

Grano tenero austriaco del raccolto 2017

Prefazione del

Dr. Peter Gartner

Capogruppo del Comitato Federale per il commercio di prodotti agricoli



Gentili Signore, egregi Signori, egregi Clienti ed amici del grano Austriaco,

mentre in ampie parti dell'Europa anche quest'anno è stato possibile immagazzinare una raccolta quantitativamente soddisfacente, la zona climatica Pannonica è stata colpita da una siccità estrema e persistente.

L'arrivo prematuro dell'inverno, il mese di marzo secco e mite insieme a una ondata di caldo nel mese di giugno, hanno avuto un'influenza decisamente negativa sullo sviluppo vegetativo delle colture vernine di grano e sulle relative rese.

La raccolta è iniziata, nelle zone precoci di produzione, già dai primi di luglio e si è conclusa entro la fine dello stesso mese, con condizioni quasi ottimali.

La raccolta di grano di quest'anno in Austria di ca. 1,4 Mio Ton è deludente ed è del ca. 25% inferiore alla raccolta dello scorso anno.

Dopo le rilevazioni dei dati sulla raccolta, si può considerare che la maggior parte delle quantità raccolte nella Zona climatica Pannonica raggiunge il tenore proteico di min. 15 % di proteine, necessario per la commercializzazione quale Grano Premium. Si aggiungono ridotte quantità di grano di Qualità con un tenore proteico di min 14 % per la vendita sul mercato interno o per l'export. Grano panificabile con valori proteici inferiori è quest'anno in Austria, con rammarico del settore molitorio nazionale, una merce rara è può essere offerto solo regionalmente dall' Alta Austria ed in quantitativi ridotti dalle zone Prealpine.

I valori proteici molto alti e le eccellenti caratteristiche del glutine fanno giustamente sperare che le rese basse potrebbero essere parzialmente compensate da ricavi maggiori dalle vendite.

Poiché quest'anno anche in numerosi altri Paesi vicini, a causa della siccità, è stato possibile immagazzinare buone qualità di grano con valori proteici alti, possiamo prevedere che nei prossimi mesi il grano di origine austriaca, sui classici mercati di commercializzazione, dovrà confrontarsi con una forte concorrenza.

Gli stock mondiali ancora a livelli alti, buone raccolte nelle zone di produzione più importanti, come le regioni del Mar Nero o la Francia, hanno messo nelle scorse settimane i Mercati a termine decisamente sotto pressione e non permettono di far sperare fluttuazioni di prezzo in rialzo, almeno nei prossimi mesi.

La siccità eccezionale delle zone di produzione nordamericane dei grani primaverili, così come in Australia, potrebbe però portare ad una carenza mondiale di grano molitorio, situazione che potrebbe migliorare le prospettive di commercializzazione nel 1° trimestre del prossimo anno.

Esistono quindi prospettive sicuramente positive per una commercializzazione di successo della raccolta di grano austriaco 2017, anche perché l'evoluzione dei prezzi nell'arco di tutta la campagna è, dal punto di vista odierno, difficilmente valutabile, per cui anche quest'anno dobbiamo nuovamente predisporci ad una stagione avvincente!

Introduzione

La raccolta di grano di quest'anno si è confermata quantitativamente inferiore rispetto allo scorso anno. Le condizioni vegetative sono state subottimali durante tutto il periodo vegetativo. L'arrivo prematuro del freddo ha costretto i cereali vernini ad anticipare la pausa di crescita. Le temperature molto basse di gennaio sono state superate dalle colture invernali senza danni degni di nota, ma le precipitazioni invernali basse e, a partire da marzo, una primavera particolarmente mite con basse precipitazioni hanno solo permesso un accostamento contenuto delle colture cerealicole. Le gelate tardive di fine aprile, come l'anno scorso, hanno causato solo lievi danni alle colture cerealicole e oleaginose. Nella fase successiva della levata, la carenza d'acqua ha causato lo sviluppo di poche cariossidi per spiga. Il deficit di precipitazioni è stato grave durante l'ultima fase del riempimento delle cariossidi, con conseguenze per la dimensione delle cariossidi stesse e del peso ettolitrico. Il buon materiale genetico delle varietà austriache ha permesso però di stabilizzare i pesi ettolitrici ad un livello soddisfacente. Le carenze di precipitazioni, comparate con le medie pluriennali su tutto il periodo vegetativo, sono variate in Bassa Austria e nelle diverse Province fra il 15 % ed il 46 %, in Burgenland fra il 37 % ed il 51 % ed in Alta Austria fra il 10 % ed il 38 %. Le piogge sono mancate soprattutto nella fase di riempimento delle cariossidi (maggio e giugno). I deficit sono stati in Bassa Austria fra il 13 % ed il 67 %, in Burgenland fra il 42 % e l'83 % ed in Alta Austria fra il 43 % ed il 64 %.

Le qualità dei grani teneri raccolti in Austria nel 2017 sono superiori alla media. I valori proteici molto alti (con alta percentuale di grani Premium e di Qualità) ed eccellenti indici di caduta grazie al periodo di raccolta secco e caldo, hanno sorpreso i partecipanti al mercato cerealicolo.

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 vengono prodotte 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 riflesso 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 viene 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 „Bernstein“, „Capo“, „Midas“, „Energio“, „Lukullus“ ed Emilio“. Le varietà di grano panificabile superiore, valutate fra i gruppi 3 e 6, sono „Spontan“, „RGT Reform“, „Pedro“, „Sailor“, „Chevalier“ e „Sax“.

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 2017 riguardo la quantità futura disponibile sul mercato sono stimati.

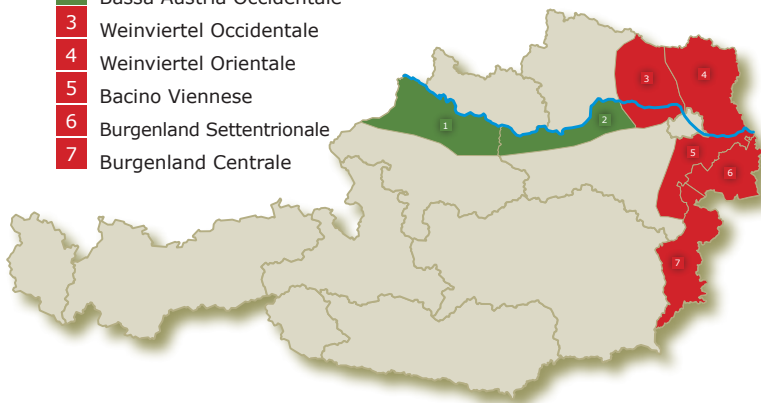
Produzione e quantità del grano di qualità e panificabile superiore suddiviso per annate.

In confronto con l'anno precedente, la superficie coltivata a grano tenero (259.891 ha) in Austria è diminuita (-16.000 ha) fino alla superficie più bassa dal 2003. Le superfici rappresentate dal grafico Tab. 1 riguardo la parte orientale austriaca sono ugualmente ridotte, consistendo in circa 161.000 ha, e sono più basse di 5.000 ha rispetto all'anno precedente. La superficie coltivata in Bassa Austria occidentale ed in Alta Austria si sono anche ridotte (-5.000 ha) e consiste in circa 71.000 ha. La resa media per il grano tenero in tutta la zona di rilevazione, è pari a 50 q.li /ha. Per queste Regioni si valuta quindi la produzione totale 2017 di grano di qualità e panificabile superiore pari a circa 1.100.000 to. I dati della quantità disponibile sul mercato possono essere solo stimati. Per il raccolto 2017 si dispone quindi di ca. 1.100.000 t di grano,

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



di cui circa il 58 % della produzione si trova nella zona Pannonica, di cui circa il 70 % del segmento qualitativo oltre 14 % di proteine. A causa delle rese basse, la percentuale di grano con oltre 14 % di proteine della zona Pannonica è significativamente più alta rispetto allo scorso anno. La quantità totale austriaca ammonta a 1.400.000 t.

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 2017, così come quelli dell'anno di riferimento 2016, si riferiscono alla data precisa del 10.08.17 e sono quindi da considerare come valori provvisori. Il peso ettolitrico medio nelle zone di produzione di grano di qualità è di 80,7 kg ed è un buon valore. Anche in Alta Austria e nella Bassa Austria occidentale il peso ettolitrico raggiunge valori buoni. Le caratteristiche di macinazione della nuova raccolta sono 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 2017 in confronto all'anno precedente.

Nella Fig. 3 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 15,9 % estremamente buono ed è decisamente superiore rispetto al livello dello scorso anno. Similmente si relaziona il contenuto di glutine, anche in un livello molto buono con 36,6%. Nella zona di produzione del grano panificabile superiore è stato rilevato un tenore proteico medio pari a 13,4 %, valore decisamente superiore rispetto al minimo previsto dalla Borsa Cerealicola di Vienna (grano molitorio: 12,5%). Il valore viene confermato anche dal buon contenuto di glutine, pari a 29,3 %.

Rilevazioni delle qualità 2017 – 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 eccellenti in tutte le regioni.

Rilevazione delle qualità 2017 – 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 6,5 mm ed è molto buono. Il valore della stabilità, con 26,8 min, conferma una tolleranza d'impasto eccellente. Nell'alveogramma il valore W del grano di qualità è mediamente di 385 ed è molto buono, L'indice P/L di 0,60 è ideale.

Impressum / Redazione



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



Landwirtschaftskammer Österreich (lk)
Schaufelgasse 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
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



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 2017 suddivisi per zona di rilevazione del grano di qualità e panificabile superiore

Le caratteristiche reologiche di ciascuna regione della zona pannonica 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 eccellenti. 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), vengono 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 inferiori alla media, la percentuale di grano di qualità e premium è superiore rispetto allo scorso anno. Le qualità specifiche del glutine sono molto buone. I risultati delle analisi qualitative sono rappresentati in questo prospetto. Dal totale della raccolta di grano austriaco ci si aspetta circa il 70 % di grano di qualità e premium.

La raccolta di grano di qualità 2017 è, con riferimento alle caratteristiche di panificazione, da quantificare come eccellente 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 altissimo livello.

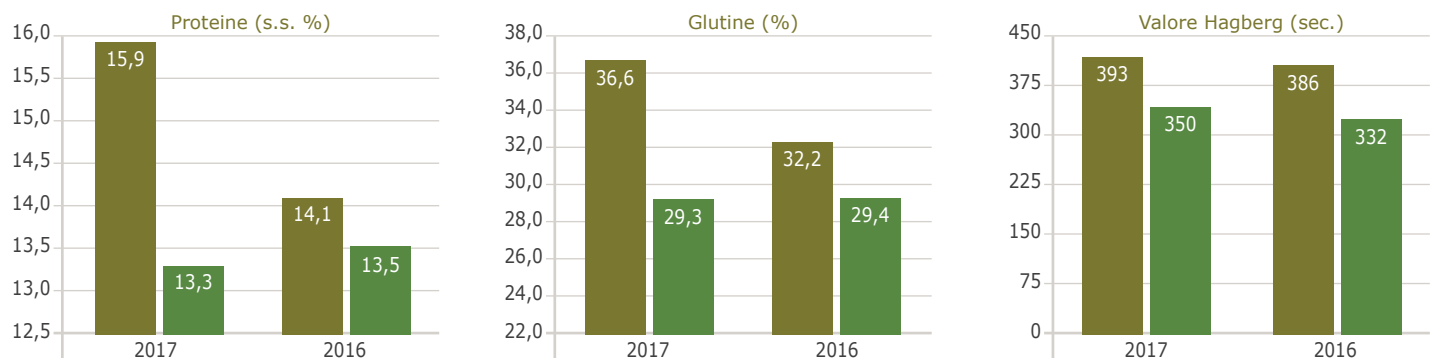
I farinogrammi e gli alveogrammi promettono caratteristiche di lavorazione molto buone.

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 estremamente basso per tutto il territorio di produzione di grano.

Fig. 2

Caratteristiche del grano di qualità e panificabile superiore del raccolto 2017 in confronto all'anno precedente.



Tab. 1

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

Zona di rilevazione	2017/18 stima				2016/17 finale				2015/16 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	15.355	38	58.000	55.000	17.078	57	97.000	92.000	16.607	43,5	73.000	69.000
Burgenland Centrale	11.399	39	45.000	42.000	11.601	60	70.000	66.000	11.155	43,5	49.000	46.600
Bacino Viennese	21.449	51	109.000	104.000	23.151	62	144.000	137.000	23.322	55,2	128.700	125.500
Weinviertel Orientale	50.582	39	197.000	187.000	53.965	64	347.000	338.000	54.095	53,5	289.400	282.200
Weinviertel Occidentale	58.909	41	242.000	229.000	60.228	64	385.500	366.000	58.910	58,6	345.200	336.600
	157.694	41	651.000	618.000	166.022	63	1.043.000	991.000	164.089	52,7	884.100	862.000
Bassa Austria Occidentale	23.184	65	151.000	143.000	25.563	74	188.000	179.000	24.813	69,0	171.200	166.900
Alta Austria	48.093	75	361.000	343.000	50.331	70	352.000	335.000	49.835	71,0	353.800	345.000
	71.277	67	483.000	458.000	75.894	71	541.000	514.000	74.648	70,0	525.000	511.900
TOTALE	228.971*	50	1.134.000	1.077.000	241.916*	66	1.584.000	1.505.000	238.737*	59,0	1.409.100	1.373.900

* Nota integrativa delle superfici totali: Le stesse contengono le seguenti quote delle superfici biologiche: **2017/18:** 31.127 ha • **2016/17:** 26.820 ha

Rilevazione delle qualità 2017

Tab. 2a:

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

Peso ettolitrico medio

Zona di rilevazione	2017	2016	2015
Burgenland Settentrionale	80,7	82,7	83,3
Burgenland Centrale	79,2	80,8	83,7
Bacino Viennese	80,9	84,0	83,2
Weinviertel Orientale	81,4	79,8	83,6
Weinviertel Occidentale	81,5	81,3	84,2
Valore medio	80,7	81,7	83,6

Tab. 2b:

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

Peso ettolitrico medio

Zona di rilevazione	2017	2016	2015
Bassa Austria Occidentale	81,7	79,1	84,2
Alta Austria	80,7	79,1	82,8
Valore medio	81,2	79,1	83,5

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	2017	2016	2015
Burgenland Settentrionale	16,3	14,1	14,6
Burgenland Centrale	15,9	14,2	14,6
Bacino Viennese	15,8	14,1	14,8
Weinviertel Orientale	16,3	14,1	14,5
Weinviertel Occidentale	15,4	14,1	14,7
Valore medio	15,9	14,1	14,6

Indice di Hagberg medio in sec.

Zona di rilevazione	2017	2016	2015
Burgenland Settentrionale	410	383	355
Burgenland Centrale	384	407	347
Bacino Viennese	404	388	359
Weinviertel Orientale	401	387	380
Weinviertel Occidentale	367	366	360
Valore medio	393	386	360

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	2017	2016	2015
Bassa Austria Occidentale	14,5	14,3	14,2
Alta Austria	12,1	12,7	12,1
Valore medio	13,3	13,5	13,1

Indice di Hagberg medio in sec.

Zona di rilevazione	2017	2016	2015
Bassa Austria Occidentale	366	318	362
Alta Austria	334	346	379
Valore medio	350	332	371

Tab. 4:

Valori medi del farinogramma

zone del grano di qualità

	2017	2016	2015
Stabilità	26,8	20,0	22,5

Valori medi dell'alveogramma

zone del grano di qualità

	2017	2016	2015
W (forza)	385	309	322
P/L = tenacità/estensibilità	0,6	0,7	0,50

Tab. 5a:

Farinogrammi ed alveogrammi del raccolto 2017 suddivisi per zona di rilevazione per il grano di qualità

Zona di rilevazione	Stabilità	W (forza)	P/L = tenacità/estensibilità
Burgenland Settentrionale	26,0	395	0,6
Burgenland Centrale	25,7	370	0,6
Bacino Viennese	27,5	385	0,6
Weinviertel Orientale	27,3	401	0,6
Weinviertel Occidentale	27,4	374	0,6
Valore medio	26,8	385	0,6

Tab. 5b:

Farinogrammi ed alveogrammi del raccolto 2017 per zona di rilevazione

Zona di rilevazione	Stabilità	W (forza)	P/L = tenacità/estensibilità
Bassa Austria Occidentale	28,2	311	0,6
Alta Austria	5,5	235	0,9
Valore medio	16,8	273	0,7

Tab. 6:

Tenore di micotossine in µg/kg del raccolto 2017

Zona di rilevazione	DON 2017 [µg/kg]
Burgenland Settentrionale	< 40
Burgenland Centrale	< 40
Bacino Viennese	< 40
Weinviertel Orientale	< 40
Weinviertel Occidentale	< 40
Bassa Austria Occidentale	< 40
Alta Austria	< 40

Il carico da contaminanti della raccolta attuale è, sia nella zona di produzione dei grani di qualità che in quella dei grani panificabili superiori, inferiore ai limiti rilevabili.