



STAATSKOERANT
VAN DIE REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA
GOVERNMENT GAZETTE



REGULASIEKOERANT No. 1235

As 'n Nuusblad by die Poskantoor Geregistreer

PRYS 10c PRICE

OORSEE 15c OVERSEAS

POSVRY—POST FREE

REGULATION GAZETTE No. 1235

Registered at the Post Office as a Newspaper

Vol. 56]

PRETORIA, 6 FEBRUARIE 1970
 6 FEBRUARY

[No. 2618

PROKLAMASIES

*van die Staatspresident van die Republiek
 van Suid-Afrika*

No. R. 29, 1970

**INTREKKING VAN SEKERE BEVOEGDHEDE,
 WERKSAAMHEDE EN PLIGTE VAN DIE
 BANKUNA-STAMOWERHEID, DISTRIK LETABA**

Kragtens die bevoegdheid my verleen by artikel 25 van die Bantoe-administrasie Wet, 1927 (Wet 38 van 1927), gelees met artikel 21 van die Bantoe-trust en -grond Wet, 1936 (Wet 18 van 1936), verklaar ek hierby dat met ingang van die datum van afkondiging hiervan—

(a) Proklamasie 7 van 1962 herroep word; en

(b) Proklamasie R. 182 van 1962 gewysig word deur die woorde en syfers "die Bankuna-stamowerheid soos bekendgemaak by Goewermentskennisgewing 445 van 29 Maart 1957" in paragraaf 3 van die Bylae daarvan te skrap.

Gegee onder my Hand en die Seël van die Republiek van Suid-Afrika te Rouxville, op hede die Vyftiende dag van Desember Eenduisend Nege-honderd Nege-en-sestig.

J. J. FOUCHÉ, Staatspresident.

Op las van die Staatspresident-in-rade:

M. C. BOTHA.

No. R31, 1970

SAGTEVRUGTESKEMA.—WYSIGING

Nademaal die Minister van Landbou, kragtens artikel 15 (3), gelees met artikel 9 (2) (c), van die Bemerkingswet, 1968 (No. 59 van 1968), die voorgestelde wysiging in die Bylae hiervan uiteengesit, van die Sagtevrugteskema, afgekondig by Proklamasie R. 288 van 1962, soos gewysig, aangeneem het en kragtens artikel 12 (1) (b) van genoemde Wet, goedkeuring van die voorgestelde wysiging aanbeveel het;

A—48003

PROCLAMATIONS

*by the State President of the Republic of
 South Africa*

No. R. 29, 1970

WITHDRAWAL OF CERTAIN POWERS, FUNCTIONS AND DUTIES OF THE BANKUNA TRIBAL AUTHORITY, LETABA DISTRICT

Under and by virtue of the powers vested in me in terms of section 25 of the Bantu Administration Act, 1927 (Act 38 of 1927), read with section 21 of the Bantu Trust and Land Act, 1936 (Act 18 of 1936), I hereby declare that from the date of publication hereof—

(a) Proclamation 7 of 1962 is repealed; and

(b) Proclamation R. 182 of 1962 is amended by the deletion of the words and figures "the Bankuna Tribal Authority as made known by Government Notice 445 dated 29 March 1957" in paragraph 3 of the Schedule thereof.

Given under my Hand and the Seal of the Republic of South Africa at Rouxville, this Fifteenth day of December One thousand Nine hundred and Sixty-nine.

J. J. FOUCHÉ, State President.

By Order of the State President-in-Council:

M. C. BOTHA.

No. R. 31, 1970

DECIDUOUS FRUIT SCHEME.—AMENDMENT

Whereas the Minister of Agriculture has, under section 15 (3) read with section 9 (2) (c) of the Marketing Act, 1968 (No. 59 of 1968), accepted the proposed amendment, as set out in the Schedule hereto, to the Deciduous Fruit Scheme, published by Proclamation R. 288 of 1962, as amended, and has, under section 12 (1) (b) of the said Act, recommended the approval of the said proposed amendment;

1—2618

So is dit dat ek, kragtens die bevoegdheid my verleen by voormelde artikel 15 (3), gelees met artikel 14 (1) (a), van genoemde Wet, hierby verklaar dat genoemde wysiging op die datum van publikasie hiervan in werking tree.

Gegee onder my Hand en die Seël van die Republiek van Suid-Afrika te Kaapstad, op hede die een-en-twintigste dag van Januarie, Eenduisend Negehonderd-en-sewentig.

J. J. FOUCHÉ, Staatspresident.

Op las van die Staatspresident-in-rade:

D. C. H. UYS.

BYLAE

Die Sagtevrugteskema, afgekondig by Proklamasie R. 288 van 1962, soos gewysig, word hierby soos volg verder gewysig:

1. Artikel 2 word hierby gewysig deur—

(a) die omskrywing van "bemarkingsgebied" deur die volgende omskrywing te vervang:

"(ii) 'bemarkingsgebied', enige een of meer van die volgende gebiede en, *mutatis mutandis* soos dit van tyd tot tyd in omvang, status of naam verander mag word:

(a) 'Bloemfontein-gebied', d.i. die munisipale gebied van Bloemfontein;

(b) 'Kaapstad-gebied', d.i. die munisipale gebiede van Kaapstad, Bellville, Vishoek, Goodwood, Kuilsrivier, Milnerton, Parow, Pinelands en Simonstad en die plaaslike gebiede van Bellville-Suid, Elsiesrivier en Tierplei;

(c) 'Durban-gebied', d.i. die gebiede onder die beheer van die plaaslike besture van Durban, Amanzimtoti, Assagay, Clermont, Crestholme-Waterfall, Duffs Road, Everton, Gillitts-Emberton, Glen Anil, Glenashley, Hillcrest, Kingsburgh, Kloof, La Lucia, Marianhill, Mhlathuzana, New Germany, Ottawa, Pinetown, Queensburgh, Tongaat, Umbogintwini, Umhlanga Rocks, Verulam, Westville en Yellow Wood Park;

(d) 'Oos-Londen-gebied', d.i. die munisipale gebied van Oos-Londen;

(e) 'Pietermaritzburg-gebied', d.i. die gebiede onder die beheer van die plaaslike besture van Pietermaritzburg, Ashburton, Cleland, Edendale, Hilton, Howick, Howick Wes, Lincoln Meads, Merrivale, Midmar, Ockertskraal, Sweetwaters en Winterskloof;

(f) 'Port Elizabeth-gebied', d.i. die gebiede onder die beheer van die plaaslike besture van Port Elizabeth, Amsterdamhoek, Bethelsdorp, Kleinskool, Redhouse en Walmer;

(g) 'Pretoria-gebied', d.i. die munisipale gebied van Pretoria.

(h) 'Witwatersrand-gebied', d.i. die munisipale gebiede van Alberton, Benoni, Boksburg, Brakpan, Edenvale, Elsburg, Germiston, Johannesburg, Kempton Park, Krugersdorp, Meyerton, Nigel, Randburg, Randfontein, Roodepoort, Sandton, Springs, Vereeniging en Westonia;

(i) Klerksdorp-gebied, d.i. die munisipale gebied van Klerksdorp;

(j) Kroonstad-gebied, d.i. die munisipale gebied van Kroonstad;

(k) 'Vrystaatse Goudvelde-gebied', d.i. die munisipale gebiede van Allanridge, Odendaalsrus, Virginia en Welkom; (v)";

(b) die omskrywing van "registrasiegebied" deur die volgende omskrywing te vervang:

"(vi) 'registrasiegebied', die Republiek uitgesonderd die beheerde gebied, die bemarkingsgebied en die vrygestelde gebied; (vii)";

Now, therefore, under the powers vested in me by the aforesaid section 15 (3), read with section 14 (1) (a) of the said Act, I hereby declare that the said amendment shall come into operation on the date of publication hereof.

Given under my Hand and the Seal of the Republic of South Africa at Cape Town on this Twenty-first day of January, One thousand Nine hundred and Seventy.

J. J. FOUCHÉ, State President.

By Order of the State President-in-Council:

D. C. H. UYS.

SCHEDULE

The Deciduous Fruit Scheme, published by Proclamation R. 288 of 1962, as amended, is hereby further amended as follows:

1. Section 2 is hereby amended by—

(a) the substitution for the definition of "marketing area" of the following definition:

"(v) 'marketing area' means any one or more of the following areas, and *mutatis mutandis* as it may from time to time be altered in extent, status or name:

(a) 'Bloemfontein area', that is the municipal area of Bloemfontein;

(b) 'Cape Town area', that is the municipal areas of Cape Town, Bellville, Fish Hoek, Goodwood, Kuils River, Milnerton, Parow, Pinelands and Simonstown and the local areas of Bellville South, Elsies River and Tiervlei;

(c) 'Durban area', that is the areas under control of the local authorities of Durban, Amanzimtoti, Assagay, Clermont, Crestholme-Waterfall, Duffs Road, Everton, Gillitts-Emberton, Glen Anil, Glenashley, Hillcrest, Kingsburgh, Kloof, La Lucia, Marianhill, Mhlathuzana, New Germany, Ottawa, Pinetown, Queensburgh, Tongaat, Umbogintwini, Umhlanga Rocks, Verulam, Westville and Yellow Wood Park;

(d) 'East London area', that is the municipal area of East London;

(e) 'Pietermaritzburg area', that is the areas under control of the local authorities of Pietermaritzburg, Ashburton, Cleland, Edendale, Hilton, Howick, Howick West, Lincoln Meade, Merrivale, Midmar, Ockertskraal, Sweetwaters and Winterskloof;

(f) 'Port Elizabeth area', that is the areas under control of the local authorities at Port Elizabeth, Amsterdamhoek, Bethelsdorp, Kleinskool, Redhouse and Walmer;

(g) 'Pretoria area', that is the municipal area of Pretoria;

(h) 'Witwatersrand area', that is the municipal areas of Alberton, Benoni, Boksburg, Brakpan, Edenvale, Elsburg, Germiston, Johannesburg, Kempton Park, Krugersdorp, Meyerton, Nigel, Randburg, Randfontein, Roodepoort, Sandton, Springs, Vereeniging and Westonia;

(i) 'Klerksdorp area', that is the municipal area of Klerksdorp; (j) 'Kroonstad area', that is the municipal area of Kroonstad.

(k) 'Free State Goldfields area', consisting of the municipal areas of Allanridge, Odendaalsrus, Virginia and Welkom; (ii)";

(b) the substitution for the definition of "registration area" of the following definition:

"(vii) 'registration area' means the Republic, excluding the controlled area, the marketing area and the exempted area; (vi)";

(c) na die omskrywing van "sagtevrugte" of "vrugte" die volgende omskrywing in te voeg:

"(viii) 'vrygestelde gebied', enige een of meer van die volgende gebiede en, *mutatis mutandis* soos dit van tyd tot tyd in omvang, status of naam verander mag word:

(a) die landdrostdistrikte Bredasdorp, Calitzdorp, Hankey, Heidelberg (Kaap), Hopefield, Ladismith, Mosselbaai, Oudtshoorn, Riversdal, Simonstad, Uitenhage en Vredenburg;

(b) 'Kaapstad-gebied', d.i. die munisipale gebiede van Kaapstad, Bellville, Goodwood, Kuilsrivier, Milnerton, Parow, Pinelands en Vishoek; en

(c) 'Port Elizabeth-gebied' d.i. die munisipale gebied van Port Elizabeth, (viii)".

2. Artikel 24 word hierby gewysig deur subartikel (1) deur die volgende subartikel te vervang:

"(1) Niemand wat druiwe, perskes (insluitende kaalperskes), pere of pruime (insluitende pruimedante) wat in die beheerde gebied geproduseer is, van produsente daarvan koop, mag die vrugte in die registrasiegebied verkoop nie tensy hy by die Raad geregistreer is, en so 'n persoon mag die vrugte nie in 'n ander gebied as dié ten opsigte waarvan hy geregistreer is, verkoop nie."

No. R. 33, 1970

MIELIE- EN KAFFERKORINGSKEMA— WYSIGING

Nademaal die Minister van Landbou kragtens artikel 15 (3) saamgelees met artikel 9 (2) (c) van die Bemarkingswet, 1968 (No. 59 van 1968) en met artikel 25 van die Wysigingswet op Bemarking, 1969 (No. 52 van 1969), die voorgestelde wysiging, soos in die Bylae hiervan uiteengesit, van die Mielie- en Kafferkoringskema, afgekondig by Proklamasie R. 113 van 1961, soos gewysig, aangeeem het, en kragtens artikel 12 (1) (b) van eersgenoemde Wet goedkeuring van die voorgestelde wysiging aanbeveel het;

So is dit dat ek, kragtens die bevoegdheid my verleen by artikel 15 (3) saamgelees met artikel 14 (1) (a) van eersgenoemde Wet, hierby verklaar dat die genoemde wysiging op die datum van publikasie hiervan in werking tree.

Gegee onder my Hand en die Seël van die Republiek van Suid-Afrika te Kaapstad, op die Een-en-twintigste dag van Januarie Eenduisend Negehonderd-en-sewentig.

J. J. FOUCHÉ, Staatspresident.

Op las van die Staatspresident-in-rade:

D. C. H. UYS.

BYLAE

Die Mielie- en Kafferkoringskema, afgekondig by Proklamasie R. 113 van 1961, soos gewysig, word hierby soos volg verder gewysig:

1. Artikel 2 word hierby gewysig deur die omskrywing van "raad" deur die volgende omskrywing te vervang: "Raad", die by artikel 2A ingestelde Mielieraad".

2. Die volgende artikel word hierby na artikel 2 ingevoeg:

"Instelling van Raad

2A. Hierby word 'n beheerraad ingestel wat die Mielieraad heet en wat hierdie Skema moet uitvoer".

(c) the insertion after the definition of "deciduous fruit" or "fruit" of the following definition:

"(iii) (A) 'exempted area' means any one or more of the following areas, and *mutatis mutandis* as it may from time to time be altered in extent, status or name:

(a) the Magisterial Districts of Bredasdorp, Calitzdorp, Hankey, Heidelberg (Cape), Hopefield, Ladismith, Mossel Bay, Oudtshoorn, Riversdale, Simonstown, Uitenhage and Vredenburg;

(b) 'Cape Town area', that is the municipal areas of Cape Town, Bellville, Fish Hoek, Goodwood, Kuils River, Milnerton, Parow and Pinelands; and

(c) 'Port Elizabeth area', that is the municipal area of Port Elizabeth; (viii)".

2. Section 24 is hereby amended by the substitution for subsection (1) of the following subsection:

"(1) No person who purchases grapes, peaches (including nectarines), pears or plums (including prunes) produced in the controlled area from producers thereof, shall sell such fruit in the registration area unless he is registered with the Board and no such person shall sell such fruit in any area other than that in respect of which he has been registered."

No. R. 33, 1970

MAIZE AND KAFFIRCORN SCHEME.— AMENDMENT

Whereas the Minister of Agriculture has, in terms of section 15 (3) read with section 9 (2) (c) of the Marketing Act, 1968 (No. 59 of 1968) and with section 25 of the Marketing Amendment Act, 1969 (No. 52 of 1969), accepted the proposed amendment, as set out in the Schedule hereto, to the Maize and Kaffircorn Scheme published by Proclamation R. 113 of 1961, as amended, and has, in terms of section 12 (1) (b) of the first-mentioned Act, recommended the approval of the proposed amendment;

Now, therefore, under the powers vested in me by the said section 15 (3), read with section 14 (1) (a) of the first-mentioned Act, I do hereby declare that the said amendment shall come into operation on the date of publication hereof.

Given under my Hand and the Seal of the Republic of South Africa at Cape Town on this Twenty-first day of January, One thousand Nine hundred and Seventy.

J. J. FOUCHÉ, State President.

By Order of the State President-in-council:

D. C. H. UYS.

SCHEDULE

The Maize and Kaffircorn Scheme published by Proclamation R. 113 of 1961, as amended, is hereby further amended as follows:

1. Section 2 is hereby amended by the substitution for the definition of "board" of the following definition:

"'Board' means the Maize Board established by section 2A".

2. The following section is hereby inserted after section 2:

"Establishment of Board

2A. There is hereby established a control board to be known as the Maize Board and which shall administer this Scheme".

3. Artikel 3 word hierby gewysig deur die opskrif en aanhef deur die volgende opskrif en aanhef te vervang:

"Samestelling van Raad"

3. Die Raad bestaan uit een-en-twintig lede wat behoudens die bepalinge van hierdie Skema deur die Staatspresident aangestel word en van wie—".

GOEWERMENSKENNISGEWINGS

DEPARTEMENT VAN LANDBOU-EKONOMIE EN -BEMARKING

No. R. 183

6 Februarie 1970

REGULASIES MET BETREKKING TOT DIE GRADERING VAN SONNEBLOMSAAD WAT DEUR BEMIDDELING VAN DIE OLIESADEBEHEERRAAD VERKOOP WORD

Die Staatspresident het, kragtens die bevoegdheid hom verleen by artikel 89 van die Bemarkingswet, 1968 (No. 59 van 1968), die regulasies in die Bylae hiervan uitengesit, gemaak met betrekking tot die gradering van sonneblomsaad wat deur produsente daarvan deur bemiddeling van die Oliesadebeheerraad verkoop word, ter vervanging van die regulasies afgekondig by Goewermenskennisgewing R. 2154 van 31 Desember 1964, wat hierby herroep word.

BYLAE

1. In hierdie kennisgewing, tensy uit die samehang anders blyk, het 'n woord waaraan in die Bemarkingswet, 1968, 'n betekenis geheg is, 'n ooreenstemmende betekenis en beteken—

"beskadigde sonneblomsaad"—

- (a) sonneblomsaad wat deur insekte beskadig is;
- (b) sonneblomsaad wat sigbaar met skimmelorganismes of ander swamme besmet is;
- (c) sonneblomsaad of stukkies sonneblomsaad wat sigbaar verkleur is (swart geword het) weens hitte van buite of verhitting as gevolg van inwendige gisting van saad met 'n hoë voggehalte;
- (d) sonneblomsaad wat in so 'n mate ontkiem of uitgeloop het dat die dop daarvan gebreek het weens die kiemontwikkeling; of
- (e) sonneblomsaad waarvan die dop op enige wyse gebreek of oop is, of gedeeltelik af is;

"gedopte sonneblomsaad", sonneblomsaad waarvan die dop heeltemal af is;

"insekte", die graankalander (*Sitophilus granarius* Linn.), die ryskalander (*Sitophilus oryzae* Linn.) of die Franse meelmot (*Sitotroga cerealella* Oliv.);

"kasteroliesaad", die saad van die plant *Ricinus Spp.*;

"klas FH", met betrekking tot sonneblomsaad, die dofkleurige, dun-dop hoog-in-olie tipes sonneblomsaad;

"klas F", met betrekking tot sonneblomsaad, die duidelik gestreepte en blinkswart saad tipes sonneblomsaad;

"sonneblomsaad", die dopvrug (*Cypsel*) van die plant *Helianthus annuus*; en

"vreemde voorwerpe", alle voorwerpe anders as sonneblomsaad, insluitende los doppe van sonneblomsaad.

3. Section 3 is hereby amended by the substitution for the heading and the preamble of the following heading and preamble:

"Constitution of Board"

3. The Board shall consist of twenty-one members who shall subject to the provisions of this Scheme be appointed by the State President, and of whom—".

GOVERNMENT NOTICES

DEPARTMENT OF AGRICULTURAL ECONOMICS AND MARKETING.

No. R. 183

6 February 1970

REGULATIONS RELATING TO THE GRADING OF SUNFLOWER SEED SOLD THROUGH THE OIL SEEDS CONTROL BOARD

The State President has, under the powers vested in him by section 89 of the Marketing Act, 1968 (No. 59 of 1968), made the regulations set out in the Schedule hereto, relating to the grading of sunflower seed sold by producers thereof through the Oil Seeds Control Board, in substitution of the regulations published by Government Notice R. 2154 of 31 December 1964, as amended, which is hereby repealed.

SCHEDULE

1. In this notice, unless inconsistent with the context, a word to which a meaning has been assigned in the Marketing Act, 1968, has a corresponding meaning, and—"castor seed" means the seed of the plant *Ricinus Spp.*;

"Class FH", in relation to sunflower seed, means the dull coloured thin shelled high-in-oil sunflower seed types;

"Class F", in relation to sunflower seed, means the clearly striped and shiny black seeded sunflower seed types;

"damaged sunflower seed" means—

(a) sunflower seed which has been damaged by insects;

(b) sunflower seed which is visibly infected with mould organisms or other fungi;

(c) sunflower seed or pieces of sunflower seed which have been distinctly discoloured (blackened) by external heat or as the result of heating caused by internal fermentation in seed with a high moisture content;

(d) sunflower seed in which germination or sprouting has proceeded to such an extent that the hull thereof has been broken as a result of the development of the embryo; or

(e) sunflower seed of which the hulls have been broken or of which the hulls are open in any way or which are partly decorticated;

"decorticated sunflower seed" means sunflower seed of which the hulls have been completely removed;

"foreign matter" means all material other than sunflower seed, including loose hulls of sunflower seeds;

"insects" means the grain weevil (*Sitophilus granarius* Linn.); the rice weevil (*Sitophilus oryzae* Linn.) or the Angoumois grain moth (*Sitotroga cerealella* Oliv.);

"sunflower seed" means the fruits (*Cypsel*) of the plant *Helianthus annuus*.

2. Sonneblomsaad van die klasse FH en F moet, behoudens die bepalings van regulasie 3, gegradeer word ooreenkomstig die vereistes vir die onderskeie grade soos in die volgende Tabel uiteengesit:

Klas	Graad	Minimum gewig in lb vereis per Imperiale skepelmaat	Maksimum persentasie per gewig toegelaat ten opsigte van			
			Beskadigde sonneblomsaad	Gedopte sonneblomsaad	Vreemde voorwerpe	Ander klasse sonneblomsaad
FH..	1	26	5	5	2	15
FH..	2	19	10	10	4	20
F....	1	32	5	5	2	*
F....	2	25	10	10	4	*

* Dui aan geen maksimum voorgeskryf nie.

3. Sonneblomsaad van die genoemde klasse wat nie voldoen aan die vereistes vir enige van die genoemde grade nie, of wat—

- (i) meer as 10 persent vog bevat;
- (ii) 'n muwwe, kakiebos of ander onaangename reuk het;
- (iii) met 'n chemiese stof behandel is en as gevolg daarvan nie vir handelsdoeleindes geskik is nie;
- (iv) kasteroliesaad of enige ander giftige sade bevat; of
- (v) lewende insekte bevat, moet as Ondergraad geadeer word.

4. By die bepaling van die betrokke grade moet onderstaande metodes gevolg word:

(a) *Neem van monsters.*—Monsters vir die toets van sonneblomsaad word verkry deur min of meer gelyke hoeveelhede met die hand en/of 'n buissteker en/of 'n graansteker uit te haal uit die sakke wat gegradeer moet word. Wanneer die monster met die hand geneem word, moet die gradeerder minstens vyf persent van die sakke, na willekeur uit die besending geneem, oopmaak. Wanneer die monster met 'n buissteker geneem word, moet die gradeerder minstens 5 persent van die sakke, na willekeur uit al die sakke in 'n besending geneem, monster deur die buissteker op een of meer plekke by die bek van die sak, vir die volle lengte van die sak in te steek. Wanneer die monster met die graansteker geneem word, moet die steker op verskillende hoogtes in elke sak gesteek word en dit moet in elke geval na die middel van die sak ingestek word. Indien gevind word dat die sonneblomsaad in 'n lot oor die algemeen van dieselfde kwaliteit is, word die monsters uit al die sakke in 'n pan bymekaar gegooi en deeglik gemeng. Sakke waarvan die sonneblomsaad in enige opsig van die inhoud van die ander sakke verskil, moet opsy gesit en afsonderlik geadeer word.

(b) *Bepaling van persentasie beskadigde sonneblomsaad.*—Die persentasie gedopte sonneblomsaad word bepaal deur duplikaatmonsters van 50 gram elk, verkry op die wyse in paragraaf (a) beskryf, met die hand uit te soek. Die gewig van die beskadigde sonneblomsaad aldus verkry, uitgedruk in 'n persentasie van die totale gewig van die monster, is die persentasie beskadigde sonneblomsaad. As die verskil tussen die persentasies aldus bepaal ten opsigte van die twee monsters nie groter as 0.5 is nie, word die gemiddelde van die twee persentasies aldus bepaal, geneem. As die verskil groter as 0.5 is, moet die toets herhaal word.

2. Sunflower seed of the Classes FH and F shall, subject to the provisions of regulation 3, be graded in accordance with the requirements specified for the respective grades as set out in the following Table:

Class	Grade	Minimum weight in lb required per Imperial bushel	Maximum percentage by weight allowed in respect of			
			Damaged sunflower seed	Decorticated sunflower seed	Foreign matter	Other classes sunflower seed
FH..	1	26	5	5	2	15
FH..	2	19	10	10	4	20
F....	1	32	5	5	2	*
F....	2	25	10	10	4	*

* Indicates no maximum prescribed.

3. Sunflower seed of the said classes which does not conform to the requirements for any of the said grades, or which—

- (i) contains more than 10 per cent moisture;
- (ii) has a musty, khaki bush or other objectionable odour;
- (iii) has been treated with some chemical and thereby rendered commercially objectionable;
- (iv) contains castor seed or any other poisonous seeds; or
- (v) contains live insects,

shall be graded as Under Grade.

4. In determining the relevant grades, the following methods shall be followed:

(a) *Taking of samples.*—Samples for the testing of sunflower seed shall be obtained by taking more or less equal quantities by hand and/or by means of a tubular probe and/or by means of a grain probe from the bags to be graded. When the sample is taken by hand, the grader shall open not less than five per cent of the bags taken at random from all the bags in a consignment. When the sample is taken by means of a tubular probe, the grader shall sample at least five per cent of the bags, taken at random from all the bags in a consignment, by inserting the tubular probe at one or more places at the mouth of the bag for the full length of the bag. When the sample is taken by means of a grain probe each bag shall be probed at different levels and probing shall in all cases be done towards the centre of the bag. If the sunflower seed from all the bags in a lot is found to be generally of the same quality, the samples from all the bags shall be thrown into a pan and thoroughly mixed. Bags of which the sunflower seed differs in any respect from the contents of the other bags shall be placed aside and graded separately.

(b) *Determination of percentage of damaged sunflower seed.*—The percentage of damaged sunflower seed shall be determined by handpicking duplicate 50 gramme samples of sunflower seed obtained in the manner indicated in paragraph (a) above. The weight of the damaged sunflower seed so obtained expressed as a percentage of the total weight of the sample shall be the percentage of damaged sunflower seed. If the difference between the percentages so determined in respect of the two samples does not exceed 0.5, the average of the two percentages so determined shall be taken. If the difference exceeds 0.5 the test must be repeated.

(c) *Bepaling van persentasie vreemde voorwerpe.*—Die persentasie vreemde voorwerpe in sonneblomsaad word bepaal deur duplikaatmonsters van 50 gram elk, verkry op die wyse in paragraaf (a) hierbo beskryf, met geskikte handsiwwe uit te sif en/of met die hand uit te soek. Die gewig van die vreemde voorwerpe aldus verkry, uitgedruk in 'n persentasie van die totale gewig van die monster, gee die vreemde voorwerpe-inhoud van die monster. As die verskil tussen die persentasies aldus bepaal ten opsigte van die twee monsters nie groter as 0.5 is nie, word die gemiddelde van die twee persentasies aldus bepaal, geneem. As die verskil groter as 0.5 is, moet die toets herhaal word.

(d) *Bepaling van persentasie gedopte sonneblomsaad.*—Die persentasie gedopte sonneblomsaad word bepaal deur duplikaatmonsters van 50 gram elk, verkry op die wyse in paragraaf (a) beskryf, met die hand uit te soek. Die gewig van die gedopte sonneblomsaad aldus verkry, uitgedruk in 'n persentasie van die totale gewig van die monster, is die persentasie gedopte sonneblomsaad. As die verskil tussen die persentasies aldus bepaal ten opsigte van die twee monsters nie groter as 0.5 is nie, word die gemiddelde van die twee persentasies aldus bepaal, geneem. As die verskil groter as 0.5 is, moet die toets herhaal word.

(e) *Bepaling van gewig per skepelmaat.*—Die skepel-gewig van sonneblomsaad word volgens die een of ander van die volgende metodes bepaal ten opsigte van 'n monster verkry volgens die metode in paragraaf (a) hierbo beskryf:

(i) *Chondrometer-metode.*—Die apparaat vir hierdie metode bestaan uit 'n chondrometer met die volgende afmetings, naamlik:—

'n *Tregter.*—Hoogte: 8.9 duim; bo-deursnee van tregter: 3.6 duim; deursnee van klepgat: 1.125 duim.

'n *Emmer.*—Binnehoogte: 4.9 duim; deursnee 3 duim; inhoud 34.675 kubieke duim; val van sonneblomsaad van klepgat na bek van emmer: 1.2 duim.

'n *Houtskraaper.*—Half duim dik; 1.4 duim breed en minstens 4 duim lank. Die kante van die skraaper moet goed gerond maar nie afgeslyt wees nie. As die skraaper sowel 'n ronde as 'n skerp kant het, mag slegs die ronde kant gebruik word om mee te skraap.

Hoe die apparaat gebruik word.—Die hele apparaat word geplaas op 'n harde, gladde, waterpas oppervlakte wat nie sal ruk of skud nie. Die tregter word met sonneblomsaad gevul en bo afgeskraap sodat dit gelykvol is. Daarna word die emmer reg onder die middel van die tregterklep geplaas sodat dit vas op sy boom staan. Die tregterklep word dan met 'n vinnige swaai wyd oopgestoot sodat die sonneblomsaad die emmer vol maak en na alle kante oorstroom. Daarna word die chondrometer-kas 6 duim agteruitgeskuif, sonder om die emmer te skud of te stamp, en die tregter weggeswaai. Die oortollige sonneblomsaad word dan van die emmer afgeskraap met die skraaper wat regop gehou word. By die afskraap word die skraaper liggies maar stewig geplaas op die rand van die emmer wat liggies maar styf met die een hand vasgehou word, en die oortollige sonneblomsaad word dan met 'n flinke beweging oor die rand van die emmer afgeskraap. Nadat dit geskraap is, behoort die emmer gelykvol sonneblomsaad te wees. Die emmer met saad word dan op die teenwigarm van die chondrometer geweeg. Hier moet gesorg word dat die teenwig presies waterpas rus voordat die gewig afgelees word. Die skepelgewig moet tweekeer met elke monster bepaal word. As die twee lesings nie ooreenstem nie, moet die toets met 'n nuwe monster herhaal word.

(c) *Determination of percentage of foreign matter.*—The percentage of foreign matter in sunflower seed shall be determined by screening with appropriate hand screens and/or by handpicking duplicate 50 gramme samples of sunflower seed obtained in the manner prescribed in paragraph (a) above. The weight of the foreign matter so obtained, expressed as a percentage of the total weight of the sample gives the foreign matter content of the sample. If the difference between the percentages so determined in respect of the two samples does not exceed 0.5, the average of the two percentages so determined shall be taken. If the difference exceeds 0.5 the test must be repeated.

(d) *Determination of percentage of decorticated sunflower seed.*—The percentage of decorticated sunflower seed shall be determined by handpicking duplicate 50 gramme samples of sunflower seed obtained in the manner indicated in paragraph (a) above. The weight of the decorticated sunflower seed so obtained, expressed as a percentage of the total weight of the sample, shall be the percentage of decorticated sunflower seed. If the difference between the percentages so determined in respect of the two samples does not exceed 0.5 the average of the two percentages so determined shall be taken. If the difference exceeds 0.5, the test must be repeated.

(e) *Determination of weight per bushel.*—The bushel weight of sunflower seed shall be determined by one or other of the following methods on a sample obtained by the method described in paragraph (a) above:

(i) *Chondrometer method.*—The apparatus used in this method consists of a chondrometer of the following dimensions, viz:—

Hopper.—Height: 8.9 inches; top diameter of hopper: 3.6 inches; diameter of shutter hole: 1.125 inches.

Bucket.—Internal height: 4.9 inches; diameter: 3 inches; capacity: 34.675 cubic inches. Drop of sunflower seed from shutter hole to top of bucket: 1.2 inches.

A wooden scraper.—Half-inch thick, 1.4 inches wide and at least 4 inches long. The edges of the scraper must be well rounded, but not worn. If the scraper has both a round and a sharp edge, only the round edge may be used for scraping.

Method of using apparatus.—The entire apparatus should be placed on a hard, smooth, level surface not subject to jarring or shaking. The hopper is filled with sunflower seed and scraped off level full. The bucket is then placed directly below the centre of the shutter of the hopper so that it rests firmly on its base.

Thereupon the hopper shutter is opened wide with a quick swing allowing the sunflower seed to fill the bucket and to overflow on all sides, after which the chondrometer box is moved back six inches without jarring or shaking the bucket, and the hopper swung away. The surplus sunflower seed is then scraped from the bucket with the scraper, which is held vertically. In scraping, the scraper is placed lightly but firmly on the edge of the bucket, which is grasped gently but firmly with one hand, and the surplus sunflower seed scraped off with one firm scrape straight across the rim of the bucket. The scraping should leave the bucket just level full of sunflower seed. The bucket with sunflower seed is weighed on the counterpoise beam of the chondrometer. The counterpoise shall be exactly horizontal before reading the weight.

The bushel weight must be determined twice on each sample. If the two readings do not agree the test must be repeated with a new sample.

(ii) *Die vier-in-een-en-skaalmetode met tweevlaktregter.*—Die apparaat vir hierdie metode bestaan uit die volgende:
'n Vier-in-een-skaal

'n Emmer.—Binnehoogte: 4·9 duim; deursnee: 3 duim; inhoud: 34·675 kubieke duim.

'n Tweevlaktregter.—Bo-deursnee van regter: 3·6 duim; hoogte van regter: 8·9 duim; en deursnee van klepgat: 1·125 duim. Die regter is vasgesit aan 'n ronde metaalpaaltjie wat op 'n metaalvoetstuk staan. Die hoogste vlak word in die geval van sonneblomsaad gebruik.

'n Houtskrapeer.—Half duim dik, 1·4 duim breed en minstens 4 duim lank. Die kante van die skrapeer moet goed gerond wees, maar nie afgeslyt nie.

(f) *Bepaling van die persentasie voggehalte.*—Die voggehalte van sonneblomsaad word bepaal deur middel van die Marconi-elektriese weerstandsmetode, soos hieronder beskryf, ten opsigte van 'n monster verkry volgens die metode in paragraaf (a) beskryf.

Marconi-elektriese weerstandsmetode.—Die apparaat vir die bepaling van voggehalte volgens hierdie metode moet bestaan uit die Marconi-vogmeter Model T.F.933 of T.F. 933A waardeur vog in die sonneblomsaad deur middel van elektriese weerstand bepaal word. Die apparaat moet weg van 'n trek en direkte sonlig geplaas word, in 'n vaste posisie in 'n kamer of skuur waar alle vogbepalings uitgevoer moet word. 'n Celsiustermometer moet aan die buitekant van die instrumentekas van die apparaat aangeheg word sodat die termometerbol ten volle blootgestel is aan die vry lug in die kamer of skuur. 'n Hoeveelheid van minstens 30 en hoogstens 40 gram van 'n verteenwoordigende monster van die sonneblomsaad waarvan die voggehalte getoets moet word, moet met 'n Philips elektriese meul (Type H.A.2760) of ander soortgelyke apparaat, gemaal word. Maal 1 minuut lank met 10 sekondes onderbreking na elke 15 sekondes. Nadat monsters nat sonneblomsaad gemaal is, moet die meul deeglik met onverdunde "Teepol" of ander suiweringsmiddel skoongemaak en met 'n skoon, droë doek droog gevryf word. Die gemaalde monster moet onmiddellik na 'n glasfles met 'n skroefdeksel en met 'n inhoudsmaat van tussen 300 en 400 kubieke sentimeters oorgeplaas word. Nadat die fles toegeskroef is, moet die inhoud deeglik vermeng word deur die fles vir minstens 30 sekondes te skud. Onmiddellik daarna moet die toetsel van die Marconi-apparaat omtrent halfvol gemaak word met die gemaalde monster en die metaaldrukprop daarop in posisie geplaas word. Daar moet gesorg word dat die monster gelyk in die sel lê en dat die onderdele van die sel behoorlik in mekaar pas, en die sel moet slegs aan die buitenste isoleermateriaal daarom gehanteer word. Onmiddellik daarna moet die sel (met die metaaldrukprop na bo) in die klamp wat deel van die Marconi-apparaat uitmaak, geplaas en daarin vasgeskroef word totdat die twee dele van die silindervormige veeromhulsel wat met die skroef verbind is, bo gelyk is. Die klamp met die sel daarin vasgeskroef, moet korrek met die hooftoestel elektries verbind wees. Die skakelaar moet nou na die "zero"-posisie gedraai word en daarna moet die galvanometer naald deur middel van die stelknoppie bokant die wyserskywe gestel word totdat die naald presies regoor die horisontale strepie te staan kom. Wanneer hierdie "zero"-instelling gemaak word, moet die linkerhandse wyserskywe op een van die posisies 1 tot 5 staan. Die skakelaar moet daarna na die "lees"-posisie gedraai word en die wyserskywe onmiddellik daarna gestel word totdat die galvanometer naald terugkeer na die posisie regoor die horisontale strepie. Die lesing op die wyserskywe moet nou geneem en

(ii) *The two-level funnel four-in-one scale method.*—The apparatus used in this method is the following:

A "Four-in-one Scale"

A bucket.—Internal height: 4·9 inches; diameter: 3 inches; capacity: 34·675 cubic inches.

A two-level funnel.—Top diameter of funnel: 3·6 inches; height of funnel: 8·9 inches and diameter of shutter hole: 1·125 inches. The funnel is attached to a metal base by means of a cylindrical metal upright. The highest level is used in the case of sunflower seed.

A wooden scraper.— $\frac{1}{2}$ inch thick, 1·4 inches wide and at least 4 inches long. The edges of the scraper must be well rounded, but not worn.

(f) *Determination of the percentage moisture content.*—The moisture content of sunflower seed shall be determined by the Marconi electrical resistance method set out below on a sample of sunflower seed obtained in the manner indicated in paragraph (a) above.

Marconi electrical resistance method.—The apparatus for moisture determination according to this method shall consist of the Marconi moisture meter model T.F. 933 or T.F. 933A by which moisture in sunflower seed is determined through electrical resistance. The apparatus shall be placed away from draughts and the direct rays of the sun in a permanent position in a room or store where all moisture determinations shall be carried out. A centigrade thermometer shall be attached to the outside of the instrument case of the apparatus so that the thermometer bulb is fully exposed to the free air in the room or store.

A quantity of not less than 30 grammes and not more than 40 grammes of a representative sample of sunflower seed to be tested for moisture shall be ground in a Philips electrical coffee grinder (Type H.A. 2760) or similar apparatus for one minute with a 10 second break after each 15 seconds of milling. The grinder shall, after grinding wet samples of sunflower seed, be thoroughly cleaned with pure "Teepol" or other detergent and dried thoroughly by wiping with a clean dry cloth. The milled sample shall immediately be transferred to a screw cap glass jar of between 300 and 400 cubic centimeters capacity. After the jar has been properly closed by screwing the cap on tightly the contents shall be thoroughly mixed by shaking the jar for at least 30 seconds. Immediately thereafter the test cell of the Marconi apparatus shall be filled approximately half full with the milled sample and the metal plunger shall be placed into position on it. Care shall be taken to ensure that the surface of the sample is level in the cell and that the parts of the cell fit properly into one another. The cell shall be handled only by the outer insulating material surrounding it. Immediately thereafter the cell (with the metal plunger facing upwards) shall be fitted into the clamp which forms part of the Marconi apparatus and screwed tight until the two parts of the cylindrical spring housing mounted on the screw are flush. The clamp containing the cell shall have proper electric contact with the main apparatus. The switch shall now be turned to the "zero" position and the galvanometer pointer shall thereafter be adjusted by means of the "Set-zero" knob above the dials until the pointer is exactly opposite the horizontal line. When setting to zero, the left-hand dial shall be at any one of the positions 1 to 5. The switch shall then be turned to the "Read" position and the dials immediately adjusted until the galvanometer pointer returns to the position of the horizontal line. The dial reading shall now be taken and the

die temperatuur op die termometer wat aan die hoof-toestel geheg is, tot die naaste graad afgelees word. Enige geleidelike verskuiwing van die naald nadat dit aanvanklik korrek ingestel is, moet buite rekening gelaat word. Van die oomblik af wanneer die monster in die sel geplaas word totdat die finale lesing op die wyserskywe geneem word, mag hoogstens een minuut verloop. Die lesings op die wyserskywe moet herlei word tot persentasies volgens onderstaande tabel:—

Tabel Aantonende die Voggehalte vir 'n Gegewe Instrumentlesing

Lesing op wyserskyf	Persentasie	Lesing op wyserskyf	Persentasie
0.....	4.46	28.....	8.33
1.....	4.56	29.....	8.52
2.....	4.67	30.....	8.71
3.....	4.77	31.....	8.91
4.....	4.88	32.....	9.11
5.....	4.98	33.....	9.32
6.....	5.10	34.....	9.53
7.....	5.21	35.....	9.74
8.....	5.33	36.....	9.96
9.....	5.45	37.....	10.19
10.....	5.57	38.....	10.42
11.....	5.70	39.....	10.65
12.....	5.83	40.....	10.89
13.....	5.96	41.....	11.14
14.....	6.10	42.....	11.40
15.....	6.23	43.....	11.65
16.....	6.37	44.....	11.91
17.....	6.52	45.....	12.18
18.....	6.66	46.....	12.46
19.....	6.82	47.....	12.74
20.....	6.97	48.....	13.02
21.....	7.12	49.....	13.32
22.....	7.29	50.....	13.62
23.....	7.45	51.....	13.93
24.....	7.62	52.....	14.24
25.....	7.79	53.....	14.56
26.....	7.97	54.....	14.89
27.....	8.15	55.....	15.23

Vir Negatiewe Instrumentlesings is die Voggehalte—

Lesing op wyserskyf	Persentasie
-1.....	4.36
-2.....	4.26
-3.....	4.17
-4.....	4.08
-5.....	3.99
-6.....	3.90

Die resultaat aldus verkry, moet vir temperatuur-aangesuiwer word deur dit met 0.1 te vermeerder vir elke een graad Celsius wat die termometerlesing onder 20 grade Celsius is en met 0.1 te verminder vir elke een graad Celsius wat die termometerlesing bo 20 grade Celsius is.

Die toets moet sonder onderbreking gedupliseer word met afsonderlike hoeveelhede van die oorspronklike gemaalde monster, en indien die twee resultate aldus verkry nie met meer as 0.3 verskil nie, word die gemiddelde daarvan as die persentasie voggehalte van die sonneblomsaad waarvan die monster geneem is, uitgedruk. Indien die resultaat van die twee bepalinge met meer as 0.3 verskil, moet die bepaling herhaal word met verdere hoeveelhede van die oorspronklike gemaalde monster totdat twee resultate verkry word wat nie met meer as 0.3 verskil nie. Daar moet gesorg word dat die meul waarmee

temperature be read (to the nearest degree) from the thermometer attached to the main apparatus. Any gradual movement of the pointer, after having been correctly adjusted, shall be disregarded. Not more than one minute shall elapse between the placing of the samples into the cell and the taking of the final dial reading. Dial readings shall be converted into percentages according to the following table:

Table showing the Moisture Content for a given Instrument Reading

Dial reading	Percentage	Dial reading	Percentage
0.....	4.46	28.....	8.33
1.....	4.56	29.....	8.52
2.....	4.67	30.....	8.71
3.....	4.77	31.....	8.91
4.....	4.88	32.....	9.11
5.....	4.98	33.....	9.32
6.....	5.10	34.....	9.53
7.....	5.21	35.....	9.74
8.....	5.33	36.....	9.96
9.....	5.45	37.....	10.19
10.....	5.57	38.....	10.42
11.....	5.70	39.....	10.65
12.....	5.83	40.....	10.89
13.....	5.96	41.....	11.14
14.....	6.10	42.....	11.40
15.....	6.23	43.....	11.65
16.....	6.37	44.....	11.91
17.....	6.52	45.....	12.18
18.....	6.66	46.....	12.46
19.....	6.82	47.....	12.74
20.....	6.97	48.....	13.02
21.....	7.12	49.....	13.32
22.....	7.29	50.....	13.62
23.....	7.45	51.....	13.93
24.....	7.62	52.....	14.24
25.....	7.79	53.....	14.56
26.....	7.97	54.....	14.89
27.....	8.15	55.....	15.23

For Negative Instrument Readings, the Moisture Content is—

Dial reading	Percentage
-1.....	4.36
-2.....	4.26
-3.....	4.17
-4.....	4.08
-5.....	3.99
-6.....	3.90

The result thus obtained shall be corrected for temperature by increasing it by 0.1 for each degree centigrade the temperature reading is below 20° C and by decreasing it by 0.1 for each degree centigrade the temperature is above 20° C.

The test shall be carried out in duplicate without interruption with separate quantities of the original milled sample and if the two results thus obtained do not differ by more than 0.3 the average of the two results shall be taken as the percentage moisture content of the sunflower seed from which the sample was taken. If the results of the two determinations differ by more than 0.3 the determination shall be repeated with further quantities of the original milled sample until two results are obtained which do not differ by more than 0.3.

die monster gemaal word, die fles waarin dit vermeng word en die sel van die apparaat behoorlik skoon en droog is voor elke bepaling.

Let wel: Skoonmaak van toetscel.—Dit is noodsaaklik dat die toetscel na elke voggehaltebepaling behoorlik soos volg skoongemaak moet word:

(a) *Vir lesings onder 40.*—Vryf die toetscel deeglik skoon met 'n skoon, droë doek; en

(b) *Vir lesings bo 40.*—Maak die toetscel deeglik skoon met onverdunde "Teepol" of ander suiweringsmiddel en vryf dit droog met 'n skoon, droë doek. Nadat die toetscel skoongemaak is, moet dit vir minstens 2 minute gelaat word om seker te maak dat geen vog daaraan bly nie en om die temperatuur van die toetscel na normaal te laat terugkeer.

Die vogmeter moet in ewewig met die temperatuur van omringende lug wees om die ontwikkeling van termoelektriese stroompies in die instrument waardeur foute in die wyserskyflesings veroorsaak sal word, te verhoed. Om hierdie rede is dit gebiedend noodsaaklik dat die vogmeter vir 'n geruime tyd op een plek sal bly staan voordat 'n vogtoets gemaak word. Indien die vogmeter om een of ander spesiale rede na 'n ander posisie of 'n ander lokaliteit vervoer moet word, moet dit vir minstens 'n uur in die nuwe posisie met rus gelaat word sodat die instrument kans kry om in hitte-ewewig met die omringende lug te kom voordat 'n vogtoets gemaak word. Indien dit nie moontlik is om die termometer aan die kas van die instrument te heg nie moet dit in 'n gerieflike horisontale posisie bo-op die apparaat geplaas word, minstens 15 minute voordat 'n vogtoets begin. Ook in die gevalle waar die termometer aan die kas geheg kan word maar dit nie permanent in daardie posisie gehou word nie moet dit in daardie posisie geplaas word minstens 15 minute voordat 'n vogtoets begin.

Wanneer 'n vogbepaling deur middel van hierdie metode gedoen word, moet gesorg word dat die apparaat in goeie werkende toestand is deur met 'n kort stukkie draad 'n kortsluiting in die twee boonste steeksokke op die hooftoestel te maak en daarna die skakelaar op "zero" en die galvanometernaald regoor die horisontale strepie in te stel. Nadat die skakelaar op die "lees"-posisie gestel is, moet die lesing op die wyserskywe, geneem op die wyse hierbo omskryf, ongeveer 60 wees. Die draad moet dan verwyder word. Hierna moet die klamp, soos hierbo omskryf, elektries volgens voorskrif met die hooftoestel verbind word, die skakelaar op "zero" en die galvanometernaald regoor die horisontale strepie ingestel en die basis van die toestel in sy normale posisie in die klamp gehou word. 'n Stukkie metaaldraad of silwerpapier (tin-foelie) moet dwarsoor die blootgestelde elektrodes (die metaaldele) van die toetscel, vasgedruk word sodat 'n kortsluiting veroorsaak word. Nadat die skakelaar op die "lees"-posisie gestel is, moet die lesing op die wyserskywe, geneem op die wyse hierbo omskryf, ongeveer 60 wees. Daarna moet die basis en isoleerring van die toetscel sonder die metaaldrukprop in die klamp vasgeskroef word totdat dit net stewig in posisie bly, en die skakelaar op "zero" en die galvanometernaald regoor die horisontale

Care shall be taken that the mill used for the grinding of the sample, the jar used for mixing the sample and the pressure cell of the apparatus are clean and dry before each determination is commenced.

N.B.—Cleaning of pressure cell.—It is essential that the pressure cell shall after each moisture determination be thoroughly cleaned as follows:

(a) *For readings below 40.*—Wipe the pressure cell thoroughly with a clean dry cloth; and

(b) *for readings above 40.*—Clean the pressure cell thoroughly with "Teepol" used pure or other detergent and dry it thoroughly by wiping with a clean dry cloth. After cleaning the cell shall be left for at least two minutes to ensure that no film of moisture remains and to allow the temperature of the cell to return to normal.

The moisture meter has to be in equilibrium with the temperature of the ambient air in order to obviate the generation of thermo-electric currents in the instrument which may cause errors in the dial reading. For this reason it is imperative that the moisture meter should remain in one position for an appreciable time before a moisture test is carried out. If for some special reason the moisture meter has to be moved to another position or some other locality it should be left undisturbed for at least one hour in the new position to allow the instrument to come into thermal equilibrium with the ambient air before a moisture test is carried out. If it is not possible to affix the thermometer to the case of the instrument it should be placed in a convenient horizontal position on top of the apparatus at least 15 minutes before a moisture test is started. In those cases too where the thermometer can be affixed to the apparatus but does not remain in that position permanently, it should be placed in that position at least 15 minutes before commencement of a moisture test.

When a moisture determination is made by means of this method it should be seen to that the apparatus is in good working order by short circuiting the two top-most sockets on the main apparatus with a short piece of wire, and turning the switch to "zero" and adjusting the galvanometer pointer until it is opposite the horizontal line. After the switch has been turned to "Read", the reading on the dials, taken in the manner described above, should be approximately 60. The wire shall then be removed. Thereafter the clamp shall be connected electrically with the main apparatus as described above, the switch turned to "zero", the galvanometer pointer adjusted to the position opposite the horizontal line and the base of the test cell kept in its normal position in the clamp. A piece of metal wire or silver paper (tin foil) shall be placed across the exposed electrodes (the metal parts) of the test cell and pressed down so as to cause a short circuit. After the switch has been turned to "Read", the dial reading, taken in the manner described above, should be approximately 60. Thereafter the base and the insulator ring of the test cell shall be placed in the clamp and screwed down without the plunger until they just fit tightly, the switch turned to "zero" and the galvanometer pointer adjusted to the position opposite the

strepie ingestel word. Nadat die skakelaar nou op die "lees"-posisie gestel is, moet die lesing op die wyserskywe in hierdie geval nul of laer as nul wees, maar indien die lesing hoër as nul is, kan die basis van die toestel vir 'n paar minute in die son of in redelike warm lug geplaas en die toets herhaal word.

horizontal line. After the switch has been turned to "Read", the reading on the dials in this instance would be nil or lower but if the reading is higher than nil the base of the test cell may be exposed to sunlight or reasonably warm air for a few minutes, after which the test shall be repeated.

No. R. 184

6 Februarie 1970

REGULASIES MET BETREKKING TOT DIE GRADERING VAN SOJABONE WAT DEUR DIE OLIESADEBEHEERRAAD GEKOOP OF VERKOOP WORD

Die Staatspresident het, kragtens die bevoegdheid hom verleen by artikel 89 van die Bemarkingswet, 1968 (No. 59 van 1968), die regulasies in die Bylae hiervan uiteengesit, gemaak met betrekking tot die gradering van sojabone wat deur die Oliesadebeheerraad gekoop of verkoop word, ter vervanging van die regulasies afgekondig by Goewermentenskennisgewing R. 1278 van 26 Julie 1968, wat hierby herroep word.

BYLAE

Woordomskrywing

1. In hierdie regulasies tensy in stryd met die samehang, beteken—

(i) "beskadigde sojabone", sojabone wat nie deur die 12/64-duim-rondegatsif gaan nie, waarvan die saadheid sigbaar los of gekraak is, waarvan gedeeltes afgebreek het of waarvan die saadheid heeltemal of gedeeltelik afgekom het; (iii)

(ii) "gesplete sojabone", die afsonderlike helftes en gedeeltes van afsonderlike helftes wat nie deur die 12/64-duim-rondegatsif gaan nie; (viii)

(iii) "gevlekte sojabone", heel sojabone wat nie deur die 12/64-duim-rondegatsif gaan nie en wat vlekke of strepe in of op die saadheid toon; (i)

(iv) "kasteroliesaad", die saad van die plant *Ricinus Spp.*; (ii)

(v) "ongesonde sojabone", sojabone en gedeeltes van sojabone wat nie deur die 12/64-duim-rondegatsif gaan nie en wat deur ryp, hitte, weer en insekte beskadig en skimmelbesmet is of wat, wanneer die saadheid verwyder word, verkleuring toon; (ix)

(vi) "onryp sojabone", heel sojabone wat nie deur die 12/64-duim-rondegatsif gaan nie, wat wanneer die saadheid verwyder word, groen verkleuring toon; (vi)

(vii) "sojabone", die gedorstede sade van die plant *glycine soya*; (vii)

(viii) "vreemde voorwerpe", alle voorwerpe anders as sojabone, insluitende los saadhuide van sojabone; (v)

(ix) "vuil sojabone", heel sojabone wat nie deur die 12/64-duim-rondegatsif gaan nie en wat deur grond of ander stowwe verkleur is; (iv)

(x) "12/64-duim-rondegatsif", 'n handsif met ronde gate 12/64-duim in deursnee. (ix)

No. R. 184

6 February 1970

REGULATIONS RELATING TO THE GRADING OF SOYA BEANS PURCHASED OR SOLD BY THE OILSEEDS CONTROL BOARD

The State President has, under the powers vested in him by section 89 of the Marketing Act, 1968 (No. 59 of 1968), made the regulations set out in the Schedule hereto, relating to the grading of soya beans purchased or sold by the Oilseeds Control Board, in substitution of the regulations published by Government Notice R. 1278 of 26 July 1968, which is hereby repealed.

SCHEDULE

Definitions

1. In these regulations, unless inconsistent with the context—

(i) "blemished soya beans", means whole soya beans which do not pass through the 12/64-inch round-hole screen and which show streaks or blotches on the testae; (iii)

(ii) "castor seed" means the seed of the plant *Ricinus Spp.*; (iv)

(iii) "damaged soya beans" means soya beans which do not pass through the 12/64-inch round-hole screen and of which the testae are visibly loose or cracked or soya beans of which parts have broken off or soya beans of which the testae have split off partially or entirely; (i)

(iv) "dirty soya beans" means whole soya beans which do not pass through the 12/64-inch round-hole screen and which are discoloured by soil or any other agent; (ix)

(v) "foreign matter" means all matter other than soya beans, including loose seed coats of soya beans; (viii)

(vi) "immature soya beans", means whole soya beans which do not pass through the 12/64-inch round-hole screens and which show green discolorations when the testae are removed; (vi)

(vii) "soya beans" means the threshed seeds of the plant *glycine soya*; (vii)

(viii) "split soya beans" means the separated halves and parts of separated halves which do not pass through the 12/64-inch round-hole screen; (ii)

(ix) "unsound soya beans" means soya beans and parts of soya beans which do not pass through the 12/64-inch round-hole screen and which are frosted, heat, weather or insect damaged, mouldy or which show discoloration when the testae are removed; (v)

(x) "12/64-inch round-hole screen" means a hand screen with round perforations 12/64-inch in diameter. (x)

Grade

2. Sojabone moet, behoudens die bepalings van regulasie 3, gegradeer word ooreenkomstig die vereistes vir die onderskeie grade soos in die volgende Tabel uiteengesit:

Graad No.	Maksimum persentasie per gewig toegelaat ten opsigte van—				
	Vreemde voorwerpe	Sojabone en gedeeltes van sojabone wat deur die $\frac{1}{8}$ duim—rondegat—sif gaan	Ongesonde sojabone	Beskadigde, gesplete, vuil, onryp en gevlekte sojabone	Totaal, alle defekte
SB1....	1.0	2.0	2.0	10.0	12.5
SB2....	3.0	5.0	4.0	20.0	30.0
SB3....	5.0	10.0	8.0	*	*

* Dui aan geen maksimum toelating.

3. Sojabone wat nie voldoen aan die vereistes vir enige van die in regulasie 2 bedoelde grade nie, of wat—

- (i) 'n muwwe, suur, kakiebos of ander onaangename reuk het;
 - (ii) met 'n chemiese stof behandel en sodoende of op 'n ander wyse ongeskik gemaak is vir die verwerking daarvan tot gesonder voedsel vir mens en dier;
 - (iii) lewende insekte bevat;
 - (iv) kasteroliesaa of 'n ander soort giftige saad bevat; of
 - (v) meer as 12 persent vog bevat,
- moet as ondergraad gegradeer word.

Graadbepalings

4. Die volgende metodes moet gevolg word vir die bepaling van die grade van sojabone:

(a) *Neem van monsters.*—Monsters vir die toets van sojabone word verkry deur min of meer gelyke hoeveelhede met die hand en/of 'n graansteker en/of 'n buissteker uit te haal uit die sakke wat gegradeer moet word. Wanneer die monster met die hand geneem word, moet die gradeerder minstens 5 persent van die sakke, na willekeur uit al die sakke in 'n besending geneem, oopmaak. Wanneer die monster met 'n buissteker geneem word moet die gradeerder minstens 5 persent van die sakke, na willekeur uit al die sakke in 'n besending geneem monster deur die buissteek op een of meer plekke by die bek van die sak, vir die volle lengte van die sak, in te steek. Met 'n graansteker word alle houe gemonster deur die graansteker op verskillende hoogtes in elke sak na die middel van die sak in te steek. Indien gevind word dat die sojabone uit al die sakke in 'n besending oor die algemeen van dieselfde klas en kwaliteit is, moet die monsters uit al die sakke saam in 'n pan gegooi word. Die graad en klas word bepaal uit die saamgevoegde monsters wat verkry word nadat die sojabone deeglik gemeng is. Enige sakke waarvan die sojabone in enige opsig van dié van die res verskil moet opsy gesit en afsonderlik gegradeer word.

(b) *Hoe monsters gradeer word.*—Die hoeveelheid sojabone verkry op die wyse in paragraaf (a) omskryf, word met behulp van 'n monsterverdelers deeglik gemeng en

Grades

2. Soya beans shall, subject to the provisions of regulation 3, be graded in accordance with the requirements specified for the respective grades as set out in the following Table:

Grade No.	Maximum percentage by weight allowed in respect of—				
	Foreign matter	Soya beans and pieces of soya beans which pass through the 12/64-inch round-hole screen	Unsound soya beans	Damaged, split, soiled, immature and blemished soya beans	Total—all defects
SB1....	1.0	2.0	2.0	10.0	12.5
SB2....	3.0	5.0	4.0	20.0	30.0
SB3....	5.0	10.0	8.0	*	*

* Indicates no maximum tolerance

3. Soya beans which do not conform to the requirements for any one of the grades referred to in regulation 2 or which—

- (i) have a musty, sour, khaki bush or other objectionable odour;
 - (ii) have been treated with any chemical and thereby or otherwise rendered unsuitable for the processing thereof of sound food or feed;
 - (iii) contain live insects;
 - (iv) contain castor seed or any other type of poisonous seeds; or
 - (v) contain more than 12 per cent of moisture,
- shall be graded as undergrade.

Determination of Grades

4. The following methods shall be followed in determining the grades of soya beans:

(a) *Taking of samples.*—Samples for the testing of soya beans shall be obtained by taking more or less equal quantities by hand or by means of a grain probe and/or tubular probe from the bags to be graded. When the sample is taken by hand, the grader shall open not less than five per cent of the bags taken at random from all the bags in a consignment. When the sample is taken by means of a tubular probe, the grader shall sample at least five per cent of the bags, taken at random from all the bags in a consignment, by inserting the tubular probe at one or more places at the mouth of the bag for the full length of the bag. When the sample is taken by means of a grain probe each bag shall be probed at different levels and probing shall in all cases be done towards the centre of the bag. If the soya beans from all the bags in a consignment are found to be generally of the same class and quality the samples from all the bags shall be thrown together in a pan. The grade and class shall be determined from the composite sample obtained after the soya beans have been thoroughly mixed. Any bags of which the contents differ in any respect from the other shall be placed aside and graded separately.

(b) *Manner of grading samples.*—The quantity of soya beans obtained in the manner prescribed in paragraph (a) shall be thoroughly mixed and divided by means

verdeel totdat voldoende sojabone beskikbaar is om 50 gram af te weeg. Vyftig gram sojabone moet met die hand uitgesoek en met behulp van siwwe geskei word in—

- (i) vreemde voorwerpe;
- (ii) sojabone en gedeeltes van sojabone wat deur die 12/64-duim-rondegatsif gaan;
- (iii) ongesonde sojabone; en
- (iv) beskadigde, gesplete, vuil, onryp en gevlekte sojabone.

Ongedorste peule in die monster word uitgedop en die doppe word as vreemde voorwerpe geneem.

(c) *Metode om persentasies te bepaal.*—Iedere persentasie moet bereken word in verhouding tot die totale gewig van die proefmonster. Alle bepalinge tensy reeds uitdruklik gemeld, moet volgens duplikaatmonsters gedoen en volgens 'n persentasiebasis uitgedruk word. Die gemiddelde van die persentasies wat ten opsigte van elkeen van die duplikaatmonsters bepaal is, moet geneem word.

(d) *Bepaling van die persentasie vog.*—Die persentasie vog in sojabone word bepaal op 'n monster sojabone verkry volgens die metode in paragraaf (a) voorgeskryf deur middel van die Marconi-elektriese weerstandsmetode soos in regulasie 6 voorgeskryf.

Metode om Voggehalte van Sojabone te Bepaal

5. Die voggehalte van sojabone word bepaal volgens die Marconi-elektriese weerstandsmetode soos hieronder uiteengesit:

Marconi-elektriese weerstandsmetode.—Die apparaat vir die bepaling van voggehalte volgens hierdie metode moet bestaan uit die Marconi-Vogmeter Model T.F. 933 of T.F. 933A, waardeur vog in die sojabone deur middel van elektriese weerstand bepaal word. Die apparaat moet weg van 'n trek en direkte sonlig geplaas word, in 'n vaste posisie in 'n kamer of skuur waar alle vogbepalinge uitgevoer moet word. 'n Celsiustermometer moet aan die buitekant van die instrumentekas van die apparaat aangeheg word sodat die termometerbol ten volle blootgestel is aan die vry lug in die kamer of skuur.

'n Hoeveelheid van minstens 80 en hoogstens 100 gram van 'n verteenwoordigende monster van die sojabone waarvan die voggehalte getoets moet word, moet in 'n handgraanmeul gemaal word wat gestel is deur die meulplate so styf moontlik deur middel van die stelskroef vas te draai en die stelskroef dan ongeveer 'n kwart-draai los te draai.

In die geval van sojabone met 'n hoë voggehalte sal dit nodig wees om die stelskroef verder los te draai. Die meul moet egalig gedraai word teen so 'n spoed dat die hele monster in 'n tydperk van minstens 30 sekondes en hoogstens 90 sekondes gemaal sal word. Die gemaalde monster moet onmiddellik na 'n glasfles met 'n skroefdeksel en met 'n inhoudsmaat van tussen 300 en 400 kubieke sentimeters oorgeplaas word. Nadat die fles toegeskroef is, moet die inhoud deeglik vermeng word deur die fles vir minstens 30 sekondes te skud.

Onmiddellik daarna moet die toetsstel van die Marconi-apparaat omtrent half-vol gemaak word met die gemaalde monster en die metaaldrukprop daarop in posisie geplaas word. Daar moet gesorg word dat die monster gelyk in die sel lê en dat die onderdele van die sel behoorlik inmekaar pas en die sel moet slegs aan die buitenste isoleermateriaal daarom gehanteer word. Onmiddellik daarna moet die sel (met die metaaldrukprop na bo) in die klamp wat deel van die Marconi-apparaat uitmaak geplaas en daarin vasgeskroef word totdat die twee dele van die silindervormige veeromhulsel wat met die skroef verbind is, bo gelyk is. Die klamp met die sel daarin

of a sample divider until sufficient soya beans are available to weigh off 50 grammes. Fifty grammes of soya beans shall be hand picked and separated by means of screens, into—

- (i) foreign matter;
- (ii) soya beans and pieces of soya beans which pass through the 12/64-inch round-hole screen;
- (iii) unsound soya beans; and
- (iv) damaged, split, soiled, immature and blemished soya beans.

Unthreshed pods in a sample shall be shelled and the husks shall be regarded as foreign matter.

(c) *Method to determine percentages.*—Every percentage shall be calculated in relation to the total weight of the test sample. In all cases, unless already specifically mentioned, the determinations shall be made from duplicate samples and be expressed on a percentage basis. The average of the percentages determined in respect of each of the duplicate samples shall be taken.

(d) *Determining the percentage of moisture.*—The percentage of moisture in soya beans shall be determined on a sample of soya beans obtained in the manner prescribed in paragraph (a) by the Marconi electrical resistance method as prescribed in regulation 6.

Method of Determining the Moisture Content of Soya Beans

5. The moisture content of soya beans shall be determined by the Marconi electrical resistance method, as set out below:

The Marconi electrical resistance method.—The apparatus for moisture determination according to this method shall consist of the Marconi moisture meter model T.F. 933 or T.F. 933A by which moisture in soya beans is determined through electrical resistance. The apparatus shall be placed away from draughts and the direct rays of the sun in a permanent position in a room or store where all moisture determination shall be carried out. A centigrade thermometer shall be attached to the outside of the instrument case of the apparatus so that the thermometer bulb is fully exposed to the free air in the room or store.

A quantity of not less than 80 and not more than 100 grammes of a representative sample of the soya beans to be tested for moisture shall be ground in a hand grain mill which has been adjusted by setting the milling plates as tightly as possible by means of the adjusting screw and then by loosening the latter about one-quarter turn.

In the case of soya beans with a high moisture content further loosening of the adjusting screw will be found necessary.

The mill shall be operated at a uniform speed which allows of the entire sample being ground in a period of not less than 30 seconds and not more than 90 seconds. The milled sample shall immediately be transferred to a screw cap glass jar of between 300 and 400 cubic centimeters capacity.

After the jar has been properly closed by screwing the cap on tightly the contents shall be thoroughly mixed by shaking the jar for at least 30 seconds.

Immediately thereafter the test cell of the Marconi apparatus shall be filled approximately half full with the milled sample and the metal plunger shall be placed into position on it. Care shall be taken to ensure that the surface of the sample is level in the cell and that the parts of the cell fit properly into one another. The cell shall be

vasgeskroef moet korrek met die hooftoestel elektris verbind wees. Die skakelaar moet na die "zero"-posisie gedraai word en daarna moet die galvanometernaald deur middel van die stelknoppie bokant die wyserskywe gestel word totdat die naald presies regoor die horisontale strepie te staan kom. Wanneer hierdie "zero"-instelling gemaak word, moet die linkerhandse wyserskywe op een van die posisies een tot vyf staan. Die skakelaar moet daarna na die "lees"-posisie gedraai word en die wyserskywe onmiddellik daarna gestel word totdat die galvanometernaald terugkeer na die posisie regoor die horisontale strepie. Die lesing op die wyserskywe moet nou geneem word en die temperatuur op die termometer wat aan die hooftoestel geheg is, tot die naaste graad afgelees word. Enige geleidelike verskuiwing van die naald nadat dit aanvanklik korrek ingestel is, moet buite rekening gelaat word. Van die oomblik af wanneer die monster in die sel geplaas word totdat die finale lesing op die wyserskywe geneem word, mag hoogstens een minuut verloop.

Waar moontlik word lesings slegs op die swart of positiewe waardes van die wyserskywe geneem. Die lesing op die wyserskywe moet herlei word tot persentasies volgens onderstaande Tabel:

Tabel Aantonende die Voggehalte vir 'n Gegewe Instrumenlesing

Lesing op wyserskyf	Persentasie vog	Lesing op wyserskyf	Persentasie vog
0.....	6.8	28.....	10.0
1.....	6.9	29.....	10.2
2.....	7.0	30.....	10.4
3.....	7.1	31.....	10.6
4.....	7.2	32.....	10.7
5.....	7.3	33.....	10.9
6.....	7.4	34.....	11.0
7.....	7.5	35.....	11.2
8.....	7.6	36.....	11.4
9.....	7.7	37.....	11.6
10.....	7.8	38.....	11.7
11.....	7.9	39.....	11.9
12.....	8.1	40.....	12.1
13.....	8.2	41.....	12.3
14.....	8.3	42.....	12.5
15.....	8.4	43.....	12.7
16.....	8.5	44.....	12.9
17.....	8.7	45.....	13.1
18.....	8.8	46.....	13.3
19.....	8.9	47.....	13.6
20.....	9.0	48.....	13.8
21.....	9.1	49.....	14.1
22.....	9.3	50.....	14.4
23.....	9.4	51.....	14.7
24.....	9.5	52.....	15.0
25.....	9.6	53.....	15.3
26.....	9.8	54.....	15.7
27.....	9.9	55.....	16.1

Die resultaat aldus verkry moet vir temperatuur aangesuiwer word deur dit met 0.08 te vermeerder vir elke een graad Celsius wat die termometer lesing onder 20 grade Celsius is en met 0.08 te verminder vir elke een graad Celsius wat die termometer lesing bo 20 grade Celsius is.

Die toets moet sonder onderbreking gedupliseer word met afsonderlike hoeveelhede van die oorspronklike gemaalde monster en indien die twee resultate aldus verkry, nie met meer as 0.3 verskil nie, word die gemiddelde daarvan as die persentasie voggehalte van die sojabone waarvan die monster geneem is, uitgedruk. Indien die resultaat van die twee bepalinge met meer as 0.3 verskil, moet die bepaling herhaal word met verdere hoeveelhede van die oorspronklike gemaalde monster totdat twee resultate verkry word wat nie met meer as 0.3 verskil nie.

handled only by the outer insulating material surrounding it. Immediately thereafter the cell (with the metal plunger facing upwards) shall be fitted into the clamp which forms part of the Marconi apparatus and screwed tight until the two parts of the cylindrical spring housing mounted on the screw are flush. The clamp containing the cell shall have proper electric contact with the main apparatus. The switch shall now be turned to the "zero" position and the galvanometer pointer shall thereafter be adjusted by means of the "Set-zero" knob above the dials until the pointer is exactly opposite the horizontal line. When setting to zero, the left-hand dial shall be at any one of the positions 1 to 5. The switch shall then be turned to the "Read" position and the dials immediately adjusted until the galvanometer pointer returns to the position of the horizontal line. The dial reading shall now be taken and the temperature be read (to the nearest degree) from the thermometer attached to the main apparatus. Any gradual movement of the pointer, after having been correctly adjusted, shall be disregarded. Not more than one minute shall elapse between the placing of the samples into the cell and the taking of the final dial reading.

Where possible readings shall only be taken on the black or positive value of the dials. Dial readings shall be converted into percentages according to the following table:

Table Showing the Moisture Content for a Given Instrument Reading

Dial reading	Percentage moisture	Dial reading	Percentage moisture
0.....	6.8	28.....	10.0
1.....	6.9	29.....	10.2
2.....	7.0	30.....	10.4
3.....	7.1	31.....	10.6
4.....	7.2	32.....	10.7
5.....	7.3	33.....	10.9
6.....	7.4	34.....	11.0
7.....	7.5	35.....	11.2
8.....	7.6	36.....	11.4
9.....	7.7	37.....	11.6
10.....	7.8	38.....	11.7
11.....	7.9	39.....	11.9
12.....	8.1	40.....	12.1
13.....	8.2	41.....	12.3
14.....	8.3	42.....	12.5
15.....	8.4	43.....	12.7
16.....	8.5	44.....	12.9
17.....	8.7	45.....	13.1
18.....	8.8	46.....	13.3
19.....	8.9	47.....	13.6
20.....	9.0	48.....	13.8
21.....	9.1	49.....	14.1
22.....	9.3	50.....	14.4
23.....	9.4	51.....	14.7
24.....	9.5	52.....	15.0
25.....	9.6	53.....	15.3
26.....	9.8	54.....	15.7
27.....	9.9	55.....	16.1

The result thus obtained shall be corrected for temperature by increasing it by 0.08 for each degree centigrade the temperature reading is below 20° C and by decreasing it by 0.08 for each degree centigrade the temperature is above 20° C.

The test shall be carried out in duplicate without interruption with separate quantities of the original milled sample and if the two results thus obtained do not differ by more than 0.3 the average of the two results shall be taken as the percentage moisture content of the soya beans from which the sample was taken. If the results of the two determinations differ by more than 0.3, the determination shall be repeated with further quantities of the original milled sample until two results are obtained which do not differ by more than 0.3.

Daar moet gesorg word dat die meul waarmee die monster gemaal word, die fles waarin dit vermeng word en die sel van die apparaat behoorlik skoon en droog is voor elke bepaling.

Die vogmeter moet in ewewig met die temperatuur van die omringende lug wees om die ontwikkeling van die termo-elektriese stroompies in die instrument waardeur foute in die wyserskyflesings veroorsaak sal word, te verhoed. Om hierdie rede is dit gebiedend noodsaaklik dat die vogmeter vir 'n geruime tyd op een plek sal bly staan voordat 'n vogtoets gemaak word. Indien die vogmeter om een of ander spesiale rede na 'n ander posisie of 'n ander lokaliteit vervoer moet word, moet dit vir minstens 'n uur in die nuwe posisie met rus gelaat word sodat die instrument kans kry om in hitte-ewewig met die omringende lug te kom voordat 'n vogtoets gemaak word. Indien dit nie moontlik is om die termometer aan die kas van die instrument te heg nie, moet dit in 'n gerieflike horisontale posisie boop die apparaat geplaas word, minstens 15 minute voordat 'n vogtoets begin. Ook in die gevalle waar die termometer aan die kas geheg kan word, maar dit nie permanent in daardie posisie gehou word nie, moet dit in daardie posisie geplaas word minstens 15 minute voordat 'n vogtoets begin.

Wanneer 'n vogbepaling deur middel van hierdie metode gedoen word, moet gesorg word dat die apparaat in goeie werkende toestand is deur met 'n kort stukkies draad 'n kortsluiting in die twee boonste steek-sokke op die hooftoestel te maak en daarna die skakelaar op "zero" en die galvanometernaald regoor die horisontale strepie in te stel. Nadat die skakelaar op die "lees"-posisie gestel is, moet die lesing op die wyserskywe, geneem op die wyse hierbo omskryf, ongeveer 60 wees. Die draad moet dan verwyder word. Hierna moet die klamp, soos hierbo omskryf, elektries volgens voorskrif met die hooftoestel verbind word, die skakelaar op "zero" en die galvanometernaald regoor die horisontale strepie ingestel en die basis van die toetsel in sy normale posisie in die klamp gehou word. 'n Stukkies metaaldraad of silwerpapier (tinfolie) moet dwarsoor die blootgestelde elektrodes (die metaaldele) van die toetsel, vasgedruk word sodat 'n kortsluiting veroorsaak word. Nadat die skakelaar op die "lees"-posisie gestel is, moet die lesing op die wyserskywe, geneem op die wyse hierbo omskryf, ongeveer 60 wees. Daarna moet die basis en isoleer-ring van die toetsel sonder die metaaldrukprop in die klamp vasgeskroef word totdat dit net stewig in posisie bly en die skakelaar op "zero" en die galvanometernaald regoor die horisontale strepie ingestel word. Nadat die skakelaar nou op die "lees"-posisie gestel is, moet die lesing op die wyserskywe in hierdie geval nul of laer as nul wees, maar indien die lesing hoër as nul is, kan die basis van die toetsel vir 'n paar minute in die son of in redelike warm lug geplaas en die toets herhaal word.

No. R. 194

6 Februarie 1970

REGULASIES BETREFFENDE DIE GRADERING, VERPAKKING, MERK EN INSPEKSIE VAN DROËVRUGTE BEDOEL VIR UITVOER

Die Staatspresident het, kragtens die bevoegdheid hom verleen by artikel 7 van die Wet op Uitvoer van Landbou-produkte, 1959 (No. 10 van 1959), die regulasies in die Bylae hiervan gemaak met betrekking tot die gradering, verpakking, merk en inspeksie van droëvrugte vir uitvoer bedoel, ter vervanging van die regulasies afgekondig by Goewermentskennisgewing 1135 van 3 Junie 1955, soos gewysig, wat hierby herroep word.

Care shall be taken that the mill used for the grinding of the sample, the jar used for mixing the sample and the pressure cell of the apparatus are clean and dry before each determination is commenced.

The moisture meter has to be in equilibrium with the temperature of the ambient air in order to obviate the generation of thermo-electric currents in the instrument which may cause errors in the dial reading. For this reason it is imperative that the moisture meter should remain in one position for an appreciable time before a moisture test is carried out. If for some special reason the moisture meter has to be moved to another position or some other locality, it should be left undisturbed for at least one hour in the new position to allow the instrument to come into thermal equilibrium with the ambient air before a moisture test is carried out. If it is not possible to affix the thermometer to the case of the instrument, it should be placed in a convenient horizontal position on top of the apparatus at least 15 minutes before a moisture test is started. In those cases too where the thermometer can be affixed to the apparatus but does not remain in that position permanently, it should be placed in that position at least 15 minutes before commencement of a moisture test.

When a moisture determination is made by means of this method, it should be seen to that the apparatus is in good working order by short circuiting the two top-most sockets on the main apparatus with a short piece of wire, and turning the switch to "zero" and adjusting the galvanometer pointer until it is opposite the horizontal line. After the switch has been turned to "Read", the reading on the dials, taken in the manner described above, should be approximately 60. The wire shall then be removed. Thereafter the clamp shall be connected electrically with the main apparatus as described above, the switch turned to "zero", the galvanometer pointer adjusted to the position opposite the horizontal line and the base of the test cell kept in its normal position in the clamp. A piece of metal wire or silver paper (tin foil) shall be placed across the exposed electrodes (the metal parts) of the test cell and pressed down so as to cause a short circuit. After the switch has been turned to "Read", the dial reading, taken in the manner described above, should be approximately 60. Thereafter the base and the insular ring of the test cell shall be placed in the clamp and screwed down without the plunger until they just fit tightly, the switch turned to "zero" and the galvanometer pointer adjusted to the position opposite the horizontal line. After the switch has been turned to "Read", the reading on the dials in this instance would be nil or lower but if the reading is higher than nil, the base of the test cell may be exposed to sunlight or reasonably warm air for a few minutes after which the test shall be repeated.

No. R. 194

6 February 1970

REGULATIONS RELATING TO THE GRADING, PACKING, MARKING AND INSPECTION OF DRIED FRUIT INTENDED FOR EXPORT

The State President has in terms of section 7 of the Agricultural Produce Export Act, 1959 (No. 10 of 1959), made the regulations set out in the Schedule hereto, relating to the grading, packing, marking and inspection of dried fruit intended for export, in substitution of the regulations published by Government Notice 1135 of 3 June 1955, as amended, which is hereby repealed.

BYLAE

Woordomskrywings

1. In hierdie regulasies, tensy uit die samehang anders blyk, het 'n woord of uitdrukking waaraan in die Wet 'n betekenis geheg is, dieselfde betekenis, en beteken—

“besending”, 'n hoeveelheid droëvrugte van dieselfde soort wat op 'n bepaalde tydstip afgelewer word onder dieselfde vragbrief, afleweringsbrief of ontvangsbewys, of van dieselfde voertuig, of indien so 'n hoeveelheid van dieselfde soort bestaan uit verskillende klasse en/of grade, elke hoeveelheid van elk van die verskillende klasse en/of grade;

“boomvrugte”, enige soort droëvrugte behalwe wingerdvrugte;

“Departement”, die Departement van Landbou-ekonomie en -bemaking;

“die Wet”, die Wet op Uitvoer van Landbouprodukte, 1959 (No. 10 van 1959);

“droë vrugte”, vrugte in die oorspronklike of 'n verwerkte vorm wat onderwerp is aan enige erkende drogingsproses waarvolgens die grootste hoeveelheid van die vog daaruit onttrek is;

“ernstige letsels”, opsigtelike letsels (met inbegrip van sonbrand-merke) wat groter as $\frac{1}{2}$ duim is of wat in totaal meer as een-tiende van die oppervlakte van die vrug beslaan;

“gebleik”, met swaweldioksied behandel voordat die vrugte gedroog is;

“gebreke”, met betrekking tot appelringe en appelkwarte—

(a) stukkies skil met 'n gesamentlike oppervlakte groter as dié van 'n $\frac{1}{2}$ -duim sirkel wat aan die appelenheid vassit;

(b) kneusplekke wat die vrug sodanig beskadig het dat sy voorkoms, eetbaarheid of houvermoë wesenlik daardeur geaffekteer is; ligte bruin kneusplekke word nie as gebreke beskou nie;

(c) oorblyfsels van oneetbare kelke of kelke met 'n houtagtige voorkoms wat aan die appelenheid vassit;

(d) bitterpit of ander kurkagtige vesel met 'n gesamentlike oppervlakte groter as dié van 'n $\frac{5}{8}$ duim sirkel in die droë appelenheid; of

(e) die aanwesigheid van waterkern op meer as $\frac{1}{4}$ van die oppervlakte van die droë appelenheid of die aanwesigheid daarvan tot so 'n mate dat die voorkoms, eetbaarheid of houvermoë van die eenheid wesenlik daardeur geaffekteer word;

“geloog”, die chemiese verwydering van die wasagtige was van die oppervlakte van die druiwekorrel;

“geringe letsels”, onopsigtelike letsels (met inbegrip van geringe sonbrand-merke) wat nie groter as $\frac{1}{4}$ duim in deursnee is nie en nie meer as een-tiende van die oppervlakte van die vrug beslaan nie;

“heel ringe”, ringe of gedeeltes van ringe wat gesny of gebreek mag wees, maar wat klaarblyklik minstens uit $\frac{3}{4}$ van die oorspronklike ringe bestaan;

“Hoof van Kommoditeitsdienste”, die Hoof van die Afdeling Kommoditeitsdienste van die Departement;

“kernoorblyfsels”, met betrekking tot appelringe en appelkwarte, stukkies kern met 'n gesamentlike oppervlakte groter as dié van 'n $\frac{1}{2}$ -duim sirkel, wat aan die droë appelenheid vassit;

“korente”, klein pitlose ongelooogde wingerdvrugte van die korente variëteite;

“letsel”, 'n merk of beskadiging aan die oppervlakte van die vrug;

“ontkern”, die verwydering van die saadhuise en pitte uit die vrug;

SCHEDULE

Definitions

1. In these regulations, unless inconsistent with the context, any word or expression to which a meaning has been assigned in the Act, has the same meaning, and—

“bleached” means treated with sulphur dioxide before the drying of the fruit;

“blemish” means a mark or damage on the surface of the fruit;

“Chief of Commodity Services” means the Chief of the Division of Commodity Services of the Department;

“consignment” means a quantity of dried fruit of the same kind delivered at any one time under cover of the same consignment note, delivery note or receipt note, or from the same vehicle, or, if any such quantity of the same kind consists of different classes and/or different grades, each quantity of each of the different classes and/or grades;

“cored” means the removal of the seed capsule and seeds from the fruit;

“currants” means small seedless undipped vine fruit of the currant varieties;

“defects” in relation to apple-rings and quartered apples, means—

(a) pieces of skin exceeding in aggregate the area of a $\frac{1}{2}$ inch circle adhering to the portion of apple;

(b) bruises which have damaged the fruit to such an extent that its appearance, edibility or keeping quality is materially affected thereby light brown bruises are not considered as defects;

(c) remains of inedible calyces with a woody appearance adhering to the apple portion;

(d) bitter pit or other corky tissue exceeding in aggregate the area of a $\frac{3}{8}$ inch circle in the dried apple portion; or

(e) the occurrence of water core on more than $\frac{1}{4}$ of the area of the dried apple portion or the occurrence thereof to such an extent that the appearance, edibility or keeping quality of the portion is materially affected thereby;

“Department” means the Department of Agricultural Economics and Marketing;

“dipped” means the removal of the waxy bloom from the surface of the grape berry chemically;

“dried fruit” means fruit in its original or a processed form which has been subjected to any recognised drying process whereby the greater part of its moisture had been extracted;

“floaters” means dried immature grapes;

“minor blemishes”, inconspicuous blemishes (including light sun-burn marks) not more than $\frac{1}{4}$ inch in diameter, and which in total extend over not more than one tenth of the area of the fruit;

“over-ripeness” means a soft texture showing signs of collapse of the fruit cells though no signs of decay;

“pitted” or “seeded” means the removal of the pips or seed from the fruit;

“residual core” in relation to apple-rings and quartered apples, means pieces of core, exceeding in aggregate the area of a $\frac{1}{2}$ inch circle, attached to the dried portion of apple;

“screenings” in relation to apple-rings and quartered apples, means pieces of apple which will readily pass through a sieve of $\frac{3}{8}$ inch mesh;

"ontpit", of "ontsaad", die verwydering van die pitte of saad uit die vrug;

"oorrypheid", 'n sagte tekstuur wat tekens van ineensstorting van vrugteselle maar nie tekens van ontbinding toon nie;

"pitloos", van nature sonder pitte;

"sifsels", met betrekking tot appelringe en appelkwarte, stukkie appel wat geredelik deur 'n sif met mase van $\frac{5}{8}$ duim sal gaan.

"sultanas", wingerdvrugte uitsluitlik gemaak van die pitlose druifsoort wat in die Republiek as sultane bekend is;

"vlotters", gedroogde onvolwasse druiwe;

"wingerdvrugte", die gedroogde produk van enige druiwesoor.

DEEL I ALGEMEEN

Kennisgewing

2. Iemand wat van voorneme is om droëvrugte uit te voer, moet skriftelik aan die Streeksverteenvoerder, Afdeling Kommoditeitsdienste, Voorverkoelingskamers, "D"-kaai, Duncandok (Privaatsak 9037), Kaapstad, of aan 'n inspekteur kennis gee van sodanige voorneme minstens 48 uur voor die droëvrugte uitgevoer word.

Inspeksie

3. (1) Droëvrugte mag nie uitgevoer word nie tensy dit deur 'n inspekteur geïnspekteer en vir uitvoer goedgekeur is kragtens hierdie regulasies en die Wet.

(2) Droëvrugte moet vir inspeksie aangebied word op 'n plek deur die Hoof van Kommoditeitsdienste goedgekeur, minstens 48 uur voor die inskeping daarvan in die skip of voertuig waarin dit beoog word om die droëvrugte uit te voer.

(3) 'n Inspekteur moet minstens een persent van die aantal houe in elke besending oopmaak en kan die inhoud daarvan inspekteer en ondersoek en monsters van sodanige inhoud neem vir die doel van verdere ondersoek of ontleding, as wat hy nodig mag ag, en alle houe wat aldus oopgemaak is, moet deur die inspekteur met die woorde "Oopgemaak vir Inspeksie", of "Opened for Inspection" gemerk word.

(4) (a) Die voginhoud van droëvrugte moet soos volg bepaal word:

Trek 'n verteenwoordigende monster van die droëvrugte en versprei 5-10 gram van die bereide monster so eweredig moontlik oor die boom van 'n metaalhouer, ongeveer 8.5 sentimeter in deursnee en toegerus met 'n deksel wat styf pas. Weeg, en droog by 70° C vir 6 uur onder druk wat nie 100 millimeter kwik te bowe gaan nie.

Stuur 'n stadige stroom lug (ongeveer twee blasies per sekonde), gedroog deur dit deur H₂SO₄ te stuur, deur. (Die metaalhouer moet so geplaas word dat dit in direkte aanraking met die metaalrak van die oond is).

Plaas die deksel terug, verkoel die houer in 'n disikkator, en weeg. Verontagsaam enige tydelike vermindering in die temperatuur van die oond wat as gevolg van die vinnige verdamping van water in die begin mag voorkom. Gebruik met rosyntjies, en ander droëvrugte wat 'n hoë persentasie suiker bevat, omtrent 5 gram van die monster, en droog en weeg met die houer sowat 2 gram fyn verdeelde asbestos. Klam aan met warm water, meng die monster en asbestos deeglik, verdamp oor 'n stoombad tot dit net droërig is en voltooi die uitdroging soos hierbo uiteengesit. Minstens twee toetse moet gemaak word en die gemiddelde daarvan geneem word.

"seedless" means by nature without seeds or pips;

"serious blemishes" conspicuous blemishes (including serious sun burn marks) more than $\frac{1}{2}$ inch in diameter or which extend over more than one tenth of the area of the fruit;

"sultanas" means vine fruit made solely from the seedless grape known in the Republic as sultanas;

"the Act" means the Agricultural Produce Export Act, 1959 (No. 10 of 1959);

"tree fruit" means any kind of dried fruit other than vine fruit;

"vine fruit" means the dried product of any grape variety;

"whole rings" means rings or portions of rings which may be cut or broken, but which obviously consist of at least $\frac{3}{4}$ of the original whole rings;

PART I

GENERAL

Notice

2. Any person intending to export dried fruit shall give written notice of his intention to the Regional Representative, Division of Commodity Services, Pre-cooling Chambers, "D" Berth, Duncan Dock (Private Bag 9037), Cape Town, or to an inspector, at least 48 hours prior to the export of such dried fruit.

Inspection

3. (1) Dried fruit shall not be exported unless it has been inspected and approved for export by an inspector in terms of these regulations and the Act.

(2) Dried fruit shall be presented for inspection at a place approved by the Chief of Commodity Services, not less than 48 hours prior to the loading thereof into the vessel or vehicle in which it is intended to export the dried fruit.

(3) An inspector shall open not less than one per cent of the number of containers in each consignment and may inspect and examine the contents thereof and take samples from such contents for the purpose of further examination or analysis, as he deems necessary, and all containers so opened shall be marked by the inspector with the words "Opened for Inspection" or "Oopgemaak vir Inspeksie".

(4) (a) The moisture content of dried fruit shall be determined as follows:

Draw a representative sample of the fruit and spread 5 to 10 grams of the prepared sample as evenly as possible over the bottom of a metal dish about 8.5 cm in diameter and provided with a tightly fitted cover, weigh and dry at 70° C. for 6 hours under pressure not to exceed 100 mm of Mercury. During drying admit to the oven a slow current of air (about 2 bubbles per second), dried by passing through H₂SO₄. (The metal dish must be placed in direct contact with the metal shelf of the oven.) Replace the cover, cool the dish in a desiccator, and weigh. Disregard any temporary drop of oven temperature that may occur during the early part of the drying period owing to the rapid evaporation of water. With raisins and fruit with a high percentage sugar, use about 5 grams of the sample and dry and weigh with the dish about 2 grams of finely divided asbestos. Moist with hot water, mix the sample and asbestos thoroughly, evaporate on steam bath barely to dryness, and complete drying as directed above. At least two tests shall be made and the average taken.

(b) In die praktyk kan enige metode wat hiermee korreleer gebruik word maar die apparaat moet eers teen hierdie metode gestandaardiseer word.

(5) Indien 'n inspekteur tevrede is dat daar ten opsigte van 'n besending droëvrugte aan die vereistes van hierdie regulasies en die Wet voldoen is, moet hy sodanige besending vir uitvoer goedkeur deur of die woorde "Goedgekeur deur Staatsinspekteur" of "Passed by Government Inspector" op elke houer te brandmerk, of 'n sertifikaat wat sodanige goedkeuring aantoon, uit te reik.

Inspeksiegeld

4. 'n Inspeksiegeld van 0.05c per lb in 'n besending droëvrugte moet aan die Suid-Afrikaanse Spoorweë en Hawens Administrasie deur die uitvoerder van sodanige droëvrugte enige tyd voor die uitvoer van die betrokke besending droëvrugte, betaal word.

Appel

5. (1) Iemand wat hom deur 'n beslissing of optrede van 'n inspekteur veronreg ag, kan appel aanteken teen sodanige beslissing of optrede deur binne 24 uur nadat hy van daardie beslissing of optrede in kennis gestel is, 'n kennisgewing van appel by sodanige inspekteur in te dien, en binne genoemde tydperk by die inspekteur, of by enige kantoor van die Afdeling Kommoditeitsdienste van die Departement 'n deposito van R21 te deponeer. Met dien verstande dat 'n afsonderlike deposito gestort moet word ten opsigte van elke afsonderlike besending en met dien verstande verder dat indien die kennisgewing van appel en deposito nie binne die voorgeskrewe tydperk van 24 uur ingehandig en gedeponeer word nie, die appellant sy reg van appel ingevolge hierdie regulasie verbeur.

(2) 'n Inspekteur kan aan droëvrugte ten opsigte waarvan 'n appel aangeteken is, of aan die houters daarvan, enige merk aanbring wat hy vir uitkenningsdoeleindes mag nodig ag, en sodanige droëvrugte mag nie sonder sy toestemming van die plek waar dit geïnspekteer is, verwyder word nie.

(3) Die Sekretaris van die Departement of 'n beamppte van die Departement deur hom benoem, wys drie persone aan, van wie minstens een 'n beamppte van die Droëvrugteraad en een 'n produsent van droëvrugte moet wees, deur wie oor so 'n appel moet beslis binne sewe dae (uitgesonderd Sondae en publieke vakansiedae) na indiening daarvan, en die beslissing van die aldus aangewese persone is afdoende.

(4) Die aldus aangewese persone moet die appellant of sy verteenwoordiger minstens twee uur kennis gee van die datum, tyd en plek bepaal vir die verhoor van die appel en moet, nadat die betrokke droëvrugte vertoon en uitgeken is en alle belanghebbendes aangehoor is, alle persone (met inbegrip van die appellant en sy verteenwoordiger en die inspekteur) gelas om die plek waar die appel oorweeg word, te verlaat.

(5) (a) Indien die appel gehandhaaf word, word die bedrag wat ten opsigte daarvan gedeponeer is aan die appellant terugbetaal.

(b) Indien die appel van die hand gewys word of indien die betrokke droëvrugte nie vertoon word nie op die tyd en plek bepaal deur die aldus aangewese persone, word

(b) In practice any method giving correlating results may be used, but any apparatus used should first be standardised against the method described above.

(5) If an inspector is satisfied that the requirements of these regulations and the Act have been complied with in respect of any consignment of dried fruit, he shall approve such consignment for export either by branding the words "Passed by Government Inspector" or "Goedgekeur deur Staatsinspekteur" on each container or by issuing a certificate which indicates such approval.

Inspection Fee

4. An inspection fee of 0.05c per pound in a consignment of dried fruit shall be paid to the South African Railways Administration by the exporter of such dried fruit at any time prior to the export of such consignment of dried fruit.

Appeal

(5) (1) Any person who feels aggrieved as a result of any decision or action taken by an inspector may appeal against such decision or action by submitting a notice of appeal to an inspector within 24 hours after he has been notified of that decision or action and depositing within the said period at such inspector or at any office of the Division of Commodity Services of the Department, a deposit of R21: Provided that a separate deposit shall be lodged in respect of each separate consignment and provided further that if the notice of appeal and deposit are not submitted and deposited within the prescribed period of 24 hours, the appellant shall lose his right of appeal in terms of this regulation.

(2) An inspector may apply to dried fruit in respect of which an appeal has been lodged, or to the containers thereof, any mark which he may consider necessary for identification purposes, and such dried fruit shall not without his consent, be removed from the place where it was inspected.

(3) The Secretary of the Department or an officer of the Department nominated by him, shall designate three persons, of whom at least one shall be an officer of the Dried Fruit Board and one a producer of dried fruit, who shall decide such an appeal, within seven days (excluding Sundays and public holidays) after the date on which it was lodged, and the decision of such persons shall be final.

(4) The persons so designated shall give the appellant or his representative at least two hours notice of the date, time and place determined for the hearing of the appeal, and shall after the dried fruit concerned has been produced and identified and all interested parties have been heard, instruct all persons (including the appellant and his representative and the inspector) to leave the place where the appeal is being considered.

(5) (a) If an appeal is upheld the amount deposited in respect thereof shall be refunded to the appellant.

(b) If an appeal is dismissed or if the dried fruit to which it relates is not produced on the date and at the time and place determined by the persons so designated,

die bedrag wat ten opsigte daarvan gedeponeer is, verbeur: Met dien verstande dat indien die appèl nie in die geheel van die hand gewys word nie, 'n terugbetaling van die betrokke bedrag ooreenkomstig die volgende tabel gemaak moet word:

<i>Persentasie houters in besending afgekeur op appèl</i>	<i>Bedrag wat terugbetaal moet word</i>
	R
75 tot 99.....	3.50
50 tot 74.....	7.00
25 tot 49.....	14.00
10 tot 24.....	17.50
1 tot 9.....	21.00

Vrystellings

6. Nieteenstaande andersluidende wetsbepalings, is die voorskrifte van artikel 2 van die Wet en hierdie regulasies nie van toepassing nie—

(a) op droëvrugte wat vir uitvoer bestem is na die Koninkryk van Lesotho, die Koninkryk van Swaziland, die Republiek van Botswana en die gebied Suidwes-Afrika;

(b) op droëvrugte ten opsigte waarvan die Hoof van Kommoditeitsdienste skriftelik goedgekeur het dat dit by wyse van proefneming uitgevoer word onderworpe aan voorwaardes deur hom bepaal en ten opsigte waarvan sodanige voorwaardes nagekom is; of

(c) op droëvrugte wat ingeneem word as voorrade vir verbruik op 'n skip of ander vervoermiddel na die buiteland.

DEEL II

VEREISTES VIR ALLE SOORTE EN KLASSE DROËVRUGTE

Algemeen

7. Droëvrugte wat vir uitvoer bestem is, moet—

(a) berei word van gesonde ryp vrugte;

(b) die geur hê wat kenmerkend is van die soort vrugte waarvan dit berei is;

(c) vry wees van gisting, muf, beskadiging, verrotting, bederf, oormatige klewerigheid, insekreste, insekte of enige vreemde stowwe;

(d) redelik vry wees van stingels, klonte, of gekoekte stukke, korreligheid, verswarte of stukkend gedrukte vrugte; en

(f) ontpit of ontsaad wees, behalwe droë wingerdvrugte, pruimedante en vye.

Voginhoud

8. Tensy die prosesse op die betrokke droëvrugte toegepas en die vorms en metodes van verpakking sodanig is dat 'n hoër voginhoud toegelaat kan word, en daardie prosesse en vorms en metodes van verpakking tot bevrediging van die Hoof van Kommoditeitsdienste beproef is, mag—

(a) droë wingerdvrugte nie meer as 20 persent volgens gewig vog bevat nie en droë boomvrugte nie meer as 23 persent volgens gewig vog bevat nie, behalwe waar anders voorgeskryf in paragrawe (b), (c) en (d) hieronder;

(b) pruimedante nie meer as 25 persent volgens gewig vog bevat nie, behalwe wanneer verpak met 'n toelaatbare preserveermiddel tot bevrediging van 'n inspekteur;

the amount deposited in respect thereof shall be forfeited. Provided that if the appeal is not dismissed in full a refund of part of the amount deposited shall be made in accordance with the following table:

<i>Percentage of containers in consignment rejected on appeal</i>	<i>Amount to be refunded</i>
	R
75 to 99.....	3.50
50 to 74.....	7.00
25 to 49.....	14.00
10 to 24.....	17.50
1 to 9.....	21.00

Exemptions

6. Notwithstanding anything to the contrary, the requirements of section 2 of the Act, and these regulations, shall not apply—

(a) to dried fruit intended for export to the Kingdom of Lesotho, the Kingdom of Swaziland the Republic of Botswana and the territory of South-West Africa;

(b) to dried fruit in respect of which the Chief of Commodity Services has approved, in writing, that, subject to conditions determined by him, it be exported as an experiment, and in respect of which such conditions have been complied with; or

(c) to dried fruit shipped as provisions for consumption aboard a ship or other means of intercountry conveyance.

PART II

REQUIREMENTS FOR ALL KINDS AND CLASSES OF DRIED FRUIT

General

7. Dried fruit intended for export shall—

(a) be prepared from sound, ripe fruit;

(b) possess the flavour characteristic of the kind of fruit of which it was prepared;

(c) be free from fermentation, mould, damage, decay, deterioration, undue stickiness, insect refuse, insects or any foreign matter;

(d) be reasonably free from capstems, blobs or lumps, grits, blackened or crushed fruit; and

(e) be pitted or seeded except dried vine fruit, prunes and figs.

Moisture Content

8. Unless the processes applied to the dried fruit concerned and the forms or methods of packing are such as to permit a higher moisture content, and such processes and forms and methods of packing have been tested to the satisfaction of the Chief of Commodity Services—

(a) dried vine fruits shall not contain more than 20 per cent by weight of moisture and dried tree fruits not more than 23 per cent by weight of moisture except as otherwise prescribed in Paragraphs (b), (c) and (d) hereunder;

(b) dried prunes shall not contain more than 25 per cent by weight of moisture except when packed with an admissible preservative to the satisfaction of an inspector;

(c) alle swaelgebleikte droëvrugte nie meer as 29 persent volgens gewig vog bevat nie mits dit nie minder as 1,500 dele per miljoen swaeldioksied bevat nie: Met dien verstande dat indien 'n koper 'n hoër voginhoud verlang, dit met 'n toelaatbare preserveermiddel behandel moet word tot bevrediging van 'n inspekteur en dit nie minder as 2,000 dele per miljoen swael-dioksied bevat nie;

(d) droëvrugtemengsel wat vrugte bevat wat nie swaelgebleik is nie, nie meer as gemiddeld 29 persent volgens gewig vog bevat nie mits die droëvrugtemengsels nie meer as een soort vrug bevat wat nie swaelgebleik is nie.

Spuiststofreste

9. Droëvrugte wat vir uitvoer bestem is, mag nie—

(a) meer as 1/100ste grein arseniek, bereken as arseentrioksied (As_2O_3) per pond gewig bevat nie;

(b) meer as 2,000 dele per miljoen swaeldioksiede (SO_2) of 600 dele per miljoen sorbinesuur ($CH_3CH:CH-CH:CHOOH$) bevat nie: Met dien verstande dat hierdie perke oorskry kan word in ooreenstemming met die vereistes van die land waarheen die betrokke droëvrugte uitgevoer word.

Houers

10. Houers waarin droëvrugte verpak is, moet vervaardig wees van 'n stof wat vir die verpakking en vervoer van droëvrugte geskik is.

Verpakking

11. (1) Behalwe waar in hierdie regulasies uitdruklik voorsiening gemaak is, mag droëvrugte van verskillende soorte of van verskillende klasse of van verskillende grade, nie saam in dieselfde houer verpak word nie.

(2) Die buitenste laag of vertoonde oppervlakte van droëvrugte wat in 'n houer verpak is, moet 'n ware beeld wees van die gemiddelde gehalte van die droëvrugte in sodanige houer.

Merk van Houers

12. (1) Houers (met die uitsondering van voorafverpakte kleinhandel-grootte houers) waarin droëvrugte vir uitvoer bestem, verpak is, moet duidelik en leesbaar in drukskrif gemerk wees met die volgende gegewens:

(a) Op die een kant daarvan die naam en adres of handelsmerk van die eienaar of afsender van die droëvrugte;

(b) op die ander kant daarvan in letters van minstens een-half duim hoog—

(i) die soort, en klas en graad (indien enige) van die inhoud; en

(ii) 'n aanduiding dat die inhoud 'n produk van die Republiek is;

(c) die verskeppingsmerk van die uitvoerder in letters van minstens een-half duim hoog; en

(d) in die geval van gebleikte wingerdvrugte die woorde "Gebleik" of "Bleached".

(2) Voorafverpakte kleinhandelgrootte houers waarin gemengde droëvrugte vir uitvoer bestem soos omskryf in regulasie 25, verpak is, moet duidelik en leesbaar in drukskrif gemerk wees met die volgende gegewens:

(a) Die naam en adres en handelsmerk van die verpakker; en

(b) 'n aanduiding dat die inhoud 'n produk van die Republiek is.

(c) all sulphur bleached dried fruit shall contain not more than 29 per cent by weight of moisture, provided it contains not less than 1,500 parts per million of sulphur dioxide: Provided that if a buyer desires a higher moisture-content, such fruit shall be treated with an admissible preservative to the satisfaction of an inspector and shall contain not less than 2,000 parts per million of sulphur dioxide;

(d) dried fruit mixtures containing fruit which are not sulphur bleached shall contain on the average not more than 29 per cent by weight of moisture, provided the dried fruit mixture does not contain more than one kind of fruit which is not sulphur bleached.

Spraying Fluid Residues

9. Dried fruit intended for export shall not contain—

(a) more than 1/100th of a grain of arsenic, calculated as arsenious oxide (As_2O_3) per pound weight;

(b) more than 2000 parts per million sulphur-dioxide (SO_2), or 600 parts per million sorbic acid ($CH_3CH:CH-CH:CHOOH$): Provided that this limit may be exceeded in accordance with the requirements of the country to which the dried fruit concerned is exported.

Containers

10. Containers containing dried fruit intended for export shall be manufactured from any material which is suitable for the packing and transport of dried fruit.

Packing

11. (1) Save where specifically provided in these regulations; dried fruit of different kinds or of different classes or of different grades shall not be packed in the same container.

(2) The outer layer or shown surface of dried fruit packed in a container, shall be a true reflection of the average quality of the dried fruit in such container.

Marking of Containers

12. (1) Containers (excluding prepacked retail size containers) containing dried fruit intended for export, shall clearly and legibly be marked in printed letters with the following particulars:

(a) On one side thereof the name and address or trade mark of the owner or consignor of the dried fruit;

(b) on the other side thereof in letters of at least one half of an inch in height—

(i) the kind, and class and grade (if any of the contents); and

(ii) an indication that the contents is a product of the Republic;

(c) the shipping mark of the exporter in letters of at least one half of an inch in height; and

(d) in the case of bleached vine fruit, the words "Bleached" or "Gebleik".

(2) Prepacked retail size containers containing mixtures of dried fruit as defined in regulation 25, shall clearly and legibly be marked in printed letters with the following particulars:

(a) The name and address and trade mark of the packer; and

(b) an indication that the contents is a product of the Republic.

DEEL III

BYKOMSTIGE VEREISTES VIR SEKERE KLASSE DROEVrugTE

Korente

13. Korente van die volgende klasse moet voldoen aan en gradeer word in ooreenstemming met die vereistes in hierdie regulasie voorgeskryf:

(a) *Korente*: (d.i. klein pitlose rosyntjies gemaak of van die ongeloopte Zants-korentedruif of die ongeloopte gewone Kaapse Korentedruif).

Korente moet in die volgende grade ingedeel word:

(i) *Puikgraad* moet bestaan uit gesonde, vlesige, donkerkleurige korente sonder harde en dwergkorreltjies en met 'n uitstaande tekstuur en ryk geur, en mag volgens getal hoogstens 15 persent korente met 'n rooierige kleur en volgens getal hoogstens 5 persent korente met pitte bevat.

(ii) *Keurgraad* moet bestaan uit gesonde, betreklik vlesige, donkerkleurige korente sonder harde en dwergkorreltjies en met 'n goeie tekstuur en geur, en mag volgens getal hoogstens 25 persent korente met 'n rooierige kleur en volgens getal hoogstens 5 persent korente met pitte bevat.

(iii) *Standaardgraad* moet bestaan uit gesonde, betreklik vlesige, donkerkleurige korente sonder harde en dwergkorreltjies en met 'n redelike goeie tekstuur en geur, en mag volgens getal hoogstens 40 persent korente met 'n rooierige kleur en volgens getal hoogstens 5 persent korente met pitte bevat.

(iv) *Variagraad* moet bestaan uit gesonde, donkerkleurige korente sonder harde en dwergkorreltjies en met 'n redelike goeie tekstuur en geur, en kan korente met 'n rooierige kleur bevat maar mag volgens getal hoogstens 5 persent korente met pitte bevat.

(v) *Bygraad* moet bestaan uit korente wat nie aan die vereistes vir voornoemde grade voldoen nie.

(b) *Wit korente*: (d.i. klein pitlose rosyntjies gemaak van die gewone wit Kaapse korentedruif.)

Wit korente bestaan slegs uit een graad, naamlik:

Variagraad wat moet bestaan uit gesonde, rooi- of ligkleurige korente met 'n goeie geur en mag volgens getal hoogstens 5 persent korente met pitte bevat.

Rosyntjies

14. Rosyntjies van die volgende klasse moet voldoen aan en gradeer word in ooreenstemming met die vereistes in hierdie regulasie voorgeskryf:

(a) *Los rosyntjies*: (d.i. rosyntjies uitsluitlik gemaak van geloopte Hanepoot- of Waltham Cross-druie).

Los rosyntjies moet in die volgende grade ingedeel word:

(i) *Puikgraad* moet bestaan uit rosyntjies met 'n redelike eenvormige bruin kleur, 'n vlesige tekstuur en volle geur en mag volgens getal hoogstens 15 persent donkerbruin korrels bevat, en mag nie deur 'n sif met mase $\frac{17}{32}$ duim gaan nie.

(ii) *Keurgraad* moet bestaan uit rosyntjies met 'n bruin kleur, redelike goeie tekstuur en geur en mag volgens getal hoogstens 25 persent donkerbruin korrels bevat, en wat deur 'n sif met mase $\frac{17}{32}$ duim sal gaan maar nie deur 'n sif met mase $\frac{13}{32}$ duim nie.

(iii) *Keurgraad Pitloos* moet bestaan uit rosyntjies met 'n bruin kleur, redelike goeie tekstuur en geur en mag volgens getal hoogstens 30 persent donkerbruin of andersins swakgekleurde korrels bevat, en wat deur 'n sif met

PART III

ADDITIONAL REQUIREMENTS FOR CERTAIN CLASSES OF DRIED FRUIT

13. Currants

Currants of the following classes shall comply with and be graded in accordance with the requirements prescribed in this regulation:

(a) *Currants*: (i.e. small seedless raisins produced from undipped Zante currant grapes or from undipped ordinary Cape currant grapes). Currants shall be divided into the following grades:

(i) *Fancy Grade* shall consist of sound, fleshy, dark coloured currants, free from shotty and pin head currants and shall be of superior texture and rich flavour, and may contain not more than 15 per cent by number of currants of a reddish colour and not more than 5 per cent by number of currants containing seeds.

(ii) *Choice Grade* shall consist of sound, fairly fleshy, dark coloured currants, free from shotty and pin head currants and shall be of good texture and flavour, and may contain not more than 25 per cent by number of currants of a reddish colour and not more than 5 per cent by number of currants containing seeds.

(iii) *Standard Grade* shall consist of sound, fairly fleshy, dark coloured currants, free from shotty and pin head currants and shall be of fairly good texture and flavour, and may contain not more than 40 per cent by number of currants of a reddish colour and not more than 5 per cent by number of currants containing seeds.

(iv) *Vari-grade* shall consist of sound, dark coloured currants free from shotty and pin head currants, and shall be of fairly good texture and flavour, and may contain currants with a reddish colour and may contain not more than 5 per cent by number of currants containing seeds.

(v) *Off-grade* shall consist of currants which do not comply with the requirements prescribed for the aforementioned grades.

(b) *White currants*: (i.e. small seedless raisins produced from ordinary white Cape currants grapes). White currants shall consist of the following grade only:

Vari-grade: which shall consist of sound, red or light coloured currants of good flavour, and may contain not more than 5 per cent by number of currants containing seeds.

Raisins

14. Raisins of the following classes shall comply with and be graded in accordance with the requirements prescribed in this regulation:

(a) *Loose raisins*: (i.e. raisins produced exclusively from dipped Hanepoot or Waltham Cross grapes).

Loose raisins shall be divided into the following grades:

(i) *Fancy Grade* shall consist of raisins of a fairly uniform brown colour, a fleshy texture and full flavour, and may contain not more than 15 per cent by number of dark brown raisins, and may not pass through a sieve of $\frac{17}{32}$ -inch mesh.

(ii) *Choice Grade* shall consist of raisins of a brown colour, fairly good texture and flavour, and may contain not more than 25 per cent by number of dark coloured raisins, and will pass through a sieve of $\frac{17}{32}$ -inch mesh but not through a sieve of $\frac{13}{32}$ -inch mesh.

(iii) *Choice Grade Seedless* shall consist of raisins of a brown colour, fairly good texture and flavour, and may contain not more than 30 per cent by number of dark brown or other badly discoloured raisins, and shall pass

mase $\frac{13}{32}$ duim sal gaan, en mag volgens getal hoogstens 20 persent rosyntjies met pitte en volgens getal hoogstens 5 persent vlotters bevat.

(iv) *Standaardgraad* moet bestaan uit rosyntjies met enige kleur, tekstuur en geur, eie aan die vrug en mag volgens getal hoogstens 10 persent gesonde swart korrels bevat.

(v) *Bygraad* moet bestaan uit verswarte of reënbeskadigde rosyntjies of rosyntjies wat nie aan die vereistes vir voornoemde grade voldoen nie.

(b) *Stingel- of Trosrosyntjies*: (d.i. rosyntjies wat aan die stingels vassit en uitsluitlik gemaak is van geloogde Hanepoot- of Waltham Cross-druie wat vry is van klewerigheid en waarvan alle onvolwasse korrels verwyder is.)

Stingel- of Trosrosyntjies moet in die volgende grade ingedeel word:

(i) *Puikgraad* moet bestaan uit trosse van groot, vlesige, letselvrye rosyntjies met 'n eenvormige ligbruin kleur, goeie geur en mag volgens getal hoogstens 15 persent los rosyntjies bevat.

(ii) *Keurgraad* moet bestaan uit trosse van taamlke groot vlesige rosyntjies met 'n aantreklike, egalige bruin kleur, goeie geur en mag volgens getal hoogstens 20 persent los rosyntjies bevat.

(c) *Los Muskatelrosyntjies*: (d.i. rosyntjies uitsluitlik gemaak van ongeloopte Hanepoot- of Waltham Cross-druie.)

Los muskatelrosyntjies moet in die volgende grade ingedeel word:

(i) *Puikgraad* moet bestaan uit muskatelrosyntjies met 'n redelike eenvormige donkerblouërige kleur, 'n vlesige tekstuur, volle geur en mag nie deur 'n sif met mase $\frac{17}{32}$ duim gaan nie.

(ii) *Keurgraad* moet bestaan uit muskatelrosyntjies met 'n donkerblouërige kleur, redelike vlesige tekstuur, goeie geur en mag nie deur 'n sif met mase $\frac{13}{32}$ duim gaan nie.

(iii) *Keurgraad Pitloos* moet bestaan uit muskatelrosyntjies met 'n donkerblouërige kleur, redelike goeie tekstuur en geur, en wat deur 'n sif met mase $\frac{13}{32}$ duim gaan, en mag volgens getal hoogstens 20 persent rosyntjies met pitte en volgens getal hoogstens 5 persent vlotters bevat.

(iv) *Standaardgraad* moet bestaan uit muskatelrosyntjies met enige kleur, tekstuur en geur, eie aan die vrug en mag volgens getal hoogstens 10 persent gesonde swart korrels bevat.

(v) *Bygraad* moet bestaan uit verswarte of reënbeskadigde muskatelrosyntjies of muskatelrosyntjies wat nie aan die vereistes vir voornoemde grade voldoen nie.

(d) *Stingel- of Tros-muskatelrosyntjies*: (d.i. rosyntjies uitsluitlik gemaak van ongeloopte Hanepoot- of Waltham Cross-druie wat nog aan die stingels vassit en waarvan alle onvolwasse rosyntjies verwyder is.)

Stingel- of Tros-muskatelrosyntjies moet in die volgende grade ingedeel word:

(i) *Puikgraad* moet bestaan uit trosse van groot vlesige, letselvrye muskatelrosyntjies met 'n eenvormige donkerblouërige kleur, goeie geur en mag volgens getal hoogstens 15 persent los rosyntjies bevat.

(ii) *Keurgraad* moet bestaan uit trosse van taamlke groot muskatelrosyntjies met 'n donkerblouërige kleur, goeie geur en mag volgens getal hoogstens 20 persent los rosyntjies bevat.

through a sieve of $\frac{13}{32}$ -inch mesh and may contain not more than 20 per cent by number of raisins containing seeds and not more than 5 per cent by number of floaters.

(iv) *Standard Grade* shall consist of raisins of any colour, texture and flavour natural to the fruit, and may contain not more than 10 per cent by number of sound black berries.

(v) *Off-grade* shall consist of blackened or rain-damaged raisins or raisins which do not comply with the requirements prescribed for the afore-mentioned grades.

(b) *Stalk or cluster raisins*: (i.e. raisins produced exclusively from dipped Hanepoot or Waltham Cross grapes which adhere to the stalks and which are free from stickiness and from which all immature raisins have been removed).

Stalk or cluster raisins shall be divided into the following grades:

(i) *Fancy Grade* shall consist of clusters of large, fleshy, unblemished raisins of a uniform light brown colour, good flavour, and may contain not more than 15 per cent by number of loose raisins.

(ii) *Choice Grade* shall consist of clusters of fairly large, fleshy raisins of a fairly uniform brown colour, good flavour, and may contain not more than 20 per cent by number of loose raisins.

(c) *Loose muscatel raisins*: (i.e. raisins produced exclusively from undipped Hanepoot or Waltham Cross grapes).

Loose muscatel raisins shall be divided into the following grades:

(i) *Fancy Grade* shall consist of muscatel raisins of a fairly uniform dark bluish colour, fleshy texture, full flavour, and may not pass through a sieve of $\frac{17}{32}$ -inch mesh.

(ii) *Choice Grade* shall consist of muscatel raisins of a dark bluish colour, fairly fleshy texture, good flavour, and may not pass through a sieve of $\frac{13}{32}$ -inch mesh.

(iii) *Choice Grade Seedless* shall consist of muscatel raisins of a dark bluish colour, fairly good texture and flavour, and shall pass through a sieve of $\frac{13}{32}$ -inch mesh and may contain not more than 20 per cent by number of raisins containing seeds and not more than 5 per cent by number of floaters.

(iv) *Standard Grade* shall consist of muscatel raisins of any colour, texture and flavour natural to the fruit, and may contain not more than 10 per cent by number of sound black berries.

(v) *Off-grade* shall consist of blackened or rain-damaged muscatel raisins or muscatel raisins which do not comply with the requirements prescribed for the afore-mentioned grades.

(d) *Stalk or cluster muscatel raisins*: (i.e. raisins produced exclusively from undipped Hanepoot or Waltham Cross grapes which adhere to the stalks and from which all immature raisins have been removed).

Stalk or cluster muscatel raisins shall be divided into the following grades:

(i) *Fancy Grade* shall consist of clusters of large, fleshy, unblemished muscatel raisins of a uniform dark bluish colour, good flavour, and may contain not more than 15 per cent by number of loose raisins.

(ii) *Choice Grade* shall consist of clusters of fairly large muscatel raisins of a dark bluish colour, good flavour, and may contain not more than 20 per cent by number of loose raisins.

(e) *Ontpitte rosyntjies*: (d.i. rosyntjies uitsluitlik gemaak van geloogde Hanepoot- of Waltham Cross-druive waarvan die pitte verwyder is en mag volgens getal hoogstens 5 persent rosyntjies met pitte bevat.)

Ontpitte rosyntjies moet in die volgende grade ingedeel word:

(i) *Puikgraad* moet bestaan uit sodanige rosyntjies wat voldoen aan die vereistes voorgeskryf vir Puikgraad los rosyntjies en moet vry wees van oormatige gekoekte stukke en klewerigheid.

(ii) *Keurgraad* moet bestaan uit sodanige rosyntjies wat voldoen aan die vereistes voorgeskryf vir Keurgraad los rosyntjies en moet redelik vry wees van gekoekte stukke en klewerigheid.

(iii) *Standaardgraad* moet bestaan uit sodanige rosyntjies wat voldoen aan die vereistes voorgeskryf vir Standaardgraad los rosyntjies.

(f) *Ontpitte muskatelrosyntjies*: (d.i. rosyntjies uitsluitlik gemaak van ongeloopte Hanepoot- of Waltham Cross-druive waarvan die pitte verwyder is en mag volgens getal hoogstens 5 persent rosyntjies met pitte bevat.)

Ontpitte muskatelrosyntjies moet in die volgende grade ingedeel word:

(i) *Puikgraad* moet bestaan uit sodanige rosyntjies wat voldoen aan die vereistes voorgeskryf vir Puikgraad los muskatelrosyntjies en moet vry wees van oormatige gekoekte stukke en klewerigheid.

(ii) *Keurgraad* moet bestaan uit sodanige rosyntjies wat voldoen aan die vereistes voorgeskryf vir Keurgraad los muskatelrosyntjies en moet redelik vry wees van gekoekte stukke en klewerigheid.

(iii) *Standaardgraad* moet bestaan uit sodanige rosyntjies wat voldoen aan die vereistes voorgeskryf vir Standaardgraad los muskatelrosyntjies.

Sultanas

15. (1) Sultanas van die volgende klasse moet voldoen aan en gradeer word in ooreenstemming met die vereistes voorgeskryf in hierdie regulasie:

(a) *Ongebleikte sultanas, O.R.-tipe*: (d.i. sultanas uitsluitlik gemaak van geloogde sultanadruive en moet goudgeel tot amberbruin van kleur wees).

Ongebleikte sultanas, O.R.-tipe, moet in die volgende grade ingedeel word:

(i) *Puikgraad* moet bestaan uit sultanas met 'n helder goudkleur tot ligte amberkleur, moet lywig wees met 'n goeie tekstuur en volle geur en mag volgens getal hoogstens 5 persent bruin korrels bevat maar geen donker korrels nie.

(ii) *Keurgraad* moet bestaan uit sultanas met 'n amberkleur, moet lywig wees met 'n goeie tekstuur en volle geur en mag volgens getal hoogstens 10 persent donker korrels bevat.

(iii) *Standaardgraad* moet bestaan uit sultanas met 'n amber- tot bruinkleur, 'n goeie tekstuur en geur en mag volgens getal hoogstens 20 persent donker korrels bevat.

(iv) *Variagraad* moet bestaan uit sultanas van enige kleur wat eie aan die vrug is, met 'n goeie tekstuur en geur maar mag geen verswarte of beskadigde sultanas bevat nie.

(v) *Bygraad* moet bestaan uit sultanas wat nie aan die vereistes vir voornoemde grade voldoen nie.

(b) *Ongebleikte sultanas W.P.-tipe*: (d.i. sultanas uitsluitlik gemaak van geloogde sultanadruive en moet ligbruin van kleur wees).

(e) *Seeded raisins*: (i.e. raisins produced exclusively from dipped Hanepoot or Waltham Cross grapes from which the seeds have been removed and which contain not more than 5 per cent by number of raisins with seeds).

Seeded raisins shall be divided into the following grades:

(i) *Fancy Grade* shall consist of such raisins which comply with the requirements prescribed for Fancy Grade loose raisins, and shall be free from excessive lumps and stickiness.

(ii) *Choice Grade* shall consist of such raisins which comply with the requirements prescribed for Choice Grade loose raisins, and shall be reasonably free from lumps and stickiness.

(iii) *Standard Grade* shall consist of such raisins which comply with the requirements prescribed for Standard Grade loose raisins.

(f) *Seeded muscatel raisins*: (i.e. raisins produced exclusively from undipped Hanepoot or Waltham Cross grapes of which the seeds have been removed and which contain not more than 5 per cent by number of raisins with seeds).

Seeded muscatel raisins shall be divided into the following grades:

(i) *Fancy Grade* shall consist of such raisins which comply with the requirements prescribed for Fancy Grade loose muscatel raisins, and shall be free from excessive lumps and stickiness.

(ii) *Choice Grade* shall consist of such muscatel raisins which comply with the requirements prescribed for Choice Grade loose muscatel raisins, and shall be reasonably free from lumps and stickiness.

(iii) *Standard Grade* shall consist of such muscatel raisins which comply with the requirement prescribed for Standard Grade loose muscatel raisins.

Sultanas

15. (1) Sultanas of the following classes shall comply with and be graded in accordance with the requirements prescribed in this regulation:

(a) *Unbleached sultanas, O.R. type*: (i.e. sultanas produced exclusively from dipped sultana grapes with a golden yellow to amber brown colour).

Unbleached sultanas, O.R. type, shall be divided into the following grades:

(i) *Fancy Grade* shall consist of sultanas of a clear golden to light amber colour, fleshy, of good texture and full flavour, and may contain not more than 5 per cent by number of brown sultanas, but shall be free from dark sultanas.

(ii) *Choice Grade* shall consist of sultanas of an amber colour, fleshy, of good texture and flavour, and may contain not more than 10 per cent by number of dark sultanas.

(iii) *Standard Grade* shall consist of sultanas of an amber to brown colour, of good texture and flavour, and may contain not more than 20 per cent by number of dark sultanas.

(iv) *Vari-grade* shall consist of sultanas of any colour natural to the fruit, of good texture and flavour, but may contain no blackened or damaged sultanas.

(v) *Off-grade* shall consist of sultanas which do not comply with the requirements prescribed for the aforementioned grades.

(b) *Unbleached sultanas, W.P. type*: (i.e. sultanas produced exclusively from dipped sultana grapes with a light brown colour).

Ongebleikte sultanas W.P.-type moet in die volgende grade ingedeel word:

(i) *Puikgraad* moet bestaan uit sultanas met 'n goeie tekstuur en volle geur en mag volgens getal hoogstens 10 persent donker korrels bevat.

(ii) *Keurgraad* moet bestaan uit sultanas met 'n bruin kleur, 'n goeie tekstuur en geur en mag volgens getal hoogstens 20 persent donker korrels bevat.

(iii) *Standaardgraad* moet bestaan uit sultanas van enige kleur wat eie aan die vrug is, met 'n redelike goeie tekstuur en geur, maar mag geen verswarte of beskadigde sultanas bevat nie.

(iv) *Bygraad* moet bestaan uit sultanas wat nie aan die vereistes vir voornoemde grade voldoen nie.

(c) *Gebleikte sultanas*: (d.i. sultanas uitsluitlik gemaak van geloogde sultanadruie en met swaeldioksied gebleik.)

Gebleikte sultanas moet in die volgende grade ingedeel word:

(i) *Puikgraad* moet bestaan uit sultanas met 'n egalige, helder goudkleur, moet lywig wees met uitstaande tekstuur en volle geur en mag volgens getal hoogstens 5 persent donker korrels bevat.

(ii) *Keurgraad* moet bestaan uit sultanas met 'n helder goudkleur, goeie tekstuur en volle geur en mag volgens getal hoogstens 10 persent donker korrels bevat.

(iii) *Standaardgraad* moet bestaan uit sultanas met 'n goudkleur, goeie tekstuur en geur en mag volgens getal hoogstens 20 persent korrels bevat.

(iv) *Variagraad* moet bestaan uit sultanas van verskillende kleure met 'n taamlike goeie tekstuur en geur, maar mag geen swart of beskadigde sultanas bevat nie.

(v) *Bygraad* moet bestaan uit sultanas wat nie aan die vereistes vir voornoemde grade voldoen nie.

(d) *Thompson pitlose rosyntjies*: (d.i. natuurlike songedroogde sultanas uitsluitlik gemaak van ongeloopte sultanadruie.)

Thompson's pitlose rosyntjies moet in die volgende grade ingedeel word:—

(i) *Puikgraad* moet bestaan uit korrels met 'n eenvormige kleur, sonder letsels en moet vlesig en lywig wees met 'n goeie tekstuur en geur.

(ii) *Keurgraad* moet bestaan uit korrels met 'n taamlike eenvormige kleur en goeie tekstuur en geur.

(iii) *Standaardgraad* moet bestaan uit korrels van enige kleur met 'n taamlike goeie tekstuur en geur.

(iv) *Variagraad* moet bestaan uit korrels van enige kleur wat eie aan die vrug is, met 'n redelike tekstuur en geur.

(v) *Bygraad* moet bestaan uit korrels wat nie aan die vereistes vir voornoemde grade voldoen nie.

(2) 'n Houer waarin sultanas verpak is van enige bepaalde graad van enige van die genoemde klasse wat deur 'n sif met mase van $\frac{5}{16}$ duim gaan, moet benewens die ander merktekens ingevolge regulasie 12 (1) voorgeskryf, duidelik en leesbaar gemerk word—

(a) in die geval van ongebleikte sultanas van die O.R.-en W.P.-types, met die woorde "Sultanas (klein)" of "Sultanas (smalls)";

(b) in die geval van gebleikte sultanas, met die woorde "Gebleikte sultanas (Klein)" of "Bleached sultanas (Smalls)"; en

(c) in die geval van Thompson's pitlose rosyntjies, met die woorde "Thompson's pitlose rosyntjies (Klein)" of "Thompson's seedless raisins (Smalls)".

Unbleached sultanas, W.P. type, shall be divided into the following grades:

(i) *Fancy Grade* shall consist of sultanas of a light brown colour, fleshy, of good texture and full flavour, and may contain not more than 10 per cent by number of dark sultanas.

(ii) *Choice Grade* shall consist of sultanas of a brown colour, good texture and flavour, and may contain not more than 20 per cent by number of dark sultanas.

(iii) *Standard Grade* shall consist of sultanas of any colour natural to the fruit, of a fairly good texture and flavour, but may contain no blackened or damaged sultanas.

(iv) *Off-grade* shall consist of sultanas which do not comply with the requirements prescribed for the aforementioned grades.

(c) *Bleached sultanas*: (i.e. sultanas produced exclusively from dipped sultana grapes bleached with sulphur dioxide).

Bleached sultanas shall be divided into the following grades:

(i) *Fancy Grade* shall consist of sultanas of a uniform clear golden colour, fleshy, of superior texture and full flavour, and may contain not more than 5 per cent by number of dark sultanas.

(ii) *Choice Grade* shall consist of sultanas of a clear golden colour of good texture and full flavour, and may contain not more than 10 per cent of dark sultanas.

(iii) *Standard Grade* shall consist of sultanas of a golden colour, good texture and flavour, and may contain not more than 20 per cent by number of dark sultanas.

(iv) *Vari-grade* shall consist of sultanas of different colours, fairly good texture and flavour, but may contain no blackened or damaged sultanas.

(v) *Off-grade* shall consist of sultanas which do not comply with the requirements prescribed for the aforementioned grades.

(d) *Thompson's seedless raisins*: (i.e. natural sundried sultanas produced exclusively from undipped sultana grapes).

Thompson's seedless raisins shall be divided into the following grades:

(i) *Fancy Grade* shall consist of berries of a uniform colour, free from blemishes, and shall be fleshy and firm, with a good texture and flavour.

(ii) *Choice Grade* shall consist of berries of a fairly uniform colour with a good texture and flavour.

(iii) *Standard Grade* shall consist of berries of any colour, with a fairly good texture and flavour.

(iv) *Vari-grade* shall consist of berries of any colour natural to the fruit, with a fairly good texture and flavour.

(v) *Off-grade* shall consist of berries which do not comply with the requirements prescribed for the aforementioned grades.

(2) A container containing sultanas of any particular grade of any of the said classes which pass through a sieve of 5/16-inch mesh, shall in addition to the other markings prescribed in terms of regulation 12 (1), clearly and legibly be marked—

(a) in the case of unbleached sultanas of the O.R. and W.P. types, with the words "Sultanas (Smalls)" or "Sultanas (Klein)";

(b) in the case of bleached sultanas, with the words "Bleached sultanas (Smalls)" or "Gebleikte sultanas (Klein)"; and

(c) in the case of Thompson seedless raisins, with the words "Thompson's seedless raisins (Smalls)" or "Thompson pitlose rosyntjies (Klein)".

Appels

16. Droë appels van die volgende klasse moet voldoen aan en gradeer word in ooreenstemming met die vereistes in hierdie regulasie voorgeskryf:

(a) *Appelringe*: (d.i. appelringe wat gemaak is van ryp appels wat geskil, ontkern en in ronde ringe reghoekig met die lengte-as gesny en tot die voorgeskrewe voginhoud gedroog is.)

Appelringe moet in die volgende grade ingedeel word:

(i) *Puikgraad* moet bestaan uit gesonde, vlesige appelringe met 'n helder en eenvormige kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit. Op gewigsbasis bereken, moet dit minstens 90 persent heel ringe en hoogstens 1 persent sifsels bevat; nie meer as 5 persent van die ringe mag kernoorblyfsels en nie meer as 5 persent gebreke bevat nie.

(ii) *Keurgraad* moet bestaan uit gesonde, vlesige appelringe met 'n betreklik helder en eenvormige kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit. Op gewigsbasis bereken, moet dit minstens 75 persent heel ringe en hoogstens 5 persent sifsels bevat, nie meer as 10 persent van die ringe mag kernoorblyfsels en nie meer as 10 persent mag gebreke bevat nie.

(iii) *Standaardgraad* moet bestaan uit gesonde appelringe met 'n redelike kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit en gemengde variëteite mag gebruik word.

Op gewigsbasis bereken, moet dit minstens 50 persent heel ringe en hoogstens 10 persent sifsels bevat, nie meer as 20 persent van die ringe mag kernoorblyfsels en nie meer as 20 persent mag gebreke bevat nie.

(iv) *Bygraad* moet bestaan uit appelringe van enige kleur, maar moet vry wees van vrugte met swart gedeeltes.

(v) *Vervaardigersgraad* moet bestaan uit appelringe wat nie aan die vereistes vir voornoemde grade voldoen nie.

(b) *Appelkwarte*: (d.i. appelkwarte wat gemaak is van ryp appels wat geskil, ontkern en in die lengte in vier min of meer gelyke dele gesny en tot die voorgeskrewe voginhoud gedroog is.)

Appelkwarte moet in die volgende grade ingedeel word:

(i) *Keurgraad* moet bestaan uit gesonde, vlesige appelkwarte met 'n betreklik helder en eenvormige kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit. Op gewigsbasis bereken, moet dit hoogstens 5 persent sifsels, nie meer as 10 persent kernoorblyfsels en nie meer as 5 persent gebreke bevat nie.

(ii) *Standaardgraad* moet bestaan uit gesonde appelkwarte met 'n redelike kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit. Op gewigsbasis bereken, moet dit hoogstens 10 persent sifsels, nie meer as 20 persent kernoorblyfsels en nie meer as 20 persent gebreke bevat nie.

(iii) *Bygraad* moet bestaan uit appelkwarte van enige kleur, maar moet vry wees van vrugte met swart gedeeltes.

(iv) *Vervaardigingsgraad* moet bestaan uit appelkwarte wat nie aan die vereistes vir voorgaande grade voldoen nie.

Appelkose

17. Droë appelkose van die volgende klasse moet voldoen aan en gradeer en verpak word in ooreenstemming met die vereistes in hierdie regulasie voorgeskryf:

(a) *Appelkooshelftes (gebleik)*: (d.i. appelkooshelftes wat gemaak is van ryp appelkose wat gebleik en tot die voorgeskrewe voginhoud gedroog is.)

Apples

16. Dried apples of the following classes shall comply with and be graded in accordance with the requirements prescribed in this regulation:

(a) *Apple-rings*: (i.e. apple-rings produced from ripe apples, peeled, cored and cut into circular rings at right angles to the stem, and dried to the prescribed moisture content).

Apple-rings shall be divided into the following grades:

(i) *Fancy Grade* shall consist of sound, fleshy apple-rings of a clear, uniform colour characteristic of the variety concerned. Calculated according to weight it shall contain not less than 90 per cent of whole rings and not more than 1 per cent of screenings; not more than 5 per cent residual core, and not more than 5 per cent defects.

(ii) *Choice Grade* shall consist of sound, fleshy apple-rings of a fairly clear and uniform colour characteristic of the variety concerned. Calculated according to weight, it shall contain at least 75 per cent of whole rings and not more than 5 per cent of screenings; not more than 10 per cent residual core, and not more than 10 per cent defects.

(iii) *Standard Grade* shall consist of sound apple-rings of a fairly good colour characteristic of the variety concerned, and different varieties may be used. Calculated according to weight, it shall contain at least 50 per cent of whole rings and not more than 10 per cent of screenings; not more than 20 per cent residual core, and not more than 20 per cent defects.

(iv) *Off-grade* shall consist of apple-rings of any colour, but shall be free from fruit with black spots.

(v) *Manufacturers' Grade* shall consist of apple-rings which do not comply with the requirements prescribed for the afore-mentioned grades.

(b) *Quartered apples*: (i.e. quartered apples produced from ripe apples, peeled, cored and cut lengthwise into four approximately equal parts, and dried to the prescribed moisture content).

Quartered apples shall be divided into the following grades:

(i) *Choice Grade* shall consist of sound, fleshy quartered apples of a fairly clear uniform colour characteristic of the variety concerned. Calculated according to weight, it shall contain not more than 5 per cent of screenings, not more than 10 per cent residual core and not more than 5 per cent defects.

(ii) *Standard Grade* shall consist of sound quartered apples of a fairly good colour characteristic of the variety concerned. Calculated according to weight, it shall contain not more than 10 per cent of screenings, not more than 20 per cent of residual core and not more than 20 per cent defects.

(iii) *Off-grade* shall consist of quartered apples of any colour, but shall be free from fruit with black spots.

(iv) *Manufacturers' Grade* shall consist of quartered apples which do not comply with the requirements prescribed for the afore-mentioned grades.

Apricots

17. Dried apricots of the following classes shall comply with and be graded and packed in accordance with the requirements prescribed in this regulation:

(a) *Halved apricots (bleached)*: (i.e. apricot halves produced from ripe apricots bleached and dried to the prescribed moisture content).

Appelkooshelftes (gebleik) moet in die volgende grade ingedeel word:

(i) *Puikgraad*

(aa) *Gradering*.—Puikgraad moet bestaan uit appelkooshelftes, binne enige grootte groep voorgeskryf vir puikgraad, van uitstekende gehalte en tekstuur en moet gesond, vlesig en glad gesny wees, met helder, eenvormige kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit, maar moet vry wees van vrugte met letsels, swart gedeeltes of ander verkleuring.

(bb) *Verpakking*.—Puikgraad moet ooreenkomstig die volgende groottegroep verpak word:

Puikgraad (ekstra groot), bestaande uit appelkooshelftes wat nie deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{4}$ duim sal gaan nie.

Puikgraad (groot), bestaande uit appelkooshelftes wat deur 'n sif met mase $1\frac{1}{4}$ duim sal gaan maar nie deur 'n sif met mase 1 duim sal gaan nie.

(ii) *Keurgraad*

(aa) *Gradering*.—Keurgraad moet bestaan uit appelkooshelftes van goeie gehalte en tekstuur en moet gesond, vlesig en glad gesny wees met 'n goeie kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit en van 'n redelike eenvormige voorkoms; dit mag in totaal volgens getal hoogstens 25 persent vrugte met geringe letsels en vrugte met 'n kleurafwyking bevat, met dien verstande dat dit volgens getal nie meer as 15 persent van een van voornoemde gebreke afsonderlik bevat nie, maar moet vry wees van vrugte met swart gedeeltes.

(bb) *Verpakking*.—Keurgraad moet ooreenkomstig die volgende groottegroepe verpak word:

Keurgraad (ekstra groot), bestaande uit appelkooshelftes wat nie deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{4}$ duim sal gaan nie.

Keurgraad (groot), bestaande uit appelkooshelftes wat deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{4}$ duim sal gaan maar nie deur 'n sif met mase van 1 duim nie.

Keurgraad (medium), bestaande uit appelkooshelftes wat deur 'n sif met mase 1 duim sal gaan.

(iii) *Standaardgraad*

(aa) *Gradering*.—Standaardgraad moet bestaan uit appelkooshelftes van redelike gehalte en tekstuur met 'n redelike kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit, maar moet vry wees van vrugte met ernstige letsels en swart gedeeltes.

(bb) *Verpakking*.—Standaardgraad moet ooreenkomstig die volgende groottegroepe verpak word:

Standaardgraad (ekstra groot), bestaande uit appelkooshelftes wat nie deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{4}$ duim sal gaan nie.

Standaardgraad (groot), bestaande uit appelkooshelftes wat deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{4}$ duim sal gaan maar nie deur 'n sif met mase van 1 duim sal gaan nie.

Standaardgraad (medium), bestaande uit appelkooshelftes wat deur 'n sif met mase van 1 duim sal gaan.

(iv) *Plakkiesgraad* moet bestaan uit gesonde appelkooshelftes met 'n goeie kleur wat weens oorrypheid in plat en onreëlmatige stukke gedroog het.

(v) *Bygraad* moet bestaan uit appelkooshelftes van enige grootte en enige kleur, maar moet vry wees van vrugte met swart gedeeltes, en mag dun en oorryp appelkooshelftes bevat.

(vi) *Vervaardigersgraad* moet bestaan uit appelkooshelftes wat nie aan die vereistes vir voornoemde grade voldoen nie.

Halved apricots (bleached) shall be divided into the following grades:

(i) *Fancy Grade*

(aa) *Grading*.—Fancy grade shall consist of apricot halves within any size group prescribed for fancy grade, of superior quality and texture, which are sound, fleshy and cleanly cut, of a clear, uniform colour characteristic of the variety concerned, but shall be free from fruit with blemishes, black spots or other discoloration.

(bb) *Packing*.—Fancy grade shall be packed according to the following size groups:

Fancy Grade (extra large), consisting of apricot halves which do not pass through a sieve of $1\frac{1}{4}$ -inch mesh.

Fancy Grade (large), consisting of apricot halves which will pass through a sieve of $1\frac{1}{4}$ -inch mesh, but will not pass through a sieve of 1-inch mesh.

(ii) *Choice Grade*

(aa) *Grading*.—Choice Grade shall consist of apricot halves of good quality and texture, which are sound, fleshy and cleanly cut, of a good colour characteristic of the variety concerned and of fairly uniform appearance; it may contain in total not more than 25 per cent by number of fruit with minor blemishes and discoloration, provided it contains not more than 15 per cent by number of any one of the afore-said defects separately, but shall be free from fruit with black spots.

(bb) *Packing*.—Choice Grade shall be packed according to the following size groups:

Choice Grade (extra large), consisting of apricot halves which do not pass through a sieve of $1\frac{1}{4}$ -inch mesh.

Choice Grade (large), consisting of apricot halves which will pass through a sieve of $1\frac{1}{4}$ -inch mesh, but will not pass through a sieve of 1-inch mesh.

Choice Grade (medium), consisting of apricot halves which will pass through a sieve of 1-inch mesh.

(iii) *Standard Grade*

(aa) *Grading*.—Standard Grade shall consist of apricot halves of fair quality and texture, of a reasonable colour characteristic of the variety concerned, but shall be free from fruit with serious blemishes and black spots.

(bb) *Packing*.—Standard Grade shall be packed according to the following size groups:

Standard Grade (extra large), consisting of apricot halves which do not pass through a sieve of $1\frac{1}{4}$ -inch mesh.

Standard Grade (large), consisting of apricot halves which will pass through a sieve of $1\frac{1}{4}$ -inch mesh, but will not pass through a sieve of 1-inch mesh.

Standard Grade (medium), consisting of apricot halves which will pass through a sieve of 1-inch mesh.

(iv) *Slabs*.—Shall consist of sound apricot halves of a good colour which have dried in flat and irregular shapes on account of over-ripeness. ...

(v) *Off-grade*.—Shall consist of apricot halves of any size and colour, but shall be free from fruit with black spots, and may contain thin and over-ripe apricot halves.

(vi) *Manufacturers' Grade*.—Shall consist of apricot halves which do not comply with the requirements for the afore-mentioned Grades.

(b) *Heel ontpitte appelkose (gebleik)*: (d.i. heel ontpitte appelkose wat berei is van ryp, heel appelkose wat gebleik en tot die voorgeskrywe voëinhoud gedroog is en gevorm is sodat die twee helftes aanmekeer heg en die normale ronding van die vrug behoue bly.)

Heel ontpitte appelkose (gebleik) moet in die volgende grade ingedeel word:

(i) *Puikgraad*

(aa) *Gradering*.—Puikgraad moet bestaan uit heel appelkose binne enige groottegroep vir Puikgraad voorgeskryf, van uitstekende gehalte en tekstuur en moet gesond en vlesig wees met 'n helder, eenvormige kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit, maar moet vry wees van vrugte met letsels, swart gedeeltes of ander verkleuring.

(bb) *Verpakking*.—Puikgraad moet ooreenkomstig die volgende groottegroepe verpak word:

Puikgraad (ekstra groot), bestaande uit heel appelkose wat nie deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{4}$ duim sal gaan nie.

Puikgraad (groot), bestaande uit heel appelkose wat deur 'n sif met mase $1\frac{1}{4}$ duim sal gaan maar nie deur 'n sif met mase van 1 duim nie.

(ii) *Keurgraad*

(aa) *Gradering*.—Keurgraad moet bestaan uit heel appelkose van goeie gehalte en tekstuur en moet gesond en vlesig wees met 'n goeie kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit en van 'n redelike eenvormige voorkoms; dit mag in totaal volgens getal hoogstens 25 persent vrugte met geringe letsels en vrugte met 'n kleurafwyking bevat, met dien verstande dat dit volgens getal nie meer as 15 persent van een van voornoemde gebreke afsonderlik bevat nie, maar moet vry wees van vrugte met swart gedeeltes.

(bb) *Verpakking*.—Keurgraad moet ooreenkomstig die volgende groottegroepe verpak word—

Keurgraad (ekstra groot), bestaande uit heel appelkose wat nie deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{4}$ duim sal gaan nie.

Keurgraad (groot), bestaande uit heel appelkose wat deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{4}$ duim sal gaan maar nie deur 'n sif met mase van 1 duim nie.

Keurgraad (medium), bestaande uit heel appelkose wat deur 'n sif met mase van 1 duim sal gaan.

(iii) *Standaardgraad*

(aa) *Gradering*.—Standaardgraad moet bestaan uit heel appelkose van redelike gehalte en tekstuur met 'n redelike kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit, maar moet vry wees van vrugte met ernstige letsels en swart gedeeltes, en mag heel appelkose wat swak gevorm is, bevat.

(bb) *Verpakking*.—Standaardgraad moet ooreenkomstig die volgende groottegroepe verpak word:

Standaardgraad (ekstra groot), bestaande uit heel appelkose wat nie deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{4}$ duim sal gaan nie.

Standaardgraad (groot), bestaande uit heel appelkose wat deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{4}$ duim sal gaan maar nie deur 'n sif met mase van 1 duim sal gaan nie.

Standaardgraad (medium), bestaande uit heel appelkose wat deur 'n sif met mase van 1 duim sal gaan.

(iv) *Plakkiesgraad* moet bestaan uit gesonde heel appelkose met 'n goeie kleur wat nie bevredigend gevorm is nie of waarvan die twee helftes nie bevredigend geheg is nie.

(v) *Bygraad* moet bestaan uit heel appelkose van enige grootte en enige kleur, maar moet vry wees van vrugte met swart gedeeltes, en mag dun en oorryp heel appelkose bevat.

(vi) *Vervaardigersgraad* moet bestaan uit heel appelkose wat nie aan die vereistes vir voornoemde grade voldoen nie.

(b) *Whole pitted apricots (bleached)*: (i.e. whole pitted apricots produced from ripe, whole apricots, bleached and dried to the prescribed moisture content, and the two halves shall be attached so as to retain the normal round shape of the fruit).

Whole pitted apricots (bleached) shall be divided into the following grades:

(i) *Fancy Grade*

(aa) *Grading*.—Fancy Grade shall consist of whole apricots, within any size group prescribed for fancy grade, of superior quality and texture, which are sound, fleshy and of a clear, uniform colour characteristic of the variety concerned, but shall be free from fruit with blemishes, black spots or other discoloration.

(bb) *Packing*.—Fancy Grade shall be packed according to the following size groups:

Fancy Grade (extra large), consisting of whole apricots which do not pass through a sieve of $1\frac{1}{4}$ -inch mesh.

Fancy Grade (large), consisting of whole apricots which will pass through a sieve of $1\frac{1}{4}$ -inch mesh but will not pass through a sieve of 1-inch mesh.

(ii) *Choice Grade*

(aa) *Grading*.—Choice grade shall consist of whole apricots of good quality and texture, sound, fleshy and of a good colour characteristic of the variety concerned, and of fairly uniform appearance; it may contain in total not more than 25 per cent of fruit with minor blemishes and discoloration provided it contains not more than 15 per cent by number of any one of the afore-said defects separately, but shall be free from fruit with black spots.

(bb) *Packing*.—Choice Grade shall be packed according to the following size groups:

Choice Grade (extra large), consisting of whole apricots which do not pass through a sieve of $1\frac{1}{4}$ -inch mesh.

Choice Grade (large), consisting of whole apricots which will pass through a sieve of $1\frac{1}{4}$ -inch mesh but will not pass through a sieve of 1-inch mesh.

Choice Grade (medium), consisting of whole apricots which will pass through a sieve of 1-inch mesh.

(iii) *Standard Grade*

(aa) *Grading*.—Standard Grade shall consist of whole apricots of fair quality and texture, of a reasonable colour characteristic of a variety concerned, but shall be free from fruit with serious blemishes and black spots, and may contain deformed whole apricots.

(bb) *Packing*.—Standard Grade shall be packed according to the following size groups:

Standard Grade (extra large), consisting of whole apricots which do not pass through a sieve of $1\frac{1}{4}$ -inch mesh.

Standard Grade (large), consisting of whole apricots which will pass through a sieve of $1\frac{1}{4}$ -inch mesh, but will not pass through a sieve of 1-inch mesh.

Standard Grade (medium), consisting of whole apricots which will pass through a sieve of 1-inch mesh.

(iv) *Slabs* shall consist of sound whole apricots of a good colour which are of unsatisfactory shape or of which the two halves are not satisfactorily attached.

(v) *Off-Grade* shall consist of whole apricots of any size and colour, but shall be free from fruit with black spots, and may contain thin and over-ripe apricots.

(vi) *Manufacturers' Grade* shall consist of whole apricots which do not comply with the requirements prescribed for the aforementioned grades.

Perskes

18. Droë perskes van die volgende klasse moet voldoen aan en gradeer en verpak word in ooreenstemming met die vereistes in hierdie regulasie voorgeskryf:

(a) *Perskeskyfies (ongeskil, gebleik)*: (d.i. perskeskyfies wat gemaak is van ryp taaiperskes, wat gebleik en tot die voorgeskrewe voginhoud gedroog is.)

Perskeskyfies (ongeskil, gebleik) moet in die volgende grade ingedeel word:

(i) *Puikgraad* moet bestaan uit perskeskyfies van uitstekende gehalte en tekstuur en moet gesond, vlesig en glad gesny wees in skyfies van ongeveer $\frac{1}{2}$ duim dik met 'n helder, eenvormige kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit, maar moet vry wees van vrugte met letsels, swart gedeeltes of ander verkleuring.

(ii) *Keurgraad* moet bestaan uit perskeskyfies van goeie gehalte en tekstuur en moet gesond, vlesig en glad gesny wees in skyfies van ongeveer $\frac{1}{2}$ duim dik met 'n goeie kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit en van 'n redelik eenvormige voorkoms; dit mag in totaal volgens getal hoogstens 25 persent vrugte met geringe letsels en vrugte met 'n kleurafwyking bevat, met dien verstande dat dit volgens getal nie meer as 15 persent van een van voornoemde gebruike afsonderlik bevat nie, maar moet vry wees van vrugte met swart gedeeltes.

(iii) *Standaardgraad* moet bestaan uit perskeskyfies van redelike gehalte en tekstuur met 'n redelike kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit, maar moet vry wees van vrugte met ernstige letsels en swart gedeeltes.

(iv) *Bygraad* moet bestaan uit perskeskyfies van enige kleur, maar moet vry wees van vrugte met swart gedeeltes.

(v) *Vervaardigersgraad* moet bestaan uit perskeskyfies wat nie aan die vereistes vir voornoemde grade voldoen nie.

(b) *Perskes (ongeskil, ongebleik)*: (d.i. perskehelftes wat gemaak is van ryp vrugte wat nie gebleik is nie en tot die voorgeskrewe voginhoud gedroog is.)

Perskes (ongeskil, ongebleik) moet in die volgende grade ingedeel word:

(i) *Puikgraad* moet bestaan uit perskehelftes van uitstekende gehalte en tekstuur en moet gesond, vlesig en glad gesny wees met 'n helder, eenvormige kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit, maar moet vry wees van vrugte met letsels, swart gedeeltes of ander verkleuring.

(ii) *Keurgraad* moet bestaan uit perskehelftes van goeie gehalte en tekstuur en moet gesond, vlesig en glad gesny wees met 'n goeie kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit en van 'n redelike eenvormige voorkoms; dit mag in totaal volgens getal hoogstens 25 persent vrugte met geringe letsels en vrugte met 'n kleurafwyking bevat, met dien verstande dat dit volgens getal nie meer as 15 persent van een van voornoemde gebreke afsonderlik bevat nie, maar moet vry wees van vrugte met swart gedeeltes.

(iii) *Standaardgraad* moet bestaan uit perskehelftes van redelike gehalte en tekstuur met 'n redelike kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit, maar moet vry wees van vrugte met ernstige letsels en swart gedeeltes.

(iv) *Bygraad* moet bestaan uit perskehelftes van enige kleur, maar moet vry wees van vrugte met swart gedeeltes.

(v) *Vervaardigersgraad* moet bestaan uit perskehelftes wat nie aan die vereistes vir voornoemde grade voldoen nie.

(c) *Perskes (ongeskil, gebleik)*: (d.i. perskehelftes wat gemaak is van ryp geel- of witvleis perskes wat gebleik en tot die voorgeskrewe voginhoud gedroog is.)

Peaches

18. Dried peaches of the following classes shall comply with and be graded and packed in accordance with the requirements prescribed in this regulation:

(a) *Peach slices (unpeeled, bleached)*: (i.e. peach slices, produced from ripe clingstone peaches, which have been bleached and dried to the prescribed moisture content.)

Peach slices (unpeeled, bleached) shall be divided into the following grades:

(i) *Fancy Grade* shall consist of peach slices of superior quality and texture, and shall be sound, fleshy and cleanly cut in slices approximately $\frac{1}{2}$ inch thick, of clear, uniform colour characteristic of the variety concerned, but shall be free from fruit with blemishes, black spots or other discoloration.

(ii) *Choice Grade* shall consist of peach slices of good quality and texture, and shall be sound, and cleanly cut in slices approximately $\frac{1}{2}$ inch thick, of good colour characteristic of the variety concerned and of a fairly uniform appearance; it may contain in total not more than 25 per cent by number of fruit with minor blemishes and discoloration, provided it contains not more than 15 per cent by number of any one of the afore-said defects separately, but shall be free from fruit with black spots.

(iii) *Standard Grade* shall consist of peach slices of fair quality and texture, of a reasonable colour characteristic of the variety concerned, but shall be free from fruit with serious blemishes and black spots.

(iv) *Off-grade* shall consist of peach slices of any colour, but shall be free from fruit with black spots.

(v) *Manufacturers' Grade* shall consist of peach slices which do not comply with the requirements prescribed for the afore-mentioned grades.

(b) *Peaches (unpeeled, unbleached)*: (i.e. halved peaches produced from ripe fruit which have not been bleached, and dried to the prescribed moisture content). Peaches (unpeeled, unbleached) shall be divided into the following grades:

(i) *Fancy Grade* shall consist of halved peaches of superior quality and texture and shall be sound, fleshy and cleanly cut, of a clear uniform colour characteristic of the variety concerned, but shall be free from fruit with blemishes, black spots or other discoloration.

(ii) *Choice Grade* shall consist of halved peaches of good quality and texture and shall be sound, fleshy and cleanly cut, of a good colour characteristic of the variety concerned, and of a fairly uniform appearance; it may contain in total not more than 25 per cent by number of fruit with minor blemishes and discoloration, provided it contains not more than 15 per cent by number of any one of the afore-said defects separately, but shall be free from fruit with black spots.

(iii) *Standard Grade* shall consist of halved peaches of fair quality and texture, of a reasonable colour characteristic of the variety concerned, but shall be free from fruit with serious blemishes and black spots.

(iv) *Off-grade* shall consist of halved peaches of any colour, but shall be free from fruit with black spots.

(v) *Manufacturers' Grade* shall consist of halved peaches which do not comply with the requirements prescribed for the afore-mentioned grades.

(c) *Peaches (unpeeled, bleached)*: (i.e. halved peaches produced from ripe yellow flesh or whiteflesh peaches, bleached and dried to the prescribed moisture content.)

Perskes (ongeskil, gebleik) moet in die volgende grade ingedeel word:

(i) *Puikgraad*

(aa) *Gradering*.—Puikgraad moet bestaan uit perskehelftes, binne enige groottegroep vir puikgraad voorgeskryf, van uitstekende gehalte en tekstuur en moet gesond, vlesig en glad gesny wees met 'n helder, eenvormige kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit, maar moet vry wees van vrugte met letsels, swart gedeeltes of ander verkleuring.

(bb) *Verpakking*.—Puikgraad moet ooreenkomstig die volgende groottegroepe verpak word:

Puikgraad (ekstra groot) bestaande uit perskehelftes wat nie deur 'n sif met mase van $1\frac{3}{4}$ duim sal gaan nie.

Puikgraad (groot), bestaande uit perskehelftes wat deur 'n sif met mase van $1\frac{3}{4}$ duim sal gaan maar nie deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{4}$ duim nie.

(ii) *Keurgraad*

(aa) *Gradering*.—Keurgraad moet bestaan uit perskehelftes van goeie gehalte en tekstuur en moet gesond, vlesig en glad gesny wees met 'n goeie kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit, en van 'n redelike eenvormige voorkoms; dit mag in totaal volgens getal hoogstens 25 persent vrugte met geringe letsels en vrugte met 'n kleurafwyking bevat, met dien verstande dat dit volgens getal nie meer as 15 persent van een van die voornoemde gebreke afsonderlik bevat nie, maar moet vry wees van vrugte met swart gedeeltes.

(bb) *Verpakking*.—Keurgraad moet ooreenkomstig die volgende groottegroepe verpak word:

Keurgraad (ekstra groot), bestaande uit perskehelftes wat nie deur 'n sif met mase van $1\frac{3}{4}$ duim sal gaan nie.

Keurgraad (groot), bestaande uit perskehelftes wat deur 'n sif met mase van $1\frac{3}{4}$ duim sal gaan maar nie deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{4}$ duim nie.

Keurgraad (medium) bestaande uit perskehelftes wat deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{4}$ duim sal gaan.

(iii) *Standaardgraad*

(aa) *Gradering*.—Standaardgraad moet bestaan uit perskehelftes van redelike gehalte en tekstuur met 'n redelike kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit, maar moet vry wees van vrugte met ernstige letsels en swart gedeeltes.

(bb) *Verpakking*.—Standaardgraad moet ooreenkomstig die volgende groottegroepe verpak word:

Standaardgraad (ekstra groot), bestaande uit perskehelftes wat nie deur 'n sif met mase van $1\frac{3}{4}$ duim sal gaan nie.

Standaardgraad (groot), bestaande uit perskehelftes wat deur 'n sif met mase van $1\frac{3}{4}$ duim sal gaan maar nie deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{4}$ duim nie.

Standaardgraad (medium), bestaande uit perskehelftes wat deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{4}$ duim sal gaan.

(iv) *Bygraad* moet bestaan uit perskehelftes van enige grootte en enige kleur, maar moet vry wees van vrugte met swart gedeeltes en mag dun en oorryp perskehelftes bevat.

(v) *Vervaardigersgraad* moet bestaan uit perskehelftes wat nie aan die vereistes vir voornoemde grade voldoen nie.

Peaches (unpeeled, bleached) shall be divided into the following grades:

(i) *Fancy Grade*

(aa) *Grading*.—Fancy grade shall consist of halved peaches, within any size group prescribed for Fancy Grade, of superior quality and texture, and shall be sound, fleshy and cleanly cut, of a clear uniform colour characteristic of the variety concerned, but shall be free from fruit with blemishes, black spots or other discoloration.

(bb) *Packing*.—Fancy grade shall be packed according to the following size group:

Fancy grade (extra large), consisting of halved peaches which do not pass through a sieve of $1\frac{3}{4}$ -inch mesh.

Fancy grade (large), consisting of halved peaches which will pass through a sieve of $1\frac{3}{4}$ -inch mesh, but will not pass through a sieve of $1\frac{1}{4}$ -inch mesh.

(ii) *Choice Grade*

(aa) *Grading*.—Choice grade shall consist of halved peaches of good quality and texture, and shall be sound, fleshy, and cleanly cut, of a good colour characteristic of the variety concerned, and of a fairly uniform appearance; it may contain in total not more than 25 per cent by number of fruit with minor blemishes and discoloration, provided it contains not more than 15 per cent by number of any one of the aforesaid defects separately, but shall be free from fruit with black spots.

(bb) *Packing*.—Choice grade shall be packed according to the following size groups:

Choice grade (extra large), consisting of halved peaches which do not pass through a sieve of $1\frac{3}{4}$ -inch mesh.

Choice grade (large), consisting of halved peaches which will pass through a sieve of $1\frac{3}{4}$ -inch mesh, but will not pass through a sieve of $1\frac{1}{4}$ -inch mesh.

Choice grade (medium), consisting of halved peaches which will pass through a sieve of $1\frac{1}{4}$ -inch mesh.

(iii) *Standard Grade*

(aa) *Grading*.—Standard Grade shall consist of halved peaches of fair quality and texture, of a reasonable colour characteristic of the variety concerned, but shall be free from fruit with serious blemishes and black spots.

(bb) *Packing*.—Standard grade shall be packed according to the following size groups:

Standard Grade (extra large), consisting of halved peaches which do not pass through a sieve of $1\frac{3}{4}$ -inch mesh.

Standard Grade (large), consisting of halved peaches which will pass through a sieve of $1\frac{3}{4}$ -inch mesh, but will not pass through a sieve of $1\frac{1}{4}$ -inch mesh.

Standard Grade (medium), consisting of halved peaches which will pass through a sieve of $1\frac{1}{4}$ -inch mesh.

(iv) *Off-grade* shall consist of halved peaches of any size and any colour, but shall be free from fruit with black spots, and may contain thin and over-ripe peach halves.

(v) *Manufacturers' Grade* shall consist of halved peaches of any size which do not comply with the requirements prescribed for the afore-mentioned grades.

(d) *Taaipitperskes (geskil, gebleik)*: (d.i. perskehelftes wat gemaak is van ryp vrugte wat geskil, gebleik en tot die voorgeskrewe voginhoud gedroog is.) Taaipitperskes (geskil, gebleik) moet in die volgende grade ingedeel word:

(i) *Puikgraad* moet bestaan uit perskehelftes van uitstekende gehalte en tekstuur en moet gesond, vlesig en glad gesny wees met 'n helder, eenvormige kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit, maar moet vry wees van letsels, swart gedeeltes of ander verkleuring.

(ii) *Keurgraad* moet bestaan uit perskehelftes van goeie gehalte en tekstuur en moet gesond, vlesig en glad gesny wees met 'n goeie kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit en van 'n redelike eenvormige voorkoms; dit mag in totaal volgens getal hoogstens 25 persent vrugte met geringe letsels en vrugte met 'n kleurafwyking bevat, met dien verstande dat dit volgens getal nie meer as 15 persent van een van voornoemde gebreke afsonderlik bevat nie, maar moet vry wees van vrugte met swart gedeeltes.

(iii) *Standaardgraad* moet bestaan uit perskehelftes van redelike gehalte en tekstuur met 'n redelike kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit, maar moet vry wees van vrugte met ernstige letsels en swart gedeeltes.

(iv) *Bygraad* moet bestaan uit perskehelftes van enige kleur, maar moet vry wees van vrugte met swart gedeeltes.

(v) *Vervaardigersgraad* moet bestaan uit perskehelftes wat nie aan die vereistes vir voornoemde grade voldoen nie.

Pere

19. *Pere (ongeskil, gebleik)*: (d.i. peerhelftes wat gemaak is van ryp pere wat gebleik en tot die voorgeskrewe voginhoud gedroog is en waarvan die kelke, kern en stingels verwyder is.)

Pere (ongeskil, gebleik) moet in die volgende grade ingedeel en gradeer en verpak word in ooreenstemming met die vereistes in hierdie regulasie voorgeskryf:

(a) *Puikgraad*

(i) *Gradering*.—Puikgraad moet bestaan uit peerhelftes binne enige groottegroep vir puikgraad voorgeskryf, van uitstekende gehalte en tekstuur en moet gesond, vlesig en glad gesny wees, sonder reste van kelke, kern of stingels en met 'n helder, eenvormige kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit, maar moet vry wees van vrugte met letsels, swart gedeeltes of ander verkleuring.

(ii) *Verpakking*.—Puikgraad moet ooreenkomstig die volgende groottegroepe verpak word:

Puikgraad (ekstra groot), bestaande uit peerhelftes wat nie deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{4}$ duim sal gaan nie.

Puikgraad (groot), bestaande uit peerhelftes wat deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{4}$ duim sal gaan maar nie deur 'n sif met mase van $1\frac{3}{8}$ duim nie.

(b) *Keurgraad*

(i) *Gradering*.—Keurgraad moet bestaan uit peerhelftes van goeie gehalte en tekstuur en moet gesond, vlesig en glad gesny wees met 'n goeie kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit en van 'n redelike eenvormige voorkoms; dit mag in totaal volgens getal hoogstens 25 persent vrugte met geringe letsels en vrugte met kleurafwyking bevat, met dien verstande dat dit volgens getal nie meer as 15 persent van een van die voornoemde gebreke afsonderlik bevat nie maar moet vry wees van vrugte met swart gedeeltes en redelik vry wees van reste van kelke, kern en gelignifiseerde stingels.

(d) *Clingstone peaches (peeled, bleached)*: (i.e. halved peaches produced from ripe fruit which have been peeled, bleached and dried to the prescribed moisture content).

Clingstone peaches (peeled, bleached) shall be divided into the following grades:

(i) *Fancy Grade* shall consist of halved peaches of superior quality and texture, and shall be sound, fleshy and cleanly cut, of a clear uniform colour characteristic of the variety concerned, but shall be free from fruit with blemishes, black spots or other discoloration.

(ii) *Choice Grade* shall consist of halves peaches of good quality and texture, and shall be sound fleshy and cleanly cut, of a good colour characteristic of the variety concerned of a fairly uniform appearance; it may contain in total not more than 25 per cent by number of fruit with minor blemishes and discoloration, provided it contains not more than 15 per cent by number of any one of the afore-said defects separately, but shall be free from fruit with black spots.

(iii) *Standard Grade* shall consist of halved peaches of fair quality and texture, of a reasonable colour characteristic of the variety concerned, but shall be free from fruit with serious blemishes and black spots.

(iv) *Off-grade* shall consist of halved peaches of any colour, but shall be free from fruit with black spots.

(v) *Manufacturers' Grade* shall consist of halved peaches which do not comply with the requirements prescribed for the afore-mentioned Grades.

Pears

19. *Pears (unpeeled, unbleached)*: (i.e. halved pears produced from ripe pears which have been bleached and dried to the prescribed moisture content, and from which calyx, core and stalks have been removed.)

Pears (unpeeled, unbleached) shall be divided into the following grades and shall be graded and packed in accordance with the requirements prescribed in this regulation:

(a) *Fancy Grade*

(i) *Grading*.—Fancy Grade shall consist of halved pears within any size group prescribed for Fancy Grade, of superior quality and texture, and shall be sound, fleshy and cleanly cut, with no trace of calyx, core and stalks, of a clear, uniform colour characteristic of the variety concerned, but shall be free from fruit with blemishes, black spots or other discoloration.

(ii) *Packing*.—Fancy Grade shall be packed according to the following size groups:

Fancy Grade (extra large), consisting of halved pears which do not pass through a sieve of $1\frac{1}{4}$ -inch mesh.

Fancy Grade (large), consisting of halved pears which will pass through a sieve of $1\frac{3}{8}$ -inch mesh, but will not pass through a sieve of $1\frac{1}{2}$ -inch mesh.

(b) *Choice Grade*

(i) *Grading*.—Choice Grade shall consist of halved pears of good quality and texture, and shall be sound, fleshy and cleanly cut, of a good colour characteristic of the variety concerned, and of a fairly uniform appearance; it may contain in total not more than 25 per cent by number of fruit with minor blemishes and discoloration, provided it contains not more than 15 per cent by number of any one of the afore-said defects separately, but shall be free from fruit with black spots and fairly free from remains of calyx, core and lignified stalks.

(ii) *Verpakking*.—Keurgraad moet ooreenkomstig die volgende groottegroep verpak word:

Keurgraad (ekstra groot), bestaande uit peerhelftes wat nie deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{4}$ duim sal gaan nie.

Keurgraad (groot), bestaande uit peerhelftes wat deur 'n sif met mase van 1 duim sal gaan maar nie deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{8}$ duim sal gaan nie.

Keurgraad (medium), bestaande uit peerhelftes wat deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{8}$ duim sal gaan.

(c) *Standaardgraad*

(i) *Gradering*.—Standaardgraad moet bestaan uit peerhelftes van redelike gehalte en tekstuur met 'n redelike kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit, maar moet vry wees van vrugte met ernstige letsels en swart gedeeltes.

(ii) *Verpakking*.—Standaardgraad moet ooreenkomstig die volgende groottegroep verpak word:

Standaardgraad (ekstra groot), bestaande uit peerhelftes wat nie deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{4}$ duim sal gaan nie.

Standaardgraad (groot), bestaande uit peerhelftes wat deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{8}$ duim sal gaan maar nie deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{4}$ duim nie.

Standaardgraad (medium), bestaande uit peerhelftes wat deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{8}$ duim sal gaan.

(d) *Bygraad* moet bestaan uit peerhelftes van enige grootte en enige kleur, maar moet vry wees van vrugte met swart gedeeltes, en mag dun en oorryp peerhelftes bevat, en dit mag reste van kelke, kern en stingels bevat.

(e) *Vervaardigersgraad* moet bestaan uit peerhelftes wat nie aan die vereistes vir voornoemde grade voldoen nie.

Kaalperskes

20. *Kaalperskes (gebleik)*: (d.i. kaalperskehelftes wat gemaak is van ryp vrugte wat gebleik en tot die voorgeskrewe voginhoud gedroog is.)

Kaalperskes (gebleik) moet in die volgende grade ingedeel en gradeer en verpak word in ooreenstemming met die vereistes in hierdie regulasie voorgeskryf:

(a) *Puikgraad*

(i) *Gradering*.—Puikgraad moet bestaan uit kaalperskehelftes binne enige groottegroep vir puikgraad voorgeskryf, van uitstekende gehalte en tekstuur en moet gesond, vleisig en glad gesny wees met 'n helder, eenvormige kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit, maar moet vry wees van vrugte met letsels, swart gedeeltes of ander verkleuring.

(ii) *Verpakking*.—Puikgraad moet ooreenkomstig die volgende groottegroep verpak word:

Puikgraad (ekstra groot), bestaande uit kaalperskehelftes wat nie deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{2}$ duim sal gaan nie.

Puikgraad (groot), bestaande uit kaalperskehelftes wat deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{2}$ duim sal gaan maar nie deur 'n sif met mase van 1 duim nie.

(b) *Keurgraad*

(i) *Gradering*.—Keurgraad moet bestaan uit kaalperskehelftes van goeie gehalte en tekstuur en moet gesond, vleisig en glad gesny wees met 'n goeie kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit en van 'n redelike eenvormige voorkoms; dit mag in totaal volgens getal hoogstens 25 persent vrugte met geringe letsels en vrugte met kleurafwyking bevat, met dien verstande dat dit volgens getal nie meer as 15 persent van een van voornoemde gebreke afsonderlik bevat nie, maar moet vry wees van vrugte met swart gedeeltes.

(ii) *Packing*.—Choice Grade shall be packed according to the following size groups:

Choice Grade (extra large), consisting of halved pears which do not pass through a sieve of $1\frac{1}{4}$ -inch mesh.

Choice Grade (large), consisting of halved pears which will pass through a sieve of $1\frac{1}{4}$ -inch mesh, but will not pass through a sieve of $1\frac{1}{8}$ -inch mesh.

Choice Grade (medium), consisting of halved pears which will pass through a sieve of $1\frac{1}{8}$ -inch mesh.

(c) *Standard Grade*

(i) *Grading*.—Standard Grade shall consist of halved pears of fair quality and texture, of a reasonable colour characteristic of the variety concerned, but shall be free from fruit with serious blemishes and black spots.

(ii) *Packing*.—Standard grade shall be packed according to the following size groups:

Standard Grade (extra large), consisting of halved pears which do not pass through a sieve of $1\frac{1}{4}$ -inch mesh.

Standard Grade (large), consisting of halved pears which will pass through a sieve of $1\frac{1}{4}$ -inch mesh, but will not pass through a sieve of $1\frac{1}{8}$ -inch mesh.

Standard Grade (medium), consisting of halved pears which will pass through a sieve of $1\frac{1}{8}$ -inch mesh.

(d) *Off-grade* shall consist of halved pears of any size and colour, but shall be free from fruit with black spots, and may contain thin and over-ripe halved pears and remains of calyx, core and stalks.

(e) *Manufacturers' Grade* shall consist of halved pears of any size which do not comply with the requirements prescribed for the afore-mentioned Grades.

Nectarines

20. *Nectarines (bleached)* (i.e. halved nectarines produced from ripe fruit which have been bleached and dried to the prescribed moisture content).

Nectarines (bleached) shall be divided into the following grades and shall be graded and packed in accordance with the requirements prescribed in this regulation:

(a) *Fancy Grade*

(i) *Grading*.—Fancy Grade shall consist of halved nectarines, within any size group prescribed for Fancy Grade, of superior quality and texture, and shall be sound, fleshy and cleanly cut, of a clear, uniform colour characteristic of the variety concerned, but shall be free from fruit with blemishes, black spots or other discoloration.

(ii) *Packing*.—Fancy Grade shall be packed according to the following size groups:

Fancy Grade (extra large), consisting of halved nectarines which do not pass through a sieve of $1\frac{1}{2}$ -inch mesh.

Fancy Grade (large), consisting of halved nectarines which will pass through a sieve of $1\frac{1}{2}$ -inch mesh, but will not pass through a sieve of 1-inch mesh.

(b) *Choice Grade*

(i) *Grading*.—Choice Grade shall consist of halved nectarines of good quality and texture, and shall be sound, fleshy and cleanly cut, of a good colour characteristic of the variety concerned, and of a fairly uniform appearance; it may contain in total not more than 25 per cent by number of fruit with minor blemishes and discoloration, provided it contains not more than 15 per cent by number of any one of the afore-said defects separately, but shall be free from fruit with black spots.

(ii) *Verpakking*.—Keurgraad moet ooreenkomstig die volgende groottegroep verpak word:

Keurgraad (ekstra groot), bestaande uit kaalperskehelftes wat nie deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{2}$ duim sal gaan nie.

Keurgraad (groot), bestaande uit kaalperskehelftes wat deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{2}$ duim sal gaan maar nie deur 'n sif met mase van 1 duim nie.

Keurgraad (medium), bestaande uit kaalperskehelftes wat deur 'n sif met mase van 1 duim sal gaan.

(c) *Standaardgraad*

(i) *Gradering*.—Standaardgraad moet bestaan uit kaalperskehelftes van redelike gehalte en tekstuur met 'n redelike kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit, maar moet vry wees van vrugte met ernstige letsels en swart gedeeltes.

(ii) *Verpakking*.—Standaardgraad moet ooreenkomstig die volgende groottegroep verpak word:

Standaardgraad (ekstra groot), bestaande uit kaalperskehelftes wat nie deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{2}$ duim sal gaan nie.

Standaardgraad (groot), bestaande uit kaalperskehelftes wat deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{2}$ duim sal gaan maar nie deur 'n sif met mase van 1 duim nie.

Standaardgraad (medium), bestaande uit kaalperskehelftes wat deur 'n sif met mase van 1 duim sal gaan.

(d) *Bygraad* moet bestaan uit kaalperskehelftes van enige grootte en enige kleur, maar moet vry wees van swart gedeeltes en mag dun en oorryp kaalperskehelftes bevat.

(e) *Vervaardigersgraad* moet bestaan uit kaalperskehelftes wat nie aan die vereistes vir voornoemde grade voldoen nie.

Vye

21. *Vye (gebleik)*: (d.i. vye wat gemaak is van ryp vrugte wat tot die voorgeskrewe voginhoud gedroog is.)

Vye (gebleik) moet in die volgende grade ingedeel en gradeer en verpak word in ooreenstemming met die vereistes in hierdie regulasie voorgeskryf:

(a) *Puikgraad*

(i) *Gradering*.—Puikgraad moet bestaan uit vye, binne enige groottegroep vir puikgraad voorgeskryf, van uitstekende gehalte en tekstuur en moet gesond en vlesig wees, met 'n helder, eenvormige kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit, maar moet vry wees van enige letsels swart gedeeltes of ander verkleuring.

(ii) *Verpakking*.—Puikgraad moet ooreenkomstig die volgende groottegroep verpak word:

Puikgraad (ekstra groot), bestaande uit vye wat nie deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{2}$ duim sal gaan nie.

Puikgraad (groot), bestaande uit vye wat deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{2}$ duim sal gaan maar nie deur 'n sif met mase van 1 duim nie.

(b) *Keurgraad*

(i) *Gradering*.—Keurgraad moet bestaan uit vye van goeie gehalte en tekstuur en moet gesond en vlesig wees met 'n goeie kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit en van 'n redelike eenvormige voorkoms; dit mag in totaal volgens getal hoogstens 25 persent vrugte met geringe letsels en vrugte met 'n kleurafwyking bevat, met dien verstande dat dit volgens getal nie meer as 15 persent van een van voornoemde gebreke afsonderlik bevat nie, maar moet vry wees van vrugte met swart gedeeltes.

(ii) *Packing*.—Choice Grade shall be packed according to the following size groups:

Choice Grade (extra large), consisting of halved nectarines which do not pass through a sieve of $1\frac{1}{2}$ -inch mesh.

Choice Grade (large), consisting of halved nectarines which will pass through a sieve of $1\frac{1}{2}$ -inch mesh, but will not pass through a sieve of 1-inch mesh.

Choice Grade (medium), consisting of halved nectarines which will pass through a sieve of 1-inch mesh.

(c) *Standard Grade*

(i) *Grading*.—Standard Grade shall consist of halved nectarines of fair quality and texture, of a reasonable colour characteristic of the variety concerned, but shall be free from fruit with serious blemishes and black spots.

(ii) *Packing*.—Standard Grade shall be packed according to the following size groups:

Standard Grade (extra large), consisting of halved nectarines which do not pass through a sieve of $1\frac{1}{2}$ -inch mesh.

Standard Grade (large), consisting of halved nectarines which will pass through a sieve of $1\frac{1}{2}$ -inch mesh, but will not pass through a sieve of 1-inch mesh.

Standard Grade (medium), consisting of halved nectarines which will pass through a sieve of 1-inch mesh.

(d) *Off-grade* shall consist of halved nectarines of any size and colour, but shall be free from fruit with black spots, and may contain thin and over-ripe halved nectarines.

(e) *Manufacturers' Grade* shall consist of halved nectarines of any size which do not comply with the requirements prescribed for the afore-mentioned grades.

Figs

21. *Figs (bleached)*: (i.e. figs produced from ripe fruit dried to the prescribed moisture content).

Figs (bleached) shall be divided into the following grades and shall be graded and packed in accordance with the requirements prescribed in this regulation:

(a) *Fancy Grade*

(i) *Grading*.—Fancy Grade shall consist of figs, within any size group prescribed for fancy grade, of superior quality and texture, and shall be sound and fleshy, of a clear uniform colour characteristic of the variety concerned, but shall be free from fruit with blemishes, black spots or other discoloration.

(ii) *Packing*.—Fancy Grade shall be packed according to the following size groups:

Fancy Grade (extra large), consisting of figs which do not pass through a sieve of $1\frac{1}{2}$ -inch mesh.

Fancy Grade (large), consisting of figs which will pass through a sieve of $1\frac{1}{2}$ -inch mesh, but will not pass through a sieve of 1-inch mesh.

(b) *Choice Grade*

(i) *Grading*.—Choice Grade shall consist of figs of good quality and texture, and shall be sound, fleshy and of good colour characteristic of the variety concerned and of fairly uniform appearance; it may contain in total not more than 25 per cent by number of fruit with minor blemished and discoloration, provided it contains not more than 15 per cent by number of any one of the afore-said defects separately, but shall be free from fruit with black spots.

(ii) *Verpakking*.—Keurgraad moet ooreenkomstig die volgende groottegroepen verpak word:

Keurgraad (ekstra groot), bestaande uit vye wat nie deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{2}$ duim sal gaan nie.

Keurgraad (groot), bestaande uit vye wat deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{2}$ duim sal gaan maar nie deur 'n sif met mase van 1 duim nie.

Keurgraad (medium), bestaande uit vye wat deur 'n sif met mase van 1 duim sal gaan.

(c) *Standaardgraad*

(i) *Gradering*.—Standaardgraad moet bestaan uit vye van redelike gehalte en tekstuur met 'n redelike kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit, maar moet vry wees van vrugte met ernstige letsels en swart gedeeltes.

(ii) *Verpakking*.—Standaardgraad moet ooreenkomstig die volgende groottegroepen verpak word:

Standaardgraad (ekstra groot), bestaande uit vye wat nie deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{2}$ duim sal gaan nie.

Standaardgraad (groot), bestaande uit vye wat deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{2}$ duim sal gaan, maar nie deur 'n sif met mase van 1 duim nie.

Standaardgraad (medium), bestaande uit vye wat deur 'n sif met mase van 1 duim sal gaan.

(d) *Bygraad* moet bestaan uit vye van enige grootte en enige kleur, maar moet vry wees van swart gedeeltes.

(e) *Vervaardigersgraad* moet bestaan uit vye wat nie aan die vereistes vir voornoemde grade voldoen nie.

Pruime

22. *Pruime (gebleik)*: (d.i. pruimhelftes wat gemaak is van ryp vrugte wat gebleik en tot die voorgeskrewe voginhoud gedroog is).

Pruime (gebleik) moet in die volgende grade ingedeel en gradeer en verpak word in ooreenstemming met die vereistes in hierdie regulasie voorgeskryf:

(a) *Puikgraad*

(i) *Gradering*.—Puikgraad moet bestaan uit pruimhelftes, binne enige groottegroep vir puikgraad voorgeskryf, van uitstekende gehalte en tekstuur en moet gesond, vleisig en glad gesny wees met 'n helder, eenvormige kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit, maar moet vry wees van vrugte met letsels, swart gedeeltes of ander verkleuring.

(ii) *Verpakking*.—Puikgraad moet ooreenkomstig die volgende groottegroepen verpak word:

Puikgraad (ekstra groot), bestaande uit pruimhelftes wat nie deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{2}$ duim sal gaan nie.

Puikgraad (groot), bestaande uit pruimhelftes wat deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{2}$ duim sal gaan maar nie deur 'n sif met mase van 1 duim nie.

(b) *Keurgraad*

(i) *Gradering*.—Keurgraad moet bestaan uit pruimhelftes van goeie gehalte en tekstuur en moet gesond, vleisig en glad gesny wees met 'n goeie kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit en van 'n redelike eenvormige voorkoms; dit mag in totaal volgens getal hoogstens 25 persent vrugte met geringe letsels en vrugte met 'n kleurafwyking bevat, met dien verstande dat dit volgens getal nie meer as 15 persent van een van voornoemde gebreke afsonderlik bevat nie, maar moet vry wees van vrugte met swart gedeeltes.

(ii) *Verpakking*.—Keurgraad moet ooreenkomstig die volgende grade verpak word:

Keurgraad (ekstra groot), bestaande uit pruimhelftes wat nie deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{2}$ duim sal gaan nie.

(ii) *Packing*.—Choice Grade shall be packed according to the following size groups:

Choice Grade (extra large), consisting of figs which do not pass through a sieve of $1\frac{1}{2}$ -inch mesh.

Choice Grade (large), consisting of figs which will pass through a sieve of $1\frac{1}{2}$ -inch mesh, but will not pass through a sieve of 1-inch mesh.

Choice Grade (medium), consisting of figs which will pass through a sieve of 1-inch mesh.

(c) *Standard Grade*

(i) *Grading*.—Standard Grade shall consist of figs of fair quality and texture, of a reasonable colour characteristic of the variety concerned, but shall be free from fruit with serious blemishes and black spots.

(ii) *Packing*.—Standard Grade shall be packed according to the following size groups:

Standard Grade (extra large), consisting of figs which do not pass through a sieve of $1\frac{1}{2}$ -inch mesh.

Standard Grade (large), consisting of figs which will pass through a sieve of $1\frac{1}{2}$ -inch mesh, but will not pass through a sieve of 1-inch mesh.

Standard Grade (medium), consisting of figs which will pass through a sieve of 1-inch mesh.

(d) *Off-grade* shall consist of figs of any size and colour, but shall be free from fruit with black spots.

(e) *Manufacturers' Grade* shall consist of figs of any size which do not comply with the requirements prescribed for the afore-mentioned grades.

Plums

22. *Plums (bleached)*: (i.e. halved plums produced from ripe fruit which have been bleached and dried to the prescribed moisture content).

Plums (bleached) shall be divided into the following grades and shall be graded and packed in accordance with the requirements prescribed in this regulation:

(a) *Fancy Grade*

(i) *Grading*.—Fancy Grade shall consist of plums, within any size group prescribed for fancy grade, of superior quality and texture, and shall be sound, fleshy and cleanly cut, and of a clear, uniform colour characteristic of the variety concerned, but shall be free from fruit with blemishes, black spots or other discoloration.

(ii) *Packing*.—Fancy Grade shall be packed according to the following size groups:

Fancy Grade (extra large), consisting of halved plums which do not pass through a sieve of $1\frac{1}{2}$ -inch mesh.

Fancy Grade (large), consisting of halved plums which will pass through a sieve of $1\frac{1}{2}$ -inch mesh, but will not pass through a sieve of 1-inch mesh.

(b) *Choice Grade*

(i) *Grading*.—Choice Grade shall consist of halved plums of good quality and texture, and shall be sound, fleshy and cleanly cut, of a good colour characteristic of the variety concerned and of a fairly uniform appearance; it may contain in total not more than 25 per cent by number of fruit with minor blemishes and discoloration, provided it contains not more than 15 per cent by number of any one of the aforesaid defects separately, but shall be free from fruit with black spots.

(ii) *Packing*.—Choice Grade shall be packed according to the following size groups:

Choice Grade (extra large), consisting of halved plums which do not pass through a sieve of $1\frac{1}{2}$ -inch mesh.

Keurgraad (groot), bestaande uit pruimhelftes wat deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{2}$ duim sal gaan maar nie deur 'n sif met mase van 1 duim nie.

Keurgraad (medium), bestaande uit pruimhelftes wat deur 'n sif met mase van 1 duim sal gaan.

(c) *Standaardgraad*

(i) *Gradering*.—Standaardgraad moet bestaan uit pruimhelftes van redelike gehalte en tekstuur met 'n redelike kleur, kenmerkend van die betrokke variëteit, maar moet vry wees van vrugte met ernstige letsels en swart gedeeltes.

(ii) *Verpakking*.—Standaardgraad moet ooreenkomstig die volgende groottegroeppe verpak word:

Standaardgraad (ekstra groot), bestaande uit pruimhelftes wat nie deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{2}$ duim sal gaan nie.

Standaardgraad (groot), bestaande uit pruimhelftes wat deur 'n sif met mase van $1\frac{1}{2}$ duim sal gaan maar nie deur 'n sif met mase van 1 duim nie.

Standaardgraad (medium), bestaande uit pruimhelftes wat deur 'n sif met mase van 1 duim sal gaan.

(d) *Bygraad* moet bestaan uit pruimhelftes van enige grootte en enige kleur, maar moet vry wees van swart gedeeltes en mag dun en oorryp pruimhelftes bevat.

(e) *Vervaardigersgraad* moet bestaan uit pruimhelftes wat nie aan die vereistes vir voornoemde grade voldoen nie.

Pruimedante

23. *Pruimedante*: (d.i. heel, ryp vrugte van erkende variëteite wat tot die voorgeskrewe voginhoud gedroog is).

Pruimedante moet in die volgende grade ingedeel en gradeer en verpak word in ooreenstemming met die vereistes in hierdie regulasie voorgeskryf:

(a) *Puikgraad*

(i) *Gradering*.—Puikgraad moet bestaan uit gesonde, lywige vrugte, binne enige groottegroeppe vir puikgraad voorgeskryf, van uitstekende gehalte, tekstuur en geur en van 'n eenvormige goeie kleur en mag volgens getal hoogstens 5 persent beskadigde, gebreekte of gesplete pruimedante bevat.

(ii) *Verpakking*.—Puikgraad moet ooreenkomstig die volgende groottegroeppe verpak word:

Puikgraad (ekstra groot), bestaande uit pruimedante van 'n telling van nie meer nie as 40 per pond en bevattende geen pruimedante van 'n telling laer as 40-50 per pond nie.

Puikgraad (groot), bestaande uit pruimedante van 'n telling van nie meer nie as 60 per pond en bevattende geen pruimedante van 'n telling laer as 60-70 per pond nie.

Puikgraad (medium), bestaande uit pruimedante van 'n telling van nie meer nie as 80 per pond en bevattende geen pruimedante van 'n telling laer as 80-90 per pond nie.

(b) *Keurgraad*

(i) *Gradering*.—Keurgraad moet bestaan uit gesonde vrugte van goeie gehalte, tekstuur en geur en mag volgens getal hoogstens 10 persent beskadigde, gebreekte of gesplete pruimedante bevat.

(ii) *Verpakking*.—Keurgraad moet ooreenkomstig die volgende groottegroeppe verpak word:

Keurgraad (ekstra groot), bestaande uit pruimedante van 'n telling van nie meer nie as 40 per pond en bevattende geen pruimedante van 'n telling laer as 40-50 per pond nie.

Choice Grade (large), consisting of halved plums which will pass through a sieve of $1\frac{1}{2}$ -inch mesh, but will not pass through a sieve of 1-inch mesh.

Choice Grade (medium), consisting of halved plums which will pass through a sieve of 1-inch mesh.

(c) *Standard Grade*

(i) *Grading*.—Standard Grade shall consist of halved plums of fair quality and texture, of a reasonable colour characteristic of the variety concerned, but shall be free from fruit with serious blemishes and black spots.

(ii) *Packing*.—Standard Grade shall be packed according to the following size groups:

Standard Grade (extra large), consisting of halved plums which do not pass through a sieve of $1\frac{1}{2}$ -inch mesh.

Standard Grade (large), consisting of halved plums which will pass through a sieve of $1\frac{1}{2}$ -inch mesh, but will not pass through a sieve of 1-inch mesh.

Standard Grade (medium), consisting of halved plums which will pass through a sieve of 1-inch mesh.

(d) *Off-grade* shall consist of halved plums of any size and colour, but shall be free from fruit with black spots and may contain thin and over-ripe halved plums.

(e) *Manufacturers' Grade* shall consist of halved plums of any size which do not comply with the requirements prescribed for the afore-mentioned grades.

Prunes

23. *Prunes*: (i.e. whole, ripe fruit of the known varieties, dried to the prescribed moisture content).

Prunes shall be divided into the following grades and shall be graded and packed in accordance with the requirements prescribed in this regulation:

(a) *Fancy Grade*

(i) *Grading*.—Fancy Grade shall consist of sound, fleshy fruit, within any size group prescribed for Fancy Grade, of superior quality, texture and flavour, and of a uniform good colour and may contain not more than 5 per cent by number of damaged, broken or split prunes.

(ii) *Packing*.—Fancy Grade shall be packed according to the following size groups:

Fancy Grade (extra large), consisting of prunes of a count of not more than 40 to the pound and containing no prunes of a count lower than 40-50 to the pound.

Fancy Grade (large), consisting of prunes of a count of not more than 60 to the pound and containing no prunes of a count lower than 60-70 to the pound.

Fancy Grade (medium), consisting of prunes of a count of not more than 80 to the pound and containing no prunes of a count lower than 80-90 to the pound.

(b) *Choice Grade*

(i) *Grading*.—Choice Grade shall consist of sound fruit of a good quality, texture, and flavour and may contain not more than 10 per cent by number of damaged, broken or split prunes.

(ii) *Packing*.—Choice Grade shall be packed according to the following size groups:

Choice Grade (extra large), consisting of prunes of a count of not more than 40 to the pound and containing no prunes of a count lower than 40-50 to the pound.

Keurgraad (groot), bestaande uit pruimedante van 'n telling van nie meer nie as 60 per pond en bevattende geen pruimedante van 'n telling laer as 60-70 per pond nie.

Keurgraad (medium), bestaande uit pruimedante van 'n telling van nie meer nie as 80 per pond en bevattende geen pruimedante van 'n telling laer as 80-90 per pond nie.

Keurgraad (klein), bestaande uit pruimedante van 'n telling van nie meer nie as 110 per pond en bevattende geen pruimedante van 'n telling laer as 100-120 per pond nie.

Keurgraad (ekstra klein), bestaande uit pruimedante van 'n telling van gemiddeld 120 per pond.

(c) *Standaardgraad*

(i) *Gradering*.—Standaardgraad moet bestaan uit gebreekte, oormatig gemerkte pruimedante of pruimedante wat nie aan die vereistes vir die voornoemde grade voldoen nie.

(ii) *Verpakking*.—Standaardgraad moet ooreenkomstig die volgende grootte-groepe verpak word:

Standaardgraad (ekstra groot), bestaande uit pruimedante van 'n telling van nie meer nie as 40 per pond en bevattende geen pruimedante van 'n telling laer as 40-50 per pond nie.

Standaardgraad (groot), bestaande uit pruimedante van 'n telling van nie meer nie as 60 per pond en bevattende geen pruimedante van 'n telling laer as 60-70 per pond nie.

Standaardgraad (medium), bestaande uit pruimedante van 'n telling van nie meer nie as 80 per pond en bevattende geen pruimedante van 'n telling laer as 80-90 per pond nie.

Standaardgraad (klein), bestaande uit pruimedante van 'n telling van nie meer nie as 110 per pond en bevattende geen pruimedante van 'n telling laer as 100-120 per pond nie.

Standaardgraad (ekstra klein), bestaande uit pruimedante van 'n telling van gemiddeld 120 per pond.

Vrugteslaai

24. *Vrugteslaai*: (d.i. 'n mengsel van minstens vier soorte droë boomvrugte wat minstens 10 persent of hoogstens 40 persent volgens gewig van enige besondere klas bevat; met dien verstande dat indien dit appelringe bevat die minimum inhoud daarvan 8 persent volgens gewig moet wees.)

Vrugteslaai moet ingedeel word in en gegradeer word ooreenkomstig die volgende grade:

(a) *Puikgraad (ekstra groot)* vrugteslaai moet bestaan uit verskillende klasse van droëvrugte, elke klas waarvan individueel moet voldoen aan die vereistes voorgeskryf vir Puikgraad, onder daardie klas en indien grootte-groepe aldus vir sodanige klas voorgeskryf is, moet dit van die grootte-groep Puikgraad (ekstra groot) wees.

(b) *Puikgraad (groot)* vrugteslaai moet bestaan uit verskillende klasse van droëvrugte, elke klas waarvan individueel moet voldoen aan die vereistes voorgeskryf vir Puikgraad onder daardie klas en indien grootte-groepe aldus vir sodanige klas voorgeskryf is, moet dit van die grootte-groep Puikgraad (groot) wees.

(c) *Keurgraad (ekstra groot)* vrugteslaai moet bestaan uit verskillende klasse van droëvrugte, elke klas waarvan individueel moet voldoen aan die vereistes voorgeskryf vir Keurgraad onder daardie klas (of in die geval

Choice Grade (large), consisting of prunes of a count of not more than 60 to the pound and containing no prunes of a count lower than 60-70 to the pound.

Choice Grade (medium), consisting of prunes of a count of not more than 80 to the pound and containing no prunes of a count lower than 80-90 to the pound.

Choice Grade (small), consisting of prunes of a count of not more than 110 to the pound and containing no prunes of a count lower than 100-120 to the pound.

Choice Grade (extra small), consisting of prunes of a count of an average of 120 to the pound.

(c) *Standard Grade*

(i) *Grading*.—Standard Grade shall consist of broken, excessively blemished prunes or prunes which do not comply with the requirements prescribed for any of the aforesaid grades.

(ii) *Packing*.—Standard Grade shall be packed according to the following size groups:

Standard Grade (extra large), consisting of prunes of a count of not more than 40 to the pound and containing no prunes of a count lower than 40-50 to the pound.

Standard Grade (large), consisting of prunes of a count of not more than 60 to the pound and containing no prunes of a count lower than 60-70 to the pound.

Standard Grade (medium), consisting of prunes of a count of not more than 80 to the pound and containing no prunes of a count lower than 80-90 to the pound.

Standard Grade (small), consisting of prunes of a count of not more than 110 to the pound and containing no prunes of a count lower than 100-120 to the pound.

Standard Grade (extra small), consisting of prunes of a count of an average of 120 to the pound.

Fruit Salad

24. *Fruit salad*.—(i.e. a mixture of at least four classes of dried tree fruits containing at least 10 per cent and not more than 40 per cent by weight of any one class, provided that if it contains apple-rings the minimum shall be 8 per cent by weight).

Fruit salad shall be divided into and be graded in accordance with the following grades:

(a) *Fancy Grade (extra large)* fruit salad shall consist of different classes of dried fruit, each class of which individually complying with the requirements prescribed for Fancy Grade, under such class and if size groups have been so prescribed for such class, it shall be of the size group Fancy Grade (extra large).

(b) *Fancy Grade (large)* fruit salad shall consist of different classes of dried fruit, each class of which individually complying with the requirements prescribed for Fancy Grade, under such class and if size groups have been so prescribed for such class, it shall be of the size group Fancy Grade (large).

(c) *Choice Grade (extra large)* fruit shall consist of different classes of dried fruit each class of which individually complying with the requirements prescribed for Choice Grade under such class (or in the case of apples,

van appels Puikgraad) en indien groottegroep aldus voorgeskryf is vir sodanige klas, moet dit van die groottegroep Keurgraad (ekstra groot) wees [of in die geval van pruimedante van ten minste die groottegroep Keurgraad (groot)].

(d) *Keurgraad (groot)* vrugteslaai moet bestaan uit verskillende klasse van droëvrugte, elke klas waarvan individueel moet voldoen aan die vereistes voorgeskryf vir Keurgraad onder daardie klas en indien groottegroep aldus voorgeskryf is vir sodanige klas, moet dit van die groottegroep Keurgraad (groot) wees [of in die geval van pruimedante van ten minste die groottegroep Keurgraad (medium)].

(e) *Keurgraad (medium)* vrugteslaai moet bestaan uit verskillende klasse droëvrugte, elke klas waarvan individueel moet voldoen aan die vereistes voorgeskryf vir Keurgraad onder daardie klas en indien groottegroep aldus voorgeskryf is vir sodanige klas, moet dit van die groottegroep Keurgraad (medium) wees [of in die geval van pruimedante van ten minste die groottegroep Keurgraad (klein)].

(f) *Standaardgraad (ekstra groot)* vrugteslaai moet bestaan uit verskillende klasse droëvrugte, elke klas waarvan individueel moet voldoen aan die vereistes voorgeskryf vir Standaardgraad onder daardie klas en indien groottegroep aldus voorgeskryf is vir sodanige klas, moet dit van die groottegroep Standaardgraad (ekstra groot) wees [of in die geval van pruimedante van ten minste die groottegroep Standaardgraad (groot)].

(g) *Standaardgraad (groot)* vrugteslaai moet bestaan uit verskillende klasse droëvrugte, elke klas waarvan individueel moet voldoen aan die vereistes voorgeskryf vir Standaardgraad onder daardie klas en indien groottegroep aldus voorgeskryf is vir sodanige klas, moet dit van die groottegroep Standaardgraad (groot) wees [of in die geval van pruimedante van ten minste die groottegroep Standaardgraad (medium)].

(h) *Standaardgraad (medium)* vrugteslaai moet bestaan uit verskillende klasse droëvrugte, elke klas waarvan individueel moet voldoen aan die vereistes voorgeskryf vir Standaardgraad onder daardie klas (of in die geval van appels, enige graad uitgesonder Vervaardigersgraad), en indien groottegroep aldus voorgeskryf is vir sodanige klas moet dit van die groottegroep Standaardgraad (medium) wees [of in die geval van pruimedante van ten minste die groottegroep Standaardgraad (klein)].

Gemengde Droëvrugte

25. Gemengde droëvrugte moet bestaan uit—

(a) Enige mengsel van minstens drie soorte droë boomvrugte wat hoogstens 67 persent volgens gewig van enige besondere klas bevat. Hierdie mengsel moet ingedeel word in en gegradeer word ooreenkomstig die volgende grade:

(i) *Puikgraad* moet bestaan uit 'n mengsel van slegs Puikgraad boomvrugte;

(ii) *Keurgraad* moet bestaan uit 'n mengsel van minstens Keurgraad boomvrugte;

(iii) *Standaardgraad* moet bestaan uit 'n mengsel van minstens Standaardgraad boomvrugte;

(b) enige mengsel van droë boomvrugte wat in kleinhandelshoeveelhede deur 'n geregistreerde verpakker vooraf verpak is in 'n verseëelde houer waarop 'n geregistreerde handelsmerk sowel as die naam en adres van die verpakker verskyn. Die samestelling van die mengsel kan volgens 'n standaardformule van die verpakker of volgens spesifikasie van die koper wees, dog mag nie vrugte van 'n laer graad as Standaardgraad bevat nie;

Fancy Grade), and if size groups have been so prescribed for such class it shall be of the size group Choice Grade (extra large) [or in the case of prunes at least of the size group Choice Grade (large)].

(d) *Choice Grade (large)* fruit salad shall consist of different classes of dried fruit each class of which individually complying with the requirements prescribed for Choice Grade under such class and if size groups have been so prescribed for such class, it shall be of the size group Choice Grade (large) [or in the case of prunes at least of the size group Choice Grade (medium)].

(e) *Choice Grade (medium)* fruit salad shall consist of different classes of dried fruit each class of which individually complying with the requirements prescribed for Choice Grade, under such class and if size groups have been so prescribed for such class, it shall be of the size group Choice Grade (medium) [or in the case of prunes at least of the size group Choice Grade (small)].

(f) *Standard Grade (extra large)* fruit salad shall consist of different classes of dried fruit each class of which individually complying with the requirements prescribed for Standard Grade under such class and if size groups have been so prescribed for such class, it shall be of the size group Standard Grade (extra large) [or in the case of prunes at least of the size group Standard Grade (large)].

(g) *Standard Grade (large)* fruit salad shall consist of different classes of dried fruit each class of which individually complying with the requirements prescribed for Standard Grade under such class and if size groups have been so prescribed for such class, it shall be of the size group Standard Grade (large) [or in the case of prunes at least of the size group Standard Grade (medium)].

(h) *Standard Grade (medium)* fruit salad shall consist of different classes of dried fruit each class of which individually complying with the requirements prescribed for Standard Grade under such class (or in the case of apples, any grade excluding Manufacturers' Grade), and if size groups have been so prescribed for such class, it shall be of the size group Standard Grade (medium) [or in the case of prunes at least of the size group Standard Grade (small)].

Mixed Dried Fruit

25. Mixed dried fruit may consist of—

(a) any mixture of at least three different classes of dried tree fruits containing not more than 67 per cent by weight of any one class. This mixture shall be divided into and be graded according to the following grades:

(i) *Fancy Grade* which shall consist of a mixture of Fancy Grade tree fruits only;

(ii) *Choice Grade* which shall consist of a mixture of at least Choice Grade tree fruits;

(iii) *Standard Grade* which shall consist of a mixture of at least Standard Grade tree fruits;

(b) Any mixture of dried tree fruits, prepacked by a registered packer in retail quantities in a sealed container, on which appear the registered trade mark as well as the name and address of the packer. The composition of the mixture may be according to a standard formula of the packer or according to the specification of the buyer, but may not contain fruit of a lower grade than Standard Grade.

(c) enige mengsel van droë boomvrugte wat deur die Hoof van Kommoditeitsdienste goedgekeur is.

Gemengde Droë Wingerdvrugte

26. Gemengde droë wingerdvrugte vir bakdoeleindes moet bestaan uit minstens drie soorte pitlose, vlesige wingerdvrugte, redelik vry van stingels en met of sonder die toevoeging van fyngekapte versuikerde skil of kersies.

(c) Any mixture of dried tree fruits approved by the Chief of Commodity Services.

Mixed Dried Vine Fruit

26. Mixed dried vine fruit for baking purposes shall consist of at least three kinds of seedless, fleshy vine fruits, reasonable free from stalks and with or without the addition of finely chopped candied peel or cherries.

INHOUD

No.	BLADSY
PROKLAMASIES	
R. 29. Intrekking van sekere bevoegdhede, werksaamhede en pligte van die Bankunastamowerheid, distrik Letaba ...	1
R. 31. Sagtevrugteskema: Wysiging ...	1
R. 33. Mielie- en Kafferkoringskema: Wysiging ...	3
GOEWERMENSKENNISGEWINGS	
Landbou-ekonomie en -bemarking, Departement van GOEWERMENSKENNISGEWINGS	
R. 183. Regulasies met Betrekking tot die Gradering van Sonneblomsaad wat deur bemiddeling van die Oliesadebeheerraad verkoop word ...	4
R. 184. Regulasies met Betrekking tot die Gradering van Sojabone wat deur die Oliesadebeheerraad gekoop of verkoop word ...	10
R. 194. Regulasies Betreffende die Gradering, Verpakking, Merk en Inspeksie van Droëvrugte Bedoel vir Uitvoer ...	14

CONTENTS

No.	PAGE
PROCLAMATIONS	
R. 29. Withdrawal of certain powers, functions and duties of the Bankuna Tribal Authority, District of Letaba ...	1
R. 31. Deciduous Fruit Scheme: Amendment ...	1
R. 33. Maize and Kaffircorn Scheme: Amendment ...	3
GOVERNMENT NOTICES	
Agricultural Economics and Marketing, Department of GOVERNMENT NOTICES	
R. 183. Regulations Relating to the Grading of Sunflower Seed sold through the Oil Seeds Control Board ...	4
R. 184. Regulations Relating to the Grading of Soya Beans purchased or sold by the Oilseeds Control Board ...	10
R. 194. Regulations Relating to the Grading, Packing, Marking and Inspection of Dried Fruit Intended for Export ...	14



Wapen van die Republiek van Suid-Afrika

In Kleure

Groot 11½ duim by 9 duim

Herdruk volgens plan opgemaak
deur die Kollege van Heraldiek

PRYS:

R1.10 per kopie, posvry in die Republiek

R1.15 per kopie, buite die Republiek

Verkrygbaar by die Staatsdrukker
Pretoria en Kaapstad



Republic of South Africa

Coat of Arms

In Colours

Size 11½ inches by 9 inches

Reprinted to design prepared
by the College of Heraldry

PRICE:

R1.10 per copy, post free within the Republic

R1.15 per copy, outside the Republic

Obtainable from the Government Printer
Pretoria and Cape Town

Koop Nasionale Spaarsertifikate

Buy National Savings Certificates