

Grano tenero austriaco del raccolto 2016

Prefazione del

Dr. Peter Gartner

Capogruppo del Comitato Federale per il commercio di prodotti agricoli



*Gentili Signore, egregi Signori,
Egredi clienti ed amici del grano austriaco!*

Per quanto le condizioni climatiche di questa estate nella maggior parte dell'Europa siano state particolarmente sfavorevoli, e le precipitazioni intense e ripetute – particolarmente in Europa occidentale – abbiano comportato notevoli danneggiamenti qualitativi, anche quest'anno è stato possibile immagazzinare la raccolta di grano austriaco con condizioni relativamente favorevoli.

La raccolta del grano è cominciata agli inizi di luglio nelle zone di raccolta precoci e, dopo una lunga pausa dovuta alla pioggia nella seconda settimana di luglio, è terminata quasi dappertutto entro fine luglio nella zona climatica Pannonica.

Grazie alle condizioni favorevoli per la semina e alle precipitazioni più che sufficienti in primavera, anche quest'anno è stato possibile raccogliere quantitativi considerevoli. La raccolta del grano consiste in ca. 1,9 mio. To, pari al 19% in più rispetto all'anno precedente.

A causa delle ripetute precipitazioni, il grano raccolto di quest'anno non può sicuramente competere visivamente con le qualità raccolte durante l'estate splendente della raccolta 2015, ma gli utilizzatori finali, dopo aver ricevuto i primi campioni e le prime consegne, sono stati sorpresi positivamente dalle costanti buone qualità del glutine. Mentre, a causa delle rese alte, i tenori proteici sono inferiori rispetto all'anno precedente, tutte le classi qualitative dei grani mostrano un glutine più elastico e morbido rispetto agli ultimi anni.

Dal punto di vista odierno, soltanto il 30 % delle quantità raccolte nella zona climatica Pannonica e nelle zone Prealpine raggiunge il valore proteico di 14 %, previsto per la commercializzazione quale grano di qualità, per quanto in questa percentuale è compreso il 10 % circa di grano Premium con un contenuto proteico del 15 %. Il restante maggior quantitativo pari a ca. il 70 % è composto da grano panificabile superiore con tenori proteici fra 12,5 e 13,9 % e da grano foraggero.

Poiché anche quest'anno in Austria sono disponibili quasi tutte le classi qualitative, la vendita del grano austriaco dovrebbe generare nei prossimi mesi una prospettiva decisamente positiva considerato che a causa dei problemi qualitativi diversi Paesi confinanti assumeranno quest'anno un ruolo inferiore nella commercializzazione di grani molitori rispetto all'anno scorso.

Le scorte particolarmente alte, così come una nuova raccolta record mondiale, porranno dei limiti a fantasie troppo ottimistiche riguardo l'evoluzione dei prezzi. Una prevista cospicua raccolta mondiale di mais potrebbe creare, nei prossimi mesi, problemi per la disponibilità di stocaggi e pressione sui prezzi. Verso la fine dell'anno, le prospettive di commercializzazione dovrebbero migliorare.

Così come ogni anno, resta difficile prevedere l'evoluzione dei mercati, ponendo i partecipanti al mercato stesso di fronte a grandi sfide.

Introduzione

La raccolta di grano di quest'anno ha soddisfatto quantitativamente le alte aspettative. La semina in autunno 2015 è stata eseguita in condizioni ideali, accompagnate da sufficienti precipitazioni verso metà ottobre. Il grano è potuto quindi germinare velocemente e senza problemi. Temperature intorno ai 10° e ulteriori precipitazioni in novembre, hanno lasciato sviluppare bene le colture fino all'inverno. Le basse precipitazioni nevose ed un inverno non particolarmente rigido con pochi giorni gelidi, hanno permesso alle colture in tutte le Regioni di superare bene l'inverno. In entrambi i mesi invernali di gennaio e febbraio abbiamo ricevuto precipitazioni fino a 100 mm, accompagnate da temperature miti e piacevolmente superiori alla media. Il grano è entrato quindi in primavera rafforzato dalle sufficienti precipitazioni invernali. In aprile, soprattutto le regioni orientali sono state particolarmente avvantaggiate dalle piogge. In alcune zone le precipitazioni primaverili sono state di 100 litri maggiori rispetto alla media pluriennale, condizioni ideali per malattie fungine, quali la ruggine gialla e septoriosi. Per questo, la conduzione professionale delle colture e la scelta giusta delle varietà sono state particolarmente importanti. Nel mese di giugno, normalmente secco, precipitazioni sufficienti hanno accelerato ulteriormente il processo di maturazione, permettendo di iniziare la raccolta del grano nelle zone di produzioni precoci, già dagli inizi di luglio. Le rese hanno raggiunto valori massimi, anche i pesi ettolitrici e gli indici di caduta erano convincenti. Solamente i buoni valori proteici dell'anno scorso non sono stati purtroppo raggiunti. Verso metà luglio la raccolta è stata interrotta da un lungo e persistente periodo di piogge. Il peso ettolitrico e la tipica colorazione rosso-bruna del grano pannonico ne hanno sofferto qualitativamente. Nella prima settimana di agosto è stato poi possibile concludere la raccolta in tutte le zone di produzione. La regione austriaca tradizionalmente rinomata per la produzione di grano di qualità, si estende dalla Bassa Austria centrale ed orientale fino al Burgenland settentrionale e centrale. Dal punto di vista climatico questa regione viene definita Zona climatica pannonica (Fig. 1). Grazie ad osservazioni pluriennali, è risaputo che in questa regione dell' Austria si producono ottime qualità di grano che, nel frattempo, sono diventate famose in tutta Europa. Qui però non è possibile raggiungere le alte rese tipiche delle regioni prealpine (Bassa Austria occidentale e Alta Austria), fenomeno che tuttavia favorisce notevolmente la presenza di ottime caratteristiche di panificabilità. Inoltre, anche i suoli profondi e ricchi di humus, caratteristici di questa regione, esercitano un influsso positivo sulle qualità dei grani. Nella regione di produzione del "grano panificabile superiore" (Bassa Austria occidentale e Alta Austria), dove è possibile produrre buoni grani panificabili (Fig. 1), si riscontrano valori qualitativamente inferiori. Parametri fondamentali riguardo le caratteristiche di panificazione del grano sono il tenore e la qualità delle proteine e le proprietà di gelatinizzazione dell'amido. Il tenore proteico è influenzato sia dalla varietà del grano che da fattori ambientali come il terreno, la concimazione ed il clima. La qualità delle proteine invece, è condizionata soprattutto dal patrimonio genetico ed è quindi una caratteristica della varietà. Le caratteristiche di gelatinizzazione dell'amido dipendono principalmente dalle condizioni climatiche precedenti la raccolta.

Varietà di grano

Le varietà di grano austriaco sono state raggruppate in 9 gruppi qualitativi. Il gruppo 1 rappresenta le caratteristiche di panificazione più basse ed il gruppo 9 le più alte. Nella zona climatica pannonica prevalgono le varietà di grano di qualità, valutate nei gruppi da 7 a 9. Le varietà di grano di qualità più diffuse sono „Capo“, „Bernstein“, „Midas“, „Lukullus“, „Energio“, Emilio“, ed „Element“. Le varietà di grano panificabile superiore, valutate fra I gruppi 3 e 6, sono „Sax“, „Spontan“, „Pedro“, „Mulan“, „Sailor“ und „Meister“.

Rese

Nella tabella 1 sono state elencate le superfici, le rese medie e la produzione totale oltre alla quantità di frumento disponibile sul mercato. I dati della raccolta 2016 riguardo la quantità futura disponibile sul mercato sono stimati.

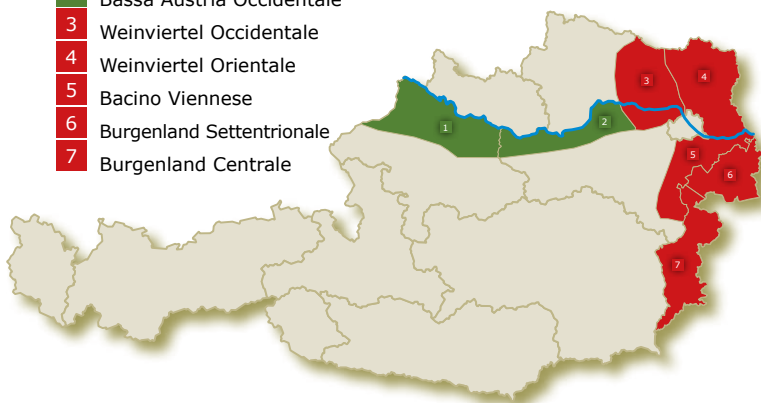
Produzione e quantità del grano di qualità e panificabile superiore suddiviso per annate.

In confronto all'anno precedente, la superficie coltivata a grano tenero (274.722 ha) in Austria è leggermente aumentata (+1,8 %). Le superfici rappresentate dal grafico Tab. 1 riguardo la parte orientale austriaca sono leggermente aumentate, consistendo in circa 166.000 ha, con un incremento di 2.000 ha rispetto all'anno precedente. La superficie coltivata in Bassa Austria occidentale ed in Alta Austria è ugualmente leggermente aumentata, e consiste in circa 76.000 ha. La resa media per il grano tenero in tutta la zona di rilevazione, è pari a 67 q.li /ha. Per queste Regioni si valuta quindi la produzione totale 2016 di grano di qualità e panificabile superiore pari a circa 1.600.000 to. I dati della quantità disponibile sul mercato possono essere solo stimati.

Fig. 1
Zona di produzione dei grani di qualità e panificabili superiori

■ Grano di qualità ■ Grano panificabile superiore

- 1 Alta Austria
- 2 Bassa Austria Occidentale
- 3 Weinviertel Occidentale
- 4 Weinviertel Orientale
- 5 Bacino Viennese
- 6 Burgenland Settentrionale
- 7 Burgenland Centrale



Per il raccolto 2016 si dispone quindi di ca. 1.500.000 t di grano, di cui circa il 67 % della produzione si trova nella zona Pannonica, di cui circa il 30 % del segmento qualitativo oltre 14 % di proteine. A causa delle rese molto buone, la percentuale di grano con oltre 14 % di proteine della zona Pannonica è significativamente inferiore rispetto allo scorso anno.

Criteri qualitativi

I valori riportati nelle seguenti tabelle si basano sulla rilevazione della Agrarmarkt Austria e dell'Istituto di Ricerca e Sperimentazione sulla trasformazione di cereali a Vienna, che allo scopo hanno raccolto ed analizzato campioni rappresentativi prelevati direttamente presso i singoli acquirenti. I valori qualitativi del 2016, così come quelli dell'anno di riferimento 2015, si riferiscono alla data precisa del 10.08.16 e sono quindi da considerare come valori provvisori.

Il peso ettolitrico medio nelle zone di produzione di grano di qualità è di 81,7 kg ed è un ottimo valore. Anche in Alta Austria e nella Bassa Austria occidentale il peso ettolitrico raggiunge valori elevati. Le caratteristiche di macinazione della nuova raccolta sono molto buone. Nelle tabelle 2a e 2b vengono riportati ulteriori particolari sui pesi ettolitrici delle singole regioni.

Caratteristiche del grano di qualità e panificabile superiore del raccolto 2016 in confronto all'anno precedente.

Nella Fig. 2 vengono riportati i valori medi del raccolto del grano di qualità e panificabile superiore del raccolto di quest'anno. Il tenore proteico nelle zone di produzione del grano di qualità è con 14,1 % leggermente inferiore rispetto allo scorso anno, in ogni caso ad un livello molto buono. Similmente si relaziona il contenuto di glutine, anche in un livello buono con 32,2%. Nella zona di produzione del grano panificabile superiore è stato rilevato un tenore proteico medio pari a 13,5 %, valore che indica un notevole miglioramento rispetto all'anno precedente. Il valore è confermato anche dal buon contenuto di glutine, pari a 29,4 %.

Rilevazioni delle qualità 2016 – Tenore proteico e valori Hagberg del grano di qualità.

Nelle Tabelle 3a e 3b sono indicati i contenuti proteici e gli indici di caduta delle regioni della zona pannonica e del grano panificabile superiore. Per il grano di qualità i tenori proteici e gli indici di caduta sono alti in tutte le regioni.

Rilevazione delle qualità 2016 – Farinogramma ed alveogramma del grano di qualità.

Nella tabella 4 sono riportate alcune caratteristiche reologiche. Il farinogramma fornisce indicazioni sulle caratteristiche d'impasto. Il valore medio dello sviluppo dell'impasto riscontrato è di 4,9 mm ed è molto buono. Il valore della stabilità, con 20 min, conferma una tolleranza d'impasto ottimale. Nell'alveogramma il valore W del grano di qualità è mediamente di 309 ed è molto buono, L'indice P/L di 0,70 è buono.

Impressum / Redaktion

AMA
AgrarMarkt Austria

Agrarmarkt Austria (AMA)
Dresdner Straße 70, A-1200 Wien
Tel. 0043 1/33 151/0
Fax: 0043 1/33 151/396
E-Mail: getreide@ama.gv.at
www.ama.at

lk
landwirtschaftskammer
österreich

Landwirtschaftskammer Österreich (lk)
Schauflegasse 6, A-1014 Wien
Tel. 0043 1/534 41-8520
Fax: 0043 1/53 441-8519
E-Mail: office@lk-oe.at
www.lk-oe.at

vg
versuchsanstalt für
getreideverarbeitung

vg Versuchsanstalt
für Getreideverarbeitung
Prinz-Eugen-Straße 14, A-1040 Wien
Tel. 0043 1/505 33 38
Fax: 0043 1/505 33 38-18
E-Mail: labor@vfg.or.at
www.vfg.or.at

WKO
Der Agrarhandel

Bundesgremium des Agrarhandels
Wiedner Hauptstraße 63, A-1045 Wien
Tel: 0043 (0)5 90 900 DW 3000
Fax: 0043 (0)5 90 900 DW 290
E-Mail: agrarhandel@wko.at
http://wko.at/agrarhandel

Farinogrammi ed alveogrammi del raccolto 2016 suddivisi per zona di rilevazione del grano di qualità e panificabile superiore

Le caratteristiche reologiche di ciascuna regione della zona panonica sono indicate nella tabella 5a, mentre le zone di produzione del grano panificabile superiore sono indicate nella tabella 5b.

I valori della stabilità in farinogramma e dei valori W degli alveogrammi per zone di produzione del grano di qualità sono molto buoni. Per il grano panificabile superiore i farinogrammi e gli alveogrammi sono da normali a buoni.

Contenuto di micotossine

In Austria le problematiche causate da funghi del ceppo „Fusarium“, con conseguente presenza di micotossine DON (deossinivalenolo), sono esaminate intensamente già da diversi anni (valutazione dei fattori d'influenza su test agricoli, valutazione della fusariosi della spiga nell'ambito dell'esame delle varietà, ecc...). In particolare, i monitoraggi a largo spettro di appezzamenti in coltura effettuati dalle Camere Agrarie unitamente ai risultati dei campioni analizzati offrono una panoramica eccellente della situazione dei contaminanti a livello regionale e permettono contemporaneamente l'attivazione di misure correttive per la riduzione del rischio di infezione. La produzione di grano austriaco è quindi ben predisposta al rispetto dei limiti massimi di micotossine consentiti (DON 1250 µg/kg).

Conclusioni

A causa delle rese molto buone, la percentuale di grano di qualità e premium è inferiore rispetto allo scorso anno. Le qualità specifiche del glutine sono però molto buone. I risultati delle analisi qualitative sono rappresentati in questo prospetto.

Dal totale della raccolta di grano austriaco ci si aspetta circa il 30 % di grano di qualità e premium. La raccolta di grano di qualità 2016 è, con riferimento alle caratteristiche di panificazione, da quantificare come molto buona per le origini dalla zona del grano di qualità della zona Pannonica.

I contenuti di proteine e glutine, così come gli indici da caduta si posizionano ad un buon livello.

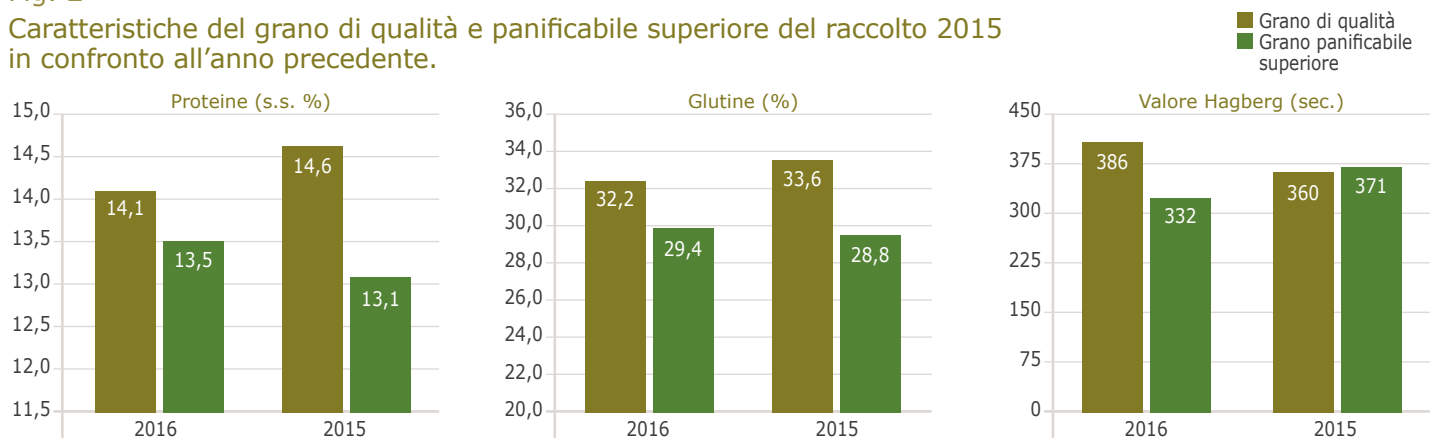
I farinogrammi e gli alveogrammi promettono caratteristiche di lavorazione molto buone.

I valori delle zone di produzione dei grani panificabili superiori sono, come atteso, inferiori ai valori delle zone dei grani di qualità.

Il carico da contaminanti (DON) è da quantificare come basso per tutto il territorio di produzione di grano.

Fig. 2

Caratteristiche del grano di qualità e panificabile superiore del raccolto 2015 in confronto all'anno precedente.



Tab. 1

Produzione e quantità dei grani di qualità e panificabili superiori suddiviso per annate

| Zona di rilevazione | 2016/17 (stima) | | | | 2015/16 (finale) | | | | 2014/15 (finale) | | | |
|---------------------------|--------------------|-----------|------------------|-------------------------|--------------------|-----------|------------------|------------------|--------------------|-------------|------------------|------------------|
| | Superficie ha Resa | Resa q.li | Produzione t | Disponibilità t (stima) | Superficie ha Resa | Resa q.li | Produzione t | Disponibilità t | Superficie ha Resa | Resa q.li | Produzione t | Disponibilità t |
| Burgenland Settentrionale | 17.078 | 55 | 94.000 | 89.000 | 16.607 | 43,5 | 73.000 | 69.000 | 20.117 | 45,6 | 92.000 | 87.000 |
| Burgenland Centrale | 11.601 | 60 | 70.000 | 66.000 | 11.155 | 43,5 | 49.000 | 46.600 | 11.581 | 44,5 | 51.000 | 48.000 |
| Bacino Viennese | 23.151 | 63 | 146.000 | 139.000 | 23.322 | 55,2 | 128.700 | 125.500 | 24.263 | 54,5 | 132.000 | 125.000 |
| Weinviertel Orientale | 53.965 | 63 | 340.000 | 323.000 | 54.095 | 53,5 | 289.400 | 282.200 | 59.813 | 52,1 | 311.000 | 295.000 |
| Weinviertel Occidentale | 60.228 | 70 | 422.000 | 401.000 | 58.910 | 58,6 | 345.200 | 336.600 | 60.640 | 52,5 | 319.000 | 303.000 |
| | 166.022 | 64,5 | 1.072.000 | 1.018.000 | 164.089 | 52,7 | 884.100 | 862.000 | 176.414 | 49,8 | 878.000 | 834.000 |
| Bassa Austria Occidentale | 25.563 | 70 | 179.000 | 170.000 | 24.813 | 69 | 171.200 | 166.900 | 24.531 | 79,4 | 195.000 | 185.000 |
| Alta Austria | 50.331 | 73 | 367.000 | 349.000 | 49.835 | 71 | 353.800 | 345.000 | 50.065 | 81,4 | 408.000 | 387.000 |
| | 75.894 | 69,3 | 546.000 | 519.000 | 74.648 | 70 | 525.000 | 511.900 | 74.596 | 80,4 | 600.000 | 569.000 |
| TOTALE | 241.916* | 67 | 1.618.000 | 1.537.000 | 238.737* | 59 | 1.409.100 | 1.373.900 | 251.010* | 59,9 | 1.503.000 | 1.428.000 |

* Nota integrativa delle superfici totali: Le stesse contengono le seguenti quote delle superfici biologiche: **2016/17:** 25.732 ha | **2015/16:** 25.657 ha | **2014/15:** 24.027 ha

Rilevazione delle qualità 2016

Tab. 2a:

peso ettolitrico per il grano di qualità nelle zone del grano di qualità

Peso ettolitrico medio

| Zona di rilevazione | 2016 | 2015 | 2014 |
|---------------------------|------|------|------|
| Burgenland Settentrionale | 82,7 | 83,3 | 82,1 |
| Burgenland Centrale | 80,8 | 83,7 | 83,8 |
| Bacino Viennese | 84,0 | 83,2 | 83,6 |
| Weinviertel Orientale | 79,8 | 83,6 | 81,8 |
| Weinviertel Occidentale | 81,3 | 84,2 | 83,2 |
| Valore medio | 81,7 | 83,6 | 82,9 |

Tab. 2b:

peso ettolitrico per il grano panificabile superiore nelle zone del grano panificabile

Peso ettolitrico medio

| Zona di rilevazione | 2016 | 2015 | 2014 |
|---------------------------|------|------|------|
| Bassa Austria Occidentale | 79,1 | 84,2 | 81,7 |
| Alta Austria | 79,1 | 82,8 | 81,7 |
| Valore medio | 79,1 | 83,5 | 81,7 |

Tab. 3a:

tenore proteico e valori Hagberg del grano di qualità nelle zone del grano di qualità

Valore proteico medio s.s. in %

| Zona di rilevazione | 2016 | 2015 | 2014 |
|---------------------------|------|------|------|
| Burgenland Settentrionale | 14,1 | 14,6 | 15,0 |
| Burgenland Centrale | 14,2 | 14,6 | 14,5 |
| Bacino Viennese | 14,1 | 14,8 | 14,3 |
| Weinviertel Orientale | 14,1 | 14,5 | 14,9 |
| Weinviertel Occidentale | 14,1 | 14,7 | 14,8 |
| Valore medio | 14,1 | 14,6 | 14,7 |

Indice di Hagberg medio in sec.

| Zona di rilevazione | 2016 | 2015 | 2014 |
|---------------------------|------|------|------|
| Burgenland Settentrionale | 383 | 355 | 369 |
| Burgenland Centrale | 407 | 347 | 360 |
| Bacino Viennese | 388 | 359 | 365 |
| Weinviertel Orientale | 387 | 380 | 370 |
| Weinviertel Occidentale | 366 | 360 | 353 |
| Valore medio | 386 | 360 | 364 |

Tab. 3b:

tenore proteico e valori Hagberg per il grano panificabile superiore nelle zone del grano panificabile

Valore proteico medio s.s. in %

| Zona di rilevazione | 2016 | 2015 | 2014 |
|---------------------------|------|------|------|
| Bassa Austria Occidentale | 14,3 | 14,2 | 13,5 |
| Alta Austria | 12,7 | 12,1 | 11,7 |
| Valore medio | 13,5 | 13,1 | 12,6 |

Indice di Hagberg medio in sec.

| Zona di rilevazione | 2016 | 2015 | 2014 |
|---------------------------|------|------|------|
| Bassa Austria Occidentale | 318 | 362 | 299 |
| Alta Austria | 346 | 379 | 318 |
| Valore medio | 332 | 371 | 309 |

Tab. 4:

Valori medi del farinogramma

zone del grano di qualità

| | 2016 | 2015 | 2014 |
|-----------|------|------|------|
| Stabilità | 20,0 | 22,5 | 22,6 |

Valori medi dell'alveogramma

zone del grano di qualità

| | 2016 | 2015 | 2014 |
|------------------------------|------|------|------|
| W (forza) | 309 | 322 | 314 |
| P/L = tenacità/estensibilità | 0,7 | 0,50 | 0,90 |

Tab. 5a:

Farinogrammi ed alveogrammi del raccolto 2016 suddivisi per zona di rilevazione per il grano di qualità

| Zona di rilevazione | Stabilità | W (forza) | P/L = tenacità/estensibilità |
|---------------------------|-----------|-----------|------------------------------|
| Burgenland Settentrionale | 22,3 | 293 | 0,6 |
| Burgenland Centrale | 17,7 | 310 | 0,5 |
| Bacino Viennese | 22,0 | 347 | 0,6 |
| Weinviertel Orientale | 20,0 | 300 | 0,7 |
| Weinviertel Occidentale | 19,0 | 309 | 0,7 |
| Valore medio | 20,0 | 309 | 0,7 |

Tab. 5a:

Farinogrammi ed alveogrammi del raccolto 2016 per zona di rilevazione

| Zona di rilevazione | Stabilità | W (forza) | P/L = tenacità/estensibilità |
|---------------------------|-----------|-----------|------------------------------|
| Bassa Austria Occidentale | 10,0 | 332 | 0,9 |
| Alta Austria | 7,0 | 248 | 1,2 |
| Valore medio | 9,0 | 290 | 1,0 |

Tab. 6:

Tenore di micotossine in µg/kg del raccolto 2016

| Zona di rilevazione | DON 2016 [µg/kg] |
|---------------------------|------------------|
| Burgenland Settentrionale | < 80 |
| Burgenland Centrale | 300 |
| Bacino Viennese | < 80 |
| Weinviertel Orientale | 270 |
| Weinviertel Occidentale | 480 |
| Bassa Austria Occidentale | 440 |
| Alta Austria | 240 |

Sia nella zona di produzione dei grani di qualità che in quella dei grani panificabili superiori, il carico da contaminanti della raccolta attuale è basso e significativamente inferiore rispetto ai limiti di legge.