



Analisi Combinata del Raccolto Arizona/California

Desert Durum[®]

Qualit  del Raccolto 2013



Desert Durum®

La denominazione di "Desert Durum" è stato brevettato negli USA a proprietà dell'Arizona Grain Research and Promotion Council e del California Wheat Commission. Solo il grano duro prodotto negli Stati dell'Arizona e della California può denominarsi DESERT DURUM®.

Il DESERT DURUM® è prodotto in zone irrigue nelle valli desertiche e nelle pianure dell'Arizona e della California. Queste regioni sono caratterizzate da elevate temperature (nei mesi Maggio-Giugno la temperatura media è di oltre 32°C) e bassa piovosità (la precipitazione annuale media è meno di 200 mm). Il Desert Durum® è seminato da Novembre a Febbraio e raccolto in Maggio e Giugno. DESERT DURUM® è offerto sul mercato circa tre mesi prima dei grani duri primaverili prodotti nelle altre aree produttive del Nord America.

Il DESERT DURUM® è spesso commercializzato "Identity Preserved" sia in nei mercati U.S.A. che all'estero. Il sistema della "Identity Preserved" permette al compratore di acquistare varietà di grano con specifici parametri qualitativi confacenti ai loro bisogni. I volumi di grano annualmente richiesti possono essere contrattati in prima della semina, con agricoltori esperti che utilizzano sementi certificate. Dopo la raccolta, il grano può essere conservato in identità varietale fino alla data di consegna richiesta dal compratore.

La superficie totale di DESERT DURUM® raccolta in Arizona e California del Sud nella campagna 2013 è stata sensibilmente inferiore rispetto al 2012. Le rese/ettaro dei grani sono state generalmente normali. I grani del nuovo raccolto ancora una volta hanno mostrato cariossidi di grandi dimensioni ed una bassa umidità, attributi che contribuiscono al raggiungimento di elevate rese in estrazione. In generale le caratteristiche qualitative dei grani rispecchiano le attese. In sintesi, la produzione 2013 di DESERT DURUM® fornirà quelle caratteristiche molitorie, qualitative e d'eccellenza nelle semole e nella pasta che i clienti hanno imparato a richiedere ed apprezzare.

Le analisi di macinazione, semolina e pasta usate per produrre questo rapporto sono state effettuate presso il laboratorio di qualità del C.W.C.

PRODUZIONE: DESERT DURUM®

Anno	TONELLATE METRICHE		
	Arizona	California	Totale
2013	183,000	132,000*	315,000
2012	268,900	280,000	548,900
2011	217,155	263,500	480,655
2010	247,256	197,860	445,116
2009	337,476	299,374	636,850
2008	397,405	270,389	667,794
2007	227,633	127,588	355,221

*I dati finali saranno disponibili a Febbraio 2014 dalla USDA

CARATTERISTICHE MOLITORIE, SEMOLINA E PASTA DELLE VARIETA' DEL DESERT DURUM®

CHICCHI	Desert King		Duraking		Havasu		Kronos		Ocotillo		Orita		Platinum		Saragolla		Sky		WB-Mead		WB-Mohave		Westmore		
	2013	2012	2013	2012	2013	2012	2013	2012	2013	2012	2013	2012	2013	2012	2013	2012	2013	2012	2013	2012	2013	2012	2013	2012	
Proteine																									
Secco (%)	14.2	14.7	14.6	15.1	15.1	15.4	15.3	15.4	16.1	16.2	15.1	15.7	13.8	13.6	13.8	14.5	15.4	12.4	16.3	15.4	15.6	16.2			
All' origine (%)	13.3	13.8	13.6	14.1	14.2	14.4	14.5	14.5	14.4	15.2	14.2	14.8	12.9	12.7	12.8	13.5	14.4	11.8	15.3	14.5	14.7	15.2			
12% Umidità	12.5	13.0	12.8	13.3	13.3	13.5	13.5	13.6	14.1	14.3	13.3	13.8	12.1	12.0	12.1	12.8	13.5	10.9	14.4	13.6	13.7	14.2			
Umidità (%)	6.6	6.5	6.7	6.6	6.3	6.4	5.8	6.4	10.3	6.4	5.9	6.1	6.3	7.0	6.8	7.2	6.0	4.8	6.0	6.4	5.6	6.2			
Peso per 1000 (g)	43.1	44.2	43.3	45.9	47.7	44.1	51.3	49.3	45.3	41.7	49.2	48.8	41.2	45.5	44.5	45.1	40.5	50.5	44.8	48.8	37.2	36.1			
Dimensione dei chicchi																									
Grande (%)	87	88	83	90	90	87	94	92	87	81	91	91	84	87	87	91	82	94	87	91	74	68			
Media (%)	13	12	17	10	10	13	6	8	13	19	9	9	16	13	12	9	18	6	13	9	25	31			
Piccola (%)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1			
SEMOLINA																									
Estrazione Totale (%)	77.1	74.6	78.2	76.4	77.6	75.9	78.3	75.3	80.9	75.3	77.4	75.8	77.5	78.8	74.5	78.8	76.9	78.3	76.1	79.3	77.1	73.9			
Semolina Extraction (%)	62.2	62.8	63.6	63.4	61.6	61.9	62.2	61.5	63.1	60.8	62.3	62.5	63.0	64.3	62.5	62.3	61.4	64.5	63.5	62.6	60.9	60.0			
Ceneri/Frumento {All' origine (%)}	1.92	2.18	1.99	1.97	1.91	1.94	2.00	1.84	2.01	1.89	1.92	1.93	2.03	1.89	1.99	1.95	1.71	2.29	1.89	1.88	1.98	1.80			
Ceneri/Semola {All' origine (%)}	0.94	0.75	0.99	0.86	1.17	0.97	0.93	0.91	1.14	0.95	0.89	0.91	0.95	1.13	0.96	0.98	1.00	0.89	0.89	0.94	0.89	0.90			
Proteine {All' origine (%)}	11.5	11.7	11.5	12.1	9.5	12.4	12.5	12.4	13.2	13.3	12.4	12.7	11.3	11.0	11.1	11.8	12.5	10.2	13.1	12.7	12.8	13.2			
Falling Number (sec)	553	581	597	590	742	781	883	650	617	648	702	710	706	543	566	763	643	758	656	899	799	628			
Puntatura (n/10 in.)	25	8	23	9	16	4	31	3	23	2	13	3	22	32	5	14	1	24	4	18	25	1			
Glutine Umido (%)	32.3	29.6	33.4	31.9	34.3	31.4	35.3	32.0	36.8	34.1	36.5	33.6	32.8	28.9	28.1	35.1	31.7	30.1	34.5	36.8	37.7	34.5			
Glutine Secco (%)	12.5	10.3	12.8	11.0	13.0	11.1	12.6	11.5	12.6	11.7	13.8	11.8	13.9	10.7	9.6	13.9	11.1	10.9	12.1	14.4	14.4	12.2			
Alveografo																									
W	181.5	146.4	174.6	113.8	291.5	249.9	199.9	205.3	107.3	124.3	172.8	188.8	260.9	166.1	199.2	256.4	246.7	164.2	185.1	266.2	252.3	225.0			
P/L	1.19	1.02	1.97	1.40	2.03	1.95	2.15	1.93	0.70	0.64	1.33	1.55	1.89	2.42	2.24	1.89	1.78	1.70	1.53	2.30	2.46	2.30			
Color del valore 'b'	25.1	24.4	22.9	22.3	26.0	25.9	24.9	25.1	23.3	24.8	25.2	25.6	26.1	24.0	23.7	25.4	25.2	25.8	26.6	26.1	26.9	27.3			
PASTA																									
Colore																									
Punteggio	8.1	7.6	5.5	5.5	8.6	8.6	8.2	8.3	6.0	8.0	8.6	8.2	8.5	7.5	7.6	7.5	7.9	8.0	8.2	8.5	8.8	8.4			
Valore 'b'	37.9	38.4	33.0	34.0	40.4	40.2	39.0	39.5	35.9	38.4	39.3	39.0	39.5	36.3	37.4	36.6	38.4	39.2	40.1	40.1	41.1	40.0			
Peso dopo la Cottura (g)	31.1	30.0	31.4	29.1	29.4	29.9	29.5	30.1	29.2	29.5	31.0	29.9	29.6	30.3	29.1	29.7	29.9	29.4	29.5	28.8	29.4	30.0			
Perdita alla Cottura (%)	8.3	7.7	7.3	7.7	6.4	7.5	7.0	7.4	7.2	7.1	6.6	7.0	7.3	8.8	7.6	6.7	7.4	7.6	7.6	6.6	7.0	7.5			
Durezza (g/cm)	7.2	7.7	7.0	6.8	7.7	7.6	7.5	7.5	8.4	8.2	8.2	7.7	7.0	7.3	7.8	7.6	7.8	6.9	7.4	7.7	7.7	7.4			

I valori rappresentano medie ponderate per caratterizzare il raccolto di Desert del Sudovest in Arizona e California. Dati meteorologici, terreni, e pratiche di coltivazione possono influire sia sulla qualità di tutte le varietà tra gli anni che sui lotti particolari di qualsiasi varietà. Proteine/frumento e semola -- Leco Combustion Nitrogen Analyzer Model TruSpec. Colore della pasta e semola -- Minolta Chromameter Model CR-200. La regolazione manual dei molini pilota può rendere incomparabili tra annate I valori dell'estrazione.

CARATTERISTICHE MEDIE DEL RACCOLTO

	Dati del Raccolto			Dati Relativi a Carichi di Duro		
	2013	2012	2011	12/13	11/12	10/11
Proteine (%) (12% umid)	13.4	13.4	13.3	13.2	13.0	12.7
Classificato Grade n. 1 (%)	Oltre il 90% è classificato n°1			100	100	96
HVAC (%)	97.1	97.1	97.2	95.9	95.1	95.1
Umidità (%)	6.8	6.1	6.6	6.5	7.1	7.2
Peso Specifico: lb/bu	62.5	62.1	62.5	62	62.5	62.6
kg/hl	81.3	80.9	81.4	80.7	81.3	81.5
Danni (%)	0.2	0.2	0.3	0.4	0.4	0.4
Corpi estranei* (%)	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1
Rotti/Striminziti* (%)	0.6	0.6	0.5	1.0	0.9	0.7
Difetti totali (%)	0.8	0.9	0.8	1.5	1.4	1.2
Dockage* (%)	0.5	0.4	0.4	0.5	0.5	0.5
Total residui* (%)	1.2	1.1	0.9	1.6	1.5	1.3
Umidità (%)	6.8	6.1	6.6	6.5	7.1	7.2
Grano Netto (%)	92.1	92.9	92.6	91.9	91.5	91.5
GPB (%)	109.7	110.6	110.2	109.4	108.9	108.9
IVMG	91.2	90.4	90.8	91.4	91.8	91.8

*I residui totali sono quei fattori rappresentati sul certificate di classificazione che vengono puliti nel mulino. Nota: I campioni erano sia campioni ufficiali raccolti da un'affiliata della FGIS sia campioni presentati da stocicatori a un'affiliata (FGIS) per il "grading". I dati sul carico di Desert Durum® rispecchiano le informazioni ottenute dai certificate ufficiali di esportazione. La conversion del peso da lb/bu a kg/hl second le norme FGIS-PN-97-5, $\{(1.292 \times \text{lb/bu}) + 0.630\}$. Grano Netto = $(100\% - (\text{Corpi estranei} + \text{Rotti e Striminziti} + \text{Dockage})) \times (100\% - \text{Umidità}) / 100\%$. Grano Pulito e Bagnato (GPB%) = $(100\% - (\text{Corpi estranei} + \text{Rotti e Striminziti} + \text{Dockage})) \times (100\% - \text{Umidità}) / (100\% - 16\% (\text{bagnamento}))$. Indice del Valore Molitorio del Grano (IVMG) = $100\% / \text{GPB}$.

2013 DESERT DURUM® : CARATTERISTICHE MEDIE DEL GRANO PER DIFFERENTI VARIETÀ

	Desert King	Duraking	Havasu	Kronos	Ocotillo	Orita	Platinum	Saragolla	Sky	WB-Mead	WB-Mohave	Westmore
Proteine (%) (12% umid)	12.6	12.9	13.6	13.7	13.4	13.4	12.7	12.2	12.8	11.3	14.1	14.0
Classificato Grade n. 1 (%)	Oltre il 90% è classificato n°1											
HVAC (%)	97.8	96.0	97.4	96.0	97.0	97.8	95.0	92.0	96.0	95.0	98.0	97.2
Umidità (%)	6.7	7.8	7.0	6.8	6.5	6.2	7.4	7.5	6.8	6.2	7.2	6.8
Peso Specifico: lb/bu	62.0	62.3	63.2	62.2	63.6	62.6	63.4	63.6	63.4	63.6	62.6	61.6
kg/hl	80.8	81.1	82.3	81.0	82.8	81.5	82.5	82.8	82.5	82.8	81.5	80.2
Danni (%)	0.0	0.0	0.2	0.4	0.0	0.0	0.8	0.0	0.0	0.0	0.7	0.0
Corpi estranei (%)	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.1	0.0
Rotti/Striminziti (%)	0.7	0.3	0.6	0.2	0.4	0.7	0.4	0.7	0.1	0.5	0.6	0.9
Difetti totali (%)	0.8	0.3	0.9	0.6	0.4	0.8	1.2	0.8	0.1	0.5	1.4	0.9
Dockage (%)	0.7	0.9	0.4	0.3	0.0	0.4	0.3	1.1	0.1	0.4	0.5	0.3

I campioni erano sia campioni ufficiali raccolti da un'affiliata della FGIS sia campioni presentati da stocicatori a un'affiliata (FGIS) per il "grading". La conversion del peso da lb/bu a kg/hl second le norme FGIS-PN97-5, $\{(1.292 \times \text{lb/bu}) + 0.630\}$.



California Wheat Commission
1240 Commerce Avenue, Suite A
Woodland, CA 95776-5923

Telefono: 530.661.1292
Fax: 530.661.1332
Web: californiawheat.org

Arizona Grain Research and Promotion Council
Arizona Department of Agriculture
1688 West Adams Street
Phoenix, AZ 85007

Telefono: 602.542.3262
Fax: 602.364.0830