





16. Pois

Classes, types et variétés	16-3
Classes 	16-3
Détermination de la propreté commerciale	16-4
Détermination du taux d'impuretés.....	16-5
Définitions	16-5
Impuretés non déclarées	16-5
Procédure normale de nettoyage	16-5
Composition des impuretés	16-6
Détermination des matières étrangères dans les pois fourragers	16-7
Analyse facultative	16-7
Calibrage des pois jaunes.....	16-8
Classement	16-9
Définitions importantes	16-9
Poids net de l'échantillon	16-9
Poids brut de l'échantillon.....	16-9
Substances dangereuses dans les échantillons	16-9
Règles d'arrondissement	16-9
Variétés non enregistrées	16-9
Échantillon traité	16-9
Imprimés-types.....	16-9
Échantillons-types	16-10
Portion représentative aux fins de classement.....	16-11
Facteurs de classement	16-12
Autres classes (OCL)	16-12
Autres dommages (ODMG).....	16-12
Boulettes de terre (EP)	16-12
Couleur (CLR).....	16-12
Dommages (DMG) 	16-13
Ergot (ERG)	16-13
Excrétions (EXCR)	16-13
Fragments d'insectes (I PARTS)	16-13
Grain contaminé	16-13
Granulés d'engrais (FERT PLTS).....	16-14
Légumineuses autres que pois verts, jaunes ou orange	16-14
Matières étrangères (FM)	16-14
Matières inertes	16-14
Nécrose interne.....	16-14
Odeur (ODOR)	16-15
Pierres (STNS).....	16-15
Pois d'autres couleurs (POOCLR).....	16-15
Pois brûlés (FBNT)	16-15
Pois brûlés en entreposage	16-15
Pois délavés (BLCH) 	16-15
Pois échauffés	16-16
Pois fendus (SPLTS)	16-16

Pois immatures (IM)	16-16
Pois insectisés (I DMG)	16-16
Pois ratatinés (SHV) 	16-16
Pois roses	16-17
Sclérotiniose (SCL)	16-17
Semence traitée et autres produits chimiques	16-17
Substances étrangères	16-18
Téguments fendillés (CSDC).....	16-18
Variété (VAR).....	16-18

Tableaux de détermination des grades primaires et des grades d'exportation..16-19

Pois verts, Canada (CAN), norme de qualité	16-19
Pois verts, Canada (CAN), autres classes et délavés	16-19
Pois verts, Canada (CAN), matières étrangères	16-19
Pois verts, Canada (CAN), dommages	16-20
Pois autres que pois verts, Canada (CAN), norme de qualité	16-20
Pois autres que pois verts, Canada (CAN), matières étrangères	16-20
Pois autres que pois verts, Canada (CAN), dommages	16-21
Pois fourragers, Canada (CAN)	16-21

Exportations16-22

Classement.....	16-22
-----------------	-------

Classes, types et variétés

Classes

Les pois sont répartis dans deux classes : Pois verts et Pois autres que pois verts. On détermine la classe de pois par la couleur du cotylédon et, dans le cas des pois Maple, des pois Austrian, des pois Vienna et des pois Dun, par la couleur du tégument et du cotylédon.

Les pois Marrowfat sont considérés comme des pois autres que pois verts.

La version Web du GOCG contient des photos des différents types de pois.

Les échantillons de pois sont classés en fonction des tableaux de détermination des grades des Pois verts ou des Pois autres que pois verts, à moins d'être désignés comme pois fourragers par l'expéditeur. Il faut alors consulter le tableau de détermination des grades des pois fourragers.

Détermination de la propreté commerciale

On ne détermine pas le taux d'impuretés des échantillons de pois qui répondent aux caractéristiques des échantillons commercialement propres stipulées dans les procédures ci-dessous. Tous les échantillons doivent être analysés pour déterminer s'ils répondent aux caractéristiques des échantillons commercialement propres avant d'évaluer le taux d'impuretés. L'analyse des échantillons qui ne sont **clairement** pas commercialement propres peut se résumer par une évaluation visuelle. Si, par exemple, il n'y a aucun doute qu'un échantillon contient plus de 0,2 % de petites graines et de matières végétales grossières, le taux d'impuretés est alors établi conformément à la procédure *Détermination du taux d'impuretés*. S'il existe un doute concernant la propreté commerciale de l'échantillon, l'échantillon doit être analysé conformément aux procédures et aux caractéristiques indiquées ci-dessous.

Les matières étrangères dans les pois commercialement propres sont considérées comme facteur de classement et ne sont pas évaluées comme impuretés.

On considère les échantillons comme étant commercialement propres :

- lorsqu'ils contiennent 0,2 % ou moins de petites graines de toutes sortes et de matières végétales grossières;
- lorsque les glumes des pois représentent 10 % ou moins en poids des pois fendus dans l'échantillon.

Pour déterminer si l'échantillon est commercialement propre, il faut franchir les étapes suivantes :

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon pour obtenir une portion représentative d'au moins 1 kg.
2. Sélectionnez le tamis à fentes (n° 8, 9 ou 11) qui donnera l'extraction maximale de pois fendus tout en assurant la perte minimale de pois entiers. Emboîtez le tamis à fentes sélectionné dans un tamis à trous ronds n° 4,5. Tamisez l'échantillon en passant environ 250 g à la fois sur les tamis emboîtés.
3. Les fragments de pois cassés qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5 doivent être séparés des petites graines et inclus dans le pourcentage total de pois fendus.
4. Pesez les petites graines qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5 et calculez le pourcentage.
5. Retirez à la main la portion retenue au tamis à fentes et au tamis à trous ronds n° 4,5 pour extraire les matières végétales grossières et calculez le pourcentage.
6. Additionnez les pourcentages obtenus pour les petites graines et les matières végétales grossières pour déterminer si le total répond aux caractéristiques de propreté commerciale de l'échantillon.
7. Séparez les pois fendus et les glumes des pois de l'échantillon intégral. Déterminez si les glumes des pois représentent 10 % ou moins en poids des pois fendus.

Si l'un des composants dépasse les tolérances admissibles telles qu'elles sont définies ci-dessus, l'échantillon devient *non commercialement propre* et on détermine le taux d'impuretés en suivant les procédures s'appliquant aux échantillons primaires. Le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près.

On n'évalue pas la propreté commerciale des pois fourragers.

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

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

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

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

Impuretés non déclarées

- ▲ **Important** : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :
 - *Pois, Échantillon Canada (couleur ou variété) - Grains brûlés;*
 - *Pois, Échantillon - Grains récupérés;*
 - *Pois, Échantillon - Grains condamnés;*
 - *Pois fourragers, Canada;*
 - 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. 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.
 2. Tamisez une portion d'environ 250 g à la fois.
 3. Passez la portion au tamis à trous ronds qui permettra d'extraire le maximum d'impuretés, y compris les matières végétales grossières, les sauterelles, les autres insectes et les fragments d'insectes. Utilisez l'un des tamis suivants :
 - tamis à trous ronds n° 20,
 - tamis à trous ronds n° 21,
 - tamis à trous ronds n° 22,
 - tamis à trous ronds n° 24.

Important : Remettez dans l'échantillon tous les morceaux de pois et pois entiers retenus par le tamis à trous ronds.

4. Passez la portion au tamis à fentes qui permettra d'extraire le maximum de pois fendus tout en assurant la perte minimum de pois entiers. Utilisez l'un des tamis suivants :
 - tamis à fentes n° 8,
 - tamis à fentes n° 9,
 - tamis à fentes n° 11.
5. Retirez à la main de l'échantillon tamisé toutes les matières végétales grossières telles que les gousses, les tiges, la paille et les têtes de chardon.
6. Retirez à la main de l'échantillon tamisé les sauterelles, les autres insectes et les fragments d'insectes.

Composition des impuretés

- toutes les matières extraites par tamisage ou triées à la main, y compris les glumes des pois, tel qu'il est défini dans la *Procédure normale de nettoyage*;
- les pois fendus extraits par tamisage; les pois fendus extraits par tamisage sont retirés des impuretés à la main et calculés comme pourcentage en se basant sur le poids brut de l'échantillon. Cette portion est déclarée comme pourcentage de pois fendus dans les impuretés.

Détermination des matières étrangères dans les pois fourragers

Les matières étrangères dans les pois fourragers se rapportent à toutes les matières autres que les pois entiers, les pois cassés ou les pois au tégument fendillé.

Procédure

1. Divisez l'échantillon brut à l'aide d'un diviseur de type Boerner pour obtenir une portion représentative.
2. Retirez à la main toute matière étrangère de la portion représentative.

Remarque : Vous pouvez déterminer les matières étrangères à l'aide d'un tamis approuvé; toutefois seules les matières autres que les pois entiers, les pois cassés et les pois au tégument fendillé sont considérées comme matière étrangère.

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 du pois.
 - 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 pois jaunes Canada n° 1

4,0 % de pois jaunes, Échantillon Canada – Pois fendus

1,0 % d'impuretés

Calibrage des pois jaunes

Dans le cas des pois jaunes seulement, si le calibre est déterminé comme étant petit ou gros, le calibre fait alors partie du nom de grade. Si l'échantillon ne répond pas à la définition de gros ou petit, il est alors classé sans référence au calibre.

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, séparez une portion représentative de 250 g.
2. Passez la portion représentative au tamis à trous ronds n° 14.
3. Déterminez les matières retenues par le tamis à trous ronds n° 14.

95 % ou plus des matières retenues par le tamis à trous ronds n° 14	Moins de 95 % des matières sont retenues par le tamis à trous ronds n° 14	
L'échantillon est désigné comme étant <i>Gros</i> . Exemple : <i>Pois jaunes, Canada n° 2, Gros</i>	1. Combinez à nouveau l'échantillon.	
	2. Passez l'échantillon au tamis à trous ronds n° 15 et au tamis à trous ronds n° 11.	
	3. Déterminez la portion passant au tamis à trous ronds n° 15.	
	90 % ou plus de matières passent au tamis à trous ronds n° 15	Moins de 90 % de matières passent au tamis
	Déterminez la quantité retenue par le tamis à trous ronds n° 11.	Classé sans référence au calibre
95 % ou plus	Moins de 95 %	Exemple : <i>Pois jaunes, Canada n° 2</i>
L'échantillon est désigné comme étant <i>Petit</i> .	Classé sans référence au calibre.	
Exemple : <i>Pois jaunes, Canada n° 2, Petit</i>	Exemple : <i>Pois jaunes, Canada n° 2</i>	

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 consommation humaine se rapportent aux pourcentages du poids net, ou le poids net.

Poids brut de l'échantillon

À sa réception, l'échantillon est considéré comme l'échantillon non nettoyé. Son poids est le poids brut de l'échantillon.

Remarque : Les pourcentages en poids pour classer les pois fourragers se rapportent aux pourcentages de l'échantillon non nettoyé, ou le poids brut.

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 ».

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.

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.

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*.

Échantillons-types

Les échantillons-types sont des échantillons physiques de grain préparés 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 des pois destinés à la consommation humaine est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.


Tout le classement des pois fourragers est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon brut 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 pois (en grammes)

Facteur de classement	Gamme des tailles des portions d'échantillon	
	Minimum	Maximum
Autres dommages	50 g	100 g
Couleur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Dommages	50 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
Matières étrangères	250 g	échantillon d'analyse
Matières inertes	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Nécrose interne	50 g	100 g
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pois d'autres couleurs, classes	100 g	500 g
Pois brûlés	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pois brûlés en entreposage	100 g	500 g
Pois délavés	50 g	100 g
Pois échauffés	250 g	échantillon d'analyse
Pois fendus	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pois insectisés	50 g	100 g
Pois ratatinés	50 g	100 g
Pois roses	50 g	100 g
Semence traitée	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Téguments fendillés	50 g	100 g

Facteurs de classement

 Images en ligne dans la version html

Autres classes (OCL)

Les pois sont répartis dans deux classes : Pois verts et Pois autres que pois verts. On détermine la classe de pois par la couleur du cotylédon et, dans le cas des pois Maple, des pois Austrian, des pois Vienna et des pois Dun, par la couleur du tégument et du cotylédon.

Les pois d'autres classes ne sont évalués que dans le cas des pois verts. Pour les pois autres que pois verts, voir *Pois d'autres couleurs*.

Autres dommages (ODMG)

Les autres dommages se rapportent à :

- tous les dommages autres que les pois fendus, insectisés, échauffés ou ratatinés;
- toute décoloration ou dommage physique causée à la face supérieure du cotylédon.

Boulettes de terre (EP)

Voir *Matières étrangères*.

Couleur (CLR)

La couleur en tant que facteur de classement est évaluée après l'extraction des pois endommagés ou des pois d'autres couleurs.

Si les pois . . .	La couleur est . . .
sont d'une couleur vive normale, légèrement altérés par suite d'un contact avec le sol ou légèrement tachés	bonne
sont modérément immatures, modérément altérés par suite d'un contact avec le sol ou tachés	passable
ne répondent pas aux critères de couleur passable	atypique

Si un échantillon de pois jaunes contient . . .	L'échantillon est alors . . .
des pois verts	considéré comme étant endommagé seulement si les pois sont endommagés à cause d'un autre facteur
des pois entiers ou fendus qui sont nettement verts d'un bout à l'autre à cause d'immaturité ou de la variété	<i>Pois d'autres couleurs</i>
des pois jaunes immatures	considéré comme étant endommagé seulement si les pois sont endommagés à cause d'un autre facteur
des pois jaunes immatures qui ne sont pas nettement verts	considéré comme n'étant pas endommagé, mais on en tient compte en évaluant l'aspect général de l'échantillon

Dommmages (DMG)

Les pois endommagés se rapportent aux :

- pois fendus ou cassés dont plus d'un quart du pois est arraché;
- pois entiers qui sont germés, échauffés, ratatinés, insectisés, fortement détériorés ou autrement endommagés de façon à nuire fortement à l'aspect ou à la qualité du pois.

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.

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*.

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 *Pois, 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 *Pois, retenu IP, Soupçonné grain contaminé*.

Légumineuses autres que pois verts, jaunes ou orange

Dans les pois fourragers, les légumineuses autres que les pois verts, jaunes ou orange se rapportent spécifiquement aux pois perdrix ou pois ridés. Ces derniers ne sont pas considérés comme faisant partie des matières étrangères. Les autres légumineuses comme les haricots, les pois chiches et les lentilles sont comprises dans les matières étrangères.

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères se rapportent à toutes les matières autres que les pois, les pois fendus ou les téguments des pois. Les matières étrangères ne constituent pas un facteur de classement dans les pois fourragers.

Matières inertes

Les matières inertes se rapportent aux matières minérales telles que les pierres, le charbon, le schiste et les boulettes de terre dures et molles.

Nécrose interne

Ce trouble nutritionnel, dû à une carence de manganèse dans le sol, cause des taches ou cavités d'un brun rougeâtre foncé sur la surface intérieure des cotylédons. La nécrose interne est considérée comme *Autres dommages* dans les pois.

Procédure

Passez la portion représentative à la machine à perler pour fendre et exposer la surface intérieure du cotylédon.

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>Pois, Échantillon Canada (couleur et calibre) - Odeur</i>
une odeur excessive d'échauffement	<i>Pois, Échantillon Canada (couleur et calibre) - Pois échauffés</i>
une odeur excessive de brûlé	<i>Pois, Échantillon Canada (couleur et calibre) - Pois brûlés</i>

Pierres (STNS)

Voir *Matières étrangères*.

Pois d'autres couleurs (POOCLR)

La couleur est fonction de la couleur du cotylédon et, dans le cas des pois Maple, des pois Austrian et des pois Dun, de la couleur du tégument et du cotylédon. Ce facteur se rapporte à tous les pois entiers ou fendus qui sont évidemment d'une autre couleur.

Pois brûlés (FBNT)

Les pois carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Aucun grain brûlé n'est toléré dans les pois, les pois fendus ou les pois fourragers.

Pois brûlés en entreposage

Les pois brûlés en entreposage se rapportent aux pois noircis à la suite d'un échauffement important durant l'entreposage.

Pois délavés (BLCH) 

Ce facteur ne s'applique qu'aux pois verts.

Les pois verts sont considérés comme étant délavés si un huitième ou plus de la surface du cotylédon est décoloré à une couleur jaunâtre qui les distingue nettement de leur couleur naturelle.

Procédure

1. Examinez la portion représentative de l'échantillon nettoyé pour déterminer la présence de tous les pois verts nettement délavés ou que vous soupçonnez de l'être.
2. Enlevez le tégument des graines suspectes pour déterminer l'importance de la partie délavée sur les cotylédons.

Pois échauffés

Les pois ou les pois fendus dont les téguments sont ternes ou dont les cotylédons sont décolorés, allant d'un brun roux pâle à un brun foncé, sont considérés comme étant échauffés.

Procédure

1. Retirez à la main les pois échauffés.
2. Coupez les pois pour exposer le cotylédon.
3. Les graines échauffées d'autres grains sont comprises dans la tolérance applicable aux *pois échauffés*.

Si les pois . . .	Les pois sont classés comme . . .
sont légèrement endommagés, ont le cotylédon d'un brun roux pâle et dégagent l'odeur d'échauffement	pois échauffés
sont autrement atteints d'un facteur	pois endommagés

Pois fendus (SPLTS)

Les pois fendus se rapportent aux pois fendus, aux glumes des pois, aux pois fendus d'autres couleurs, aux morceaux cassés qui comptent moins des trois quarts de la graine entière, et aux cotylédons qui sont légèrement fixés aux téguments.

Pois immatures (IM)

Voir *Couleur*.

Pois insectisés (I DMG)

Les pois ou pois fendus insectisés se rapportent aux dommages causés par les insectes tels que le charançon.

Pois ratatinés (SHV)

La forme des pois ratatinés est nettement altérée et échaudée, ou la surface est fortement potelée.

Pois roses

Les pois roses se rapportent aux pois tachés par la bactérie *Erwinia rhapontici*.

Pois alimentaires

- Il faut tenir compte de la décoloration de la surface en évaluant la couleur générale de l'échantillon.
- Lorsque la décoloration s'étend dans le cotylédon, on considère l'échantillon comme étant endommagé.

Pois fourragers

- La couleur n'est pas un facteur.

Il faut faire attention en évaluant ces pois roses, car il existe des traitements roses qui sont présentement utilisés pour traiter les semences. Il faut manipuler les échantillons suspects en suivant la procédure ISO nationale portant sur la manipulation de semences que l'on soupçonne d'être contaminées.

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. Voir *Matières étrangères*.

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 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.

- ▲ **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 *Pois, retenu IP, Soupçonné grain contaminé*.

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.

Téguments fendillés (CSDC)

Ce facteur se rapporte aux :

- pois dont les téguments sont fendillés – si les pois sont autrement endommagés, c'est la tolérance des pois endommagés qui s'applique et non pas celle des téguments fendillés;
- pois dont une partie du tégument ou le tégument entier est enlevé;
- pois cassés dont moins d'un quart du pois est arraché – les pois cassés dont plus d'un quart du pois est arraché sont considérés comme étant endommagés.

Variété (VAR)

Les pois sont répartis dans deux classes : Pois verts, Canada et Pois autres que pois verts, Canada. On détermine la classe de pois par la couleur du cotylédon et, dans le cas des pois Maple, des pois Austrian, des pois Vienna et des pois Dun, par la couleur du tégument et du cotylédon.

Remarque : Les pois Marrowfat sont considérés comme des Pois autres que pois verts, Canada.

Procédure

Les échantillons de pois sont classés en fonction des tableaux de détermination des grades de pois destinés à la consommation humaine, à moins d'être désignés comme pois fourragers par l'expéditeur. Il faut alors consulter le tableau de détermination des grades des pois fourragers.

Remarque : Sur demande faite par écrit, la variété est indiquée comme faisant partie du nom de grade, par exemple, *Pois, Canada n° 2, Trapper*.

- ▲ **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

Pois verts, Canada (CAN), norme de qualité

Facteur de classement	Canada n° 1	Canada n° 2	Canada n° 3
Couleur	Bonne couleur naturelle	Couleur passable	Couleur atypique
Variété	Toute variété de pois enregistrée sous le régime de la <i>Loi sur les semences</i>	Toute variété de pois enregistrée sous le régime de la <i>Loi sur les semences</i>	Toute variété de pois

Remarque : La couleur est ajoutée au nom de grade. Ou bien, 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.

Pois verts, Canada (CAN), autres classes et délavés

Facteur de classement	Canada n° 1	Canada n° 2	Canada n° 3	Si les caract. des pois n° 3 ne sont pas satisfaites, classez
Autres classes %	0,5	1,0	2,0	10 % ou moins : Pois, Échantillon (Verts ou variété) - Couleurs mélangées. Plus de 10 % : Pois, Échantillon Canada - Couleurs mélangées
Délavés %	2,0	3,0	5,0	Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Délavés
Total % Autres classes et délavés	2,0	4,0	7,0	Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Couleurs mélangées et pois délavés

Pois verts, Canada (CAN), matières étrangères

Facteur de classement	Canada n° 1	Canada n° 2	Canada n° 3	Si les caract. des pois n° 3 ne sont pas satisfaites, classez
Ergot %	0,05	0,05	0,05	Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Ergot
Excrétions %	0,01	0,01	0,01	Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Excrétions
Fragments d'insectes %	0,02	0,02	0,02	Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Mélange
Total % Matières étrangères	0,1	0,2	0,5	Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Mélange

Pois verts, Canada (CAN), dommages

Facteur de classement	Canada n° 1	Canada n° 2	Canada n° 3	Si les caract. des pois n° 3 ne sont pas satisfaites, classez
Échauffés %	0,0	0,1	0,5	Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Échauffés
Pois insectisés %	0,3	0,8	2,5	Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Insectisés
Autres dommages %	2	4	10	Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Endommagés
Ratatinés %	2	4	8	Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Ratatinés
Fendus %	1	3	5	Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Fendus
Total % Dommages	3	5	12	Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Endommagés
Téguments fendillés, y compris pois fendus %	5	8	13	Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Téguments fendillés

Pois autres que pois verts, 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 pois n° 3 ne sont pas satisfaites, classez
Couleur	Bonne couleur naturelle	Couleur passable	Couleur passable	Couleur atypique	
Variété	Toute variété de pois enregistrée sous le régime de la <i>Loi sur les semences</i>	Toute variété de pois enregistrée sous le régime de la <i>Loi sur les semences</i>	Toute variété de pois enregistrée sous le régime de la <i>Loi sur les semences</i>	Toute variété de pois	
Pois d'autres couleurs %	1,0	2,0	2,0	3,0	Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Couleurs mélangées

Remarque : La couleur est ajoutée au nom de grade. Ou bien, 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.

Pois autres que pois verts, Canada (CAN), matières étrangères

Facteur de classement	Canada n° 1	Canada n° 2	Extra Canada n° 3	Canada n° 3	Si les caract. des pois n° 3 ne sont pas satisfaites, classez
Ergot %	0,05	0,05	0,05	0,05	Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Ergot
Excrétions %	0,01	0,01	0,01	0,01	Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Excrétions
Fragments d'insectes %	0,02	0,02	0,02	0,02	Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Mélange
Total % Matières étrangères	0,2	0,5	0,5	1,0	Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Mélange

Pois autres que pois verts, Canada (CAN), dommages

Facteur de classement	Canada n° 1	Canada n° 2	Extra Canada n° 3	Canada n° 3	Si les caract. des pois n° 3 ne sont pas satisfaites, classez
Échauffés %	0,00	0,05	0,05	0,20	Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Échauffés
Insectisés %	1,0	1,5	1,5	4,0	Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Insectisés
Autres dommages %	3	5	5	10	Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Endommagés
Ratatinés %	3	5	5	7	Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Ratatinés
Fendus %	1	3	5	5	Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) : Fendus. Plus de 5 % et 3 % d'autres couleurs : Pois, Échantillon Canada - Couleurs mélangées et pois fendus
Total % Dommages	3	5	9	10	Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Endommagés
Téguments fendillés, y compris pois fendus %	5	10	13	15	Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Téguments fendillés

Pois fourragers, Canada (CAN)

Facteur de classement	Pois fourragers, Canada	Si les caract. des pois fourragers ne sont pas satisfaites, classez
Brûlés %	0,0	Pois, Échantillon Canada fourragers - Brûlés
Échauffés et brûlés en entreposage %	1	Pois, Échantillon Canada fourragers - Échauffés
Légumineuses autres que pois verts, jaunes ou orange %	5	Pois, Échantillon Canada fourragers- Légumineuses autres que pois verts, jaunes ou orange
Matières inertes %	1	Pois, Échantillon Canada fourragers- Matière inertes
Ergot %	0,05	Pois, Échantillon Canada fourragers - Ergot
Excrétions %	0,02	Pois, Échantillon Canada fourragers - Excrétions

Exportations

Classement

À l'exportation, les pois sont classés en fonction des tableaux de détermination des grades primaires et des grades d'exportation. Les matières étrangères dans les pois commercialement propres sont considérées comme facteur de classement et ne sont pas déterminées comme impuretés. Les cargaisons contenant des impuretés ne peuvent pas être expédiées sans l'autorisation de la CCG.

Propreté commerciale (CCLN)

On considère les échantillons comme commercialement propres :

- lorsqu'ils contiennent 0,2 % ou moins de petites graines et de matières végétales grossières;
- lorsque les glumes des pois représentent 10 % ou moins en poids des pois fendus dans l'échantillon.

Pour déterminer si l'échantillon est commercialement propre, il faut franchir les étapes suivantes :

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon pour obtenir une portion représentative d'au moins 1000 g.
2. Sélectionnez le tamis à fentes (n° 8, 9 ou 11) qui donnera l'extraction maximale de pois fendus tout en assurant la perte minimale de pois entiers. Emboîtez le tamis à fentes sélectionné dans un tamis à trous ronds n° 4,5. Tamisez l'échantillon en passant environ 250 g à la fois sur les tamis emboîtés.
3. Les fragments de pois cassés qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5 doivent être séparés des petites graines et inclus dans le pourcentage total de pois fendus
4. Pesez les petites graines qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5 et calculez le pourcentage.
5. Retirez à la main la portion retenue au tamis à fentes pour extraire les matières végétales grossières et calculez le pourcentage.
6. Additionnez les pourcentages obtenus pour les petites graines et les matières végétales grossières pour déterminer si le total répond aux caractéristiques de propreté commerciale de l'échantillon.
7. Séparez les pois fendus et les glumes des pois de l'échantillon intégral. Déterminez si les glumes des pois représentent 10 % ou moins en poids des pois fendus.

Si l'un des composants dépasse les tolérances admissibles telles qu'elles sont définies ci-dessus, l'exportation devient *non commercialement propre* et on détermine le taux d'impuretés en suivant les procédures s'appliquant aux échantillons primaires. Le taux d'impuretés est déclaré au 0,1% près.

On applique une déduction 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.

On n'évalue pas la propreté commerciale des pois fourragers.