



RIGLYN KLOUSULES MET BETREKKING TOT DIE GRADERING VAN

VARS APPELKOSE, TAAIPITPERSKES EN PERE

BESTEM VIR VERWERKING IN 'N FABRIEK

**Hoofstraat 258
Posbus 414
PAARL 7620**

**Telefoon: 021-872 1401
Faksmimilee: 021 872 2675
E-pos: inmaak@mweb.co.za**

INMAAKSAGTEVRUGTEBEDRYF

KLOUSULES EN STANDAARDE MET BETREKKING TOT DIE GRADERING VAN

VARS APPELKOSE BESTEM VIR VERWERKING IN 'N FABRIEK

Woordomskrywing

1. In hierdie klousules tensy uit die samehang anders blyk, het 'n woord of uitdrukking die volgende betekenis -

"afwerking" met betrekking tot -

Bulidas: die verwydering van 'n letsel nadat die appelkoos geloogskil is;

"appelkoos" die vrug van die boom Prunus armeniaca;

"besending" met betrekking tot appelkose, 'n hoeveelheid appelkose van 'n spesifieke kultivar wat op 'n bepaalde tydstip afgelewer word onder dekking van dieselfde vragbrief, afleweringbrief of ontvangsbewys;

"chemiese residu" die oorblyfsel van enige chemiese middel wat op of in appelkose teenwoordig is soos bepaal deur die ontleding van monsters vrugte bestem vir inmaakdoeleindes;

"deursnee" die grootste deursnee van 'n appelkoos, reghoekig met die lengte-as gemeet;

"enkel- of gemengde verpakkings" ingemaakte vrugte verpakkings wat inmaakappelkose, -taaipitperskes of -pere in die vorm van heel vrugte, helftes, kwarte, skywe of dobbelsteentjies bevat en wat in een van genoemde vorms afsonderlik of gesamentlik met een of meer ander vrugsoort, in dieselfde houer verpak is;

"gesond" vry van insekbeskadiging, verrotting of bederf, fisiologiese agteruitgang of sigbare uitwendige of inwendige fisiologiese gebreke, wat die gehalte van die verwerkte produk wesentlik mag benadeel;

"goedgevorm" die normale fatsoen van 'n appelkoos van enige kultivar, tipies van daardie kultivar;

"insekbessmetting" met betrekking tot appelkose, inwendige of uitwendige beskadiging deur insekte, uitgesluit Oosterse Vrugtemot, met dien verstande dat larwes nie noodwendig aanwesig hoef te wees nie;

"kleurkaart" die Inmaakvrugte Produsente Vereniging kleurkaart vir appelkose word gebruik;

"kneusplekke" groot druk- of ander wonde wat die gehalte van die appelkoos benadeel;

"kultivar-eg" dat appelkose van 'n spesifieke kultivar al die eienskappe het, wat tipies vir die betrokke kultivar is;

"letsels" uitwendige of inwendige sigbare gebreke, veroorsaak deur uiterlike faktore soos insekte, swamme, bakterieë, ryp, hael, wind, boord- of hanteringspraktyke of vervoer en waarvoor afwerking nodig is;

"ligte intensiteit" met betrekking tot letsels en kneusplekke, dat die letsels en kneusplekke skoon loogskil;

"medium intensiteit" met betrekking tot letsels en kneusplekke dat die letsels en kneusplekke minder as 25 persent van die vrug beslaan en nie dieper as 5 mm is nie;

"oorryp" 'n stadium waarin die appelkose agteruitgang toon met gevolglike verwelking, sagtheid, verbruining of weefselverval aan beide helftes;

"ryp" met betrekking tot appelkose wanneer dit gelewer word, dat die vrugte 'n geskikte stadium van ontwikkeling bereik het, wat die behoorlike voltooiing van die normale verwerkingsproses sal verseker;

"sag-ryp" dat die appelkoos aan een helfte sag is, maar die ander helfte ferm;

"skoon" vry van oortollige vuilheid, stof, sigbare spuitreste of ander oortollige vreemde stowwe;

"verwerking" inmaak of vervaardiging van verwerkte voedsel.

Omvang van klousules

2. Hierdie klousules is van toepassing op appelkose wat deur of ten behoeve van produsente daarvan, aan 'n inmaker/verwerker verkoop word.

Gradering

3. (1) Appelkose bestem vir verwerking na enkel- of gemengde verpakkings moet gradeer word ooreenkomstig die spesifikasies van drie grade, naamlik Inmaakgraad 1, Inmaakgraad 2 en Ondergraad.
- (2) Die spesifikasies vir Inmaakgraad 1 en Inmaakgraad 2 is soos volg:

Gehaltesfaktor	Inmaakgraad 1	Inmaakgraad 2
(a) Kultivars	Bulida	Soos vir Inmaakgraad 1
(b) Minimum deursnee	36 mm	34 mm
(c) Kultivar-egtheid en vorm	Kultivar-eg en goed gevorm vir die betrokke kultivar	Soos vir Inmaakgraad 1
(d) Kleur	Geen vruggedeelte groener as kleurkaart No. 8 by Bulidas	Geen vruggedeelte groener as kleurkaart No. 5 by Bulidas
(e) Rypheid	Ryp	Sagryp, maar nie oorryp nie
(f) Insekbessmetting	<p>Geen: Met dien verstande dat:</p> <p>(aa) ten opsigte van insekbessmetting 'n besending hoogstens 2 persent insekbessmette vrugte mag bevat; en</p> <p>(bb) sodanige persentasie vrugte as Ondergraad gegradeer sal word</p>	<p>Geen: Met dien verstande dat:</p> <p>(aa) ten opsigte van insekbessmetting 'n besending hoogstens 2 persent insekbessmette vrugte mag bevat; en</p> <p>(bb) sodanige persentasie vrugte as Ondergraad gegradeer sal word</p>
(g) Letsels en kneusplekke:		
(i) Ligte intensiteit	Toelaatbaar	Nie van toepassing nie
(ii) medium intensiteit	Geen	Toelaatbaar
(h) Chemiese residu (verwys item 6 – <u>Maksimum toelaatbare chemiese residu</u>)	<p>Geen: Met dien verstande dat:</p> <p>(aa) die maksimum toelaatbare chemiese residu met betrekking tot inmaakvrugte soos bepaal in item 6, nie oorskry word nie; en</p> <p>(bb) indien sodanige maksimum oorskry word, die hele besending afgekeur sal word</p>	Soos vir Inmaakgraad 1

- (3) Geen besending appelkose bestem vir verwerking na enkel- of gemengde verpakkings mag minder as 80 persent Inmaakgraad 1 vrugte bevat nie.
- (4) Ondergraad bestaan uit -
 - (a) appelkose wat nie voldoen aan die minimum vereistes voorgeskryf vir Inmaakgraad 1 en Inmaakgraad 2 nie;
 - (b) enige besending appelkose wat meer as 15 persent van die vrugte in paragraaf (a) genoem;

Verpakking

- 4. Appelkose bestem vir verwerking, ongeag vir watter doel, moet afsonderlik volgens kultivar in massahouers verpak word.

Al die houers van elke besending sal met lewering behoorlik geïdentifiseer word, d.w.s. produsente naam/nommer, kultivar en leweringsdatum.

Monsterneming

5.1 Monsterneming vir gradering

Ten einde die persentasie vrugte volgens die onderskeie grade soos voorgeskryf, in 'n besending appelkose te bepaal, moet 'n finale monster wat op die volgende wyse geneem is, ondersoek word:

- (a) Neem 'n voorlopige monster ewekansig van die besending van -
 - (i) minstens 10 kg appelkose uit 'n houer, indien die besending uit twintig of minder massahouers bestaan; en
 - (ii) minstens 20 kg appelkose uit verskillende houers, indien die besending uit meer as twintig massahouers bestaan;
- (b) Neem uit die voorlopige monster 'n finale ewekansige monster van minstens 10 kg appelkose;
- (c) Neem minstens een verdere ewekansige monster in die geval waar insekbesmetting in die eerste monster gevind word.
- (d) Indien 'n produsent of verwerker die gradering van 'n tweede monster verlang, kan dit slegs geskied as die besending laer gradeer as 90% Inmaakgraad 1. Die gemiddelde resultaat van beide graderings sal dan in ag geneem word.

5.2 Hantering van vrugtemonsters vir die analise van chemiese residu

Neem uit die voorlopige monster soos beskryf onder paragraaf 1 hierbo, 'n monster van ongeveer een kilogram vrugte en plaas dit in 'n plastieksak. Hierna word die sakkie toegebind, genommer en bewaar. Die oorsprong van die monsters word in die voorgeskrewe rekordboek aangeteken en 'n kopie van die lys van die verskillende monsters word saam met die monsters aan die persoon oorhandig wat die monsters by die verskillende depots versamel. Die monsters word dan na die Laboratorium vervoer vir analise.

Indien gevind word dat 'n besending vrugte die voorgeskrewe maksimum residuvlakke ten opsigte van sekere chemikalieë soos in Addendum 1 uiteengesit, oorskry, word twee monsters van die betrokke kultivar in teenwoordigheid van verteenwoordigers van die Inmaakvrugte Produsente Vereniging, die verwerker en die produsent geneem en verseël voordat dit gestuur word aan die Laboratorium vir analise. Indien die monsters weer positief toets, word verdere besendings van die betrokke kultivar geweier totdat die betrokke boord se vrugte aan die voorgeskrewe vereistes voldoen. Vervolgens word elke besending van die produsent se vrugte gemonster en vir sy rekening ontleed. Indien die residuvlakke van die monsters weer die voorgeskrewe vereistes oorskry, word weer twee monsters van die betrokke kultivar(s) geneem vir analise. Indien die toetse positief is, sal geen verdere besendings vrugte van die betrokke kultivar wat deur die betrokke produsent geproduseer word, vir die res van die seisoen aanvaar word nie.

Maksimum toelaatbare chemiese residu

6. Geen produsent sal verkoop en geen verwerker sal koop vir verwerking in 'n fabriek, plaaslik geproduseerde vars appelkose, wat bevat -
 - (i) meer as die maksimum hoeveelheid residu van enige chemiese middel gemeld in Addendum 1. (Die Addendum sal jaarliks opgegradeer word.)
 - (ii) nie-geregistreerde chemiese middels waarvan residu op vrugte voorkom.

KLOUSULES EN STANDAARDE MET BETREKKING TOT DIE GRADERING VAN

VARS TAAIPITPERSKES BESTEM VIR VERWERKING IN 'N FABRIEK

Woordomskrywing

1. In hierdie klousules tensy uit die samehang anders blyk, het 'n woord of uitdrukking die volgende betekenis -

"afwerking" die verwydering van 'n letsel nadat die perske geloogskil is;

"besending" met betrekking tot perskes, 'n hoeveelheid perskes van 'n spesifieke kultivar wat op 'n bepaalde tydstip afgelewer word onder dekking van dieselfde vragbrief, afleweringsbrief of ontvangsbewys;

"chemiese residu" die oorblyfsel van enige chemiese middel wat op of in taaipitperskes teenwoordig is soos bepaal deur die ontleding van monsters vrugte bestem vir inmaakdoeleindes;

"deursnee" die grootste deursnee van 'n perske, reghoekig aan die lengte-as gemeet;

"enkel- of gemengde verpakkings" ingemaakte vrugte verpakkings wat inmaakappelkose, -taaipitperskes of -pere in die vorm van heel vrugte, helftes, kwarte, skywe of dobbelsteentjies bevat en wat in een van genoemde vorms afsonderlik of gesamentlik met een of meer ander vrugsoort, in dieselfde houer verpak is;

"ferm" met betrekking tot perskes, ferm-ryp, maar nie oorryp nie;

"gesond" vry van insekbeskadiging, verrotting of bederf, fisiologiese agteruitgang of sigbare uitwendige of inwendige fisiologiese gebreke wat die gehalte van die verwerkte produk wesentlik mag benadeel;

"goedgevorm" die normale fatsoen van 'n perske van enige kultivar, tipies van daardie kultivar;

"insekbesmetting" met betrekking tot perskes, inwendige of uitwendige beskadiging deur insekte, uitgesluit Oosterse Vrugtemot, met dien verstande dat larwes nie noodwendig aanwesig hoef te wees nie;

"kleurkaart" die Inmaakvrugte Produsente Vereniging kleurkaart vir taaipitperskes word gebruik;

"kneusplekke" groot druk- of ander wonde wat die gehalte van die perske benadeel;

"kultivar-eg" dat perskes van 'n spesifieke kultivar al die eienskappe het, wat tipies vir die betrokke kultivar is;

"letsels" uitwendige of inwendige sigbare gebreke, veroorsaak deur uiterlike faktore soos insekte, swamme, bakterieë, ryp, hael, wind, boord- of hanteringspraktyke of vervoer en waarvoor afwerking nodig is;

"ligte intensiteit" met betrekking tot letsels en kneusplekke, dat die letsels en kneusplekke skoon loogskil;

"medium intensiteit" met betrekking tot letsels en kneusplekke, dat die letsels en kneusplekke afwerking vereis, maar in totaal nie groter as 25 mm in deursnee is of dieper as 5 mm is nie;

"oorryp" 'n stadium waarin die perske agteruitgang toon met gevolglike verwelking, sagtheid, verbruining of weefselverval;

"perskes" taaipitvrugte van die boom Prunus persica;

"ryp" met betrekking tot perskes wanneer dit gelewer word, dat die vrugte 'n geskikte stadium van ontwikkeling bereik het, wat die behoorlike voltooiing van die normale verwerkingsproses sal verseker;

"skoon" vry van oortollige vuilheid, stof, sigbare spuitreste of ander oortollige vreemde stowwe;

"verwerking" inmaak of vervaardiging van verwerkte voedsel;

"vrug" vars perskes wat bedoel is vir verwerking in 'n fabriek.

Omvang van klousules

2. Hierdie klousules is van toepassing op perskes wat deur of ten behoeve van produsente daarvan, aan 'n inmaker/verwerker verkoop word.

Gradering

3. (1) Perskes bestem vir verwerking na enkel- of gemengde verpakkings word gradeer ooreenkomstig die spesifikasies van drie grade, naamlik Inmaakgraad 1, Inmaakgraad 2 en Ondergraad.
- (2) Die spesifikasies vir Inmaakgraad 1 en Inmaakgraad 2 is soos volg:

Gehaltefaktor	Inmaakgraad 1	Inmaakgraad 2
(a) Minimum deursnee Deursnee: 57 - 60 mm	60 mm Met dien verstande dat 'n toegewing van 7½% vir die vruggroep 57 – 60 mm van toepassing sal wees	60 mm Met dien verstande dat 'n toegewing van 2½% vir die vruggroep 57 – 60 mm van toepassing sal wees
(b) Kultivar-egtheid en vorm	Kultivar-eg en goed gevorm	Soos vir Inmaakgraad 1
(c) Kleur (verwys item 6 – <u>Bepaling van minimum kleur</u>)	Liggeel tot diepgeel Geen vruggedeelte groener as kleurkaart No. 4	Liggeel tot diepgeel Geen vruggedeelte groener as kleurkaart No. 3
(d) Rypheid	Ferm en ryp	Soos vir Inmaakgraad 1
(e) Insekbesmetting	Geen: Met dien verstande dat: (aa) ten opsigte van insekbesmetting 'n besending hoogstens 2 persent insekbesmette vrugte mag bevat; en (bb) sodanige persentasie vrugte as Ondergraad gegradeer sal word	Geen: Met dien verstande dat: (aa) ten opsigte van insekbesmetting 'n besending hoogstens 2 persent insekbesmette vrugte mag bevat; en (bb) sodanige persentasie vrugte as Ondergraad gegradeer sal word
(f) Letsels en kneusplekke:		
(i) Ligte intensiteit	Toelaatbaar	Toelaatbaar
(ii) Medium intensiteit	Nie toelaatbaar nie	Toelaatbaar
(g) Chemiese residu (verwys item 7 – <u>Maksimum toelaatbare chemiese residu</u>)	Geen: Met dien verstande dat: (aa) die maksimum toelaatbare chemiese residu met betrekking tot inmaakvrugte soos bepaal in item 7, nie oorskry word nie; en (bb) indien sodanige maksimum oorskry word, die hele besending afgekeur sal word	Soos vir Inmaakgraad 1

- (3) Geen besending perskes bestem vir verwerking na enkel- of gemengde verpakkings mag minder as 80 persent Inmaakgraad 1 vrugte bevat nie.
- (4) Ondergraad bestaan uit -
 - (a) perskes wat nie voldoen aan die minimum vereistes voorgeskryf vir Inmaakgraad 1 en Inmaakgraad 2 nie;
 - (b) enige besending perskes wat meer as 15 persent van die perskes in paragraaf (a) genoem;

Verpakking

- 4. Perskes bestem vir verwerking, ongeag vir watter doel, moet afsonderlik volgens kultivar in massahouers verpak word.

Al die houers van elke besending sal met lewering behoorlik geïdentifiseer word, d.w.s. produsente naam/nommer, kultivar en leweringsdatum.

Monsterneming

5.1 Monsterneming vir gradering

Ten einde die persentasie vrugte volgens die onderskeie grade soos voorgeskryf, in 'n besending perskes te bepaal, moet 'n finale monster wat op die volgende wyse geneem is, ondersoek word:

- (a) Neem ewekansig van die besending 'n voorlopige monster van -
 - (i) minstens 20 kg perskes uit 'n houer, indien die besending uit twintig of minder massahouers bestaan; en
 - (ii) minstens 40 kg perskes uit verskillende houers (met 'n riglyn van een monster per twintig massahouers), indien die besending uit meer as twintig massahouers bestaan;
- (b) Neem ewekansig uit die voorlopige monster 'n finale monster van minstens 20 kg perskes;
- (c) Neem minstens een verdere ewekansige monster indien insekbesmetting in die eerste monster gevind word;
- (d) Indien 'n produsent of verwerker die gradering van 'n tweede monster verlang, kan dit slegs geskied as die besending laer gradeer as 90% Inmaakgraad 1. Die gemiddelde resultaat van beide graderings sal dan in ag geneem word.

5.2 Hantering van vrugtemonsters vir die analise van chemiese residu

Neem uit die voorlopige monster soos beskryf onder paragraaf 1 hierbo, 'n monster van ongeveer een kilogram vrugte en plaas dit in 'n plastieksak. Hierna word die sakkie toegebind, genommer en bewaar. Die oorsprong van die monsters word in die voorgeskrewe rekordboek aangeteken en 'n kopie van die lys van die verskillende monsters word saam met die monsters aan die persoon oorhandig wat die monsters by die verskillende depots versamel. Die monsters word dan na die Laboratorium vervoer vir analise.

Indien gevind word dat 'n besending vrugte die voorgeskrewe maksimum residuvlakke ten opsigte van sekere chemikalieë soos in Addendum 1 uiteengesit, oorskry, word twee monsters van die betrokke kultivar in teenwoordigheid van verteenwoordigers van die Inmaakvrugte Produsente Vereniging, die verwerker en die produsent geneem en verseël voordat dit gestuur word aan die Laboratorium vir analise. Indien die monsters weer positief toets, word verdere besendings van die betrokke kultivar geweier totdat die betrokke boord se vrugte aan die voorgeskrewe vereistes voldoen. Vervolgens word elke besending van die produsent se vrugte gemonster en vir sy rekening ontleed. Indien die residuvlakke van die monsters weer die voorgeskrewe vereistes oorskry, word weer twee monsters van die betrokke kultivar(s) geneem vir analise. Indien die toetse positief is, sal geen verdere besendings vrugte van die betrokke kultivar wat deur die betrokke produsent geproduseer word, vir die res van die seisoen aanvaar word nie.

Bepaling van minimum kleur

6. Die Inmaakvrugte Produsente Vereniging se kleurkaart word gebruik ten einde die minimum kleur van perskes te bepaal.

Maksimum toelaatbare chemiese residu

7. Geen produsent sal verkoop en geen verwerker sal koop vir verwerking in 'n fabriek, plaaslik geproduseerde vars taaipitperskes, wat bevat -
 - (i) meer as die maksimum hoeveelheid residu van enige chemiese middel gemeld in Aanhangsel 1.
 - (ii) nie-geregistreerde chemiese middels waarvan residu op vrugte voorkom.

KLOUSULES MET BETREKKING TOT DIE GRADERING VAN VARS

PERE BESTEM VIR VERWERKING IN 'N FABRIEK

Woordomskrywing

1. In hierdie klousules tensy uit die samehang anders blyk, het 'n woord of uitdrukking die volgende betekenis -

"afwerking" die verwydering van 'n letsel nadat die peer geskil is;

"besending" met betrekking tot pere, 'n hoeveelheid pere van 'n spesifieke kultivar wat op 'n bepaalde tydstip afgelewer word onder dekking van dieselfde vragbrief, afleweringsbrief of ontvangsbewys;

"brix" die persentasie suiker gemeet met 'n refraktometer, aangepas vir temperatuur;

"chemiese residu" die oorblyfsel van enige chemiese middel wat op of in pere teenwoordig is soos bepaal deur die ontleding van monsters vrugte bestem vir inmaakdoeleindes;

"deursnee" die grootste deursnee van 'n peer, reghoekig aan die lengte-as gemeet;

"druk" drukspanning soos vasgestel deur middel van 'n Ballaufdrukmeter toegerus met 'n suier van 8 mm in deursnee;

"enkel- of gemengde verpakkings" ingemaakte vrugte verpakkings wat inmaakappelkose, -taaipitperskes of -pere in die vorm van heel vrugte, helftes, kwarte, skywe of dobbelsteentjies bevat en wat in een van genoemde vorms afsonderlik of gesamentlik met een of meer ander vrugsoort, in dieselfde houer verpak is;

"gesond" vry van insekbeskadiging, verrotting of bederf, fisiologiese agteruitgang of sigbare uitwendige of inwendige fisiologiese gebreke wat die gehalte van die verwerkte produk wesentlik mag benadeel;

"goedgevorm" die normale fatsoen van 'n redelike simmetries gevormde peer van enige kultivar, tipies van daardie kultivar;

"grenslynvrugte" pere wat die minimum of maksimum druk van 'n betrokke kultivar soos in klousule 3.(2)(f) en (g) voorgeskryf, met hoogstens 0,9 kg oorskry;

"insekbesmetting" met betrekking tot pere, inwendige of uitwendige beskadiging deur insekte met dien verstande dat larwes nie noodwendig aanwesig hoef te wees nie;

"kaart" die inmaakvrugtebedryf kaarte vir pere soos beskrywe word gebruik;

"kneusplekke" groot druk- of ander wonde wat die gehalte van die peer benadeel;

"kultivar-eg" dat pere van 'n spesifieke kultivar al die eienskappe het, wat tipies vir die betrokke kultivar is;

"letsels" uitwendige of inwendige sigbare gebreke, veroorsaak deur uiterlike faktore soos insekte, swamme, bakterieë, ryp, hael, wind, boord- of hanteringspraktyke of vervoer en waarvoor afwerking nodig is;

"ligte intensiteit" met betrekking tot kneusplekke en letsels, dat die letsels en kneusplekke skoon masjienskil d.w.s. vlakker as 1,6 mm op vrugoppervlak;

"medium intensiteit" met betrekking tot letsels en kneusplekke, dat die letsels en kneusplekke afwerking vereis, maar in totaal nie groter as 25 mm in deursnee is of dieper as 1,6 mm, maar vlakker as 5 mm, in vrugoppervlak is nie;

"pere" die vrugte van die boom Pyrus communis;

"skoon" vry van oortollige vuilheid, stof, sigbare spuitreste of ander oortollige vreemde stowwe;

"verwerking" inmaak of vervaardiging van verwerkte voedsel;

"vrug" vars pere wat bedoel is vir verwerking in 'n fabriek.

Omvang van klousules

2. Hierdie klousules is van toepassing op pere wat deur of ten behoeve van produsente daarvan, aan 'n inmaker/verwerker verkoop word.

Gradering

3. (1) Pere bestem vir verwerking na enkel- of gemengde verpakkings, word gradeer ooreenkomstig die spesifikasies van drie grade, naamlik Inmaakgraad 1, Inmaakgraad 2 en Ondergraad.

(2) Die spesifikasies vir Inmaakgraad 1 en Inmaakgraad 2 is soos volg:

Gehaltefaktor	Inmaakgraad 1	Inmaakgraad 2
(a) Minimum deursnee Deursnee: 57 – 60 mm	60 mm Met dien verstande dat 'n toegewing van 7½% vir die vruggroep 57 – 60 mm van toepassing sal wees	60 mm Met dien verstande dat 'n toegewing van 2½% vir die vruggroep 57 – 60 mm van toepassing sal wees
(b) Kultivar-egtheid	Kultivar-eg	Soos vir Inmaakgraad 1
(c) Vorm		
(i) Simmetrie	Kaart P19 met maksimum kleurkaart No. 4	Kaart P19 met maksimum kleurkaart No. 4
(ii) Misvormde kelkente	Misvormde kelkente op Bon Chretien kaart met maksimum van kleurkaart No. 4	Misvormde kelkente op Bon Chretien kaart met maksimum kleurkaart No. 5
(d) Insekbesmetting	Geen: Met dien verstande dat: (aa) ten opsigte van insekbesmetting 'n besending hoogstens 2 persent insekbesmette vrugte mag bevat; en (bb) sodanige persentasie vrugte as Ondergraad gegradeer sal word	Geen: Met dien verstande dat: (aa) ten opsigte van insekbesmetting 'n besending hoogstens 2 persent insekbesmette vrugte mag bevat; en (bb) sodanige persentasie vrugte as Ondergraad gegradeer sal word
(e) Letsels en kneusplekke:		
(i) Ligte intensiteit	Toelaatbaar	Nie van toepassing
(ii) Medium intensiteit	Geen	Toelaatbaar
(f) Druk (kg)	<u>Minimum</u> kg (lb)	<u>Minimum druk</u>
(i) Bon Chretien	7,2 (16) 10,4 (23)	Soos vir Inmaakgraad 1
(ii) Beurre Hardy	3,6 (8) 6,3 (14)	Soos vir Inmaakgraad 1
(iii) Clapp's Favourite	5,4 (12) 8,6 (19)	Soos vir Inmaakgraad 1
(iv) Packhams Triumph	4,5 (10) 7,7 (17)	Soos vir Inmaakgraad 1

Gehaltefaktor	Inmaakgraad 1	Inmaakgraad 2
(g) Grenslynvrugte	Geen: Met dien verstande dat – (aa) ‘n afwyking van hoogstens 5 persent (een vrug) toegelaat sal word; en (bb) indien die 5 persent oorskry word, die hele besending as Inmaakgraad 2 gegradeer sal word	Geen: Met dien verstande dat elke vrug laer as 6,3 kg (14 lb) 5 persent Ondergraad verteenwoordig
(h) Chemiese residu (verwys item 7 – <u>Maksimum toelaatbare chemiese residu</u>)	Geen: Met dien verstande dat – (aa) die maksimum toelaatbare chemiese residu met betrekking tot inmaakvrugte soos bepaal in item 7 nie oorskry word nie; en (bb) indien sodanige maksimum oorskry word, die hele besending afgekeur sal word	Soos vir Inmaakgraad 1

- (3) Geen besending pere bestem vir verwerking na enkel- of gemengde verpakings mag minder as 80 persent Inmaakgraad 1 vrugte bevat nie.
- (4) Ondergraad bestaan uit -
- (a) pere wat nie voldoen aan die minimum vereistes voorgeskryf vir Inmaakgraad 1 en Inmaakgraad 2 nie;
 - (b) enige besending pere wat meer as 15 persent van die vrugte in paragraaf (a) genoem;

Verpakking

4. Pere bestem vir verwerking, ongeag vir watter doel, moet afsonderlik volgens kultivar in massahouers verpak word:

Met dien verstande dat die rypheidsgraad van pere in dieselfde houer nie bomatig onegalig mag wees nie.

Al die houers van elke besending sal met lewering behoorlik geïdentifiseer word, d.w.s. produsente naam/nommer, kultivar en leweringsdatum.

Monsterneming

5.1 Monsterneming vir gradering

Ten einde die persentasie vrugte volgens die onderskeie grade soos voorgeskryf, in 'n besending pere te bepaal, moet 'n finale monster wat op die volgende wyse geneem is, ondersoek word:

- (a) Neem ewekansig van die besending 'n voorlopige monster van -
 - (i) minstens 20 kg pere uit 'n houer, indien die besending uit twintig of minder massahouers bestaan; en
 - (ii) minstens 40 kg pere uit verskillende houers, indien die besending uit meer as twintig massahouers bestaan;
- (b) Neem ewekansig uit die voorlopige monster 'n finale monster van minstens 20 kg pere;
- (c) Neem minstens een verdere ewekansige monster in die geval waar insekbesmetting in die eerste monster gevind word;
- (d) Indien 'n produsent of verwerker die gradering van 'n tweede monster verlang, kan dit slegs geskied as die besending laer gradeer as 90% Inmaakgraad 1. Die gemiddelde resultaat van beide graderings sal dan in ag geneem word.

5.2 Hantering van vrugtemonsters vir die analise van chemiese residu

Neem uit die voorlopige monster soos beskryf onder paragraaf 1 hierbo, 'n monster van ongeveer een kilogram vrugte en plaas dit in 'n plastieksak. Hierna word die sakkie toegebind, genommer en bewaar. Die oorsprong van die monsters word in die voorgeskrewe rekordboek aangeteken en 'n kopie van die lys van die verskillende monsters word saam met die monsters aan die persoon oorhandig wat die monsters by die verskillende depots versamel. Die monsters word dan na die Laboratorium vervoer vir analise.

Indien gevind word dat 'n besending vrugte die voorgeskrewe maksimum residuvlakke ten opsigte van sekere chemikalieë soos in Addendum 1 uiteengesit, oorskry, word twee monsters van die betrokke kultivar in teenwoordigheid van verteenwoordigers van die Inmaakvrugte Produsente Vereniging, die verwerker en die produsent geneem en verseël voordat dit gestuur word aan die Laboratorium vir analise. Indien die monsters weer positief toets, word verdere besendings van die betrokke kultivar geweier totdat die betrokke boord se vrugte aan die voorgeskrewe vereistes voldoen. Vervolgens word elke besending van die produsent se vrugte gemonster en vir sy rekening ontleed. Indien die residuvlakke van die monsters weer die voorgeskrewe vereistes oorskry, word weer twee monsters van die betrokke kultivar(s) geneem vir analise. Indien die toetse positief is, sal geen verdere besendings vrugte van die betrokke kultivar wat deur die betrokke produsent geproduseer word, vir die res van die seisoen aanvaar word nie.

Rypheidsbepaling

6. Die rypheid van pere word vasgestel deur die 20 vrugte wat ewekansig geneem word uit 'n 20 kg monster, ewekansig getrek uit 'n besending, te ondersoek.

'n Dun lagie skil word van 'n klein oppervlakte op die twee teenoorgestelde kante van elke vrug in die finale monster van 20 vrugte verwyder. Die druk van die vlees van elke vrug word bepaal deur op die plekke waar die skil verwyder is, druklesings met 'n drukmeter te neem.

Die pere in 'n besending word geag die regte rypheidstadium te hê as die gemiddelde van die twee druklesings van elke vrug in 'n monster getoets, voldoen aan die vereistes gestel ten opsigte van druk soos uiteengesit in klousules 3.(2)(f) en (g).

Maksimum toelaatbare chemiese residu

7. Geen produsent sal verkoop en geen verwerker sal koop vir verwerking in 'n fabriek, plaaslik geproduseerde vars pere, wat bevat -
- (i) meer as die maksimum hoeveelheid residu van enige chemiese middel gemeld in Aangangsel 1.
 - (ii) nie-geregistreerde chemiese middels waarvan residu op vrugte voorkom.
