



Guide officiel du classement des grains

1^{er} 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

16. Pois

Détermination du taux d'impuretés.....	16-3
Définitions.....	16-3
Impuretés non déclarées.....	16-3
Procédure normale de nettoyage.....	16-3
Composition des impuretés.....	16-4
Analyse facultative.....	16-5
Calibrage des pois jaunes.....	16-6
Classement.....	16-7
Définitions importantes.....	16-7
Poids net de l'échantillon.....	16-7
Poids brut de l'échantillon.....	16-7
Substances dangereuses dans les échantillons.....	16-7
Portion représentative aux fins de classement.....	16-8
Facteurs de classement.....	16-9
Autres dommages (ODMG).....	16-9
Boulettes de terre (EP).....	16-9
Classes.....	16-9
Couleur (CLR).....	16-9
Dommages (DMG).....	16-10
Ergot (ERG).....	16-10
Excrétions (EXCR).....	16-10
Fragments d'insectes (I PARTS).....	16-10
Grain contaminé.....	16-11
Granulés d'engrais (FERT PLTS).....	16-11
Légumineuses autres que pois verts, jaunes ou orange.....	16-11
Matières étrangères (FM).....	16-12
Matières inertes.....	16-12
Nécrose interne.....	16-12
Odeur (ODOR).....	16-12
Pois d'autres couleurs (POOCLR).....	16-13
Pois brûlés (FBNT).....	16-13
Pois brûlés en entreposage.....	16-13
Pois délavés (BLCH).....	16-13
Pois échauffés.....	16-14
Pois fendus (SPLTS).....	16-14
Pois insectisés (I DMG).....	16-14
Pois ratatinés (SHV).....	16-14
Pois roses.....	16-15
Sclérotiniose (SCL).....	16-15
Semence traitée et autres produits chimiques.....	16-15
Téguments fendillés (CSDC).....	16-16
Variété (VAR).....	16-16
Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation.....	16-17
Pois verts, Canada (CAN).....	16-17
Pois autres que pois verts, Canada (CAN).....	16-18
Pois fourragers, Canada (CAN).....	16-19

Exportations	16-20
Classement.....	16-20

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré 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.

Impuretés non déclarées

- ▲ **Important** : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :
 - *Pois, Échantillon Canada (couleur ou variété) - Grains brûlés,*
 - *Pois, Échantillon - Grains récupérés,*
 - *Pois, Échantillon - Grains condamnés,*
 - *Pois fourragers, Canada.*

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. 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.
 2. Tamisez une portion d'environ 250 g à la fois.
 3. Passez la portion au tamis à fentes qui permettra d'extraire le maximum de pois fendus tout en assurant la perte minimum de pois entiers. Utilisez l'un des tamis suivants :

à fentes n° 8	à fentes n° 9	à fentes n° 11
---------------	---------------	----------------
 4. Déterminez les impuretés en consultant la liste des matières décrites dans la *Composition des impuretés*.

Composition des impuretés

- toutes les matières étrangères végétales grossières telles que les gousses, les tiges, la paille et les têtes de chardon triées à la main de l'échantillon tamisé;
- les pois fendus extraits par tamisage; les pois fendus extraits par tamisage sont retirés des impuretés à la main et calculés comme pourcentage en se basant sur le poids brut de l'échantillon. Cette portion est déclarée comme pourcentage de pois fendus dans les impuretés.
- les autres matières extraites par tamisage, y compris les glumes des pois.

Détermination des matières étrangères dans les pois fourragers

Les matières étrangères dans les pois fourragers se rapportent à toutes les matières autres que les pois entiers, les pois cassés ou les pois au tégument fendillé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—250 g

Exportation—250 g

Procédure

1. Divisez l'échantillon brut à l'aide d'un diviseur de type Boerner pour obtenir une portion représentative.
2. Retirez à la main toute matière étrangère de la portion représentative.

Remarque : Vous pouvez déterminer les matières étrangères à l'aide d'un tamis approuvé; toutefois seules les matières autres que les pois entiers, les pois cassés et les pois au tégument fendillé sont considérées comme matière étrangère.

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 du pois.
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des grains extraits des impuretés.
 - Le pourcentage des impuretés, ce qui comprend toutes les matières autres que les grains ayant une valeur commerciale détectés à l'analyse facultative.

Par exemple,

95,0 % de pois jaunes Canada n° 1

4,0 % de pois jaunes, Échantillon Canada – Pois fendus

1,0 % d'impuretés

Calibrage des pois jaunes

Dans le cas des pois jaunes seulement, le calibre fait partie du nom de grade.

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, séparez une portion représentative de 250 g.
2. Passez la portion représentative au tamis à trous ronds n° 14.
3. Déterminez les matières retenues par le tamis à trous ronds n° 14.

95 % ou plus des matières retenues par le tamis à trous ronds n° 14	Moins de 95 % des matières sont retenues par le tamis à trous ronds n° 14	
L'échantillon est désigné comme étant <i>Gros</i> .	1. Combinez à nouveau l'échantillon.	
	2. Passez l'échantillon au tamis à trous ronds n° 15 et au tamis à trous ronds n° 11.	
	3. Déterminez la portion passant au tamis à trous ronds n° 15.	
	90 % ou plus de matières passent au tamis à trous ronds n° 15	Moins de 90 % de matières passent au tamis
	Déterminez la quantité retenue par le tamis à trous ronds n° 11.	
	95 % ou plus	Moins de 95 %
L'échantillon est désigné comme étant <i>Petit</i> .	Classé sans référence au calibre.	

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 consommation humaine se rapportent aux pourcentages du poids net, ou le poids net.

Poids brut de l'échantillon

À sa réception, l'échantillon est considéré comme l'échantillon non nettoyé. Son poids est le poids brut de l'échantillon.

Remarque : Les pourcentages en poids pour classer les pois fourragers se rapportent aux pourcentages de l'échantillon non nettoyé, ou le poids brut.

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. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Portion représentative aux fins de classement

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

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

Lorsque le facteur de classement est . . .	Utilisez alors une . . .
normal	portion de taille optimum
grave	portion de taille minimum ou plus (ne vous servez pas d'une taille inférieure).

Les valeurs que renferme ce tableau représentent la gamme des portions recommandées des échantillons aux fins de classement.

Portion représentative des pois aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Autres dommages, nécrose interne	50	100	100
Couleur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Dommages	50	100	100
Ergot	250	500	1000
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Fragments d'insectes	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Matières étrangères	100	250	500 (Pois fourragers – 250)
Matières inertes	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Nécrose interne	50	100	100
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pois d'autres couleurs, classes	50	100	100
Pois brûlés	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pois brûlés en entreposage	100	250	500
Pois délavés	50	100	100
Pois échauffés	100	250	500
Pois fendus	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pois insectisés	50	100	100
Pois ratatinés	50	100	100
Pois roses	50	100	100
Téguments fendillés	50	100	100

Facteurs de classement

Autres dommages (ODMG)

Les autres dommages se rapportent à :

- tous les dommages autres que les pois fendus, insectisés, échauffés ou ratatinés;
- toute décoloration ou dommage physique causée à la face supérieure du cotylédon.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Boulettes de terre (EP)

Voir *Matières étrangères*.

Classes

Il y a deux classes de pois – les pois verts et les pois autres que verts. La classe fait partie du nom du grade. Voir *Pois d'autres couleurs*.

Couleur (CLR)

La couleur en tant que facteur de classement est évaluée après l'extraction des pois endommagés ou des pois d'autres couleurs. Consultez les tableaux ou guides des couleurs pour détecter les pois d'autres couleurs.

Si les pois sont . . .	La couleur est . . .
d'une couleur vive normale, légèrement altérés par suite d'un contact avec le sol ou légèrement tachés	bonne
modérément immatures, modérément altérés par suite d'un contact avec le sol ou tachés	passable

Si un échantillon de pois jaunes contient . . .	L'échantillon est alors . . .
des pois verts	considéré comme étant endommagé seulement si les pois sont endommagés à cause d'un autre facteur
des pois entiers ou fendus qui sont nettement verts d'un bout à l'autre à cause d'immaturité ou de la variété	<i>Pois d'autres couleurs</i>
des pois jaunes immatures qui ne sont pas nettement verts	considéré comme étant pas endommagé, mais on en tient compte en évaluant l'aspect général de l'échantillon

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

Dommmages (DMG)

Les pois endommagés se rapportent aux :

- pois fendus ou cassés dont plus d'un quart du pois est arraché;
- pois entiers qui sont germés, échauffés, ratatinés, insectisés, fortement détériorés ou autrement endommagés de façon à nuire fortement à l'aspect ou à la qualité du pois.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

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—250 g

Optimum—500 g

Exportation—1 000 g

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

Fragments d'insectes (I PARTS)

Les fragments d'insectes se rapportent aux morceaux d'insectes comme les sauterelles et les coccinelles qui restent dans l'échantillon après le nettoyage. Les échantillons sont analysés pour en déterminer le pourcentage de fragments d'insectes et classés en fonction des tolérances établies.

Le contact avec des insectes durant la moisson pourrait occasionner des dommages en raison des taches sur les graines des légumineuses et de l'adhérence du sol à la graine; il se pourrait également que les échantillons dégagent une odeur désagréable. Les échantillons qui contiennent des taches de ce genre seront considérés comme abîmés par suite d'un contact avec le sol et classés en fonction des définitions des couleurs. Les échantillons qui dégagent une odeur nettement désagréable qui n'est pas associée à la qualité du grain seront classés *Type de grain* Échantillon – Odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

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 *Pois, Échantillon condamné*.

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 *Pois, retenu 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 contenant des granulés d'engrais.

Légumineuses autres que pois verts, jaunes ou orange

Dans les pois fourragers, les légumineuses autres que les pois verts, jaunes ou orange se rapportent spécifiquement aux pois perdrix ou pois ridés. Ces derniers ne sont pas considérés comme faisant partie des matières étrangères. Les autres légumineuses comme les haricots, les pois chiches et les lentilles sont comprises dans les matières étrangères.

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères ne constituent pas un facteur de classement dans les pois fourragers. Les matières étrangères se rapportent à toutes les matières autres que les pois, les pois fendus ou les téguments des pois.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—250 g

Exportation—500 g

Matières inertes

Les matières inertes se rapportent aux matières minérales telles que les pierres, le charbon, le schiste et les boulettes de terre dures et molles.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

Nécrose interne

Ce trouble nutritionnel, dû à une carence de manganèse dans le sol, cause des taches ou cavités d'un brun rougeâtre foncé sur la surface intérieure des cotylédons. La nécrose interne est considérée comme *Autres dommages* dans les pois.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Procédure

Passez la portion représentative à la machine à perler pour fendre et exposer la surface intérieure du cotylédon.

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 excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	<i>Pois, Échantillon Canada (couleur et calibre)- Odeur</i>
une odeur excessive d'échauffement	<i>Pois, Échantillon Canada (couleur et calibre) - Pois échauffés</i>
une odeur excessive de brûlé	<i>Pois, Échantillon Canada (couleur et calibre) - Pois brûlés</i>

Pois d'autres couleurs (POOCLR)

La couleur est fonction de la couleur du cotylédon et, dans le cas des pois Maple, de la couleur du tégument. Ce facteur se rapporte à tous les pois entiers ou fendus qui sont évidemment d'une autre couleur ou classe.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Pois brûlés (FBNT)

Les pois carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Aucun grain brûlé n'est toléré dans les pois, les pois fendus ou les pois fourragers.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

Pois brûlés en entreposage

Les pois brûlés en entreposage se rapportent aux pois noircis à la suite d'un échauffement important durant l'entreposage.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—250 g

Exportation—500 g

Pois délavés (BLCH)

Ce facteur ne s'applique qu'aux pois verts, et ne s'applique pas aux pois Vienna.

Les pois verts sont considérés comme étant délavés si un huitième ou plus de la surface du cotylédon est décoloré à une couleur jaunâtre qui les distingue nettement de leur couleur naturelle.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Procédure

1. Examinez la portion représentative de l'échantillon nettoyé pour déterminer la présence de tous les pois verts nettement délavés ou que vous soupçonnez de l'être.
2. Enlevez le tégument des graines suspectes pour déterminer l'importance de la partie délavée sur les cotylédons.

Pois échauffés

Les pois ou les pois fendus dont les téguments sont ternes ou dont les cotylédons sont décolorés, allant d'un brun roux pâle à un brun foncé, sont considérés comme étant échauffés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—500 g

Procédure

1. Retirez à la main les pois échauffés.
2. Coupez les pois pour exposer le cotylédon.

Si les pois . . .	Les pois sont classés comme . . .
sont légèrement endommagés, ont la chair d'un brun roux pâle et dégagent l'odeur d'échauffement	pois échauffés
sont autrement atteints d'un facteur	pois endommagés

Pois fendus (SPLTS)

Les pois fendus se rapportent aux pois fendus, aux glumes des pois, aux pois fendus d'autres couleurs, aux morceaux cassés qui comptent moins des trois quarts de la graine entière, et aux cotylédons qui sont légèrement fixés aux téguments.

Portion représentative aux fins d'analyse

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

Pois insectisés (I DMG)

Les pois ou pois fendus insectisés se rapportent aux dommages causés par les insectes tels que le charançon.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Pois ratatinés (SHV)

La forme des pois ratatinés est nettement altérée et échaudée, ou la surface est fortement potelée.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Pois roses

Les pois roses se rapportent aux pois tachés par la bactérie *Erwinia rhapontici*.

Pois alimentaires

- Il faut tenir compte de la décoloration de la surface en évaluant la couleur générale de l'échantillon.
- Lorsque la décoloration s'étend dans le cotylédon, on considère l'échantillon comme étant endommagé.

Pois fourragers

- La couleur n'est pas un facteur.

Il faut faire attention en évaluant ces pois roses, car il existe des traitements roses qui sont présentement utilisés pour traiter les semences. Il faut manipuler les échantillons suspects en suivant la procédure ISO nationale portant sur la manipulation de semences que l'on soupçonne d'être contaminées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

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. Voir *Matières étrangères*.

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'analyseMinimum—échantillon
d'analyseOptimum—échantillon
d'analyseExportation—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 *Pois, retenu 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.

Téguments fendillés (CSDC)

Ce facteur se rapporte aux :

- pois dont les téguments sont fendillés – si les pois sont autrement endommagés, c'est la tolérance des pois endommagés qui s'applique et non pas celle des téguments fendillés;
- pois dont une partie du tégument ou le tégument entier est enlevé;
- pois cassés dont moins d'un quart du pois est arraché – les pois cassés dont plus d'un quart du pois est arraché sont considérés comme étant endommagés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Variété (VAR)

Sur demande faite par écrit, la variété fait partie du nom de grade, par exemple, *Pois, Canada n° 2, Trapper*. L'inscription « pureté variétale non garantie » figure dans la section réservée aux remarques sur les certificats délivrés portant le nom de la variété. Les termes traités et non traités ne s'appliquent pas aux pois fourragers.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Pois verts, Canada (CAN)

Nom de grade	Norme de qualité	Autres classes et délavés			Matières étrangères			
	Couleur	Autres classes %	Délavés %	Total %	Ergot %	Excrétions %	Fragments d'insectes %	Total %
Canada n° 1	Bonne couleur naturelle	0,5	2,0	2,0	0,05	0,01	0,02	0,1
Canada n° 2	Couleur passable	1,0	3	<u>3,8</u>	0,05	0,01	0,02	0,2
Canada n° 3	Couleur atypique	2	5	<u>6,5</u>	0,05	0,01	0,02	0,5
Si les caract. du pois n° 3 ne sont pas satisfaites, classez		10 % ou moins : <i>Pois, Échantillon (Verts ou variété) - Couleurs mélangées.</i> Plus de 10 % : <i>Pois, Échantillon Canada - Couleurs mélangées</i>	<i>Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Délavés</i>	<i>Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Couleurs mélangées et pois délavés</i>	<i>Pois, Échantillon Canada (Vert ou variété) - Ergot</i>	<i>Pois, Échantillon Canada (Vert ou variété) - Excrétions</i>	<i>Pois, Échantillon Canada (Vert ou variété) - Mélange</i>	<i>Pois, Échantillon Canada (Vert ou variété) - Mélange</i>

Nom de grade	Téguments fendillés, y compris pois fendus %	Dommages					
		Échauffés %	Pois insectisés %	Autres dommages %	Ratatinés %	Fendus %	Total %
Canada n° 1	5	Aucun	0,3	2	2	0,5	3
Canada n° 2	8	0,1	0,8	4	4	1	5
Canada n° 3	13	0,5	<u>2,5</u>	10	8	5	12
Si les caract. du pois n° 3 ne sont pas satisfaites, classez	<i>Pois, Échantillon Canada (Vert ou variété) - Téguments fendillés</i>	<i>Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Échauffés</i>	<i>Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Insectisés</i>	<i>Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Endommagés</i>	<i>Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Ratatinés</i>	<i>Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Fendus</i>	<i>Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Endommagés</i>

Remarque : La variété ou la couleur est ajoutée au nom de grade.

Pois autres que pois verts, Canada (CAN)

Nom de grade	Norme de qualité	Autres couleurs %	Matières étrangères			
	Couleur		Ergot %	Excrétions %	Fragments d'insectes %	Total %
Canada n° 1	Bonne couleur naturelle	1,0	0,05	0,01	0,02	Trace
Canada n° 2	Couleur passable	2,0	0,05	0,01	0,02	0,5
Extra Canada n° 3	Couleur passable	2,0	0,05	0,01	0,02	0,5
Canada n° 3	Couleur atypique	3	0,05	0,01	0,02	1
Si les caract. du pois n° 3 ne sont pas satisfaites, classez		<i>Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Couleurs mélangées</i>	<i>Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Ergot</i>	<i>Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Excrétions</i>	<i>Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Mélange</i>	<i>Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Mélange</i>

Nom de grade	Téguments fendillés, y compris pois fendus %	Dommages					
		Échauffés %	Insectisés %	Autres dommages %	Ratatinés %	Fendus %	Total %
Canada n° 1	5	Aucun	1,0	3	3	1	3
Canada n° 2	<u>9,5</u>	0,05	1,5	5	5	<u>2,5</u>	5
Extra Canada n° 3	13	0,05	1,5	5	5	5	<u>8,5</u>
Canada n° 3	15	0,2	4	10	7	5	10
Si les caract. du pois n° 3 ne sont pas satisfaites, classez	<i>Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Téguments fendillés</i>	<i>Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Échauffés</i>	<i>Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Insectisés</i>	<i>Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Endommagés</i>	<i>Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Ratatinés</i>	<i>Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) : Fendus. Plus de 5 % et 3 % d'autres couleurs : Pois, Échantillon Canada - Couleurs mélangées et pois fendus</i>	<i>Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Endommagés</i>

Remarque : La variété ou la couleur est ajoutée au nom de grade.

Pois fourragers, Canada (CAN)

Nom de grade	Brûlés %	Échauffés et brûlés en entreposage %	Légumineuses autres que pois verts, jaunes ou orange %	Matières inertes %	Ergot %	Excrétions %
Pois fourragers, Canada	Aucun	1	5	1	0,05	0,02
Si les caract. des pois fourragers ne sont pas satisfaites, classez	<i>Pois, Échantillon Canada fourragers - Brûlés</i>	<i>Pois, Échantillon Canada fourragers - Échauffés</i>	<i>Pois, Échantillon Canada fourragers- Légumineuses autres que pois verts, jaunes ou orange</i>	<i>Pois, Échantillon Canada fourragers- Matières inertes</i>	<i>Pois, Échantillon Canada fourragers - Ergot</i>	<i>Pois, Échantillon Canada fourragers - Excrétions</i>

Exportations

Classement

À l'exportation, les pois sont classés en fonction des normes et caractéristiques des grades primaires. Les matières étrangères dans les pois nettoyés ou traités sont considérées comme facteur de classement et ne sont pas déterminées comme impuretés. Les cargaisons contenant des impuretés ne peuvent pas être expédiées sans l'autorisation de la CCG.

Nettoyés par rapport à Non nettoyés

On considère les échantillons comme étant nettoyés ou commercialement propres :

- lorsqu'ils contiennent 0,2 % ou moins de petites graines de mauvaises herbes et de matières végétales grossières;
- lorsque les glumes des pois représentent 10 % ou moins en poids des pois fendus dans l'échantillon.

Pour déterminer si l'échantillon est nettoyé, il faut franchir les étapes suivantes :

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon pour obtenir une portion représentative d'au moins 900 g.
2. Sélectionnez le tamis à fentes (n° 8, 9 ou 11) qui donnera l'extraction maximale de pois fendus tout en assurant la perte minimale de pois entiers. Emboîtez le tamis à fentes sélectionné dans un tamis à trous ronds n° 4,5. Tamisez l'échantillon en passant environ 250 g à la fois sur les tamis emboîtés.
3. Pesez les petites graines de mauvaises herbes qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5 et calculez le pourcentage.
4. Retirez à la main la portion retenue au tamis à fentes pour extraire les matières végétales grossières et calculez le pourcentage.
5. Additionnez les pourcentages obtenus pour les petites graines de mauvaises herbes et les matières végétales grossières pour déterminer si le total répond aux caractéristiques de propreté commerciale de l'échantillon.
6. Séparez les pois fendus et les glumes des pois de l'échantillon entier. Déterminez si les glumes des pois représente 10 % ou moins en poids des pois fendus.

Si l'un des composants dépasse les tolérances admissibles telles qu'elles sont définies ci-dessus, l'exportation devient *non commercialement propre ou non nettoyée* et on détermine le taux d'impuretés en suivant les procédures s'appliquant aux échantillons primaires. 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.

Les termes nettoyés et non nettoyés ne s'appliquent pas aux pois fourragers.

