





## 18. Lentilles

<b>Classes, types et variétés .....</b>	<b>18-3</b>
Classes .....	18-3
Types .....	18-3
Variétés .....	18-3
<b>Détermination du taux d'impuretés.....</b>	<b>18-4</b>
Définitions .....	18-4
Détermination de la procédure de nettoyage (Lentilles autres que rouges seulement) .....	18-5
Impuretés non déclarées .....	18-5
Procédure normale de nettoyage .....	18-6
Composition des impuretés .....	18-7
Commercialement propre (CCLN).....	18-7
Nettoyage pour améliorer le grade .....	18-7
<b>Détermination du calibre (calibrage).....</b>	<b>18-8</b>
Analyse facultative.....	18-9
<b>Classement .....</b>	<b>18-10</b>
Définitions importantes .....	18-10
Poids net de l'échantillon .....	18-10
Substances dangereuses dans les échantillons .....	18-10
Échantillon traité .....	18-10
Règles d'arrondissement .....	18-10
Variétés non enregistrées .....	18-10
Imprimés-types.....	18-10
Portion représentative aux fins de classement.....	18-11
<b>Facteurs de classement .....</b>	<b>18-12</b>
Ascochytose  .....	18-12
Autres dommages (ODMG).....	18-12
Boulettes de terre (EP) .....	18-12
Classes contrastantes (CON CL) .....	18-12
Couleur (CLR) .....	18-13
Couleurs contrastantes.....	18-13
Dommages (DMG).....	18-14
Ergot (ERG) .....	18-14
Excrétions .....	18-14
Fragments d'insectes (I PARTS) .....	18-14
Gelée (FR)  .....	18-15
Givre blanc.....	18-15
Grain contaminé.....	18-15
Granulés d'engrais (FERT PLTS).....	18-16
Lentilles brûlées (FBNT) .....	18-16
Lentilles cassées.....	18-16
Lentilles cuivrées (COP) .....	18-16
Lentilles délavées (BLCH) .....	18-16
Lentilles échauffées (HTD) .....	18-17
Lentilles fendues .....	18-17
Lentilles germées (SPTD) .....	18-17
Lentilles pelées, fendues et cassées (PLDSPLTBKN).....	18-17

Lentilles ridées (WRKL) 	18-18
Lentilles tachées (STND) 	18-18
Matières étrangères (FM)	18-18
Odeur (ODOR)	18-19
Pierres (STNS)	18-19
Sclérotinose (SCL)	18-21
Semence traitée et autres produits chimiques	18-21
Sol adhérent	18-21
Substances étrangères	18-21
Variété (VAR)	18-22

**Tableaux de détermination des grades primaires et des grades d'exportation..18-23**

Lentilles autres que rouges, Canada (CAN), norme de qualité	18-23
Lentilles autres que rouges, Canada (CAN), dommages	18-23
Lentilles autres que rouges, Canada (CAN), matières étrangères	18-23
Lentilles rouges, Canada (CAN), norme de qualité	18-24
Lentilles rouges, Canada (CAN), dommages	18-24
Lentilles rouges, Canada (CAN), matières étrangères	18-24

**Exportations .....18-25**

Commercialement propre (CCLN)	18-25
Non commercialement propre (NCC)	18-25
Classement	18-25

---

## 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 cotylédon. Il est possible que les inspecteurs doivent procéder à une inspection visuelle des cotylédons afin de déterminer la classe.

### Types

Les lentilles peuvent être catégorisées par type. Un type de lentille peut présenter un tégument d'une couleur particulière, comme noir ou brun roux, ou une caractéristique particulière, comme vert tacheté. Le cotylédon peut être rouge, jaune ou vert.

### Variétés

La gamme de couleurs du tégument des diverses variétés de lentilles est vaste : vert, rouge, vert tacheté, noir et brun clair. Le cotylédon peut être rouge, jaune ou vert. Il existe de nombreuses combinaisons pour ce qui est de la couleur du tégument et de la couleur du cotylédon, notamment une variété de lentilles rouges ayant un tégument vert.

---

## Détermination du taux d'impuretés

### Définitions

On ne détermine pas le taux d'impuretés des échantillons de lentilles qui répondent aux caractéristiques de la propreté commerciale indiquées dans la section sur les exportations de lentilles. Tous les échantillons doivent être analysés pour déterminer s'ils sont commercialement propres avant l'évaluation du taux d'impuretés. L'analyse des échantillons qui ne sont **clairement** pas commercialement propres peut se limiter à une évaluation visuelle. Par exemple, s'il ne fait aucun doute qu'un échantillon contient plus de 0,2 % de matières étrangères, on évaluera le taux d'impuretés à l'aide de la procédure définie sous la rubrique *Détermination du taux d'impuretés*. En cas de doute quant à la propreté commerciale de l'échantillon, l'échantillon doit être analysé.

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

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

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

Les impuretés sont déterminées en trois étapes.

1. Suivez la *Détermination de la procédure 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 (Lentilles autres que rouges seulement)**

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

**Remarque** : La détermination de la procédure de nettoyage ne vise que les échantillons de lentilles autres que rouges. Pour les échantillons de lentilles rouges, suivez la *Procédure normale de nettoyage*.

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>grosses 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;*
- échantillons non officiels déclarés comme étant traités.

**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.

**Lentilles autres que rouges**

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

**Lentilles rouges**

Commande d'alimentation	n° 5
Commande pneumatique	n° 7
Crible	n° 1 ou n° 25
Tamis supérieur	à trous ronds n° 9
Tamis du centre	plateau vide
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	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 1 kg.
  - Les échantillons non officiels devraient peser au moins 1 kg.
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 choisi;
- les matières retenues par le bac d'aspiration;
- les sauterelles, les autres insectes et les fragments d'insectes retirés à la main de l'échantillon;
- les matières extraites en suivant la procédure d'amélioration du grade par nettoyage spécial si le grade peut être amélioré.

### Commercialement propre (CCLN)

Les échantillons de grain en partance d'un silo primaire 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, y compris lors de l'exportation.

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.

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, 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 :

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

<b>Si . . .</b>	<b>Les lentilles sont alors . . .</b>
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 wagoonnée de grain à un silo terminal 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.

### 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 de l'article 1 du *Règlement sur les grains du Canada*, les substances dangereuses constituent « tout pesticide, produit déshydratant ou inoculant ».

#### Échantillon traité

Échantillon de grain non officiel déclaré comme ayant été conditionné ou nettoyé pour satisfaire aux caractéristiques précisées par l'utilisateur final, et pour lequel le taux d'impuretés et/ou la propreté commerciale ne sont ni déterminés ni déclarés.

#### Règles d'arrondissement

Les règles d'arrondissement sont énoncées à l'annexe 3 du *Règlement sur les grains du Canada*. Lorsque des résultats d'inspection sont exprimés numériquement, ils devraient l'être avec la même précision décimale que la tolérance applicable figurant dans les tableaux de détermination des grades primaires et des grades d'exportation.

#### Variétés non enregistrées

Il est interdit, sauf autorisation de la Commission canadienne des grains, d'attribuer à un grain d'une variété non enregistrée sous le régime de la *Loi sur les semences* un grade réglementaire supérieur au niveau le plus bas établi par règlement pour ce type de grain.

#### Imprimés-types

Les imprimés-types sont des photos de grains préparées par la Commission canadienne des grains qui servent à évaluer les facteurs de classement visuels définis dans la *Norme de qualité*.

Voir le chapitre 29 du présent guide, intitulé *Liste des échantillons-types de grain en vigueur*.

**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.


La *portion représentative optimum* est la taille de l'échantillon représentatif, entre le minimum et le maximum, utilisé pour obtenir le résultat le plus exact lors de l'évaluation d'un facteur objectif. Elle est déterminée en tenant compte de la tolérance et de la concentration du facteur objectif qui est évalué.

**Portion représentative aux fins de classement des lentilles (en grammes)**

Facteur de classement	Gamme des tailles des portions d'échantillon	
	Minimum	Maximum
Ascochytose	25 g	100 g
Couleurs contrastantes	50 g	100 g
Dommages	25 g	100 g
Ergot	500 g	échantillon d'analyse
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Fragments d'insectes	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Granulés d'engrais	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Lentilles brûlées	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Lentilles cuivrées	25 g	50 g
Lentilles échauffées	50 g	100 g
Lentilles pelées, fendues et cassées	25 g	100 g
Lentilles ridées	25 g	50 g
Lentilles tachées	25 g	100 g
Matières étrangères	50 g	250 g
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Sclérotinose	250 g	échantillon d'analyse
Semence traitée	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Total, délavées, y compris cuivrées	25 g	50 g

---

## Facteurs de classement

 Images en ligne dans la version html

### 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. Voir *Lentilles tachées* et *Dommages*.

---

### Autres dommages (ODMG)

Les autres dommages se rapportent à tous les dommages autres que les lentilles échauffées ou les lentilles pelées, fendues et cassées. Voir *Dommages*.

---

### 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*.
- 

### Classes contrastantes (CON CL)

Les lentilles sont réparties dans deux classes : Lentilles rouges et Lentilles autres que rouges. On détermine la classe de lentilles par la couleur du cotylédon. Il est possible que les inspecteurs doivent procéder à une inspection visuelle des cotylédons afin de déterminer la classe.

Les classes contrastantes sont seulement évaluées dans les lentilles rouges. Dans le cas des lentilles autres que rouges, voir *Couleurs contrastantes*.

## Couleur (CLR)

### Lentilles autres que rouges

La couleur est déterminée après l'extraction des lentilles tachées et endommagées, en se basant sur les imprimés-types approuvés pour les lentilles.

Description figurant dans le tableau de détermination des grades	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 présentent une faible quantité de sol adhérent ou qui sont légèrement décolorées par l'entreposage ou par d'autres causes naturelles.
Couleur passable	Les lentilles qui présentent une quantité modérée de sol adhérent ou qui sont autrement modérément décolorées par des causes naturelles.
Couleur médiocre	Les lentilles qui ne répondent pas aux critères des lentilles de couleur passable, mais qui ne présentent pas une forte quantité de sol adhérent 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.

### Lentilles rouges

La couleur est évaluée à l'aide des lignes directrices ci-dessous.

Description figurant dans le tableau de détermination des grades	Caractéristiques		
	Cuivrées %	Total, délavées, y compris cuivrées %	Sol adhérent
Bonne couleur naturelle	1	3	Faible quantité de sol adhérent
Couleur naturelle raisonnablement bonne	3	10	Quantité modérée de sol adhérent
Couleur passable	10	25	Forte quantité de sol adhérent
Couleur médiocre	Les lentilles qui ne répondent pas aux critères des lentilles de couleur passable.		

## Couleurs contrastantes

Les couleurs contrastantes se rapportent à une différence de couleur du cotylédon et/ou à la couleur nettement différente du tégument. Voici des exemples :

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

---

## Dommmages (DMG)

Les lentilles endommagées peuvent être pelées, fendues, cassées, germées, nettement endommagées, gelées, endommagées par l'ascochytose, 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.

**Remarque** : Dans le cas des variétés à cotylédon vert, il ne faut pas considérer les cotylédons nettement verts comme des dommages. Par exemple : variété Queen Green.

### Procédure

1. Retirez à la main les lentilles que vous soupçonnez d'être endommagées.
2. Coupez les lentilles qui montrent des signes de dommages internes possibles afin de vérifier s'il y a des dommages.

---

## Ergot (ERG)

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

---

## Excrétions

Excréments de tous les animaux, y compris les mammifères, les oiseaux et les insectes.


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

---

## Fragments d'insectes (I PARTS)

Les fragments d'insectes se rapportent aux insectes entiers ou aux morceaux d'insectes comme les sauterelles, les coccinelles et les autres insectes qui restent dans l'échantillon après le nettoyage.

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.

**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 *Autres dommages*.

**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*.

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.

Pour l'application de la *Loi sur les grains du Canada*, le grain est contaminé s'il contient une substance en quantité telle qu'il est :

- a) soit falsifié pour l'application de la *Loi sur les aliments et drogues*;
- b) soit contaminé au sens des règlements pris en vertu de l'article 51 de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada*.

**Procédure**

Si l'on soupçonne qu'un échantillon de grain est contaminé, il faut le soumettre à la Commission canadienne des grains. Le personnel du Laboratoire de recherches sur les grains déterminera si le grain est contaminé, en consultation avec l'inspecteur en chef des grains du Canada. Les échantillons jugés contaminés sont classés *Lentilles, Échantillon condamné*.

---

### Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont des éléments nutritifs manufacturés pour les végétaux; les agriculteurs les utilisent pour la production de grain. Ils sont habituellement petits, de forme ronde ou irrégulière, et de couleur blanche, grise, brune, rose ou rouge.

#### 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, retenues IP, Soupçonnées grain contaminé*.

---

### 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.

#### 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 cuivrées (COP)

Les lentilles cuivrées affichent une couleur rouille des deux côtés de la graine et sur l'ensemble du tégument. La couleur rouille contraste distinctement avec la couleur rouge naturelle des lentilles saines.

On peut avoir recours au guide de couleur des lentilles rouges afin de faciliter l'identification des lentilles cuivrées. Les membres de l'industrie peuvent communiquer avec la Commission canadienne des grains, au 1-800-853-6705 ou à [QAStandards-NormesAQ@grainscanada.gc.ca](mailto:QAStandards-NormesAQ@grainscanada.gc.ca), pour demander ce guide.

---

### Lentilles délavées (BLCH)

Le tégument des lentilles délavées affiche une couleur blanchie distinctement décolorée par rapport à la couleur rouge naturelle des lentilles saines. La décoloration doit toucher le tégument entier. Les lentilles d'une couleur rose pâle qui contrastent avec l'ensemble de l'échantillon sont considérées comme étant saines.

On peut avoir recours au guide de couleur des lentilles rouges afin de faciliter l'identification des lentilles délavées. Les membres de l'industrie peuvent communiquer avec la Commission canadienne des grains, au 1-800-853-6705 ou à [QAStandards-NormesAQ@grainscanada.gc.ca](mailto:QAStandards-NormesAQ@grainscanada.gc.ca), pour demander ce guide.



---

**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>

**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.
  3. Les graines échauffées d'autres grains sont comprises dans la tolérance applicable aux *lentilles échauffées*.
- 

**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 pousse principale apparaît entre les cotylédons ou lorsque la pousse 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*.

---

**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.

---

### Lentilles ridées (WRKL)

Les lentilles ridées sont caractérisées par une surface affichant des crêtes aigues et des creux prononcés, que l'on décrit aussi comme les plis et dépressions sur le tégument. Il est possible que les rides ne soient apparentes que sur un côté de la lentille.

Si le tégument affiche des fossettes, ou si les plis ne se trouvent que sur le contour extérieur, les lentilles sont considérées comme étant saines.

**Remarque :** Le facteur lentilles ridées ne s'applique qu'aux lentilles rouges.

Consultez le guide pour les lentilles ridées (lentilles rouges) afin de faciliter l'identification des lentilles ridées. Les membres de l'industrie peuvent communiquer avec la Commission canadienne des grains, au 1-800-853-6705 ou à [QAStandards-NormesAQ@grainscanada.gc.ca](mailto:QAStandards-NormesAQ@grainscanada.gc.ca), pour demander ce guide.

---

### 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*.

#### 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.

## 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.

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.)

### 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.
  - Les échantillons de grain cultivé dans l'Ouest du Canada 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 détermination des grades) qui serait attribué à l'échantillon s'il était exempt de pierres.
  - Les échantillons de grain cultivé dans l'Est du Canada 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*.
  - Les échantillons de grain cultivé dans l'Est et l'Ouest du Canada qui contiennent plus de 2,5 % de pierres sont classés *Lentilles, Échantillon – Récupérées*.

## Exemples : Ouest du Canada

Tiré du tableau de détermination des grades de  
**Lentilles rouges, Canada**

Nom de grade	Pierres %
Rouges, Canada n° 1	0,1
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 de détermination des grades de  
**Lentilles rouges, Canada**

Nom de grade	Pierres %
Rouges, Canada n° 1	0,1
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.

---

## Semence traitée et autres produits chimiques

### Semence traitée

La semence traitée est un grain ayant été enrobé avec un produit chimique à des fins agronomiques. Les types de produits chimiques utilisés pour traiter la semence peuvent être des pesticides, des fongicides et des inoculant. 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 à l'emploi de couleurs pour distinguer les semences de céréales (y compris le maïs) qui ont été traitées avec des pesticides et fongicides sont le rouge ou le rose. La couleur normalement utilisée pour distinguer les semences de canola traitées avec des pesticides et des fongicides est le bleu, toutefois du vert est aussi utilisé. Quant aux semences de légumineuses (y compris le soja) traitées, elles sont généralement colorées en bleu ou en vert. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect gras ou poudreux et la surface enrobée peut présenter de petites taches ou être complètement recouverte.

### 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.

### Procédure

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*.

---

## Sol adhérent

Voir *Couleur*.

---

## Substances étrangères

Cette expression se rapporte au verre, au métal, au bois, au plastique ou à toute autre substance qui n'est pas définie ailleurs dans le Guide officiel du classement des grains.

---

**Variété (VAR)**

La gamme de couleurs du tégument des diverses variétés de lentilles est vaste : vert, rouge, vert tacheté, noir et brun clair. Le cotylédon peut être rouge, jaune ou vert. Les lentilles sont réparties dans deux classes : Lentilles rouges et Lentilles autres que rouges. On détermine la classe de lentilles par la couleur du cotylédon. Il existe de nombreuses combinaisons pour ce qui est de la couleur du tégument et de la couleur du cotylédon, notamment une variété de lentilles rouges ayant un tégument vert.

**Procédure**

En cas d'incertitude quant à la couleur du cotylédon, ou si vous suspectez qu'elle est différente de ce qui était prévu, retirez le tégument des lentilles d'une petite portion de l'échantillon afin de déterminer la couleur du cotylédon.

Utilisez un perleur d'orge pour faciliter l'enlèvement du tégument et déterminez la couleur du cotylédon.

**Remarque :** Sur demande faite par écrit, la variété de lentilles 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 portant le nom de la variété.

## Tableaux de détermination des grades primaires et des grades d'exportation

### Lentilles autres que rouges, Canada (CAN), norme de qualité

Facteur de classement	Canada n° 1	Canada n° 2	Extra Canada n° 3	Canada n° 3	Si les caract. des lentilles n° 3 ne sont pas satisfaites, classez
Condition	Grosseur uniforme, bonne couleur naturelle	Grosseur uniforme, couleur naturelle raisonnablement bonne	Grosseur uniforme, couleur passable	Couleur médiocre	
Variété	Toute variété de lentilles enregistrée sous le régime de la <i>Loi sur les semences</i>	Toute variété de lentilles enregistrée sous le régime de la <i>Loi sur les semences</i>	Toute variété de lentilles enregistrée sous le régime de la <i>Loi sur les semences</i>	Toute variété de lentilles	
Couleurs contrastantes %	0,2	0,5	2,0	3,0	Lentilles, Échantillon Canada - Couleurs contrastantes
Tachées %	1	4	7	Aucune limite	

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 autres que rouges, Canada (CAN), dommages

Facteur de classement	Canada n° 1	Canada n° 2	Extra Canada n° 3	Canada n° 3	Si les caract. des lentilles n° 3 ne sont pas satisfaites, classez
Échauffées %	0,2	0,5	0,5	1,0	Lentilles, Échantillon Canada - Échauffées
Pelées, fendues et cassées %	2,0	3,5	5,0	10,0	Lentilles, Échantillon Canada - Endommagées
Autres dommages %	1,0	2,0	5,0	10,0	Lentilles, Échantillon Canada - Endommagées
Total % Dommages	2,0	3,5	5,0	10,0	Lentilles, Échantillon Canada - Endommagées

### Lentilles autres que rouges, Canada (CAN), matières étrangères

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

**Lentilles rouges, Canada (CAN), norme de qualité**

Facteur de classement	Canada n° 1	Canada n° 2	Extra Canada n° 3	Canada n° 3	Si les caract. des lentilles n° 3 ne sont pas satisfaites, classez
Condition	Grosseur uniforme, bonne couleur naturelle	Grosseur uniforme, couleur naturelle raisonnablement bonne	Grosseur uniforme, couleur passable	Couleur médiocre	
Variété	Toute variété de lentilles enregistrée sous le régime de la <i>Loi sur les semences</i>	Toute variété de lentilles enregistrée sous le régime de la <i>Loi sur les semences</i>	Toute variété de lentilles enregistrée sous le régime de la <i>Loi sur les semences</i>	Toute variété de lentilles	
Classes contrastantes %	0,2	0,5	2,0	3,0	<i>Lentilles rouges, Échantillon Canada - Couleurs contrastantes</i>
Cuivrées %	1	3	10	Aucune limite	
Total % Total, délavées, y compris cuivrées	3	10	25	Aucune limite	

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), dommages**

Facteur de classement	Canada n° 1	Canada n° 2	Extra Canada n° 3	Canada n° 3	Si les caract. des lentilles n° 3 ne sont pas satisfaites, classez
Échauffées %	0,2	0,5	0,5	1,0	<i>Lentilles rouges, Échantillon Canada - Échauffées</i>
Pelées, fendues et cassées %	2,0	3,5	5,0	10,0	<i>Lentilles rouges, Échantillon Canada - Endommagées</i>
Autres dommages %	1,0	2,0	5,0	10,0	<i>Lentilles rouges, Échantillon Canada - Endommagées</i>
Total % Dommages	2,0	3,5	5,0	10,0	<i>Lentilles rouges, Échantillon Canada - Endommagées</i>
Ridées %	2,0	5,0	S.O.	S.O.	
Total % dommages, y compris ridées	4,0	8,0	S.O.	S.O.	

**Lentilles rouges, Canada (CAN), matières étrangères**

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



---

## Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

### Commercialement propre (CCLN)

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 est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1% près.

- On applique une déduction directe allant jusqu'à 0,2 % pour tenir compte de l'accumulation d'impuretés légères attribuables à la manutention, dans le cas des exportations directes seulement.

### Classement

À l'exportation, les lentilles sont classées en fonction des tableaux de détermination des grades primaires et des grades d'exportation.