



# Guide officiel du classement des grains

1<sup>er</sup> août 2006

## Régions

Région du Pacifique .....	Tél. : 604-666-0488 .....	Télec. : 604-666-8703
Région des Prairies .....	Tél. : 204-983-3308 .....	Télec. : 204-983-5382
Région de Thunder Bay .....	Tél. : 807-626-1400 .....	Télec. : 807-623-8701
Région de Bayport.....	Tél. : 519-436-3190 .....	Télec. : 519-436-3195
Région de l'Est .....	Tél. : 514-283-3873 .....	Télec. : 514-283-5050

## Centres de services

Brandon .....	Tél.: 204-726-7665.....	Télec. : 204-726-7676
Calgary .....	Tél. : 403-292-4210 .....	Télec. : 403-292-5075
Melville . .....	Tél. : 306-728-6820 .....	Télec. : 306-728-6821
Moose Jaw .....	Tél. : 306-692-2141 .....	Télec. : 306-694-1488
Saskatoon .....	Tél. : 306-975-5714 .....	Télec. : 306-975-4258
Weyburn .....	Tél. : 306-848-3350 .....	Télec. : 306-848-3353
Winnipeg .....	Tél. : 204-983-2790 .....	Télec. : 204-984-5131

**Qualité ● Service ● Innovation**



---

## 6. Orge

---

<b>Classes, types et variétés .....</b>	<b>6-3</b>
Classes .....	6-3
Maltage .....	6-3
Orge à grains nus .....	6-3
Orge à des fins générales .....	6-3
Types .....	6-3
Orge à deux rangs .....	6-3
Orge à six rangs .....	6-3
Orge d'autres types .....	6-3
<b>Détermination de la propreté commerciale .....</b>	<b>6-4</b>
<b>Détermination du taux d'impuretés .....</b>	<b>6-5</b>
Définitions .....	6-5
Impuretés non déclarées .....	6-5
Procédure normale de nettoyage .....	6-5
Composition des impuretés .....	6-6
Nettoyage pour améliorer le grade .....	6-6
Analyse facultative .....	6-7
<b>Classement .....</b>	<b>6-9</b>
Définitions importantes .....	6-9
Poids net de l'échantillon .....	6-9
Compte des grains (G) .....	6-9
Substances dangereuses dans les échantillons .....	6-9
Portion représentative aux fins de classement .....	6-10
Facteurs de classement .....	6-11
Altération sur pied (WEATH) .....	6-11
Autres céréales (OCG) .....	6-11
Autres types d'orge (BOOT) .....	6-11
Boulettes de terre (EP) .....	6-11
Boulettes de terre molles (SEP) .....	6-11
Charbon couvert et faux charbon nu (SMUT) .....	6-12
Ergot (ERG) .....	6-12
Excréments (EXCR) .....	6-13
Folle avoine (WO) .....	6-13
Gelée (FR) .....	6-13
Glumes adhérentes (ADHULLS) .....	6-14
Grain contaminé .....	6-14
Grains brûlés (FBNT) .....	6-14
Grains cassés (BKN) .....	6-14
Grains échauffés (HTD) .....	6-14
Grains fortement mildiousés (SEVMIL) .....	6-15
Grains fusariés (FUS DMG) .....	6-15
Grains germés (SPTD) .....	6-15
Grains minces (THIN) .....	6-16
Grains pelés et cassés (PLD BKN) .....	6-17
Grains pourris (ROT KRNL) .....	6-17
Grains ventrus et minces (PLMP, THIN) .....	6-17
Graines inséparables (INSEP SDS) .....	6-18
Granulés d'engrais (FERT PLTS) .....	6-19

Mildiou (MIL).....	6-19
Odeur (ODOR).....	6-20
Pierres (STNS) .....	6-21
Poids spécifique (TWT).....	6-23
Sclérotiniose (SCL).....	6-23
Semence traitée et autres produits chimiques.....	6-23
Variétés à glumes adhérees .....	6-24
<b>Facteurs déterminants des grades primaires .....</b>	<b>6-25</b>
Orge brassicole, Ouest/Est canadien (OC/EC) .....	6-25
Orge brassicole, Ouest/Est canadien (OC/EC), suite .....	6-26
Orge à grains nus, Ouest/Est canadien (OC/EC) .....	6-27
Orge à des fins générales, Ouest/Est canadien (OC/EC).....	6-29
<b>Exportations .....</b>	<b>6-31</b>
Commercialement propre .....	6-31
Non commercialement propre (NCC) .....	6-31
Classement.....	6-31
<b>Facteurs déterminants des grades d'exportation .....</b>	<b>6-32</b>

---

## Classes, types et variétés

### Classes

L'orge est divisée en trois classes en fonction de son utilisation finale : orge brassicole, orge à grains nus et orge destinée à des fins générales.

### Maltage

L'orge brassicole est une classe à double fin. Si la récolte ne peut être vendue à prime aux fins de maltage et de brassage, elle sert à l'alimentation animale. Chaque année, il n'y a qu'environ 20 % de la production de l'orge brassicole qui est réellement *sélectionnée* aux fins de maltage. Le restant, soit 80 % de la production, est écoulé sur le marché intérieur comme alimentation animale, ou exporté comme orge fourragère. L'orge fourragère enregistrée ne convient pas au maltage ni au brassage et peut servir seulement comme alimentation animale.

Il y a trois grades d'orge de maltage, *Extra spéciale*, *Extra* et *Extra Standard*. L'orge sélectionnée aux fins de maltage qui ne satisfait pas aux caractéristiques d'un de ces grades est classée *Orge, Échantillon Extra OC/EC à deux rangs* ou *à six rangs* - « *Facteur* ».

### Orge à grains nus

L'orge à grains nus sert principalement à l'alimentation animale, surtout aux porcs, mais cette variété est également destinée à la consommation humaine. La glume des variétés d'orge à grains nus est très branlante, et elle se détache normalement durant la moisson.

Il existe deux grades d'orge à grains nus, *Extra* et *Standard*. L'orge à grains nus non sélectionnée peut être classée *Standard*.

### Orge à des fins générales

Les grades d'orge destinée à des fins générales comprennent l'orge non sélectionnée aux fins de maltage.

### Types

#### Orge à deux rangs

L'épi de l'orge à deux rangs porte deux rangées de grains sur sa longueur.

#### Orge à six rangs

L'épi de l'orge à six rangs porte six rangées de grains sur sa longueur, divisées en deux groupes de trois grains chacun.

#### Orge d'autres types

Dans l'orge à deux rangs, l'orge d'autres types est toute variété d'orge à six rangs. Dans l'orge à six rangs, l'orge d'autres types est toute variété d'orge à deux rangs.

## Détermination de la propreté commerciale

Tous les échantillons doivent être analysés pour déterminer s'ils sont commercialement propres avant d'évaluer le taux d'impuretés. L'analyse des échantillons qui ne sont **clairement** pas commercialement propres peut se résumer par une évaluation visuelle. Si, par exemple, il n'y a aucun doute qu'un échantillon contient plus de 0,1 % de petites graines sans le faire passer au tarare Carter conformément à la procédure qui suit et sans peser les petites graines, on peut suivre la procédure *Détermination du taux d'impuretés* s'appliquant aux grades primaires. Si la propreté commerciale de l'échantillon est incertaine, l'échantillon doit être analysé conformément à la procédure indiquée ci-dessous (les étapes n<sup>os</sup> 1 à 4) afin que l'on puisse confirmer que l'échantillon n'est pas commercialement propre avant la détermination du taux d'impuretés.

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon pour obtenir une portion représentative.
  - Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
  - Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.
2. Passez l'échantillon au tarare Carter réglé comme suit :

Commande d'alimentation	n° 5
Commande pneumatique	n° 3
Crible	aucun
Tamis supérieur	à trous ronds n° 4,5
Tamis du centre	plateau vide
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt

3. Pesez les petites graines qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5 et calculez le pourcentage pour déterminer si l'échantillon répond à la caractéristique commercialement propre du grade concernant les petites graines (1<sup>re</sup> colonne du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation de l'orge).
4. Ajoutez toute la matière qui passe au tamis à trous ronds n° 4,5 aux poussières et aux paillettes extraites par aspiration et calculez le pourcentage pour déterminer si l'échantillon répond à la caractéristique commercialement propre du grade concernant le total des petites graines, des impuretés légères, des poussières et des paillettes (2<sup>e</sup> colonne du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation de l'orge).

Si le taux de l'un ou l'autre des facteurs établi en suivant les étapes n<sup>os</sup> 1 à 4 est supérieur aux caractéristiques indiquées dans les colonnes n<sup>os</sup> 1 ou 2 du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation de l'orge, l'échantillon sera considéré comme n'étant pas commercialement propre. On établira le taux d'impuretés des échantillons non commercialement propres en suivant la procédure *Détermination du taux d'impuretés*.

---

## Détermination du taux d'impuretés

### Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant la procédure de nettoyage décrite dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

1. Suivez la *Procédure normale de nettoyage* pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.
2. Suivez la procédure de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après le nettoyage normal.

### Impuretés non déclarées

- ▲ **Important** : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :
- Orge, Échantillon OC/EC- Grains brûlés,
  - Orge, Échantillon - Grains récupérés,
  - Orge, Échantillon - Grains condamnés.

### Procédure normale de nettoyage

- ▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 5
Commande pneumatique	n° 6
Crible	n° 6
Tamis supérieur	à sarrasin n° 6
Tamis du centre	à sarrasin n° 5
Tamis inférieur	plateau vide
Nettoyeur du tamis	arrêt

2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.
  - Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
  - Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.
3. Mettez le tarare Carter en marche.
4. Versez l'échantillon dans la trémie.
5. Après le passage de l'échantillon dans la machine, mettez le nettoyeur du tamis en marche pendant 2 à 3 secondes pour extraire les grains coincés dans le tamis.
6. Arrêtez le tarare.
7. Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.

▲ **Important** : Ce sont les réglages normaux. Lorsque vous aspirez l'orge destinée à des fins générales, assurez-vous de ne pas extraire l'orge légère de l'échantillon.

Si les matières aspirées contiennent de l'orge légère :

1. Remettez les matières dans l'échantillon.
  2. Réglez de nouveau le tarare Carter en mettant la commande pneumatique à un réglage inférieur pour extraire les impuretés légères seulement.
  3. Passez-les de nouveau au tarare Carter.
8. Enlevez le bac d'aspiration.
  9. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

### Composition des impuretés

Les impuretés comprennent :

- les matières extraites par le crible n° 6;
- les matières légères extraites par aspiration;
- les matières qui sont extraites par le tamis à sarrasin n° 5;
- un maximum de 10 % de boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé;
- les matières extraites à la suite d'un *Nettoyage pour améliorer le grade*.

### Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Le nettoyage pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

1. À la suite du nettoyage normal, examinez les matières à extraire et choisissez l'équipement en fonction de ces matières. Voir la liste d'équipement au tableau *Nettoyage pour améliorer le grade—orge*.
2. Tamisez l'échantillon à la main, ou passez l'échantillon au tarare Carter, selon les matières.

- ▲ **Important** : Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm.

3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

### Nettoyage pour améliorer le grade—orge

Matières à extraire	Équipement	Incidence sur la composition des impuretés
Barbes attachées	Frottement des mains Tarare Carter pour l'aspiration	Enlève les barbes. Sépare les barbes détachées de l'échantillon d'analyse. Les barbes enlevées sont comprises dans les impuretés
Charbon couvert et faux charbon nu	Tarare Carter, en réglant selon la <i>Procédure normale de nettoyage</i> , mais en mettant la commande pneumatique à la position n° 7	Si le pourcentage en poids des matières extraites est <ul style="list-style-type: none"> <li>• inférieur à 2,0 % du poids brut de l'échantillon, ajoutez-les aux impuretés;</li> <li>• de 2,0 % ou plus du poids brut de l'échantillon, envoyer l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains aux fins d'examen.</li> </ul>
Folle avoine, orge échaudée et ray-grass	Tamis manuel métallique n° 9 x 9	Dans le cas d'orge brassicole et d'orge extra à grains nus, la folle avoine, l'orge échaudée et le ray-grass au-dessus de la tolérance du grade est comprise dans les impuretés.
Grosses graines	Tamis manuel à sarrasin n° 6	Les grosses graines sont : <ul style="list-style-type: none"> <li>• les graines qui ne passent pas au tamis à trous ronds n° 4,5;</li> <li>• les grains autres que les céréales, tels que les pois, les haricots, le maïs, le lin et le sarrasin cultivé;</li> <li>• l'herbe à poux et le sarrasin de Tartarie.</li> </ul>

### Analyse facultative

Lorsqu'un expéditeur demande un nettoyage spécial d'une wagonnée de grain à un silo terminal ou de transbordement et que le directeur du silo est d'accord, la CCG analyse les impuretés pour vérifier la présence d'autres grains. Le pourcentage et le grade des autres grains contenus dans les impuretés sont consignés et les stocks du silo sont recalculés selon les résultats de l'analyse. La demande de l'expéditeur et le consentement du directeur de silo doivent être présentés par écrit à la CCG avant qu'une telle analyse ne soit effectuée.

### Procédure

1. Analysez l'échantillon officiel.
2. Inscrivez les informations suivantes sur les documents d'inspection :
  - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade d'orge.
  - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des grains extraits des impuretés.
  - Le pourcentage des impuretés.

Par exemple,

*95,0 % d'orge OC n° 1;*

*4,0 % de graine de moutarde chinoise cultivée Canada n° 1;*

*1,0 % d'impuretés*

---

## **Classement**

### **Définitions importantes**

#### **Poids net de l'échantillon**

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net.

#### **Compte des grains (G)**

Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain dans un échantillon de 500 g.

- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.
- Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

#### **Substances dangereuses dans les échantillons**

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. La définition de substances dangereuses que renferme le Règlement les identifie comme « tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant ».

## Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque la concentration du facteur de classement est . . .	Utilisez alors une . . .
faible	portion de taille optimum
élevée	portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure).

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

### Portion représentative de l'orge aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Altération sur pied	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Autres céréales	50	100	250
Autres types d'orge	10	10	10
Boulettes de terre molles	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Charbon couvert et faux charbon nu	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Ergot	500	1000	1000
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Folle avoine	50	100	250
Gelée	25	100	100
Glumes adhérees	100	250	250
Grains brûlés	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Grains cassés	25	50	50
Grains échauffés	25	100	100
Grains fortement mildiousés	50	100	100
Grains fusariés	25	100	100
Grains germés	25	25	25
Grains pelés et cassés	50	100	100
Grains pourris	50	250	100
Grains ventrus et minces	250	250	250
Graines inséparables	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	500	1000	1000
Sclérotinose	500	1000	1000
Variétés à glumes adhérees	50	100	250

## Facteurs de classement

### Altération sur pied (WEATH)

Les grains tachés par les intempéries sont décolorés par altération, étant alors d'un jaune très foncé ou d'un brun pâle. Les grains fortement abîmés par les intempéries sont fortement décolorés. Ils pourraient être d'un brun foncé, fortement tachés ou nettement délavés, et ils peuvent également être mildiousés. Tenez compte du nombre de grains atteints et l'état de ces grains au moment où vous déterminez la couleur générale de l'échantillon.

#### Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse
----------------------------------	----------------------------------	--------------------------------------

---

### Autres céréales (OCG)

Les autres céréales dans l'orge comprennent le blé, le seigle, l'avoine ou le triticales qui restent dans l'échantillon nettoyé.

#### Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g	Optimum—100 g	Exportation—250 g
--------------	---------------	-------------------

---

### Autres types d'orge (BOOT)

Dans l'orge à deux rangs, les autres types d'orge se rapportent à toute variété d'orge à six rangs. Dans l'orge à six rangs, les autres types d'orge se rapportent à l'orge à deux rangs.

#### Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—10 g	Optimum—10 g	Exportation—10 g
--------------	--------------	------------------

---

### Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression légère. Voir *Pierres*.
  - Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère. Voir *Boulettes de terre molles*.
- 

### Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont

- les boulettes qui s'effritent en poussières fines sous pression légère exercée par un doigt seulement – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des *Pierres*;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

#### Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse
----------------------------------	----------------------------------	--------------------------------------

## Procédure

1. Retirez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de l'échantillon nettoyé.
2. Les boulettes de terre molles qui représentent 10,0 % ou moins de l'échantillon sont considérées comme impuretés.
3. Dans les cas où les boulettes de terre molles représentent plus de 10,0 % du poids net, classez *Orge, Échantillon OC/EC – Mélange*.

---

## Charbon couvert et faux charbon nu (SMUT)

Aucune tolérance numérique ne s'applique au charbon. Au moment de considérer le charbon comme facteur de classement, tenez compte

- de l'ampleur des marques de charbon sur les grains;
- du nombre de morceaux couverts de charbon qui restent dans l'échantillon nettoyé.

### Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon  
d'analyse

Optimum—échantillon  
d'analyse

Exportation—échantillon  
d'analyse

Si l'échantillon . . .	Le grade est alors . . .		
	Orge brassicole	Orge à grains nus	Orge à des fins générales
contient environ 5G de charbon couvert et aucun grain marqué	<i>Orge extra à deux rangs ou à six rangs OC/EC</i>	<i>Orge standard à grains nus OC/EC</i>	<i>Orge OC/EC n° 1</i>
contient de nombreux morceaux de charbon couvert et de grains marqués de charbon	<i>Orge extra standard à deux rangs ou à six rangs OC/EC</i>	<i>Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Charbon</i>	<i>Orge OC/EC n° 2</i>
est fortement contaminé	<i>Orge, Échantillon à deux rangs ou à six rangs - Charbon OC/EC</i>	<i>Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Charbon</i>	<i>Orge, Échantillon OC/EC Charbon</i>

---

## Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

### Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum—1000 g

Exportation—1000 g

### Procédure

Dans le cas de grades d'orge à grains nus *EC* et *OC*

- Si le nombre de grains ergotés n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains ergotés est excessif, déterminez le poids de l'ergot comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Dans le cas de tous les autres grades *OC*

Déterminez le poids des grains ergotés comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

---

### Excrétions (EXCR)

- ▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

#### Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon  
d'analyse

Optimum—échantillon  
d'analyse

Exportation—échantillon  
d'analyse

---

### Folle avoine (WO)

La folle avoine est une mauvaise herbe graminée annuelle. La couleur des grains de la folle avoine peut varier, allant de blanc à noir. Ses grains sont normalement plus étroits que ceux de l'avoine cultivée, et ils ont à la base une cicatrice oblique, circulaire et déprimée, que l'on appelle parfois une *cicatrice circulaire*, et une barbe courbée et spiralée.

#### Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—250 g

---

### Gelée (FR)

Dans le cas des variétés avec glumes—Les grains gelés ont le dos nettement encoché, et la glume est normalement branlante. Les grains qui sont légèrement ridés à la suite d'une gelée ne sont pas considérés comme étant atteints par la gelée.

Dans le cas des variétés à grains nus—Les grains gelés sont fortement ridés et les albumens sont translucides.

- ▲ **Important** : Déterminez d'abord les grains gelés et les *Grains pelés et cassés*. Procédez ensuite au calibrage de l'échantillon. Le processus de calibrage tend à peler les grains.

#### Portion représentation aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

#### Procédure - Grades d'orge brassicole et d'orge à grains nus

1. Utilisez une portion représentative d'au moins 25 g de l'échantillon nettoyé.
2. Déterminez le pourcentage des grains gelés.

---

### Glumes adhérees (ADHULLS)

Dans le cas d'orge standard à grains nus seulement. Les glumes adhérees se rapportent aux glumes des grains des variétés d'orge à grains nus qui n'ont pas été enlevées durant la moisson. Voir *Variétés à glumes adhérees*.

#### Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—250 g

Exportation—250 g

---

### Grain contaminé

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Dans la *Loi sur les grains du Canada*, le grain contaminé est défini comme suit : État des grains qui contiennent une substance en quantité telle qu'ils sont impropres à la consommation humaine et animale ou qui sont falsifiés au sens des règlements pris en vertu des paragraphes B.01.046(1) et B.15.002(1) et de l'article B.15.001 de la *Loi sur les aliments et drogues*.

Les échantillons jugés contaminés par le Laboratoire de recherches sur les grains, en consultation avec l'inspecteur en chef des grains du Canada, sont classés *Orge, Échantillon condamné*.

---

### Grains brûlés (FBNT)

Les grains carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Une coupe transversale d'un grain brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression.

#### Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum—échantillon  
d'analyse

Exportation—échantillon  
d'analyse

---

### Grains cassés (BKN)

Les grains cassés sont les morceaux de grains dont la grosseur est inférieure aux trois quarts d'un grain entier et les grains dont le germe est arraché.

#### Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—50 g

Exportation—50 g

---

### Grains échauffés (HTD)

Les grains échauffés ont la couleur ou l'odeur caractéristique du grain qui s'est détérioré durant l'entreposage ou qui a été endommagé par séchage artificiel. La glume qui recouvre le germe des grains échauffés paraît souvent décolorée, passant à un brun doré.

#### Portion perlée représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

---

### **Procédure**

La portion représentative de l'échantillon nettoyé est passée à la machine à perler l'orge pour une période allant jusqu'à 10 secondes. Lorsque les grains d'orge sont dépouillés de leur glume par perlage, le germe paraît rouge ou brun. L'importance accrue des dommages entraîne une décoloration rougeâtre plus répandue du grain perlé.

---

### **Grains fortement mildiousés (SEVMIL)**

Les grains fortement mildiousés se rapportent aux grains fortement noircis par le mildiou. Voir *Mildiou*. Comptez les grains fortement mildiousés en combinaison avec les grains échauffés et pourris.

#### **Portion représentative aux fins d'analyse**

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

---

### **Grains fusariés (FUS DMG)**

Les grains d'orge fusariés sont décolorés par des incrustations roses, orange ou noires de moisissure provoquée par la fusariose. Au grossissement, les incrustations noires semblent être soulevées au-dessus de la surface du grain et sont entourées d'une moisissure blanche. Les incrustations noires peuvent être enlevées par grattement.

Il faut faire appel à votre jugement lorsque vous identifiez les grains atteints d'une moisissure provoquée par la fusariose. Seuls les grains répondant à cette description doivent être désignés comme étant fusariés.

#### **Portion représentative aux fins d'analyse**

Minimum—25 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

### **Procédure**

Confirmez la présence d'une moisissure provoquée par la fusariose en utilisant une lentille de grossissement 10.

---

### **Grains germés (SPTD)**

Les grains germés démontrent visiblement des traces d'une germination.

#### **Procédure à suivre pour les grades d'orge brassicole**

1. Prélevez une portion représentative d'au moins 25 g.
2. Passez l'échantillon à la machine à perler pendant deux à trois secondes.
3. Analysez l'échantillon légèrement perlé pour détecter la présence d'une germination.

#### **Grades d'orge destinée à des fins générales**

Analysez sans effectuer le perlage.

#### **Portion représentative aux fins d'analyse**

Minimum—25 g

Optimum—25 g

Exportation—25 g

---

---

## Grains minces (THIN)

Le calibrage est le processus par lequel le pourcentage en poids des grains minces est déterminé. Pour effectuer le calibrage de l'orge brassicole, voir *Grains ventrus et minces*.

Les grains minces sont les grains qui passent au tamis à fentes n° 5. Ils constituent un facteur de classement pour l'orge brassicole et l'orge à grains nus.

- ▲ **Important** : Déterminez d'abord le nombre de grains gelés et de grains pelés et cassés. Procédez ensuite au calibrage de l'échantillon. Le calibrage tend à peler les grains.

Dans le cas des grades d'orge à grains nus—L'aspect général de l'échantillon et les facteurs autres que son calibre sont considérés au moment du classement. Il faut accorder le bénéfice du doute en classant des échantillons qui sont évidemment sains mais qui répondent difficilement aux critères du calibre.

### Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—250 g

Exportation—250 g

### Procédure

1. Obtenez une portion représentative d'au moins 250 g de l'échantillon nettoyé.
2. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 5
Commande pneumatique	arrêt
Crible	aucun
Tamis supérieur	aucun
Tamis du centre	à fentes n° 5
Tamis inférieur	plateau vide
Nettoyeur du tamis	arrêt

3. Passez la portion représentative une fois au tarare Carter.
4. Lorsque la masse de l'échantillon est passée aux tamis, actionnez le nettoyeur du tamis de cinq oscillations seulement pour dégager les grains coincés.

▲ **Important** : Ne tapez pas sur les tamis pour dégager les grains coincés.

5. Pesez les grains minces qui passent au tamis à fentes n° 5.

---

### Grains pelés et cassés (PLD BKN)

Les grains pelés se caractérisent par au moins un des facteurs suivants :

- un tiers ou plus de la glume est enlevé, y compris les grains d'orge à grains nus;
- le germe est entièrement exposé;
- la glume est fortement effilée ou brisée au-dessus du germe, sans évidence de germination;
- la glume est enlevée le long des deux côtés.

Les grains cassés sont les morceaux de grains dont la grosseur est inférieure aux trois quarts d'un grain entier et les grains dont le germe est arraché.

- ▲ **Important** : Déterminez d'abord les grains gelés et les grains pelés et cassés. Procédez ensuite au calibrage de l'échantillon. Le calibrage tend à peler les grains.

#### Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

---

### Grains pourris (ROT KRNL)

Les grains pourris sont décolorés, gonflés, mous et spongieux par suite d'une décomposition provoquée par des champignons ou des bactéries. Comptez les grains pourris en combinaison avec les grains fortement mildiousés et échauffés.

#### Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—250 g

Exportation—100 g

---

### Grains ventrus et minces (PLMP, THIN)

Le calibrage est le processus utilisé pour déterminer les grains ventrus et minces.

- Les grains ventrus sont les grains qui ne passent pas au tamis à fentes n° 6 ou qui y restent coincés. Ces grains constituent un facteur de classement s'appliquant à l'orge brassicole seulement.
- Les grains minces sont les grains qui passent au tamis à fentes n° 5. Ces grains constituent un facteur de classement s'appliquant à l'orge brassicole et à l'orge à grains nus.

- ▲ **Important** : Déterminez d'abord le nombre de grains gelés et de grains pelés et cassés. Procédez ensuite au calibrage de l'échantillon. Le calibrage tend à peler les grains.

## Procédure de calibrage

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, obtenez une portion représentative d'au moins 250 g de l'échantillon nettoyé.
2. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 5
Commande pneumatique	arrêt
Crible	aucun
Tamis supérieur	à fentes n° 6
Tamis du centre	à fentes n° 5
Tamis inférieur	plateau vide
Nettoyeur du tamis	arrêt

3. Passez la portion représentative une fois au tarare Carter.
4. Dès que la masse de l'échantillon est passée aux tamis, actionnez le nettoyeur du tamis de cinq oscillations seulement pour dégager les grains coincés.  
**▲ Important :** Il ne faut pas taper sur les tamis pour dégager les grains coincés.
5. Retirez chaque tamis de l'appareil avec soin.
6. Dégagez les grains coincés de chaque tamis et ajoutez-les à l'orge qui a passé à ce tamis.
7. Pesez séparément
  - les grains ventrus coincés ou sur le tamis à fentes n° 6;
  - les grains minces passant au tamis à fentes n° 5.

### Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—250 g

Exportation—250 g

---

## Graines inséparables (INSEP SDS)

Les graines inséparables sont les grosses graines qui ne sont pas extraites par nettoyage. Il s'agit normalement de grosses graines. Voir *Glossaire*.

### Portion représentative aux fins d'analyse

#### —grades d'orge brassicole et d'orge à grains nus

Minimum—100 g

Optimum—échantillon  
d'analyse

Exportation—échantillon  
d'analyse

### Portion représentative aux fins d'analyse

#### —grade d'orge à des fins générales

Minimum—100 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

### Procédure

- Déterminez comme impurétés si elles sont extraites par *Nettoyage pour améliorer le grade*.
- Les grades d'orge brassicole et d'orge à grains nus ne peuvent contenir des grosses graines oléagineuses telles que les graines de tournesol, les graines de carthame ou les graines de soja.

---

### Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont habituellement petits, ronds et blancs, ou encore d'une forme irrégulière et roses ou rouges. On ne considère pas les granulés d'engrais comme matière dangereuse, mais il n'existe aucun moyen de s'assurer, lors de l'inspection visuelle, que des objets ressemblant à des granulés d'engrais ne sont pas un autre contaminant.

#### Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse
----------------------------------	----------------------------------	--------------------------------------

### Procédure

- Retirez à la main les granulés d'engrais et déterminez-en la concentration par rapport au poids net de l'échantillon d'analyse.
- Les granulés d'engrais sont considérés comme des pierres lorsque leur concentration ne dépasse pas 1,0 % du poids net de l'échantillon.
- Les échantillons qui contiennent des granulés d'engrais à une concentration supérieure à 1,0 % du poids net de l'échantillon sont classés *Orge, retenue IP, Soupçonnée grain contaminé*.

**Remarque :** Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons contenant des granulés d'engrais.

---

### Mildiou (MIL)

Le mildiou est la condition fongique qui se développe dans le grain non battu, normalement lorsqu'il y a excès d'humidité. Les grains atteints sont de couleur grisâtre et leur qualité est amoindrie. Il faut tenir compte du nombre de grains atteints et de l'ampleur des dégâts au moment de l'évaluation. Voir *Grains fortement mildiousés*.

---

## Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

### Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon  
d'analyse

Optimum—échantillon  
d'analyse

Exportation—échantillon  
d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a . . .	Le grade est alors . . .
une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	<i>Orge extra standard à deux rangs ou à six rangs OC/EC</i> <i>Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Odeur</i> <i>Orge, Échantillon OC/EC - Odeur</i>
une odeur distincte d'échauffement	<i>Orge extra standard à deux rangs ou à six rangs OC/EC</i> <i>Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Grains échauffés</i> <i>Orge, Échantillon OC/EC - Échauffés</i>
une odeur distincte de brûlé	<i>Orge extra standard à deux rangs ou à six rangs OC/EC</i> <i>Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Grains brûlés</i> <i>Orge, Échantillon OC/EC - Grains brûlés</i>

---

## Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toute matière non toxique de consistance semblable. Les granulés d'engrais durs sont considérés comme des pierres lorsqu'ils représentent 1,0 % ou moins du poids net de l'échantillon. (Voir *Granulés d'engrais* pour connaître la procédure à suivre quand les échantillons contiennent des granulés d'engrais.)

### Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum—1000 g

Exportation—1000 g

### Procédure

1. Retirez à la main les pierres de la portion représentative de l'échantillon nettoyé.
2. Établissez la teneur en pierres du poids de l'échantillon nettoyé.
  - Dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent une quantité de pierres supérieure à la tolérance du *grade de base*, jusqu'à un maximum 2,5 %, sont classés *Orge, Rejetée (grade de base) – Pierres*. Le grade de base renvoie au grade défini dans le *Règlement sur les grains du Canada* (grades énumérés dans la première colonne des tableaux de facteurs déterminant les grades primaires) qui serait attribué à l'échantillon s'il était exempt de pierres.
  - Dans l'Est du Canada, les échantillons qui contiennent une quantité de pierres supérieure à la tolérance d'un grade donné se voient attribuer le grade inférieur. Les échantillons qui contiennent des pierres en quantité supérieure à la tolérance du grade moindre défini par règlement, jusqu'à un maximum de 2,5 %, sont classés *Orge, Échantillon EC – Pierres*.
  - Dans l'Est et dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent plus de 2,5 % de pierres sont classés *Orge, Échantillon – Récupérés*.

---

Exemples : Ouest du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de l'Orge à grains nus de l'Ouest canadien

Nom de grade	Pierres %
Extra à grains nus à deux rangs OC	2G
Extra à grains nus à six rangs OC	2G
Standard à grains nus OC	5G

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Grade de base : ..... *Orge extra à grains nus OC à deux rangs*

Raison pour l'attribution du grade de base : ...Tachés

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada
4G de pierres	<i>Orge extra à grains nus à deux rangs OC, Rejetée – Pierres</i>
10G de pierres	<i>Orge extra à grains nus à deux rangs, OC Rejetée – Pierres</i>
3,0 % de pierres	<i>Orge, Échantillon – Récupérés</i>

---

Exemples : Est du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de l'Orge à grains nus de l'Est canadien

Nom de grade	Pierres %
Extra à grains nus à deux rangs EC	2G
Extra à grains nus à six rangs EC	2G
Standard à grains nus EC	5G

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Grade de base : ..... *Orge extra à grains nus EC à deux rangs*

Raison pour l'attribution du grade de base : ...Tachés

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Est du Canada
4G de pierres	<i>Orge standard à grains nus EC</i>
10G de pierres	<i>Orge à grains nus, Échantillon EC - Pierres</i>
3,0 % de pierres	<i>Orge, Échantillon – Récupérés</i>

---

## Poids spécifique (TWT)

Le poids spécifique est le poids d'un volume mesuré de grain exprimé en kilogrammes par hectolitre. Si un échantillon d'orge contient des grains auxquels la barbe est attachée, ce qui réduit le poids spécifique et influe sur le grade, voir la procédure *Nettoyage pour améliorer le grade*.

---

## Sclérotiniose (SCL)

La sclérotiniose est le champignon qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle *sclérotés*. La texture de la surface est grossière, la couleur de l'extérieur de ces masses varie, d'un noir foncé à gris à blanc, et l'intérieur est d'un blanc pur.

### Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum—1000 g

Exportation—1000 g

---

## Semence traitée et autres produits chimiques

### Semence traitée

La semence traitée est un grain ayant été enrobé d'un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Les enrobages contiennent un colorant pour rendre la semence traitée visuellement apparente. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles relatives aux couleurs utilisées pour le traitement pesticide appliqué aux semences sont le rose ou le rouge pour les céréales et le bleu layette ou le vert pour le canola. Les semences enrobées d'inoculant peuvent présenter des taches vertes. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect gras ou poudreux. L'enrobage peut avoir l'apparence de petites taches sur la semence ou la recouvrir entièrement.

### Autres produits chimiques

Les autres produits chimiques se rapportent à tout autre résidu chimique qui adhère au grain ou qui se trouve dans l'échantillon ainsi qu'aux échantillons qui dégagent une odeur de produit chimique quelconque.

- ▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

### Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon  
d'analyse

Optimum—échantillon  
d'analyse

Exportation—échantillon  
d'analyse

Si l'on soupçonne que les grains d'un échantillon ont été traités avec un pesticide, un dessiccant ou un inoculant, ou si l'échantillon contient des produits chimiques autres que des granulés d'engrais, l'échantillon est classé *Orge, retenue IP, Soupçonné grain contaminé*.

**Remarque** : Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons soupçonnés de contenir des granulés d'engrais ou d'autres produits chimiques.

---

**Variétés à glumes adhérees**

Dans le cas d'orge extra à grains nus—les variétés à glumes adhérees sont considérées comme *Autres céréales*.

Dans le cas d'orge standard à grains nus—les variétés à glumes adhérees comprennent tous les grains des variétés à grains vêtus.

**Portion représentative aux fins d'analyse**

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—250 g

## Facteurs déterminants des grades primaires

### Orge brassicole, Ouest/Est canadien (OC/EC)

Nom de grade	Norme de qualité				Dommages					
	Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	Variété	Condition	Autres types d'orge %	Brûlés %	Gelée %	Fusariés %	Échauffés, pourris, fortement mildiousés %	Pelés et cassés %	Germés %
Extra spéciale OC/EC à deux rangs	63 (303)	Toute variété sélectionnée de la classe d'orge brassicole OC/EC à deux rangs désignée comme telle par arrêté de la Commission	Raisonnement sain, passablement bien mûri, peut être modérément taché par les intempéries mais non fortement décoloré	1	Aucun	0,2	Aucun	Aucun	4	Aucun
Extra spéciale OC/EC à six rangs	62 (298)	Toute variété sélectionnée de la classe d'orge brassicole OC/EC à six rangs désignée comme telle par arrêté de la Commission	Raisonnement sain, passablement bien mûri, peut être modérément taché par les intempéries mais non fortement décoloré	1	Aucun	0,2	Aucun	Aucun	4	Aucun
Extra OC/EC à deux rangs	61 (293)	Toute variété sélectionnée de la classe d'orge brassicole OC/EC à deux rangs désignée comme telle par arrêté de la Commission	Passablement sain, peut être légèrement immature et modérément taché par les intempéries ou décoloré	3	Aucun	1	0,2	Aucun	6	0,5
Extra OC/EC à six rangs	60 (288)	Toute variété sélectionnée de la classe d'orge brassicole OC/EC à six rangs désignée comme telle par arrêté de la Commission	Passablement sain, peut être légèrement immature et modérément taché par les intempéries ou décoloré	3	Aucun	1	0,2	Aucun	6	0,5
Extra standard OC/EC à deux rangs ou à six rangs	Aucun minimum	Toute variété sélectionnée de la classe d'orge brassicole OC/EC à deux rangs ou d'orge brassicole OC/EC à six rangs désignée comme telle par arrêté de la Commission	Exclu des autres grades d'orge brassicole en raison de taches dues aux intempéries ou d'une décoloration et odeurs désagréables	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	0,2	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les caract. de l'orge extra standard à deux rangs ou à six rangs OC/EC ne sont pas satisfaites, classez		Les variétés non désignées sélectionnées aux fins de maltage ne sont admissibles qu'au grade <i>Orge, Échantillon OC/EC à deux rangs/à six rangs - Variété</i>					<i>Orge, Échantillon, à deux rangs ou à six rangs OC/EC - Fusariés</i>			

Remarque : L'orge qui n'est pas sélectionnée pour le maltage est classée, selon sa qualité, dans l'un des grades « à des fins générales ».

### Orge brassicole, Ouest/Est canadien (OC/EC), suite

Nom de grade	Calibrage		Matières étrangères								
	Ventrus %	Mincés %	Ergot %		Excrétions %	Graines inséparables %	Autres céréales %	Sclérotinose %	Pierres %	Folle avoine %	Total %
			OC	EC							
Extra spéciale OC/EC à deux rangs	85	3	Aucun	Aucun	0,01	0,2 Exempt de grosses graines oléagineuses	1	0,01	0,02	0,2	1,0
Extra spéciale OC/EC à six rangs	75	4	Aucun	Aucun	0,01	0,2 Exempt de grosses graines oléagineuses	1	0,01	0,02	0,2	1,0
Extra OC/EC à deux rangs	80	3	<u>0,025</u>	1G	0,01	0,2 Exempt de grosses graines oléagineuses	1	0,01	0,02	0,5	<u>1,5</u>
Extra OC/EC à six rangs	70	4	<u>0,025</u>	1G	0,01	0,2 Exempt de grosses graines oléagineuses	1	0,01	0,02	0,5	<u>1,5</u>
Extra standard OC/EC à deux rangs ou à six rangs	Aucun minimum	Aucune limite	Aucune limite		0,01	0,2 Exempt de grosses graines oléagineuses	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les caract. de l'orge standard à deux rangs ou à six rangs OC/EC ne sont pas satisfaites, classez					<i>Orge extra à deux rangs ou à six rangs OC/EC, Échantillon – Excrétions</i>	<i>Orge extra à deux rangs ou à six rangs OC/EC, Échantillon – Mélange</i>					

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Remarque : L'orge qui n'est pas sélectionnée pour le maltage est classée, selon sa qualité, dans l'un des grades « à des fins générales ».

## Orge à grains nus, Ouest/Est canadien (OC/EC)

Nom de grade	Norme de qualité					Dommages				
	Poids spécifique minimum kg/hl (g/0,5 l)	Condition	Variétés avec glumes adhérees %	Autres variétés d'orge à grains nus %	Total, glumes adhérees %	Cassés %	Brûlés %	Atteints par la gelée %	Échauffés, pourris, fortement mildiousés %	Germés %
Extra à grains nus OC/EC à deux rangs	75 (360)	Passablement sain, peut être légèrement immature et modérément taché par les intempéries ou décoloré	Considérés comme autres céréales	5	5	4	Aucun	2	0,2	0,5
Extra à grains nus OC/EC à six rangs	74 (355)	Passablement sain, peut être légèrement immature et modérément taché par les intempéries ou décoloré	Considérés comme autres céréales	5	5	4	Aucun	2	0,2	0,5
Standard à grains nus OC/EC	72 (346)	Odeur raisonnablement agréable, peut être atteint par la gelée, taché par les intempéries ou autrement endommagé	15	Aucune limite	15	15	Aucun	Aucune limite	0,5	10
Si les caract. de l'orge standard ne sont pas satisfaites, classez	<i>Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Poids léger</i>		50 % ou moins : <i>Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Glumes adhérees</i>		<i>Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Glumes adhérees</i>	<i>Orge, Échantillon - Cassés</i>	<i>Orge, Échantillon OC/EC - Brûlés</i>		<i>Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Échauffés</i>	<i>Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Germés</i>

## Orge à grains nus, Ouest/Est canadien (OC/EC), suite

Nom de grade	Calibrage	Matières étrangères							
	Mincés %	Ergot %	Excrétions %	Graines inséparables %	Autres céréales %	Sclérotinose %	Pierres	Folle avoine %	Total %
Extra à grains nus OC/EC à deux rangs	5	3G	0,01	0,2 Exempt de grosses graines oléagineuses	1	0,01	2G	0,5	1
Extra à grains nus OC/EC à six rangs	5	3G	0,01	0,2 Exempt de grosses graines oléagineuses	1	0,01	2G	0,5	1
Standard à grains nus OC/EC	Aucune limite	0,05	0,02	0,2	3	0,01	5G	1	3
Si les caract. de l'orge standard ne sont pas satisfaites, classez		<i>Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Ergot</i>	<i>Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Excrétions</i>	<i>Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Mélange</i>	50 % ou moins : <i>Grain mélangé, Orge OC/EC</i>	<i>Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Mélange</i>	2,5 % ou moins : <i>Orge, Rejetée (grade) - Pierres ou Orge à grains nus, Échantillon EC - Pierres.</i> Plus de 2,5 % : <i>Orge, Échantillon - Récupérés</i>	50 % ou moins : <i>Grain mélangé, Orge, OC/EC</i>	50 % ou moins : <i>Grain mélangé, Orge, OC/EC</i>

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

### Orge à des fins générales, Ouest/Est canadien (OC/EC)

Nom de grade	Norme de qualité		Condition	Dommages				
	Poids spécifique minimum kg/hl (g/0,5 l)			Cassés %	Brûlés %	Fusariés %	Échauffés, pourris, fortement mildiousés %	Germés %
	OC	EC						
OC/EC n° 1	63 (303)	60 (288)	Odeur raisonnablement agréable, peut être atteint par la gelée, taché par les intempéries ou autrement endommagé	15	Aucun	1,0	0,5	10
OC/EC n° 2	57 (274)	54 (260)	Odeur passablement agréable, exclu des autres grades en raison de grains immatures ou fortement endommagés	25	0,5	1,0	<u>2,5</u>	20
Si les caract. de l'orge n° 2 ne sont pas satisfaites, classez	<i>Orge, Échantillon OC - Poids léger</i>	<i>Orge, Échantillon EC - Poids léger</i>		<i>Orge, Échantillon OC/EC - Cassés</i>	<i>Orge, Échantillon OC/EC - Brûlés</i>	<i>Orge, Échantillon OC/EC - Fusariés</i>	<i>Orge, Échantillon OC/EC - Échauffés</i>	<i>Orge, Échantillon OC/EC - Germés</i>

### Orge à des fins générales, Ouest/Est canadien (OC/EC), suite

Nom de grade	Matières étrangères							
	Ergot %	Excréments %	Graines inséparables %	Autres céréales %	Sclérotiniose %	Pierres %	Folle avoine %	Total %
OC/EC n° 1	0,05	0,02	0,2	<u>2,5</u>	0,01	<u>0,15</u>	1	<u>2,5</u>
OC/EC n° 2	0,1	0,02	0,2	8	0,01	<u>0,15</u>	<u>2,5</u>	10
Si les caract. de l'orge n° 2 ne sont pas satisfaites, classez	<i>Orge, Échantillon OC/EC - Ergot</i>	<i>Orge, Échantillon OC/EC - Excréments</i>	<i>Orge, Échantillon OC/EC - Mélange</i>	50 % ou moins : <i>Grain mélangé, Orge - OC/EC</i>	<i>Orge, Échantillon OC/EC - Mélange</i>	2,5 % ou moins : <i>Orge, Rejetée (grade) Pierres ou Orge, Échantillon EC - Pierres.</i> Plus de 2,5 % : <i>Orge, Échantillon - Récupérés</i>	50 % ou moins : <i>Grain mélangé, Orge OC/EC</i>	50 % ou moins : <i>Grain mélangé, Orge OC/EC</i>

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

---

## Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

### Commercialement propre

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres lorsqu'elles satisfont aux exigences stipulées dans le tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation en suivant la procédure *Détermination de la propreté commerciale*.

Aucun taux d'impuretés n'est déclaré dans le cas d'échantillons représentant l'orge commercialement propre.

### Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant *non commercialement propres*. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré

- au 0,1 % près dans le cas d'échantillons représentant les exportations commercialement propres chargées d'un seul silo terminal ou de transbordement ;
  - au 0,01 % près dans le cas d'échantillons composites représentant les exportations chargées de plus d'un silo terminal ou de transbordement,
- moins une déduction allant jusqu'à 0,2 % pour tenir compte de l'accumulation d'impuretés légères attribuables à la manutention.

### Classement

À l'exportation, l'orge brassicole de l'Ouest est classée en fonction des caractéristiques primaires.

## Facteurs déterminants des grades d'exportation

Nom de grade	Propreté commerciale	
	(1) Petites graines %	(2) Total, petites graines, impuretés légères, poussières et paillettes %
Extra spéciale OC/EC à deux rangs	0,1	0,2
Extra spéciale OC/EC à six rangs	0,1	0,2
Extra OC/EC à deux rangs	0,1	0,2
Extra OC/EC à six rangs	0,1	0,2

Nom de grade	Matières étrangères									
	(1) Petites graines %	(2) Total, petites graines, impuretés légères, poussières et paillettes %	Ergot %	Grosses graines %	Autres céréales %	Matières minérales		Sclérotinose %	Folle avoine %	Total %
						Pierres %	Total %			
OC n° 1	0,1	0,2	0,05	0,2	<u>2,5</u>	<u>0,15</u>	<u>0,25</u>	0,01	1	<u>2,5</u>
OC n° 2	0,1	0,2	0,1	0,2	8	<u>0,15</u>	<u>0,25</u>	0,01	<u>2,5</u>	10

Nom de grade	Calibrage		Dommages	
	Ventrus %	Minces %	Échauffés %	Pelés et cassés %
OC n° 1	Aucune limite	Aucune limite	0,5	15 grains cassés
OC n° 2	Aucune limite	Aucune limite	<u>2,5</u>	25 grains cassés

Les facteurs utilisés pour déterminer la propreté commerciale figurent dans les colonnes pointillées

