



REPUBLIC OF SOUTH AFRICA
GOVERNMENT GAZETTE

STAATSKOERANT
VAN DIE REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

REGULATION GAZETTE No. 2566

Registered at the Post Office as a Newspaper

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

REGULASIEKOERANT No. 2566

As 'n Nuusblad by die Poskantoor Geregistreer

Vol. 149]

PRETORIA, 25 NOVEMBER 1977

[No. 5814

GOVERNMENT NOTICES

**DEPARTMENT OF AGRICULTURAL
ECONOMICS AND MARKETING**

No. R. 2418

25 November 1977

REGULATIONS RELATING TO THE GRADING,
PACKING AND MARKING OF DRIED 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, in substitution of the regulations published by Government Notice R. 1177 of 5 July 1974, as amended by Government Notice R. 546 of 1 April 1976, which is hereby repealed.

**DRIED FRUIT INTENDED FOR SALE IN THE
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA**

The Division of Inspection Services of the Department of Agricultural Economics and Marketing intends to request the Minister of Agriculture to promulgate the regulations set out in the Schedule hereto.

Interested parties are invited to furnish the Director of Inspection Services, Private Bag X258, Pretoria, 0001, in writing with any comments or representations they wish to make in regard to the proposed regulations within four weeks of the date of publication of this Notice.

GOEWERMENSKENNISGEWINGS

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

No. R. 2418

25 November 1977

REGULASIES MET BETREKKING TOT DIE GRA-
DERING, VERPAKKING EN MERK VAN DROË-
VRUGTE BESTEM VIR VERKOOP IN DIE REPU-
BLIEK 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 ter vervanging van die regulasies afgekondig by Goewermentskennisgewing R. 1177 van 5 Julie 1974, soos gewysig deur Goewermentskennisgewing R. 546 van 1 April 1976 wat hierby herroep word.

**DROËVRUGTE BESTEM VIR VERKOOP IN DIE
REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA**

Die Afdeling Inspeksiedienste van die Departement Landbou-ekonomie en -bemarking is van voornemens om die Minister van Landbou te versoek om die regulasies in die Bylae uiteengesit, te maak.

Belanghebbende persone word hierby versoek om binne vier weke vanaf die datum van publikasie van hierdie Kennisgewing besware teen, of vertoë wat hulle in verband met die voorgestelde regulasies wil maak, skriftelik aan die Direkteur van Inspeksiedienste, Privaatsak X258, Pretoria, 0001, voor te lê.

**SCHEDULE
CONTENTS**

	<i>Regulations</i>
Definitions.....	1
PART I	
Grading of dried fruit.....	2-40
Vine fruit	
Currants.....	3
Raisins	
Loose raisins.....	4
Loose muscatel raisins.....	5
Stalk raisins.....	6
Stalk muscatel raisins.....	7
Seeded raisins.....	8
Seeded muscatel raisins.....	9

<i>Sultanas</i>	
O.R. sultanas.....	10
W.P. sultanas.....	11
Bleached sultanas.....	12
Thompson's seedless raisins.....	13
<i>Tree fruit</i>	
<i>Apples</i>	
Apple rings.....	14
Apple segments.....	15
<i>Apricots</i>	
Apricots (halves, bleached).....	16
Whole destoned apricots (bleached).....	17
<i>Mebos</i>	
Mebos (bleached).....	18
<i>Peaches</i>	
Peaches (slices, clingstone, unpeeled, bleached).....	19
Peaches (halves, unpeeled, unbleached).....	20
Peaches (halves, unpeeled, bleached).....	21
Peaches (halves, clingstone, peeled, bleached).....	22
Peaches with stone.....	23
Peaches (halves, clingstone, unpeeled, bleached).....	24
Peach curls.....	25
Nectarines (halves, bleached).....	26
<i>Pears</i>	
Pears (halves, unpeeled, bleached).....	27
Pears (halves, peeled, bleached).....	28
Pears (segments, unpeeled, bleached).....	29
Pears (halves, with core, bleached).....	30
<i>Figs</i>	
Figs (bleached).....	31
<i>Plums</i>	
Plums (halves, bleached).....	32
<i>Prunes</i>	33
<i>Other</i>	
Mixed dried tree fruit (fruit salad).....	34
Mixed dried vine fruit.....	35
Mixed dried fruit (gift pack).....	36
Two fruit.....	37
Seedless dried vine fruit with chopped peel and/or cherries.....	38
Dried fruit (diced).....	39
Minced dried fruit.....	40
PART II	
Containers and packing.....	41-42
PART III	
Marking requirements.....	43-44
PART IV	
Methods of inspection.....	45
PART V	
General.....	46-49
<i>Definitions</i>	
1. In these regulations, unless inconsistent with the context, any word or expression to which a meaning has been assigned in the Act, shall have a corresponding meaning and—	
“berry stems” means small woody stems, whether attached to a berry or not: Provided that if only the nodule remains, it shall not be deemed a berry stem;	
“bleached” means treated with sulphur dioxide before the drying of the fruit;	
“blemishes” means any external defects which affect the appearance of the fruit detrimentally and which is caused by factors such as rain, hail, sun, wind, insects, cold, heat, handling practices and transport;	
“chemical preparations” means any chemical preparation or residues thereof which is not naturally present in, on or between the dried fruit;	
“consignment” in relation to dried fruit, means a quantity of dried fruit of the same kind, delivered at any one time under cover of the same consignment note, delivery note or receipt note, or from the same vehicle, or if any such quantity of the same kind consists of different classes or size groups, each quantity of each of the different classes or size groups;	
“cored” means the removal of the seed capsules and seeds from the fruit;	
“currants” means small seedless, undipped vine fruit of the currant cultivars;	
“defects” in relation to apple rings and apple segments, means—	
(a) pieces of skin exceeding in aggregate the area of a circle with a diameter of 13,0 mm adhering to the portion of the apple;	
(b) bruises which have damaged the fruit to such an extent that its appearance, edibility or keeping quality is materially affected: Provided that light brown bruises are not considered as defects;	
(c) remains of inedible calyxes or calyxes with a woody appearance adhering to the apple unit;	
(d) bitter pit or other corky tissue exceeding in aggregate the area of a circle with a diameter of 16,0 mm in the dried apple unit;	
or	
(e) the occurrence of water core on more than one quarter of the area of the dried apple unit or the occurrence thereof to such an extent that the appearance, edibility or keeping quality of the unit is materially affected thereby;	
“Department” means the Department of Agricultural Economics and Marketing;	
“depipped” means the removal of the pips or seeds from the fruit;	

- "deviations in cut", in relation to tree fruit, means cut tree fruit which are not symmetrical or cleanly cut and includes torn halves: Provided that the original shape is retained;
- "dipped" means the chemical removal of the waxy bloom from the surface of the grape berries;
- "Director of Inspection Services" means the Director of the Division of Inspection Services of the Department;
- "dried fruit" means tree fruit and vine fruit in its original or a processed form which has been subjected to any recognised drying process whereby the greater part of its moisture had been extracted;
- "extraneous vegetable matter" means leaves and stems and parts thereof which are not normally present in, on or between the dried fruit;
- "floaters" means dried immature grapes;
- "inspector" means a person designated in terms of section 85 of the Act;
- "major", in relation to—
- (a) deviation in colour of—
 - (i) vine fruit, means vine fruit which is normally not black but which is blackened; and
 - (ii) tree fruit, means that the colour is weaker than the colour specifications for the class concerned and for the subsequent lower class; and
 - (b) blemishes, means that the blemishes (including serious sunburn marks) are conspicuous and larger than 6,0 mm in diameter or that the total is more than one tenth of the area of the fruit, including cracks or splits in prunes which exceed 10 mm in length, which are not markedly callous, of which the callus is cracked or which detract markedly from the appearance of the prunes;
- "minor" in relation to—
- (a) deviation in colour of—
 - (i) vine fruit, means that the berries are darker than the prescribed colour but are not blackened; and
 - (ii) tree fruit, means that the colour does not comply with the colour specifications of the class concerned, but does comply with the colour specifications of the subsequent lower class, excluding black parts; and
 - (b) blemishes, excluding discoloured stem ends (swartbekkie) with bleached sultanas, means that the blemishes (including light sunburn marks) are inconspicuous and not more than 6,0 mm in diameter and which in total do not extend over more than one tenth of the area of the fruit, including cracks or splits in prunes less than 10 mm in length, which are markedly callous, of which the callus is not cracked and which do not markedly detract from the appearance of the prunes;
- "over-ripeness" means a soft texture showing signs of collapse of the fruit cells though no signs of decay;
- "permitted" means permitted under the Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act, 1972 (No. 54 of 1972);
- "pinheads" in relation to currants, means tiny, undeveloped berries;
- "residual core" in relation to apple rings, segments and pears, means pieces of core exceeding in aggregate the area of a circle with a diameter of 8,0 mm attached to the dried unit;
- "screenings" in relations to apple rings and apple segments, means pieces of apple which will readily pass through a sieve of 16 mm mesh;
- "seedless" means by nature without seeds or pips;
- "sound" means free from insect damage, insect infestation or external or internal disorders which may detrimentally affect the quality of the dried fruit;
- "sultanas" means vine fruit made solely from the seedless kinds of grapes known in the Republic as sultanas;
- "swartbekkie" ("stem end discolouration") means a dark to black discolouration with bleached sultanas which developed from the stem attachment but does not exceed 3 mm in diameter;
- "the Act" means the Marketing Act, 1968 (No. 59 of 1968);
- "tree fruit" means apples, apricots, peaches, pears, figs, plums and prunes;
- "unspecified foreign matter" any material other than extraneous vegetable matter and chemical preparations not normally present in, on or between the dried fruit;
- "vine fruit" means the dried product of any kind of grape;
- "whole rings" means rings or portions of rings which may be cut or broken, but which obviously consist of least three quarters of the original whole rings.

PART I

GRADING OF DRIED FRUIT

General

2. (1) The classes for the different kinds of dried fruit, as well as the specifications and maximum allowable deviations are, subject to subregulations (2), (3) and (4), as set out hereafter.
- (2) Dried fruit, other than Lowest class, shall—
 - (a) be prepared from sound, ripe fruit;
 - (b) possess the flavour characteristic of the kind of fruit from which it was prepared;
 - (c) be free from fermentation, mould damage, damage, decay, deterioration, undue stickiness, insect residues, insects or any foreign matter (excluding dried fruit which is sold for manufacturing purposes and of which the containers are marked "for manufacturing—not for resale", in which case a small extent of these defects will be allowed);
 - (d) be reasonably free from capstems (excluding stalk raisins and stalk muscatel raisins), blobs or lumps, grit (excluding peaches with stones and peeled peaches), blackened and crushed fruit; and
 - (e) in the case of apples, apricots, peaches, pears and plums be cored, destoned or depipped, except where otherwise mentioned.
- (3) Unless the processes applied to the dried fruit concerned and the forms or methods of packing are such as to permit a higher moisture content and such processes and forms or methods of packing have been tested to the satisfaction of the Director of Inspection Services, dried fruit, other than Lowest class, shall in the case of—
 - (a) dried vine fruit, contain not more than 20 per cent (m/m) moisture, and dried tree fruit not more than 23 per cent (m/m), except where otherwise prescribed;
 - (b) dried prunes, contain not more than 25 per cent (m/m) moisture except when packed with a suitable permitted preservative;
 - (c) all sulphur bleached dried fruit, contain not more than 29 per cent (m/m) of moisture, provided it contains not less than 1 500 parts per million of sulphur dioxide: Provided that, if a buyer desires a higher moisture content such fruit shall be treated with a suitable allowable preservative and shall contain not less than 2 000 parts per million of sulphur dioxide; and
 - (d) dried fruit mixtures containing fruit which are not sulphur bleached, contain on the average not more than 29 per cent (m/m) moisture, provided the dried fruit mixture does not contain more than one kind of fruit which is not sulphur bleached.

(4) Dried fruit, other than Lowest class, shall not contain—

(a) more than 1.3 parts per million of arsenic, calculated as arsenious trioxide (As_2O_3);

(b) more than 2 000 parts per million sulphur dioxide (SO_2), or 600 parts per million sorbic acid ($CH_3-CH=CH=CH=CHCOCH$);

or

(c) any chemical preparations other than those provided for in paragraphs (a) and (b) above.

Currants

3. (1) There shall be three classes of currants, namely Class 1, Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications:

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from small seedless undipped currant grape cultivars (ii) Shall be sound and free from pin-head currants	As for Class 1.....	*
(b) Colour.....	Good and free from white currants.....	Reasonably good and free from white currants	*
(c) Texture.....	Good and fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy	*
(d) Flavour.....	Rich.....	Reasonably good.....	*
(e) Fruit with seeds.....	None.....	None.....	*
(f) Blemishes.....	None.....	None.....	*
(g) Berry stems.....	None.....	None.....	*
(h) Crystallised berries.....	None.....	None.....	*
(i) Floaters.....	None.....	None.....	*
(j) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(k) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) Deviations (m/m, unless otherwise specified).

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	20	40
(ii) major.....	0	0
(b) Fruit with seeds.....	5	5
(c) Blemishes (major).....	10	20
(d) Berry stems (by number).....	10	20
(e) Floaters (by number).....	5	10
(f) Crystallised berries.....	10	20
(g) Unspecified foreign matter (by number).....	0	5
(h) Extraneous vegetable matter (by number).....	2	5
(i) Collective deviations as mentioned under (a) (ii), (c), (e), (f), (g) and (h), provided that the individual limits specified above are not exceeded.....	20	35

Loose raisins:

4. (1) There shall be four classes of loose raisins, namely Class 1, Class 2 Seedless and Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications:

Quality factor	Class 1	Class 2 Seedless	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from dipped Hanepoot or Waltham Cross grapes (ii) Shall be sound.....	As for Class 1.....	As for Class 1.....	*
(b) Colour.....	Brown to greenish brown.....	Any colour, but free from blackened raisins	As for Class 2 Seedless.....	*
(c) Uniformity of colour.....	Uniform.....	Reasonably uniform.....	As for Class 2 Seedless.....	*
(d) Texture.....	Good and fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy	As for Class 2 Seedless.....	*
(e) Flavour.....	Rich.....	Good.....	Reasonably good.....	*
(f) Size group.....	Shall not pass through a sieve of 13.5 mm mesh	Shall pass through a sieve of 10 mm mesh	*	*
(g) Fruit with seeds.....	None.....	None.....	*	*
(h) Floaters.....	None.....	None.....	None.....	*
(i) Blemishes.....	None.....	None.....	None.....	*
(j) Berry stems.....	None.....	None.....	None.....	*
(k) Crystallised berries.....	None.....	None.....	None.....	*
(l) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	None.....	*
(m) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) *Deviations* (m/m, unless otherwise specified).

Quality factor	Class 1	Class 2 Seedless	Class 2
	%	%	%
(a) Colour—			
(i) minor.....	15	40	40
(ii) major.....	3	10	10
(b) Fruit with seeds.....	—	20	—
(c) Floaters (by number).....	5	10	10
(d) Blemishes (major).....	10	20	20
(e) Berry stems (by number).....	10	20	20
(f) Crystallised berries.....	10	20	20
(g) Unspecified foreign matter (by number).....	0	5	5
(h) Extraneous vegetable matter (by number).....	2	5	5
(i) Collective deviations as mentioned under (a) (ii), (c), (d), (f), (g) and (h) provided that individual limits specified above are not exceeded.....	20	35	35

— Denotes not applicable.

Loose muscatel raisins

5. (1) There are four classes of loose muscatel raisins, namely Class 1, Class 2 Seedless, Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications*:

Quality factor	Class 1	Class 2 Seedless	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient....	(i) Prepared from undipped Hanepoot or Waltham Cross grapes (ii) Shall be sound.....	As for Class 1.....	As for Class 1.....	*
(b) Colour.....	Dark bluish.....	Any colour, but free from blackened raisins	As for Class 2 Seedless.....	*
(c) Uniformity of colour.....	Uniform.....	Reasonably uniform.....	As for Class 2 Seedless.....	*
(d) Texture.....	Good and fleshy.....	Reasonably good and reasonable fleshy	As for Class 2 Seedless.....	*
(e) Flavour.....	Rich.....	Good.....	Reasonably good.....	*
(f) Size group.....	Shall not pass through a sieve of 13,5 mm mesh	Shall pass through a sieve of 10 mm mesh	*	*
(g) Fruit with seeds.....	*	None.....	*	*
(h) Floaters.....	None.....	None.....	None.....	*
(i) Blemishes.....	None.....	None.....	None.....	*
(j) Berry stems.....	None.....	None.....	None.....	*
(k) Crystallised berries..	None.....	None.....	None.....	*
(l) Unspecified foreign matter	None.....	None.....	None.....	*
(m) Extraneous vegetable matter	None.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) *Deviations* (m/m, unless otherwise specified).

Quality factor	Class 1	Class 2 Seedless	Class 2
	%	%	%
(a) Colour—			
(i) minor.....	3	10	10
(ii) major.....	0	0	0
(b) Fruit with seeds.....	—	20	—
(c) Floaters (by number).....	5	10	10
(d) Blemishes (major).....	10	20	20
(e) Berry stems (by number).....	10	20	20
(f) Crystallised berries.....	10	20	20
(g) Unspecified foreign matter (by number).....	0	5	5
(h) Extraneous vegetable matter (by number).....	2	5	5
(i) Collective deviations as mentioned under (a) (ii), (c), (d), (f), (g) and (h), provided that individual limits specified above are not exceeded.....	20	35	35

— Denotes not applicable.

Stalk raisins

6. (1) There shall be three classes of stalk raisins, namely Class 1, Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from dipped Hanepoot or Waltham Cross grapes which adhere to the stalks and from which all immature berries have been removed (ii) Shall consist of berries with stalks of a reasonable length (iii) Shall be free from stickiness (iv) Shall be sound	As for Class 1.....	*
(b) Colour.....	Light brown.....	Light brown to brown.....	*
(c) Uniformity of colour.....	Uniform.....	Reasonably uniform.....	*
(d) Texture.....	Good and fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy..	*
(e) Flavour.....	Rich.....	Good.....	*
(f) Size of raisins.....	Large.....	Reasonably large.....	*
(g) Appearance.....	Attractive.....	Reasonably attractive.....	*
(h) Blemishes.....	None.....	None.....	*
(i) Crystallisation.....	None.....	None.....	*
(j) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(k) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) *Deviations* (m/m, unless otherwise specified).

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Fruit ingredient—		
(i) berries without stalks (by number).....	20	25
(ii) other.....	0	0
(b) Blemishes (major).....	3	5
(c) Crystallisation.....	10	20
(d) Unspecified foreign matter (by number).....	0	5
(e) Extraneous vegetable matter (by number).....	2	5
(f) Collective deviations as mentioned under (b), (c), (d) and (e), provided that individual limits specified above are not exceeded.....	10	25

Stalk muscatel raisins

7. (1) There shall be three classes of stalk muscatel raisins, namely Class 1, Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from undipped Hanepoot or Waltham Cross grapes which adhere to the stalks and from which all immature berries have been removed (ii) Shall consist of berries with stalks of a reasonable length (iii) Shall be sound	As for Class 1.....	*
(b) Colour.....	Dark bluish.....	As for Class 1.....	*
(c) Uniformity of colour.....	Uniform.....	Reasonably uniform.....	*
(d) Texture.....	Good and fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy..	*
(e) Flavour.....	Rich.....	Good.....	*
(f) Size of raisins.....	Large.....	Reasonably large.....	*
(g) Blemishes.....	None.....	None.....	*
(h) Crystallisation.....	None.....	None.....	*
(i) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(j) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) *Deviations* (m/m, unless otherwise specified).

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Fruit ingredient—		
(i) berries without stalks (by number).....	20	25
(ii) other.....	0	0
(b) Blemishes (major).....	3	5
(c) Crystallisation.....	10	20
(d) Unspecified foreign matter (by number).....	0	5
(e) Extraneous vegetable matter (by number).....	2	5
(f) Collective deviations mentioned under (b), (c), (d) and (e), provided that individual limits specified above are not exceeded.....	10	25

Depipped raisins

8. (1) There shall be three classes of depipped raisins, namely Class 1, Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from dipped Hanepoot or Waltham Cross grapes (ii) Shall be sound	As for Class 1.....	*
b) Colour.....	Brown to greenish brown.....	Any colour, but free from blackened raisins	*
c) Uniformity of colour.....	Uniform.....	Reasonably uniform.....	*
d) Texture.....	Good and fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy	*
e) Flavour.....	Rich.....	Reasonably good.....	*
f) Size group.....	Shall be prepared from Class 1 loose raisins which shall not pass through a sieve of 13,5 mm mesh	*	*
g) Excessive lumpy pieces.....	None.....	Reasonably free.....	*
h) Fruit with seeds.....	None.....	None.....	*
i) Blemishes.....	None.....	None.....	*
j) Berry stems.....	None.....	None.....	*
k) Crystallisation.....	Free when packed.....	As for Class 1.....	*
l) Floaters.....	None.....	None.....	*
m) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
n) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) *Deviations (m/m, unless otherwise specified).*

Quality factor	Class 1	Class 2
a) Colour—	%	%
(i) minor.....	15	—
(ii) major.....	3	10
b) Fruit with seeds.....	5	10
c) Blemishes (major).....	10	20
d) Berry stems (by number).....	10	20
e) Floaters (by number).....	5	10
f) Unspecified foreign matter (by number).....	0	5
g) Extraneous vegetable matter (by number).....	2	5
h) Collective deviations mentioned under (a) (ii), (c), (e), (f) and (g), provided that individual limits specified above are not exceeded.....	15	30

— Denotes not applicable.

Depipped muscatel raisins

9. (1) There shall be three classes of depipped muscatel raisins, namely Class 1, Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from undipped Hanepoot or Waltham Cross grapes (ii) Shall be sound	As for Class 1.....	*
b) Colour.....	Dark bluish.....	Any colour, but free from blackened raisins	*
c) Uniformity of colour.....	Uniform.....	Reasonably uniform.....	*
d) Texture.....	Good and fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy..	*
e) Flavour.....	Rich.....	Reasonably good.....	*
f) Size group.....	Shall be prepared from Class 1 loose muscatel raisins which shall not pass through a sieve of 13,5 mm mesh	*	*
g) Excessive lumpy pieces.....	None.....	Reasonably free.....	*
h) Fruit with seeds.....	None.....	None.....	*
i) Blemishes.....	None.....	None.....	*
j) Berry stems.....	None.....	None.....	*
k) Crystallisation.....	Free when packed.....	As for Class 1.....	*
l) Floaters.....	None.....	None.....	*
m) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
n) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) Deviations (m/m, unless otherwise specified).

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	15	—
(ii) major.....	3	10
(b) Fruit with seeds.....	5	10
(c) Blemishes (major).....	10	20
(d) Berry stems (by number).....	10	20
(e) Floaters (by number).....	5	10
(f) Unspecified foreign matter (by number).....	0	5
(g) Extraneous vegetable matter (by number).....	2	5
(h) Collective deviations mentioned under (a) (ii), (c), (e), (f) and (g), provided that individual limits above are not exceeded.....	15	30

— Denotes not applicable.

O.R. sultanas

10. (1) There shall be three classes of O.R. sultanas, namely Class 1, Class 2 and Lowest class, in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications:

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from dipped sultana grapes (ii) Shall be sound	As for Class 1.....	*
(b) Colour.....	Clear cold to amber.....	Any colour, but free from blackened raisins	*
(c) Uniformity of colour.....	The product shall not appear conspicuously variegated	*	*
(d) Size.....	Bulky.....	Reasonably bulky.....	*
(e) Texture.....	Good and fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy..	*
(f) Flavour.....	Rich.....	Reasonably good.....	*
(g) Blemishes.....	None.....	None.....	*
(h) Berry stems.....	None.....	None.....	*
(i) Crystallisation.....	None.....	None.....	*
(j) Floaters.....	None.....	None.....	*
(k) Swartbekkie.....	None.....	None.....	*
(l) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(m) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) Deviations (m/m, unless otherwise specified).

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	6	—
(ii) major.....	3	10
(b) Blemishes (major).....	10	20
(c) Berry stems (by number).....	10	20
(d) Crystallisation.....	10	20
(e) Floaters (by number).....	5	10
(f) Swartbekkie.....	25	100
(g) Unspecified foreign matter (by number).....	0	5
(h) Extraneous vegetable matter (by number).....	2	5
(i) Collective deviations mentioned under (a) (ii), (b), (d), (e), (g) and (h), provided that the individual limits above are not exceeded.....	20	35

— Denotes not applicable.

W.P. Sultanas

11. (1) There shall be three classes of W.P. sultanas, namely Class 1, Class 2 and Lowest class, in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications:

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from dipped sultana grapes (ii) Shall be sound	As for Class 1.....	*
(b) Colour.....	Light brown to brown.....	Any colour but free from blackened sultanas	*
(c) Uniformity of colour.....	Uniform.....	Reasonably uniform.....	*
(d) Size.....	Bulky.....	Reasonably bulky.....	*
(e) Texture.....	Good and fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy..	*
(f) Flavour.....	Rich.....	Reasonably good.....	*
(g) Blemishes.....	None.....	None.....	*
(h) Berry stems.....	None.....	None.....	*
(i) Crystallisation.....	None.....	None.....	*
(j) Floaters.....	None.....	None.....	*
(k) Swartbekkie.....	None.....	None.....	*
(l) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(m) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) Deviations (m/m, unless otherwise specified).

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	15	—
(ii) major.....	3	10
(b) Blemishes (major).....	10	20
(c) Berry stems (by number).....	10	20
(d) Crystallisation.....	10	20
(e) Floaters (by number).....	5	10
(f) Swartbekkie.....	25	100
(g) Unspecified foreign matter (by number).....	0	5
(h) Extraneous vegetable matter (by number).....	2	5
(i) Collective deviations mentioned under (a) (ii), (b), (d), (e), (g) and (h), provided that the individual limits above are not exceeded.....	20	35

— Denotes not applicable.

Bleached sultanas

12. (1) There shall be three classes of bleached sultanas, namely Class 1, Class 2 and Lowest class, in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications:

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from dipped and bleached sultana grapes (ii) Shall be sound	As for Class 1.....	*
(b) Colour.....	Gold.....	Golden but free from dark brown berries	*
(c) Uniformity of colour.....	Uniform.....	Reasonably uniform.....	*
(d) Texture.....	Good and fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy..	*
(e) Size.....	Bulky.....	Reasonably bulky.....	*
(f) Flavour.....	Rich.....	Reasonably good.....	*
(g) Blemishes.....	None.....	None.....	*
(h) Swartbekkie.....	None.....	None.....	*
(i) Berry stems.....	None.....	None.....	*
(j) Crystallisation.....	None.....	None.....	*
(k) Floaters.....	None.....	None.....	*
(l) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(m) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) Deviations (m/m, unless otherwise specified).

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	6	25
(ii) major.....	2	5
(b) Blemishes (major).....	10	20
(c) Swartbekkie.....	20	100
(d) Berry stems (by number).....	10	20
(e) Crystallisation.....	10	20
(f) Floaters (by number).....	5	10
(g) Unspecified foreign matter (by number).....	0	5
(h) Extraneous vegetable matter (by number).....	2	5
(i) Collective deviations mentioned under (a) (ii), (b), (c), (f), (g) and (h) provided that individual limits above are not exceeded.....	20	35

Thompson's seedless raisins

13. (1) There shall be three classes of Thompson's seedless raisins, namely Class 1, Class 2 and Lowest class, in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications:

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Natural sundried sultanas..... (ii) Prepared from undipped sultana grapes (iii) Shall be sound	As for Class 1.....	*
(b) Colour.....	Uniform.....	Any colour.....	*
(c) Texture.....	Good and fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy..	*
(d) Size.....	Bulky.....	Reasonably bulky.....	*
(e) Flavour.....	Rich.....	Reasonably good.....	*
(f) Blemishes.....	None.....	None.....	*
(g) Berry stems.....	None.....	None.....	*
(h) Crystallisation.....	None.....	None.....	*
(i) Floaters.....	None.....	None.....	*
(j) Swartbekkie.....	None.....	None.....	*
(k) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(l) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) *Deviations* (m/m, except where otherwise specified).

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Colour (major).....	% 2	% 5
(b) Blemishes (major).....	10	20
(c) Berry stems (by number).....	10	20
(d) Crystallisation.....	10	20
(e) Floaters (by number).....	5	10
(f) Swartbekkie.....	25	100
(g) Unspecified foreign matter (by number).....	0	5
(h) Extraneous vegetable matter (by number).....	2	5
(i) Collective deviations mentioned in (a) (ii), (b), (d), (e), (g) and (h) provided that individual limits above are not exceeded.....	20	35

Apple rings

14. (1) There shall be three classes of apple rings, namely Class 1, Class 2 and Lowest class, in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from peeled apples with the same cultivar characteristics (ii) Apples shall be cored and cut into circular rings at right angles to the longitudinal axis (iii) Shall be sound	(i) Prepared from peeled apples of any cultivar (ii) and (iii) As for Class 1	*
(b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned	Free from blackened portions.....	*
(c) Uniformity of colour.....	Uniform.....	Reasonably uniform.....	*
(d) Texture.....	Good.....	Reasonably good.....	*
(e) Shape.....	Whole rings.....	As for Class 1.....	*
(f) Residual core.....	None.....	None.....	*
(g) Defects.....	None.....	None.....	*
(h) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(i) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification..

(3) *Deviations* (by number, unless otherwise specified).

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Colour—	%	%
(i) minor.....	15	35
(ii) major.....	1	5
(b) Shape (m/m).....	10	50
(c) Residual core.....	7	25
(d) Screenings (m/m).....	1	10
(e) Defects.....	7	25
(f) Unspecified foreign matter.....	0	5
(g) Extraneous vegetable matter.....	2	5

Apple segments

15. (1) There shall be three classes of apple segments, namely Class 1, Class 2 and Lowest class, in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality requirements	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from peeled apples with the same cultivar characteristics not exceeding 82 mm in diameter and not smaller than 60 mm in diameter, which are cored and cut lengthwise into four up to and including seven approximately equal parts (ii) Shall be sound	(i) Prepared from peeled apples, of any cultivar which are cored and cut lengthwise into four up to and including seven approximately equal parts (ii) As for Class 1	*
(b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned	Free from blackened portions.....	*
(c) Uniformity of colour.....	Uniform.....	Reasonably uniform.....	*
(d) Texture.....	Good.....	Reasonably good.....	*
(e) Shape.....	Whole segments.....	As for Class 1.....	*
(f) Residual core.....	None.....	None.....	*
(g) Defects.....	None.....	None.....	*
(h) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(i) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) *Deviations* (by number, unless otherwise specified).

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	15	35
(ii) major.....	1	5
(b) Shape (m/m).....	10	50
(c) Residual core.....	7	25
(d) Screenings (m/m).....	1	10
(e) Defects.....	7	25
(f) Unspecified foreign matter.....	0	5
(g) Extraneous vegetable matter.....	2	5

Apricots (halves, bleached)

16. (1) There shall be four classes of apricots (halves, bleached), namely Class 1, Class 2 Slabs, Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2 Slabs	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from bleached apricots (ii) Shall consist of cleanly cut apricot halves (iii) Shall be sound	(i) As for Class 1..... (ii) Shall consist of apricot halves which have dried in flat and irregular shapes on account of over ripeness (iii) As for Class 1	(i) As for Class 1..... (ii) Shall consist of cleanly cut halves but may contain thin and over-ripe halves (iii) As for Class 1	*
(b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned	Fairly bright typical of the cultivar concerned	Free from blackened portions..	*
(c) Uniformity of colour	Relatively uniform.....	*	Reasonably uniform.....	*
(d) Texture.....	Good and relatively fleshy.....	Good.....	Reasonably good and reasonably fleshy	*
(e) Appearance.....	Attractive.....	Relatively attractive.....	Reasonably attractive.....	*
(f) Minimum size.....	Shall not pass through a sieve with a 25 mm mesh	*	Shall not pass through a sieve with a 14,1 mm mesh	*
(g) Size group—				
(i) large.....	Shall not pass through a sieve with a 25 mm mesh	*	As for Class 1.....	*
(ii) medium.....	—	*	Shall pass through a sieve with a 25 mm mesh, but not through a sieve with a 14,1 mm mesh	*
(h) Blemishes.....	None.....	None.....	None.....	*
(i) Deviations in cut....	None.....	None.....	None.....	*
(j) Unspecified foreign matter	None.....	None.....	None.....	*
(k) Extraneous vegetable matter	None.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

— Denotes not allowable.

(3) *Deviations* (by number).

Quality factor	Class 1	Class 2 slabs	Class 2
(a) Colour—			
(i) minor.....	25	35	35
(ii) major.....	1	5	5
(b) Blemishes—			
(i) minor.....	20	100	100
(ii) major.....	5	25	25
(c) Deviations in cut.....	10	—	25
(d) Unspecified foreign matter.....	2	4	4
(e) Extraneous vegetable matter.....	3	6	6

— Denotes not applicable.

Whole destoned apricots (bleached)

17. (1) There shall be four classes of whole destoned apricots (bleached), namely Class 1, Class 2 Slabs, Class 2 and Lowest class, in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications:

Quality factor	Class 1	Class 2 Slabs	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from whole bleached apricots (ii) Shall be sound	As for Class 1.....	As for Class 1.....	*
(b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned	Fairly clear and typical of the cultivar concerned	Free from blackened parts.....	*
(c) Uniformity of colour	Relatively uniform.....	Fairly uniform.....	Reasonably uniform.....	*
(d) Texture.....	Good and relatively fleshy.....	Good.....	Reasonably good and reasonably fleshy	*
(e) Appearance.....	Attractive.....	Relatively attractive.....	Reasonably attractive.....	*
(f) Shape.....	Two halves shall be attached and normal round shape of fruit shall be retained	*	Two halves shall be attached and may contain poorly shaped whole apricots	*
(g) Minimum size.....	Shall not pass through a sieve of 25 mm mesh	*	Shall not pass through a sieve of 14, 1 mm mesh	*
(h) Size group— (i) large.....	Shall not pass through a sieve of 25 mm mesh	*	As for Class 1.....	*
(ii) medium.....	—	*	Shall pass through a sieve of 25 mm mesh, but not through a sieve of 14, 1 mm mesh	*
(i) Blemishes.....	None.....	None.....	None.....	*
(j) Unspecified foreign matter	None.....	None.....	None.....	*
(k) Extraneous vegetable matter	None.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specifications.

— Denotes not allowable.

(3) Deviations (by number).

Quality factor	Class 1	Class 2 Slabs	Class 2
(a) Colour— (i) minor.....	25	35	35
(ii) major.....	1	5	5
(b) Blemishes— (i) minor.....	20	100	100
(ii) major.....	5	25	25
(c) Unspecified foreign matter.....	2	4	4
(d) Extraneous vegetable matter.....	3	6	6

Mebos (bleached)

18. (1) There shall be three classes of mebos (bleached), namely Class 1, Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications are prescribed in subregulation (2).

(2) Specifications:

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from full ripe whole apricots from which the peels and stones have been removed (ii) Two or more prepared apricots may be pressed together to obtain the required size and shape (iii) Salt or sugar may be added (iv) Shall be smooth and neatly trimmed (v) Shall be sound (vi) May not contain minced fruit	(i) The stones shall be removed..... (ii), (iii), (iv) and (v), as for (vi) may consist of minced, unpeeled fruit	*
(b) Colour.....	Bright, typical of the cultivar concerned and free from black parts	Fairly good.....	*
(c) Uniformity of colour.....	Uniform.....	Reasonably uniform.....	*
(d) Texture.....	Good.....	Fairly good.....	*
(e) Size.....	(i) Uniform..... (ii) Diameter: 40 mm to 50 mm (iii) Thickness: 9 mm to 10 mm	*	*
(f) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(g) Extraneous vegetable matter.....	None.....	Practically free.....	*

* Denotes no specification.

Peaches (slices, clingstone, unpeeled, bleached)

19. (1) There shall be three classes of peaches (slices, clingstone, unpeeled, bleached), namely Class 1, Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications:

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from unpeeled bleached clingstone peaches (ii) Shall consist of cleanly cut peach slices (iii) Shall be sound	As for Class 1.....	*
(b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned	Free from blackened parts.....	*
(c) Uniformity of colour.....	Relatively uniform.....	Reasonably uniform.....	*
(d) Texture.....	Good and relatively fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy..	*
(e) Appearance.....	Attractive.....	Reasonably attractive.....	*
(f) Blemishes.....	None.....	None.....	*
(g) Maximum thickness.....	14 mm.....	*	*
(h) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(i) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) Deviations (by number).

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Colour—	%	%
(i) minor.....	25	35
(ii) major.....	1	5
(b) Blemishes—		
(i) minor.....	20	100
(ii) major.....	5	25
(c) Unspecified foreign matter.....	2	4
(d) Extraneous vegetable matter.....	3	6

Peaches (halves, unpeeled, unbleached)

20. (1) There shall be three classes of peaches (halves, unpeeled, unbleached), namely Class 1, Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are as prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications:

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from unpeeled, unbleached peaches (ii) Shall be cleanly cut in halves (iii) Shall be sound	As for Class 1.....	*
(b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned	Free from blackened parts.....	*
(c) Uniformity of colour.....	Relatively uniform.....	Reasonably uniform.....	*
(d) Texture.....	Good and relatively fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy..	*
(e) Appearance.....	Attractive.....	Reasonably attractive.....	*
(f) Blemishes.....	None.....	None.....	*
(g) Deviations in cut.....	None.....	None.....	*
(h) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(i) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) Deviations (by number).

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Colour—	%	%
(i) minor.....	25	35
(ii) major.....	1	5
(b) Blemishes—		
(i) minor.....	20	100
(ii) major.....	5	25
(c) Deviations in cut.....	10	25
(d) Unspecified foreign matter.....	2	4
(e) Extraneous vegetable matter.....	3	6

Peaches (halves, unpeeled, bleached)

21. (1) There shall be three classes of peaches (halves, unpeeled, bleached), namely Class 1, Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are as prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications:

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from unpeeled bleached peaches (ii) Shall consist of cleanly cut halves (iii) Shall be sound	As for Class 1 but may contain thin and over-ripe halves	*
(b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned	Free from black parts.....	*
(c) Uniformity of colour.....	Relatively uniform.....	Reasonably uniform.....	*
(d) Texture.....	Good and relatively fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy..	*
(e) Appearance.....	Attractive.....	Reasonably attractive.....	*
(f) Minimum size.....	Shall not pass through a sieve of 19 mm mesh	*	*
(g) Size group—			
(i) large.....	Shall not pass through a sieve of 32 mm mesh	As for Class 1.....	*
(ii) medium.....	Shall pass through a sieve of 32 mm mesh but not through a sieve of 19 mm mesh	As for Class 1.....	*
(iii) mixed.....	Shall not pass through a sieve of 19 mm mesh	*	*
(h) Blemishes.....	None.....	None.....	*
(i) Deviations in cut.....	None.....	None.....	*
(j) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(k) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) Deviations (by number).

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	25	35
(ii) major.....	1	5
(b) Blemishes—		
(i) minor.....	20	100
(ii) major.....	5	25
(c) Deviations in cut.....	10	25
(d) Unspecified foreign matter.....	2	4
(e) Extraneous vegetable matter.....	3	6

Peaches (halves, clingstone, peeled, bleached)

22. (1) There are three classes of peaches (halves, clingstone, peeled, bleached) namely Class 1, Class 2 and Lowest class in respect of which the specification and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications:

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from peeled and bleached clingstone peaches (ii) Shall consist of cleanly cut peach halves (iii) Shall be sound	As for Class 1.....	*
(b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned	Free from black parts.....	*
(c) Uniformity of colour.....	Relatively uniform.....	Reasonably uniform.....	*
(d) Texture.....	Good and relatively fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy..	*
(e) Appearance.....	Attractive.....	Reasonably attractive.....	*
(f) Blemishes.....	None.....	None.....	*
(g) Deviations in cut.....	None.....	None.....	*
(h) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(i) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) Deviations (by number).

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	25	35
(ii) major.....	1	5
(b) Blemishes—		
(i) minor.....	20	100
(ii) major.....	5	25
(c) Deviations in cut.....	10	25
(d) Unspecified foreign matter.....	2	4
(e) Extraneous vegetable matter.....	3	6

Peaches with stone

23. (1) There shall be two classes of peaches with stone, namely Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from peeled or unpeeled clingstone peaches..... (ii) Shall be free from conspicuous skin residues if peeled (iii) Shall be sound	*
(b) Colour.....	Free from black parts.....	*
(c) Uniformity of colour.....	Reasonably uniform.....	*
(d) Texture.....	Reasonably good and reasonably fleshy.....	*
(e) Appearance.....	Reasonably attractive.....	*
(f) Minimum size.....	Shall not pass through a sieve of 25 mm mesh.....	*
(g) Blemishes.....	None.....	*
(h) Unspecified foreign matter.....	None.....	*
(i) Extraneous vegetable matter.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) *Deviations (by number).*

Quality factor	Class 2
(a) Colour—	%
(i) minor.....	35
(ii) major.....	5
(b) Blemishes—	
(i) minor.....	100
(ii) major.....	25
(c) Minimum size (fruit smaller than 25 mm).....	15
(d) Unspecified foreign matter.....	4
(e) Extraneous vegetable matter.....	6

Peaches (halves, clingstone, unpeeled, bleached)

24. (1) There shall be three classes of peaches (halves, clingstone, unpeeled, bleached), namely Class 1, Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from unpeeled, bleached clingstone peaches (ii) Shall consist of cleanly cut halves (iii) Shall be sound	As for Class 1.....	*
(b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned	Free from black parts.....	*
(c) Uniformity of colour.....	Relatively uniform.....	Reasonably uniform.....	*
(d) Texture.....	Good and relatively fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy..	*
(e) Appearance.....	Attractive.....	Reasonably attractive.....	*
(f) Minimum size.....	Shall not pass through a sieve of 19 mm mesh	*	*
(g) Size group—			
(i) large.....	Shall not pass through a sieve of 32 mm mesh	As for Class 1.....	*
(ii) medium.....	Shall pass through a sieve of 32 mm mesh, but not through a sieve of 19 mm mesh	As for Class 1.....	*
(iii) mixed.....	Shall not pass through a sieve of 19 mm mesh	*	*
(h) Blemishes.....	None.....	None.....	*
(i) Deviations in cut.....	None.....	None.....	*
(j) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(k) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) *Deviations (by number).*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Colour—	%	%
(i) minor.....	25	35
(ii) major.....	1	5
(b) Blemishes—		
(i) minor.....	10	100
(ii) major.....	5	25
(c) Deviations in cut.....	5	25
(d) Unspecified foreign matter.....	2	4
(e) Extraneous vegetable matter.....	3	6

Peach curls

25. (1) There shall be three classes of peach curls, namely Class 1, Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from peeled or unpeeled clingstone peaches (ii) Shall be free from conspicuous residual peel if peeled (iii) Shall be sound	(i) and (iii) As for Class 1..... (ii) Shall be fairly free from conspicuous residual peel if peeled	*
(b) Moisture content (m/m).....	Not more than 15%.....	As for Class 1.....	*
(c) Colour.....	Bright and good.....	Reasonably good.....	*
(d) Uniformity of colour.....	Uniform.....	Reasonably uniform.....	*
(e) Uniformity of size.....	Uniform.....	Reasonably uniform.....	*
(f) Appearance.....	Attractive.....	Reasonably attractive.....	*
(g) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(h) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) *Deviations (by number).*

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	25	35
(ii) major.....	1	5
(b) Unspecified foreign matter.....	2	4
(c) Extraneous vegetable matter.....	3	6

Nectarines (halves, bleached)

26. (1) There shall be three classes of nectarines (halves, bleached), namely Class 1, Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulation (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	Bleached, sound, cleanly cut nectarine halves	Sound nectarine halves, but may contain thin and over-ripe halves	*
(b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned	Free from black parts.....	*
(c) Uniformity of colour.....	Relatively uniform.....	Reasonably uniform.....	*
(d) Texture.....	Good and relatively fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy..	*
(e) Appearance.....	Attractive.....	Reasonably attractive.....	*
(f) Minimum size.....	Shall not pass through a sieve of 14 mm mesh	*	*
(g) Size group—			
(i) large.....	Shall not pass through a sieve of 25 mm mesh	As for Class 1.....	*
(ii) medium.....	Shall pass through a sieve of 25 mm mesh, but not through a sieve of 14 mm mesh	As for Class 1.....	*
(iii) mixed.....	Shall not pass through a sieve of 14 mm mesh	*	*
(h) Blemishes.....	None.....	None.....	*
(i) Deviations in cut.....	None.....	None.....	*
(j) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(k) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) *Deviations (by number).*

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	25	35
(ii) major.....	1	5
(b) Blemishes—		
(i) minor.....	20	100
(ii) major.....	5	25
(c) Deviations in cut.....	10	25
(d) Unspecified foreign matter.....	2	4
(e) Extraneous vegetable matter.....	3	6

Pears (halves, unpeeled, bleached)

27. (1) There shall be three classes of pears (halves, unpeeled, bleached), namely Class 1, Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from unpeeled and bleached pears (ii) Shall consist of cleanly cut halves (iii) Shall be sound	As for Class 1.....	*
(b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned	Free from black parts.....	*
(c) Uniformity of colour.....	Relatively uniform.....	Reasonably uniform.....	*
(d) Texture.....	Good and relatively fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy..	*
(e) Appearance.....	Attractive.....	Reasonably attractive.....	*
(f) Minimum size.....	Shall not pass through a sieve of 25 mm mesh	*	*
(g) Size group—			
(i) large.....	Shall not pass through a sieve of 38 mm mesh	As for Class 1.....	*
(ii) medium.....	Shall pass through a sieve of 38 mm mesh but not through a sieve of 25 mm mesh	As for Class 1.....	*
(iii) mixed.....	Shall not pass through a sieve of 25 mm mesh	*	*
(h) Blemishes.....	None.....	None.....	*
(i) Calyx, core and stalk residues.....	None.....	None.....	*
(j) Deviations in cut.....	None.....	None.....	*
(k) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(l) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) *Deviations (by number).*

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	25	35
(ii) major.....	1	5
(b) Blemishes—		
(i) minor.....	20	100
(ii) major.....	5	25
(c) Deviations in cut.....	10	25
(d) Calyx, core and stalk residues.....	7	25
(e) Unspecified foreign matter.....	2	4
(f) Extraneous vegetable matter.....	3	6

Pears (halves, peeled, bleached)

28. (1) There shall be three classes of pears (halves, peeled, bleached), namely Class 1, Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from peeled and bleached pears (ii) Shall consist of cleanly cut halves (iii) Shall be sound	As for Class 1.....	*
(b) Colour.....	Bright and typical of cultivar concerned..	Free from black parts.....	*
(c) Uniformity of colour.....	Relatively uniform.....	Reasonably uniform.....	*
(d) Texture.....	Good and relatively fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy..	*
(e) Appearance.....	Attractive.....	Reasonably attractive.....	*
(f) Minimum size.....	Shall not pass through a sieve of 19 mm mesh	*	*
(g) Size group—			
(i) large.....	Shall not pass through a sieve of 32 mm mesh	As for Class 1.....	*
(ii) medium.....	Shall pass through a sieve of 32 mm mesh, but not through a sieve of 19 mm mesh	As for Class 1.....	*
(iii) mixed.....	Shall not pass through a sieve of 19 mm mesh	*	*
(h) Blemished.....	None.....	None.....	*
(i) Calyx, core and stalk residues.....	None.....	None.....	*
(j) Deviations in cut.....	None.....	None.....	*
(k) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(l) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) *Deviations* (by number).

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	25	35
(ii) major.....	1	5
(b) Blemishes—		
(i) minor.....	20	100
(ii) major.....	5	25
(c) Deviations in cut.....	10	25
(d) Calyx, core and stalk residues.....	7	25
(e) Unspecified foreign matter.....	2	4
(f) Extraneous vegetable matter.....	3	6

Pears (segments, unpeeled, bleached)

29. (1) There are three classes of pears (segments, unpeeled, bleached), namely Class 1, Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from pears which have been cored and cut lengthwise in approximately four or more equal parts (ii) Shall be bleached (iii) Shall be cleanly cut (iv) Shall be sound	As for Class 1.....	*
(b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned	Free from black parts.....	*
(c) Uniform of colour.....	Relatively uniform.....	Reasonably uniform.....	*
(d) Texture.....	Good and relatively fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy..	*
(e) Appearance.....	Attractive.....	Reasonably attractive.....	*
(f) Blemishes.....	None.....	None.....	*
(g) Calyx, core and stalk residues.....	None.....	None.....	*
(h) Deviations in cut.....	None.....	None.....	*
(i) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(j) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) *Deviations* (by number).

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	25	35
(ii) major.....	1	5
(b) Blemishes—		
(i) minor.....	20	100
(ii) major.....	5	25
(c) Deviations in cut.....	10	25
(d) Calyx, core and stalk residues.....	7	25
(e) Unspecified foreign matter.....	2	4
(f) Extraneous vegetable matter.....	3	6

Pears (halves, with core, bleached)

30. (1) There shall be two classes of pears (halves, with core, bleached), namely Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from unpeeled, bleached pears with core of cultivar Bon Chrétien (Bartlett) (ii) Shall consist of cleanly cut halves (iii) Shall be sound	*
(b) Colour.....	Free from black parts.....	*
(c) Uniformity of colour.....	Reasonably uniform.....	*
(d) Texture.....	Reasonably good and reasonably fleshy.....	*
(e) Appearance.....	Reasonably attractive.....	*
(f) Blemishes.....	None.....	*
(g) Deviations in cut.....	None.....	*
(h) Unspecified foreign matter.....	None.....	*
(i) Extraneous vegetable matter.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) Deviations (by number).

Quality factor	Class 2
(a) Colour—	%
(i) minor.....	35
(ii) major.....	5
(b) Blemishes—	
(i) minor.....	100
(ii) major.....	25
(c) Deviations in cut.....	25
(d) Unspecified foreign matter.....	4
(e) Extraneous vegetable matter.....	6

Figs (bleached)

31. (1) There shall be three classes of Figs (bleached), namely Class 1, Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications:

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from bleached figs..... (ii) Shall be sound	As for Class 1.....	*
(b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned	Free from black parts.....	*
(c) Uniformity of colour.....	Relatively uniform.....	Reasonably uniform.....	*
(d) Texture.....	Good and relatively fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy..	*
(e) Appearance.....	Attractive.....	Reasonably attractive.....	*
(f) Minimum size.....	Shall not pass through a sieve of 19 mm mesh	*	*
(g) Size group—			
(i) large.....	Shall not pass through a sieve of 25 mm mesh	As for Class 1.....	*
(ii) medium.....	Shall pass through a sieve of 25 mm mesh but not through a sieve of 19 mm mesh	As for Class 1.....	*
(iii) mixed.....	Shall not pass through a sieve of 19 mm mesh	*	*
(h) Blemishes.....	None.....	None.....	*
(i) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(j) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) Deviations (by number).

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	25	35
(ii) major.....	1	5
(b) Blemishes—		
(i) minor.....	20	100
(ii) major.....	5	25
(c) Unspecified foreign matter.....	2	4
(d) Extraneous vegetable matter.....	3	6

Plums (halves, bleached)

32. (1) There shall be three classes of plums (halves, bleached), namely Class 1, Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications:

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from bleached plums of the yellow flesh cultivars (ii) Shall consist of cleanly cut halves (iii) Shall be sound	As for Class 1, but may contain thin and overripe plum halves	*
(b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned	Free from black parts.....	*
(c) Uniformity of colour.....	Relatively uniform.....	Reasonably uniform.....	*
(d) Texture.....	Good and relatively fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy..	*
(e) Appearance.....	Attractive.....	Reasonably attractive.....	*
(f) Minimum size.....	Shall not pass through a sieve of 25 mm mesh	*	*
(g) Size group—			
(i) large.....	Shall not pass through a sieve of 25 mm mesh	As for Class 1.....	*
(ii) medium.....	—	Shall pass through a sieve of 25 mm mesh	*
(h) Blemishes.....	None.....	None.....	*
(i) Deviations in cut.....	None.....	None.....	*
(j) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(k) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

— Denotes not allowable.

(3) *Deviations* (by number).

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	25	35
(ii) major.....	1	5
(b) Blemishes—		
(i) minor.....	20	100
(ii) major.....	5	25
(c) Deviations in cut.....	10	25
(d) Unspecified foreign matter.....	2	4
(e) Extraneous vegetable matter.....	3	6

Prunes

33. (1) There shall be three classes of prunes, namely Class 1, Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications*:

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from whole prunes of suitable cultivars (ii) Shall be sound	As for Class 1.....	*
(b) Colour.....	Good.....	Reasonably good.....	*
(c) Uniformity of colour.....	Uniform.....	Reasonably uniform.....	*
(d) Texture.....	Good.....	Reasonably good.....	*
(e) Flavour.....	Rich.....	Reasonably good.....	*
(f) Bulkiness.....	Fleshy.....	Reasonably fleshy.....	*
(g) Minimum size.....	Shall not exceed 70 fruit per 454 g.....	Shall not exceed 125 fruit per 454 g.....	*
(h) Count group/454 g—			
(i) extra large.....	1-40.....	As for Class 1.....	*
(ii) large.....	41-70.....	As for Class 1.....	*
(iii) medium.....	—71-100 if intended for fruit salad.....	71-100.....	*
(iv) small.....	—	100-125.....	*
(i) Uniformity of size.....	Uniform.....	Reasonably uniform.....	*
(j) Blemishes.....	None.....	None.....	*
(k) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(l) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

— Denotes not allowable.

(3) *Deviations* (by number).

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Fruit ingredient (damaged and broken prunes).....	5	10
(b) Blemishes—		
(i) minor.....	10	100
(ii) major.....	3	20
(c) Unspecified foreign matter.....	0	5
(d) Extraneous vegetable matter.....	2	5
(e) Count group.....	5	10

Mixed dried tree fruit (Fruit salad)

34. (1) There shall be three classes of mixed dried tree fruit or fruit salad, namely Class 1, Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications*:

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	A mixture of Class 1 tree fruit only.....	A mixture of at least Class 2 tree fruit.....	*
(b) Mixture.....	Shall consist of at least three kinds of dried tree fruit which contains not more than 67% (m/m) of any one kind: Provided that the mass of any of the remaining kinds shall not be less than 10% and in the case of apples not less than 5%	As for Class 1.....	*
(c) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(d) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) *Deviations* (by number).

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Unspecified foreign matter.....	0	5
(b) Extraneous vegetable matter.....	2	5

Mixed dried vine fruit (specific denominations cake mixture, currant—Thompson seedless raisin mixture, bakers mixture)

35. (1) There shall be three classes of mixed dried vine fruit, namely Class 1, Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	A mixture of Class 1 seedless vine fruit only, with or without the addition of finely chopped peel or cherries	A mixture of at least Class 2 seedless vine fruit, with or without the addition of finely chopped peel or cherries	*
(b) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(c) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) *Deviations (by number).*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Unspecified foreign matter.....	% 0	% 5
(b) Extraneous vegetable matter.....	2	5

Mixed dried fruit (gift pack)

36. (1) There shall be three classes of mixed dried fruit (gift pack), namely Class 1, Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Shall consist of a mixture of Class 1 dried fruit only (ii) In the case of raisins the berry stems need not be removed	(i) Shall consist of a mixture of at least Class 2 dried fruit (ii) As for Class 1.....	* *
(b) Mixture.....	Shall consist of at least five different kinds of dried fruit of which not one shall be less than 10% (m/m) and in the case of apples not less than 5% (m/m)	As for Class 1.....	*
(c) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(d) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) *Deviations (by number).*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Unspecified foreign matter.....	% 0	% 5
(b) Extraneous vegetable matter.....	2	5

Two fruit

37. (1) There shall be three classes of two fruit, namely Class 1, Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	A mixture of Class 1 tree fruit only.....	A mixture of at least Class 2 tree fruit....	*
(b) Mixture.....	Shall consist of two kinds of tree fruit containing not more than 75% (m/m) of any one kind	As for Class 1.....	*
(c) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(d) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) *Deviations (by number).*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Unspecified foreign matter.....	% 0	% 5
(b) Extraneous vegetable matter.....	2	5

Seedless dried vine fruit with chopped peel and/or cherries

38. (1) There shall be three classes of seedless dried vine fruit with chopped peel and/or cherries, namely Class 1, Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	Shall consist of only Class 1 seedless dried vine fruit with the addition of finely chopped peel and/or cherries	Shall consist of at least Class 2 seedless dried vine fruit with the addition of finely chopped peel and/or cherries	*
(b) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(c) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) *Deviations (by number).*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Unspecified foreign matter.....	% 0	% 5
(b) Extraneous vegetable matter.....	2	5

Dried fruit: Diced

39. (1) There shall be three classes of diced dried fruit, namely Class 1, Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	(i) Shall be prepared from sound, suitable dried fruit (ii) Shall be cut in cubes	As for Class 1.....	*
(b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned	Free from black parts.....	*
(c) Uniformity of colour.....	Relatively uniform.....	Reasonably uniform.....	*
(d) Texture.....	Good and fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy..	*
(e) Appearance.....	Attractive.....	Reasonably attractive.....	*
(f) Blemishes.....	None.....	None.....	*
(g) Deviations in cut.....	None.....	None.....	*
(h) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(i) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*

* Denotes no specification.

(3) *Deviations (m/m, unless otherwise specified).*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Colour—	%	%
(i) minor.....	15	35
(ii) major.....	1	5
(b) Blemishes—		
(i) minor.....	10	100
(ii) major.....	5	25
(c) Deviations in cut.....	40	60
(d) Unspecified foreign matter (by number).....	0	5
(e) Extraneous vegetable matter (by number).....	2	5

Minced dried fruit

40. (1) There shall be three classes of minced dried fruit, namely Class 1, Class 2 and Lowest class in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2	Lowest class
(a) Fruit ingredient.....	Shall be prepared from sound dried fruit	As for Class 1.....	*
(b) Colour.....	Attractive and without black particles...	Any colour, but free from black particles	*
(c) Texture.....	Good.....	Reasonably good.....	*
(d) Allowable styles.....	Rolls or sweets.....	*	*
(e) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	*
(f) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	*
(g) Sweeteners and colourants.....	Permitted sweeteners and colourants may be added	As for Class 1.....	*

* Denotes no specification.

(3) *Deviations* (by number).

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Unspecified foreign matter	% 0	% 5
(b) Extraneous vegetable matter	2	5

PART II

CONTAINERS AND PACKING

Containers

41. (1) Containers containing dried fruit, shall be manufactured from a material which is suitable for the packing and transport of dried fruit.

(2) The containers shall be clean, strong, unbroken and new.

Packing

42. (1) Except where specifically provided for in these regulations, dried fruit of different kinds or different classes, shall not be packed in the same container.

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

PART III

MARKING REQUIREMENTS

Marking of containers

43. (1) Outer containers of dried fruit of more than 3 kg, including outer containers with smaller containers of dried fruit packed therein and intended for sale in the Republic shall be clearly and legibly marked in printed letters with the following particulars:

(a) (i) The name and address or trade mark of the owner or consigner of the dried fruit on one side of the container; and
(ii) the country of origin in letters of at least 6 mm in height.

(b) On the top end of the container in letters of at least 12 mm in height, shall appear:

(i) A true description of the kind of fruit, the class and the size group of the contents: Provided that acceptable abbreviations may be used to indicate the kind and size group and provided further that the size grading is optional if packed in transparent containers and if size group appears on the container, the product shall comply with the requirements in respect of size grading for the kind of dried fruit concerned as set out in Part I of these regulations; and

(ii) a true description of the net mass of the contents when packed: Provided that a container with a depth of less than 185 mm may be marked on the side.

(c) A container containing O.R., W.P., bleached sultanas or Thompson seedless raisins which will pass through a sieve of 9 mm mesh but not through a sieve of 5,5 to 6 mm mesh shall, in addition to the other marks as described under subregulation (b) (1) be marked "SMALL" in letters of at least 12 mm in height.

(d) In the case of dried vine fruit the word "seeded" may be used instead of the word "depipped".

(e) (i) Thompson seedless raisins may be marked as "seedless raisins"; and

(ii) O.R. sultanas may be marked as "sultanas".

(f) The words "For manufacture", in letters of at least 6 mm in height, shall be marked thereon if the product does not qualify for Class 2 and if it is intended for manufacturing purposes.

(2) Containers of dried fruit of 3 kg and less which are intended for sale in the Republic shall be clearly and legibly marked in printed letters with the following particulars:

(a) The name and address and/or trade mark of the owner or consigner;

(b) the country of origin in clear and legible letters;

(c) the size group of the contents in letters of at least 3 mm in height: Provided that size grading is optional if packed in transparent containers and provided further that if a size group appears on the container, the product shall comply with the requirements in respect of size grading for the kind of dried fruit concerned as set out in Part I of these regulations;

(d) the kind, class and net mass of the contents in letters of at least 3 mm in height: Provided that acceptable abbreviations may be used to indicate the kind and size group and provided further that the net mass need not appear on containers with a contents of 63 g and less

(e) a container containing O.R., W.P., bleached sultanas or Thompson seedless raisins which will pass through a sieve of 9 mm mesh but not through a sieve of 5,5 to 6 mm mesh shall, in addition to the other marks as described in subregulation (2) (c), be marked "SMALL" in letters of at least 3 mm in height;

(f) in the case of dried vine fruit the word "seeded" may be used instead of the word "depipped";

(g) (i) Thompson seedless raisins may be marked as "seedless raisins"; and

(ii) O.R. sultanas may be marked as "sultanas";

(h) the words "For manufacture" in letters of at least 3 mm in height if the product does not qualify for Class 2 and if it is intended for manufacturing purposes.

(3) No wording, mark or illustration which may possibly or by implication, create a misleading impression of the contents or of the quality, class or size group thereof, shall be marked on a container containing dried fruit, or on a package containing such containers.

Loose dried fruit

44. Whenever dried fruit is displayed for sale otherwise than in containers—

(a) any quantity of a particular class, size group, count or cultivar, as the case may be, shall not be so displayed mixed with dried fruit of another class, size group, count or cultivar; and

(b) the class and cultivar of such quantity of dried fruit shall be displayed in clear legible printed letters of at least 10 mm in height on a notice board prominently placed with the quantity of dried fruit concerned.

PART IV

METHODS OF INSPECTION

Moisture content

45. (1) The moisture content of dried fruit shall be determined as follows:

Abstract a representative sample of the dried fruit and spread 5 to 10 g of the prepared sample as evenly as possible over the bottom of a metal dish about 85 mm in diameter and provided with a tightly fitting cover. Determine the mass and dry without the lid at 70 °C for six hours under pressure not to exceed 100 mm of mercury. During drying admit to the oven a slow current of air (about two bubbles per second), dried by passing through H₂SO₄. (The metal dish must be placed in direct contact with the metal shelf of the oven.) Replace the cover, cool the dish in a desiccator, and determine the mass. Disregard any temporary drop of oven temperature that may occur during the early part of the drying period owing to the rapid evaporation of water. In respect of raisins and fruit with a high percentage sugar, use about 5 g of the sample, and dry and determine the mass with the dish, of about 2 g of finely divided asbestos. Moisten with hot water mix the sample and asbestos thoroughly, evaporate on steam bath barely to dryness, and complete drying as directed above. At least two tests shall be made and the average taken.

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

PART V

GENERAL

Purpose of regulations

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

Inspection

47. (1) An inspector may, in any consignment of dried fruit, open as many containers and examine the contents thereof and remove samples of such contents for the purposes 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 thereof, shall apply as a finding in respect of the whole consignment from which such containers were drawn.

Inspection fee

48. An inspection fee of 0,09c per kg in a consignment shall be paid to the Department by the packer of dried fruit when such dried fruit is submitted for inspection.

Appeal

49. (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 written notice of appeal to an inspector within 12 hours 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 of the Department, a deposit of R40: Provided that a separate deposit shall be lodged in respect of each separate consignment and provided further that, if the notice of appeal and deposit are not submitted and deposited within the prescribed period of 12 hours, the appellant shall lose his right of appeal in terms of this regulation.

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

(3) The Secretary of the Department or an officer of the Department nominated by him, shall designate a person of whom at least one shall be a member of the Dried Fruit Board, who shall decide such an appeal, and such person or persons shall decide such an appeal within 48 hours (excluding Sundays and public holidays) after it was lodged, and the decision of the person or persons so designated, shall be final.

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

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

(b) If an appeal is dismissed, or if the dried fruit to which it related, is not produced at the time and place determined by the person or persons so designated, the amount deposited in respect thereof shall be forfeited.

BYLAE

INHOUD

	<i>Regulasies</i>
Woordomskrywings.....	1
DEEL I	
Gradering van droëvrugte.....	2-40
<i>Wingerdvrugte</i>	
<i>Korente</i>	3
<i>Rosyntjies</i>	
Los rosyntjies.....	4
Los muskatelrosyntjies.....	5
Stingelrosyntjies.....	6
Stingelmuskatelrosyntjies.....	7
Ontpitte rosyntjies.....	8
Ontpitte muskatelrosyntjies.....	9
<i>Sultanas</i>	
O.R. sultanas.....	10
W.P. sultanas.....	11
Gebleikte sultanas.....	12
Thompson pitlose rosyntjies.....	13
<i>Boomvrugte</i>	
<i>Appels</i>	
Appelringe.....	14
Appelsegmente.....	15
<i>Appelkose</i>	
Appelkose (helftes, gebleik).....	16
Heel ontpitte appelkose (gebleik).....	17
<i>Mebos</i>	
Mebos (gebleik).....	18
<i>Perskes</i>	
Perskes (skyfies, taaipit, ongeskil, gebleik).....	19
Perskes (helftes, ongeskil, ongebleik).....	20
Perskes (helftes, ongeskil, gebleik).....	21
Perskes (helftes, taaipit, geskil, gebleik).....	22
Perskes met pit.....	23
Perskes (helftes, taaipit, ongeskil, gebleik).....	24
Perskekrulletjies.....	25
Kaalperskes (helftes, gebleik).....	26
<i>Pere</i>	
Pere (helftes, ongeskil, gebleik).....	27
Pere (helftes, geskil, gebleik).....	28
Pere (segmente, ongeskil, gebleik).....	29
Pere (helftes, met kern, gebleik).....	30

Vye	Regulasies
Vye (gebleik).....	31
<i>Pruime</i>	
Pruime (helftes, gebleik).....	32
Pruimedante.....	33
<i>Ander</i>	
Gemengde droë boomvrugte (vrugteslaai).....	34
Gemengde droë wingerdvrugte.....	35
Gemengde droëvrugte (geskenkpakkie).....	36
Tweevrug.....	37
Pitlose droë wingerdvrugte met gekapte skil en/of kersies.....	38
Droëvrugteblokkies.....	39
Gemaalde droëvrugte.....	40
DEEL II	
Houers en verpakking.....	41-42
DEEL III	
Merkvereistes.....	43-44
DEEL IV	
Ondersoekmetodes.....	45
DEEL V	
Algemeen.....	46-49

Woordskrywings

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—

“besending”, met betrekking tot droëvrugte, 'n hoeveelheid droëvrugte van dieselfde soort wat op 'n bepaalde tydstip afgelewer word onder dekking van dieselfde vragbrief, aflewingsbrief of ontvangsbewys of van dieselfde voertuig, of indien so 'n hoeveelheid van dieselfde soort bestaan uit verskillende klasse of groottegroepen, elke hoeveelheid van elk van die verskillende klasse of groottegroepen; “boomvrug” appels, appelkose, perskes, pere, vye, pruime en pruimedante; “chemiese middels” enige chemiese middel of reste daarvan wat nie natuurliker wys in, op of tussen die droëvrugte voorkom nie; “Departement” die Departement van Landbou-ekonomie en -bemaking; “die Wet” die Bemarkingswet, 1968 (No. 59 van 1968); “Direkteur van Inspeksiedienste” die Direkteur van die Afdeling Inspeksiedienste van die Departement; “droëvrugte” boomvrugte en wingerdvrugte in die oorspronklike of 'n verwerkte vorm wat onderworpe was aan enige erkende drogingsproses waarvolgens die grootste deel van die vog daaruit onttrek is; “dwergkorrels”, met betrekking tot korente, fyn onontwikkelde korrels; “ernstig”, met betrekking tot—

(a) afwyking in kleur by—

(i) wingerdvrugte, dat wingerdvrugte wat normaalweg nie swart van kleur is nie, verswart is; en

(ii) boomvrugte dat die kleur swakker is as die kleurspesifikasies vir die betrokke klas en die daaropvolgende laer klas; en

(b) letsels, dat die letsels (met inbegrip van ernstige sonbrandmerke) opsigtelik is en groter as 6,0 mm in deursnee is, of in totaal meer as een tiende van die oppervlakte van die vrug beslaan, insluitende barste of splete by pruimedante wat langer as 10 mm is, nie opvallend vereelt is nie, waarvan die vereelting gekraak is, of wat opmerklik afbreuk doen aan die voorkoms van die pruimedante;

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

“gebreke”, met betrekking tot appelringe en appelsegmente—

(a) stukkie skil met 'n gesamentlike oppervlakte groter as die van 'n sirkel van 13,0 mm in deursnee wat aan die appeleenheid vassit;

(b) kneusplekke wat die vrug sodanig beskadig het dat sy voorkoms, eetbaarheid of hou vermoë wesenlik daardeur geaffekteer is, met dien verstande dat ligbruin kneusplekke nie as gebreke beskou word nie;

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

(d) bitterpit of ander kurkagtige vesel met 'n gesamentlike oppervlakte groter as die van 'n sirkel van 16,0 mm in deursnee in die droë appeleenheid; of

(e) die aanwesigheid van waterkern op meer as 'n kwart van die oppervlakte van die droë appeleenheid of die aanwesigheid daarvan tot so 'n mate dat die voorkoms, eetbaarheid of hou vermoë van die eenheid wesenlik daardeur geaffekteer word;

“geloog” die chemiese verwydering van die wasagtige was van die oppervlakte van die druiwekorrels;

“gering”, met betrekking tot—

(a) afwykings in kleur by—

(i) wingerdvrugte, dat die korrels donkerder is as die voorgeskrewe kleur, maar nie verswart nie; en

(ii) boomvrugte, dat die kleur nie voldoen aan die kleurspesifikasies van die betrokke klas nie, maar voldoen aan die kleurspesifikasies van die daaropvolgende laer klas, uitgesonderd swart gedeeltes; en

(b) letsels, uitgesonderd swartbekkie by gebleikte sultanas, dat die letsels (met inbegrip van geringe sonbrandmerke) onopsigtelik is en nie groter as 6,0 mm in deursnee is nie en nie meer as een tiende van die oppervlakte van die vrug beslaan nie, insluitende barste of splete by pruimedante wat minder as 10 mm lank is, opvallend vereelt is, waarvan die vereelting nie gekraak is nie en wat nie opmerklik afbreuk doen aan die voorkoms van die pruimedante nie;

“gesoënd” vry van insekbeskadiging, insekbesmetting of uitwendige of inwendige gebreke wat die kwaliteit van die droëvrugte mag benadeel;

“heel ringe” ringe of gedeeltes van ringe wat gesny of gebreek mag wees, maar wat klaarblyklik uit minstens driekwart van die oorspronklike heel ringe bestaan;

“inspekteur” 'n persoon aangewys kragtens artikel 85 van die Wet;

“kernoorblyfsels” met betrekking tot appelringe, appelsegmente en pere, stukkie kern met 'n gesamentlik oppervlakte groter as die van 'n sirkel van 8,0 mm in deursnee wat aan die droë eenheid vassit;

“korente” klein pitlose, ongeloopte wingerdvrugte van die korentecultivars;

“korrelsteeltjies” klein houtagtige stingeltjies, geheg aan 'n korrel, al dan nie: Met dien verstande dat die knoppie alleen nie as 'n korrelsteeltjie beskou word nie;

“letsels” enige uitwendige gebrek wat die voorkoms van die droëvrugte nadelig beïnvloed en wat deur faktore soos reën, hael, son, wind, insekte, koue, hitte, hanteringspraktyke en vervoer veroorsaak is;

“ongespesifiseerde vreemde stowwe” enige materiaal anders as vreemde plantmateriaal en chemiese middels, wat nie normaalweg in, op of tussen die droëvrugte teenwoordig is nie;

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

“ontpit” die verwydering van die pitte of saad uit die vrug;

“oorrypheid” 'n sagte tekstuur wat tekens van ineenstorting van vrugteselle, maar nie tekens van ontbinding nie, toon;

- "pitloos" van nature sonder pitte of sade;
 "sifsels", met betrekking tot appeling en appelsegmente, stukkie appel wat gereedlik deur 'n sif met mase van 16 mm sal gaan;
 "snitafwyking" met betrekking tot boomvrugte, gesnyde boomvrugte wat nie simmetries of glad gesny is nie en sluit geskeurde helftes in; Met dien verstande dat die oorspronklike vorm behoue bly;
 "sultanas" wingerdvrugte uitsluitlik berei van pitlose druifsoorte wat in die Republiek as sultanas bekend staan;
 "swartbekkie" 'n donker tot swart verkleuring by sultanas wat vanaf die stingelaanhegting ontwikkel het, maar wat nie 'n deursnit van 3 mm oorskry nie;
 "veroorloof" veroorloof kragtens die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (No. 54 van 1972);
 "vlotters" gedroogde, onvolwasse druiwe;
 "vreemde plantmateriaal" blare en stingels en dele daarvan wat nie normaalweg in, op of tussen die droëvrugte teenwoordig is nie;
 "wingerdvrugte" die gedroogde produk van enige druiwesort.

DEEL I

GRADERING VAN DROËVRUGTE

Algemeen

2. (1) Die klasse vir die verskillende soorte droëvrugte, asook die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings is behoudens subregulasies (2), (3) en (4) soos hierna uiteengesit.
 (2) Droëvrugte, anders as Laagste klas moet—
 (a) berei word van gesonde, ryp vrugte;
 (b) die geur hê wat kenmerkend is van die soort vrug waarvan dit berei is;
 (c) vry wees van gisting, muf, beskadiging, verrotting, bederf, oormatige klewerigheid, insekreste, insekte of enige vreemde stowwe (met uitsondering van droëvrugte wat vir vervaardigingsdoeleindes verkoop word en waarvan die houer gemerk is "vir vervaardiging—nie vir herverkoop", in welke geval 'n geringe mate van hierdie gebreke toegelaat sal word);
 (d) redelik vry wees van stingels (met uitsondering van stingelrosyntjies en stingelmuskatelrosyntjies), klonte of gekoepte stukke, korrelrigheid (met uitsondering van perskes met pit en geskilde perskes), verswarte en stukkendgedrukte vrugte; en
 (e) in die geval van appels, appelkose, perskes, pere en pruime ontpit of ontkern wees, behalwe waar anders vermeld.
 (3) Tensy die prosesse op die droëvrugte toegepas en die vorms of metodes van verpakking sodanig is dat 'n hoër voginhoud toegelaat kan word en daardie prosesse met vorms of metodes van verpakking tot bevrediging van die Direkteur van Inspeksiedienste beproef is, moet droëvrugte, anders as Laagste klas, in die geval van—
 (a) droë wingerdvrugte, nie meer as 20 persent (m/m) en droë boomvrugte nie meer as 23 persent (m/m) vog bevat nie, behalwe waar anders voorgeskryf;
 (b) droë pruimedante nie meer as 25 persent (m/m) vog bevat nie, behalwe wanneer verpak met 'n geskikte veroorloofde preserveermiddel;
 (c) alle swaelgebleikte droëvrugte nie meer as 29 persent (m/m) vog bevat nie, mits dit nie minder as 1 500 dele per miljoen swaeldioksied bevat nie; Met dien verstande dat, indien 'n koper 'n hoër voginhoud verlang, sodanige vrugte met 'n geskikte veroorloofde preserveermiddel behandel moet word en nie minder as 2 000 dele per miljoen swaeldioksied moet bevat nie; en
 (d) droëvrugtemengsels wat vrugte bevat wat nie swaelgebleik is nie, nie meer as gemiddeld 29 persent (m/m) vog bevat nie, mits die droëvrugtemengsel hoogstens een soort vrug bevat wat nie swaelgebleik is nie.
 (4) Droëvrugte, anders as Laagste klas, mag nie—
 (a) meer as 1,3 dele per miljoen arseen, bereken as arseentrioksied (As_2O_3) bevat nie;
 (b) meer as 2 000 dele per miljoen swaeldioksied (SO_2) of 600 dele per miljoen sorbiensuur ($CH_3-CH=CH=CH=CH-COOH$) bevat nie; of
 (c) enige chemiese middels anders as dié waarvoor in paragrawe (a) en (b) hierbo voorsiening gemaak is, bevat nie.

Korente

3. (1) Daar is drie klasse korente, naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.
 (2) *Spesifikasies:*

Gehaltfaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
1) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van klein, pitlose, ongeloogde korentedruifcultivars. (ii) Moet gesond en vry van dwergkorrels wees.	soos vir Klas 1.....	*
2) Kleur.....	Goed en vry van wit korente.....	Redelik goed en vry van wit korente.....	*
3) Tekstuur.....	Goed en vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.....	*
4) Geur.....	Ryk.....	Redelik goed.....	*
5) Vrugte met pitte.....	Geen.....	Geen.....	*
6) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	*
7) Korrelsteeltjies.....	Geen.....	Geen.....	*
8) Versuikerde korrels.....	Geen.....	Geen.....	*
9) Vlotters.....	Geen.....	Geen.....	*
10) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	*
11) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykings* (m/m, behalwe waar anders gespesifiseer).

Gehaltfaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
1) Kleur—		
(i) gering.....	20	40
(ii) ernstig.....	0	0
2) Vrugte met pitte.....	5	5
3) Letsels (ernstig).....	10	20
4) Korrelsteeltjies (volgens getal).....	10	20
5) Vlotters (volgens getal).....	5	10
6) Versuikerde korrels.....	10	20
7) Ongespesifiseerde vreemde stowwe (volgens getal).....	0	5
8) Vreemde plantmateriaal (volgens getal).....	2	5
9) Gesamentlike afwykings soos genoem onder (a) (ii), (c), (e), (f), (g) en (h) mits individuele perke hierbo nie oorskry word nie.....	20	35

Los rosyntjies

4. (1) Daar is vier klasse los rosyntjies, naamlik Klas 1, Klas 2 Pitloos, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2 Pitloos	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van geloogde Hanepoot- of Waltham Crossdruive (ii) Moet gesond wees.....	Soos vir Klas 1.....	Soos vir Klas 1.....	*
(b) Kleur.....	Bruin tot groenerig bruin.....	Enige kleur, maar vry verswarte rosyntjies	Soos vir klas 2 Pitloos.....	*
(c) Eenvormigheid van kleur	Eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	Soos vir Klas 2 Pitloos.....	*
(d) Tekstuur.....	Goed en vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig	Soos vir Klas 2 Pitloos.....	*
(e) Geur.....	Ryk.....	Goed.....	Redelik goed.....	*
(f) Groottegroep.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 13,5 mm kan gaan nie.	Moet deur 'n sif met mase van 10 mm kan gaan.	*	*
(g) Vrugte met pitte.....	*	Geen.....	*	*
(h) Vloppers.....	Geen.....	Geen.....	Geen.....	*
(i) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	Geen.....	*
(j) Korrelsteeltjies.....	Geen.....	Geen.....	Geen.....	*
(k) Versuikerde korrels.....	Geen.....	Geen.....	Geen.....	*
(l) Ongespesifiseerde vreemde stowwe	Geen.....	Geen.....	Geen.....	*
(m) Vreemde plantmateriaal	Geen.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykings (m/m, behalwe waar anders gespesifiseer).*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2 Pitloos	Klas 2
	%	%	%
(a) Kleur—			
(i) gering.....	15	40	40
(ii) ernstig.....	3	10	10
(b) Vrugte met pitte.....	—	20	—
(c) Vloppers (volgens getal).....	5	10	10
(d) Letsels (ernstig).....	10	20	20
(e) Korrelsteeltjies (volgens getal).....	10	20	20
(f) Versuikerde korrels.....	10	20	20
(g) Ongespesifiseerde vreemde stowwe (volgens getal).....	0	5	5
(h) Vreemde plantmateriaal (volgens getal).....	2	5	5
(i) Gesamentlike afwykings soos genoem onder (a) (ii), (c), (d), (f), (g) en (h), mits individuele perke hierbo nie oorskry word nie.....	20	35	35

— Dui aan nie van toepassing.

Los muskatelrosyntjies

5. (1) Daar is vier klasse los muskatelrosyntjies, naamlik Klas 1, Klas 2 Pitloos, Klas 2 en Laagste klas, ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2 Pitloos	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van ongeloogde Hanepoot- of Waltham Crossdruive (ii) Moet gesond wees.....	Soos vir Klas 1.....	Soos vir Klas 1.....	*
(b) Kleur.....	Donkerblouerig.....	Enige kleur, maar vry verswarte rosyntjies	Soos vir Klas 2 Pitloos.....	*
(c) Eenvormigheid van kleur	Eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	Soos vir Klas 2 Pitloos.....	*
(d) Tekstuur.....	Goed en vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig...	Soos vir Klas 2 Pitloos.....	*
(e) Geur.....	Ryk.....	Goed.....	Redelik goed.....	*
(f) Groottegroep.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 13,5 mm kan gaan nie....	Moet deur 'n sif met mase van 10,0 mm kan gaan.....	*	*
(g) Vrugte met pitte.....	*	Geen.....	*	*
(h) Vloppers.....	Geen.....	Geen.....	Geen.....	*
(i) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	Geen.....	*
(j) Korrelsteeltjies.....	Geen.....	Geen.....	Geen.....	*
(k) Versuikerde korrels.....	Geen.....	Geen.....	Geen.....	*
(l) Ongespesifiseerde vreemde stowwe	Geen.....	Geen.....	Geen.....	*
(m) Vreemde plantmateriaal	Geen.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykings* (m/m, behalwe waar anders gespesifiseer).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2 Pitloos	Klas 2
	%	%	%
(a) Kleur—			
(i) gering.....	3	10	10
(ii) ernstig.....	0	0	0
(b) Vrugte met pitte.....	—	20	—
(c) Vlotters (volgens getal).....	5	10	10
(d) Letsels (ernstig).....	10	20	20
(e) Korrelsteeltjies (volgens getal).....	10	20	20
(f) Versuikerde korrels.....	10	20	20
(g) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	0	5	5
(h) Vreemde plantmateriaal.....	2	5	5
(i) Gesamentlike afwykings soos genoem onder (a) (ii), (c), (d), (f), (g) en (h), mits individuele perke hierbo nie oorskry word nie.....	20	35	35

— Dui aan nie van toepassing.

Stingelrosyntjies

6. (1) Daar is drie klasse stingelrosyntjies, naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas, ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies*:

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van geloogde Hanepoot- of Waltham Crossdruive wat aan stingels vassit en waarvan alle onvolwasse korrels verwyder is (ii) Moet bestaan uit korrels met stingels van 'n redelike lengte (iii) Moet vry van klewerigheid wees.... (iv) Moet gesond wees.....	Soos vir Klas 1.....	*
(b) Kleur.....	Ligbruin.....	Ligbruin tot bruin.....	*
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	*
(d) Tektuur.....	Goed en vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.....	*
(e) Geur.....	Ryk.....	Goed.....	*
(f) Grootte van rosyntjies.....	Groot.....	Redelik groot.....	*
(g) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Redelik aantreklik.....	*
(h) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	*
(i) Versuikering.....	Geen.....	Geen.....	*
(j) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	*
(k) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykings* (m/m, behalwe waar anders gespesifiseer).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Vrugbestanddeel—		
(i) korrels sonder stingels (volgens getal).....	20	25
(ii) ander.....	0	0
(b) Letsels (ernstig).....	3	5
(c) Versuikering.....	10	20
(d) Ongespesifiseerde vreemde stowwe (volgens getal).....	0	5
(e) Vreemde plantmateriaal (volgens getal).....	2	5
(f) Gesamentlike afwykings soos genoem onder (b), (c), (d) en (e), mits individuele perke hierbo nie oorskry word nie.....	10	25

Stingelmuskatelrosyntjies

7. (1) Daar is drie klasse stingelmuskatelrosyntjies, naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van ongeloogde Hanepoot- of Waltham Crossdruive wat aan stingels vassit en waarvan alle onvolwasse korrels verwyder is (ii) Moet bestaan uit korrels met stingels van 'n redelike lengte (iii) Moet gesond wees.....	Soos vir Klas 1.....	*
(b) Kleur.....	Donkerblouerig.....	Soos vir Klas 1.....	*
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	*
(d) Tekstuur.....	Goed en vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.....	*
(e) Geur.....	Ryk.....	Goed.....	*
(f) Grootte van rosyntjies.....	Groot.....	Redelik groot.....	*
(g) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	*
(h) Versuikering.....	Geen.....	Geen.....	*
(i) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	*
(j) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykings (m/m, behalwe waar anders gespesifiseer).*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Vrugbestanddeel— (i) korrels sonder stingels (volgens getal).....	20	25
(ii) ander.....	0	0
(b) Letsels (ernstig).....	3	5
(c) Versuikering.....	10	20
(d) Ongespesifiseerde vreemde stowwe (volgens getal).....	0	5
(e) Vreemde plantmateriaal (volgens getal).....	2	5
(f) Gesamentlike afwykings soos genoem onder (b), (c), (d), en (e), mits individuele perke hierbo nie oorskry word nie.....	10	25

Ontpitte rosyntjies

8. (1) Daar is drie klasse ontpitte rosyntjies, naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van geloogde Hanepoot- of Waltham Crossdruive (ii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.....	*
(b) Kleur.....	Bruin tot groenerig bruin.....	Enige kleur, maar vry van verswarte rosyntjies	*
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	*
(d) Tekstuur.....	Goed en vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.....	*
(e) Geur.....	Ryk.....	Redelik goed.....	*
(f) Groottegroep.....	Moet berei word van Klas 1 los rosyntjies wat nie deur 'n sif met mase van 13,5 mm sal gaan nie	*	*
(g) Oormatige gekoekte stukke.....	Geen.....	Redelik vry.....	*
(h) Vrugte met pitte.....	Geen.....	Geen.....	*
(i) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	*
(j) Korrelsteeltjies.....	Geen.....	Geen.....	*
(k) Versuikering.....	Vry tydens verpakking.....	Soos vir Klas 1.....	*
(l) Vloppers.....	Geen.....	Geen.....	*
(m) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	*
(n) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykings (m/m, behalwe waar anders gespesifiseer).*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur— (i) gering.....	15	—
(ii) ernstig.....	3	10
(b) Vrugte met pitte.....	5	10
(c) Letsels (ernstig).....	10	20
(d) Korrelsteeltjies (volgens getal).....	10	20
(e) Vloppers (volgens getal).....	5	10
(f) Ongespesifiseerde vreemde stowwe (volgens getal).....	0	5
(g) Vreemde plantmateriaal (volgens getal).....	2	5
(h) Gesamentlike afwykings soos genoem onder (a) (ii), (c), (e), (f) en (g), mits individuele perke hierbo nie oorskry word nie.....	15	30

— Dui aan nie van toepassing.

Ontpitte muskatelrosyntjies

9. (1) Daar is drie klasse ontpitte muskatelrosyntjies, naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van ongeloopte Hanepoot- of Waltham Crossdruive (ii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.....	*
(b) Kleur.....	Donkerblouerig.....	Enige kleur, maar vry van verswarte rosyntjies	*
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	*
(d) Tektuur.....	Goed en vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.....	*
(e) Geur.....	Ryk.....	Redelik goed.....	*
(f) Groottegroep.....	Moet berei word van Klas 1 los muskatelrosyntjies wat nie deur 'n sif met mase van 13,5 mm sal gaan nie	*	*
(g) Oormatige gekoekte stukke.....	Geen.....	Redelik vry.....	*
(h) Vrugte met pitte.....	Geen.....	Geen.....	*
(i) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	*
(j) Korrelsteeltjies.....	Geen.....	Geen.....	*
(k) Versuikering.....	Vry tydens verpakking.....	Soos vir Klas 1.....	*
(l) Vlotters.....	Geen.....	Geen.....	*
(m) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	*
(n) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykings (m/m, behalwe waar anders gespesifiseer).*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur—		
(i) gering.....	15	—
(ii) ernstig.....	3	10
(b) Vrugte met pitte.....	5	10
(c) Letsels (ernstig).....	10	20
(d) Korrelsteeltjies (volgens getal).....	10	20
(e) Vlotters (volgens getal).....	5	10
(f) Ongespesifiseerde vreemde stowwe (volgens getal).....	0	5
(g) Vreemde plantmateriaal (volgens getal).....	2	5
(h) Gesamentlike afwykings soos genoem onder (a) (ii), (c), (e), (f) en (g), mits individuele perke hierbo nie oorskry word nie.....	15	30

—Dui aan nie van toepassing

O.R. sultanas

10. (1) Daar is drie klasse O.R. sultanas, naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van geloogde sultanadruive... (ii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.....	*
(b) Kleur.....	Heldergoud tot amber.....	Enige kleur, maar vry van verswarte korrels	*
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Die produk mag nie opvallend bont vertoon nie	*	*
(d) Grootte.....	Lywig.....	Redelik lywig.....	*
(e) Tektuur.....	Goed en vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.....	*
(f) Geur.....	Ryk.....	Redelik goed.....	*
(g) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	*
(h) Korrelsteeltjies.....	Geen.....	Geen.....	*
(i) Versuikerde korrels.....	Geen.....	Geen.....	*
(j) Vlotters.....	Geen.....	Geen.....	*
(k) Swartbekkie.....	Geen.....	Geen.....	*
(l) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	*
(m) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwydings* (m/m, behalwe waar anders gespesifiseer).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
a) Kleur—		
(i) gering.....	6	—
(ii) ernstig.....	3	10
b) Letsels (ernstig).....	10	20
c) Korrelsteeltjies (volgens getal).....	10	20
d) Versuikerde korrels.....	10	20
e) Vlotters (volgens getal).....	5	10
f) Swartbekkie.....	25	100
g) Ongespesifiseerde vreemde stowwe (volgens getal).....	0	5
h) Vreemde plantmateriaal (volgens getal).....	2	5
i) Gesamentlike afwykings soos genoem in (a) (ii), (b), (d), (e), (g) en (h), mits individuele perke hierbo nie oorskry word nie.....	20	35

— Dui aan nie van toepassing.

W.P. sultanas

11. (1) Daar is drie klasse W.P. sultanas, naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies*:

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van geloogde sultanadruiwe (ii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.....	*
b) Kleur.....	Ligbruin tot bruin.....	Enige kleur, maar vry van verswarte sultanas	*
c) Eenvormigheid van kleur.....	Eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	*
d) Grootte.....	Lywig.....	Redelik lywig.....	*
e) Tekstuur.....	Goed en vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.....	*
f) Geur.....	Ryk.....	Redelik goed.....	*
g) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	*
h) Korrelsteeltjies.....	Geen.....	Geen.....	*
i) Versuikerde korrels.....	Geen.....	Geen.....	*
j) Vlotters.....	Geen.....	Geen.....	*
k) Swartbekkie.....	Geen.....	Geen.....	*
l) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	*
m) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwydings* (m/m, behalwe waar anders gespesifiseer).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
a) Kleur—		
(i) gering.....	15	—
(ii) ernstig.....	3	10
b) Letsels (ernstig).....	10	20
c) Korrelsteeltjies (volgens getal).....	10	20
d) Versuikerde korrels.....	10	20
e) Vlotters (volgens getal).....	5	10
f) Swartbekkie.....	25	100
g) Ongespesifiseerde vreemde stowwe (volgens getal).....	0	5
h) Vreemde plantmateriaal (volgens getal).....	2	5
i) Gesamentlike afwykings soos genoem onder (a) (ii), (b), (d), (e), (g) en (h), mits individuele perke hierbo nie oorskry word nie.....	20	35

— Dui aan nie van toepassing.

Gebleikte sultanas

12. (1) Daar is drie klasse gebleikte sultanas, naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas, ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies*:

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van geloogde en gebleikte sultanadruiwe (ii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.....	*
b) Kleur.....	Goud.....	Goudkleurig, maar vry van donkerbruin korrels	*
c) Eenvormigheid van kleur.....	Eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	*
d) Tekstuur.....	Goed en vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.....	*
e) Grootte.....	Lywig.....	Redelik lywig.....	*
f) Geur.....	Ryk.....	Redelik goed.....	*
g) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	*
h) Swartbekkie.....	Geen.....	Geen.....	*
i) Korrelsteeltjies.....	Geen.....	Geen.....	*
j) Versuikerde korrels.....	Geen.....	Geen.....	*
k) Vlotters.....	Geen.....	Geen.....	*
l) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	*
m) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykinge* (m/m, behalwe waar anders gespesifiseer).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur—		
(i) gering.....	6	25
(ii) ernstig.....	2	5
(b) Letsels (ernstig).....	10	20
(c) Swartbekkie.....	20	100
(d) Korrelsteeltjies (volgens getal).....	10	20
(e) Versuikerde korrels.....	10	20
(f) Vlotters (volgens getal).....	5	10
(g) Ongespesifiseerde vreemde stowwe (volgens getal).....	0	5
(h) Vreemde plantmateriaal (volgens getal).....	2	5
(i) Gesamentlike afwykings soos genoem onder (a) (ii), (b), (e), (f), (g) en (h) mits individuele perke hierbo nie oorskry word nie.....	20	35

Thompson pitlose rosyne

13. (1) Daar is drie klasse Thompson pitlose rosyne, naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas, ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies*:

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Natuurlike songedroogde sultanas.. (ii) Berei van ongeloopte sultanadruie (iii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.....	*
(b) Kleur.....	Eenvormig.....	Enige kleur.....	*
(c) Tekstuur.....	Goed en vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.....	*
(d) Grootte.....	Lywig.....	Redelik lywig.....	*
(e) Geur.....	Ryk.....	Redelik goed.....	*
(f) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	*
(g) Korrelsteeltjies.....	Geen.....	Geen.....	*
(h) Versuikerde korrels.....	Geen.....	Geen.....	*
(i) Vlotters.....	Geen.....	Geen.....	*
(j) Swartbekkie.....	Geen.....	Geen.....	*
(k) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	*
(l) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykinge* (m/m, behalwe waar anders gespesifiseer).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur (ernstig).....	2	5
(b) Letsels (ernstig).....	10	20
(c) Korrelsteeltjies (volgens getal).....	10	20
(d) Versuikerde korrels.....	10	20
(e) Vlotters (volgens getal).....	5	10
(f) Swartbekkie.....	25	100
(g) Ongespesifiseerde vreemde stowwe (volgens getal).....	0	5
(h) Vreemde plantmateriaal (volgens getal).....	2	5
(i) Gesamentlike afwykings soos genoem onder (a) (ii), (b), (d), (e), (g) en (h), mits individuele perke hierbo nie oorskry word nie.....	20	35

Appelringe

14. (1) Daar is drie klasse appelringe, naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies*:

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van geskilte appels met dieselfde cultivareienskappe (ii) Appels moet ontkern en in ronde ringe reghoekig met die lengte-as gesny wees (iii) Moet gesond wees	(i) Berei van geskilte appels van enige cultivar (ii) en (iii) Soos vir Klas 1	*
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke cultivar	Vry van swart gedeeltes.....	*
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	*
(d) Tekstuur.....	Goed.....	Redelik goed.....	*
(e) Vorm.....	Heel ringe.....	Soos vir Klas 1.....	*
(f) Kernoorblyfsels.....	Geen.....	Geen.....	*
(g) Gebreke.....	Geen.....	Geen.....	*
(h) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	*
(i) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykyngs* (volgens getal, behalwe waar anders gespesifiseer).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur—		
(i) gering.....	15	35
(ii) ernstig.....	1	5
(b) Vorm (m/m).....	10	50
(c) Kernoorblyfsels.....	7	25
(d) Sifsels (m/m).....	1	10
(e) Gebreke.....	7	25
(f) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	0	5
(g) Vreemde plantmateriaal.....	2	5

Appelsegmente

15. (1) Daar is drie klasse appelsegmente, naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van geskilte appels met dieselfde cultivareienskappe, nie groter as 82 mm in deursnee nie en nie kleiner as 60 mm in deursnee nie, wat ontkern en in die lengte in vier tot sewe min of meer gelyke dele gesny is (ii) Moet gesond wees	(i) Berei van geskilte appels van enige cultivar wat ontkern en in die lengte in vier tot sewe min of meer gelyke dele gesny is (ii) Soos vir Klas 1	*
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke cultivar	Vry van swart gedeeltes.....	*
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	*
(d) Tekstuur.....	Goed.....	Redelik goed.....	*
(e) Vorm.....	Heel segmente.....	Soos vir Klas 1.....	*
(f) Kernoorblyfsels.....	Geen.....	Geen.....	*
(g) Gebreke.....	Geen.....	Geen.....	*
(h) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	*
(i) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykyngs* (volgens getal, behalwe waar anders gespesifiseer).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur—		
(i) gering.....	15	35
(ii) ernstig.....	1	5
(b) Vorm (m/m).....	10	50
(c) Kernoorblyfsels.....	7	25
(d) Sifsels (m/m).....	1	10
(e) Gebreke.....	7	25
(f) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	0	5
(g) Vreemde plantmateriaal.....	2	5

Appelkose (helftes, gebleik)

16. (1) Daar is vier klasse appelkose (helftes, gebleik), naamlik Klas 1, Klas 2 Plakkies, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2 Plakkies	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van gebleikte appelkose (ii) Moet bestaan uit glad-gesnyde helftes (iii) Moet gesond wees	(i) Soos vir Klas 1..... (ii) Moet bestaan uit appelkooshelftes wat weens oorrypheid in plat en onreëlmatige stukke gedroog het (iii) Soos vir Klas 1	(i) Soos vir Klas 1..... (ii) Moet bestaan uit glad-gesnyde helftes, maar mag dun en oorryp helftes bevat (iii) Soos vir Klas 1	*
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke cultivar	Taamluk helder, tipies vir die betrokke cultivar	Vry van swart gedeeltes.....	*
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Betreklik eenvormig.....	*	Redelik eenvormig.....	*
(d) Tekstuur.....	Goed en betreklik vlesig.....	Goed.....	Redelik goed en redelik vlesig	*
(e) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Betreklik aantreklik.....	Redelik aantreklik.....	*
(f) Minimum grootte.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 25 mm gaan nie	*	Moet nie deur 'n sif met mase van 14,1 mm gaan nie	*

Gehaltfaktor	Klas 1	Klas 2 Plakkies	Klas 2	Laagste klas
(g) Groottegroep— (i) groot.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 25 mm gaan nie	*	Soos vir Klas 1.....	
(ii) medium.....	—	*	Moet deur 'n sif met mase van 25 mm kan gaan, maar nie deur 'n sif met mase van 14,1 mm nie	*
(h) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	Geen.....	*
(i) Snitafwykings.....	Geen.....	Geen.....	Geen.....	*
(j) Ongespesifiseerde vreemde stowwe	Geen.....	Geen.....	Geen.....	*
(k) Vreemde plantmateriaal	Geen.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

— Dui aan nie toelaatbaar.

(3) Afwykings (volgens getal).

Gehaltfaktor	Klas 1	Klas 2 Plakkies	Klas 2
	%	%	%
(a) Kleur— (i) gering.....	25	35	35
(ii) ernstig.....	1	5	5
(b) Letsels— (i) gering.....	20	100	100
(ii) ernstig.....	5	25	25
(c) Snitafwykings.....	10	—	25
(d) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	2	4	4
(e) Vreemde plantmateriaal.....	3	6	6

— Dui aan nie van toepassing.

Heel ontpitte appelkose (gebleik)

17. (1) Daar is vier klasse heel ontpitte appelkose (gebleik), naamlik Klas 1, Klas 2 Plakkies, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies:

Gehaltfaktor	Klas 1	Klas 2 Plakkies	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van gebleikte heel appelkose (ii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.....	Soos vir Klas 1.....	*
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke cultivar	Taamlik helder en tipies vir die betrokke cultivar	Vry van swart gedeeltes.....	*
(c) Eenvormigheid van kleur	Betreklik eenvormig.....	Taamlik eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	*
(d) Tekstuur.....	Goed en betreklik vlesig.....	Goed.....	Redelik goed en redelik vlesig	*
(e) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Betreklik aantreklik.....	Redelik aantreklik.....	*
(f) Vorm.....	Die twee helftes moet aan mekaar geheg wees en die normale ronding van die vrug moet behoue bly	*	Die twee helftes moet aan mekaar geheg wees, maar mag swakgevormde heel appelkose bevat	
(g) Minimum grootte....	Moet nie deur 'n sif met mase van 25 mm gaan nie	*	Moet nie deur 'n sif met mase van 14,1 mm kan gaan nie	*
(h) Groottegroep— (i) groot.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 25 mm kan gaan nie	*	Soos vir Klas 1.....	*
(ii) medium.....	—	*	Moet deur 'n sif met mase van 25 mm kan gaan, maar nie deur 'n sif met mase van 14,1 mm nie	
(i) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	Geen.....	*
(j) Ongespesifiseerde vreemde stowwe	Geen.....	Geen.....	Geen.....	*
(k) Vreemde plantmateriaal	Geen.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

— Dui aan nie toelaatbaar.

(3) *Afwykinge* (volgens getal).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2 plakkies	Klas 2
	%	%	%
(a) Kleur—			
(i) gering.....	25	35	35
(ii) ernstig.....	1	5	5
(b) Letsels—			
(i) gering.....	20	100	100
(ii) ernstig.....	5	25	25
(c) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	2	4	4
(d) Vreemde plantmateriaal.....	3	6	6

Mebos (gebleik)

18. (1) Daar is drie klasse mebos (gebleik), naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies in subregulasie (2) voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van volryp heel appelkose waarvan die skille en pitte verwyder is (ii) Twee of meer voorbereide appelkose kan aanmekeer gedruk word om die gewenste grootte en vorm te kry (iii) Sout of suiker mag bygevoeg word (iv) Moet glad en netjies afgerond wees (v) Moet gesond wees (vi) Mag nie gemaalde vrugte bevat nie	(i) Die pitte moet verwyder wees..... (ii), (iii), (iv) en (v) Soos vir Klas 1 (vi) Mag uit gemaalde, ongeskilte vrugte bestaan	* *
(b) Kleur.....	Helder, kenmerkend van die betrokke kultivar en vry van swart gedeeltes	Taamlik goed.....	*
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	*
(d) Tekstuur.....	Goed.....	Taamlik goed.....	*
(e) Grootte.....	(i) Eenvormig..... (ii) Deursnee: 40 mm tot 50 mm (iii) Dikte: 9 mm tot 10 mm	*	*
(f) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	*
(g) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Feitlik vry.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

Perskes (skyfies, taaipit, ongeskil, gebleik)

19. (1) Daar is drie klasse perskes (skyfies, taaipit, ongeskil, gebleik), naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van ongeskilte, gebleikte taaiperskes (ii) Moet bestaan uit gladgesnyde perskeskyfies (iii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.....	*
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke kultivar	Vry van swart gedeeltes.....	*
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Betreklik eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	*
(d) Tekstuur.....	Goed en betreklik vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.....	*
(e) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Redelik aantreklik.....	*
(f) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	*
(g) Maksimum dikte.....	14 mm.....	*	*
(h) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	*
(i) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykinge* (volgens getal).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur—		
(i) gering.....	25	35
(ii) ernstig.....	1	5
(b) Letsels—		
(i) gering.....	20	100
(ii) ernstig.....	5	25
(c) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	2	4
(d) Vreemde plantmateriaal.....	3	6

Perskes (helftes, ongeskil, ongebleik)

20. (1) Daar is drie klasse perskes (helftes, ongeskil, ongebleik), naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van ongeskilte, ongebleikte perskes (ii) Moet in helftes gladgesny wees (iii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.....	*
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke cultivar	Vry van swart gedeeltes.....	*
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Betreklik eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	*
(d) Tekstuur.....	Goed en betreklik vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.....	*
(e) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Redelik aantreklik.....	*
(f) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	*
(g) Snitafwyking.....	Geen.....	Geen.....	*
(h) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	*
(i) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykings (volgens getal).*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur—		
(i) gering.....	25	35
(ii) ernstig.....	1	5
(b) Letsels—		
(i) gering.....	20	100
(ii) ernstig.....	5	25
(c) Snitafwykings.....	10	25
(d) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	2	4
(e) Vreemde plantmateriaal.....	3	6

Perskes (helftes, ongeskil, gebleik)

21. (1) Daar is drie klasse perskes (helftes, ongeskil, gebleik), naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van ongeskilte gebleikte perskes (ii) Moet bestaan uit gladgesnyde helftes (iii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1, maar mag dun en oorryp helftes bevat	*
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke cultivar	Vry van swart gedeeltes.....	*
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Betreklik eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	*
(d) Tekstuur.....	Goed en betreklik vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.....	*
(e) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Redelik aantreklik.....	*
(f) Minimum grootte.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 19 mm kan gaan nie	*	*
(g) Groottegroep—			
(i) groot.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 32 mm kan gaan nie	Soos vir Klas 1.....	*
(ii) medium.....	Moet deur 'n sif met mase van 32 mm kan gaan, maar nie deur 'n sif met mase van 19 mm nie	Soos vir Klas 1.....	*
(iii) gemeng.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 19 mm kan gaan nie	*	*
(h) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	*
(i) Snitafwykings.....	Geen.....	Geen.....	*
(j) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	*
(k) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykings (volgens getal).*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur—		
(i) gering.....	25	35
(ii) ernstig.....	1	5
(b) Letsels—		
(i) gering.....	20	100
(ii) ernstig.....	5	25
(c) Snitafwykings.....	10	25
(d) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	2	4
(e) Vreemde plantmateriaal.....	3	6

Perskes (helftes, taaipit, geskil, gebleik)

22. (1) Daar is drie klasse perskes (helftes, taaipit, geskil, gebleik), naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van geskild en gebleikte taaipitperskes (ii) Moet bestaan uit gladgesnyde perskehelftes (iii) Moet gesond wees Helder en tipies vir die betrokke kultivar	Soos vir Klas 1.....	*
(b) Kleur.....	Betreklik eenvormig.....	Vry van swart gedeeltes.....	*
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Goed en betreklik vlesig.....	Redelik eenvormig.....	*
(d) Tekstuur.....	Aantreklik.....	Redelik goed en redelik vlesig.....	*
(e) Voorkoms.....	Geen.....	Redelik aantreklik.....	*
(f) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	*
(g) Snitafwykings.....	Geen.....	Geen.....	*
(h) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	*
(i) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykings (volgens getal).*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur—		
(i) gering.....	25	35
(ii) ernstig.....	1	5
(b) Letsels—		
(i) gering.....	20	100
(ii) ernstig.....	5	25
(c) Snitafwykings.....	10	25
(d) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	2	4
(e) Vreemde plantmateriaal.....	3	6

Perskes met pit

23. (1) Daar is twee klasse perskes met pit, naamlik Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van geskild of ongeskild taaipitperskes..... (ii) Moet vry wees van opsigtelike skilreste indien geskil (iii) Moet gesond wees Vry van swart gedeeltes.....	*
(b) Kleur.....	Redelik eenvormig.....	*
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Redelik goed en redelik vlesig.....	*
(d) Tekstuur.....	Redelik aantreklik.....	*
(e) Voorkoms.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 25 mm kan gaan nie.....	*
(f) Minimum grootte.....	Geen.....	*
(g) Letsels.....	Geen.....	*
(h) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	*
(i) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykings (volgens getal).*

Gehaltefaktor	Klas 2
	%
(a) Kleur—	
(i) gering.....	35
(ii) ernstig.....	5
(b) Letsels—	
(i) gering.....	100
(ii) ernstig.....	25
(c) Minimum grootte (vrugte kleiner as 25 mm).....	15
(d) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	4
(e) Vreemde plantmateriaal.....	6

Perskes (helftes, taaipit, ongeskil, gebleik)

24. (1) Daar is drie klasse perskes (helftes, taaipit, ongeskil, gebleik), naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
1) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van ongeskilte, gebleikte, taaipitperskes (ii) Moet bestaan uit gladgesnyde helftes (iii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.....	*
2) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke kultivar	Vry van swart gedeeltes.....	*
3) Eenvormigheid van kleur.....	Betreklik eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	*
4) Tekstuur.....	Goed en betreklik vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.....	*
5) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Redelik aantreklik.....	*
6) Minimum grootte.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 19 mm kan gaan nie	*	*
7) Groottegroep—			
(i) groot.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 32 mm kan gaan nie	Soos vir Klas 1.....	*
(ii) medium.....	Moet deur 'n sif met mase van 32 mm kan gaan, maar nie deur 'n sif met mase van 19 mm nie	Soos vir Klas 1.....	*
(iii) gemeng.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 19 mm kan gaan nie	*	
8) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	*
9) Snitafwykings.....	Geen.....	Geen.....	*
10) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	*
11) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykings (volgens getal).*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
1) Kleur—	%	%
(i) gering.....	25	35
(ii) ernstig.....	1	5
2) Letsels—		
(i) gering.....	20	100
(ii) ernstig.....	5	25
3) Snitafwykings.....	10	25
4) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	2	4
5) Vreemde plantmateriaal.....	3	6

Perskekrulletjies

25. (1) Daar is drie klasse perskekrulletjies, naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
1) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van ongeskilte of geskilte taaipitperskes (ii) Moet vry wees van opsigtelike skilreste indien geskil (iii) Moet gesond wees	(i) en (iii) Soos vir Klas 1..... (ii) Moet taamlik vry wees van opsigtelike skilreste indien geskil	*
2) Voginhoud (m/m).....	Nie meer as 15% nie.....	Soos vir Klas 1.....	*
3) Kleur.....	Helder en goed.....	Redelik goed.....	*
4) Eenvormigheid van kleur.....	Eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	*
5) Eenvormigheid van grootte.....	Eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	*
6) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Redelik aantreklik.....	*
7) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	*
8) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykings (volgens getal).*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
1) Kleur—	%	%
(i) gering.....	25	35
(ii) ernstig.....	1	5
2) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	2	4
3) Vreemde plantmateriaal.....	3	6

Kaalperskes (helftes, gebleik)

26. (1) Daar is drie klasse kaalperskes (helftes, gebleik), naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	Gebleikte, gesonde, gladgesnyde kaalperskehelftes	Gesonde kaalperskehelftes, maar mag dun en oorryp helftes bevat	*
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke kultivar	Vry van swart gedeeltes.....	*
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Betreklik eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	*
(d) Tekstuur.....	Goed en betreklik vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.....	*
(e) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Redelik aantreklik.....	*
(f) Minimum grootte.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 14 mm kan gaan nie	*	*
(g) Groottegroep—			
(i) groot.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 25 mm kan gaan nie	Soos vir Klas 1.....	
(ii) medium.....	Moet deur 'n sif met mase van 25 mm kan gaan, maar nie deur 'n sif met mase van 14 mm nie	Soos vir Klas 1.....	*
(iii) gemeng.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 14 mm kan gaan nie	*	
(h) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	*
(i) Snitafwykings.....	Geen.....	Geen.....	*
(j) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	*
(k) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykings (volgens getal).*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur—		
(i) gering.....	25	35
(ii) ernstig.....	1	5
(b) Letsels—		
(i) gering.....	20	100
(ii) ernstig.....	5	25
(c) Snitafwykings.....	10	25
(d) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	2	4
(e) Vreemde plantmateriaal.....	3	6

Pere (helftes, ongeskil, gebleik)

27. (1) Daar is drie klasse pere (helftes, ongeskil, gebleik), naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van ongeskilde en gebleikte pere (ii) Moet bestaan uit gladgesnyde helftes (iii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.....	*
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke kultivar	Vry van swart gedeeltes.....	*
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Betreklik eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	*
(d) Tekstuur.....	Goed en betreklik vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.....	*
(e) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Redelik aantreklik.....	*
(f) Minimum grootte.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 25 mm kan gaan nie	*	*
(g) Groottegroep—			
(i) groot.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 38 mm kan gaan nie	Soos vir Klas 1.....	*
(ii) medium.....	Moet deur 'n sif met mase van 38 mm kan gaan, maar nie deur 'n sif met mase van 25 mm nie	Soos vir Klas 1.....	
(iii) gemeng.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 25 mm kan gaan nie	*	
(h) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	*
(i) Kelk-, kern- en steelreste.....	Geen.....	Geen.....	*
(j) Snitafwykings.....	Geen.....	Geen.....	*
(k) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	*
(l) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykinge* (volgens getal).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur—	25	35
(i) gering.....	1	5
(ii) ernstig.....		
(b) Letsels—	20	100
(i) gering.....	5	25
(ii) ernstig.....	10	25
(c) Snitafwykings.....	7	25
(d) Kelk-, kern- en steelreste.....	2	4
(e) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	3	6
(f) Vreemde plantmateriaal.....		

Pere (helftes, geskil, gebleik)

28. (1) Daar is drie klasse pere (helftes, geskil, gebleik), naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies*:

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van geskilde en gebleikte pere (ii) Moet bestaan uit gladgesnyde helftes (iii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.....	*
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke cultivar	Vry van swart gedeeltes.....	*
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Betreklik eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	*
(d) Tekstuur.....	Goed en betreklik vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.....	*
(e) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Redelik aantreklik.....	*
(f) Minimum grootte.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 19 mm kan gaan nie	*	*
(g) Groottegroep—			
(i) groot.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 32 mm kan gaan nie	Soos vir Klas 1.....	
(ii) medium.....	Moet deur 'n sif met mase van 32 mm kan gaan, maar nie deur 'n sif met mase van 19 mm nie	Soos vir Klas 1.....	*
(iii) gemeng.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 19 mm kan gaan nie	*	
(h) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	*
(i) Kelk-, kern- en steelreste.....	Geen.....	Geen.....	*
(j) Snitafwykings.....	Geen.....	Geen.....	*
(k) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	*
(l) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykinge* (volgens getal).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur—	25	35
(i) gering.....	1	5
(ii) ernstig.....		
(b) Letsels—	20	100
(i) gering.....	5	25
(ii) ernstig.....	10	25
(c) Snitafwykings.....	7	25
(d) Kelk-, kern- en steelreste.....	2	4
(e) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	3	6
(f) Vreemde plantmateriaal.....		

Pere (segmente, ongeskil, gebleik)

29. (1) Daar is drie klasse pere (segmente, ongeskil, gebleik), naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies*:

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van pere wat ontkern en in die lengte in naastenby vier of meer gelyke dele gesny is (ii) Moet gebleik wees (iii) Moet gladgesny wees (iv) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.....	*
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke cultivar	Vry van swart gedeeltes.....	*
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Betreklik eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	*
(d) Tekstuur.....	Goed en betreklik vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.....	*
(e) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Redelik aantreklik.....	*
(f) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	*
(g) Kelk-, kern- en steelreste.....	Geen.....	Geen.....	*
(h) Snitafwykings.....	Geen.....	Geen.....	*
(i) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	*
(j) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykinge* (volgens getal).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur—		
(i) gering.....	25	35
(ii) ernstig.....	1	5
(b) Letsels—		
(i) gering.....	20	100
(ii) ernstig.....	5	25
(c) Snitafwykings.....	10	25
(d) Kelk-, kern- en steelreste.....	7	25
(e) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	2	4
(f) Vreemde plantmateriaal.....	3	6

Pere (helftes, met kern, gebleik)

30. (1) Daar is twee klasse pere (helftes, met kern, gebleik), naamlik Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies*:

Gehaltefaktor	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van ongeskilte, gebleikte pere met kern van die cultivar Bon Chrétien (Bartlett) (ii) Moet bestaan uit gladgesnyde helftes (iii) Moet gesond wees	*
(b) Kleur.....	Vry van swart gedeeltes.....	*
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Redelik eenvormig.....	*
(d) Tektuur.....	Redelik goed en redelik vlesig.....	*
(e) Voorkoms.....	Redelik aantreklik.....	*
(f) Letsels.....	Geen.....	*
(g) Snitafwykings.....	Geen.....	*
(h) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	*
(i) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	*

(3) *Afwykinge* (volgens getal).

Gehaltefaktor	Klas 2
	%
(a) Kleur—	
(i) gering.....	35
(ii) ernstig.....	5
(b) Letsels	
(i) gering.....	100
(ii) ernstig.....	25
(c) Snitafwykings.....	25
(d) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	4
(e) Vreemde plantmateriaal.....	6

Vye (gebleik)

31. (1) Daar is drie klasse vye (gebleik), naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies*:

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van gebleikte vye..... (ii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.....	*
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke cultivar	Vry van swart gedeeltes.....	*
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Betreklik eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	*
(d) Tektuur.....	Goed en betreklik vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.....	*
(e) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Redelik aantreklik.....	*
(f) Minimum grootte.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 19 mm kan gaan nie	*	*
(g) Groottegroep—			
(i) groot.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 25 mm kan gaan nie	Soos vir Klas 1.....	*
(ii) medium.....	Moet deur 'n sif met mase van 25 mm kan gaan, maar nie deur 'n sif met mase van 19 mm nie	Soos vir Klas 1.....	*
(iii) gemeng.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 19 mm kan gaan nie	*	*
(h) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	*
(i) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	*
(j) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykyngs* (volgens getal).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur—		
(i) gering.....	25	35
(ii) ernstig.....	1	5
(b) Letsels—		
(i) gering.....	20	100
(ii) ernstig.....	5	25
(c) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	2	4
(d) Vreemde plantmateriaal.....	3	6

Pruime (helftes gebleik)

32. (1) Daar is drie klasse pruime (helftes, gebleik), naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies*:

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van gebleikte pruime van die geel vleis kultivars (ii) Moet bestaan uit gladgesnyde pruim-helftes (iii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1, maar mag dun en oorryp pruimhelftes bevat	*
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke kultivar	Vry van swart gedeeltes.....	*
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Betreklik eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	*
(d) Tekstuur.....	Goed en betreklik viesig.....	Redelik goed en redelik viesig.....	*
(e) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Redelik aantreklik.....	*
(f) Minimum grootte.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 25 mm kan gaan nie	*	*
(g) Groottegroep—			
(i) groot.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 25 mm kan gaan nie	Soos vir Klas 1.....	*
(ii) medium.....	—	Moet deur 'n sif met mase van 25 mm kan gaan	*
(h) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	*
(i) Snitafwykings.....	Geen.....	Geen.....	*
(j) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	*
(k) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykyngs* (volgens getal).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur—		
(i) gering.....	25	35
(ii) ernstig.....	1	5
(b) Letsels—		
(i) gering.....	20	100
(ii) ernstig.....	5	25
(c) Snitafwykings.....	10	25
(d) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	2	4
(e) Vreemde plantmateriaal.....	3	6

Pruimedante

33. (1) Daar is drie klasse prui medante, naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies*:

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van heel prui medante van geskikte kultivars (ii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.....	*
(b) Kleur.....	Goed.....	Redelik goed.....	*
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	*
(d) Tekstuur.....	Goed.....	Redelik goed.....	*
(e) Geur.....	Ryk.....	Redelik goed.....	*
(f) Lywigheid.....	Vliesig.....	Redelik viesig.....	*
(g) Minimum grootte.....	Mag nie 70 vrugte per 454 g oorskry nie	Mag nie 125 vrugte per 454 g oorskry nie	*
(h) Tellinggroep /454 g—			
(i) ekstra groot.....	1-40.....	Soos vir Klas 1.....	*
(ii) groot.....	41-70.....	Soos vir Klas 1.....	*
(iii) medium.....	—: 71-100 indien bestem vir vrugteslaai	71-100.....	*
(iv) klein.....	—	101-125.....	*
(i) Eenvormigheid van grootte.....	Eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	*
(j) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	*
(k) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	*
(l) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

— Dui aan nie toelaatbaar.

(3) *Afwykinge* (volgens getal).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel (beskadigde en gebreekte pruimedante).....	% 5	% 10
(b) Letsels—		
(i) gering.....	10	100
(ii) ernstig.....	3	20
(c) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	0	5
(d) Vreemde plantmateriaal.....	2	5
(e) Tellinggroep.....	5	10

Gemengde droë boomvrugte (vrugteslaai)

34. (1) Daar is drie klasse gemengde droë boomvrugte of vrugteslaai, naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies*:

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	'n Mengsel van slegs Klas 1 boomvrugte	'n Mengsel van minstens Klas 2 boomvrugte	*
(b) Mengsel.....	Moet bestaan uit minstens drie soorte droë boomvrugte wat hoogstens 67% (m/m) van enige besondere soort bevat: Met dien verstande dat die massa van enige van die oorblywende soorte nie minder as 10% moet wees nie en in die geval van appels nie minder as 5% nie	Soos vir Klas 1.....	*
(c) Ongespesifiseerde vreemde stowwe...	Geen.....	Geen.....	*
(d) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykinge* (volgens getal).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	% 0	% 5
(b) Vreemde plantmateriaal.....	2	5

Gemengde droë wingerdvrugte (spesifieke benamings koekmengsel, korente—Thompson Pitloos rosynmengsel, bakkersmengsel)

35. (1) Daar is drie klasse gemengde droë wingerdvrugte, naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies*:

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	'n Mengsel van slegs Klas 1 Pitlose wingerdvrugte met of sonder die toevoeging van fyngekapte skil of kersies	'n Mengsel van minstens Klas 2 Pitlose wingerdvrugte met of sonder die toevoeging van fyngekapte skil of kersies	*
(b) Ongespesifiseerde vreemde stowwe...	Geen.....	Geen.....	*
(c) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykinge* (volgens getal).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	% 0	% 5
(b) Vreemde plantmateriaal.....	2	5

Gemengde droëvrugte (geskenkpakkie)

36. (1) Daar is drie klasse gemengde droëvrugte (geskenkpakkie), naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
a) Vrugbestanddeel.....	(i) Moet bestaan uit 'n mengsel van slegs Klas 1 droëvrugte (ii) In die geval van rosyne hoef die korrelsteeltjies nie verwyder te word nie	(i) Moet bestaan uit 'n mengsel van minstens Klas 2 droëvrugte (ii) Soos vir Klas 1	*
b) Mengsel.....	Moet bestaan uit minstens vyf verskillende soorte droëvrugte waarvan nie een minder as 10% (m/m) sal wees nie en in die geval van appels nie minder as 5% nie	Soos vir Klas 1.....	*
c) Ongespesifiseerde vreemde stowwe...	Geen.....	Geen.....	*
d) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykinge (volgens getal).*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
a) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	% 0	% 5
b) Vreemde plantmateriaal.....	2	5

Tweevrug

37. (1) Daar is drie klasse tweevrug, naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
a) Vrugbestanddeel.....	'n Mengsel van slegs Klas 1 boomvrugte	'n Mengsel van minstens Klas 2 boomvrugte	*
b) Mengsel.....	Moet bestaan uit twee soorte boomvrugte wat hoogstens 75% (m/m) van enige besondere soort bevat	Soos vir Klas 1.....	*
c) Ongespesifiseerde vreemde stowwe...	Geen.....	Geen.....	*
d) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykinge (volgens getal).*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
a) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	% 0	% 5
b) Vreemde plantmateriaal.....	2	5

Pitlose droë wingerdvrugte met gekapte skil en/of kersies

38. (1) Daar is drie klasse pitlose droë wingerdvrugte met gekapte skil en/of kersies, naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
a) Vrugbestanddeel.....	Moet bestaan uit slegs Klas 1 pitlose droë wingerdvrugte met die toevoeging van fyngekapte skil en/of kersies	Moet bestaan uit minstens Klas 2 pitlose droë wingerdvrugte met die toevoeging van fyngekapte skil en/of kersies	*
b) Ongespesifiseerde vreemde stowwe...	Geen.....	Geen.....	*
c) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykinge (volgens getal).*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
a) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	% 0	% 5
b) Vreemde plantmateriaal.....	2	5

Droëvrugte: verdobbel

39. (1) Daar is drie klasse verdobbelde droëvrugte, naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Moet van gesonde, geskikte droëvrugte berei word (ii) Moet kubusvormig gesny wees	Soos vir Klas 1.....	*
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke kultivar	Vry van swart gedeeltes.....	*
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Betreklik eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	*
(d) Tekstuur.....	Goed en vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.....	*
(e) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Redelik aantreklik.....	*
(f) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	*
(g) Snitafwykings.....	Geen.....	Geen.....	*
(h) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	*
(i) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykings* (m/m, behalwe waar anders gespesifiseer).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur—		
(i) gering.....	15	35
(ii) ernstig.....	1	5
(b) Letsels—		
(i) gering.....	10	100
(ii) ernstig.....	5	25
(c) Snitafwykings.....	40	60
(d) Ongespesifiseerde vreemde stowwe (volgens getal).....	0	5
(e) Vreemde plantmateriaal (volgens getal).....	2	5

Gemaalde droëvrugte

40. (1) Daar is drie klasse gemaalde droëvrugte, naamlik Klas 1, Klas 2 en Laagste klas ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2	Laagste klas
(a) Vrugbestanddeel.....	Moet van gesonde droëvrugte berei word	Soos vir Klas 1.....	*
(b) Kleur.....	Aantreklik en sonder swart stukkies.....	Enige kleur, maar vry van swart stukkies.....	*
(c) Tekstuur.....	Goed.....	Redelik goed.....	*
(d) Toelaatbare vorms.....	Rolle of lekkers.....		*
(e) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	*
(f) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.....	*
(g) Versoeters en kleurstowwe.....	Veroorloofde versoeters en kleurstowwe mag bygevoeg word	Soos vir Klas 1.....	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykings* (volgens getal).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	0	5
(b) Vreemde plantmateriaal.....	2	5

DEEL II

HOUERS EN VERPAKKING

Houers

41. (1) Die houters waarin droëvrugte verpak word, moet vervaardig wees van 'n materiaal wat vir die verpakking en vervoer van droëvrugte geskik is.

(2) Die houters moet skoon, sterk, heel en nuut wees.

Verpakking

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

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

DEEL III

MERKVEREISTES

Merk van houters

43. (1) Buitehouters met droëvrugte van meer as 3 kg, insluitende buitehouters met klein houters droëvrugte daarin verpak en bestem vir verkoop in die Republiek, moet duidelik en leesbaar in drukskrif gemerk wees met die volgende gegewens:

- Die naam en adres of handelsmerk van die eienaar of afsender van die droëvrugte op die een sy van die houer; en
- die land van herkoms in letters minstens 6 mm hoog.

(b) Op een kopkant van die houer moet verskyn in letters van minstens 12 mm hoog:

(i) 'n Juiste beskrywing van die soort vrug, klas en groottegroep van die inhoud: Met dien verstande dat aanvaarbare afkortings gebruik mag word om die soort en groottegroep aan te dui en met dien verstande verder dat groottegradering opsioneel is indien in deursigtige houters verpak en indien 'n groottegroep op die verpakking verskyn, moet die produk voldoen aan die vereistes ten opsigte van groottegradering vir die betrokke soort droëvrugte soos in Deel I van hierdie regulasies uiteengesit; en

(ii) 'n Juiste beskrywing van die netto inhoudsmassa by verpakking: Met dien verstande dat houters met 'n diepte van minder as 185 mm op die sykant gemerk mag word.

(c) 'n Houer waarin O.R., W.P., gebleikte sultanas of Thompson pitlose rosyntjies verpak is wat deur 'n sif met mase van 9 mm gaan, maar nie deur 'n sif met mase van 5,5 tot 6 mm nie moet benewens die ander merktekens soos onder (b) (i) omskryf, gemerk word "KLEIN", in letters minstens 12 mm hoog.

(d) In die geval van droë wingerdvrugte mag die woord "seeded" in plaas van "depipped" gebruik word.

(e) (i) Thompson pitlose rosyntjies mag as "pitlose rosyne" gemerk word; en

(ii) O.R. sultanas mag as "sultanas" gemerk word.

(f) Die woorde "Vir vervaardiging" moet daarop gemerk wees in letters minstens 6 mm hoog indien die produk nie kwalifiseer vir Klas 2 nie en mits dit vir vervaardigingsdoeleindes bestem is.

(2) Houters met droëvrugte van 3 kg en minder, bestem vir verkoop in die Republiek, moet duidelik en leesbaar in drukskrif met die volgende gegewens gemerk wees:

(a) Die naam en adres en/of handelsmerk van die eienaar of afsender;

(b) die land van herkoms in duidelike leesbare letters;

(c) die groottegroep van die inhoud in letters wat ten minste 3 mm hoog is: Met dien verstande dat groottegradering opsioneel is indien in deursigtige houters verpak en met dien verstande verder dat indien 'n groottegroep op die verpakking verskyn, die produk moet voldoen aan die vereistes ten opsigte van groottegradering vir die betrokke soort droëvrugte soos in Deel I van hierdie regulasies uiteengesit;

(d) die soort, klas en netto massa van die inhoud met letters wat ten minste 3 mm hoog is:

Met dien verstande dat aanvaarbare afkortings gebruik mag word om die soort en groottegroep aan te dui en met dien verstande verder dat die netto massa nie op die houters met 'n inhoud van 63 g en minder hoeft te verskyn nie;

(e) 'n Houer waarin O.R., W.P., gebleikte sultanas of Thompson pitlose rosyntjies verpak is wat deur 'n sif met mase van 9 mm gaan, maar nie deur 'n sif met mase van 5,5 tot 6 mm nie, moet benewens die ander merktekens soos onder (2) (c) omskryf gemerk word "KLEIN", in letters minstens 3 mm hoog;

(f) In die geval van droë wingerdvrugte mag die woord "seeded" in plaas van "depipped" gebruik word;

(g) (i) Thompson pitlose rosyntjies mag as "pitlose rosyntjies" gemerk word; en

(ii) O.R. sultanas mag as "Sultanas" gemerk word;

(h) die woorde "Vir vervaardiging" moet daarop gemerk wees in letters minstens 3 mm hoog indien die produk nie kwalifiseer vir Klas 2 nie en mits dit vir vervaardigingsdoeleindes bestem is.

(3) Geen bewoording, merk of illustrasie wat moontlik direk of by implikasie, 'n misleidende indruk kan skep van die inhoud, of van die gehalte, klas of groottegroep daarvan, mag op 'n houer wat droëvrugte bevat, of op 'n pak wat sodanige houters bevat gemerk word nie.

Los droëvrugte

44. Wanneer droëvrugte anders as in houters vir verkoop uitgestal is—

(a) mag 'n hoeveelheid daarvan van 'n bepaalde klas, groottegroep, telling of cultivar, na gelang van die geval, nie deurmekaar met droëvrugte van 'n ander klas, groottegroep, telling of cultivar aldus uitgestal wees nie; en

(b) moet die klas en cultivar van so 'n hoeveelheid droëvrugte in duidelike leesbare drukskrif van minstens 10 mm hoog aangetoon word op 'n kennisgewingbord wat prominent by die betrokke hoeveelheid droëvrugte geplaas is.

DEEL IV

ONDERSOEKMETODES

Voginhoud

45. (1) Die voginhoud van droëvrugte moet soos volg bepaal word:

Onttrek 'n verteenwoordigende monster van die droëvrugte en versprei 5–10 g van die bereide monster so eweredig moontlik oor die boom van 'n metaalhouer, ongeveer 85 mm in deursnee en toegerus met 'n deksel wat styf pas. Bepaal die massa en droog sonder deksel by 70 °C vir ses uur onder druk wat nie 100 mm kwik te bowe gaan nie. Stuur 'n stadige stroom lug (ongeveer twee borrels per sekonde), gedroog deur dit deur H₂SO₄ te stuur, deur. (Die metaalhouer moet so geplaas word dat dit in direkte aanraking met die metaalrak van die oond is.) Plaas die deksel terug, verkoel die houer in 'n desikkator, en bepaal die massa. Verontagsaam enige tydelike vermindering in die temperatuur van die oond wat as gevolg van die vinnige verdamping van water in die begin mag voorkom. Gebruik in die geval van rosyntjies, en ander droëvrugte wat 'n hoë persentasie suiker bevat, omtrent 5 g van die monster, en droog en bepaal die massa van sowat 2 g fyn verdeelde asbestos met die houer. Klam aan met warm water, meng die monster en asbestos deeglik, verdamp oor 'n stoombad tot dit net droërig is en voltooi die uitdroging soos hierbo uiteengesit. Minstens twee toetse moet gemaak word en die gemiddelde daarvan geneem word.

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

DEEL V

ALGEMEEN

Doel van regulasies

46. Hierdie regulasies is gemaak vir die doel van die verbod wat kragtens artikel 84 van die Wet op die verkoop van droëvrugte in die Republiek opgelê is.

Inspeksie

47. (1) 'n Inspekteur kan in enige besending droëvrugte soveel houters oopmaak en die inhoud daarvan ondersoek en monsters van sodanige inhoud neem vir die doel van verdere ondersoek of ontleding as wat hy nodig ag.

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

Inspeksiegeld

48. 'n Inspeksiegeld van 0,09c per kg in 'n besending moet aan die Departement, deur die verpakker van droëvrugte wanneer sodanige droëvrugte vir ondersoek aangebied word, betaal word.

Appel

49. (1) Iemand wat hom deur 'n beslissing of optrede van 'n inspekteur veronreg ag, kan appèl aanteken teen sodanige beslissing optrede deur binne 24 uur nadat hy van daardie beslissing of optrede in kennis gestel is, skriftelike kennisgewing van appèl 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 deposit van R40 te deponeer: Met dien verstande dat 'n afsonderlike deposito gestort moet word ten opsigte van elke afsonderlike besending, en met dien verstande verder dat indien die kennisgewing van appèl en die deposito nie binne die voorgeskrewe tydperk van 12 uur ingedien en gedeponeer word nie, die appellant sy reg van appèl ingevolge hierdie regulasie verbeur.

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

(3) Die Sekretaris van die Departement of 'n beampte van die Departement deur hom benoem, wys 'n persoon of persone van wie minstens een 'n lid moet wees van die Droëvrugteraad, deur wie oor so 'n appèl beslis moet word, en sodanige persoon of persone moet daarvoor beslis binne 48 uur (uitgesonderd Sondae en publieke vakansiedae) na indiening daarvan, en die beslissing van die aldus aangewese persoon of persone is afdoende.

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

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

(b) Indien die appèl van die hand gewys word of indien die betrokke droëvrugte nie vertoon word nie op die tyd en plek bepaal deur die aldus aangewese persoon of persone, word die bedrag wat ten opsigte daarvan gedeponeer is, verbeur.

No. R. 2419

25 November 1977

REGULATIONS RELATING TO THE GRADING, PACKING AND MARKING OF DRIED FRUIT INTENDED FOR EXPORT FROM THE REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

The Minister of Agriculture has, under the powers vested in him by section 4 of the Agricultural Produce Export Act 1971 (No. 51 of 1971), made the regulations set out in the Schedule hereto, in substitution of the regulations published by Government Notice R. 1177 of 5 July 1974, as amended by Government Notice R. 545 of 1 April 1976, which is hereby repealed.

DRIED FRUIT INTENDED FOR EXPORT OUT OF THE REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

The Division of Inspection Services of the Department of Agricultural Economics and Marketing intends to request the Minister of Agriculture to promulgate the regulations set out in the Schedule hereto.

Interested parties are invited to furnish the Director of Inspection Services, Private Bag X258, Pretoria, 0001, in writing with any comments or representations they wish to make in regard to the proposed regulations within four weeks of the date of publication of this Notice.

No. R. 2419

25 November 1977

REGULASIES MET BETREKKING TOT DIE GRA- DERING, VERPAKKING EN MERK VAN DROË- VRUGTE BESTEM VIR UITVOER UIT DIE REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

Die Minister van Landbou het, kragtens die bevoegd- heid hom verleen by artikel 4 van die Wet op Uitvoer van Landbouprodukte, 1971, (No. 51 van 1971), die regu- lasies in die Bylae hiervan uiteengesit, gemaak ter ver- vanging van die regulasies afgekondig by Goewerments- kennisgewing R. 1177 van 5 Julie 1974, soos gewysig deur Goewermentskennisgewing R. 545 van 1 April 1976 wat hierby herroep word.

DROËVRUGTE BESTEM VIR UITVOER UIT DIE REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

Die Afdeling Inspeksiedienste van die Departement Landbou-ekonomie en -bemarking is van voornemens om die Minister van Landbou te versoek om die regulasie in die Bylae hiervan uiteengesit, te maak.

Belanghebbende persone word hierby versoek om binne vier weke vanaf die datum van publikasie van hierdie Kennisgewing besware teen, of verhoë wat hulle in verband met die voorgestelde regulasies wil maak, skriftelik aar die Direkteur van Inspeksiedienste, Privaatsak X258 Pretoria, 0001, voor te lê.

SCHEDULE

CONTENTS

	<i>Regulations</i>
Definitions.....	1
PART I	
Grading of dried fruit.....	2-40
<i>Vine fruit</i>	
<i>Currants</i>	3
<i>Raisins</i>	
Loose raisins.....	4
Loose muscatel raisins.....	5
Stalk raisins.....	6
Stalk muscatel raisins.....	7
Seeded raisins.....	8
Seeded muscatel raisins.....	9
<i>Sultanas</i>	
O.R. sultanas.....	10
W.P. sultanas.....	11
Bleached sultanas.....	12
Thompson's seedless raisins.....	13
<i>Tree fruit</i>	
<i>Apples</i>	
Apple rings.....	14
Apple segments.....	15
<i>Apricots</i>	
Apricots (halves, bleached).....	16
Whole destoned apricots (bleached).....	17
<i>Mebos</i>	
Mebos (bleached).....	18

Peaches

Peaches (slices, clingstone, unpeeled, bleached).....	19
Peaches (halves, unpeeled, unbleached).....	20
Peaches (halves, unpeeled, bleached).....	21
Peaches (halves, clingstone, peeled, bleached).....	22
Peaches with stone.....	23
Peaches (halves, clingstone, unpeeled, bleached).....	24
Peach curls.....	25
Nectarines (halves, bleached).....	26

Pears

Pears (halves, unpeeled, bleached).....	27
Pears (halves, peeled, bleached).....	28
Pears (segments, unpeeled, bleached).....	29
Pears (halves, with core, bleached).....	30

Figs

Figs (bleached).....	31
----------------------	----

Plums

Plums (halves, bleached).....	32
-------------------------------	----

Prunes

Prunes.....	33
-------------	----

Other

Mixed dried tree fruit (fruit salad).....	34
Mixed dried vine fruit.....	35
Mixed dried fruit (gift pack).....	36
Two fruit.....	37
Seedless dried vine fruit with chopped peel and/or cherries.....	38
Dried fruit (diced).....	39
Minced dried fruit.....	40

PART II

Containers and packing.....	41-42
-----------------------------	-------

PART III

Marking requirements.....	43
---------------------------	----

PART IV

Methods of inspection.....	44
----------------------------	----

PART V

General.....	45-50
--------------	-------

Definitions

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

“berry stems” means small woody stems, whether attached to a berry or not: Provided that if only the nodule remains, it shall not be deemed a berry stem;

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

“blemishes” means any external defects which affect the appearance of the fruit detrimentally and which is caused by factors such as rain, hail, sun, wind, insects, cold, heat, handling practices and transport;

“chemical preparations” means any chemical preparation or residues thereof which is not naturally present in, on or between the dried fruit;

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

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

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

“defects” in relation to apple rings and apple segments, means—

(a) pieces of skin exceeding in aggregate the area of a circle with a diameter of 13 mm adhering to the portion of the apple;

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

(c) remains of inedible calyxes or calyxes with a woody appearance adhering to the apple unit;

(d) bitter pit or other corky tissue exceeding in aggregate the area of a circle with a diameter of 16 mm in the dried apple unit;

or

(e) the occurrence of water core on more than one quarter of the area of the dried apple unit or the occurrence thereof to such an extent that the appearance, edibility or keeping quality of the unit is materially affected thereby;

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

“depipped” means the removal of the pips or seeds from the fruit;

“deviations in cut”, in relation to tree fruit, means cut tree fruit which are not symmetrical or cleanly cut and includes torn halves: Provided that the original shape is retained;

“dipped” means the chemical removal of the waxy bloom from the surface of the grape berries;

“Director of Inspection Services” means the Director of the Division of Inspection Services of the Department;

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

“extraneous vegetable matter” means leaves and stems and parts thereof which are not normally present in, on or between the dried fruit;

“floaters” means dried immature grapes;

“major”, in relation to—

(a) deviation in colour of—

(i) vine fruit, means vine fruit which is normally not black but which is blackened; and

(ii) tree fruit, means that the colour is weaker than the colour specifications for the class concerned and for the subsequent lower class; and

(b) blemishes, means that the blemishes (including serious sunburn marks) are conspicuous and larger than 6 mm in diameter or that the total is more than one tenth of the area of the fruit, including cracks or splits in prunes which exceed 10 mm in length, which are not markedly callous, of which the callus is cracked or which detract markedly from the appearance of the prunes;

"minor" in relation to—

(a) deviation in colour of—

- (i) vine fruit, means that the berries are darker than the prescribed colour but are not blackened; and
- (ii) tree fruit, means that the colour does not comply with the colour specifications of the class concerned, but does comply with the colour specifications of the subsequent lower class, excluding black parts; and

(b) blemishes, excluding discoloured stem ends (swartbekkie) with bleached sultanas, means that the blemishes (including light sunburn marks) are inconspicuous and not more than 6 mm in diameter and which in total do not extend over more than one tenth of the area of the fruit; including cracks or splits in prunes less than 10 mm in length, which are markedly callous, of which the callus is not cracked and which do not markedly detract from the appearance of the prunes;

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

"permitted" means permitted under the Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act, 1972 (No. 54 of 1972);

"pinheads" in relation to currants, means tiny, undeveloped berries;

"residual core" in relation to apple rings, segments and pears, means pieces of core exceeding in aggregate the area of a circle with a diameter of 8 mm attached to the dried unit;

"screenings" in relation to apple rings and apple segments, means pieces of apple which will readily pass through a sieve of 16 mm mesh;

"seedless" means by nature without seeds or pips;

"sound" means free from insect damage, insect infestation or external or internal disorders which may detrimentally affect the quality of the dried fruit;

"sultanas" means vine fruit made solely from the seedless kinds of grapes known in the Republic as sultanas;

"swartbekkie" ("stem end discolouration") means a dark to black discolouration with bleached sultanas which developed from the stem attachment but does not exceed 3 mm in diameter;

"the Act" means the Agricultural Produce Export Act, 1971 (No. 51 of 1971);

"tree fruit" means apples, apricots, peaches, pears, figs, plums and prunes;

"unspecified foreign matter" any material other than extraneous vegetable matter and chemical preparations not normally present in, on or between the dried fruit;

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

"whole rings" means rings or portions of rings which may be cut or broken, but which obviously consist of at least three quarters of the original whole rings.

PART I

GRADING OF DRIED FRUIT

General

2. (1) The classes for the different kinds of dried fruit, as well as the specifications and maximum allowable deviations are, subject to subregulations (2), (3) and (4), as set out hereafter.

(2) Dried fruit, intended for export—

- (a) be prepared from sound, ripe fruit;
- (b) possess the flavour characteristic of the kind of fruit from which it was prepared;
- (c) be free from fermentation, mould damage, damage, decay, deterioration, undue stickiness, insect residues, insects or any foreign matter (excluding dried fruit which is sold for manufacturing purposes and of which the containers are marked "for manufacturing—not for resale", in which case a small extent of these defects will be allowed);
- (d) be reasonably free from capstems (excluding stalk raisins and stalk muscatel raisins), blobs or lumps, grit (excluding peaches with stones and peeled peaches), blackened and crushed fruit; and
- (e) in the case of apples, apricots, peaches, pears and plums be cored, destoned or depipped, except where otherwise mentioned.

(3) Unless the processes applied to the dried fruit concerned and the forms or methods of packing are such as to permit a higher moisture content and such processes and forms or methods of packing have been tested to the satisfaction of the Director of Inspection Services, dried fruit, intended for export shall in the case of—

- (a) dried vine fruit, contain not more than 20 per cent (m/m) moisture, and dried tree fruit not more than 23 per cent (m/m), except where otherwise prescribed;
- (b) dried prunes, contain not more than 25 per cent (m/m) moisture except when packed with a suitable permitted preservative;
- (c) all sulphur bleached dried fruit, contain not more than 29 per cent (m/m) of moisture, provided it contains not less than 1 500 parts per million of sulphur dioxide: Provided that, if a buyer desires a higher moisture content such fruit shall be treated with a suitable allowable preservative and shall contain not less than 2 000 parts per million of sulphur dioxide; and
- (d) dried fruit mixtures containing fruit which are not sulphur bleached, contain on the average not more than 29 per cent (m/m) moisture, provided the dried fruit mixture does not contain more than one kind of fruit which is not sulphur bleached.

(4) Dried fruit, intend for export shall not contain—

- (a) more than 1,3 parts per million of arsenic, calculated as arsenious trioxide (As_2O_3);
 - (b) more than 2 000 parts per million sulphur dioxide (SO_2), or 600 parts per million sorbic acid ($CH_3-CH=CH=CH=CHCOOH$);
- or
- (c) any chemical preparations other than those provided for in paragraphs (a) and (b) above.

Currants

3. (1) There shall be two classes of currants, namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications:

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from small seedless undipped currant grape cultivars (ii) Shall be sound and free from pinhead currants	As for Class 1.
(b) Colour.....	Good and free from white currants.....	Reasonably good and free from white currants.
(c) Texture.....	Good and fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy.
(d) Flavour.....	Rich.....	Reasonably good.
(e) Fruit with seeds.....	None.....	None.
(f) Blemishes.....	None.....	None.
(g) Berry stems.....	None.....	None.
(h) Crystallised berries.....	None.....	None.
(i) Floaters.....	None.....	None.
(j) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(k) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

(3) *Deviations* (m/m, unless otherwise specified).

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	20	40
(ii) major.....	0	0
(b) Fruit with seeds.....	5	5
(c) Blemishes (major).....	10	20
(d) Berry stems (by number).....	10	20
(e) Floaters (by number).....	5	10
(f) Crystallised berries.....	10	20
(g) Unspecified foreign matter (by number).....	0	5
(h) Extraneous vegetable matter (by number).....	2	5
(i) Collective deviations as mentioned under (a) (ii), (c), (e), (f), (g) and (h) provided that the individual limits specified above are not exceeded.....	20	35

Loose raisins

4. (1) There shall be three classes of loose raisins, namely Class 1, Class 2 Seedless and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2 Seedless	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from dipped Hanepoot or Waltham Cross grapes (ii) Shall be sound	As for Class 1.....	As for Class 1.
(b) Colour.....	Brown to greenish brown.....	Any colour, but free from blackened raisins	As for Class 2 Seedless.
(c) Uniformity of colour.....	Uniform.....	Reasonably uniform.....	As for Class 2 Seedless.
(d) Texture.....	Good and fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy	As for Class 2 Seedless.
(e) Flavour.....	Rich.....	Good.....	Reasonably good.
(f) Size group.....	Shall not pass through a sieve of 13,5 mm mesh *	Shall pass through a sieve of 10 mm mesh	*
(g) Fruit with seeds.....		None.....	*
(h) Floaters.....	None.....	None.....	None.
(i) Blemishes.....	None.....	None.....	None.
(j) Berry stems.....	None.....	None.....	None.
(k) Crystallised berries.....	None.....	None.....	None.
(l) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	None.
(m) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	None.

* Denotes no specification.

(3) *Deviations* (m/m, unless otherwise specified).

Quality factor	Class 1	Class 2 Seedless	Class 2
	%	%	%
(a) Colour—			
(i) minor.....	15	40	40
(ii) major.....	3	10	10
(b) Fruit with seeds.....	—	20	—
(c) Floaters (by number).....	5	10	10
(d) Blemishes (major).....	10	20	20
(e) Berry stems (by number).....	10	20	20
(f) Crystallised berries.....	10	20	20
(g) Unspecified foreign matter (by number).....	0	5	5
(h) Extraneous vegetable matter (by number).....	2	5	5
(i) Collective deviations as mentioned under (a) (ii), (c), (d), (f), (g) and (h) provided that individual limits specified above are not exceeded.....	20	35	35

— Denotes not applicable.

Loose muscatel raisins

5. (1) There are three classes of loose muscatel raisins, namely Class 1, Class 2 seedless and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications:

Quality factor	Class 1	Class 2 Seedless	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from undipped Hanepoot or Waltham Cross grapes (ii) Shall be sound	As for Class 1.....	As for Class 1.
(b) Colour.....	Dark bluish.....	Any colour, but free from blackened raisins	As for Class 2 Seedless.
(c) Uniformity of colour.....	Uniform.....	Reasonably uniform.....	As for Class 2 Seedless.
(d) Texture.....	Good and fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy	As for Class 2 Seedless.
(e) Flavour.....	Rich.....	Good.....	Reasonably good.
(f) Size group.....	Shall not pass through a sieve of 13,5 mm mesh *	Shall pass through a sieve of 10 mm mesh	*
(g) Fruit with seeds.....	None.....	None.....	*
(h) Floaters.....	None.....	None.....	None.
(i) Blemishes.....	None.....	None.....	None.
(j) Berry stems.....	None.....	None.....	None.
(k) Crystallised berries.....	None.....	None.....	None.
(l) Unspecified foreign matter	None.....	None.....	None.
(m) Extraneous vegetable matter	None.....	None.....	None.

* Denotes no specification.

(3) Deviations (m/m, unless otherwise specified).

Quality factor	Class 1	Class 2 Seedless	Class 2
	%	%	%
(a) Colour—			
(i) minor.....	3	10	10
(ii) major.....	0	0	0
(b) Fruit with seeds.....	—	20	—
(c) Floaters (by number).....	5	10	10
(d) Blemishes (major).....	10	20	20
(e) Berry stems (by number).....	10	20	20
(f) Crystallised berries.....	10	20	20
(g) Unspecified foreign matter (by number).....	0	5	5
(h) Extraneous vegetable matter (by number).....	2	5	5
(i) Collective deviations as mentioned under (a) (ii), (c), (d), (f), (g) and (h), provided that individual limits specified above are not exceeded.....	20	35	35

— Denotes not applicable.

Stalk raisins

6. (1) There shall be two classes of stalk raisins, namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications:

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from dipped Hanepoot or Waltham Cross grapes which adhere to the stalks and from which all immature berries have been removed (ii) Shall consist of berries with stalks of a reasonable length (iii) Shall be free from stickiness (iv) Shall be sound	As for Class 1.
(b) Colour.....	Light brown.....	Light brown to brown.
(c) Uniformity of colour.....	Uniform.....	Reasonably uniform.
(d) Texture.....	Good and fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy.
(e) Flavour.....	Rich.....	Good.
(f) Size of raisins.....	Large.....	Reasonably large.
(g) Appearance.....	Attractive.....	Reasonably attractive.
(h) Blemishes.....	None.....	None.
(i) Crystallisation.....	None.....	None.
(j) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(k) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

(3) Deviations (m/m, unless otherwise specified).

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Fruit ingredient—		
(i) berries without stalks (by number).....	20	25
(ii) other.....	0	0
(b) Blemishes (major).....	3	5
(c) Crystallisation.....	10	20
(d) Unspecified foreign matter (by number).....	0	5
(e) Extraneous vegetable matter (by number).....	2	5
(f) Collective deviations as mentioned under (b), (c), (d) and (e), provided that individual limits specified above are not exceeded.....	10	25

Stalk muscatel raisins

7. (1) There shall be two classes of stalk muscatel raisins, namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from undipped Hanepoot or Waltham Cross grapes which adhere to the stalks and from which all immature berries have been removed (ii) Shall consist of berries with stalks of a reasonable length (iii) Shall be sound	As for Class 1.
(b) Colour.....	Dark bluish.....	As for Class 1.
(c) Uniformity of colour.....	Uniform.....	Reasonably uniform.
(d) Texture.....	Good and fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy.
(e) Flavour.....	Rich.....	Good.
(f) Size of raisins.....	Large.....	Reasonably large.
(g) Blemishes.....	None.....	None.
(h) Crystallisation.....	None.....	None.
(i) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(j) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

(3) *Deviations (m/m, unless otherwise specified).*

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Fruit ingredient—		
(i) berries without stalks (by number).....	20	25
(ii) other.....	0	0
(b) Blemishes (major).....	3	5
(c) Crystallisation.....	10	20
(d) Unspecified foreign matter (by number).....	0	5
(e) Extraneous vegetable matter (by number).....	2	5
(f) Collective deviations mentioned under (b), (c), (d) and (e), provided that individual limits specified above are not exceeded.....	10	25

Depipped raisins

8. (1) There shall be two classes of depipped raisins, namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from dipped Hanepoot or Waltham Cross grapes (ii) Shall be sound	As for Class 1.
(b) Colour.....	Brown to greenish brown.....	Any colour, but free from blackened raisins.
(c) Uniformity of colour.....	Uniform.....	Reasonably uniform.
(d) Texture.....	Good and fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy.
(e) Flavour.....	Rich.....	Reasonably good.
(f) Size group.....	Shall be prepared from Class 1 loose raisins which shall not pass through a sieve of 13,5 mm mesh	*
(g) Excessive lumpy pieces.....	None.....	Reasonably free.
(h) Fruit with seeds.....	None.....	None.
(i) Blemishes.....	None.....	None.
(j) Berry stems.....	None.....	None.
(k) Crystallisation.....	Free when packed.....	As for Class 1.
(l) Floaters.....	None.....	None.
(m) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(n) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

* Denotes no specification.

(3) *Deviations (m/m, unless otherwise specified).*

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	15	—
(ii) major.....	3	10
(b) Fruit with seeds.....	5	10
(c) Blemishes (major).....	10	20
(d) Berry stems (by number).....	10	20
(e) Floaters (by number).....	5	10
(f) Unspecified foreign matter (by number).....	0	5
(g) Extraneous vegetable matter (by number).....	2	5
(h) Collective deviations mentioned under (a) (ii), (c), (e), (f) and (g), provided that individual limits specified above are not exceeded.....	15	30

— Denotes not applicable.

Depipped muscatel raisins

9. (1) There shall be two classes of depipped muscatel raisins, namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from undipped Hanepoot or Waltham Cross grapes (ii) Shall be sound	As for Class 1.
(b) Colour.....	Dark bluish.....	Any colour, but free from blackened raisins.
(c) Uniformity of colour.....	Uniform.....	Reasonably uniform.
(d) Texture.....	Good and fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy.
(e) Flavour.....	Rich.....	Reasonably good.
(f) Size group.....	Shall be prepared from Class 1 loose muscatel raisins which shall not pass through a sieve of 13,5 mm mesh	*
(g) Excessive lumpy pieces.....	None.....	Reasonably free.
(h) Fruit with seeds.....	None.....	None.
(i) Blemishes.....	None.....	None.
(j) Berry stems.....	None.....	None.
(k) Crystallisation.....	Free when packed.....	As for Class 1.
(l) Floaters.....	None.....	None.
(m) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(n) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

* Denotes no specification.

(3) *Deviations* (m/m, unless otherwise specified).

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Colour—	%	%
(i) minor.....	15	—
(ii) major.....	3	10
(b) Fruit with seeds.....	5	10
(c) Blemishes (major).....	10	20
(d) Berry stems (by number).....	10	20
(e) Floaters (by number).....	5	10
(f) Unspecified foreign matter (by number).....	0	5
(g) Extraneous vegetable matter (by number).....	2	5
(h) Collective deviations mentioned under (a) (ii), (c), (e), (f) and (g), provided that individual limits above are not exceeded.....	15	30

— Denotes not applicable.

O.R. sultanas

10. (1) There shall be two classes of O.R. sultanas, namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from dipped sultana grapes.... (ii) Shall be sound	As for Class 1.
(b) Colour.....	Clear gold to amber.....	Any colour, but free from blackened raisins.
(c) Uniformity of colour.....	The product shall not appear conspicuously variegated	*
(d) Size.....	Bulky.....	Reasonably bulky.
(e) Texture.....	Good and fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy.
(f) Flavour.....	Rich.....	Reasonably good.
(g) Blemishes.....	None.....	None.
(h) Berry stems.....	None.....	None.
(i) Crystallisation.....	None.....	None.
(j) Floaters.....	None.....	None.
(k) Swartbekkie.....	None.....	None.
(l) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(m) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

* Denotes no specification.

(3) *Deviations* (m/m, unless otherwise specified).

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Colour—	%	%
(i) minor.....	6	—
(ii) major.....	3	10
(b) Blemishes (major).....	10	20
(c) Berry stems (by number).....	10	20
(d) Crystallisation.....	10	20
(e) Floaters (by number).....	5	10
(f) Swartbekkie.....	25	100
(g) Unspecified foreign matter (by number).....	0	5
(h) Extraneous vegetable matter (by number).....	2	5
(i) Collective deviations mentioned under (a) (ii), (b), (d), (e), (g) and (h), provided that the individual limits above are not exceeded.....	20	35

— Denotes not applicable.

W.P. sultanas

11. (1) There shall be two classes of W.P. sultanas, namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from dipped sultana grapes.... (ii) Shall be sound	As for Class 1.
(b) Colour.....	Light brown to brown.....	Any colour but free from blackened sultanas.
(c) Uniformity of colour.....	Uniform.....	Reasonably uniform.
(d) Size.....	Bulky.....	Reasonably bulky.
(e) Texture.....	Good and fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy.
(f) Flavour.....	Rich.....	Reasonably good.
(g) Blemishes.....	None.....	None.
(h) Berry stems.....	None.....	None.
(i) Crystallisation.....	None.....	None.
(j) Floaters.....	None.....	None.
(k) Swartbekkie.....	None.....	None.
(l) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(m) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

(3) *Deviations* (m/m, unless otherwise specified).

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	15	—
(ii) major.....	3	10
(b) Blemishes (major).....	10	20
(c) Berry stems (by number).....	10	20
(d) Crystallisation.....	10	20
(e) Floaters (by number).....	5	10
(f) Swartbekkie.....	25	100
(g) Unspecified foreign matter (by number).....	0	5
(h) Extraneous vegetable matter (by number).....	2	5
(i) Collective deviations mentioned under (a) (ii), (b), (d), (e), (g) and (h), provided that the individual limits above are not exceeded.....	20	35

— Denotes not applicable.

Bleached sultanas

12. (1) There shall be two classes of bleached sultanas, namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from dipped and bleached sultana grapes (ii) Shall be sound	As for Class 1.
(b) Colour.....	Gold.....	Golden but free from dark brown berries.
(c) Uniformity of colour.....	Uniform.....	Reasonably uniform.
(d) Texture.....	Good and fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy.
(e) Size.....	Bulky.....	Reasonably bulky.
(f) Flavour.....	Rich.....	Reasonable good.
(g) Blemishes.....	None.....	None.
(h) Swartbekkie.....	None.....	None.
(i) Berry stems.....	None.....	None.
(j) Crystallisation.....	None.....	None.
(k) Floaters.....	None.....	None.
(l) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(m) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

(3) *Deviations* (m/m, unless otherwise specified).

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	6	25
(ii) major.....	2	5
(b) Blemishes (major).....	10	20
(c) Swartbekkie.....	20	100
(d) Berry stems (by number).....	10	20
(e) Crystallisation.....	10	20
(f) Floaters (by number).....	5	10
(g) Unspecified foreign matter (by number).....	0	5
(h) Extraneous vegetable matter (by number).....	2	5
(i) Collective deviations mentioned under (a) (ii), (b), (e), (f), (g) and (h) provided that individual limits above are not exceeded.....	20	35

Thompson's seedless raisins

13. (1) There shall be two classes of Thompson's seedless raisins, namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Natural sundried sultanas..... (ii) Prepared from undipped sultana grapes (iii) Shall be sound	As for Class 1.
(b) Colour.....	Uniform.....	Any colour.
(c) Texture.....	Good and fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy.
(d) Size.....	Bulky.....	Reasonably bulky.
(e) Flavour.....	Rich.....	Reasonably good.
(f) Blemishes.....	None.....	None.
(g) Berry stems.....	None.....	None.
(h) Crystallisation.....	None.....	None.
(i) Floaters.....	None.....	None.
(j) Swartbekkie.....	None.....	None.
(k) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(l) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

(3) *Deviations (m/m, except where otherwise specified).*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Colour (major).....	% 2	% 5
(b) Blemishes (major).....	10	20
(c) Berry stems (by number).....	10	20
(d) Crystallisation.....	10	20
(e) Floaters (by number).....	5	10
(f) Swartbekkie.....	25	100
(g) Unspecified foreign matter (by number).....	0	5
(h) Extraneous vegetable matter (by number).....	2	5
(i) Collective deviations mentioned in (a) (ii), (b), (d), (e), (g) and (h) provided that individual limits above are not exceeded.....	20	35

Apple rings

14. (1) There shall be two classes of apple rings, namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from peeled apples with the same cultivar characteristics (ii) Apples shall be cored and cut into circular rings at right angles to the longitudinal axis (iii) Shall be sound	(i) Prepared from peeled apples of any cultivar. (ii) and (iii) As for Class 1.
(b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned...	Free from blackened portions.
(c) Uniformity of colour.....	Uniform.....	Reasonably uniform.
(d) Texture.....	Good.....	Reasonably good.
(e) Shape.....	Whole rings.....	As for Class 1.
(f) Residual core.....	None.....	None.
(g) Defects.....	None.....	None.
(h) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(i) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

(3) *Deviations (by number, unless otherwise specified).*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Colour—	%	%
(i) minor.....	15	35
(ii) major.....	1	5
(b) Shape (m/m).....	10	50
(c) Residual core.....	7	25
(d) Screenings (m/m).....	1	10
(e) Defects.....	7	25
(f) Unspecified foreign matter.....	0	5
(g) Extraneous vegetable matter.....	2	5

Apple segments

15. (1) There shall be two classes of apple segments, namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications:

Quality requirements	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from peeled apples with the same cultivar characteristics not exceeding 82 mm in diameter and not smaller than 60 mm in diameter, which are cored and cut lengthwise into four up to and including seven approximately equal parts (ii) Shall be sound	(i) Prepared from peeled apples, of any cultivar which are cored and cut lengthwise into four up to and including seven approximately equal parts. (ii) As for Class 1.
(b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned...	Free from blackened portions.
(c) Uniformity of colour.....	Uniform.....	Reasonably uniform.
(d) Texture.....	Good.....	Reasonably good.
(e) Shape.....	Whole segments.....	As for Class 1.
(f) Residual core.....	None.....	None.
(g) Defects.....	None.....	None.
(h) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(i) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

(3) Deviations (by number, unless otherwise specified).

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	15	35
(ii) major.....	1	5
(b) Shape (m/m).....	10	50
(c) Residual core.....	7	25
(d) Screenings (m/m).....	1	10
(e) Defects.....	7	25
(f) Unspecified foreign matter.....	0	5
(g) Extraneous vegetable matter.....	2	5

Apricots (halves, bleached)

16. (1) There shall be three classes of apricots (halves, bleached), namely Class 1, Class 2 Slabs and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications:

Quality factor	Class 1	Class 2 Slabs	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from bleached apricots (ii) Shall consist of cleanly cut apricot halves (iii) Shall be sound	(i) As for Class 1..... (ii) Shall consist of apricot halves which have dried in flat and irregular shapes on account of over ripeness (iii) As for Class 1	(i) As for Class 1. (ii) Shall consist of cleanly cut halves but may contain thin and over-ripe halves. (iii) As for Class 1.
(b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned	Fairly bright typical of the cultivar concerned	Free from blackened portions.
(c) Uniformity of colour.....	Relatively uniform.....	*	Reasonably uniform.
(d) Texture.....	Good and relatively fleshy.....	Good.....	Reasonably good and reasonably fleshy.
(e) Appearance.....	Attractive.....	Relatively attractive.....	Reasonably attractive.
(f) Minimum size.....	Shall not pass through a sieve with a 25 mm mesh	*	Shall not pass through a sieve with a 14,1 mm mesh.
(g) Size group—			
(i) large.....	Shall not pass through a sieve with a 25 mm mesh	*	As for Class 1.
(ii) medium.....	—	*	Shall pass through a sieve with a 25 mm mesh, but not through a sieve with a 14,1 mm mesh.
(h) Blemishes.....	None.....	None.....	None.
(i) Deviations in cut.....	None.....	None.....	None.
(j) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.....	None.
(k) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	None.

* Denotes no specification.

— Denotes not allowable.

(3) Deviations (by number).

Quality factor	Class 1	Class 2 Slabs	Class 2
	%	%	%
(a) Colour—			
(i) minor.....	25	35	35
(ii) major.....	1	5	5
(b) Blemishes—			
(i) minor.....	20	100	100
(ii) major.....	5	25	25
(c) Deviations in cut.....	10	—	25
(d) Unspecified foreign matter.....	2	4	4
(e) Extraneous vegetable matter.....	3	6	6

— Denotes not applicable.

Whole destoned apricots (bleached)

17. (1) There shall be three classes of whole destoned apricots (bleached), namely Class 1, Class 2 Slabs and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2 Slabs	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from whole bleached apricots (ii) Shall be sound	As for Class 1.....	As for Class 1.
(b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned	Fairly clear and typical of the cultivar concerned	Free from blackened parts.
(c) Uniformity of colour.....	Relatively uniform.....	Fairly uniform.....	Reasonably uniform.
(d) Texture.....	Good and relatively fleshy.....	Good.....	Reasonably good and reasonably fleshy.
(e) Appearance.....	Attractive.....	Relatively attractive.....	Reasonably attractive.
(f) Shape.....	Two halves shall be attached and normal round shape of fruit shall be retained	*	Two halves shall be attached and may contain poorly shaped whole apricots.
(g) Minimum size.....	Shall not pass through a sieve of 25 mm mesh	*	Shall not pass through a sieve of 14,1 mm mesh.
(h) Size group— (i) large.....	Shall not pass through a sieve of 25 mm mesh	*	As for Class 1.
(ii) medium.....	—	*	Shall pass through a sieve of 25 mm mesh, but not through a sieve of 14,1 mm mesh.
(i) Blemishes.....	None.....	None.....	None.
(j) Unspecified foreign matter	None.....	None.....	None.
(k) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.....	None.

* Denotes no specifications.

— Denotes not allowable.

(3) *Deviations (by number).*

Quality factor	Class 1	Class 2 Slabs	Class 2
(a) Colour— (i) minor.....	% 25	% 35	% 35
(ii) major.....	1	5	5
(b) Blemishes— (i) minor.....	20	100	100
(ii) major.....	5	25	25
(c) Unspecified foreign matter.....	2	4	4
(d) Extraneous vegetable matter.....	3	6	6

Mebos (bleached)

18. (1) There shall be two classes of mebos (bleached), namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications are prescribed in subregulation (2).

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from full ripe whole apricots from which the peels and stones have been removed (ii) Two or more prepared apricots may be pressed together to obtain the required size and shape (iii) Salt or sugar may be added (iv) Shall be smooth and neatly trimmed (v) Shall be sound (vi) May not contain minced fruit	(i) The stones shall be removed. (ii), (iii), (iv) and (v) As for Class 1. (vi) May consist of minced, unpeeled fruit.
(b) Colour.....	Bright, typical of the cultivar concerned and free from black parts	Fairly good.
(c) Uniformity of colour.....	Uniform.....	Reasonably uniform.
(d) Texture.....	Good.....	Fairly good.
(e) Size.....	(i) Uniform..... (ii) Diameter: 40 mm to 50 mm (iii) Thickness: 9 mm to 10 mm	*
(f) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(g) Extraneous vegetable matter.....	None.....	Practically free.

* Denotes no specification.

Peaches (slices, clingstone, unpeeled, bleached)

19. (1) There shall be two classes of peaches (slices, clingstone, unpeeled, bleached), namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications:

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from unpeeled bleached cling-stone peaches (ii) Shall consist of cleanly cut peach slices (iii) Shall be sound	As for Class 1.
(b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned...	Free from blackened parts.
(c) Uniformity of colour.....	Relatively uniform.....	Reasonably uniform.
(d) Texture.....	Good and relatively fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy.
(e) Appearance.....	Attractive.....	Reasonably attractive.
(f) Blemishes.....	None.....	None.
(g) Maximum thickness.....	14 mm.....	*
(h) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(i) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

* Denotes no specification.

(3) Deviations (by number).

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	25	35
(ii) major.....	1	5
(b) Blemishes—		
(i) minor.....	20	100
(ii) major.....	5	25
(c) Unspecified foreign matter.....	2	4
(d) Extraneous vegetable matter.....	3	6

Peaches (halves, unpeeled, unbleached)

20. (1) There shall be two classes of peaches (halves, unpeeled, unbleached), namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are as prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications:

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from unpeeled, unbleached peaches (ii) Shall be cleanly cut in halves (iii) Shall be sound	As for Class 1.
(b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned...	Free from blackened parts.
(c) Uniformity of colour.....	Relatively uniform.....	Reasonably uniform.
(d) Texture.....	Good and relatively fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy.
(e) Appearance.....	Attractive.....	Reasonably attractive.
(f) Blemishes.....	None.....	None.
(g) Deviations in cut.....	None.....	None.
(h) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(i) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

(3) Deviations (by number).

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	25	35
(ii) major.....	1	5
(b) Blemishes—		
(i) minor.....	20	100
(ii) major.....	5	25
(c) Deviations in cut.....	10	25
(d) Unspecified foreign matter.....	2	4
(e) Extraneous vegetable matter.....	3	6

Peaches (halves, unpeeled, bleached)

21. (1) There shall be two classes of peaches (halves, unpeeled, bleached), namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are as prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications:

Quality factor	Class 1	Class 2
a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from unpeeled bleached peaches (ii) Shall consist of cleanly cut halves (iii) Shall be sound	As for Class 1 but may contain thin and over-ripe halves.
b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned...	Free from black parts.
c) Uniformity of colour.....	Relatively uniform.....	Reasonably uniform.
d) Texture.....	Good and relatively fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy.
e) Appearance.....	Attractive.....	Reasonably attractive.
f) Minimum size.....	Shall not pass through a sieve of 19 mm mesh	*
g) Size group—		
(i) large.....	Shall not pass through a sieve of 32 mm mesh	As for Class 1.
(ii) medium.....	Shall pass through a sieve of 32 mm mesh but not through a sieve of 19 mm mesh	As for Class 1.
(iii) mixed.....	Shall not pass through a sieve of 19 mm mesh	*
h) Blemishes.....	None.....	None.
i) Deviations in cut.....	None.....	None.
j) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
k) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

* Denotes no specification.

(3) Deviations (by number).

Quality factor	Class 1	Class 2
a) Colour—	%	%
(i) minor.....	25	35
(ii) major.....	1	5
b) Blemishes—		
(i) minor.....	20	100
(ii) major.....	5	25
c) Deviations in cut.....	10	25
d) Unspecified foreign matter.....	2	4
e) Extraneous vegetable matter.....	3	6

Peaches (halves, clingstone, peeled, bleached)

22. (1) There are two classes of peaches (halves, clingstone, peeled, bleached), namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specification and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications:

Quality factor	Class 1	Class 2
a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from peeled and bleached clingstone peaches (ii) Shall consist of cleanly cut peach halves (iii) Shall be sound	As for Class 1.
b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned...	Free from black parts.
c) Uniformity of colour.....	Relatively uniform.....	Reasonably uniform.
d) Texture.....	Good and relatively fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy.
e) Appearance.....	Attractive.....	Reasonably attractive.
f) Blemishes.....	None.....	None.
g) Deviations in cut.....	None.....	None.
h) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
i) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

(3) Deviations (by number).

Quality factor	Class 1	Class 2
i) Colour—	%	%
(i) minor.....	25	35
(ii) major.....	1	5
j) Blemishes—		
(i) minor.....	20	100
(ii) major.....	5	25
k) Deviations in cut.....	10	25
l) Unspecified foreign matter.....	2	4
m) Extraneous vegetable matter.....	3	6

Peaches with stone

23. (1) There shall be one class of peaches with stone, namely Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications:

Quality factor	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from peeled or unpeeled clingstone peaches. (ii) Shall be free from conspicuous skin residues if peeled. (iii) Shall be sound.
(b) Colour.....	Free from black parts.
(c) Uniformity of colour.....	Reasonably uniform.
(d) Texture.....	Reasonably good and reasonably fleshy.
(e) Appearance.....	Reasonably attractive.
(f) Minimum size.....	Shall not pass through a sieve of 25 mm mesh.
(g) Blemishes.....	None.
(h) Unspecified foreign matter.....	None.
(i) Extraneous vegetable matter.....	None.

(3) Deviations (by number).

Quality factor	Class 2
(a) Colour—	%
(i) minor.....	35
(ii) major.....	5
(b) Blemishes—	
(i) minor.....	100
(ii) major.....	25
(c) Minimum size (fruit smaller than 25 mm).....	15
(d) Unspecified foreign matter.....	4
(e) Extraneous vegetable matter.....	6

Peaches (halves, clingstone, unpeeled, bleached)

24. (1) There shall be two classes of peaches (halves, clingstone, unpeeled, bleached), namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications:

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from unpeeled, bleached clingstone peaches (ii) Shall consist of cleanly cut halves (iii) Shall be sound	As for Class 1.
(b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned...	Free from black parts.
(c) Uniformity of colour.....	Relatively uniform.....	Reasonably uniform.
(d) Texture.....	Good and relatively fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy.
(e) Appearance.....	Attractive.....	Reasonably attractive.
(f) Minimum size.....	Shall not pass through a sieve of 19 mm mesh	*
(g) Size group—		
(i) large.....	Shall not pass through a sieve of 32 mm mesh	As for Class 1.
(ii) medium.....	Shall pass through a sieve of 32 mm mesh, but not through a sieve of 19 mm mesh	As for Class 1.
(iii) mixed.....	Shall not pass through a sieve of 19 mm mesh	*
(h) Blemishes.....	None.....	None.
(i) Deviations in cut.....	None.....	None.
(j) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(k) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

* Denotes no specification.

(3) Deviations (by number)

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Colour—	%	%
(i) minor.....	25	35
(ii) major.....	1	5
(b) Blemishes—		
(i) minor.....	10	100
(ii) major.....	5	25
(c) Deviations in cut.....	5	25
(d) Unspecified foreign matter.....	2	4
(e) Extraneous vegetable matter.....	3	6

Peach curls

25. (1) There shall be two classes of peach curls, namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from peeled or unpeeled cling-stone peaches (ii) Shall be free from conspicuous residual peel if peeled (iii) Shall be sound	(i) and (iii) As for Class 1. (ii) Shall be fairly free from conspicuous residual peel if peeled.
(b) Moisture content (m/m).....	Not more than 15%.....	As for Class 1.
(c) Colour.....	Bright and good.....	Reasonably good.
(d) Uniformity of colour.....	Uniform.....	Reasonably uniform.
(e) Uniformity of size.....	Uniform.....	Reasonably uniform.
(f) Appearance.....	Attractive.....	Reasonably attractive.
(g) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(h) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

(3) *Deviations (by number).*

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	25	35
(ii) major.....	1	5
(b) Unspecified foreign matter.....	2	4
(c) Extraneous vegetable matter.....	3	6

Nectarines (halves, bleached)

26. (1) There shall be two classes of nectarines (halves, bleached), namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulation (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	Bleached, sound, cleanly cut nectarine halves	Sound nectarine halves, but may contain thin and over-ripe halves.
(b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned...	Free from black parts.
(c) Uniformity of colour.....	Relatively uniform.....	Reasonably uniform.
(d) Texture.....	Good and relatively fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy.
(e) Appearance.....	Attractive.....	Reasonably attractive.
(f) Minimum size.....	Shall not pass through a sieve of 14 mm mesh	*
(g) Size group—		
(i) large.....	Shall not pass through a sieve of 25 mm mesh	As for Class 1.
(ii) medium.....	Shall pass through a sieve of 25 mm mesh, but not through a sieve of 14 mm mesh	As for Class 1.
(iii) mixed.....	Shall not pass through a sieve of 14 mm mesh	*
(h) Blemishes.....	None.....	None.
(i) Deviations in cut.....	None.....	None.
(j) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(k) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

* Denotes no specification.

(3) *Deviations (by number).*

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	25	35
(ii) major.....	1	5
(b) Blemishes—		
(i) minor.....	20	100
(ii) major.....	5	25
(c) Deviations in cut.....	10	25
(d) Unspecified foreign matter.....	2	4
(e) Extraneous vegetable matter.....	3	6

Pears (halves, unpeeled, bleached)

27. (1) There shall be two classes of pears (halves, unpeeled, bleached), namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications:

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from unpeeled and bleached pears (ii) Shall consist of cleanly cut halves (iii) Shall be sound	As for Class 1.
(b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned...	Free from black parts.
(c) Uniformity of colour.....	Relatively uniform.....	Reasonably uniform.
(d) Texture.....	Good and relatively fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy.
(e) Appearance.....	Attractive.....	Reasonably attractive.*
(f) Minimum size.....	Shall not pass through a sieve of 25 mm mesh	
(g) Size group—		
(i) large.....	Shall not pass through a sieve of 38 mm mesh	As for Class 1.
(ii) medium.....	Shall pass through a sieve of 38 mm mesh but not through a sieve of 25 mm mesh	As for Class 1.
(iii) mixed.....	Shall not pass through a sieve of 25 mm mesh	*
(h) Blemishes.....	None.....	None.
(i) Calyx, core and stalk residues.....	None.....	None.
(j) Deviations in cut.....	None.....	None.
(k) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(l) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

* Denotes no specification.

(3) Deviations (by number).

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	25	35
(ii) major.....	1	5
(b) Blemishes—		
(i) minor.....	20	100
(ii) major.....	5	25
(c) Deviations in cut.....	10	25
(d) Calyx, core and stalk residues.....	7	25
(e) Unspecified foreign matter.....	2	4
(f) Extraneous vegetable matter.....	3	6

Pears (halves, peeled, bleached)

28. (1) There shall be two classes of pears (halves, peeled, bleached), namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications:

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from peeled and bleached pears (ii) Shall consist of cleanly cut halves (iii) Shall be sound	As for Class 1.
(b) Colour.....	Bright and typical of cultivar concerned.....	Free from black parts.
(c) Uniformity of colour.....	Relatively uniform.....	Reasonably uniform.
(d) Texture.....	Good and relatively fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy.
(e) Appearance.....	Attractive.....	Reasonably attractive.*
(f) Minimum size.....	Shall not pass through a sieve of 19 mm mesh	
(g) Size group—		
(i) large.....	Shall not pass through a sieve of 32 mm mesh	As for Class 1.
(ii) medium.....	Shall pass through a sieve of 32 mm mesh, but not through a sieve of 19 mm mesh	As for Class 1.
(iii) mixed.....	Shall not pass through a sieve of 19 mm mesh	*
(h) Blemished.....	None.....	None.
(i) Calyx, core and stalk residues.....	None.....	None.
(j) Deviations in cut.....	None.....	None.
(k) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(l) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

* Denotes no specification.

(3) Deviations (by number).

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	25	35
(ii) major.....	1	5
(b) Blemishes—		
(i) minor.....	20	100
(ii) major.....	5	25
(c) Deviations in cut.....	10	25
(d) Calyx, core and stalk residues.....	7	25
(e) Unspecified foreign matter.....	2	4
(f) Extraneous vegetable matter.....	3	6

Pears (segments, unpeeled, bleached)

29. (1) There are two classes of pears (segments, unpeeled, bleached), namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from pears which have been cored and cut lengthwise in approximately four or more equal parts (ii) Shall be bleached (iii) Shall be cleanly cut (iv) Shall be sound	As for Class 1.
(b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned...	Free from black parts.
(c) Uniform of colour.....	Relatively uniform.....	Reasonably uniform.
(d) Texture.....	Good and relatively fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy.
(e) Appearance.....	Attractive.....	Reasonably attractive.
(f) Blemishes.....	None.....	None.
(g) Calyx, core and stalk residues.....	None.....	None.
(h) Deviations in cut.....	None.....	None.
(i) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(j) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

(3) *Deviations (by number).*

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	25	35
(ii) major.....	1	5
(b) Blemishes—		
(i) minor.....	20	100
(ii) major.....	5	25
(c) Deviations in cut.....	10	25
(d) Calyx, core and stalk residues.....	7	25
(e) Unspecified foreign matter.....	2	4
(f) Extraneous vegetable matter.....	3	6

Pears (halves, with core, bleached)

30. (1) There shall be one class of pears (halves, with core, bleached), namely Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from unpeeled, bleached pears with core of cultivar Bon Chrétien (Bartlett). (ii) Shall consist of cleanly cut halves. (iii) Shall be sound.
(b) Colour.....	Free from black parts.
(c) Uniformity of colour.....	Reasonably uniform.
(d) Texture.....	Reasonably good and reasonably fleshy..
(e) Appearance.....	Reasonably attractive.
(f) Blemishes.....	None.
(g) Deviations in cut.....	None.
(h) Unspecified foreign matter.....	None.
(i) Extraneous vegetable matter.....	None.

(3) *Deviations (by number).*

Quality factor	Class 2
	%
(a) Colour—	
(i) minor.....	35
(ii) major.....	5
(b) Blemishes—	
(i) minor.....	100
(ii) major.....	25
(c) Deviations in cut.....	25
(d) Unspecified foreign matter.....	4
(e) Extraneous vegetable matter.....	6

Figs (bleached)

31. (1) There shall be two classes of figs (bleached) namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications:

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from bleached figs..... (ii) Shall be sound	As for Class 1.
(b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned...	Free from black parts.
(c) Uniformity of colour.....	Relatively uniform.....	Reasonably uniform.
(d) Texture.....	Good and relatively fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy.
(e) Appearance.....	Attractive.....	Reasonably attractive.*
(f) Minimum size.....	Shall not pass through a sieve of 19 mm mesh	
(g) Size group—		
(i) large.....	Shall not pass through a sieve of 25 mm mesh	As for Class 1.
(ii) medium.....	Shall pass through a sieve of 25 mm mesh but not through a sieve of 19 mm mesh	As for Class 1.
(iii) mixed.....	Shall not pass through a sieve of 19 mm mesh	*
(h) Blemishes.....	None.....	None.
(i) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(j) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

* Denotes no specification.

(3) Deviations (by number).

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	25	35
(ii) major.....	1	5
(b) Blemishes—		
(i) minor.....	20	100
(ii) major.....	5	25
(c) Unspecified foreign matter.....	2	4
(d) Extraneous vegetable matter.....	3	6

Plums (halves, bleached)

32. (1) There shall be two classes of plums (halves, bleached), namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) Specifications:

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from bleached plums of the yellow flesh cultivars (ii) Shall consist of cleanly cut halves (iii) Shall be sound	As for Class 1, but may contain thin and over-ripe plum halves.
(b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned...	Free from black parts.
(c) Uniformity of colour.....	Relatively uniform.....	Reasonably uniform.
(d) Texture.....	Good and relatively fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy.
(e) Appearance.....	Attractive.....	Reasonably attractive.*
(f) Minimum size.....	Shall not pass through a sieve of 25 mm mesh	
(g) Size group—		
(i) large.....	Shall not pass through a sieve of 25 mm mesh	As for Class 1.
(ii) medium.....	—	Shall pass through a sieve of 25 mm.
(h) Blemishes.....	None.....	None.
(i) Deviations in cut.....	None.....	None.
(j) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(k) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

* Denotes no specification.

— Denotes not allowable.

(3) Deviations (by number).

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	25	35
(ii) major.....	1	5
(b) Blemishes—		
(i) minor.....	20	100
(ii) major.....	5	25
(c) Deviations in cut.....	10	25
(d) Unspecified foreign matter.....	2	4
(e) Extraneous vegetable matter.....	3	6

Prunes

33. (1) There shall be two classes of prunes, namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Prepared from whole prunes of suitable cultivars (ii) Shall be sound	As for Class 1.
(b) Colour.....	Good.....	Reasonably good.
(c) Uniformity of colour.....	Uniform.....	Reasonably uniform.
(d) Texture.....	Good.....	Reasonably good.
(e) Flavour.....	Rich.....	Reasonably good.
(f) Bulkiness.....	Fleshy.....	Reasonably fleshy.
(g) Minimum size.....	Shall not exceed 70 fruit per 454 g.....	Shall not exceed 125 fruit per 454 g.
(h) Count group/454 g—		
(i) extra large.....	1-40.....	As for Class 1.
(ii) large.....	41-70.....	As for Class 1.
(iii) medium.....	71-100 if intended for fruit salad.....	71-100.
(iv) small.....	—	100-125.
(i) Uniformity of size.....	Uniform.....	Reasonably uniform.
(j) Blemishes.....	None.....	None.
(k) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(l) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

— Denotes not allowable.

(3) *Deviations (by number).*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient (damaged and broken prunes).....	% 5	% 10
(b) Blemishes—		
(i) minor.....	10	100
(ii) major.....	3	20
(c) Unspecified foreign matter.....	0	5
(d) Extraneous vegetable matter.....	2	5
(e) Count group.....	5	10

Mixed dried tree fruit (fruit salad)

34. (1) There shall be two classes of mixed dried tree fruit or fruit salad, namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	A mixture of Class 1 tree fruit only.....	A mixture of at least Class 2 tree fruit.
(b) Mixture.....	Shall consist of at least three kinds of dried tree fruit which contains not more than 67% (m/m) of any one kind: Provided that the mass of any of the remaining kinds shall not be less than 10% and in the case of apples not less than 5%.	As for Class 1.
(c) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(d) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

(3) *Deviations (by number).*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Unspecified foreign matter.....	% 0	% 5
(b) Extraneous vegetable matter.....	2	5

Mixed dried vine fruit (specific denominations cake mixture, currant—Thompson seedless raisin mixture, bakers mixture)

35. (1) There shall be two classes of mixed dried vine fruit, namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	A mixture of Class 1 seedless vine fruit only, with or without the addition of finely chopped peel or cherries	A mixture of at least Class 2 seedless vine fruit, with or without the addition of finely chopped peel or cherries.
(b) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(c) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

(3) *Deviations (by number).*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Unspecified foreign matter.....	% 0	% 5
(b) Extraneous vegetable matter.....	2	5

Mixed dried fruit (gift pack)

36. (1) There shall be two classes of mixed dried fruit (gift pack), namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Shall consist of a mixture of Class 1 dried fruit only (ii) In the case of raisins the berry stems need not be removed	(i) Shall consist of a mixture of at least Class 2 dried fruit. (ii) As for Class 1.
(b) Mixture.....	Shall consist of at least five different kinds of dried fruit of which not one shall be less than 10% (m/m) and in the case of apples not less than 5% (m/m)	As for Class 1.
(c) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(d) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

(3) *Deviations (by number).*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Unspecified foreign matter.....	% 0	% 5
(b) Extraneous vegetable matter.....	2	5

Two fruit

37. (1) There shall be two classes of two fruit, namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	A mixture of Class 1 tree fruit only.....	A mixture of at least Class 2 tree fruit.
(b) Mixture.....	Shall consist of two kinds of tree fruit containing not more than 75% (m/m) of any one kind	As for Class 1.
(c) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(d) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

(3) *Deviations (by number).*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Unspecified foreign matter.....	% 0	% 5
(b) Extraneous vegetable matter.....	2	5

Seedless dried vine fruit with chopped peel and/or cherries

38. (1) There shall be two classes of seedless dried vine fruit with chopped peel and/or cherries, namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	Shall consist of only Class 1 seedless dried vine fruit with the addition of finely chopped peel and/or cherries	Shall consist of at least Class 2 seedless dried vine fruit with the addition of finely chopped peel and/or cherries.
(b) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(c) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

(3) *Deviations (by number).*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Unspecified foreign matter.....	% 0	% 5
(b) Extraneous vegetable matter.....	2	5

Dried fruit (diced)

39. (1) There shall be two classes of diced dried fruit, namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	(i) Shall be prepared from sound, suitable dried fruit (ii) Shall be cut in cubes	As for Class 1.
(b) Colour.....	Bright and typical of the cultivar concerned...	Free from black parts.
(c) Uniformity of colour.....	Relatively uniform.....	Reasonably uniform.
(d) Texture.....	Good and fleshy.....	Reasonably good and reasonably fleshy.
(e) Appearance.....	Attractive.....	Reasonably attractive.
(f) Blemishes.....	None.....	None.
(g) Deviations in cut.....	None.....	None.
(h) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(i) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.

(3) *Deviations (m/m, unless otherwise specified).*

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Colour—		
(i) minor.....	15	35
(ii) major.....	1	5
(b) Blemishes—		
(i) minor.....	10	100
(ii) major.....	5	25
(c) Deviations in cut.....	40	60
(d) Unspecified foreign matter (by number).....	0	5
(e) Extraneous vegetable matter (by number).....	2	5

Minced dried fruit

40. (1) There shall be two classes of minced dried fruit, namely Class 1 and Class 2 in respect of which the specifications and maximum allowable deviations are prescribed in subregulations (2) and (3) respectively.

(2) *Specifications:*

Quality factor	Class 1	Class 2
(a) Fruit ingredient.....	Shall be prepared from sound dried fruit.....	As for Class 1.
(b) Colour.....	Attractive and without black particles.....	Any colour, but free from black particles.
(c) Texture.....	Good.....	Reasonably good.
(d) Allowable styles.....	Rolls or sweets.....	*
(e) Unspecified foreign matter.....	None.....	None.
(f) Extraneous vegetable matter.....	None.....	None.
(g) Sweeteners and colourants.....	Permitted sweeteners and colourants may be added	As for Class 1.

* Denotes no specification.

(3) *Deviations (by number).*

Quality factor	Class 1	Class 2
	%	%
(a) Unspecified foreign matter.....	0	5
(b) Extraneous vegetable matter.....	2	5

PART II

CONTAINERS AND PACKING

Containers

41. (1) Containers containing dried fruit, shall be manufactured from a material which is suitable for the packing and transport of dried fruit.

(2) The containers shall be clean, strong, unbroken and new.

Packing

42. (1) Except where specifically provided for in these regulations, dried fruit of different kinds or different classes, shall not be packed in the same container.

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

PART III

MARKING REQUIREMENTS

Marking of containers

43. (1) Outer containers of dried fruit of more than 3 kg, including outer containers with smaller containers of dried fruit packed therein and intended for export from the Republic shall be clearly and legibly marked in printed letters with the following particulars:

- (a) (i) The name and address or trade mark of the owner or consignor of the dried fruit on one side of the container; and
- (ii) an indication that the contents is a product of the Republic.

(b) On the top end of the container in letters of at least 12 mm in height, shall appear:

(i) A true description of the kind of fruit, the class and the size group of the contents: Provided that acceptable abbreviations may be used to indicate the kind and size group and provided further that the size grading is optional if packed in transparent containers and if a size group appears on the container, the product shall comply with the requirements in respect of size grading for the kind of dried fruit concerned as set out in Part I of these regulations; and

(ii) a true description of the net mass of the contents when packed: Provided that a container with a depth of less than 185 mm may be marked on the side.

(c) A container containing O.R., W.P., bleached sultanas or Thompson seedless raisins which will pass through a sieve of 9 mm mesh, but not through a sieve of 5,5 to 6 mm mesh shall, in addition to the other marks as described under subregulation (b) (1) be marked "SMALL" in letters of at least 12 mm in height.

(d) In the case of dried vine fruit the word "seeded" may be used instead of the word "depipped".

(e) (i) Thompson seedless raisins may be marked as "seedless raisins"; and

(ii) O.R. sultanas may be marked as "sultanas".

(f) The words "For manufacture", in letters of at least 6 mm in height, shall be marked thereon if the product does not qualify for Class 2 and if it is intended for manufacturing purposes.

(2) Containers of dried fruit of 3 kg and less which are intended for export from the Republic shall be clearly and legibly marked in printed letters with the following particulars:

(a) The name and address and/or trade mark of the owner or consigner;

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

(c) the size group of the contents in letters of at least 3 mm in height: Provided that size grading is optional if packed in transparent containers and provided further that if a size group appears on the container, the product shall comply with the requirements in respect of size grading for the kind of dried fruit concerned as set out in Part I of these regulations;

(d) the kind, class and net mass of the contents in letters of at least 3 mm in height: Provided that acceptable abbreviations may be used to indicate the kind and size group and provided further that the net mass need not appear on containers with a contents of 63 g and less;

(e) a container containing O.R., W.P., bleached sultanas or Thompson seedless raisins which will pass through a sieve of 9 mm mesh, but not through a sieve of 5,5 to 6 mm mesh shall, in addition to the other marks as described in subregulation (2) (c), be marked "SMALL" in letters of at least 3 mm in height;

(f) in the case of dried vine fruit the word "seeded" may be used instead of the word "depipped";

(g) (i) Thompson seedless raisins may be marked as "seedless raisins"; and

(ii) O.R. sultanas may be marked as "sultanas";

(h) the words "For manufacture" in letters of at least 3 mm in height if the product does not qualify for Class 2 and if it is intended for manufacturing purposes.

(3) No wording, mark or illustration which may possibly or by implication, create a misleading impression of the contents or of the quality, class or size group thereof, shall be marked on a container containing dried fruit, or on a package containing such containers.

PART IV

METHODS OF INSPECTION

Moisture content

44. (1) The moisture content of dried fruit shall be determined as follows:

Abstract a representative sample of the dried fruit and spread 5 to 10 g of the prepared sample as evenly as possible over the bottom of a metal dish about 85 mm in diameter and provided with a tightly fitting cover. Determine the mass and dry without the lid at 70 °C for six hours under pressure not to exceed 100 mm of mercury. During drying admit to the oven a slow current of air (about two bubbles per second), dried by passing through H₂SO₄. (The metal dish must be placed in direct contact with the metal shelf of the oven.) Replace the cover, cool the dish in a desiccator, and determine the mass. Disregard any temporary drop of oven temperature that may occur during the early part of the drying period owing to the rapid evaporation of water. In respect of raisins and fruit with a high percentage sugar, use about 5 g of the sample, and dry and determine the mass with the dish, of about 2 g of finely divided asbestos. Moisten with hot water, mix the sample and asbestos thoroughly, evaporate on steam bath barely to dryness, and complete drying as directed above. At least two tests shall be made and the average taken.

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

PART V

GENERAL

Notice

45. (1) Any person intending to export dried fruit, shall give written notice of his intention to the Director, Division of Inspection Services, Private Bag X258, Pretoria, 0001, or to an inspector, at least four days prior to the date of export.

(2) Such notice shall state—

(a) the number of containers and type of dried fruit in the consignment;

(b) the name and address of the exporter or his agent;

(c) the port from which the export shall take place;

(d) particulars concerning the marking and destination thereof; and

(e) the date of export.

Submission for inspection

46. Dried fruit intended for export, shall be submitted for inspection at least 12 hours before such fruit are to be exported.

Inspection

47. (1) An inspector may, in any consignment of dried fruit, open as many containers and examine the contents thereof and remove samples of such contents for the purposes 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 thereof, shall apply as a finding in respect of the whole consignment from which such containers were drawn.

(3) If an inspector is satisfied after his inspection or re-inspection that the requirements of these regulations have been complied with in respect of the consignment of dried fruit, he shall—

(a) in the case of a first inspection, approve for export such consignment either by marking or causing to be marked on each container, the words "Approved By Government Inspector", or by issuing a certificate which indicates such approval; and

(b) in the case of a re-inspection, confirm the previous approval granted in respect of such consignment by issuing a certificate which indicates such confirmation.

Inspection fee

48. An inspection fee of 2c per kg in a consignment, shall be paid to the Department by the exporter of dried fruit, when such dried fruit are submitted for inspection.

Appeal

49. (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 written notice of appeal to an inspector within 12 hours 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 of the Department, a deposit of R40: Provided that a separate deposit shall be lodged in respect of each separate consignment and provided further that, if the notice of appeal and deposit are not submitted and deposited within the prescribed period of 12 hours, the appellant shall lose his right of appeal in terms of this regulation.

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

(3) The Secretary of the Department or an officer of the Department nominated by him, shall designate a person or persons of whom at least one shall be a member of the Dried Fruit Board, who shall decide such an appeal, and such person or persons shall decide such an appeal within 48 hours (excluding Sundays and public holidays) after it was lodged, and the decision of the person or persons so designated, shall be final.

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

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

(b) If an appeal is dismissed, or if the dried fruit to which it relates, is not produced at the time and place determined by the person or persons so designated, the amount deposited in respect thereof shall be forfeited.

Exemptions

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

(a) to dried fruit intended for export to the Kingdom of Lesotho, the Kingdom of Swaziland, the Republic of Botswana, the Republic of Transkei and the territory of S.W.A.;

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

(c) to dried fruit shipped as provisions for consumption aboard a ship or other means of transport to foreign countries.

BYLAE

INHOUD

	<i>Regulasies</i>
Woordskrywings.....	1
DEEL I	
Gradering van droëvrugte.....	2-40
<i>Wingerdvrugte</i>	
<i>Korente</i>	3
<i>Rosyntjies</i>	
Los rosyntjies.....	4
Los muskatelrosyntjies.....	5
Stingelrosyntjies.....	6
Stingelmuskatelrosyntjies.....	7
Ontpitte rosyntjies.....	8
Ontpitte muskatelrosyntjies.....	9
<i>Sultanas</i>	
O.R. sultanas.....	10
W.P. sultanas.....	11
Gebleikte sultanas.....	12
Thompson pitlose rosyntjies.....	13
<i>Boomvrugte</i>	
<i>Appels</i>	
Appelringe.....	14
Appelsegmente.....	15
<i>Appelkose</i>	
Appelkose (helftes, gebleik).....	16
Heel ontpitte appelkose (gebleik).....	17
<i>Mebos</i>	
Mebos (gebleik).....	18
<i>Perskes</i>	
Perskes (skyfies, taaipit, ongeskil, gebleik).....	19
Perskes (helftes, ongeskil, ongebleik).....	20
Perskes (helftes, ongeskil, gebleik).....	21
Perskes (helftes, taaipit, geskil, gebleik).....	22
Perskes met pit.....	23
Perskes (helftes, taaipit, ongeskil, gebleik).....	24
Perskekrulletjies.....	25
Kaalperskes (helftes, gebleik).....	26
<i>Pere</i>	
Pere (helftes, ongeskil, gebleik).....	27
Pere (helftes, geskil, gebleik).....	28
Pere (segmente, ongeskil, gebleik).....	29
Pere (helftes, met kern, gebleik).....	30
<i>Vye</i>	
Vye (gebleik).....	31
<i>Pruime</i>	
Pruime (helftes, gebleik).....	32
<i>Pruimedante</i>	33
<i>Ander</i>	
Gemengde droë boomvrugte (vrugteslaai).....	34
Gemengde droë wingerdvrugte.....	35
Gemengde droëvrugte (geskenkpakkie).....	36
Tweevrug.....	37
Pitlose droë wingerdvrugte met gekapte skil en/of kersies.....	38
Droëvrugteblokkies.....	39
Gemaalde droëvrugte.....	40

	DEEL II	
Houers en verpakking.....		41-42
	DEEL III	
Merkvereistes.....		43
	DEEL IV	
Ondersoekmetodes.....		44
	DEEL V	
Algemeen.....		45-50

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—

“besending”, met betrekking tot droëvrugte, 'n hoeveelheid droëvrugte van dieselfde soort wat op 'n bepaalde tydstop afgelewer word onder dekking van dieselfde vragbrief, afleweringsbrief of ontvangsbewys of van dieselfde voertuig, of indien so 'n hoeveelheid van dieselfde soort bestaan uit verskillende klasse of groottegroep, elke hoeveelheid van elk van die verskillende klasse of groottegroep; “boomvrug” appels, appelkose, perskes, pere, vye, pruime en pruimedante; “chemiese middels” enige chemiese middel of reste daarvan wat nie natuurlikerwys in, op of tussen die droëvrugte voorkom nie; “Departement” die Departement van Landbou-ekonomie en -bemarking; “die Wet” die Wet op Uitvoer van Landbouprodukte, 1971 (No. 51 van 1971); “Direkteur van Inspeksiedienste” die Direkteur van die Afdeling Inspeksiedienste van die Departement; “droëvrugte” boomvrugte en wingerdvrugte in dié oorspronklike of 'n verwerkte vorm wat onderworpe was aan enige erkende drogingsproses waarvogens die grootste deel van die vog daaruit onttrek is; “dwergkorrels”, met betrekking tot korente, fyn onontwikkelde korrels; “ernstig”, met betrekking tot—

(a) afwyking in kleur by—

(i) wingerdvrugte, dat wingerdvrugte wat normaalweg nie swart van kleur is nie, verswart is; en

(ii) boomvrugte dat die kleur swakker is as die kleurspesifikasies vir die betrokke klas en die daaropvolgende laer klas; en

(b) letsels, dat die letsels (met inbegrip van ernstige sonbrandmerke) opsigtelik is en groter as 6 mm in deursnee is, of in totaal meer as een-tiende van die oppervlakte van die vrug beslaan, insluitende barste of splete by pruimedante wat langer as 10 mm is, nie opvallend vereelt is nie, waarvan die vereelsing gekraak is, of wat opmerklik afbreuk doen aan die voorkoms van die pruimedante;

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

“gebreke”, met betrekking tot appelfringe en appelsegmente—

(a) stukies skil met 'n gesamentlike oppervlakte groter as die van 'n sirkel van 13 mm in deursnee wat aan die appeleenheid vassit;

(b) kneusplekke wat die vrug sodanig beskadig het dat sy voorkoms, eetbaarheid of hou vermoë wesenlik daardeur geaffekteer is, met dien verstande dat ligbruin kneusplekke nie as gebreke beskou word nie;

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

(d) bitterpit of ander kurkagtige vesel met 'n gesamentlike oppervlakte groter as die van 'n sirkel van 16 mm in deursnee in die droë appeleenheid; of

(e) die aanwesigheid van waterkern op meer as 'n kwart van die oppervlakte van die droë appeleenheid of die aanwesigheid daarvan tot so 'n mate dat die voorkoms, eetbaarheid of hou vermoë van die eenheid wesenlik daardeur geaffekteer word;

“geloog” die chemiese verwydering van die wasagtige was van die oppervlakte van die druiwekorrels;

“gering”, met betrekking tot—

(a) afwykings in kleur by—

(i) wingerdvrugte, dat die korrels donkerder is as die voorgeskrewe kleur, maar nie verswart nie; en

(ii) boomvrugte, dat die kleur nie voldoen aan die kleurspesifikasies van die betrokke klas nie, maar voldoen aan die kleurspesifikasies van die daaropvolgende laer klas, uitgesonderd swart gedeeltes; en

(b) letsels, uitgesonderd swartbekkie by gebleikte sultanas, dat die letsels (met inbegrip van geringe sonbrandmerke) onopsigtelik is en nie groter as 6 mm in deursnee is nie en nie meer as een tiende van die oppervlakte van die vrug beslaan nie, insluitende barste of splete by pruimedante wat minder as 10 mm lank is, opvallend vereelt is, waarvan die vereelsing nie gekraak is nie en wat nie opmerklik afbreuk doen aan die voorkoms van die pruimedante nie;

“gesond” vry van insekbeskadiging, insekbesmetting of uitwendige of inwendige gebreke wat die kwaliteit van die droëvrugte mag benadeel;

“heel ringe” ringe of gedeeltes van ringe wat gesny of gebreek mag wees, maar wat klaarblyklik uit mintens driekwart van die oorspronklike heel ringe bestaan;

“kernoorblyfsels” met betrekking tot appelfringe, appelsegmente en pere, stukies kern met 'n gesamentlike oppervlakte groter as die van 'n sirkel van 8 mm in deursnee wat aan die droë eenheid vassit;

“korente” klein pitlose, ongeloopte wingerdvrugte van die korentecultivars;

“korrelsteeltjies” klein houtagtige stingeltjies, geheg aan 'n korrel, al dan nie: Met dien verstande dat die knoppie alleen nie as 'n korrelsteeltjie beskou word nie;

“letsels” enige uitwendige gebrek wat die voorkoms van die droëvrugte nadelig beïnvloed en wat deur faktore soos reën, hael, son, wind, insekte, koue, hitte, hanteringspraktieke en vervoer veroorsaak is;

“ongespesifiseerde vreemde stowwe” enige materiaal anders as vreemde plantmateriaal en chemiese middels, wat nie normaalweg in, op of tussen die droëvrugte teenwoordig is nie;

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

“ontpit” die verwydering van die pitte of saad uit die vrug;

“oorrypheid” 'n sagte tekstuur wat tekens van ineenstorting van vrugteselle, maar nie tekens van ontbinding nie, toon;

“pitloos” van nature sonder pitte of sade;

“sifsels”, met betrekking tot appelfringe en appelsegmente, stukies appel wat geredelik deur 'n sif met mase van 16 mm sal gaan;

“snitafwyking” met betrekking tot boomvrugte, gesnyde boomvrugte wat nie simmetries of glad gesny is nie en sluit geskeurde helftes in: Met dien verstande dat die oorspronklike vorm behoue bly;

“sultanas” wingerdvrugte uitsluitlik berei van pitlose druifsoorte wat in die Republiek as sultanas bekend staan;

“swartnekkie” 'n donker tot swart verkleuring by sultanas wat vanaf die stingelaanhegting ontwikkel het, maar wat nie 'n deursnit van 3 mm oorskry nie;

“veroorloof” veroorloof kragtens die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (No. 54 van 1972);

“vlotters” gedroogde, onvolwasse druiwe;

“vreemde plantmateriaal” blare en stingels en dele daarvan wat nie normaalweg in, op of tussen die droëvrugte teenwoordig is nie;

“wingerdvrugte” die gedroogde produk van enige druiwesort.

DEEL I

GRADERING VAN DROËVRUGTE

Algemeen

2. (1) Die klasse vir die verskillende soorte droëvrugte, asook die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings is behoudens regulasies (2), (3) en (4) soos hierna uiteengesit.

(2) Droëvrugte, bestem vir uitvoer—

- (a) berei word van gesonde, ryp vrugte;
- (b) die geur hê wat kenmerkend is van die soort vrug waarvan dit berei is;
- (c) vry wees van gisting, muf, beskadiging, verrotting, bederf, oormatige klewerigheid, insektreste, insekte of enige vreemde stowwe (met uitsondering van droëvrugte wat vir vervaardigingsdoeleindes verkoop word en waarvan die houters gemerk is "vir vervaardiging—nie vir herverkoop", in welke geval 'n geringe mate van hierdie gebreke toegelaat sal word);
- (d) redelik vry wees van stingels (met uitsondering van stingelrosyntjies en stingelmuskatelosyntjies), klonte of gekoekte stukke, korrelrigheid (met uitsondering van perskes met pit en geskilde perskes), verswarte en stukkendgedrukte vrugte; en
- (e) in die geval van appelkose, perskes, pere en pruime ontpit of ontkern wees, behalwe waar anders vermeld.

(3) Tensy die prosesse op die droëvrugte toegepas en die vorms of metodes van verpakking sodanig is dat 'n hoër voginhoud toegelaat kan word en daardie prosesse en vorms of metodes van verpakking tot bevrediging van die Direkteur van Inspeksiedienste beproef is, moet droëvrugte bestem vir uitvoer in die geval van—

(a) droë wingerdvrugte, nie meer as 20 persent (m/m) en droë boomvrugte nie meer as 23 persent (m/m) vog bevat nie, behalwe waar anders voorgeskryf;

(b) droë pruimedante nie meer as 25 persent (m/m) vog bevat nie, behalwe wanneer verpak met 'n geskikte veroorloofde preserveermiddel;

(c) alle swaelgebleikte droëvrugte nie meer as 29 persent (m/m) vog bevat nie, mits dit nie minder as 1 500 dele per miljoen swael-dioksied bevat nie; Met dien verstande dat, indien 'n koper 'n hoër voginhoud verlang, sodanige vrugte met 'n geskikte veroorloofde preserveermiddel behandel moet word en nie minder as 2 000 dele per miljoen swael-dioksied moet bevat nie; en

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

(4) Droëvrugte bestem vir uitvoer—

(a) meer as 1,3 dele per miljoen arseen, bereken as arseentrioksied (As_2O_3) bevat nie;

(b) meer as 2 000 dele per miljoen swael-dioksied (SO_2) of 600 dele per miljoen sorbiensuur ($\text{CH}_3-\text{CH}=\text{CH}=\text{CH}=\text{CH}-\text{COOH}$) bevat nie; of

(c) enige chemiese middels anders as dié waarvoor in paragrawe (a) en (b) hierbo voorsiening gemaak is, bevat nie.

Korente

3. (1) Daar is twee klasse korente, naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) Spesifikasies:

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van klein, pitlose, ongeloopte korentedruifcultivars (ii) Moet gesond en vry van dwergkorrels wees	Soos vir Klas 1.
(b) Kleur.....	Goed en vry van wit korente.....	Redelik goed en vry van wit korente.
(c) Tekstuur.....	Goed en vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.
(d) Geur.....	Ryk.....	Redelik goed.
(e) Vrugte met pitte.....	Geen.....	Geen.
(f) Letsels.....	Geen.....	Geen.
(g) Korrelsteeltjies.....	Geen.....	Geen.
(h) Versuikerde korrels.....	Geen.....	Geen.
(i) Vlotters.....	Geen.....	Geen.
(j) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(k) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.

(3) Afwykings (m/m, behalwe waar anders gespesifiseer).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur—		
(i) gering.....	20	40
(ii) ernstig.....	0	0
(b) Vrugte met pitte.....	5	5
(c) Letsels (ernstig).....	10	20
(d) Korrelsteeltjies (volgens getal).....	10	20
(e) Vlotters (volgens getal).....	5	10
(f) Versuikerde korrels.....	10	20
(g) Ongespesifiseerde vreemde stowwe (volgens getal).....	0	5
(h) Vreemde plantmateriaal (volgens getal).....	2	5
(i) Gesamentlike afwykings soos genoem onder (a) (ii), (c), (e), (f), (g) en (h) mits individuele perke hierbo nie oorskry word nie.....	20	35

Los rosyntjies

4. (1) Daar is drie klasse los rosyntjies, naamlik Klas 1, Klas 2 Pitloos en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2 Pitloos	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van geloogde Hanepoot- of Waltham Crossdruie	Soos vir Klas 1.....	Soos vir Klas 1.
(b) Kleur.....	(ii) Moet gesond wees Bruin tot groenerig bruin.....	Enige kleur, maar vry verswarte rosyntjies	Soos vir Klas 2 Pitloos.
(c) Eenvormigheid van kleur	Eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	Soos vir Klas 2 Pitloos.
(d) Tekstuur.....	Goed en vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig....	Soos vir Klas 2 Pitloos.
(e) Geur.....	Ryk.....	Goed.....	Redelik goed.
(f) Groottegroep.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 13,5 mm kan gaan nie	Moet deur 'n sif met mase van 10 mm kan gaan	*
(g) Vrugte met pitte.....	*	Geen.....	*
(h) Vlotters.....	Geen.....	Geen.....	Geen.
(i) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	Geen.
(j) Korrelsteeltjies.....	Geen.....	Geen.....	Geen.
(k) Versuikerde korrels.....	Geen.....	Geen.....	Geen.
(l) Ongespesifiseerde vreemde stowwe	Geen.....	Geen.....	Geen.
(m) Vreemde plantmateriaal..	Geen.....	Geen.....	Geen.

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykings (m/m, behalwe waar anders gepsesifiseer).*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2 Pitloos	Klas 2
	%	%	%
(a) Kleur—			
(i) gering.....	15	40	40
(ii) ernstig.....	3	10	10
(b) Vrugte met pitte.....	—	20	—
(c) Vlotters (volgens getal).....	5	10	10
(d) Letsels (ernstig).....	10	20	20
(e) Korrelsteeltjies (volgens getal).....	10	20	20
(f) Versuikerde korrels.....	10	20	20
(g) Ongespesifiseerde vreemde stowwe (volgens getal).....	0	5	5
(h) Vreemde plantmateriaal (volgens getal).....	2	5	5
(i) Gesamentlike afwykings soos genoem onder (a) (ii), (c), (d), (f), (g) en (h), mits individuele perke hierbo nie oorskry word nie.....	20	35	35

— Dui aan nie van toepassing.

Los muskatelrosyntjies

5. (1) Daar is drie klasse los muskatelrosyntjies, naamlik Klas 1, Klas 2 Pitloos en Klas 2, ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word:

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2 Pitloos	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van ongeloogde Hanepoot- of Waltham Crossdruie	Soos vir Klas 1.....	Soos vir klas 1.
(b) Kleur.....	(ii) Moet gesond wees Donkerblouerig.....	Enige kleur, maar vry verswarte Rosyntjies	Soos vir Klas 2 Pitloos.
(c) Eenvormigheid van kleur	Eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	Soos vir Klas 2 Pitloos.
(d) Tekstuur.....	Goed en vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig....	Soos vir Klas 2 Pitloos.
(e) Geur.....	Ryk.....	Goed.....	Redelik goed.
(f) Groottegroep.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 13,5 mm kan gaan nie	Moet deur 'n sif met mase van 10 mm kan gaan	*
(g) Vrugte met pitte.....	*	Geen.....	*
(h) Vlotters.....	Geen.....	Geen.....	Geen.
(i) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	Geen.
(j) Korrelsteeltjies.....	Geen.....	Geen.....	Geen.
(k) Versuikerde korrels.....	Geen.....	Geen.....	Geen.
(l) Ongespesifiseerde vreemde stowwe	Geen.....	Geen.....	Geen.
(m) Vreemde plantmateriaal..	Geen.....	Geen.....	Geen.

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykinge* (m/m, behalwe waar anders gespesifiseer).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2 Pitloos	Klas 2
	%	%	%
(a) Kleur—			
(i) gering	3	10	10
(ii) ernstig	0	0	0
(b) Vrugte met pitte	—	20	—
(c) Vlosters (volgens getal)	5	10	10
(d) Letsels (ernstig)	10	20	20
(e) Korrelsteeltjies (volgens getal)	10	20	20
(f) Versuikerde korrels	10	20	20
(g) Ongespesifiseerde vreemde stowwe	0	5	5
(h) Vreemde plantmateriaal	2	5	5
(i) Gesamentlike afwykings soos genoem onder (a) (ii), (c), (d), (f), (g) en (h), mits individuele perke hierbo nie oorskry word nie	20	35	35

— Dui aan nie van toepassing.

Stingelrosyntjies

6. (1) Daar is twee klasse stingelrosyntjies, naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies*:

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel	(i) Berei van geloogde Hanepoot- of Waltham Crossdruie wat aan stingels vassit en waarvan alle onvolwasse korrels verwyder is (ii) Moet bestaan uit korrels met stingels van 'n redelike lengte (iii) Moet vry van klewerigheid wees (iv) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.
(b) Kleur	Ligbruin	Ligbruin tot bruin.
(c) Eenvormigheid van kleur	Eenvormig	Redelik eenvormig.
(d) Tekstuur	Goed en vlesig	Redelik goed en redelik vlesig.
(e) Geur	Ryk	Goed.
(f) Grootte van rosyntjies	Groot	Redelik groot.
(g) Voorkoms	Aantreklik	Redelik aantreklik.
(h) Letsels	Geen	Geen.
(i) Versuikering	Geen	Geen.
(j) Ongespesifiseerde vreemde stowwe	Geen	Geen.
(k) Vreemde plantmateriaal	Geen	Geen.

(3) *Afwykinge* (m/m, behalwe waar anders gespesifiseer).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Vrugbestanddeel—		
(i) korrels sonder stingels (volgens getal)	20	25
(ii) ander	0	0
(b) Letsels (ernstig)	3	5
(c) Versuikering	10	20
(d) Ongespesifiseerde vreemde stowwe (volgens getal)	0	5
(e) Vreemde plantmateriaal (volgens getal)	2	5
(f) Gesamentlike afwykings soos genoem onder (b), (c), (d) en (e), mits individuele perke hierbo nie oorskry word nie	10	25

Stingelmuskatelrosyntjies

7. (1) Daar is twee klasse stingelmuskatelrosyntjies, naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies*:

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel	(i) Berei van ongeloopte Hanepoot- of Waltham Crossdruie wat aan stingels vassit en waarvan alle onvolwasse korrels verwyder is (ii) Moet bestaan uit korrels met stingels van 'n redelike lengte (iii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.
(b) Kleur	Donkerblouerig	Soos vir Klas 1.
(c) Eenvormigheid van kleur	Eenvormig	Redelik eenvormig.
(d) Tekstuur	Goed en vlesig	Redelik goed en redelik vlesig.
(e) Geur	Ryk	Goed.
(f) Grootte van rosyntjies	Groot	Redelik groot.
(g) Letsels	Geen	Geen.
(h) Versuikering	Geen	Geen.
(i) Ongespesifiseerde vreemde stowwe	Geen	Geen.
(j) Vreemde plantmateriaal	Geen	Geen.

(3) *Afwykinge* (m/m, behalwe waar ander gespesifiseer).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Vrugbestanddeel—		
(i) korrels sonder stingels (volgens getal).....	20	25
(ii) ander.....	0	0
(b) Letsels (ernstig).....	3	5
(c) Versuikering.....	10	20
(d) Ongespesifiseerde vreemde stowwe (volgens getal).....	0	5
(e) Vreemde plantmateriaal (volgens getal).....	2	5
(f) Gesamentlike afwykings soos genoem onder (b), (c), (d), en (e), mits individuele perke hierbo nie oorskry word nie.....	10	25

Ontpitte rosyntjies

8. (1) Daar is twee klasse ontpitte rosyntjies, naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.
 (2) *Spesifikasies*:

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van geloogde Hanepoot- of Waltham Crossdruive (ii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.
(b) Kleur.....	Bruin tot groenerig bruin.....	Enige kleur, maar vry van verswakte rosyntjies.
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Eenvormig.....	Redelik eenvormig.
(d) Tekstuur.....	Goed en vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.
(e) Geur.....	Ryk.....	Redelik goed.
(f) Groottegroep.....	Moet berei word van Klas 1 los rosyntjies wat nie deur 'n sif met mase van 13,5 mm sal gaan nie	*
(g) Oormatige gekoekte stukke.....	Geen.....	Redelik vry.
(h) Vrugte met pitte.....	Geen.....	Geen.
(i) Letsels.....	Geen.....	Geen.
(j) Korrelsteeltjies.....	Geen.....	Geen.
(k) Versuikering.....	Vry tydens verpakking.....	Soos vir Klas 1.
(l) Vlotters.....	Geen.....	Geen.
(m) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(n) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykinge* (m/m, behalwe waar anders gespesifiseer).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur—		
(i) gering.....	15	—
(ii) ernstig.....	3	10
(b) Vrugte met pitte.....	5	10
(c) Letsels (ernstig).....	10	20
(d) Korrelsteeltjies (volgens getal).....	10	20
(e) Vlotters (volgens getal).....	5	10
(f) Ongespesifiseerde vreemde stowwe (volgens getal).....	0	5
(g) Vreemde plantmateriaal (volgens getal).....	2	5
(h) Gesamentlike afwykings soos genoem onder (a) (ii), (c), (e), (f) en (g), mits individuele perke hierbo nie oorskry word nie.....	15	30

— Dui aan nie van toepassing.

Ontpitte muskatelrosyntjies

9. (1) Daar is twee klasse ontpitte muskatelrosyntjies, naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies*:

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van ongeloopte Hanepoot- of Waltham Crossdruive (ii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.
(b) Kleur.....	Donkerblouerig.....	Enige kleur, maar vry van verswakte rosyntjies.
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Eenvormig.....	Redelik eenvormig.
(d) Tekstuur.....	Goed en vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.
(e) Geur.....	Ryk.....	Redelik goed.
(f) Groottegroep.....	Moet berei word van Klas 1 los muskatelrosyntjies wat nie deur 'n sif met mase van 13,5 mm sal gaan nie	*
(g) Oormatige gekoekte stukke.....	Geen.....	Redelik vry.
(h) Vrugte met pitte.....	Geen.....	Geen.
(i) Letsels.....	Geen.....	Geen.
(j) Korrelsteeltjies.....	Geen.....	Geen.
(k) Versuikering.....	Vry tydens verpakking.....	Soos vir Klas 1.
(l) Vlotters.....	Geen.....	Geen.
(m) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(n) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykinge* (m/m, behalwe waar anders gespesifiseer).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur—		
(i) gering.....	15	—
(ii) ernstig.....	3	10
(b) Vrugte met pitte.....	5	10
(c) Letsels (ernstig).....	10	20
(d) Korrelsteeltjies (volgens getal).....	10	20
(e) Vlotters (volgens getal).....	5	10
(f) Ongespesifiseerde vreemde stowwe (volgens getal).....	0	5
(g) Vreemde plantmateriaal (volgens getal).....	2	5
(h) Gesamentlike afwykings soos genoem onder (a) (ii), (c), (e), (f) en (g), mits individuele perke hierbo nie oorskry word nie.....	15	30

— Dui aan nie van toepassing.

O.R. sultanas

10. (1) Daar is twee klasse O.R. sultanas, naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies*:

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van geloogde sultanadruie..... (ii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.
(b) Kleur.....	Heldergoud tot amber	Enige kleur, maar vry van verswarte korrels.
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Die produk mag nie opvallend bont vertoon nie	*
(d) Grootte.....	Lywig.....	Redelik lywig.
(e) Tekstuur.....	Goed en vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.
(f) Geur.....	Ryk.....	Redelik goed.
(g) Letsels.....	Geen.....	Geen.
(h) Korrelsteeltjies.....	Geen.....	Geen.
(i) Versuikerde korrels.....	Geen.....	Geen.
(j) Vlotters.....	Geen.....	Geen.
(k) Swartbekkie.....	Geen.....	Geen.
(l) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(m) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykinge* (m/m, behalwe waar anders gespesifiseer).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur—		
(i) gering.....	6	—
(ii) ernstig.....	3	10
(b) Letsels (ernstig).....	10	20
(c) Korrelsteeltjies (volgens getal).....	10	20
(d) Versuikerde korrels.....	10	20
(e) Vlotters (volgens getal).....	5	10
(f) Swartbekkie.....	25	100
(g) Ongespesifiseerde vreemde stowwe (volgens getal).....	0	5
(h) Vreemde plantmateriaal (volgens getal).....	2	5
(i) Gesamentlike afwykings soos genoem in (a) (ii), (b), (d), (e), (g) en (h), mits individuele perke hierbo nie oorskry word nie.....	20	35

— Dui aan nie van toepassing.

W.P. sultanas

11. (1) Daar is twee klasse W.P. sultanas, naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies*:

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van geloogde sultanadruie..... (ii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.
(b) Kleur.....	Ligbruin tot bruin.....	Enige kleur, maar vry van verswarte sultanas.
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Eenvormig.....	Redelik eenvormig.
(d) Grootte.....	Lywig.....	Redelik lywig.
(e) Tekstuur.....	Goed en vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.
(f) Geur.....	Ryk.....	Redelik goed.
(g) Letsels.....	Geen.....	Geen.
(h) Korrelsteeltjies.....	Geen.....	Geen.
(i) Versuikerde korrels.....	Geen.....	Geen.
(j) Vlotters.....	Geen.....	Geen.
(k) Swartbekkie.....	Geen.....	Geen.
(l) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(m) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.

(3) *Afwykinge* (m/m, behalwe waar anders gespesifiseer).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur—		
(i) gering.....	15	—
(ii) ernstig.....	3	10
(b) Letsels (ernstig).....	10	20
(c) Korrelsteeltjies (volgens getal).....	10	20
(d) Versuikerde korrels.....	10	20
(e) Vlotters (volgens getal).....	5	10
(f) Swartbekkie.....	25	100
(g) Ongespesifiseerde vreemde stowwe (volgens getal).....	0	5
(h) Vreemde plantmateriaal (volgens getal).....	2	5
(i) Gesamentlike afwykings soos genoem onder (a) (ii), (b), (d), (e), (g) en (h), mits individuele perke hierbo nie oorskry word nie.....	20	35

— Dui aan nie van toepassing.

Gebleikte sultanas

12. (1) Daar is twee klasse gebleikte sultanas, naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies*:

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van geloogde en gebleikte sultana-druie (ii) Moet gesond wees Goud.....	Soos vir Klas 1.
(b) Kleur.....		Goudkleurig, maar vry van donkerbruin korrels.
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Eenvormig.....	Redelik eenvormig.
(d) Tekstuur.....	Goed en vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.
(e) Grootte.....	Lywig.....	Redelik lywig.
(f) Geur.....	Ryk.....	Redelik goed.
(g) Letsels.....	Geen.....	Geen.
(h) Swartbekkie.....	Geen.....	Geen.
(i) Korrelsteeltjies.....	Geen.....	Geen.
(j) Versuikerde korrels.....	Geen.....	Geen.
(k) Vlotters.....	Geen.....	Geen.
(l) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(m) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.

(3) *Afwykinge* (m/m, behalwe waar anders gespesifiseer).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur—		
(i) gering.....	6	25
(ii) ernstig.....	2	5
(b) Letsels (ernstig).....	10	20
(c) Swartbekkie.....	20	100
(d) Korrelsteeltjies (volgens getal).....	10	20
(e) Versuikerde korrels.....	10	20
(f) Vlotters (volgens getal).....	5	10
(g) Ongespesifiseerde vreemde stowwe (volgens getal).....	0	5
(h) Vreemde plantmateriaal (volgens getal).....	2	5
(i) Gesamentlike afwykings soos genoem onder (a) (ii), (b), (c), (e), (f), (g) en (h) mits individuele perke hierbo nie oorskry word nie.....	20	35

Thompson pitlose rosyne

13. (1) Daar is twee klasse Thompson pitlose rosyne, naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies*:

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Natuurlike songedroogde sultanas..... (ii) Berei van ongelooide sultanadruie (iii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.
(b) Kleur.....	Eenvormig.....	Enige kleur.
(c) Tekstuur.....	Goed en vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.
(d) Grootte.....	Lywig.....	Redelik lywig.
(e) Geur.....	Ryk.....	Redelik goed.
(f) Letsels.....	Geen.....	Geen.
(g) Korrelsteeltjies.....	Geen.....	Geen.
(h) Versuikerde korrels.....	Geen.....	Geen.
(i) Vlotters.....	Geen.....	Geen.
(j) Swartbekkie.....	Geen.....	Geen.
(k) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(l) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.

(3) *Afwykinge* (m/m, behalwe waar anders gespesifiseer).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Kleur (ernstig).....	% 2	% 5
(b) Letsels (ernstig).....	10	20
(c) Korrelsteeltjies (volgens getal).....	10	20
(d) Versuikerde korrels.....	10	20
(e) Vlotters (volgens getal).....	5	10
(f) Swartbekkie.....	25	100
(g) Ongespesifiseerde vreemde stowwe (volgens getal).....	0	5
(h) Vreemde plantmateriaal (volgens getal).....	2	5
(i) Gesamentlike afwykings soos genoem onder (a) (ii), (b), (d), (e), (g) en (h), mits individuele perke hierbo nie oorskry word nie.....	20	35

Appelringe

14. (1) Daar is twee klasse appelringe, naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies*:

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van geskilte appels met dieselfde cultivareienskappe (ii) Appels moet ontkern en in ronde ringe reghoekig met die lengte-as gesny wees (iii) Moet gesond wees	(i) Berei van geskilte appels van enige cultivar (ii) en (iii) Soos vir Klas 1.
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke cultivar.....	Vry van swart gedeeltes.
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Eenvormig.....	Redelik eenvormig.
(d) Tekstuur.....	Goed.....	Redelik goed.
(e) Vorm.....	Heel ringe.....	Soos vir Klas 1.
(f) Kernoorblyfsels.....	Geen.....	Geen.
(g) Gebreke.....	Geen.....	Geen.
(h) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(i) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.

(3) *Afwykinge* (volgens getal, behalwe waar anders gespesifiseer).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Kleur—	%	%
(i) gering.....	15	35
(ii) ernstig.....	1	5
(b) Vorm (m/m).....	10	50
(c) Kernoorblyfsels.....	7	25
(d) Sifsels (m/m).....	1	10
(e) Gebreke.....	7	25
(f) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	0	5
(g) Vreemde plantmateriaal.....	2	5

Appelsegmente

15. (1) Daar is twee klasse appelsegmente, naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies*:

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van geskilte appels met dieselfde cultivareienskappe, nie groter as 82 mm in deursnee nie en nie kleiner as 60 mm in deursnee nie, wat ontkern en in die lengte in vier tot sewe min of meer gelyke dele gesny is (ii) Moet gesond wees	(i) Berei van geskilte appels van enige cultivar wat ontkern en in die lengte in vier tot sewe min of meer gelyke dele gesny is. (ii) Soos vir Klas 1.
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke cultivar.....	Vry van swart gedeeltes.
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Eenvormig.....	Redelik eenvormig.
(d) Tekstuur.....	Goed.....	Redelik goed.
(e) Vorm.....	Heel segmente.....	Soos vir Klas 1.
(f) Kernoorblyfsels.....	Geen.....	Geen.
(g) Gebreke.....	Geen.....	Geen.
(h) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(i) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.

(3) *Afwykinge* (volgens getal, behalwe waar anders gespesifiseer).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur—		
(i) gering.....	15	35
(ii) ernstig.....	1	5
(b) Vorm (m/m).....	10	50
(c) Kernoorblyfsels.....	7	25
(d) Sifsels (m/m).....	1	10
(e) Gebreke.....	7	25
(f) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	0	5
(g) Vreemde plantmateriaal.....	2	5

Appelkose (helftes, gebleik)

16. (1) Daar is drie klasse appelkose (helftes, gebleik), naamlik Klas 1, Klas 2 Plakkies en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies*:

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2 Plakkies	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van gebleikte appelkose (ii) Moet bestaan uit gladgesnyde helftes (iii) Moet gesond wees	(i) Soos vir Klas 1..... (ii) Moet bestaan uit appelkoos-helftes wat weens oorrypheid in plat en onreëlmatige stukke gedroog het (iii) Soos vir Klas 1	(i) Soos vir Klas 1. (ii) Moet bestaan uit gladgesnyde helftes, maar mag dun en oorryp helftes bevat. (iii) Soos vir Klas 1. Vry van swart gedeeltes.
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke cultivar	Taamlik helder, tipies vir die betrokke cultivar	
(c) Eenvormigheid van kleur	Betreklik eenvormig.....	*	Redelik eenvormig.
(d) Tekstuur.....	Goed en betreklik vlesig.....	Goed.....	Redelik goed en redelik vlesig.
(e) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Betreklik aantreklik.....	Redelik aantreklik.
(f) Minimum grootte.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 25 mm gaan nie	*	Moet nie deur 'n sif met mase van 14,1 mm gaan nie.
(g) Groottegroep—			Soos vir Klas 1.
(i) groot.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 25 mm gaan nie	*	
(ii) medium.....	—	*	Moet deur 'n sif met mase van 25 mm kan gaan, maar nie deur 'n sif met mase van 14,1 mm nie.
(h) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	Geen.
(i) Snitafwykings.....	Geen.....	Geen.....	Geen.
(j) Ongespesifiseerde vreemde stowwe	Geen.....	Geen.....	Geen.
(k) Vreemde plantmateriaal..	Geen.....	Geen.....	Geen.

* Dui aan geen spesifikasie.

— Dui aan nie toelaatbaar.

(3) *Afwykinge* (volgens getal).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2 Plakkies	Klas 2
	%	%	%
(a) Kleur—			
(i) gering.....	25	35	35
(ii) ernstig.....	1	5	5
(b) Letsels—			
(i) gering.....	20	100	100
(ii) ernstig.....	5	25	25
(c) Snitafwykings.....	10	—	25
(d) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	2	4	4
(e) Vreemde plantmateriaal.....	3	6	6

— Dui aan nie van toepassing.

Heel ontpitte appelkose (gebleik)

17. (1) Daar is drie klasse heel ontpitte appelkose (gebleik), naamlik Klas 1, Klas 2 Plakkies en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2 Plakkies	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van gebleikte heel appelpose (ii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.....	Soos vir Klas 1.
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke kultivar	Taamlik helder en tipies vir die betrokke kultivar	Vry van swart gedeeltes.
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Betreklik eenvormig.....	Taamlik eenvormig.....	Redelik eenvormig.
(d) Tekstuur.....	Goed en betreklik vlesig.....	Goed.....	Redelik goed en redelik vlesig.
(e) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Betreklik aantreklik.....	Redelik aantreklik.
(f) Vorm.....	Die twee helftes moet aan mekaar geheg wees en die normale ronding van die vrug moet behoue bly	*	Die twee helftes moet aan mekaar geheg wees, maar mag swakgevormde heel appelpose bevat.
(g) Minimum grootte.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 25 mm gaan nie	*	Moet nie deur 'n sif met mase van 14,1 mm kan gaan nie.
(h) Groottegroep—			
(i) groot.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 25 mm kan gaan nie	*	Soos vir Klas 1.
(ii) medium.....	—	*	Moet deur 'n sif met mase van 25 mm kan gaan, maar nie deur 'n sif met mase van 14,1 mm nie.
(i) Letsels.....	Geen.....	Geen.....	Geen.
(j) Ongespesifiseerde vreemde stowwe	Geen.....	Geen.....	Geen.
(k) Vreemde plantmateriaal..	Geen.....	Geen.....	Geen.

* Dui aan geen spesifikasie.

— Dui aan nie toelaatbaar.

(3) *Afwykinge (volgens getal).*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2 Plakkies	Klas 2
	%	%	%
(a) Kleur—			
(i) gering.....	25	35	35
(ii) ernstig.....	1	5	5
(b) Letsels—			
(i) gering.....	20	100	100
(ii) ernstig.....	5	25	25
(c) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	2	4	4
(d) Vreemde plantmateriaal.....	3	6	6

Mebos (gebleik)

18. (1) Daar is twee klasse mebos (gebleik), naamlik Klas 1, en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies in subregulasie (2) voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van volryp heel appelpose waarvan die skille en pitte verwyder is (ii) Twee of meer voorbereide appelpose kan aan mekaar gedruk word om die gewenste grootte en vorm te kry (iii) Sout of suiker mag bygevoeg word (iv) Moet glad en netjies afgerond wees (v) Moet gesond wees (vi) Mag nie gemaalde vrugte bevat nie	(i) Die pitte moet verwyder wees. (ii), (iii), (iv) en (v) Soos vir Klas 1. (vi) Mag uit gemaalde, ongeskilte vrugte bestaan. Taamlik goed.
(b) Kleur.....	Helder, kenmerkend van die betrokke kultivar en vry van swart gedeeltes	Taamlik goed.
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Eenvormig.....	Redelik eenvormig.
(d) Tekstuur.....	Goed.....	Taamlik goed.
(e) Grootte.....	(i) Eenvormig..... (ii) Deurnsee: 40 mm tot 50 mm (iii) Dikte: 9 mm tot 10 mm	*
(f) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(g) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Feitlik vry.

* Dui aan geen spesifikasie.

Perskes (skyfies, taaipit, ongeskil, gebleik)

19. (1) Daar is twee klasse perskes (skyfies, taaipit, ongeskil, gebleik), naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van ongeskilte, gebleikte taaipit-perskes (ii) Moet bestaan uit gladgesnyde perskeskies (iii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke kultivar.....	Vry van swart gedeeltes.
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Betreklik eenvormig.....	Redelik eenvormig.
(d) Tekstuur.....	Goed en betreklik vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.
(e) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Redelik aantreklik.
(f) Letsels.....	Geen.....	Geen.
(g) Maksimum dikte.....	14 mm.....	*
(h) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(i) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykings (volgens getal).*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur—		
(i) gering.....	25	35
(ii) ernstig.....	1	5
(b) Letsels—		
(i) gering.....	20	100
(ii) ernstig.....	5	25
(c) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	2	4
(d) Vreemde plantmateriaal.....	3	6

Perskes (helftes, ongeskil, ongebleik)

20. (1) Daar is twee klasse perskes (helftes, ongeskil, ongebleik), naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasie (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van ongeskilte, ongebleikte perskes (ii) Moet in helftes gladgesny wees (iii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke kultivar.....	Vry van swart gedeeltes.
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Betreklik eenvormig.....	Redelik eenvormig.
(d) Tekstuur.....	Goed en betreklik vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.
(e) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Redelik aantreklik.
(f) Letsels.....	Geen.....	Geen.
(g) Snitafwyking.....	Geen.....	Geen.
(h) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(i) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.

(3) *Afwykings (volgens getal).*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur—		
(i) gering.....	25	35
(ii) ernstig.....	1	5
(b) Letsels—		
(i) gering.....	20	100
(ii) ernstig.....	5	25
(c) Snitafwykings.....	10	25
(d) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	2	4
(e) Vreemde plantmateriaal.....	3	6

Perskes (helftes, ongeskil, gebleik)

21. (1) Daar is twee klasse perskes (helftes, ongeskil, gebleik), naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltesfaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van ongeskilde gebleikte perskes... (ii) Moet bestaan uit gladgesnyde helftes (iii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1, maar mag dun en oorryp helftes bevat.
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke cultivar.....	Vry van swart gedeeltes.
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Betreklik eenvormig.....	Redelik eenvormig.
(d) Tekstuur.....	Goed en betreklik vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.
(e) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Redelik aantreklik.
(f) Minimum grootte.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 19 mm kan gaan nie	*
(g) Groottegroep—		
(i) groot.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 32 mm kan gaan nie	Soos vir Klas 1.
(ii) medium.....	Moet deur 'n sif met mase van 32 mm kan gaan, maar nie deur 'n sif met mase van 19 mm nie.	Soos vir Klas 1.
(iii) gemeng.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 19 mm kan gaan nie	*
(h) Letsels.....	Geen.....	Geen.
(i) Snitafwykings.....	Geen.....	Geen.
(j) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(k) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykings (volgens getal).*

Gehaltesfaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Kleur—	%	%
(i) gering.....	25	35
(ii) ernstig.....	1	5
(b) Letsels—		
(i) gering.....	20	100
(ii) ernstig.....	5	25
(c) Snitafwykings.....	10	25
(d) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	2	4
(e) Vreemde plantmateriaal.....	3	6

Perskes (helftes, taaipit, geskil, gebleik)

22. (1) Daar is twee klasse perskes (helftes, taaipit, geskil, gebleik), naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltesfaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van geskilde en gebleikte taaipit-perskes (ii) Moet bestaan uit gladgesnyde perskehelftes (iii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke cultivar.....	Vry van swart gedeeltes.
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Betreklik eenvormig.....	Redelik eenvormig.
(d) Tekstuur.....	Goed en betreklik vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.
(e) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Redelik aantreklik.
(f) Letsels.....	Geen.....	Geen.
(g) Snitafwykings.....	Geen.....	Geen.
(h) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(i) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.

(3) *Afwykings (volgens getal).*

Gehaltesfaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Kleur—	%	%
(i) gering.....	25	35
(ii) ernstig.....	1	5
(b) Letsels—		
(i) gering.....	20	100
(ii) ernstig.....	5	25
(c) Snitafwykings.....	10	25
(d) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	2	4
(e) Vreemde plantmateriaal.....	3	6

Perskes met pit

23. (1) Daar is een klas perskes met pit, naamlik Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van geskilde of ongeskilde taaipitperskes. (ii) Moet vry wees van opsigtelike skilreste indien geskil. (iii) Moet gesond wees.
(b) Kleur.....	Vry van swart gedeeltes.
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Redelik eenvormig.
(d) Tekstuur.....	Redelik goed en redelik vlesig.
(e) Voorkoms.....	Redelik aantreklik.
(f) Minimum grootte.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 25 mm kan gaan nie.
(g) Letsels.....	Geen.
(h) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.
(i) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.

(3) *Afwykinge (volgens getal).*

Gehaltefaktor	Klas 2
(a) Kleur—	%
(i) gering.....	35
(ii) ernstig.....	5
(b) Letsels—	100
(i) gering.....	25
(ii) ernstig.....	15
(c) Minimum grootte (vrugte kleiner as 25 mm).....	4
(d) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	6
(e) Vreemde plantmateriaal.....	

Perskes (helftes, taaipit, ongeskil, gebleik)

24. (1) Daar is twee klasse perskes (helftes, taaipit, ongeskil, gebleik), naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykinge in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van ongeskilde, gebleikte, taaipitperskes (ii) Moet bestaan uit gladgesnyde helftes (iii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke kultivar.....	Vry van swart gedeeltes.
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Betreklik eenvormig.....	Redelik eenvormig.
(d) Tekstuur.....	Goed en betreklik vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.
(e) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Redelik aantreklik.
(f) Minimum grootte.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 19 mm kan gaan nie	*
(g) Groottegroep—		
(i) groot.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 32 mm kan gaan nie	Soos vir Klas 1.
(ii) medium.....	Moet deur 'n sif met mase van 32 mm kan gaan, maar nie deur 'n sif met mase van 19 mm nie	Soos vir Klas 1.
(iii) gemeng.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 19 mm kan gaan nie	*
(h) Letsels.....	Geen.....	Geen.
(i) Snitafwykings.....	Geen.....	Geen.
(j) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(k) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykinge (volgens getal).*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur—		
(i) gering.....	25	35
(ii) ernstig.....	1	5
(b) Letsels—		
(i) gering.....	20	100
(ii) ernstig.....	5	25
(c) Snitafwykings.....	10	25
(d) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	2	4
(e) Vreemde plantmateriaal.....	3	6

Perskekrulletjies

25. (1) Daar is twee klasse perskekrulletjies, naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van ongeskilte of geskilte taaipitperskes (ii) Moet vry wees van opsigtelike skilreste indien geskil (iii) Moet gesond wees Nie meer as 15% nie.....	(i) en (iii) Soos vir Klas 1. (ii) Moet taamlik vry wees van opsigtelike skilreste indien geskil.
(b) Voginhoud (m/m).....	Helder en goed.....	Soos vir Klas 1. Redelik goed.
(c) Kleur.....	Eenvormig.....	Redelik eenvormig.
(d) Eenvormigheid van kleur.....	Eenvormig.....	Redelik eenvormig.
(e) Eenvormigheid van grootte.....	Aantreklik.....	Redelik aantreklik.
(f) Voorkoms.....	Geen.....	Geen.
(g) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(h) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.

(3) *Afwykings (volgens getal).*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Kleur—	%	%
(i) gering.....	25	35
(ii) ernstig.....	1	5
(b) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	2	4
(c) Vreemde plantmateriaal.....	3	6

Kaalperskes (helftes, gebleik)

26. (1) Daar is twee klasse kaalperskes (helftes, gebleik), naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	Gebleike, gesonde, gladgesnyde kaalperskehelftes	Gesonde kaalperskehelftes, maar mag dun en oorryp helftes bevat.
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke cultivar.....	Vry van swart gedeeltes.
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Betreklik eenvormig.....	Redelik eenvormig.
(d) Tektuur.....	Goed en betreklik vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.
(e) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Redelik aantreklik.
(f) Minimum grootte.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 14 mm kan gaan nie	*
(g) Groottegroep—		
(i) groot.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 25 mm kan gaan nie	Soos vir Klas 1.
(ii) medium.....	Moet deur 'n sif met mase van 25 mm kan gaan, maar nie deur 'n sif met mase van 14 mm nie	Soos vir Klas 1.
(iii) gemeng.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 14 mm kan gaan nie	*
(h) Letsels.....	Geen.....	Geen.
(i) Snitafwykings.....	Geen.....	Geen.
(j) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(k) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykings (volgens getal).*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Kleur—	%	%
(i) gering.....	25	35
(ii) ernstig.....	1	5
(b) Letsels—		
(i) gering.....	20	100
(ii) ernstig.....	5	25
(c) Snitafwykings.....	10	25
(d) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	2	4
(e) Vreemde plantmateriaal.....	3	6

Pere (helftes, ongeskil, gebleik)

27. (1) Daar is twee klasse pere (helftes, ongeskil, gebleik), naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van ongeskilte en gebleikte pere.... (ii) Moet bestaan uit gladgesnyde helftes (iii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke cultivar.....	Vry van swart gedeeltes.
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Betreklik eenvormig.....	Redelik eenvormig.
(d) Tekstuur.....	Goed en betreklik vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.
(e) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Redelik aantreklik.
(f) Minimum grootte.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 25 mm kan gaan nie	*
(g) Groottegroep—		
(i) groot.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 38 mm kan gaan nie	Soos vir Klas 1.
(ii) medium.....	Moet deur 'n sif met mase van 38 mm kan gaan, maar nie deur 'n sif met mase van 25 mm nie	Soos vir Klas 1.
(iii) gemeng.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 25 mm kan gaan nie	*
(h) Letsels.....	Geen.....	Geen.
(i) Kelk-, kern- en steelreste.....	Geen.....	Geen.
(j) Snitafwykings.....	Geen.....	Geen.
(k) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(l) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykings (volgens getal).*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur—		
(i) gering.....	25	35
(ii) ernstig.....	1	5
(b) Letsels—		
(i) gering.....	20	100
(ii) ernstig.....	5	25
(c) Snitafwykings.....	10	25
(d) Kelk-, kern- en steelreste.....	7	25
(e) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	2	4
(f) Vreemde plantmateriaal.....	3	6

Pere (helftes, geskil, gebleik)

28. (1) Daar is twee klasse pere (helftes, geskil, gebleik), naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van geskilte en gebleikte pere..... (ii) Moet bestaan uit gladgesnyde helftes (iii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke cultivar.....	Vry van swart gedeeltes.
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Betreklik eenvormig.....	Redelik eenvormig.
(d) Tekstuur.....	Goed en betreklik vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.
(e) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Redelik aantreklik.
(f) Minimum grootte.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 19 mm kan gaan nie	*
(g) Groottegroep—		
(i) groot.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 32 mm kan gaan nie	Soos vir Klas 1.
(ii) medium.....	Moet deur 'n sif met mase van 32 mm kan gaan, maar nie deur 'n sif met mase van 19 mm nie	Soos vir Klas 1.
(iii) gemeng.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 19 mm kan gaan nie	*
(h) Letsels.....	Geen.....	Geen.
(i) Kelk-, kern- en steelreste.....	Geen.....	Geen.
(j) Snitafwykings.....	Geen.....	Geen.
(k) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(l) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykinge* (volgens getal).

Gehaltesfaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Kleur—	%	%
(i) gering.....	25	35
(ii) ernstig.....	1	5
(b) Letsels—		
(i) gering.....	20	100
(ii) ernstig.....	5	25
(c) Snitafwykings.....	10	25
(d) Kelk-, kern- en steelreste.....	7	25
(e) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	2	4
(f) Vreemde plantmateriaal.....	3	6

Pere (segmente, ongeskil, gebleik)

29. (1) Daar is twee klasse pere (segmente, ongeskil, gebleik), naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltesfaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van pere wat ontkern en in die lengte in naastenvier of meer gelyke dele gesny is (ii) Moet gebleik wees (iii) Moet gladgesny wees (iv) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke kultivar.....	Vry van swart gedeeltes.
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Betreklik eenvormig.....	Redelik eenvormig.
(d) Tekstuur.....	Goed en betreklik vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.
(e) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Redelik aantreklik.
(f) Letsels.....	Geen.....	Geen.
(g) Kelk-, kern- en steelreste.....	Geen.....	Geen.
(h) Snitafwykings.....	Geen.....	Geen.
(i) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(j) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.

(3) *Afwykinge* (volgens getal).

Gehaltesfaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Kleur—	%	%
(i) gering.....	25	35
(ii) ernstig.....	1	5
(b) Letsels—		
(i) gering.....	20	100
(ii) ernstig.....	5	25
(c) Snitafwykings.....	10	25
(d) Kelk-, kern- en steelreste.....	7	25
(e) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	2	4
(f) Vreemde plantmateriaal.....	3	6

Pere (helftes, met kern, gebleik)

30. (1) Daar is een klas pere (helftes, met kern, gebleik), naamlik Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltesfaktor	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van ongeskilde, gebleikte pere met kern van die kultivar Bon Chrétien (Bartlett). (ii) Moet bestaan uit gladgesnyde helftes. (iii) Moet gesond wees.
(b) Kleur.....	Vry van swart gedeeltes.
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Redelik eenvormig.
(d) Tekstuur.....	Redelik goed en redelik vlesig.
(e) Voorkoms.....	Redelik aantreklik.
(f) Letsels.....	Geen.
(g) Snitafwykings.....	Geen.
(h) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.
(i) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.

(3) *Afwykinge* (volgens getal).

Gehaltefaktor	Klas 2
	%
(a) Kleur—	
(i) gering.....	35
(ii) ernstig.....	5
(b) Letsels.....	100
(i) gering.....	25
(ii) ernstig.....	25
(c) Snitafwykinge.....	4
(d) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	6
(e) Vreemde plantmateriaal.....	

Vye (gebleik)

31. (1) Daar is twee klasse vye (gebleik), naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykinge in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies*:

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van gebleikte vye..... (ii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke cultivar.....	Vry van swart gedeeltes.
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Betreklik eenvormig.....	Redelik eenvormig.
(d) Tekstuur.....	Goed en betreklik vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.
(e) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Redelik aantreklik.
(f) Minimum grootte.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 19 mm kan gaan nie	*
(g) Groottegroep—		
(i) groot.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 25 mm kan gaan nie	Soos vir Klas 1.
(ii) medium.....	Moet deur 'n sif met mase van 25 mm kan gaan, maar nie deur 'n sif met mase van 19 mm nie	Soos vir Klas 1.
(iii) gemeng.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 19 mm kan gaan nie	*
(h) Letsels.....	Geen.....	Geen.
(i) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(j) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykinge* (volgens getal).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
	%	%
(a) Kleur—		
(i) gering.....	25	35
(ii) ernstig.....	1	5
(b) Letsels—		
(i) gering.....	20	100
(ii) ernstig.....	5	25
(c) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	2	4
(d) Vreemde plantmateriaal.....	3	6

Pruime (helftes gebleik)

32. (1) Daar is twee klasse pruime (helftes, gebleik), naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykinge in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies*:

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van gebleikte pruime van die geel-vleis-cultivars (ii) Moet bestaan uit gladgesnyde pruim-helftes (iii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1, maar mag dun en oorryp pruimhelftes bevat.
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke cultivar.....	Vry van swart gedeeltes.
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Betreklik eenvormig.....	Redelik eenvormig.
(d) Tekstuur.....	Goed en betreklik vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.
(e) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Redelik aantreklik.
(f) Minimum grootte.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 25 mm kan gaan nie	*
(g) Groottegroep—		
(i) groot.....	Moet nie deur 'n sif met mase van 25 mm kan gaan nie	Soos vir Klas 1.
(ii) medium.....	—	Moet deur 'n sif met mase van 25 mm kan gaan.
(h) Letsels.....	Geen.....	Geen.
(i) Snitafwykinge.....	Geen.....	Geen.
(j) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(k) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.

* Dui aan geen spesifikasie.

— Dui aan nie toelaatbaar.

(3) *Afwykinge* (volgens getal).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Kleur—	%	%
(i) gering.....	25	35
(ii) ernstig.....	1	5
(b) Letsels—		
(i) gering.....	20	100
(ii) ernstig.....	5	25
(c) Snitafwykinge.....	10	25
(d) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	2	4
(e) Vreemde plantmateriaal.....	3	6

Pruimedante

33. (1) Daar is twee klasse pruimedante, naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies*:

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Berei van heel pruimedante van geskikte cultivars (ii) Moet gesond wees	Soos vir Klas 1.
(b) Kleur.....	Goed.....	Redelik goed.
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Eenvormig.....	Redelik eenvormig.
(d) Tekstuur.....	Goed.....	Redelik goed.
(e) Geur.....	Ryk.....	Redelik goed.
(f) Lywigheid.....	Vlesig.....	Redelik vlesig.
(g) Minimum grootte.....	Mag nie 70 vrugte per 454 g oorskry nie.....	Mag nie 125 vrugte per 454 g oorskry nie.
(h) Tellinggroep/454 g—		
(i) ekstra groot.....	1–40.....	Soos vir Klas 1.
(ii) groot.....	41–70.....	Soos vir Klas 1.
(iii) medium.....	—: 71–100 indien bestem vir vrugteslaai.....	71–100.
(iv) klein.....	—	101–125.
(i) Eenvormigheid van grootte.....	Eenvormig.....	Redelik eenvormig.
(j) Letsels.....	Geen.....	Geen.
(k) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(l) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.

— Dui aan nie toelaatbaar.

(3) *Afwykinge* (volgens getal).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel (beskadigde en gebreekte pruimedante).....	% 5	% 10
(b) Letsels—		
(i) gering.....	10	100
(ii) ernstig.....	3	20
(c) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	0	5
(d) Vreemde plantmateriaal.....	2	5
(e) Tellinggroep.....	5	10

Gemengde droë boomvrugte (Vrugteslaai)

34. (1) Daar is twee klasse gemengde droë boomvrugte of vrugteslaai, naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies*:

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	'n Mengsel van slegs Klas 1 boomvrugte.....	'n Mengsel van minstens Klas 2 boomvrugte.
(b) Mengsel.....	Moet bestaan uit minstens drie soorte droë boomvrugte wat hoogstens 67% (m/m) van enige besondere soort bevat: Met dien verstande dat die massa van enige van die oorblywende soorte nie minder as 10% moet wees nie en in die geval van appels nie minder as 5% nie	Soos vir Klas 1.
(c) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(d) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.

(3) *Afwykinge* (volgens getal).

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	% 0	% 5
(b) Vreemde plantmateriaal.....	2	5

Gemengde droë wingerdvrugte (spesifieke benamings koekmengsel, korente—Thompson pitloos rosynmengsel, bakkersmengsel)

35. (1) Daar is twee klasse gemengde droë wingerdvrugte, naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	'n Mengsel van slegs Klas 1 pitlose wingerdvrugte met of sonder die toevoeging van fyngekapte skil of kersies	'n Mengsel van minstens Klas 2 pitlose wingerdvrugte met of sonder die toevoeging van fyngekapte skil of kersies.
(b) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(c) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.

(3) *Afwykings (volgens getal).*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	% 0	% 5
(b) Vreemde plantmateriaal.....	2	5

Gemengde droëvrugte (geskenkpakkie)

36. (1) Daar is twee klasse gemengde droëvrugte (geskenkpakkie), naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Moet bestaan uit 'n mengsel van slegs Klas 1 droëvrugte (ii) In die geval van rosyne hoef die korrelsteeltjies nie verwyder te word nie	(i) Moet bestaan uit 'n mengsel van minstens Klas 2 droëvrugte. (ii) Soos vir Klas 1.
(b) Mengsel.....	Moet bestaan uit minstens vyf verskillende soorte droëvrugte waarvan nie een minder as 10% (m/m) sal wees nie en in die geval van appels nie minder as 5% nie	Soos vir Klas 1.
(c) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(d) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.

(3) *Afwykings (volgens getal).*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	% 0	% 5
(b) Vreemde plantmateriaal.....	2	5

Tweevrug

37. (1) Daar is twee klasse tweevrug, naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	'n Mengsel van slegs Klas 1 boomvrugte.....	'n Mengsel van minstens Klas 2 boomvrugte.
(b) Mengsel.....	Moet bestaan uit twee soorte boomvrugte wat hoogstens 75% (m/m) van enige besondere soort bevat	Soos vir Klas 1.
(c) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(d) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.

(3) *Afwykings (volgens getal).*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	% 0	% 5
(b) Vreemde plantmateriaal.....	2	5

Pitlose droë wingerdvrugte met gekapte skil en/of kersies

38. (1) Daar is twee klasse pitlose droë wingerdvrugte met gekapte skil en/of kersies, naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	Moet bestaan uit slegs Klas 1 pitlose droë wingerdvrugte met die toevoeging van fyn-gekapte skil en/of kersies	Moet bestaan uit minstens Klas 2 pitlose droë wingerdvrugte met die toevoeging van fyn-gekapte skil en/of kersies.
(b) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(c) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.

(3) *Afwykings (volgens getal).*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	% 0	% 5
(b) Vreemde plantmateriaal.....	2	5

Droëvrugte: Verdoppel

39. (1) Daar is twee klasse verdubbelde droëvrugte, naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	(i) Moet van gesonde, geskikte droëvrugte berei word (ii) Moet kubusvormig gesny wees	Soos vir Klas 1.
(b) Kleur.....	Helder en tipies vir die betrokke kultivar.....	Vry van swart gedeeltes.
(c) Eenvormigheid van kleur.....	Betreklik eenvormig.....	Redelik eenvormig.
(d) Tekstuur.....	Goed en vlesig.....	Redelik goed en redelik vlesig.
(e) Voorkoms.....	Aantreklik.....	Redelik aantreklik.
(f) Letsels.....	Geen.....	Geen.
(g) Snitafwykings.....	Geen.....	Geen.
(h) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(i) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.

(3) *Afwykings (m/m, behalwe waar anders gespesifiseer).*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Kleur—	%	%
(i) gering.....	15	35
(ii) ernstig.....	1	5
(b) Letsels—		
(i) gering.....	10	100
(ii) ernstig.....	5	25
(c) Snitafwykings.....	40	60
(d) Ongespesifiseerde vreemde stowwe (volgens getal).....	0	5
(e) Vreemde plantmateriaal (volgens getal).....	2	5

Gemaalde droëvrugte

40. (1) Daar is twee klasse gemaalde droëvrugte, naamlik Klas 1 en Klas 2 ten opsigte waarvan die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings in subregulasies (2) en (3) onderskeidelik voorgeskryf word.

(2) *Spesifikasies:*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Vrugbestanddeel.....	Moet van gesonde droëvrugte berei word.....	Soos vir Klas 1.
(b) Kleur.....	Aantreklik en sonder swart stukkie.....	Enige kleur, maar vry van swart stukkie.
(c) Tekstuur.....	Goed.....	Redelik goed.
(d) Toelaatbare vorms.....	Rolle of lekkers.....	*
(e) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.
(f) Vreemde plantmateriaal.....	Geen.....	Geen.
(g) Versoeters en kleurstowwe.....	Veroorloofde versoeters en kleurstowwe mag bygevoeg word	Soos vir Klas 1.

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) *Afwykings (volgens getal).*

Gehaltefaktor	Klas 1	Klas 2
(a) Ongespesifiseerde vreemde stowwe.....	% 0	% 5
(b) Vreemde plantmateriaal.....	2	5

DEEL II

HOUERS EN VERPAKKING

Houers

41. (1) Die houers waarin droëvrugte verpak word, moet vervaardig wees van 'n materiaal wat vir die verpakking en vervoer van droëvrugte geskik is.

(2) Die houers moet skoon, sterk, heel en nuut wees.

Verpakking

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

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

DEEL III

MERKVEREISTES

Merk van houers

43. (1) Buitenhouders met droëvrugte van meer as 3 kg, insluitende buitenhouders met klein houers droëvrugte daarin verpak en bestem vir uitvoer uit die Republiek, moet duidelik en leesbaar in drukskrif gemerk wees met die volgende gegewens:

- (a) (i) Die naam en adres of handelsmerk van die eienaar of afsender van die droëvrugte op die een sy van die houer; en
- (ii) 'n aanduiding dat die inhoud 'n produk van die Republiek is.

(b) Op een kopkant van die houer moet verskyn in letters van minstens 12 mm hoog:

(i) 'n Juiste beskrywing van die soort vrug, klas en groottegroep van die inhoud: Met dien verstande dat aanvaarbare afkortings gebruik mag word om die soort en groottegroep aan te dui en met dien verstande verder dat groottegradering opsioneel is indien in deursigtige houers verpak en indien 'n groottegroep op die verpakking verskyn, moet die produk voldoen aan die vereistes ten opsigte van groottegradering vir die betrokke soort droëvrugte soos in Deel I van hierdie regulasies uiteengesit; en

(ii) 'n Juiste beskrywing van die netto inhoudsmassa by verpakking: Met dien verstande dat houers met 'n diepte van minder as 185 mm op die sykant gemerk mag word.

(c) 'n Houer waarin O.R., W.P., gebleikte sultanas of Thompson pitlose rosyntjies verpak is wat deur 'n sif met mase van 9 mm gaan, maar nie deur 'n sif met mase van 5,5 tot 6 mm nie moet benewens die ander merktekens soos onder (b) (i) omskryf, gemerk word "KLEIN", in letters minstens 12 mm hoog.

(d) In die geval van droë wingerdvrugte mag die woord "seeded" in plaas van "depipped" gebruik word.

(e) (i) Thompson pitlose rosyntjies mag as "pitlose rosyne" gemerk word; en

(ii) O.R. sultanas mag as "sultanas" gemerk word.

(f) Die woorde "Vir vervaardiging" moet daarop gemerk wees in letters minstens 6 mm hoog indien die produk nie kwalifiseer vir Klas 2 nie en mits dit vir vervaardigingsdoeleindes bestem is.

(2) Houers met droëvrugte van 3 kg en minder, bestem vir uitvoer uit die Republiek, moet duidelik en leesbaar in drukskrif met die volgende gegewens gemerk wees:

(a) Die naam en adres en/of handelsmerk van die eienaar/of afsender;

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

(c) die groottegroep van die inhoud in letters wat ten minste 3 mm hoog is: Met dien verstande dat groottegradering opsioneel is indien in deursigtige houers verpak en met dien verstande verder dat indien 'n groottegroep op die verpakking verskyn, die produk moet voldoen aan die vereistes ten opsigte van groottegradering vir die betrokke soort droëvrugte soos in Deel I van hierdie regulasies uiteengesit;

(d) die soort, klas en netto massa van die inhoud met letters wat ten minste 3 mm hoog is: Met dien verstande dat aanvaarbare afkortings gebruik mag word om die soort en groottegroep aan te dui en met dien verstande verder dat die netto massa nie op die houers met 'n inhoud van 63 g en minder hoef te verskyn nie;

(e) 'n houer waarin O.R., W.P., gebleikte sultanas of Thompson pitlose rosyntjies verpak is wat deur 'n sif met mase van 9 mm gaan, maar nie deur 'n sif met mase van 5,5 tot 6 mm nie, moet benewens die ander merktekens soos onder (2) (c) omskryf gemerk word "KLEIN", in letters minstens 3 mm hoog;

(f) in die geval van droë wingerdvrugte mag die woord "seeded" in plaas van "depipped" gebruik word;

(g) (i) Thompson pitlose rosyntjies mag as "pitlose rosyntjies" gemerk word; en

(ii) O.R. sultanas mag as "sultanas" gemerk word;

(h) die woorde "Vir vervaardiging" moet daarop gemerk wees in letters minstens 3 mm hoog indien die produk nie kwalifiseer vir Klas 2 nie en mits dit vir vervaardigingsdoeleindes bestem is.

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

DEEL IV

ONDERSOEKMETODES

Voginhoud

44. (1) Die voginhoud van droëvrugte moet soos volg bepaal word:

Onttrek 'n verteenwoordigende monster van die droëvrugte en versprei 5-10 g van die bereide monster so eweredig moontlik oor die boom van 'n metaalhouer, ongeveer 85 mm in deursnee en toegerus met 'n deksel wat styf pas. Bepaal die massa en droog sonder deksel by 70 °C vir ses uur onder druk wat nie 100 mm kwik te bowe gaan nie. Stuur 'n stadige stroom lug (ongeveer twee borrels per sekonde), gedroog deur dit deur H₂SO₄ te stuur, deur. (Die metaalhouer moet so geplaas word dat dit in direkte aanraking met die metaalrak van die oond is.) Plaas die deksel terug, verkoel die houer in 'n desikkator, en bepaal die massa. Verontagsaam enige tydelike vermindering in die temperatuur van die oond wat as gevolg van die vinnige verdamping van water in die begin mag voorkom. Gebruik in die geval van rosyntjies, en ander droëvrugte wat 'n hoë persentasie suiker bevat, omtrent 5 g van die monster, en droog en bepaal die massa van sowat 2 g fyn verdeelde asbestos met die houer. Klam aan met warm water, meng die monster en asbestos deeglik, verdamp oor 'n stoombad tot dit net droërig is en voltooi die uitdroging soos hierbo uiteengesit. Minstens twee toetse moet gemaak word en die gemiddelde daarvan geneem word.

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

DEEL V

ALGEMEEN

Kennisgewing

45. (1) Iemand wat van voorneme is om droëvrugte uit te voer, moet skriftelik aan die Direkteur, Afdeling Inspeksiedienste, Privaatsak X258, Pretoria, 0001, of aan 'n inspekteur, kennis gee van sodanige voorneme minstens vier dae voor die datum van uitvoer.

(2) Sodanige kennisgewing moet verstrek—

- (a) die aantal houers en tipe droëvrugte in die besending;
- (b) die naam en adres van die uitvoerder of sy agent;
- (c) die hawe waarvandaan die uitvoer sal plaasvind;
- (d) besonderhede aangaande die merk en bestemming daarvan; en
- (e) die datum van uitvoer.

Aanbieding vir ondersoek

46. Droëvrugte wat vir uitvoer bestem is, moet minstens 12 uur voordat sodanige vrugte uitgevoer word, vir ondersoek aangebied word.

Ondersoek

47. (1) 'n Inspekteur kan in enige besending droëvrugte soveel houters oopmaak en die inhoud daarvan ondersoek en monsters van sodanige inhoud neem vir die doel van verdere ondersoek of ontleding as wat hy nodig mag ag.

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

(3) Indien 'n inspekteur na sy inspeksie of herinspeksie tevrede is dat daar ten opsigte van die besending droëvrugte aan die vereistes van hierdie regulasies voldoen is, moet hy—

(a) in die geval van 'n eerste ondersoek sodanige besending vir uitvoer goedkeur deur of die woorde "Goedgekeur deur Staatsinspekteur" op elke houer te merk of te laat merk, of 'n sertifikaat wat sodanige goedkeuring aantoon, uit te reik; en

(b) in die geval van 'n herondersoek, die vorige goedkeuring wat ten opsigte van sodanige besending verleen is, bekragtig deur 'n sertifikaat wat sodanige bekragtiging aantoon, uit te reik.

Ondersoekgeld

48. 'n Ondersoekgeld van 2c per kg in 'n besending moet aan die Departement, deur die uitvoerder van droëvrugte, wanneer sodanige droëvrugte vir inspeksie aangebied word, betaal word.

Appel

49. (1) Iemand wat hom deur 'n beslissing of optrede van 'n inspekteur veronreg ag, kan appel aanteken teen sodanige beslissing of optrede deur binne 12 uur nadat hy van daardie beslissing of optrede in kennis gestel is, skriftelik 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 R40 te deponeer: Met dien verstande dat 'n afsonderlike deposito gestort moet word te opsigte van elke afsonderlike besending, en met dien verstande verder dat indien die kennisgewing van appel en die deposito nie binne die voorgeskrewe tydperk van 12 uur ingedien en gedeponeer word nie, die appellant sy reg van appel ingevolge hierdie regulasie verbeur.

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

(3) Die Sekretaris van die Departement of 'n beampte van sy Departement deur hom benoem, wys 'n persoon of persone aan van wie minstens een 'n lid moet wees van die Droëvrugteraad, deur wie oor so 'n appel beslis moet word, en sodanige persoon of persone moet daarvoor beslis binne 48 uur (uitgesonderd Sondae en publieke vakansiedae) na indiening daarvan, en die beslissing van die aldus aangewese persoon of persone is afdoende.

(4) Die aldus aangewese persoon of 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 mag, nadat die betrokke droëvrugte vertoon en uitgeken en alle belanghebbendes aangehoor is, alle persone (met inbegrip van die appellant en sy verteenwoordiger en die inspekteur) gelas om die plek waar die appel oorweeg word, te verlaat.

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

(b) Indien die appel van die hand gewys word of indien die betrokke droëvrugte nie vertoon word nie op die tyd en plek bepaal deur die aldus aangewese persoon of persone, word die bedrag wat ten opsigte daarvan gedeponeer is verbeur.

Yrystellings

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

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

(b) op droëvrugte ten opsigte waarvan die Direkteur van Inspeksiedienste skriftelik goedgekeur het dat dit, onderworpe aan voorwaardes deur hom bepaal, by wyse van 'n proefneming uitgevoer mag word en ten opsigte waarvan sodanige voorwaardes voldoen is; en

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

THE ONDERSTEPSPOORT JOURNAL OF VETERINARY RESEARCH

The Onderstepoort Journal of Veterinary Research is printed by the Government Printer, Pretoria, and is obtainable from the Director, Division of Agricultural Information, Department of Agricultural Technical Services, Private Bag X144, Pretoria, 0001, to whom all communications should be addressed.

This publication is a continuation of the Reports of the Government Veterinary Bacteriologist of the Transvaal which date back to 1903 and of which 18 have appeared up to 1932. These were followed by 40 volumes of the Onderstepoort Journal. At present each volume comprises four numbers which are obtainable at R1,35 (overseas postage 10c extra) per number from the above address.

Directors of laboratories etc. desiring to exchange publications are invited to communicate with the Director, Veterinary Research Institute, P.O. Onderstepoort, 0110, Republic of South Africa.

THE ONDERSTEPSPOORT JOURNAL OF VETERINARY RESEARCH

Die "Onderstepoort Journal of Veterinary Research" word deur die Staatsdrukker, Pretoria, gedruk en is verkrygbaar van die Direkteur, Afdeling Landbou-inligting, Departement van Landbou-tegniese Dienste, Privaatsak X144, Pretoria, 0001, aan wie ook alle navrae in verband met die tydskrif gerig moet word.

Hierdie publikasie is 'n voortsetting van die "Reports of the Government Veterinary Bacteriologist of the Transvaal" wat terugdateer tot 1903 en waarvan 18 verskyn het tot 1932. Dit is gevolg deur 40 volumes van die "Onderstepoort Journal". Tans bestaan elke volume uit vier nommers wat teen R1,35 (oorsee posgeld 10 sent ekstra) per nommer van bogenoemde adres verkrygbaar is.

Direkteure van laboratoriums ens. wat begerig is om publikasies om te ruil moet in verbinding tree met die Direkteur, Navorsings-instituut vir Veeartsenykunde, Pk. Onderstepoort, 0110, Republiek van Suid-Afrika.

SOUTHERN CAPE FORESTS AND TREES

by

F. VON BREITENBACH

A guide to the indigenous forests of George, Knysna and Tsitsikama; their different types; their management and history; their trees and shrubs, ferns and herbs, grasses and lianes; their snakes, birds and mammals.

With a leaf-key to and descriptions of 100 forest tree species.

328 pages, 470 illustrations (photographs and line drawings), comprehensive index, hard cover.

Price R10 • Abroad R12,50

Obtainable from The Government Printer, Pretoria and Cape Town

SUID-KAAPSE BOSSE EN BOME

deur

F. VON BREITENBACH

'n Gids tot die inheemse bosse van George, Knysna en Tsitsikama; hul verskillende tipes; hul bestuur en geskiedenis; hul bome en struik, varings en kruidagtige plante, grasse en klimplante; hul slange, voëls en soogdiere.

Met 'n blaarsleutel tot en beskrywings van 100 bosboomsoorte.

328 bladsye, 470 illustrasies (foto's en lyntekeninge), omvattende register, volband.

Prys R10 • Buiteland R12,50

Verkrygbaar by Die Staatsdrukker, Pretoria en Kaapstad

Useful hints—

1. Address all mail fully, clearly and without misleading abbreviations.
2. Place your own address on the back of the envelope or wrapper.
3. Do not enclose coins or other hard objects in letters.
4. Send remittances by Postal Order or Money Order.
5. Pack parcels properly, using strong containers and heavy paper. Tie securely.
6. Prepay postage fully.
7. Place postage stamps in the upper right hand corner of the envelope or wrapper.
8. Insure your parcels and register valuable letters. Documents which can only be replaced at considerable cost should preferably be insured.
9. Post early and often during the day. Mail held until the last moment may cause delay.
10. Give your correspondents your correct post office address including your box number where applicable.
11. *A postal address is insufficient when the appropriate postcode is omitted.*

Nuttige wenke—

1. Adresseer alle posstukke volledig, duidelik en sonder misleidende afkortings.
2. Plaas u eie adres agterop die koevert of omslag.
3. Moenie muntstukke of ander harde artikels in briewe insluit nie.
4. Gebruik posorders of poswissels wanneer geld deur die pos gestuur word.
5. Verpak pakkette behoorlik. Gebruik sterk houters en dik papier en bind dit stewig vas.
6. Maak seker dat die posgeld ten volle vooruitbetaal is.
7. Plak die posseëls in die boonste regterhoek van die koevert of omslag.
8. Verseker u pakkette en registreer waardevolle briewe. Dokumente wat slegs teen hoë koste vervang kan word, moet verkieslik verseker word.
9. Pos vroegtydig en dikwels gedurende die dag. Posstukke wat tot op die laaste oomblik teruggehou word kan vertraging veroorsaak.
10. Verstrek u volledige posadres aan u korrespondente asook u posbusnommer waar van toepassing.
11. *'n Posadres is onvoldoende as die toepaslike poskode weggelaat is.*

To ensure a

Satisfactory Telephone Service

- Read the special services and other information pages of your directory for useful hints and directions.
- Avoid long conversations.
- Be sure of the number you want before making a call.
- Answer your telephone promptly and speak distinctly.

Om 'n

Bevredigende Telefoondiens

te verseker:

- Lees die nuttige wenke en aanwysings wat op die bladsye in verband met spesiale dienste en oor ander inligting in u telefoongids voorkom.
- Maak u gesprekke so kort moontlik.
- Wees seker dat u die regte nommer het voordat u 'n oproep maak.
- Beantwoord u telefoon onmiddellik en praat duidelik.

referred to in section 24 (2) (b) of the said Act may make representations to the Publications Appeal Board, Private Bag X114, Pretoria, in respect of the said direction is hereby determined as 10 days from the date of this notice:

genoemde Wet vertoë tot die Appèlraad oor Publikasies, Privaatsak X114, Pretoria, ten opsigte van genoemde lasgewing kan rig, word hierby bepaal as 10 dae vanaf die datum van hierdie kennisgewing:

Entry No. Inskrywing No.	Film Rolprent	Submitter Voorlegger
R77/3/82.....	<i>Seven Beauties</i>	CIC—Warner (Pty) Ltd.

No. 2485 25 November 1977 No. 2485 25 November 1977

UNDESIRABLE PUBLICATIONS OR OBJECTS

A committee referred to in section 4 of the Publications Act, 1974, decided under section 11 (2) of the said Act that the undermentioned publications or objects are undesirable within the meaning of section 47 (2) of the said Act:

ONGEWENSTE PUBLIKASIES OF VOORWERPE

'n Komitee bedoel in artikel 4 van die Wet op Publikasies, 1974, het kragtens artikel 11 (2) van genoemde Wet beslis dat die ondergenoemde publikasies of voorwerpe ongewens is binne die bedoeling van artikel 47 (2) van genoemde Wet:

LIST/LYS P77/88

Entry No. Inskrywing No.	Publication or object Publikasie of voorwerp	Author or producer Skrywer of voortbringer	Section 47 (2) Artikel 47 (2)
P77/11/70.....	<i>African Agenda</i> —Vol 6, No 2, April–May 1977.....	African Solidarity Committee, Chicago, Illinois	(e)
P77/11/84.....	<i>Uhambo Lo Mhambi</i>	Unknown/Onbekend.....	(e)
P77/11/110.....	<i>Gramma</i> —Year 12, Number 41, October 9, 1977.....	Official Organ of the Central Committee of the Communist Party of Cuba	(e)
P77/11/112.....	<i>Gesetze der Apartheid, Die</i>	Albie Sachs and/en Hilda Bernstein.....	(e)
P77/11/115.....	<i>New Perspectives</i> —Vol 7, 5/1977.....	Information Centre of the World Peace Council, Helsinki	(e)
P77/11/124.....	<i>UNB-News</i> —October 1977.....	Unknown/Onbekend.....	(b), (d)+(e)
P77/11/123.....	<i>Südliches Afrika</i> —Nr 4, April 1977.....	ISSA, Bonn.....	(e)
P77/11/168.....	<i>White Business is Hungry for Your Money—Your Kids are Hungry for Freedom!!</i>	Black Publicity Council (BPC).....	(e)

CONTENTS

Page
No. Gazette
No.

PROCLAMATION

343. Electoral Consolidation Act (46/1946):
House of Assembly Election, Springs ... 1 5818

Department of the Environment Notices

Publications Act (42/1974): Representations 1 5818
Publications Act (42/1974): Undesirable
publications: List P77/88 ... 2 5818

INHOUD

Bladsy
No. Staats-
koerant
No.

PROKLAMASIE

343. Wet tot Konsolidasie van die Kieswette
(46/1946): Volksraadverkieëing, Springs ... 1 5818

Binnelandse Sake, Departement van Goewermentskennisgewings

2484. Wet op Publikasies (42/1974): Vertoë ... 1 5818
2485. Wet op Publikasies (42/1974): Ongewenste
publikasies: Lys P77/88 ... 2 5818