



Guide officiel du classement des grains

1^{er} août 2007

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

4. Blé

Classes et variétés	4-3
Détermination de la propreté commerciale	4-5
Non prêt à exporter (NRE).....	4-7
Prêt à exporter (ER)	4-7
Détermination du taux d'impuretés	4-8
Définitions.....	4-8
Impuretés non déclarées.....	4-8
Procédure normale de nettoyage	4-8
Composition des impuretés.....	4-9
Nettoyage pour améliorer le grade.....	4-9
Analyse facultative.....	4-11
Classement	4-12
Définitions importantes.....	4-12
Poids net de l'échantillon.....	4-12
Compte des grains (G).....	4-12
Substances dangereuses dans les échantillons	4-12
Portion représentative aux fins de classement.....	4-12
Facteurs de classement	4-14
Autres céréales (OCG)	4-14
Autres céréales et autres matières.....	4-14
Blés d'autres classes ou variétés (WOOC).....	4-14
Boulettes de terre (EP)	4-15
Boulettes de terre molles (SEP).....	4-16
Carie (SM).....	4-16
Carie du blé (SMUT).....	4-16
Carie pénétrée (PENT SM)	4-17
Carie rouge (RSM).....	4-17
Classes contrastantes (CON CL)	4-17
Décoloration superficielle (SUPDISCLR).....	4-17
Ergot (ERG).....	4-18
Excrétions (EXCR).....	4-18
Gelée/Stress par la chaleur (FRHTS).....	4-18
Grain contaminé	4-18
Grains brûlés (FBNT).....	4-18
Grains brûlés en entreposage (BBT).....	4-19
Grains cassés (BKN)	4-19
Grains cécidomyiés (MDGE DMG).....	4-19
Grains dégermés (DGM).....	4-19
Grains échaudés et cassés (SHR, BKN)	4-19
Grains échauffés (HTD)	4-22
Grains endommagés par la sauterelle ou la légionnaire (GAW).....	4-22
Grains endommagés par la tenthrède (SFLY DMG)	4-22
Grains foncés (blé dur ambré)	4-22
Grains foncés et immatures (DKIM)	4-22
Grains fortement cécidomyiés (SEVMDGE)	4-23
Grains fortement germés (SEVSPTD).....	4-23
Grains fortement mildiousés (SEVMIL)	4-23
Grains fusariés (FUS DMG).....	4-24

Grains germés (SPTD)	4-24
Grains moisis (MLDY KRNL).....	4-24
Grains mouchetés (moucheture) (BLK PT).....	4-25
Grains pourris (ROT KRNL)	4-25
Grains roses (PNK).....	4-26
Grains rompus	4-26
Grains verts, couleur de l'herbe (GRASS GR).....	4-26
Grains vitreux durs (HVK)	4-26
Granulés d'engrais (FERT PLTS).....	4-28
Matières autres que céréales (MOTCG).....	4-28
Matières étrangères (FM)	4-28
Moisissure latérale.....	4-28
Odeur (ODOR).....	4-29
Pierres (STNS)	4-29
Protéines (PROT)	4-32
Pyrale indienne de la farine (DGM)	4-32
Sclérotinose (SCL).....	4-32
Semence traitée et autres produits chimiques.....	4-32
Tache artificielle (ART STND).....	4-33
Tache naturelle (NSTN)	4-33

Facteurs déterminants des grades primaires4-34

Blé roux de printemps, Ouest canadien (CWRS).....	4-34
Blé de force blanc de printemps, Ouest canadien (CWHWS).....	4-36
Blé dur ambré, Ouest canadien (CWAD)	4-38
Blé rouge d'hiver, Ouest canadien (CWRW).....	4-40
Blé tendre blanc de printemps, Ouest canadien (CWSWS).....	4-42
Blé extra fort de printemps, Ouest canadien (CWES).....	4-44
Blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSW).....	4-46
Blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR)	4-48
Blé rouge, Est Canadien (CER)	4-50
Blé roux de printemps, Est canadien (CERS)	4-52
Blé de force rouge d'hiver, Est canadien (CEHRW)	4-54
Blé tendre rouge d'hiver, Est canadien (CESRW)	4-56
Blé dur ambré, Est canadien (CEAD).....	4-58
Blé blanc d'hiver, Est canadien (CEWW)	4-60
Blé tendre blanc de printemps, Est canadien (CESWS)	4-62
Blé de force blanc de printemps, Est canadien (CEHWS)	4-64

Exportations4-66

Commercialement propre.....	4-66
Non commercialement propre (NCC).....	4-66
Classement.....	4-66

Facteurs déterminants des grades d'exportation4-67

Blé roux de printemps, Ouest canadien (CWRS).....	4-67
Blé de force blanc de printemps, Ouest canadien (CWHWS).....	4-69
Blé rouge d'hiver, Ouest canadien (CWRW).....	4-73
Blé tendre blanc de printemps, Ouest canadien (CWSWS).....	4-75
Blé tendre blanc de printemps, Ouest canadien (CWSWS) suite.....	4-76
Blé extra fort, Ouest canadien (CWES).....	4-77
Blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR).....	4-79
Blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSW).....	4-81

Classes et variétés

Nom de classe	Grades	Variété (extrait du Règlement)
Blé roux de printemps de l'Ouest canadien	CWRS n° 1 CWRS n° 2 CWRS n° 3 CWRS n° 4	Toute variété de la classe CWRS désignée comme telle par arrêté de la Commission
Blé de force blanc de printemps de l'Ouest canadien	CWHWS n° 1 CWHWS n° 2 CWHWS n° 3 CWHWS n° 4	Toute variété de la classe CWHWS désignée comme telle par arrêté de la Commission
Blé dur ambré de l'Ouest canadien	CWAD n° 1 CWAD n° 2 CWAD n° 3 CWAD n° 4	Toute variété de la classe CWAD désignée comme telle par arrêté de la Commission
	CWAD n° 5	Toute variété de blé dur ambré
Blé rouge d'hiver de l'Ouest canadien	CWRW n° 1 CWRW n° 2	Toute variété de la classe CWRW désignée comme telle par arrêté de la Commission
Blé tendre blanc de printemps de l'Ouest canadien	CWSWS n° 1 CWSWS n° 2 CWSWS n° 3	Toute variété de la classe CWSWS désignée comme telle par arrêté de la Commission
Blé extra fort de l'Ouest canadien	CWES n° 1 CWES n° 2	Toute variété de la classe CWES désignée comme telle par arrêté de la Commission
Blé blanc de printemps Canada Prairie	CPSW n° 1 CPSW n° 2	Toute variété de la classe CPSW désignée comme telle par arrêté de la Commission
Blé roux de printemps Canada Prairie	CPSR n° 1 CPSR n° 2	Toute variété de la classe CPSR désignée comme telle par arrêté de la Commission
Fourrager de l'Ouest canadien	Fourrager OC	Tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré

Nom de classe	Grades	Variété (extrait du Règlement)
Blé rouge de l'Est canadien	CER n° 1 CER n° 2 CER n° 3	Toute variété de blé rouge enregistrée
Blé roux de printemps de l'Est canadien	CERS n° 1 CERS n° 2 CERS n° 3	Toute variété de la classe CERS désignée comme telle par arrêté de la Commission
Blé de force rouge d'hiver de l'Est canadien	CEHRW n° 1 CEHRW n° 2 CEHRW n° 3	Toute variété de la classe CEHRW désignée comme telle par arrêté de la Commission
Blé tendre rouge d'hiver de l'Est canadien	CESRW n° 1 CESRW n° 2 CESRW n° 3	Toute variété de la classe CESRW désignée comme telle par arrêté de la Commission
Blé dur ambré de l'Est canadien	CEAD n° 1 CEAD n° 2 CEAD n° 3	Toute variété de la classe CEAD désignée comme telle par arrêté de la Commission
	Fourrager de blé dur EC	Toute variété de blé dur ambré
Blé blanc d'hiver de l'Est canadien	CEWW n° 1 CEWW n° 2 CEWW n° 3	Toute variété de la classe CEWW désignée comme telle par arrêté de la Commission
Blé tendre blanc de printemps de l'Est canadien	CESWS n° 1 CESWS n° 2 CESWS n° 3	Toute variété de la classe CESWS désignée comme telle par arrêté de la Commission
Blé de force blanc de printemps de l'Est canadien	CEHWS n° 1	Toute variété de la classe CEHWS désignée comme telle par arrêté de la Commission
	CEHWS n° 2	
	CEHWS n° 3	
Fourrager de l'Est canadien	Fourrager EC	Tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré

Détermination de la propreté commerciale

On ne détermine pas le taux d'impuretés des échantillons de blé qui répondent aux caractéristiques de la propreté commerciale indiquées dans le tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation. 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 0,05 % de petites graines sans que l'on ait à faire le tri à la main et à peser les petites graines, le taux d'impuretés est établi conformément à la procédure *Détermination du taux d'impuretés*. S'il existe un doute concernant la propreté commerciale de l'échantillon, l'échantillon doit être analysé conformément à la procédure indiquée ci-dessous (les étapes n° 1 à 13) 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 environ 250 g à la fois au tamis à sarrasin n° 5 emboîté dans un tamis à trous ronds n° 4,5.
3. Déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Un mouvement complet représente un déplacement latéral de 10 cm à partir d'une position centrale, un retour à la position centrale, un déplacement latéral de 10 cm dans l'autre sens et un retour à la position centrale.
4. Pesez les grains de blé cassés qui passent au tamis à sarrasin n° 5 ou 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 grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5 (1^{re} colonne des tableaux des facteurs déterminant les grades d'exportation du blé).
5. 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 (2^e colonne du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation du blé).
6. Pesez les matières autres que les grains cassés et 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 impuretés légères (3^e colonne du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation du blé).
7. Mélangez les matières retenues au tamis à sarrasin n° 5 et au tamis à trous ronds n° 4,5 et divisez-les à l'aide d'un diviseur de type Boerner pour obtenir une portion représentative d'au moins 250 grammes.
8. Retirez à la main la portion représentative obtenue à l'étape n° 7 pour en extraire les grosses graines (tel que défini dans le *Glossaire*), le fourrage grossier et la folle avoine.

9. Pesez le fourrage grossier et calculez le pourcentage pour déterminer si l'échantillon répond à la caractéristique commercialement propre du grade concernant le fourrage grossier (4^e colonne du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation du blé).

Remarque : Si le fourrage grossier contient des épis de blé non battus, il faut les presser pour extraire les grains de blé avant de les peser. Le grain de blé n'est pas inclus lorsque l'on évalue la teneur en fourrage grossier pour déterminer la propriété commerciale. Cependant, il faut s'assurer de garder ces grains de blé séparés des autres. Si l'on détermine que l'échantillon est non commercialement propre (NCC), les grains de blé extraits par pression des épis de blé non battus seront inclus dans le taux d'impuretés.

10. Additionnez les pourcentages obtenus pour les petites graines, les impuretés légères et le fourrage grossier pour déterminer si l'échantillon répond à la caractéristique commercialement propre du grade concernant le total des petites graines, des impuretés légères et du fourrage grossier (5^e colonne du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation du blé).
11. Pesez les grosses graines et calculez le pourcentage pour déterminer si l'échantillon répond à la caractéristique commercialement propre du grade concernant les grosses graines (6^e colonne du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation du blé).
12. Pesez la folle avoine et calculez le pourcentage pour déterminer si l'échantillon répond à la caractéristique commercialement propre du grade concernant la folle avoine (7^e colonne du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation du blé).
13. Additionnez les pourcentages obtenus pour les petites graines, les grosses graines et la folle avoine pour déterminer si l'échantillon répond à la caractéristique commercialement propre du grade concernant le total des petites graines, des grosses graines et de la folle avoine (8^e colonne du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation du blé).
14. Additionnez les pourcentages obtenus pour les petites graines, les grosses graines, la folle avoine, le fourrage grossier et les grains cassés passant au tamis à sarrasin n^o 5 pour déterminer si le total répond à la caractéristique de propriété commerciale du grade (9^e colonne du tableau des facteurs déterminants des grades d'exportation du blé).

Si le taux de l'un des facteurs établi en suivant les étapes n^{os} 1 à 14 est supérieur aux caractéristiques indiquées dans les colonnes n^{os} 1 à 9 des tableaux des facteurs déterminant les grades d'exportation du blé, l'échantillon est considéré comme n'étant pas commercialement propre.

On établit le taux d'impuretés des échantillons non commercialement propres en suivant la procédure *Détermination du taux d'impuretés*, à l'exception de ce qui suit. L'exception se rapporte aux échantillons qui sont considérés, par tamisage manuel, comme n'étant pas commercialement propres en raison de la teneur en impuretés légères, soit seul (colonne n^o 3 dans les tableaux des facteurs déterminants des grades d'exportation) ou comme composant du *Total, petites graines, impuretés légères et fourrage grossier* (colonne n^o 5 dans les tableaux des facteurs déterminants des grades d'exportation).

Les impuretés légères de ces échantillons ne seront pas remises dans l'échantillon mais seront ajoutées aux impuretés extraites du tarare Carter. Cette procédure permettra d'assurer que les impuretés légères qui causent l'échantillon d'être considéré comme n'étant pas commercialement propre ne soient pas expulsées par le ventilateur du tarare Carter et qu'il reste dans l'échantillon en cas d'une demande de réinspection.

Remarque : On retrouve dans le glossaire la définition de grosses graines, de petites graines, de fourrage grossier et d'impuretés légères.

Non prêt à exporter (NRE)

Les wagonnées non prêtes à exporter sont commercialement propres mais elles ne satisfont pas aux caractéristiques d'exportation en ce qui a trait au blé d'autres classes, au blé de classes contrastantes ou à la quantité totale de matières étrangères.

Prêt à exporter (ER)

L'expression « prêt à exporter » se rapporte aux wagonnées qui satisfont aux critères suivants :

1. Le lot doit satisfaire aux caractéristiques des grains commercialement propres pour le grade.
2. Le blé d'autres classes et de classes contrastantes doit satisfaire aux caractéristiques d'exportation pour le grade.
3. La quantité totale de matières étrangères doit satisfaire aux caractéristiques d'exportation pour le grade.

Les wagonnées qui sont commercialement propres mais ne satisfont pas aux caractéristiques d'exportation en ce qui a trait au blé d'autres classes, au blé de classes contrastantes ou à la quantité totale des matières étrangères, sont désignées comme « non prêtes à exporter ».

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 :

- Blé, Échantillon OC/EC/CAN - Grains brûlés,
- Blé, Échantillon - Grains récupérés,
- Blé, Échantillon - Grains condamnés.

Dans le cas du Blé, Échantillon OC/EC/CAN - Mélange, les impuretés ne sont pas déclarées pour les matières extractibles de nature semblable au mélange.

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° 6
Commande pneumatique	n° 4 au minimum (augmentez en fonction de la nature des matières)
Crible	n° 25
Tamis supérieur	à sarrasin n° 6
Tamis du centre	à sarrasin n° 5
Tamis inférieur	à sarrasin n° 5
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.
8. Enlevez le bac d'aspiration.
9. Retirez à la main les grains sains de blé battu de la portion passant au crible et remettez-les dans l'échantillon nettoyé.

Composition des impuretés

Les impuretés comprennent

- le blé avec de longues racicules, les épis de blé non battues, et les matières autres que le blé extraites par le crible n° 25;
- les matières extraites par le tamis à sarrasin n° 5 en position inférieure;
- les matières extraites par aspiration;
- 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.

Ce nettoyage ne sert pas à extraire toutes les matières étrangères, mais plutôt à réduire le mélange des matières séparables apparentes à l'intérieur de la tolérance du grade.

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-blé*.
2. Passez l'échantillon au tarare Carter, ou tamisez l'échantillon à la main, 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 d'environ 20 cm.
3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade—blé

Matières à extraire	Équipement	Composition des impuretés
Balles sporifères	Tarare Carter, en réglant selon les <i>Procédures normales de nettoyage</i> , mais en réglant la commande pneumatique à la position maximale n° 7	Si l'échantillon ne dégage pas une odeur, enlevez les balles sporifères et ajoutez-les aux impuretés. Si l'échantillon dégage une odeur, la carie constitue un facteur de classement. <i>Voir Carie du blé</i>
Folle avoine	Tarare Carter, en réglant selon les <i>Procédures normales de nettoyage</i> , mais en utilisant le crible n° 1 Tamis manuel métallique n° 10 x 10	Tout ce qui est enlevé est considéré comme impuretés.
Grains cassés	Tamis manuel métallique n° 10 x 10 Tamis manuel à sarrasin n° 6	Si le poids des grains cassés dans l'échantillon nettoyé est supérieur à la tolérance du grade, vous pouvez enlever jusqu'à 5,0 % du poids brut en grains cassés pour améliorer le grade. Par exemple, si un échantillon de blé CWRS contient 12 % de grains cassés par poids brut, vous pouvez enlever suffisamment de grains cassés pour ramener le pourcentage à 7 %, ce qui ramène l'échantillon à l'intérieur de la tolérance du grade du blé CWRS n° 3. Ajoutez le 5 % maximum de grains cassés aux impuretés. <i>Voir Grains échaudés et cassés.</i>
Matières étrangères, comme la saponaire, le gruau d'avoine ou le ray-grass	Tamis manuel à sarrasin n° 6 Tamis manuel métallique n° 10 x 10	Ajoutez les matières aux impuretés, si le grade amélioré par conséquent.
Pierres	Tamis manuel à sarrasin n° 6	Si le poids des pierres et autres matières extraites est <ul style="list-style-type: none"> • 5,0 % ou moins du poids brut, considérez-les comme impuretés; • plus de 5,0 % du poids brut, voir <i>Pierres</i> dans les facteurs de classement ou le tableau pertinent des facteurs déterminants des grades.

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 blé.
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des grains extraits des impuretés.
 - Le pourcentage des impuretés.

Par exemple,

95,5 % de blé CWRS 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. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent « 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 blé aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Autres céréales	25	100	250
Autres céréales et autres matières	250	250	250
Blés d'autres classes ou variétés	15 à 50	25 à 100	25 à 100
Boulettes de terre molles	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Carie	100	500	500
Carie du blé	50	100	100
Carie pénétrée	100	500	500
Carie rouge	100	500	500
Décoloration superficielle	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Ergot	500	1000	1000
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Grains brûlés	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Grains brûlés en entreposage	100	1000	1000
Grains échauffés	25	250	500
Grains dégermés	25	50	50
Grains échaudés et cassés	250	250	250
Grains endommagés, sauterelle, légionnaire	25	100	100
Grains endommagés, tenthrède, cécidomyie	50	100	100
Grains foncés (blé dur ambré)	100	500	500
Grains foncés et immatures	50	100	100
Grains fortement cécidomyiés	25	100	100
Grains fortement germés	50	100	100
Grains fortement mildiousés	100	1000	1000
Grains fusariés	10	100	100
Grains germés	10	100	100
Grains moisissés	100	1000	1000
Grains mouchetés	25	50	50
Grains pourris	100	1000	1000
Grains roses	50	100	100
Grains verts, couleur de l'herbe	50	100	100
Grains vitreux durs, tamisage	250	250	250
Grains vitreux durs, triage	15	25	25
Matières autres que céréales	50	100	250
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	500	1000	1000
Sclerotiniose	500	1000	1000
Tache artificielle	250	500	500
Tache naturelle	50	100	100

Facteurs de classement

Autres céréales (OCG)

Les autres céréales dans le blé sont le seigle, l'orge, le triticale, l'avoine, le gruau d'avoine et le gruau de folle avoine qui restent dans l'échantillon nettoyé.

Ces céréales sont incluses dans le total des matières étrangères.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—100 g Exportation—250 g

Autres céréales et autres matières

Les autres céréales et les autres matières dans les tableaux des facteurs déterminant les grades d'exportation se rapportent aux céréales autres que le blé et aux matières inséparables à l'exception de ce qui suit : grosses graines, folle avoine, pierres, matières minérales, ergot et sclérotiniose.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—250 g Exportation—250 g

Blés d'autres classes ou variétés (WOOC)

- Les autres classes de blé sont toutes les classes de blé, y compris les variétés non enregistrées, qui ne font pas partie de la classe prédominante dans l'échantillon.

Les classes contrastantes sont des classes d'un blé de couleur différente; par exemple, le blé CWAD est une classe contrastante dans le blé CWRS.

Remarque : La classe de blé CWHWS est considérée comme blé WOOC aux fins du classement des échantillons de blé CWRS.

- Les autres variétés de blé comprennent toute autre variété enregistrée.

Portion représentative aux fins d'analyse, Blés d'autres classes ou variétés

Facteur	Minimum, en grammes	Optimum, en grammes
Dans le cas de blés autres que le blé dur ambré et tendre blanc de printemps—		
autres classes propres au mélange	25	50
classes contrastantes	50	100
Dans le cas du blé dur ambré et tendre blanc de printemps—		
blés d'autres classes	50	100
Autres variétés de blé	15	25

Tolérance pratique s'appliquant aux blés des autres classes propres au mélange.

Lorsqu'on évalue les blés des autres classes propres au mélange, on considère jusqu'à 0,9 % au-delà de la caractéristique du grade comme tolérance pratique et on n'en tient pas compte.

Par exemple, dans le cas du blé CWRS n° 2, la tolérance est de 4,5 %. Les échantillons contenant jusqu'à 5,4 % seront toujours considérés comme étant à l'intérieur de la tolérance.

Remarque : Cette tolérance pratique ne s'applique qu'aux variétés enregistrées qui répondent aux exigences des grades meuniers de blé.

Classe prédominante	Blés d'autres classes												
	CWRS	CWHWS	CWAD	CWRW	CWSWS	CWES	CPSW	CPSR	CER ¹	CEAD	CEWW	CESWS	CEHWS
CWRS	-	WOOC	CC	WOOC	CC	WOOC	CC	WOOC	WOOC	CC	CC	CC	CC
CWHWS	CC	-	CC	CC	WOOC	CC	WOOC	CC	CC	CC	WOOC	WOOC	-
CWAD	WOOC	WOOC	-	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	-	WOOC	WOOC	WOOC
CWRW	WOOC	CC	CC	-	CC	WOOC	CC	WOOC		CC	CC	CC	CC
CWSWS	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	-	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	-	WOOC
CWES	WOOC	CC	CC	WOOC	CC	-	CC	WOOC	WOOC	CC	CC	CC	CC
CPSW	CC	WOOC	CC	CC	WOOC	CC	-	CC	CC	CC	WOOC	WOOC	WOOC
CPSR	WOOC	CC	CC	WOOC	CC	WOOC	CC	-	WOOC	CC	CC	CC	CC
CER ¹	-	CC	CC	-	CC	-	CC	-	-	CC	CC	CC	CC
CERS	-	WOOC	CC	-	CC	-	CC	-	-	CC	CC	CC	WOOC
CEHRW	-	CC	CC	-	CC	-	CC	-	-	CC	CC	CC	CC
CESRW	-	CC	CC	-	CC	-	CC	-	-	CC	CC	CC	CC
CEAD	WOOC	WOOC	-	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	-	WOOC	WOOC	WOOC
CEWW	CC	WOOC	CC	CC	WOOC	CC	WOOC	CC	CC	CC	-	WOOC	WOOC
CESWS	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	-	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	-	WOOC
CEHWS	CC	-	CC	CC	WOOC	CC	WOOC	CC	CC	CC	WOOC	WOOC	-

WOOC Blés d'autres classes

CC Classes contrastantes

Remarque : ¹Le blé CER sert aux blés CERS, CEHRW et CESRW.

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 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 *Blé, Échantillon - Mélange*.

Carie (SM)

La carie est la décoloration d'un grain à la suite des maladies des plantes. La décoloration peut être d'une couleur brune, noire ou rouge.

Blé dur ambré

La décoloration est considérée comme la carie

1. si plus de la moitié du grain est décoloré ou;
2. si la décoloration du sillon
 - s'est répandue sur les joues du grain, peu importe toute décoloration du germe;
 - ressemble à un trait mince qui s'étend plus de la moitié de la longueur du sillon, en combinaison avec toute décoloration du germe.

Remarque : Les grains qui révèlent un trait mince de décoloration de n'importe quelle longueur dans le sillon, mais qui ne révèlent aucune décoloration du germe, ne sont pas considérés comme étant atteints de la carie.

Classes de blé autres que le blé dur ambré

Dans les classes de blé autres que le blé dur ambré, la décoloration est considérée comme la carie si plus de la moitié du grain est décoloré, ou si la décoloration s'étend dans le sillon. La décoloration moins intense est considérée comme la moucheture (grains mouchetés).

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Carie du blé (SMUT)

La carie du blé est une maladie des plantes provoquée par un champignon qui se caractérise par

- des balles sporifères noires molles;

- des grains tachés par les balles sporifères noires;
- l'odeur distincte de carie, ou l'odeur du poisson pourri.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Procédure

Voir la procédure *Nettoyage pour améliorer le grade*.

- Si les échantillons dégagent une odeur distincte ou sont fortement atteints de balles sporifères non extractibles, classez *Blé, Échantillon OC/EC/Can - Odeur*.
- Si les grains sont marqués de balles sporifères mais ne dégagent aucune odeur de carie, l'échantillon est *taché naturellement* et classé en conséquence.

Carie pénétrée (PENT SM)

Dans le cas des grains atteints de la carie pénétrée, la décoloration pénètre et se propage à travers l'endosperme et est normalement causée par une plus forte infection.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Procédure

- Si le nombre de grains cariés n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains cariés est excessif, déterminez les grains cariés en pourcentage du poids net de l'échantillon.

Carie rouge (RSM)

La carie rouge est la décoloration rouge foncé qui est plus communément associée au blé dur ambré et affecte normalement la partie entière du son du grain. Cette décoloration n'est pas superficielle et ne peut pas être enlevée par frottement.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Procédure

- Si le nombre de grains cariés n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez les grains cariés en pourcentage du poids net de l'échantillon.

Classes contrastantes (CON CL)

Voir *Blés d'autres classes ou variétés (WOOC)*.

Décoloration superficielle (SUPDISCLR)

La décoloration superficielle révèle une décoloration rougeâtre qui ne pénètre pas l'endosperme. Ce facteur est évalué subjectivement en fonction de la condition du grain, sans référence aux tolérances spécifiques.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

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

- Déterminez le poids de l'ergot 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 Optimum—échantillon Exportation—échantillon
d'analyse d'analyse d'analyse

Gelée/Stress par la chaleur (FRHTS)

Le son des grains gelés ou stressés par la chaleur est boursouflé sous l'effet d'une exposition au gel ou à la chaleur persistante. La boursouffure peut être minime ou très prononcée selon la maturité du grain, la température à laquelle le grain est exposé et la durée de l'exposition. Les échantillons contenant des grains atteints par le gel ou le stress de chaleur sont classés en fonction de la condition, comme en témoignent les échantillons-types ou les échantillons de référence s'appliquant à chaque grade.

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 *Blé, 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 Exportation—échantillon
d'analyse d'analyse d'analyse

Grains brûlés en entreposage (BBT)

Les grains brûlés en entreposage sont noircis par suite d'un chauffage intense durant l'entreposage. La coupe transversale d'un grain brûlé en entreposage est lisse et lustré. Le poids d'un grain brûlé en entreposage est semblable à celui d'un grain sain.

Une seule tolérance s'applique au total des grains brûlés en entreposage, fortement mildiousés, moisés et pourris.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—1 000 g Exportation—1 000 g

Procédure

- Si le nombre de grains brûlés en entreposage n'est pas excessif, déterminez le nombre de grains dans 1 000 g.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des grains brûlés en entreposage comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Grains cassés (BKN)

Les grains cassés sont les morceaux de blé qui sont moins des trois-quarts d'un grain entier. Le morceau qui est plus des trois-quarts d'un grain est considéré comme un grain entier. Voir *Grains échaudés et cassés*.

Grains cécidomyiés (MDGE DMG)

Aux fins de classement, les grains cécidomyiés doivent révéler au moins deux des caractéristiques suivantes :

- une rupture du son sur le dos ou le côté du grain;
- une ligne ou marque blanche distincte sur le dos ou le côté du grain;
- une distorsion distincte du grain.

Portion représentative aux fins d'analyse

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

Grains dégermés (DGM)

Le germe a été enlevé lors de la manutention mécanique ou par un insecte. Les grains dégermés n'ont pas la décoloration grisâtre que l'on voit souvent dans les grains germés. Voir *Pyrale indienne de la farine*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—50 g Exportation—50 g

Grains échaudés et cassés (SHR, BKN)

La même portion représentative sert à déterminer les pourcentages de grains échaudés et cassés.

Grains échaudés (SHR)

Les grains échaudés sont les grains entiers de blé qui passent au tamis à fentes n° 4,5.

Grains cassés (BKN)

Les grains cassés sont les morceaux de blé qui sont moins des trois-quarts d'un grain entier. Si le morceau de blé est plus des trois-quarts d'un grain, on le considère comme étant entier.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—250 g

Exportation—250 g

Déterminer le pourcentage de grains échaudés

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, séparez une portion représentative d'environ 250 g de l'échantillon.

2. Passez la portion au tarare Carter en réglant selon ce qui suit :

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

3. Retirez à la main les grains cassés qui passent au tamis.

Déterminez le pourcentage de grains cassés

- À l'aide d'un diviseur de type Boerner et la portion de laquelle les grains échaudés ont été extraits, séparez une portion représentative d'environ 50 g.
- Retirez à la main la portion de 50 g pour y extraire les grains cassés.
- Ajoutez ce pourcentage au pourcentage des grains triés à la main à l'étape 3.
- Déterminez le pourcentage en poids net des grains cassés.

Déclarez le total des grains échaudés et cassés (TSHRBKN)

8. Lorsque le pourcentage de grains échaudés, cassés ou le total de grains échaudés et cassés est le facteur déterminant du grade et dépasse la tolérance du grade d'un pourcentage jusqu'à concurrence de 0,9 %, la fraction excessive, jusqu'à 0,9 %, est tronquée pour déterminer le grade ; par exemple, 4,6 % est considéré comme 4,0 %. Cependant, les pourcentages de grains échaudés, cassés et le total des grains échaudés et cassés consignés dans les documents sont les pourcentages réels non tronqués. Les pourcentages de grains échaudés et cassés, assujettis à la troncature, représentent la somme de pourcentages réels non tronqués de grains échaudés et de grains cassés.

Exemples

Tolérances du blé CWRS n° 1 : échaudés - 4 % ; cassés - 5 % ; total des grains échaudés et cassés - 7 %

Exemple 1

Un échantillon de blé CWRS n° 1 ayant 4,7 % de grains échaudés, 2,2 % de grains cassés et un total de 6,9 % de grains échaudés et cassés.

Le pourcentage des grains échaudés serait déclaré comme 4,7 % mais considéré comme 4 % aux fins de classement. Le total des grains échaudés et cassés serait déclaré comme 6,9 %. L'échantillon serait classé comme blé CWRS n° 1.

Exemple 2

Un échantillon de blé CWRS n° 1 ayant 4,7 % de grains échaudés, 3,2 % de grains cassés et un total de 7,9 % de grains échaudés et cassés.

Le pourcentage des grains échaudés serait déclaré comme 4,7 % mais considéré comme 4 % aux fins de classement. Le total des grains échaudés et cassés serait déclaré comme

7,9 % mais considéré comme 7 % aux fins de classement. L'échantillon serait classé comme blé CWRS n° 1.

Exemple 3

Un échantillon de blé CWRS n° 1 ayant 4,7 % de grains échaudés, 3,4 % de grains cassés et un total de 8,1 % de grains échaudés et cassés.

Le total des grains échaudés et cassés serait déclaré comme 8,1 % et ne pourrait pas être tronqué lors de la détermination du grade parce qu'il dépasse la tolérance de plus de 0,9 %. Le pourcentage des grains échaudés serait déclaré comme 4,7 % mais considéré comme 4 % aux fins de classement puisque la troncature améliorerait le grade de blé fourrager à blé CWRS n° 2. L'échantillon serait classé comme blé CWRS n° 2 lorsque le total de grains échaudés et cassés est 8,1 %.

Grains échauffés (HTD)

Les grains échauffés ont la couleur et peut-être l'odeur caractéristique du grain qui s'est détérioré durant l'entreposage ou qui a été endommagé par séchage artificiel. La couleur passe d'un rouge-orange à un brun très foncé, mais les grains échauffés ne sont pas noirs.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—250 g Exportation—500 g

Grains endommagés par la sauterelle ou la légionnaire (GAW)

Les grains endommagés par la sauterelle ou la légionnaire sont rongés, habituellement sur les côtés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Grains endommagés par la tenthrède (SFLY DMG)

Les grains endommagés par la tenthrède sont ratatinés ou déformés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Grains foncés (blé dur ambré)

Les grains foncés dans le blé dur ambré ressemblent aux grains atteints par la carie pénétrée sauf que la décoloration va d'un gris au gris anthracite plutôt que du rouge au brun foncé.

Lors du classement, les grains foncés devraient être considérés comme le sont les grains fortement cécidomyiés.

Portion représentative aux fins d'analyse

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

Grains foncés et immatures (DKIM)

Les grains foncés et immatures sont également connus comme grains échauffés en andain. Ils ressemblent aux grains échauffés, mais ils ne révèlent pas la couleur rougeâtre associée aux grains échauffés, et ils ne dégagent pas l'odeur d'échauffement.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Grains fortement cécidomyiés (SEVMDGE)

Les grains cécidomyiés qui sont noircis par des moisissures sont considérés comme étant fortement cécidomyiés. Cette décoloration est provoquée par une deuxième infection fongique. Les grains cécidomyiés qui ont une décoloration grise ou brun pâle mais ne sont pas noircis ne sont pas considérés comme étant fortement cécidomyiés. Les grains fortement cécidomyiés sont déterminés dans le cas du blé dur ambré (CWAD) seulement.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Grains fortement germés (SEVSPTD)

Les grains sont considérés comme étant fortement germés lorsque

- les pousses dépassent les contours normaux du germe;
- les grains sont fortement dégénérés à cause d'une germination avancée;
- la pousse a été nettement cassée et il n'en reste qu'une portion;
- la pousse a été complètement enlevée et il est évident que la pousse dépassait les contours normaux du germe.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Grains fortement mildiousés (SEVMIL)

Dans le blé fortement mildiousé, les spores de mildiou ont fortement noirci l'intérieur et l'extérieur du grain. Les grains fortement mildiousés semblent spongieux sous pression.

Une seule tolérance s'applique au total des grains brûlés en entreposage, fortement mildiousés, moisissés et pourris.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—1 000 g

Exportation—1 000 g

Procédure

Dans le cas du blé EC

- Si le nombre de grains fortement mildiousés n'est pas excessif, déterminez le nombre de grains dans 1 000 g.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des grains fortement mildiousés comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Dans le cas du blé OC

- Si le nombre de grains fortement mildiousés n'est pas excessif, déterminez le nombre de grains dans 1000 g.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des grains fortement mildiousés comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Grains fusariés (FUS DMG)

Les grains de blé fusariés se caractérisent normalement par des grains minces ou échaudés d'apparence crayeuse. Les grains fusariés ont une croissance fibreuse blanche ou rosâtre qui ne pourrait être vue qu'au moyen d'une loupe.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—10 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Procédure

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, séparez la portion représentative.
2. Écartez tous les grains fusariés, y compris tous les grains d'apparence crayeuse.
3. Vous pouvez examiner les grains au moyen d'une lentille de grossissement 10 pour confirmer la présence d'une moisissure ou croissance fibreuse blanche ou rosâtre. En déterminant les dommages causés par la fusariose, ne tenez compte que des grains atteints de cette moisissure ou croissance blanche ou rosâtre.

Grains germés (SPTD)

Les grains sont germés si une des conditions suivantes existe :

- les grains font évidemment preuve d'une croissance dans la région du germe;
- le son est visiblement fendu au-dessus du germe à cause d'une croissance évidente;
- le germe est enlevé et il y a une décoloration grisâtre apparente qui est normalement attribuable à la germination;
- le germe, bien qu'il soit intact, est nettement gonflé à cause d'une croissance.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—10 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Procédure

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, séparez une portion représentative.
2. Écartez tous les grains qui portent des indices de germination.
3. Vous pouvez utiliser une lentille de grossissement 10 pour confirmer la germination.

Grains moisés (MLDY KRNL)

Les grains moisés sont décolorés, gonflés et mous par suite d'une décomposition provoquée par des champignons ou des bactéries. La moisissure est visible à l'œil nu et les grains moisés semblent spongieux sous pression.

Une seule tolérance s'applique au total des grains brûlés en entreposage, fortement mildiousés, moisés et pourris.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—1 000 g

Exportation—1 000 g

Procédure

Dans le cas du blé EC

- Si le nombre de grains moisés n'est pas excessif, déterminez le nombre de grains dans 1 000 g.

- Si le compte de grains moisés est excessif, déterminez le poids des grains moisés comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Dans le cas du blé OC

- Si le nombre de grains moisés n'est pas excessif, déterminez le nombre de grains dans 1 000 g.
- Déterminez le poids des grains moisés comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Grains mouchetés (moucheture) (BLK PT)

Les grains mouchetés révèlent une décoloration distincte brun foncé ou noire du germe entier et de la région environnante.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—50 g

Exportation—50 g

Procédure

- Ne tenez pas compte d'une légère décoloration n'ayant atteint que le germe.
- La décoloration qui s'étend sur plus de la moitié du grain ou dans le sillon est considérée comme la carie.

En évaluant les grains mouchetés

- selon l'étendue de la décoloration et la qualité générale de l'échantillon, l'inspecteur pourra dépasser les tolérances établies.

Grains pourris (ROT KRNL)

Les grains pourris sont décolorés, gonflés et mous par suite d'une décomposition provoquée par des champignons ou des bactéries. Les grains pourris semblent spongieux sous pression.

Une seule tolérance s'applique au total des grains brûlés en entreposage, fortement mildiousés, moisés et pourris.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—1 000 g

Exportation—1 000 g

Procédure

Dans le cas du blé EC

- Si le nombre de grains pourris n'est pas excessif, déterminez le nombre de grains dans 1 000 g.
- Si le nombre de grains pourris est excessif, déterminez le poids de grains pourris comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Dans le cas du blé OC

- Si le nombre de grains pourris n'est pas excessif, déterminez le nombre de grains dans 1 000 g.
- Déterminez le poids des grains pourris comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Grains roses (PNK)

Les grains roses dans les grains de blé font preuve d'immatunité. Les grains roses

- sont échaudés;
- révèlent la décoloration rosâtre.

▲ **Important** : Il ne faut pas confondre les grains roses avec les grains fusariés, les semences traitées aux pesticides ou autres grains contaminés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Grains rompus

Les grains sont considérés comme étant rompus lorsque la fente dans la joue s'étend au moins sur la moitié de la longueur de la joue ou si les deux joues sont fendues, peu importe à quel degré. Il n'est pas nécessaire d'utiliser une loupe pour identifier les grains rompus.

Remarque : Les grains rompus sont considérés comme étant fortement endommagés aux fins du classement et sont évalués en fonction de la « Condition » définie dans le tableau des facteurs déterminants du grade.

Grains verts, couleur de l'herbe (GRASS GR)

Les grains verts, couleur de l'herbe, sont d'un vert vivace distinct d'un bout à l'autre à cause de leur immaturité.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Grains vitreux durs (HVK)

La vitrosité est la couleur naturelle translucide d'un grain qui est un signe visuel de la dureté du grain. Les grains vitreux durs (HVK) sont un facteur déterminant le grade des classes de blé dur ambré au Canada et de blé roux de printemps dans l'Ouest canadien.

Blé roux de printemps – Ouest canadien

Remarque : Il est interdit de couper les grains.

Les matières non vitreuses comprennent :

- les classes contrastantes de blé
- les matières étrangères
- les grains qui sont germés, brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris, moisiss, échauffés, brûlés, atteints de la carie pénétrée, fusariés d'un blanc crayeux, verts de la couleur de l'herbe, fortement gelés ou cécidomyiés
- les grains entiers ou les morceaux de grains qui ont une tache amylacée bien définie sur au moins la moitié de la surface du grain ou d'un morceau du grain qui s'oppose nettement à la couleur translucide des grains vitreux.

Blé dur ambré

Remarque : Il est permis de couper les grains.

Les matières non vitreuses comprennent :

- les blés d'autres classes;
- les matières étrangères;
- les grains qui sont germés, brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris, moisissés, échauffés, brûlés, atteints de la carie pénétrée, fusariés d'un blanc crayeux, verts de la couleur de l'herbe, fortement gelés ou cécidomyiés, y compris les grains fortement cécidomyiés;
- les grains qui révèlent une tache amyliacée visible de l'extérieur de n'importe quelle taille;
- les grains amyliacés à l'intérieur qui doivent être coupés; il faudra peut-être couper les grains opaques et délavés pour déterminer s'ils sont amyliacés à l'intérieur.
- Lorsque l'on évalue la face intérieure de la section transversale, on exclut ce qui suit des matières non vitreuses :
 - les faces dont la coupure a causé l'effritement de l'endosperme;
 - les faces qui ont une petite tache amyliacée plus ou moins la grosseur de la pointe d'un crayon, typiquement à la fente des joues;
 - les faces qui sont généralement nébuleuses mais qui ne révèlent aucune tache dense blanche amyliacée.

Portion représentative aux fins de tamisage

Minimum—250 g

Optimum—250 g

Exportation—250 g

Portion représentative aux fins de triage à la main

Minimum—15 g

Optimum—25 g

Exportation—25 g

Procédure

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, obtenez une portion représentative de 250 g de l'échantillon nettoyé.
2. Tamisez la portion représentative de façon mécanique à l'aide du tarare Carter ou de façon manuelle à l'aide du tamis à fentes n° 4,5.

Commande d'alimentation	n° 6
Commande pneumatique	arrêt
Crible	aucun
Tamis supérieur	tamis à fentes n° 4,5
Tamis du centre	plateau vide
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt

Méthode manuelle

Passez le sous-échantillon nettoyé pesant environ 250 g au tamis à fentes n° 4,5 en effectuant 25 mouvements complets d'environ 15 cm au total.

3. À partir des matières qui ne passent pas au tamis ou qui sont coincés dans le tamis, séparez une portion de 15 g, ou de 25 g dans le cas d'exportations.

Les matières qui passent au tamis ne sont pas utilisées dans la détermination des grains vitreux durs.

4. Séparez les grains vitreux et non vitreux de la portion de 15 g.
5. Blé dur ambré seulement : Coupez l'endosperme des grains délavés et examinez-les pour déterminer leur vitrosité.

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 *Blé, 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.

Matières autres que céréales (MOTCG)

Les matières autres que les céréales sont :

- les graines inséparables telles que l'herbe à poux, le sarrasin de Tartarie, le ray grass et la folle avoine;
- les grains non céréaliers cultivés tels que le lin, le maïs, les pois, le sarrasin et les lentilles qui restent dans l'échantillon nettoyé.

Portion représentative aux fins d'analyse

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

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères sont toutes les matières autres que le blé qui restent dans l'échantillon après l'extraction des impuretés.

Moisissure latérale

Les grains ayant d'étranges bandes gris foncé sur leurs côtés, près des poils, sont peut-être atteints d'une moisissure latérale. Cette moisissure, à croissance très lente, est inoffensive au blé, mais elle affecte l'apparence du grain. Elle se produit plus couramment dans le blé rouge d'hiver. Elle n'est pas apparentée aux moisissures plus graves provoquées par l'entreposage.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—50 g

Exportation—50 g

Procédure

Aux fins de classement, comptez les grains atteints par la moisissure latérale avec les grains mouchetés.

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 dégagée, comme l'odeur du mazout, d'une mouffette ou de l'urée,
- 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>Blé, Échantillon OC/EC/CAN - Odeur</i>
Une odeur distincte d'échauffement	<i>Blé, Échantillon OC/EC/CAN - Grains échauffés</i>
Une odeur distincte de brûlé	<i>Blé, Échantillon OC/EC/CAN - 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—1 000 g

Exportation – 1 000 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.

Remarque : Les pierres peuvent être extraites et comprises dans les impuretés si les matières extraites représentent 5,0 % ou moins du poids brut de l'échantillon. Voir *Nettoyage pour améliorer le grade*.

- 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 *Blé, Rejeté (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 *Blé, Échantillon EC – Pierres*.
- Dans l'Est et dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent plus de 2,5 % de pierres sont classés *Blé, Échantillon – Récupérés*.

Exemples : Ouest du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de
Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS)

Nom de grade	Pierres %
CWRS n° 1	0,03
CWRS n° 2	0,03
CWRS n° 3	0,06
CWRS n° 4	0,06
Fourrager OC	0,10

Grade de base :Blé CWRS n° 3

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

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada
0,08 % de pierres	Blé, Rejeté (CWRS n° 3) – Pierres
1,0 % de pierres	Blé, Rejeté (CWRS n° 3) – Pierres
3,0 % de pierres	Blé, Échantillon – Récupérés

Exemples : Est du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de
Blé roux de printemps de l'Est canadien (CERS)

Nom de grade	Pierres %
CERS n° 1	0,03
CERS n° 2	0,03
CERS n° 3	0,06
Fourrager EC	0,10

Grade de base :Blé CERS n° 3

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

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Est du Canada
0,08 % de pierres	Blé, Fourrager EC
1,0 % de pierres	Blé, Échantillon EC – Pierres
3,0 % de pierres	Blé, Échantillon – Récupérés

Protéines (PROT)

Une teneur minimale en protéines est établie pour les grades n° 1 des classes de blé CWRS, CWHWS, CWAD, CWES et CWRW. La teneur en protéines est exprimée sur la base humide de 13,5 %.

Voir les *Tableaux des facteurs déterminants des grades*.

Pyrale indienne de la farine (DGM)

Les grains endommagés par la pyrale indienne de la farine sont considérés comme étant dégermés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—50 g

Exportation—50 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.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum—1 000 g

Exportation—1 000 g

Procédure

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

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 *Blé, 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.

Tache artificielle (ART STND)

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

Une tache artificielle :

- comprend toute tache non toxique sur les grains qui résulte d'un contact avec des substances étrangères comme le colorant, l'huile, la graisse, la peinture ou la suie;
- ne comprend pas les taches considérées comme taches naturelles;
- ne comprend pas les taches causées par suite d'un contact avec des substances toxiques, ou toutes les taches qui pourraient être considérées comme *Grain contaminé*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Procédure

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

- ▲ **Important :** Si vous n'êtes pas sûr de la cause d'une tache, traitez l'échantillon comme *Grain contaminé*.

Tache naturelle (NSTN)

Une tache naturelle se rapporte à toute tache sur les grains causée par suite d'un contact avec des substances naturelles comme les balles sporifères, le sol ou les mauvaises herbes.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Facteurs déterminants des grades primaires

Blé roux de printemps, Ouest canadien (CWRS)

Nom de grade	Norme de qualité					Matières étrangères					
	Poids spécifique minimum kg/hl (g/0,5 l)	Variété	Pourcentage minimum de grains vitreux durs %	Pourcentage minimum de protéines %	Condition	Ergot %	Excrétions %	Matières autres que céréales %	Sclérotinose %	Pierres %	Total %
CWRS n° 1	75 (365)	Toute variété de la classe CWRS désignée comme telle par arrêté de la Commission	65	10	Raisonnement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés	0,01	0,010	0,2	0,01	0,03	0,6
CWRS n° 2	72 (350)	Toute variété de la classe CWRS désignée comme telle par arrêté de la Commission	Aucun minimum	Aucun minimum	Passablement bien mûri, peut être modérément délavé ou atteint par la gelée, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0,02	0,010	0,3	0,02	0,03	1,2
CWRS n° 3	69 (335)	Toute variété de la classe CWRS désignée comme telle par arrêté de la Commission	Aucun minimum	Aucun minimum	Peut être atteint par la gelée, immature, ou abimé par les intempéries, modérément exempt de grains fortement endommagés	0,04	0,015	0,5	0,04	0,06	2,4
CWRS n° 4	68 (330)	Toute variété de la classe CWRS désignée comme telle par arrêté de la Commission	Aucun minimum	Aucun minimum	Peut être fortement atteint par la gelée, immature ou abimé par les intempéries, modérément exempt de grains fortement endommagés	0,04	0,015	0,5	0,04	0,06	2,4
Fourrager OC	65 (315)	Toute classe ou variété de blé autre que blé dur ambré	Aucun minimum	Aucun minimum	Odeur raisonnablement agréable, exclu des autres grades de blé en raison de grains endommagés	0,1	0,030	1	0,1	0,1	10
Si les caract. du blé 1 ^{er} OC ne sont pas satisfaites, classez	<i>Blé, Échantillon OC - Poids léger</i>					<i>Blé, Échantillon OC - Ergot</i>	<i>Blé, Échantillon OC - Excrétions</i>	<i>Blé, Échantillon OC - Mélange</i>	<i>Blé, Échantillon OC - Mélange</i>	<i>2,5 % ou moins : Blé, Rejeté (grade) - Pierres. Plus de 2,5 % : Blé, Échantillon - Récupérés</i>	<i>Voir Grain mélangé</i>

Blé roux de printemps, Ouest canadien (CWRS), suite

Nom de grade	Blés d'autres classes ou variétés		Tache artificielle, aucun résidu %	Foncés et immatures %	Dégermés %	Brûlés %	Fusariés %	Verts, couleur de l'herbe %	Sauterelle, légionnaire %	Échauffés	
	Classes contrastantes %	Total %								Brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisissés %	Total %
CWRS n° 1	<u>0,75</u>	<u>2,3</u>	Aucun	1	4	Aucun	<u>0,25</u>	<u>0,75</u>	1	1 grain par 1000 g	0,05
CWRS n° 2	2,3	<u>4,5</u>	5G	<u>2,5</u>	7	Aucun	1,0	2	3	4 grains par 1000 g	0,4
CWRS n° 3	<u>3,8</u>	<u>7,5</u>	10G	10	13	Aucun	2,0	10	8	6 grains par 1000 g	1,0
CWRS n° 4	<u>3,8</u>	<u>7,5</u>	10G	10	13	Aucun	2,0	10	8	6 grains par 1000 g	1,0
Fourrager OC	Aucune limite, mais pas plus de 10% de blé dur ambré		2	Aucune limite	Aucune limite	2,0	5	Aucune limite	Aucune limite	<u>2,5</u>	<u>2,5</u>
Si les caract. du blé 1 ^{er} OC ne sont pas satisfaites, classez	Plus de 10 % de blé dur ambré : <i>Blé, Échantillon OC - Mélange</i>		<i>Blé, Échantillon OC - Tachés</i>			<i>Blé, Échantillon OC - Brûlés</i>	<i>Blé, Échant. OC - Fusariés, Plus de 10 %, Blé, - Récupérés, Commercialisable</i>			<i>Blé, Échantillon OC - Échauffés</i>	

Nom de grade	Tache naturelle %	Roses %	Tenthrede, cécidomyie %	Échaudés et cassés			Cariés et mouchetés		Germés	
				Échaudés %	Cassés %	Total %	Carie %	Total %	Fortement germés %	Total %
CWRS n° 1	0,5	<u>1,5</u>	2,0	4	5	7	30G	10	0,10	0,5
CWRS n° 2	2	5	5	4	6	8	1	20	0,20	1,0
CWRS n° 3	5	10	10	4	7	9	5	35	0,30	3,0
CWRS n° 4	5	10	10	4	7	9	5	35	0,5	5
Fourrager OC	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	13	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les caract. du blé 1 ^{er} OC ne sont pas satisfaites, classez					<i>Échantillon - Cassés</i>					

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

Blé de force blanc de printemps, Ouest canadien (CWHWS)

Nom de grade	Norme de qualité				Matières étrangères					
	Poids spécifique minimum kg/hl (g/0,5 l)	Variété	Pourcentage minimum de protéines %	Condition	Ergot %	Excrétions %	Matières autres que céréales %	Sclérotinose %	Pierres %	Total %
CWHWS n° 1	75 (365)	Toute variété de la classe CWHWS désignée comme telle par arrêté de la Commission	10	Raisonnement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés	0,01	0,010	0,2	0,01	0,03	0,6
CWHWS n° 2	75 (365)	Toute variété de la classe CWHWS désignée comme telle par arrêté de la Commission	Aucun minimum	Passablement bien mûri, peut être modérément délavé ou atteint par la gelée, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0,02	0,010	0,3	0,02	0,03	1,2
CWHWS n° 3	72 (350)	Toute variété de la classe CWHWS désignée comme telle par arrêté de la Commission	Aucun minimum	Peut être atteint par la gelée, immature, ou abimé par les intempéries, modérément exempt de grains fortement endommagés	0,04	0,015	0,5	0,04	0,06	2,4
CWHWS n° 4	68 (330)	Toute variété de la classe CWHWS désignée comme telle par arrêté de la Commission	Aucun minimum	Peut être fortement atteint par la gelée, immature ou abimé par les intempéries, modérément exempt de grains fortement endommagés	0,04	0,015	0,5	0,04	0,06	2,4
Fourrager OC	65 (315)	Toute classe ou variété de blé autre que blé dur ambré	Aucun minimum	Odeur raisonnablement agréable, exclu des autres grades de blé en raison de grains endommagés	0,1	0,030	1	0,1	0,1	10
Si les caract. du blé 1 ^{er} OC ne sont pas satisfaites, classez	<i>Blé, Échantillon OC - Poids léger</i>				<i>Blé, Échantillon OC - Ergot</i>	<i>Blé, Échantillon OC - Excrétions</i>	<i>Blé, Échantillon OC - Mélange</i>	<i>Blé, Échantillon OC - Mélange</i>	2,5 % ou moins : <i>Blé, Rejeté (grade) - Pierres.</i> Plus de 2,5 % : <i>Blé, Échantillon - Récupérés</i>	<i>Voir Grain mélangé</i>

Blé de force blanc de printemps, Ouest canadien (CWHWS), suite

Nom de grade	Blés d'autres classes ou variétés		Tache artificielle, aucun résidu %	Foncés et immatures %	Dégermés %	Brûlés %	Fusariés %	Verts, couleur de l'herbe %	Sauterelle, légionnaire %	Échauffés	
	Classes contrastantes %	Total %								Brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisissés %	Total %
CWHWS n° 1	3,0	3	Aucun	1	4	Aucun	<u>0,25</u>	<u>0,75</u>	1	1 grain par 1000 g	0,05
CWHWS n° 2	3,0	3	5G	<u>2,5</u>	7	Aucun	1,0	2	3	4 grains par 1000 g	0,4
CWHWS n° 3	5,0	5	10G	10	13	Aucun	2,0	10	8	6 grains par 1000 g	1,0
CWHWS n° 4	5,0	5	10G	10	13	Aucun	2,0	10	8	6 grains par 1000 g	1,0
Fourrager OC	Aucune limite, mais pas plus de 10% de blé dur ambré		2	Aucune limite	Aucune limite	2	5	Aucune limite	Aucune limite	<u>2,5</u>	<u>2,5</u>
Si les caract. du blé 1 ^{er} OC ne sont pas satisfaites, classez	Plus de 10 % de blé dur ambré : <i>Blé, Échantillon OC - Mélange</i>		<i>Blé, Échantillon OC - Tachés</i>			<i>Blé, Échantillon OC - Brûlés</i>	<i>Blé, Échant. OC - Fusariés, Plus de 10 %, Blé, - Récupérés, Commercialisable</i>			<i>Blé, Échantillon OC - Échauffés</i>	

Nom de grade	Tache naturelle %	Roses %	Tenthrede, cécidomyie %	Échaudés et cassés			Cariés et mouchetés		Germés	
				Échaudés %	Cassés %	Total %	Carie %	Total %	Fortement germés %	Total %
CWHWS n° 1	0,5	<u>1,5</u>	2,0	4	5	7	30G	10	0,10	0,5
CWHWS n° 2	2	5	5	4	6	8	1	20	0,20	1,0
CWHWS n° 3	5	10	10	4	7	9	5	35	0,30	3,0
CWHWS n° 4	5	10	10	4	7	9	5	35	0,5	5
Fourrager OC	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	13	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les caract. du blé 1 ^{er} OC ne sont pas satisfaites, classez					<i>Échantillon - Cassés</i>					

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

Blé dur ambré, Ouest canadien (CWAD)

Nom de grade	Norme de qualité					Matières étrangères					
	Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	Variété	Pourcentage minimum de grains vitreux durs %	Pourcentage minimum de protéines %	Condition	Ergot %	Excrétions %	Matières autres que céréales %	Sclérotinose %	Pierres %	Total %
CWAD n° 1	79 (387)	Toute variété de la classe CWAD désignée comme telle par arrêté de la Commission	80	9,5	Raisonnement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés	0,01	0,010	0,2	0,01	0,03	0,5
CWAD n° 2	77 (377)	Toute variété de la classe CWAD désignée comme telle par arrêté de la Commission	60	Aucun minimum	Raisonnement bien mûri, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0,02	0,010	0,3	0,02	0,03	1,2
CWAD n° 3	74 (362)	Toute variété de la classe CWAD désignée comme telle par arrêté de la Commission	40	Aucun minimum	Passablement bien mûri, peut être modérément abimé par les intempéries ou atteint par la gelée, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0,04	0,010	0,5	0,04	0,06	1,5
CWAD n° 4	71 (347)	Toute variété de la classe CWAD désignée comme telle par arrêté de la Commission	Aucun minimum	Aucun minimum	Peut être atteint par la gelée, immature ou abimé par les intempéries, modérément exempt de grains fortement endommagés	0,04	0,010	0,5	0,04	0,06	3,0
CWAD n° 5	65 (318)	Toute variété de blé dur ambré	Aucun minimum	Aucun minimum	Odeur raisonnablement agréable, exclu des grades supérieurs en raison du poids léger ou de grains endommagés	0,1	0,030	1	0,1	0,1	10
Si les caract. du n° 5 ne sont pas satisfaites, classez	<i>Blé, Échantillon OC - Poids léger</i>					<i>Blé, Échantillon OC - Ergot</i>	<i>Blé, Échantillon OC - Excrétions</i>	<i>Blé, Échantillon OC - Mélange</i>	<i>Blé, Échantillon OC - Mélange</i>	2,5 % ou moins : Rejeté (grade), - Pierres. Plus de 2,5 % : Blé, Échantillon - Récupérés	Voir Grain mélangé

Blé dur ambré, Ouest canadien (CWAD), suite

Nom de grade	Blé d'autres classes ou variétés %		Tache artificielle, aucun résidu %	Dégermés %	Brûlés %	Fusariés %	Verts, couleur de l'herbe %	Sauterelle, légionnaire %	Échauffés	
	Autres classes %	Total %							Brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisissés %	Total %
CWAD n° 1	2,0	4	Aucun	4	Aucun	0,5	<u>0,75</u>	1	1 grain par 1000 g	0,05
CWAD n° 2	3,0	<u>7,5</u>	3G	7	Aucun	0,5	2,0	3	2 grains par 1000 g	0,1
CWAD n° 3	<u>4,3</u>	11	7G	10	Aucun	2,0	4	5	4 grains par 1000 g	0,4
CWAD n° 4	10	49	12G	13	Aucun	2,0	10	8	0,5	1,5
CWAD n° 5	49	Aucune limite	2	Aucune limite	2	5	Aucune limite	Aucune limite	5	5
Si les caract. du n° 5 ne sont pas satisfaites, classez	<i>Blé, Échantillon OC - Mélange</i>		<i>Blé, Échantillon OC - Tachés</i>		<i>Blé, Échantillon OC - Brûlés</i>	<i>Blé, Échantillon OC - Fusariés. Plus de 10 % : Blé, - Récupérés, Commercialisable</i>			<i>Blé, Échantillon OC - Échauffés</i>	

Nom de grade	Tache naturelle %	Roses %	Fortement cécidomyié %	Tenthrède, cécidomyie %	Échaudés et cassés			Cariés et mouchetés				Germés	
					Échaudés %	Cassés %	Total %	Carie pénétrée %	Carie rouge %	Total, carie %	Total %	Fortement germés %	Total %
CWAD n° 1	0,5	3	0,1	2,0	3	6	7	3G	30G	30G	5	0,10	0,5
CWAD n° 2	2	6	<u>0,25</u>	8	3	8	9	<u>0,25</u>	1	1	10	0,20	2
CWAD n° 3	5	10	<u>0,75</u>	15	3	10	11	0,5	1	3	20	8	8
CWAD n° 4	<u>7,5</u>	Aucune limite	2	40	3	11	12	Tenir compte de l'aspect général des échantillons				12	12
CWAD n° 5	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	13	Aucune limite, dans les tolérances des grains cassés	Aucune limite				Aucune limite	Aucune limite
Si les caract. du n° 5 ne sont pas satisfaites, classez						<i>Échantillon - Cassés</i>							

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

Blé rouge d'hiver, Ouest canadien (CWRW)

Nom de grade	Norme de qualité				Matières étrangères					
	Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	Variété	Pourcentage minimum de protéines %	Condition	Ergot %	Excrétions %	Matières autres que céréales %	Sclérotinose %	Pierres %	Total %
CWRW n° 1	78 (380)	Toute variété de la classe CWRW désignée comme telle par arrêté de la Commission	9	Raisonnement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés	0,01	0,010	0,2	0,01	0,03	1,0
CWRW n° 2	74 (360)	Toute variété de la classe CWRW désignée comme telle par arrêté de la Commission	Aucun minimum	Peut être atteint par la gelée, immature ou abîmé par les intempéries, modérément exempt de grains fortement endommagés	0,04	0,015	0,5	0,04	0,06	2,0
Fourrager OC	65 (315)	Toute classe ou variété de blé autre que blé dur ambré	Aucun minimum	Odeur raisonnablement agréable, exclu des autres grades de blé en raison de grains endommagés	0,1	0,030	1	0,1	0,1	10
Si les caractéristiques du blé 1 ^{er} OC ne sont pas satisfaites, classez	<i>Blé, Échantillon OC - Poids léger</i>				<i>Blé, Échantillon OC - Ergot</i>	<i>Blé, Échantillon OC - Excrétions</i>	<i>Blé, Échantillon OC - Mélange</i>	<i>Blé, Échantillon OC - Mélange</i>	2,5 % ou moins : <i>Rejeté (grade), Pierres.</i> Plus de 2,5 % <i>Blé, Échantillon - Récupérés</i>	<i>Voir Grain mélangé</i>

Blé rouge d'hiver, Ouest canadien (CWRW), suite

Nom de grade	Blé d'autres classes ou variétés		Tache artificielle, aucun résidu %	Foncés et immatures %	Dégermés %	Brûlés %	Fusariés %	Verts, couleur de l'herbe %	Sauterelle, légionnaire %	Échauffés	
	Classes contrastantes %	Total %								Brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisis %	Total %
CWRW n° 1	1,0	3	Aucun	1	4	Aucun	2,0	0,75	1	1 grain par 1000 g	0,05
CWRW n° 2	2,5	6	7G	10	10	Aucun	2,0	4	5	2 grains par 1000 g	0,1
Fourrager OC	Aucune limite, mais pas plus de 10 % de blé dur ambré		2	Aucune limite	Aucune limite	2,0	5	Aucune limite	Aucune limite	2,5	2,5
Si les caract. du blé 1 ^{er} OC ne sont pas satisfaites, classez	Plus de 10 % de blé dur ambré : <i>Blé, Échantillon OC - Mélange</i>		<i>Blé, Échantillon OC - Tachés</i>			<i>Blé, Échantillon OC - Brûlés</i>	<i>Blé, Échantillon OC - Fusariés.</i> Plus de 10 % : <i>Blé, - Récupérés, Commercialisable</i>			<i>Blé, Échantillon OC - Échauffés</i>	

Nom de grade	Tache naturelle %	Roses %	Tenthrède, cécidomyie %	Échaudés et cassés			Cariés et mouchetés			Germés	
				Échaudés %	Cassés %	Total %	Carie pénétrée %	Total, carie %	Total %	Fortement germés %	Total %
CWRW n° 1	0,5	3	1,0	3	5	7	3G	30G	10	0,10	0,5
CWRW n° 2	5	10	5	3	7	9	1,0	3	35	0,30	2,5
Fourrager OC	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	13	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les caract. du blé 1 ^{er} OC ne sont pas satisfaites, classez						<i>Échantillon - Cassés</i>					

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

Blé tendre blanc de printemps, Ouest canadien (CWSWS)

Nom de grade	Norme de qualité			Matières étrangères					
	Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	Variété	Condition	Ergot %	Excrétions %	Matières autres que céréales %	Sclérotinose %	Pierres %	Total %
CWSWS n° 1	76 (370)	Toute variété de la classe CWSWS désignée comme telle par arrêté de la Commission	Raisonnement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés	0,01	0,010	0,2	0,01	0,03	1,0
CWSWS n° 2	74 (360)	Toute variété de la classe CWSWS désignée comme telle par arrêté de la Commission	Passablement bien mûri, peut être modérément abimé par les intempéries, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0,02	0,010	0,3	0,02	0,03	2,0
CWSWS n° 3	69 (335)	Toute variété de la classe CWSWS désignée comme telle par arrêté de la Commission	Peut être atteint par la gelée, immature ou abimé par les intempéries, modérément exempt de grains fortement endommagés	0,04	0,015	0,5	0,04	0,06	3,0
Fourrager OC	65 (315)	Toute classe ou variété de blé autre que blé dur ambré	Odeur raisonnablement agréable, exclu des autres grades de blé en raison de grains endommagés	0,1	0,030	1	0,1	0,1	10
Si les carac. du blé 4 ^{er} OC ne sont pas satisfaites, classez	<i>Blé, Échantillon OC - Poids léger</i>			<i>Blé, Échantillon OC - Ergot</i>	<i>Blé, Échantillon OC - Excrétions</i>	<i>Blé, Échantillon OC - Mélange</i>	<i>Blé, Échantillon OC - Mélange</i>	2,5 % ou moins : <i>Rejeté (grade), Pierres.</i> Plus de 2,5 % : <i>Blé, Échantillon - Récupérés</i>	<i>Voir Grain mélangé</i>

Blé tendre blanc de printemps, Ouest canadien (CWSWS), suite

Nom de grade	Blé d'autres classes ou variétés %	Tache artificielle, aucun résidu %	Dégermés %	Brûlés %	Fusariés %	Verts, couleur de l'herbe %	Sauterelle, légionnaire %	Échauffés	
								Brûlés en entreposage, forttement mildioués, pourris ou moisiss %	Total %
CWSWS n° 1	3	Aucun	4	Aucun	2,0	<u>0,75</u>	1	1 grain par 1000 g	0,05
CWSWS n° 2	6	3G	7	Aucun	2,0	2	3	2 grains par 1000 g	0,1
CWSWS n° 3	10	7G	10	Aucun	2,0	4	5	4 grains par 1000 g	0,4
Fourrager OC	Aucune limite, mais pas plus de 10 % de blé dur ambré	2	Aucune limite	2	5	Aucune limite	Aucune limite	<u>2,5</u>	<u>2,5</u>
Si les caract. du blé 1 ^{er} OC ne sont pas satisfaites, classez	Plus de 10 % de blé dur ambré : <i>Blé, Échantillon OC - Mélange</i>	<i>Blé, Échantillon OC - Tachés</i>		<i>Blé, Échantillon OC - Brûlés</i>	10 % ou moins : <i>Blé, Échantillon OC - Fusariés.</i> Plus de 10 % : <i>Blé - Récupérés, Commercialisable</i>			<i>Blé, Échantillon OC - Échauffés</i>	

Nom de grade	Tache naturelle %	Roses %	Tenthrede, cécidomyie %	Échaudés et cassés			Cariés et mouchetés			Germés	
				Échaudés %	Cassés %	Total %	Carie pénétrée %	Total, carie %	Total %	Fortement germés %	Total %
CWSWS n° 1	0,5	3	2,0	3	5	7	3G	30G	10	0,10	1
CWSWS n° 2	2	6	8	3	6	8	0,5	1	15	0,30	5
CWSWS n° 3	5	10	15	3	7	9	1,0	3	35	0,50	8
Fourrager OC	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	13	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les caract. du blé 1 ^{er} OC ne sont pas satisfaites, classez					<i>Échantillon - Cassés</i>						

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

Blé extra fort de printemps, Ouest canadien (CWES)

Nom de grade	Norme de qualité				Matières étrangères					
	Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	Variété	Pourcentage minimum de protéines %	Condition	Ergot %	Excrétions %	Matières autres que céréales %	Sclérotinose %	Pierres %	Total %
CWES n° 1	75 (365)	Toute variété de la classe CWES désignée comme telle par arrêté de la Commission	10	Passablement bien mûri, peut être modérément délavé ou atteint par la gelée, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0,03	0,010	0,2	0,03	0,03	<u>0,75</u>
CWES n° 2	73 (355)	Toute variété de la classe CWES désignée comme telle par arrêté de la Commission	Aucun minimum	Peut être atteint par la gelée, immature ou abîmé par les intempéries, modérément exempt de grains fortement endommagés	0,06	0,030	0,3	0,06	0,06	1,5
Fourrager OC	65 (315)	Toute classe ou variété de blé autre que blé dur ambré	Aucun minimum	Odeur raisonnablement agréable, exclu des autres grades de blé en raison de grains endommagés	0,1	0,030	1	0,1	0,1	10
Si les caractéristiques du blé 1 ^{er} OC ne sont pas satisfaites, classez	<i>Blé, Échantillon OC - Poids léger</i>				<i>Blé, Échantillon OC - Ergot</i>	<i>Blé, Échantillon OC - Excrétions</i>	<i>Blé, Échantillon OC - Mélange</i>	<i>Blé, Échantillon OC - Mélange</i>	2,5 % ou moins : <i>Rejeté (grade), Pierres.</i> Plus de 2,5 % : <i>Blé, Échantillon - Récupérés</i>	<i>Voir Grain mélangé</i>

Blé extra fort de printemps, Ouest canadien (CWES), suite

Nom de grade	Blé d'autres classes ou variétés		Tache artificielle, aucun résidu %	Dégermés %	Brûlés %	Fusariés %	Verts, couleur de l'herbe %	Sauterelle, légionnaire %	Échauffés	
	Classes contrastantes %	Total %							Brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisis %	Total %
CWES n° 1	1,5	3	5G	7	Aucun	1,0	2	3	4 grains par 1000 g	0,4
CWES n° 2	<u>2,5</u>	5	10G	13	Aucun	1,0	10	8	6 grains par 1000 g	1,0
Fourrager OC	Aucune limite, mais pas plus de 10 % de blé dur ambré		2	Aucune limite	2	5	Aucune limite	Aucune limite	<u>2,5</u>	<u>2,5</u>
Si les carac. du blé 1 ^{er} OC ne sont pas satisfaites, classez	Plus de 10 % de blé dur ambré : <i>Blé, Échantillon OC - Mélange</i>		<i>Blé, Échantillon OC - Tachés</i>		<i>Blé, Échantillon OC - Brûlés</i>	10 % ou moins : <i>Blé, Échantillon OC - Fusariés.</i> Plus de 10 % : <i>Blé, Récupérés - Commercialisable</i>			<i>Blé, Échantillon OC - Échauffés</i>	

Nom de grade	Tache naturelle %	Roses %	Tenthrède, cécidomyie %	Échaudés et cassés			Cariés et mouchetés		Germés %	
				Échaudés %	Cassés %	Total %	Carie %	Total %	Fortement germés %	Total %
CWES n° 1	2	5	2,0	3	7	8	1	15	0,10	0,5
CWES n° 2	5	10	5	3	7	8	Tenez compte de l'aspect général des échantillons		0,30	2
Fourrager OC	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	13	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	Aucune limite		Aucune limite	Aucune limite
Si les carac. du blé 1 ^{er} OC ne sont pas satisfaites, classez					<i>Échantillon - Cassés</i>					

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

Blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSW)

Nom de grade	Norme de qualité			Matières étrangères					
	Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	Variété	Condition	Ergot %	Excrétions %	Matières autres que céréales %	Sclérotinose %	Pierres %	Total %
CPSW n° 1	77 (375)	Toute variété de la classe CPSW désignée comme telle par arrêté de la Commission	Passablement bien mûri, peut être modérément délavé ou atteint par la gelée, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0,03	0,010	0,2	0,03	0,03	<u>0,75</u>
CPSW n° 2	75 (365)	Toute variété de la classe CPSW désignée comme telle par arrêté de la Commission	Peut être atteint par la gelée, immature ou abimé par les intempéries, modérément exempt de grains fortement endommagés	0,06	0,030	0,3	0,06	0,03	1,5
Fourrager OC/EC	65 (315)	Toute classe ou variété de blé autre que blé dur ambré	Odeur raisonnablement agréable, exclu des autres grades de blé en raison de grains endommagés	0,1	0,030	1	0,1	0,1	10
Si les caractéristiques du blé OC/EC ne sont pas satisfaites, classez	<i>Blé, Échantillon Canada - Poids léger</i>			<i>Blé, Échantillon Canada - Ergot</i>	<i>Blé, Échantillon Canada - Excrétions</i>	<i>Blé, Échantillon Canada - Mélange</i>	<i>Blé, Échantillon Canada - Mélange</i>	2,5 % ou moins : <i>Blé, Rejeté (grade) - Pierres.</i> Plus de 2,5 % : <i>Blé, Échantillon Canada - Pierres</i>	Voir <i>Grain mélangé</i>

Blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSW), suite

Nom de grade	Blé d'autres classes ou variétés		Tache artificielle, aucun résidu %	Foncés et immatures %	Dégermés %	Brûlés %	Fusariés %	Verts, couleur de l'herbe %	Sauterelle %	Échauffés	
	Classes contrastantes %	Total %								Brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisissés %	Total %
CPSW n° 1	3	5	5G	<u>2,5</u>	7	Aucun	2,0	2	3	4 grains par 1000 g	0,4
CPSW n° 2	5	10	10G	10	13	Aucun	2,0	10	8	6 grains par 1000 g	1,0
Fourrager OC/EC	Aucune limite, mais pas plus de 10 % de blé dur ambré		2	Aucune limite	Aucune limite	2	5	Aucune limite	Aucune limite	<u>2,5</u>	<u>2,5</u>
Si les carac. du blé 1 ^{er} OC/EC ne sont pas satisfaites, classez	Plus de 10 % de blé dur ambré : <i>Blé, Échantillon Canada - Mélange</i>		<i>Blé, Échantillon Canada - Tachés</i>			<i>Blé, Échantillon Canada - Brûlés</i>	10 % ou moins : <i>Blé, Échantillon Canada - Fusariés.</i> Plus de 10 % <i>Blé, Récupérés, Commercialisable</i>			<i>Blé, Échantillon Canada - Échauffés</i>	

*Nom de grade	Tache naturelle %	Roses %	Tenthrede, cécidomyie %	Échaudés et cassés			Cariés et mouchetés			Germés	
				Échaudés %	Cassés %	Total %	Carie pénétrée %	Total, carie %	Total %	Fortement germés %	Total %
CPSW n° 1	2	5	3	5	6	9	10G	1	20	0,10	0,5
CPSW n° 2	5	10	8	5	6	9	0,5	5	35	0,30	2
Fourrager OC/EC	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	13	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les carac. du blé 1 ^{er} OC/EC ne sont pas satisfaites, classez						<i>Échantillon - Cassés</i>					

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

Blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR)

Nom de grade	Norme de qualité			Matières étrangères					
	Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	Variété	Condition	Ergot %	Excrétions %	Matières autres que céréales %	Sclérotiniose %	Pierres %	Total %
CPSR n° 1	77 (375)	Toute variété de la classe CPSR désignée comme telle par arrêté de la Commission	Passablement bien mûri, peut être modérément délavé ou atteint par la gelée, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0,03	0,010	0,2	0,03	0,03	<u>0,75</u>
CPSR n° 2	75 (365)	Toute variété de la classe CPSR désignée comme telle par arrêté de la Commission	Peut être atteint par la gelée, immature ou abimé par les intempéries, modérément exempt de grains fortement endommagés	0,06	0,030	0,3	0,06	0,03	1,5
Fourrager OC/EC	65 (315)	Toute classe ou variété de blé autre que blé dur ambré	Odeur raisonnablement agréable, exclu des autres grades de blé en raison de grains endommagés	0,1	0,030	1	0,1	0,1	10
Si les caractéristiques du blé ^{fer} OC/EC ne sont pas satisfaites, classez	<i>Blé, Échantillon Canada - Poids léger</i>			<i>Blé, Échantillon Canada - Ergot</i>	<i>Blé, Échantillon Canada - Excrétions</i>	<i>Blé, Échantillon Canada - Mélange</i>	<i>Blé, Échantillon Canada - Mélange</i>	2,5 % ou moins : <i>Rejeté (grade), Pierres ou Blé, Échantillon Canada - Pierres.</i> Plus de 2,5 % : <i>Blé, Échantillon Récupérés</i>	<i>Voir Grain mélangé</i>

Blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR), suite

Nom de grade	Blé d'autres classes ou variétés		Tache artificielle, aucun résidu %	Foncés et immatures %	Dégermés %	Brûlés %	Fusariés %	Verts, couleur de l'herbe %	Sauterelle %	Échauffés	
	Classes contrastantes %	Total %								Brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisissés %	Total %
CPSR n° 1	3	5	5G	<u>2,5</u>	7	Aucun	2,0	2	3	4 grains par 1000 g	0,4
CPSR n° 2	5	10	10G	10	13	Aucun	2,0	10	8	6 grains par 1000 g	1,0
Fourrager OC/EC	Aucune limite, mais pas plus de 10 % de blé dur ambré		2	Aucune limite	Aucune limite	2	5	Aucune limite	Aucune limite	<u>2,5</u>	<u>2,5</u>
Si les caractéristiques du blé 1 ^{er} OC/EC ne sont pas satisfaites, classez	Plus de 10 % de blé dur ambré : <i>Blé, Échantillon Canada - Mélange</i>		<i>Blé, Échantillon Canada - Tachés</i>			<i>Blé, Échantillon Canada - Brûlés</i>	10 % ou moins : <i>Blé, Échantillon Canada - Fusariés.</i> Plus de 10 % : <i>Blé - Récupérés, Commercialisable</i>			<i>Blé, Échantillon Canada - Échauffés</i>	

Nom de grade	Tache naturelle %	Roses %	Tenthrede, cécidomyie %	Échaudés et cassés			Cariés et mouchetés			Germés	
				Échaudés %	Cassés %	Total %	Carie pénétrée %	Total, carie %	Total %	Fortement germés %	Total %
CPSR n° 1	2	5	3	5	6	9	10G	1	20	0,10	0,5
CPSR n° 2	5	10	8	5	6	9	0,5	5	35	0,30	2
Fourrager OC/EC	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	13	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les caractéristiques du blé 1 ^{er} OC/EC ne sont pas satisfaites, classez						<i>Échantillon - Cassés</i>					

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

Blé rouge, Est Canadien (CER)

Nom de grade	Norme de qualité			Matières étrangères					
	Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	Variété	Condition	Ergot %	Excrétions %	Matières autres que céréales %	Sclérotinose %	Pierres %	Total %
CER n° 1	75 (365)	Toute variété de blé rouge enregistrée	Raisonnement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés	0,01	0,010	0,2	0,01	0,03	<u>0,75</u>
CER n° 2	72 (350)	Toute variété de blé rouge enregistrée	Passablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0,02	0,015	0,3	0,02	0,03	1,5
CER n° 3	69 (335)	Toute variété de blé rouge enregistrée	Peut être atteint par la gelée, immature ou abimé par les intempéries, modérément exempt de grains fortement endommagés	0,04	0,015	0,5	0,04	0,06	3,5
Fourrager EC	65 (315)	Toute classe ou variété de blé autre que blé dur ambré	Odeur raisonnablement agréable, exclu des autres grades de blé en raison de grains endommagés	0,1	0,030	1	<u>0,25</u>	0,1	10
Si les caract. du blé 1 ^{er} EC ne sont pas satisfaites, classez	<i>Blé, Échantillon EC - Poids léger</i>			<i>Blé, Échantillon EC - Ergot</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Excrétions</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Mélange</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Mélange</i>	<i>2,5 % ou moins : Blé, Échantillon EC - Pierres. Plus de 2,5 % : Blé, Échantillon - Récupérés</i>	<i>Voir Grain mélangé</i>

Blé rouge, Est Canadien (CER), suite

Nom de grade	Classes contrastantes %	Tache artificielle, aucun résidu %	Foncés et immatures %	Dégermés %	Brûlés %	Fusariés %	Verts, couleur de l'herbe %	Sauterelle, légionnaire %	Échauffés	
									Brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisiss %	Total %
CER n° 1	1,0	Aucun	1	4	Aucun	1,0	<u>0,75</u>	1	2G	0,1
CER n° 2	3	3G	<u>2,5</u>	7	Aucun	1,0	2	3	5G	<u>0,75</u>
CER n° 3	5	7G	10	10	Aucun	1,5	4	5	10G	2,0
Fourrager EC	Aucune limite, mais pas plus de 10 % de blé dur ambré	2	Aucune limite	Aucune limite	2	5	Aucune limite	Aucune limite	10	10
Si les carac. du blé f ^{gr} EC ne sont pas satisfaites, classez	50 % ou moins de blé dur ambré : <i>Blé, Échantillon EC - Mélange</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Tachés</i>			<i>Blé, Échantillon EC - Brûlés</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Fusariés</i>			<i>Blé, Échantillon EC - Échauffés</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Échauffés</i>

Nom de grade	Tache naturelle %	Roses %	Tenthrède, cécidomyie %	Échaudés et cassés			Cariés et mouchetés			Germés %
				Échaudés %	Cassés %	Total %	Carie pénétrée %	Total, carie %	Total %	
CER n° 1	0,5	<u>1,5</u>	2,0	6	6	7	3G	30G	10	0,5
CER n° 2	2	5	8	10	10	11	0,5	1	20	2,5
CER n° 3	5	10	15	12	10	13	1,0	5	35	8
Fourrager EC	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	50	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les carac. du blé f ^{gr} EC ne sont pas satisfaites, classez					<i>Échantillon - Cassés</i>					

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

Blé roux de printemps, Est canadien (CERS)

Nom de grade	Norme de qualité			Matières étrangères					
	Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	Variété	Condition	Ergot %	Excrétions %	Matières autres que céréales %	Sclérotinose %	Pierres %	Total %
CERS n° 1	75 (365)	Toute variété de la classe CERS désignée comme telle par arrêté de la Commission	Raisonnement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés	0,01	0,010	0,2	0,01	0,03	<u>0,75</u>
CERS n° 2	72 (350)	Toute variété de la classe CERS désignée comme telle par arrêté de la Commission	Passablement bien mûri, modérément abîmé par les intempéries, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0,02	0,015	0,3	0,02	0,03	1,5
CERS n° 3	69 (335)	Toute variété de la classe CERS désignée comme telle par arrêté de la Commission	Peut être immature ou abîmé par les intempéries, modérément exempt de grains fortement endommagés	0,04	0,015	0,5	0,04	0,06	3,5
Fourrager EC	65 (315)	Toute classe ou variété de blé autre que blé dur ambré	Odeur raisonnablement agréable, exclu des autres grades de blé en raison de grains endommagés	0,1	0,030	1	<u>0,25</u>	0,1	10
Si les caractéristiques du blé 1 ^{er} EC ne sont pas satisfaites, classez	<i>Blé, Échantillon EC - Poids léger</i>			<i>Blé, Échantillon EC - Ergot</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Excrétions</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Mélange</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Mélange</i>	2,5 % ou moins : <i>Blé, Échantillon EC - Pierres.</i> Plus de 2,5 % : <i>Blé, Échantillon - Récupérés</i>	<i>Voir Grain mélangé</i>

Blé roux de printemps, Est canadien (CERS), suite

Nom de grade	Classes contrastantes %	Tache artificielle, aucun résidu %	Foncés et immatures %	Dégermés %	Brûlés %	Fusariés %	Verts, couleur de l'herbe %	Sauterelle, légionnaire %	Échauffés	
									Brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisissés %	Total %
CERS n° 1	1,0	Aucun	1	4	Aucun	1,0	0,75	1	2G	0,1
CERS n° 2	3	3G	2,5	7	Aucun	1,0	2	3	5G	0,75
CERS n° 3	5	7G	10	10	Aucun	1,5	4	5	10G	2,0
Fourrager EC	Aucune limite, mais pas plus de 10 % de blé dur ambré	2	Aucune limite	Aucune limite	2	5	Aucune limite	Aucune limite	10	10
Si les caractéristiques du blé 1 ^{er} EC ne sont pas satisfaites, classez	50 % ou moins de blé dur ambré : <i>Blé, Échantillon EC - Mélange</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Tachés</i>			<i>Blé, Échantillon EC - Brûlés</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Fusariés</i>			<i>Blé, Échantillon EC - Échauffés</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Échauffés</i>

Nom de grade	Tache naturelle %	Roses %	Tenthrede, cécidomyie %	Échaudés et cassés			Cariés et mouchetés			Germés %
				Échaudés %	Cassés %	Total %	Carie pénétrée %	Total, carie %	Total %	
CERS n° 1	0,5	1,5	2,0	6	6	7	3G	30G	10	0,5
CERS n° 2	2	5	8	10	10	11	0,5	1	20	2,5
CERS n° 3	5	10	15	12	10	13	1,0	5	35	8
Fourrager EC	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	50	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les caractéristiques du blé 1 ^{er} EC ne sont pas satisfaites, classez					<i>Échantillon - Cassés</i>					

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

Blé de force rouge d'hiver, Est canadien (CEHRW)

Nom de grade	Norme de qualité			Matières étrangères					
	Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	Variété	Condition	Ergot %	Excrétions %	Matières autres que céréales %	Sclérotiniose %	Pierres %	Total %
CEHRW n° 1	76 (370)	Toute variété de la classe CEHRW désignée comme telle par arrêté de la Commission	Raisonnement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés	0,01	0,010	0,2	0,01	0,03	<u>0,75</u>
CEHRW n° 2	74 (360)	Toute variété de la classe CEHRW désignée comme telle par arrêté de la Commission	Passablement bien mûri, peut être modérément abîmé par les intempéries, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0,02	0,015	0,3	0,02	0,03	1,5
CEHRW n° 3	69 (335)	Toute variété de la classe CEHRW désignée comme telle par arrêté de la Commission	Peut être immature ou abîmé par les intempéries, modérément exempt de grains fortement endommagés	0,04	0,015	0,5	0,04	0,06	3,5
Fourrager EC	65 (315)	Toute classe ou variété de blé autre que blé dur ambré	Odeur raisonnablement agréable, exclu des autres grades de blé en raison de grains endommagés	0,1	0,030	1	<u>0,25</u>	0,1	10
Si les carac. du blé 1 ^{er} EC ne sont pas satisfaites, classez	<i>Blé, Échantillon EC - Poids léger</i>			<i>Blé, Échantillon EC - Ergot</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Excrétions</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Mélange</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Mélange</i>	2,5 % ou moins : <i>Blé, Échantillon EC - Pierres.</i> Plus de 2,5 % : <i>Blé, Échantillon - Récupérés</i>	Voir <i>Grain mélangé</i>

Blé de force rouge d'hiver, Est canadien (CEHRW), suite

Nom de grade	Classes contrastantes %	Tache artificielle, aucun résidu %	Foncés et immatures %	Dégermés %	Brûlés %	Fusariés %	Verts, couleur de l'herbe %	Sauterelle, légionnaire %	Échauffés	
									Brûlés en entreposage, forttement mildiousés, pourris ou moisissés %	Total %
CEHRW n° 1	1,0	Aucun	1	4	Aucun	1,0	0,75	1	2G	0,1
CEHRW n° 2	3	3G	2,5	7	Aucun	1,0	2	3	5G	0,75
CEHRW n° 3	5	7G	10	10	Aucun	1,5	4	5	10G	2,0
Fourrager EC	Aucune limite, mais pas plus de 10 % de blé dur ambré	2	Aucune limite	Aucune limite	2	5	Aucune limite	Aucune limite	10	10
Si les caractéristiques du blé 1 ^{er} EC ne sont pas satisfaites, classez	50 % ou moins de blé dur ambré : <i>Blé, Échantillon EC - Mélange</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Tachés</i>			<i>Blé, Échantillon EC - Brûlés</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Fusariés</i>			<i>Blé, Échantillon EC - Échauffés</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Échauffés</i>

Nom de grade	Tache naturelle %	Roses %	Tenthrède, cécidomyie %	Échaudés et cassés			Cariés et mouchetés			Germés %
				Échaudés %	Cassés %	Total %	Carie pénétrée %	Total, carie %	Total %	
CEHRW n° 1	0,5	1,5	2,0	6	6	7	3G	30G	10	0,5
CEHRW n° 2	2	5	8	10	10	11	0,5	1	20	2,5
CEHRW n° 3	5	10	15	12	10	13	1,0	5	35	8
Fourrager EC	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	50	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les caractéristiques du blé 1 ^{er} EC ne sont pas satisfaites, classez					<i>Échantillon - Cassés</i>					

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

Blé tendre rouge d'hiver, Est canadien (CESRW)

Nom de grade	Norme de qualité			Matières étrangères					
	Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	Variété	Condition	Ergot %	Excrétions %	Matières autres que céréales %	Sclérotinose %	Pierres %	Total %
CESRW n° 1	76 (370)	Toute variété de la classe CESRW désignée comme telle par arrêté de la Commission	Raisonnement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés	0,01	0,010	0,2	0,01	0,03	<u>0,75</u>
CESRW n° 2	74 (360)	Toute variété de la classe CESRW désignée comme telle par arrêté de la Commission	Passablement bien mûri, peut être modérément abimé par les intempéries, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0,02	0,015	0,3	0,02	0,03	1,5
CESRW n° 3	69 (335)	Toute variété de la classe CESRW désignée comme telle par arrêté de la Commission	Peut être immature ou abimé par les intempéries, modérément exempt de grains fortement endommagés	0,04	0,015	0,5	0,04	0,06	3,5
Fourrager EC	65 (315)	Toute classe ou variété de blé autre que blé dur ambré	Odeur raisonnablement agréable, exclu des autres grades de blé en raison de grains endommagés	0,1	0,030	<u>1</u>	<u>0,25</u>	0,1	10
Si les caractéristiques du blé 1 ^{er} EC ne sont pas satisfaites, classez	<i>Blé, Échantillon EC - Poids léger</i>			<i>Blé, Échantillon EC - Ergot</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Excrétions</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Mélange</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Mélange</i>	2,5 % ou moins : <i>Blé, Échantillon EC - Pierres.</i> Plus de 2,5 % : <i>Blé, Échantillon - Récupérés</i>	<i>Voir Grain mélangé</i>

Blé tendre rouge d'hiver, Est canadien (CESRW), suite

Nom de grade	Classes contrastantes %	Tache artificielle, aucun résidu %	Foncés et immatures %	Dégermés %	Brûlés %	Fusariés %	Verts, couleur de l'herbe %	Sauterelle, légionnaire %	Échauffés	
									Brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisissés %	Total %
CESRW n° 1	1,0	Aucun	1	4	Aucun	1,0	<u>0,75</u>	1	2G	0,1
CESRW n° 2	3	3G	<u>2,5</u>	7	Aucun	1,0	2	3	5G	<u>0,75</u>
CESRW n° 3	5	7G	10	10	Aucun	1,5	4	5	10G	2,0
Fourrager EC	Aucune limite, mais pas plus de 10 % de blé dur ambré	2	Aucune limite	Aucune limite	2	5	Aucune limite	Aucune limite	10	10
Si les caractéristiques du blé 1 ^{er} EC ne sont pas satisfaites, classez	50 % ou moins de blé dur ambré : <i>Blé, Échantillon - Mélange</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Tachés</i>			<i>Blé, Échantillon EC - Brûlés</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Fusariés</i>			<i>Blé, Échantillon EC - Échauffés</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Échauffés</i>

Nom de grade	Tache naturelle %	Roses %	Tenthrède, cécidomyie %	Échaudés et cassés			Cariés et mouchetés			Germés %
				Échaudés %	Cassés %	Total %	Carie pénétrée %	Total, carie %	Total %	
CESRW n° 1	0,5	<u>1,5</u>	2,0	6	6	7	3G	30G	10	0,5
CESRW n° 2	2	5	8	10	10	11	0,5	1	20	2,5
CESRW n° 3	5	10	15	12	10	13	1,0	5	35	8
Fourrager EC	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	50	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les caractéristiques du blé 1 ^{er} EC ne sont pas satisfaites, classez					<i>Échantillon - Cassés</i>					

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

Blé dur ambré, Est canadien (CEAD)

Nom de grade	Norme de qualité				Matières étrangères					
	Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	Variété	Pourcentage minimum de grains vitreux durs %	Condition	Ergot %	Excrétions %	Matières autres que céréales %	Sclérotiniose %	Pierres %	Total %
CEAD n° 1	79 (387)	Toute variété de la classe CEAD désignée comme telle par arrêté de la Commission	80	Raisonnement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés	0,01	0,010	0,2	0,01	0,03	0,5
CEAD n° 2	77 (377)	Toute variété de la classe CEAD désignée comme telle par arrêté de la Commission	60	Raisonnement bien mûri, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0,02	0,010	0,3	0,02	0,03	1,5
CEAD n° 3	74 (362)	Toute variété de la classe CEAD désignée comme telle par arrêté de la Commission	40	Passablement bien mûri, peut être modérément abimé par les intempéries ou atteint par la gelée, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0,04	0,010	0,5	0,04	0,03	2,0
Dur ambré fourrager EC	65 (318)	Toute variété de blé dur ambré	Aucun minimum	Odeur raisonnablement agréable, exclu des grades supérieurs en raison du poids léger ou de grains endommagés	0,1	0,030	1	<u>0,25</u>	0,1	10
Si les caract. du blé dur ambré 1 ^{er} EC ne sont pas satisfaites, classez	<i>Blé, Échantillon OC - Poids léger</i>				<i>Blé, Échantillon EC - Ergot</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Excrétions</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Mélange</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Mélange</i>	2,5 % ou moins : <i>Blé, Échantillon EC - Pierres.</i> Plus de 2,5 % : <i>Blé, Échantillon - Récupérés</i>	<i>Voir Grain mélangé</i>

Blé dur ambré, Est canadien (CEAD), suite

Nom de grade	Blé d'autres classes ou variétés		Tache artificielle, aucun résidu %	Dégermés %	Brûlés %	Fusariés %	Verts, couleur de l'herbe %	Sauterelle, légionnaire %	Échauffés	
	Classes contrastantes %	Total %							Brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisissés %	Total %
CEAD n° 1	2	5	Aucun	4	Aucun	1,0	<u>0,75</u>	1	2G	0,1
CEAD n° 2	<u>3,5</u>	10	3G	7	Aucun	1,0	2	3	4G	<u>0,25</u>
CEAD n° 3	5	15	7G	10	Aucun	1,0	4	5	6G	<u>0,75</u>
Dur ambré fourrager EC	49	Aucune limite	2	Aucune limite	2	5	Aucune limite	Aucune limite	10	10
Si les caract. du blé dur ambré f ^{gr} EC ne sont pas satisfaites, classez	<i>Blé, Échantillon EC - Mélange</i>		<i>Blé, Échantillon EC - Tachés</i>		<i>Blé, Échantillon EC - Brûlés</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Fusariés</i>			<i>Blé, Échantillon EC - Échauffés</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Échauffés</i>

Nom de grade	Tache naturelle %	Roses %	Tenthrède, cécidomyie %	Échaudés et cassés			Cariés et mouchetés				Germés %
				Échaudés %	Cassés %	Total %	Carie pénétrée %	Carie rouge %	Total, carie %	Total %	
CEAD n° 1	0,5	3	2,0	6	6	7	3G	30G	30G	10	0,5
CEAD n° 2	2	6	8	10	10	10	0,5	1,0	1	15	2,0
CEAD n° 3	5	10	15	12	10	15	1,0	<u>1,5</u>	3	35	8
Dur ambré fourrager EC	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	50	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les caract. du blé dur ambré f ^{gr} EC ne sont pas satisfaites, classez					<i>Échantillon - Cassés</i>						

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

Blé blanc d'hiver, Est canadien (CEWW)

Nom de grade	Norme de qualité			Matières étrangères					
	Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	Variété	Condition	Ergot %	Excrétions %	Matières autres que céréales %	Sclérotinose %	Pierres %	Total %
CEWW n° 1	76 (370)	Toute variété de la classe CEWW désignée comme telle par arrêté de la Commission	Raisonnement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés	0,01	0,010	0,2	0,01	0,03	1,0
CEWW n° 2	74 (360)	Toute variété de la classe CEWW désignée comme telle par arrêté de la Commission	Passablement bien mûri, peut être modérément abimé par les intempéries, peut être raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0,02	0,015	0,3	0,02	0,03	2,0
CEWW n° 3	69 (335)	Toute variété de la classe CEWW désignée comme telle par arrêté de la Commission	Peut être immature ou abimé par les intempéries, modérément exempt de grains fortement endommagés	0,04	0,015	0,5	0,04	0,03	3,0
Fourrager EC	65 (315)	Toute classe ou variété de blé autre que blé dur ambré	Odeur raisonnablement agréable, exclu de tous les autres grades de blé en raison de grains endommagés	0,1	0,030	1	<u>0,25</u>	0,1	10
Si les carac. du blé 1 ^{er} EC ne sont pas satisfaites, classez	<i>Blé, Échantillon EC - Poids léger</i>			<i>Blé, Échantillon EC - Ergot</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Excrétions</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Mélange</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Mélange</i>	2,5 % ou moins : <i>Blé, Échantillon EC - Pierres.</i> Plus de 2,5 % : <i>Blé, Échantillon - Récupérés</i>	<i>Voir Grain mélangé</i>

Blé blanc d'hiver, Est canadien (CEWW), suite

Nom de grade	Blé d'autres classes ou variétés		Tache artificielle, aucun résidu %	Dégermés %	Brûlés %	Fusariés %	Verts, couleur de l'herbe %	Sauterelle, légionnaire %	Échauffés	
	Classes contrastantes %	Total %							Brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris ou moisiss %	Total %
CEWW n° 1	1,0	5	Aucun	4	Aucun	1,0	<u>0,75</u>	1	2G	0,1
CEWW n° 2	2,0	6	3G	7	Aucun	1,0	2	3	4G	<u>0,25</u>
CEWW n° 3	3	10	7G	10	Aucun	1,0	4	5	6G	<u>0,75</u>
Fourrager EC	Aucune limite, mais pas plus de 10 % de blé dur ambré		2	Aucune limite	2	5	Aucune limite	Aucune limite	5	5
Si les carac. du blé 1 ^{er} EC ne sont pas satisfaites, classez	50 % ou moins de blé dur ambré : Blé, Échantillon EC - Mélange		Blé, Échantillon EC - Tachés		Blé, Échantillon EC - Brûlés	Blé, Échantillon EC - Fusariés			Blé, Échantillon EC - Échauffés	Blé, Échantillon EC - Échauffés

Nom de grade	Tache naturelle %	Roses %	Tenthrède, cécidomyie %	Échaudés et cassés %	Cariés et mouchetés			Germés %
					Carie pénétrée %	Total, carie %	Total %	
CEWW n° 1	0,5	3	2,0	3	3G	30G	10	1,0
CEWW n° 2	2	6	8	5	0,5	1	15	5
CEWW n° 3	5	10	15	8	1,0	3	35	8
Fourrager EC	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite, mais pas plus de 50 % de grains cassés	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les carac. du blé 1 ^{er} EC ne sont pas satisfaites, classez				Échantillon - Cassés				

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

Blé tendre blanc de printemps, Est canadien (CESWS)

Nom de grade	Norme de qualité			Matières étrangères					
	Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	Variété	Condition	Ergot %	Excrétions %	Matières autres que céréales %	Sclérotinose %	Pierres %	Total %
CESWS n° 1	78 (380)	Toute variété de la classe CESWS désignée comme telle par arrêté de la Commission	Raisonnement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés	0,01	0,010	0,2	0,01	0,03	1,0
CESWS n° 2	74 (360)	Toute variété de la classe CESWS désignée comme telle par arrêté de la Commission	Passablement bien mûri, peut être modérément abîmé par les intempéries, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0,02	0,010	0,3	0,02	0,03	2,0
CESWS n° 3	69 (335)	Toute variété de la classe CESWS désignée comme telle par arrêté de la Commission	Peut être atteint par la gelée, immature ou abîmé par les intempéries, modérément exempt de grains fortement endommagés	0,04	0,015	0,5	0,04	0,03	3,0
Fourrager EC	65 (315)	Toute classe ou variété de blé autre que blé dur ambré	Odeur raisonnablement agréable, exclu des autres grades de blé en raison de grains endommagés	0,1	0,030	1	<u>0,25</u>	0,1	10
Si les carac. du blé 1 ^{er} EC ne sont pas satisfaites, classez	<i>Blé, Échantillon EC - Poids léger</i>			<i>Blé, Échantillon EC - Ergot</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Excrétions</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Mélange</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Mélange</i>	2,5 % ou moins : <i>Blé Échantillon EC - Pierres.</i> Plus de 2,5 % : <i>Blé, Échantillon - Récupérés</i>	<i>Voir Grain mélangé</i>

Blé tendre blanc de printemps, Est canadien (CESWS), suite

Nom de grade	Blé d'autres classes ou variétés %	Tache artificielle, aucun résidu %	Dégermés %	Brûlés %	Fusariés %	Verts, couleur de l'herbe %	Sauterelle, légionnaire %	Échauffés	
								Brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisissés %	Total %
CESWS n° 1	3	Aucun	4	Aucun	1,0	0,75	1	2G	0,1
CESWS n° 2	6	3G	7	Aucun	1,0	2	3	4G	0,25
CESWS n° 3	10	7G	10	Aucun	1,0	4	5	6G	0,75
Fourrager EC	Aucune limite, mais pas plus de 10 % de blé dur ambré	2	Aucune limite	2	5	Aucune limite	Aucune limite	5	5
Si les caract. du blé 1 ^{er} EC ne sont pas satisfaites, classez	50 % ou moins de blé dur ambré : <i>Blé, Échantillon EC - Mélange</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Tachés</i>		<i>Blé, Échantillon EC - Brûlés</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Fusariés</i>			<i>Blé, Échantillon EC - Échauffés</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Échauffés</i>

Nom de grade	Tache naturelle %	Roses %	Tenthrède, cécidomyie %	Échaudés et cassés			Cariés et mouchetés			Germés %
				Échaudés %	Cassés %	Total %	Carie pénétrée %	Total, carie %	Total %	
CESWS n° 1	0,5	3	2,0	6	6	7	3G	30G	10	1,0
CESWS n° 2	2	6	8	10	10	11	0,5	1	15	5
CESWS n° 3	5	10	15	Aucune limite	13	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	1,0	3	35	8
Fourrager EC	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	50	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les caract. du blé 1 ^{er} EC ne sont pas satisfaites, classez					<i>Échantillon - Cassés</i>					

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

Blé de force blanc de printemps, Est canadien (CEHWS)

Nom de grade	Norme de qualité			Matières étrangères					
	Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	Variété	Condition	Ergot %	Excrétions %	Matières autres que céréales %	Sclérotinose %	Pierres %	Total %
CEHWS n° 1	75 (365)	Toute variété de la classe CEHWS désignée comme telle par arrêté de la Commission	Raisonnement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés	0,01	0,010	0,2	0,01	0,03	<u>0,75</u>
CEHWS n° 2	72 (350)	Toute variété de la classe CEHWS désignée comme telle par arrêté de la Commission	Passablement bien mûri, modérément abîmé par les intempéries, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0,02	0,015	0,3	0,02	0,03	1,5
CEHWS n° 3	69 (335)	Toute variété de la classe CEHWS désignée comme telle par arrêté de la Commission	Peut être immature ou abîmé par les intempéries, modérément exempt de grains fortement endommagés	0,04	0,015	0,5	0,04	0,06	3,5
Fourrager EC	65 (315)	Toute classe ou variété de blé autre que blé dur ambré	Odeur raisonnablement agréable, exclu des autres grades de blé en raison de grains endommagés	0,1	0,030	1	<u>0,25</u>	0,1	10
Si les carac. du blé 1 ^{er} EC ne sont pas satisfaites, classez	<i>Blé, Échantillon EC - Poids léger</i>			<i>Blé, Échantillon EC - Ergot</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Excrétions</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Mélange</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Mélange</i>	2,5 % ou moins : <i>Blé, Échantillon EC - Pierres.</i> Plus de 2,5 % : <i>Blé, Échantillon - Récupérés</i>	<i>Voir Grain mélangé</i>

Blé de force blanc de printemps, Est canadien (CEHWS), suite

Nom de grade	Classes contrastantes %	Tache artificielle, aucun résidu %	Foncés et immatures %	Dégermés %	Brûlés %	Fusariés %	Verts, couleur de l'herbe %	Sauterelle, légionnaire %	Échauffés	
									Brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisissés %	Total %
CEHWS n° 1	1,0	Aucun	1	4	Aucun	1,0	0,75	1	2G	0,1
CEHWS n° 2	3	3G	2,5	7	Aucun	1,0	2	3	5G	0,75
CEHWS n° 3	5	7G	10	10	Aucun	1,5	4	5	10G	2,0
Fourrager EC	Aucune limite, mais pas plus de 10 % de blé dur ambré	2	Aucune limite	Aucune limite	2	5	Aucune limite	Aucune limite	10	10
Si les caractéristiques du blé 1 ^{er} EC ne sont pas satisfaites, classez	50 % ou moins de blé dur ambré : <i>Blé, Échantillon EC - Mélange</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Tachés</i>			<i>Blé, Échantillon EC - Brûlés</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Fusariés</i>			<i>Blé, Échantillon EC - Échauffés</i>	<i>Blé, Échantillon EC - Échauffés</i>

Nom de grade	Tache naturelle %	Roses %	Tenthrede, cécidomyie %	Échaudés et cassés			Cariés et mouchetés			Germés %
				Échaudés %	Cassés %	Total %	Carie pénétrée %	Total, carie %	Total %	
CEHWS n° 1	0,5	1,5	2,0	6	6	7	3G	30G	10	0,5
CEHWS n° 2	2	5	8	10	10	11	0,5	1	20	2,5
CEHWS n° 3	5	10	15	12	10	13	1,0	5	35	8
Fourrager EC	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	50	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les caractéristiques du blé 1 ^{er} EC ne sont pas satisfaites, classez					<i>Échantillon - Cassés</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 les tableaux des facteurs déterminant les grades d'exportation en suivant la procédure *Détermination de la propreté commerciale*.

Les impuretés ne sont pas déclarées dans le cas d'expéditions commercialement propres.

Remarque : Dans le cas d'exportations des classes de blé de l'Est, il faut utiliser les caractéristiques de la propreté commerciale énumérées dans le tableau des facteurs déterminants des grades d'exportation du blé CWRS.

Non commercialement propre (NCC)

Si n'importe quelle des composantes dépassent les limites tolérées, telles qu'elles sont définies dans les tableaux, l'exportation est alors non commercialement propre, et les impuretés sont déterminées en suivant les procédures établies pour les échantillons primaires.

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, le blé est classé en fonction des échantillons-types et caractéristiques d'exportation. Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques des grades primaires.

Facteurs déterminants des grades d'exportation

Blé roux de printemps, Ouest canadien (CWRS)

Colonne	1			Matières étrangères							*9 (1+2+4+6+7)
	Grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5			2	3	4	*5 (2+3+4)	6	7	*8 (2+6+7)	
Nom de grade	Départ, Primaire %	Départ, Terminal %	Départ, Transbordement %	Petites graines %	Impuretés légères %	Fourrage grossier %	Total petites graines, impuretés légères et fourrage grossier %	Grosses graines %	Folle avoine %	Total petites graines, grosses graines et folle avoine %	Total petites graines, grosses graines, folle avoine, fourrage grossier et grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5 %
CWRS n° 1	0,3	<u>0,35</u>	0,5	0,05	0,1	0,05	0,1	0,2	0,05	0,2	0,5
CWRS n° 2	0,3	<u>0,35</u>	0,5	0,05	0,1	0,05	0,1	0,2	0,05	0,2	0,5
CWRS n° 3	0,3	<u>0,35</u>	0,5	0,05	0,1	0,05	0,1	0,2	0,05	0,2	0,5
CWRS n° 4	0,3	<u>0,35</u>	0,5	0,05	0,1	0,05	0,1	0,2	0,05	0,2	0,5
Fourrager OC	0,5	0,5	0,5	0,05	0,1	0,1	0,1	0,5	0,1	0,5	0,5

Colonne	Matières étrangères					
	10	11	12	13	14	*15 (2+3+4+6+7 +10+11+12+13+14)
Nom de grade	Pierres %	Matières minérales, y compris pierres %	Ergot %	Sclérotiniose %	Autres céréales et autres matières %	Total, matières étrangères %
CWRS n° 1	0,03	0,06	0,01	0,01	0,4	0,4
CWRS n° 2	0,03	0,10	0,02	0,02	<u>0,75</u>	<u>0,75</u>
CWRS n° 3	0,06	0,10	0,04	0,04	<u>1,25</u>	<u>1,25</u>
CWRS n° 4	0,06	0,10	0,04	0,04	2,4	2,4
Fourrager OC	0,1	<u>0,25</u>	0,1	0,1	5	5

* Les colonnes qui représentent le sous-total des autres colonnes indiquent entre parenthèses les colonnes à additionner.

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

Le total des matières étrangères ne comprend pas les grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5.

Blé roux de printemps, Ouest canadien (CWRS) suite

Nom de grade	Poids spécifique minimum kg/hl (g/0,5 l)	Blé d'autres classes ou variétés		Minimum de grains vitreux durs %	Germés		Échauffés		Échaudés et cassés		
		Classes contrastantes %	Total %		Fortement germés %	Total %	Brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisissés %	Total %	Échaudés %	Cassés %	Total %
CWRS n° 1	79 (385)	0,5	<u>1,5</u>	65	0,10	0,5	1 grain brûlé en entreposage par 1000 g	0,05	4	5	7
CWRS n° 2	<u>77,5</u> (378)	1,5	3	Aucun minimum	0,20	1,0	4 grains brûlés en entreposage par 1000 g	0,4	4	6	8
CWRS n° 3	<u>76,5</u> (373)	<u>2,5</u>	5	Aucun minimum	0,30	3,0	6 grains brûlés en entreposage par 1000 g	1,0	4	7	9
CWRS n° 4	75 (365)	<u>2,5</u>	5	Aucun minimum	0,50	5	6 grains brûlés en entreposage par 1000 g	1,0	4	7	9
Fourrager OC	73 (355)	Aucune limite, mais pas plus de 10 % de blé dur ambré		Aucun minimum	Aucune limite	Aucune limite	<u>2,5</u>	<u>2,5</u>	4	13	15

Blé de force blanc de printemps, Ouest canadien (CWHWS)

Colonne	1			Matières étrangères							*9 (1+2+4+6+7)
	Grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5			2	3	4	*5 (2+3+4)	6	7	*8 (2+6+7)	
Nom de grade	Départ, Primaire %	Départ, Terminal %	Départ, Transbordement %	Petites graines %	Impuretés légères %	Fourrage grossier %	Total petites graines, impuretés légères et fourrage grossier %	Grosses graines %	Folle avoine %	Total petites graines, grosses graines et folle avoine %	Total petites graines, grosses graines, folle avoine, fourrage grossier et grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5 %
CWHWS n° 1	0,3	<u>0,35</u>	0,5	0,05	0,1	0,05	0,1	0,2	0,05	0,2	0,5
CWHWS n° 2	0,3	<u>0,35</u>	0,5	0,05	0,1	0,05	0,1	0,2	0,05	0,2	0,5
CWHWS n° 3	0,3	<u>0,35</u>	0,5	0,05	0,1	0,05	0,1	0,2	0,05	0,2	0,5
CWHWS n° 4	0,3	<u>0,35</u>	0,5	0,05	0,1	0,05	0,1	0,2	0,05	0,2	0,5
Fourrager OC	0,5	0,5	0,5	0,05	0,1	0,1	0,1	0,5	0,1	0,5	0,5

Colonne	Matières étrangères					
	10	11	12	13	14	*15 (2+3+4+6+7 +10+11+12+13+14)
Nom de grade	Pierres %	Matières minérales, y compris pierres %	Ergot %	Sclérotiniose %	Autres céréales et autres matières %	Total, matières étrangères %
CWHWS n° 1	0,03	0,06	0,01	0,01	0,4	0,4
CWHWS n° 2	0,03	0,10	0,02	0,02	<u>0,75</u>	<u>0,75</u>
CWHWS n° 3	0,06	0,10	0,04	0,04	<u>1,25</u>	<u>1,25</u>
CWHWS n° 4	0,06	0,10	0,04	0,04	2,4	2,4
Fourrager OC	0,1	<u>0,25</u>	0,1	0,1	5	5

* Les colonnes qui représentent le sous-total des autres colonnes indiquent entre parenthèses les colonnes à additionner.

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

Le total des matières étrangères ne comprend pas les grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5.

Blé de force blanc de printemps, Ouest canadien (CWHWS) suite

Nom de grade	Poids spécifique minimum kg/hl (g/0,5 l)	Blé d'autres classes ou variétés		Germés		Échauffés		Échaudés et cassés		
		Classes contrastantes %	Total %	Fortement germés %	Total %	Brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisissés %	Total %	Échaudés %	Cassés %	Total %
CWHWS n° 1	79 (385)	0,5	<u>1,5</u>	0,10	0,5	1 grain brûlé en entreposage par 1000 g	0,05	4	5	7
CWHWS n° 2	<u>77,5</u> (378)	1,5	3	0,20	1,0	4 grains brûlés en entreposage par 1000 g	0,4	4	6	8
CWHWS n° 3	<u>76,5</u> (373)	<u>2,5</u>	5	0,30	3,0	6 grains brûlés en entreposage par 1000 g	1,0	4	7	9
CWHWS n° 4	75 (365)	<u>2,5</u>	5	0,50	5	6 grains brûlés en entreposage par 1000 g	1,0	4	7	9
Fourrager OC	73 (355)	Aucune limite, mais pas plus de 10 % de blé dur ambré		Aucune limite	Aucune limite	<u>2,5</u>	<u>2,5</u>	4	13	15

Blé dur ambré, Ouest canadien (CWAD)

Colonne	1			Matières étrangères							*9 (1+2+4+6+7)
	2	3	4	*5 (2+3+4)	6	7	*8 (2+6+7)				
Nom de grade	Grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5			Petites grains %	Impuretés légères %	Fourrage grossier %	Total petites graines, impuretés légères et fourrage grossier %	Grosses graines %	Folle avoine %	Total petites graines, grosses graines et folle avoine %	Total petites graines, grosses graines, folle avoine, fourrage grossier et grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5 %
	Départ, Primaire %	Départ, Terminal %	Départ, Transbordement %								
CWAD n° 1	0,3	<u>0,35</u>	0,5	0,05	0,1	0,05	0,1	0,2	0,15	0,2	0,5
CWAD n° 2	0,3	<u>0,35</u>	0,5	0,05	0,1	0,05	0,1	0,2	0,15	0,2	0,5
CWAD n° 3	0,3	<u>0,35</u>	0,5	0,05	0,1	0,05	0,1	0,2	0,15	0,2	0,5
CWAD n° 4	0,5	<u>0,5</u>	0,5	0,05	0,1	0,05	0,1	0,2	0,15	0,2	0,5
CWAD n° 5	0,5	0,5	0,5	0,05	0,1	0,1	0,1	0,5	0,15	0,5	0,5

Colonne	Matières étrangères					
	10	11	12	13	14	*15 (2+3+4+6+7 +10+11+12+13+14)
Nom de grade	Pierres %	Matières minérales, y compris pierres %	Ergot %	Sclérotiniose %	Autres céréales et autres matières %	Total, matières étrangères %
CWAD n° 1	0,03	0,06	0,01	0,01	0,5	0,5
CWAD n° 2	0,03	0,10	0,02	0,02	0,8	0,8
CWAD n° 3	0,06	0,10	0,04	0,04	1,0	1,0
CWAD n° 4	0,06	0,10	0,04	0,04	3,0	3,0
CWAD n° 5	0,1	<u>0,25</u>	0,1	0,1	5	5

* Les colonnes qui représentent le sous-total des autres colonnes indiquent entre parenthèses les colonnes à additionner.

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

Le total des matières étrangères ne comprend pas les grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5.

Blé dur ambré, Ouest canadien (CWAD) suite

Nom de grade	Poids spécifique minimum kg/hl (g/0,5 l)	Blé d'autres classes ou variétés		Minimum de grains vitreux durs %	Germés		Échauffés		Échaudés et cassés			Carie et moucheture			
		Blé d'autres classes %	Total %		Fortement germés %	Total %	Brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisés %	Total %	Échaudés %	Cassés %	Total %	Carie			Total %
												Carie pénétrée %	Carie rouge %	Total %	
CWAD n° 1	80 (392)	2,0	3	80	0,10	0,5	1 grain brûlé en entreposage par 1000 g	0,05	3	6	7	3G	30G	30G	5
CWAD n° 2	<u>79,5</u> (390)	2,5	5	60	0,20	2	2 grains brûlés en entreposage par 1000 g	0,1	3	8	9	<u>0,25</u>	1	1	10
CWAD n° 3	78 (382)	<u>3,5</u>	7	40	8	8	4 grains brûlés en entreposage par 1000 g	0,4	3	10	11	0,5	1	3	20
CWAD n° 4	75 (367)	10	15	Aucun minimum	12	12	0,5	1,5	3	11	12	Tenir compte de l'aspect général des échantillons Aucune limite			
CWAD n° 5	73 (357)	15	Aucune limite	Aucun minimum	Aucune limite	Aucune limite	5	5	3	13	15				

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

Blé rouge d'hiver, Ouest canadien (CWRW)

Colonne	1			Matières étrangères						*9 (1+2+4+6+7)	
	Grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5			2	3	4	*5 (2+3+4)	6	7		*8 (2+6+7)
Nom de grade	Départ, Primaire %	Départ, Terminal %	Départ, Transbordement %	Petites graines %	Impuretés légères %	Fourrage grossier %	Total petites graines, impuretés légères et fourrage grossier %	Grosses graines %	Folle avoine %	Total petites graines, grosses graines et folle avoine %	Total petites graines, grosses graines, folle avoine, fourrage grossier et grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5 %
CWRW n° 1	0,3	<u>0,35</u>	0,5	0,05	0,1	0,05	0,1	0,2	0,1	0,2	0,5
CWRW n° 2	0,3	<u>0,35</u>	0,5	0,05	0,1	0,05	0,1	0,2	0,1	0,2	0,5
Fourrager OC	0,5	0,5	0,5	0,05	0,1	0,1	0,1	0,5	0,1	0,5	0,5

Colonne	Matières étrangères					
	10	11	12	13	14	*15 (2+3+4+6+7 +10+11+12+13+14)
Nom de grade	Pierres %	Matières minérales, y compris pierres %	Ergot %	Sclérotiniose %	Autres céréales et autres matières %	Total, matières étrangères %
CWRW n° 1	0,03	0,06	0,01	0,01	1,0	1,0
CWRW n° 2	0,06	0,10	0,04	0,04	2,0	2,0
Fourrager OC	0,1	<u>0,25</u>	0,1	0,1	5	5

* Les colonnes qui représentent le sous-total des autres colonnes indiquent entre parenthèses les colonnes à additionner.

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

Le total des matières étrangères ne comprend pas les grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5.

Blé rouge d'hiver, Ouest canadien (CWRW) suite

Nom de grade	Poids spécifique minimum kg/hl (g/0,5 l)	Blé d'autres classes ou variétés		Germés		Échauffés		Échauffés et cassés			
		Classes contrastantes %	Total %	Fortement germés %	Total %	Brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisissés %	Total %	Échauffés %	Cassés %	Total %	
CWRW n° 1	78 (380)	1,0	3	0,10	0,5	1 grain brûlé en entreposage par 1000 g	0,05	3	5	7	
CWRW n° 2	74 (360)	<u>2,5</u>	6	0,30	<u>2,5</u>	2 grains brûlés en entreposage par 1000 g	0,1	3	7	9	
Fourrager OC	73 (355)	Aucune limite, mais pas plus de 10 % de blé dur ambré		Aucune limite	Aucune limite		<u>2,5</u>	<u>2,5</u>	4	13	15

Blé tendre blanc de printemps, Ouest canadien (CWSWS)

Colonne	1			Matières étrangères						*9 (1+2+4+6+7)	
	Grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5			2	3	4	*5 (2+3+4)	6	7		*8 (2+6+7)
Nom de grade	Départ, Primaire %	Départ, Terminal %	Départ, Transbordement %	Petites graines %	Impuretés légères %	Fourrage grossier %	Total petites graines, impuretés légères et fourrage grossier %	Grosses graines %	Folle avoine %	Total petites graines, grosses graines et folle avoine %	Total petites graines, grosses graines, folle avoine, fourrage grossier et grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5 %
CWSWS n° 1	0,3	<u>0,35</u>	0,5	0,05	0,1	0,05	0,1	0,2	0,05	0,2	0,5
CWSWS n° 2	0,3	<u>0,35</u>	0,5	0,05	0,1	0,05	0,1	0,2	0,05	0,2	0,5
CWSWS n° 3	0,3	<u>0,35</u>	0,5	0,05	0,1	0,05	0,1	0,2	0,05	0,2	0,5
Fourrager OC	0,5	0,5	0,5	0,05	0,1	0,1	0,1	0,5	0,1	0,5	0,5

Colonne	Matières étrangères					
	10	11	12	13	14	*15 (2+3+4+6+7 +10+11+12+13+14)
Nom de grade	Pierres %	Matières minérales, y compris pierres %	Ergot %	Sclérotiniose %	Autres céréales et autres matières %	Total, matières étrangères %
CWSWS n° 1	0,03	0,06	0,01	0,01	<u>0,75</u>	<u>0,75</u>
CWSWS n° 2	0,03	0,10	0,02	0,02	1,0	1,0
CWSWS n° 3	0,06	0,10	0,04	0,04	1,5	1,5
Fourrager OC	0,1	<u>0,25</u>	0,1	0,1	5	5

* Les colonnes qui représentent le sous-total des autres colonnes indiquent entre parenthèses les colonnes à additionner.

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

Le total des matières étrangères ne comprend pas les grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5.

Blé tendre blanc de printemps, Ouest canadien (CWSWS) suite

Nom de grade	Poids spécifique minimum kg/hl (g/0,5 l)	Blé d'autres classes ou variétés %	Germés		Échauffés		Échaudés et cassés			Carie et moucheture		
			Fortement germés %	Total %	Brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisissés %	Total %	Échaudés %	Cassés %	Total %	Carie		Total %
										Carie pénétrée %	Total %	
CWSWS n° 1	78 (380)	<u>1,5</u>	0,10	1	1 grain brûlé en entreposage par 1000 g	0,05	3	5	7	3G	30G	10
CWSWS n° 2	<u>75,5</u> (368)	3	0,30	5	2 grains brûlés en entreposage par 1000 g	0,1	3	6	8	0,5	1	15
CWSWS n° 3	75 (365)	5	0,50	8	4 grains brûlés en entreposage par 1000 g	0,4	3	7	9	1,0	3	35
Fourrager OC	73 (355)	Aucune limite, mais pas plus de 10 % de blé dur ambré	Aucune limite	Aucune limite	<u>2,5</u>	<u>2,5</u>	4	13	15	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite

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

Blé extra fort, Ouest canadien (CWES)

Colonne	1			Matières étrangères						*9 (1+2+4+6+7)	
	Grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5			2	3	4	*5 (2+3+4)	6	7		*8 (2+6+7)
Nom de grade	Départ, Primaire %	Départ, Terminal %	Départ, Transbordement %	Petites graines %	Impuretés légères %	Fourrage grossier %	Total petites graines, impuretés légères et fourrage grossier %	Grosses graines %	Folle avoine %	Total petites graines, grosses graines et folle avoine %	Total petites graines, grosses graines, folle avoine, fourrage grossier et grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5 %
CWES n° 1	0,3	<u>0,35</u>	0,5	0,05	0,1	0,05	0,1	0,2	0,10	0,2	0,5
CWES n° 2	0,3	<u>0,35</u>	0,5	0,05	0,1	0,05	0,1	0,2	0,10	0,2	0,5
Fourrager OC	0,5	0,5	0,5	0,05	0,1	0,1	0,1	0,5	0,1	0,5	0,5

Colonne	Matières étrangères					
	10	11	12	13	14	*15 (2+3+4+6+7 +10+11+12+13+14)
Nom de grade	Pierres %	Matières minérales, y compris pierres %	Ergot %	Sclérotiniose %	Autres céréales et autres matières %	Total, matières étrangères %
CWES n° 1	0,03	0,10	0,03	0,03	<u>0,75</u>	<u>0,75</u>
CWES n° 2	0,06	0,10	0,06	0,06	1,5	1,5
Fourrager OC	0,1	<u>0,25</u>	0,1	0,1	5	5

* Les colonnes qui représentent le sous-total des autres colonnes indiquent entre parenthèses les colonnes à additionner.

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

Le total des matières étrangères ne comprend pas les grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5.

Blé extra fort, Ouest canadien (CWES) suite

Nom de grade	Poids spécifique minimum kg/hl (g/0,5 l)	Blé d'autres classes ou variétés		Germés		Échauffés		Échaudés et cassés		
		Classes contrastantes %	Total %	Fortement germés %	Total %	Brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisissés %	Total %	Échaudés %	Cassés %	Total %
CWES n° 1	78 (380)	1,5	3	0,10	0,5	1 grain brûlé en entreposage par 1000 g	0,4	3	7	8
CWES n° 2	76 (370)	<u>2,5</u>	5	0,30	2	2 grains brûlés en entreposage par 1000 g	1,0	3	7	8
Fourrager OC	73 (355)	Aucune limite, mais pas plus de 10 % de blé dur ambré		Aucune limite	Aucune limite	<u>2,5</u>	<u>2,5</u>	4	13	15

Blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR)

Colonne	1			Matières étrangères							*9 (1+2+4+6+7)
	Grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5			2	3	4	*5 (2+3+4)	6	7	*8 (2+6+7)	
Nom de grade	Départ, Primaire %	Départ, Terminal %	Départ, Transbordement %	Petites graines %	Impuretés légères %	Fourrage grossier %	Total petites graines, impuretés légères et fourrage grossier %	Grosses graines %	Folle avoine %	Total petites graines, grosses graines et folle avoine %	Total petites graines, grosses graines, folle avoine, fourrage grossier et grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5 %
CPSR n° 1	0,3	<u>0,35</u>	0,5	0,05	0,1	0,05	0,1	0,2	0,10	0,2	0,5
CPSR n° 2	0,3	<u>0,35</u>	0,5	0,05	0,1	0,05	0,1	0,2	0,10	0,2	0,5
Fourrager OC	0,5	0,5	0,5	0,05	0,1	0,1	0,1	0,5	0,1	0,5	0,5

Colonne	Matières étrangères					
	10	11	12	13	14	*15 (2+3+4+6+7 +10+11+12+13+14)
Nom de grade	Pierres %	Matières minérales, y compris pierres %	Ergot %	Sclérotiniose %	Autres céréales et autres matières %	Total, matières étrangères %
CPSR n° 1	0,03	0,10	0,03	0,03	<u>0,75</u>	<u>0,75</u>
CPSR n° 2	0,03	0,10	0,06	0,06	1,5	1,5
Fourrager OC	0,1	<u>0,25</u>	0,1	0,1	5	5

* Les colonnes qui représentent le sous-total des autres colonnes indiquent entre parenthèses les colonnes à additionner.

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

Le total des matières étrangères ne comprend pas les grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5.

Blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR) suite

Nom de grade	Poids spécifique minimum kg/hl (g/0,5 l)	Blé d'autres classes ou variétés		Germés		Échauffés		Échaudés et cassés		
		Classes contrastantes %	Total %	Fortment germés %	Total %	Brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisés %	Total %	Échaudés %	Cassés %	Total %
CPSR n° 1	77 (375)	3	5	0,10	0,5	4 grains brûlés en entreposage par 1000 g	0,4	5	6	9
CPSR n° 2	75 (365)	5	10	0,30	2	6 grains brûlés en entreposage par 1000 g	1,0	5	6	9
Fourrager OC	73 (355)	Aucune limite, mais pas plus de 10 % de blé dur ambré		Aucune limite	Aucune limite	<u>2,5</u>	<u>2,5</u>	4	13	15

Blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSW)

Colonne	1			Matières étrangères							*9 (1+2+4+6+7)
	Grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5			2	3	4	*5 (2+3+4)	6	7	*8 (2+6+7)	
Nom de grade	Départ, Primaire %	Départ, Terminal %	Départ, Transbordement %	Petites graines %	Impuretés légères %	Fourrage grossier %	Total petites graines, impuretés légères et fourrage grossier %	Grosses graines %	Folle avoine %	Total petites graines, grosses graines et folle avoine %	Total petites graines, grosses graines, folle avoine, fourrage grossier et grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5 %
CPSW n° 1	0,3	<u>0,35</u>	0,5	0,05	0,1	0,05	0,1	0,2	0,10	0,2	0,5
CPSW n° 2	0,3	<u>0,35</u>	0,5	0,05	0,1	0,05	0,1	0,2	0,10	0,2	0,5
Fourrager OC	0,5	0,5	0,5	0,05	0,1	0,1	0,1	0,5	0,1	0,5	0,5

Colonne	Matières étrangères					
	10	11	12	13	14	*15 (2+3+4+6+7 +10+11+12+13+14)
Nom de grade	Pierres %	Matières minérales, y compris pierres %	Ergot %	Sclérotiniose %	Autres céréales et autres matières %	Total, matières étrangères %
CPSW n° 1	0,03	0,10	0,03	0,03	<u>0,75</u>	<u>0,75</u>
CPSW n° 2	0,03	0,10	0,06	0,06	1,5	1,5
Fourrager OC	0,1	<u>0,25</u>	0,1	0,1	5	5

* Les colonnes qui représentent le sous-total des autres colonnes indiquent entre parenthèses les colonnes à additionner.

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

Le total des matières étrangères ne comprend pas les grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5.

Blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSW) suite

Nom de grade	Poids spécifique minimum kg/hl (g/0,5 l)	Blé d'autres classes ou variétés		Germés		Échauffés		Échaudés et cassés		
		Classes contrastantes %	Total %	Fortment germés %	Total %	Brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisés %	Total %	Échaudés %	Cassés %	Total %
CPSW n° 1	77 (375)	3	5	0,10	0,5	4 grains brûlés en entreposage par 1000 g	0,4	5	6	9
CPSW n° 2	75 (365)	5	10	0,30	2	6 grains brûlés en entreposage par 1000 g	1,0	5	6	9
Fourrager OC	73 (355)	Aucune limite, mais pas plus de 10 % de blé dur ambré		Aucune limite	Aucune limite	<u>2,5</u>	<u>2,5</u>	4	13	15