



# Guide officiel du classement des grains

1<sup>er</sup> août 2011

## Régions

Région de l'Ouest.....Tél. : 604-666-2028 ..... Téléc. : 604-666-8703

Région centrale .....Tél. : 807-626-1401 ..... Téléc. : 807-623-8701

Région de l'Est.....Tél. : 514-283-7426 ..... Téléc. : 514-283-7699

## Centres de services

Calgary .....Tél. : 403-292-4211 ..... Téléc. : 403-292-5075

Saskatoon .....Tél. : 306-975-5714 ..... Téléc. : 306-975-4258

Weyburn .....Tél. : 306-848-3350 ..... Téléc. : 306-848-3353

Winnipeg .....Tél. : 204-983-2790 ..... Téléc. : 204-984-5131

**Qualité ● Service ● Innovation**



---

## 17. Maïs

---

<b>Détermination du taux d'impuretés.....</b>	<b>17-2</b>
Définitions.....	17-2
Impuretés non déclarées.....	17-2
Procédure normale de nettoyage : tarare Carter .....	17-2
Procédure normale de nettoyage : procédure manuelle.....	17-3
Composition des impuretés.....	17-3
<b>Estimer le poids spécifique du maïs bien mûri après le séchage .....</b>	<b>17-4</b>
<b>Classement .....</b>	<b>17-5</b>
Définitions importantes.....	17-5
Poids net de l'échantillon .....	17-5
Substances dangereuses dans les échantillons .....	17-5
Portion représentative aux fins de classement.....	17-6
Facteurs de classement .....	17-7
Boulettes de terre (EP) .....	17-7
Classes .....	17-7
Dommages (DMG).....	17-7
Excréments .....	17-7
Grain contaminé .....	17-8
Grains brûlés (FBNT).....	17-8
Grains caramélisés .....	17-8
Grains échauffés (HTD) .....	17-9
Grains pourris (ROT) .....	17-9
Granulés d'engrais (FERT PLTS).....	17-9
Maïs fendillé et matières étrangères (CCFM) .....	17-10
Matières étrangères (FM) .....	17-10
Moisissure pénicillium.....	17-10
Odeur (ODOR).....	17-11
Pierres (STNS) .....	17-11
Semence traitée et autres produits chimiques.....	17-13
Variétés (VAR).....	17-13
<b>Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation.....</b>	<b>17-14</b>
Maïs jaune, blanc ou mélangé, Ouest/Est canadien (OC/EC).....	17-14
<b>Exportations .....</b>	<b>17-15</b>
Classement.....	17-15
Maïs fendillé et matières étrangères (CCFM) .....	17-15

---

## Détermination du taux d'impuretés

### Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé seulement au moment où les producteurs livrent du maïs aux silos de collecte dans l'Est du Canada. Le taux d'impuretés est déterminé au 0,1 % près. Dans toutes les autres régions, ces matières sont reconnues comme Maïs fendillé et matières étrangères (CCFM) et constituent un facteur de classement.

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 où le maïs est classé dans les grades suivants :
- *Maïs, Échantillon EC - Grains brûlés,*
- *Maïs, Échantillon - Grains récupérés,*
- *Maïs, Échantillon - Grains condamnés.*

### Procédure normale de nettoyage : tarare Carter

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

Déterminez le taux d'impuretés avant de déterminer le poids spécifique.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

<b>Commande d'alimentation</b>	n°10
<b>Commande pneumatique</b>	arrêt
<b>Crible</b>	aucun
<b>Tamis supérieur</b>	à trous ronds n° 12 (humidité de 25,0 % ou moins) à trous ronds n° 14 (humidité en sus de 25,0 %)
<b>Tamis du centre</b>	plateau vide
<b>Tamis inférieur</b>	aucun
<b>Nettoyeur du tamis</b>	arrêt

2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.
  - Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
  - Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.

3. Mettez le tarare Carter en marche.
4. Versez l'échantillon dans la trémie.
5. Après le passage de l'échantillon dans la machine, arrêtez le tarare Carter.
6. Enlevez le bac qui contient l'échantillon de maïs et les grains de maïs cassés.
7. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

### **Procédure normale de nettoyage : procédure manuelle**

Pour suivre la procédure manuelle normale de nettoyage du maïs, vous avez besoin du :

- tamis à trous ronds n° 12 pour le maïs dont le taux d'humidité est de 25 % ou moins;
  - tamis à trous ronds n° 14 pour le maïs dont le taux d'humidité est supérieur à 25 %.
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. Passez environ 250 g à la fois au tamis manuel approprié jusqu'à ce que toutes les matières possibles aient passé au tamis.
  3. Retirez à la main les matières retenues par le tamis selon les matières décrites dans la *Composition des impuretés*.

### **Composition des impuretés**

- toutes les matières qui passent au tamis à trous ronds n° 12 ou n° 14;
- toutes les matières étrangères et tous les morceaux d'épis triés à la main de l'échantillon, à l'exception des pierres.

## Estimer le poids spécifique du maïs bien mûri après le séchage

**Remarque :** Le poids spécifique du maïs est déterminé avant d'extraire le maïs fendillé et les matières étrangères. Dans les silos de collecte de l'Est du Canada, le poids spécifique est déterminé après l'extraction des impuretés.

Les échantillons de maïs ayant un taux d'humidité élevé révèlent généralement une hausse du poids spécifique après le séchage. Consultez le tableau ci-dessous pour prévoir le poids spécifique du maïs bien mûri avant le séchage.

- ▲ **Important :** Ce tableau n'est fourni qu'à titre de guide et ne s'applique qu'au maïs bien mûri. Les échantillons devraient être vérifiés à tous les ans pour assurer que la formule s'applique à l'état de la récolte courante.

Plage d'humidité	Quantité à ajouter	
	kg/hl	g/0,5 l
15,8 à 16,4	0,5	2,6
16,5 à 16,9	1,0	5,2
17,0 à 17,3	2,0	10,5
17,4 à 17,6	2,1	11,0
17,7 à 17,9	2,2	11,5
18,0 à 18,3	2,3	12,0
18,4 à 18,6	2,4	12,5
18,7 à 18,9	2,5	13,0

1. Trouvez la plage d'humidité se rapportant au poids spécifique de l'échantillon.
2. Ajoutez la quantité s'appliquant à cette plage d'humidité dans les unités appropriées, soit kg/hl ou g/l.

- ▲ **Important :** Les échantillons de maïs ne doivent pas être déclassés en fonction d'un poids spécifique « estimé ». On doit sécher les échantillons douteux par exposition et déterminer ensuite le poids spécifique.

Par exemple,

La teneur en eau de l'échantillon analysé est de 17,5 %, et le poids spécifique est en unités kg/hl.

Plage d'humidité	Quantité à ajouter	
	kg/hl	g/0,5 l
17,4 à 17,6	2,1	11,0

Ajoutez 2,1 au poids spécifique en kg/hl.

---

## **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.

#### **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, produit déshydratant ou inoculant ».

## 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.

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement. Reportez-vous à la définition de « portion représentative » dans le glossaire pour voir la description complète des termes « minimum », « optimum », et « exportation ».

### Portion représentative du maïs aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
<b>Classes</b>	100	<b>échantillon d'analyse</b>	échantillon d'analyse
<b>Dommages</b>	100	<b>500</b>	500
<b>Excrétions</b>	échantillon d'analyse	<b>échantillon d'analyse</b>	échantillon d'analyse
<b>Grains brûlés</b>	échantillon d'analyse	<b>échantillon d'analyse</b>	échantillon d'analyse
<b>Grains caramélisés</b>	100	<b>500</b>	500
<b>Grains échauffés et pourris</b>	100	<b>500</b>	500
<b>Maïs fendillé et matières étrangères</b>	échantillon d'analyse	<b>échantillon d'analyse</b>	échantillon d'analyse
<b>Odeur</b>	échantillon d'analyse	<b>échantillon d'analyse</b>	échantillon d'analyse
<b>Pierres</b>	500	<b>échantillon d'analyse</b>	échantillon d'analyse

## Facteurs de classement

### 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 *Maïs fendillé et matières étrangères*.

---

## Classes

Le maïs est défini comme étant du maïs jaune, blanc ou mélangé. La classe fait partie du nom de grade; par exemple, *Maïs, Échantillon OC (jaune) - Grains échauffés*.

Les échantillons de maïs jaune et blanc qui contiennent moins de 95,0 % d'une classe particulière sont désignés comme étant *Mélangé*; par exemple, *Maïs OC n° 1 (mélangé)*.

### Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse
---------------	----------------------------------	--------------------------------------

---

## Domages (DMG)

Les grains endommagés se rapportent aux grains entiers ou aux morceaux de grains qui sont :

- atteints de la moisissure pénicillium ou de tout autre type de moisissure;
- germés;
- altérés par le sol;
- abîmés par les intempéries;
- atteints d'une maladie;
- atteints de la gelée;
- roussis par un séchoir;
- échauffés naturellement ou par un séchoir, ou caramélisés;
- pourris.

### Portion représentative aux fins d'analyse

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

---

## Excrétions

- ▲ **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
----------------------------------	----------------------------------	--------------------------------------

---

## 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 *Maïs, Échantillon condamné*.

---

## Grains brûlés (FBNT)

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

### Portion représentative aux fins d'analyse

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

### Procédure

Les échantillons de maïs qui contiennent des grains brûlés sont classés *Maïs, Échantillon OC/EC (classe) - Grains brûlés*.

---

## Grains caramélisés

Les grains caramélisés sont les grains qui étaient très immatures au moment du séchage à température élevée dans un séchoir, et la chaleur a altéré l'apparence des grains pour leur donner la coloration roussie semblable aux grains échauffés. La glume extérieure du grain peut être enlevée pour révéler un grain légèrement endommagé à l'intérieur. Ces grains sont considérés comme étant endommagés.

### Portion représentative aux fins d'analyse

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

---

### Grains échauffés (HTD)

Les grains échauffés révèlent au moins une des caractéristiques suivantes :

- des grains entiers ou des morceaux de grains dont la coloration du grain entier passe d'un jaune ambré à un brun foncé;
- des grains qui sont entièrement décolorés par la fermentation et ne révèlent aucune couleur naturelle sur les sommets ou sur les dorsals, ou sur les deux;
- le germe du grain passe d'un jaune ambré à brun foncé et est fortement gonflé dans la région du germe lorsque échauffé dans un séchoir;
- le grain de tout autre grain qui est échauffé.

Si les grains ne révèlent aucune de ces caractéristiques, mais ne sont pas entiers ou sains, ils sont considérés comme étant endommagés.

**Remarque :** Le maïs fendillé et les matières étrangères qui sont échauffés sont compris dans le maïs échauffé lors de l'attribution du grade.

#### Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

---

### Grains pourris (ROT)

Les grains pourris sont les grains entiers ou les morceaux de grains qui révèlent une décomposition nettement avancée et qui semblent spongieux sous pression. Les grains pourris sont compris dans le pourcentage de grains échauffés lors de l'attribution du grade.

#### Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

---

### 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 *Maïs, 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.

---

## **Maïs fendillé et matières étrangères (CCFM)**

Le maïs et les matières étrangères comprennent n'importe quelle des matières suivantes :

- toutes les matières, y compris les grains et les morceaux de grains de maïs ou de tout autre grain qui passent au tamis à trous ronds n° 12 ou, dans le cas d'échantillons ayant un taux d'humidité au-dessus de 25,0 %, au tamis à trous ronds n° 14;
- toutes les matières étrangères autres que les pierres triées à la main de l'échantillon, y compris les morceaux d'épis qui n'ont pas été extraits par tamisage.

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

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

### **Procédure**

▲ **Important** : Suivez la procédure pour déterminer le taux d'impuretés.

**Remarque** : À cause du bris qui se produit durant la manutention aux silos terminaux et de transbordement, arrondissez au chiffre inférieur entier le plus près les pourcentages en poids de CCFM dans toutes les expéditions intérieures ou destinées à l'exportation officiellement échantillonnées et inspectées en partance d'un silo terminal ou de transbordement.

Par exemple, le pourcentage d'un échantillon contenant 4,7 % de maïs fendillé et matières étrangères est inscrit comme contenant 4,0 % de maïs fendillé et matières étrangères aux fins de classement seulement dans le cas d'échantillons officiellement échantillonnés et inspectés en partance d'un silo terminal ou de transbordement.

---

## **Matières étrangères (FM)**

Voir *Maïs fendillé et matières étrangères (CCFM)*.

---

## **Moisissure pénicillium**

Les germes de grains atteints de la moisissure pénicillium sont soit d'un bleu foncé ou encore, une rayure bleue moisie est visible sous la glume du germe. Dans ce dernier cas, pelez la glume du germe pour examiner le germe.

Les grains atteints d'une moisissure pénicillium font partie de la tolérance des grains endommagés.

### **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, qui n'est pas associée à la qualité du grain	Mais, Échantillon OC/EC – Odeur
une odeur excessive d'échauffement	Mais, Échantillon OC/EC - Grains échauffés
une odeur excessive de brûlé	Mais, Échantillon OC/EC - Grains brûlés

---

## 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 les procédures à suivre quand les échantillons contiennent des granulés d'engrais.)

### Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum—1000 g

Exportation—1000 g

### Procédure

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

---

Exemples : Ouest du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de  
**Maïs blanc, jaune ou mélangé de l'Ouest canadien**

Nom de grade	Pierres %
OC n° 1	0,15
OC n° 2	0,15
OC n° 3	0,15
OC n° 4	0,15
OC n° 5	0,15

Grade de base : ..... *Maïs OC n° 2 (jaune)*

Raison pour l'attribution du grade de base :

..... 3,0 % de maïs fendillé et de matières étrangères

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada
0,5 % de pierres	<i>Maïs, Rejeté OC n° 2 (jaune) – Pierres</i>
3,0 % de pierres	<i>Maïs, Échantillon - Récupérés</i>

---

Exemples : Est du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de  
**Maïs blanc, jaune ou mélangé de l'Est canadien**

Nom de grade	Pierres %
EC n° 1	0,15
EC n° 2	0,15
EC n° 3	0,15
EC n° 4	0,15
EC n° 5	0,15

Grade de base : ..... *Maïs EC n° 2 (jaune)*

Raison pour l'attribution du grade de base :

..... 3,0 % de maïs fendillé et de matières étrangères

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Est du Canada
0,5 % de pierres	<i>Maïs Échantillon EC (jaune) – Pierres</i>
3,0 % de pierres	<i>Maïs, Échantillon - Récupérés</i>

---

## 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 graisseux 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 *Maïs, 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.

---

## Variétés (VAR)

Le maïs est classé sans référence à la variété.

## Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

### Maïs jaune, blanc ou mélangé, Ouest/Est canadien (OC/EC)

Nom de grade	Norme de qualité		Dommages		Pierres %	Matières étrangères		Autres classes %
	Poids spécifique minimum kg/hl (g/05 l)	Condition	Échauffés %	Total %		Excréments %	Total, maïs fendillé et matières étrangères %	
OC/EC n° 1	68 (344)	Frais et odeur agréable, grosseur uniforme	0,1	3	0,15	0,02	2	5
OC/EC n° 2	66 (333)	Frais et odeur agréable	0,2	5	0,15	0,02	3	5
OC/EC n° 3	64 (322)	Frais et odeur agréable	0,5	7	0,15	0,02	5	5
OC/EC n° 4	62 (311)	Frais et odeur agréable	1	10	0,15	0,02	7	5
OC/EC n° 5	58 (290)	Peut dégager une légère odeur, pas d'odeur sure ni de moisi	3	15	0,15	0,02	12	5
Si les caract. du maïs n° 5 ne sont pas satisfaites, classez	<i>Maïs, Échantillon OC/EC (Classe) - Poids léger</i>		<i>Maïs, Échantillon OC/EC (Classe) - Échauffés</i>	<i>Maïs, Échantillon OC/EC (Classe) - Endommagés</i>	2,5 % ou moins : <i>Maïs, Rejeté (grade) (classe) - Pierres ou Maïs, Échantillon EC (classe) - Pierres.</i> Plus de 2,5 % : <i>Maïs, Échantillon - Récupérés</i>	<i>Maïs, Échantillon OC/EC (Classe) - Excréments</i>	50 % ou moins : <i>Maïs, Échantillon OC/EC (Classe) C.C.F.M.</i> Plus de 50 % : <i>Échantillon, Maïs fendillé et matières étrangères</i>	Plus de 5 %— <i>Utilisez tous les autres critères de classement et classez Maïs (grade)- Mélangé</i>

Remarque : La couleur est ajoutée au nom de grade.

---

## Exportations

### Classement

À l'exportation, le maïs est classé en fonction des normes et caractéristiques des grades primaires.

### Maïs fendillé et matières étrangères (CCFM)

À cause du bris qui se produit durant la manutention aux silos terminaux et de transbordement, arrondissez au chiffre inférieur entier le plus près les pourcentages en poids de CCFM dans toutes les expéditions intérieures ou destinées à l'exportation officiellement échantillonnées et inspectées en partance d'un silo terminal ou de transbordement.

Par exemple, le pourcentage d'un échantillon contenant 4,7 % de maïs fendillé et matières étrangères est inscrit comme contenant 4,0 % de maïs fendillé et matières étrangères aux fins de classement seulement dans le cas d'échantillons officiellement échantillonnés et inspectés en partance d'un silo terminal ou de transbordement.

