




12. Graine de moutarde cultivée

Classes	12-3
Détermination du taux d'impuretés	12-4
Définitions	12-4
Impuretés non déclarées	12-4
Procédure normale de nettoyage	12-4
Composition des impuretés	12-6
Échantillons prélevés aux silos primaires commercialement propres	12-6
Échantillons prélevés aux silos primaires non commercialement propres	12-6
Nettoyage pour améliorer le grade	12-6
Analyse facultative	12-8
Classement	12-9
Définitions importantes	12-9
Poids net de l'échantillon	12-9
Substances dangereuses dans les échantillons	12-9
Échantillon traité	12-9
Règles d'arrondissement	12-9
Écrasement.....	12-9
Variétés non enregistrées	12-9
Portion représentative aux fins de classement.....	12-10
Portion représentative aux fins de classement de la graine de moutarde cultivée (en grammes).....	12-10
Facteurs de classement	12-11
Autres classes (OCL)	12-11
Autres graines nettement nuisibles (ODDET)	12-11
Boulettes de terre (EP)	12-12
Boulettes de terre molles (SEP)	12-12
Canola (CNL)	12-12
Classes.....	12-12
Classes mélangées (MXD CL)	12-12
Couleur (CLR)	12-12
Dommages (DMG).....	12-13
Ergot (ERG)	12-13
Excrétions (EXCR)	12-13
Gelée.....	12-13
Givre blanc 	12-14
Grain contaminé	12-14
Graines brûlées (FBNT)	12-15
Graines cassées (BKN)	12-15
Graines échauffées (HTD)	12-15
Graines germées (SPTD).....	12-16
Graines insectisées (I DMG) 	12-16
Graines inséparables apparentes.....	12-16
Graines marbrées 	12-16
Graines nettement nuisibles (DDET)	12-17
Graines nettement vertes (DGR).....	12-17
Graines vertes.....	12-17
Granulés d'engrais (FERT PLTS).....	12-18
Mélange apparent (CADMX)	12-19

Mélange non apparent (INC ADMX)	12-19
Moutarde sauvage (WM).....	12-20
Odeur (ODOR)	12-20
Pierres (STNS).....	12-21
Saponaire des vaches (COC)	12-23
Sclérotinose (SCL)	12-23
Semence traitée et autres produits chimiques	12-23
Substances étrangères	12-23
Variété (VAR).....	12-23

Tableaux de détermination des grades primaires et des grades d'exportation..12-24

Graine de moutarde cultivée brune, Canada (CAN), norme de qualité	12-24
Graine de moutarde cultivée brune, Canada (CAN), dommages	12-24
Graine de moutarde cultivée brune, Canada (CAN), matières étrangères	12-24
Graine de moutarde cultivée chinoise, Canada (CAN), norme de qualité	12-25
Graine de moutarde cultivée chinoise, Canada (CAN), dommages	12-25
Graine de moutarde cultivée chinoise, Canada (CAN), matières étrangères	12-25
Graine de moutarde cultivée blanche, Canada (CAN), norme de qualité	12-26
Graine de moutarde cultivée blanche, Canada (CAN), dommages	12-26
Graine de moutarde cultivée blanche, Canada (CAN), matières étrangères.....	12-26

Exportations12-27

Commercialement propre (CCLN).....	12-27
Non commercialement propre (NCC).....	12-27
Détermination des impuretés.....	12-28
Composition des impuretés	12-28
Classement.....	12-28

Classes

La graine de moutarde cultivée est divisée en classes de moutarde blanche, brune ou chinoise, ou mélangée. La classe fait partie du nom de grade; par exemple, *Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada - Graines échauffées*.

Identifier les classes de graine de moutarde cultivée

Classe	Couleur	Taille approximative	Forme	Surface
Blanche	D'un jaune crème pâle à jaune; quelques rares graines d'un brun pâle ou brun jaunâtre	De 2 à 3 mm de diamètre	Sphérique ou ovale	Texture semblable à une pelure d'orange, région du hile — petite cicatrice blanche sur une zone circulaire allant d'un jaune profond à brun pâle
Brune	D'un brun rougeâtre à brun foncé	De 2 mm ou moins de diamètre	Sphérique ou ovale	Broderie prédominante, plus évidente que sur la moutarde chinoise, région du hile — blanc sur une zone circulaire noire ou brun foncé
Chinoise	Prédominance du jaune au jaune foncé, certaines graines allant d'un brun pâle à brun	De 1,2 à 2,0 mm de largeur, de 1,6 à 3,0 mm de longueur	Ovale	Broderie prédominante, pas aussi prédominante que sur la moutarde brune, pas aussi évidente, région du hile — blanc sur une zone circulaire allant d'un jaune foncé à brun pâle
Mélangée	Graine de moutarde blanche et brune contenant moins de 90,0 % d'une classe Voir aussi <i>Graine de moutarde cultivée chinoise : Autres classes</i>			

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

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

1. Suivez la *Procédure normale de nettoyage* pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.
2. Suivez la procédure de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être fait à n'importe quel moment après que l'évaluation de la propreté a été faite.

Impuretés non déclarées

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

- *Graine de moutarde cultivée (classe), Échantillon Canada - Graines brûlées,*
- *Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Graines récupérées;*
- *Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Graines condamnées;*
- échantillons non officiels déclarés comme étant traités.

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.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 3
Commande pneumatique	n° 7
Crible	n° 000
Tamis supérieur	plateau vide
Tamis du centre	aucun
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt

2. Vous aurez également besoin des tamis manuels suivants :

Tamis manuel à trous ronds	Tamis manuels à fentes
n° 5,5	n° ,028
n° 6	n° ,032
n° 6,5	n° ,035
n° 7	n° ,038
n° 7,5	n° ,040

3. 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.

4. Pour le tamisage manuel, utilisez environ 250 g.

▲ Important :

- Assurez-vous de choisir les tamis de bonne taille pour commencer le processus.
- Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, dans un mouvement régulier. Un mouvement complet correspond à environ 10 cm du centre vers un côté, puis retour au centre, environ 10 cm vers l'autre côté et retour au centre.
 1. Utilisez le tamis à trous ronds qui extraira la quantité maximum de grosses matières tout en assurant la perte minimum de graines de moutarde cultivée.
 2. Utilisez le tamis à fentes qui extraira la quantité maximum de graines de mauvaises herbes tout en assurant la perte minimum de graines de moutarde cultivée.

5. Combinez les portions de 250 g séparées et nettoyées.

6. Mettez le tarare Carter en marche.

7. Versez l'échantillon dans la trémie.

8. Dès que l'échantillon passe au tarare Carter, arrêtez l'appareil.

- Baissez le réglage de la commande pneumatique à la position n° 5 si vous constatez une perte importante de graines entières raisonnablement saines.
- Si l'échantillon n'est admissible qu'au grade *Échantillon* après que le nettoyage normal ait été fait en réglant la commande pneumatique à la position n° 7, vous devez recommencer. Combinez à nouveau l'échantillon et les matières extraites. Déterminez à nouveau les impuretés avec les tamis appropriés et la commande pneumatique réglée à la position n° 5.

9. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

Composition des impuretés

Les impuretés comprennent :

- les matières retenues par le tamis manuel à trous ronds, si le grade en est amélioré;
- les matières qui passent au tamis manuel à fentes;
- les matières qui passent au crible n° 000;
- les matières extraites par aspiration;
- les matières extraites par *Nettoyage pour améliorer le grade*.

Échantillons prélevés aux silos primaires commercialement propres

Il est possible de déduire jusqu'à 0,5 % du poids brut pour les graines de moutarde cassées et raisonnablement saines dans le cas d'échantillons de grain en partance d'un silo primaire commercialement propres. Les échantillons de grain en partance d'un silo primaire sont considérés comme étant commercialement propres dans les cas où le taux net d'impuretés ne dépasse pas 2,5 % du poids de l'échantillon. Aucune déduction n'est possible dans le cas des livraisons par les producteurs ou des échantillons soumis.

Échantillons prélevés aux silos primaires non commercialement propres

Dans le cas d'échantillons de grain en partance d'un silo primaire non commercialement propres, aucune tolérance ne s'applique aux graines de moutarde cassées ou raisonnablement saines. Toutes les matières extraites par le tamis à fentes sont considérées comme des impuretés.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, 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.

Tarare Carter

1. Après que l'évaluation de la propreté a été faite, examinez les matières à extraire et choisissez votre équipement en fonction des matières que vous voulez extraire. Voir la liste d'équipement au tableau *Nettoyage pour améliorer le grade—graine de moutarde cultivée*.
2. Passez les matières au tarare Carter.
3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyeur en spirales—pour la graine de moutarde blanche et sur demande seulement

Procédure

1. L'échantillon à nettoyer à l'aide du nettoyeur en spirales est l'échantillon net obtenu en suivant la procédure normale de nettoyage.
2. Versez l'échantillon dans la trémie d'alimentation qui se trouve au haut du nettoyeur en spirales. Dès que l'échantillon passe au nettoyeur en spirales, frappez doucement sur le nettoyeur pour dégager toutes les graines retenues sur les spirales.
3. Ramassez les graines qui sont descendues par la goulotte inférieure (la goulotte la plus rapprochée du centre du nettoyeur).
4. Consignez le pourcentage en poids des graines qui ont été déchargées et déterminez si plus de 5,0 % de moutarde blanche a été extraite par amélioration du grade.

Procédure de déclaration

1. Dans les cas où le grade n'est pas amélioré ou que plus de 5,0 % de moutarde cultivée est extraite pour chaque amélioration du grade, le grade et le taux d'impuretés ne seront pas révisés.
2. Dans les cas où le grade peut être amélioré en extrayant 5,0 % ou moins de moutarde cultivée pour chaque amélioration du grade, le certificat ne renfermera que le grade et le taux d'impuretés obtenus à l'aide du trieur en spirales ou du tarare Carter.

Nettoyage pour améliorer le grade—graine de moutarde cultivée

Matières à extraire	Équipement	Incidence sur la composition des impuretés
Quantité excessive de graines de mauvaises herbes ou de graines de moutarde endommagées inséparables pour la graine de moutarde blanche, brune et chinoise Remarque : Les matières extraites par aspiration au début doivent être remises dans l'échantillon avant de procéder au nettoyage pour améliorer le grade.	Nettoyeur en spirales—sur demande, pour la graine de moutarde blanche seulement	On ne peut extraire plus de 5,0 % de graine de moutarde cultivée pour chaque amélioration de grade obtenue.
	Tarare Carter réglé selon ce qui suit :	
	Commande d'alim. n° 3	
	Commande pneum. n° 7	
	Crible n° 000	
	Tamis supérieur à trous ronds n° 4,5 ou n° 5	
	Tamis du centre plateau vide	
	Tamis inférieur aucun	
Nettoyeur du tamis arrêt		
Canola ou moutarde sauvage dans la graine de moutarde blanche	Tarare Carter réglé selon ce qui suit :	Les matières passant au tamis sont comprises dans les impuretés. On ne peut extraire plus de 5,0 % de graine de moutarde cultivée pour chaque amélioration de grade obtenue.
	Commande d'alim. n° 3	
	Commande pneum. arrêt	
	Crible n° 000	
	Tamis supérieur aucun	
	Tamis du centre à trous ronds n° 4,5 ou n° 5	
	Tamis inférieur plateau vide	
	Nettoyeur du tamis arrêt	

Analyse facultative

Lorsqu'un expéditeur demande un nettoyage spécial d'une wagnée 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 de moutarde.
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des grains extraits des impuretés.
 - Le pourcentage des impuretés.

Par exemple,

95,0 % de graine de moutarde cultivée blanche, Canada n° 1;

4,0 % de seigle Ouest Canadien n° 2

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 du poids net.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes 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.

Écrasement

L'écrasement est l'action de passer le rouleau une fois sur une baguette de graines recouverte d'un ruban masque, tout en exerçant une ferme pression.

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.

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 de la graine de moutarde cultivée (en grammes)

Facteur de classement	Gamme des tailles des portions d'échantillon	
	Minimum	Maximum
Autres classes	5 g	25 g
Autres graines nettement nuisibles (graine de moutarde blanche)	5 g	25 g
Boulettes de terre molles	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Canola	5 g	25 g
Couleur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Dommages	5 g	25 g
Ergot	500 g	échantillon d'analyse
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Givre blanc	5 g	25 g
Graines brûlées	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Graines échauffées	500 graines	1000 graines
Graines marbrées (graine de moutarde chinoise)	5 g	25 g
Graines nettement nuisibles	5 g	50 g
Graines nettement vertes	500 graines	1000 graines
Granulés d'engrais	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Mélange apparent	5 g	50 g
Mélange non apparent (graine de moutarde brune et chinoise)	5 g	25 g
Moutarde sauvage	5 g	25 g
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Saponaire des vaches	5 g	50 g
Sclérotiniose	100 g	500 g
Semence traitée	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

Facteurs de classement

 Images en ligne dans la version html

Autres classes (OCL)

Si un échantillon contient plus de 10 % d'autres classes, il est désigné *Mélangée*. La graine de moutarde mélangée est classée en fonction de toutes les caractéristiques, à l'exception des autres classes, comme *Graine de moutarde mélangée, Canada n° 1*

Graine de moutarde brune

- Les autres classes se rapportent à la graine de moutarde blanche ou chinoise et à la *Brassica carinata*.

Graine de moutarde chinoise

- Les autres classes se rapportent à la graine de moutarde blanche ou brune et à la *Brassica carinata*.

Autre classe	Tolérance
Moutarde brune ou <i>Brassica Carinata</i> brune	Tolérance d'analyse dans le cas de graines ayant des glumes brunes <ul style="list-style-type: none"> • pour la graine de moutarde chinoise Canada n° 1, 2,0 % • pour la graine de moutarde chinoise Canada n° 2, 3 ou 4, 5,0 %
Moutarde blanche ou <i>Brassica Carinata</i> blanche	Considérée comme <i>Mélangée</i> si l'échantillon contient plus de 10 % de graine de moutarde blanche

Remarque : Des tolérances pratiques sont appliquées en plus des tolérances de classement établies.

Graine de moutarde blanche

- Les autres classes se rapportent à la graine de moutarde brune ou chinoise et à la *Brassica carinata*.

Autres graines nettement nuisibles (ODDET)

Dans la graine de moutarde cultivée blanche, les graines suivantes sont considérées comme autres graines nettement nuisibles.

Neslie paniculée	Tabouret des champs
Gaillet gratteron	Moutarde tanaise
Nielle	Moutarde roulante
Moutarde des chiens	Renouée liseron
Vélar d'Orient	Vélar fausse giroflée

- ▲ **Important :** Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Voir *Grains nettement nuisibles*.

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression légère. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère. Voir *Boulettes de terre molles*.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont

- les boulettes qui s'effritent en poussières fines sous pression légère exercée par un doigt seulement – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des *Pierres*;
 - toutes les matières non toxiques de consistance semblable.
- ▲ **Important** : Dans la graine de moutarde cultivée, les granulés d'engrais ne sont pas considérés comme des boulettes de terre molles. Voir *Granulés d'engrais*.

Canola (CNL)

Graine de moutarde brune et graine de moutarde chinoise

- Le canola est classé comme *Mélange non apparent*.

Graine de moutarde blanche

- Le canola est classé comme *Graines nettement nuisibles*.
- ▲ **Important** : Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Classes

La graine de moutarde cultivée est classée comme moutarde blanche, brune ou chinoise, ou mélangée. La classe fait partie du nom de grade; par exemple, *Graine de moutarde cultivée (classe)*, *Échantillon Canada – Graines échauffées*. Pour prendre connaissance de la description des classes, voir *Identifier les classes de graine de moutarde cultivée*.

Classes mélangées (MXD CL)

Les échantillons sont désignés comme classes mélangées lorsqu'ils contiennent des quantités suffisantes des autres classes de graine de moutarde. Voir *Autres classes*.

Couleur (CLR)

Lorsque l'on détermine la couleur, il faut tenir compte :

- du degré général de maturité de l'échantillon;
- de l'importance et de l'intensité de la décoloration, par exemple à la suite d'une altération sur pied;
- de la proportion de graines endommagées qui sont nettement vertes ou dont la couleur est autrement altérée. Voir *Dommmages* et *Graines nettement vertes*.
- de l'importance de l'attaque de givre—on tient compte d'une légère attaque de givre en évaluant l'apparence générale de l'échantillon. Voir *Dommmages*.

Dommmages (DMG)

Les graines endommagées comprennent les graines qui sont :

- nettement échaudées ou ratatinées;
- fortement décolorées par la moisissure;
- entièrement et abondamment recouvertes de givre;
- insectisées, excessivement abîmées par les intempéries, germées, nettement vertes, échauffées ou autrement endommagées;
- dans la graine de moutarde chinoise, elles comprennent les graines qui sont entièrement décolorées de marbrures.

Procédure

1. Sans recourir à un appareil de grossissement, retirez la portion représentative à la main pour déterminer la teneur en graines visiblement endommagées.
2. Déterminez le pourcentage en poids.
3. Écrasez le nombre approprié de bandes de la portion qui reste. L'écrasement est fait en passant le rouleau une seule fois sur la bande de graines en exerçant une ferme pression.
4. Convertissez le compte de graines endommagées sur la bande au pourcentage en poids. Ajoutez ce pourcentage de graines visiblement endommagées et de graines broyées au *Total des dommages*.

Remarque : Il est possible d'utiliser une loupe de grossissement 10 afin de confirmer les 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 (EXCR)

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.
-

Gelée

Voir *Dommmages*.

Givre blanc

Le givre blanc est le revêtement intérieur de la gousse adhéré à la graine. Les graines qui sont entièrement et abondamment recouvertes de givre blanc, à l'exception du hile, sont considérées comme étant endommagées, peu importe le grade. Les graines dont le givre est suffisamment épars et recouvre le tégument :

- sont considérées comme étant saines si elles ne sont pas autrement endommagées.
- On en tient compte au moment d'évaluer la couleur. Voir *Couleur*.

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*.

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 inoculants. 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 relativement 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.

Substances étrangères

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

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 substances étrangères, notamment des produits chimiques autres que des granulés d'engrais, l'échantillon est classé *Graine de moutarde cultivée, retenue IP, Soupçonnée grain contaminé* et soumis 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 *Graine de moutarde cultivée, Échantillon condamné*.

Graines brûlées (FBNT)

Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées. L'odeur dégagée et les morceaux de bois carbonisés sont des exemples d'indices de ce facteur de classement. Les graines brûlées font un claquement lorsqu'elles sont écrasées.

Procédure

- Les échantillons considérés comme étant brûlés sont classés *Graine de moutarde cultivée (classe), Échantillon Canada—Graines brûlées*.

Graines cassées (BKN)

Toute graine de moutarde cassée qui reste dans l'échantillon après le nettoyage et est autrement saine est considérée comme étant saine.

Graines échauffées (HTD)

Les graines échauffées ne se rapportent qu'aux graines qui sont nettement échauffées ou fortement brûlées en entreposage. Les graines échauffées dégagent une odeur d'échauffement.

Les graines écrasées peuvent être :

- noires - fortement brûlées en entreposage;
- d'un brun chocolat foncé - nettement échauffées;
- d'un brun roux pâle - légèrement endommagées par oxydation. Si elles dégagent une odeur ou si elles sont combinées avec les graines brunes ou noires écrasées, elles sont considérées comme étant échauffées. Autrement, elles sont comprises dans le *Total des dommages* et non pas comme graines échauffées.

Procédure

1. Examinez 500 graines pour détecter toute évidence d'échauffement.
2. Si vous ne détectez aucune graine échauffée, examinez les écrasements pour détecter tout autre dommage. Voir *Dommmages*.
3. Si vous détectez au moins 1 graine échauffée, écrasez 500 autres graines et évaluez ces graines pour déterminer la présence de graines échauffées.
4. Les graines échauffées d'autres grains sont comprises dans la tolérance applicable aux *graines échauffées*.

Graines germées (SPTD)

Les graines germées de moutarde se caractérisent par la présence d'un tégument rompu de même qu'une pousse dépassant le contour normal de la graine ou le gonflement distinct de la graine. Les graines ayant un tégument rompu, qui sont autrement saines, ne sont considérées comme étant germées que lorsqu'on les trouve en combinaison avec les graines qui répondent à la définition de graines germées.

Procédure

1. Divisez l'échantillon à la portion représentative appropriée.
2. Retirez à la main les graines germées de la portion représentative.
3. Déterminez le pourcentage en poids.

Remarque : Les graines germées de moutarde sont comprises dans le « Total des dommages » lors de l'attribution du grade.

Graines insectisées (I DMG) 

Les graines insectisées se caractérisent par une perforation du tégument.

Voir *Dommages*.

Graines inséparables apparentes

Voir *Mélange apparent*

Graines marbrées 

Les graines marbrées sont des graines de moutarde chinoise ayant des taches de décoloration brune ou noire sur le tégument.

- Les graines qui ne sont que partiellement décolorées mais qui sont autrement saines sont considérées comme étant saines, mais la décoloration est prise en considération au moment d'évaluer la couleur. Voir *Couleur*.
- Les graines qui sont entièrement décolorées de marbrures sont considérées comme étant endommagées. Voir *Dommages*.

Graines nettement nuisibles (DDET)**Graine de moutarde brune et graine de moutarde chinoise**

- Saponaire des vaches
- Sclérotiniose

Graine de moutarde blanche

- Saponaire des vaches
- Sclérotiniose
- Moutarde sauvage, canola, colza
- Autres graines nettement nuisibles (Voir *Autres graines nettement nuisibles*)

Neslie paniculée	Tabouret des champs
Gaillet gratteron	Moutarde tanaise
Nielle	Moutarde roulante
Moutarde des chiens	Renouée liseron
Vélar d'Orient	Vélar fausse giroflée

Il existe des tolérances distinctes pour la saponaire des vaches, la sclérotiniose, la moutarde sauvage mélangée au canola ou au colza et autres graines nettement nuisibles. Toutes les graines citées ci-dessus sont comprises dans le total des graines nettement nuisibles et dans le total des graines inséparables apparentes.

Graines nettement vertes (DGR)

Les tolérances pour les graines nettement vertes sont appliquées aux graines écrasées qui sont nettement vertes d'un bout à l'autre. Il faut tenir compte des graines vert pâle ou des graines immatures au moment d'évaluer la couleur. Voir *Couleur*.

Procédure

Voir *Dommmages*.

Graines vertes

Voir *Graines nettement vertes*.

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 facteur de classement distinct pour tous les grades de graine de moutarde cultivée.
 - Tous les grades de graine de moutarde cultivée peuvent contenir un granulé d'engrais par 1 000 g, y compris les échantillons de graine de moutarde commercialement propres.
 - Les échantillons contenant un granulé d'engrais par 500 g, jusqu'à 1,0 %, sont classés *Graine de moutarde cultivée (classe), Échantillon Canada– Granulés d'engrais*.
 - Les échantillons qui contiennent des granulés d'engrais à une concentration supérieure à 1,0 % du poids net de l'échantillon sont classés *Graine de moutarde cultivée, retenue IP, Soupçonnée grain contaminé*. L'échantillon doit être soumis 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 *Graine de moutarde cultivée, Échantillon condamné*.
- ▲ **Important** : Les échantillons de 500 à 1000 g contenant un granulé d'engrais sont classés *Graine de moutarde cultivée (classe), Échantillon Canada – Granulés d'engrais*. Si l'échantillon ne contient aucun granulé d'engrais, on considère qu'il respecte la tolérance du grade.

Mélange apparent (CADMX)

Le mélange apparent est appelé *Graines inséparables apparentes* dans les tableaux de détermination des grades.

Graine de moutarde brune et graine de moutarde chinoise

- Petites graines ou graines cassées d'autres grains
- Graines de mauvaises herbes telles que la saponaire des vaches, le chou gras, la neslie paniculée, l'amarante réfléchie, le gaillet grateron, la renouée et la renouée persicaire
- Toute matière étrangère apparente, à l'exception des pierres et des boulettes de terre molles

Remarque : Les graines de canola et de moutarde sauvage sont considérées comme *Mélange non apparent* dans les graines de moutarde chinoise et de moutarde brune.

Voir *Mélange non apparent*.

Graine de moutarde blanche

- Graines et matières étrangères désignées comme nettement nuisibles. Voir *Graines nettement nuisibles*.
 - Petites graines et grains cassés des autres grains
 - Graines de mauvaises herbes telles que l'amarante réfléchie, la renouée persicaire, le chou gras et la renouée
 - Matière étrangère apparente sauf les pierres et les boulettes de terre molles
- ▲ **Important :** Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Mélange non apparent (INC ADMX)

Dans la graine de moutarde brune et la graine de moutarde chinoise, le mélange non apparent comprend :

- le canola;
- la graine de moutarde sauvage;
- toutes les autres graines qui se mélangent aux graines de moutarde et qui ne s'identifient pas facilement.

Procédure

Pour déterminer le pourcentage en poids du mélange non apparent, analysez l'échantillon à l'aide d'un microscope.

- ▲ **Important :** Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Moutarde sauvage (WM)
Graine de moutarde brune et graine de moutarde chinoise

- Les graines de moutarde sauvage sont considérées comme *Mélange non apparent*.

Graine de moutarde blanche

- Les graines de moutarde sauvage sont considérées comme *Graines nettement nuisibles*
- ▲ **Important** : Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.
-

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 nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	<i>Graine de moutarde cultivée (classe), Échantillon Canada - Odeur</i>
une odeur distincte d'échauffement	<i>Graine de moutarde cultivée (classe), Échantillon Canada - Graines échauffées</i>
une odeur distincte de brûlé	<i>Graine de moutarde cultivée (classe), Échantillon Canada - Graines 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.

Remarque : Les granulés d'engrais durs **ne** sont **pas** considérés comme des pierres dans les échantillons de graine de moutarde cultivée. Voir *Granulés d'engrais*.

Procédure

1. Retirez à la main les pierres de la portion représentative de l'échantillon nettoyé.
2. Établissez la teneur en pierres du poids de l'échantillon nettoyé.
 - 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 *Graine de moutarde cultivée, Rejetée (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 *Graine de moutarde cultivée (classe), Échantillon EC/Can – Pierres*.
 - Les échantillons de grain cultivé dans l'Ouest et l'Est du Canada qui contiennent plus de 2,5 % de pierres sont classés *Graine de moutarde cultivée, Échantillon – Récupérées*.

Exemples : Ouest du Canada

Tiré du tableau de détermination des grades de
Graine de moutarde cultivée

Nom de grade	Pierres %
Canada n° 1	0,05
Canada n° 2	0,05
Canada n° 3	0,05
Canada n° 4	0,10

Grade de base : *Graine de moutarde cultivée (classe),
Canada n° 2*

Raison pour l'attribution du grade de base :
..... 2,0 % de graines nettement vertes

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada
0,08 % de pierres	<i>Graine de moutarde cultivée (classe), Rejetée (Canada n° 2) – Pierres</i>
1,0 % de pierres	<i>Graine de moutarde cultivée (classe), Rejetée (Canada n° 2) – Pierres</i>
3,0 % de pierres	<i>Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Récupérées</i>

Exemples : Est du Canada

Tiré du tableau de détermination des grades de
Graine de moutarde cultivée

Nom de grade	Pierres %
Canada n° 1	0,05
Canada n° 2	0,05
Canada n° 3	0,05
Canada n° 4	0,10

Grade de base : *Graine de moutarde cultivée (classe),
Canada n° 2*

Raison pour l'attribution du grade de base :
..... 2,0 % de graines nettement vertes

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Est du Canada
0,08 % de pierres	<i>Graine de moutarde cultivée (classe), Rejetée (Canada n° 4) – Pierres</i>
1,0 % de pierres	<i>Graine de moutarde cultivée (classe), Échantillon Canada – Pierres</i>
3,0 % de pierres	<i>Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Récupérées</i>

Saponaire des vaches (COC)

La saponaire des vaches est une graine dure, plutôt ronde, dont la surface est terne et recouverte de plusieurs petites bosses, ce qui donne à la graine une apparence rugueuse hérissée de points. La couleur peut être d'un noir foncé, d'un noir bleuâtre ou d'un brun orange.

Graine de moutarde brune et graine de moutarde chinoise

- La saponaire des vaches fait partie du *Mélange apparent*.

Graine de moutarde blanche

- La saponaire des vaches est considérée comme *Graines nettement nuisibles* et est comprise dans le *Total des graines inséparables apparentes*.

Procédure

Servez-vous d'un microscope pour examiner l'échantillon.

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

Voir *Grain contaminé*.

Substances étrangères

Voir *Grain contaminé*.

Variété (VAR)

La graine de moutarde cultivée est classée sans référence à la variété.

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

Graine de moutarde cultivée brune, Canada (CAN), norme de qualité

Facteur de classement	Canada n° 1	Canada n° 2	Canada n° 3	Canada n° 4	Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaites, classez
Condition	Raisonnement bien mûrie, odeur agréable, bonne couleur naturelle	Passablement bien mûrie, odeur agréable, couleur raisonnablement bonne	Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, pas d'odeur qui révèle une forte détérioration	Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, pas d'odeur qui révèle une forte détérioration	
Variété	Toute variété de moutarde enregistrée sous le régime de la <i>Loi sur les semences</i>	Toute variété de moutarde enregistrée sous le régime de la <i>Loi sur les semences</i>	Toute variété de moutarde enregistrée sous le régime de la <i>Loi sur les semences</i>	Toute variété de moutarde	
Autres classes %	1	2	5	10	Plus de 10 % : utilisez tous les autres critères de classement, et classez comme <i>Graine de moutarde cultivée (grade) Mélangée</i>

Remarque : La classe (blanche, chinoise, brune ou mélangée) est ajoutée au nom de grade.

Graine de moutarde cultivée brune, Canada (CAN), dommages

Facteur de classement	Canada n° 1	Canada n° 2	Canada n° 3	Canada n° 4	Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaites, classez
Nettement vertes %	1,5	2,0	3,5	3,5	<i>Graine de moutarde cultivée brune, Échantillon Canada - Endommagées</i>
Échauffées %	0,1	0,2	0,5	1,0	<i>Graine de moutarde cultivée brune, Échantillon Canada - Échauffées</i>
Total % Dommages	1,5	3,0	5,0	10,0	<i>Graine de moutarde cultivée brune, Échantillon Canada - Endommagées</i>

Graine de moutarde cultivée brune, Canada (CAN), matières étrangères

Facteur de classement	Canada n° 1	Canada n° 2	Canada n° 3	Canada n° 4	Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaites, classez
Saponaire des vaches %	0,1	0,2	0,3	1,0	<i>Graine de moutarde cultivée brune, Échantillon Canada - Mélange</i>
Sclérotinose %	0,1	0,2	0,3	1,0	<i>Graine de moutarde cultivée brune, Échantillon Canada - Mélange</i>
Total % Nettement nuisibles	0,1	0,2	0,3	1,0	<i>Graine de moutarde cultivée brune, Échantillon Canada - Mélange</i>
Total % Graines inséparables apparentes	0,3	0,5	0,7	3,0	<i>Graine de moutarde cultivée brune, Échantillon Canada - Mélange</i>
Mélange non apparent %	1,0	1,0	1,0	1,0	<i>Graine de moutarde cultivée brune, Échantillon Canada - Mélange</i>
Ergot %	0,05	0,05	0,05	0,05	<i>Graine de moutarde cultivée brune, Échantillon Canada - Ergot</i>
Excrétions %	0,01	0,01	0,01	0,01	<i>Graine de moutarde cultivée brune, Échantillon Canada - Excrétions</i>
Boulettes de terre molles %	0,1	0,2	0,3	1,0	<i>Graine de moutarde cultivée brune, Échantillon Canada - Mélange</i>
Pierres %	0,05	0,05	0,05	0,10	2,5 % ou moins : <i>Graine de moutarde cultivée, Rejetée (grade), Pierres ou Moutarde, Échantillon Canada - Pierres.</i> Plus de 2,5 % : <i>Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Récupérées</i>

Graine de moutarde cultivée chinoise, Canada (CAN), norme de qualité

Facteur de classement	Canada n° 1	Canada n° 2	Canada n° 3	Canada n° 4	Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaites, classez
Condition	Raisonnement bien mûrie, odeur agréable, bonne couleur naturelle	Passablement bien mûrie, odeur agréable, couleur raisonnablement bonne	Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, pas d'odeur qui révèle une forte détérioration	Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, pas d'odeur qui révèle une forte détérioration	
Variété	Toute variété de moutarde enregistrée sous le régime de la <i>Loi sur les semences</i>	Toute variété de moutarde enregistrée sous le régime de la <i>Loi sur les semences</i>	Toute variété de moutarde enregistrée sous le régime de la <i>Loi sur les semences</i>	Toute variété de moutarde	
Autres classes % (*)	1	2	5	10	Plus de 10 % : utilisez tous les autres critères de classement, et classez comme <i>Graine de moutarde cultivée (grade) Mélangée</i>

(*) Voir la tolérance pratique s'appliquant aux autres classes.

Remarque : La classe (blanche, chinoise, brune ou mélangée) est ajoutée au nom de grade.

Graine de moutarde cultivée chinoise, Canada (CAN), dommages

Facteur de classement	Canada n° 1	Canada n° 2	Canada n° 3	Canada n° 4	Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaites, classez
Nettement vertes %	1,5	1,5	3,5	3,5	<i>Graine de moutarde cultivée chinoise, Échantillon Canada - Endommagées</i>
Échauffées %	0,1	0,2	0,5	1,0	<i>Graine de moutarde cultivée chinoise, Échantillon Canada - Échauffées</i>
Total % Dommages	1,5	3,0	5,0	10,0	<i>Graine de moutarde cultivée chinoise, Échantillon Canada - Endommagées</i>

Graine de moutarde cultivée chinoise, Canada (CAN), matières étrangères

Facteur de classement	Canada n° 1	Canada n° 2	Canada n° 3	Canada n° 4	Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaites, classez
Saponaire des vaches %	0,1	0,2	0,3	1,0	<i>Graine de moutarde cultivée chinoise, Échantillon Canada - Mélange</i>
Sclérotinose %	0,1	0,2	0,3	1,0	<i>Graine de moutarde cultivée chinoise, Échantillon Canada - Mélange</i>
Total % Nettement nuisibles	0,1	0,2	0,3	1,0	<i>Graine de moutarde cultivée chinoise, Échantillon Canada - Mélange</i>
Total % Graines inséparables apparentes	0,3	0,5	0,7	3,0	<i>Graine de moutarde cultivée chinoise, Échantillon Canada - Mélange</i>
Mélange non apparent %	0,5	1,0	1,0	1,0	<i>Graine de moutarde cultivée chinoise, Échantillon Canada - Mélange</i>
Ergot %	0,05	0,05	0,05	0,05	<i>Graine de moutarde cultivée chinoise, Échantillon Canada - Ergot</i>
Excréments %	0,01	0,01	0,01	0,01	<i>Graine de moutarde cultivée chinoise, Échantillon Canada - Excréments</i>
Boulettes de terre molles %	0,1	0,2	0,3	1,0	<i>Graine de moutarde cultivée chinoise, Échantillon Canada - Mélange</i>
Pierres %	0,05	0,05	0,05	0,10	2,5 % ou moins : <i>Graine de moutarde, Rejetée (grade), Pierres ou Graine de moutarde chinoise, Échantillon Canada - Pierres.</i> Plus de 2,5 % : <i>Graine de moutarde cultivée chinoise, Échantillon - Récupérées</i>

Graine de moutarde cultivée blanche, Canada (CAN), norme de qualité

Facteur de classement	Canada n° 1	Canada n° 2	Canada n° 3	Canada n° 4	Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaites, classez
Condition	Raisonnement bien mûrie, odeur agréable, bonne couleur naturelle	Passablement bien mûrie, odeur agréable, couleur raisonnablement bonne	Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, pas d'odeur qui révèle une forte détérioration	Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, pas d'odeur qui révèle une forte détérioration	
Variété	Toute variété de moutarde enregistrée sous le régime de la <i>Loi sur les semences</i>	Toute variété de moutarde enregistrée sous le régime de la <i>Loi sur les semences</i>	Toute variété de moutarde enregistrée sous le régime de la <i>Loi sur les semences</i>	Toute variété de moutarde	
Autres classes %	1	2	5	10	Plus de 10 % : utilisez tous les autres critères de classement, et classez comme <i>Graine de moutarde cultivée (grade) Mélangée</i>

Remarque : La classe (blanche, chinoise, brune ou mélangée) est ajoutée au nom de grade.

Graine de moutarde cultivée blanche, Canada (CAN), dommages

Facteur de classement	Canada n° 1	Canada n° 2	Canada n° 3	Canada n° 4	Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaites, classez
Nettement vertes %	1,5	1,5	3,5	3,5	<i>Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada - Endommagées</i>
Échauffées %	0,1	0,2	0,5	1,0	<i>Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada - Échauffées</i>
Total % Dommages	1,5	3,0	5,0	10,0	<i>Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada - Endommagées</i>

Graine de moutarde cultivée blanche, Canada (CAN), matières étrangères

Facteur de classement	Canada n° 1	Canada n° 2	Canada n° 3	Canada n° 4	Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaites, classez
Saponaire des vaches %	0,1	0,2	0,3	1,0	<i>Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada - Mélange</i>
Sclérotiniose %	0,1	0,2	0,3	1,0	<i>Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada - Mélange</i>
Moutarde sauvage et canola/colza %	0,1	0,2	0,3	1,0	<i>Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada - Mélange</i>
Autres graines nettement nuisibles %	0,1	0,2	0,3	1,0	<i>Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada - Mélange</i>
Total % Nettement nuisibles	0,1	0,2	0,3	1,0	<i>Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada - Mélange</i>
Total % Graines inséparables apparentes	0,3	0,5	0,7	3,0	<i>Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada - Mélange</i>
Ergot %	0,05	0,05	0,05	0,05	<i>Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada - Ergot</i>
Excrétions %	0,01	0,01	0,01	0,01	<i>Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada - Excrétions</i>
Boulettes de terre molles %	0,1	0,2	0,3	1,0	<i>Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada - Mélange</i>
Pierres %	0,05	0,05	0,05	0,10	2,5 % ou moins : <i>Graine de moutarde cultivée blanche, Rejetée (grade), Pierres ou Graine de moutarde cultivée blanche, Échantillon Canada - Pierres</i> . Plus de 2,5 % : <i>Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Récupérées</i>

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre (CCLN)

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres dans les cas où le taux net d'impuretés ne dépasse pas 2,5 % du poids de l'échantillon.

Les impuretés sont déclarées au 0,1% près.

On permet une déduction pour les graines de moutarde cassées ou raisonnablement saines extraites comme impuretés :

- dans le cas d'expéditions en partance d'un silo terminal non destinées à l'exportation directe, jusqu'à 0,5 %;
- dans le cas d'expéditions destinées à l'exportation directe, jusqu'à 0,8 % ;
- dans le cas d'expéditions en partance d'un silo primaire destinées à l'exportation directe, jusqu'à 0,5 %.

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.

Au lieu d'appliquer les tolérances pour les graines cassées dans les exportations commercialement propres, appliquez la déduction directe allant jusqu'à 0,2 % pour établir le taux net d'impuretés, dans le cas des exportations directes seulement.

Détermination des impuretés

Suivez les procédures s'appliquant au nettoyage normal, en réglant le tarare Carter selon ce qui suit.

Réglage	Exportation
Commande d'alimentation	n° 3
Commande pneumatique	n° 5
Crible	n° 000
Tamis supérieur	plateau vide
Tamis du centre	aucun
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt

Vous aurez également besoin des tamis manuels suivants :

Tamis à trous ronds	Tamis à fentes
n° 5,5	n° ,028
n° 6	n° ,032
n° 6,5	
n° 7	
n° 7,5	

Composition des impuretés

Dans le cas des grades de la graine de moutarde cultivée destinée à l'exportation, les impuretés sont composées de :

- matières autres que la moutarde qui passent au crible n° 000 ou qui sont retenues par le tamis à trous ronds;
- matières qui passent au tamis manuel à fentes n° ,028 ou n° ,032, moins la tolérance applicable aux petites graines de moutarde cassées ou raisonnablement saines;
- matières extraites par aspiration;
- matières extraites à la suite d'un *Nettoyage pour améliorer le grade*.

Classement

À l'exportation, la graine de moutarde cultivée est classée en fonction des tableaux de détermination des grades primaires et des grades d'exportation.