



Guide officiel du classement des grains

1^{er} août 2011

Régions

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

Région centraleTél. : 807-626-1401 Téléc. : 807-623-8701

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

Centres de services

CalgaryTél. : 403-292-4211 Téléc. : 403-292-5075

SaskatoonTél. : 306-975-5714 Téléc. : 306-975-4258

WeyburnTél. : 306-848-3350 Téléc. : 306-848-3353

WinnipegTél. : 204-983-2790 Téléc. : 204-984-5131

Qualité ● Service ● Innovation

18. Lentilles

Classes, types et variétés	18-3
Classes.....	18-3
Détermination du taux d'impuretés.....	18-4
Définitions.....	18-4
Détermination de la procédure de nettoyage.....	18-4
Impuretés non déclarées.....	18-5
Procédure normale de nettoyage.....	18-5
Composition des impuretés.....	18-6
Commercialement propre (CC).....	18-6
Nettoyage pour améliorer le grade.....	18-6
Détermination du calibre (calibrage).....	18-7
Analyse facultative.....	18-8
Classement.....	18-9
Définitions importantes.....	18-9
Poids net de l'échantillon.....	18-9
Substances dangereuses dans les échantillons.....	18-9
Portion représentative aux fins de classement.....	18-9
Facteurs de classement.....	18-10
Ascochytose.....	18-10
Boulettes de terre (EP).....	18-10
Couleur (CLR).....	18-10
Couleurs contrastantes.....	18-10
Dommages (DMG).....	18-11
Ergot (ERG).....	18-11
Excrétions.....	18-11
Fragments d'insectes (I PARTS).....	18-11
Gelée (FR).....	18-12
Givre blanc.....	18-12
Grain contaminé.....	18-12
Granulés d'engrais (FERT PLTS).....	18-13
Lentilles brûlées (FBNT).....	18-13
Lentilles cassées.....	18-13
Lentilles échauffées (HTD).....	18-14
Lentilles fendues.....	18-14
Lentilles germées (SPTD).....	18-14
Lentilles pelées, fendues et cassées (PLDSPLTBKN).....	18-14
Lentilles tachées (STND).....	18-15
Matières étrangères (FM).....	18-15
Odeur (ODOR).....	18-15
Pierres (STNS).....	18-16
Sclérotiniose (SCL).....	18-18
Semence traitée et autres produits chimiques.....	18-18
Variétés (VAR).....	18-18
Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation.....	18-19
Lentilles autres que rouges, Canada (CAN).....	18-19
Lentilles rouges, Canada (CAN).....	18-20

Exportations	18-21
Commercialement propre (CC)	18-21
Non commercialement propre (NCC)	18-21
Exportations traitées	18-21
Classement	18-21

Classes, types et variétés

Classes

Les lentilles sont réparties dans deux classes : lentilles rouges et lentilles autres que rouges. On détermine la classe de lentilles par la couleur du tégument. On peut confirmer les lentilles rouges par la couleur du cotylédon.

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et inscrit 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 trois étapes.

1. Suivez la *Détermination des procédures de nettoyage* à l'aide du tamis à trous ronds n° 14.
2. Suivez la *Procédure normale de nettoyage* pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.
3. Suivez la procédure de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après que l'évaluation de la propreté a été faite.

Détermination de la procédure de nettoyage

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

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative d'environ 250 g.
2. Passez la portion représentative au tamis manuel à trous ronds n° 14.

Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 20 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est d'environ 20 cm.

3. Déterminez la portion retenue par le tamis à trous ronds n° 14.

Remarque : Dans les cas où les résultats pourraient être marqués par des impuretés excessives, réduisez la quantité de matières à l'aide du tamisage ou en les retirant à la main sans toutefois enlever les lentilles.

Si ...	l'échantillon sera nettoyé en suivant la procédure pour les ...
le tamis à trous ronds n° 14 retient 10 % ou plus de l'échantillon	<i>grandes lentilles</i>
le tamis à trous ronds n° 14 retient moins de 10 %	<i>petites lentilles</i>

Impuretés non déclarées

▲ **Important** : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Lentilles, Échantillon Canada - Grains brûlés,*
- *Lentilles, Échantillon - Grains récupérés,*
- *Lentilles, Échantillon - Grains condamnés.*

Procédure normale de nettoyage

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Remarque : Choisissez le crible qui permettra l'extraction maximale des grosses impuretés tout en faisant l'extraction ou le coincement minimaux des lentilles.

Réglage	Petit	Autre
Commande d'alimentation	n° 5	n° 6
Commande pneumatique	n° 7	n° 7
Crible	n° 1 ou n° 25	n° 25 n° 6
Tamis supérieur	à trous ronds n° 9	à trous ronds n° 12
Tamis du centre	plateau vide	plateau vide
Tamis inférieur	aucun	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt	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. Arrêtez le tarare.
6. Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.
7. Enlevez le bac d'aspiration.
8. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

Composition des impuretés

- les matières autres que les lentilles entières qui sont retenues par le crible – les lentilles saines entières sont retournées à l'échantillon;
- les matières qui passent au tamis à trous ronds choisis;
- les matières retenues par le bac d'aspiration;
- les matières extraites en suivant la procédure d'amélioration du grade par nettoyage spécial si le grade peut être amélioré.

Commercialement propre (CC)

Les échantillons primaires sont considérés comme étant commercialement propres lorsqu'ils contiennent 0,2 % ou moins en poids d'impuretés. Aucune impureté n'est déclarée.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage pour extraire les matières étrangères, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Le nettoyage pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment après que l'évaluation de la propreté a été faite.

1. Après que l'évaluation de la propreté a été faite, tamisez l'échantillon à la main à l'aide du tamis manuel approprié.

▲ Important : Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm.
2. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade—lentilles

Calibre des lentilles	Équipement	Incidence sur la composition des impuretés
Petites	Tamis métallique manuel n° 9 x 9 Tamis manuel à trous ronds n° 10	les matières extraites au tamis sont ajoutées aux impuretés; un maximum de 5 % de lentilles saines entières peut être extrait pour chaque amélioration du grade
Grosses	Tamis métallique manuel n° 9 x 9	les matières extraites au tamis sont ajoutées aux impuretés; un maximum de 5 % de lentilles saines entières peut être extrait pour chaque amélioration du grade

Détermination du calibre (calibrage)

Sur demande écrite, dans le cas des lentilles traitées seulement, si le calibre des lentilles est déterminé comme étant petites ou grosses, le calibre fait alors partie du nom de grade. Si l'échantillon ne répond pas à la définition de grosse ou petite, il est alors classé sans référence au calibre.

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

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 6
Commande pneumatique	arrêt
Crible	aucun
Tamis supérieur	à trous ronds n° 15
Tamis du centre	à trous ronds n° 12
Tamis inférieur	plateau vide
Nettoyeur du tamis	arrêt

2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, séparez l'échantillon nettoyé pour obtenir une portion représentative de 250 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.
6. Pesez séparément. Le pourcentage en poids détermine le calibre des lentilles dans l'échantillon.

Si ...	Les lentilles sont alors ...
97 % ou plus de l'échantillon est retenu par le tamis à trous ronds n° 15	<i>Grosses, par exemple, Lentilles Canada n° 1 – grosses</i>
80 % ou plus de l'échantillon passe au tamis à trous ronds n° 12	<i>Petites, par exemple, Lentilles Canada n° 1 – petites</i>
la procédure donne d'autres résultats.	classées sans référence au calibre. <i>Lentilles Canada n° 1</i>

Analyse facultative

Lorsqu'un expéditeur demande un nettoyage spécial d'une wagnée 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 lentilles.
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des grains extraits des impuretés.
 - Le pourcentage des impuretés, ce qui comprend toutes les matières autres que les grains ayant une valeur commerciale détectés à l'analyse facultative.

Par exemple,

95,0 % de lentilles 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, 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 des lentilles aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Ascochytose	25	100	100
Couleurs contrastantes	50	100	250
Dommages	25	100	100
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
Lentilles brûlées	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Lentilles échauffées	50	100	100
Lentilles pelées, fendues et cassées	25	100	100
Lentilles tachées	25	100	50
Matières étrangères	50	100	250
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	250	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Sclérotinose	250	500	500

Facteurs de classement

Ascochyte

L'ascochyte est la maladie fongique qui s'attaque à la plante et à la graine de la lentille. Les lentilles sont considérées comme étant endommagées, peu importe l'ampleur de la croissance fongique blanche sur la graine.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—100 g

Exportation—100 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 *Matières étrangères*.

Couleur (CLR)

La couleur est déterminée après l'extraction des lentilles tachées et endommagées, en se basant sur les guides approuvés de la couleur des lentilles.

Expression	Caractéristiques
Bonne couleur naturelle	Les lentilles qui sont saines, bien mûries et sont d'une bonne couleur naturelle
Couleur naturelle raisonnablement bonne	Les lentilles qui sont modérément immatures, légèrement altérées par suite d'un contact avec le sol ou légèrement décolorées par l'entreposage ou par d'autres causes naturelles
Couleur passable	Les lentilles qui sont immatures mais pas vertes, modérément altérées par suite d'un contact avec le sol ou autrement modérément décolorées par des causes naturelles
Couleur médiocre	Les lentilles qui ne répondent pas aux critères des lentilles de couleur passable, mais ne sont pas fortement altérées par suite d'un contact avec le sol ou qui sont fortement décolorées (brun foncé).

L'expression exposée à l'environnement ou le terme oxydation se rapportent à la décoloration normale du tégument qui se produit 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.

Couleurs contrastantes

Les couleurs contrastantes se rapportent à la couleur du cotylédon et à la couleur nettement différente du tégument.

- Cotylédons : les cotylédons rouges contrastent avec les cotylédons jaunes
- Téguments : les lentilles tachetées d'un vert foncé contrastent avec les lentilles vertes

Domages (DMG)

Les lentilles endommagées peuvent être pelées, fendues, cassées, germées, nettement nettement endommagées, gelées, nettement détériorées ou décolorées par les intempéries ou par une maladie, insectisées, échauffées ou autrement endommagées de façon à affecter physiquement la qualité.

- ▲ **Important** : Les lentilles qui sont déformées sont considérées comme étant saines, à moins qu'il n'y ait un autre facteur qui les a endommagées au-delà de la déformation.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Ergot (ERG)

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

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

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

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

Gelée (FR)

Les lentilles gelées révèlent normalement la combinaison du plissement et de l'adhérence directe du tégument au cotylédon. Le tégument peut être d'une apparence plutôt translucide, et la texture des cotylédons est cassante. Les lentilles gelées sont comprises dans la tolérance des *Dommages*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—50 g

Exportation—100 g

Procédure

1. Retirez à la main toutes les lentilles atteintes par la gelée.
2. Coupez les lentilles que vous soupçonnez d'être atteintes par la gelée. Elles sont cassantes lorsqu'elles sont coupées.

Givre blanc

Le givre blanc est le revêtement intérieur de la graine. Vous devez en tenir compte au moment d'appliquer la tolérance générale pour les *Dommages*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—50 g

Exportation—100 g

Si le givre blanc . . .	Les lentilles sont alors classées comme étant . . .
recouvre entièrement et abondamment les lentilles	endommagées
est suffisamment épars pour exposer la condition de la lentille.	saines – on tient compte du givre blanc dans l'aspect général de l'échantillon.

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 *Lentilles, 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 *Lentilles, 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.

Lentilles brûlées (FBNT)

Les lentilles brûlées sont carbonisées ou roussies par le feu. Une coupe transversale d'une lentille brûlée ressemble à du charbon qui a de nombreux trous d'air. Les trous d'air donnent une lentille de poids léger qui 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 lentilles qui contiennent des lentilles brûlées sont classés *Lentilles, Échantillon Canada—Lentilles brûlées*.

Lentilles cassées

Voir *Lentilles pelées, fendues et cassées*.

Lentilles échauffées (HTD)

Les lentilles échauffées sont normalement de couleur brun roux foncé à noir.

Si l'échantillon contient . . .	Les lentilles sont classées comme étant . . .
des lentilles dont la couleur des cotylédons est d'un brun roux et qui dégagent une odeur distincte d'échauffement	<i>échauffées</i>
des lentilles dont la couleur des cotylédons est d'un brun roux et qui ne dégagent aucune odeur	<i>endommagées</i>

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Procédure

1. Retirez à la main les lentilles que vous soupçonnez d'être échauffées.
2. Coupez ces lentilles pour exposer les cotylédons. Les cotylédons des lentilles échauffées sont d'un brun roux.

Lentilles fendues

Voir *Lentilles pelées, fendues et cassées*.

Lentilles germées (SPTD)

Les lentilles sont considérées comme étant germées lorsque le tégument se sépare et la racine principale apparaît entre les cotylédons ou lorsque la racine principale est arrachée et qu'il y a des signes évidents de germination. Tenez compte des lentilles germées au moment d'appliquer les tolérances pour les *Dommages*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—50 g

Exportation—100 g

Lentilles pelées, fendues et cassées (PLDSPLTBKN)

Les lentilles pelées, fendues et cassées se rapportent aux lentilles qui sont autrement saines dont la grosseur n'a pas atteint les trois quarts d'une graine entière ou dont moins de la moitié du tégument est intact.

Les lentilles ayant des téguments fendillés ou rognés sont considérées comme étant saines lorsque les cotylédons sont bien fixés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Lentilles tachées (STND)

Les lentilles tachées comprennent ce qui suit (ne s'applique pas aux lentilles rouges) :

- graines tachetées—les graines ayant un nombre considérable de taches distinctes sur le tégument
- tache d'eau—les graines ayant une décoloration distincte brune sur le tégument
- ascochytose—les graines ayant des lésions foncées sur le tégument. Les graines ayant une croissance fongique blanche sont également considérées comme étant endommagées. Voir *Ascochytose*.
- bleu-noir—les graines de lentilles vertes ayant une décoloration importante bleu-noir du tégument. Les graines des variétés de lentilles ayant des téguments tachetés d'un vert foncé sont considérées comme *Couleurs contrastantes*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—100 g

Exportation—50 g

Procédure

Reportez-vous aux épreuves en couleur des lentilles tachées produites numériquement comme guide de classement.

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères se rapportent à toutes les matières qui ne sont pas des lentilles et des morceaux de lentilles.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—250 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,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

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

Procédures

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 *Lentilles, Rejetées (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 *Lentilles, Échantillon Can – Pierres*.
 - Dans l'Est et dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent plus de 2,5 % de pierres sont classés *Lentilles, Échantillon – Récupérées*.

Exemples : Ouest du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de
Lentilles rouges, Canada

Nom de grade	Pierres %
Rouges, Canada n° 1	0,10
Rouges, Canada n° 2	0,2
Rouges extra, Canada n° 3	0,2
Rouges, Canada n° 3	0,2

Grade de base : *Lentilles rouges Canada n° 1*

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada
0,2 % de pierres	<i>Lentilles rouges, Rejetées (Canada n° 1) – Pierres</i>
1,0 % de pierres	<i>Lentilles rouges, Rejetées (Canada n° 1) – Pierres</i>
3,0 % de pierres	<i>Lentilles, Échantillon - Récupérées</i>

Exemples : Est du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de
Lentilles rouges, Canada

Nom de grade	Pierres %
Rouges, Canada n° 1	0,10
Rouges, Canada n° 2	0,2
Rouges extra, Canada n° 3	0,2
Rouges, Canada n° 3	0,2

Grade de base : *Lentilles rouges Canada n° 1*

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

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 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 *Lentilles, 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)

Sur demande faite par écrit, la variété de lentille fait partie du nom de grade; par exemple, *Canada n° 1, Laird*.

▲ **Important** : Inscrivez *Pureté variétale non garantie* dans la section réservée aux remarques des certificats de classement.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Lentilles autres que rouges, Canada (CAN)

Nom de grade	Norme de qualité	Couleurs contrastantes	Tachées %	Dommages			
	Condition			Échauffées %	Pelées, fendues et cassées %	Autres dommages %	Total %
Canada n° 1	Grosseur uniforme, bonne couleur naturelle	0,2	1	0,2	2,0	1,0	2,0
Canada n° 2	Grosseur uniforme, couleur naturelle raisonnablement bonne	0,5	4	0,5	<u>3,5</u>	2	<u>3,5</u>
Extra Canada n° 3	Grosseur uniforme, couleur passable	2	7	0,5	5	5	5
Canada n° 3	Couleur médiocre	3	Aucune limite	1	10	10	10
Si les caract. de lentilles n° 3 ne sont pas satisfaites, classez		Lentilles, Échantillon Canada - Couleurs contrastantes		Lentilles, Échantillon Canada - Échauffées	Lentilles, Échantillon Canada - Endommagées	Lentilles, Échantillon Canada - Endommagées	Lentilles, Échantillon Canada - Endommagées

Nom de grade	Matières étrangères						
	Ergot %	Excrétions %	Fragments d'insectes %	Sclérotinose %	Pierres %	Autres matières étrangères %	Total %
Canada n° 1	0,05	0,01	0,02	0,05	0,10	0,2	0,2
Canada n° 2	0,05	0,01	0,02	0,05	0,2	0,5	0,5
Extra Canada n° 3	0,05	0,01	0,02	0,05	0,2	0,5	0,5
Canada n° 3	0,05	0,01	0,02	0,05	0,2	1	1
Si les caract. de lentilles n° 3 ne sont pas satisfaites, classez	Lentilles, Échantillon Canada - Ergot	Lentilles, Échantillon Canada - Excrétions	Lentilles, Échantillon Canada - Mélange	Lentilles, Échantillon Canada - Mélange	2,5 % ou moins : Lentilles, Rejetées (grade) - Pierres ou Lentilles, Échantillon Canada - Pierres. Plus de 2,5 % : Lentilles, Échantillon - Récupérées	Lentilles, Échantillon Canada - Mélange	Lentilles, Échantillon Canada - Mélange

Remarque : Sur demande écrite, le nom de la variété est ajouté au nom de grade et l'énoncé « pureté variétale non garantie » figure dans la section réservée aux remarques de tout certificat délivré.

Lentilles rouges, Canada (CAN)

Nom de grade	Norme de qualité	Couleurs contrastantes	Dommages			
	Condition		Échauffées %	Pelées, fendues et cassées %	Autres dommages %	Total %
Canada n° 1	Grosseur uniforme, bonne couleur naturelle	0,2	0,2	2,0	1,0	2,0
Canada n° 2	Grosseur uniforme, couleur naturelle raisonnablement bonne	0,5	0,5	<u>3,5</u>	2	<u>3,5</u>
Extra Canada n° 3	Grosseur uniforme, couleur passable	2	0,5	5	5	5
Canada n° 3	Couleur médiocre	3	1	10	10	10
Si les caract. de lentilles n° 3 ne sont pas satisfaites, classez		<i>Lentilles rouges, Échantillon Canada - Couleurs contrastantes</i>	<i>Lentilles rouges, Échantillon Canada - Échauffées</i>	<i>Lentilles rouges, Échantillon Canada - Endommagées</i>	<i>Lentilles rouges, Échantillon Canada - Endommagées</i>	<i>Lentilles rouges, Échantillon Canada - Endommagées</i>

Nom de grade	Matières étrangères						
	Ergot %	Excréments %	Fragments d'insectes %	Sclérotinose %	Pierres %	Autres matières étrangères %	Total %
Canada n° 1	0,05	0,01	0,02	0,05	0,10	0,2	0,2
Canada n° 2	0,05	0,01	0,02	0,05	0,2	0,5	0,5
Extra Canada n° 3	0,05	0,01	0,02	0,05	0,2	0,5	0,5
Canada n° 3	0,05	0,01	0,02	0,05	0,2	1	1
Si les caract. de lentilles n° 3 ne sont pas satisfaites, classez	<i>Lentilles rouges, Échantillon Canada - Ergot</i>	<i>Lentilles rouges, Échantillon Canada - Excréments</i>	<i>Lentilles rouges, Échantillon Canada - Mélange</i>	<i>Lentilles rouges, Échantillon Canada - Mélange</i>	<i>2,5 % ou moins : Lentilles rouges, Rejetées (grade) - Pierres ou Lentilles rouges, Échantillon Canada - Pierres. Plus de 2,5 % : Lentilles, Échantillon - Récupérées</i>	<i>Lentilles rouges, Échantillon Canada - Mélange</i>	<i>Lentilles rouges, Échantillon Canada - Mélange</i>

Remarque : Sur demande écrite, le nom de la variété est ajouté au nom de grade et l'énoncé « pureté variétale non garantie » figure dans la section réservée aux remarques de tout certificat délivré.

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre (CC)

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres lorsqu'elles contiennent 0,2 % ou moins en poids d'impuretés. Aucune impureté n'est déclarée.

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 directe allant jusqu'à 0,2 % pour tenir compte de l'accumulation d'impuretés légères attribuables à la manutention.

Exportations traitées

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations traitées en provenance d'installations autres que des silos terminaux et de transbordement, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % et est composé de ce qui suit :

- les matières retenues par le crible, autres que les lentilles entières qui sont triées à la main et remises dans l'échantillon;
- les matières qui passent au tamis choisi;
- les matières extraites par aspiration;
- les petites lentilles cassées et les parties des lentilles dont le poids dépasse 0,2 % du poids de l'échantillon et qui sont extractibles au tamis à trous ronds n° 10 et par aspiration.

Classement

Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques des grades primaires.

