



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

12. Graine de moutarde cultivée

Classes	12-4
Détermination du taux d'impuretés	12-5
Définitions.....	12-5
Impuretés non déclarées.....	12-5
Procédure normale de nettoyage.....	12-5
Composition des impuretés.....	12-7
Nettoyage pour améliorer le grade.....	12-7
Analyse facultative.....	12-8
Classement	12-9
Définitions importantes.....	12-9
Poids net de l'échantillon.....	12-9
Compte des grains (G).....	12-9
Substances dangereuses dans les échantillons.....	12-9
Écrasement.....	12-9
Portion représentative aux fins de classement.....	12-9
Classement—graine de moutarde cultivée brune	12-10
Portion représentative de la graine de moutarde cultivée brune aux fins de classement, en grammes.....	12-10
Facteurs de classement.....	12-11
Autres classes (OCL).....	12-11
Boulettes de terre (EP).....	12-11
Boulettes de terre molles (SEP).....	12-11
Canola (CNL).....	12-11
Classes.....	12-11
Classes mélangées (MXD CL).....	12-12
Couleur (CLR).....	12-12
Dommages (DMG).....	12-12
Ergot (ERG).....	12-13
Excrétions (EXCR).....	12-13
Gelée.....	12-13
Givre blanc.....	12-13
Grain contaminé.....	12-13
Graines brûlées (FBNT).....	12-14
Graines échauffées (HTD).....	12-14
Graines nettement nuisibles (DDET).....	12-14
Graines nettement vertes (DGR).....	12-15
Graines vertes.....	12-15
Granulés d'engrais (FERT PLTS).....	12-15
Mélange apparent (CADMX).....	12-16
Mélange non apparent (INC ADMX).....	12-16
Moutarde sauvage (WM).....	12-16
Odeur (ODOR).....	12-17
Pierres (STNS).....	12-17
Saponaire des vaches (COC).....	12-19
Sclérotiniose (SCL).....	12-19
Semence traitée et autres produits chimiques.....	12-19
Variétés (VAR).....	12-20

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation.....	12-21
Graine de moutarde cultivée brune, Canada (CAN)	12-21
Classement—graine de moutarde cultivée chinoise.....	12-22
Portion représentative de la graine de moutarde cultivée chinoise aux fins de classement, en grammes	12-22
Facteurs de classement	12-23
Autres classes (OCL).....	12-23
Boulettes de terre (EP)	12-23
Boulettes de terre molles (SEP).....	12-23
Canola (CNL).....	12-23
Classes	12-24
Classes mélangées (MXD CL)	12-24
Couleur (CLR)	12-24
Dommages (DMG).....	12-24
Ergot (ERG).....	12-25
Excrétions (EXCR).....	12-25
Gelée	12-25
Givre blanc	12-25
Grain contaminé	12-25
Graines brûlées (FBNT).....	12-26
Graines échauffées (HTD)	12-26
Graines marbrées	12-26
Graines nettement nuisibles (DDET).....	12-27
Graines nettement vertes (DGR).....	12-27
Graines vertes	12-27
Granulés d'engrais (FERT PLTS).....	12-27
Mélange apparent (CADMX)	12-28
Mélange non apparent (INC ADMX).....	12-28
Moutarde sauvage (WM).....	12-28
Odeur (ODOR).....	12-29
Pierres (STNS)	12-29
Saponaire des vaches (COC)	12-31
Sclérotiniose (SCLT SC).....	12-31
Semence traitée et autres produits chimiques.....	12-32
Variétés (VAR).....	12-32
Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation.....	12-33
Graine de moutarde cultivée chinoise, Canada (CAN)	12-33
Classement—graine de moutarde cultivée blanche.....	12-34
Portion représentative de la graine de moutarde cultivée blanche aux fins de classement, en grammes	12-34
Facteurs de classement	12-35
Autres classes (OCL).....	12-35
Autres graines nettement nuisibles (ODDET).....	12-35
Boulettes de terre (EP)	12-35
Boulettes de terre molles (SEP).....	12-35
Canola (CNL).....	12-36
Classes	12-36
Classes mélangées (MXD CL)	12-36
Couleur (CLR)	12-36
Dommages (DMG).....	12-36
Ergot (ERG).....	12-37
Excrétions (EXCR).....	12-37
Gelée	12-37

Givre blanc	12-37
Grain contaminé	12-38
Graines brûlées (FBNT)	12-38
Graines échauffées (HTD)	12-38
Graines nettement nuisibles (DDET)	12-39
Graines nettement vertes (DGR)	12-39
Graines vertes	12-39
Granulés d'engrais (FERT PLTS)	12-39
Mélange apparent (CADMX)	12-40
Moutarde sauvage (WM)	12-40
Odeur (ODOR)	12-40
Pierres (STNS)	12-41
Saponaire des vaches (COC)	12-43
Sclérotinose (SCL)	12-43
Semence traitée et autres produits chimiques	12-43
Variétés (VAR)	12-44
Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation	12-45
Graine de moutarde cultivée blanche, Canada (CAN)	12-45
Exportations	12-46
Commercialement propre (CC)	12-46
Non commercialement propre (NCC)	12-46
Détermination des impuretés	12-47
Composition des impuretés	12-47
Classement	12-47

Classes

La graine de moutarde cultivée est divisée en classes de moutarde blanche, brune ou chinoise, ou mélangée. La classe fait partie du nom de grade; par exemple, *Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada - Graines échauffées*.

Identifier les classes de graine de moutarde cultivée

Classe	Couleur	Taille approximative	Forme	Surface
Blanche	D'un jaune crème pâle à jaune; quelques rares graines d'un brun pâle ou brun jaunâtre	De 2 à 3 mm de diamètre	Sphérique ou ovale	Texture semblable à une pelure d'orange, région du hile — petite cicatrice blanche sur une zone circulaire allant d'un jaune profond à brun pâle
Brune	D'un brun rougeâtre à brun foncé	De 2 mm ou moins de diamètre	Sphérique ou ovale	Broderie prédominante, plus évidente que sur la moutarde chinoise, région du hile — blanc sur une zone circulaire noire ou brun foncé
Chinoise	Prédominance du jaune au jaune foncé, certaines graines allant d'un brun pâle à brun	De 1,2 à 2,0 mm de largeur, de 1,6 à 3,0 mm de longueur	Ovale	Broderie prédominante, pas aussi prédominante que sur la moutarde brune, pas aussi évidente, région du hile — blanc sur une zone circulaire allant d'un jaune foncé à brun pâle
Mélangée	Graine de moutarde blanche et brune contenant moins de 90,0 % d'une classe Voir aussi <i>Graine de moutarde cultivée chinoise : Autres classes</i>			

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

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

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

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

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 fait à n'importe quel moment suivant la fin du nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

- ▲ **Important** : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :
- *Graine de moutarde cultivée (classe), Échantillon Canada - Graines brûlées,*
 - *Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Graines récupérées,*
 - *Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Graines condamnées.*

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° 3
Commande pneumatique	n° 7
Crible	n° 000
Tamis supérieur	plateau vide
Tamis du centre	aucun
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt

2. Vous aurez également besoin des tamis manuels suivants :

Tamis manuel à trous ronds	Tamis manuels à fentes
n° 5,5	n° ,028
n° 6	n° ,032
n° 6,5	n° ,035
n° 7	n° ,038
n° 7,5	n° ,040

3. 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.

4. Pour le tamisage manuel, utilisez environ 250 g.

▲ Important :

- Assurez-vous de choisir les tamis de bonne taille pour commencer le processus.
- Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, utilisant un mouvement de tamisage. Une fois constitue un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm ou environ 8 po.
 1. Utilisez le tamis à trous ronds qui extraira la quantité maximum de grosses matières tout en assurant la perte minimum de graines de moutarde cultivée. Emboîtez le tamis à trous ronds au tamis à fentes.
 2. Utilisez le tamis à fentes qui extraira la quantité maximum de graines de mauvaises herbes tout en assurant la perte minimum de graines de moutarde cultivée.

5. Combinez les portions de 250 g séparées et nettoyées.

6. Mettez le tarare Carter en marche.

7. Versez l'échantillon dans la trémie.

8. Dès que l'échantillon passe au tarare Carter, arrêtez l'appareil.

- Baissez le réglage de la commande pneumatique à la position n° 5 si vous constatez une perte importante de graines entières raisonnablement saines.
- Si l'échantillon n'est admissible qu'au grade *Échantillon* après que le nettoyage normal ait été fait en réglant la commande pneumatique à la position n° 7, vous devez recommencer. Combinez à nouveau l'échantillon et les matières extraites et déterminez à nouveau les impuretés en réglant la commande pneumatique à la position n° 5.

9. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

Composition des impuretés

Les impuretés comprennent :

- les matières retenues par le tamis manuel à trous ronds, si le grade en est amélioré;
- les matières qui passent au tamis manuel à fentes;
- les matières qui passent au crible n° 000;
- les matières extraites par aspiration;
- les matières extraites par *Nettoyage pour améliorer le grade*.

Nettoyage pour améliorer le grade

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

Tarare Carter

1. Après le nettoyage normal, examinez les matières à extraire et choisissez votre équipement en fonction des matières que vous voulez extraire. Voir la liste d'équipement au tableau *Nettoyage pour améliorer le grade—graine de moutarde cultivée*.
2. Passez les matières au tarare Carter.
3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyeur en spirales—pour la graine de moutarde blanche et sur demande seulement

Procédure

1. L'échantillon à nettoyer à l'aide du nettoyeur en spirales est l'échantillon net obtenu en suivant la procédure normale de nettoyage.
2. Versez l'échantillon dans la trémie d'alimentation qui se trouve au haut du nettoyeur en spirales. Dès que l'échantillon passe au nettoyeur en spirales, frappez doucement sur le nettoyeur pour dégager toutes les graines retenues sur les spirales.
3. Ramassez les graines qui sont descendues par la goulotte inférieure (la goulotte la plus rapprochée du centre du nettoyeur).
4. Consignez le pourcentage en poids des graines qui ont été déchargées et déterminez si plus de 5,0 % de moutarde blanche a été extraite par amélioration du grade.

Procédure de déclaration

1. Dans les cas où le grade n'est pas amélioré ou que plus de 5,0 % de moutarde est extraite pour chaque amélioration du grade, le grade et le taux d'impuretés ne seront pas révisés.
2. Dans les cas où le grade peut être amélioré en extrayant moins de 5,0 % de moutarde cultivée pour chaque amélioration du grade, le certificat ne renfermera que le grade et le taux d'impuretés obtenus à l'aide du trieur en spirales.

Nettoyage pour améliorer le grade—graine de moutarde cultivée

Matières à extraire	Équipement	Incidence sur la composition des impuretés
Graines inséparables excessives de mauvaises herbes ou graines de moutarde endommagées pour toutes les classes de la graine de moutarde	Nettoyeur en spirales—sur demande, pour la graine de moutarde blanche seulement	
	Tarare Carter réglé selon ce qui suit :	
	Commande d'alimentation	n° 3
	Commande pneumatique	n° 7
	Crible	n° 000
	Tamis supérieur	à trous ronds n° 4,5 ou n° 5
	Tamis du centre	plateau vide
	Tamis inférieur	aucun
	Nettoyeur du tamis	arrêt
Canola ou moutarde sauvage dans la graine de moutarde blanche	Tarare Carter réglé selon ce qui suit :	
	Commande d'alimentation	n° 3
	Commande pneumatique	arrêt
	Crible	n° 000
	Tamis supérieur	aucun
	Tamis du centre	à trous ronds n° 4,5 ou n° 5
	Tamis inférieur	plateau vide
		Nettoyeur du tamis

Analyse facultative

Lorsqu'un expéditeur demande un nettoyage spécial d'une wagnonnée 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 de moutarde.
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des grains extraits des impuretés.
 - Le pourcentage des impuretés.

Par exemple,
95,0 % de graine de moutarde cultivée blanche, Canada n° 1;
4,0 % de seigle Canada n° 2
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 du 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.

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.

Écrasement

L'écrasement est l'action de passer le rouleau une fois sur une bande de 100 graines recouverte d'un ruban masque, tout en exerçant une ferme pression.

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 ce tableau représentent la gamme des portions recommandées des échantillons aux fins de classement.

Classement—graine de moutarde cultivée brune

Portion représentative de la graine de moutarde cultivée brune aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Autres classes	2	5	2 à 5
Boulettes de terre molles	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Canola	5	5	5 à 25
Couleur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Dommages	5	10	10
Ergot	100	500	500
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Givre blanc	5	10	10
Graines brûlées	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Graines échauffées	5 écrasements	10 écrasements	10 écrasements
Graines nettement nuisibles	5	50	5 à 50
Graines nettement vertes	5	10	10
Granulés d'engrais	1000	1000	1000
Mélange apparent	5	50	5 à 50
Mélange non apparent	5	25	5 à 25
Moutarde sauvage	5	25	5 à 25
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Saponaire des vaches	5	50	5 à 50
Sclérotinose	100	500	500

Facteurs de classement

Autres classes (OCL)

Dans la graine de moutarde brune, les autres classes se rapportent à la graine de moutarde blanche ou chinoise.

Si un échantillon contient plus de 10,0 % d'autres classes, il est désigné *Mélangée*. La graine de moutarde mélangée est classée en fonction de toutes les caractéristiques, à l'exception des autres classes, comme *Graine de moutarde mélangée, Canada n° 1*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—2 g

Optimum—5 g

Exportation—2 à 5 g

Boulettes de terre (EP)

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

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont

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

▲ **Important** : Dans la graine de moutarde cultivée, les granulés d'engrais ne sont pas considérés comme des boulettes de terre molles. Voir *Granulés d'engrais*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

Canola (CNL)

Dans la moutarde brune, le canola est classé comme *Mélange non apparent*.

▲ **Important** : Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—25 g

Exportation—5 à 25 g

Classes

La graine de moutarde cultivée est classée comme moutarde blanche, brune ou chinoise, ou mélangée. La classe fait partie du nom de grade; par exemple, *Graine de moutarde cultivée brune, Échantillon Canada - Graines échauffées*. Pour prendre connaissance de la description des classes, voir *Identifier les classes de graine de moutarde cultivée*.

Classes mélangées (MXD CL)

Les échantillons sont désignés comme classes mélangées lorsqu'ils contiennent des quantités suffisantes des autres classes de graine de moutarde. Voir *Autres classes*.

Couleur (CLR)

Lorsque l'on détermine la couleur, il faut tenir compte :

- du degré général de maturité de l'échantillon;
- de l'importance et de l'intensité de la décoloration, par exemple à la suite d'une altération sur pied;
- de la proportion de graines endommagées qui sont nettement vertes ou dont la couleur est autrement altérée. Voir *Dommmages* et *Graines nettement vertes*.
- de l'importance de l'attaque de givre—on tient compte d'une légère attaque de givre en évaluant l'apparence générale de l'échantillon. Voir *Dommmages*.

Portion représentative aux fins d'analyse

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

Dommmages (DMG)

Les graines endommagées se rapportent aux graines qui sont :

- nettement échaudées ou ratatinées;
- fortement décolorées par la moisissure;
- entièrement et abondamment recouvertes de givre;
- excessivement abîmées par les intempéries, germées, nettement vertes, échauffées ou autrement endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g	Optimum—10 g	Exportation—10 g
-------------	--------------	------------------

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—5	Optimum—10	Exportation—10
-----------	------------	----------------

Procédure

1. Retirez la portion représentative à la main pour déterminer la teneur en graines visiblement endommagées.
2. Déterminez le pourcentage en poids.
3. Écrasez le nombre approprié de bandes de la portion qui reste. L'écrasement est fait en passant le rouleau une seule fois sur la bande de graines en exerçant une ferme pression.
4. Convertissez le compte de graines endommagées sur la bande au pourcentage en poids. Ajoutez ce pourcentage de graines visiblement endommagées et de graines broyées au *Total des dommmages*.

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—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Excrétions (EXCR)

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

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

Procédure

- Si la teneur en excrétions n'est pas excessive, déterminez le compte de grains.
 - Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des excrétions comme pourcentage du poids net de l'échantillon.
-

Gelée

Voir *Domages*.

Givre blanc

Le givre blanc est le revêtement intérieur adhérent à la graine. Les graines qui sont entièrement et abondamment recouvertes de givre blanc sont considérées comme étant endommagées, peu importe le grade. Les graines dont le givre est suffisamment épars et recouvre le tégument :

- sont considérées comme étant saines si elles ne sont pas autrement endommagées.
- On en tient compte au moment d'évaluer la couleur. Voir *Couleur*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—10 g

Exportation—10 g

Grain contaminé

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

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

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

Graines brûlées (FBNT)

Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées. L'odeur dégagée et les morceaux de bois carbonisés sont des exemples d'indices de ce facteur de classement. Les graines brûlées font un claquement lorsqu'elles sont écrasées.

Portion représentative aux fins d'analyse

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

Procédure

- Les échantillons considérés comme étant brûlés sont classés *Graine de moutarde cultivée brune, Échantillon Canada—Graines brûlées*.

Graines échauffées (HTD)

Les graines échauffées ne se rapportent qu'aux graines qui sont nettement échauffées ou fortement brûlées en entreposage. Les graines échauffées dégagent une odeur d'échauffement.

Les graines écrasées peuvent être :

- noires - fortement brûlées en entreposage;
- d'un brun foncé comme le chocolat - nettement échauffées;
- d'un brun roux pâle - légèrement endommagées par oxydation. Si elles dégagent une odeur ou si elles sont combinées avec les graines brunes ou noires écrasées, elles sont considérées comme étant échauffées. Autrement, elles sont comprises dans le *Total des dommages* et non pas comme graines échauffées.

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—5	Optimum—10	Exportation—10
-----------	------------	----------------

Procédure

1. Examinez 5 écrasements pour détecter toute évidence d'échauffement.
2. Si vous ne détectez aucune graine échauffée, examinez les écrasements pour détecter tout autre dommage. Voir *Dommages*.
3. Si vous détectez au moins 1 graine échauffée, faites 5 autres écrasements et évaluez ces graines pour déterminer la présence de graines échauffées.

Graines nettement nuisibles (DEET)

Les mélanges considérés comme étant nettement nuisibles comprennent les graines suivantes :

- saponaire des vaches;
- sclérotinose.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g	Optimum—50 g	Exportation—5 à 50 g
-------------	--------------	----------------------

Graines nettement vertes (DGR)

Les tolérances pour les graines nettement vertes sont appliquées aux graines écrasées qui sont nettement vertes d'un bout à l'autre. Il faut tenir compte des graines vert pâle ou des graines immatures au moment d'évaluer la couleur. Voir *Couleur*.

Nombre d'écrasements (bandes de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—5 Optimum—10 Exportation—10

Procédure

Voir *Domages*.

Graines vertes

Voir *Graines nettement vertes*.

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 d'une inspection visuelle, que des objets ressemblant à des granulés d'engrais ne sont pas un autre contaminant.

Portion représentative aux fins d'analyse

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

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 facteur de classement distinct pour tous les grades de graine de moutarde cultivée.
- Tous les grades de graine de moutarde cultivée peuvent contenir un granulé d'engrais par 1 000 g, y compris les échantillons de graine de moutarde commercialement propres.
- Les échantillons contenant un granulé d'engrais par 500 g, jusqu'à 1,0 %, sont classés *Graine de moutarde cultivée brune, Échantillon Canada—Granulés d'engrais*.
- Les échantillons qui contiennent des granulés d'engrais à une concentration supérieure à 1,0 % du poids net de l'échantillon sont classés *Graine de moutarde cultivée brune, retenue IP, Soupçonnée grain contaminé*.

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

Mélange apparent (CADMX)

Les mélanges apparents sont appelés les *Graines inséparables apparentes* dans les tableaux des facteurs déterminants des grades. Dans la moutarde brune, les mélanges apparents comprennent :

- les petites graines ou les graines cassées d'autres grains;
- les graines de mauvaises herbes telles que la saponaire des vaches, le chou gras, la neslie paniculée, l'amarante réfléchie, le gaillet grateron, la renouée et la renouée persicaire;
- toute matière étrangère apparente, à l'exception des pierres et des boulettes de terre molles.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—50 g

Exportation—5 à 50 g

- ▲ **Important** : Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Mélange non apparent (INC ADMX)

Dans la graine de moutarde brune, les mélanges apparents comprennent :

- le canola;
- la graine de moutarde sauvage;
- toutes les autres graines qui se mélangent aux graines de moutarde brune et qui ne s'identifient pas facilement.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—25 g

Exportation—5 à 25 g

- ▲ **Important** : Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Moutarde sauvage (WM)

Les graines de moutarde sauvage sont considérées comme *Mélanges non apparents*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—25 g

Exportation—5 à 25 g

- ▲ **Important** : Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Odeur (ODOR)

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

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

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a ...	Le grade est alors ...
une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	<i>Graine de moutarde cultivée brune, Échantillon Canada - Odeur</i>
une odeur distincte d'échauffement	<i>Graine de moutarde cultivée brune, Échantillon Canada - Graines échauffées</i>
une odeur distincte de brûlé	<i>Graine de moutarde cultivée brune, Échantillon Canada - Graines brûlées</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.

Remarque : Les granulés d'engrais durs **ne** sont **pas** considérés comme des pierres dans les échantillons de graine de moutarde cultivée. Voir *Granulés d'engrais*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

Procédure

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

Exemples : Ouest du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de
Graine de moutarde cultivée brune, Canada

Nom de grade	Pierres %
Canada n° 1	0,05
Canada n° 2	0,05
Canada n° 3	0,05
Canada n° 4	0,10

Grade de base : *Graine de moutarde cultivée brune, Canada n° 2*

Raison pour l'attribution du grade de base :

..... 2,0 % de graines nettement vertes

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada
0,08 % de pierres	<i>Graine de moutarde cultivée brune, Rejetée (Canada n° 2) – Pierres</i>
1,0 % de pierres	<i>Graine de moutarde cultivée brune, Rejetée (Canada n° 2) – Pierres</i>
3,0 % de pierres	<i>Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Récupérées</i>

Exemples : Est du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de
Graine de moutarde cultivée brune, Canada

Nom de grade	Pierres %
Canada n° 1	0,05
Canada n° 2	0,05
Canada n° 3	0,05
Canada n° 4	0,10

Grade de base : *Graine de moutarde cultivée brune, Canada n° 2*

Raison pour l'attribution du grade de base :

..... 2,0 % de graines nettement vertes

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Est du Canada
0,08 % de pierres	<i>Graine de moutarde cultivée brune, Rejetée (Canada n° 4) – Pierres</i>
1,0 % de pierres	<i>Graine de moutarde cultivée brune, Échantillon Canada – Pierres</i>
3,0 % de pierres	<i>Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Récupérées</i>

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

Variétés (VAR)

La graine de moutarde cultivée est classée sans référence à la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Graine de moutarde cultivée brune, Canada (CAN)

Nom de grade	Norme de qualité		Dommages		
	Condition	Autres classes %	Nettement vertes %	Échauffées %	Total %
Canada n° 1	Raisonnement bien mûrie, odeur agréable, bonne couleur naturelle	0,5	1,5	0,10	1,5
Canada n° 2	Passablement bien mûrie, odeur agréable, couleur raisonnablement bonne	2	2,0	0,20	3
Canada n° 3	Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, pas d'odeur qui révèle une forte détérioration	5	<u>3,5</u>	0,5	5
Canada n° 4	Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, pas d'odeur qui révèle une forte détérioration	10	<u>3,5</u>	1	10
Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaites, classez		Plus de 10 % : utilisez tous les autres critères de classement, et classez comme <i>Graine de moutarde cultivée brune (grade) Mélangée</i>	<i>Graine de moutarde cultivée brune, Échantillon Canada - Endommagées</i>	<i>Graine de moutarde cultivée brune, Échantillon Canada - Échauffées</i>	<i>Graine de moutarde cultivée brune, Échantillon Canada - Endommagées</i>

Nom de grade	Mélanges non apparents %	Graines inséparables apparentes				Ergot %	Excrétions %	Boulettes de terre molles %	Pierres %
		Nettement nuisibles			Total %				
		Saponaire des vaches %	Sclérotinose %	Total, nettement nuisibles %					
Canada n° 1	1,0	0,10	0,10	0,10	0,3	0,05	1 G	0,01	0,05
Canada n° 2	1,0	0,20	0,20	0,20	0,5	0,05	1 G	0,20	0,05
Canada n° 3	1,0	0,3	0,3	0,3	0,7	0,05	1 G	0,3	0,05
Canada n° 4	1	1	1	1	3	0,05	0,005	1	0,1
Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	<i>Graine de moutarde cultivée brune, Échantillon Canada - Mélangée</i>				<i>Graine de moutarde cultivée brune, Échantillon Canada - Ergot</i>	<i>Graine de moutarde cultivée brune, Échantillon Canada - Excrétions</i>	<i>Graine de moutarde cultivée brune, Échantillon Canada - Mélangée</i>	2,5 % ou moins : <i>Graine de moutarde cultivée, Rejetée (grade), Pierres ou Moutarde, Échantillon Canada - Pierres.</i> Plus de 2,5 % : <i>Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Récupérées</i>	

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g
Remarque : La classe — blanche, chinoise, brune ou mélangée — est ajoutée au nom de grade..

Classement—graine de moutarde cultivée chinoise

Portion représentative de la graine de moutarde cultivée chinoise aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Autres classes	2	5	2 à 5
Boulettes de terre molles	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Canola	5	25	5 à 25
Couleur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Dommages	5	10	10
Ergot	100	500	500
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Givre blanc	5	10	10
Graines brûlées	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Graines échauffées	5 écrasements	10 écrasements	10 écrasements
Graines marbrées	25	50	50
Graines nettement nuisibles	5	50	5 à 50
Graines nettement vertes	5	10	10
Granulés d'engrais	1000	1000	1000
Mélange apparent	5	50	5 à 50
Mélange non apparent	5	25	5 à 25
Moutarde sauvage	5	25	5 à 25
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Saponaire des vaches	5	50	5 à 50
Sclérotiniose	100	500	500

Facteurs de classement

Autres classes (OCL)

Dans la graine de moutarde chinoise, les autres classes se rapportent à la graine de moutarde blanche ou brune.

Si un échantillon contient plus de 10,0 % d'autres classes, il est désigné *Mélangée*. La graine de moutarde mélangée est classée en fonction de toutes les caractéristiques, à l'exception des autres classes, comme *Graine de moutarde mélangée, Canada n° 1*.

Autre classe	Tolérance
Brune	Tolérance d'analyse dans le cas de graines ayant des glumes brunes <ul style="list-style-type: none">• pour la graine de moutarde chinoise Canada n° 1, 2,0 %• pour la graine de moutarde chinoise Canada n° 2, 3, 4, 5,0 %
Blanche	Considérée comme <i>Mélangée</i> si l'échantillon contient plus de 10,0 % de graine de moutarde blanche

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—2 g

Optimum—5 g

Exportation—2 à 5 g

Boulettes de terre (EP)

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

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont

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

▲ **Important** : Dans la graine de moutarde cultivée, les granulés d'engrais ne sont pas considérés comme des boulettes de terre molles. Voir *Granulés d'engrais*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

Canola (CNL)

Dans la moutarde chinoise, le canola est classé comme *Mélange non apparent*.

▲ **Important** : Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—25 g

Exportation—5 à 25 g

Classes

La graine de moutarde cultivée est classée comme moutarde blanche, brune ou chinoise, ou mélangée. La classe fait partie du nom de grade; par exemple, *Graine de moutarde cultivée chinoise, Échantillon Canada - Graines échauffées*. Pour prendre connaissance de la description des classes, voir *Identifier les classes de graine de moutarde cultivée*.

Classes mélangées (MXD CL)

Les échantillons sont désignés comme classes mélangées lorsqu'ils contiennent des quantités suffisantes des autres classes de graine de moutarde. Voir *Autres classes*.

Couleur (CLR)

Lorsque l'on détermine la couleur, il faut tenir compte :

- du degré général de maturité de l'échantillon;
- de l'importance et de l'intensité de la décoloration, par exemple à la suite d'une altération sur pied;
- de la proportion de graines endommagées qui sont nettement vertes ou dont la couleur est autrement altérée. Voir *Dommmages* et *Graines nettement vertes*.
- de l'importance de l'attaque de givre—on tient compte d'une légère attaque de givre en évaluant l'apparence générale de l'échantillon. Voir *Dommmages*.

Portion représentative aux fins d'analyse

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

Dommmages (DMG)

Les graines endommagées se rapportent aux graines qui sont :

- nettement échaudées ou ratatinées;
- fortement décolorées par la moisissure;
- entièrement décolorées par la tache de la feuille;
- entièrement et abondamment recouvertes de givre;
- excessivement abîmées par les intempéries, germées, nettement vertes, échauffées ou autrement endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g	Optimum—10 g	Exportation—10 g
-------------	--------------	------------------

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—5	Optimum—10	Exportation—10
-----------	------------	----------------

Procédure

1. Retirez la portion représentative à la main pour déterminer la teneur en graines visiblement endommagées.
2. Déterminez le pourcentage en poids.
3. Écrasez le nombre approprié de bandes de la portion qui reste. L'écrasement est fait en passant le rouleau une seule fois sur la bande de graines en exerçant une ferme pression.

4. Convertissez le compte de graines endommagées sur la bande au pourcentage en poids. Ajoutez ce pourcentage de graines visiblement endommagées et de graines broyées au *Total des dommages*.

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—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Excrétions (EXCR)

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

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

Procédure

- Si la teneur en excrétions n'est pas excessive, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des excrétions comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Gelée

Voir *Dommages*.

Givre blanc

Le givre blanc est le revêtement intérieur adhérent à la graine. Les graines qui sont entièrement et abondamment recouvertes de givre blanc sont considérées comme étant endommagées, peu importe le grade. Les graines dont le givre est suffisamment épars et recouvre le tégument :

- sont considérées comme étant saines si elles ne sont pas autrement endommagées.
- On en tient compte au moment d'évaluer la couleur. Voir *Couleur*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—10 g

Exportation—10 g

Grain contaminé

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

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

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

Graines brûlées (FBNT)

Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées. L'odeur dégagée et les morceaux de bois carbonisés sont des exemples d'indices de ce facteur de classement. Les graines brûlées font un claquement lorsqu'elles sont écrasées.

Portion représentative aux fins d'analyse

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

Procédure

- Les échantillons considérés comme étant brûlés sont classés *Graine de moutarde cultivée chinoise, Échantillon Canada—Graines brûlées*.
-

Graines échauffées (HTD)

Les graines échauffées ne se rapportent qu'aux graines qui sont nettement échauffées ou fortement brûlées en entreposage. Les graines échauffées dégagent une odeur d'échauffement.

Les graines écrasées peuvent être :

- noires - fortement brûlées en entreposage;
- d'un brun foncé comme le chocolat - nettement échauffées;
- d'un brun roux pâle - légèrement endommagées par oxydation. Si elles dégagent une odeur ou si elles sont combinées avec les graines brunes ou noires écrasées, elles sont considérées comme étant échauffées. Autrement, elles sont comprises dans le *Total des dommages* et non pas comme graines échauffées.

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—5	Optimum—10	Exportation—10
-----------	------------	----------------

Procédure

1. Examinez 5 écrasements pour détecter toute évidence d'échauffement.
 2. Si vous ne détectez aucune graine échauffée, examinez les écrasements pour détecter tout autre dommage. Voir *Dommages*.
 3. Si vous détectez au moins 1 graine échauffée, faites 5 autres écrasements et évaluez ces graines pour déterminer la présence de graines échauffées.
-

Graines marbrées

Les graines marbrées sont des graines de moutarde chinoise ayant des taches de décoloration brune ou noire sur le tégument.

- Les graines qui ne sont que partiellement décolorées mais qui sont autrement saines sont considérées comme étant saines, mais la décoloration est prise en considération au moment d'évaluer la couleur. Voir *Couleur*.
- Les graines qui sont entièrement décolorées de marbrures sont considérées comme étant endommagées. Voir *Dommages*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—50 g

Exportation—50 g

Graines nettement nuisibles (DDET)

Les mélanges considérés comme étant nettement nuisibles comprennent les graines suivantes :

- saponaire des vaches ;
- sclérotiniose.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—50 g

Exportation—5 à 50 g

Graines nettement vertes (DGR)

Les tolérances pour les graines nettement vertes sont appliquées aux graines écrasées qui sont nettement vertes d'un bout à l'autre. Il faut tenir compte des graines vert pâle ou des graines immatures au moment d'évaluer la couleur. Voir *Couleur*.

Nombre d'écrasements (bandes de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—5

Optimum—10

Exportation—10

ProcédureVoir *Dommages*.

Graines vertesVoir *Graines nettement vertes*.

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'analyseMinimum—échantillon
d'analyseOptimum—échantillon
d'analyseExportation—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 *Graine de moutarde cultivée chinoise, retenue IP, Soupçonné grain contaminé*.

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

Mélange apparent (CADMX)

Les mélanges apparents sont appelés les *Graines inséparables apparentes* dans les tableaux des facteurs déterminants des grades. Dans la moutarde chinoise, les mélanges apparents comprennent :

- les petites graines ou les graines cassées d'autres grains;
- les graines de mauvaises herbes telles que la saponaire des vaches, le chou gras, la neslie paniculée, l'amarante réfléchie, le gaillet grateron, la renouée et la renouée persicaire;
- toute matière étrangère apparente, à l'exception des pierres et des boulettes de terre molles.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—50 g

Exportation—5 à 50 g

- ▲ **Important** : Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Mélange non apparent (INC ADMX)

Dans la graine de moutarde chinoise, les mélanges apparents comprennent :

- le canola;
- la graine de moutarde sauvage;
- toutes les autres graines qui se mélangent à la graine de moutarde chinoise et qui ne s'identifient pas facilement.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—25 g

Exportation—5 à 25 g

- ▲ **Important** : Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Moutarde sauvage (WM)

Les graines de moutarde sauvage sont considérées comme *Mélanges non apparents*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—25 g

Exportation—5 à 25 g

- ▲ **Important** : Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Odeur (ODOR)

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

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

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a . . .	Le grade est alors . . .
une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	<i>Graine de moutarde cultivée chinoise, Échantillon Canada - Odeur</i>
une odeur distincte d'échauffement	<i>Graine de moutarde cultivée chinoise, Échantillon Canada - Graines échauffées</i>
une odeur distincte de brûlé	<i>Graine de moutarde cultivée chinoise, Échantillon Canada - Graines brûlées</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.

Remarque : Les granulés d'engrais durs **ne** sont **pas** considérés comme des pierres dans les échantillons de graine de moutarde cultivée. Voir *Granulés d'engrais*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

Procédure

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

- Dans l'Est et dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent plus de 2,5 % de pierres sont classés *Graine de moutarde cultivée chinoise, Échantillon – Récupérées*.

Exemples : Ouest du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de
Graine de moutarde cultivée chinoise, Canada

Nom de grade	Pierres %
Canada n° 1	0,05
Canada n° 2	0,05
Canada n° 3	0,05
Canada n° 4	0,10

Grade de base : *Graine de moutarde cultivée chinoise,
Canada n° 2*

Raison pour l'attribution du grade de base :
..... 2,0 % de dommages

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada
0,08 % de pierres	<i>Graine de moutarde cultivée chinoise, Rejetée (Canada n° 2) – Pierres</i>
1,0 % de pierres	<i>Graine de moutarde cultivée chinoise, Rejetée (Canada n° 2) – Pierres</i>
3,0 % de pierres	<i>Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Récupérées</i>

Exemples : Est du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de
Graine de moutarde cultivée chinoise, Canada

Nom de grade	Pierres %
Canada n° 1	0,05
Canada n° 2	0,05
Canada n° 3	0,05
Canada n° 4	0,10

Grade de base : *Graine de moutarde cultivée chinoise
Canada n° 2*

Raison pour l'attribution du grade de base :
..... 2,0 % de dommages

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Est du Canada
0,08 % de pierres	<i>Graine de moutarde cultivée chinoise, Rejetée (Canada n° 4) – Pierres</i>
1,0 % de pierres	<i>Graine de moutarde cultivée chinoise, Échantillon Canada – Pierres</i>
3,0 % de pierres	<i>Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Récupérées</i>

Saponaire des vaches (COC)

La saponaire des vaches est une graine dure, plutôt ronde, dont la surface est terne et recouverte de plusieurs petites bosses, ce qui donne à la graine une apparence rugueuse hérissée de points. La couleur peut être d'un noir foncé, d'un noir bleuâtre ou d'un brun orange. Dans la moutarde chinoise, la saponaire des vaches fait partie des *Mélanges apparents*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g Optimum—50 g Exportation—5 à 50 g

Procédure

Servez-vous d'un microscope pour examiner l'échantillon.

Sclérotiniose (SCLT SC)

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—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Semence traitée et autres produits chimiques

Semence traitée

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

Autres produits chimiques

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

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

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

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

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

Variétés (VAR)

La graine de moutarde cultivée est classée sans référence à la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Graine de moutarde cultivée chinoise, Canada (CAN)

Nom de grade	Norme de qualité		Dommages		
	Condition	Autres classes %	Nettement vertes %	Échauffées %	Total %
Canada n° 1	Raisonnement bien mûrie, odeur agréable, bonne couleur naturelle	0,5	1,5	0,10	1,5
Canada n° 2	Passablement bien mûrie, odeur agréable, couleur raisonnablement bonne	2	1,5	0,20	3
Canada n° 3	Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, pas d'odeur qui révèle une forte détérioration	5	<u>3,5</u>	0,5	5
Canada n° 4	Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, pas d'odeur qui révèle une forte détérioration	10	<u>3,5</u>	1	10
Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaites, classez		Plus de 10 % : utilisez tous les autres critères de classement, et classez comme <i>Graine de moutarde cultivée chinoise (grade) Mélangée</i>	<i>Graine de moutarde cultivée chinoise, Échantillon Canada - Endommagées</i>	<i>Graine de moutarde cultivée chinoise, Échantillon Canada - Échauffées</i>	<i>Graine de moutarde cultivée chinoise, Échantillon Canada - Endommagées</i>

Nom de grade	Mélanges non apparents %	Graines inséparables apparentes				Ergot %	Excrétions %	Boulettes de terre molles %	Pierres %
		Nettement nuisibles			Total %				
		Saponaire des vaches %	Sclérotinose %	Total, nettement nuisibles %					
Canada n° 1	0,5	0,10	0,10	0,10	0,3	0,05	1 G	0,01	0,05
Canada n° 2	1,0	0,20	0,20	0,20	0,5	0,05	1 G	0,20	0,05
Canada n° 3	1,0	0,3	0,3	0,3	0,7	0,05	1 G	0,3	0,05
Canada n° 4	1	1	1	1	3	0,05	0,005	1	0,1
Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	<i>Graine de moutarde cultivée chinoise, Échantillon Canada - Mélangé</i>				<i>Graine de moutarde cultivée chinoise, Échantillon Canada - Ergot</i>	<i>Graine de moutarde cultivée chinoise, Échantillon Canada - Excrétions</i>	<i>Graine de moutarde cultivée chinoise, Échantillon Canada - Mélangé</i>	2,5 % ou moins : <i>Graine de moutarde, Rejetée (grade), Pierres ou Graine de moutarde chinoise, Échantillon Canada - Pierres.</i> Plus de 2,5 % : <i>Graine de moutarde cultivée chinoise, Échantillon - Récupérées</i>	

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g
Remarque : La classe — blanche, chinoise, brune ou mélangée — est ajoutée au nom de grade..

Classement—graine de moutarde cultivée blanche

Portion représentative de la graine de moutarde cultivée blanche aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Autres classes	2	5	2 à 5
Autres graines nettement nuisibles	5	50	5-25
Boulettes de terre molles	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Canola	5	25	5 à 25
Couleur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Dommages	5	10	10
Ergot	100	500	500
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Givre blanc	5	10	10
Graines brûlées	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Graines échauffées	5 écrasements	10 écrasements	10 écrasements
Graines nettement nuisibles	5	50	5 à 50
Graines nettement vertes	5	10	10
Granulés d'engrais	1000	1000	1000
Mélange apparent	5	50	5 à 50
Moutarde sauvage	5	25	5 à 25
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Saponaire des vaches	5	50	5 à 50
Sclérotinose	100	500	500

Facteurs de classement

Autres classes (OCL)

Dans la graine de moutarde blanche, les autres classes se rapportent à la graine de moutarde brune et chinoise.

Si un échantillon contient plus de 10,0 % d'autres classes, il est désigné *Mélangée*. La graine de moutarde mélangée est classée en fonction de toutes les caractéristiques, à l'exception des autres classes, comme *Graine de moutarde mélangée Canada n° 1*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—2 g

Optimum—5 g

Exportation—2 à 5 g

Autres graines nettement nuisibles (ODDET)

Dans la graine de moutarde cultivée blanche, les graines suivantes sont considérées comme autres graines nettement nuisibles.

Neslie paniculée

Tabouret des champs

Gaillet gratteron

Moutarde tanaïse

Nielle

Moutarde roulante

Moutarde des chiens

Renouée liseron

Vélar d'Orient

Vélar fausse giroflée

- ▲ **Important** : Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—25 g

Exportation—5 à 25 g

Boulettes de terre (EP)

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

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont

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

- ▲ **Important** : Dans la graine de moutarde cultivée, les granulés d'engrais ne sont pas considérés comme des boulettes de terre molles. Voir *Granulés d'engrais*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

Canola (CNL)

Dans la moutarde blanche, le canola est classé comme *Graines nettement nuisibles*.

- ▲ **Important** : Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—25 g

Exportation—5 à 25 g

Classes

La graine de moutarde cultivée est classée comme moutarde blanche, brune ou chinoise, ou mélangée. La classe fait partie du nom de grade; par exemple, *Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada - Graines échauffées*. Pour prendre connaissance de la description des classes, voir *Identifier les classes de graine de moutarde cultivée*.

Classes mélangées (MXD CL)

Les échantillons sont désignés comme classes mélangées lorsqu'ils contiennent des quantités suffisantes des autres classes de graine de moutarde. Voir *Autres classes*.

Couleur (CLR)

Lorsque l'on détermine la couleur, il faut tenir compte :

- du degré général de maturité de l'échantillon;
- de l'importance et de l'intensité de la décoloration, par exemple à la suite d'une altération sur pied;
- de la proportion de graines endommagées qui sont nettement vertes ou dont la couleur est autrement altérée. Voir *Dommmages* et *Graines nettement vertes*.
- de l'importance de l'attaque de givre—on tient compte d'une légère attaque de givre en évaluant l'apparence générale de l'échantillon. Voir *Dommmages*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

Dommmages (DMG)

Les graines endommagées se rapportent aux graines qui sont :

- nettement échauffées ou ratatinées;
- fortement décolorées par la moisissure;
- entièrement et abondamment recouvertes de givre ou de mucilage blanc séché. Voir *Couleur*.
- excessivement abîmées par les intempéries, germées, nettement vertes, échauffées ou autrement endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—10 g

Exportation—10 g

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—5

Optimum—10

Exportation—10

Procédure

1. Retirez la portion représentative à la main pour déterminer la teneur en graines visiblement endommagées.
2. Déterminez le pourcentage en poids.
3. Écrasez le nombre approprié de bandes de la portion qui reste. L'écrasement est fait en passant le rouleau une seule fois sur la bande de graines en exerçant une ferme pression.
4. Convertissez le compte de graines endommagées sur la bande au pourcentage en poids. Ajoutez ce pourcentage de graines visiblement endommagées et de graines broyées au *Total des dommages*.

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—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Excrétions (EXCR)

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

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

Procédure

- Si la teneur en excrétions n'est pas excessive, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des excrétions comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Gelée

Voir *Dommmages*.

Givre blanc

Le givre blanc est le revêtement intérieur adhérent à la graine. Les graines qui sont entièrement et abondamment recouvertes de givre blanc sont considérées comme étant endommagées, peu importe le grade. Les graines dont le givre est suffisamment épars et recouvre le tégument :

- sont considérées comme étant saines si elles ne sont pas autrement endommagées.
- On en tient compte au moment d'évaluer la couleur. Voir *Couleur*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—10 g

Exportation—10 g

Grain contaminé

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

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

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

Graines brûlées (FBNT)

Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées. L'odeur dégagée et les morceaux de bois carbonisés sont des exemples d'indices de ce facteur de classement. Les graines brûlées font un claquement lorsqu'elles sont écrasées.

Portion représentative aux fins d'analyse

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

Procédure

- Les échantillons considérés comme étant brûlés sont classés *Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada—Graines brûlées*.
-

Graines échauffées (HTD)

Les graines échauffées ne se rapportent qu'aux graines qui sont nettement échauffées ou fortement brûlées en entreposage. Les graines échauffées dégagent une odeur d'échauffement.

Les graines écrasées peuvent être :

- noires - fortement brûlées en entreposage;
- d'un brun foncé comme le chocolat - nettement échauffées;
- d'un brun roux pâle - légèrement endommagées par oxydation. Si elles dégagent une odeur ou si elles sont combinées avec les graines brunes ou noires écrasées, elles sont considérées comme étant échauffées. Autrement, elles sont comprises dans le *Total des dommages* et non pas comme graines échauffées.

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—5	Optimum—10	Exportation—10
-----------	------------	----------------

Procédure

1. Examinez 5 écrasements pour détecter toute évidence d'échauffement.
2. Si vous ne détectez aucune graine échauffée, examinez les écrasements pour détecter tout autre dommage. Voir *Dommmages*.
3. Si vous détectez au moins 1 graine échauffée, faites 5 autres écrasements et évaluez ces graines pour déterminer la présence de graines échauffées.

Graines nettement nuisibles (DDET)

Les mélanges considérés comme étant nettement nuisibles dans la graine de moutarde blanche comprennent les graines suivantes :

- saponaire des vaches;
- sclérotiniose;
- moutarde sauvage, canola, colza;
- autres graines nettement nuisibles (Voir *Autres graines nettement nuisibles*)

Neslie paniculée	Tabouret des champs
Gaillet gratteron	Moutarde tanaïse
Nielle	Moutarde roulante
Moutarde des chiens	Renouée liseron
Vélar d'Orient	Vélar fausse giroflée

Il existe des tolérances distinctes pour la saponaire des vaches, la sclérotiniose, la moutarde sauvage mélangée au canola ou au colza et autres graines nettement nuisibles. Toutes les graines citées ci-dessus sont comprises dans le total des graines nettement nuisibles et dans le total des graines inséparables apparentes.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g Optimum—50 g Exportation—5 à 50 g

Graines nettement vertes (DGR)

Les tolérances pour les graines nettement vertes sont appliquées aux graines écrasées qui sont nettement vertes d'un bout à l'autre. Il faut tenir compte des graines vert pâle ou des graines immatures au moment d'évaluer la couleur. Voir *Couleur*.

Nombre d'écrasements (bandes de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—5 Optimum—10 Exportation—10

Procédure

Voir *Dommages*.

Graines vertes

Voir *Graines nettement vertes*.

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—1 000 g Optimum—1 000 g Exportation—1 000 g

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 *Graine de moutarde cultivée blanche, retenue IP, Soupçonnée grain contaminé*.

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

Mélange apparent (CADMX)

Les mélanges apparents sont appelés les *Graines inséparables apparentes* dans les tableaux des facteurs déterminants des grades. Dans la graine de moutarde blanche, les mélanges apparents comprennent :

- les graines et matières étrangères désignées comme nettement nuisibles. Voir *Graines nettement nuisibles*.
- les petites graines et grains cassés des autres grains;
- les graines de mauvaises herbes telles que l'amarante réfléchie, la renouée persicaire, le chou gras et la renouée;
- toute matière étrangère apparente sauf les pierres et les boulettes de tere molles.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g Optimum—50 g Exportation—5 à 50 g

- ▲ **Important :** Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Moutarde sauvage (WM)

Dans la graine de moutarde blanche, les graines de moutarde sauvage sont considérées comme *Graines nettement nuisibles*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g Optimum—25 g Exportation—5 à 25 g

- ▲ **Important :** Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Odeur (ODOR)

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

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

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a . . .	Le grade est alors . . .
une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	<i>Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada - Odeur</i>
une odeur distincte d'échauffement	<i>Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada - Graines échauffées</i>
une odeur distincte de brûlé	<i>Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada - Graines brûlées</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.

Remarque : Les granulés d'engrais durs **ne** sont **pas** considérés comme des pierres dans les échantillons de graine de moutarde cultivée. Voir *Granulés d'engrais*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

Procédure

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

Exemples : Ouest du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de
Graine de moutarde cultivée blanche, Canada

Nom de grade	Pierres %
Canada n° 1	0,05
Canada n° 2	0,05
Canada n° 3	0,05
Canada n° 4	0,10

Grade de base : *Graine de moutarde cultivée blanche,
Canada n° 2*

Raison pour l'attribution du grade de base :
..... 2,0 % de graines nettement échauffées

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada
0,08 % de pierres	<i>Graine de moutarde cultivée blanche, Rejetée (Canada n° 2) – Pierres</i>
1,0 % de pierres	<i>Graine de moutarde cultivée blanche, Rejetée (Canada n° 2) – Pierres</i>
3,0 % de pierres	<i>Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Récupérées</i>

Exemples : Est du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de
Graine de moutarde cultivée blanche, Canada

Nom de grade	Pierres %
Canada n° 1	0,05
Canada n° 2	0,05
Canada n° 3	0,05
Canada n° 4	0,10

Grade de base *Graine de moutarde cultivée blanche,
Canada n° 2*

Raison pour l'attribution du grade de base :
..... 2,0 % de graines nettement échauffées

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Est du Canada
0,08 % de pierres	<i>Graine de moutarde cultivée blanche, Rejetée (Canada n° 2) – Pierres</i>
1,0 % de pierres	<i>Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada – Pierres</i>
3,0 % de pierres	<i>Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Récupérées</i>

Saponaire des vaches (COC)

La saponaire des vaches est une graine dure, plutôt ronde, dont la surface est terne et recouverte de plusieurs petites bosses, ce qui donne à la graine une apparence rugueuse hérissée de points. La couleur peut être d'un noir foncé, d'un noir bleuâtre ou d'un brun orange. Dans la graine de moutarde blanche, la saponaire des vaches est considérée comme *Graines nettement nuisibles* et est comprise dans le *Total des graines inséparables apparentes*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g Optimum—50 g Exportation—5 à 50 g

Procédure

Servez-vous d'un microscope pour examiner l'échantillon.

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—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Semence traitée et autres produits chimiques

Semence traitée

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

Autres produits chimiques

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

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

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon
d'analyse d'analyse 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 *Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada retenue IP, Soupçonnée grain contaminé.*

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

Variétés (VAR)

La graine de moutarde cultivée est classée sans référence à la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Graine de moutarde cultivée blanche, Canada (CAN)

Nom de grade	Norme de qualité		Dommages		
	Condition	Autres classes %	Nettement vertes %	Échauffées %	Total %
Canada n° 1	Raisonnement bien mûrie, odeur agréable, bonne couleur naturelle	0,5	1,5	0,10	1,5
Canada n° 2	Passablement bien mûrie, odeur agréable, couleur raisonnablement bonne	2	1,5	0,20	3
Canada n° 3	Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, pas d'odeur qui révèle une forte détérioration	5	<u>3,5</u>	0,5	5
Canada n° 4	Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, pas d'odeur qui révèle une forte détérioration	10	<u>3,5</u>	1	10
Si les caract. de la moutarde n° 4ne sont pas satisfaites, classez		Plus de 10 % : utilisez tous les autres critères de classement, et classez comme <i>Graine de moutarde cultivée (grade) Mélangée</i>	<i>Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada - Endommagées</i>	<i>Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada - Échauffées</i>	<i>Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada - Endommagées</i>

Nom de grade	Graines inséparables apparentes						Ergot %	Excrétions %	Boulettes de terre molles %	Pierres %	
	Nettement nuisibles					Total %					
	Saponaire des vaches %	Sclérotiniose %	Moutarde sauvage et canola/colza %	Autres graines nettement nuisibles %	Total, nettement nuisibles %						
Canada n° 1	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,3	0,05	1 G	0,01	0,05	
Canada n° 2	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,5	0,05	1 G	0,20	0,05	
Canada n° 3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,7	0,05	1 G	0,3	0,05	
Canada n° 4	1	1	1	1	1	3	0,05	0,005	1	0,1	
Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	<i>Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada - Mélangé</i>						<i>Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada - Ergot</i>	<i>Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada - Excrétions</i>	<i>Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada - Mélangé</i>	<i>2,5 % ou moins : Graine de moutarde cultivée blanche, Rejetée (grade), Pierres ou Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada - Pierres. Plus de 2,5 % : Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Récupérées</i>	

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g
Remarque : La classe — blanche, chinoise, brune ou mélangée — est ajoutée au nom de grade..

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre (CC)

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres dans les cas où le taux net d'impuretés ne dépasse pas 2,5 % du poids de l'échantillon.

Les impuretés sont déclarées au :

- 0,1 % près dans le cas d'échantillons représentant des expéditions commercialement propres chargées d'un seul silo terminal ou de transbordement;
- 0,01 % près dans le cas d'échantillons composites représentant des expéditions chargées de plus d'un silo terminal ou de transbordement.

On permet une déduction pour la graine de moutarde cassée ou raisonnablement saine retirée à la main des matières et extraite comme impuretés :

- dans le cas d'expéditions non destinées directement à l'exportation, jusqu'à 0,50 %;
- dans le cas d'expéditions destinées directement à l'exportation, jusqu'à 0,75 %.

Non commercialement propre (NCC)

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

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

- au 0,1 % près dans le cas d'échantillons représentant les exportations commercialement propres chargées d'un seul silo terminal ou de transbordement ;
- au 0,01 % près dans le cas d'échantillons composites représentant les exportations chargées de plus d'un silo terminal ou de transbordement.

Au lieu d'appliquer les tolérances pour les graines cassées dans les exportations commercialement propres, appliquez la déduction directe allant jusqu'à 0,2 % pour établir le taux net d'impuretés.

Détermination des impuretés

Suivez les procédures s'appliquant au nettoyage normal, en réglant le tarare Carter selon ce qui suit. Vous aurez également besoin des tamis manuels à fentes n° ,028 et n° ,032.

Réglage	Exportation
Commande d'alimentation	n° 3
Commande pneumatique	n° 5
Crible	n° 000
Tamis supérieur	plateau vide
Tamis du centre	aucun
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt

Composition des impuretés

Dans le cas des grades de la graine de moutarde cultivée destinée à l'exportation, les impuretés sont composées de :

- matières autres que la moutarde qui passent au crible n° 000 ou qui sont retenues par le tamis à trous ronds;
- matières qui passent au tamis manuel à fentes n° ,028 ou n° ,032, moins la tolérance applicable aux petites graines de moutarde cassées ou raisonnablement saines;
- matières extraites par aspiration.

Classement

À l'exportation, la graine de moutarde cultivée est classée en fonction des caractéristiques d'exportation. Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques des grades primaires.