



REPUBLIC OF SOUTH AFRICA
GOVERNMENT GAZETTE

STAATSKOERANT
VAN DIE REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

REGULATION GAZETTE No. 2332

Registered at the Post Office as a Newspaper

PRICE 20c PRYS
OVERSEAS 30c OORSEE
POST FREE — POSVRY

REGULASIEKOERANT No. 2332

As 'n Nuusblad by die Poskantoor Geregistreer

Vol. 132]

PRETORIA, 25 JUNE 1976
JUNIE

[No. 5169

GOVERNMENT NOTICE

**DEPARTMENT OF AGRICULTURAL
ECONOMICS AND MARKETING**

No. R. 1079 25 June 1976
REGULATIONS RELATING TO THE GRADING, PACKING
AND MARKING OF CANNED FRUIT INTENDED FOR
SALE IN THE REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

The Minister of Agriculture 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, packing and marking of canned fruit intended for sale in the Republic.

**SCHEDULE
CONTENTS**

Definitions.....	Regulations 1
PART I	
Quality requirements.....	2-30
Apricots.....	3
Apples.....	4
Berries.....	5
Cape Gooseberries.....	6
Figs.....	7
Fruit salad.....	8
Fruit salad: Tropical.....	9
Fruit cocktail.....	10
Granadillas.....	11
Grapes.....	12
Grapes Seedless (Sultanas).....	13
Grapefruit in syrup.....	14
Grapefruit segments.....	15
Guavas.....	16
Mangoes.....	17
Orange segments.....	18
Orange in syrup.....	19
Orange slices.....	20
Citrus two fruits.....	21
Pawpaws.....	22
Peaches: Freestone.....	23
Peaches: Yellow Clingstone.....	24
Pears.....	25
Pineapples.....	26
Plums.....	27
Quinces.....	28
Two Fruits.....	29
Unspecified fruit.....	30
PART II	
Containers and packing.....	31-32
PART III	
Marking requirements.....	33-35
PART IV	
Methods of inspection.....	36-41
PART V	
General.....	42-44

49069—A

GOEWERMENTSKENNISGEWING

**DEPARTEMENT VAN LANDBOU-EKONOMIE EN
-BEMARKING**

No. R. 1079 25 Junie 1976
REGULASIES MET BETREKKING TOT DIE GRADERING,
VERPAKKING EN MERK VAN INGEMAakte VRUGTE
BESTEM VIR VERKOOP IN DIE REPUBLIEK VAN SUID-
AFRIKA

Die Minister van Landbou 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, verpakking en merk van ingemaakte vrugte bestem vir verkoop in die Republiek.

**BYLAE
INHOUD**

Woordomskrivings.....	Regulasies 1
DEEL I	
Gehaltevereistes.....	2-30
Appelkose.....	3
Appels.....	4
Bessies.....	5
Appelliefies.....	6
Vye.....	7
Vrugteslaai.....	8
Vrugteslaai: Tropies.....	9
Vrugtekelkie.....	10
Granadillas.....	11
Druie.....	12
Druie Pitloos (Sultanas).....	13
Pomelo's in stroop.....	14
Pomelohuisies.....	15
Koejawels.....	16
Mango's.....	17
Lemoenhuisies.....	18
Lemoen in stroop.....	19
Lemoenskywe.....	20
Sitrus Tweevrug.....	21
Papajas.....	22
Perskes: Lospit.....	23
Perskes: Geeltaaipit.....	24
Pere.....	25
Pynappels.....	26
Pruime.....	27
Kwepers.....	28
Tweevrug.....	29
Ongespesifiseerde vrugte.....	30
DEEL II	
Houers en verpakking.....	31-32
DEEL III	
Merkvereistes.....	33-35
DEEL IV	
Inspeksiemetodes.....	36-41
DEEL V	
Algemeen.....	42-44

5169—1

Definitions

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

- "A2½-container" means a container with a capacity of 853 ml;
- "A10-container" means a container with a capacity of 3 090 ml;
- "blemishes" mean scab, surface spots, hail marks or other discolourations present on the surface of the fruit which detract markedly from the overall appearance of any particular unit;
- "canned fruit" means fruit which has been preserved by heat against decay in hermetically sealed containers;
- "caps", in relation to apricot halves, mean the residue that remains after the pulp has been drained for five minutes on a 6 mm mesh sieve of 450 mm diameter;
- "Chief of Inspection Services" means the Chief of the Division of Inspection Services of the Department;
- "consignment" means a quantity of containers containing canned fruit of the same grade and type of product delivered at any one time under cover of the same consignment note, delivery note or receipt note or from the same vehicle;
- "container" means a can made of tinplate or aluminium, or other suitable material, or a jar or bottle made of glass or other suitable material;
- "contents" means everything that is contained in a container;
- "count" means the number of units of the canned fruit concerned in any one container;
- "cut-out syrup" means the liquid which passes through the sieve when the drained mass of the contents of a container is determined;
- "defects", in relation to canned fruit, mean—
 - (a) injury caused by mechanical damage;
 - (b) discolouration;
 - (c) insect infestation;
 - (d) injury of a pathological nature;
 - (e) imperfections due to inadequate workmanship; or
 - (f) foreign or poor tastes or flavours;
- "degrees Brix" or "°Brix" means the percentage by mass of sucrose in the cut-out syrup, and shall for the purpose of these regulations, be taken to be equal to the percentage total soluble solids as determined by means of a refractometer, corrected at 20 °C;
- "Department" means the Department of Agricultural Economics and Marketing;
- "diameter", in relation to fruit, means the greatest diameter measured at right angles to the longitudinal axis;
- "drained mass" means the mass, in grams, of the contents of a container containing canned fruit determined as prescribed in regulation 38;
- "extraneous vegetable matter" means leaves and stems or parts thereof;
- "fully grown" means that the fruit concerned, when harvested, has reached a stage of development that will ensure the proper completion of the ripening process;
- "foreign matter" means any material not normally present in, on or between the fruit;
- "ingoing mass" means the mass of the fruit, in grams, packed in the container prior to processing;
- "inspector" means a person designated in terms of section 85 of the Act;
- "minor blemishes" mean blemishes which are of such a size or limited number as not to detract markedly from the overall appearance of the unit of fruit concerned;
- "off-suture cut", in relation to a peach half or an apricot half, means a suture cut which detracts markedly from the appearance of the fruit;
- "packed to capacity" means that the container has been filled with the maximum quantity of fruit that can be sealed therein without breaking or crushing the contents;
- "production group" means a quantity of canned fruit marked with the same code mark;
- "Republic" means the Republic excluding the Territory;
- "200 mm sieve" means a sieve of 200 mm in diameter and with 2,3 mm meshes and made from wire with a thickness of not more than 1,25 mm and not less than 0,9 mm;
- "300 mm sieve" means a sieve of 300 mm in diameter and with 2,3 mm meshes and made from wire with a thickness of not more than 1,25 mm and not less than 0,9 mm;
- "sound", in relation to fruit that is canned, means free from insect damage, insect infestation or external or internal disorders which detrimentally affect the quality of the fruit;
- "the Act" means the Marketing Act, 1968 (No. 59 of 1968);
- "trimmed", in relation to fruit, means that uneven portions or portions with blemishes, have been cut away and "trimming" has a corresponding meaning;
- "water" means pure potable water.

PART I

QUALITY REQUIREMENTS

Grades

2. (1) The grades for the different kinds of canned fruit as well as the specifications and maximum allowable deviations are, subject to subregulations (2), (3), (4) and (5), as set out hereafter.
- (2) The specifications in respect of drained mass as set out hereafter are, subject to subregulation (3), deemed to be complied with if—
 - (a) the drained mass deviates not more than 30 g from the prescribed minimum specifications at any time within four days from the date of manufacture of the canned fruit concerned; or
 - (b) the drained mass complies with the prescribed minimum specifications at any time after four days from the date of manufacture of the canned fruit concerned.
- (3) The specifications in respect of drained mass as set out hereafter, apply to A2½-containers. The specifications in respect of drained mass for containers larger or smaller than A2½-containers shall be pro rata to the capacity of A2½-containers.
- (4) The specifications in respect of count as set out hereafter, apply to A2½-containers. The specifications in respect of count in containers shall—
 - (a) for larger containers be pro rata to the capacity of A2½-containers, to the nearest unit; and
 - (b) for smaller containers be pro rata to the capacity of A2½-containers plus 25 per cent, to the nearest unit.
- (5) Canned fruit shall comply with the specifications in respect of degrees Brix as specified in regulations 3 up to and including 29: Provided that—
 - (a) not more than 33,3 per cent of the containers may have a Brix reading not exceeding 1,5° Brix below the specified minimum;
 - (b) if the canned fruit does not comply with such specifications, the Brix-range in which syrup strength falls shall be declared on the containers according to regulations 34 (2) (e): Provided further that such range shall not exceed 4° Brix.

Apricots

3. (1) There shall be six grades of canned apricots namely Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Manufacturers Grade, Substandard Grade and Undergrade in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3), respectively.

(2) Specifications

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	✕
(b) Microbiological spoilage (maximum per production group)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	✕
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	✕	✕	✕
(d) Fill of containers: Shall at least comply to one of the following minima -						
(i) fruit quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	✕	✕
(ii) drained mass in g	453	453	453	453	✕	✕
(iii) ingoing mass in g -						
(aa) per container	467	467	467	467	✕	✕
(bb) average per container	496	496	496	496	✕	✕
(e) Maximum count -						
(i) halves -						
(aa) Royal cultivar	40	55	70	✕	✕	✕
(bb) Other cultivars	36	50	65	✕	✕	✕
(ii) wholes (all cultivars)	18	20	24	✕	✕	✕
(f) Allowable shapes	Either wholes or halves	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	✕	✕	✕

✕ Denotes no specification

(continued)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(g) Fruit ingredient	Shall be prepared from sound, fully grown apricots which have similar cultivar characteristics	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	Shall be prepared from sound and fully grown apricots	✕	✕
(h) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall not be trimmed (iii) May be peeled provided that it is properly peeled and free from residual peel (iv) May be split along the suture in the case of wholes (v) Stones shall not be removed from the fruit in case of wholes (vi) Stones shall be removed in the case of halves	(i) As for Fancy Grade (ii) May be trimmed provided that the units do not thereby lose their normal shape (iii), (iv), (v) and (vi) As for Fancy Grade	As for Choice Grade	(i) Shall be reasonably free from defects and residual peel (ii) Shall in the case of halves be reasonably free from stones	✕	✕
(i) Uniformity of size in any one container						
(i) wholes	The mass of the x largest units in a container shall not be more than y times the mass of the x smallest units where $x = 4$ and $y = 1 \frac{1}{2}$	As for Fancy Grade except that $x = 6$ and $y = 1 \frac{1}{2}$	As for Fancy Grade except that $x = 10$ and $y = 2$	✕	✕	
(ii) halves	The mass of the x largest units in a container shall not be more than y times the mass of the x smallest units where - (aa) $x = 2$ and $y = 1 \frac{1}{2}$ for a count of 10 and under (bb) $x = 3$ and $y = 1 \frac{1}{2}$ for a count of 11 to 25 (cc) $x = 4$ and $y = 1 \frac{1}{2}$ for a count above 25	As for Fancy Grade except that - (aa) $x = 2$ and $y = 1 \frac{1}{2}$ for a count of 10 and under (bb) $x = 4$ and $y = 1 \frac{1}{2}$ for a count of 11 to 25 (cc) $x = 6$ and $y = 1 \frac{1}{2}$ for a count above 25	As for Fancy Grade except that - (aa) $x = 3$ and $y = 2$ for a count of 10 and under (bb) $x = 5$ and $y = 2$ for a count of 11 to 25 (cc) $x = 7$ and $y = 2$ for a count of 26 to 50 (dd) $x = 10$ and $y = 2$ for a count above 50	✕	✕	
(j) Colour of units	Shall be of a good colour characteristic of apricots	Shall be of a fairly good colour, characteristic of apricots	Shall be of a reasonably good colour	✕	✕	
(k) Uniformity of colour in any one container	Units in a container shall be uniform in colour and deviations from the general colour shall not be conspicuous	Shall be fairly uniform in colour throughout	Shall be reasonably uniform in colour	✕	✕	

✕ Denotes no specification

(continued)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(1) Crushing	Units may not be crushed or broken or damaged by crushing: Provided that a unit which has lost its normal shape because of ripeness and which bears no mark of crushing and which shows slight disintegration shall not be deemed crushed	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	x	x	x
(m) Off-suture cuts	None	None	None	x	x	x
(n) Blemishes	None	None	None	Shall be reasonably free from blemishes	x	x
(o) Foreign matter	None	None	None	None	x	x
(p) Extraneous vegetable matter	Practically free from	Fairly free from	Reasonably free from	Reasonably free from	x	x

x Denotes no specification

(3) Deviations (maximum allowable, by number)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Uniformity of colour in any one container	25%	0%	0%
(b) Off-suture cuts	10%	15%	20%
(c) Blemishes	10%	20%	40%
(d) Crushing -			
(i) halves -			
(aa) Royal cultivar	5%	5,5%	8,6%
(bb) Other cultivars	5,6%	6%	9,2%
(ii) wholes (all cultivars)	11%	15%	25%
(e) Preparation	5%	10%	15%

Apples

4. (1) There shall be five grades of canned apples, namely Fancy Grade, Choice Grade, Manufacturers Grade, Substandard Grade and Undergrade in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3), respectively.

(2) Specifications

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	✕
(b) Microbiological spoilage (maximum per production group)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	✕
(c) °Brix (minimum)	18	18	✕	✕	✕
(d) Fill of containers: Shall at least comply to one of the following minima-					
(i) fruit quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	✕	✕
(ii) drained mass in g	453	453	453	✕	✕
(e) Allowable shapes	Either segments or slices	As for Fancy Grade	✕	✕	✕
(f) Fruit ingredient	Shall be prepared from sound apples which have similar cultivar characteristics	As for Fancy Grade	Shall be prepared from sound apples	✕	✕
(g) Preparation	(i) Shall be free from defects	As for Fancy Grade	Shall be reasonably free from defects, residual peel, stems, calyxes, cores and pips	✕	✕
	(ii) May be trimmed; provided that the units do not lose their normal shape as a result of such trimming				
	(iii) Shall be properly peeled and free from residual peel				

✕ Denotes no specification

(continued)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
	(iv) Shall be sliced longitudinally from the calyx to the stem in segments or slices which are not larger than quarters or smaller than sixteenths				
	(v) Shall be free from stems, calyxes, cores and pips				
(h) Size of slices -					
(i) minimum length (measured from tip to tip)	50 mm	40 mm	✕	✕	✕
(ii) thickness (measured at the thickest part)	10 to 20 mm	6 to 20 mm	✕	✕	✕
(i) Uniformity of size in any one container	Slices in a container shall be fairly uniform in shape and thickness	Slices in a container shall be reasonably uniform in shape and thickness	✕	✕	✕
(j) Colour of units in any one container	Shall be of a good colour	Shall be of a fairly good colour	✕	✕	✕
(k) Uniformity of colour in any one container	Units in a container shall be uniform in colour and shall be free from conspicuous deviations from the general colour	Shall be fairly uniform in colour	✕	✕	✕
(l) Blemishes	None	None	Shall be reasonably free from blemishes	✕	✕
(m) Foreign matter	None	None	None	✕	✕
(n) Extraneous vegetable matter	Practically free from	Fairly free from	Reasonably free from	✕	✕

✕ Denotes no specification

(3) Deviations (maximum allowable, by number)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade
(a) Uniformity of colour in any one container	25%	0%
(b) Blemishes	20%	30%

Berries

5. (1) There shall be six grades of canned berries, namely Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Manufacturers Grade, Substandard Grade and Undergrade in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17K Pa	17K Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	✕
(b) Microbiological spoilage (maximum per production group)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	✕
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	✕	✕	✕
(d) Fill of containers- Shall at least comply to one of the following minima -						
(i) fruit quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	✕	✕
(ii) drained mass in g -						
(aa) strawberries	311	311	311	311	✕	✕
(bb) other cultivars	396	396	396	396	✕	✕
(iii) ingoing mass in g -						
(aa) per container	481	481	481	481	✕	✕
(bb) average per container	496	496	496	496	✕	✕
(e) Fruit ingredient	Shall be prepared from strawberries, young-berries, booyenberries or other botanically related berries which are -	(i),(ii),(iii),(iv) and (v) As for Fancy Grade (vi) Fairly well coloured	(i),(ii),(iii),(iv) and (v) As for Fancy Grade (iv) Reasonably well coloured	Shall be prepared from strawberries, young-berries, booyenberries or other botanically related berries which are -	✕	✕

✕ Denotes no specification

(continued)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
	(i) unbroken, clean and sound; (ii) fresh and not dried or partially dry; (iii) free from stems and leaves; (iv) fully grown and ripe but not over-ripe; (v) sorted according to size; and (vi) well coloured			(i) reasonably unbroken, clean and sound; (ii) reasonably fresh and not dry (iii) reasonably free from stems and leaves; and (iv) reasonably fully grown and ripe		
(f) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall be free from immature, over-ripe, discoloured, disintegrated and partially dry berries	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	Shall be reasonably free from defects	✕	✕
(g) Colour of units	Shall have a bright attractive colour	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	✕	✕	✕
(h) Uniformity of size in any one container	Berries in a container shall be practically uniform in size	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	✕	✕	✕
(i) Foreign matter	None	None	None	None	✕	✕
(j) Extraneous vegetable matter	Practically free from	Fairly free from	Reasonably free from	Reasonably free from	✕	✕

✕Denotes no specification.

(3) Deviations (maximum allowable, by number)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Uniformity of size in any one container	25%	50%	70%
(b) Preparation	10%	20%	30%

Cape gooseberries

6. (1) There shall be six grades of canned Cape gooseberries, namely Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Manufacturers Grade, Substandard Grade and Undergrade in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations(2) and (3) respectively.

(2) Specifications

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	✕
(b) Microbiological spoilage (maximum per production group)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	✕
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	✕	✕	✕
(d) Fill of containers: Shall at least comply to one of the following minima -						
(i) fruit quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	✕	✕
(ii) drained mass in g	425	425	425	425	✕	✕
(iii) ingoing mass in g						
(aa) per container	496	496	496	496	✕	✕
(bb) average per container	510	510	510	510	✕	✕
(e) Fruit ingredient	Shall be prepared from Cape gooseberries which are sound, ripe, well-coloured, whole and free from stems and calyxes	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	Shall be prepared from Cape gooseberries which are sound, ripe, well-coloured, whole and reasonably free from stems and calyxes	✕	✕
(f) Preparation	Shall be free from defects	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	Shall be reasonably free from defects	✕	✕

✕ Denotes no specification

(continued)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(g) Uniformity of size in any one container	The mass of x per cent of the contents, according to number, consisting of the largest units shall not be more than y times the mass of x per cent of the contents, according to number, consisting of the smallest units where $x = 10$ and $y = 1\frac{1}{2}$	As for Fancy Grade except that $x = 10$ and $y = 2$	As for Fancy Grade except that $x = 20$ and $y = 2$	✕	✕	✕
(h) Colour of units	Shall be of a good colour	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	✕	✕	✕
(i) Uniformity of colour in any one container	The berries in a container shall be uniform in colour and deviations from the general colour shall not be conspicuous	The berries in a container shall be reasonably uniform in colour	As for Choice Grade	✕	✕	✕
(j) Crushing	Shall not be cracked or broken by crushing: Provided that cracked or broken skins shall not be deemed to be crushed	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	✕	✕	✕
(k) Foreign matter	None	None	None	None	✕	✕
(l) Extraneous vegetable matter	Practically free from	Fairly free from	Reasonably free from	Reasonably free from	✕	✕

✕ Denotes no specification

(3) Deviations (maximum allowable, by number)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Uniformity of colour in any one container	25%	40%	60%
(b) Crushing	10%	20%	30%

Figs

7. (1) There shall be five grades of canned figs, namely Choice Grade, Standard Grade, Manufacturers Grade, Substandard Grade and Undergrade in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3), respectively.

(2) Specifications

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	✕
(b) Microbiological spoilage (maximum per production group)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	✕
(c) °Brix (minimum)	22	22	✕	✕	✕
(d) Fill of containers: Shall at least comply to one of the following minima-					
(i) fruit quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	✕	✕
(ii) drained mass in g	396	396	396	✕	✕
(e) Maximum count	25	40	✕	✕	✕
(f) Fruit ingredient	Shall be prepared from whole, fully grown, well-formed, suitably ripe and sound figs which have similar cultivar characteristics	As for Choice Grade	Shall be prepared from reasonably whole, fully grown, ripe and sound figs	✕	✕
(g) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall be free from extraneous vegetable matter : Provided that the fleshy stalks of the figs need not be removed (iii) Shall be free from disintegration, severe splitting, immaturity, scars, bruises and other injuries	As for Choice Grade	Shall be reasonably free from defects and extraneous vegetable matter	✕	✕

✕ Denotes no specification

(continued)

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(h) Uniformity of size in any one container	The mass of the x largest units in a container shall not be more than y times the mass of the x smallest units where $x = 4$ and $y = 1 \frac{1}{2}$	As for Choice Grade except that $x = 6$ and $y = 1 \frac{1}{2}$	✕	✕	✕
(i) Colour of units	Shall be of a good colour	Shall be of a fairly good colour	✕	✕	✕
(j) Uniformity of colour in any one container	The units in a container shall be uniform in colour and deviations from the general colour shall not be conspicuous	The units in a container shall be of a fairly uniform colour throughout	✕	✕	✕
(k) Blemishes	None	None	Reasonably free from	✕	✕
(l) Foreign matter	None	None	None	✕	✕

✕ Denotes no specification

(3) Deviations (maximum allowable, by number)

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Uniformity of colour in any one container	25%	0%
(b) Blemishes	10%	20%

Fruit salad

8. (1) There shall be six grades of canned fruit salad, namely Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Manufacturers Grade, Substandard Grade and Undergrade in respect of which the specifications are prescribed in subregulation (2).

(2) Specification

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	✖
(b) Microbiological spoilage (maximum per production group)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	✖
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	✖	✖	✖
(d) Fill of containers: Shall at least comply to one of the following minima-						
(i) fruit quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	✖	✖
(ii) drained mass in g	481	481	481	481	✖	✖
(e) Allowable shapes of certain kinds of fruit if used	Apples - slices or segments Apricots - halves Cape gooseberries - wholes Grapes - wholes Yellow clingstone and freestone peaches - halves, quarters or slices Granadillas - pulp Cherries - wholes or halves Guavas - halves, quarters or slices Quinces - slices or segments Oranges - slices or segments Pineapples - slices, chunks, titbits or pieces Pawpaws - pieces Pears - Peeled and cored halves, quarters, slices, half quarters or half slices	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	✖	✖	✖

✖ Denotes no specification

(continued)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(f) Fruit ingredients	Shall consist of a mixture of canned fruits, suitably prepared either from fresh fruits, or from canned fruits or both, but no dried fruits or canned dried fruits shall be used in the preparation of canned fruit salad	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	x	x
(g) Composition	Shall consist of at least three of the following fruits: Apricots, yellow clingstone peaches, pears and pine-apples: Provided that - (i) cherries may be added; and (ii) artificially coloured cherries may only be added if it does not seriously stain the other ingredients	Shall not contain fruit other than the following kinds: Apples, apricots, bananas, Cape gooseberries, cherries, grapes, guavas, oranges, yellow clingstone and freestone peaches, pears, pineapples, quinces and pawpaws : Provided that artificially coloured cherries may only be added if it does not seriously stain the other ingredients	As for Choice Grade	As for Choice Grade	x	x
(h) Maximum of certain kinds of fruit per container	(i) Not more than 45 per cent by mass of either apricots or yellow clingstone peaches or pears or pine-apples: Provided that no single container shall contain more than 50 per cent of the mentioned fruits (ii) Not more than 20 per cent, by mass, of any of the other kinds of fruit mentioned in paragraph (e)	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	x	x	x

x Denotes no specification

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(i) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall consist of fruit complying with the specifications for Fancy Grade as prescribed in these regulations for the kind of fruit concerned, in respect of colour and preparation	(i) As for Fancy Grade (ii) Shall consist of fruit complying with the specifications for Choice Grade, as prescribed in these regulations for the kind of fruit concerned, in respect of colour and preparation	(i) As for Fancy Grade (ii) Shall consist of fruit complying with the specifications for Standard Grade as prescribed in these regulations for the kind of fruit concerned, in respect of colour and preparation	Shall be reasonable free from defects	✕	✕
(j) Foreign matter	None	None	None	None	✕	✕
(k) Extraneous vegetable matter	Practically free from	Fairly free from	Reasonably free from	Reasonably free from	✕	✕

✕ Denotes no specification

Fruit salad: Tropical

9. (1) There shall be five grades of canned tropical fruit salad, namely Choice Grade, Standard Grade, Manufacturers Grade, Substandard Grade and Undergrade in respect of which the specifications are prescribed in subregulation (2).

(2) Specifications

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	✕
(b) Microbiological spoilage (maximum per production group)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	✕
(c) °Brix (minimum)	18	18	✕	✕	✕
(d) Fill of containers: Shall at least comply to one of the following minima-					
(i) fruit quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	✕	✕
(ii) drained mass in g	481	453	453	✕	✕

✕ Denotes no specification

(continued)

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(e) Fruit ingredients	(i) Shall consist of a mixture of canned tropical fruits, suitably prepared from fresh tropical fruits or from canned fresh tropical fruits, and the mixture shall contain at least two kinds of tropical fruit as major ingredient: For this purpose "major ingredient" means an ingredient which constitutes not less than 10 per cent by mass of the fruit in a container (ii) No single major ingredient shall constitute more than 60 per cent and no other ingredient shall constitute more than 10 per cent, by mass, of the fruit in any container (iii) The following kinds of fruit may be included: Apples, apricots, avocados, bananas, cherries, citrus fruit, granadillas, grapes, guavas, mangoes, pawpaws, pears, pineapples, quinces and yellow peaches (iv) Of the kinds of fruit mentioned in subparagraph (iii) only the following kinds shall be major ingredients: Avocados, bananas, citrus fruit, granadillas, guavas, mangoes, pawpaws and pineapples	As for Choice Grade	(i) As for Choice Grade (ii) ✕ (iii) As for Choice Grade (iv) ✕	✕ ✕ ✕	✕ ✕ ✕
(f) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall consist of fruit complying with the specifications for Choice Grade, as prescribed in these regulations for the kind of fruit concerned, in respect of colour and preparation	(i) As for Choice Grade (ii) Shall consist of fruit complying with the specifications for Standard Grade, as prescribed in these regulations for the kind of fruit concerned, in respect of colour and preparation	(i) Shall be reasonably free from defects (ii) Shall consist of fruit complying with the specifications for Manufacturers Grade, as prescribed in these regulations for the kind of fruit concerned, in respect of preparation	✕ ✕	✕ ✕
(g) Foreign matter	None	None	None	✕	✕
(h) Extraneous vegetable matter	Fairly free from	Reasonably free from	Reasonably free from	✕	✕

✕ Denotes no specification

Fruit cocktail

10. (1) There shall be six grades of canned fruit cocktail, namely Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Manufacturers Grade, Substandard Grade and Undergrade in respect of which the specifications are prescribed in subregulation (2).

(2) Specifications

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	✕
(b) Microbiological spoilage (maximum per production group)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	✕
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	✕	✕	✕
(d) Fill of containers: Shall at least comply to one of the following minima-						
(i) fruit quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	✕	✕
(ii) drained mass in g	481	481	481	481	✕	✕
(e) Allowable shapes of certain kinds of fruit, if they are used	Peaches and pears - dice Pineapples - dice, chunks, pieces or titbits Cherries - either wholes or halves	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	✕	✕	✕
(f) Fruit ingredient	(i) Shall consist of a mixture of canned fruit, suitably prepared from fresh fruit or from canned fresh fruit (ii) The mixture shall consist of at least three fruit ingredients (iii) Only the following kinds of fruit and only in the proportions specified opposite each kind shall be used in the preparation:	(i), (ii) and (iii) As for Fancy Grade (iv) ✕	As for Choice Grade	As for Choice Grade except that the minimum and maximum proportions shall not be applicable	✕	✕

✕ Denotes no specification

(continued)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufactures Grade	Substandard Grade	Undergrade
	<u>Proportion according to mass</u>					
	<u>Kind</u>	<u>Mini-</u> <u>mum</u>	<u>Maxi-</u> <u>mum</u>			
		%	%			
	Yellow cling-stone peaches	30	50			
	Pears	25	45			
	Seedless grapes	6	20			
	Pineapples	6	16			
	Cherries	1	6:			
	Provided that artificially coloured cherries may be used if it does not seriously stain the other ingredients					
	(iv) Shall contain cherries					
(g) Preparation	(i) Shall be free from defects	(i) and (ii) As for	(i) and (ii) As for	Shall be reasonably free	✕	✕
	(ii) All dice shall be cleanly cut	Fancy Grade	Fancy Grade	from defects		
	(iii) Shall consist of fruit complying with the specifications for Fancy Grade, as prescribed in these regulations for the kind of fruit concerned, in respect of colour and preparation or with the specifications prescribed in respect of colour and preparation for Choice Grade, where such requirements have not been prescribed for Fancy Grade	(iii) Shall consist of fruit complying with the specifications for Choice Grade, as prescribed in these regulations for the kind of fruit concerned, in respect of colour and preparation	(iii) Shall consist of fruit complying with the specifications for Standard Grade, as prescribed in these regulations for the kind of fruit concerned, in respect of colour and preparation			
(h) Foreign matter	None	None	None	None	✕	✕
(i) Extraneous vegetable matter	Practically free from matter	Fairly free from	Reasonably free from	Reasonably free from	✕	✕

✕ Denotes no specification

Granadillas

11. (1) There shall be six grades of canned granadillas, namely Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Manufacturers Grade, Substandard Grade and Undergrade in respect of which the specifications are prescribed in subregulation (2).

(2) Specifications

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	✕
(b) Microbiological spoilage (maximum per production group)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	✕
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	✕	✕	✕
(d) Fill of containers	Shall contain at least 50 per cent, according to volume, of fruit	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	✕	✕
(e) Fruit ingredient	Shall be prepared from the pulp of sound, fully grown granadillas	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	✕	✕
(f) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall be free from any material which is foreign to the inner portion of the granadilla, apart from sugar and water (iii) Shall be of an attractive appearance (iv) Shall be free from woody pips	(i), (ii) and (iii) as for Fancy Grade (iv) Shall be practically free from woody pips	(i), (ii) and (iii) as for Fancy Grade (iv) Shall be fairly free from woody pips	Shall be reasonably free from defects	✕	✕
(g) Foreign matter	None	None	None	None	✕	✕
(h) Extraneous vegetable matter	Pratically free from	Fairly free from	Reasonable free from	Reasonably free from	✕	✕

✕ Denotes no specification

Grapes

12. (1) There shall be six grades of canned grapes, namely Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Manufacturers Grade, Substandard Grade and Undergrade in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3), respectively.

(2) Specifications

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	✕
(b) Microbiological spoilage (maximum per production group)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	✕
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	✕	✕	✕
(d) Fill of containers: Shall at least comply to one of the following minima:-						
(i) fruit quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	✕	✕
(ii) drained mass in g	453	453	453	453	✕	✕
(iii) ingoing mass in g -						
(aa) per container	510	510	510	510	✕	✕
(bb) average per container	538	538	538	538	✕	✕
(e) Fruit ingredient	(i) Shall be prepared from sound, washed, suitably ripe grapes and which are free from stems, stalks and pedicels (ii) Shall contain only White Hanepoot (Muscat) grapes	(i) As for Fancy Grade (ii) ✕	As for Choice Grade	Shall be prepared from sound, washed, suitably ripe grapes and which are reasonably free from stems, stalks and pedicels	✕	✕
(f) Preparation	Shall be free from defects	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	Shall be reasonably free from defects	✕	✕
(g) Minimum diameter of berries	14 mm	14 mm	14 mm	✕	✕	✕

✕ Denotes no specification

(continued)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(h) Uniformity of size in any one container	In a container the average diameter of 10 per cent of the total number of berries consisting of the largest berries, shall not be more than 3 mm larger than the average diameter of 10 per cent of the total number of berries, consisting of the smallest berries, after 10 per cent of the total number of berries, consisting of the very smallest berries, have been ignored	In a container the average diameter of 10 per cent of the total number of berries consisting of the largest berries, shall not be more than 5 mm larger than the average diameter of 10 per cent of the total number of berries, consisting of the smallest berries, after 10 per cent of the total number of berries, consisting of the very smallest berries, have been ignored	In a container the average diameter of 20 per cent of the total number of berries consisting of the largest berries, shall not be more than 5 mm larger than the average diameter of 20 per cent of the total number of berries consisting of the smallest berries, after 20 per cent of the total number of berries, consisting of the very smallest berries have been ignored	✕	✕	✕
(i) Blemishes	Berries shall be free from discolouration and blemishes: Provided that uniform amber discolouration and minor skin blemishes shall not be deemed to be blemishes	Berries shall be reasonably free from blemishes: Provided that uniform amber discolouration and minor skin blemishes shall not be deemed to be blemishes and provided further that the general appearance of the berries shall be attractive	Berries shall be reasonably free from blemishes: Provided that skin blemishes which are not conspicuous may be allowed	Berries shall be reasonably free from serious blemishes	✕	✕
(j) Disintegration	Berries may not be disintegrated: Provided that cracked or broken skins shall not be deemed disintegrated if the berries have retained their normal shape	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	✕	✕	✕
(k) Foreign matter	None	None	None	None	✕	✕
(l) Extraneous vegetable matter	Practically free from	Fairly free from	Reasonably free from	Reasonably free from	✕	✕

✕ Denotes no specification

(3) Deviations (maximum allowable, by number)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
Disintegration	5%	10%	20%

Grapes Seedless (Sultanas)

13. (1) There shall be six grades of canned sultanas, namely Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Manufacturers Grade, Substandard Grade and Undergrade in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3), respectively.

(2) Specifications

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	✕
(b) Microbiological spoilage (maximum per production group)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	✕
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	✕	✕	✕
(d) Fill of containers: Shall at least comply to one of the following minima-						
(i) fruit quantity;	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	✕	✕
(ii) drained mass in g	396	396	396	396	✕	✕
(iii) ingoing mass in g-						
(aa) per container	510	510	510	510	✕	✕
(bb) average per container	538	538	538	538	✕	✕
(e) Fruit ingredient	Shall be prepared from sound, washed, suitably ripe sultanas which are free from stalks	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	Shall be prepared from sound, washed, ripe sultanas which are reasonably free from stalks	✕	✕
(f) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall be free from stalks	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	Shall be reasonably free from defects and stalks	✕	✕
(g) Minimum diameter of berries	10 mm	10 mm	10 mm	✕	✕	✕
(h) Uniformity of size in any one container	Berries in a container shall be uniform in size	Berries in a container shall be fairly uniform in size	Berries in a container shall be reasonably uniform in size	✕	✕	✕

✕ Denotes no specification

(continued)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(i) Blemishes	Shall be free from blemishes and shall be of an attractive appearance: Provided that smaller skin blemishes are allowable	Shall be reasonably free from blemishes and shall be of a general attractive appearance: Provided that smaller skin blemishes are allowable	Shall be free from skin blemishes: Provided that skin blemishes which are not conspicuous are allowable	Shall be reasonably free from major blemishes	✕	✕
(j) Disintegration	Shall be free from disintegration: Provided that cracked or broken skins shall not be deemed to be disintegrated if the berries have retained their normal shape	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	✕	✕	✕
(k) Foreign matter	None	None	None	None	✕	✕
(l) Extraneous vegetable matter	Practically free from	Fairly free from	Reasonably free from	Reasonably free from	✕	✕

✕ Denotes no specification

(3) Deviations (maximum allowable, by number)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Disintegration	5%	10%	20%
(b) Preparation	5%	10%	20%

Grapefruit in syrup

14. (1) There shall be five grades of canned grapefruit in syrup, namely Choice Grade, Standard Grade, Manufacturers Grade, Substandard Grade and Undergrade, in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3), respectively.

(2) Specifications

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	✕
(b) Microbiological spoilage (maximum per production group)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	✕
(c) °Brix (minimum)(i) In syrup	18	18	✕	✕	✕
(ii) In natural juice	8	8			
(d) Fill of containers: Shall at least comply to one of the following minima-					
(i) fruit quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	✕	✕
(ii) drained mass in g	453	453	453	✕	✕
(e) Allowable shapes	Segments	Segments	✕	✕	✕
(f) Fruit ingredient	Shall be prepared from sound, fully grown grapefruit with similar cultivar characteristics	As for Choice Grade	Shall be prepared from sound grapefruit	✕	✕
(g) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall be properly peeled and free from residual peel (iii) Shall be free from outer membrane, core and developed seeds (iv) Shall be free from off-flavours due to over-processing and from rag (v) Shall not be excessively bitter	As for Choice Grade	Shall be reasonably free from defects, residual peel, core and developed seeds	✕	✕
(h) Uniformity of size in any one container	Shall be reasonably uniform	As for Choice Grade	✕	✕	✕

✕ Denotes no specification

(continued)

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(i) Shape	Shall consist of whole units of a normal shape: Provided that a unit which has retained at least 75 per cent of its original shape, shall be deemed to be a whole unit	As for Choice Grade	✕	✕	✕
(j) Colour of units	Shall be of a good colour	Shall be of a fairly good colour	✕	✕	✕
(k) Uniformity of colour in any one container	The units in a container shall be uniform in colour and deviations from the general colour shall not be conspicuous	The units in a container shall be fairly uniform in colour	✕	✕	✕
(l) Foreign matter	None	None	None	✕	✕
(m) Extraneous vegetable matter	Fairly free from	Reasonably free from	Reasonably free from	✕	✕

✕ Denotes no specification

(3) Deviations (maximum allowable)

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Uniformity of colour in any one container (by number)	25%	0%
(b) Shape (by mass)	10 per cent of the drained mass	20 per cent of the drained mass

Grapefruit segments

15. (1) There shall be six grades of canned grapefruit segments, namely Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Manufacturers Grade, Sub-standard Grade and Undergrade in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	✕
(b) Microbiological spoilage (maximum per production group)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	✕
(c) °Brix (minimum) - (i) packed in syrup	18	18	18	✕	✕	✕
(ii) packed in natural juice	10	10	10	✕	✕	✕
(d) Fill of containers: Shall at least comply to one of the following minima-						
(i) fruit quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	✕	✕
(ii) drained mass in g	425	425	425	425	✕	✕
(iii) ingoing mass in g - (aa) per container	538	538	538	538	✕	✕
(bb) average per container	552	552	552	552	✕	✕
(e) Allowable shapes	Segments	Segments	Segments	✕	✕	✕
(f) Fruit ingredient	Shall be prepared from sound, fully grown grapefruit with similar cultivar characteristics	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	Shall be prepared from sound and fully grown grapefruit	✕	✕
(g) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall be practically free from developed seeds (iii) The segment membranes shall be removed (iv) Shall be free from off-flavours due to over-processing and from excessive rag (v) Shall be properly peeled and free from residual peel	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	Shall be reasonably free from defects, developed seeds, segment membranes and residual peel	✕	✕

✕ Denotes no specification

(continued)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(h) Uniformity of size in any one container	Shall be fairly uniform in size	Shall be reasonably uniform in size	As for Choice Grade	✖	✖	✖
(i) Shape	Shall consist of whole units of a normal shape: Provided that a unit which has retained at least 75 per cent of its original shape, shall be deemed to be a whole unit	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	✖	✖	✖
(j) Colour of units	Shall be of a good and uniform colour	Shall be of a fairly good colour throughout	Shall be of a reasonably good colour throughout	✖	✖	✖
(k) Foreign matter	None	None	None	None	✖	✖
(l) Extraneous vegetable matter	Practically free from	Fairly free from	Reasonably free from	Reasonably free from	✖	✖

✖ Denotes no specification
(1) Deviations (maximum allowable by mass)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
Shape	20 per cent of the drained mass	40 per cent of the drained mass	60 per cent of the drained mass

Guavas

16. (1) There shall be six grades of canned guavas, namely Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Manufacturers Grade, Substandard Grade and Undergrade in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	✖
(b) Microbiological spoilage (maximum per production group)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	✖

✖ Denotes no specification

(continued)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	x	x	x
(d) Fill of containers: Shall at least comply to one of the following minima-						
(i) fruit quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	x	x
(ii) drained mass in g	453	453	453	453	x	x
(iii) ingoing mass in g -						
(aa) per container	481	481	481	481	x	x
(bb) average per container	510	510	510	510	x	x
(e) Maximum count						
(i) wholes	12	20	25	x	x	x
(ii) halves	20	40	50	x	x	x
(f) Allowable shapes	Either wholes or halves or seeded portions	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	x	x	x
(g) Fruit ingredient	Shall be prepared from guavas which are clean and sound and which have similar cultivar characteristics: Provided that marked differences in colour shall be deemed to be a cultivar difference	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	Shall be prepared from guavas which are clean and sound	x	x
(h) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall be cleanly and neatly peeled and shall be free from residual peel (iii) May be slightly trimmed	(i) and (ii) As for Fancy Grade (iii) May be trimmed: Provided that the units do not thereby lose their normal shape	As for Choice Grade	Shall be reasonably free from defects and residual peel	x	x

x Denotes no specification

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(i) Minimum percentage of outer flesh of fruit, by mass	57	52	☒	☒	☒	☒
(j) Uniformity of size in any one container-						
(i) wholes	The mass of the x largest units in a container shall not be more than y times the mass of the x smallest units where x = 4 and y = 1 ^{1/2}	As for Fancy Grade except that x = 6 and y = 1 ^{1/2}	As for Fancy Grade except that x = 10 and y = 1 ^{1/2}	☒	☒	☒
(ii) halves	The mass of the x largest units in a container shall not be more than y times the mass of the x smallest units where (aa) x = 2 and y = 1 1/2 for counts of 8 and under (bb) x = 3 and y = 1 1/2 for counts of 9 to 16 (cc) x = 4 and y = 1 1/2 for counts above 16	As for Fancy Grade except that - (aa) x = 2 and y = 1 1/2 for counts of 8 and under (bb) x = 4 and y = 1 1/2 for counts of 9 to 16 (cc) x = 6 and y = 1 1/2 for counts above 16	As for Fancy Grade except that - (aa) x = 3 and y = 2 for counts of 8 and under (bb) x = 6 and y = 2 for counts of 9 to 16 (cc) x = 10 and y = 2 for counts above 16	☒	☒	☒
(k) Texture	Shall be of a good texture	Shall be of a fairly good texture	Shall be of a reasonably good texture	☒	☒	☒
(l) Uniformity of colour in any one container	Units shall be uniformly pink in colour: Provided that uniformly light pink colour is acceptable	Units shall be of a general uniform colour	Units shall be of a fairly uniform colour	☒	☒	☒
(m) Crushing	Units shall not be crushed or broken or damaged as a result of crushing	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	☒	☒	☒
(n) Foreign matter	None	None	None	None	☒	☒
(o) Extraneous vegetable matter	Practically free from	Fairly free from	Reasonably free from	Reasonably free from	☒	☒

☒ Denotes no specification

(3) Deviations (maximum allowable, by number)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Uniformity of colour in any one container	25%	0%	0%
(b) Crushing -			
(i) wholes	16,7%	15%	20%
(ii) halves	10%	10%	10%
(c) Preparation	10%	20%	30%

Mangoes

17. (1) There shall be five grades of canned mangoes, namely Fancy Grade, Choice Grade, Manufacturers Grade, Substandard Grade and Undergrade in

(2) Specifications

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	✕
(b) Microbiological spoilage (maximum per production group)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	✕
(c) °Brix (minimum)	18	18	✕	✕	✕
(d) Fill of containers: Shall at least comply to one of the following minima-					
(i) fruit quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	✕	✕
(ii) drained mass in g	453	453	453	✕	✕
(e) Fruit ingredient	Shall be prepared from sound, well-coloured and fully grown mangoes	As for Fancy Grade	Shall be prepared from sound and fully grown mangoes	✕	✕
(f) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) The flesh shall be sliced from the stone (iii) Shall be free from stems (iv) Shall be properly peeled and free from residual peel (v) Shall be free from raggedness (vi) Shall be uniform in ripeness	As for Fancy Grade	Shall be reasonably free from defects, stems and residual peel	✕	✕
(g) Shape	Shall be free from marked differences in shape	As for Fancy Grade	✕	✕	✕
(h) Colour of units	Shall be of a good colour	Shall be of a fairly good colour	✕	✕	✕
(i) Uniformity of colour in any one container	Units in a container shall be uniform in colour and shall be free from conspicuous deviations from the general colour	Shall be fairly uniform in colour throughout	✕	✕	✕
(j) Foreign matter	None	None	None	✕	✕
(k) Extraneous vegetable matter	Practically free from	Fairly free from	Reasonably free from	✕	✕

✕ Denotes no specification

(3) Deviations (maximum allowed, by number)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade
(a) Uniformity of colour in any one container	25%	0%
(b) Preparation and shape -		
(i) of a light intensity	10%	20%
(ii) of a serious intensity	0%	0%

Orange segments

18. (1) There shall be six grades of canned orange segments, namely Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Manufacturers Grade, Substandard Grade and Undergrade in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	✕
(b) Microbiological spoilage (maximum per production group)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	✕
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	✕	✕	✕
(d) Fill of containers: Shall at least comply to one of the following minima-						
(i) fruit quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	✕	✕
(ii) drained mass in g	425	425	425	425	✕	✕
(e) Maximum count	69	✕	✕	✕	✕	✕
(f) Allowable shape	Segments	Segments	Segments	✕	✕	✕
(g) Fruit ingredient	Shall be prepared from sound and fully grown oranges	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	✕	✕

✕ Denotes no specification

(continued)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(h) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) The segment membranes shall have been removed (iii) Shall be free from off-flavours due to over-processing and excessive rag (iv) Shall be properly peeled and free from residual peel	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	Shall be reasonably free from defects, segment membranes and residual peel	x	x
(i) Uniformity of size in any one container	Shall be fairly uniform in size	Shall be reasonably uniform in size	As for Choice Grade	x	x	x
(j) Shape	Shall consist of whole segments of a normal shape: Provided that a segment shall be deemed to be whole if it has retained at least 75 per cent of its original shape	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	x	x	x
(k) Foreign matter	None	None	None	None	x	x
(1) Extraneous vegetable matter	Practically free from	Fairly free from	Reasonably free from	Reasonably free from	x	x

x Denotes no specification

(3) Deviations (maximum allowable, by mass)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
Shape	30 per cent of the drained mass	50 per cent of the drained mass	60 per cent of the drained mass

Orange in syrup

19. (1) There shall be five grades of canned oranges in syrup, namely Choice Grade, Standard Grade, Manufacturers Grade, Substandard Grade and Undergrade in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	✕
(b) Microbiological spoilage (maximum per production group)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	✕
(c) °Brix (minimum)	18	18	✕	✕	✕
(d) Fill of containers: Shall at least comply to one of the following minima-					
(i) fruit quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	✕	✕
(ii) drained mass in g	453	453	453	✕	✕
(e) Allowable shape	Segments	Segments	✕	✕	✕
(f) Fruit ingredient	(i) Shall be prepared from sound and properly fully grown oranges (ii) Only oranges with similar cultivar characteristics shall be used	As for Choice Grade	Shall be prepared from sound and fully grown oranges	✕	✕
(g) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall be free from core and developed seeds (iii) Shall be free from off-flavours, due to over-processing and from rag (iv) Shall not be excessively bitter (v) Shall be properly peeled and free from residual peel (vi) The outer membrane shall be removed and the segment membranes shall not cover any portion of the outer surface of the units (vii) The membranes shall be reasonably tender	(i), (ii), (iii), (iv) and (v) As for Choice Grade (vi) The outer membrane shall be removed and the units may consist of the natural segments of the orange having the segment membranes on the outer surface (vii) The membranes shall not be excessively tough	Shall be reasonably free from defects, core, developed seeds and residual peel	✕	✕
(h) Uniformity of size in any one container	Units shall be of a generally uniform size	Units shall be reasonably uniform in size	✕	✕	✕
(i) Shape	Shall consist of whole units of a normal shape	As for Choice Grade	✕	✕	✕
(j) Colour of units	Shall be of a fairly good colour throughout	Shall be of a reasonably good colour throughout	✕	✕	✕
(k) Foreign matter	None	None	None	✕	✕
(l) Extraneous vegetable matter	Fairly free from	Reasonably free from	Reasonably free from	✕	✕

✕ Denotes no specification

(3) Deviations (maximum allowable, by mass)

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
Shape	15 per cent of the drained mass	20 per cent of the drained mass

Orange slices

20. (1) There shall be five grades of canned orange slices, namely Choice Grade, Standard Grade, Manufacturers Grade, Substandard Grade and Undergrade in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3), respectively.

(2) Specifications

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	✕
(b) Microbiological spoilage (maximum per production group)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	✕
(c) °Brix (minimum)	18	18	✕	✕	✕
(d) Fill of containers: Shall at least comply to one of the following minima-					
(i) fruit quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	✕	✕
(ii) drained mass in g	453	453	453	✕	✕
(e) Allowable shape	Slices	Slices	✕	✕	✕
(f) Fruit ingredient	Shall be prepared from sound navel oranges	Shall be prepared from sound oranges	As for Standard Grade	✕	✕
(g) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall be free from off-flavours due to overprocessing and from excessive rag (iii) Shall be free from developed seeds (iv) Shall be properly peeled and free from residual peel (v) Shall be free from end slices	(i),(ii),(iii) and (iv) as for Choice Grade (v) ✕	Shall be reasonably free from defects, developed seeds and residual peel	✕	✕

✕ Denotes no specification

(continued)

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(h) Maximum thickness of slices	10 mm	✕	✕	✕	✕
(i) Uniformity of size and thickness in any one container	Slices shall be uniform in size and thickness	Slices shall be reasonably uniform in size and thickness	✕	✕	✕
(j) Shape	Shall consist of whole units of a normal shape	As for Choice Grade	✕	✕	✕
(k) Foreign matter	None	None	None	✕	✕
(l) Extraneous vegetable matter	Fairly free from	Reasonably free from	Reasonably free from	✕	✕

✕ Denotes no specification

(3) Deviations (maximum allowable, by mass)

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
Shape	10 per cent of the drained mass	20 per cent of the drained mass

Citrus two fruits

21. (1) There shall be six grades of canned citrus two fruits mixed, namely Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Manufacturers Grade, Substandard Grade and Undergrade in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3), respectively

(2) Specifications

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	✕
(b) Microbiological spoilage (maximum per production group)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	✕
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	✕	✕	✕
(d) Fill of containers: Shall at least comply to one of the following minima-						
(i) fruit quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	✕	✕
(ii) drained mass in g	425	425	425	425	✕	✕
(iii) ingoing mass in g -						
(aa) per container	538	538	538	538	✕	✕
(bb) average per container	552	552	552	552	✕	✕

(continued)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(e) Maximum count	69	✕	✕	✕	✕	✕
(f) Allowable shape	Segments	Segments	Segments	✕	✕	✕
(g) Fruit ingredient	Shall be prepared from sound and fully grown citrus fruit with similar cultivar characteristics respectively	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	Shall be prepared from sound and fully grown citrus fruit	✕	✕
(h) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Units shall be separately peeled and shall be free from segment membranes and residual peel (iii) Shall be practically free from developed seeds (iv) Shall be free from off-flavours due to over-processing and from excessive rag	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	Shall be reasonably free from defects, developed seeds and residual peel	✕	✕
(i) Uniformity of size in any one container	Segments shall be fairly uniform in size	Segments shall be reasonably uniform in size	As for Choice Grade	✕	✕	✕
(j) Shape	Shall consist of whole segments of a normal shape: Provided that a segment shall be deemed to be whole if it has retained at least 75 per cent of its original shape	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	✕	✕	✕
(k) Minimum quantity	Each constituent shall be not less than 40 per cent of the total drained mass	As for Fancy Grade	Each constituent shall be not less than 35 per cent of the total drained mass	✕	✕	✕
(l) Colour	Units of each constituent in a container shall be of a good and uniform colour throughout	Units of each constituent in a container shall be of a fairly good colour throughout	Units of each constituent in a container shall be of a reasonably good colour throughout	✕	✕	✕
(m) Foreign matter	None	None	None	None	✕	✕
(n) Extraneous vegetable matter	Practically free from	Fairly free from	Reasonably free from	Reasonably free from	✕	✕

✕ Denotes no specification

(3) Deviations (maximum allowable, by mass)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
Shape	20 per cent of the drained mass	40 per cent of the drained mass	60 per cent of the drained mass

Pawpaws

22. (1) There shall be five grades of canned pawpaw, namely Fancy Grade, Choice Grade, Manufacturers Grade, Substandard Grade and Undergrade in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3), respectively.

(2) Specifications

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	✕
(b) Microbiological spoilage (maximum per production group)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	✕
(c) °Brix (minimum)	18	18	✕	✕	✕
(d) Fill of containers Shall at least comply to one of the following minima -					
(i) fruit quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	✕	✕
(ii) drained mass in g	481	481	481	✕	✕
(e) Allowable shapes	Either slices or chunks or dice	As for Fancy Grade	✕	✕	✕
(f) Fruit ingredient	Shall be prepared from sound, well coloured and fully grown pawpaws which have similar cultivar characteristics	As for Fancy Grade	Shall be prepared from sound, well coloured and fully grown pawpaws	✕	✕
(g) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall be properly peeled and free from residual peel (iii) Shall be free from seeds (iv) Dice shall be cleanly cut and shall be more or less cube-shaped	As for Fancy Grade	Shall be reasonably free from defects, residual peel and seeds	✕	✕

✕ Denotes no specification

(continued)

Quality Factor	Fancy Grade	Choice Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(h) Mushiness	Units shall not be mushy	As for Fancy Grade	✕	✕	✕
(i) Colour of units	Shall be good and uniform	Shall be fairly good and reasonably uniform	✕	✕	✕
(j) Foreign matter	None	None	None	✕	✕
(k) Extraneous vegetable matter	Practically freefrom	Fairly freefrom	Reasonably free from	✕	✕
✕ Denotes no specification (3) Deviations (maximum allowable)					

Quality Factor	Fancy Grade	Choice Grade
Mushiness (number of units) -		
(a) A2 ¹ / ₂ -container	3	5
(b) containers larger or smaller than A2 ¹ / ₂ -containers (per container)	In the same proportion as 3 to 853 ml	In the same proportion as 5 to 853 ml

Peaches: Freestone

23. (1) There shall be six grades of canned freestone peaches, namely Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Manufacturers Grade, Substandard Grade and Undergrade in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications

Quality Factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	✕
(b) Microbiological spoilage (maximum per production group)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	✕
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	✕	✕	✕
✕ Denotes no specification						

(continued)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(d) Fill of containers: Shall at least comply to one of the following minima-						
(i) fruit quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	✕	✕
(ii) drained mass in g	453	453	453	453	✕	✕
(iii) ingoing mass in g -						
(aa) per container -						
lye peeled halves and quarters	481	481	481	481	✕	✕
hand peeled halves and quarters	510	510	510	510	✕	✕
lye and hand peeled slices	481	481	481	481	✕	✕
lye and hand peeled irregular pieces	✕	✕	481	481	✕	✕
(bb) average per container -						
lye peeled halves and quarters	510	510	510	510	✕	✕
hand peeled halves and quarters	538	538	538	538	✕	✕
lye and hand peeled slices	510	510	510	510	✕	✕
lye and hand peeled irregular pieces	✕	✕	510	510	✕	✕
(e) Maximum count -						
(i) halves	14	22	32	✕	✕	✕
(ii) quarters	30	50	55	✕	✕	✕
(f) Minimum count	6: Provided that halves in containers with a capacity of between 400 and 500 ml shall either have a minimum count of 5 or be marked according to regulation 34(3)(a)(vii)	✕	✕	✕	✕	✕

✕ Denotes no specification

(continued)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(g) Allowable shapes	Either halves or quarters or slices	As for Fancy Grade	Either halves or quarters or slices or irregular pieces	✖	✖	✖
(h) Fruit ingredient	Shall be prepared from sound freestone peaches with similar cultivar characteristics	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	Shall be prepared from sound freestone peaches	✖	✖
(i) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall be neatly and cleanly peeled and shall be free from residual peel (iii) May be trimmed if the units do not thereby lose their normal shape: Provided that halves may not be trimmed (iv) Shall in the case of slices - (aa) be free from slivers and slabs; and (bb) be free from butt, calyx and suture slices which detract from the overall appearance of the contents (v) Shall be free from peach stones or parts of peach stones	(i) and (ii) As for Fancy Grade (iii) May be trimmed provided that the units do not thereby lose their normal shape (iv) and (v) As for Fancy Grade	As for Choice Grade	Shall be reasonably free from defects, residual peel, peach stones and parts of peach stones	✖	✖
(j) Minimum length of slices (measured from tip to tip)	45 mm	40 mm	25 mm	✖	✖	✖

✖ Denotes no specification

(continued)

Quality Factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(k) Uniformity of size in any one container - (i) halves and quarters	The mass of the x largest units shall be not more than y times the mass of the x smallest units where $x = 4$ and $y = 1 \frac{1}{2}$	As for Fancy Grade except that $x = 5$ and $y = 1 \frac{1}{2}$	(i) Halves: As for Fancy Grade except that - $x = 10$ and $y = 2$ (ii) Quarters: As for Fancy Grade except that $x = 20$ and $y = 2$	✕	✕	✕
(ii) slices	Shall be reasonably uniform in thickness: Provided that slices which are not uniform in size are allowable if the container is marked accordingly	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	✕	✕	✕
(l) Shape of halves	Shall be normal	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	✕	✕	✕
(m) Colour of units	Shall be of a good colour	Shall be of a fairly good colour	Shall be of a reasonably good colour	✕	✕	✕
(n) Uniformity of colour in any one container	Units in a container shall be uniform in colour and deviations from the general colour shall not be conspicuous	Shall be fairly uniform in colour throughout	Shall be reasonably uniform in colour throughout	✕	✕	✕
(o) Crushing (halves and quarters)	Units shall not be crushed or broken or damaged by crushing	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	✕	✕	✕
(p) Foreign matter	None	None	None	None	✕	✕
(q) Extraneous vegetable matter	Practically free from	Fairly free from	Reasonably free from	Reasonably free from	✕	✕

✕ Denotes no specification

(3) Deviations (maximum allowable by number, unless otherwise specified) -

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Uniformity of colour in any one container	25%	0%	0%
(b) Crushing - (i) halves (ii) quarters	14,3% 6,7%	13,6% 6%	15,6% 9,1%
(c) Minimum length of slices	10%	20%	20%
(d) Preparation - (i) halves (ii) quarters (iii) slices (by mass) (iv) irregular pieces	14,3% 6,7% 10% -	18,2% 8% 15% -	31,3% 18,2% 20% 30%

Peaches: Yellow Clingstone

24. (1) There shall be six grades of canned yellow clingstone peaches, namely Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Manufacturers Grade, Substandard Grade and Undergrade in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3), respectively.

(2) Specifications

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Microbiological spoilage (maximum per production group)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	*	*	*

* Denotes no specification.

(continued)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(d) Fill of containers: Shall at least comply to one of the following minima-						
(i) fruit quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	⌘	⌘
(ii) drained mass in g-						
(aa) wholes	⌘	453	453	453	⌘	⌘
(bb) halves, quarters, slices and dice ...	467	467	467	467	⌘	⌘
(cc) irregular pieces	⌘	⌘	467	467	⌘	⌘
(iii) Ingoing mass in g-						
(aa) per container - wholes	⌘	481	481	481	⌘	⌘
halves, quarters, slices and dice ...	467	467	467	467	⌘	⌘
irregular pieces	⌘	⌘	467	467	⌘	⌘
(bb) average per container - wholes	⌘	510	510	510	⌘	⌘
halves, quarters, slices and dice ...	496	496	496	496	⌘	⌘
irregular pieces	⌘	⌘	496	496	⌘	⌘
(e) Maximum count						
(i) wholes	⌘	20	20	⌘	⌘	⌘
(ii) halves	15	22	36	⌘	⌘	⌘
(iii) quarters	20	40	50	⌘	⌘	⌘
(f) Minimum count	6: Provided that halves in containers with a capacity of between 400 and 500 ml shall either have a minimum count of 5 or be marked according to regulation 34(3)(a)(vii): Provided further that in the case of M1 containers a minimum count of 4 is allowable	⌘	⌘	⌘	⌘	⌘
(g) Allowable shapes	Either halves or quarters or slices or dice	Either wholes or halves or quarters or slices or dice	Either wholes or halves or quarters or slices or irregular pieces or dice			

* Denotes no specification

(continued)

Quality Factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(h) Fruit ingredient	Shall be prepared from sound yellow clingstone peaches with similar cultivar characteristics	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	Shall be prepared from sound yellow clingstone peaches	x	x
(i) Preparation	(i) Shall be free from defects and off-suture cuts (ii) Shall be properly peeled and free from residual peel (iii) Units may not be trimmed (iv) Shall be free from peach stones or parts of peach stones except pit extensions (v) All slices shall be cleanly cut (vi) Shall in the case of slices - (aa) be free from slivers and slabs; and (bb) be free from butt, calyx and suture slices which detract from the overall appearance of the contents (vii) Dice shall be cleanly cut and shall be free from chips which in the case of dice - (aa) smaller than 13 mm, shall pass through a sieve with 5mm meshes; and (bb) of 13mm and more, shall pass through a sieve with 6mm meshes	(i) and (ii) As for Fancy Grade (iii) May be trimmed provided that the units do not thereby lose their normal shape (iv) Shall be free from peach stones or parts of peach stones except pit extensions: Provided that the stones shall not be removed in the case of wholes (v), (vi) and (vii) As for Fancy Grade	As for Choice Grade	Shall be reasonably free from defects, residual peel, peach stones and parts of peach stones	x	x
(j) Minimum length of slices (measured from tip to tip)	45 mm	40 mm	25mm	x	x	x
(k) Uniformity of size in any one container - (i) wholes	x	The mass of the x-largest units in a container shall not be more than y times larger than the mass of the x smallest units where x = 4 and y = 1 1/2	As for Choice Grade except that x = 6 and y = 2	x	x	x

x Denots no specification

(continued)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Under-grade
(ii) halves	The mass of the x largest units in a container shall not be more than y times larger than the mass of the x smallest units, where - (aa) x = 2 and y = 1 1/2 for a count of 7 or under (bb) x = 3 and y = 1 1/2 for a count of 8 and over	As for Fancy Grade except that - (aa) x = 2 and y = 1 1/2 for a count of 7 or under (bb) x = 3 and y = 1 1/2 for a count of 8 and over	As for Fancy Grade except that - (aa) x = 2 and y = 2 for a count of 7 or under (bb) x = 4 and y = 2 for a count of 8 and over	*	*	*
(iii) quarters	The mass of the x largest units in a container shall not be more than y times larger than the mass of the x smallest units where - (aa) x = 2 and y = 1 1/2 for a count of 10 or under (bb) x = 4 and y = 1 1/2 for counts of 11 to 20	As for Fancy Grade except that - (aa) x = 3 and y = 1 1/2 for a count of 10 or under (bb) x = 5 and y = 1 1/2 for a count of 11 to 20 (cc) x = 6 and y = 1 1/2 for counts of 21 and over	As for Fancy Grade except that - (aa) x = 2 and y = 2 for a count of 10 or under (bb) x = 4 and y = 2 for a count of 11 to 20 (cc) x = 6 and y = 2 for a count of 21 to 40 (dd) x = 10 and y = 2 for a count of 41 and over	*	*	*
(iv) slices	Shall be reasonably uniform and the mass of the x largest units in a container shall not be more than y times larger than the mass of the x smallest units where - (aa) x = 3 and y = 2 for a count of 10 or under (bb) x = 5 and y = 2 for a count of 11 to 20 (cc) x = 6 and y = 2 for a count of 21 and over: Provided that partial slices shall be ignored	As for Fancy Grade except that - (aa) x = 3 and y = 2 1/2 for a count of 10 or under (bb) x = 5 and y = 2 1/2 for a count of 11 to 20 (cc) x = 6 and y = 2 1/2 for a count of 21 and over	As for Fancy Grade except that - (aa) x = 3 and y = 3 for a count of 10 or under (bb) x = 5 and y = 3 for a count of 11 to 20 (cc) x = 6 and y = 3 for a count of 21 and over	*	*	*
(1) Shape of halves	Shall be normal	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*	*

* Denotes no specification

(continued)

Quality Factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(m) Colour of units -						
(i) wholes	✕	Shall be of a fairly good colour throughout	Shall be of a reasonably good colour throughout	✕	✕	✕
(ii) halves	Shall be of a good colour and shall show no serious red colouration round the stone	Shall be of a fairly good colour	Shall be of a reasonably good colour	✕	✕	✕
(iii) quarters and slices	Shall be of a good colour	Shall be of a fairly good colour	Shall be of a reasonably good colour	✕	✕	✕
(iv) dice	Shall be of a good colour	Shall be of a fairly good colour	Shall be of a reasonably good colour	✕	✕	✕
(v) irregular pieces	✕	✕	Shall be of a reasonably good colour throughout	✕	✕	✕
(n) Uniformity of colour in any one container-	Units in a container shall be uniform in colour and deviations from the general colour shall not be conspicuous	Shall be of a fairly uniform colour throughout	Shall be of a reasonably uniform colour throughout	✕	✕	✕
(i) halves, quarters, slices and dice						
(ii) irregular pieces	✕	✕	Shall be of a reasonably uniform colour throughout	✕	✕	✕
(o) Crushing (halves)	Units may not be crushed or broken or damaged by crushing	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	✕	✕	✕
(p) Foreign matter	None	None	None	None	✕	✕
(q) Extraneous vegetable matter	Practically free from	Fairly free from	Reasonably free from	Reasonably free from	✕	✕

✕ Denotes no specification

(3) Deviations (maximum allowable by number, unless otherwise specified)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Uniformity of colour (halves, quarters, slices and dice) in any one container	25%	0%	0%
(b) Crushing (halves)	6,7%	9,1%	16,7%
(c) Shape of halves	0%	0%	20%
(d) Minimum length of slices	10%	20%	20%

(continued)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(e) Preparation -			
(i) wholes	-	30%	40%
(ii) halves	15%: Provided that if 15 per cent represents less than one unit per container a full unit shall be allowed	20%	25%
(iii) quarters	15%	30%	40%
(iv) (aa) slices (by mass)	10%	15%	20%
(bb) butt-, calyx ends, slivers and slabs	-	-	10%
(v) dice (by mass)	15%	15%	20%
(vi) irregular pieces	-	-	30%
(f) Deviations in paragraphs (c) and (e) (ii) collectively: Provided such defects are individually with - in the limits specified above (halves)	15%: Proviso as in paragraph (e)(ii) above	20%	25%
(g) Size of dice (by mass)	20%	30%	40%

Pears

25. (1) There shall be six grades of canned pears, namely Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Manufacturers Grade, Substandard Grade and Undergrade in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3), respectively.

(2) Specifications

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	✕
(b) Microbiological spoilage (maximum per production group)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	✕
(c) °Brix (minimum)	16	16	16	✕	✕	✕

✕ Denotes no specification

(continued)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers	Substandard Grade	Undergrade
(d) Fill of containers: Shall at least comply to one of the following minima-						
(i) fruit quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	⌘	⌘
(ii) drained mass in g	425	425	425	425	⌘	⌘
(iii) ingoing mass in g -						
(aa) per container	439	439	439	439	⌘	⌘
(bb) average per container	467	467	467	467	⌘	⌘
(e) Maximum count -						
(i) halves	16	22	32	⌘	⌘	⌘
(ii) quarters	30	40	45	⌘	⌘	⌘
(f) Minimum count	5: Provided that halves in containers with a capacity of between 400 and 500 ml shall either have a minimum count of 5 or be marked according to regulation 34(3)(a)(vii): Provided further that in the case of Ml containers a minimum count of 4 is allowable	⌘	⌘	⌘	⌘	⌘
(g) Allowable shapes	Either halves or quarters or slices or dice	As for Fancy Grade	Either halves or quarters or slices or irregular pieces or dice	⌘	⌘	⌘
(h) Fruit ingredient	Shall be prepared from Bon Chretien (Bartlett) pears which are sound, and in the case of dice from pears of any cultivar except Keiffer pears; provided that the dice in any one container shall have similar cultivar characteristics and are sound	Shall be prepared from pears of any cultivar except Keiffer pears; provided that the pears have similar cultivar characteristics and are sound	Shall be prepared from pears of any cultivar; provided that the pears have similar cultivar characteristics and are sound	Shall be prepared from pears which are sound 1	⌘	⌘

⌘ Denotes no specification

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(i) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall be neatly peeled and free from residual peel (iii) Shall be precisely and symmetrically cored (iv) Shall be free from marked uneven maturity (v) Shall be free from core or parts of the core (vi) May not be trimmed (vii) Dice shall be cleanly cut and shall be free from chips which in the case of dice - (aa) smaller than 13mm, shall pass through a sieve with 5mm meshes; and (bb) of 13mm or more, shall pass through a sieve with 6mm meshes	(i), (ii), (iii), (iv) and (v) As for Fancy Grade (vi) May be trimmed provided that the units do not thereby lose their normal shape (vii) As for Fancy Grade	As for Choice Grade	Shall be reasonably free from defects, residual peel, core and parts of the core	*	*
(j) Minimum length of slices (measured from tip to tip)	50 mm	40mm	30 mm	*	*	*
(k) Uniformity of size in any one container-						
(i) halves	The mass of the x largest units in a container shall not be more than y times the mass of the x smallest units where - (aa) x = 3 and y = 1 1/2 for counts of 8 or under (bb) x = 4 and y = 1 1/2 for counts 9 or above	As for Fancy Grade except that (aa) x = 3 and y = 1 1/2 for counts of 8 or under (bb) x = 4 and y = 1/2 for counts of 9 to 16 (cc) x = 6 and y = 1 1/2 for counts 17 or above	As for Fancy Grade except that - (aa) x = 3 and y = 2 for counts of 8 or under (bb) x = 5 and y = 2 for counts of 9 to 16 (cc) x = 8 and y = 2 for counts 17 or above	*	*	*
(ii) quarters	The mass of the x largest units in a container shall not be more than y times the mass of the x smallest units where - (aa) x = 2 and y = 1 1/2 for counts of 10 or under (bb) x = 3 and y = 1 1/2 for counts of 11 to 20 (cc) x = 4 and y = 1 1/2 for counts 21 or above	As for Fancy Grade except that - (aa) x = 3 and y = 1 1/2 for counts of 10 or under (bb) x = 4 and y = 1 1/2 for counts of 11 to 20 (cc) x = 6 and y = 1 1/2 for counts 21 or above	As for Fancy Grade except that - (aa) x = 2 and y = 2 for counts of 10 or under (bb) x = 4 and y = 2 for counts of 11 to 20 (cc) x = 6 and y = 2 for counts of 21 to 35 (dd) x = 10 and y = 2 for counts 36 or above	*	*	*
(iii) slices	The mass of the x largest units in a container shall not be more than y times the mass of the x smallest units where - (aa) x = 3 and y = 2 for counts of 10 or under (bb) x = 5 and y = 2 for counts of 11 to 20 (cc) x = 6 and y = 2 for counts of 21 or above	As for Fancy Grade except that - (aa) x = 2 and y = 2 1/2 for counts of 10 or under (bb) x = 5 and y = 2 1/2 for counts of 11 to 20 (cc) x = 6 and y = 2 1/2 for counts 21 or above	As for Fancy Grade except that - (aa) x = 3 and y = 3 for counts of 10 or under (bb) x = 5 and y = 3 for counts of 11 to 20 (cc) x = 6 and y = 3 for counts 21 or above	*	*	*
(l) Shape of halves, quarters, slices and dice	Shall be normal	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*	*

* Denotes no specification

(continued)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(m) Colour of units	Shall be of a good colour	Shall be of a fairly good colour	Shall be of a reasonably good colour	x	x	x
(n) Uniformity of colour in any one container (halves, quarters, slices and dice)	Units in a container shall be uniform in colour and deviations from the general colour shall not be conspicuous	Shall be fairly uniform in colour throughout	Shall be reasonably uniform in colour throughout	x	x	x
(o) Crushing (halves, quarters, slices and dice)	Units may not be crushed, or broken or damaged by crushing	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	x	x	x
(p) Foreign matter	None	None	None	None	x	x
(q) Extraneous vegetable matter	Practically free from	Fairly free from	Reasonably free from	Reasonably free from	x	x

x Denotes no specification

(3) Deviations (maximum allowable, by number unless otherwise specified)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Uniformity of colour in any one container (halves, quarters, slices and dice)	25%	0%	0%
(b) Crushing -			
(i) halves	12,5%	13,6%	18,8%
(ii) quarters	6,7%	7,5%	13,3%
(iii) slices -			
(aa) A2 ¹ / ₂ - container	2	3	6
(bb) containers larger or smaller than A2 ¹ / ₂ -containers (per container)	In the same proportion as 2 to 853 ml	In the same proportion as 3 to 853 ml	In the same proportion as 6 to 853 ml
(c) Preparation -			
(i) halves, quarters and slices	15%: Provided that if 15% represents less than one unit per container a full unit shall be allowed	20%	30%
(ii) dice (by mass)	15%	20%	30%
(iii) irregular pieces	-	-	30%
(d) Size of dice (by mass)	20%	30%	40%

Pineapples

26. (1) There shall be six grades of canned pineapples, namely Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Manufacturers Grade, Substandard Grade and Undergrade in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3), respectively.

(2) Specifications

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	✕ ✕
(b) Microbiological spoilage (maximum per production group)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	✕
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	✕	✕	✕
(d) Fill of containers: Shall at least comply to one of the following minima-						
(i) fruit quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	✕	✕
(ii) drained mass in g-						
(aa) rings or slices -						
Cayenne pineapples.....	481	481	467	467	✕ ✕	✕ ✕
Queen pine-apples	453	453	453	453	✕	✕
(bb) pieces, chunks, segments and titbits -						
Cayenne pine-apples	481	481	481	481	✕ ✕	✕ ✕
Queen pine-apples	453	453	453	453	✕	✕
(cc) broken rings (slices) -						
Cayenne pine-apples	✕	481	481	481	✕	✕
Queen pine-apples	✕	453	453	453	✕	✕

✕ Denotes no specification

(continued)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(iii) Ingoing mass in g -						
(aa) per container -						
(aaa) rings or						
slices -						
Cayenne						
pine-						
apples ...	538	538	510	510	⌘	⌘
Queen						
pine-						
apples ...	496	496	496	496	⌘	⌘
(bbb) pieces,						
chunks,						
segments						
and tit-						
bits -						
Cayenne						
pine-						
apples ...	538	538	538	538	⌘	⌘
Queen						
pine-						
apples ...	496	496	496	496	⌘	⌘
(ccc) Broken rings-						
(slices)						
Cayenne						
pineapples..	⌘	538	538	538	⌘	⌘
Queen pine-						
apples	⌘	496	496	496	⌘	⌘
(bb) average per con-						
tainer -						
(aaa) rings or						
slices -						
Cayenne						
pine-						
apples	552	552	524	524	⌘	⌘
Queen pine-						
apples	510	510	496	496	⌘	⌘
(bbb) pieces						
chunks,						
segments and						
titbits -						
Cayenne						
pineapples..	552	552	552	552	⌘	⌘
Queen pine-						
apples	510	510	510	510	⌘	⌘
(ccc) broken rings-						
(slices)						
Cayenne pine-						
apples	⌘	552	552	552	⌘	⌘
Queen pine-						
apples	⌘	510	510	510	⌘	⌘

⌘ Denotes no specification

(continued)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(e) Maximum count (rings or slices) -						
(i) Cayenne pineapples	25	30	30	✕	✕	✕
(ii) Queen pineapples	25	30	30	✕	✕	✕
(f) Allowable shapes	Either rings (slices) or pieces or chunks or segments or titbits	Either rings (slices) or pieces or chunks or segments or titbits or irregular rings or broken rings (slices)	As for Choice Grade	✕	✕	✕
(g) Fruit ingredient	Shall be prepared from sound pineapples which have similar cultivar characteristics	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	Shall be prepared from sound pineapples	✕	✕
(h) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall be free from excessive core, discoloured patches, slashes, bruised sides and hardened portions (iii) Rings or slices shall be cleanly cut from peeled pineapples from which as much of the core has been removed as possible under sound manufacturing practice (iv) Pieces, chunks, segments and titbits shall be cleanly cut from peeled and cored pineapples	(i), (ii), (iii) and (iv) As for Fancy Grade (v) Broken rings shall consist of arc shaped portions of rings, radially cut	(i), (ii), (iii) and (iv) As for Fancy Grade (v) Broken rings shall consist of arc shaped portions of rings, radially cut or broken	Shall be reasonably free from defects	✕	✕
(i) Trimming -						
(i) rings or slices	May be slightly trimmed provided that the contour of either side of a slice is not thereby affected	May be trimmed to the degree that either only the contour of one side of a slice is affected or that eccentricity does not exceed 2,5 mm	May be trimmed provided that the reasonably attractiveness of the appearance is not thereby affected: Provided that end cuts shall not be deemed to be a deviation	✕	✕	✕

✕ Denotes no specification

(continued)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Under-grade
(ii) broken rings	✕	Shall be slightly trimmed that the contour of either side of a broken ring is not thereby affected	Shall be trimmed to such an extent that the contour of only one side of a broken ring is thereby effected	✕	✕	✕
(iii) pieces, chunks, segments and titbits	Shall only be trimmed very slightly	Shall only be trimmed slightly	✕	✕	✕	✕
(j) Size -						
(i) pieces, segments and titbits	In a sample of 30 g the average mass of the units concerned shall not be less than 1 g each, or more than 7 g each	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade except in the case of pieces where the average mass shall be not more than 15 g each	✕	✕	✕
(ii) chunks	In a sample of 30 g the average mass of the chunks shall not be less than 2 g each or more than 15 g each	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	✕	✕	✕
(iii) broken rings	✕	The drained mass shall consist of units - (aa) which are not less than 8mm or not more than 14 mm thick; (bb) which are not less than 20mm in width as measured from outer edge to inner edge; and (cc) which have an outside diameter differing by not more than 5 mm	The drained mass shall consist of units - (aa) which are not less than 8 mm or not more than 14 mm thick; (bb) which are not less than 20 mm in width as measured from the outer edge to the inner edge; and (cc) which have an outside diameter differing by not more than 10 mm	✕	✕	✕
(k) Shape (broken rings)	✕	Shall have an arc of not less than 180° and not more than 270°	Shall have an arc of not less than 90°	✕	✕	✕
(l) Uniformity of size in any one container						
(i) rings or slices	Shall be uniform in diameter and thickness	As for Fancy Grade	Shall be reasonably uniform in diameter and thickness	✕	✕	✕
(ii) pieces, chunks, segments and titbits	The mass of 10 per cent of the contents by number, consisting of the largest units, shall be not more than one and a half times the mass of 10 per cent by number, of the contents, consisting of the smallest units: Provided that 2 ¹ / ₂ per cent by mass of either the largest or smallest units shall be ignored	The mass of 20 per cent of the contents by number, consisting of the largest units, shall be not more than one and a half times the mass of 20 per cent by number of the contents, consisting of the smallest units: Provided that 5 per cent by mass of either the largest or smallest units shall be ignored	✕	✕	✕	✕

✕ Denotes no specification

(continued)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(iii) broken rings	✖	Shall be uniform in thickness, width, size and shape	Shall be uniform in thickness: Provided that lack of uniformity in size or shape shall not be deemed to be a deviation	✖	✖	✖
(m) Colour of units -						
(i) rings or slices	Shall be of a good and fairly uniform colour : Provided that where colour is good, less insistence will be placed on uniformity of colour	Shall be of a fairly good and reasonably uniform colour	Shall be of a reasonably good and uniform colour	✖	✖	✖
(ii) pieces, chunks, segments and titbits	Shall be of a good and fairly uniform colour	Shall be of a fairly good and reasonably uniform colour	Shall be of a reasonably good and uniform colour	✖	✖	✖
(iii) broken rings	✖	Shall be of a fairly good and uniform colour	Shall be of a fairly good and a reasonably uniform colour	✖	✖	✖
(n) Crushing -						
(i) rings or slices	May not be crushed or damaged or broken by crushing	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	✖	✖	✖
(ii) pieces, chunks, segments and titbits	May not be crushed or damaged or broken by crushing	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	✖	✖	✖
(iii) broken rings	✖	May not be crushed or damaged or broken by crushing	As for Choice Grade	✖	✖	✖
(o) Residual core(rings or slices, pieces, chunks, segments, titbits and broken rings)	Shall be free from residual core	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	✖	✖	✖
(p) Coring holes (rings or slices)	Shall be free from coring holes which are not centrally placed: Provided that coring holes of which eccentricity does not exceed 1,5mm shall be allowable	Shall be free from coring holes which are not centrally placed: Provided that coring holes of which eccentricity does not exceed 2,5mm shall be allowable	Eccentricity of coring holes is allowable	✖	✖	✖
(q) Eyes-						
(i) rings, pieces, chunks, segments and titbits	Shall be free from eyes or portions of eyes: Provided that eyes or conspicuous leathery pockets shall be regarded as of a serious intensity and portions of eyes and less conspicuous leathery pockets as of a light intensity	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	✖	✖	✖
(ii) broken rings	✖	Shall be free from eyes or portions of eyes: Provided that eyes or conspicuous leathery pockets shall be regarded as of a serious intensity and portions of eyes and less conspicuous leathery pockets as of a light intensity	As for Choice Grade	✖	✖	✖
(r) Seeds	Shall be free from loose seeds	Shall be fairly free from loose seeds	✖	✖	✖	✖
(s) Unspecified detri-	None	None	None	-	-	-

(3) Deviations (maximum allowable by number, except where otherwise specified)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Loose seeds (number per 50g nett mass)	1	2	✱
(b) Eyes and leathery pockets -			
(i) rings, pieces chunks, segments and titbits			
(aa) serious intensity	1 unit per 2 kg drained mass	5%	12 1/2%
(bb) light intensity	5%	10%	20%
(ii) broken rings			
(aa) serious intensity	-	5%	12 1/2%
(bb) light intensity	-	10%	20%
(c) Shape - broken rings(by mass)	-	10%	10%
(d) Size - broken rings	-	5%	5%
(e) Residual core(by mass)	3%	5%	7%
(f) Coring holes(eccentricity in mm)	More than 1,5 mm: 15%	More than 2,5 mm: 20%	✱
(g) Trimming -			
(i) rings or slices	0%	6,7%	✱
(ii) broken rings(slices)	-	8%	15%
(iii) pieces, chunks, segments and titbits	15%	20%	✱
(h) Preparation and crushing -			
(i) rings or slices (to the nearest unit)	x% in any two containers from a sample of not more than 10 containers or x% in any container bigger than a A 2 1/2 container, where x = 15% : Provided that the percentages mentioned in (b) above are herewith included but may not be exceeded	As for Fancy Grade except that x = 20% : Proviso as for Fancy Grade	As for Fancy Grade except that x = 25% : Proviso as for Fancy Grade
(ii) pieces, chunks, segments and titbits	15% : Proviso as for rings	20% : Proviso as for Fancy Grade	20% : Proviso as for Fancy Grade
(iii) broken rings	-	20% : Proviso as for rings	20% : Proviso as for Choice Grade

✱ Denotes no specification

Plums

27. (1) There shall be six grades of canned plums, namely Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Manufacturers Grade, Substandard Grade and Undergrade in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) , respectively.

(2) Specifications

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	✕
(b) Microbiological spoilage (maximum per production group)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	✕
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	✕	✕	✕
(d) Fill of containers: Shall at least comply to one of the following minima-						
(i) fruit quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	✕	✕
(ii) drained mass in g	453	453	453	453	✕	✕
(iii) ingoing mass in g -						
(aa) per container	481	481	481	481	✕	✕
(bb) average per container	510	510	510	510	✕	✕
(e) Maximum count -						
(i) wholes	-	15	25	✕	✕	✕
(ii) halves	25	35	40	✕	✕	✕
(f) Allowable shapes	Halves	Either wholes or halves	As for Choice Grade	✕	✕	✕
(g) Fruit ingredient	Shall be prepared from Satsuma or related cultivars	Shall be prepared from plums with similar cultivar characteristics	As for Choice Grade	✕	✕	✕
(h) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall be free from stalks (iii) Units shall show no peripheral trimming	(i) and (ii) As for Fancy Grade (iii) Units may be trimmed provided that they shall not lose their normal shape	As for Choice Grade	Shall be reasonably free from defects	✕	✕
(i) Uniformity of size in any one container	The mass of the x largest units shall not be more than y times the mass of the x smallest units where x = 2 and y = 1 ¹ / ₂	As for Fancy Grade except that x = 4 and y = 1 ¹ / ₂	As for Fancy Grade except that x = 6 and y = 1 ¹ / ₂	✕	✕	✕

✕ Denotes no specification

(continued)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(j) Colour of units	Shall be of a very good colour	Shall be of a good colour	Shall be of a fairly good colour	✖	✖	✖
(k) Uniformity of colour in any one container	Shall have a uniform colour and deviations from the general colour shall not be conspicuous	As for Fancy Grade	Shall be of a fairly uniform colour	✖	✖	✖
(l) Crushing	Units shall not be crushed or damaged or broken by crushing: Provided that cracked or broken skins shall not be deemed to be crushed or to be disintegrated	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	✖	✖	✖
(m) Blemishes	None	None	None	Reasonably free from	✖	✖
(n) Foreign matter	None	None	None	None	✖	✖
(o) Extraneous vegetable matter	Practically free from	Fairly free from	Reasonably free from	Reasonably free from	✖	✖

✖ Denotes no specification

(3) Deviations (maximum allowable, by number)

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Uniformity of colour in any one container	20%	25%	0%
(b) Crushing -			
(i) wholes	-	13,3%	12%
(ii) halves	4%	5,7%	7,5%
(c) Preparation			
(i) wholes	-	13,3%	20%
(ii) halves	4%	5,7%	12,5%
(d) Blemishes	8%	10%	20%

Quinces

28. (1) There shall be five grades of canned quinces, namely Choice Grade, Standard Grade, Manufacturers Grade, Substandard Grade and Undergrade in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3), respectively.

(2) Specifications

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	✖
(b) Microbiological spoilage (maximum per production group)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	✖
(c) °Brix (minimum)	18	18	✖	✖	✖
(d) Fill of containers: Shall at least comply to one of the following minima-					
(i) fruit quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	✖	✖
(ii) drained mass in g	453	453	453	✖	✖
(iii) ingoing mass in g -					
(aa) per container	481	481	481	✖	✖
(bb) average per container	510	510	510	✖	✖
(e) Allowable shapes	Either slices or quarters	As for Choice Grade	✖	✖	✖
(f) Fruit ingredient	Shall be prepared from quinces with similar cultivar characteristics	As for Choice Grade	✖	✖	✖
(g) Preparation					
(i) Shall be free from defects		As for Choice Grade			
(ii) Shall be peeled and free from residual peel			Shall be reasonably free from defects, residual peel and core	✖	✖
(iii) Shall be reasonably free from core					
(iv) Units shall be cleanly cut					
(v) Units shall be so trimmed as not to lose their normal shape					

✖ Denotes no specification

(continued)

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(h) Minimum length of slices (measured from tip to tip)	50 mm	40 mm	✕	✕	✕
(i) Thickness of slices (measured at the thickest spot)	10-20 mm	6-20 mm	✕	✕	✕
(j) Shape of units	Shall be well-shaped	As for Choice Grade	✕	✕	✕
(k) Uniformity of shape and thickness (slices) in any one container	The slices in a container shall be fairly uniform in shape and thickness	The slices in a container shall be reasonably uniform in shape and thickness	✕	✕	✕
(l) Colour of units	Shall be of a good colour	Shall be of a fairly good colour	✕	✕	✕
(m) Uniformity of colour in any one container	Units in a container shall be uniform in colour and deviations from a general colour shall not be conspicuous	Shall be of a fairly uniform colour throughout	✕	✕	✕
(n) Texture of units	Shall have a soft texture	As for Choice Grade	✕	✕	✕
(o) Foreign matter	None	None	None	✕	✕
(p) Extraneous vegetable matter	Fairly free from	Reasonably free from	Reasonably free from	✕	✕

✕ Denotes no specification

(3) Deviations (maximum allowable by number)

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Uniformity of colour in any one container	25%	0%
(b) Preparation	20%	30%

29. (1) There shall be six grades of canned two fruits, namely Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Manufacturers Grade, Substandard Grade and Undergrade in respect of which the specifications are prescribed in subregulation (2).

(2) Specifications

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	✖
(b) Microbiological spoilage (maximum per production group)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	✖
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	✖	✖	✖
(d) Fill of containers: Shall at least comply to one of the following minima-						
(i) fruit quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	✖	✖
(ii) drained mass in g	453	453	453	453	✖	✖
(e) Allowable shapes	Either halves or quarters or slices or dice: Provided that grapes in the form of wholes and pineapples in the form of either chunks or titbits or pieces are allowable, and may be added to any of the mentioned shapes	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	✖	✖	✖
(f) Fruit ingredient	Shall consist of a mixture of any two kinds of the following fruits, suitably prepared either from fresh fruits or from canned fruits, or from both: Peaches, pears, apricots, grapes and pineapples	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	✖	✖
(g) Composition	Each constituent shall not be less than 40 per cent of the total minimum specified drained mass	Each constituent shall not be less than 35 per cent of the total minimum specified drained mass	As for Choice Grade	✖	✖	✖
(h) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall consist of fruit complying with the specifications where applicable, for Fancy Grade, as prescribed in these regulations for the kind of fruit concerned	(i) As for Fancy Grade (ii) Shall consist of fruit complying with the specifications, where applicable, for Choice Grade, as prescribed in these regulations for the kind of fruit concerned	(i) As for Fancy Grade (ii) Shall consist of fruit complying with the specifications where applicable, for Standard Grade, as prescribed in these regulations for the kind of fruit concerned	Shall be reasonably free from defects	✖	✖
(i) Foreign matter	None	None	None	None	✖	✖
(j) Extraneous vegetable matter	Practically free from	Fairly free from	Reasonably free from	Reasonably free from	✖	✖

✖ Denotes no specification

Unspecified fruit

30. (1) There shall be five grades of unspecified canned fruit, namely Fancy Grade, Choice Grade, Manufacturers Grade, Substandard Grade and Undergrade in respect of which the specifications are prescribed in subregulation (2).

(2) Specification

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Manufacturers Grade	Substandard Grade	Undergradd
(a) Vacuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	✕
(b) Microbiological spoilage (maximum per production group)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	✕
(c) Fill of containers	Shall be packed to capacity	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	✕	✕
(d) Fruit ingredient	Shall be prepared from sound fruit	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	✕	✕
(e) Preparation	Shall be free from defects	Shall be fairly free from defects	Shall be reasonably free from defects	✕	✕
(f) Size and colour	Shall be uniform	Shall be reasonably uniform	✕	✕	✕
(g) Blemishes	Shall be free from blemishes	Shall be fairly free from blemishes	Shall be reasonably free from serious blemishes	✕	✕
(h) Foreign matter	None	None	None	✕	✕
(i) Extraneous vegetable matter	Practically free from	Fairly free from	Reasonably free from	✕	✕

✕ Denotes no specification

PART II

CONTAINERS AND PACKING

Containers

31. (1) Canned fruit intended for sale in the Republic shall be packed in—

- (a) containers which, if made of tinplate or aluminium or tin free steel or other suitable material and of less than nine litre capacity, shall not have been used previously; and
- (b) containers which are suitable, sound and clean and are free from rust and serious dents.

(2) Metal surfaces of containers shall be properly lacquered on the inside in the case of all canned fruit of which the quality may be impaired at any time as a result of contact with the metal of a container.

Packing

32. (1) Canned fruit of different grades or of different shapes or of different kinds shall not be packed together in the same container except where otherwise specified in these regulations.

(2) Canned fruit, shall in the case of Manufacturers Grade be packed in A10 or larger containers.

PART III

MARKING REQUIREMENTS

General

33. (1) All canned fruit shall comply with the marking requirements prescribed in this Part.

(2) No wording, mark or illustration which may possibly, directly or by implication create a misleading impression of the contents, or of the quality or grade thereof, shall be marked on a container containing canned fruit or on a pack containing such containers.

Marking of containers

34. (1) *Code marks.*—The name of the canning establishment in which the canned fruit was manufactured and the date of manufacture thereof, both expressed in code form, shall be embossed or indelibly marked by the manufacturer on every container of canned fruit packed by him in the Republic of South Africa. All code marks shall be approved beforehand in writing by the Chief of Inspection Services, Private Bag X258, Pretoria, 0001.

(2) *General data.*—Subject to the additional data which is required in respect of certain kinds of canned fruit and which is prescribed in subregulation (3), each container which contains canned fruit shall be marked by either embossing or lithographic thereon or by printing on a label which shall be pasted thereon, the following data:

(a) Words signifying the country of origin of the contents in printed letters of not less than 1,5 mm in height, with the exception of containers with a net mass capacity of 60 g or smaller, in which case the letters shall not be less than 1,0 mm in height;

(b) a true description indicating the containers;

(c) the grade of the contents in printed letters of not less than 3 mm in height, except—

(i) in the case of containers of a net mass capacity of more than 60 g but not more than 226 g in which case the letters shall not be less than 2,5 mm in height; and

(ii) in the case of containers of a net mass capacity of 60 g or smaller in which case the letters shall not be less than 1,5 mm in height: Provided that—

(aa) the expression "Extra Choice Grade" instead of the expression "Fancy Grade" may be used; and

(bb) the expression "Caterer Grade" instead of the expression "Manufacturers Grade" may be used;

(d) the net mass of the contents or fluid contents, as the case may be, in printed letter or not less than 3 mm in height;

(e) in the case of canned fruit which does not comply with the specifications for degrees Brix as set out in regulations 3 to 29 inclusive, the Brix range in which the syrup strength falls, by indicating the lower and upper limits of such Brix range: Provided that no range bigger than 4° Brix may be indicated on a container; and

(f) if artificial colouring matter has been added to canned fruit words disclosing that fact, in printed letters of not less than 1,5 mm in height, except in the case of containers of a net mass capacity of 60 g or smaller, in which case the letters shall not be less than 1,0 mm in height.

(3) *Additional data.*—The additional data which is required in respect of certain kinds of canned fruit and which shall be marked in the same manner as those in subregulation (2), is as follows:

(a) Canned fruit:

<i>Kind of fruit</i>	<i>Data</i>
(i) Berries.....	The cultivar of the berries used shall be stated and for this purpose youngberries and booyseberries may be deemed to be identical and youngberries may be described as Cape loganberries, and Cape gooseberries may be labelled as "Golden Berries".
(ii) Fruit salad.....	The three kinds of fruit which constitute the highest percentage of the contents of any container shall be specified in a descending percentage order.
(iii) Fruit salad: Tropical.....	The name of each ingredient in the product shall be specified on the label.
(iv) Grapes.....	In the case of white cultivars of grapes the word "White" and in the case of other cultivars either the word "Red" or the word "Dark" shall be stated.
(v) Grapefruit in syrup.....	Canned grapefruit which has been peeled but of which the segment membranes have not been removed shall not be labelled "Grapefruit Segments" but shall be labelled "Grapefruit" or "Grapefruit in Syrup".
(vi) Orange in syrup.....	Peeled canned oranges of which the segment membranes have not been removed shall not be labelled "Orange Segments" but shall be labelled "Oranges" or "Orange in Syrup".
(vii) Peaches (Freestone and Yellow Clingstone) and pears	If the requirements for the minimum number of halves as prescribed in Part I, are not complied with, the count shall be stated on the label.
(viii) Pineapples.....	Standard Grade rings may also be labelled as irregular rings and Standard Grade pieces may also be labelled as broken pieces, and Manufacturers Grade may be labelled as irregular shaped pieces or broken slices.
(ix) Two fruits.....	The shape of the respective constituents shall be specified on the vignette label.

(4) *Labels.*—The labels on containers of canned fruit shall be clean and neat and shall be pasted on securely; it shall not be pasted over other labels and such labels shall be affixed to such containers only by or on behalf of the manufacturer or his agent.

Markings of packages

35. If containers of canned fruit are packed in packages, such packages shall be clean, neat and unbroken, and on every such package or on a label pasted thereon, shall be printed or stencilled—

- (a) the number of containers packed therein;
- (b) either the size of each such container or the mass of the contents thereof;
- (c) the name of the canning establishment in which such canned fruit was manufactured or a brand in respect of such canned fruit;
- (d) words signifying the country of origin of the contents in printed letters of not less than 1,5 mm in height;
- (e) the grade of the contents in printed letters of not less than 3 mm in height, except in the case of containers of a net mass capacity of 226 g or smaller, in which case the letters shall not be less than 2,5 mm in height: Provided that—
 - (i) the expression "Extra Choice Grade" may be used instead of the expression "Fancy Grade"; and
 - (ii) the expression "Caterers Grade" may be used instead of the expression "Manufacturers' Grade"; and
- (f) a true description indicating the contents: Provided that when any such package contains assorted kinds of canned fruit, words signifying that such package contains assorted kinds of canned fruit, may be marked thereon instead of the information specified in paragraphs (e) and (f).

PART IV METHODS OF INSPECTION

Vacuum

36. The vacuum of containers with canned fruit shall be determined by means of a vacuum gauge.

Microbiological spoilage

37. Microbiological spoilage shall be determined by storing canned fruit for at least 10 days at warehouse temperature. The percentage spoilage shall be obtained by calculating the number of containers which blows or leaks as a percentage of the production group: Provided that the containers in any production group which blow or leak during a period of 10 days of storage, may be removed from the production group concerned if the rest of such production group is stored for a further period of 10 days at warehouse temperature, for the determination of the percentage spoilage.

Drained mass

38. The drained mass of a container containing canned fruit shall be determined by draining the contents for two minutes on a 200 mm sieve, and if the drained mass exceeds 1,00 kg a 300 mm sieve shall be used: Provided that in the case of halved fruits the drained mass shall be determined with the cups down.

Sampling for determining the uniformity of size

39. When determining the uniformity of size—

- (a) in the case of A2½-containers, or smaller containers, the drained contents of a container shall be taken as a sample, unless otherwise specified; and
- (b) in the case of containers which are larger than A2½-containers, a random drained sample of 600 g shall be taken from the container, unless otherwise specified.

Residual core in pineapples

40. (1) *Rings or slices.*—The percentage of residual core in pineapple rings or slices shall be determined on a sample of at least 400 g and not more than 500 g of the drained product taken at random from the combined contents of any two containers.

(2) *Pineapple pieces, chunks, segments, titbits and broken rings.*—The percentage of residual core in pineapple pieces, chunks, segments, titbits and broken rings shall be determined on a random sample of at least 200 g and not more than 300 g of the drained product.

Eccentricity of pineapple rings

41. Eccentricity of pineapple rings shall be determined by dividing the difference between the longest and shortest radial measurement, as measured from the centre of the coring hole, by two.

PART V GENERAL

Purpose of regulations

42. These regulations have been made for the purpose of the prohibition imposed under section 84 of the Act of the sale of canned fruit in the Republic.

Inspection

43. (1) An inspector may in any consignment of canned fruit, or production group thereof open as many containers and examine the contents thereof and remove samples of such contents for the purpose of further examination or analysis, as he deems necessary.

(2) An inspector's finding in relation to the containers opened by him by virtue of the provisions of subregulation (1), and the contents of such containers, shall apply as a finding in respect of the whole consignment or production group thereof, as the case may be, from which such containers were drawn.

Inspection fee

44. An inspection fee of 17c per 500 kg, to the nearest 500 kg, with a minimum of 17c per inspection shall be paid to the Department, by the owner or manufacturer of canned fruit, when such canned fruit are submitted for inspection.

Appeal

45. (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 30 days after he has been notified of that decision or action and depositing within the said period with such inspector or at any office of the Division of Inspection Services a deposit of R30: Provided that a separate deposit shall be paid in respect of each separate consignment or production group, as the case may be, and provided further that, if the notice of appeal and deposit are not submitted and deposited within the prescribed period of 30 days, the appellant shall lose his right of appeal in terms of this regulation.

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

(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 a person whose name appears on a list of persons previously submitted to the said Secretary, by the South African Fruit and Vegetable Canners' Association (Pty) Ltd, and approved by him for this purpose. The person so designated shall decide such an appeal on a date and at a time determined by them and the decision of the said persons shall be final.

(4) The persons so designated, shall give the appellant or his representative at least two hours notice of the time and place determined for the hearing of the appeal, and may, after the canned fruit concerned have been produced and identified and all the 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) (1) If an appeal is dismissed in respect of all the canned fruit to which the appeal relates, or if all such canned fruit are not produced at the time and place determined by the said persons, the amount deposited in respect thereof, shall be forfeited.

(b) If an appeal is upheld in respect of all the canned fruit to which the appeal relates, the amount deposited in respect thereof shall be refunded.

(c) If the appeal is not dismissed in full, the appellant shall forfeit an amount which bears the same proportion to the amount deposited as the quantity of containers in respect of which the appeal was dismissed, bears to the total quantity of containers in respect of which the appeal was lodged.

Woordomskrywings

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

- “A2½-houer” ’n houer met ’n inhoudsmaat van 853 ml;
- “A10-houer” ’n houer met ’n inhoudsmaat van 3 090 ml;
- “afgewerk”, met betrekking tot vrugte, dat ongelyke gedeeltes of gedeeltes met letsels uitgesny is, en “afwerking” het ’n ooreenstemmende betekenis;
- “besending” ’n hoeveelheid houters wat ingemaakte vrugte van dieselfde graad en tipe bevat wat op enige bepaalde tydstip afgelewer word onder dekking van dieselfde vragbrief, aflewingsbrief of ontvangsbewys, of van dieselfde voertuig;
- “buite-naatsnit”, met betrekking tot ’n perske- of appelkooshelfte, ’n naatsnit wat opmerklik afbreuk doen aan die voorkoms van die vrug;
- “Departement” die Departement van Landbou-ekonomie en -bemarking;
- “deursnee”, met betrekking tot vrugte, die grootste deursnee reghoekig aan die lengte-as gemeet;
- “die Wet” die Bemarkingswet, 1968 (No. 59 van 1968);
- “gebreke”, met betrekking tot ingemaakte vrugte—
 - (a) besering as gevolg van meganiese beskadiging;
 - (b) verkleuring;
 - (c) insektebesmetting;
 - (d) besering van ’n patologiese aard;
 - (e) onvolmaakte veroorsaak deur onvoldoende afwerking; of
 - (f) vreemde of swak smake of geure;
- “geringe letsels” letsels van so ’n grootte of beperkte aantal dat dit nie merkbaar afbreuk doen aan die algemene voorkoms van die betrokke eenheid vrug nie;
- “grade Brix” of “Brix” die persentasie suikrose volgens massa in die uitgeskeie stroop wat vir die toepassing van hierdie regulasies as gelykstaande aan die persentasie totale oplosbare vastestowwe geneem word en wat deur middel van ’n refraktometer bepaal is wat gekorrigeer is by 20 °C;
- “gesond”, met betrekking tot vrugte wat ingemaak word, vry van insektebeskadiging, insektebesmetting of uitwendige of inwendige gebreke wat die kwaliteit van die vrugte benadeel;
- “halfstukke”, met betrekking tot appelkooshelftes, die reste wat oorbly nadat die moes vir vyf minute gedreineer is oor ’n sif wat 450 mm in deursnee is, met mase van 6 mm;
- “Hoof van Inspeksiedienste” die Hoof van die Afdeling Inspeksiedienste van die Departement;
- “houer” ’n blik gemaak van tinplaat of aluminium, of ander geskikte materiaal, of ’n fles of ’n bottel gemaak van glas of ander geskikte materiaal;
- “ingemaakte vrugte” ingemaakte vrugte wat deur middel van hitte teen bederf gevrywaar is in lugdigverseelde houters;
- “inhoud” alles wat ’n houer bevat;
- “inpakmassa” die massa van die vrugte in gram wat voor prosessering in die houer gepak word;
- “inspekteur” ’n persoon aangewys kragtens artikel 85 van die Wet;
- “letsels” skurfte, oppervlaktermerke, haelmerke of ander verkleuring op die oppervlakte van die vrugte wat merkbaar afbreuk doen aan die algemene voorkoms van enige besondere eenheid;
- “produksiegroep” ’n hoeveelheid ingemaakte vrugte wat met dieselfde kodemerk gemerk is;
- “Republiek” die Republiek uitgesonderd die Gebied;
- “200 mm sif” ’n sif met ’n deursnee van 200 mm en met mase van 2,3 mm en gemaak van draad met ’n dikte van hoogstens 1,25 mm en minstens 0,9 mm;
- “300 mm sif” ’n sif met ’n deursnee van 300 mm en met mase van 2,3 mm en gemaak van draad met ’n dikte van hoogstens 1,25 mm en minstens 0,9 mm;
- “substansmassa” die massa in gram van die inhoud van ’n houer wat ingemaakte vrugte bevat, bepaal soos in regulasie 38 voorgeskryf;
- “telling” die aantal eenhede van die betrokke ingemaakte vrugte in enige besondere houer;
- “uitgeskeie stroop” die vloeistof wat deur die sif loop wanneer die substansmassa van die inhoud van ’n houer bepaal word;
- “volverpak” dat die houer volverpak is met die maksimum hoeveelheid vrugte wat daarin verseël kan word sonder om die inhoud te breek of pap te druk;
- “volgroei” dat die betrokke vrugte wanneer geoes, ’n stadium van ontwikkeling bereik het wat behoorlike voltooiing van die rypwordingsproses sal verseker;
- “vreemde plantaardige materiaal” blare en stingels of gedeeltes daarvan;
- “vreemde stowwe” enige materiaal nie normaalweg in, op of tussen die vrugte teenwoordig nie;
- “water” suiwer drinkbare water.

DEEL I

GEHALTEVEREISTES

Grade

2. (1) Die grade vir die verskillende soorte ingemaakte vrugte asook die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings is, behoudens subregulasies (2), (3), (4) en (5), soos hierna uiteengesit.

(2) Die spesifikasies ten opsigte van substansmassa wat behoudens subregulasie (3), hierna uiteengesit is, word geag nagekom te wees indien—

(a) die substansmassa te eniger tyd binne vier dae vanaf datum van vervaardiging van die betrokke ingemaakte vrugte, hoogstens 30 g afwyk van die voorgeskrewe minimum spesifikasies; of

(b) die substansmassa te eniger tyd na vier dae vanaf datum van vervaardiging van die betrokke ingemaakte vrugte aan die voorgeskrewe minimum spesifikasies voldoen.

(3) Die spesifikasies ten opsigte van substansmassa hierna uiteengesit geld ten opsigte van A2½-houters. Die spesifikasies ten opsigte van substansmassa by houters groter of kleiner as A2½-houters is pro rata tot die inhoudsmaat van A2½-houters.

(4) Die spesifikasies ten opsigte van telling hierna uiteengesit geld ten opsigte van A2½-houters. Die spesifikasies ten opsigte van telling in houters—

(a) groter as A2½-houters moet pro rata tot die inhoudsmaat wees van A2½-houters, tot die naaste eenheid; en

(b) kleiner as A2½-houters moet pro rata tot die inhoudsmaat wees van A2½-houters plus 25 persent, tot die naaste eenheid.

(5) Ingemaakte vrugte moet voldoen aan die spesifikasies ten opsigte van grade Brix soos gespesifiseer in regulasies 3 tot en met regulasie 29: Met dien verstande dat—

(a) nie meer as 33,3 persent van die houters ’n °Brix-waarde van nie meer as 1,5 °Brix laer as die voorgeskrewe minimum mag hê nie;

(b) indien die ingemaakte vrugte nie aan die spesifikasies voldoen nie, moet die Brix-speling waarin die stroopsterkte resorteer op die houer ooreenkomstig regulasie 34 (2) (e) aangebring word: Met dien verstande verder dat sodanige reeks nie 4 °Brix sal oorskry nie.

Appelkose

3. (1) Daar is ses grade ingemaakte appelkose, naamlik Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Vervaardigersgraad, Substandaardgraad en Ondergraad ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum per produksiegroep)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	*	*	*
(d) Vul van houers: Moet min- stens aan een van die vol- gende minima voldoen -						
(i) vrugkwantiteit ...	Volverpak	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) substansmassa in g	453	453	453	453	*	*
(iii) inpakmassa in g -						
(aa) per houer	467	467	467	467	*	*
(bb) gemiddeld per houer	496	496	496	496	*	*
(e) Maksimum telling -						
(i) helftes -						
(aa) Royal cultivar	40	55	70	*	*	*
(bb) ander cultivars	36	50	65	*	*	*
(ii) heles (alle cultivars)	18	20	24	*	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Ondergraad
(f) Toelaatbare vorms	Of heles of helftes	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*	*
(g) Vrugbestanddeel	Moet berei word van gesonde volgroeïe appelkose wat dieselfde kultivareienskappe het	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	Moet berei word van gesonde en volgroeïde appelkose	*	*
(h) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees	(i) Soos vir Puikgraad	Soos vir Keurgraad	(i) Moet redelik vry van gebreke en skilreste wees	*	*
	(ii) Mag nie afgewerk wees nie	(ii) Mag afgewerk wees mits eenhede nie daardeur hul normale vorm verloor nie		(ii) Moet in die geval van helftes redelik vry van pitte wees	x	x
	(iii) Mag afgeskil wees mits dit behoorlik afgeskil en vry van skilreste is	(iii), (iv), (v) en (vi) Soos vir Puikgraad			x	x
	(iv) Mag in die geval van heles op die naat langs gesny wees				x	x
	(v) Pitte mag nie in die geval van heles van die vrugte verwyder wees nie				x	x
	(vi) Pitte moet in die geval van helftes verwyder wees				x	x
(i) Eenvormigheid van grootte in dieselfde houer						
(i) heles	Die massa van die x grootste eenhede in 'n houer mag hoogstens y maal die massa van die x kleinste eenhede wees, waar $x = 4$ en $y = 1\frac{1}{2}$	Soos vir Puikgraad behalwe dat $x = 6$ en $y = 1\frac{1}{2}$	Soos vir Puikgraad behalwe dat $x = 10$ en $y = 2$	*	*	*
(ii) helftes	Die massa van die x grootste eenhede in 'n houer mag hoogstens y maal groter wees as die massa van die x kleinste eenhede, waar - (aa) $x = 2$ en $y = 1\frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van 10 en onder (bb) $x = 3$ en $y = 1\frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van 11 tot 25 (cc) $x = 4$ en $y = 1\frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van meer as 25	Soos vir Puikgraad, behalwe dat - (aa) $x = 2$ en $y = 1\frac{1}{2}$ in die geval van 'n telling van 10 en onder (bb) $x = 4$ en $y = 1\frac{1}{2}$ in die geval van 'n telling van 11 tot 25 (cc) $x = 6$ en $y = 1\frac{1}{2}$ in die geval van 'n telling van meer as 25	Soos vir Puikgraad, behalwe dat - (aa) $x = 3$ en $y = 2$ in die geval van 'n telling van 10 en onder (bb) $x = 5$ en $y = 2$ in die geval van 'n telling van 11 tot 25 (cc) $x = 7$ en $y = 2$ in die geval van 'n telling van 26 tot 50 (dd) $x = 10$ en $y = 2$ in die geval van 'n telling van	*	*	*

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Ondergraad
(j) Kleur van eenhede	Moet van 'n goeie kleur wees wat kenmerkend van appelkose is	Moet 'n taamlike goeie kenmerkende appelkooskleur hê	Moet 'n redelike goeie kleur hê	*	*	*
(k) Eenvormigheid van kleur in dieselfde houer	Eenhede in 'n houer moet 'n eenvormige kleur hê en moet vry wees van opvallende afwykings van die algemene kleur	Moet deurgaans 'n taamlike eenvormige kleur hê	Moet 'n redelike eenvormige kleur hê	*	*	*
(l) Papdrukking	Eenhede mag nie papgedruk of gebreek of beskadig wees weens papdrukking nie: Met dien verstande dat 'n eenheid wat sy normale vorm verloor het weens rypheid en waarby geen teken van papdrukking voorkom nie en wat geringe disintegrasie toon, nie geag word papgedruk te wees nie	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*	*
(m) Buite-naatsnitte	Geen	Geen	Geen	*	*	*
(n) Letsels	Geen	Geen	Geen	Redelik vry van	*	*
(o) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*	*
(p) Vreemde plantaardige materiaal	Feitlik vry van	Taamlik vry van	Redelik vry van	Redelik vry van	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

(3) Afwykinge (maksimum toelaatbaar volgens getal)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenvormigheid van kleur in dieselfde houer	25%	0%	0%
(b) Buite-naatsnitte	10%	15%	20%
(c) Letsels	10%	20%	40%
(d) Papdrukking -			
(i) helftes -			
(aa) Royal cultivar	5%	5,5%	8,6%
(bb) Ander cultivars	5,6%	6%	9,2%
(ii) heles (alle cultivars)	11%	15%	25%
(e) Bereiding	5%	10%	15%

Appels

4. (1) Daar is vyf grade ingemaakte appels naamlik Puikgraad, Keurgraad, Vervaardigersgraad, Substandaardgraad en Ondergraad ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykinge in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum per produksiegroep)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) °Brix (minimum)	18	18	*	*	*
(d) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende minima voldoen -					
(i) vrugkwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) substansmassa in g	453	453	453	*	*
(e) Toelaatbare vorms	Of segmente of skywe	Soos vir Puikgraad	*	*	*
(f) Vrugbestanddeel	Moet berei word van gesonde appels wat dieselfde culti- vareienskappe het	Soos vir Puikgraad	Moet berei word van gesonde appels	*	*
(g) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees	Soos vir Puikgraad	Moet redelik vry van gebreke, skilreste, stingels, kelke, kern en pitte wees	*	*
	(ii) Mag afgewerk wees mits eenhede nie daar- deur hul normale vorm verloor het nie				
	(iii) Moet behoorlik afgeskil en vry van skilreste wees				
	(iv) Moet in die lengte, van die kelk na die stingel gesny wees in segmente of skywe wat nie groter as kwarte of kleiner as sestiendes is nie				
	(v) Moet vry van stingels, kelke, kern en pitte wees				

* Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(h) Grootte van skywe -					
(i) minimum lengte (gemeet van punt tot punt)	50 mm	40 mm	*	*	*
(ii) dikte (gemeet by die dikste deel)	10 tot 20 mm	6 tot 20 mm	*	*	*
(i) Eenvormigheid van grootte in dieselfde houer	Skywe in 'n houer moet 'n taamlike eenvormige vorm en dikte hê	Skywe in 'n houer moet 'n redelike eenvormige vorm en dikte hê	*	*	*
(j) Kleur van eenhede	Moet van 'n goeie kleur wees	Moet van 'n taamlike goeie kleur wees	*	*	*
(k) Eenvormigheid van kleur in dieselfde houer	Eenhede in 'n houer moet 'n eenvormige kleur hê en moet vry wees van opvallende afwykings van die algemene kleur	Moet 'n taamlike eenvormige kleur hê	*	*	*
(l) Letsels	Geen	Geen	Redelik vry van	*	*
(m) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	*	*
(o) Vreemde plantaardige materiaal	Feitlik vry van	Taamlik vry van	Redelik vry van	*	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) Afwykings (maksimum toelaatbaar volgens getal)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad
(a) Eenvormigheid van kleur in dieselfde houer	25%	0%
(b) Letsels	20%	30%

Bessies

5. (1) Daar is ses grade ingemaakte bessies, naamlik Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Vervaardigersgraad, Substandaardgraad en Ondergraad ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum per produksiegroep)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	*	*	*
(d) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende minima voldoen -						
(i) vrugkwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) substansmassa in g -						
(aa) aarbeie	311	311	311	311	*	*
(bb) ander kultivars	396	396	396	396	*	*
(iii) Inpakmassa in g -						
(aa) per houer ...	481	481	481	481	*	*
(bb) gemiddeld per houer	496	496	496	496	*	*
(e) Vrugbestanddeel	Moet berei word van aarbeie, youngbessies, booysebessies of ander plantkundige verwante bessies wat -	(i),(ii),(iii), (iv) en (v) Soos vir Puikgraad	(i),(ii), (iii), (iv) en (v) Soos vir Puikgraad	Moet berei word van aarbeie, youngbessies, booysebessies of ander plantkundige verwante bessies wat -	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Ondergraad
	(i) heel, skoon en gesond is;	(vi) Taamlik goedgekleurd	(vi) Redelik goed-goedgekleurd	(i) redelik heel, skoon en gesond is;		
	(ii) vars en nie droog of gedeeltelik droog is nie;			(ii) redelik vars is en nie droog is nie;		
	(iii) vry van stingels en blare is;			(iii) redelik vry van stingels en blare is; en		
	(iv) volgroeid en ryp maar nie oorryp nie, is;			(iv) redelik volgroeid en ryp is		
	(v) volgens grootte gesorteer is; en					
	(vi) goedgekleurd is					
(f) Bereiding	(i) Moet vry wees van gebreke	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	Moet redelik vry van gebreke wees	*	*
	(ii) Moet vry wees van onvolgroeide, oorryp, verkleurde, gedisintegreerde en gedeeltelik droë bessies					
(g) Kleur van eenhede	Moet 'n helder aantreklike kleur hê	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*	*
(h) Eenvormigheid van grootte in dieselfde houer	Bessies in 'n houer moet feitlik 'n eenvormige grootte hê	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*	*
(i) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*	*
(j) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry van	Taamlik vry van	Redelik vry van	Redelik vry van	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

(3) Afwykings (maksimum toelaatbaar volgens getal)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenvormigheid van grootte in dieselfde houer	25%	50%	70%
(b) Bereiding	10%	20%	30%

Appelliefies

6. (1) Daar is ses grade ingemaakte appelliefies naamlik, Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Vervaardigersgraad, Substandaardgraad en Ondergraad ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik, voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum per produksiegroep)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	*	*	*
(d) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende minima voldoen-						
(i) vrugkwantiteit ...	Volverpak	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) substansmassa in g	425	425	425	425	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Ondergraad
(iii) inpakmassa in g -						
(aa) per houer	496	496	496	496	*	*
(bb) gemiddeld per houer	510	510	510	510	*	*
(e) Vrugbestanddeel	Moet berei word van appel- liefies wat gezond, ryp, goedverkleurd, heel en vry van stingels en kelke is	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	Moet berei word van appelliefies wat ge- sond, ryp, goedverkleurd, heel en redelik vry van stingels en kelke is	*	*
(f) Bereiding	Moet vry van gebreke wees	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	Moet redelik vry van gebreke wees	*	*
(g) Eenvormigheid van grootte	Die massa van x persent van die inhoud, volgens getal, bestaande uit die grootste eenhede mag hoog- stens y maal die massa wees van x persent van die inhoud volgens getal, be- staande uit die kleinste eenhede, waar $x = 10$ en $y = 1\frac{1}{2}$	Soos vir Puikgraad behalwe dat $x = 10$ en $y = 2$	Soos vir Puikgraad behalwe dat $x = 20$ en $y = 2$	*	*	*
(h) Kleur van eenhede	Moet 'n goeie kleur hê	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*	*
(i) Eenvormigheid van kleur ... in dieselfde houer	Die bessies in 'n houer moet 'n eenvormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie	Die bessies in 'n houer moet 'n rede- like eenvormige kleur hê	Soos vir Keurgraad	*	*	*
(j) Papdrukking	Mag nie deur papdrukking gebreek of beskadig wees nie! Met dien verstande dat gebarste of stukken- de skille nie as papgedruk beskou word nie	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*	*
(k) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*	*
(l) Vreemde plantaardige materiaal	Feitlik vry van	Taamlik vry van	Redelik vry van	Redelik vry van	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

(3) Afwykings (maksimum toelaatbaar volgens getal)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenvormigheid van kleur in dieselfde houer	25%	40%	60%
(b) Papdrukking	10%	20%	30%

Vye

7. (1) Daar is vyf grade ingemaakte vye naamlik, Keurgraad, Standaardgraad, Vervaardigersgraad, Substandaardgraad en Ondergraad ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik, voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum per produksiegroep)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) °Brix (minimum)	22	22	*	*	*
(d) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende minima voldoen -					
(i) vrugkwantiteit ...	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) substansmassa in g	396	396	396	*	*
(e) Maksimum telling	25	40	*	*	*
* Dui aan geen spesifikasie					

(vervolg)

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(f) Vrugbestanddeel	Moet berei word van heel, volgroei, goedgevormde, behoorlike ryp en gesonde vye wat dieselfde kultivareienskappe het	Soos vir Keurgraad	Moet berei word van redelike heel, volgroei, ryp en gesonde vye	*	*
(g) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Moet vry van vreemde plantaardige materiaal wees: Met dien verstande dat die vlesige stingels van die vye nie verwyder hoef te word nie (iii) Moet vry wees van dis-integrasie, strawwe oopbars, onvolgroeiheid, merke, kneusplekke, en ander beskadiging	Soos vir Keurgraad	Moet redelik vry van gebreke en vreemde plantaardige materiaal wees	*	*
(h) Eenvormigheid van grootte in dieselfde houer	Die massa van die x grootste eenhede in 'n houer mag hoogstens y maal die massa van die x kleinste eenhede wees, waar $x = 4$ en $y = 1\frac{1}{2}$	Soos vir Keurgraad behalwe dat $x = 6$ en $y = 1\frac{1}{2}$	*	*	*
(i) Kleur van eenhede	Moet 'n goeie kleur hê	Moet 'n taamlke goeie kleur hê	*	*	*
(j) Eenvormigheid van kleur in dieselfde houer	Die eenhede in 'n houer moet 'n eenvormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie	Die eenhede in 'n houer moet deurgaans 'n taamlke eenvormige kleur hê	*	*	*
(k) Letsels	Geen	Geen	Redelik vry van	*	*
(l) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

(3) Afwykinge (maksimum toelaatbaar volgens getal)

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenvormigheid van kleur in dieselfde houer	25%	0%
(b) Letsels	10%	20%

Vrugteslaai

8. (1) Daar is ses grade ingemaakte vrugteslaai naamlik, Puilgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Vervaardigersgraad, Substandaardgraad en Ondergraad ten opsigte waarvan die spesifikasies in subregulasie (2), voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies

Gehaltefaktor	Puilgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum per produksiegroep)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	*	*	*
(d) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende minima voldoen -						
(i) vrugkwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) substansmassa in g	481	481	481	481	*	*
* Dui aan geen spesifikasie						

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Ondergraad
(e) Toelaatbare vorms van sekere soorte vrugte indien dit gebruik word	Appels - skywe of segmente Appelkose - helftes Appelliefies - heles Druie - heles Geeltaaipitperskes en lospitperskes - helftes, kwarte of skywe Granadillas - moes Kersies - heles of helftes Koejawels - helftes, kwarte of skywe Kwepers - skywe of segmente Lemoene - skywe of segmente Pynappels - skywe, hompe, mootjies of stukke Papajas - stukkies Pere - geskilde en ontkerne helftes, kwarte, skywe, halfkwarte, of halfskywe	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*	*
(f) Vrugbestanddele	Moet bestaan uit 'n mengsel van ingemaakte vrugte wat behoorlik berei is van vars vrugte of ingemaakte vrugte of albei, maar geen droëvrugte of ingemaakte droëvrugte mag by die bereiding van ingemaakte vrugteslaai gebruik word nie	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(g) Samestelling	Moet bestaan uit minstens drie van die volgende soorte vrugte: Appelkose, geeltaaipitperskes, pere en pynappels: Met dien verstande dat - (i) kersies ook bygevoeg mag word; en (ii) kunsgekleurde kersies alleenlik bygevoeg mag word indien dit nie die ander bestanddele erg verkleur nie	Moet nie ander vrugte as die volgende soorte bevat nie: Appels, appelkose, piesangs, appelliefies, kersies, druie, koejawels, lemoene, geeltaaipit- en lospitperskes, pere, pynappels, kwepers en papajas: Met dien verstande dat kunsgekleurde kersies alleenlik bygevoeg mag word indien dit nie die ander bestanddele erg verkleur nie	Soos vir Keurgraad	Soos vir Keurgraad	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Ondergraad
(h) Maksimum van sekere vrug- tesoorte per houer	(i) Hoogstens 45 persent, vol- gens massa van òf appelkose òf geeltaaipitperskes òf pere òf pynappels: Met dien verstande dat geen enkele houer meer as 50 persent van genoemde vrug- tesoorte mag bevat nie (ii) Hoogstens 20 persent, vol- gens massa, van enige van die ander soorte vrugte in paragraaf (e) genoem	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*	*
(i) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Moet bestaan uit vrugte wat aan die spesifikasies vir Puikgraad voldoen, soos in hierdie regulasies vir die betrokke soort vrugte ten opsigte van kleur en bereiding voorgeskryf	(i) Soos vir Puik- graad (ii) Moet bestaan uit vrugte wat aan die vereistes vir Keurgraad voldoen, soos in hierdie regulasies vir die betrokke soort vrugte ten opsigte van kleur en berei- ding voorgeskryf	(i) Soos vir Puik- graad (ii) Moet bestaan uit vrugte wat aan die vereis- tes vir Stan- daardgraad vol- doen, soos in hierdie regula- sies vir die betrokke soort vrugte ten op- sigte van kleur en bereiding voorgeskryf	Moet redelik vry van gebreke wees	*	*
(j) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*	*
(k) Vreemde plantaardige materiaal	Feitlik vry van	Taamlik vry van	Redelik vry van	Redelik vry van	*	*

*Dui aan geen spesifikasie

Vrugteslaai: Tropies

9. (1) Daar is vyf grade ingemaakte tropiese vrugteslaai naamlik, Keurgraad, Standaardgraad, Vervaardigersgraad, Substandaardgraad en Ondergraad ten opsigte waarvan die spesifikasies in subregulasie (2) voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum per produksiegroep)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) °Brix (minimum)	18	18	*	*	*
(d) Vul van houters: Moet minstens aan een van die volgende minima voldoen -					
(i) vrugkwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) substansmassa in g	481	453	453	*	*
(e) Vrugbestanddele		Soos vir Keurgraad		*	*
(i) Moet bestaan uit 'n mengsel van ingemaakte tropiese vrugte, behoorlik berei van vars tropiese vrugte of van ingemaakte vars tropiese vrugte en die mengsel moet minstens twee soorte tropiese vrugte as hoofbestanddeel bevat: Vir hierdie doel beteken "hoofbestanddeel" 'n bestanddeel wat minstens 10 persent volgens massa van die vrugte in 'n houer uitmaak			(i) Soos vir Keurgraad (ii) * (iii) Soos vir Keurgraad (iv) *		
(ii) Geen enkele hoofbestanddeel mag meer as 60 persent en geen ander bestanddeel mag meer as 10 persent, volgens massa, van die vrugte in 'n houer uitmaak nie					

* Dui aan geen spesifikasie.

(vervolg)

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Ondergraad
	(iii) Die volgende vrugtesoorte kan ingesluit word: Appels, appelkose, avokado's, piesangs, kersies, sitrusvrugte, granadillas, druiwe, koejawels, mango's, papajas, pere, pynappels, kwepers en geelperskes				
	(iv) Van die soorte in subpara-graaf (iii) genoem mag slegs die volgende soorte hoofbestanddele wees: Avokado's, piesangs, sitrusvrugte, granadillas, koejawels, mango's, papajas en pynappels				
(f) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees	(i) Soos vir Keurgraad	(i) Moet redelik vry van gebreke wees	*	*
	(ii) Moet bestaan uit vrugte wat aan die vereistes vir Keurgraad voldoen soos in hierdie regulasies vir die betrokke soort vrugte ten opsigte van kleur en bereiding voorgeskryf	(ii) Moet bestaan uit vrugte wat aan die vereistes vir standaardgraad voldoen soos in hierdie regulasies vir die betrokke soort vrugte ten opsigte van kleur en bereiding voorgeskryf	(ii) Moet bestaan uit vrugte wat aan die vereistes vir Vervaardigersgraad voldoen soos in hierdie regulasies vir die betrokke soort vrugte ten opsigte van bereiding voorgeskryf		
(g) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	*	*
(h) Vreemde plantaardige materiaal	Taamlik vry van	Redelik vry van	Redelik vry van	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

Vrugtekelkie

10. (1) Daar is ses grade ingemaakte vrugtekelkie naamlik, Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Vervaardigersgraad, Substandaardgraad en Ondergraad ten opsigte waarvan die spesifikasies in subregulasie (2) voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum per produksiegroep)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	*	*	*
(d) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende minima voldoen -						
(i) vrugtekwantiteit ..	Volverpak	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) substansmassa in g	481	481	481	481	*	*
(e) Toelaatbare vorms van sekere soorte vrugte indien dit gebruik word	Perskes en pere - dobbelsteentjies Pynappels - dobbelsteentjies, hompe, stukke of mootjies Kersies - òf heles òf helftes	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*	*
(f) Vrugbestanddeel	(i) Moet bestaan uit 'n mengsel van ingemaakte vrugte wat behoorlik berei is van vars vrugte of van ingemaakte vars vrugte (ii) Die mengsel moet uit minstens drie vrugtebestanddele bestaan	(i), (ii) en (iii) Soos vir Puikgraad (iv) *	Soos vir Keurgraad	Soos vir Keurgraad behalwe dat die minimum en maksimum verhoudings nie van toepassing is nie	*	*

*

Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad																				
	(iii) Slegs die volgende soorte vrugte en slegs in die verhouding teenoor elke soort aangedui mag by die bereiding gebruik word:																									
	<table><tr><th rowspan="2">Soort</th><th colspan="2">Verhouding volgens massa</th></tr><tr><th>Mini-mum %</th><th>Maksimum %</th></tr><tr><td>Geeltaaipitperskes</td><td>30</td><td>50</td></tr><tr><td>Pere</td><td>25</td><td>45</td></tr><tr><td>Pitlose druiwe ...</td><td>6</td><td>20</td></tr><tr><td>Pynappels</td><td>6</td><td>16</td></tr><tr><td>Kersies</td><td>1</td><td>6:</td></tr></table>	Soort	Verhouding volgens massa		Mini-mum %	Maksimum %	Geeltaaipitperskes	30	50	Pere	25	45	Pitlose druiwe ...	6	20	Pynappels	6	16	Kersies	1	6:					
Soort	Verhouding volgens massa																									
	Mini-mum %	Maksimum %																								
Geeltaaipitperskes	30	50																								
Pere	25	45																								
Pitlose druiwe ...	6	20																								
Pynappels	6	16																								
Kersies	1	6:																								
	Met dien verstande dat kunskleurde kersies gebruik mag word, mits die ander bestanddele nie daardeur erg verkleur word nie																									
	(iv) Moet kersies bevat																									
(g) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees	(i) en (ii) Soos vir Puikgraad	(i) en (ii) Soos	Moet redelik vry van gebreke wees	*	*																				
	(ii) Alle dobbelsteentjies moet netjies gesny wees	(iii) Moet bestaan uit vrugte wat voldoen aan die spesifikasies vir Keurgraad, soos in hierdie regulasies vir die betrokke soort vrugte ten opsigte van kleur en bereiding voorgeskryf	(iii) Moet bestaan uit vrugte wat voldoen aan die spesifikasies vir Standaardgraad, soos in hierdie regulasies vir die betrokke soort vrugte ten opsigte van kleur en bereiding voorgeskryf																							
	(iii) Moet bestaan uit vrugte wat voldoen aan die spesifikasies vir Puikgraad, soos in hierdie regulasies vir die betrokke soort vrugte ten opsigte van kleur en bereiding voorgeskryf, of aan die spesifikasies voorgeskryf ten opsigte van kleur en bereiding vir Keurgraad, waar sodanige spesifikasies nie vir Puikgraad voorgeskryf is nie																									

* Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Ondergraad
(h) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*	*
(i) Vreemde plantaardige materiaal	Feitlik vry van	Taamlik vry van	Redelik vry van	Redelik vry van	*	*

*Dui aan geen spesifikasie

Granadillas

11. (1) Daar is ses grade ingemaakte granadillas, naamlik Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Vervaardigersgraad, Substandaardgraad en Ondergraad ten opsigte waarvan die spesifikasies in subregulasie (2) voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum per produksiegroep)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	*	*	*
(d) Vul van houers	Moet minstens 50 persent vrugte, volgens volume, bevat	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(e) Vrugbestanddeel	Moet berei word van die moes van gesonde, volgroeide granadillas	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(f) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees	(i), (ii) en (iii) Soos vir Puikgraad	(i), (ii) en (iii) Soos vir Puikgraad	Moet redelik vry van gebreke wees	*	*
	(ii) Moet vry wees van enige stof wat vreemd is aan die binnedeel van granadillas, uitgesonderd suiker en water	(iv) Moet feitlik vry van verhou-te pitte wees	(iv) Moet taamlik vry van verhou-te pitte wees			
	(iii) Moet 'n aantreklike voorkoms hê					
	(iv) Moet vry van verhou-te pitte wees					
(g) Vreemae stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*	*
(h) Vreemde plantaardige materiaal	Feitlik vry van	Taamlik vry van	Redelik vry van	Redelik vry van	*	*

*Dui aan geen spesifikasie

Druive

12. (1) Daar is ses grade ingemaakte druive, naamlik Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Vervaardigersgraad, Substandaardgraad en Ondergraad ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in sub-regulasies (2) en (3) onderskeidelik, voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum per produksiegroep)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	*	*	*
(d) Vul van houters: Moet minstens aan een van die volgende minima voldoen -						
(i) vrugkwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) substansmassa in g	453	453	453	453	*	*
(iii) inpakmassa in g						
(aa) per houer ...	510	510	510	510	*	*
(bb) gemiddeld per houer	538	538	538	538	*	*
(e) Vrugbestanddeel					*	*
(i) Moet berei word van gesonde gewaste druive wat ryp genoeg is en wat sonder stingels, stamme of blomstele is		(i) Soos vir Puikgraad	Soos vir Keurgraad	Moet berei word van gesonde, gewaste druive wat ryp genoeg is en wat redelik vry van stingels, stamme en blomstele is		
(ii) Mag slegs wit hanepoot (Muskat) druive bevat		(ii) *				

*
Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(f) Bereiding	Moet vry van gebreke wees	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	Moet redelik vry van gebreke wees	*	*
(g) Minimum deursnee van korrels	14 mm	14 mm	14 mm	*	*	*
(h) Eenvormigheid van grootte in dieselfde houer	In 'n houer moet die gemiddelde deursnee van 10 persent van die totale aantal korrels, bestaande uit die grootste korrels hoogs- tens 3 mm groter wees as die gemiddelde deursnee van 10 persent van die totale aantal korrels bestaande uit die klein- ste korrels, nadat 10 persent van die totale aantal korrels, bestaande uit die heel kleinste korrels, buite rekening gelaat is	In 'n houer mag die ge- middelde deursnee van 10 persent van die to- tale aantal korrels, bestaande uit die grootste korrels hoog- stens 5 mm groter wees as die gemiddelde deursnee van 10 persent van die totale aantal kor- rels bestaande uit die kleinste korrels, nadat 10 persent van die to- tale aantal korrels be- staande uit die heel kleinste korrels, buite rekening gelaat is	In 'n houer mag die ge- middelde deursnee van 20 persent van die to- tale aantal korrels, bestaande uit die grootste korrels, hoog- stens 5 mm groter wees as die gemiddelde deursnee van 20 persent van die totale aantal kor- rels, bestaande uit die kleinste korrels, nadat 20 persent van die tota- le aantal korrels be- staande uit die heel kleinste korrels, buite rekening gelaat is	*	*	*
(i) Letsels	Korrels moet sonder verkleu- ring en vry van letsels wees: Met dien verstande dat 'n een- vormige amberverkleuring en ge- ringe dopletsels nie as let- sels beskou word nie	Korrels moet redelik vry van letsels wees: Met dien verstande dat eenvormige amberver- kleuring en geringe dopletsels nie as let- sels beskou word nie en met dien verstande verder dat die algemene voorkoms van die kor- rels aantreklik moet wees	Korrels moet redelik vry van dopletsels wees: Met dien verstande dat dopletsels wat nie op- vallend is nie, toege- laat mag word	Korrels moet redelik vry van ernstige let- sels wees	*	*
(j) Disintegrasie	Korrels mag nie gedisintegreer wees nie: Met dien verstande dat gebarste of stukkende dop- pe nie as disintegrasie beskou word indien die korrels hul normale vorm behou het nie	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*	*
(k) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*	*
(l) Vreemde plantaardige materiaal	Feitlik vry van	Taamlik vry van	Redelik vry van	Redelik vry van	*	*

*Dui aan geen spesifikasie

(3) Afwykings (maksimum toelaatbaar volgens getal)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
Disintegrasie	5%	10%	20%

Druive - pitloos (Sultanas)

13. (1) Daar is ses grade ingemaakte sultanas, naamlik Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Vervaardigersgraad, Substandaardgraad en Ondergraad ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik, voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum per produksiegroep)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	*	*	*
(d) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende minima voldoen -						
(i) vrugkwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) substansmassa in g	396	396	396	396	*	*
(iii) inpakmassa in g -						
(aa) per houer ...	510	510	510	510	*	*
(bb) gemiddeld per houer	538	538	538	538	*	*
(e) Vrugbestanddeel	Moet van gesonde, gewaste, geskikte ryp sultanas, wat vry van stingels is, berei word	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	Moet van gesonde, gewaste, ryp sultanas, wat redelik vry van stingels is, berei word	*	*
(f) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Moet vry van stingels wees	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	Moet redelik vry van gebreke en stingels wees	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Onder- graad
(g) Minimum deursnee van korrels	10 mm	10 mm	10 mm	*	*	*
(h) Eenvormigheid van grootte in dieselfde houer	Korrels in 'n houer moet eenvormig van grootte wees	Korrels in 'n houer moet taamlik eenvormig van grootte wees	Korrels in 'n houer moet redelik eenvormig van grootte wees	*	*	*
(i) Letsels	Moet vry van letsels wees en 'n aantreklike voorkoms hê: Met dien verstande dat kleinere skilletsels toelaatbaar is	Moet redelik vry van letsels wees en 'n aantreklike algemene voorkoms hê: Met dien verstande dat kleinere skilletsels toelaatbaar is	Moet vry van skilletsels wees: Met dien verstande dat skilletsels wat nie opsigtelik is nie, toelaatbaar is		*	*
(j) Disintegrasie	Moet vry van disintegrasie wees: Met dien verstande dat gebarste of stukkende doppe nie as disintegrasie beskou word indien die korrels hul normale vorm behou het nie	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*	*
(k) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*	*
(l) Vreemde plantaardige materiaal	Feitlik vry van	Taamlik vry van	Redelik vry van	Redelik vry van		

*Dui aan geen spesifikasie

(3) Afwykinge (maksimum toelaatbaar volgens getal)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Disintegrasie	5%	10%	20%
(b) Bereiding	5%	10%	20%

Pomelo's in Stroop

14. (1) Daar is vyf grade ingemaakte pomelo's in stroop naamlik Keurgraad, Standaardgraad, Vervaardigersgraad, Substandaardgraad en Ondergraad ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik, voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum per produksiegroep)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) °Brix (minimum)(i) In stroop	18	18	*	*	*
(ii) In natuurlike sap	8	8	*	*	*
(d) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende minima voldoen -					
(i) vrugkwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) substansmassa in g	453	453	453	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(e) Toelaatbare vorms	Segmente	Segmente	*	*	*
(f) Vrugbestanddeel	Moet berei word van pomelo's wat gesond en volgroeid is en wat dieselfde cultivareienskappe het	Soos vir Keurgraad	Moet berei word van pomelo's wat gesond is	*	*
(g) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Moet behoorlik afgeskil en vry van skilreste wees (iii) Moet vry wees van buite- vliese, kern en ontwikkel- de pitte (iv) Moet vry van wansmake, ver- oorsaak deur 'n te lang kookproses, en van vesels wees (v) Mag nie uitermate bitter wees nie	Soos vir Keurgraad	Moet redelik vry van gebreke, skilreste, kern en ontwikkel- de pitte wees	*	*
(h) Eenvormigheid van grootte in dieselfde houer	Moet redelik eenvormig wees	Soos vir Keurgraad	*	*	*
(i) Vorm	Moet uit heel eenhede met 'n nor- male vorm bestaan: Met dien verstande dat 'n eenheid wat min- stens 75 persent van sy oor- spronklike vorm behou het, as 'n heel eenheid beskou word	Soos vir Keurgraad	*	*	*
(j) Kleur van eenhede	Moet 'n goeie kleur hê	Moet van 'n taamlike goeie kleur wees	*	*	*
(k) Eenvormigheid van kleur in dieselfde houer	Die eenhede in 'n houer moet 'n eenvormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie	Die eenhede in 'n houer moet taamlik eenvormig van kleur wees	*	*	*
(l) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	*	*
(m) Vreemde plantaardige materiaal	Taamlik vry van	Redelik vry van	Redelik vry van	*	*

*Dui aan geen spesifikasie

(3) Afwykinge (maksimum toelaatbaar)

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenvormigheid van kleur in dieselfde houer (volgens getal) ..	25%	0%
(b) Vorm (volgens massa) Tien persent van die substansmassa		Twintig persent van die substansmassa

Pomelohuisies

15. (1) Daar is ses grade ingemaakte pomelohuisies naamlik Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Vervaardigersgraad, Substandaardgraad en Ondergraad ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykinge in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik, voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum per produksiegroep)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) °Brix (minimum)						
(i) In stroop verpak	18	18	18	*	*	*
(ii) In natuurlike sap verpak	10	10	10	*	*	*
(d) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende minime voldoen -						
(i) vrugkwantiteit	Vol verpak	Vol verpak	Vol verpak	Vol verpak	*	*
(ii) substansmassa in g	425	425	425	425	*	*
(iii) Inpakmassa in g -						
(aa) per houer ...	538	538	538	538	*	*
(bb) gemiddeld per houer	552	552	552	552	*	*

*Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Onder- graad
(e) Toelaatbare vorm	Huisies	Huisies	Huisies	*	*	*
(f) Vrugbestanddeel	Moet berei word van gesonde, vol- groeide pomelo's wat dieselfde cultivareienskappe het	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	Moet van gesonde en volgroeide pomelo's berei word	*	*
(g) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Moet feitlik sonder ont- wikkelde pitte wees (iii) Die huisievliese moet ver- wyder wees (iv) Moet vry van wansmake, ver- oorsaak deur 'n te lang kookproses, en van te veel vesels wees (v) Moet behoorlik afgeskil en vry van skilreste wees	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	Moet redelik vry van ge- breke, ontwikkelde pitte, huisievliese en skilreste wees	*	*
(h) Eenvormigheid van grootte in dieselfde houer	Moet van 'n taamlike eenvormige grootte wees	Moet van 'n redelike een- vormige grootte wees	Soos vir Keurgraad	*	*	*
(i) Vorm	Moet uit heel eenhede met 'n nor- male vorm bestaan: Met dien ver- stande dat 'n eenheid wat minstens 75 persent van sy oorspronklike vorm behou het, as 'n heel eenheid beskou word	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*	*
(j) Kleur van eenhede	Moet 'n goeie en eenvormige kleur hê	Moet deurgaans 'n taamlike goeie kleur hê	Moet deurgaans 'n redelike goeie kleur hê	*	*	*
(k) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*	*
(l) Vreemde plant aardige materiaal	Feitlik vry van	Taamluk vry van	Redelik vry van	Redelik vry van	*	*

*Dui aan geen spesifikasie

(3) Afwykinge (maksimum toelaatbaar volgens massa)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
Vorm	Twintig persent van die substans- massa	Veertig persent van die substansmassa	Sestig persent van die substansmassa

Koejawels

16. (1) Daar is ses grade ingemaakte koejawels, naamlik Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Vervaardigersgraad, Substandaardgraad en Ondergraad ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykinge in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik, voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Onder- graad
(a) Vakuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum per produksiegroep)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	*	*	*
(d) Vul van houer: Moet min- stens aan een van die vol- gende minima voldoen -						
(i) vrugkwantiteit ...	Volverpak	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) substansmassa in g	453	453	453	453	*	*
(iii) inpakmassa in g -						
(aa) per houer ...	481	481	481	481	*	*
(bb) gemiddeld per houer	510	510	510	510	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

49069-D

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Onder- graad
(e) Maksimum telling -						
(i) heles	12	20	25	*	*	*
(ii) helftes	20	40	50	*	*	*
(f) Toelaatbare vorms	Of heles of helftes of ontpitte gedeeltes	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*	*
(g) Vrugbestanddeel	Moet berei word van koejawels wat skoon en gesond is en wat dieselfde kultivareienskappe het: Met dien verstande dat opvallende verskille in kleur as 'n verskil in cultivar beskou word	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	Moet berei word van koejawels wat skoon en gesond is	*	*
(h) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Moet skoon en netjies afgeskil en vry van skilreste wees (iii) Mag liggies afgewerk wees	(i) en (ii) Soos vir Puikgraad (iii) Mag afgewerk wees mits die eenhede nie daardeur hul normale vorm verloor nie	Soos vir Keurgraad	Moet redelik vry van gebreke en skilreste wees	*	*
(i) Minimum persentasie buite- vlees van vrug, volgens massa	57	52	*	*	*	*
(j) Eenvormigheid van grootte in dieselfde houer -						
(i) heles	Die massa van die x grootste eenhede in 'n houer mag nie groter wees as y maal die massa van die x kleinste eenhede nie, waar $x = 4$ en $y = 1\frac{1}{2}$	Soos vir Puikgraad behalwe dat $x = 6$ en $y = 1\frac{1}{2}$	Soos vir Puikgraad behalwe dat $x = 10$ en $y = 1\frac{1}{2}$	*	*	*
(ii) helftes	Die massa van die x grootste eenhede in 'n houer mag nie groter wees as y maal die massa van die x kleinste eenhede nie, waar - (aa) $x = 2$ en $y = 1\frac{1}{2}$ in geval van telling van 8 en onder (bb) $x = 3$ en $y = 1\frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van 9 tot 16 (cc) $x = 4$ en $y = 1\frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van meer as 16	Soos vir Puikgraad behalwe dat - (aa) $x = 2$ en $y = 1\frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van 8 en onder (bb) $x = 4$ en $y = 1\frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van 'n telling van 9 tot 16 (cc) $x = 6$ en $y = 1\frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van 'n telling meer as 16	Soos vir Puikgraad behalwe dat - (aa) $x = 3$ en $y = 2$ in geval van 'n telling van 8 en onder (bb) $x = 6$ en $y = 2$ in geval van 'n telling van 9 tot 16 (cc) $x = 10$ en $y = 2$ in geval van 'n telling van 'n telling van meer as 16	*	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

5169-4

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Onder- graad
(k) Tekstuur	Moet van 'n goeie tekstuur wees	Moet van 'n taamlike goeie tekstuur wees	Moet van 'n redelike goeie tekstuur wees	*	*	*
(l) Eenvormigheid van kleur in dieselfde houër	Eenhede moet eenvormig pienk van kleur wees: Met dien verstande dat 'n eenvormige ligpienk kleur aanvaarbaar is	Eenhede moet van 'n algemene eenvormige kleur wees	Eenhede moet van 'n taamlike eenvormige kleur wees	*	*	*
(m) Papdrukking	Eenhede mag nie papgedruk of gebreek of beskadig wees weens papdrukking nie	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*	*
(n) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*	*
(o) Vreemde plantaardige materiaal	Feitlik vry van	Taamlik vry van	Redelik vry van	Redelik vry van	*	*
* Dui aan geen spesifikasie						

(3) Afwykings (maksimum toelaatbaar volgens getal)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenvormigheid van kleur in dieselfde houër	25%	0%	0%
(b) Papdrukking -			
(i) heles	16,7%	15%	20%
(ii) helftes	10%	10%	10%
(c) Bereiding	10%	20%	30%

Mango's

17. (1) Daar is vyf grade ingemaakte mango's naamlik, Puikgraad, Keurgraad, Vervaardigersgraad, Substandaardgraad en Ondergraad ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik, voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum per produksiegroep)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) °Brix (minimum)	18	18	*	*	*
(d) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende minima voldoen -					
(i) vrugkwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) substansmassa in g	453	453	453	*	*
(e) Vrugbestanddeel	Moet berei word van gesonde, goed verkleurde en volgroeide mango's	Soos vir Puikgraad	Moet berei word van gesonde en volgroeide mango's	*	*
(f) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Die vleis moet in skywe van die pit afgesny wees (iii) Moet sonder stingels wees (iv) Moet behoorlik afgeskil en vry van skilreste wees (v) Moet nie veselagtig wees nie (vi) Moet eenvormig van rypheid wees	Soos vir Puikgraad	Moet redelik vry wees van gebreke, stingels en skilreste	*	*
(g) Vorm	Moet vry wees van opvallende verskille in vorm	Soos vir Puikgraad	*	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(h) Kleur van eenhede	Moet van 'n goeie kleur wees	Moet van 'n taamlike goeie kleur wees	*	*	*
(i) Eenvormigheid van kleur in dieselfde houer	Eenhede in 'n houer moet 'n eenvormige kleur hê en moet vry wees van opvallende afwykings van die algemene kleur	Moet deurgaans 'n taamlike eenvormige kleur hê	*	*	*
(j) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	*	*
(o) Vreemde plantaardige materiaal	Feitlik vry van	Taamlik vry van	Redelik vry van	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

(3) Afwykings (maksimum toelaatbaar volgens getal)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad
(a) Eenvormigheid van kleur in dieselfde houer	25%	0%
(b) Bereiding en vorm -		
(i) van 'n ligte intensiteit	10%	20%
(ii) van 'n ernstige intensiteit	0%	0%

18. (1) Daar is ses grade ingemaakte lemoenhuisies, naamlik Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Vervaardigersgraad, Substandaardgraad en Ondergraad ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik, voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum per produksiegroep)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	*	*	*
(d) Vul van houer: Moet minstens aan een van die volgende minima voldoen -						
(i) vrugkwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) substansmassa in g	425	425	425	425	*	*
(e) Maksimum telling	69	*	*	*	*	*
(f) Toelaatbare vorm	Huisies	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*	*
(g) Vrugbestanddeel	Moet van gesonde en volgroeiende lemoene berei word	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(h) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	Moet redelik vry van gebreke, huisievliee en skilreste wees	*	*
	(ii) Die huisievliee moet verwyder wees					
	(iii) Moet vry van wansmake, veroorsaak deur 'n te lang kookproses, en van te veel vesel wees					
	(iv) Moet behoorlik afgeskil en vry van skilreste wees					
(i) Eenvormigheid van grootte in dieselfde houer	Moet van 'n taamlike eenvormige grootte wees	Moet redelik eenvormig van grootte wees	Soos vir Keurgraad	✖	✖	✖
(j) Vorm	Moet uit heel huisies met 'n normale vorm bestaan: Met dien verstande dat 'n eenheid wat minstens 75 persent van sy oorspronklike vorm behou het, as 'n heel eenheid beskou word	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	✖	✖	✖
(k) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	✖	✖
(l) Vreemde plantaardige materiaal	Feitlik vry van	Taamlik vry van	Redelik vry van	Redelik vry van	✖	✖

* Dui aan geen spesifikasie

(3) Afwykings (maksimum toelaatbaar volgens massa)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
Vorm	30 persent van die substansmassa	50 persent van die substansmassa	60 persent van die substansmassa

Lemoen in stroop

19. (1) Daar is vyf grade ingemaakte lemoen in stroop, naamlik Keurgraad, Standaardgraad, Vervaardigersgraad, Substandaardgraad en Ondergraad ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik, voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum per produksiegroep)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) °Brix (minimum)	18	18	*	*	*
(d) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende minima voldoen -					
(i) vrugkwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) substansmassa in g	453	453	453	*	*
(e) Toelaatbare vorm	Segmente	Segmente	*	*	*
(f) Vrugbestanddeel	(i) Moet berei word van gesonde en behoorlik volgroeiende lemoene	Soos vir Keurgraad	Moet berei word van gesonde en volgroeiende lemoene	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
	(ii) Slegs lemoene met soortge- lyke cultivareienskappe mag gebruik word				
(g) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees	(i), (ii), (iii), (iv) en (v) Soos vir Keur- graad	Moet redelik vry van gebreke, kern, ontwik- kelde pitte en skil- reste wees	*	*
	(ii) Moet vry van kern en ontwikkelde pitte wees	(vi) Die buitevlies moet verwyder wees en die een- hede mag bestaan uit natuurlike huisies van die lemoen met die huisvliese nog buite-om			
	(iii) Moet vry van wansmake, veroorsaak deur 'n te lang kookproses, en vesel wees				
	(iv) Mag nie uitermate bitter wees nie				
	(v) Moet behoorlik afge- skil en vry van skilreste wees	(vii) Vliese mag nie oormatig taai wees nie			
	(vi) Die buitevlies moet verwyder wees en die huisievliese mag geen gedeelte van die bui- teoppervlakte van die eenhede bedek nie				
	(vii) Vliese moet redelik sag wees				
(h) Eenvormigheid van grootte in dieselfde houer	Eenhede moet van 'n algemene eenvormige grootte wees	Eenhede moet van 'n rede- lik eenvormige grootte wees	*	*	*
(i) Vorm	Moet uit heel eenhede met 'n normale vorm bestaan	Soos vir Keurgraad	*	*	*
(j) Kleur van eenhede	Moet deurgaans 'n taamlike goeie kleur hê	Moet deurgaans 'n redelike goeie kleur hê	*	*	*
(k) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	*	*
(l) Vreemde plantaardige materiaal	Taamlik vry van	Redelik vry van	Redelik vry van	*	*

*Dui aan geen spesifikasie

(3) Afwydings (maksimum toelaatbaar volgens massa)

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
Vorm	15 persent van die substans- massa	20 persent van die substansmassa

Lemoenskywe

20. (1) Daar is vyf grade ingemaakte lemoenskywe, naamlik Keurgraad, Standaardgraad, Vervaardigersgraad, Substandaardgraad en Ondergraad ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik, voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum per produksiegroep)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) °Brix (minimum)	18	18	*	*	*
(d) Vul van houters: Moet min- stens aan een van die vol- gende minima voldoen -					
(i) vrugkwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) substansmassa in g	453	453	453	*	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(vervolg)

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(e) Toelaatbare vorm	Skywe	Skywe	*	*	*
(f) Vrugbestanddeel	Moet berei word van gesonde nawellemoene	Moet berei word van gesonde lemoene	Soos vir Standaard - graad	*	*
(g) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Moet vry van wansmake, veroorsaak deur 'n te lang kookproses, en van te veel vesel wees (iii) Moet vry van ontwikkelde pitte wees (iv) Moet behoorlik afgeskil en vry van skilreste wees (v) Moet vry van entskywe wees	(i), (ii), (iii) en (iv) Soos vir Keurgraad (v) *	Moet redelik vry van gebreke, ontwikkelde pitte en skilreste wees	*	*
(h) Maksimum dikte van skywe	10 mm	*	*	*	*
(i) Eenvormigheid van grootte en dikte in dieselfde houer	Skywe moet van 'n eenvormige grootte en dikte wees	Skywe moet van 'n redelike eenvormige grootte en dikte wees	*	*	*
(j) Vorm	Moet uit heel eenhede met 'n normale vorm bestaan	Soos vir Keurgraad	*	*	*
(k) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	*	*
(l) Vreemde plantaardige materiaal	Taamlik vry van	Redelik vry van	Redelik vry van	*	*

*Dui aan geen spesifikasie

(3) Afwykings (maksimum toelaatbaar volgens massa)

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
Vorm	10 persent van die substans- massa	20 persent van die substansmassa

Sitrus Tweevrug

21. (1) Daar is ses grade ingemaakte sitrus tweevrug gemeng naamlik, Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Vervaardigersgraad Substandaardgraad en Ondergraad ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik, voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Onder- graad
(a) Vakuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum per produksiegroep)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	*	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Onder- graad
(d) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende minima voldoen -						
(i) vrugkwantiteit ...	Volverpak	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) substansmassa in g	425	425	425	425	*	*
(iii) inpakmassa in g -						
(aa) per houer ..	538	538	538	538	*	*
(bb) gemiddeld per houer ..	552	552	552	552	*	*
(e) Maksimum telling	69	*	*	*	*	*
(f) Toelaatbare vorm	Huisies	Huisies	Huisies	*	*	*
(g) Vrugbestanddeel	Moet berei word van gesonde en volgroeide sitrusvrugte wat onderskeidelik dieselfde cultivareienskappe het	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	Moet berei word van gesonde en volgroeide sitrusvrugte	*	*
(h) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Eenhede moet afsonder- lik geskil wees en moet vry van huisievliese en skilreste wees (iii) Moet feitlik vry van ontwikkelde pitte wees (iv) Moet vry van wansmake, veroorsaak deur 'n te lang kookproses, en te veel vesels wees	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	Moet redelik vry van ge- breke, ontwikkelde pitte en skilreste wees	*	*
(i) Eenvormigheid van grootte in dieselfde houer	Huisies moet van 'n taamlike een- vormige grootte wees	Huisies moet van 'n Soos vir Keurgraad redelike eenvormige grootte wees		*	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Onder- graad
(j) Vorm	Moet bestaan uit heel eenhede met 'n normale vorm: Met dien verstande dat 'n huisie wat minstens 75 persent van sy oorspronklike vorm behou het, as heel beskou word	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*	*
(k) Minimum hoeveelheid	Elke bestanddeel moet minstens 40 persent van die totale substansmassa uitmaak	Soos vir Puikgraad	Elke bestanddeel moet minstens 35 persent van die totale substansmassa uitmaak	*	*	*
(l) Kleur	Eenhede van elke bestanddeel in 'n houer moet deurgaans 'n goeie en eenvormige kleur hê	Eenhede van elke bestanddeel in 'n houer moet deurgaans 'n taamlike goeie kleur hê	Eenhede van elke bestanddeel in 'n houer moet deurgaans 'n redelike goeie kleur hê	*	*	*
(m) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*	*
(n) Vreemde plantaardige materiaal	Feitlik vry van	Taamlik vry van	Redelik vry van	Redelik vry van	*	*

*Dui aan geen spesifikasie

(3) Afwykinge (maksimum toelaatbaar volgens massa)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
Vorm	20 persent van die substansmassa	40 persent van die substansmassa	60 persent van die substansmassa

Papajas

22. (1) Daar is vyf grade ingemaakte papajas, naamlik Puikgraad, Keurgraad, Vervaardigersgraad, Substandaardgraad en Ondergraad ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik, voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum per produksiegroep)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) °Brix (minimum)	18	18	*	*	*
(d) Vul van houe: Moet minstens aan een van die volgende minima voldoen -					
(i) vrugkwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) substansmassa in g	481	481	481	*	*
(e) Toelaatbare vorms	Of skywe of stukke of dobbelsteentjies	Soos vir Puikgraad	*	*	*
(f) Vrugbestanddeel	Moet berei word van gesonde, goedverkleurde en volgroeide papajas wat dieselfde kultivareienskappe het	Soos vir Puikgraad	Moet van gesonde goedverkleurde en volgroeide papajas berei word	*	*
(g) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Moet behoorlik afgeskil en vry van skilreste wees (iii) Moet vry van pitte wees (iv) Dobbelsteentjies moet netjies gesny en min of meer kubusvormig wees	Soos vir Puikgraad	Moet redelik vry van gebreke, skilreste en pitte wees	*	*
(h) Papperigheid	Eenhede moet nie papperig wees nie	Soos vir Puikgraad	*	*	*
(i) Kleur van eenhede	Moet goed en eenvormig wees	Moet taamlik goed en redelik eenvormig wees	*	*	*
(j) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	*	*
(k) Vreemde plantaardige materiaal	Feitlik vry van	Taamlik vry van	Redelik vry van	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

(3) Afwykings (maksimum toelaatbaar)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad
Papperigheid (aantal eenhede) -		
(a) A2½-houer	3	5
(b) houters groter of kleiner as A2½-houters	In dieselfde verhouding as 3 tot 853 ml	In dieselfde ver- houding as 5 tot 853 ml

Perskes, Lospit

23. (1) Daar is ses grade ingemaakte lospitperskes, naamlik Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Vervaardigersgraad, Substandaardgraad en Ondergraad ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik, voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Onder- graad
(a) Vakuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum per produksiegroep)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	*	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Onder- graad
(d) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende minima voldoen -						
(i) vrugkwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) substansmassa in g	453	453	453	453	*	*
(iii) inpakmassa in g -						
(aa) per houer -						
looggeskilde helftes en kwarte	481	481	481	481	*	*
handgeskilde helftes en kwarte	510	510	510	510	*	*
loog- en handgeskilde skywe	481	481	481	481	*	*
loog- en handgeskilde onewe skywe	*	*	481	481	*	*
(bb) gemiddeld per houer -						
looggeskilde helftes en kwarte	510	510	510	510	*	*
handgeskilde helftes en kwarte	538	538	538	538	*	*
loog- en handgeskilde skywe	510	510	510	510	*	*
loog- en handgeskilde onewe stukke	*	*	510	510	*	*
(e) Maksimum telling -						
(i) helftes	14	22	32	*	*	*
(ii) kwarte	30	50	55	*	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Onder- graad
(f) Minimum telling	6: Met dien verstande dat helftes in houers met 'n inhoudsmaat van tussen 400 en 500 ml òf 'n minimum telling van vyf moet hê òf vol- gens regulasie 34(3)(a)(vii) gemerk moet wees	*	*	*	*	*
(g) Toelaatbare vorms	Of helftes òf kwarte òf skywe	Soos vir Puikgraad	Of helftes òf kwarte òf skywe òf onewe stukke	*	*	*
(h) Vrugbestanddeel	Moet berei word van gesonde lospitperskes wat dieselfde cultivareienskappe het	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	Moet berei word van gesonde lospitper- skes	*	*
(i) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Moet netjies en skoon afgeskil wees en moet vry van skilreste wees (iii) Mag afgewerk wees mits die eenhede nie daar- deur hul normale vorm verloor nie: Met dien verstande dat helftes nie afgewerk mag wees nie (iv) Moet in die geval van skywe - (aa) vry wees van flenterskywe en platskywe; en (bb) vry wees van stingelskywe, puntskywe en naatskywe wat afbreuk doen aan die algemene voor- koms van die in- houd	(i) en (ii) Soos vir Puikgraad (iii) Mag afgewerk wees, mits die eenhede nie hul nor- male vorm verloor nie (iv) en (v) Soos vir Puikgraad	Soos vir Keurgraad	Moet redelik vry van ge- breke, skilreste, pitte en dele van pitte, wees	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Onder- graad
(v) Moet vry wees van pitte of dele van pitte						
(j) Minimum lengte van skywe (gemeet van punt tot punt)	45 mm	40 mm	25 mm	*	*	*
(k) Eenvormigheid van grootte - in dieselfde houer						
(i) helftes en kwarte ...	Die massa van die x grootste eenhede in 'n houer mag hoogstens y maal groter wees as die massa van die x kleinste eenhede, waar $x = 4$ en $y = 1\frac{1}{2}$	Soos vir Puikgraad behalwe dat $x = 5$ en $y = 1\frac{1}{2}$	(i) Helftes: Soos vir Puikgraad behalwe dat $x = 10$ en $y = 2$	*	*	*
(ii) skywe	Moet redelik eenvormig van dikte wees: Met dien verstande dat skywe wat nie eenvormig is wat grootte betref nie, toelaatbaar is mits die houer dien-ooreenkomstig gemerk is	Soos vir Puikgraad	(ii) Kwarte: Soos vir Puikgraad behalwe dat $x = 20$ en $y = 2$			
(1) Vorm van helftes	Moet normaal wees	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*	*

*Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

	Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Onder- graad
(m)	Kleur van eenhede	Moet 'n goeie kleur hê	Moet 'n taamlike goeie kleur hê	Moet 'n redelike goeie kleur hê	*	*	*
(n)	Eenvormigheid van kleur in dieselfde houer	Eenhede in 'n houer moet 'n een- vormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie	Moet deurgaans 'n taamlike eenvormige kleur hê	Moet deurgaans 'n rede- like eenvormige kleur hê	*	*	*
(o)	Papdrukking (helftes en kwarte)	Eenhede mag nie papgedruk, of gebreek of beskadig wees weens papdrukking nie	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*	*
(p)	Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*	*
(q)	Vreemde plantaardige materiaal	Feitlik vry van	Taamlik vry van	Redelik vry van	Redelik vry van	*	*

*Dui aan geen spesifikasie

(3) Afwykings (maksimum toelaatbaar volgens getal, behalwe waar anders aangedui)

	Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a)	Eenvormigheid van kleur in dieselfde houer	25%	0%	0%
(b)	Papdrukking -			
	(i) helftes	14,3%	13,6%	15,6%
	(ii) kwarte	6,7%	6%	9,1%
(c)	Minimum lengte van skywe	10%	20%	20%
(d)	Bereiding -			
	(i) helftes	14,3%	18,2%	31,3%
	(ii) kwarte	6,7%	8%	18,2%
	(iii) skywe (volgens massa)	10%	15%	20%
	(iv) onewe stukke	-	-	30%

Perskes: Geeltaaipit

24. (1) Daar is ses grade ingemaakte geeltaaipitperskes, naamlik Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Vervaardigersgraad, Substandaardgraad en Ondergraad ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik, voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum per produksiegroep)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	*	*	*
(d) Vul van houters: Moet minstens aan een van die volgende minima voldoen -						
(i) vrugkwantiteit ...	Volverpak	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) substansmassa in g -						
(aa) heles	*	453	453	453	*	*
(bb) helftes, kwarte skywe en dobbelsteentjies ..	467	467	467	467	*	*
(cc) onewe stukke	*	*	467	467	*	*
(iii) Inpakmassa in g -						
(aa) per houer -						
heles	*	481	481	481	*	*
helftes, kwarte, skywe en dobbelsteentjies	467	467	467	467	*	*
onewe stukke	*	*	467	467	*	*
(bb) gemiddeld per houer -						
heles	*	510	510	510	*	*
helftes, kwarte, skywe en dobbelsteentjies	496	496	496	496	*	*
onewe stukke	*	*	496	496	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

* Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Onder- graad
	(iv) Moet vry wees van pitte of dele van pitte uitgesonderd pitverlengings	(iv) Moet vry wees van pitte of dele van pitte uitge-sonderd pitverlengings: Met dien verstande dat pitte in die geval van heles nie verwyder mag wees nie				
	(v) Alle skywe moet netjies gesny wees					
	(vi) Moet in die geval van skywe -	(v), (vi) en (vii) Soos vir Puikgraad				
	(aa) vry wees van flenterskywe en plat-skywe; en					
	(bb) vry wees van stingel-skywe, puntskywe en naatskywe wat afbreuk doen aan die algemene voorkoms van die in-houd					
	(vii) Dobbelsteentjies moet netjies gesny en vry van stukkie wees wat in die geval van dobbelsteentjies -					
	(aa) kleiner as 13 mm is, deur 'n sif met mase van 5 mm kan gaan; en					
	(bb) 13 mm en groter is, deur 'n sif met mase van 6 mm kan gaan					
(j) Minimum lengte van skywe (gemeet van punt tot punt)	45 mm	40 mm	25 mm	*	*	*
(k) Eenvormigheid van grootte in dieselfde houer - (i) heles	*	Die massa van die x grootste eenhede in 'n houer mag hoogstens y maal groter wees as die massa van die x kleinste eenhede waar $x = 4$ en $y = 1\frac{1}{2}$	Soos vir Keurgraad behalwe dat $x = 6$ en $y = 2$	*	*	*
(ii) helftes	Die massa van die x grootste eenhede in 'n houer mag hoogstens y maal groter wees as die massa van die x kleinste eenhede, waar - (aa) $x = 2$ en $y = 1\frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van 7 of onder	Soos vir Puikgraad behalwe dat - (aa) $x = 2$ en $y = 1\frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van 7 of onder	Soos vir Puikgraad behalwe dat - (aa) $x = 2$ en $y = 2$ in geval van 'n telling van 7 of onder	*	*	*

*Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Onder- graad
	(bb) $x = 3$ en $y = 1\frac{1}{2}$ in 'n geval van 'n telling van 8 of oor	(bb) $x = 3$ en $y = 1\frac{1}{4}$ in geval van 'n telling van 8 of oor	(bb) $x = 4$ en $y = 2$ in geval van 'n telling van 8 of oor	*	*	*
(iii) kwarte	Die massa van die x grootste eenhede in 'n houer mag hoogstens y maal groter wees as die massa van die x kleinste eenhede, waar - (aa) $x = 2$ en $y = 1\frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van 10 of onder (bb) $x = 4$ en $y = 1\frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van 11 tot 20	Soos vir Puikgraad, behalwe dat - (aa) $x = 3$ en $y = 1\frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van 10 of onder (bb) $x = 5$ en $y = 1\frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van 11 tot 20 (cc) $x = 6$ en $y = 1\frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van 21 of oor	Soos vir Puikgraad, behalwe dat - (aa) $x = 2$ en $y = 2$ in geval van 'n telling van 10 of onder (bb) $x = 4$ en $y = 2$ in geval van 'n telling van 11 tot 20 (cc) $x = 6$ en $y = 2$ in geval van 'n telling van 21 tot 40 (dd) $x = 10$ en $y = 2$ in geval van 'n telling van 41 of oor	*	*	*
(iv) skywe	Moet redelik eenvormig wees en die massa van die x grootste skywe in 'n houer mag hoogstens y maal groter wees as die massa van die x kleinste skywe, waar - (aa) $x = 3$ en $y = 2$ in die geval van 'n telling van 10 of onder (bb) $x = 5$ en $y = 2$ in geval van 'n telling van 11 tot 20 (cc) $x = 6$ en $y = 2$ in geval van 'n telling van 21 of oor: Met dien verstande dat gedeeltelike skywe geïgnoreer sal word	Soos vir Puikgraad, behalwe dat - (aa) $x = 3$ en $y = 2\frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van 10 of onder (bb) $x = 5$ en $y = 2\frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van 11 tot 20 (cc) $x = 6$ en $y = 2\frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van 21 of oor	Soos vir Puikgraad, behalwe dat - (aa) $x = 3$ en $y = 3$ in geval van 'n telling van 10 of onder (bb) $x = 5$ en $y = 3$ in geval van 'n telling van 11 tot 20 (cc) $x = 6$ en $y = 3$ in geval van 'n telling van 21 of oor	*	*	*

*Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor		Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Onder- graad
(l)	Vorm van helftes	Moet normaal wees	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*	*
(m)	Kleur van eenhede -						
	(i) heles	*	Moet deurgaans 'n taamlike goeie kleur hê	Moet deurgaans 'n rede- like goeie kleur hê	*	*	*
	(ii) helftes	Moet 'n goeie kleur hê en mag geen ernstige rooi verkleuring om die pit toon nie	Moet 'n taamlike goeie kleur hê	Moet 'n redelike goeie kleur hê	*	*	*
	(iii) kwarte en skywe ..	Moet 'n goeie kleur hê	Moet 'n taamlike goeie kleur hê	Moet 'n redelike goeie kleur hê	*	*	*
	(iv) dobbelsteentjies	Moet 'n goeie kleur hê	Moet 'n taamlike goeie kleur hê	Moet 'n redelike goeie kleur hê	*	*	*
	(v) onewe stukke	*	*	Moet deurgaans 'n rede- like goeie kleur hê	*	*	*
(n)	Eenvormigheid van kleur in dieselfde houer -	Eenhede in 'n houer moet 'n een- vormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie	Moet deurgaans 'n taamlike eenvormige kleur hê	Moet deurgaans 'n rede- like eenvormige kleur hê	*	*	*
	(i) helftes, kwarte, skywe en dobbelsteentjies	*	*	Moet deurgaans 'n redelike eenvormige kleur hê	*	*	*
	(ii) Onewe stukke			Soos vir Puikgraad	*	*	*
(o)	Papdrukking (helftes) ...	Eenhede mag nie papgedruk, of gebreek of beskadig wees weens papdrukking nie	Soos vir Puikgraad				
(p)	Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*	*
(q)	Vreemde plantaardige materiaal	Feitlik vry van	Taamlik vry van	Redelik vry van	Redelik vry van	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

Pere

25. (1) Daar is ses grade ingemaakte pere, naamlik Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Vervaardigersgraad, Substandaardgraad en Ondergraad ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik, voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum per produksiegroep)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) °Brix (minimum)	16	16	16	*	*	*
(d) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende minima voldoen -						
(i) vrugkwantiteit ...	Volverpak	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) substansmassa in g	425	425	425	425	*	*
(iii) inpakmassa in g -						
(aa) per houer ..	439	439	439	439	*	*
(bb) gemiddeld per houer ..	467	467	467	467	*	*
(e) Maksimum telling -						
(i) helftes	16	22	32	*	*	*
(ii) kwarte	30	40	45	*	*	*
(f) Minimum telling	5: Met dien verstande dat helftes in houers met inhoudsmaat van tussen 400 en 500 ml of 'n minimum telling van 5 moet hê of volgens regulasies 34(3)(a)(vii) gemerk moet wees: Met dien verstande verder dat die tipe M1 houer 'n minimum telling van 4 helftes mag hê	*	*	*	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Onder- graad
(g) Toelaatbare vorms	Of helftes of kwarte of skywe of doppelsteentjies	Soos vir Puikgraad	Of helftes of kwarte of skywe of onewe stukke of doppelsteen- tjies	*	*	*
(h) Vrugbestanddeel	Moet berei word van Bon Chretien (Bartlett) pere wat gesond is en in die geval van doppelsteen- tjies, van pere van enige culti- var behalwe Keiffer pere: Met dien verstande dat die doppel- steentjies in 'n houer dieselfde cultivareienskappe sal hê en gesond is	Moet berei word van enige culti- var pere, uitge- sonderd Keiffer pere, mits die pere dieselfde cultivareienskap- pe het en gesond is	Moet berei word van enige cultivar pere, mits die pere dieselfde cultivar- eenskappe het en gesond is	Moet berei word van pere wat gesond is	*	*
(i) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Moet netjies afgeskil en vry van skilreste wees (iii) Moet presies en simme- tries ontkern wees (iv) Moet vry wees van opval- lende oneweredige vol- groeidheid (v) Moet vry wees van kern of kerngedeeltes (vi) Mag nie afgewerk wees nie (vii) Doppelsteentjies moet netjies gesny en vry van stukkies wees wat in die geval van doppel- steentjies - (aa) kleiner as 13 mm is, deur 'n sif met mase van 5 mm kan gaan; en (bb) 13 mm en groter is, deur 'n sif met mase van 6 mm kan gaan	(i), (ii), (iii), (iv) en (v) Soos vir Puikgraad (vi) Mag afgewerk wees; mits die eenhede nie daardeur hul normale vorm verloor nie (vii) Soos vir Puikgraad	Soos vir Keurgraad	Moet redelik vry van gebreke, skilreste, kern, en kerngedeel- tes wees	*	*

*Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Onder- graad
(j) Minimum lengte van skywe (gemeet van punt tot punt)	50 mm	40 mm	30 mm	✕	✕	✕
(k) Eenvormigheid van grootte in dieselfde houer -						
(i) helftes	Die massa van die x grootste een- hede in 'n houer mag hoogstens y maal groter wees as die massa van die x kleinste eenhede, waar - (aa) $x = 3$ en $y = 1 \frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van 8 of onder (bb) $x = 4$ en $y = 1 \frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van 9 of meer	Soos vir Puikgraad behalwe dat - (aa) $x = 3$ en $y = 1 \frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van 8 of onder (bb) $x = 4$ en $y = 1 \frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van 9 tot 16 (cc) $x = 6$ en $y = 1 \frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van 17 of meer	Soos vir Puikgraad behalwe dat - (aa) $x = 3$ en $y = 2$ in geval van 'n telling van 8 of onder (bb) $x = 5$ en $y = 2$ in geval van 'n telling van 9 tot 16 (cc) $x = 8$ en $y = 2$ in geval van 'n telling van 17 of meer	✕	✕	✕
(ii) kwarte	Die massa van die x grootste eenhede in 'n houer mag hoogstens y maal groter wees as die massa van die x kleinste eenhede, waar - (aa) $x = 2$ en $y = 1 \frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van 10 of onder (bb) $x = 3$ en $y = 1 \frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van 11 tot 20 (cc) $x = 4$ en $y = 1 \frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van 21 of meer	Soos vir Puikgraad behalwe dat - (aa) $x = 3$ en $y = 1 \frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van 10 of onder (bb) $x = 4$ en $y = 1 \frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van 11 tot 20 (cc) $x = 6$ en $y = 1 \frac{1}{2}$ in geval van 'n telling van 21 of meer	Soos vir Puikgraad behalwe dat - (aa) $x = 2$ en $y = 2$ in geval van 'n telling van 10 of onder (bb) $x = 4$ en $y = 2$ in geval van 'n telling van 11 tot 20 (cc) $x = 6$ en $y = 2$ in geval van 'n telling van 21 tot 35 (dd) $x = 10$ en $y = 2$ in geval van 'n telling van 36 of meer	✕	✕	✕

✕ Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigers- graad	Substan- daardgraad	Onder- graad
(iii) skywe	Die massa van die x grootste eenhede in 'n houer mag hoogstens y maal groter wees as die massa van die x kleinste eenhede, waar - (aa) $x = 3$ en $y = 2$ in geval van 'n telling van 10 of onder (bb) $x = 5$ en $y = 2$ in geval van 'n telling van 11 tot 20 (cc) $x = 6$ en $y = 2$ in geval van 'n telling van 21 of meer	Soos vir Puikgraad behalwe dat - (aa) $x = 2$ en $y = 2$ $1/2$ in geval van 'n telling van 10 of onder (bb) $x = 5$ en $y = 2$ $1/2$ in geval van 'n telling van 11 tot 20 (cc) $x = 6$ en $y = 2$ $1/2$ in geval van 'n telling van 21 of meer	Soos vir Puikgraad behalwe dat - (aa) $x = 3$ en $y = 3$ in geval van 'n telling van 10 of onder (bb) $x = 5$ en $y = 3$ in geval van 'n telling van 11 tot 20 (cc) $x = 6$ en $y = 3$ in geval van 'n telling van 21 of meer	x	x	x
(l) Vorm van helftes, kwarte, skywe en dobbelsteentjies	Moet normaal wees	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	x	x	x
(m) Kleur van eenhede	Moet 'n goeie kleur hê	Moet 'n betreklike goeie kleur hê	Moet 'n redelike goeie kleur hê	x	x	x
(n) Eenvormigheid van kleur (helftes, kwarte, skywe en dobbelsteentjies) in dieselfde houer	Eenhede in 'n houer moet 'n eenvormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie	Moet deurgaans 'n betreklike eenvormige kleur hê	Moet deurgaans 'n redelike eenvormige kleur hê	x	x	x
(o) Papdrukking (helftes, kwarte, skywe en dobbelsteentjies)	Eenhede mag nie papgedruk of gebreek of beskadig wees weens papdrukking nie	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	x	x	x
(p) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	x	x
(q) Vreemde plantaardige materiaal	Feitlik vry van	Taamluk vry van	Redelik vry van	Redelik vry van	x	x

* Dui aan geen spesifikasie

(3) Afwykinge (maksimum toelaatbaar volgens getal tensy anders gespesifiseer)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenvormigheid van kleur (helftes, kwarte, skywe en dobbelsteentjies) in dieselfde houer	25%	0%	0%
(b) Papdrukking -			
(i) helftes	12,5%	13,6%	18,8%
(ii) kwarte	6,7%	7,5%	13,3%
(iii) skywe -			
(aa) A2½-houer ..	2	3	6
(bb) houters groter of kleiner as A2½-houters (per houer)	In dieselfde verhouding as 2 tot 853 ml	In dieselfde verhou- ding as 3 tot 853 ml	In dieselfde verhouding as 6 tot 853 ml
(c) Bereiding -			
(i) helftes, kwarte en skywe	15%: Met dien verstande dat in- dien 15% minder as een een- heid per houer verteenwoor- dig, 'n volle eenheid toe- laatbaar is	20%	30%
(ii) dobbelsteentjies (volgens massa)	15%	20%	30%
(iii) onewe stukke	-	-	30%
(d) Grootte van dobbelsteen- tjies (volgens massa)	20%	30%	40%

Pynappels

26. (1) Daar is ses grade ingemaakte pynappels, naamlik Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Vervaardigersgraad, Substandaardgraad en Ondergraad ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik, voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Onder- graad
(a) Vakuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum per produksiegroep)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	*	*	*
(d) Vul van houers: Moet min- stens aan een van die vol- gende minima voldoen -						
(i) Vrugkwantiteit ...	Volverpak	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) substansmassa in g-						
(aa) ringe of skywe -						
Cayenne pyn-						
appels	481	481	467	467	*	*
Queen pynappels	453	453	453	453	*	*
(bb) stukke, hompe, segmente en mootjies -						
Cayenne pyn-						
appels	481	481	481	481	*	*
Queen pynappels	453	453	453	453	*	*
(cc) gebreekte ringe (skywe) -						
Cayenne pyn-						
appels	*	481	481	481	*	*
Queen pynappels	*	453	453	453	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Onder- graad
(iii) Inpakmassa -						
(aa) per houer -						
(aaa) ringe of skywe -						
Cayenne pyn-						
appels	538	538	510	510	*	*
Queen pynappels	496	496	496	496	*	*
(bbb) stukke, hompe, segmente en mootjies -						
Cayenne pyn-						
appels	538	538	538	538	*	*
Queen pynappels	496	496	496	496	*	*
(ccc) gebreekte ringe (skywe)						
Cayenne pyn-						
appels	*	538	538	538	*	*
Queen pynappels	*	496	496	496	*	*
(bb) gemiddeld per houer -						
(aaa) ringe of skywe -						
Cayenne pyn-						
appels	552	552	524	524	*	*
Queen pynappels	510	510	496	496	*	*
(bbb) stukke, hompe, segmente en mootjies -						
Cayenne pyn-						
appels	552	552	552	552	*	*
Queen pynappels	510	510	510	510	*	*
(ccc) gebreekte ringe (skywe)						
Cayenne pyn-						
appels	*	552	552	552	*	*
Queen pynappels	*	510	510	510	*	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Onder- graad
(e) Maksimum telling (ringe of skywe) -						
(i) Cayenne pynappels	25	30	30	✕	✕	✕
(ii) Queen pynappels	25	30	30	✕	✕	✕
(f) Toelaatbare vorms	Of ringe (skywe) of stukke of hompe of segmente of mootjies	Of ringe (skywe) of stukke of hompe of segmente of mootjies of onewe ringe of gebreekte ringe (skywe)	Soos vir Keurgraad	✕	✕	✕
(g) Vrugbestanddeel	Moet berei word van gesonde pynappels wat dieselfde kultivareienskappe het	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	Moet van gesonde pynappels berei word	✕	✕
(h) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Moet vry wees van oormatige kern, verkleurde kolle, snye, gekneusde sye en verharde gedeeltes (iii) Ringe of skywe moet netjies gesny wees van geskilte pynappels waarvan soveel kern verwyder is as wat moontlik is met goeie vervaardigingsmetodes (iv) Stukke, hompe, segmente en mootjies moet netjies gesny wees van geskilte en ontkerne pynappels	(i), (ii)(iii) en (iv) Soos vir Puikgraad (v) Gebreekte ringe moet bestaan uit boogvormige gedeeltes van ringe wat langs die straal gesny is	(i), (ii), (iii) en (iv) Soos vir Puikgraad (v) Gebreekte ringe moet bestaan uit boogvormige gedeeltes van ringe wat langs die straal gesny of gebreek is	Moet redelik vry van gebreke wees	✕	✕

* Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Onder- graad
(i) Afwerking -						
(i) ringe of skywe	Mag lig afgewerk wees mits die buitelyn van enige kant van 'n skyf nie daardeur versteur is nie	Mag afgewerk wees tot die mate dat òf die buitelyn van net een kant van 'n skyf versteur is òf dat eksentrisiteit nie 2,5 mm oorskry nie	Mag afgewerk wees mits die redelike aantreklikheid van die voorkoms nie daardeur versteur is nie: Met dien verstande dat entskywe nie as 'n afwyking beskou word nie	*	*	*
(ii) gebreekte ringe	*	Mag lig afgewerk wees mits die buitelyn van enige kant van 'n gebreekte ring nie daardeur versteur is nie	Mag afgewerk wees tot so 'n mate dat die buitelyn van net een kant van 'n gebreekte ring versteur mag wees	*	*	*
(iii) stukke, hompe, segmente en mootjies	Mag slegs baie lig afgewerk wees	Mag slegs lig afgewerk wees	*	*	*	*
(j) Grootte -						
(i) stukke, segmente en mootjies	In 'n monster van 30 g mag die gemiddelde massa van die betrokke eenhede nie minder as 1 g elk en nie meer as 7 g elk wees nie	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad behalwe in die geval van stukke wat gemiddeld hoogstens 15 g elk mag weeg	*	*	*
(ii) hompe	In 'n monster van 30 g mag die gemiddelde massa van die hompe nie minder as 2 g elk en nie meer as 15 g elk, wees nie	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*	*
(iii) gebreekte ringe	*	Die substansmassa moet bestaan uit eenhede - (aa) wat minstens 8 mm of hoogstens 14 mm dik is; (bb) wat van die buiterand tot die binnerand minstens 20 mm wyd is; en (cc) waarvan die buiterste deursnee hoogstens met 5 mm verskil	Die substansmassa moet bestaan uit eenhede - (aa) en (bb) Soos vir Keurgraad (cc) waarvan die buiterste deursnee hoogstens met 10 mm verskil	*	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Onder- graad
(k) Vorm (gebreekte ringe)	*	Moet 'n boog van minstens 180° en hoogstens 270° hê	Moet 'n boog van minstens 90° hê	*	*	*
(l) Eenvormigheid van grootte in dieselfde houer-						
(i) ringe of skywe	Moet eenvormig wees wat deursnee en dikte betref	Soos vir Puikgraad	Moet redelik eenvormig wees wat deursnee en dikte betref	*	*	*
(ii) stukke, hompe, segmente en mootjies	Die massa van 10 persent van die inhoud, volgens getal, bestaande uit die grootste eenhede mag hoogstens een en 'n half maal groter wees as die massa van 10 persent van die inhoud, volgens getal, bestaande uit die kleinste eenhede: Met dien verstande dat 2½ persent, volgens massa van of die kleinste of die grootste eenhede buite rekening gelaat moet word	Die massa van 20 persent van die inhoud, volgens getal, bestaande uit die grootste eenhede mag hoogstens een en 'n half maal groter wees as die massa van 20 persent van die inhoud, volgens getal, bestaande uit die kleinste eenhede: Met dien verstande dat 5 persent, volgens massa van of die kleinste of die grootste eenhede buite rekening gelaat moet word	*	*	*	*
(iii) gebreekte ringe ...	*	Moet eenvormig in dikte, wydte, grootte en vorm wees	Moet eenvormig van dikte wees: Met dien verstande dat gebrek aan eenvormigheid van vorm of grootte nie as 'n afwyking beskou word nie	*	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Onder- graad
(m) Kleur van eenhede -						
(i) ringe of skywe	Moet 'n goeie en taamlike eenvormige kleur hê: Met dien verstande dat indien die kleur goed is, dieselfde mate van eenvormigheid van kleur nie noodsaaklik is nie	Moet 'n taamlike goeie en redelike eenvormige kleur hê	Moet 'n redelike goeie en eenvormige kleur hê	*	*	*
(ii) stukke, hompe, segmente en mootjies	Moet 'n goeie en taamlike eenvormige kleur hê	Moet 'n taamlike goeie en redelike eenvormige kleur hê	Moet 'n redelike goeie en eenvormige kleur hê	*	*	*
(iii) gebreekte ringe (skywe)	*	Moet 'n taamlike goeie en eenvormige kleur hê	Moet 'n taamlike goeie en redelike eenvormige kleur hê	*	*	*
(n) Papdrukking -						
(i) ringe of skywe	Mag nie papgedruk of gebreek of beskadig wees weens papdrukking nie	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*	*
(ii) stukke, hompe, segmente en mootjies	Mag nie papgedruk of gebreek of beskadig wees weens papdrukking nie	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*	*
(iii) gebreekte ringe ...	*	Mag nie papgedruk of gebreek of beskadig wees weens papdrukking nie	Soos vir Keurgraad	*	*	*
(o) Kernreste (ringe of skywe, stukke, hompe, segmente, mootjies en gebreekte ringe)	Moet vry van kernreste wees	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Onder- graad
(p) Kerngate (ringe of skywe) ..	Moet vry wees van kerngate wat nie in die middel van skywe geplaas is nie: Met dien verstande dat kerngate waarvan die eksentrisiteit nie 1,5 mm oorskry nie, toelaatbaar is	Moet vry wees van kerngate wat nie in die middel van skywe geplaas is nie: Met dien verstande dat kerngate waarvan die eksentrisiteit nie 2,5 mm oorskry nie, toelaatbaar is	Eksentrisiteit van kerngate is toelaatbaar	*	*	*
(q) Oë -						
(i) ringe stukke, hompe, segmente en mootjies	Moet vry van oë of gedeeltes van oë wees: Met dien verstande dat oë of afsigtelike leerholtes as ernstige intensiteit beskou sal word en gedeeltes van oë en minder opsigtelike leerholtes as ligte intensiteit beskou sal word	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*	*
(ii) gebreekte ringe	*	Moet vry van oë of gedeeltes van oë wees: Met dien verstande dat oë en afsigtelike leerholtes as ernstige intensiteit beskou sal word en gedeeltes van oë en minder opsigtelike leerholtes as ligte intensiteit beskou sal word	Soos vir Keurgraad	*	*	*
(r) Saadjies	Moet vry van los saadjies wees	Moet taamlik vry van los saadjies wees	*	*	*	*
(s) Ongespesifiseerde nadelige faktore	Geen	Geen	Geen	*	*	*
(t) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*	*

*Dui aan geen spesifikasie

(3) Afwykinge (maksimum toelaatbaar volgens getal, behalwe waar anders aangedui)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Los saadjies (aantal per 50 g netto massa)	1	2	*
(b) Oë en leerholtes -			
(i) ringe, stukke, hompe, segmente en mootjies			
(aa) ernstige intensiteit	1 eenheid per 2 kg substansmassa	5%	12,5%
(bb) ligte intensiteit	5%	10%	20%
(ii) gebreekte ringe			
(aa) ernstige intensiteit	-	5%	12,5%
(bb) ligte intensiteit	-	10%	20%
(c) Vorm-gebreekte ringe (volgens massa)	-	10%	10%
(d) Grootte-gebreekte ringe	-	5%	5%
(e) Kernreste (volgens massa)	3%	5%	7%
(f) Kerngate (eksentrisiteit in mm)	Meer as 1,5 mm: 15%	Meer as 2,5 mm: 20%	*
(g) Afwerking -			
(i) ringe of skywe	0%	6,7%	*
(ii) gebreekte ringe (skywe)	-	8%	15%
(iii) stukke, hompe, segmente en mootjies	15%	20%	*
(h) Bereiding en papdrukking -			
(i) ringe of skywe (tot die naaste eenheid)	x% in enige 2 houers uit 'n monster van hoogstens 10 houers of x% in enige houer groter as $n A 2\frac{1}{2}$ waar x = 15%: Met dien verstande dat die persentasie in (b) hierbo genoem hierby inbegrepe is maar nie oorskry mag word nie	Soos vir Puikgraad behalwe dat x = 20%: Voorbehoud soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad behalwe dat x = 25%: Voorbehoud soos vir Puikgraad
(ii) stukke, hompe, segmente en mootjies	15%: Voorbehoud soos vir ringe	20%: Voorbehoud soos vir Puikgraad	20%: Voorbehoud soos vir Puikgraad
(iii) gebreekte ringe	-	20%: Voorbehoud soos vir ringe	20%: Voorbehoud soos vir Keurgraad

* Dui aan geen spesifikasie

27. (1) Daar is ses grade ingemaakte pruime naamlik Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Vervaardigersgraad, Substandaardgraad en Ondergraad ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik, voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum per produksiegroep)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	*	*	*
(d) Vul van houters: Moet minstens aan een van die volgende minima voldoen -						
(i) vrugkwantiteit ...	Volverpak	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) substansmassa in g	453	453	453	453	*	*
(iii) inpakmassa in g -						
(aa) per houer ..	481	481	481	481	*	*
(bb) gemiddeld per houer ..	510	510	510	510	*	*
(e) Maksimum telling -						
(i) heles	-	15	25	*	*	*
(ii) helftes	25	35	40	*	*	*
(f) Toelaatbare vorms	Helftes	Of heles of helftes	Soos vir Keurgraad	*	*	*
(g) Vrugbestanddeel	Moet van Satsuma of verwante cultivars berei word	Moet van pruime met dieselfde cultivareienskappe berei word	Soos vir Keurgraad	*	*	*
(h) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees	(i) en (ii) Soos vir Puikgraad	Soos vir Keurgraad	Moet redelik vry van gebreke wees	*	*
	(ii) Moet vry van stingels wees	(iii) Eenhede mag afgewerk word mits die eenhede nie daardeur hul normale vorm verloor nie				
	(iii) Eenhede mag nie buite- rand afwerking toon nie					

* Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Onder- graad
(i) Eenvormigheid van grootte in dieselfde houer	Die massa van die x grootste eenhede in 'n houer mag hoogstens y maal groter wees as die massa van die x kleinste eenhede waar $x = 2$ en $y = 1\frac{1}{2}$	Soos vir Puikgraad behalwe dat $x = 4$ en $y = 1\frac{1}{2}$	Soos vir Puikgraad behalwe dat $x = 6$ en $y = 1\frac{1}{2}$	*	*	*
(j) Kleur van eenhede	Moet 'n baie goeie kleur hê	Moet 'n goeie kleur hê	Moet 'n taamlike goeie kleur hê	*	*	*
(k) Eenvormigheid van kleur in dieselfde houer	Moet 'n eenvormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie	Soos vir Puikgraad	Moet 'n taamlike eenvormige kleur hê	*	*	*
(l) Papdrukking	Eenhede mag nie papgedruk of gebreek of gebars of beskadig wees weens papdrukking nie: Met dien verstande dat gebarste of stuk-kende skille nie geag word papgedruk of gedisintegreer te wees nie	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*	*
(m) Letsels	Geen	Geen	Geen	Redelik vry van ₁	*	*
(n) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*	*
(o) Vreemde plantaardige materiaal	Feitlik vry van	Taamlik vry van	Redelik vry van	Redelik vry van	*	*

*Dui aan geen spesifikasie

(3) Afwykings (maksimum toelaatbaar volgens getal)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenvormigheid van kleur in dieselfde houer	20%	25%	0%
(b) Papdrukking -			
(i) heles	-	13,3%	12%
(ii) helftes	4%	5,7%	7,5%
(c) Bereiding -			
(i) heles	-	13,3%	20%
(ii) helftes	4%	5,7%	12,5%
(d) Letsels	8%	10%	20%

Kwepers

28. (1) Daar is vyf grade ingemaakte kwepers, naamlik Keurgraad, Standaardgraad, Vervaardigersgraad, Substandaardgraad en Ondergraad ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik, voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum per produksiegroep)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) °Brix (minimum)	18	18	*	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(d) Vul van houters: Moet minstens aan een van die volgende minima voldoen -					
(i) vrugkwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) substansmassa in g -	453	453	453		
(iii) inpakmassa in g -					
(aa) per houer ...	481	481	481	*	*
(bb) gemiddeld per houer	510	510	510	*	*
(e) Toelaatbare vorms	Of skywe of kwarte	Soos vir Keurgraad	*	*	*
(f) Vrugbestanddeel	Moet van kwepers met dieselfde cultivareienskappe berei word	Soos vir Keurgraad	*	*	*
(g) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees	Soos vir Keurgraad	Moet redelik vry van gebreke, skilreste en kern wees	*	*
	(ii) Moet afgeskil en vry van skilreste wees				
	(iii) Moet redelik vry van kern wees				
	(iv) Eenhede moet netjies gesny wees				
	(v) Eenhede moet so afgewerk wees dat hulle nie hul normale vorm verloor nie				
(h) Minimum lengte van skywe (gemeet van punt tot punt)	50 mm	40 mm	*	*	*
(i) Dikte van skywe (gemeet by die dikste deel van die skyf)	10 - 20 mm	6 - 20 mm	*	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(j) Vorm van eenhede	Moet goedgevormd wees	Soos vir Keurgraad	*	*	*
(k) Eenvormigheid van vorm en dikte (skywe) in dieselfde houer	Die skywe in 'n houer moet 'n taamlike eenvormige vorm en dikte hê	Die skywe in 'n houer moet 'n redelike eenvormige vorm en dikte hê	*	*	*
(l) Kleur van eenhede	Moet 'n goeie kleur hê	Moet 'n taamlike goeie kleur hê	*	*	*
(m) Eenvormigheid van kleur .. in dieselfde houer	Eenhede in 'n houer moet 'n eenvormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie	Moet deurgaans 'n taamlike eenvormige kleur hê	*	*	*
(n) Tekstuur van eenhede	Moet 'n sagte tekstuur hê	Soos vir Keurgraad	*	*	*
(o) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	*	*
(p) Vreemde plantaardige materiaal	Taamlik vry van	Redelik vry van	Redelik vry van	*	*

*Dui aan geen spesifikasie

(3) Afwykings (maksimum toelaatbaar volgens getal)

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenvormigheid van kleur .. in dieselfde houer	25%	0%
(b) Bereiding	20%	30%

Tweevrug

29. (1) Daar is ses grade ingemaakte tweevrug, naamlik Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Vervaardigersgraad, Substandaardgraad en Ondergraad ten opsigte waarvan die spesifikasies in subregulasie (2) voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substan- daardgraad	Onder- graad
(a) Vakuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum per produksiegroep)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) °Brix (minimum)	18	18	18	*	*	*
(d) Vul van houters: Moet min- stens aan een van die vol- gende minima voldoen -						
(i) vrugkwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) substansmassa in g	453	453	453	453	*	*
(e) Toelaatbare vorms	Of halwes of kwarte of skywe of dobbelseentjies: Met dien verstande dat druiwe in die vorm van heles en pynappels in die vorm van of hompe of mootjies of stukke toelaatbaar is en by enige van genoemde vorms gevoeg mag word	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*	*
(f) Vrugbestanddeel	Moet bestaan uit 'n mengsel van enige twee soorte van die vol- gende vrugte wat behoorlik be- rei moet wees van gesonde vars vrugte of ingemaakte vrugte of albei: Perskes, pere, appelko- se, druiwe en pynappels	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*

* Dui aan geen spesifikasie

(vervolg)

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(g) Samestelling	Elke bestanddeel moet minstens 40 persent van die totale gespesifiseerde minimum substansmassa uitmaak	Elke bestanddeel moet minstens 35 persent van die totale gespesifiseerde minimum substansmassa uitmaak	Soos vir Keurgraad	*	*	*
(h) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Moet bestaan uit vrugte wat voldoen aan die spesifikasies, waar toepaslik, vir Puikgraad soos in hierdie regulasies vir die betrokke soort vrugte voorgeskryf	(i) Soos vir Puikgraad (ii) Moet bestaan uit vrugte wat voldoen aan die spesifikasies waar toepaslik, vir Keurgraad, soos in hierdie regulasies vir die betrokke soort vrugte voorgeskryf	(i) Soos vir Puikgraad (ii) Moet bestaan uit vrugte wat voldoen aan die spesifikasies waar toepaslik, vir Standaardgraad, soos in hierdie regulasies vir die betrokke soort vrugte voorgeskryf	Moet redelik vry van gebreke wees	*	*
(i) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*	*
(j) Vreemde plantaardige materiaal	Feitlik vry van	Taamlik vry van	Redelik vry van	Redelik vry van	*	*

*Dui aan geen spesifikasie

Ongespesifiseerde Vrugte

30. (1) Daar is vyf grade ongespesifiseerde ingemaakte vrugte, naamlik Puikgraad, Keurgraad, Vervaardigersgraad, Substandaardgraad en Ondergraad ten opsigte waarvan die spesifikasies in subregulasie (2) voorgeskryf word.

CONTENTS

INHOUD

<i>No.</i>	<i>Page</i>	<i>Gazette</i>
	<i>No.</i>	<i>No.</i>
Agricultural Economics and Marketing, Department of		
<i>Government Notice</i>		
R.1079. Act 59 of 1968: Regulations relating to the grading, etc.: Canned fruit for sale in the R.S.A.	1	5169

<i>No.</i>	<i>Bladsy</i>	<i>Staats-</i>
	<i>No.</i>	<i>koerant</i>
		<i>No.</i>
Landbou-ekonomie en -bemarking, Departement van		
<i>Goewermentskennisgewing</i>		
R.1079. Wet 59 van 1968: Regulasies met betrekking tot die gradering, ens.: Ingemaakte vrugte vir verkoop in die R.S.A.	1	5169

Merk van pakke

35. Indien houers ingemaakte vrugte in pakke verpak word, moet sodanige pakke skoon, netjies en heel wees, en op elke sodanige pak of op 'n etiket daaraan geplak, moet gedruk of gesjabloneer word—

- (a) die getal houers daarin verpak;
- (b) of die grootte van elke sodanige houer of die massa van die inhoud daarvan;
- (c) die naam van die inmaakinsigting waar die ingemaakte vrugte vervaardig is, of 'n handelsmerk ten opsigte van daardie ingemaakte vrugte;
- (d) woorde wat die land van herkoms van die inhoud aandui in drukletters van minstens 1,5 mm hoog;
- (e) die graad van die inhoud in drukletters van minstens 3 mm hoog, behalwe in die geval van pakke met houers met 'n netto massa-inhoud van 226 g of kleiner, in watter geval die letters minstens 2,5 mm hoog moet wees: Met dien verstande dat—
 - (i) die uitdrukking "Ekstra Keurgraad" in plaas van die uitdrukking "Puikgraad" gebruik mag word; en
 - (ii) die uitdrukking "Verversingsgraad" in plaas van die uitdrukking "Vervaardigersgraad" gebruik mag word; en
- (f) 'n juiste beskrywing wat die inhoud aandui: Met dien verstande dat wanneer enige sodanige pak gemengde soorte van enige ingemaakte vrugte bevat, woorde ter aanduiding dat die pak gemengde soorte ingemaakte vrugte bevat, daarop gemerk mag word in plaas van die inligting gespesifiseer in paragrawe (e) en (f).

DEEL IV INSPEKSIEMETODES

Vakuum

36. Die vakuum van houers met ingemaakte vrugte moet met behulp van 'n vakuummeter bepaal word.

Mikrobiologiese bederf

37. Mikrobiologiese bederf moet bepaal word deur ingemaakte vrugte vir minstens 10 dae by pakhuistemperatuur op te berg. Die persentasie bederf moet verkry word deur die aantal houers wat blaas of lek te bereken as 'n persentasie van die produksiegroep: Met dien verstande dat die houers in enige produksiegroep wat gedurende 'n tydperk van opberging van 10 dae opblaas of lek, uit die betrokke produksiegroep verwyder mag word mits die res van sodanige produksiegroep vir 'n verdere tydperk van 10 dae by pakhuistemperatuur opgeberg word, vir die bepaling van die persentasiebederf.

Substansmassa

38. Die substansmassa van die inhoud van 'n houer wat ingemaakte vrugte bevat, moet bepaal word deur die inhoud vir twee minute oor 'n 200 mm sif te dreiner en indien die substansmassa 1,00 kg oorskry, moet die inhoud oor 'n 300 mm sif gedreineer word: Met dien verstande dat in die geval van vrugheltes, die substansmassa bepaal sal word met die pitholtes van die vrugte na onder.

Monsterneming vir bepaling van eenvormige grootte

39. By die bepaling van eenvormige grootte moet—

- (a) in die geval van A₂¹-houers of kleiner houers, die gedreineerde inhoud van 'n houer as 'n monster geneem word tensy anders gespesifiseer; en
- (b) in die geval van houers wat groter as A₂¹-houers is, 'n ewekansige gedreineerde monster van 600 g uit die houer geneem word tensy ander gespesifiseer.

Kernreste by pynappels

40. (1) *Ringe of skywe*.—Die persentasie kernreste by pynappelringe of -skywe moet bepaal word uit 'n monster van minstens 400 g en hoogstens 500 g van die gedreineerde produk, ewekansig geneem van die gesamentlike inhoud van enige twee houers.

(2) *Pynappelstukke, -hompe, -segmente, -mootjies en gebreke ringe*.—Die persentasie kernreste by pynappelstukke, -hompe, -segmente, -mootjies en gebreke ringe moet bepaal word uit 'n ewekansige monster van minstens 200 g en hoogstens 300 g van die gedreineerde produk.

Eksentrisiteit van pynappelringe

41. Eksentrisiteit van pynappelringe moet bepaal word deur die verskil tussen die langste en kortste straal, soos vanaf die middel van die kerngat gemeet, deur twee te verdeel.

DEEL V ALGEMEEN

Doel van regulasies

42. Hierdie regulasies is gemaak vir die doel van die verbod wat kragtens artikel 84 van die Wet, op die verkoop van ingemaakte vrugte in opgelê is.

Inspeksie

43. (1) 'n Inspekteur kan in 'n besending ingemaakte vrugte of produksiegroep daarvan soveel houers oopmaak en die inhoud daarvan inspekteur monstere van sodanige inhoud neem vir die doel van verdere inspeksies of ontleding as wat hy nodig mag ag.

(2) 'n Inspekteur se bevinding met betrekking tot die houers deur hom oopgemaak uit hoofde van die bepalings van subregulasie (1), en die inhoud van sodanige houers, geld as 'n bevinding ten opsigte van die hele besending of produksiegroep daarvan, na gelang van die geval, waaruit sodanige houers getrek is.

Inspeksiegeld

44. 'n Inspeksiegeld van 17c per 500 kg, tot die naaste 500 kg, met 'n minimum van 17c per inspeksie, moet aan die Departement, deur die eienaar of vervaardiger van ingemaakte vrugte, wanneer sodanige ingemaakte vrugte vir inspeksie aangebied word, betaal word.

Appel

45. (1) Iemand wat hom deur 'n beslissing of optrede van 'n inspekteur veronreg ag, kan appel aanteken teen sodanige beslissing of optrede deur binne 30 dae 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 Inspeksiedienste van die Departement, 'n deposito van R30 te deponeer: Met dien verstande dat 'n afsonderlike deposito gestort moet word ten opsigte van elke afsonderlike besending of produksiegroep, na gelang van die geval, en met dien verstande verder dat indien die kennisgewing van appel en deposito nie binne die voorgeskrewe tydperk van 30 dae ingedien en gedeponeer word nie, die appellant sy reg van appel ingevolge hierdie regulasies verbeur.

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

(3) Die Sekretaris van die Departement of 'n beampte van die Departement deur hom benoem, wys drie persone aan, van wie minstens een, iemand moet wees wie se naam verskyn op 'n lys van persone wat vooraf deur die "South African Fruit and Vegetable Canners' Association (Pty) Ltd.", aan genoemde Sekretaris voorgelê is en wat deur hom vir hierdie doel goedgekeur is. Die aldus aangewese persone moet oor so 'n appel besluit op 'n datum en tyd deur hulle bepaal en die beslissing van genoemde persone is afdoende.

(4) Die aldus aangewese persone moet die appellant of sy verteenwoordiger minstens twee uur kennis gee van die tyd en plek bepaal vir die verhoor van die appel, en kan, nadat die betrokke ingemaakte vrugte 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 'n appel van die hand gewys word ten opsigte van al die ingemaakte vrugte waarop die appel betrekking het, of indien al sodanige ingemaakte vrugte nie vertoon word op die tyd en plek bepaal deur die genoemde persone nie, word die bedrag wat ten opsigte daarvan gedeponeer is, verbeur.

(b) Indien 'n appel gehandhaaf word ten opsigte van al die ingemaakte vrugte waarop die appel betrekking het, word die bedrag wat ten opsigte daarvan gedeponeer is, aan die appellant terugbetaal.

(c) Indien die appel nie in die geheel van die hand gewys word nie, verbeur die appellant 'n bedrag wat in dieselfde verhouding staan tot die bedrag gedeponeer as wat die getal houers ten opsigte waarvan die appel van die hand gewys is, staan tot die totale getal houers ten opsigte waarvan die appel aangeteken is.

DEEL II

HOUERS EN VERPAKKING

Houers

31. (1) Ingemaakte vrugte bestem vir verkoop in die Republiek moet verpak word in—

- (a) houers wat, indien dit van tinplaat of aluminium of tinvrye staal of ander geskikte materiaal gemaak is en 'n inhoudsmaat van minder as nege liter het, nie voorheen gebruik is nie; en
(b) houers wat geskik, onbeskadig, skoon en sonder enige roes en groot duike is.

(2) Metaaloppervlaktes van houers moet aan die binnekant behoorlik verlak wees in die geval van ingemaakte vrugte waarvan die gehalte moontlik ter eniger tyd as gevolg van aanraking met die metaal van 'n houer benadeel kan word.

Verpakking

32. (1) Ingemaakte vrugte van verskillende grade of van verskillende vorms of van verskillende soorte mag nie saam in dieselfde houer verpak word nie tensy, waar anders in hierdie regulasies bepaal.

(2) Ingemaakte vrugte, moet in die geval van Vervaardigersgraad in A10 of groter houers verpak word.

DEEL III

MERKVEREISTES

Algemeen

33. (1) Alle ingemaakte vrugte moet voldoen aan die merkvereistes in hierdie Deel voorgeskryf.

(2) Geen bewoording, merk of illustrasie wat moontlik direk of by implikasie, 'n misleidende indruk kan skep van die inhoud of van die gehalte of graad daarvan, mag op 'n houer wat ingemaakte vrugte bevat of op 'n pak wat sodanige houers bevat, gemerk word nie.

Merk van houers

34. (1) *Kodemerke*.—Die naam van die onderneming wat die ingemaakte vrugte vervaardig het en die datum van vervaardiging daarvan, albei in kodevorm uitgedruk, moet deur die produsent gebosseleer of onuitwisbaar gemerk word op elke houer ingemaakte vrugte wat deur hom in die Republiek van Suid-Afrika verpak word. Alle kodemerke moet vooraf skriftelik deur die Hoof van Inspeksiedienste, Privaatsak X258, Pretoria, 0001, goedgekeur word.

(2) *Algemene data*.—Behoudens die bykomende data wat, ten opsigte van sekere soorte ingemaakte vrugte vereis word in subregulasies (3), moet elke houer wat ingemaakte vrugte bevat, gemerk word deur die volgende data of daarop te bosseleer of te litografeer of te druk op 'n etiket wat daaraan geplak moet wees:

(a) Woorde wat die land van herkoms van die inhoud aandui in drukletters van minstens 1,5 mm hoog, behalwe in die geval van houers met 'n netto massa-inhoud van 60 g of kleiner, in watter geval die letters minstens 1,0 mm hoog moet wees;

(b) 'n juiste beskrywing wat die inhoud aandui;

(c) die graad van die inhoud in drukletters van minstens 3 mm hoog, behalwe—

(i) in die geval van houers met 'n netto massa-inhoud van meer as 60 g maar minder as 226 g, in watter geval die letters minstens 2,5 mm hoog moet wees; en
(ii) in die geval van houers met 'n netto massa-inhoud van 60 g en kleiner, in watter geval die letters minstens 1,5 mm hoog moet wees: Met dien verstande dat—

(aa) die uitdrukking "Ekstra Keurgraad" in plaas van die uitdrukking "Puikgraad" gebruik mag word; en

(bb) die uitdrukking "Verversingsgraad" in plaas van die uitdrukking "Vervaardigersgraad" gebruik mag word.

(d) die netto massa van die inhoud of die vloeistofinhoud, na gelang van die geval, in drukletters van minstens 3 mm hoog;
(e) in die geval van ingemaakte vrugte wat nie aan die spesifikasies vir grade Brix soos in regulasies 3 tot en met 29 uiteengesit voldoen nie, die Brix-spiegeling waarin die stroopsterkte val, deur die laagste en hoogste perke van sodanige Brix-spiegeling aan te dui: Met dien verstande dat geen speling wat groter as 4° Brix is, op 'n houer aangedui mag word nie; en

(f) waar kunsmatige kleurstowwe by ingemaakte vrugte gevoeg is, woorde ter aanduiding daarvan in drukletters van minstens 1,5 mm hoog, behalwe in die geval waar die netto massa-inhoud van die houer 60 g of kleiner is, in watter geval die letters minstens 1,0 mm hoog moet wees.

(3) *Bykomende data*.—Die bykomende data wat ten opsigte van sekere soorte ingemaakte vrugte vereis word en wat op dieselfde wyse op die houers aangebring moet word as die in subregulasie (2), is soos volg:

(a) Ingemaakte vrugte:

<i>Vrugtesoort</i>	<i>Data</i>
(i) Bessies.....	Die kultivar bessies wat gebruik is moet aangedui word en vir hierdie doel kan youngbessies en boosensbessies as identies geag word en kan youngbessies aangedui word as Kaap loganbessies en appelliefies mag as "Golden Berries" geëtiketteer word.
(ii) Vrugteslaai.....	Die drie vrugtesoorte wat die hoogste persentasie van die inhoud van enige houer uitmaak, moet in dalende persentasievolgorde aangedui word.
(iii) Vrugteslaai: Tropies.....	Die naam van elke bestanddeel van die produk moet op die etiket aangedui word.
(iv) Druie.....	In die geval van witdruifcultivars moet die woord "Wit" en in die geval van ander cultivars of die woord "Rooi" of die woord "Donker" aangedui word.
(v) Pomelo's in stroop.....	Ingemaakte pomelo's wat afgeskil is, maar waarvan die huisievliese nie verwyder is nie, mag nie as "Pomelohuisies" geëtiketteer word nie, maar moet as "Pomelo's" of "Pomelo's in stroop" geëtiketteer word.
(vi) Lemoen in stroop.....	Afgeskilde ingemaakte lemoen waarvan die huisievliese nie verwyder is nie, mag nie as "Lemoenhuisies" geëtiketteer word nie maar moet as "Lemoen" of "Lemoen in stroop" geëtiketteer word.
(vii) Perskies (lospit en geeltaaipit) en pere.....	Indien die vereistes vir minimum aantal helftes soos in Deel I voorgeskryf nie nagekom word nie, moet die telling op die etiket aangedui word.
(viii) Pynappels.....	Standaardgraad ringe mag ook as onewe ringe geëtiketteer word en Standaardgraad stukkes mag ook as gebreke stukkes geëtiketteer word en Vervaardigersgraad mag as oneweredige stukke of gebreke skywe geëtiketteer word.
(ix) Tweevrug.....	Die vorm van die onderskeie bestanddele moet op die vinjetetiket gespesifiseer word.

(4) *Etiket*.—Die etikette op houers van ingemaakte vrugte moet skoon en netjies wees en goed vasgeplak wees; dit mag nie bo-oor ander etikette geplak word nie en sodanige etikette mag slegs deur of ten behoeve van die betrokke vervaardiger of sy agent aan sodanige houers aangebring word.

(2) Spesifikasies

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Vervaardigersgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17k Pa	17k Pa	17k Pa	17k Pa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum per produksiegroep)	0,25%	0,25%	0,25%	0,25%	*
(c) Vul van houers	Moet volverpak wees	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(d) Vrugbestanddeel	Moet berei word van vrugte wat gesond is	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	* *	* *
(e) Bereiding	Moet vry van gebreke wees	Moet taamlik vry van gebreke wees	Moet redelik vry van gebreke wees	*	*
(f) Grootte en kleur	Moet eenvormig wees	Moet redelik een- vormig wees	*	*	*
(g) Letsels	Moet vry van letsels wees	Moet taamlik vry van letsels wees	Moet redelik vry van ernstige letsels wees	*	*
(h) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	*	*
(i) Vreemde plantaardige materiaal	Feitlik vry van	Taamlik vry van	Redelik vry van	*	*

*Dui aan geen spesifikasie