



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

22. Pois chiches

Détermination du taux d'impuretés.....	22-2
Définitions	22-2
Impuretés non déclarées	22-2
Procédure normale de nettoyage	22-2
Composition des impuretés.....	22-2
Analyse facultative	22-3
Calibrage.....	22-3
Classement	22-4
Définitions importantes	22-4
Poids net de l'échantillon	22-4
Substances dangereuses dans les échantillons	22-4
Portion représentative aux fins de classement	22-4
Facteurs de classement.....	22-5
Boulettes de terre (EP)	22-5
Boulettes de terre molles (SEP).....	22-5
Classes	22-5
Couleur (CLR)	22-5
Dommages (DMG).....	22-5
Endommagement mécanique, y compris pois chiches fendus (MDMGINCSPLTS).....	22-6
Ergot (ERG).....	22-6
Excrétions (EXCR).....	22-6
Fragments d'insectes (I PARTS).....	22-6
Grain contaminé	22-7
Granulés d'engrais (FERT PLTS).....	22-7
Matières étrangères (FM)	22-7
Odeur (ODOR).....	22-8
Pierres (STNS)	22-8
Pois chiches brûlés (FBNT)	22-8
Pois chiches échauffés (HTD).....	22-8
Pois chiches insectisés (I DMG).....	22-8
Pois chiches verts (GR)	22-9
Sclerotiniose (SCL).....	22-9
Semence traitée et autres produits chimiques.....	22-10
Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation	22-11
Pois chiches, Kabuli, Ouest canadien (OC).....	22-11
Pois chiches, Desi, Ouest canadien (OC)	22-11
Exportations	22-12
Classement	22-12

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

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

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

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

Impuretés non déclarées

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

Le taux d'impuretés n'est déterminé que sur les échantillons de pois chiches non traités. Toutes les matières étrangères dans les échantillons traités sont considérées comme des facteurs de classement.

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon pour obtenir une portion représentative d'au moins 900 g.
2. Choisissez le tamis qui convient à la classe des pois chiches et qui permettra l'extraction maximale d'impuretés tout en assurant la perte minimale de pois chiches :
 - **Kabuli** : tamis à trous ronds n° 18 (grosses graines)
tamis à fentes n° 12 (graines de taille moyenne)
 - **Desi** : tamis à fentes n° 12
3. Passez l'échantillon au tamis approprié, en n'y mettant qu'environ 250 g à la fois, pour y extraire toutes les matières facilement extractibles.
4. Retirez à la main la portion retenue par le tamis pour extraire toutes les matières végétales étrangères grossières telles que les gousses, les tiges, la paille et les têtes de chardon.

Composition des impuretés

Toutes les matières extraites au tamis ou triées à la main, ou les deux, selon la procédure définie dans *Procédure normale de nettoyage*.

Analyse facultative

Lorsqu'un expéditeur demande un nettoyage spécial d'une wagoonnée 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 pois chiches.
 - 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,

95,5 % de pois chiches, Desi, OC n° 1;

4,0 % de graine de moutarde chinoise cultivée Canada n° 1;

1,0 % d'impuretés.

Calibrage

Sur demande faite par écrit, les échantillons de pois chiches peuvent être analysés pour en déterminer le calibre. Voici la procédure à suivre :

Procédure

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, séparez l'échantillon nettoyé pour obtenir une portion représentative de 250 g à 300 g.
2. Versez l'échantillon représentatif sur le côté gauche du tamis manuel.
3. 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.
4. Déterminez la portion retenue par le tamis. Il faudra peut-être passer votre main le long du côté inférieur du tamis pour décoller toutes les graines.
5. Déclarez le pourcentage en poids des graines retenues par le tamis.

Remarque : La taille du tamis doit être clairement précisée sur la demande faite par écrit. Normalement, le calibrage se ferait à l'aide d'un de ces tamis – à trous ronds n° 8, 9 ou 10 mm ; toutefois, l'analyse peut être effectuée à l'aide de n'importe quelle taille de tamis demandée.

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 pois chiches aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Couleur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Dommages	100	250	250
Endommagement mécanique, y compris pois chiches fendus	100	250	250
Fragments d'insectes	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Matières étrangères	100	250	500
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pois chiches verts	100	250	250

Facteurs de classement

Boulettes de terre (EP)

Voir *Matières étrangères*.

Boulettes de terre molles (SEP)

Voir *Matières étrangères*.

Classes

Il y a deux classes de pois chiches, Kabuli et Desi. La classe fait partie du nom de grade.

Couleur (CLR)

La couleur n'est un facteur déterminant du grade que dans la classe Kabuli. La couleur est évaluée après l'extraction des pois chiches endommagés et des pois chiches considérés comme étant verts. Voir *Dommages* et *Pois chiches verts*.

Si les pois chiches sont . . .	La couleur est . . .
sains, bien mûris et d'une couleur normale uniforme	bonne
immatures, mais ne sont pas verts, ont des quantités modérées de sol adhérent, sont légèrement tachés mais sont autrement modérément décolorés par des causes naturelles	passable
Ne satisfait pas à la définition de la couleur passable	médiocre

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

Dommages (DMG)

Les pois chiches endommagés se rapportent aux :

- pois chiches entiers ou cassés qui sont germés, gelés, échauffés, insectisés, nettement détériorés ou décolorés par les intempéries ou la maladie, ou autrement endommagés de façon à nuire fortement à la qualité du pois chiche.

Dans les pois chiches Kabuli, les pois chiches blancs et ratatinés, les pois chiches jaunes ou les pois chiches tachés par de l'eau devraient être coupés et examinés pour déterminer les dommages. Si les cotylédons révèlent

- toute évidence de dommages, ils sont considérés comme étant endommagés;
- aucun signe évident de dommages, on en tient compte au moment d'évaluer la couleur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—250 g

Exportation—250 g

Endommagement mécanique, y compris pois chiches fendus (MDMGINCSPLTS)

Dans les pois chiches, l'endommagement mécanique, y compris les pois chiches fendus, comprennent

- les pois chiches entiers dont plus de 10 % du pois chiche a été enlevé par cassure;
- les pois chiches fendus.

▲ **Important** : Les graines ayant des petites fissures et des téguments fragmentés ne sont pas considérées comme étant endommagées mécaniquement.

Portion représentative aux fins d'analyse

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

Procédure

Les pois chiches endommagés mécaniquement sont extraits à la main.

Ergot (ERG)

Voir *Matières étrangères*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—500 g Exportation—1000 g

Excrétions (EXCR)

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

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon
d'analyse d'analyse 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 Optimum—échantillon Exportation—échantillon
d'analyse d'analyse 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 *Pois chiches, 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 *Pois chiches, retenus IP, Soupçonné grain contaminé*.

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

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères comprennent ce qui suit :

- autres classes de pois chiches;
- autres grains et graines;
- grains ergotés et sclérotés;
- matières minérales, pierres et boulettes de terre;
- toute autre matière non extraite par la *Procédure normale de nettoyage*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g	Optimum—250 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,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a . . .	Le grade est alors . . .
une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	<i>Pois chiches, Échantillon OC - (classe) - Odeur</i>
une odeur distincte d'échauffement	<i>Pois chiches, Échantillon OC - (classe) - Pois chiches échauffés</i>
une odeur distincte de brûlé	<i>Pois chiches, Échantillon OC - (classe) - Pois chiches brûlés</i>

Pierres (STNS)

Voir *Matières étrangères*.

Pois chiches brûlés (FBNT)

Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées. Aucune graine brûlée n'est tolérée dans les pois chiches.

Procédure

Les échantillons considérés comme étant brûlés sont classés *Pois chiches, Échantillon OC (classe)- Pois chiches brûlés*.

Pois chiches échauffés (HTD)

Les pois chiches dont les téguments sont ternes et dont les cotylédons sont décolorés, allant d'un brun roux pâle à un brun foncé, sont considérés comme étant échauffés. Voir *Pois chiches endommagés*.

Pois chiches insectisés (I DMG)

Voir *Pois chiches endommagés*.

Pois chiches verts (GR)

Les pois chiches peuvent être considérés comme étant verts, peu importe la cause.

Les pois chiches endommagés par la gelée qui sont verts sont évalués en fonction du facteur déterminant pour les *Pois chiches verts*.

Les pois chiches endommagés par la gelée qui ne sont pas verts sont évalués en fonction du facteur déterminant pour les *Pois chiches endommagés*.

Les pois chiches de la variété **Kabuli** sont considérés comme étant verts s'ils font preuve de toute couleur verte de toute taille, n'importe où sur les graines ou les téguments.

Les pois chiches de la variété **Desi** sont considérés comme étant verts s'ils révèlent la couleur nettement verte d'un bout à l'autre lorsqu'on les coupe pour exposer les cotylédons.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—250 g

Exportation—250 g

Sclerotiniose (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. Voir *Matières étrangères*.

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 *Pois chiches, retenus 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.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Pois chiches, Kabuli, Ouest canadien (OC)

Nom de grade	Norme de qualité	Dommages %	Endommagement mécanique, y compris pois chiches fendus %	Verts %	Matières étrangères %		
	Couleur				Excrétions %	Fragments d'insectes %	Total %
OC n° 1	Bonne couleur naturelle	0,5	1	0,5	0,01	0,02	0,10
OC n° 2	Couleur passable	1	2	1,0	0,01	0,02	0,2
OC n° 3	Couleur médiocre	2	3	2	0,01	0,02	0,2
Si les caract. des pois chiches n° 3 ne sont pas satisfaites, classez	<i>Pois chiches, Échantillon OC Kabuli - Couleur</i>	<i>Pois chiches, Échantillon OC Kabuli - Endommagés</i>	<i>Pois chiches, Échantillon OC Kabuli - Endommagement mécanique, y compris pois chiches fendus</i>	<i>Pois chiches, Échantillon OC Kabuli - Verts</i>	<i>Pois chiches, Échantillon OC Kabuli - Excrétions</i>	<i>Pois chiches, Échantillon OC Kabuli - Matières étrangères</i>	<i>Pois chiches, Échantillon OC Kabuli - Matières étrangères</i>

Pois chiches, Desi, Ouest canadien (OC)

Nom de grade	Dommages %	Endommagement mécanique, y compris pois chiches fendus %	Verts %	Matières étrangères %		
				Excrétions %	Fragments d'insectes %	Total %
OC n° 1	1	2	1,0	0,01	0,02	0,10
OC n° 2	2	<u>3,5</u>	2,0	0,01	0,02	0,2
OC n° 3	3	5	3	0,01	0,02	0,2
Si les caract. des pois chiches n° 3 ne sont pas satisfaites, classez	<i>Pois chiches, Échantillon OC Desi - Endommagés</i>	<i>Pois chiches, Échantillon OC Desi - Endommagement mécanique, y compris pois chiches fendus</i>	<i>Pois chiches, Échantillon OC Desi - Verts</i>	<i>Pois chiches, Échantillon OC Desi - Excrétions</i>	<i>Pois chiches, Échantillon OC Desi - Matières étrangères</i>	<i>Pois chiches, Échantillon OC Desi - Matières étrangères</i>

Exportations

Classement

À l'exportation, les pois chiches sont classés en fonction des normes et caractéristiques des grades primaires. Les matières étrangères dans les pois nettoyés ou traités sont considérées comme facteur de classement et ne sont pas déterminées comme impuretés. Les cargaisons contenant des impuretés ne peuvent pas être expédiées sans l'autorisation de la CCG.