



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

19. Haricots

Détermination du taux d'impuretés.....	19-3
Définitions.....	19-3
Impuretés non déclarées	19-3
Procédure normale de nettoyage	19-3
Composition des impuretés.....	19-4
Analyse facultative.....	19-4
Classement	19-5
Définitions importantes.....	19-5
Poids net de l'échantillon	19-5
Substances dangereuses dans les échantillons	19-5
Portion représentative aux fins de classement.....	19-5
Facteurs de classement	19-7
Autres classes propres au mélange (OCLBB)	19-7
Boulettes de terre (EP)	19-7
Boulettes de terre molles (SEP).....	19-7
Classes	19-7
Classes contrastantes (CON CL)	19-7
Couleur (CLR)	19-8
Dommages (DMG).....	19-8
Ergot (ERG).....	19-9
Excrétions (EXCR).....	19-9
Fragments d'insectes (I PARTS).....	19-9
Gangues boueuses de haricots.....	19-9
Grain contaminé	19-10
Granulés d'engrais (FERT PLTS).....	19-10
Haricots brûlés (FBNT)	19-10
Haricots cassés	19-11
Haricots échauffés (HTD)	19-11
Haricots fendus (SPLTS)	19-11
Haricots moisissés (MLDY)	19-11
Haricots pourris (ROT).....	19-12
Matières étrangères (FM)	19-12
Odeur (ODOR).....	19-12
Pierres (STNS)	19-13
Sclérotiniose (SCL).....	19-15
Semence traitée et autres produits chimiques.....	19-15
Sol adhérent.....	19-16
Tache de magnésium	19-16
Variétés (VAR).....	19-16
Analyses spéciales	19-17
Haricots fendus.....	19-17
Téguments fendillés (CSDC).....	19-17
Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation.....	19-18
Haricots ronds blancs, Canada (CAN)	19-18
Haricots canneberge, dolique à œil noir ou à œil jaune, Canada (CAN).....	19-19
Haricots autres que canneberge, dolique à œil noir, à œil jaune ou haricots ronds blancs, Canada (CAN).....	19-20

Exportations	19-21
Commercialement propre (CC)	19-21
Non commercialement propre (NCC)	19-21
Classement.....	19-21

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près. Les impuretés ne sont déterminées que sur les échantillons non traités de haricots.

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

Impuretés non déclarées

- ▲ **Important** : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :
 - *Haricots, Échantillon Canada (classe) - Grains brûlés,*
 - *Haricots, Échantillon - Grains récupérés,*
 - *Haricots, Échantillon - Grains condamnés.*

Procédure normale de nettoyage

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

Les impuretés ne sont déterminées que sur les échantillons non traités de haricots. Toutes les matières étrangères dans les échantillons non traités sont déterminées comme facteurs de classement.

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.
 - Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
 - Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.
2. Choisissez le tamis manuel approprié pour le calibre des haricots.
 - tamis à fentes n° 8;
 - tamis à fentes n° 9;
 - tamis à fentes n° 11.
3. Passez les échantillons au tamis à fentes approprié, en utilisant environ 250 g à la fois, pour extraire toutes les matières facilement extractibles.
4. Retirez à la main la portion retenue par le tamis à fentes pour extraire toutes les matières végétales étrangères grossières telles que les gousses, les tiges, la paille et les têtes de chardon.
 - ▲ **Important** : N'allez pas extraire les matières minérales, les grains ergotés ou sclérotés, les graines de mauvaises herbes ou autres grains.
5. Déterminez le taux d'impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

Composition des impuretés

- toutes les matières extraites au tamis ou triées à la main, ou les deux, selon la procédure définie dans la section précédente;
- les boulettes de terre molles, c'est-à-dire les boulettes qui s'effritent sous pression, y compris les boulettes de terre, les granulés d'engrais, ou les boulettes de toutes les matières non toxiques de consistance semblable;
- dans les échantillons non traités, les gangues boueuses sont triées à la main de l'échantillon nettoyé.

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

Par exemple,

95,0 % d'haricots canneberge Canada 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.

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
Élevé	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 des haricots aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Autres classes d'haricots propres au mélange	250	500	500
Classes contrastantes	100	500	500
Dommages	100	500	500
Ergot	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Fragments d'insectes	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Haricots brûlés	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Haricots échauffés, pourris et moisissés	100	500	500
Haricots fendus	100	500	500
Matières étrangères	100	500	500
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Sclérotiniose	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Semence traitée	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

Facteurs de classement

Autres classes propres au mélange (OCLBB)

Les classes de haricots propres au mélange sont les haricots sains des autres classes dont la couleur, le calibre et la forme sont semblables aux haricots prédominants dans un échantillon.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—500 g

Exportation—500 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 sous pression légère – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être :

- des boulettes de terre ou des granulés d'engrais;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Les boulettes de terre sont considérées comme des matières étrangères.

Classes

Il y a plusieurs classes de haricots; par exemple, les haricots canneberges, les haricots à œil noir, les petits haricots noirs. La classe des haricots fait partie du nom de grade; par exemple, *Haricots canneberges Canada n° 1*.

Classes contrastantes (CON CL)

Les haricots d'une autre classe qui sont d'une couleur, d'une grosseur ou d'une forme contrastantes aux haricots prédominants dans un échantillon sont considérés comme faisant partie d'une classe contrastante.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Couleur (CLR)

La couleur de l'échantillon nettoyé est déterminée après l'extraction des haricots tachés et endommagés. Aucune tolérance numérique ne s'applique à la couleur. Elle compte au moment d'évaluer la norme de qualité de l'échantillon.

Norme de qualité	Caractéristiques
Bonne couleur naturelle	Les haricots peuvent être légèrement ternes, légèrement immatures ou le sol peut y être légèrement adhérent.
Couleur raisonnablement bonne	Les haricots sont modérément immatures et le sol y est légèrement adhérent, ou ils sont légèrement tachés, ou ils sont décolorés par suite d'un entreposage.
Couleur passablement bonne	Le sol est modérément adhérent aux haricots ou ils sont tachés, ou ils sont modérément décolorés par suite d'un entreposage.
Couleur atypique	Les haricots ne répondent pas aux critères des haricots de couleur passablement bonne.

Exposée à l'environnement ou oxydation

Au moment d'évaluer une couleur qui ne répond pas aux normes des grades, vous pouvez également utiliser l'expression *exposée à l'environnement* ou le terme *oxydation*, ce qui se rapporte à la décoloration normale du tégument produite durant l'entreposage. La couleur peut varier, allant d'un brun roux pâle à brun ou à brun très foncé, selon la durée et les conditions d'entreposage.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

Procédure

La couleur est déterminée en fonction de la norme de la couleur s'appliquant au grade.

Domages (DMG)

Les haricots endommagés se rapportent aux :

- haricots entiers, fendus ou cassés qui sont germés, très immatures, perforés, nettement détériorés ou décolorés par les intempéries ou par une maladie;
- haricots qui sont autrement endommagés de manière à nuire sérieusement à leur aspect ou leur qualité, y compris les gangues boueuses de haricots dans les haricots traités.

Procédure

Les haricots qui révèlent la possibilité d'être endommagés à l'intérieur doivent être coupés pour confirmer la présence de dommages.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Ergot (ERG)

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

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

Excrétions (EXCR)

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

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

Fragments d'insectes (I PARTS)

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

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

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

Gangues boueuses de haricots

Les gangues boueuses de haricots se rapportent aux haricots qui sont entièrement recouverts de boue adhérente.

- Dans les échantillons traités, les gangues boueuses de haricots sont considérées comme des dommages.
- Dans les échantillons non traités, les gangues boueuses de haricots sont considérées comme des impuretés.

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 *Haricots, Échantillon condamné*.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

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

Portion représentative aux fins d'analyse

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

Procédure

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

Haricots brûlés (FBNT)

Les haricots carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Une coupe transversale d'un haricot 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—échantillon d'analyse	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse
----------------------------------	----------------------------------	--------------------------------------

Procédure

Les échantillons de haricots qui contiennent des haricots brûlés sont classés *Haricots Échantillon Canada—(classe)—Haricots brûlés*.

Haricots cassés

Voir *Haricots fendus*.

Haricots échauffés (HTD)

La même tolérance s'applique aux haricots échauffés, pourris et moisis.

Haricots ronds blancs

Les haricots ronds blancs échauffés révèlent un tégument terne et une coloration allant d'un crème à rouge brunâtre. La couleur est plus intense près de l'hile. Lorsqu'ils sont coupés en sens transversal, les cotylédons vont d'un brùn roux à un brun foncé. Les cotylédons d'un brun roux très pâle sont considérés comme étant endommagés plutôt que échauffés.

Haricots rouge foncé

Les haricots rouge foncé révèlent un tégument terne et une coloration allant d'un rouge foncé à noir.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Procédure

Pour déterminer l'ampleur des dommages, fendez le haricot. Ne le coupez pas sur la largeur.

Haricots fendus (SPLTS)

Les haricots fendus se rapportent aux haricots fendus, aux morceaux cassés de haricots dont la grosseur n'a pas atteint les trois quarts d'un grain entier et aux haricots dont les moitiés sont légèrement fixées à des téguments fendillés.

- ▲ **Important** : Les haricots fendus ne se rapportent pas aux haricots qui sont autrement endommagés. Autrement dit, si un haricot fendu est endommagé, il est classé comme étant endommagé et non pas comme étant fendu.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Procédure

Servez-vous d'un tamis à fentes pour séparer les haricots fendus. Remettez dans l'échantillon tous les haricots entiers qui passent au tamis.

Haricots moisis (MLDY)

Les haricots moisis se caractérisent pas la présence de moisissures extérieures bleu foncé qui se sont développées dans les fissures causées par les appareils. Les haricots rouge pâle et rouge foncé peuvent développer des moisissures intérieures de couleur jaune à noir dans la région du centre concave. La même tolérance s'applique aux haricots échauffés, pourris et moisis.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Haricots pourris (ROT)

Les haricots pourris sont les haricots entiers ou les morceaux de haricots qui révèlent une décomposition nettement avancée et qui semblent spongieux sous pression. La même tolérance s'applique aux haricots échauffés, pourris et moisiss.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères se rapportent à toutes les matières autres que les haricots et les haricots fendus qui ne sont pas extraites durant le nettoyage.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

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,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a . . .	Le grade est alors . . .
une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé	<i>Haricots, Échantillon Canada - Odeur</i>
une odeur excessive d'échauffement	<i>Haricots, Échantillon Canada - Haricots échauffés</i>
une odeur excessive de brûlé	<i>Haricots, Échantillon Canada - Haricots 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—250 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 *Haricots, Rejetés (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 *Haricots, Échantillon Canada – Pierres*.
 - Dans l'Est et dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent plus de 2,5 % de pierres sont classés *Haricots, Échantillon – Récupérés*.

Exemples : Ouest du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de
Haricots canneberge, dolique à œil noir ou à œil jaune, Canada

Nom de grade	Pierres %
Extra Canada n° 1	Aucun
Canada n° 1	0,05
Spécial Canada n° 1	0,05
Canada n° 2	0,1
Canada n° 3	0,2
Canada n° 4	0,5

Grade de base : *Haricots canneberge Canada n° 2*

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

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada
0,2 % de pierres	<i>Haricots canneberge, Rejetés (Canada n° 2) – Pierres</i>
1,0 % de pierres	<i>Haricots canneberge, Rejetés (Canada n° 2) – Pierres</i>
3,0 % de pierres	<i>Haricots, Échantillon - Récupérés</i>

Exemples : Est du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de
Haricots canneberge, dolique à œil noir ou à œil jaune, Canada

Nom de grade	Pierres %
Extra Canada n° 1	Aucun
Canada n° 1	0,05
Spécial Canada n° 1	0,05
Canada n° 2	0,1
Canada n° 3	0,2
Canada n° 4	0,5

Grade de base : *Haricots canneberge Canada n° 2*

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

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Est du Canada
0,2 % de pierres	<i>Haricots canneberge, Canada n° 3</i>
1,0 % de pierres	<i>Haricots canneberge, Échantillon Canada – Pierres</i>
3,0 % de pierres	<i>Haricots, Échantillon - Récupérés</i>

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.

La sclérotiniose n'attaque que les cultures à feuilles larges. Il ne faut pas la confondre avec l'ergot. La sclérotiniose n'est pas toxique.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse
---------------	----------------------------------	--------------------------------------

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 *Haricots, 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.

Sol adhérent

Le sol adhérent est le sol qui colle aux haricots.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Procédure

- Les haricots entièrement recouverts sont reconnus comme des gangues boueuses de haricots. Voir *Gangues boueuses de haricots*.
- Autrement, déterminez la quantité de sol adhérent contre la norme s'appliquant à la couleur.

Tache de magnésium

La tache de magnésium est la tache noire qui pénètre le cotylédon. On la retrouve plus couramment dans les haricots canneberges. Les haricots ainsi atteints sont considérés comme étant endommagés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—250 g

Exportation—100 g

Procédure

Il faut d'abord séparer tous les haricots lorsque vous soupçonnez la présence de dommages à l'intérieur du haricot. Vous pouvez vous baser sur les caractéristiques extérieures ou la décoloration sur la surface du haricot qui indiquent que les cotylédons pourraient être endommagés. Seuls les haricots suspects doivent être coupés et évalués pour en déterminer les dommages.

Variétés (VAR)

Les haricots sont classés sans référence à la variété.

Analyses spéciales

Sur demande, les échantillons peuvent être analysés pour déterminer d'autres facteurs. L'expéditeur des haricots indique les facteurs à analyser et les tamis à utiliser.

Haricots fendus

Servez-vous d'un tamis à fentes pour vous aider à séparer les haricots fendus des haricots entiers.

Inscrivez tous les pourcentages à deux décimaux.

Facteur	Portion représentative minimum à analyser g
Matières étrangères	500
Haricots sains entiers ou fendus	100
Haricots endommagés entiers ou fendus	100

Téguments fendillés (CSDC)

Les téguments fendillés se rapportent aux :

- haricots ayant des téguments fendillés;
- haricots dont une partie du tégument est absente;
- haricots dont le tégument a été percé par un insecte ou par un autre moyen.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Haricots ronds blancs, Canada (CAN)

Nom de grade	Norme de qualité	Autres classes propres au mélange %
Extra Canada n° 1	Grosseur uniforme, bonne couleur naturelle	1
Spécial Canada n° 1	Couleur passablement bonne	1
Canada n° 1	Couleur raisonnablement bonne	1
Canada n° 2	Couleur passablement bonne	5
Canada n° 3	Couleur passablement bonne	5
Canada n° 4	Couleur atypique	5
Si les caract. de haricots n° 4 ne sont pas satisfaites, classez		<i>Haricots ronds blancs, Échantillon Canada - Autres classes propres au mélange</i>

Nom de grade	Matières étrangères					Classes contrastantes %	Échauffés, pourris ou moisissés %	Total, dommages, matières étrangères et classes contrastantes %	Total, dommages, y compris haricots fendus, matières étrangères et classes contrastantes %
	Ergot %	Fragments d'insectes %	Sclérotinioses %	Pierres, schiste ou matières analogues %	Total %				
Extra Canada n° 1	0,05	0,02	0,05	0,01	0,05	0,1	Aucun	1,0	1,0
Spécial Canada n° 1	0,05	0,02	0,05	0,01	0,05	0,1	0,20	1,5	2,0
Canada n° 1	0,05	0,02	0,05	0,05	0,10	0,1	0,10	1,5	2,0
Canada n° 2	0,05	0,02	0,05	0,10	0,20	1	0,20	3	4
Canada n° 3	0,05	0,02	0,05	0,20	0,5	1	0,3	5	6
Canada n° 4	0,05	0,02	0,05	0,20	0,5	1	1,0	8,5	10
Si les caract. de haricots n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	<i>Haricots ronds blancs, Échantillon Canada - Ergot</i>	<i>Haricots ronds blancs, Échantillon Canada - Mélange</i>	<i>Haricots ronds blancs, Échantillon Canada - Mélange</i>	<i>2,5 % ou moins : Haricots ronds blancs, Rejeté (grade) - Pierres ou Haricots ronds blancs, Échantillon Canada - Pierres. Plus de 2,5 % : Haricots ronds blancs, Échantillon, Récupérés</i>	<i>Haricots ronds blancs, Échantillon Canada - (Mélange)</i>	<i>Haricots ronds blancs, Échantillon Canada - (Classes contrastantes)</i>	<i>Haricots ronds blancs, Échantillon Canada - Échauffés ou moisissés</i>	<i>Haricots ronds blancs Échantillon Canada - (raison)</i>	<i>Haricots ronds blancs, Échantillon Canada - (raison)</i>

Haricots canneberge, dolique à œil noir ou à œil jaune, Canada (CAN)

Nom de grade	Norme de qualité	Autres classes propres au mélange %
Extra Canada n° 1	Grosseur uniforme, bonne couleur naturelle	1
Canada n° 1	Couleur raisonnablement bonne	3
Spécial Canada n° 1	Couleur passablement bonne	3
Canada n° 2	Couleur passablement bonne	5
Canada n° 3	Couleur passablement bonne	10
Canada n° 4	Couleur atypique	15
Si les caract. de haricots n° 4 ne sont pas satisfaites, classez		<i>Haricots, Échantillon Canada (classe) - Autres classes propres au mélange</i>

Nom de grade	Matières étrangères					Classes contrastantes %	Échauffés, pourris ou moisissés %	Total, dommages, matières étrangères et classes contrastantes %	Total, dommages, y compris haricots fendus, matières étrangères et classes contrastantes %
	Ergot %	Fragments d'insectes %	Sclérotinioses %	Pierres, schiste ou matières analogues %	Total %				
Extra Canada n° 1	0,05	0,02	0,05	Aucun	0,05	1,0	Aucun	1,0	1,0
Canada n° 1	0,05	0,02	0,05	0,05	0,10	1,5	0,10	1,5	3,5
Spécial Canada n° 1	0,05	0,02	0,05	0,05	0,10	1,5	0,10	1,5	3,5
Canada n° 2	0,05	0,02	0,05	0,10	0,20	3	0,20	3	<u>5,5</u>
Canada n° 3	0,05	0,02	0,05	0,20	0,5	5	0,3	5	<u>7,5</u>
Canada n° 4	0,05	0,02	0,05	0,50	1,0	<u>8,5</u>	1,0	<u>8,5</u>	10
Si les caract. de haricots n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	<i>Haricots, Échantillon Canada (classe) - Ergot</i>	<i>Haricots, Échantillon Canada (classe) - Mélange</i>	<i>Haricots, Échantillon Canada (classe) - Mélange</i>	<i>2,5 % ou moins : Haricots, Rejeté (grade) (classe) - Pierres ou Haricots, Échantillon Canada (classe) - Pierres. Plus de 2,5 % : Haricots, Échantillon, Récupérés</i>	<i>Haricots, Échantillon Canada (classe) - Mélange</i>	<i>Haricots, Échantillon Canada (classe) - Classes contrastantes</i>	<i>Haricots, Échantillon Canada (classe) - Échauffés ou moisissés</i>	<i>Haricots, Échantillon Canada (classe) - (raison)</i>	<i>Haricots, Échantillon Canada (classe) - (raison)</i>

Remarque : Le nom de la classe est ajouté au nom de grade.

Haricots autres que canneberge, dolique à œil noir, à œil jaune ou haricots ronds blancs, Canada (CAN)

Nom de grade	Norme de qualité	Autres classes propres au mélange %
Extra Canada n° 1	Grosseur uniforme, bonne couleur naturelle	1
Canada n° 1	Couleur raisonnablement bonne	3
Spécial Canada n° 1	Couleur passablement bonne	3
Canada n° 2	Couleur passablement bonne	5
Canada n° 3	Couleur passablement bonne	10
Canada n° 4	Couleur atypique	15
Si les caract. de haricots n° 4 ne sont pas satisfaites, classez		<i>Haricots, Échantillon Canada (classe) - Autres classes propres au mélange</i>

Nom de grade	Matières étrangères					Classes contrastantes %	Échauffés, pourris ou moisissés %	Total, dommages, matières étrangères et classes contrastantes %	Total, dommages, y compris haricots fendus, matières étrangères et classes contrastantes %
	Ergot %	Fragments d'insectes %	Sclérotiniose %	Pierres, schiste ou matières analogues %	Total %				
Extra Canada n° 1	0,05	0,02	0,05	Aucun	0,05	1,0	Aucun	1,0	1,0
Canada n° 1	0,05	0,02	0,05	0,05	0,10	1,5	0,10	1,5	2,0
Spécial Canada n° 1	0,05	0,02	0,05	0,05	0,10	1,5	0,10	1,5	2,0
Canada n° 2	0,05	0,02	0,05	0,10	0,20	3	0,20	3	4
Canada n° 3	0,05	0,02	0,05	0,20	0,5	5	0,3	5	6
Canada n° 4	0,05	0,02	0,05	0,50	1,0	8,5	1,0	8,5	10
Si les caract. de haricots n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	<i>Haricots, Échantillon Canada (classe) - Ergot</i>	<i>Haricots, Échantillon Canada (classe) - Mélange</i>	<i>Haricots, Échantillon Canada (classe) - Mélange</i>	<i>2,5 % ou moins : Haricots, Rejetés (grade) (classe) - Pierres ou Haricots, Échantillon Canada (classe) - Pierres. Plus de 2,5 % : Haricots, Échantillon, Récupérés</i>	<i>Haricots, Échantillon Canada (classe) - Mélange</i>	<i>Haricots, Échantillon Canada (classe) - Classes contrastantes</i>	<i>Haricots, Échantillon Canada (classe) - Échauffés ou moisissés</i>	<i>Haricots, Échantillon Canada (classe) - (raison)</i>	<i>Haricots, Échantillon Canada (classe) - (raison)</i>

Remarque : Le nom de la classe est ajouté 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 lorsqu'elles ne contiennent aucune impureté.

Non commercialement propre (NCC)

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

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

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

Classement

À l'exportation, les haricots sont classés en fonction des normes et caractéristiques des grades primaires.