

REPUBLIC
OF
SOUTH AFRICA



REPUBLIEK
VAN
SUID-AFRIKA

Government Gazette Staatskoerant

Regulation Gazette

No. 6188

Regulasiekoerant

Vol. 395

PRETORIA, 29 MAY
MEI 1998

No. 18911

GOVERNMENT NOTICE GOEWERMENSKENNISGEWING

DEPARTMENT OF AGRICULTURE

No. R. 727

29 May 1998

AGRICULTURAL PRODUCT STANDARDS ACT, 1990
(ACT No. 119 OF 1990)

REGULATIONS REGARDING CONTROL OVER THE SALE OF FROZEN FRUIT AND FROZEN VEGETABLES IN THE REPUBLIC OF SOUTH AFRICA*

* *To update existing regulations relating to frozen fruit and frozen vegetables in order to accommodate the changes that have taken place in the industry locally as well as internationally.*

The Deputy Minister of Agriculture, acting on behalf of the Minister of Agriculture, has under section 15 of the Agricultural Product Standards Act, 1990 (Act No. 119 of 1990) --

- (a) made the regulations in the Schedule;
- (b) determined that the said regulations shall come into operation three months after date of publication; and
- (c) read together with section 3(2) of the said Act, repealed the regulations published by Proclamation No. R. 210 of 1974 and Government Notice No. R. 1969 of 1 November 1974 with effect from the said date of commencement.

SCHEDULE

Contents

Regulation

Definition	1
Restrictions on the sale of frozen fruit and frozen vegetables	2
Grades of frozen fruit and frozen vegetables	3
Standards for grades of frozen fruit	4
Standards for grades of frozen vegetables	5
Requirements for containers	6
Packing requirements	7
Marking requirements	8 - 9
Sampling	10
Methods of inspection	11 - 13
Temperature requirement	14
Offences and penalties	15
Other legislation	17

PART I

Specific standards and requirements for frozen fruit

Strawberries	17
Apricots	18
Pears	19
Peaches	20
Citrus fruit	21
Sweet melons	22
Youngberries and related varieties	23
Fruit mixes	24
Unsweetened and sweetened fruit pulp or purée	25
Unspecified frozen fruit	26

PART II

Specific standards and requirements for frozen vegetables

Potatoes	27
Cauliflower	28
Broccoli	29
Brussels sprouts	30

Carrots	31
Green beans	32
Green peas	33
Sweet peppers	34
Vegetable mixes	35
Cabbage	36
Marrows	37
Pumpkin	38
Sweet potatoes	39
Mushrooms	40
Sweet corn	41
Onions	42
Unspecified frozen vegetables	43

Definitions

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

"blemishes" means any external defect on the surface of the frozen fruit or frozen vegetables, which detrimentally affects the appearance of the frozen fruit or frozen vegetables;

"consignment" means a quantity of frozen fruit or frozen vegetables of the same kind which is delivered at any one time under cover of the same delivery note or receipt note, or which is delivered by the same vehicle, or if such a quantity is subdivided into different production groups, grades or packing sizes, each quantity of each of the different production groups, grades or packing sizes;

"container" means the immediate container in which frozen fruit and frozen vegetables are packed and which is the unit of sale to the ultimate consumer or user, excluding the internal plastic bags used for portions or bulk packaging;

"diameter" with regard to frozen fruit and frozen vegetables, means the largest diameter measured at right angles to the longitudinal axis of the frozen fruit and frozen vegetables, as the case may be, unless otherwise indicated;

"extraneous vegetable matter" means any harmless parts of the plant concerned not normally present in the frozen fruit or frozen vegetables concerned;

"free moisture" means the percentage of water present in frozen fruit and frozen vegetables calculated as prescribed in regulation 11;

"frozen fruit and frozen vegetables" means --

- (a) fruit and vegetables which are frozen; or
- (b) fruit and vegetables, presented as frozen products;

"inspector" means the Executive Officer or an officer under his or her control, or an Assignee or an employee of an Assignee;

"outer container" means a container which contains one or more containers of frozen fruit or frozen vegetables;

"production group" means a quantity of frozen fruit or frozen vegetables marked with the same code mark;

"sound" means free from external or internal disorders which detrimentally affect the quality of the frozen fruit or frozen vegetables;

"the Act" means the Agricultural Product Standards Act, 1990 (Act No. 119 of 1990); and

"trimmed" with regard to frozen fruit and frozen vegetables, means that uneven portions or portions with blemishes have been cut away and "trimming" has a corresponding meaning.

Restrictions on the sale of frozen fruit and frozen vegetables

2. (1) No person shall sell frozen fruit and frozen vegetables in the Republic of South Africa --
 - (a) unless such product is graded in accordance with the grades referred to in regulation 3;
 - (b) unless such product complies with the standards referred to in regulations 4 and 5;
 - (c) unless the containers in which such product is packed, comply with the requirements referred to in regulation 6;
 - (d) unless such product is packed in accordance with the packing requirements referred to in regulation 7;
 - (e) unless such product is marked with the particulars and in the manner prescribed in regulation 8;
 - (f) if such product is marked with particulars and in a manner so prescribed as particulars with which it may not be marked; and
 - (g) unless such product is stored and transported under the temperature requirements prescribed in regulation 14.
- (2) The Executive Officer may grant written exemption, entirely or partially, to any person on such conditions as he or she deems necessary, from the provisions of subregulation (1).

QUALITY STANDARDS

Grades of frozen fruit and frozen vegetables

3. There are four grades of frozen fruit and frozen vegetables, namely Choice Grade, Standard Grade, Substandard Grade and Undergrade.

Standards for grades of frozen fruit

4. (1) Choice Grade, Standard Grade and Substandard Grade frozen fruit --
 - (a) shall be prepared from sound, fresh, clean and washed fruit;
 - (b) shall subject to the provision of paragraph (c), be free from any substance which does not normally form part of frozen fruit, excluding extraneous vegetable matter; and
 - (c) may contain only food additives permitted under the Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act, 1972 (Act No. 54 of 1972).

(2) Subject to the provisions of subregulation (1), --

- (a) Choice Grade and Standard Grade frozen fruit shall comply with the specific standards and requirements for each kind of frozen fruit as set out in Part I;
- (b) Substandard Grade frozen fruit shall comprise of frozen fruit that do not comply with the specific standards and requirements for Choice Grade or Standard Grade, as set out in Part I, but which are still edible, normal in appearance and free from any foreign flavours and odours; and
- (c) Undergrade frozen fruit, which may not be presented for sale, shall comprise of frozen fruit that do not comply with the standards and requirements for Choice Grade, Standard Grade or Substandard Grade, as set out in paragraphs (a) and (b), and are inedible due to the presence of harmful or aesthetically objectionable foreign matter or foreign flavours and odours which indicate the start or presence of decay.

Standards for grades of frozen vegetables

5. (1) Choice Grade, Standard Grade and Substandard Grade frozen vegetables shall --

- (a) be prepared from sound, fresh, clean and washed vegetables;
- (b) subject to the provision of paragraph (c), be free from any substance which does not normally form part of frozen vegetables, excluding extraneous vegetable matter;
- (c) contain only food additives permitted under the Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act, 1972 (Act No. 54 of 1972); and
- (d) show a negative peroxidase reaction for enzyme activity, as prescribed in regulation 12.

(2) Subject to the provisions of subregulation (1), --

- (a) Choice Grade and Standard Grade frozen vegetables shall comply with the specific standards and requirements for each kind of frozen vegetable as set out in Part II;
- (b) Substandard Grade frozen vegetables shall comprise of frozen vegetables that do not comply with the specific standards and requirements for Choice Grade or Standard Grade, as set out in Part II, but which are still edible, normal in appearance and free from any foreign flavours and odours; and
- (c) Undergrade frozen vegetables, which may not be presented for sale, shall comprise of frozen vegetables that do not comply with the standards and requirements for Choice Grade, Standard Grade or Substandard Grade, as set out in paragraphs (a) and (b), and are inedible due to the presence of harmful or aesthetically objectionable foreign matter or foreign flavours and odours which indicate the start or presence of decay.

REQUIREMENTS FOR CONTAINERS

General

6. (1) Containers for frozen fruit and frozen vegetables shall --

- (a) be intact, new, clean, moisture resistant, suitable and strong enough for the packing and normal handling of the frozen fruit and frozen vegetables;

- (b) not pass any odour, taste, colour or other foreign characteristics on to the product during processing, where applicable, or distribution of the product; and
- (c) be closed properly and in a manner permitted by the nature thereof.

(2) If containers containing frozen fruit or frozen vegetables are packed in outer containers, such outer containers shall be clean, neat and intact.

PACKING REQUIREMENTS

General

7. (1) Frozen fruit and frozen vegetables shall be packed in the free flow or frozen block form.
- (2) Except where otherwise stipulated in these regulations, frozen fruit and frozen vegetables of different kinds, grades or styles shall not be packed together in the same container.
- (3) Frozen fruit and frozen vegetables shall not be size graded if so requested in writing by the packer or buyer.
- (4) In the case of frozen fruit mixes and frozen vegetable mixes, the specific composition of each mix, in descending order, shall be submitted in writing to the Executive Officer.
- (5) In the case of unspecified frozen fruit and unspecified frozen vegetables, the proposed standards shall be submitted in writing to the Executive Officer.

MARKING REQUIREMENTS

8. (1) *Code marks* - The name or trade mark and physical address of the establishment which prepared the frozen fruit or frozen vegetables, together with the date of preparation thereof, shall be marked in clearly legible and indelible letters in code form on every container and outer container of frozen fruit and frozen vegetables and shall be approved in writing by the Executive Officer.
- (2) *General particulars for containers* - Each container containing frozen fruit and frozen vegetables shall be marked in clearly legible and indelible letters with the following particulars:
- (a) The name or trade mark of the manufacturer or packer.
 - (b) The physical address of the manufacturer or packer.
 - (c) A true description of the contents thereof which shall include the style or styles: Provided that in the case of transparent containers the style or styles do not have to be indicated.
 - (d) An indication of the grade thereof: Provided that the expression "Caterer's Grade" may be used instead of the expression "Standard Grade".
 - (e) The net mass of the contents thereof as required in terms of the Trade Metrology Act, 1973 (Act No. 77 of 1973).
 - (f) The country of origin.
- (3) *General particulars for outer containers* - If one or more containers containing frozen fruit or frozen vegetables are packed in an outer container, such outer container shall be marked in clearly legible and indelible letters with the following particulars:
- (a) The name or trade mark of the manufacturer or packer.
 - (b) The physical address of the manufacturer or packer.

- (c) A true description of the contents thereof which shall include the style or styles: Provided that in the case of transparent containers the style or styles do not have to be indicated.
- (d) An indication of the grade thereof: Provided that the expression "Caterer's Grade" may be used instead of the expression "Standard Grade".
- (e) The net mass of the contents thereof as required in terms of the Trade Metrology Act, 1973 (Act No. 77 of 1973).
- (f) The country of origin.
- (g) The number of containers packed therein.

(4) Subject to the provisions of subregulations (1) and (2) and regulation 9, frozen fruit shall comply with the additional marking requirements, where applicable, for each kind of frozen fruit as set out in Part I.

Prohibited particulars

9. No word, mark, illustration, depiction or any other method of expression that constitutes a misrepresentation, or directly or by implication creates or may create a misleading impression regarding the contents, quality or grade, shall appear on a container or outer container containing frozen fruit and frozen vegetables.

SAMPLING

10. (1) For the purpose of an inspection, an inspector shall proceed as follows:
- (a) Draw at random a representative sample by drawing the number of containers indicated in column 2 of Table 1 or Table 2, depending on the character of the product, opposite the production group in column 1 of Table 1 or Table 2, taking the net mass of each container into consideration.
 - (b) Examine from each of the containers which were drawn for inspection in accordance with the standards and requirements, a working sample which is representative of the contents of the container of a size or number, as the case may be, as prescribed for every kind of frozen fruit and frozen vegetables.
 - (c) Determine the number of containers of which the contents do not comply with the regulations.
 - (d) If the number of containers obtained in paragraph (c) exceed the number of containers in column 3 of Table 1 or Table 2, the consignment shall be rejected.

(2) A working sample shall, in the case of frozen fruit and frozen vegetables, be defrosted or cooked before inspection according to the instructions appearing on the label of the product concerned.

METHODS OF INSPECTION

Determination of free moisture

11. The percentage of free moisture in a sample of block-frozen fruit or vegetables shall be determined as follows:

- (a) The whole contents of a container or at least 1 kg, whichever is the smallest, of either the frozen fruit or the frozen vegetables, as the case may be, shall be drained over a sieve with a 6 mm mesh and a diameter of 300 mm.
- (b) The mass of the sieve shall be determined before adding the sample and then the total mass thereof.
- (c) Allow to stand for a period of four hours at a temperature of 20°C, and determine the mass thereof again.

- (d) The loss in mass of free water shall be expressed as a percentage of the original frozen mass of the sample.

Peroxidase test

12. For the determination of enzyme activity, a peroxidase test shall be carried out as follows, except in the case of all fruit, pumpkin, baby marrows, mushrooms, onions, sweet peppers, whole and baby carrots, potato products, leeks, celery, tomatoes and cabbage, in which case the test is not necessary:

- (a) Defrost a sample of frozen vegetables consisting of 10 units in the case of large units, and 20 g in the case of small units, and crush it in a mortar or cut the units longitudinally so that the cotyledons or cross-sections are exposed.
- (b) Mix, just before use, equal quantities of Guaiacol 0,5 per cent aqueous solution and hydrogen peroxide 1,5 per cent [that is one part per 100 volume hydrogen peroxide added to 19 parts of water on a (m/m) basis].
- (c) With the temperature of the sample and solution at room temperature, place the prepared sample in a suitable container and wet the sample or cotyledons or cross-sections, as the case may be, with the prepared solution: Provided that in the event of a dispute the test shall be repeated with both the sample and solution at a temperature of $20^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$.
- (d) If a red brown discolouration appears within 35 seconds, the test is positive, indicating enzyme activity and therefore inadequate blanching: Provided that --
 - (i) slight stem or skin reaction within this period shall be regarded as a negative reaction;
 - (ii) in the case of Brussels sprouts --
 - (aa) a maximum of 20 per cent by number of the prescribed sample may show a positive reaction within 45 seconds; and
 - (bb) a discolouration which is limited to the centre of the sprout, shall be regarded as a negative reaction; and
 - (iii) in the case of broccoli and cauliflower, a maximum of 10 per cent by number of the prescribed sample may show a positive reaction within 35 seconds.

Net mass

13. For the determination of the net mass, the following procedure shall be followed:

- (a) Draw at random at least 10 containers from the production group.
- (b) Place each container on a mass meter and record the mass thereof.
- (c) Now place an empty, new, dry and clean container, identical to the containers in the representative sample, on the mass meter and record the mass thereof.
- (d) Calculate the net mass of each container by deducting the mass recorded in paragraph (c) from the mass recorded in paragraph (b).
- (e) The difference between the actual net mass and the declared net mass of each container shall be within the limits of error, as set out in Table 3: Provided that the average net mass of the 10 or more containers shall be at least equal to or more than the declared net mass.

TEMPERATURE REQUIREMENTS

14. (1) The average temperature of frozen fruit and frozen vegetables shall during any 5 consecutive days of storage, not exceed -18°C : Provided that the temperature shall at any time not exceed -15°C .

(2) Frozen fruit and frozen vegetables shall be transported in suitable and effectively refrigerated or adequately insulated units, in order to maintain a product temperature of -18°C and the temperature shall at any time not exceed -15°C .

OFFENCES AND PENALTIES

15. Any person who contravenes or fails to comply with the provisions of these regulations shall be guilty of an offence and upon conviction be liable to a fine or to imprisonment for a period not exceeding 2 years.

OTHER LEGISLATION

16. The provisions of these regulations shall be in addition to and not in substitution for the regulations published under the Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act, 1972 (Act No. 54 of 1972).

TABLE 1

SAMPLING OF FROZEN FRUIT AND FROZEN VEGETABLES CONTAINING UNITS OF SUCH SIZE AND CHARACTER AS TO BE READILY SEPARABLE
[Regulation 10]

1. Net mass is equal to or less than 454 g.		
Production group	Sample size	Acceptance number
1	2	3
2 400 or less	3	0
2 401 - 9 600	6	1
9 601 - 31 200	13	2
31 201 - 67 200	21	3
67 201 - 116 000	29	4
116 001 - 182 400	38	5
182 401 - 268 800	48	6
more than 268 800	60	7

2. Net mass is more than 454 g but not more than 1135 g.		
Production group	Sample size	Acceptance number
1	2	3
1 200 or less	3	0
1 201 - 4 800	6	1
4 801 - 15 600	13	2
15 601 - 33 600	21	3
33 601 - 58 000	29	4
58 001 - 91 200	38	5
91 201 - 134 400	48	6
more than 134 400	60	7

3. Net mass is greater than 1135 kg.

Convert to equivalent number of 1135 g containers and use item 2 of this table to determine the production group, sample size and acceptance number.

TABLE 2

**SAMPLING OF FROZEN FRUIT AND FROZEN VEGETABLES OF A COMMINUTED,
FLUID OR HOMOGENEOUS STATE**
[Regulation 10]

1. Any type of container of 454 g or less.		
Production group	Sample size	Acceptance number
1	2	3
4 500 or less	3	0
4 501 - 18 000	6	1
18 001 - 58 500	13	2
58 501 - 126 000	21	3
126 001 - 217 000	29	4
217 001 - 342 000	38	5
342 001 - 504 000	48	6
more than 504 000	60	7

2. Any type of container more than 454 g but not more than 1702 g.		
Production group	Sample size	Acceptance number
1	2	3
3 000 or less	3	0
3 001 - 12 000	6	1
12 001 - 39 000	13	2
39 001 - 84 000	21	3
84 001 - 145 000	29	4
145 001 - 228 000	38	5
228 001 - 336 000	48	6
more than 336 000	60	7
3. Any type of container more than 1702 g but not more than 4540 g.		
Production group	Sample size	Acceptance number
1	2	3
1 500 or less	3	0
1 501 - 6 000	6	1
6 001 - 19 500	13	2
19 501 - 42 000	21	3
42 001 - 72 500	29	4
72 501 - 114 000	38	5
114 001 - 168 000	48	6
more than 168 000	60	7
4. Any type of container more than 4540 g.		
Convert to equivalent number of 4540 g containers and use item 3 of this table to determine the production group, sample size and acceptance number.		

TABLE 3

LIMITS OF ERROR ALLOWED WHEN DETERMINING NET MASS
[Regulation 13]

Quantities (Declared net mass of the container)	Limits of error	
	Deficiency	Excess
Up to 5 g	10 %	15 %
More than 5 g and up to 10 g	7 %	12 %
More than 10 g and up to 20 g	4 %	8 %
More than 20 g and up to 50 g	1,5 g	3 g
More than 50 g and up to 100 g	2 g	4 g
More than 100 g and up to 200 g	4 g	8 g

More than 200 g and up to 500 g	7 g	14 g
More than 500 g and up to 1 kg	10 g	20 g
More than 1 kg and up to 2 kg	15 g	30 g
More than 2 kg and up to 5 kg	25 g	50 g
More than 5 kg and up to 10 kg	50 g	100 g
More than 10 kg and up to 20 kg	80 g	160 g
More than 20 kg and up to 50 kg	125 g	250 g
More than 50 kg and up to 100 kg	250 g	500 g
More than 100 kg	0,25 %	0,5 %

PART I

SPECIFIC STANDARDS AND REQUIREMENTS FOR FROZEN FRUIT

FROZEN STRAWBERRIES

17. The standards and requirements for frozen strawberries are as follows:

Definitions

(1) Where used with regard to strawberries --

- (a) "disintegrated" means units which are crushed.
- (b) "immature" means strawberries of which more than 75 per cent of the outer surface area is green.
- (c) "major defect" means --
 - (i) overripe strawberries which tend to be mushy;
 - (ii) units with insect damage;
 - (iii) disintegrated and partially dry strawberries;
 - (iv) immature strawberries;
 - (v) excessive trimming in the case of whole strawberries;
 - (vi) grit present in the product; or
 - (vii) any other defect which detracts markedly from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of strawberries.
- (d) "malformed" means strawberries which are not normally developed and which contains hard parts in the fruit flesh.
- (e) "minor defect" means --
 - (i) slightly overripe strawberries;
 - (ii) slightly immature strawberries;
 - (iii) malformed strawberries;
 - (iv) inadequate trimming in the case of whole strawberries;
 - (v) heavily seeded strawberries; or
 - (vi) any other defect which detracts to a lesser extent from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of strawberries.
- (f) "slightly immature" means strawberries of which between 25 and 75 per cent of the outer surface area is green.

Styles and standards for styles

- (2) (a) Frozen strawberries shall be presented as one of the following styles:
- (i) Whole strawberries.
 - (ii) Strawberry halves.
 - (iii) Strawberry slices.
 - (iv) Strawberry dices.
- (b) (i) Whole strawberries shall consist of whole intact strawberries with the calyces and stalks removed.
- (ii) Strawberry halves shall consist of strawberries cut into approximately two equal halves.
- (iii) Strawberry slices shall consist of strawberries cut into irregular shaped slices.
- (iv) Strawberry dices shall consist of strawberries cut into approximately cube-shaped units.
- (c) Any other presentation of the product shall be permitted if it --
- (i) is sufficiently distinctive from other styles of presentation prescribed in these regulations;
 - (ii) meets all other requirements of these regulations, including the permissible deviations which are applicable to that style which most closely resembles the style or styles intended to be provided for under this provision; and
 - (iii) is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.
- (d) The addition of dry sugars or syrup, as permitted under the Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act, 1972 (Act No. 54 of 1972), are also allowed to all styles of frozen strawberries concerned.

Working sample size

- (3) The working sample size shall be as follows for the styles concerned:
- (a) Whole strawberries - 50 units
 - (b) Strawberry halves, slices and dices - 300 g

Quality standards

- (4) The quality standards for frozen strawberries are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Free moisture if block frozen	Not more than 10%	As for Choice Grade
(b) Fruit ingredient	Fresh, sound, clean and firm strawberries	As for Choice Grade
(c) Colour	Good, typical of the cultivar: Provided that at least 50 per cent of the surface area shall be red in colour	As for Choice Grade
(d) Flavour	Good, typical of strawberries	Typical of strawberries
(e) Texture	Firm but tender	As for Choice Grade

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(f) Uniformity of size, if size graded, in the case of whole strawberries	The diameter of the largest unit shall not exceed the diameter of the smallest unit by more than 10 mm.	*

Denotes no specification

Permissible deviations

(5) The maximum permissible deviations per 50 units or 300 g of frozen strawberries are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Units with a colour that deviates from the predominant colour of the quantity in the case of:		
(i) Whole strawberries	5 units per 50 units	10 units per 50 units
(ii) Other styles	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Occurrence of extraneous vegetable matter in the case of:		
(i) Whole strawberries	2 units per 50 units	4 units per 50 units
(ii) Other styles	2 units per 300 g	4 units per 300 g
(c) Occurrence in whole strawberries of units with:		
(i) Major defects	3 units per 50 units	6 units per 50 units
(ii) Minor defects	6 units per 50 units	10 units per 50 units
(iii) Total defects	6 units per 50 units	10 units per 50 units
(d) Occurrence in other styles of units with:		
(i) Major defects	18 g per 300 g	36 g per 300 g
(ii) Minor defects	36 g per 300 g	72 g per 300 g
(iii) Total defects	36 g per 300 g	72 g per 300 g

Additional marking requirements

(6) Subject to the provisions of regulation 8, each container containing frozen strawberries shall be marked --

(a) with the expression --

- (i) "Size Graded" or "Calibrated" or any other word or words having a similar meaning if the strawberries have been size graded; or
- (ii) "Mixed Sizes" or "Uncalibrated" or any other word or words having a similar meaning if the strawberries have not been size graded; and

- (b) in conjunction with or in close proximity to the product designation, with an indication of the packing medium, if prepared with dry sugars or syrup, in the following manner:

"with x" (where 'x' indicates the name of the sweetener).

FROZEN APRICOTS

18. The standards and requirements for frozen apricots are as follows:

Definitions

- (1) Where used with regard to apricots --

- (a) "fibrous" means units with tough fibres that are objectionable when eaten.

- (b) "major defect" means --

- (i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 25 mm² in the case of whole and halved apricots, and more than 9 mm² in the case of other styles;
- (ii) units with pit/stone material (excluding whole apricots);
- (iii) units with insect damage;
- (iv) overripe/mushy units;
- (v) overtrimmed units;
- (vi) units with peel remnants more than 25 mm² in combined surface area; or
- (vii) any other defect which detracts markedly from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of apricots.

- (c) "minor defect" means --

- (i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of between 2 mm² and 25 mm² in the case of whole and halved apricots, and between 2 mm² and 9 mm² in the case of other styles;
- (ii) a unit affected by light discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 25 mm² in the case of whole and halved apricots, and more than 9 mm² in the case of other styles;
- (iii) units with peel remnants less than 25 mm² in the combined surface area; or
- (iv) any other defect which detracts to a lesser extent from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of apricots.

- (d) "overripe/mushy" means units that are excessively soft or disintegrated to the extent that they have lost their normal shape.

- (e) "peel" means peel that adhere to the apricot flesh or is found loose in the container: Provided that it shall not be considered as a defect in the case of "Unpeeled" styles.

- (f) "pit/stone material" means, in the case of all styles other than whole apricots, pits and pieces of pit that are hard and sharp which are at least 1,5 mm in any dimension.

Styles and standards for styles

- (2) (a) Frozen apricots shall be presented as one of the following styles:
- (i) Whole apricots.
 - (ii) Apricot halves.
 - (iii) Apricot slices.
 - (iv) Apricot dices.
- (b) (i) Whole apricots shall consist of unpitted whole apricots and may have been peeled or not.
- (ii) Apricot halves shall consist of pitted apricots cut into two, approximately equal parts along the suture from stem to apex and may have been peeled or not.
- (iii) Apricot slices shall consist of pitted apricots cut into wedge shaped units and may have been peeled or not.
- (iv) Apricot dices shall consist of pitted apricots cut into approximately cube-shaped units and may have been peeled or not.
- (c) Any other presentation of the product shall be permitted if it --
- (i) is sufficiently distinctive from other styles of presentation prescribed in these regulations;
 - (ii) meets all other requirements of these regulations, including the permissible deviations which are applicable to that style which most closely resembles the style or styles intended to be provided for under this provision; and
 - (iii) is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.
- (d) The addition of dry sugars or syrup, permitted under the Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act, 1972 (Act No. 54 of 1972), are also allowed to all styles of frozen apricots concerned.

Working sample size

- (3) The working sample size shall be as follows for the styles concerned:
- (a) Whole apricots - 20 units
 - (b) Apricot halves - 30 units
 - (c) Apricot slices - 500 g
 - (d) Apricot dices - 300 g

Quality standards

- (4) The quality standards for frozen apricots are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Free moisture if block frozen	Not more than 10 %	As for Choice Grade
(b) Fruit ingredient	Fresh, sound and clean apricots	As for Choice Grade
(c) Colour	Good, typical of the cultivar concerned	Typical of the cultivar concerned
(d) Flavour	Good, typical of apricots	Typical of apricots

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(e) Texture	Firm but tender with no fibrous or mushy parts	As for Choice Grade

Permissible deviations

(5) The maximum permissible deviations per 20 units, 30 units, 300 g or 500 g of frozen apricots are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Units with a colour that deviate from the predominant colour of the quantity in the case of:		
(i) Whole apricots	1 unit per 20 units	2 units per 20 units
(ii) Apricot halves	2 units per 30 units	4 units per 30 units
(iii) Apricot slices	50 g per 500 g	100 g per 500 g
(iv) Apricot dices	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Occurrence of extraneous vegetable matter in the case of:		
(i) Whole apricots	1 unit per 20 units	2 units per 20 units
(ii) Apricot halves	1 unit per 30 units	2 units per 30 units
(iii) Apricot slices	1 unit per 500 g	2 units per 500 g
(iv) Apricot dices	1 unit per 300 g	2 units per 300 g
(c) Occurrence in whole apricots of units with:		
(i) Major defects	2 units per 20 units	4 units per 20 units
(ii) Minor defects	4 units per 20 units	6 units per 20 units
(iii) Total defects	4 units per 20 units: Provided that only 1 unit may contain pit fragments	6 units per 20 units: Provided that only 1 unit may contain pit fragments
(d) Occurrence in apricot halves of units with:		
(i) Major defects	2 units per 30 units	4 units per 30 units
(ii) Minor defects	3 units per 30 units	6 units per 30 units
(iii) Total defects	3 units per 30 units: Provided that only 1 unit may contain pit fragments	6 units per 30 units: Provided that only 1 unit may contain pit fragments
(iv) Off-suture cuts exceeding 6 mm	7 units per 30 units	*
(e) Occurrence in apricot slices of units with:		
(i) Major defects	20 g per 500 g	40 g per 500 g

Quality factor		Choice Grade	Standard Grade
(ii)	Minor defects	60 g per 500 g	100 g per 500 g
(iii)	Total defects	60 g per 500 g: Provided that only 1 unit may contain pit fragments	100 g per 500 g: Provided that only 1 unit may contain pit fragments
(f)	Occurrence in apricot dices of units with:		
(i)	Major defects	12 g per 300 g	24 g per 300 g
(ii)	Minor defects	36 g per 300 g	72 g per 300 g
(iii)	Total defects	36 g per 300 g: Provided that only 1 unit may contain pit fragments	72 g per 300 g: Provided that only 1 unit may contain pit fragments

* Denotes no specification

Additional marking requirements

(6) Subject to the provisions of regulation 8, each container containing frozen apricots shall be marked, in conjunction with or in close proximity to the product designation, with an indication of the packing medium, if prepared with dry sugars or syrup, in the following manner:

"with x" (where 'x' indicates the name of the sweetener)

FROZEN PEARS

19. The standards and requirements for frozen pears are as follows:

Definitions

(1) Where used with regard to pears --

(a) "fibrous" means units with fibres that are objectionable when eaten.

(b) "major defect" means --

(i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 25 mm² in the case of pear halves, and more than 9 mm² in the case of other styles;

(ii) units with insect damage;

(iii) overripe/mushy units;

(iv) units with peel remnants more than 25 mm² in combined surface area;

(v) overtrimmed units; or

(vi) any other defect which detracts markedly from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or quantity of pears.

(c) "minor defect" means --

(i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of between 2 mm² and 25 mm² in the case of pear halves, and between 2 mm² and 9 mm² in the case of other styles;

- (ii) a unit affected by light discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 25 mm² in the case of pear halves, and more than 9 mm² in the case of other styles;
 - (iii) units with peel remnants less than 25 mm² in combined surface area; or
 - (iv) any other defect which detracts to a lesser extent from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of pears.
- (d) "overripe/mushy" means units that are excessively soft or disintegrated to the extent that they have lost their normal shape.
- (e) "peel" means peel that adhere to the pear flesh or is found loose in the container.

Styles and standards for styles

- (2) (a) Frozen pears shall be presented as one of the following styles:
- (i) Pear halves.
 - (ii) Pear slices.
 - (iii) Pear dices.
- (b) (i) Pear halves shall consist of cored and peeled pears cut into two approximately equal parts.
- (ii) Pear slices shall consist of cored and peeled pears cut into wedge shaped units of approximately equal size.
- (iii) Pear dices shall consist of cored and peeled pears cut into approximately cube-shaped units.
- (c) Any other presentation of the product shall be permitted if it --
- (i) is sufficiently distinctive from other styles of presentation prescribed in these regulations;
 - (ii) meets all other requirements of these regulations, including the permissible deviations which are applicable to that style which most closely resembles the style or styles intended to be provided for under this provision; and
 - (iii) is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.
- (d) The addition of dry sugars or syrup, permitted under the Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act, 1972 (Act No. 54 of 1972), are also allowed to all styles of frozen pears concerned.

Working sample size

- (3) The working sample size shall be as follows for the styles concerned:
- (a) Pear halves - 30 units
 - (b) Pear slices - 500 g
 - (c) Pear dices - 300 g

Quality standards

- (4) The quality standards for frozen pears are as follows:

Quality factor		Choice Grade	Standard Grade
(a)	Free moisture if block frozen	Not more than 10 %	As for Choice Grade
(b)	Fruit ingredient	Fresh, sound and clean pears	As for Choice Grade
(c)	Colour	Good, typical of the cultivar concerned	Typical of the cultivar concerned
(d)	Flavour	Good, typical of pears	Typical of pears
(e)	Texture	Firm but tender with no fibrous or mushy parts	As for Choice Grade

Permissible deviations

- (5) The maximum permissible deviations per 30 units, 300 g or 500 g of frozen pears are as follows:

Quality factor		Choice Grade	Standard Grade
(a)	Units with a colour that deviate from the predominant colour of the quantity in the case of:		
(i)	Pear halves	2 units per 30 units	4 units per 30 units
(ii)	Pear slices	50 g per 500 g	100 g per 500 g
(iii)	Pear dices	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b)	Occurrence of extraneous vegetable matter in the case of:		
(i)	Pear halves	1 unit per 30 units	2 units per 30 units
(ii)	Pear slices	1 unit per 500 g	2 units per 500 g
(iii)	Pear dices	1 unit per 300 g	2 units per 300 g
(c)	Occurrence in pear halves of units with:		
(i)	Major defects	2 units per 30 units	4 units per 30 units
(ii)	Minor defects	3 units per 30 units	6 units per 30 units
(iii)	Total defects	3 units per 30 units	6 units per 30 units
(d)	Occurrence in pear slices of units with:		
(i)	Major defects	20 g per 500 g	40 g per 500 g
(ii)	Minor defects	60 g per 500 g	100 g per 500 g
(iii)	Total defects	60 g per 500 g	100 g per 500 g
(e)	Occurrence in pear dices of units with:		
(i)	Major defects	12 g per 300 g	24 g per 300 g
(ii)	Minor defects	36 g per 300 g	72 g per 300 g
(iii)	Total defects	36 g per 300 g	72 g per 300 g

Additional marking requirements

(6) Subject to the provisions of regulation 8, each container containing frozen pears shall be marked, in conjunction with or in close proximity to the product designation, with an indication of the packing medium, if prepared with dry sugars or syrup, in the following manner:

"with x" (where 'x' indicates the name of the sweetener).

FROZEN PEACHES

20. The standards and requirements for frozen peaches are as follows:

Definitions

(1) Where used with regard to peaches --

(a) "fibrous" means units with tough fibres that are objectionable when eaten.

(b) "major defect" means --

(i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 25 mm² in the case of whole peaches, peach halves and peach quarters, and more than 9 mm² in the case of other styles;

(ii) units with pit fragments (excluding whole peaches);

(iii) units with insect damage;

(iv) overripe/mushy units;

(v) overtrimmed units;

(vi) units with peel remnants more than 25 mm² in combined surface area; or

(vii) any other defect which detracts markedly from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of peaches.

(c) "minor defect" means --

(i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of between 2 mm² and 25 mm² in the case of whole peaches, peach halves and peach quarters, and between 2 mm² and 9 mm² in the case of other styles;

(ii) a unit affected by light discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 25 mm² in the case of whole peaches, peach halves and peach quarters, and more than 9 mm² in the case of other styles;

(iii) units with peel remnants less than 25 mm² in combined surface area; or

(iv) any other defect which detracts to a lesser extent from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of peaches.

(d) "overripe/mushy" means units that are excessively soft or disintegrated to the extent that they have lost their normal shape.

(e) "peel" means peel that adhere to the peach flesh or is found loose in the container.

- (f) "pit fragments" means pieces of pit which are hard and sharp and pit extensions which are hard and dark and which are at least 1,5 mm in any dimension.

Styles and standards for styles

- (2) (a) Frozen peaches shall be presented as one of the following styles:

- (i) Whole peaches.
- (ii) Peach halves.
- (iii) Peach quarters.
- (iv) Peach slices.
- (v) Peach pieces.
- (vi) Peach dices.

- (b) (i) Whole peaches shall consist of unpitted and peeled whole peaches.

- (ii) Peach halves shall consist of pitted and peeled peaches cut into two approximately equal parts.

- (iii) Peach quarters shall consist of pitted and peeled peaches cut into four approximately equal parts along the longitudinal axis.

- (iv) Peach slices shall consist of pitted and peeled peaches cut into wedge shaped units of approximately equal size.

- (v) Peach pieces shall consist of pitted and peeled peaches cut into regular or irregular shapes and sizes.

- (vi) Peach dices shall consist of pitted and peeled peaches cut into approximately cube-shaped units.

- (c) Any other presentation of the product shall be permitted if it --

- (i) is sufficiently distinctive from other styles of presentation prescribed in these regulations;

- (ii) meets all other requirements of these regulations, including the permissible deviations which are applicable to that style which most closely resembles the style or styles intended to be provided for under this provision; and

- (iii) is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.

- (d) The addition of dry sugars or syrup, permitted under the Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act, 1972 (Act No. 54 of 1972), are also allowed to all styles of frozen peaches concerned.

Working sample size

- (3) The working sample size shall be as follows for the styles concerned:

- (a) Whole peaches - 20 units
- (b) Halved and quartered peaches - 30 units
- (c) Sliced peaches - 500 g
- (d) Peach pieces and dices - 300 g

Quality standards

- (4) The quality standards for frozen peaches are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Free moisture if block frozen	Not more than 10 %	As for Choice Grade
(b) Fruit ingredient	Fresh, sound and clean peaches	As for Choice Grade

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(c) Colour	Good, typical of the cultivar concerned	Typical of the cultivar concerned
(d) Flavour	Good, typical of peaches	Typical of peaches
(e) Texture	Firm but tender with no fibrous or mushy parts	As for Choice Grade

Permissible deviations

(5) The maximum permissible deviations per 20 units, 30 units, 300 g or 500 g of frozen peaches are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Units with a colour that deviate from the predominant colour of the quantity in the case of:		
(i) Whole peaches	1 unit per 20 units	2 units per 20 units
(ii) Halved and quartered peaches	2 units per 30 units	4 units per 30 units
(iii) Sliced peaches	50 g per 500 g	100 g per 500 g
(iv) Other styles	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Occurrence of extraneous vegetable matter in the case of:		
(i) Whole peaches	1 unit per 20 units	2 units per 20 units
(ii) Halved and quartered peaches	1 unit per 30 units	2 units per 30 units
(iii) Sliced peaches	1 unit per 500 g	2 units per 500 g
(iv) Other styles	1 unit per 300 g	2 units per 300 g
(c) Occurrence in whole peaches of units with:		
(i) Major defects	2 units per 20 units	4 units per 20 units
(ii) Minor defects	4 units per 20 units	6 units per 20 units
(iii) Total defects	4 units per 20 units: Provided that only 1 unit may contain pit fragments	6 units per 20 units: Provided that only 1 unit may contain pit fragments
(d) Occurrence in halved and quartered peaches of units with:		
(i) Major defects	2 units per 30 units	4 units per 30 units
(ii) Minor defects	3 units per 30 units	6 units per 30 units
(iii) Total defects	3 units per 30 units: Provided that only 1 unit may contain pit fragments	6 units per 30 units: Provided that only 1 unit may contain pit fragments

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(e) Occurrence in sliced peaches of units with:		
(i) Major defects	20 g per 500 g	40 g per 500 g
(ii) Minor defects	60 g per 500 g	100 g per 500 g
(iii) Total defects	60 g per 500 g: Provided that only 1 unit may contain pit fragments	100 g per 500 g: Provided that only 1 unit may contain pit fragments
(f) Occurrence in other styles of units with:		
(i) Major defects	12 g per 300 g	24 g per 300 g
(ii) Minor defects	36 g per 300 g	72 g per 300 g
(iii) Total defects	36 g per 300 g: Provided that only 1 unit may contain pit fragments	72 g per 300 g: Provided that only 1 unit may contain pit fragments

Additional marking requirements

(6) Subject to the provisions of regulation 8, each container containing frozen peaches shall be marked, in conjunction with or in close proximity to the product designation, with an indication of the packing medium, if prepared with dry sugars or syrup, in the following manner:

"with x" (where 'x' indicates the name of the sweetener).

FROZEN CITRUS FRUIT

21. The standards and requirements for frozen citrus fruit are as follows:

Definitions

(1) Where used with regard to citrus fruit --

(a) "immature" means citrus fruit which are hard with the peel sticking to the fruit flesh and of which between 60 and 65 per cent of the outer surface is green.

(b) "major defect" means --

(i) overripe units which tend to be mushy;

(ii) units with insect damage;

(iii) dry segments;

(iv) immature citrus fruit; or

(v) any other defect which detracts markedly from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of citrus fruit.

(c) "minor defect" means --

(i) slightly overripe citrus fruit;

(ii) slightly immature citrus fruit;

- (iii) segments which are too small; or
- (iv) any other defect which detracts to a lesser extent from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of citrus fruit.
- (d) "overripe" means units which are soft and mushy.
- (e) "slightly immature" means citrus fruit which are hard with the peel sticking to the fruit flesh and of which between 20 and 60 per cent of the outer surface is green.

Styles and standards for styles

- (2) (a) Frozen citrus fruit shall be presented as one of the following styles:
 - (i) Whole citrus fruit.
 - (ii) Citrus fruit halves.
 - (iii) Citrus fruit segments.
 - (iv) Citrus fruit chunks (halved segments).
- (b) (i) Whole citrus fruit shall consist of whole intact citrus fruit with the stalks removed.
- (ii) Citrus fruit halves shall consist of citrus fruit cut into two approximately equal parts with the peel still attached.
- (iii) Citrus fruit segments shall consist of citrus fruit divided into segments with either the peel and segment membranes still attached or the peel and segment membranes removed.
- (iv) Citrus fruit chunks (halved segments) shall consist of citrus fruit segments, of which the peel and segment membranes have been removed, cut into two approximately equal parts.
- (c) Any other presentation of the product shall be permitted if it --
 - (i) is sufficiently distinctive from other styles of presentation prescribed in these regulations;
 - (ii) meets all other requirements of these regulations, including the permissible deviations which are applicable to that style which most closely resembles the style or styles intended to be provided for under this provision; and
 - (iii) is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.

Working sample size

- (3) The working sample size shall be as follows for the styles concerned:
 - (a) Wholes and citrus fruit segments - 20 units
 - (b) Citrus fruit halves - 30 units
 - (c) Citrus fruit chunks (halved segments) - 300 g

Quality standards

- (4) The quality standards for frozen citrus fruit are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Free moisture if block frozen	Not more than 10 %	As for Choice Grade

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(b) Fruit ingredient	Fresh, sound, clean and firm citrus fruit	As for Choice Grade
(c) Colour	Good, typical of the citrus fruit cultivar concerned	Typical of the citrus fruit cultivar concerned
(d) Flavour	Good, typical of the citrus fruit cultivar concerned	Typical of the citrus fruit cultivar concerned
(e) Texture	Firm but tender with no fibrous or mushy parts	As for Choice Grade
(f) Uniformity of size, if size graded, in the case of whole citrus fruit	The diameter of the largest unit shall not exceed the diameter of the smallest unit by more than 10 mm.	The diameter of the largest unit shall not exceed the diameter of the smallest unit by more than 15 mm.

Permissible deviations

(5) The maximum permissible deviations per 20 units, 30 units or 300 g of frozen citrus fruit are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Units with a colour that deviate from the predominant colour of the quantity in the case of:		
(i) Whole citrus fruit and citrus fruit segments	2 units per 20 units	4 units per 20 units
(ii) Citrus fruit halves	3 units per 30 units	6 units per 30 units
(iii) Other styles	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Occurrence of extraneous vegetable matter in the case of:		
(i) Whole citrus fruit and citrus fruit segments	4 units per 20 units	4 units per 20 units
(ii) Citrus fruit halves	4 units per 30 units	4 units per 30 units
(iii) Other styles	4 units per 300 g	4 units per 300 g
(c) Occurrence in whole citrus fruit and citrus fruit segments of units with:		
(i) Major defects	2 units per 20 units	4 units per 20 units
(ii) Minor defects	4 units per 20 units	8 units per 20 units
(iii) Total defects	4 units per 20 units	8 units per 20 units
(d) Occurrence in citrus fruit halves of units with:		
(i) Major defects	2 units per 30 units	4 units per 30 units
(ii) Minor defects	4 units per 30 units	8 units per 30 units
(iii) Total defects	4 units per 30 units	8 units per 30 units

Quality factor		Choice Grade	Standard Grade
(e)	Occurrence in other styles of units with:		
(i)	Major defects	12 g per 300 g	24 g per 300 g
(ii)	Minor defects	20 g per 300 g	30 g per 300 g
(iii)	Total defects	20 g per 300 g	30 g per 300 g

Additional marking requirements

(6) Subject to the provisions of regulation 8, each container containing frozen citrus fruit shall be marked with the expression --

- (a) "Size Graded" or "Calibrated" or any other word or words having a similar meaning if the citrus fruit have been size graded; or
- (b) "Mixed Sizes" or "Uncalibrated" or any other word or words having a similar meaning if the citrus fruit have not been size graded.

FROZEN SWEET MELONS

22. The standards and requirements for frozen sweet melons are as follows:

Definitions

(1) Where used with regard to sweet melons --

- (a) "major defect" means --
 - (i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 6 mm² in the case of all styles;
 - (ii) units with insect damage; or
 - (iii) any other defect which detracts markedly from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of sweet melons.
- (b) "minor defect" means --
 - (i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of between 2 mm² and 6 mm² in the case of all styles;
 - (ii) a unit affected by light discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 6 mm² in the case of all styles; or
 - (iii) any other defect which detracts to a lesser extent from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of sweet melons.

Styles and standards for styles

- (2) (a) Frozen sweet melons shall be peeled and deseeded and shall be presented as one of the following styles:
 - (i) Sweet melon balls.
 - (ii) Sweet melon chunks.
 - (iii) Sweet melon dices.

- (b) (i) Sweet melon balls shall consist of sweet melon scooped into balls approximately spherical in shape.
- (ii) Sweet melon chunks shall consist of sweet melon cut into irregular shaped units.
- (iii) Sweet melon dices shall consist of sweet melon cut into approximately cube-shaped units.
- (c) Any other presentation of the product shall be permitted if it --
- (i) is sufficiently distinctive from other styles of presentation prescribed in these regulations;
- (ii) meets all other requirements of these regulations, including the permissible deviations which are applicable to that style which most closely resembles the style or styles intended to be provided for under this provision; and
- (iii) is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.

Working sample size

- (3) The working sample size shall be 300 g for all the styles concerned.

Quality standards

- (4) The quality standards for frozen sweet melons are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Free moisture if block frozen	Not more than 10 %	As for Choice Grade
(b) Fruit ingredient	Fresh, sound, clean and firm green or yellow cultivar sweet melons	As for Choice Grade
(c) Colour	Good, typical of the cultivar concerned	Typical of the cultivar concerned
(d) Flavour	Good, typical of sweet melons	Typical of sweet melons
(e) Uniformity of size in the case of sweet melon balls	5 % (m/m) of units may be smaller than half the total area of a whole unit	8 % (m/m) of units may be smaller than half the total area of a whole unit

Permissible deviations

- (5) The maximum permissible deviations per 300 g of frozen sweet melons are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Units with a colour that deviate from the predominant colour of the quantity	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Occurrence of extraneous vegetable matter	1 unit per 300 g	2 units per 300 g
(c) Occurrence of units with:		
(i) Major defects	2 units per 300 g	3 units per 300 g
(ii) Minor defects	6 units per 300 g	8 units per 300 g

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(iii) Total defects	6 units per 300 g	8 units per 300 g

Additional marking requirements

(6) Subject to the provisions of regulation 8, each container containing frozen sweet melons shall be marked with the expression "Mixed" if green and yellow cultivars sweet melons are packed in the same container.

FROZEN YOUNGBERRIES AND RELATED VARIETIES

23. The standards and requirements for frozen Youngberries and related varieties are as follows:

Definitions

(1) Where used with regard to Youngberries or related varieties --

(a) "major defect" means --

- (i) overripe/mushy units;
- (ii) units with insect damage;
- (iii) grit present in the product; or
- (iv) any other defect which detracts markedly from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of Youngberries or related varieties.

(b) "minor defect" means --

- (i) slightly overripe units; or
- (ii) any other defect which detracts to a lesser extent from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of Youngberries or related varieties.

(c) "overripe/mushy" means units that are excessively soft or disintegrated to the extent that they have lost their normal shape.

(d) "related varieties" means other varieties of berries including bilberries, blueberries, gooseberries, mulberries and raspberries.

Style

(2) (a) Frozen Youngberries or related varieties shall be presented as whole Youngberries or related varieties.

(b) The addition of dry sugars or syrup, permitted under the Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act, 1972 (Act No. 54 of 1972) are also allowed to whole Youngberries or related varieties.

Working sample size

(3) The working sample size shall be 300 g for the style concerned.

Quality standards

(4) The quality standards for frozen Youngberries and related varieties are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Free moisture if block frozen	Not more than 10 %	As for Choice Grade
(b) Fruit ingredient	Fresh, sound and clean Youngberries or related varieties	As for Choice Grade
(c) Colour	Shall be light red to red or dark red to purple in colour	As for Choice Grade
(d) Flavour	Good, typical of Youngberries or related varieties	Typical of Youngberries and related varieties
(e) Texture	Firm with no mushy parts	As for Choice Grade

Permissible deviations

(5) The maximum permissible deviations per 300 g of frozen Youngberries and related varieties are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Occurrence of extraneous vegetable matter	1 unit per 300 g	2 units per 300 g
(b) Occurrence of units with:		
(i) Major defects	4 units per 300 g	8 units per 300 g
(ii) Minor defects	8 units per 300 g	12 units per 300 g
(iii) Total defects	8 units per 300 g	12 units per 300 g

Additional marking requirements

(6) Subject to the provisions of regulation 8, each container containing frozen Youngberries or related varieties shall be marked --

(a) with the expression --

- (i) "Size Graded" or "Calibrated" or any other word or words having a similar meaning if the Youngberries or related varieties have been size graded; or
- (ii) "Mixed Sizes" or "Uncalibrated" or any other word or words having a similar meaning if the Youngberries or related varieties have not been size graded; and

(b) in conjunction with or in close proximity to the product designation, with an indication of the packing medium, if prepared with dry sugars or syrups, in the following manner:

"with x" (where 'x' indicates the name of the sweetener).

FROZEN FRUIT MIXES

24. The standards and requirements for frozen fruit mixes are as follows:

Quality standards

(1) The quality standards for frozen fruit mixes are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Free moisture if block frozen	Not more than 10 %	As for Choice Grade
(b) Fruit ingredients	Shall consist of fruit which comply with the requirements for Choice Grade as set out in these regulations for each kind of fruit concerned: Provided that one ingredient, excluding the main ingredient, may be one grade lower.	Shall consist of fruit which comply with the requirements for Standard Grade as set out in these regulations for each kind of fruit concerned.
(c) Composition	As per submitted specifications.	As for Choice Grade
(d) Occurrence of extraneous vegetable matter	Shall comply with the permissible deviations prescribed in these regulations for each kind of fruit used in the mixes.	As for Choice Grade

FROZEN UNSWEETENED AND SWEETENED FRUIT PULP OR PURÉE

25. The standards and requirements for frozen unsweetened and sweetened fruit pulp or purée are as follows:

Working sample size

(1) The working sample size shall consist of 4 x 250 ml bottles from every batch consisting of 8 x 180 kg drums.

Quality standards

(2) The quality standards for frozen unsweetened and sweetened fruit pulp or purée are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Fruit ingredient	Fresh, sound and clean	As for Choice Grade
(b) Preparation if :		
(i) Unsweetened	Peeled or unpeeled. In the case of purée screened to a smooth texture.	As for Choice Grade
(ii) Sweetened	Peeled or unpeeled. In the case of purée screened to a smooth texture and uniformly mixed with sugar.	As for Choice Grade
(c) Colour	Good, typical of the product	Reasonably good

UNSPECIFIED FROZEN FRUIT

26. The standards and requirements for unspecified frozen fruit are as follows:

Definitions

(1) Where used with regard to unspecified fruit --

- (a) "major defect" means any defect which detracts markedly from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of the product concerned.
- (b) "minor defect" means any defect which detracts to a lesser extent from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of the product concerned.

Quality standards

- (2) The quality standards for unspecified frozen fruit are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Free moisture if block frozen	Not more than 10 %	As for Choice Grade
(b) Fruit ingredient	Sound and clean	As for Choice Grade
(c) Colour	Typical of the fruit concerned	As for Choice Grade
(d) Uniformity of colour	Fairly uniform	Reasonably uniform
(e) Flavour	Good, typical of the fruit concerned	Typical of the fruit concerned
(f) Uniformity of size	Fairly uniform	Reasonably uniform

Permissible deviations

- (3) The maximum permissible deviations for unspecified frozen fruit are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Occurrence of extraneous vegetable matter	1 unit per sample	As for Choice Grade
(b) Occurrence of:		
(i) Major defects	Fairly free	Reasonably free
(ii) Minor defects	Fairly free	Reasonably free

PART II SPECIFIC STANDARDS AND REQUIREMENTS FOR FROZEN VEGETABLES

FROZEN POTATOES

27. The standards and requirements for frozen potatoes are as follows:

Definitions

- (1) Where used with regard to potatoes --

- (a) "cracked units" means in the case of whole potatoes, units displaying a crack wider than 3 mm over more than 50 per cent of the circumference of the unit.

- (b) "damaged units" means --

- (i) cracked units; or

- (ii) units or parts thereof which have been damaged or crushed and no longer resemble the original form: Provided that if a unit retains at least 75 per cent of its original shape it shall not be regarded as defective.

(c) "major defect" means --

- (i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 25 mm² in the case of whole potatoes, roundels, chips and shoe-string, and more than 9 mm² in the case of diced potatoes;
- (ii) units with insect damage and greening;
- (iii) units with watergrass of more than 5 mm in length;
- (iv) units or parts thereof which have been damaged by any means, detrimentally affecting the normal appearance; or
- (v) any other internal or external defect which detracts markedly from the normal appearance, edibility or flavour of individual units or a quantity of potatoes.

(d) "minor defect" means --

- (i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of between 2 mm² and 25 mm² in the case of whole potatoes, roundels, chips and shoe-string, and between 2 mm² and 9 mm² in the case of diced potatoes;
- (ii) a unit affected by light discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 25 mm² in the case of whole potatoes, roundels, chips and shoe-string, and more than 9 mm² in the case of diced potatoes;
- (iii) units, in the case of roundels, of which more than 25 per cent have been broken off; or
- (iv) any other internal or external defect which detracts to a lesser extent from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of potatoes.

Styles and standards for styles

(2) (a) Frozen potatoes shall be presented as one of the following styles:

- (i) Whole potatoes;
- (ii) Potato roundels or slices;
- (iii) Potato chips or strips or french fried potatoes;
- (iv) Shoe-string potatoes; and
- (v) Diced potatoes.

(b) (i) Whole potatoes --

- (aa) shall consist of potatoes which after processing, retain more or less their original shape; and
- (bb) shall have a diameter of at least 15 mm but not more than 55 mm.

(ii) Potato roundels or slices --

- (aa) shall consist of potatoes cut either smooth or corrugated into round or oval units; and
- (bb) shall have a diameter of at least 20 mm but not more than 65 mm and a thickness of not more than 15 mm.

- (iii) Potato chips or strips or french fried potatoes --
- (aa) shall consist of potatoes cut either smooth or corrugated into strips; and
- (bb) shall have a length of at least 25 mm and a thickness of not more than 15 mm.
- (iv) Shoe-string potatoes --
- (aa) shall consist of potatoes cut either smooth or corrugated into strips; and
- (bb) shall have a length of at least 18 mm and a thickness of not more than 8 mm.
- (v) Diced potatoes --
- (aa) shall consist of potatoes cut into approximately cube-shaped units; and
- (bb) shall have sides which measure at least 5 mm but not more than 20 mm in length.
- (c) Any other presentation of the product shall be permitted if it --
- (i) is sufficiently distinctive from other styles of presentation prescribed in these regulations;
- (ii) meets all other requirements of these regulations, including the permissible deviations which are applicable to that style which most closely resembles the style or styles intended to be provided for under this provision; and
- (iii) is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.

Working sample size

- (3) The working sample size shall be as follows for the styles concerned:

- (a) Wholes and roundels - 50 units
- (b) Chips, shoe-string and dices - 300 g

Quality standards

- (4) The quality standards for frozen potatoes are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Vegetable ingredient	Fresh, clean, sound and peeled potatoes of a suitable cultivar	As for Choice Grade
(b) Colour	Good, typical of the cultivar and process	Typical of the cultivar and process
(c) Flavour	Good, typical of potatoes	Typical of potatoes
(d) Texture	Firm and free from sogginess or glassiness	As for Choice Grade

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(e) Uniformity of size in the case of whole potatoes	After removal of the 2 units being the least representative of the average size of the units in the sample, the mass of the 10 largest units in a sample may not be more than 2 times the mass of the 10 smallest units.	After removal of the 2 units being the least representative of the average size of the units in the sample, the mass of the 10 largest units in a sample may not be more than 2 ½ times the mass of the 10 smallest units.

Permissible deviations

(5) The maximum permissible deviations per 50 units or 300 g of frozen potatoes are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Units with a colour that deviate from the predominant colour of the quantity in the case of:		
(i) Whole potatoes and potato roundels	5 units per 50 units	10 units per 50 units
(ii) Other styles	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Occurrence of extraneous vegetable matter in the case of:		
(i) Whole potatoes and potato roundels	1 unit per 50 units	2 units per 50 units
(ii) Other styles	1 unit per 300 g	2 units per 300 g
(c) Texture in the case of:		
(i) Whole potatoes and potato roundels	3 units per 50 units	5 units per 50 units
(ii) Other styles	20 g per 300 g	30 g per 300 g
(d) Occurrence in whole potatoes and potato roundels of:		
(i) Major defects	4 units per 50 units	6 units per 50 units
(ii) Minor defects	6 units per 50 units	10 units per 50 units
(iii) Total defects	6 units per 50 units	10 units per 50 units
(e) Occurrence in chips and shoe-string of:		
(i) Major defects	3 units per 300 g	5 units per 300 g
(ii) Minor defects	10 units per 300 g	15 units per 300 g
(iii) Total defects	10 units per 300 g	15 units per 300 g
(f) Occurrence in diced potatoes of:		
(i) Major defects	24 g per 300 g	45 g per 300 g
(ii) Minor defects	45 g per 300 g	75 g per 300 g
(iii) Total defects	45 g per 300 g	75 g per 300 g

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(g) Size deviations in the case of:		
(i) Whole potatoes	3 units per 50 units	5 units per 50 units
(ii) Other styles	30 g per 300 g	45 g per 300 g

FROZEN CAULIFLOWER

28. The standards and requirements for frozen cauliflower are as follows:

Definitions

(1) Where used with regard to cauliflower --

- (a) "firm" means that the heads of cauliflower or parts thereof are not soft or mushy.
- (b) "fragments" means pieces of stem 15 mm and smaller in any dimension without attached heads.
- (c) "loose/ricey" means individual florets which either have a loose, open flower-like structure or a ricey appearance.
- (d) "loose stems" means pieces of stem longer than 15 mm in any dimension without attached heads, excluding fibrous stalks trimmed off during preparation.
- (e) "major defect" means --
 - (i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 16 mm² in the case of whole and split cauliflower, and more than 9 mm² in the case of other styles;
 - (ii) units with insect damage; or
 - (iii) any other defect which detracts markedly from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of cauliflower.
- (f) "minor defect" means --
 - (i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of between 2 mm² and 16 mm² in the case of whole and split cauliflower, and between 2 mm² and 9 mm² in the case of other styles;
 - (ii) a unit affected by light discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 16 mm² in the case of whole and split cauliflower, and more than 9 mm² in the case of other styles;
 - (iii) excessive or inadequate trimming of individual units;
 - (iv) head or floret damage where more than 25 per cent of the florets have become detached or otherwise mechanically damaged so as to markedly affect the appearance of the product; or
 - (v) any other defect which detracts to a lesser extent from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of cauliflower.

Styles and standards for styles

- (2) (a) Frozen cauliflower shall be presented as one of the following styles:
- (i) Whole cauliflower.
 - (ii) Cauliflower splits.
 - (iii) Cauliflower florets.
 - (iv) Cauliflower mini-florets.
 - (v) Chopped or diced cauliflower.
- (b) (i) Whole cauliflower --
- (aa) shall consist of the whole, intact head of the cauliflower plant which is trimmed at the base; and
 - (bb) may have small, tender leaves attached.
- (ii) Cauliflower splits --
- (aa) shall consist of the whole head which have been cut vertically into two or more units; and
 - (bb) may have stems and small, tender leaves attached.
- (iii) Cauliflower florets --
- (aa) shall consist of a whole, intact floret or a split floret;
 - (bb) shall, measured across the top at the largest diameter, be at least 30 mm but not more than 75 mm;
 - (cc) shall have stems not longer than twice the diameter of the head of the floret; and
 - (dd) may have small, tender leaves attached.
- (iv) Cauliflower mini-florets --
- (aa) shall consist of cauliflower florets cut into smaller units;
 - (bb) shall, measured across the top at the largest diameter, be at least 10 mm but not more than 40 mm;
 - (cc) shall have stems not longer than twice the diameter of the head of the floret; and
 - (dd) may have small, tender leaves attached.
- (v) Chopped or diced cauliflower --
- (aa) shall consist of cauliflower stems and cauliflower heads cut into small pieces; and
 - (bb) shall be smaller than 30 mm, measured over the largest dimension.
- (c) Any other presentation of the product shall be permitted if it --
- (i) is sufficiently distinctive from other styles of presentation prescribed in these regulations;
 - (ii) meets all other requirements of these regulations, including the permissible deviations which are applicable to that style which most closely resembles the

style or styles intended to be provided for under this provision; and

- (iii) is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.

Working sample size

- (3) The working sample size shall be as follows for the styles concerned:

- (a) Whole cauliflower and cauliflower splits - 25 units
- (b) Cauliflower florets - 500 g
- (c) Mini-florets and chopped or diced cauliflower - 300 g.

Quality standards

- (4) The quality standards for frozen cauliflower are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Free moisture if block frozen	Not more than 10%	As for Choice Grade
(b) Vegetable ingredient	Fresh, sound and clean cauliflower heads from which the leaves and fibrous stalks and stems have been removed	As for Choice Grade
(c) Colour	White or cream in colour, typical of the cultivar, but may have light greening of stalks, typical of some cultivars	As for Choice Grade
(d) Flavour	Good, typical of cauliflower	Typical of cauliflower
(e) Texture	Firm but tender in texture with no fibrous parts	As for Choice Grade

Permissible deviations

- (5) The maximum permissible deviations per 25 units, 500 g or 300 g of frozen cauliflower are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Units with a colour that deviate from the predominant colour of the quantity in the case of:		
(i) Whole and splits	2 units per 25 units	4 units per 25 units
(ii) Florets	3 units per 500 g	6 units per 500 g
(iii) Mini-florets	25 g per 300 g	50 g per 300 g
(iv) Chopped or diced	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Units which are soft and mushy or and have fibrous parts in the case of:		
(i) Whole and splits	1 unit per 25 units	2 units per 25 units
(ii) Florets	1 unit per 500 g	2 units per 500 g
(iii) Mini-florets	1 unit per 300 g	2 units per 300 g
(iv) Chopped or diced	6 g per 300 g	15 g per 300 g

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(c) Units which are loose/ ricey in the case of:		
(i) Whole and splits	2 units per 25 units	4 units per 25 units
(ii) Florets	50 g per 500 g	100 g per 500 g
(iii) Mini-florets	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(iv) Chopped or diced	24 g per 300 g	48 g per 300 g
(d) Occurrence of extraneous vegetable matter in the case of:		
(i) Whole and splits	1 unit per 25 units	2 units per 25 units
(ii) Florets	1 unit per 500 g	2 units per 500 g
(iii) Mini-florets and chopped or diced	1 unit per 300 g	2 units per 300 g
(e) Occurrence of loose stems (excluding chopped or diced) in the case of:		
(i) Whole and splits	3 units per 25 units	5 units per 25 units
(ii) Florets	3 units per 500 g	5 units per 500 g
(iii) Mini-florets	8 units per 300 g	16 units per 300 g
(f) Occurrence of fragments in the case of:		
(i) Florets	2 units per 500 g	4 units per 500 g
(ii) Mini-florets	4 units per 300 g	8 units per 300 g
(g) Occurrence in whole and split cauliflower of:		
(i) Major defects	2 units per 25 units	3 units per 25 units
(ii) Minor defects	4 units per 25 units	6 units per 25 units
(iii) Total defects	4 units per 25 units	6 units per 25 units
(h) Occurrence in cauliflower florets of:		
(i) Major defects	3 units per 500 g	5 units per 500 g
(ii) Minor defects	9 units per 500 g	15 units per 500 g
(iii) Total defects	9 units per 500 g	15 units per 500 g
(i) Occurrence in cauliflower mini-florets of:		
(i) Major defects	20 g per 300 g	40 g per 300 g
(ii) Minor defects	50 g per 300 g	100 g per 300 g
(iii) Total defects	50 g per 300 g	100 g per 300 g
(j) Occurrence in chopped or diced cauliflower of:		
(i) Major defects	15 g per 300 g	24 g per 300 g
(ii) Minor defects	45 g per 300 g	69 g per 300 g
(iii) Total defects	45 g per 300 g	69 g per 300 g

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(k) Size deviations in the case of:		
(i) Florets		
(aa) Too small	35 g per 500 g	60 g per 500 g
(bb) Too large	2 units per 500 g	3 units per 500 g
(ii) Mini-florets		
(aa) Too small	25 g per 300 g	50 g per 300 g
(bb) Too large	3 units per 300 g	5 units per 300 g
(iii) Chopped or diced		
(aa) Too large	45 g per 300 g	60 g per 300 g

FROZEN BROCCOLI

29. The standards and requirements for frozen broccoli are as follows:

Definitions

(1) Where used with regard to broccoli --

- (a) "florete pieces" means, in the case of broccoli spears or florets, broken florets or parts of florets, excluding fragments.
- (b) "fragments/dust" means loose flower buds and, except in the case of chopped or diced broccoli, fragments 15 mm and smaller measured over the largest dimension.
- (c) "loose stems" means, in the case of broccoli spears and florets, loose stems without attached floret heads, larger than 15 mm measured over any dimension, excluding fibrous stalks trimmed off during preparation.
- (d) "major defect" means --
 - (i) a floret head where the individual buds are overmature (have gone into the opening flowering stage, are enlarged and yellow);
 - (ii) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 36 mm²;
 - (iii) units with insect damage; or
 - (iv) any other defect which detracts markedly from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of broccoli.
- (e) "minor defect" means --
 - (i) a floret head which is not compact due to loose bud clusters which affect the appearance of the unit seriously, or bud clusters which are of such advanced maturity that individual buds and supporting stems form loosely structured clusters;
 - (ii) damaged floret heads where, in the case of individually quick-frozen styles, more than 50 per cent of the buds have become detached or where, in the case of block-frozen styles, more than 25 per cent of the buds have become detached and include stems that have been damaged, but which are still attached;

- (iii) a unit, in the case of broccoli spears, florets and cuts, on which leaves are attached that protrude beyond the floret head;
 - (iv) a unit from which the nodes or other parts are poorly trimmed: Provided that only the lower half of the stem must be free from leaves or side shoots;
 - (v) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of between 2 mm² and 36 mm²;
 - (vi) a unit affected by light discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 36 mm²; or
 - (vii) any other defect which detracts to a lesser extent from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of broccoli.
- (f) "small leaves" means small, tender leaves of the broccoli plant which do not protrude beyond the head of the floret.

Styles and standards for styles

(2) (a) Frozen broccoli shall be presented as one of the following styles:

- (i) Broccoli spears.
- (ii) Broccoli florets.
- (iii) Broccoli cuts.
- (iv) Chopped or diced broccoli.

(b) (i) Broccoli spears --

- (aa) shall consist of the stems and adjoining floret heads of the broccoli plant which may be split longitudinally;
- (bb) shall have a length of at least 50 mm but not more than 160 mm; and
- (cc) may have small leaves on the upper half of the stems.

(ii) Broccoli florets --

- (aa) shall consist of floret heads and the adjoining stems which may be split longitudinally;
- (bb) shall have a length of at least 12 mm but not more than 80 mm; and
- (cc) may have small leaves on the upper half of the stems.

(iii) Broccoli cuts --

- (aa) shall consist of broccoli spears cut into pieces; and
- (bb) may not contain more than 55 per cent (m/m) stems.

(iv) Chopped or diced broccoli --

- (aa) shall consist of broccoli floret heads or stems cut into small pieces; and
- (bb) shall be smaller than 30 mm, measured over the largest dimension.

(c) Any other presentation of the product shall be permitted if it --

- (i) is sufficiently distinctive from other styles of presentation prescribed in these regulations;
- (ii) meets all other requirements of these regulations, including the permissible deviations which are applicable to that style which most closely resembles the style or styles intended to be provided for under this provision; and
- (iii) is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.

Working sample size

- (3) The working sample size shall be as follows for the styles concerned;
- (a) Spears and florets - 25 units: Provided that for the determination of loose stems the sample size shall be 500 g.
 - (b) Broccoli cuts - 500 g
 - (c) Chopped or diced broccoli - 300 g

Quality standards

- (4) The quality standards for frozen broccoli are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Free moisture if block frozen	Not more than 10%	As for Choice Grade
(b) Vegetable ingredient	Fresh, sound, clean and well- developed broccoli	As for Choice Grade
(c) Colour	Green, typical of the cultivar: Provided that buds which have been subjected to incomplete chlorophyll development, shall not be regarded as defective	As for Choice Grade
(d) Flavour	Good, typical of broccoli	Typical of broccoli
(e) Texture	Firm but tender and free from fibrous and woody parts	As for Choice Grade

Permissible deviations

- (5) The maximum permissible deviations per 25 units, 500 g or 300 g of frozen broccoli are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Units with a colour that deviate from the pre-dominant colour of the quantity in the case of:		
(i) Spears and florets	3 units per 25 units	6 units per 25 units
(ii) Cuts	50 g per 500 g	100 g per 500 g
(iii) Chopped or diced	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Units with fibrous or woody parts in the case of:		
(i) Spears and florets	1 unit per 25 units	2 units per 25 units
(ii) Cuts	25 g per 500 g	50 g per 500 g
(iii) Chopped or diced	20 g per 300 g	40 g per 300 g

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(c) Occurrence of extraneous vegetable matter such as:		
(i) Loose leaves		
(aa) Spears and florets	3 units per 25 units	6 units per 25 units
(bb) Cuts	3 units per 500 g	6 units per 500 g
(cc) Chopped or diced	2 units per 300 g	4 units per 300 g
(ii) Other		
(aa) Spears and florets	2 units per 25 units	4 units per 25 units
(bb) Cuts	2 units per 500 g	4 units per 500 g
(cc) Chopped or diced	1 unit per 300 g	2 units per 300 g
(d) Occurrence of fragments/dust in the case of:		
(i) Block frozen	25 g per 500 g	40 g per 500 g
(ii) Individually quick frozen	50 g per 500 g	75 g per 500 g
(e) Occurrence of floret pieces (spears and florets)	20 g per 25 units	40 g per 25 units
(f) Occurrence of loose stems (spears and florets)	3 units per 500 g	5 units per 500 g
(g) Occurrence in broccoli spears and florets of:		
(i) Major defects	4 units per 25 units	6 units per 25 units
(ii) Minor defects	12 units per 25 units	18 units per 25 units
(iii) Total defects	12 units per 25 units	18 units per 25 units
(h) Occurrence in broccoli cuts of:		
(i) Major defects	25 g per 500 g	40 g per 500 g
(ii) Minor defects	65 g per 500 g	115 g per 500 g
(iii) Total defects	65 g per 500 g	115 g per 500 g
(i) Occurrence in chopped or diced broccoli of:		
(i) Major defects	20 g per 300 g	40 g per 300 g
(ii) Minor defects	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(iii) Total defects	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(j) Size deviations in the case of:		
(i) Spears (too large and too small)	2 units per 25 units	4 units per 25 units
(ii) Florets (too large)	2 units per 500 g	4 units per 500 g

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(iii) Chopped or diced (too large)	20 g per 300 g	40 g per 300 g

FROZEN BRUSSELS SPROUTS

30. The standards and requirements for Brussels sprouts are as follows:

Definitions

(1) Where used with regard to Brussels sprouts --

(a) "firm" means that the sprout is compact and has no loosely packed or open leaves or that the leaves do not have a rosette appearance.

(b) "loose leaves" means leaves or parts of leaves which have become completely detached from the sprout.

(c) "major defect" means --

(i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 16 mm²;

(ii) units with insect damage;

(iii) units with internal browning or rot;

(iv) units which are damaged to such an extent in that the sprout has been cut to at least the centre of the unit, or has a lacerated or crushed appearance, or where more than 30 per cent of the sprout has been removed; or

(v) any other defect which detracts markedly from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of Brussels sprouts.

(d) "minor defect" means --

(i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of between 2 mm² and 16 mm²;

(ii) a unit affected by light discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 16 mm²;

(iii) units with long butt ends of which the butt ends extend more than 5 mm below the point of attachment of the outer leaves;

(iv) units where the stalk has been insufficiently removed, leaving a stalk heel or a wing leaf;

(v) overtrimmed units where an excessive amount of stalk has been removed; or

(vi) any other defect which detracts to a lesser extent from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of Brussels sprouts.

(e) "yellow heads" means that 50 per cent or more of the outer surface of a sprout is yellow in colour without any signs of green colour.

Styles and standards for styles

- (2) (a) Frozen Brussels sprouts shall be presented as whole Brussels sprouts.
- (b) Whole Brussels sprouts --
- (i) shall consist of whole axillary buds produced on the stem of the Brussels sprout plant;
 - (ii) shall have buds with a diameter of at least 10 mm but not more than 40 mm; and
 - (iii) need not be size graded.

Working sample size

- (3) The working sample size shall be 500 g or 50 units of cooked sample, unless otherwise specified, as prescribed in subitem (5) opposite the quality factor concerned.

Quality standards

- (4) The quality standards for frozen Brussels sprouts are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Vegetable ingredient	Fresh, sound, clean and whole Brussels sprouts	As for Choice Grade
(b) Colour (internal and external)	Good, typical of the cultivar and free from yellow heads	Typical of the cultivar and free from yellow heads
(c) Flavour	Good, typical of the cultivar	Typical of the cultivar
(d) Texture	Firm but tender and free from fibrous parts or mushy units	As for Choice Grade
(e) Uniformity of size	After removal of the 2 units being the least representative of the average size of the units in the sample, the mass of the 10 largest units in a sample may not be more than 2 times the mass of the 10 smallest units.	After removal of the 2 units being the least representative of the average size of the units in the sample, the mass of the 10 largest units in a sample may not be more than 2 ½ times the mass of the 10 smallest units.

Permissible deviations

- (5) The maximum permissible deviations per 500 g or 50 units cooked sample, unless otherwise specified, of frozen Brussels sprouts are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Units with a colour that deviate from the predominant colour of the quantity	5 units per 50 units	10 units per 50 units
(b) Units with fibrous or mushy parts	2 units per 50 units	4 units per 50 units
(c) Occurrence of loose leaves	2% (m/m)	4% (m/m)
(d) Occurrence of extraneous vegetable matter	1 unit per 500 g	2 units per 500 g

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(e) Occurrence of:		
(i) Major defects	4 units per 50 units	8 units per 50 units
(ii) Minor defects	10 units per 50 units	15 units per 50 units
(iii) Total defects	10 units per 50 units	15 units per 50 units
(f) Size deviations (too large and too small)	3 units per 50 units	5 units per 50 units

FROZEN CARROTS

31. The standards and requirements for frozen carrots are as follows:

Definitions

(1) Where used with regard to carrots --

(a) "crowned" means that the top part of the carrot has been removed completely.

(b) "dark green crowns" means conspicuous dark green discolouration at the top parts of the carrots.

(c) "major defect" means --

(i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 9 mm² in the case of all styles;

(ii) units or parts thereof which have been crushed by any means, detrimentally affecting the normal appearance;

(iii) units with dark green crowns with a surface area of more than 20 mm²;

(iv) units with insect damage; or

(v) any other defect which detracts markedly from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of carrots.

(d) "minor defect" means --

(i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of between 2 mm² and 9 mm² in the case of all styles;

(ii) a unit affected by light discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 9 mm² in the case of all styles;

(iii) units, in the case of whole and baby carrots, displaying a crack wider than 2 mm along more than 50 per cent of the length of the unit;

(iv) units, in the case of roundels, of which more than 25 per cent have broken off; or

(v) any other defect which detracts to a lesser extent from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of carrots.

(e) "poorly trimmed" means --

- (i) units, in the case of whole and baby carrots, where insufficient crown has been removed, affecting the normal appearance or edibility of the product; or
- (ii) units, in the case of other styles, which are not cleanly cut.

Styles and standards for styles

(2) (a) Frozen carrots shall be presented as one of the following styles:

- (i) Whole carrots.
- (ii) Baby carrots.
- (iii) Shoe-string carrots.
- (iv) Julienne carrots.
- (v) Carrot roundels.
- (vi) Diced carrots.

(b) (i) Whole carrots --

- (aa) shall consist of crowned carrots which after processing retain more or less their original form; and
- (bb) shall have a diameter of at least 30 mm but not more than 50 mm.

(ii) Baby carrots --

- (aa) shall consist of crowned carrots which after processing retain more or less their original form; and
- (bb) shall have a diameter of at least 6 mm but less than 30 mm.

(iii) Shoe-string carrots --

- (aa) shall consist of carrots cut longitudinally either smooth or corrugated into strips; and
- (bb) shall be at least 10 mm in length and the width at the widest point shall not be more than 6 mm.

(iv) Julienne carrots --

- (aa) shall consist of carrots cut longitudinally either smooth or corrugated into strips; and
- (bb) shall be at least 25 mm in length and the width at the widest point shall not be more than 10 mm.

(v) Carrot roundels --

- (aa) shall consist of carrots cut either smooth or corrugated into round or oval units; and
- (bb) shall have a diameter of at least 12 mm but not more than 50 mm and the thickness shall not be more than 10 mm.

(vi) Diced carrots --

- (aa) shall consist of carrots cut into approximately cube-shaped units; and

- (bb) shall have sides measuring at least 5 mm but not more than 16 mm.
- (c) Any other presentation of the product shall be permitted if it --
- (i) is sufficiently distinctive from other styles of presentation prescribed in these regulations;
 - (ii) meets all other requirements of these regulations, including the permissible deviations which are applicable to that style which most closely resembles the style or styles intended to be provided for under this provision; and
 - (iii) is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.

Working sample size

- (3) The working sample size shall be as follows for the styles concerned:
- (a) Whole and baby carrots - 50 units
 - (b) Shoe-string, Julienne, roundels and diced carrots - 300 g

Quality standards

- (4) The quality standards for frozen carrots are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Vegetable ingredient	Sound, clean and peeled carrots	As for Choice Grade
(b) Colour	Good, typical of the cultivar	Typical of the cultivar
(c) Flavour	Good, typical of carrots	Typical of carrots
(d) Texture	Tender and free from fibrous parts	As for Choice Grade
(e) Uniformity of size in the case of whole and baby carrots	After removal of the 2 units being the least representative of the average size of the units in the sample, the mass of the 10 largest units in a sample may not be more than 2½ times the mass of the 10 smallest units.	After removal of the 2 units being the least representative of the average size of the units in the sample, the mass of the 10 largest units in a sample may not be more than 3 times the mass of the 10 smallest units.

Permissible deviations

- (5) The maximum permissible deviations per 50 units or 300 g of frozen carrots are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Units with a colour that deviate from the predominant colour of the quantity in the case of:		
(i) Whole and baby carrots	3 units per 50 units	6 units per 50 units
(ii) Other styles	30 g per 300 g	60 g per 300 g

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(b) Units with fibrous parts in the case of:		
(i) Whole and baby carrots	1 unit per 50 units	2 units per 50 units
(ii) Other styles	8 g per 300 g	15 g per 300 g
(c) Occurrence of extraneous vegetable matter in the case of:		
(i) Whole and baby carrots	1 unit per 50 units	2 units per 50 units
(ii) Other styles	1 unit per 300 g	2 units per 300 g
(d) Occurrence of poorly trimmed units in the case of:		
(i) Whole and baby carrots	3 units per 50 units	6 units per 50 units
(ii) Other styles	15 g per 300 g	30 g per 300 g
(e) Occurrence in whole and baby carrots of:		
(i) Major defects	5 units per 50 units	10 units per 50 units
(ii) Minor defects	10 units per 50 units	15 units per 50 units
(iii) Total defects	10 units per 50 units	15 units per 50 units
(f) Occurrence in other styles of:		
(i) Major defects	12 g per 300 g	24 g per 300 g
(ii) Minor defects	36 g per 300 g	72 g per 300 g
(iii) Total defects	36 g per 300 g	72 g per 300 g
(g) Size deviations in the case of:		
(i) Whole and baby carrots (too large and too small)	3 units per 50 units	5 units per 50 units
(ii) Other styles	30 g per 300 g	45 g per 300 g

FROZEN GREEN BEANS

32. The standards and requirements for frozen green beans are as follows:

Definitions

(1) Where used with regard to green beans --

(a) "badly cut" in the case of cut beans means --

- (i) units which are incompletely cut or units measuring more than double the intended cut; or
- (ii) units with ragged or crushed edges to the extent that the normal appearance is markedly affected.

(b) "badly sliced" in the case of sliced beans means --

- (i) units where slicing is incomplete and the individual slices are not separated; or
- (ii) units with ragged and crushed edges to the extent that the normal appearance is markedly affected.

(c) "broken beans" in the case of whole beans means broken units which are at least 25 mm but not more than 50 mm in length.

(d) "major defect" means --

- (i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 36 mm² in the case of whole beans, and more than 9 mm² in the case of other styles;
- (ii) units with insect damage;
- (iii) stringy or fibrous beans or parts thereof; or
- (iv) any other defect which detracts markedly from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of beans.

(e) "minor defect" means --

- (i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of between 2 mm² and 36 mm² in the case of whole beans, and between 2 mm² and 9 mm² in the case of other styles;
- (ii) a unit affected by light discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 36 mm² in the case of whole beans, and more than 9 mm² in the case of other styles; or
- (iii) any other defect which detracts to a lesser extent from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of beans.

(f) "small pieces" means --

- (i) units, in the case of whole beans, less than 25 mm in length, including loose seeds and pieces of seeds;
- (ii) units, in the case of longitudinally sliced beans less than 15 mm in length, including loose seeds and pieces of seeds; or

- (iii) units, in the case of transversally cut beans less than 6 mm in length, including loose seeds and pieces of seeds.

Styles and standards for styles

- (2) (a) Frozen green beans shall be presented as one of the following styles:
- (i) Whole beans.
 - (ii) Sliced beans.
 - (iii) Cut beans.
- (b) (i) Whole beans shall consist of whole pods of which the stems have been removed, and shall be at least 50 mm in length.
- (ii) Sliced beans --
- (aa) shall consist of pods sliced longitudinally; and
 - (bb) shall be at least 15 mm in length.
- (iii) Cut beans --
- (aa) shall consist of pods cut transversally into approximately equal lengths; and
 - (bb) shall be at least 6 mm in length.
- (c) Any other presentation of the product shall be permitted if it --
- (i) is sufficiently distinctive from other styles of presentation prescribed in these regulations;
 - (ii) meets all other requirements of these regulations, including the permissible deviations which are applicable to that style which most closely resembles the style or styles intended to be provided for under this provision; and
 - (iii) is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.

Working sample size

- (3) The working sample size shall be 300 g for all the styles concerned.

Quality standards

- (4) The quality standards for frozen green beans are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Free moisture if block frozen	Not more than 10%	As for Choice Grade
(b) Vegetable ingredient	Sound and clean green beans or yellow cultivar green beans	As for Choice Grade
(c) Colour	Good, typical of the cultivar	As for Choice Grade
(d) Uniformity of size	Uniform	As for Choice Grade
(e) Flavour	Good, typical of the cultivar	As for Choice Grade

Permissible deviations

(5) The maximum permissible deviations per 300 g of frozen green beans are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Units with a colour that deviate from the predominant colour of the quantity in the case of:		
(i) Whole beans	3 units per 300 g	6 units per 300 g
(ii) Other styles	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Occurrence of extraneous vegetable matter such as:		
(i) Detached stems, unstemmed units and tops	3 units per 300 g	5 units per 300 g
(ii) Other	1 unit per 300 g	2 units per 300 g
(c) Occurrence in whole beans of:		
(i) Major defects	3 units per 300 g	5 units per 300 g
(ii) Minor defects	15 units per 300 g	20 units per 300 g
(iii) Total defects	15 units per 300 g	20 units per 300 g
(d) Occurrence in sliced and cut beans of:		
(i) Major defects	9 g per 300 g	18 g per 300 g
(ii) Minor defects	45 g per 300 g	60 g per 300 g
(iii) Total defects	45 g per 300 g	60 g per 300 g
(e) Occurrence in whole beans of:		
(i) Small pieces	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(ii) Split and crushed units	15 g per 300 g	30 g per 300 g
(iii) Broken beans	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(f) Occurrence in sliced beans of:		
(i) Small pieces	45 g per 300 g	60 g per 300 g
(ii) Badly sliced units	15 g per 300 g	30 g per 300 g
(g) Occurrence in cut beans of:		
(i) Small pieces	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(ii) Badly cut units	15 g per 300 g	30 g per 300 g

FROZEN GREEN PEAS

33. The standards and requirements for frozen green peas are as follows:

Definitions

(1) Where used with regard to green peas --

(a) "blond peas" means peas which are yellow, cream or white and are edible, but do not include sour or rotten peas.

(b) "damaged units" means --

(i) peas where a whole cotyledon or a large part thereof has been separated;

(ii) separate whole cotyledons;

(iii) loose skin or pieces of skin; or

(iv) partly or wholly crushed peas.

(c) "major defect" means --

(i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 2,5 mm², including rust;

(ii) units with insect damage;

(iii) blond peas; or

(iv) any other defect which detracts markedly from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of green peas.

(d) "minor defect" means --

(i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of less than 2,5 mm²; including rust;

(ii) a unit affected by light discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 2,5 mm², including rust;

(iii) damaged units; or

(iv) any other defect which detracts to a lesser extent from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of green peas.

Style

(2) Frozen green peas shall be presented as whole green peas.

Working sample size

(3) The working sample size shall be 300 g for the style concerned.

Quality standards

(4) The quality standards for frozen green peas are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Vegetable ingredient	Sound, clean and immature seeds of peas	As for Choice Grade
(b) Colour	Bright green, typical of the cultivar	Typical of the cultivar
(c) Flavour	Typical sweet flavour	As for Choice Grade
(d) Texture	Tender	As for Choice Grade

Permissible deviations

(5) The maximum permissible deviations per 300 g of frozen green peas are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Units with a colour that deviate from the predominant colour of the quantity	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Occurrence of extraneous vegetable matter	2 units per 300 g	4 units per 300 g
(c) Occurrence in green peas of:		
(i) Major defects	6 g per 300 g	12 g per 300 g
(ii) Minor defects	45 g per 300 g	60 g per 300 g
(iii) Total defects	45 g per 300 g	60 g per 300 g
(d) Units of which the texture is not tender	15 g per 300 g	30 g per 300 g

FROZEN SWEET PEPPERS

34. The standards and requirements for frozen sweet peppers are as follows:

Definitions

(1) Where used with regard to sweet peppers --

(a) "major defect" means --

- (i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 9 mm² in the case of diced sweet peppers, and more than 25 mm² in the case of other styles;
- (ii) units with insect damage; or
- (iii) any other defect which detracts markedly from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of sweet peppers.

(b) "minor defect" means --

- (i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of between 2 mm² and 9 mm²

in the case of diced sweet peppers, and between 2 mm² and 25 mm² in the case of other styles;

- (ii) a unit affected by light discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 9 mm² in the case of diced sweet peppers, and more than 25 mm² in the case of other styles;
- (iii) units with a leathery or wilted peel; or
- (iv) any other defect which detracts to a lesser extent from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of sweet peppers.

Styles and standards for styles

(2) (a) Frozen sweet peppers shall be presented as one of the following styles:

- (i) Sliced sweet peppers.
- (ii) Diced sweet peppers.
- (iii) Julienne sweet peppers.

(b) (i) Sliced sweet peppers shall consist of sweet peppers cut into slices.

(ii) Diced sweet peppers --

(aa) shall consist of sweet peppers cut into small pieces; and

(bb) shall have sides measuring not more than 20 mm over the largest dimension.

(iii) Julienne sweet peppers --

(aa) shall consist of sweet peppers cut into strips; and

(bb) shall have a length of at least 15 mm and a width of not more than 10 mm.

(c) Any other presentation of the product shall be permitted if it --

- (i) is sufficiently distinctive from other styles of presentation prescribed in these regulations;
- (ii) meets all other requirements of these regulations, including the permissible deviations which are applicable to that style which most closely resembles the style or styles intended to be provided for under this provision; and
- (iii) is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.

Working sample size

(3) The working sample size shall be 300 g for all the styles concerned.

Quality standards

(4) The quality standards for frozen sweet peppers are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Vegetable ingredient	Sound sweet peppers	As for Choice Grade
(b) Colour	Good, typical of the cultivar	Typical of the cultivar

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(c) Flavour	Shall have a characteristic flavour typical of sweet peppers	Shall have a Reasonably good flavour

Permissible deviations

(5) The maximum permissible deviations per 300 g of frozen sweet peppers are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Units with a colour that deviate from the predominant colour of the quantity in the case of:		
(i) Red sweet peppers	75 g per 300 g	120 g per 300 g
(ii) Other sweet peppers	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Occurrence of units with:		
(i) Major defects	9 g per 300 g	15 g per 300 g
(ii) Minor defects	24 g per 300 g	48 g per 300 g
(iii) Total defects	24 g per 300 g	48 g per 300 g
(c) Occurrence of extraneous vegetable matter such as:		
(i) Seeds	5 units per 300 g	10 units per 300 g
(ii) Other	1 unit per 300 g	2 units per 300 g
(d) Size deviations in the case of:		
(i) Diced sweet peppers	30 g per 300 g	50 g per 300 g
(ii) Julienne sweet peppers	25 g per 300 g	40 g per 300 g

FROZEN VEGETABLE MIXES

35. The standards and requirements for frozen vegetable mixes are as follows:

Quality standards

(1) The quality standards for frozen vegetable mixes are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Free moisture if block frozen	Not more than 10%	As for Choice Grade

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(b) Vegetable ingredients	Shall consist of vegetables which comply with the requirements for Choice Grade as set out in these regulations for each kind of vegetable concerned: Provided that one ingredient, excluding the main ingredient, may be one grade lower.	Shall consist of vegetables which comply with the requirements for Standard Grade as set out in these regulations for each kind of vegetable concerned.
(c) Composition	As per submitted specifications: Provided that foodstuffs other than frozen vegetables may be included in the mixes.	As for Choice Grade
(d) Occurrence of extraneous vegetable matter	Shall comply with the permissible deviations prescribed in these regulations for each kind of vegetable used in the mixes.	As for Choice Grade

Additional marking requirements

(2) Subject to the provisions of regulation 8, each container containing frozen vegetable mixes shall be marked on the main panel with an indication of the different vegetables in descending order.

FROZEN CABBAGE

36. The standards and requirements for frozen cabbage are as follows:

Definitions

(1) Where used with regard to cabbage --

- (a) "core" means pieces of core which are greater than 25 mm in any dimension.
- (b) "major defect" means --
 - (i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 36 mm²;
 - (ii) units with insect damage; or
 - (iii) any other defect which detracts markedly from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of cabbage.
- (c) "minor defect" means --
 - (i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of between 2 mm² and 36 mm²;
 - (ii) a unit affected by light discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 36 mm²; or
 - (iii) any other defect which detracts to a lesser extent from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of cabbage.

Styles and standards for styles

- (2) (a) Frozen marrows shall be presented as one of the following styles:
- (i) Whole marrows.
 - (ii) Marrow slices or roundels.
 - (iii) Julienne marrows.
 - (iv) Diced marrows.
- (b) (i) Whole marrows shall consist of marrows with a length of at least 50 mm but not more than 120 mm and a diameter of at least 15 mm but not more than 50 mm.
- (ii) Marrow slices or roundels --
- (aa) shall consist of marrows cut either smooth or corrugated into round or oval units; and
 - (bb) shall have a diameter of at least 15 mm but not more than 60 mm and a thickness of not more than 10 mm.
- (iii) Julienne marrows --
- (aa) shall consist of marrows cut either smooth or corrugated into strips; and
 - (bb) shall have a length of at least 12 mm and the width at the widest point shall not be more than 10 mm.
- (iv) Diced marrows --
- (aa) shall consist of marrows cut into approximately cube-shaped units; and
 - (bb) shall have sides measuring at least 5 mm but not more than 16 mm in length.
- (c) Any other presentation of the product shall be permitted if it --
- (i) is sufficiently distinctive from other styles of presentation prescribed in these regulations;
 - (ii) meets all other requirements of these regulations, including the permissible deviations which are applicable to that style which most closely resembles the style or styles intended to be provided for under this provision; and
 - (iii) is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.

Working sample size

- (3) The working sample size shall be as follows for the styles concerned:
- (a) Wholes - 25 units
 - (b) Marrow slices or roundels, Julienne and diced marrows - 300 g

Quality standards

- (4) The quality standards for frozen marrows are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Free moisture if block frozen	Not more than 10%	As for Choice Grade
(b) Vegetable ingredient	Sound, young, clean and unpeeled marrows	As for Choice Grade
(c) Colour	Typical of the cultivar	As for Choice Grade
(d) Flavour	Good, typical of marrows	Typical of marrows
(e) Uniformity of size in the case of whole marrows	After removal of the 2 units being the least representative of the average size of the units in the sample, the mass of the 10 largest units in a sample may not be more than 2½ times the mass of the 10 smallest units.	After removal of the 2 units being the least representative of the average size of the units in the sample, the mass of the 10 largest units in a sample may not be more than 3 times the mass of the 10 smallest units.

Permissible deviations

(5) The maximum permissible deviations per 25 units or 300 g of frozen marrows are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Units with a colour that deviate from the predominant colour of the quantity in the case of:		
(i) Whole marrows	2 units per 25 units	4 units per 25 units
(ii) Other styles	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Occurrence of extraneous vegetable matter	2 units per 300 g or 25 units	4 units per 300 g or 25 units
(c) Occurrence in whole marrows of:		
(i) Major defects	2 units per 25 units	4 units per 25 units
(ii) Minor defects	4 units per 25 units	8 units per 25 units
(iii) Total defects	4 units per 25 units	8 units per 25 units
(d) Occurrence in other styles of:		
(i) Major defects	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(ii) Minor defects	60 g per 300 g	90 g per 300 g
(iii) Total defects	60 g per 300 g	90 g per 300 g
(e) Occurrence of poorly trimmed units in the case of:		
(i) Whole marrows	2 units per 25 units	4 units per 25 units
(ii) Other styles	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(f) Size deviations in the case of:		
(i) Whole marrows	2 units per 25 units	4 units per 25 units

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(ii) Other styles	30 g per 300 g	45 g per 300 g

FROZEN PUMPKIN

38. The standards and requirements for frozen pumpkin are as follows:

Definitions

(1) Where used with regard to pumpkin --

(a) "major defect" means --

- (i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 36 mm² in the case of pumpkin chunks, and more than 9 mm² in the case of diced pumpkin;
- (ii) units with insect damage;
- (iii) units with skin remnants of which the combined surface area is more than 36 mm²;
- (iv) units with fibrous or hard parts; or
- (v) any other defect which detracts markedly from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of pumpkin.

(b) "minor defect" means --

- (i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of between 2 mm² and 36 mm² in the case of pumpkin chunks, and between 2 mm² and 9 mm² in the case of diced pumpkin;
- (ii) a unit affected by light discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 36 mm² in the case of pumpkin chunks, and more than 9 mm² in the case of diced pumpkin;
- (iii) units of which the dark green parts underneath the skin had not been removed;
- (iv) units with skin remnants of which the combined surface area is smaller than 36 mm²;
- (v) units with seed fibres; or
- (vi) any other defect which detracts to a lesser extent from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of pumpkin.

Styles and standards for styles

(2) (a) Frozen pumpkin shall be presented as one of the following styles:

- (i) Diced pumpkin.
- (ii) Pumpkin chunks.

- (b) (i) Diced pumpkin --
- (aa) shall consist of pumpkin cut into approximately cube-shaped units; and
- (bb) shall have sides measuring at least 5 mm but not more than 16 mm in length.
- (ii) Pumpkin chunks shall consist of pumpkin cut into irregular shaped units larger than 15 mm measured over any dimension.
- (c) Any other presentation of the product shall be permitted if it --
- (i) is sufficiently distinctive from other styles of presentation prescribed in these regulations;
- (ii) meets all other requirements of these regulations, including the permissible deviations which are applicable to that style which most closely resembles the style or styles intended to be provided for under this provision; and
- (iii) is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.

Working sample size

- (3) The working sample size shall be 300 g for all the styles concerned.

Quality standards

- (4) The quality standards for frozen pumpkin are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Free moisture if block frozen	Not more than 10%	As for Choice Grade
(b) Vegetable ingredient	Sound, properly peeled and seeded pumpkin	As for Choice Grade
(c) Colour	Typical of the cultivar	As for Choice Grade
(d) Flavour	Good, typical of the cultivar	Typical of the cultivar

Permissible deviations

- (5) The maximum permissible deviations per 300 g of frozen pumpkin are as follows:

Quality standards	Choice Grade	Standard Grade
(a) Units with a colour that deviate from the predominant colour of the quantity	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Occurrence of extraneous vegetable matter such as:		
(i) Skin segments	1 unit per 300 g	2 units per 300 g
(ii) Seeds	2 units per 300 g	4 units per 300 g

Quality standards	Choice Grade	Standard Grade
(c) Occurrence of units with:		
(i) Major defects	24 g per 300 g	36 g per 300 g
(ii) Minor defects	36 g per 300 g	60 g per 300 g
(iii) Total defects	36 g per 300 g	60 g per 300 g
(d) Size deviations in the case of:		
(i) Diced pumpkin	25 g per 300 g	40 g per 300 g
(ii) Pumpkin chunks	30 g per 300 g	50 g per 300 g

FROZEN SWEET POTATOES

39. The standards and requirements for frozen sweet potatoes are as follows:

Definitions

(1) Where used with regard to sweet potatoes --

(a) "major defect" means --

- (i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 36 mm²: Provided that browning of vascular bundles shall not be regarded as defective;
- (ii) units with insect damage;
- (iii) units with skin remnants of which the combined surface area is more than 36 mm²; or
- (iv) any other defect which detracts markedly from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of sweet potatoes.

(b) "minor defect" means --

- (i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of between 2 mm² and 36 mm²;
- (ii) a unit affected by light discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a combined surface area of more than 36 mm²;
- (iii) units with skin remnants of which the combined surface area is less than 36 mm²;
- (iv) units with tough parts;
- (v) units which are not firm; or
- (vi) any other defect which detracts to a lesser extent from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of sweet potatoes.

Styles and standards for styles

- (2) (a) Frozen sweet potatoes shall be presented as one of the following styles:
- (i) Sweet potato slices.
 - (ii) Sweet potato chunks.
 - (iii) Diced sweet potatoes.
- (b) (i) Sweet potato slices --
- (aa) shall consist of irregular shaped slices; and
 - (bb) shall have a thickness of at least 5 mm but not more than 20 mm.
- (ii) Sweet potato chunks --
- (aa) shall consist of sweet potatoes cut into pieces; and
 - (bb) shall have sides at least 5 mm but not more than 50 mm in length, measured in any dimension.
- (iii) Diced sweet potatoes --
- (aa) shall consist of sweet potatoes cut into approximately cube-shaped units; and
 - (bb) shall have sides at least 5 mm but not more than 16 mm in length, measured in any dimension.
- (c) Any other presentation of the product shall be permitted if it --
- (i) is sufficiently distinctive from other styles of presentation prescribed in these regulations;
 - (ii) meets all other requirements of these regulations, including the permissible deviations which are applicable to that style which most closely resembles the style or styles intended to be provided for under this provision; and
 - (iii) is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.

Working sample size

- (3) The working sample size shall be 300 g for all the styles concerned.

Quality standards

- (4) The quality standards for frozen sweet potatoes are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Vegetable ingredient	Sound and properly peeled sweet potatoes	As for Choice Grade
(b) Colour	Good, typical of the cultivar	Typical of the cultivar
(c) Flavour	Good, typical of the cultivar	Typical of the cultivar

Permissible deviations

- (5) The maximum permissible deviations per 300 g of frozen sweet potatoes are as follows:

Permissible deviations

(5) The maximum permissible deviations per 300 g of frozen mushrooms are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Units with a colour that deviate from the predominant colour of the quantity	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Occurrence of extraneous vegetable matter	1 unit per 300 g	2 units per 300 g
(c) Occurrence of units with:		
(i) Major defects	12 g per 300 g	24 g per 300 g
(ii) Minor defects	24 g per 300 g	45 g per 300 g
(iii) Total defects	24 g per 300 g	45 g per 300 g
(d) Occurrence of open veils (buttons only)	5 units per 300 g	10 units per 300 g
(e) Occurrence of loose stems (buttons and whole mushrooms only)	5 units per 300 g	10 units per 300 g
(f) Units with a size that deviate from the predominant size of the quantity (buttons and whole mushrooms only)	30 g per 300 g	60 g per 300 g

FROZEN SWEET CORN

41. The standards and requirements for frozen sweet corn are as follows:

Definitions

(1) Where used with regard to sweet corn --

(a) "major defect" means --

- (i) insect-damaged kernels;
- (ii) discoloured kernels; or
- (iii) any other defect which detracts markedly from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or the product as a whole.

(b) "minor defect" means --

- (i) slightly mottled kernels;
- (ii) ragged and damaged kernels and loose skin, excluding kernels at the end of the cob which are damaged during cutting, in the case of corn-on-cob and cut cob; or
- (iii) any other defect which detracts to a lesser extent from the normal appearance, edibility or flavour of individual units or the product as a whole.

Styles and standards for styles

- (2) (a) Frozen sweet-corn shall be presented as one of the following styles:
- (i) Corn-on-cob.
 - (ii) Cut cob.
 - (iii) Cut corn (kernels).
- (b) (i) Corn-on-cob --
- (aa) shall consist of the whole cob trimmed at both ends;
 - (bb) shall have a length of at least 100 mm; and
 - (cc) shall have a diameter of at least 30 mm, measured at the thickest part of the cob.
- (ii) Cut cob --
- (aa) shall consist of the whole trimmed cob, cut transversally into units; and
 - (bb) shall have a length of at least 35 mm.
- (iii) Cut corn (kernels) shall consist of corn kernels removed from the cob.
- (c) Any other presentation of the product shall be permitted if it --
- (i) is sufficiently distinctive from other styles of presentation prescribed in these regulations;
 - (ii) meets all other requirements of these regulations, including the permissible deviations which are applicable to that style which most closely resembles the style or styles intended to be provided for under this provision; and
 - (iii) is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.

Working sample size

- (3) The working sample size shall be as follows for the styles concerned, unless otherwise specified:
- (a) Corn-on-cob - 10 units
 - (b) Cut cob - 20 units
 - (c) Cut corn (kernels) - 300 g

Quality standards

- (4) The quality standards for frozen sweet corn are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Vegetable ingredient	Sound and clean kernels	As for Choice Grade
(b) Texture	Soft kernels free from mealiness	As for Choice Grade
(c) Preparation	Cut corn shall be cleanly cut	As for Choice Grade
(d) Colour	Yellow or white and typical of the cultivar	Typical of the cultivar
(e) Uniformity of colour	Uniform	As for Choice Grade

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(f) Flavour	Good, typical of sweetcorn	Typical of sweetcorn
(g) Arrangement of kernels	Symmetrical	Fairly symmetrical
(h) Uniformity of size of cobs in a container	The longest unit in the sample shall not exceed the length of the shortest unit by more than 30 mm. The greatest diameter of the largest unit shall not exceed the greatest diameter of the smallest unit by more than 15 mm.	The longest unit in the sample shall not exceed the length of the shortest unit by more than 40 mm. The greatest diameter of the largest unit shall not exceed the greatest diameter of the smallest unit by more than 25 mm.

Permissible deviations

- (5) The maximum permissible deviations per 10 or 20 units or 300 g, unless otherwise specified, offrozen sweet corn are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Colour deviations in the case of:		
(i) Corn-on-cob	1 unit per 10 units	2 units per 10 units
(ii) Cut cob	2 units per 20 units	4 units per 20 units
(iii) Cut corn (kernels)	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Occurrence in corn-on-cob of:		
(i) Major defects	4 kernels per cob: Provided that 1 cob may not have more than 6 kernels	8 kernels per cob: Provided that 1 cob may not have more than 12 kernels
(ii) Minor defects	15 kernels per cob: Provided that 1 cob may not have more than 20 kernels	25 kernels per cob: Provided that 1 cob may not have more than 30 kernels
(c) Occurrence in cut cob of:		
(i) Major defects	2 kernels per cut cob: Provided that 1 cut cob may not have more than 3 kernels	4 kernels per cob: Provided that 1 cob may not have more than 6 kernels
(ii) Minor defects	10 kernels per cut cob: Provided that 1 cut cob may not have more than 15 kernels	15 kernels per cut cob: Provided that 1 cut cob may not have more than 20 kernels
(d) Occurrence in cut corn (kernels) of:		
(i) Major defects	12 g per 300 g	24 g per 300 g
(ii) Minor defects	36 g per 300 g	60 g per 300 g
(iii) Total defects	36 g per 300 g	60 g per 300 g

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(e) Occurrence of extraneous vegetable matter in the case of corn-on-cob and cut cob such as:		
(i) Dark and readily noticeable silks	Combined length of not more than 150 mm	Combined length of not more than 250 mm
(ii) Pieces of leaves	Combined size of not more than 100 mm ²	Combined size of not more than 200 mm ²
(f) Occurrence of extraneous vegetable matter in the case of cut corn (kernels) such as:		
(i) Dark and readily noticeable silks	Combined length of not more than 50 mm	Combined length of not more than 100 mm
(ii) Pieces of cob	2 units	3 units
(iii) Pieces of leaves	Combined size of not more than 100 mm ²	Combined size of not more than 200 mm ²

FROZEN ONIONS

42. The standards and requirements for frozen onions are as follows:

Definitions

(1) Where used with regard to onions --

(a) "major defect" means --

- (i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 16 mm² in the case of whole onions, and more than 9 mm² in the case of other styles;
- (ii) units with insect damage;
- (iii) units, in the case of whole onions, which are damaged to such an extent that the onion is cut to at least the centre or has a lacerated or crushed appearance or where more than 30 per cent of the onion has been removed;
- (iv) units with hard and fibrous pieces; or
- (v) any other defect which detracts markedly from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of onions.

(b) "minor defect" means --

- (i) a unit affected by dark discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of between 2 mm² and 16 mm² in the case of whole onions, and between 2 mm² and 9 mm² in the case of other styles;

- (ii) a unit affected by light discolouration, either as a single blemish or as an aggregate of blemishes, with a surface area of more than 16 mm² in the case of whole onions, and more than 9 mm² in the case of other styles; or
 - (iii) any other defect which detracts to a lesser extent from the normal appearance, edibility or flavour of individual units or a quantity of onions.
- (c) "poorly trimmed" means units, in the case of whole onions, which are not cleanly cut.

Styles and standards for styles

- (2) (a) Frozen onions shall be presented as one of the following styles:
- (i) Whole onions.
 - (ii) Sliced onions.
 - (iii) Onion rings.
 - (iv) Chopped or diced onions.
- (b) (i) Whole onions shall consist of a whole onions after removal of the tops, dried bracts and roots.
- (ii) Sliced onions --
- (aa) shall consist of whole onions cut into slices; and
 - (bb) shall have a thickness of not more than 10 mm.
- (iii) Onions rings --
- (aa) shall consist of whole onions cut transversally into slices and which have the appearance of a round or oval ring; and
 - (bb) shall have a thickness of not more than 10 mm.
- (iv) Chopped or diced onions --
- (aa) shall consist of whole onions cut into small pieces; and
 - (bb) shall have sides measuring not more than 25 mm, taken in any dimension.
- (c) Any other presentation of the product shall be permitted if it --
- (i) is sufficiently distinctive from other styles of presentation prescribed in these regulations;
 - (ii) meets all other requirements of these regulations, including the permissible deviations which are applicable to that style which most closely resembles the style or styles intended to be provided for under this provision; and
 - (iii) is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.

Working sample size

- (3) The working sample size shall be as follows for the styles concerned:

- (a) Whole onions - 50 units
- (b) Sliced onions, onion rings and chopped or diced onions - 300 g

Quality standards

(4) The quality standards for frozen onions are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Vegetable ingredient	Sound, clean units which are free from bracts, roots and seedstems	As for Choice Grade
(b) Colour	Good, typical of the cultivar	Typical of the cultivar
(c) Flavour	Good, typical of onions	Typical of onions

Permissible deviations

(5) The maximum permissible deviations per 50 units or 300 g of frozen onions are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Units with a colour that deviate from the predominant colour of the quantity in case of:		
(i) Whole onions	3 units per 50 units	6 units per 50 units
(ii) Other styles	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Occurrence of extraneous vegetable matter	2 units per 50 units or 300 g	4 units per 50 units or 300 g
(c) Occurrence in whole onions of units with:		
(i) Major defects	2 units per 50 units	4 units per 50 units
(ii) Minor defects	6 units per 50 units	12 units per 50 units
(iii) Total defects	6 units per 50 units	12 units per 50 units
(d) Occurrence in other styles of units with:		
(i) Major defects	15 g per 300 g	24 g per 300 g
(ii) Minor defects	45 g per 300 g	60 g per 300 g
(iii) Total defects	45 g per 300 g	60 g per 300 g
(e) Occurrence of poorly trimmed units in the case of whole onions	5 units per 50 units	10 units per 50 units
(f) Size deviations in the case of:		
(i) Whole onions	3 units per 50 units	5 units per 50 units
(ii) Other styles	30 g per 300 g	45 g per 300 g

UNSPECIFIED FROZEN VEGETABLES

43. The standards and requirements for unspecified frozen vegetables are as follows:

Definitions

- (1) Where used with regard to unspecified vegetables --
- (a) "major defect" means any defect which detracts markedly from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of the product concerned.
- (b) "minor defect" means any defect which detracts to a lesser extent from the normal appearance, edibility or flavour of the individual units or a quantity of the product concerned.

Quality standards

- (2) The quality standards for unspecified frozen vegetables are as follows:

Quality factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Free moisture if block frozen	Not more than 10%	As for Choice Grade
(b) Vegetable ingredient	Sound and clean	As for Choice Grade
(c) Colour	Typical of the vegetable concerned	As for Choice Grade
(d) Uniformity of colour	Fairly uniform	Reasonably uniform
(e) Flavour	Good, typical of the vegetable concerned	Typical of the vegetable concerned
(f) Uniformity of size	Fairly uniform	Reasonably uniform

Permissible deviations

- (3) The maximum permissible deviations for unspecified frozen vegetables are as follows:

Quality Factor	Choice Grade	Standard Grade
(a) Occurrence of extraneous vegetable matter	1 unit per sample	As for Choice Grade
(b) Occurrence of:		
(i) Major defects	Fairly free	Reasonably free
(ii) Minor defects	Fairly free	Reasonably free

DEPARTEMENT VAN LANDBOU

No. R.

WET OP LANDBOUPRODUKSTANDAARDE, 1990
(WET No. 119 VAN 1990)REGULASIES BETREFFENDE BEHEER OOR DIE VERKOOP VAN BEVRORE VRUGTE
EN BEVRORE GROENTE IN DIE REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA*

* Om die bestaande regulasies betreffende bevrore vrugte en bevrore groente op te dateer ten einde die veranderinge wat in die plaaslike bedryf en internasionaal plaasgevind het, te akkommodeer.

Die Adjunkminister van Landbou, handelende namens die Minister van Landbou, het kragtens artikel 15 van die Wet op Landbouprodukstandaarde, 1990 (Wet No. 119 van 1990) --

- (a) die regulasies in die Bylae uitgevaardig;
- (b) bepaal dat die genoemde regulasies drie maande na datum van publikasie in werking sal tree; en
- (c) saamgelees met artikel 3(2) van genoemde Wet, die regulasies gepubliseer by Proklamasie No. R. 210 van 1974 en Goewermentskennisgewing No. R. 1969 van 1 November 1974, met ingang van genoemde datum van inwerkingtreding, herroep.

BYLAE

Inhoud

	Regulasie
Woordomskrywing	1
Beperkings op die verkoop van bevrore vrugte en bevrore groente	2
Grade vir bevrore vrugte en bevrore groente	3
Standaard vir grade bevrore vrugte	4
Standaard vir grade bevrore groente	5
Vereistes vir houers	6
Verpakkingsvereistes	7
Monsterneming	10
Ondersoekmetodes	11 - 13
Temperatuurvereistes	14
Misdrywe en strawwe	15
Ander wetgewing	16

DEEL I

Spesifieke standaarde en vereistes vir bevrore vrugte

Aarbeie	17
Appelkose	18
Pere	19
Perskes	20

Sitrusvrugte	21
Spanspekke	22
Youngbessies en verwante variëteite	23
Vrugtemengsels	24
Onversoete en versoete vrugtemoes of puree	25
Ongespesifiseerde bevrore vrugte	26

DEEL II

Spesifieke standaarde en vereistes vir bevrore groente

Aartappels	27
Blomkool	28
Broccoli	29
Brusselse spruite	30
Geelwortels	31
Groenbone	32
Groenerte	33
Soetrissies	34
Groentemengsels	35
Kopkool	36
Murgpampoene	37
Pampoen	38
Patats	39
Sampioene	40
Suikermielies	41
Uie	42
Ongespesifiseerde bevrore groente	43

Woordomskrywing

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

"afgewerk" met betrekking tot bevrore vrugte en bevrore groente, dat ongelyke gedeeltes of gedeeltes met letsels uitgesny is en "afwerking" het 'n ooreenstemmende betekenis;

"besending" 'n hoeveelheid bevrore vrugte of bevrore groente van dieselfde soort wat op 'n bepaalde tydstop gelewer word onder dekking van dieselfde aflewingsbrief of ontvangsbewys, of gelewer word deur dieselfde voertuig, of indien so 'n hoeveelheid ingedeel is in verskillende produksiegroepe, grade of verpakkingsgroottes, elke hoeveelheid van elk van die verskillende produksiegroepe, grade of verpakkingsgroottes;

"bevrore vrugte en bevrore groente" --

- (a) vrugte en groente wat bevries is; of
- (b) vrugte en groente wat as bevrore produkte aangebied word;

"buitehouer" 'n houer wat een of meer houters bevrore vrugte of bevrore groente bevat;

"deursnee" met betrekking tot bevrore vrugte en bevrore groente, die grootste deursnee gemeet reghoekig met die lengte-as van die bevrore vrugte en bevrore groente, na gelang van die geval, tensy anders aangedui;

"die Wet" die Wet op Landbouprodukstandaarde, 1990 (Wet No. 119 van 1990);

"gesond" vry van uitwendige of inwendige gebreke wat die gehalte van die bevrore vrugte of bevrore groente nadelig beïnvloed;

"houer" die onmiddellike houer waarin bevrore vrugte en bevrore groente verpak word en wat die verkoopseenheid aan die finale verbruiker of gebruiker is, maar sluit nie die plastieksakke wat vir porsie- of grootmaatverpakking gebruik word in nie;

"inspekteur" die Uitvoerende Beampte of 'n beampte onder sy of haar beheer, of 'n Gemagtigde of 'n werknemer van 'n Gemagtigde;

"letsels" enige uitwendige gebrek op die oppervlak van die bevrore vrugte of bevrore groente, wat die voorkoms van die bevrore vrugte of bevrore groente nadelig beïnvloed;

"produksiegroep" 'n hoeveelheid bevrore vrugte of bevrore groente wat met dieselfde kodemerk gemerk is;

"vreemde plantmateriaal" enige onskadelike dele van die betrokke plant wat normaalweg nie in die betrokke bevrore vrugte of bevrore groente teenwoordig is nie; en

"vryvog" die persentasie water teenwoordig in bevrore vrugte en bevrore groente en wat bereken word soos in regulasie 11 voorgeskryf.

Beperkings op die verkoop van bevrore vrugte en bevrore groente

2. (1) Niemand mag bevrore vrugte en bevrore groente in die Republiek van Suid-Afrika verkoop nie --

- (a) tensy sodanige produk volgens die grade in regulasie 3 bedoel, gegradeer is;
- (b) tensy sodanige produk aan die standaarde in regulasies 4 en 5 bedoel, voldoen;
- (c) tensy die houters waarin sodanige produk verpak is, aan die vereistes in regulasie 6 bedoel, voldoen;
- (d) tensy sodanige produk volgens die verpakkingsvereistes in regulasie 7 bedoel, verpak is;
- (e) tensy sodanige produk met die besonderhede en op die wyse in regulasie 8 bedoel, gemerk is;
- (f) indien sodanige produk gemerk is met besonderhede en op 'n wyse soos voorgeskryf, as besonderhede waarmee dit nie gemerk mag word nie; en
- (g) tensy sodanige produk gestoor en vervoer word onder die temperatuurvereistes in regulasie 14 voorgeskryf.

(2) Die Uitvoerende Beampte kan iemand skriftelik in die geheel of gedeeltelik, op die voorwaardes wat hy nodig ag, van die bepalings van subregulasie (1) vrystel.

GEHALTESTANDAARDE***Grade bevrore vrugte en bevrore groente***

3. Daar is vier grade bevrore vrugte en bevrore groente, naamlik Keurgraad, Standaardgraad, Substandaardgraad en Ondergraad.

Standaard vir grade bevrore vrugte

4. (1) Keurgraad, Standaardgraad en Substandaardgraad bevrore vrugte --

- (a) moet berei word van gesonde, vars, skoon en gewaste vrugte;
- (b) moet, behoudens die bepalings van paragraaf (c), vry wees van enige stof wat nie natuurlikerwys deel van bevrore vrugte uitmaak nie, uitgesluit vreemde plantmateriaal; en
- (c) mag slegs voedseladditiewe bevat wat ingevolge die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No. 54 van 1972) toelaatbaar is.

(2) Behoudens die bepalings van subregulasie (1), moet --

- (a) Keurgraad en Standaardgraad bevrore vrugte aan die spesifieke standaard en vereistes vir elke soort bevrore vrugte soos in Deel I uiteengesit, voldoen;
- (b) Substandaardgraad bevrore vrugte bestaan uit bevrore vrugte wat nie aan die spesifieke standaard en vereistes vir Keurgraad of Standaardgraad, soos in Deel I uiteengesit, voldoen nie, maar wat steeds eetbaar, normaal in voorkoms en vry van enige vreemde smake en reuke is; en
- (c) Ondergraad bevrore vrugte, wat nie vir verkoop aangebied mag word nie, bestaan uit bevrore vrugte wat nie aan die standaard en vereistes vir Keurgraad, Standaardgraad of Substandaardgraad, soos in paragrafe (a) en (b) uiteengesit, voldoen nie, en wat oneetbaar is weens die teenwoordigheid van skadelike of esteties aanstootlike vreemde materiaal of vreemde smake en reuke wat die begin of teenwoordigheid van bederf aandui.

Standaard vir grade bevrore groente

5. (1) Keurgraad, Standaardgraad en Substandaardgraad bevrore groente --

- (a) moet berei word van gesonde, vars, skoon en gewaste groente;
- (b) moet, behoudens die bepalings van paragraaf (c), vry wees van enige stof wat nie natuurlikerwys deel van bevrore groente uitmaak nie, uitgesluit vreemde plantmateriaal;
- (c) mag slegs voedseladditiewe bevat wat ingevolge die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No. 54 van 1972), toelaatbaar is; en
- (d) moet 'n negatiewe peroksidase reaksie vir ensiemaktiwiteit, soos in regulasie 12 omskryf, toon.

(2) Behoudens die bepalings van subregulasie (1), moet --

- (a) Keurgraad en Standaardgraad bevrore groente aan die spesifieke standaard en vereistes vir elke soort bevrore groente soos in Deel II uiteengesit, voldoen;

- (b) Substandaardgraad bevrore groente bestaan uit bevrore groente wat nie aan die spesifieke standarde en vereistes vir Keurgraad of Standaardgraad, soos in Deel II uiteengesit, voldoen nie, maar wat steeds eetbaar, normaal in voorkoms en vry van enige vreemde smake en reuke is; en
- (c) Ondergraad bevrore groente, wat nie vir verkoop aangebied mag word nie, bestaan uit bevrore groente wat nie aan die standarde en vereistes vir Keurgraad, Standaardgraad of Substandaardgraad, soos in paragrawe (a) en (b) uiteengesit, voldoen nie, en wat oneetbaar is weens die teenwoordigheid van skadelike of esteties aanstootlike vreemde materiaal of vreemde smake en reuke wat die begin of teenwoordigheid van bederf aandui.

VEREISTES VIR HOUERS

Algemeen

6. (1) Houers vir bevrore vrugte en bevrore groente moet --
- (a) heel, nuut, skoon, vogbestand, geskik en sterk genoeg wees vir die verpakking en normale hantering van die bevrore vrugte en bevrore groente;
 - (b) nie enige geur, smaak, kleur of ander vreemde eienskappe gedurende prosessering, waar van toepassing, of verspreiding aan die produk oordra nie; en
 - (c) behoorlik toegemaak wees op 'n wyse soos deur die aard daarvan toegelaat word.
- (2) Indien houers wat bevrore vrugte of bevrore groente bevat in buitehouers verpak word, moet sodanige buitehouers skoon, netjies en heel wees.

VERPAKKINGSVEREISTES

Algemeen

7. (1) Bevrore vrugte en bevrore groente moet in die "free-flow"-vorm of bevrore blokvorm verpak word.
- (2) Tensy anders in hierdie regulasies bepaal, mag bevrore vrugte en bevrore groente van verskillende soorte, grade of style nie saam in dieselfde houer verpak word nie.
- (3) Indien skriftelik deur die verpakker of koper versoek, hoef bevrore vrugte en bevrore groente nie grootte-gegradeer word nie.
- (4) In die geval van bevrore vrugtemengsels en bevrore groentemengsels moet die spesifieke samestelling van elke mengsel, in dalende volgorde, skriftelik aan die Uitvoerende Beampte voorgelê word.
- (5) In die geval van ongespesifiseerde bevrore vrugte en ongespesifiseerde bevrore groente moet die voorgestelde standarde skriftelik aan die Uitvoerende Beampte voorgelê word.

MERKVEREISTES

8. (1) *Kodemerke* - Die naam of handelsmerk en fisiese adres van die onderneming wat die bevrore vrugte of bevrore groente berei het, tesame met die datum van bereiding daarvan, moet in kodevorm in duidelik leesbare en onuitwisbare letters op elke houer en buitehouer bevrore vrugte en bevrore groente gemerk word en moet skriftelik deur die Uitvoerende Beampte goedgekeur word.

(2) *Algemene besonderhede vir houters* - Elke houer wat bevrore vrugte en bevrore groente bevat, moet in duidelik leesbare en onuitwisbare letters met die volgende besonderhede gemerk wees:

- (a) Die naam of handelsmerk van die vervaardiger of verpakker.
- (b) Die fisiese adres van die vervaardiger of verpakker.
- (c) 'n Juiste beskrywing van die inhoud daarvan wat die styl of style moet insluit: Met dien verstande dat in die geval deursigtige houters die styl of style nie aangedui hoef te word nie.
- (d) 'n Aanduiding van die graad daarvan: Met dien verstande dat die uitdrukking "Standaardgraad" deur die uitdrukking "Spyseniersgraad" vervang mag word.
- (e) Die netto massa van die inhoud daarvan soos vereis deur die Wet op Handelsmetrologie, 1973 (Wet No. 77 van 1973).
- (f) Die land van herkoms.

(3) *Algemene besonderhede vir buitehouers* - Indien een of meer houters wat bevrore vrugte of bevrore groente bevat in 'n buitehouer verpak word, moet so 'n buitehouer in duidelik leesbare en onuitwisbare letters met die volgende besonderhede gemerk wees:

- (a) Die naam of handelsmerk van die vervaardiger of verpakker.
- (b) Die fisiese adres van die vervaardiger of verpakker.
- (c) 'n Juiste beskrywing van die inhoud daarvan wat die styl of style moet insluit: Met dien verstande dat in die geval deursigtige houters die styl of style nie aangedui hoef te word nie.
- (d) 'n Aanduiding van die graad daarvan: Met dien verstande dat die uitdrukking "Standaardgraad" deur die uitdrukking "Spyseniersgraad" vervang mag word.
- (e) Die netto massa van die inhoud daarvan soos vereis deur die Wet op Handelsmetrologie, 1973 (Wet No. 77 van 1973).
- (f) Die land van herkoms.
- (g) Die aantal houters daarin verpak.

(4) Behoudens die bepalings van subregulasies (1) en (2) en regulasie 9, moet bevrore vrugte voldoen aan die bykomende merkvereistes, waar van toepassing, vir elke soort bevrore vrugte soos in Deel I uiteengesit.

Verbode besonderhede

9. Geen woord, merk, illustrasie, afbeelding of ander metode van begripsuitdrukking wat 'n wanvoorstelling behels of wat regstreeks of by implikasie 'n misleidende indruk skep of kan skep met betrekking tot die inhoud, gehalte of graad, mag op 'n houer of buitehouer wat bevrore vrugte en bevrore groente bevat, verskyn nie.

MONSTERNEMING

10. (1) Vir die doeleindes van 'n ondersoek, moet 'n inspekteur soos volg te werk gaan:

- (a) Onttrek 'n verteenwoordigende monster deur ewekansig die aantal houters in kolom 2 van Tabel 1 of Tabel 2 aangedui, afhangende van die aard van die produk, teenoor die produksiegroep in kolom 1 van Tabel 1 of Tabel 2 te neem, met inagneming van die netto massa van elke houer.

- (b) Onderzoek uit elkeen van die houters wat vir die ondersoek onttrek is aan die hand van die regulasies, 'n werkmonster wat verteenwoordigend van die inhoud van die houer is, en van 'n grootte of hoeveelheid, na gelang van die geval, soos voorgeskryf vir elke soort bevrore vrugte en bevrore groente.
 - (c) Bepaal die aantal houters waarvan die inhoud nie aan die regulasies voldoen nie.
 - (d) Indien die aantal houters in paragraaf (c) verkry, die aantal houters in kolom 3 van Tabel 1 of Tabel 2 oorskry, moet so 'n besending afgekeur word.
- (2) 'n Werkmonster moet, in die geval van bevrore vrugte en bevrore groente, voor ondersoek ontdooi of gekook word ooreenkomstig die aanwysings vir die bereiding daarvan wat op die etiket van die betrokke produk verskyn.

ONDERSOEKMETODES

Bepaling van vryvog

11. Die persentasie vryvog in 'n monster blokkebevrore vrugte of groente word soos volg bepaal:

- (a) Die volle inhoud van 'n houer of minstens 1 kg, wat ook al die kleinste is, van of die bevrore vrugte of die bevrore groente, na gelang van die geval, word op 'n sif met 'n 6 mm-maas en 'n deursnee van 300 mm gedreineer.
- (b) Die massa van die sif word bepaal en die monster word dan op die sif geplaas en die totale massa daarvan bepaal.
- (c) Laat staan vir 'n tydperk van vier uur by 'n temperatuur van 20 °C en bepaal weer die totale massa daarvan.
- (d) Die verlies in massa van vrywater word uitgedruk as 'n persentasie van die aanvanklike gevriesde massa van die monster.

Peroksidasetoets

12. Vir die bepaling van ensiemaktiwiteit, word 'n peroksidasetoets soos volg uitgevoer, behalwe in die geval van alle vrugte, pampoen, murgpampoene, sampioene, uie, soetrissies, heel- en jongwortels, aartappelprodukte, prei, seldery, tamaties en kool, in welke geval die toets nie nodig is nie:

- (a) Ontdooi 'n monster van bevrore groente bestaande uit 10 eenhede in die geval van groot eenhede, en 20 g in die geval van klein eenhede, en maak dit fyn in 'n vysel of sny die eenhede in die lengte deur sodat die saadlobbe of dwarsnitte ontbloot is.
- (b) Meng, net voor gebruik, gelyke hoeveelhede Guaiacol 0,5 persent waterige oplossing en waterstofperoksiede 1,5 persent [dit is een deel per 100 volume waterstofperoksiede gevoeg by 19 dele water op 'n (m/m)-basis].
- (c) Met die temperatuur van die monster en oplossing by kamertemperatuur, plaas die bereide monster in 'n geskikte houer en benat die monster of saadlobbe of dwarsnitte, na gelang van die geval, met die bereide oplossing: Met dien verstande dat in die geval van 'n dispuut die toets herhaal moet word met beide die monster en oplossing se temperatuur by 20°C ± 1°C.
- (d) Indien daar binne 35 sekondes 'n rooibruin verkleuring sigbaar word, is die toets positief en dui dit op ensiemaktiwiteit en derhalwe onvoldoende blansjering: Met dien verstande dat --
 - (i) ligte stam- of skilreaksie binne hierdie tydperk as 'n negatiewe reaksie beskou sal word;
 - (ii) in die geval van Brusselse spruite --
- (aa) 'n maksimum van 20 persent volgens getal van die voorgeskrewe monster, 'n positiewe reaksie binne 45 sekondes mag toon; en

- (bb) 'n verkleuring wat tot die kern van die spruit beperk is, as 'n negatiewe reaksie beskou sal word; en
- (iii) in die geval van broccoli en blomkool, 'n maksimum van 10 persent volgens getal van die voorgeskrewe monster, 'n positiewe reaksie binne 35 sekondes mag toon.

Netto Massa

13. Vir die bepaling van die netto massa moet die volgende prosedure gevolg word:
- (a) Onttrek ewekansig minstens 10 houers uit die produksiegroep.
 - (b) Plaas elke houer op 'n skaal en noteer die massa daarvan.
 - (c) Plaas nou 'n leë, nuwe, droë en skoon houer, soortgelyk aan die houers in die verteenwoordigende monster, op die skaal en noteer die massa daarvan.
 - (d) Bereken die netto massa van elke houer deur die massa genoteer in paragraaf (c) van die massa genoteer in paragraaf (b) af te trek.
 - (e) Die verskil tussen die werklike netto massa en die verklaarde netto massa moet binne die onnaukeurigheidspere, soos in Tabel 3 uiteengesit, wees: Met dien verstande dat die gemiddelde netto massa van die 10 of meer houers minstens gelyk aan of meer as die verklaarde netto massa moet wees.

TEMPERATUURVEREISTES

14. (1) Die gemiddelde temperatuur van bevrore vrugte en bevrore groente gedurende enige 5 agtereenvolgende dae van opberging, mag nie -18°C oorskry nie: Met dien verstande dat die temperatuur op geen tyd -15°C mag oorskry nie.
- (2) Bevrore vrugte en bevrore groente moet in geskikte en doeltreffend verkoelde of toereikend geïsoleerde eenhede vervoer word ten einde 'n temperatuur van -18°C te handhaaf en die temperatuur mag op geen tyd -15°C oorskry nie.

MISDRYWE EN STRAWWE

15. Iemand wat die bepalings van hierdie regulasies oortree of versuim om daaraan te voldoen is aan 'n misdryf skuldig en by skuldigbevinding strafbaar met 'n boete of met gevangenisstraf vir 'n tydperk van hoogstens 2 jaar.

ANDER WETGEWING

16. Die bepalings van hierdie regulasies is aanvullend tot, en nie ter vervanging van die regulasies gepubliseer onder die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No. 54 van 1972).

TABEL 1

**BEMONSTERING VAN BEVRORE VRUGTE EN BEVRORE GROENTE WAT EENHEDE VAN
SODANIGE GROOTTE EN AARD BEVAT DAT DIT GEREDELIK SKEIBAAR IS**
[Regulasie 10]

1. Netto massa is gelyk aan of minder as 454 g.		
Produksiegroep	Monstergrootte	Aanvaardingsgetal
1	2	3
2 400 of minder	3	0
2 401 - 9 600	6	1
9 601 - 31 200	13	2
31 201 - 67 200	21	3
67 201 - 116 000	29	4
116 001 - 182 400	38	5
182 401 - 268 800	48	6
meer as 268 800	60	7
2. Netto massa is meer as 454 g, maar hoogstens 1 135 kg.		
Produksiegroep	Monstergrootte	Aanvaardingsgetal
1	2	3
1 200 of minder	3	0
1 201 - 4 800	6	1
4 801 - 15 600	13	2
15 601 - 33 600	21	3
33 601 - 58 000	29	4
58 001 - 91 200	38	5
91 201 - 134 400	48	6
meer as 134 400	60	7
3. Netto massa is meer as 1 135 g.		
Reken om na die gelykstaande aantal 1 135 g houters en gebruik item 2 van hierdie tabel om die produksiegroep, monstergrootte en aanvaardingsgetal te bepaal.		

TABEL 2

**BEMONSTERING VAN BEVRORE VRUGTE EN BEVRORE GROENTE WAT VAN 'N
VERGRUISDE, VLOEISTOF OF HOMOGENE AARD IS
[Regulasie 10]**

1. Enige tipe houer gelyk aan of minder as 454 g.		
Produksiegroep	Monstergrootte	Aanvaardingsgetal
1	2	3
4 500 of minder	3	0
4 501 - 18 000	6	1
18 001 - 58 500	13	2
58 501 - 126 000	21	3
126 001 - 217 000	29	4
217 001 - 342 000	38	5
342 001 - 504 000	48	6
meer as 504 000	60	7
2. Enige tipe houer meer as 454 g, maar hoogstens 1 702 g.		
Produksiegroep	Monstergrootte	Aanvaardingsgetal
1	2	3
3 000 of minder	3	0
3 001 - 12 000	6	1
12 001 - 39 000	13	2
39 001 - 84 000	21	3
84 001 - 145 000	29	4
145 001 - 228 000	38	5
228 001 - 336 000	48	6
meer as 336 000	60	7
3. Enige tipe houer meer as 1 702 g, maar hoogstens 4 540 g.		
Produksiegroep	Monstergrootte	Aanvaardingsgetal
1	2	3
1 500 of minder	3	0
1 501 - 6 000	6	1
6 001 - 19 500	13	2
19 501 - 42 000	21	3
42 001 - 72 500	29	4
72 501 - 114 000	38	5
114 001 - 168 000	48	6
meer as 168 000	60	7

4. Enige tipe houer meer as 4 540 g.

Reken om na die gelykstaande aantal 4 540 g houters en gebruik item 3 van hierdie tabel om die produksiegroep, monstergrootte en aanvaardingsgetal te bepaal.

TABEL 3

TOEGELATE ONNOUKEURIGHEIDSPERKE BY DIE BEPALING VAN NETTO MASSA
[Regulasie 13]

Hoeveelhede (Verklaarde netto massa van die houer)	Onnoukeurigheidspenke	
	Tekort	Oormaat
Tot 5 g	10%	15%
Meer as 5 g en tot 10 g	7%	12%
Meer as 10 g en tot 20 g	4%	8%
Meer as 20 g en tot 50 g	1,5 g	3 g
Meer as 50 g en tot 100 g	2 g	4 g
Meer as 100 g en tot 200 g	4 g	8 g
Meer as 200 g en tot 500 g	7 g	14 g
Meer as 500 g en tot 1 kg	10 g	20 g
Meer as 1 kg en tot 2 kg	15 g	30 g
Meer as 2 kg en tot 5 kg	25 g	50 g
Meer as 5 kg en tot 10 kg	50 g	100 g
Meer as 10 kg en tot 20 kg	80 g	160 g
Meer as 20 kg en tot 50 kg	125 g	250 g
Meer as 50 kg en tot 100 kg	250 g	500 g
Meer as 100 kg	0,25%	0,5%

DEEL I

SPESIFIEKE STANDAARDE EN VEREISTES VIR BEVRORE VRUGTE

BEVRORE AARBEIE

17. Die standarde en vereistes vir bevrore aarbeie is soos volg:

Woordomskrwing

(1) Waar gebruik met betrekking tot aarbeie, beteken --

(a) "effens onryp" aarbeie waarvan tussen 25 en 75 persent van die buite-oppervlakte nog groen is.

(b) "ernstige afwyking" --

- (i) oorryp aarbeie wat neig om papperig te wees;
- (ii) eenhede met insekbeskadiging;
- (iii) gedisintegreerde en gedeeltelik droë aarbeie;
- (i) onryp aarbeie;

- (v) oormatige afwerking in die geval van heelaarbeie;
 - (vi) sanderigheid in die produk; of
 - (vii) enige ander afwyking wat opsigtelik afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid aarbeie.
- (c) "gedisintegreerde" eenhede wat papgedruk is.
- (d) "geringe afwyking" --
- (i) effens oorryp aarbeie;
 - (ii) effens onryp aarbeie;
 - (iii) misvormde aarbeie;
 - (i) onvoldoende afwerking in die geval van heelaarbeie;
 - (v) aarbeie wat oortrek is met sade; of
 - (vi) enige ander afwyking wat tot 'n mindere mate afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid aarbeie.
- (e) "misvormde" aarbeie wat nie normaal ontwikkel is nie en waarvan die vrugtevlees harde gedeeltes bevat.
- (f) "onryp" aarbeie waarvan meer as 75 persent van die buite-oppervlakte nog groen is.

Style en standaard vir style

- (2) (a) Bevrore aarbeie moet in een van die volgende style aangebied word:
- (i) Heelaarbeie.
 - (ii) Aarbeihalwes.
 - (iii) Aarbeiskywe.
 - (i) Aarbeiblokkies.
- (b) (i) Heelaarbeie moet bestaan uit heel onbeskadigde aarbeie waarvan die blomkelke en stingels verwyder is.
- (ii) Aarbeihalwes moet bestaan uit aarbeie wat in ongeveer twee ewegroot helftes gesny is.
- (iii) Aarbeiskywe moet bestaan uit aarbeie wat in onreëlmatig gevormde, skywe gesny is.
- (i) Aarbeiblokkies moet bestaan uit aarbeie wat in ongeveer kubusvormige eenhede gesny is.
- (c) Enige ander aanbieding van die produk is toelaatbaar indien dit --
- (i) duidelik onderskei kan word van ander style van aanbieding wat in hierdie regulasies voorgeskryf word;
 - (ii) voldoen aan alle ander vereistes van hierdie regulasies, insluitende die toelaatbare afwykings wat van toepassing is op die styl wat die meeste ooreenstem met die beoogde styl of style waarvoor daar ingevolge hierdie bepaling voorsiening gemaak sal word; en
 - (iii) toereikend op die etiket beskryf word om verwarring of misleiding van die verbruiker te voorkom.
- (d) Die byvoeging van droë suikers of stroop, soos deur die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No. 54 van 1972) toegelaat, is ook vir alle style van bevrore aarbeie toelaatbaar.

Werkmonstergrootte

(3) Die werkmonstergrootte vir die betrokke style is soos volg:

- (a) Heelaarbeie - 50 eenhede
- (b) Aarbeihalwes, -skywe en -blokkies - 300 g

Gehaltestandaarde

(4) Die gehaltestandaarde vir bevrore aarbeie is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vryvog indien blokbevrore	Hoogstens 10%	Soos vir Keurgraad
(b) Vrugtebestanddeel	Vars, gesonde, skoon en ferm aarbeie	Soos vir Keurgraad
(c) Kleur	Goed, tipies van die kultivar: Met dien verstande dat ten minste 50 persent van die buite-oppervlakte rooi van kleur moet wees	Soos vir Keurgraad
(d) Geur	Goed, tipies van aarbeie	Tipies van aarbeie
(e) Tekstuur	Ferm dog sag	Soos vir Keurgraad
(f) Eenvormigheid van grootte, indien groottegegradeer, in die geval van heelaarbeie	Die deursnee van die grootste eenheid mag nie die deursnee van die kleinste eenheid met meer as 10 mm oorskry nie.	*

* Dui aan geen spesifikasie

Toelaatbare afwykings

(5) Die maksimum toelaatbare afwykings per 50 eenhede of 300 g bevrore aarbeie is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenhede met 'n kleur wat afwyk van die oorheersende kleur van die hoeveelheid in die geval van:		
(i) Heelaarbeie	5 eenhede per 50 eenhede	10 eenhede per 50 eenhede
(ii) Ander style	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Voorkoms van vreemde plantmateriaal in die geval van:		
(i) Heelaarbeie	2 eenhede per 50 eenhede	4 eenhede per 50 eenhede
(ii) Ander style	2 eenhede per 300 g	4 eenhede per 300 g
(c) Voorkoms in heelaarbeie van eenhede met:		
(i) Ernstige afwykings	3 eenhede per 50 eenhede	6 eenhede per 50 eenhede
(ii) Geringe afwykings	6 eenhede per 50 eenhede	10 eenhede per 50 eenhede
(iii) Totale afwykings	6 eenhede per 50 eenhede	10 eenhede per 50 eenhede

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(d) Voorkoms in ander style van eenhede met:		
(i) Ernstige afwykings	18 g per 300 g	36 g per 300 g
(ii) Geringe afwykings	36 g per 300 g	72 g per 300 g
(iii) Totale afwykings	36 g per 300 g	72 g per 300 g

Addisionele merkreëstes

(6) Behoudens die bepalings van regulasie 8, moet elke houër wat bevrore aarbeie bevat, gemerk wees --

(a) met die uitdrukking --

(i) "Grootte-Gegradeer" of "Gekalibreer" of enige ander woord of woorde met 'n soortgelyke betekenis indien die aarbeie grootte-gegradeer is; of

(ii) "Gemengde Groottes" of "Ongekalibreer" of enige ander woord of woorde met 'n soortgelyke betekenis indien die aarbeie nie grootte-gegradeer is nie; en

(b) in samehang met of in die onmiddellike nabyheid van die produkbenaming, met 'n aanduiding van die verpakkingsmedium op die volgende wyse, indien berei met droë suikers of stroop:

"met x" (waar 'x' die naam van die versoeter aandui).

BEVRORE APPELKOSE

18. Die standaarde en vereistes vir bevrore appelkose is soos volg:

Woordomskrywing

(1) Waar gebruik met betrekking tot appelkose, beteken --

(a) "ernstige afwyking" --

(i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 25 mm² in die geval van heelappelkose en appelkooshalwes, en meer as 9 mm² in die geval van ander style;

(ii) eenhede met pitmateriaal (heelappelkose uitgesluit);

(iii) eenhede met insekbeskadiging;

(i) oorryp/pap eenhede;

(v) eenhede wat te veel afgewerk is;

(vi) eenhede met skil-oorblyfsels waarvan die gesamentlike oppervlakte meer as 25 mm² is; of

(vii) enige ander afwyking wat opsigtelik afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid appelkose.

(b) "geringe afwyking" --

(i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van tussen 2 mm² en 25 mm² in die geval

- van heelappelkose en appelkooshalwes, en tussen 2 mm² en 9 mm² in die geval van ander style;
- (ii) 'n eenheid geaffekteer deur ligte verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 25 mm² in die geval van heelappelkose en appelkooshalwes, en meer as 9 mm² in die geval van ander style;
 - (iii) eenhede met skil-oorblyfsels waarvan die gesamentlike oppervlakte minder as 25 mm² is; of
 - (i) enige ander afwyking wat tot 'n mindere mate afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid appelkose.
- (c) "oorryp/pap" eenhede wat oormatig sag is of wat tot so 'n mate gedisintegreer het dat hulle hul normale vorm verloor het.
 - (d) "pitmateriaal", in die geval van alle style uitgesonderd heelappelkose, pitte en dele van pitte wat hard en skerp is en wat minstens 1,5 mm in enige dimensie is.
 - (e) "skil" skil wat aan die appelkoosvlees vaskleef of wat los in die houer gevind word: Met dien verstande dat dit nie as 'n afwyking beskou sal word in die geval van "Ongeskilde" style nie.
 - (f) "veselagtig" eenhede met taai vesels wat onaangenaam is wanneer dit geëet word.

Style en standaarde vir style

- (2) (a) Bevrore appelkose moet in een van die volgende style aangebied word:
 - (i) Heelappelkose.
 - (ii) Appelkooshalwes.
 - (iii) Appelkooskywe.
 - (i) Appelkoosblokkies.
- (b) (i) Heelappelkose moet bestaan uit heel appelkose waarvan die pitte nie verwyder is nie en wat geskil of ongeskil mag wees.
- (ii) Appelkooshalwes moet bestaan uit appelkose waarvan die pitte verwyder is en wat in ongeveer twee ewegroot helftes langs die naat vanaf die stingel na die punt gesny is en wat geskil of ongeskil mag wees.
- (iii) Appelkooskywe moet bestaan uit appelkose waarvan die pitte verwyder is en wat in wigvormige eenhede gesny is en wat geskil of ongeskil mag wees.
- (i) Appelkoosblokkies moet bestaan uit appelkose waarvan die pitte verwyder is en wat in ongeveer kubusvormige eenhede gesny is en wat geskil of ongeskil mag wees.
- (c) Enige ander aanbieding van die produk is toelaatbaar indien dit --
 - (i) duidelik onderskei kan word van ander style van aanbieding wat in hierdie regulasies voorgeskryf word;
 - (ii) voldoen aan alle ander vereistes van hierdie regulasies, insluitende die toelaatbare afwykings wat van toepassing is op die styl wat die meeste ooreenstem met die beoogde styl of style waarvoor daar ingevolge hierdie bepaling voorsiening gemaak sal word; en
 - (iii) toereikend op die etiket beskryf word om verwarring of misleiding van die verbruiker te voorkom.
- (d) Die byvoeging van droë suikers of stroop, soos deur die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No. 54 van 1972) toegelaat, is ook vir alle style van bevrore appelkose toelaatbaar.

Werkmonstergrootte

(3) Die werkmonstergrootte vir die betrokke style is soos volg:

- (a) Heelappelkose - 20 eenhede
- (b) Appelkooshalwes - 30 eenhede
- (c) Appelkooskywe - 500 g
- (d) Appelkoosblokkies - 300 g

Gehaltestandaarde

(4) Die gehaltestandaarde vir bevrore appelkose is soos volg:

Gehalfaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vryvog indien blokbevrore	Hoogstens 10%	Soos vir Keurgraad
(b) Vrugtebestanddeel	Vars, gesonde en skoon appelkose	Soos vir Keurgraad
(c) Kleur	Goed, tipies van die betrokke kultivar	Tipies van die betrokke kultivar
(d) Geur	Goed, tipies van appelkose	Tipies van appelkose
(e) Tekstuur	Ferm dog sag met geen veselagtige of papperige dele nie	Soos vir Keurgraad

Toelaatbare afwykings

(5) Die maksimum toelaatbare afwykings per 20 eenhede, 30 eenhede, 300 g of 500 g bevrore appelkose is soos volg:

Gehalfaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenhede met 'n kleur wat afwyk van die oorheersende kleur van die hoeveelheid in die geval van:		
(i) Heelappelkose	1 eenheid per 20 eenhede	2 eenhede per 20 eenhede
(ii) Appelkooshalwes	2 eenhede per 30 eenhede	4 eenhede per 30 eenhede
(iii) Appelkooskywe	50 g per 500 g	100 g per 500 g
(i) Appelkoos-blokkies	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Voorkoms van vreemde plantmateriaal in die geval van:		
(i) Heelappelkose	1 eenheid per 20 eenhede	2 eenhede per 20 eenhede
(ii) Appelkooshalwes	1 eenheid per 30 eenhede	2 eenhede per 30 eenhede
(iii) Appelkooskywe	1 eenheid per 500 g	2 eenhede per 500 g
(i) Appelkoos-blokkies	1 eenheid per 300 g	2 eenhede per 300 g
(c) Voorkoms in heel-appelkose van eenhede met:		
(i) Ernstige afwykings	2 eenhede per 20 eenhede	4 eenhede per 20 eenhede
(ii) Geringe afwykings	4 eenhede per 20 eenhede	6 eenhede per 20 eenhede

Gehaltesfaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(iii) Totale afwykings	4 eenhede per 20 een-hede: Met dien verstande dat slegs 1 eenheid pitfragmente mag bevat	6 eenhede per 20 een-hede: Met dien verstande dat slegs 1 eenheid pitfragmente mag bevat
(d) Voorkoms in appelkooshalwes van eenhede met:		
(i) Ernstige afwykings	2 eenhede per 30 eenhede	4 eenhede per 30 eenhede
(ii) Geringe afwykings	3 eenhede per 30 eenhede	6 eenhede per 30 eenhede
(iii) Totale afwykings	3 eenhede per 30 een-hede: Met dien verstande dat slegs 1 eenheid pitfragmente mag bevat	6 eenhede per 30 een-hede: Met dien verstande dat slegs 1 eenheid pitfragmente mag bevat
(i) Buitenaatsnitte wat 6 mm oorskry	7 eenhede per 30 eenhede	*
(e) Voorkoms in appelkooskywe van eenhede met:		
(i) Ernstige afwykings	20 g per 500 g	40 g per 500 g
(ii) Geringe afwykings	60 g per 500 g	100 g per 500 g
(iii) Totale afwykings	60 g per 500 g: Met dien verstande dat slegs 1 eenheid pitfragmente mag bevat	100 g per 500 g: Met dien verstande dat slegs 1 eenheid pitfragmente mag bevat
(f) Voorkoms in appelkoosblokkies van eenhede met:		
(i) Ernstige afwyking	12 g per 300 g	24 g per 300 g
(ii) Geringe afwykings	36 g per 300 g	72 g per 300 g
(iii) Totale afwykings	36 g per 300 g: Met dien verstande dat slegs 1 eenheid pitfragmente mag bevat	72 g per 300 g: Met dien verstande dat slegs 1 eenheid pitfragmente mag bevat

* Dui aan geen spesifikasie

Addisionele merkvereistes

(6) Behoudens die bepalings van regulasie 8, moet elke houër wat bevrore appelkose bevat, gemerk wees, in samehang met of in die onmiddellike nabyheid van die produkbenaming, met 'n aanduiding van die verpakkingsmedium op die volgende wyse, indien berei met droë suikers of stroop:

"met x" (waar 'x' die naam van die versoeter aandui).

BEVRORE PERE

19. Die standaarde en vereistes vir bevrore pere is soos volg:

Woordomskrywing

(1) Waar gebruik met betrekking tot pere, beteken --

(a) "ernstige afwyking" --

- (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 25 mm² in die geval van peerhalwes, en meer as 9 mm² in die geval van ander style;
- (ii) eenhede met insekbeskadiging;
- (iii) oorryp/pap eenhede;
- (iv) eenhede met skil-oorblyfsels waarvan die gesamentlike oppervlakte meer as 25 mm² is;
- (v) eenhede wat te veel afgewerk is; of
- (vi) enige ander afwyking wat opsigtelik afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid pere.

(b) "geringe afwyking" --

- (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van tussen 2 mm² en 25 mm² in die geval van peerhalwes, en tussen 2 mm² en 9 mm² in die geval van ander style;
- (ii) 'n eenheid geaffekteer deur ligte verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 25 mm² in die geval van peerhalwes, en meer as 9 mm² in die geval van ander style;
- (iii) eenhede met skil-oorblyfsels waarvan die gesamentlike oppervlakte minder as 25 mm² is; of
- (iv) enige ander afwyking wat tot 'n mindere mate afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid pere.

(c) "oorryp/pap" eenhede wat oormatig sag is of tot so 'n mate gedisintegreer het dat hulle hul normale vorm verloor het.

(d) "skil" skil wat aan die peervlees vaskleef of wat los in die houer gevind word.

(e) "veselagtig" eenhede met taai vesels wat onaangenaam is wanneer dit geëet word.

Style en standaard vir style

(2) (a) Bevrore pere moet in een van die volgende style aangebied word:

- (i) Peerhalwes.
- (ii) Peerskywe.
- (iii) Peerblokkies.

(b) (i) Peerhalwes moet bestaan uit geskilde pere waarvan die kern verwyder is en wat in ongeveer twee ewegroot dele gesny is.

(ii) Peerskywe moet bestaan uit geskilde pere waarvan die kern verwyder is en wat in ongeveer ewegroot wigvormige eenhede gesny is.

- (iii) Peerblokkies moet bestaan uit geskilde pere waarvan die kern verwyder is en wat in ongeveer kubusvormige eenhede gesny is.
- (c) Enige ander aanbieding van die produk is toelaatbaar indien dit --
- (i) duidelik onderskei kan word van ander style van aanbieding wat in hierdie regulasies voorgeskryf word;
- (ii) voldoen aan alle ander vereistes van hierdie regulasies, insluitende die toelaatbare afwykings wat van toepassing is op die styl wat die meeste ooreenstem met die beoogde styl of style waarvoor daar ingevolge hierdie bepaling voorsiening gemaak sal word; en
- (iii) toereikend op die etiket beskryf word om verwarring of misleiding van die verbruiker te voorkom.
- (d) Die byvoeging van droë suikers of stroop, soos deur die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No. 54 van 1972) toegelaat, is ook vir alle style van bevrore pere toelaatbaar.

Werkmonstergrootte

- (3) Die werkmonstergrootte vir die betrokke style is soos volg:
- (a) Peerhalwes - 30 eenhede
- (b) Peerskywe - 500 g
- (c) Peerblokkies - 300 g

Gehaltestandaarde

- (4) Die gehaltestandaarde vir bevrore pere is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vryvog indien blokbevrore	Hoogstens 10%	Soos vir Keurgraad
(b) Vrugtebestanddeel	Vars, gesonde en skoon pere	Soos vir Keurgraad
(c) Kleur	Goed, tipies van die betrokke kultivar	Tipies van die betrokke kultivar
(d) Geur	Goed, tipies van pere	Tipies van pere
(e) Tekstuur	Ferm dog sag met geen veselagtige of papperige dele nie	Soos vir Keurgraad

Toelaatbare afwykings

- (5) Die maksimum toelaatbare afwykings per 30 eenhede, 300 g of 500 g bevrore pere is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenhede met 'n kleur wat afwyk van die oorheersende kleur van die hoeveelheid in die geval van:		
(i) Peerhalwes	2 eenhede per 30 eenhede	4 eenhede per 30 eenhede
(ii) Peerskywe	50 g per 500 g	100 g per 500 g
(iii) Peerblokkies	30 g per 300 g	60 g per 300 g

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(b) Voorkoms van vreemde plantmateriaal in die geval van:		
(i) Peerhalwes	1 eenheid per 30 eenhede	2 eenhede per 30 eenhede
(ii) Peerskywe	1 eenheid per 500 g	2 eenhede per 500 g
(iii) Peerblokkies	1 eenheid per 300 g	2 eenhede per 300 g
(c) Voorkoms in peerhalwes van eenhede met:		
(i) Ernstige afwykings	2 eenhede per 30 eenhede	4 eenhede per 30 eenhede
(ii) Geringe afwykings	3 eenhede per 30 eenhede	6 eenhede per 30 eenhede
(iii) Totale afwykings	3 eenhede per 30 eenhede	6 eenhede per 30 eenhede
(d) Voorkoms in peerskywe van eenhede met:		
(i) Ernstige afwykings	20 g per 500 g	40 g per 500 g
(ii) Geringe afwykings	60 g per 500 g	100 g per 500 g
(iii) Totale afwykings	60 g per 500 g	100 g per 500 g
(e) Voorkoms in peerblokkies van eenhede met:		
(i) Ernstige afwykings	12 g per 300 g	24 g per 300 g
(ii) Geringe afwykings	36 g per 300 g	72 g per 300 g
(iii) Totale afwykings	36 g per 300 g	72 g per 300 g

Addisionele merkvereistes

(6) Behoudens die bepaling van regulasie 8, moet elke houer wat bevrore pere bevat, gemerk wees, in samehang met of in die onmiddellike nabyheid van die produkbenaming, met 'n aanduiding van die verpakkingsmedium op die volgende wyse, indien berei met droë suikers of stroop:

"met x" (waar 'x' die naam van die versoeter aandui).

BEVRORE PERSKES

20. Die standaarde en vereistes vir bevrore perskes is soos volg:

Woordomskrywing

(1) Waar gebruik met betrekking tot perskes, beteken --

(a) "ernstige afwyking" --

(i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 25 mm² in die geval van heelperskes, perskehalwes en -kwarte, en meer as 9 mm² in die geval van ander style;

(ii) eenhede met pitfragmente (heelperskes uitgesluit);

(iii) eenhede met insekbeskadiging;

- (iv) oorryp/pap eenhede;
 - (v) eenhede wat te veel afgewerk is;
 - (vi) eenhede met skil-oorblyfsels waarvan die gesamentlike oppervlakte meer as 25 mm² is; of
 - (vii) enige ander afwyking wat opsigtelik afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid perskes.
- (b) "geringe afwyking" --
- (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van tussen 2 mm² en 25 mm² in die geval van heelperskes, perskehalwes en -kwarte, en tussen 2 mm² en 9 mm² in die geval van ander style;
 - (ii) 'n eenheid geaffekteer deur ligte verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 25 mm² in die geval van heelperskes, perskehalwes en -kwarte, en meer as 9 mm² in die geval van ander style;
 - (iii) eenhede met skil-oorblyfsels waarvan die gesamentlike oppervlakte minder as 25 mm² is; of
 - (iv) enige ander afwyking wat tot 'n mindere mate afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid perskes.
- (c) "oorryp/pap" eenhede wat oormatig sag is of tot so 'n mate gedisintegreer het dat hulle hul normale vorm verloor het.
- (d) "pitfragmente" stukkie pit wat hard en skerp is en pit-verlengings wat hard en donker is en wat minstens 1,5 mm in enige dimensie is.
- (e) "skil" skil wat aan die perskeveles vaskleef of wat los in die houer gevind word.
- (f) "veselagtig" eenhede met taai vesels wat onaangenaam is wanneer dit geëet word.

Style en standaard vir style

- (2) (a) Bevrore perskes moet in een van die volgende style aangebied word:
- (i) Heelperskes.
 - (ii) Perskehalwes.
 - (iii) Perskekwarte.
 - (iv) Perskeskywe.
 - (v) Perskestukkies.
 - (vi) Perskeblokkies.
- (b) (i) Heelperskes moet bestaan uit geskilde heelperskes waarvan die pitte nie verwyder is nie.
- (ii) Perskehalwes moet bestaan uit geskilde perskes waarvan die pitte verwyder is en wat in ongeveer twee ewegroot dele gesny is.
- (iii) Perskekwarte moet bestaan uit geskilde perskes waarvan die pitte verwyder is en wat in ongeveer vier ewegroot dele langs die lengte-as gesny is.
- (iv) Perskeskywe moet bestaan uit geskilde perskes waarvan die pitte verwyder is en wat in ongeveer ewegroot wigvormige eenhede gesny is.
- (v) Perskestukkies moet bestaan uit geskilde perskes waarvan die pitte verwyder is en wat in reëlmatige of onreëlmatige vorms en groottes gesny is.

- (vi) Perskeblokkies moet bestaan uit geskilde perskes waarvan die pitte verwyder is en wat in ongeveer kubusvormige eenhede gesny is.
- (c) Enige ander aanbieding van die produk is toelaatbaar indien dit --
 - (i) duidelik onderskei kan word van ander style van aanbieding wat in hierdie regulasies voorgeskryf word;
 - (ii) voldoen aan alle ander vereistes van hierdie regulasies, insluitende die toelaatbare afwykings wat van toepassing is op die styl wat die meeste ooreenstem met die beoogde styl of style waarvoor daar ingevolge hierdie bepaling voorsiening gemaak sal word; en
 - (iii) toereikend op die etiket beskryf word om verwarring of misleiding van die verbruiker te voorkom.
- (d) Die byvoeging van droë suikers of stroop, soos deur die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No. 54 van 1972) toegelaat, is ook vir alle style van bevrore perskes toelaatbaar.

Werkmonstergrootte

- (3) Die werkmonstergrootte vir die betrokke style is soos volg:
 - (a) Heelperskes - 20 eenhede
 - (b) Perskehalwes en -kwarte - 30 eenhede
 - (c) Perskeskywe - 500 g
 - (d) Perskestukkies en -blokkies - 300 g

Gehaltestandaarde

- (4) Die gehaltestandaarde vir bevrore perskes is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vryvog indien blokbevrore	Hoogstens 10%	Soos vir Keurgraad
(b) Vrugtebestanddeel	Vars, gesonde en skoon perskes	Soos vir Keurgraad
(c) Kleur	Goed, tipies van die betrokke kultivar	Tipies van die betrokke kultivar
(d) Geur	Goed, tipies van perskes	Tipies van perskes
(e) Tekstuur	Ferm dog sag met geen veselagtige of papperige dele nie	Soos vir Keurgraad

Toelaatbare afwykings

- (5) Die maksimum toelaatbare afwykings per 20 eenhede, 30 eenhede, 300 g of 500 g bevrore perskes is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenhede met 'n kleur wat afwyk van die oorheersende kleur van die hoeveelheid in die geval van:		
(i) Heelperskes	1 eenheid per 20 eenhede	2 eenhede per 20 eenhede
(ii) Perskehalwes en -kwarte	2 eenhede per 30 eenhede	4 eenhede per 30 eenhede

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(iii) Perskeskywe	50 g per 500 g	100 g per 500 g
(iv) Ander style	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Voorkoms van vreemde plantmateriaal in die geval van:		
(i) Heelperskes	1 eenheid per 20 eenhede	2 eenhede per 20 eenhede
(ii) Perskehalwes en -kwarte	1 eenheid per 30 eenhede	2 eenhede per 30 eenhede
(iii) Perskeskywe	1 eenheid per 500 g	2 eenhede per 500 g
(iv) Ander style	1 eenheid per 300 g	2 eenhede per 300 g
(c) Voorkoms in heelperskes van eenhede met:		
(i) Ernstige afwykings	2 eenhede per 20 eenhede	4 eenhede per 20 eenhede
(ii) Geringe afwykings	4 eenhede per 20 eenhede	6 eenhede per 20 eenhede
(iii) Totale afwykings	4 eenhede per 20 eenhe-de: Met dien verstande dat slegs 1 eenheid pit- fragmente mag bevat	6 eenhede per 20 eenhe-de: Met dien verstande dat slegs 1 eenheid pit- fragmente mag bevat
(d) Voorkoms in perskehalwes en -kwarte van eenhede met:		
(i) Ernstige afwykings	2 eenhede per 30 eenhede	4 eenhede per 30 eenhede
(ii) Geringe afwykings	3 eenhede per 30 eenhede	6 eenhede per 30 eenhede
(iii) Totale afwykings	3 eenhede per 30 eenhe-de: Met dien verstande dat slegs 1 eenheid pit- fragmente mag bevat	6 eenhede per 30 eenhe-de: Met dien verstande dat slegs 1 eenheid pit- fragmente mag bevat
(e) Voorkoms in perskeskywe van eenhede met:		
(i) Ernstige afwykings	20 g per 500 g	40 g per 500 g
(ii) Geringe afwykings	60 g per 500 g	100 g per 500 g
(iii) Totale afwykings	60 g per 500 g: Met dien verstande dat slegs 1 eenheid pitfragmente mag bevat	100 g per 500 g: Met dien verstande dat slegs 1 eenheid pitfragmente mag bevat
(f) Voorkoms in ander style van eenhede met:		
(i) Ernstige afwykings	12 g per 300 g	24 g per 300 g
(ii) Geringe afwykings	36 g per 300 g	72 g per 300 g
(iii) Totale afwykings	36 g per 300 g: Met dien verstande dat slegs 1 eenheid pitfragmente mag bevat	72 g per 300 g: Met dien verstande dat slegs 1 eenheid pitfragmente mag bevat

Addisionele merkvereistes

(6) Behoudens die bepalings van regulasie 8, moet elke houër wat bevrore perskes bevat, gemerk wees, in samehang met of in die onmiddellike nabyheid van die produkbenaming, met 'n aanduiding van die verpakkingsmedium op die volgende wyse, indien berei met droë suikers of stroop:

"met x" (waar 'x' die naam van die versoeter aandui):

BEVRORE SITRUSVRUGTE

21. Die standaarde en vereistes vir bevrore sitrusvrugte is soos volg:

Woordomskrywing

(1) Waar gebruik met betrekking tot sitrusvrugte, beteken --

(a) "ernstige afwyking" --

- (i) oorryp eenhede wat neig om pap te wees;
- (ii) eenhede met insekbeskadiging;
- (iii) droë segmente;
- (iv) onryp sitrusvrugte; of
- (v) enige ander afwyking wat opsigtelik afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid sitrusvrugte.

(b) "geringe afwyking" --

- (i) geringe oorryp sitrusvrugte;
- (ii) geringe onryp sitrusvrugte;
- (iii) segmente wat te klein is; of
- (iv) enige ander afwyking wat tot 'n mindere mate afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid sitrusvrugte.

(c) "geringe onrypheid" sitrusvrugte wat hard is en waarvan die skil aan die vrugtevlees vaskleef en waarvan tussen 20 en 60 persent van die buite-oppervlak groen is.

(d) "onryp" sitrusvrugte wat hard is en waarvan die skil aan die vrugtevlees vaskleef en waarvan tussen 60 en 65 persent van die buite-oppervlakte groen is.

(e) "oorryp" eenhede wat sag en pap is.

Style en standaard vir style

(2) (a) Bevrore sitrusvrugte moet in een van die volgende style aangebied word:

- (i) Heel sitrusvrugte.
- (ii) Sitrusvrughalwes.
- (iii) Sitrusvrugsegmente.
- (iv) Sitrusvrugstukke (gehalveerde segmente).

- (b) (i) Heel sitrusvrugte moet bestaan uit heel onbeskadigde sitrusvrugte waarvan die stammetjies verwyder is.
- (ii) Sitrusvrughalwes moet bestaan uit sitrusvrugte wat in twee ongeveer gelyke dele gesny is en waarvan die skil steeds aangeheg is.
- (iii) Sitrusvrugsegmente moet bestaan uit sitrusvrugte wat in segmente verdeel is waarvan óf die skil en huisvliesies aangeheg óf die skil en huisvliesies verwyder is.
- (iv) Sitrusvrugstukke (gehalveerde segmente) moet bestaan uit sitrusvrugsegmente waarvan die skil en huisvliesies verwyder is en wat in twee ongeveer ewegroot dele gesny is.
- (c) Enige ander aanbieding van die produk is toelaatbaar indien dit --
 - (i) duidelik onderskei kan word van ander style van aanbieding wat in hierdie regulasies voorgeskryf word;
 - (ii) voldoen aan alle ander vereistes van hierdie regulasies, insluitende die toelaatbare afwykings wat van toepassing is op die styl wat die meeste ooreenstem met die beoogde styl of style waarvoor daar ingevolge hierdie bepaling voorsiening gemaak sal word; en
 - (iii) toereikend op die etiket beskryf word om verwarring of misleiding van die verbruiker te voorkom.

Werkmonstergrootte

- (3) Die werkmonstergrootte vir die betrokke style is soos volg:
 - (a) Heel sitrusvrugte en sitrusvrugsegmente - 20 eenhede
 - (b) Sitrusvrughalwes - 30 eenhede
 - (c) Sitrusvrugstukke (gehalveerde segmente) - 300 g

Gehaltestandaarde

- (4) Die gehaltestandaarde vir bevrore sitrusvrugte is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vryvog indien blokbevrore	Hoogstens 10%	Soos vir Keurgraad
(b) Vrugtebestanddeel	Vars, gesonde, skoon en ferm sitrusvrugte	Soos vir Keurgraad
(c) Kleur	Goed, tipies van die betrokke sitrusvrug kultivar	Tipies van die betrokke sitrusvrug kultivar
(d) Geur	Goed, tipies van die betrokke sitrusvrug kultivar	Tipies van die betrokke sitrusvrug kultivar
(e) Tekstuur	Ferm maar sag met geen veselagtige of pap dele nie	Soos vir Keurgraad
(f) Eenvormigheid van grootte, indien groottegegradeer, in die geval van heel sitrusvrugte	Die deursnee van die grootste eenheid mag nie die deursnee van die kleinste eenheid met meer as 10 mm oorskry nie.	Die deursnee van die grootste eenheid mag nie die deursnee van die kleinste eenheid met meer as 15 mm oorskry nie.

Toelaatbare afwykings

(5) Die maksimum toelaatbare afwykings per 20 eenhede, 30 eenhede of 300 g bevrore sitrusvrugte is soos volg:

Gehaltesfaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenhede met 'n kleur wat afwyk van die oorheersende kleur van die hoeveelheid in die geval van:		
(i) Heel sitrusvrugte en sitrussegmente	2 eenhede per 20 eenhede	4 eenhede per 20 eenhede
(ii) Sitrusvrughalwes	3 eenhede per 30 eenhede	6 eenhede per 30 eenhede
(iii) Ander style	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Voorkoms van vreemde plantmateriaal in die geval van:		
(i) Heel sitrusvrugte en sitrusvrugsegmente	4 eenhede per 20 eenhede	4 eenhede per 20 eenhede
(ii) Sitrusvrughalwes	4 eenhede per 30 eenhede	4 eenhede per 30 eenhede
(iii) Ander style	4 eenhede per 300 g	4 eenhede per 300 g
(c) Voorkoms in heel sitrusvrugte en sitrusvrugsegmente van eenhede met:		
(i) Ernstige afwykings	2 eenhede per 20 eenhede	4 eenhede per 20 eenhede
(ii) Geringe afwykings	4 eenhede per 20 eenhede	8 eenhede per 20 eenhede
(iii) Totale afwykings	4 eenhede per 20 eenhede	8 eenhede per 20 eenhede
(d) Voorkoms in sitrusvrughalwes van eenhede met:		
(i) Ernstige afwykings	2 eenhede per 30 eenhede	4 eenhede per 30 eenhede
(ii) Geringe afwykings	4 eenhede per 30 eenhede	8 eenhede per 30 eenhede
(iii) Totale afwykings	4 eenhede per 30 eenhede	8 eenhede per 30 eenhede
(e) Voorkoms in ander style van eenhede met:		
(i) Ernstige afwykings	12 g per 300 g	24 g per 300 g
(ii) Geringe afwykings	20 g per 300 g	30 g per 300 g
(iii) Totale afwykings	20 g per 300 g	30 g per 300 g

Addisionele merkreëistes

(6) Behoudens die bepalings van regulasie 8, moet elke houer wat bevrore sitrusvrugte bevat, gemerk wees met die uitdrukking --

- (a) "Grootte-Gegradeer" of "Gekalibreer" of enige ander woord of woorde met 'n soortgelyke betekenis indien die sitrusvrugte grootte-gegradeer is; of
- (b) "Gemengde Groottes" of "Ongekalibreer" of enige ander woord of woorde met 'n soortgelyke betekenis indien die sitrusvrugte nie grootte-gegradeer is nie.

BEVRORE SPANSPEK

22. Die standaard en vereistes vir bevrore spanspek is soos volg:

Woordomskrywing

(1) Waar gebruik met betrekking tot spanspek, beteken --

(a) "ernstige afwyking" --

- (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 6 mm² in die geval van alle style;
- (ii) eenhede met insekbeskadiging; of
- (iii) enige ander afwyking wat opsigtelik afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur of die individuele eenhede of 'n hoeveelheid spanspek.

(b) "geringe afwyking" beteken --

- (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van tussen 2 mm² en 6 mm² in die geval van alle style;
- (ii) 'n eenheid geaffekteer deur ligte verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 6 mm² in die geval van alle style; of
- (iii) enige ander afwyking wat tot 'n mindere mate afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid spanspek.

Style en standaard vir style

(2) (a) Bevrore spanspek moet geskil en ontpit wees en moet in een van die volgende style aangebied word:

- (i) Spanspekballietjies.
- (ii) Spanspekstukke.
- (iii) Spanspekblokkies.

(b) (i) Spanspekballietjies moet bestaan uit spanspek wat in balletjies van ongeveer bolvormige fatsoen gevorm is.

(ii) Spanspekstukke moet bestaan uit spanspek wat in onreëlmatig gevormde eenhede gesny is.

(iii) Spanspekblokkies moet bestaan uit spanspek wat in ongeveer kubusvormige eenhede gesny is.

(c) Enige ander aanbieding van die produk is toelaatbaar indien dit --

- (i) duidelik onderskei kan word van ander style van aanbieding wat in hierdie regulasies voorgeskryf word;

- (ii) voldoen aan alle ander vereistes van hierdie regulasies, insluitende die toelaatbare afwykings wat van toepassing is op die styl wat die meeste ooreenstem met die beoogde styl of style waarvoor daar ingevolge hierdie bepaling voorsiening gemaak sal word; en
- (iii) toereikend op die etiket beskryf word om verwarring of misleiding van die verbruiker te voorkom.

Werkmonstergrootte

- (3) Die werkmonstergrootte moet 300 g vir al die betrokke style wees.

Gehaltestandaarde

- (4) Die gehaltestandaarde vir bevrore spanspek is soos volg:

Gehalfefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vryvog indien blokbevrore	Hoogstens 10%	Soos vir Keurgraad
(b) Vrugtebestanddeel	Vars, gesonde, skoon en ferm groen of geel kultivar spanspekke	Soos vir Keurgraad
(c) Kleur	Goed, tipies van die betrokke kultivar	Tipies van die betrokke kultivar
(d) Geur	Goed, tipies van spanspek	Tipies van spanspek
(e) Eenvormigheid van grootte in die geval van spanspek-balletjies	5% (m/m) van eenhede mag kleiner wees as die helfte van die totale oppervlakte van 'n heel eenheid	8% (m/m) van eenhede mag kleiner wees as die helfte van die totale oppervlakte van 'n heel eenheid

Toelaatbare afwykings

- (5) Die maksimum toelaatbare afwykings per 300 g bevrore spanspek is soos volg:

Gehalfefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenhede met 'n kleur wat afwyk van die oorheersende kleur van die hoeveelheid	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Voorkoms van vreemde plantmateriaal	1 eenheid per 300 g	2 eenhede per 300 g
(c) Voorkoms van eenhede met:		
(i) Ernstige afwykings	2 eenhede per 300 g	3 eenhede per 300 g
(ii) Geringe afwykings	6 eenhede per 300 g	8 eenhede per 300 g
(iii) Totale afwykings	6 eenhede per 300 g	8 eenhede per 300 g

Addisionele merkvereistes

- (6) Behoudens die bepalings van regulasie 8, moet elke houer wat bevrore spanspek bevat, gemerk wees met die uitdrukking "Gemeng" indien groen en geel kultivar spanspekke saam in dieselfde houer verpak is.

BEVRORE YOUNGBERRIES EN VERWANTE VARIËTEITE

23. Die standaard en vereistes vir bevrore Youngberries en verwante variëteite is soos volg:

Woordomskrywing

(1) Waar gebruik met betrekking tot Youngberries of verwante variëteite, beteken --

(a) "ernstige afwyking" --

- (i) oorryp/pap eenhede;
- (ii) eenhede met insekbeskadiging;
- (iii) sanderigheid in die produk; of
- (iv) enige ander afwyking wat opsigtelik afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid Youngberries of verwante variëteite.

(b) "geringe afwyking" --

- (i) effens oorryp eenhede; of
- (ii) enige ander afwyking wat tot 'n mindere mate afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid Youngberries of verwante variëteite.

(c) "oorryp/pap" eenhede wat oormatig sag is of tot so 'n mate gedisintegreer het dat hulle hul normale vorm verloor het.

(d) "verwante variëteite" ander variëteite bessies insluitende bloubosbessies, bloubessies, appelfies, moerbeie en frambose.

Styl

(2) (a) Bevrore Youngberries of verwante variëteite moet as heel Youngberries of verwante variëteite aangebied word.

(b) Die byvoeging van droë suikers of stroop, soos deur die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No. 54 van 1972) toegelaat, is vir heel Youngberries of verwante variëteite toelaatbaar.

Werkmonstergrootte

(3) Die werkmonstergrootte moet 300 g vir die betrokke styl wees.

Gehaltestandaard

(4) Die gehaltestandaard vir bevrore Youngberries en verwante variëteite is soos volg:

Gehalfaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vryvog indien blokbevrore	Hoogstens 10%	Soos vir Keurgraad
(b) Vruchtebestanddeel	Vars, gesonde en skoon Youngberries of verwante variëteite	Soos vir Keurgraad
(c) Kleur	Moet ligrooi tot rooi of donkerrooi tot pers in kleur wees	Soos vir Keurgraad
(d) Geur	Goed, tipies van Youngberries of verwante variëteite	Tipies van Youngberries en verwante variëteite
(e) Tekstuur	Ferm met geen pap dele nie	Soos vir Keurgraad

Toelaatbare afwykings

- (5) Die maksimum toelaatbare afwykings per 300 g bevrore Youngberries en verwante variëteite is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Voorkoms van vreemde plantmateriaal	1 eenheid per 300 g	2 eenhede per 300 g
(b) Voorkoms van eenhede met:		
(i) Ernstige afwykings	4 eenhede per 300 g	8 eenhede per 300 g
(ii) Geringe afwykings	8 eenhede per 300 g	12 eenhede per 300 g
(iii) Totale afwykings	8 eenhede per 300 g	12 eenhede per 300 g

Addisionele merkvereistes

- (6) Behoudens die bepalings van regulasie 8, moet elke houer wat bevrore Youngberries of verwante variëteite bevat, gemerk wees --

- (a) met die uitdrukking --

- (i) "Grootte-Gegradeer" of "Gekalibreer" of enige ander woord of woorde met 'n soortgelyke betekenis indien die Youngberries of verwante variëteite grootte-gegradeer is; of
- (ii) "Gemengde Groottes" of "Ongekalibreer" of enige ander woord of woorde met 'n soortgelyke betekenis indien die Youngberries of verwante variëteite nie grootte-gegradeer is nie; en

- (b) in samehang met of in die onmiddellike nabyheid van die produkbenaming, met 'n aanduiding van die verpakkingsmedium op die volgende wyse, indien berei met droë suikers of stroop:

"met x" (waar 'x' die naam van die versoeter aandui).

BEVRORE VRUGTEMENGSELS

24. Die standaarde en vereistes vir bevrore vrugtemengsels is soos volg:

Gehaltestandaarde

- (1) Die gehaltestandaarde vir bevrore vrugtemengsels is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vryvog indien blokbevrore	Hoogstens 10%	Soos vir Keurgraad
(b) Vrugtebestanddeel	Moet bestaan uit vrugte wat aan die vereistes vir Keurgraad voldoen soos in hierdie regulasies vir elke soort vrug uiteengesit is: Met dien verstande dat een bestanddeel, uitgesluit die hoofbestanddeel, een graad laer mag wees.	Moet bestaan uit vrugte wat aan die vereistes vir Standaardgraad voldoen soos in hierdie regulasies vir elke soort vrug uiteengesit is.
(c) Samestelling	Soos per voorgelegde spesifikasies.	Soos vir Keurgraad

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(d) Voorkoms van vreemde plantmateriaal	Moet voldoen aan die toelaatbare afwykings wat in hierdie regulasies voorgeskryf word vir elke soort vrug wat in die mengsels gebruik word.	Soos vir Keurgraad

BEVRORE ONVERSOETE EN VERSOETE VRUGTEPULP OF -PUREE

25. Die standaard en vereistes vir bevrore onversoete en versoete vrugte- pulp of -puree is soos volg:

Werkmonstergrootte

(1) Die werkmonstergrootte moet bestaan uit 4 x 250 ml bottels van elke besending wat bestaan uit 8 x 180 kg dromme.

Gehaltestandaarde

(2) Die gehaltestandaarde vir bevrore onversoete en versoete vrugtepulp of -puree is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vruchtebestanddeel	Vars, gesond en skoon	Soos vir Keurgraad
(b) Bereiding indien:		
(i) Onversoet	Geskil of ongeskil. In die geval van puree gesif tot 'n egalige tekstuur.	Soos vir Keurgraad
(ii) Versoet	Geskil of ongeskil. In die geval van puree gesif tot 'n egalige tekstuur wat eenvormig met suiker vermeng is.	Soos vir Keurgraad
(c) Kleur	Goed, tipies van die produk	Redelik goed

ONGESPESIFISEERDE BEVRORE VRUGTE

26. Die standaard en vereistes vir ongespesifiseerde bevrore vrugte is soos volg:

Woordomskrywing

(1) Waar gebruik met betrekking tot ongespesifiseerde vrugte, beteken --

(a) "ernstige afwyking" enige afwyking wat opsigtelik afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid van die betrokke produk.

(b) "geringe afwyking" beteken enige afwyking wat tot 'n mindere mate afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid van die betrokke produk.

Gehaltestandaarde

(2) Die gehaltestandaarde vir ongespesifiseerde bevrore vrugte is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vryvog indien blokbefrore	Hoogstens 10%	Soos vir Keurgraad

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(b) Vrugtebestanddeel	Gesond en skoon	Soos vir Keurgraad
(c) Kleur	Tipies vir die betrokke vrugte	Soos vir Keurgraad
(d) Eenvormigheid van kleur	Taamlik eenvormig	Redelik eenvormig
(e) Geur	Goed, tipies van die betrokke vrug	Tipies van die betrokke vrug
(f) Eenvormigheid van grootte	Taamlik eenvormig	Redelik eenvormig

Toelaatbare afwykings

(3) Die maksimum toelaatbare afwykings vir ongespesifiseerde bevrore vrugte is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Voorkoms van vreemde plantmateriaal	1 eenheid per monster	Soos vir Keurgraad
(b) Voorkoms van:		
(i) Ernstige afwykings	Taamlik vry	Redelik vry
(ii) Geringe afwykings	Taamlik vry	Redelik vry

DEEL II**SPESIFIEKE STANDAARDE EN VEREISTES VIR BEVRORE GROENTE****BEVRORE AARTAPPELS**

27. Die standaarde en vereistes vir bevrore aartappels is soos volg:

Woordomskrywing

(1) Waar gebruik met betrekking tot aartappels, beteken --

(a) "beskadigde eenhede" --

(i) gekraakte eenhede; of

(ii) eenhede of dele daarvan wat beskadig of pagedruk is sodat dit nie meer die oorspronklike vorm verteenwoordig nie: Met dien verstande dat indien die eenheid minstens 75 persent van sy oorspronklike vorm behou, dit nie as 'n afwyking beskou sal word nie.

(b) "ernstige afwyking" --

(i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 25 mm² in die geval van heelaartappels, aartappelringe, -skyfies en -riempies, en meer as 9 mm² in die geval van aartappelblokkies;

(ii) eenhede met insekbeskadiging en vergroening;

(iii) eenhede met uittjies wat meer as 5 mm in lengte is;

(iv) eenhede of dele daarvan wat op enige manier tot so 'n mate beskadig is dat die normale voorkoms daarvan nadelig beïnvloed word; of

(v) enige ander interne of eksterne afwyking wat opsigtelik afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid aartappels.

- (c) "gekraakte eenhede" in die geval van heelaartappels, eenhede wat 'n kraak van meer as 3 mm breed, oor meer as 50 persent van die omtrek van die eenheid vertoon.
- (d) "geringe afwyking" --
- (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van tussen 2 mm² en 25 mm² in die geval van heelaartappels, aartappelringe, -skyfies en -riempies, en tussen 2 mm² en 9 mm² in die geval van aartappelblokkies;
 - (ii) 'n eenheid geaffekteer deur ligte verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 25 mm² in die geval van heelaartappels, aartappelringe, -skyfies en -riempies, en meer as 9 mm² in die geval van aartappelblokkies;
 - (iii) eenhede, in die geval van aartappelringe, waarvan meer as 25 persent afgebreek het; of
 - (iv) enige ander interne of eksterne afwyking wat tot 'n mindere mate afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid aartappels.

Style en standaard vir style

(2) (a) Bevrore aartappels moet in een van die volgende style aangebied word:

- (i) Heelaartappels.
- (ii) Aartappelringe of aartappelskywe.
- (iii) Aartappelskyfies of aartappelrepies.
- (iv) Aartappelriempies.
- (v) Aartappelblokkies.

(b) (i) Heelaartappels --

- (aa) moet bestaan uit aartappels wat na prosessering min of meer hul oorspronklike vorm behou; en
- (bb) moet 'n deursnee van minstens 15 mm en hoogstens 55 mm hê.

(ii) Aartappelringe of aartappelskywe --

- (aa) moet bestaan uit aartappels wat óf glad óf geriffeld in ronde of ovaal eenhede gesny is; en
- (bb) moet 'n deursnee van minstens 20 mm en hoogstens 65 mm hê, en hoogstens 15 mm dik wees.

(iii) Aartappelskyfies of aartappelrepies --

- (aa) moet bestaan uit aartappels wat óf glad óf geriffeld in repies gesny is; en
- (bb) moet 'n lengte van minstens 25 mm hê en hoogstens 15 mm dik wees.

(iv) Aartappelriempies --

- (aa) moet bestaan uit aartappels wat óf glad óf geriffeld in riempies gesny is; en
- (bb) moet 'n lengte van minstens 18 mm hê en hoogstens 8 mm dik wees.

(v) Aartappelblokkies --

- (aa) moet bestaan uit aartappels wat in ongeveer kubus-vormige eenhede gesny is; en

(bb) se sye moet minstens 5 mm en hoogstens 20 mm lank wees.

(c) Enige ander aanbieding van die produk is toelaatbaar indien dit --

- (i) duidelik onderskei kan word van ander style van aanbieding wat in hierdie regulasies voorgeskryf word;
- (ii) voldoen aan alle ander vereistes van hierdie regulasies, insluitende die toelaatbare afwykings wat van toepassing is op die styl wat die meeste ooreenstem met die beoogde styl of style waarvoor daar ingevolge hierdie bepaling voorsiening gemaak sal word; en
- (iii) toereikend op die etiket beskryf word om verwarring of misleiding van die verbruiker te voorkom.

Werkmonstergrootte

(3) Die werkmonstergrootte vir die betrokke style is soos volg:

- (a) Heelaartappels en aartappelringe - 50 eenhede.
- (b) Aartappelskyfies, -riempies en -blokkies - 300 g.

Gehaltestandaarde

(4) Die gehaltestandaarde vir bevrore aartappels is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Groentebestanddeel	Vars, skoon, gesonde en geskilde aartappels van 'n geskikte kultivar	Soos vir Keurgraad
(b) Kleur	Goed, tipies van die kultivar en proses	Tipies van die kultivar en proses
(c) Geur	Goed, tipies van aartappels	Tipies van aartappels
(d) Tekstuur	Ferm en vry van waterige of glaserige dele	Soos vir Keurgraad
(e) Eenvormigheid van grootte in die geval van heelaartappels	Nadat die 2 eenhede wat die minste verteenwoordigend van die gemiddelde grootte van die eenhede in die monster verwyder is, mag die massa van die 10 grootste eenhede in 'n monster hoogstens 2 maal die massa van die 10 kleinste eenhede wees.	Nadat die 2 eenhede wat die minste verteenwoordigend van die gemiddelde grootte van die eenhede in die monster verwyder is, mag die massa van die 10 grootste eenhede in 'n monster hoogstens 2½ maal die massa van die 10 kleinste eenhede wees.

Toelaatbare afwykings

(5) Die maksimum toelaatbare afwykings per 50 eenhede of 300 g bevrore aartappels is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenhede met 'n kleur wat afwyk van die oorheersende kleur van die hoeveelheid in die geval van:		
(i) Heelaartappels en aartappelringe	5 eenhede per 50 eenhede	10 eenhede per 50 eenhede
(ii) Ander style	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Voorkoms van vreemde plantmateriaal in die geval van:		

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(i) Heelaartappels en aartappelringe	1 eenheid per 50 eenhede	2 eenhede per 50 eenhede
(ii) Ander style	1 eenheid per 300 g	2 eenhede per 300 g
(c) Tekstuur in die geval van:		
(i) Heelaartappels en aartappelringe	3 eenhede per 50 eenhede	5 eenhede per 50 eenhede
(ii) Ander style	20 g per 300 g	30 g per 300 g
(d) Voorkoms in heelaartappels en aartappelringe van:		
(i) Ernstige afwykings	4 eenhede per 50 eenhede	6 eenhede per 50 eenhede
(ii) Geringe afwykings	6 eenhede per 50 eenhede	10 eenhede per 50 eenhede
(iii) Totale afwykings	6 eenhede per 50 eenhede	10 eenhede per 50 eenhede
(e) Voorkoms in aartappelskyfies en -riempies van:		
(i) Ernstige afwykings	3 eenhede per 300 g	5 eenhede per 300 g
(ii) Geringe afwykings	10 eenhede per 300 g	15 eenhede per 300 g
(iii) Totale afwykings	10 eenhede per 300 g	15 eenhede per 300 g
(f) Voorkoms in aartappelblokkies van:		
(i) Ernstige afwykings	24 g per 300 g	45 g per 300 g
(ii) Geringe afwykings	45 g per 300 g	75 g per 300 g
(iii) Totale afwykings	45 g per 300 g	75 g per 300 g
(g) Afwykings in grootte in die geval van:		
(i) Heelaartappels	3 eenhede per 50 eenhede	5 eenhede per 50 eenhede
(ii) Ander style	30 g per 300 g	45 g per 300 g

BEVRORE BLOMKOOL

28. Die standaarde en vereistes vir bevrore blomkool is soos volg:

Woordomskrywing

(1) Waar gebruik met betrekking tot blomkool, beteken --

(a) "ernstige afwyking" --

- (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, of as 'n enkel letsel of as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 16 mm² in die geval van heel- en gesplete blomkool, en meer as 9 mm² in die geval van ander style;
- (ii) eenhede met insekbeskadiging; of
- (iii) enige ander afwyking wat opsigtelik afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid blomkool.

(b) "ferm" dat die blomkoolkoppe of dele daarvan nie sag of papperig is nie.

- (c) "fragmente" stukkie stam 15 mm en korter, gemeet oor enige afmeting, sonder aangehegte koppe.
- (d) "geringe afwyking" --
 - (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, of as 'n enkel letsel of as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van tussen 2 mm² en 16 mm² in die geval van heel- en gesplete blomkool, en tussen 2 mm² en 9 mm² in die geval van ander style;
 - (ii) 'n eenheid geaffekteer deur ligte verkleuring, of as 'n enkel letsel of as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 16 mm² in die geval van heel- en gesplete blomkool, en meer as 9 mm² in die geval van ander style;
 - (iii) oormatige of onvoldoende afwerking van individuele eenhede;
 - (iv) kop- of floretbeskadiging waar meer as 25 persent van die florette los is, of andersins meganies in so 'n mate beskadig is dat dit die voorkoms van die produk opvallend beïnvloed; of
 - (v) enige ander afwyking wat tot 'n mindere mate afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid blomkool.
- (e) "los/rysagtig" individuele florette met of 'n los, oop blomagtige struktuur of 'n rysagtige voorkoms.
- (f) "los stamme" stukkie stam langer as 15 mm, gemeet oor enige afmeting, sonder aangehegte koppe, uitgesonderd veselagtige stingels wat tydens bereiding afgesny is.

Style en standaarde vir style

- (2) (a) Bevrore blomkool moet in een van die volgende style aangebied word:

- (i) Heelblomkool.
- (ii) Gesplete blomkool.
- (iii) Blomkoolflorette.
- (iv) Blomkool mini-florette.
- (v) Gekerfde of blokkiesblomkool.

- (b) (i) Heelblomkool --

(aa) moet bestaan uit die heel, ongeskonde kop van die blomkoolplant wat teen sy basis afgesny is; en

(bb) mag klein, jong blaartjies hê.

- (ii) Gesplete blomkool --

(aa) moet bestaan uit die heel kop wat vertikaal in twee of meer eenhede gesny is; en

(bb) mag stamme en klein, jong blaartjies hê.

- (iii) Blomkoolflorette --

(aa) moet bestaan uit 'n heel, ongeskonde floret of 'n gesplete floret;

(bb) moet, gemeet aan die bokant oor die grootste deursnee, minstens 30 mm en hoogstens 75 mm wees;

(cc) se stamlengtes mag nie twee maal die deursnee van die kop van die floret oorskry nie; en

(dd) mag klein, jong blaartjies hê.

- (iv) Blomkool mini-florette --

- (aa) moet bestaan uit blomkoolflorette wat in kleiner eenhede gesny is;
- (bb) moet, gemeet aan die bokant oor die grootste deursnee, minstens 10 mm maar minder as 40 mm wees;
- (cc) se stamlengtes mag nie twee maal die deursnee van die kop van die floret oorskry nie; en
- (dd) mag klein, jong blaartjies hê.
- (v) Gekerfde of blokkiesblomkool --
 - (aa) moet bestaan uit blomkoolstamme en blomkoolkoppe wat in klein stukkies gesny is; en
 - (bb) moet kleiner as 30 mm wees, gemeet oor die grootste afmeting.
- (c) Enige ander aanbieding van die produk is toelaatbaar indien dit --
 - (i) duidelik onderskei kan word van ander style van aanbieding wat in hierdie regulasies voorgeskryf word;
 - (ii) voldoen aan alle ander vereistes van hierdie regulasies, insluitende die toelaatbare afwykings wat van toepassing is op die styl wat die meeste ooreenstem met die beoogde styl of style waarvoor daar ingevolge hierdie bepaling voorsiening gemaak sal word; en
 - (iii) toereikend op die etiket beskryf word om verwarring of misleiding van die verbruiker te voorkom.

Werkmonstergrootte

- (3) Die werkmonstergrootte vir die betrokke style is soos volg:

- (a) Heel- en gesplete blomkool - 25 eenhede.
- (b) Blomkoolflorette - 500 g.
- (c) Mini-florette, en gekerfde of blokkiesblomkool - 300 g.

Gehaltestandaarde

- (4) Die gehaltestandaarde vir bevrore blomkool is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vryvog indien blok-bevrore	Hoogstens 10%	Soos vir Keurgraad
(b) Groentebestanddeel	Vars, gesonde en skoon blomkool-koppe waarvan die blare en veselagtige stingels en stamme verwyder is	Soos vir Keurgraad
(c) Kleur	Wit of roomkleurig, tipies van die kultivar, maar ligte vergroening van stingels wat tipies van sommige kultivars is, mag voorkom	Soos vir Keurgraad
(d) Geur	Goed, tipies van blomkool	Tipies van blomkool
(e) Tekstuur	Ferm dog sag in tekstuur met geen veselagtige dele nie	Soos vir Keurgraad

Toelaatbare afwykings

- (5) Die maksimum toelaatbare afwykings per 25 eenhede, 500 g of 300 g bevrore blomkool is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenhede met 'n kleur wat afwyk van die oorheersende kleur van die hoeveelheid in die geval van:		
(i) Heel en gesplete	2 eenhede per 25 eenhede	4 eenhede per 25 eenhede
(ii) Florette	3 eenhede per 500 g	6 eenhede per 500 g
(iii) Mini-florette	25 g per 300 g	50 g per 300 g
(iv) Gekerfde of blokkies	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Eenhede wat sag en papperig is of veselagtige dele het in die geval van:		
(i) Heel en gesplete	1 eenheid per 25 eenhede	2 eenhede per 25 eenhede
(ii) Florette	1 eenheid per 500 g	2 eenhede per 500 g
(iii) Mini-florette	1 eenheid per 300 g	2 eenhede per 300 g
(iv) Gekerfde of blokkies	6 g per 300 g	15 g per 300 g
(c) Eenhede wat los/rysagtig is in die geval van:		
(i) Heel en gesplete	2 eenhede per 25 eenhede	4 eenhede per 25 eenhede
(ii) Florette	50 g per 500 g	100 g per 500 g
(iii) Mini-florette	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(iv) Gekerfde of blokkies	24 g per 300 g	48 g per 300 g
(d) Voorkoms van vreemde plantmateriaal in die geval van:		
(i) Heel en gesplete	1 eenheid per 25 eenhede	2 eenhede per 25 eenhede
(ii) Florette	1 eenheid per 500 g	2 eenhede per 500 g
(iii) Mini-florette en gekerfde of blokkies	1 eenheid per 300 g	2 eenhede per 300 g
(e) Voorkoms van los stamme (gekerfde of blokkies uitgesluit) in die geval van:		
(i) Heel en gesplete	3 eenhede per 25 eenhede	5 eenhede per 25 eenhede
(ii) Florette	3 eenhede per 500 g	5 eenhede per 500 g
(iii) Mini-florette	8 eenhede per 300 g	16 eenhede per 300 g
(f) Voorkoms van fragmente in die geval van:		
(i) Florette	2 eenhede per 500 g	4 eenhede per 500 g
(ii) Mini-florette	4 eenhede per 300 g	8 eenhede per 300 g
(g) Voorkoms in heel- en gesplete blomkool van:		
(i) Ernstige afwykings	2 eenhede per 25 eenhede	3 eenhede per 25 eenhede
(ii) Geringe afwykings	4 eenhede per 25 eenhede	6 eenhede per 25 eenhede
(iii) Totale afwykings	4 eenhede per 25 eenhede	6 eenhede per 25 eenhede
(h) Voorkoms in blomkool-florette van:		
(i) Ernstige afwykings	3 eenhede per 500 g	5 eenhede per 500 g

Gehaltefaktor		Keurgraad	Standaardgraad
(ii)	Geringe afwykings	9 eenhede per 500 g	15 eenhede per 500 g
(iii)	Totale afwykings	9 eenhede per 500 g	15 eenhede per 500 g
(i)	Voorkoms in blomkool mini-florette van:		
(i)	Ernstige afwykings	20 g per 300 g	40 g per 300 g
(ii)	Geringe afwykings	50 g per 300 g	100 g per 300 g
(iii)	Totale afwykings	50 g per 300 g	100 g per 300 g
(j)	Voorkoms in gekerfde of blokkiesblomkool van:		
(i)	Ernstige afwykings	15 g per 300 g	24 g per 300 g
(ii)	Geringe afwykings	45 g per 300 g	69 g per 300 g
(iii)	Totale afwykings	45 g per 300 g	69 g per 300 g
(k)	Afwykings in grootte in die geval van:		
(i)	Florette		
(aa)	Te klein	35 g per 500 g	60 g per 500 g
(bb)	Te groot	2 eenhede per 500 g	3 eenhede per 500 g
(ii)	Mini-florette		
(aa)	Te klein	25 g per 300 g	50 g per 300 g
(bb)	Te groot	3 eenhede per 300 g	5 eenhede per 300 g
(iii)	Gekerfde of blokkies		
(aa)	Te groot	45 g per 300 g	60 g per 300 g

BEVRORE BROCCOLI

29. Standaarde en vereistes vir bevrore broccoli is soos volg:

Woordomskrywing

(1) Waar gebruik met betrekking tot broccoli, beteken --

(a) "ernstige afwyking" --

- (i) 'n floretkop waarvan die individuele botsels oorryp is (dit wil sê botsels wat vergroot en geel is en reeds in 'n gevorderde blomstadium is);
- (ii) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 36 mm²;
- (iii) eenhede met insekbeskadiging; of
- (iv) enige ander afwyking wat opsigtelik afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid broccoli.

- (b) "floretstukkies" in die geval van broccolispruite of -florette, gebreekte florette of dele van florette, uitgesonderd fyn stukkies.
- (c) "fyn stukkies/stof" los botsels en, behalwe in die geval van gekerfde of blokkiesbroccoli, fyn stukkies 15 mm en kleiner, gemeet oor die grootste afmeting.
- (d) "geringe afwyking" --
 - (i) 'n floretkop wat nie meer kompak is nie weens los botseltrosse wat die voorkoms van die eenheid ernstig benadeel, of botseltrosse wat in so 'n gevorderde groeistadium is dat individuele botsels en ondersteunende stamme los gestruktureerde trosse vorm;
 - (ii) beskadigde floretkoppe waarvan, in die geval van individueel snelbevroe style, meer as 50 persent van die botsels losgekom het of waarvan, in die geval van blokbevroe style, meer as 25 persent van die botsels losgekom het en sluit in stamme wat beskadig maar steeds vasgeheg is;
 - (iii) 'n eenheid, in die geval van broccolispruite, -florette en gesnyde broccoli, waaraan blare voorkom wat verby die floretkop steek;
 - (iv) 'n eenheid waarvan die nodusse of ander dele swak afgewerk is: Met dien verstande dat slegs die onderste helfte van die stam geen blare of sytakke mag bevat nie;
 - (v) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van tussen 2 mm² en 36 mm²;
 - (vi) 'n eenheid geaffekteer deur ligte verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 36 mm²; of
 - (vii) enige ander afwyking wat tot 'n mindere mate afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van individuele eenhede of 'n hoeveelheid broccoli.
- (e) "klein blare" klein, jong blaartjies van die broccoliplant wat nie verby die floretkop steek nie.
- (f) "los stamme" in die geval van broccolispruite en -florette, los stamme sonder aangehegte floretkoppe en langer as 15 mm, gemeet oor enige afmeting, uitgesonderd veselagtige stingels wat tydens bereiding afgesny is.

Style en standaarde vir style

- (2) (a) Bevroe broccoli moet in een van die volgende style aangebied word:
 - (i) Broccolispruite.
 - (ii) Broccoliflorette.
 - (iii) Gesnyde broccoli.
 - (iv) Gekerfde of blokkiesbroccoli.
- (b) (i) Broccolispruite --
 - (aa) moet bestaan uit die stamme en aangehegte floretkoppe van die broccoliplant wat in die lengte deurgesny mag wees;
 - (bb) moet minstens 50 mm en hoogstens 160 mm lank wees; en
 - (cc) mag klein blare op die boonste helfte van die stamme hê.
- (ii) Broccoliflorette --
 - (aa) moet bestaan uit floretkoppe en aangehegte stamme wat in die lengte deurgesny mag wees;

- (bb) moet minstens 12 mm en hoogstens 80 mm lank wees; en
- (cc) mag klein blare op die boonste helfte van die stamme hê.
- (iii) Gesnyde broccoli --
 - (aa) moet bestaan uit brocolispruite wat in stukkies gesny is; en
 - (bb) mag hoogstens 55 persent (m/m) stamme bevat.
- (iv) Gekerfde of blokkiesbroccoli --
 - (aa) moet bestaan uit floretkoppe of stamme wat in klein stukkies gekerf is; en
 - (bb) moet kleiner as 30 mm wees, gemeet oor die grootste afmeting.
- (c) Enige ander aanbieding van die produk is toelaatbaar indien dit --
 - (i) duidelik onderskei kan word van ander style van aanbieding wat in hierdie regulasies voorgeskryf word;
 - (ii) voldoen aan alle ander vereistes van hierdie regulasies, insluitende die toelaatbare afwykings wat van toepassing is op die styl wat die meeste ooreenstem met die beoogde styl of style waarvoor daar ingevolge hierdie bepaling voorsiening gemaak sal word; en
 - (iii) toereikend op die etiket beskryf word om verwarring of misleiding van die verbruiker te voorkom.

Werkmonstergrootte

- (3) Die werkmonstergrootte vir die betrokke style is soos volg:
 - (a) Spruite en florette - 25 eenhede: Met dien verstande dat die monstergrootte 500 g sal wees vir die bepaling van los stamme.
 - (b) Gesnyde broccoli - 500 g
 - (c) Gekerfde of blokkiesbroccoli - 300 g

Gehaltestandaarde

- (4) Die gehaltestandaarde vir bevrore broccoli is soos volg:

Gehalfaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vryvog indien blokbevrore	Hoogstens 10%	Soos vir Keurgraad
(b) Groentebestanddeel	Vars, gesond, skoon en goed ontwikkelde broccoli	Soos vir Keurgraad
(c) Kleur	Groen, tipies van die kultivar: Met dien verstande dat botsels wat aan onvolledige chlorofil- ontwikkeling blootgestel was, nie as 'n afwyking geag word nie	Soos vir Keurgraad
(d) Geur	Goed, tipies van broccoli	Tipies van broccoli
(e) Tekstuur	Ferm maar sag en vry van veselagtige of houtagtige dele	Soos vir Keurgraad

Toelaatbare afwykings

(5) Die maksimum toelaatbare afwykings per 25 eenhede, 500 g of 300 g bevrore broccoli is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenhede met 'n kleur wat afwyk van die oorheersende kleur van die hoeveelheid in die geval van:		
(i) Spruite en florette	3 eenhede per 25 eenhede	6 eenhede per 25 eenhede
(ii) Gesnyde	50 g per 500 g	100 g per 500 g
(iii) Gekerfde of blokkies	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Eenhede met veselagtige of houtagtige dele in die geval van:		
(i) Spruite en florette	1 eenheid per 25 eenhede	2 eenhede per 25 eenhede
(ii) Gesnyde	25 g per 500 g	50 g per 500 g
(iii) Gekerfde of blokkies	20 g per 300 g	40 g per 300 g
(c) Voorkoms van vreemde plantmateriaal soos:		
(i) Los blare		
(aa) Spruite en florette	3 eenhede per 25 eenhede	6 eenhede per 25 eenhede
(bb) Gesnyde	3 eenhede per 500 g	6 eenhede per 500 g
(cc) Gekerfde of blokkies	3 eenhede per 300 g	4 eenhede per 300 g
(ii) Ander		
(aa) Spruite en florette	2 eenhede per 25 eenhede	4 eenhede per 25 eenhede
(bb) Gesnyde	2 eenhede per 500 g	4 eenhede per 500 g
(cc) Gekerfde of blokkies	1 eenheid per 300 g	2 eenhede per 300 g
(d) Voorkoms van fyn stukkies/stof in die geval van:		
(i) Blokbevrore	25 g per 500 g	40 g per 500 g
(ii) Individueel snelbevrore	50 g per 500 g	75 g per 500 g
(e) Voorkoms van floret-stukkies (spruite en florette)	20 g per 25 eenhede	40 g per 25 eenhede
(f) Voorkoms van los stamme (spruite en florette)	3 eenhede per 500 g	5 eenhede per 500 g

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(g) Voorkoms in broccolispruite en -florete van:		
(i) Ernstige afwykings	4 eenhede per 25 eenhede	6 eenhede per 25 eenhede
(ii) Geringe afwykings	12 eenhede per 25 eenhede	18 eenhede per 25 eenhede
(iii) Totale afwykings	12 eenhede per 25 eenhede	18 eenhede per 25 eenhede
(h) Voorkoms in gesnyde broccoli van:		
(i) Ernstige afwykings	25 g per 500 g	40 g per 500 g
(ii) Geringe afwykings	65 g per 500 g	115 g per 500 g
(iii) Totale afwykings	65 g per 500 g	115 g per 500 g
(i) Voorkoms in gekerfde of blokkiesbroccoli van:		
(i) Ernstige afwykings	20 g per 300 g	40 g per 300 g
(ii) Geringe afwykings	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(iii) Totale afwykings	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(j) Afwykings in grootte in die geval van:		
(i) Spruite (te groot en te klein)	2 eenhede per 25 eenhede	4 eenhede per 25 eenhede
(ii) Florette (te groot)	2 eenhede per 500 g	4 eenhede per 500 g
(iii) Gekerfde of blokkies (te groot)	20 g per 300 g	40 g per 300 g

BEVRORE BRUSSELSE SPRUITE

30. Die standaarde en vereistes vir Brusselse spruite is soos volg:

Woordomskrywing

(1) Waar gebruik met betrekking tot Brusselse spruite, beteken --

(a) "ernstige afwyking" --

- (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, of as 'n enkel letsel of as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 16 mm²;
- (ii) eenhede met insekbeskadiging;
- (iii) eenhede met inwendige verbruining of verrotting;
- (iv) eenhede wat tot so 'n mate beskadig is deurdat die spruit tot by minstens die middelpunt van die eenheid gesny is, of ingeskeur of pagedruk voorkom of waar daar meer as 30 persent van die spruit verwyder is; of
- (v) enige ander afwyking wat opsigtelik afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid Brusselse spruite.

- (b) "ferm" dat die spruit kompak is en geen los gepakte of oop blare het nie of dat die blare nie soos 'n roset vertoon nie.
- (c) "geel hofies" dat 50 persent of meer van die spruit se buite-oppervlak geelkleurig is sonder enige tekens van groen kleur.
- (d) "geringe afwyking" --
- (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van tussen 2 mm² en 16 mm²;
 - (ii) 'n eenheid geaffekteer deur ligte verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 16 mm²;
 - (iii) eenhede met lang stamstukke waarvan die stamstukke verder as 5 mm onder die aanhegtingspunt van die skubblare uitsteek;
 - (iv) eenhede waar stingels onvoldoende verwyder is en 'n stingelhak of stingelblaar steeds aanwesig is;
 - (v) oorafgewerkte eenhede waar 'n oormatige hoeveelheid van die stingel verwyder is; of
 - (vi) enige ander afwyking wat tot 'n mindere mate afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid Brusselse spruite.
- (e) "los blare" blare of dele van blare wat geheel en al los van die spruit is.

Style en standaard vir style

- (2) (a) Bevrore Brusselse spruite moet as heel Brusselse spruite aangebied word.
- (b) Heel Brusselse spruite --
- (i) moet bestaan uit heel aksiale botsels gevorm op die stam van die Brusselse spruit-plant;
 - (ii) moet botsels met 'n deursnee van minstens 10 mm en hoogstens 40 mm hê; en
 - (iii) hoef nie grootte-gegradeer te wees nie.

Werkmonstergrootte

- (3) Die werkmonstergrootte moet 500 g of 50 eenhede gekookte monster wees, tensy anders aangedui, soos in subitem (5) teenoor die betrokke gehaltesfaktor voorgeskryf.

Gehaltestandaarde

- (4) Die gehaltestandaarde vir bevrore Brusselse spruite is soos volg:

Gehaltesfaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Groentebestanddeel	Vars, gesonde, skoon en heel Brusselse spruite	Soos vir Keurgraad
(b) Kleur (intern en ekstern)	Goed, tipies van die kultivar en vry van geel hofies	Tipies van die kultivar en vry van geel hofies
(c) Geur	Goed, tipies van die kultivar	Tipies van die kultivar
(d) Tekstuur	Ferm maar sag en vry van veselagtige of papperige eenhede	Soos vir Keurgraad

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(e) Eenvormigheid van grootte	Nadat die 2 eenhede wat die minste verteenwoordigend van die gemiddelde grootte van die eenhede in die monster verwyder is, mag die massa van die 10 grootste eenhede in 'n monster hoogstens 2 maal die massa van die 10 kleinste eenhede wees.	Nadat die 2 eenhede wat die minste verteenwoordigend van die gemiddelde grootte van die eenhede in die monster verwyder is, mag die massa van die 10 grootste eenhede in 'n monster hoogstens 2½ maal die massa van die 10 kleinste eenhede wees.

Toelaatbare afwykings

(5) Die maksimum toelaatbare afwykings per 500 g of 50 eenhede gekookte monster, tensy anders aangedui, bevrore Brusselse spruite is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenhede met 'n kleur wat afwyk van die oorheersende kleur van die hoeveelheid	5 eenhede per 50 eenhede	10 eenhede per 50 eenhede
(b) Eenhede met veselagtige of papperige dele	2 eenhede per 50 eenhede	4 eenhede per 50 eenhede
(c) Voorkoms van los blare	2% (m/m)	4% (m/m)
(d) Voorkoms van vreemde plantmateriaal	1 eenheid per 500 g	2 eenhede per 500 g
(e) Voorkoms van:		
(i) Ernstige afwykings	4 eenhede per 50 eenhede	8 eenhede per 50 eenhede
(ii) Geringe afwykings	10 eenhede per 50 eenhede	15 eenhede per 50 eenhede
(iii) Totale afwykings	10 eenhede per 50 eenhede	15 eenhede per 50 eenhede
(f) Afwykings in grootte (te groot en te klein)	3 eenhede per 50 eenhede	5 eenhede per 50 eenhede

BEVRORE GEELWORTELS

31. Die standaarde en vereistes vir bevrore geelwortels is soos volg:

Woordomskrywing

(1) Waar gebruik met betrekking tot geelwortels, beteken --

(a) "donkergroen toppe" opvallende donkergroen verkleuring by die boonste gedeeltes van die wortels.

(b) "ernstige afwyking" --

(i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 9 mm² in die geval van alle style;

(ii) eenhede of dele daarvan wat op enige manier tot so 'n mate papedruk is dat die normale voorkoms daarvan nadelig beïnvloed word;

- (iii) eenhede met donkergroen toppe met 'n oppervlakte van meer as 20 mm²;
 - (iv) eenhede met insekbeskadiging; of
 - (v) enige ander afwyking wat opsigtelik afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid wortels.
- (c) "geringe afwyking" --
- (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, of as 'n enkel letsel of as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van tussen 2 mm² en 9 mm² in die geval van alle style;
 - (ii) 'n eenheid geaffekteer deur ligte verkleuring, of as 'n enkel letsel of as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 9 mm² in die geval van alle style;
 - (iii) eenhede, in die geval van heel- en jongwortels, wat 'n kraak van meer as 2 mm breed oor meer as 50 persent van die lengte van die eenheid vertoon;
 - (iv) eenhede, in die geval van wortelskywe, waarvan meer as 25 persent afgebreek het; of
 - (v) enige ander afwyking wat tot 'n mindere mate afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid wortels.
- (d) "getop" dat die boonste gedeelte van die wortel in geheel verwyder is.
- (e) "onvoldoende afgewerk" --
- (i) eenhede, in die geval van heel- en jongwortels, waar die toppe onvoldoende verwyder is en die normale voorkoms of eetbaarheid van die produk beïnvloed word; of
 - (ii) eenhede, in die geval van ander style, wat nie glad gesny is nie.

Style en standarde vir style

- (2) (a) Bevrore geelwortels moet in een van die volgende style aangebied word:

- (i) Heelwortels.
- (ii) Jongwortels.
- (iii) Riempiesnit-wortels.
- (iv) Julienne-wortels.
- (v) Wortelskywe.
- (vi) Wortelblokkies.

- (b) (i) Heelwortels --

(aa) moet bestaan uit getopte wortels wat na prosessering naastenby hul oorspronklike vorm behou; en

(bb) moet 'n deursnee van meer as 30 mm en hoogstens 50 mm hê.

- (ii) Jongwortels --

(aa) moet bestaan uit getopte wortels wat na prosessering naastenby hul oorspronklike vorm behou; en

(bb) moet 'n deursnee van minstens 6 mm en hoogstens 30 mm hê.

- (iii) Riempiesnit-wortels --

(aa) moet bestaan uit wortels wat oor die lengte of glad of geriffeld in repe gesny is; en

- (bb) moet minstens 10 mm in lengte wees en die breedte, gemeet oor die breedste punt, mag nie 6 mm oorskry nie.
- (iv) **Julienne-wortels --**
- (aa) moet bestaan uit wortels wat in die lengte òf glad òf geriffeld in reepe gesny is; en
- (bb) moet minstens 25 mm in lengte wees en die breedte, gemeet oor die breedste punt, mag nie 10 mm oorskry nie.
- (v) **Wortelskywe --**
- (aa) moet bestaan uit wortels wat òf glad òf geriffeld in ronde of ovaal eenhede gesny is; en
- (bb) moet 'n deursnee van minstens 12 mm en hoogstens 50 mm hê en die dikte mag nie 10 mm oorskry nie.
- (vi) **Wortelblokkies --**
- (aa) moet bestaan uit wortels wat in ongeveer kubusvormige eenhede gesny is; en
- (bb) se sye moet 'n lengte van minstens 5 mm en hoogstens 16 mm hê.
- (c) Enige ander aanbieding van die produk is toelaatbaar indien dit --
- (i) duidelik onderskei kan word van ander style van aanbieding wat in hierdie regulasies voorgeskryf word;
- (ii) voldoen aan alle ander vereistes van hierdie regulasies, insluitende die toelaatbare afwykings wat van toepassing is op die styl wat die meeste ooreenstem met die beoogde styl of style waarvoor daar ingevolge hierdie bepaling voorsiening gemaak sal word; en
- (iii) toereikend op die etiket beskryf word om verwarring of misleiding van die verbruiker te voorkom.

Werkmonstergrootte

(3) Die werkmonstergrootte vir die betrokke style is soos volg:

- (a) Heel- en jongwortels - 50 eenhede
- (b) Riempiesnit, Julienne, wortelskywe en -blokkies - 300 g

Gehaltestandaarde

(4) Die gehaltestandaarde vir bevrore geelwortels is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Groentebestanddeel	Gesonde, skoon en geskilde wortels	Soos vir Keurgraad
(b) Kleur	Goed, tipies van die kultivar	Tipies van die kultivar
(c) Geur	Goed, tipies van wortels	Tipies van wortels
(d) Tekstuur	Sag en vry van veselagtige dele	Soos vir Keurgraad

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(e) Eenvormigheid van grootte in die geval van heel- en jongwortels	Nadat die 2 eenhede wat die minste verteenwoordigend van die gemiddelde grootte van die eenhede in die monster verwyder is, mag die massa van die 10 grootste eenhede in 'n monster hoogstens $2\frac{1}{2}$ maal die massa van die 10 kleinste eenhede wees.	Nadat die 2 eenhede wat die minste verteenwoordigend van die gemiddelde grootte van die eenhede in die monster verwyder is, mag die massa van die 10 grootste eenhede in 'n monster hoogstens 3 maal die massa van die 10 kleinste eenhede wees.

Toelaatbare afwykings

(5) Die maksimum toelaatbare afwykings per 50 eenhede of 300 g bevrore geelwortels is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenhede met 'n kleur wat afwyk van die oorheersende kleur van die hoeveelheid in die geval van:		
(i) Heel- en jongwortels	3 eenhede per 50 eenhede	6 eenhede per 50 eenhede
(ii) Ander style	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Eenhede met vesel-agtige dele in die geval van:		
(i) Heel- en jongwortels	1 eenheid per 50 eenhede	2 eenhede per 50 eenhede
(ii) Ander style	8 g per 300 g	15 g per 300 g
(c) Voorkoms van vreemde plantmateriaal in die geval van:		
(i) Heel- en jongwortels	1 eenheid per 50 eenhede	2 eenhede per 50 eenhede
(ii) Ander style	1 eenheid per 300 g	2 eenhede per 300 g
(d) Voorkoms van swak afgewerkte eenhede in die geval van:		
(i) Heel- en jongwortels	3 eenhede per 50 eenhede	6 eenhede per 50 eenhede
(ii) Ander style	15 g per 300 g	30 g per 300 g
(e) Voorkoms in heel- en jongwortels van:		
(i) Ernstige afwykings	5 eenhede per 50 eenhede	10 eenhede per 50 eenhede
(ii) Geringe afwykings	10 eenhede per 50 eenhede	15 eenhede per 50 eenhede
(iii) Totale afwykings	10 eenhede per 50 eenhede	15 eenhede per 50 eenhede

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(f) Voorkoms in ander style van:		
(i) Ernstige afwykings	12 g per 300 g	24 g per 300 g
(ii) Geringe afwykings	36 g per 300 g	72 g per 300 g
(iii) Totale afwykings	36 g per 300 g	72 g per 300 g
(g) Afwykings in grootte in die geval van:		
(i) Heel- en jong-wortels (te groot en te klein)	3 eenhede per 50 eenhede	5 eenhede per 50 eenhede
(ii) Ander style	30 g per 300 g	45 g per 300 g

BEVRORE GROENBONE

32. Die standaarde en vereistes vir bevrore groenbone is soos volg:

Woordomskrywing

(1) Waar gebruik met betrekking tot groenbone, beteken --

(a) "ernstige afwyking" --

- (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 36 mm² in die geval van heelbone, en groter as 9 mm² in die geval van ander style;
- (ii) eenhede met insekbeskadiging;
- (iii) draderige of veselagtige bone of dele daarvan; of
- (iv) enige ander afwyking wat opsigtelik afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid bone.

(b) "gebreekte bone" in die geval van heelbone, gebreekte eenhede wat minstens 25 mm maar hoogstens 50 mm in lengte is.

(c) "geringe afwyking" --

- (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van tussen 2 mm² en 36 mm² in die geval van heelbone, en tussen 2 mm² en 9 mm² in die geval van ander style;
- (ii) 'n eenheid geaffekteer deur ligte verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 36 mm² in die geval van heelbone, en meer as 9 mm² in die geval van ander style; of
- (iii) enige ander afwyking wat tot 'n mindere mate afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid bone.

(d) "klein stukkies" --

- (i) eenhede, in die geval van heelbone wat minder as 25 mm in lengte is, insluitende los sade en stukkies sade;
- (ii) eenhede, in die geval van lengtegesnyde bone wat minder as 15 mm in lengte is, insluitende los sade en stukkies sade; of

- (iii) eenhede, in die geval van dwarsgesnyde bone wat minder as 6 mm in lengte is, insluitende los sade en stukkies sade.
- (e) "swak gekerf" in die geval van lengtegesnyde bone --
 - (i) eenhede waar die kerfproses nie afgehandel is nie en die individuele snitte nie geskei is nie; of
 - (ii) eenhede met kante wat tot so 'n mate toingrig of papedruk is dat dit die normale voorkoms opsigtelik beïnvloed.
- (f) "swak gesny" in die geval van dwarsgesnyde bone --
 - (i) eenhede waarvan die snyproses nie afgehandel is nie of eenhede waarvan die lengte dubbeld die beoogde lengtesnit is; of
 - (ii) eenhede met kante wat tot so 'n mate toingrig of papedruk is dat dit die normale voorkoms opsigtelik beïnvloed.

Style en standarde vir style

- (2) (a) Bevrore groenbone moet in een van die volgende style aangebied word:
 - (i) Heelgroenbone.
 - (ii) Lengtegesnyde groenbone.
 - (iii) Dwarsgesnyde groenbone.
- (b) (i) Heelgroenbone moet bestaan uit heel peule waarvan die stingels verwyder is, en moet minstens 50 mm in lengte wees.
- (ii) Lengtegesnyde groenbone --
 - (aa) moet bestaan uit peule wat in die lengte deurgesny is; en
 - (bb) moet minstens 15 mm in lengte wees.
- (iii) Dwarsgesnyde groenbone --
 - (aa) moet bestaan uit peule wat in die dwarste in ongeveer ewe lang eenhede deurgesny is; en
 - (bb) moet minstens 6 mm in lengte wees.
- (c) Enige ander aanbieding van die produk is toelaatbaar indien dit --
 - (i) duidelik onderskei kan word van ander style van aanbieding wat in hierdie regulasies voorgeskryf word;
 - (ii) voldoen aan alle ander vereistes van hierdie regulasies, insluitende die toelaatbare afwykings wat van toepassing is op die styl wat die meeste ooreenstem met die beoogde styl of style waarvoor daar ingevolge hierdie bepaling voorsiening gemaak sal word; en
 - (iii) toereikend op die etiket beskryf word om verwarring of misleiding van die verbruiker te voorkom.

Werkmonstergrootte

- (3) Die werkmonstergrootte moet 300 g vir al die betrokke style wees.

Gehaltestandaarde

(4) Die gehaltestandaarde vir bevrore groenbone is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vryvog indien blokbevrore	Hoogstens 10%	Soos vir Keurgraad
(b) Groentebestanddeel	Gesonde en skoon groenbone of geel groenboonkultivars	Soos vir Keurgraad
(c) Kleur	Goed, tipies van die kultivar	Soos vir Keurgraad
(d) Eenvormigheid van grootte	Eenvormig	Soos vir Keurgraad
(e) Geur	Goed, tipies van die kultivar	Soos vir Keurgraad

Toelaatbare afwykings

(5) Die maksimum toelaatbare afwykings per 300 g bevrore groenbone is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenhede met 'n kleur wat afwyk van die oorheersende kleur van die hoeveelheid in die geval van:		
(i) Heelbone	3 eenhede per 300 g	6 eenhede per 300 g
(ii) Ander style	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Voorkoms van vreemde plantmateriaal soos:		
(i) Los stingels, eenhede met stingels en toppe	3 eenhede per 300 g	5 eenhede per 300 g
(ii) Ander	1 eenheid per 300 g	2 eenhede per 300 g
(c) Voorkoms in heelbone van:		
(i) Ernstige afwykings	3 eenhede per 300 g	5 eenhede per 300 g
(ii) Geringe afwykings	15 eenhede per 300 g	20 eenhede per 300 g
(iii) Totale afwykings	15 eenhede per 300 g	20 eenhede per 300 g
(d) Voorkoms in lengte-gesnyde en dwars-gesnyde bone van:		
(i) Ernstige afwykings	9 g per 300 g	18 g per 300 g
(ii) Geringe afwykings	45 g per 300 g	60 g per 300 g
(iii) Totale afwykings	45 g per 300 g	60 g per 300 g

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(e) Voorkoms in heelbone van:		
(i) Klein stukkies	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(ii) Gesplete en papgedrukte eenhede	15 g per 300 g	30 g per 300 g
(iii) Gebreekte bone	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(f) Voorkoms in lengte-gesnyde bone van:		
(i) Klein stukkies	45 g per 300 g	60 g per 300 g
(ii) Swak gekerfde eenhede	15 g per 300 g	30 g per 300 g
(g) Voorkoms in dwars-gesnyde bone van:		
(i) Klein stukkies	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(ii) Swak gesnyde eenhede	15 g per 300 g	30 g per 300 g

BEVRORE GROENERTE

33. Die standaarde en vereistes vir bevrore groenerte is soos volg:

Woordomskrywing

(1) Waar gebruik met betrekking tot groenerte, beteken --

(a) "beskadigde eenhede" --

- (i) erte waarvan die hele saadlob of 'n groot deel daarvan geskei is;
- (ii) geskeide heel saadlobbe;
- (iii) los doppe of dele van doppe; of
- (i) erte wat gedeeltelik of in geheel papgedruk is.

(b) "ernstige afwyking" --

- (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 2,5 mm², insluitende roes;
- (ii) eenhede met insekbeskadiging;
- (iii) wit erte; of
- (i) enige ander afwyking wat opsigtelik afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid groenerte.

(c) "geringe afwyking" --

- (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van minder as 2,5 mm², insluitende roes;

- (ii) 'n eenheid geaffekteer deur ligte verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 2,5 mm², insluitende roes;
 - (iii) beskadigde eenhede; of
 - (i) enige ander afwyking wat in 'n mindere mate afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van individuele eenhede of 'n hoeveelheid groenerte.
- (d) "wit erte" geel, roomkleurige of wit erte wat eetbaar is, maar sluit nie suur of verrotte erte in nie.

Styl

- (2) Bevrore groenerte moet as heel groenerte aangebied word.

Werkmonstergrootte

- (3) Die werkmonstergrootte moet 300 g vir die betrokke styl wees.

Gehaltestandaarde

- (4) Die gehaltestandaarde vir bevrore groenerte is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Groentebestanddeel	Gesonde, skoon en onvolwasse ertsade	Soos vir Keurgraad
(b) Kleur	Helder groen, tipies van die kultivar	Tipies van die kultivar
(c) Geur	Tipiese soet geur	Soos vir Keurgraad
(d) Tekstuur	Sag	Soos vir Keurgraad

Toelaatbare afwykings

- (5) Die maksimum toelaatbare afwykings per 300 g bevrore groenerte is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenhede met 'n kleur wat afwyk van die oorheersende kleur van die hoeveelheid	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Voorkoms van vreemde plantmateriaal	2 eenhede per 300 g	4 eenhede per 300 g
(c) Voorkoms in groenerte van:		
(i) Ernstige afwykings	6 g per 300 g	12 g per 300 g
(ii) Geringe afwykings	45 g per 300 g	60 g per 300 g
(iii) Totale afwykings	45 g per 300 g	60 g per 300 g
(d) Eenhede waarvan die tekstuur nie sag is nie	15 g per 300 g	30 g per 300 g

BEVRORE SOETRISSES

34. Die standaarde en vereistes vir bevrore soetrisses is soos volg:

Woordomskrywing

(1) Waar gebruik met betrekking tot soetrisses, beteken --

(a) "ernstige afwyking" --

- (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 9 mm² in die geval van soetrissie-blokkies, en meer as 25 mm² in die geval van ander style;
- (ii) eenhede met insekbeskadiging; of
- (iii) enige ander afwyking wat opsigtelik afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid soetrisses.

(b) "geringe afwyking" --

- (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van tussen 2 mm² en 9 mm² in die geval van soetrissie-blokkies, en tussen 2 mm² en 25 mm² in die geval van ander style;
- (ii) 'n eenheid geaffekteer deur ligte verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 9 mm² in die geval van soetrissie-blokkies en, meer as 25 mm² in die geval van ander style;
- (iii) eenhede met 'n leeragtige of verwelkte skil; of
- (i) enige ander afwyking wat tot 'n mindere mate afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid soetrisses.

Style en standaarde vir style

(2) (a) Bevrore soetrisses moet in een van die volgende style aangebied word:

- (i) Gesnyde soetrisses.
- (ii) Soetrissie-blokkies.
- (iii) Julienne soetrisses.

(b) (i) Gesnyde soetrisses moet bestaan uit soetrisses wat in skywe gesny is.

(ii) Soetrissie-blokkies --

(aa) moet bestaan uit soetrisses wat in klein stukkie gesny is; en

(bb) se sye moet hoogstens 20 mm wees, gemeet oor die grootste afmeting.

(iii) Julienne soetrisses --

(aa) moet bestaan uit soetrisses wat in repe gesny is; en

(bb) moet 'n lengte van minstens 15 mm hê en hoogstens 10 mm breed wees.

(c) Enige ander aanbieding van die produk is toelaatbaar indien dit --

- (i) duidelik onderskei kan word van ander style van aanbieding wat in hierdie regulasies voorgeskryf word;

(ii) voldoen aan alle ander vereistes van hierdie regulasies, insluitende die toelaatbare afwykings wat van toepassing is op die styl wat die meeste ooreenstem met die beoogde styl of style waarvoor daar ingevolge hierdie bepaling voorsiening gemaak sal word; en

(iii) toereikend op die etiket beskryf word om verwarring of misleiding van die verbruiker te voorkom.

Werkmonstergrootte

(3) Die werkmonstergrootte moet 300 g vir al die betrokke style wees.

Gehaltestandaarde

(4) Die gehaltestandaarde vir bevrore soetrissies is soos volg:

Gehalfaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Groentebestanddeel	Gesonde soetrissies	Soos vir Keurgraad
(b) Kleur	Goed, tipies van kultivar	Tipies van kultivar
(c) Geur	Moet 'n kenmerkende geur tipies van soetrissies hê	Moet 'n taamlik goeie geur hê

Toelaatbare afwykings

(5) Die maksimum toelaatbare afwykings per 300 g bevrore soetrissies is soos volg:

Gehalfaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenhede met 'n kleur wat afwyk van die oorheersende kleur van 'n hoeveelheid in die geval van:		
(i) Rooi soetrissies	75 g per 300 g	120 g per 300 g
(ii) Ander soetrissies	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Voorkoms van eenhede met:		
(i) Ernstige afwykings	9 g per 300 g	15 g per 300 g
(ii) Geringe afwykings	24 g per 300 g	48 g per 300 g
(iii) Totale afwykings	24 g per 300 g	48 g per 300 g
(c) Voorkoms van vreemde plantmateriaal soos:		
(i) Sade	5 eenhede per 300 g	10 eenhede per 300 g
(ii) Ander	1 eenheid per 300 g	2 eenhede per 300 g
(d) Afwykings in grootte in die geval van:		
(i) Soetrissie-blokkies	30 g per 300 g	50 g per 300 g
(ii) Julienne soetrissies	25 g per 300 g	40 g per 300 g

BEVRORE GROENTEMENGSELS

35. Die standaard en vereistes vir bevrore groentemengsels is soos volg:

Gehaltestandaard

(1) Die gehaltestandaard vir bevrore groentemengsels is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vryvog indien blokbefrore	Hoogstens 10%	Soos vir Keurgraad
(b) Groentebestanddele	Moet bestaan uit groente wat aan die vereistes vir Keurgraad voldoen soos in hierdie regulasies vir elke soort groente uiteengesit is: Met dien verstande dat een bestanddeel, uitgesluit die hoofbestanddeel, een graad laer mag wees.	Moet bestaan uit groente wat aan die vereistes vir Standaardgraad voldoen soos in hierdie regulasies vir elke soort groente uiteengesit is.
(c) Samestelling	Soos per voorgelegde spesifikasies: Met dien verstande dat voedingsmiddels anders as bevrore groente by die mengsels ingesluit mag wees.	Soos vir Keurgraad
(d) Voorkoms van vreemde plantmateriaal	Moet voldoen aan die toelaatbare afwykings wat in hierdie regulasies voorgeskryf word vir elke betrokke soort groente wat in die mengsels gebruik word.	Soos vir Keurgraad

Addisionele merkvereistes

(2) Behoudens die bepaling van regulasie 8, moet elke houer wat bevrore groentemengsels bevat, op die hoofpaneel gemerk wees met 'n aanduiding van die verskillende groentes in dalende volgorde.

BEVRORE KOPKOOL

36. Die standaard en vereistes vir bevrore kopkool is soos volg:

Woordomskrywing

(1) Waar gebruik met betrekking tot kopkool, beteken --

(a) "ernstige afwyking" --

- (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 36 mm²;
- (ii) eenhede met insekbeskadiging; of
- (iii) enige ander afwyking wat opsigtelik afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid kopkool.

(b) "geringe afwyking" --

- (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van tussen 2 mm² en 36 mm²;

- (ii) 'n eenheid geaffekteer deur ligte verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 36 mm²; of
- (iii) enige ander afwyking wat tot 'n mindere mate afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid blomkool.

(c) "stronk" stukkies stronk wat groter as 25 mm oor enige afmeting is.

Style en standaard vir style

(2) (a) Bevrore kopkool moet in een van die volgende style aangebied word:

- (i) Gesnyde kopkool.
- (ii) Kopkoolblokkies.

- (b) (i) Gesnyde kopkool moet bestaan uit kopkool wat in stukke gesny is.
- (ii) Kopkoolblokkies moet bestaan uit kopkool wat in klein stukkies gesny is.

(c) Enige ander aanbieding van die produk is toelaatbaar indien dit --

- (i) duidelik onderskei kan word van ander style van aanbieding wat in hierdie regulasies voorgeskryf word;
- (ii) voldoen aan alle ander vereistes van hierdie regulasies, insluitende die toelaatbare afwykings wat van toepassing is op die styl wat die meeste ooreenstem met die beoogde styl of style waarvoor daar ingevolge hierdie bepaling voorsiening gemaak sal word; en
- (iii) toereikend op die etiket beskryf word om verwarring of misleiding van die verbruiker te voorkom.

Werkmonstergrootte

(3) Die werkmonstergrootte moet 300 g vir al die betrokke style wees.

Gehaltestandaarde

(4) Die gehaltestandaarde vir bevrore kopkool is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vryvog indien blokbevrore	Hoogstens 10%	Soos vir Keurgraad
(b) Groentebestanddeel	Vars, gesonde en skoon blare	Soos vir Keurgraad
(c) Kleur	Tipies van die kultivar	Soos vir Keurgraad
(d) Geur	Goed, tipies van die kultivar	Tipies van die kultivar
(e) Tekstuur	Sag en vry van veselagtige dele	Soos vir Keurgraad

Toelaatbare afwykings

(5) Die maksimum toelaatbare afwykings per 300 g bevrore kopkool is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenhede met 'n kleur wat afwyk van die oorheersende kleur van die hoeveelheid	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Voorkoms van eenhede met:		

Gehaltefaktor		Keurgraad	Standaardgraad
(i)	Ernstige afwykings	12 g per 300 g	24 g per 300 g
(ii)	Geringe afwykings	24 g per 300 g	45 g per 300 g
(iii)	Totale afwykings	24 g per 300 g	45 g per 300 g
(c)	Voorkoms van stronke	2 eenhede per 300 g	4 eenhede per 300 g
(d)	Voorkoms van eenhede met veselagtige dele	15 g per 300 g	30 g per 300 g

BEVRORE MURGPAMPOENE

37. Die standaarde en vereistes vir bevrore murgpampoene is soos volg:

Woordomskrywing

(1) Waar gebruik met betrekking tot murgpampoene, beteken --

(a) "ernstige afwyking" --

- (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 36 mm² in die geval van heel-murgpampoene, en groter as 9 mm² in die geval van ander style;
- (ii) eenhede met insekbeskadiging;
- (iii) eenhede met veselagtige of harde dele;
- (i) eenhede wat op enige manier so pagedruk is dat dit die normale voorkoms nadelig beïnvloed; of
- (v) enige ander afwyking wat opsigtelik afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid murgpampoene.

(b) "gekraakte eenhede" in die geval van heel-murgpampoene, eenhede wat 'n kraak, wyer as 2 mm, oor meer as 50 persent van die lengte van die eenheid vertoon.

(c) "geringe afwyking" --

- (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van tussen 2 mm² en 36 mm² in die geval van heel-murgpampoene, en tussen 2 mm² en 9 mm² in die geval van ander style;
- (ii) 'n eenheid geaffekteer deur ligte verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 36 mm² in die geval van heelmurgpampoene, en meer as 9 mm² in die geval van ander style;
- (iii) eenhede, in die geval van murgpampoenskywe, waarvan meer as 25 persent afgebreek het;
- (i) gekraakte eenhede;
- (v) eenhede, in die geval van murgpampoenskywe, met opvallende gate; of
- (vi) enige ander afwyking wat tot 'n mindere mate afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid murgpampoene.

(d) "swak afgewerk" --

- (i) eenhede, in die geval van heel-murgpampoene, met onafgewerkte stingels en blamente; of

- (ii) eenhede, in die geval van ander style, wat nie skoon afgesny is nie.

Style en standaard vir style

- (2) (a) Bevrore murgpampoene moet in een van die volgende style aangebied word:

- (i) Heel-murgpampoene.
- (ii) Murgpampoen-skywe.
- (iii) Julienne-murgpampoene.
- (i) Murgpampoen-blokkies.

- (b) (i) Heel murgpampoene moet bestaan uit murgpampoene met 'n lengte van minstens 50 mm en hoogstens 120 mm en 'n deursnee van minstens 15 mm en hoogstens 50 mm.

- (ii) Murgpampoen-skywe --

- (aa) moet bestaan uit murgpampoen wat of glad of geriffeld in ronde of ovaal eenhede gesny is; en

- (bb) moet 'n deursnee van minstens 15 mm en hoogstens 60 mm en 'n dikte van hoogstens 10 mm hê.

- (iii) Julienne-murgpampoen --

- (aa) moet bestaan uit murgpampoen wat of glad of geriffeld in repe gesny is; en

- (bb) moet 'n lengte van minstens 12 mm hê en hoogstens 10 mm breed by die wydste punt wees.

- (i) Murgpampoen-blokkies --

- (aa) moet bestaan uit murgpampoen wat in ongeveer kubusvormige eenhede gesny is; en

- (bb) se sye moet minstens 5 mm en hoogstens 16 mm lank wees.

- (c) Enige ander aanbieding van die produk is toelaatbaar indien dit --

- (i) duidelik onderskei kan word van ander style van aanbieding wat in hierdie regulasies voorgeskryf word;

- (ii) voldoen aan alle ander vereistes van hierdie regulasies, insluitende die toelaatbare afwykings wat van toepassing is op die styl wat die meeste ooreenstem met die beoogde styl of style waarvoor daar ingevolge hierdie bepaling voorsiening gemaak sal word; en

- (iii) toereikend op die etiket beskryf word om verwarring of misleiding van die verbruiker te voorkom.

Werkmonstergrootte

- (3) Die werkmonstergrootte vir die betrokke style is soos volg:

- (a) Heel-murgpampoen - 25 eenhede.
- (b) Murgpampoen-skywe, Julienne-murgpampoen en murgpampoen-blokkies - 300 g.

Gehaltestandaard

- (4) Die gehaltestandaard vir bevrore murgpampoene is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vryvog indien blokkebevrore	Hoogstens 10%	Soos vir Keurgraad

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(b) Groentebestanddeel	Gesonde, jong, skoon en ongeskilte murgpampoene	Soos vir Keurgraad
(c) Kleur	Tipies van die kultivar	Soos vir Keurgraad
(d) Geur	Goed, tipies van murgpampoene	Tipies van murgpampoene
(e) Eenvormigheid van grootte in die geval van heel-murgpampoene	Nadat die 2 eenhede wat die minste verteenwoordigend van die gemiddelde grootte van die eenhede in die monster verwyder is, mag die massa van die 10 grootste eenhede in 'n monster hoogstens 2½ maal die massa van die 10 kleinste eenhede wees.	Nadat die 2 eenhede wat die minste verteenwoordigend van die gemiddelde grootte van die eenhede in die monster verwyder is, mag die massa van die 10 grootste eenhede in 'n monster hoogstens 3 maal die massa van die 10 kleinste eenhede wees.

Toelaatbare afwykings

- (5) Die maksimum toelaatbare afwykings per 25 eenhede of 300 g bevrore murgpampoene is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenhede met 'n kleur wat afwyk van die oorheersende kleur van die hoeveelheid in die geval van:		
(i) Heel-murg-pampoene	2 eenhede per 25 eenhede	4 eenhede per 25 eenhede
(ii) Ander style	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Voorkoms van vreemde plantmateriaal	2 eenhede per 300 g of 25 eenhede	4 eenhede per 300 g of 25 eenhede
(c) Voorkoms in heel-murgpampoene van:		
(i) Ernstige afwykings	2 eenhede per 25 eenhede	4 eenhede per 25 eenhede
(ii) Geringe afwykings	4 eenhede per 25 eenhede	8 eenhede per 25 eenhede
(iii) Totale afwykings	4 eenhede per 25 eenhede	8 eenhede per 25 eenhede
(d) Voorkoms in ander style van:		
(i) Ernstige afwykings	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(ii) Geringe afwykings	60 g per 300 g	90 g per 300 g
(iii) Totale afwykings	60 g per 300 g	90 g per 300 g
(e) Voorkoms van swak afgewerkte eenhede in die geval van:		
(i) Heel-murg-pampoene	2 eenhede per 25 eenhede	4 eenhede per 25 eenhede
(ii) Ander vorms (style)	30 g per 300 g	60 g per 300 g

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(f) Afwykings in grootte in die geval van:		
(i) Heel-murg-pampoene	2 eenhede per 25 eenhede	4 eenhede per 25 eenhede
(ii) Ander style	30 g per 300 g	45 g per 300 g

BEVRORE PAMPOEN

38. Die standaarde en vereistes vir bevrore pampoene is soos volg:

Woordomskrywing

(1) Waar gebruik met betrekking tot pampoene, beteken --

(a) "ernstige afwyking" --

- (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 36 mm² in die geval van pampoenstukke, en meer as 9 mm² in die geval van pampoenblokkies;
- (ii) eenhede met insekbeskadiging;
- (iii) eenhede met skil-oorblyfsels waarvan die gesamentlike oppervlakte meer as 36 mm² is;
- (i) eenhede met veselagtige of harde dele; of
- (v) enige ander afwyking wat opsigtelik afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid pampoene.

(b) "geringe afwyking" --

- (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van tussen 2 mm² en 36 mm² in die geval van pampoenstukke, en tussen 2 mm² en 9 mm² in die geval van pampoenblokkies;
- (ii) 'n eenheid geaffekteer deur ligte verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 36 mm² in die geval van pampoenstukke, en meer as 9 mm² in die geval van pampoenblokkies;
- (iii) eenhede waarvan die donkergroen dele onder die skil nie verwyder is nie;
- (i) eenhede met skil-oorblyfsels waarvan die gesamentlike oppervlakte kleiner as 36 mm² is;
- (v) eenhede met saadvesels; of
- (vi) enige ander afwyking wat tot 'n mindere mate afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid pampoene.

Style en standaarde vir style

(2) (a) Bevrore pampoene moet in een van die volgende style aangebied word:

- (i) Pampoenblokkies.
- (ii) Pampoenstukke.

(b) (i) Pampoenblokkies --

(aa) moet bestaan uit pampoene wat in ongeveer kubusvormige eenhede gesny is; en

- (bb) se sye moet minstens 5 mm en hoogstens 16 mm lank wees.
- (ii) Pampoenstukke moet bestaan uit pampoen wat in onreëlmatige gevormde eenhede gesny is en wat meer as 15 mm oor enige afmeting meet.
- (c) Enige ander aanbieding van die produk is toelaatbaar indien dit --
- (i) duidelik onderskei kan word van ander style van aanbieding wat in hierdie regulasies voorgeskryf word;
- (ii) voldoen aan alle ander vereistes van hierdie regulasies, insluitende die toelaatbare afwykings wat van toepassing is op die styl wat die meeste ooreenstem met die beoogde styl of style waarvoor daar ingevolge hierdie bepaling voorsiening gemaak sal word; en
- (iii) toereikend op die etiket beskryf word om verwarring of misleiding van die verbruiker te voorkom.

Werkmonstergrootte

- (3) Die werkmonstergrootte moet 300 g vir al die betrokke style wees.

Gehaltestandaarde

- (4) Die gehaltestandaarde vir bevrore pampoen is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vryvog indien blokbevrore	Hoogstens 10%	Soos vir Keurgraad
(b) Groentebestanddeel	Gesonde, behoorlik geskilde en ontpitte pampoen	Soos vir Keurgraad
(c) Kleur	Tipies van die kultivar	Soos vir Keurgraad
(d) Geur	Goed, tipies van die kultivar	Tipies van die kultivar

Toelaatbare afwykings

- (5) Die maksimum toelaatbare afwykings per 300 g bevrore pampoen is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenhede met 'n kleur wat afwyk van die oorheersende kleur van die hoeveelheid	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Voorkoms van vreemde plantmateriaal soos:		
(i) Skil-oorblyfsels	1 eenheid per 300 g	2 eenhede per 300 g
(ii) Sade	2 eenhede per 300 g	4 eenhede per 300 g
(c) Voorkoms van eenhede met:		
(i) Ernstige afwykings	24 g per 300 g	36 g per 300 g
(ii) Geringe afwykings	36 g per 300 g	60 g per 300 g
(iii) Totale afwykings	36 g per 300 g	60 g per 300 g
(d) Afwykings in grootte in die geval van:		
(i) Pampoenblokkies	25 g per 300 g	40 g per 300 g
(ii) Pampoenstukke	30 g per 300 g	50 g per 300 g

BEVRORE PATATS

39. Die standaarde en vereistes vir bevrore patats is soos volg:

Woordomskrywing

(1) Waar gebruik met betrekking tot patats, beteken --

(a) "ernstige afwyking" --

- (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 36 mm². Met dien verstande dat verbruining van die vaatbundels nie as 'n afwyking beskou sal word nie;
- (ii) eenhede met insekbeskadiging;
- (iii) eenhede met skil-oorblyfsels waarvan die gesamentlike oppervlakte meer as 36 mm² is; of
- (i) enige ander afwyking wat opsigtelik afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid patats.

(b) "geringe afwyking" --

- (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van tussen 2 mm² en 36 mm²;
- (ii) 'n eenheid geaffekteer deur ligte verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 36 mm²;
- (iii) eenhede met skil-oorblyfsels waarvan die gesamentlike oppervlakte minder as 36 mm² is;
- (i) eenhede met harde dele;
- (v) eenhede wat nie ferm is nie; of
- (vi) enige ander afwyking wat tot 'n mindere mate afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid patats.

Style en standarde vir style

(2) (a) Bevrore patats moet in een van die volgende style aangebied word:

- (i) Patatskywe.
- (ii) Patatstukke.
- (iii) Patatblokkies.

(b) (i) Patatskywe --

- (aa) moet bestaan uit onreëlmatig gevormde skywe; en
- (bb) moet minstens 5 mm en hoogstens 20 mm dik wees.

(ii) Patatstukke --

- (aa) moet bestaan uit patats wat in stukke gesny is; en
- (bb) se sye moet minstens 5 mm en hoogstens 50 mm lank wees, oor enige afmeting gemeet.

(iii) Patatblokkies --

- (aa) moet bestaan uit patats wat in ongeveer kubusvormige eenhede gesny is; en

- (bb) se sye moet minstens 5 mm en hoogstens 16 mm lank wees, oor enige afmeting gemeet.
- (c) Enige ander aanbieding van die produk is toelaatbaar indien dit --
- (i) duidelik onderskei kan word van ander style van aanbieding wat in hierdie regulasies voorgeskryf word;
 - (ii) voldoen aan alle ander vereistes van hierdie regulasies, insluitende die toelaatbare afwykings wat van toepassing is op die styl wat die meeste ooreenstem met die beoogde styl of style waarvoor daar ingevolge hierdie bepaling voorsiening gemaak sal word; en
 - (iii) toereikend op die etiket beskryf word om verwarring of misleiding van die verbruiker te voorkom.

Werkmonstergrootte

- (3) Die werkmonstergrootte moet 300 g vir al die betrokke style wees.

Gehaltestandaarde

- (4) Die gehaltestandaarde vir bevrore patats is soos volg:

Gehalfaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Groentebestanddeel	Gesonde en behoorlik geskilde patats	Soos vir Keurgraad
(b) Kleur	Goed, tipies van die kultivar	Tipies van die kultivar
(c) Geur	Goed, tipies van die kultivar	Tipies van die kultivar

Toelaatbare afwykings

- (5) Die maksimum toelaatbare afwykings per 300 g bevrore patats is soos volg:

Gehalfaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenhede met 'n kleur wat afwyk van die oorheersende kleur van die hoeveelheid in die geval van alle style (ontvriesde monster)	45 g per 300 g	90 g per 300 g
(b) Voorkoms van vreemde plantmateriaal	1 eenheid per 300 g	2 eenhede per 300 g
(c) Voorkoms in patat-blokkies van:		
(i) Ernstige afwykings	12 g per 300 g	24 g per 300 g
(ii) Geringe afwykings	36 g per 300 g	60 g per 300 g
(iii) Totale afwykings	36 g per 300 g	60 g per 300 g

Gehaltfaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(d) Voorkoms in patatskywe en -stukke van:		
(i) Ernstige afwykings	2 eenhede per 300 g	3 eenhede per 300 g
(ii) Geringe afwykings	6 eenhede per 300 g	8 eenhede per 300 g
(iii) Totale afwykings	6 eenhede per 300 g	8 eenhede per 300 g
(e) Afwykings in grootte in die geval van:		
(i) Patatskywe en -stukke	30 g per 300 g	50 g per 300 g
(ii) Patatblokkies	25 g per 300 g	40 g per 300 g

BEVRORE SAMPIOENE

40. Die standaarde en vereistes vir bevrore sampioene is soos volg:

Woordomskrywing

(1) Waar gebruik met betrekking tot sampioene, beteken --

(a) "ernstige afwyking" --

- (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 9 mm²;
- (ii) eenhede met insekbeskadiging;
- (iii) eenhede waarvan die tekstuur nie ferm is nie en eenhede met veselagtige dele;
- (i) teenwoordigheid van sand in die produk; of
- (v) enige ander afwyking wat opsigtelik afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid sampioene.

(b) "geringe afwyking" --

- (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van tussen 2 mm² en 9 mm²;
- (ii) 'n eenheid geaffekteer deur ligte verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 9 mm²;
- (iii) eenhede wat ernstig papgedruk is of wat meganies of op enige ander manier beskadig is;
- (i) gebreke as gevolg van afwerking; of
- (v) enige ander afwyking wat tot 'n mindere mate afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid sampioene.

(c) "los stamme" stamme wat nie aan die pileus geheg is nie.

(d) "oop ringvliese" dat die pileus tot so 'n mate oopgegaan het dat die lamellae sigbaar is.

Style en standaard vir style

(2) (a) Bevrore sampioene moet in een van die volgende style aangebied word:

- (i) Knopies sampioene.
- (ii) Heel-sampioene.
- (iii) Gesnyde sampioene.
- (i) Sampioenblokkies.

- (b) (i) Knopies sampioene moet bestaan uit heel-sampioene waarvan die ringvliese toe en die stamme aan die pileus geheg is.
- (ii) Heel-sampioene moet bestaan uit heel-sampioene waarvan die pileus nie plat is nie en die stamme aan die pileus geheg is.
- (iii) Gesnyde sampioene moet bestaan uit sampioene wat in skywe gesny is.
- (i) Sampioenblokkies moet bestaan uit sampioene wat in onreëlmatige gevormde eenhede gesny is.

(c) Enige ander aanbieding van die produk is toelaatbaar indien dit --

- (i) duidelik onderskei kan word van ander style van aanbieding wat in hierdie regulasies voorgeskryf word;
- (ii) voldoen aan alle ander vereistes van hierdie regulasies, insluitende die toelaatbare afwykings wat van toepassing is op die styl wat die meeste ooreenstem met die beoogde styl of style waarvoor daar ingevolge hierdie bepaling voorsiening gemaak sal word; en
- (iii) toereikend op die etiket beskryf word om verwarring of misleiding van die verbruiker te voorkom.

Werkmonstergrootte

(3) Die werkmonstergrootte moet 300 g vir al die betrokke style wees.

Gehaltestandaarde

(4) Die gehaltestandaarde vir bevrore sampioene is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vryvog indien blokbevrore	Hoogstens 20%	Soos vir Keurgraad
(b) Groentebestanddeel	Eetbare sampioene	Soos vir Keurgraad
(c) Kleur	Goed, tipies van die kultivar	Tipies van die kultivar
(d) Geur	Goed, tipies van die kultivar	Tipies van die kultivar

Toelaatbare afwykings

(5) Die maksimum toelaatbare afwykings per 300 g bevrore sampioene is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenhede met 'n kleur wat afwyk van die oorheersende kleur van die hoeveelheid	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Voorkoms van vreemde plantmateriaal	1 eenheid per 300 g	2 eenhede per 300 g

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(c) Voorkoms van eenhede met:		
(i) Ernstige afwykings	12 g per 300 g	24 g per 300 g
(ii) Geringe afwykings	24 g per 300 g	45 g per 300 g
(iii) Totale afwykings	24 g per 300 g	45 g per 300 g
(d) Voorkoms van oop ringvliese (slegs knopies)	5 eenhede per 300 g	10 eenhede per 300 g
(e) Voorkoms van los stamme (slegs knopies en heel-sampioene)	5 eenhede per 300 g	10 eenhede per 300 g
(f) Eenhede met 'n grootte wat afwyk van die oorheersende grootte van die hoeveelheid (slegs knopies en heel-sampioene)	30 g per 300 g	60 g per 300 g

BEVRORE SUIKERMIELIES

41. Die standarde en vereistes vir bevrore suikermielies is soos volg:

Woordomskrywing

(1) Waar gebruik met betrekking tot suikermielies, beteken --

(a) "ernstige afwyking" --

- (i) insekbeskadigde pitte;
- (ii) verkleurde pitte; of
- (iii) enige ander afwyking wat opsigtelik afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of die produk in geheel.

(b) "geringe afwyking" --

- (i) geringe gevlekte pitte;
- (ii) stukkende en beskadigde pitte en los doppe, uitgesonderd pitte aan die punt van die kop wat tydens die snyproses beskadig is, in die geval van mielikoppe en gesnyde mielikoppe; of
- (iii) enige ander afwyking wat tot 'n mindere mate afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of die produk in geheel.

Style en standarde vir style

(2) (a) Bevrore suikermielies moet in een van die volgende style aangebied word:

- (i) Mieliekoppe.
- (ii) Gesnyde mielikoppe.
- (iii) Gesnyde mieliepitte.

(b) (i) Mieliekoppe --

(aa) moet bestaan uit die hele mielikop waarvan beide punte afgewerk is;

- (bb) moet minstens 100 mm in lengte wees; en
- (cc) moet minstens 30 mm in deursnee wees, gemeet by die dikste deel van die mieliekop.
- (ii) Gesnyde mieliekoppe --
 - (aa) moet bestaan uit heel, afgewerkte mieliekoppe wat in die dwarsste in eenhede gesny is; en
 - (bb) moet minstens 35 mm in lengte wees.
- (iii) Gesnyde mieliepitte moet bestaan uit mieliepitte wat van die stronk verwyder is.
- (c) Enige ander aanbieding van die produk is toelaatbaar indien dit --
 - (i) duidelik onderskei kan word van ander style van aanbieding wat in hierdie regulasies voorgeskryf word;
 - (ii) voldoen aan alle ander vereistes van hierdie regulasies, insluitende die toelaatbare afwykings wat van toepassing is op die styl wat die meeste ooreenstem met die beoogde styl of style waarvoor daar ingevolge hierdie bepaling voorsiening gemaak sal word; en
 - (iii) toereikend op die etiket beskryf word om verwarring of misleiding van die verbruiker te voorkom.

Werkmonstergrootte

- (3) Die werkmonstergrootte vir die betrokke style, tensy anders voorgeskryf, is soos volg:
 - (a) Mieliekoppe - 10 eenhede.
 - (b) Gesnyde mieliekoppe - 20 eenhede.
 - (c) Gesnyde mieliepitte - 300 g.

Gehaltestandaarde

- (4) Die gehaltestandaarde vir bevrore suikermielies is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Groentebestanddeel	Gesonde en skoon pitte	Soos vir Keurgraad
(b) Tekstuur	Sagte pitte vry van melerigheid	Soos vir Keurgraad
(c) Bereiding	Gesnyde mielies moet skoon afgesny wees	Soos vir Keurgraad
(d) Kleur	Geel of wit en tipies van die kultivar	Tipies van die kultivar
(e) Eenvormigheid van kleur	Eenvormig	Soos vir Keurgraad
(f) Geur	Goed, tipies van suikermielies	Tipies van suiker-mielies
(g) Rangskikking van pitte	Simmetries	Taamluk simmetries
(h) Eenvormigheid van grootte van koppe in 'n houer	Die langste eenheid in die monster mag nie die kortste eenheid met meer as 30 mm in lengte oorskry nie. Die grootste deursnee van die grootste eenheid mag nie die grootste deursnee van die kleinste eenheid met meer as 15 mm oorskry nie.	Die langste eenheid in die monster mag nie die kortste eenheid met meer as 40 mm in lengte oorskry nie. Die grootste deursnee van die grootste eenheid mag nie die grootste deursnee van die kleinste eenheid met meer as 25 mm oorskry nie.

Toelaatbare afwykings

(5) Die maksimum toelaatbare afwykings per 10 of 20 eenhede of 300 g, tensy anders voorgeskryf, bevrore suikermielies is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Kleurafwykings in die geval van:		
(i) Mieliekoppe	1 eenheid per 10 eenhede	2 eenhede per 10 eenhede
(ii) Gesnyde mielie-koppe	2 eenhede per 20 eenhede	4 eenhede per 20 eenhede
(iii) Gesnyde mielie-pitte	30 g per 300 g	60 g per 300 g
(b) Voorkoms in mieliekoppe van:		
(i) Ernstige afwykings	4 pitte per kop: Met dien verstande dat 1 kop hoogstens 6 pitte mag hê	8 pitte per kop: Met dienverstande dat 1 kop hoogstens 12 pitte mag hê
(ii) Geringe afwykings	15 pitte per kop: Met dien verstande dat 1 kop hoogstens 20 pitte mag hê	25 pitte per kop: Met dienverstande dat 1 kop hoogstens 30 pitte mag hê
(c) Voorkoms in gesnyde mieliekoppe van:		
(i) Ernstige afwykings	2 pitte per gesnyde kop: Met dien verstande dat 1 gesnyde kop hoogstens 3 pitte mag hê	4 pitte per gesnyde kop: Met dien verstande dat 1 gesnyde kop hoogstens 6 pitte mag hê
(ii) Geringe afwykings	10 pitte per gesnyde kop: Met dien verstande dat 1 gesnyde kop hoogstens 15 pitte mag hê	15 pitte per gesnyde kop: Met dien verstande dat 1 gesnyde kop hoogstens 20 pitte mag hê
(d) Voorkoms in gesnyde mieliepitte van:		
(i) Ernstige afwykings	12 g per 300 g	24 g per 300 g
(ii) Geringe afwykings	36 g per 300 g	60 g per 300 g
(iii) Totale afwykings	36 g per 300 g	60 g per 300 g
(e) Voorkoms van vreemde plantmateriaal in die geval van mieliekoppe en gesnyde mieliekoppe soos:		
(i) Donker en maklik opsigtelike mieliebaard	Gesamentlike lengte van hoogstens 150 mm	Gesamentlike lengte van hoogstens 250 mm
(ii) Stukkies blare	Gesamentlike grootte van hoogstens 100 mm ²	Gesamentlike grootte van hoogstens 200 mm ²
(f) Voorkoms van vreemde plantmateriaal in die geval van gesnyde mieliepitte soos:		

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(i) Donker en maklik opsigtelike mielibaaarde	Gesamentlike lengte van hoogstens 50 mm	Gesamentlike lengte van hoogstens 100 mm
(ii) Stukkies stronk	2 eenhede	3 eenhede
(iii) Stukkies blare	Gesamentlike grootte van hoogstens 100 mm ²	Gesamentlike grootte van hoogstens 200 mm ²

BEVRORE UIE

42. Die standaarde en vereistes vir bevrore uie is soos volg:

Woordomskrywing

(1) Waar gebruik met betrekking tot uie, beteken --

(a) "ernstige afwyking" --

- (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 16 mm² in die geval van heel-ue, en meer as 9 mm² in die geval van ander style;
- (ii) eenhede met insekbeskadiging;
- (iii) eenhede, in geval van heel-ue, wat sodanig beskadig is dat die uie tot by ten minste die middel afgesny is, of ingeskeur of papgedruk voorkom of waar meer as 30 persent van die uie verwyder is;
- (iv) eenhede met harde of veselagtige dele; of
- (v) enige ander afwyking wat opsigtelik afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid uie.

(b) "geringe afwyking" --

- (i) 'n eenheid geaffekteer deur donker verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van tussen 2 mm² en 16 mm² in die geval van heel-ue, en tussen 2 mm² en 9 mm² in die geval van ander style;
- (ii) 'n eenheid geaffekteer deur ligte verkleuring, óf as 'n enkel letsel óf as 'n kombinasie van letsels, met 'n oppervlakte van meer as 16 mm² in die geval van heel-ue, en meer as 9 mm² in die geval van ander style; of
- (iii) enige ander afwyking wat tot 'n mindere mate afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid uie.

(c) "onvoldoende afgewerk" eenhede, in die geval van heel-ue, wat nie glad afgesny is nie.

Style en standaarde vir style

(2) (a) Bevrore uie moet in een van die volgende style aangebied word:

- (i) Heel-ue.
- (ii) Gesnyde uie.
- (iii) Uieringe.
- (iv) Gekapte uie of uieblokkies.

- (b) (i) Heel-ue moet bestaan uit heel-ue na verwydering van die lowwe, droë skutblare en wortels.
- (ii) Gesnyde ue --
- (aa) moet bestaan uit heel-ue wat in skywe gesny is; en
- (bb) moet hoogstens 10 mm dik wees.
- (iii) Uieringe --
- (aa) moet bestaan uit heel-ue wat in die dwarsste in skywe gesny is en die voorkoms van 'n ronde of ovaal ring het; en
- (bb) moet hoogstens 10 mm dik wees.
- (i) Gekapte ue of uieblokkies --
- (aa) moet bestaan uit heel-ue wat in klein stukkies gesny is; en
- (bb) se sye moet hoogstens 25 mm wees, gemeet oor enige afmeting.
- (c) Enige ander aanbieding van die produk is toelaatbaar indien dit --
- (i) duidelik onderskei kan word van ander style van aanbieding wat in hierdie regulasies voorgeskryf word;
- (ii) voldoen aan alle ander vereistes van hierdie regulasies, insluitende die toelaatbare afwykings wat van toepassing is op die styl wat die meeste ooreenstem met die beoogde styl of style waarvoor daar ingevolge hierdie bepaling voorsiening gemaak sal word; en
- (iii) toereikend op die etiket beskryf word om verwarring of misleiding van die verbruiker te voorkom.

Werkmonstergrootte

(3) Die werkmonstergrootte vir die betrokke style is soos volg:

- (a) Heel ue - 50 eenhede.
- (b) Gesnyde ue, Uieringe en gekapte ue of uieblokkies - 300 g.

Gehaltestandaarde

(4) Die gehaltestandaarde vir bevrore ue is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Groentebestanddeel	Gesonde, skoon eenhede vry van skutblare, wortels en saadstingels	Soos vir Keurgraad
(b) Kleur	Goed, tipies van die kultivar	Tipies van die kultivar
(c) Geur	Goed, tipies van ue	Tipies van ue

Toelaatbare afwykings

(5) Die maksimum toelaatbare afwykings per 50 eenhede of 300 g bevrore uie is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenhede met 'n kleur wat afwyk van die oorheersende kleur van die hoeveelheid in die geval van:		
(i) Heel-ue	3 eenhede per 50 eenhede	6 eenhede per 50 eenhede 60 g per 300 g
(ii) Ander style	30 g per 300 g	
(b) Voorkoms van vreemde plantmateriaal	2 eenhede per 50 eenhede of 300 g	4 eenhede per 50 eenhede of 300 g
(c) Voorkoms in heel-ue van eenhede met:		
(i) Ernstige afwykings	2 eenhede per 50 eenhede	4 eenhede per 50 eenhede
(ii) Geringe afwykings	6 eenhede per 50 eenhede	12 eenhede per 50 eenhede
(iii) Totale afwykings	6 eenhede per 50 eenhede	12 eenhede per 50 eenhede
(d) Voorkoms in ander style van eenhede met:		
(i) Ernstige afwykings	15 g per 300 g	24 g per 300 g
(ii) Geringe afwykings	45 g per 300 g	60 g per 300 g
(iii) Totale afwykings	45 g per 300 g	60 g per 300 g
(e) Voorkoms van onvoldoende afgewerkte eenhede in die geval van heel-ue	5 eenhede per 50 eenhede	10 eenhede per 50 eenhede
(f) Afwykings in grootte in die geval van:		
(i) Heel-ue	3 eenhede per 50 eenhede	5 eenhede per 50 eenhede
(ii) Ander vorms (style)	30 g per 300 g	45 g per 300 g

ONGESPESIFISEERDE BEVRORE GROENTE

43. Die standaard en vereistes vir ongespesifiseerde bevrore groente is soos volg:

Woordomskrywing

(1) Waar gebruik met betrekking tot ongespesifiseerde groente, beteken--

- (a) "ernstige afwyking" enige afwyking wat opsigtelik afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid van die betrokke produk.
- (b) "geringe afwyking" enige afwyking wat tot 'n mindere mate afbreuk doen aan die normale voorkoms, eetbaarheid of geur van die individuele eenhede of 'n hoeveelheid van die betrokke produk.

Gehaltestandaard

(2) Die gehaltestandaard vir ongespesifiseerde bevrore groente is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vryvog indien blokbevrore	Hoogstens 10%	Soos vir Keurgraad
(b) Groentebestanddeel	Gesond en skoon	Soos vir Keurgraad
(c) Kleur	Tipies vir die betrokke groente	Soos vir Keurgraad
(d) Eenvormigheid van kleur	Taamlik eenvormig	Redelik eenvormig
(e) Geur	Goed, tipies vir die betrokke groente	Tipies vir die betrokke groente
(f) Eenvormigheid van grootte	Taamlik eenvormig	Redelik eenvormig

Toelaatbare afwykings

(3) Die maksimum toelaatbare afwykings vir ongespesifiseerde bevrore groente is soos volg:

Gehaltefaktor	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Voorkoms van vreemde plantmateriaal	1 eenheid per monster	Soos vir Keurgraad
(b) Voorkoms van:		
(i) Ernstige afwykings	Taamlik vry	Redelik vry
(ii) Geringe afwykings	Taamlik vry	Redelik vry

Keep South Africa Clean



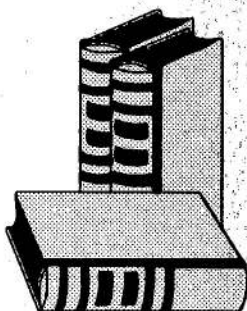
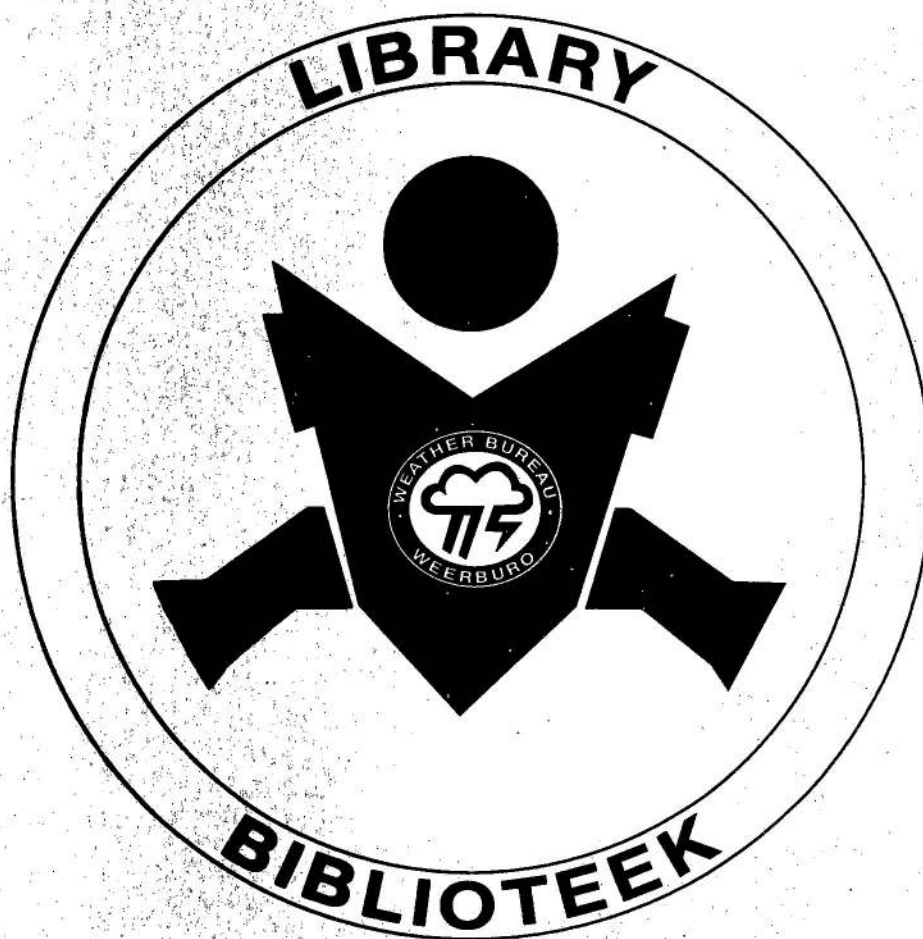
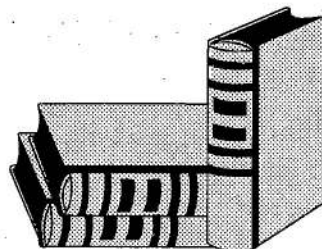
Throw trash where it belongs

Hou Suid-Afrika Skoon



Gooi rommel waar dit hoort

Where is the largest amount of meteorological information in the whole of South Africa available?



Waar is die meeste weerkundige inligting in die hele Suid-Afrika beskikbaar?

Department of Environmental Affairs and Tourism
Departement van Omgewingsake en Toerisme

Wetlands are wonderlands!



Department of Environmental Affairs and Tourism

CONTENTS**INHOUD**

No.	Page No.	Gazette No.	No.	Bladsy No.	Koerant No.
GOVERNMENT NOTICE			GOEWERMENTSKENNISGEWING		
Agriculture, Department of			Landbou, Departement van		
<i>Government Notice</i>			<i>Goewermentskennisgewing</i>		
R. 727 Agricultural Product Standards Act (119/1990): Regulations regarding control over the sale of frozen fruit and frozen vegetables in the Republic of South Africa.....	1	18911	R. 727 Wet op Landbouprodukstandaarde (119/1990): Regulasies betreffende beheer oor die verkoop van bevrore vrugte en bevrore groente in die Republiek van Suid-Afrika.....	75	18911

Printed by and obtainable from the Government Printer, Bosman Street, Private Bag X85, Pretoria, 0001
Tel: (012) 334-4507, 334-4511, 334-4509, 334-4515

Gedruk deur en verkrygbaar by die Staatsdrukker, Bosmanstraat, Privaat Sak X85, Pretoria, 0001
Tel: (012) 334-4507, 334-4511, 334-4509, 334-4515