



Analisi Combinata del Raccolto Arizona/California

Desert Durum[®] Qualit  del Raccolto 2012



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 facenti 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.

I dati presentati in questo "crop quality report" sono stati ottenuti da campioni riconducibili a ben identificati volumi di grano per singola varietà. È stato campionato almeno 80% del raccolto utilizzando tecniche di campionamento approvate a livello di statistica agraria. Pertanto queste informazioni hanno la finalità di ben identificare il raccolto 2012 di Desert Durum® sia per singola varietà che come intero raccolto.

Le analisi di macinazione, semolina e pasta usate per produrre questo rapporto sono state effettuate presso il laboratorio di qualità del C.W.C. Lo staff del laboratorio lavora a stretto contatto con le aziende sementiere e con i compratori al fine di garantire un'accurata valutazione della qualità del raccolto per singola varietà.

PRODUZIONE: DESERT DURUM®

Anno	TONELLATE METRICHE		
	Arizona	California	Totale
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
2006	201,397	67,931	269,328

*I dati finali saranno disponibili a Febbraio 2013 dalla USDA

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

CHICCHI	Desert King		Duraking		Havasu		Kronos		Maestrale	Ocotillo		Orita		RSI 59		Saragolla		Sky		WB-Mead		Westmore	
	2012	2011 ¹	2012 ¹	2011 ¹	2012	2011	2012	2011	2012	2012 ¹	2011 ¹	2012	2011	2012 ¹	2011 ¹	2012	2011 ¹	2012 ¹	2011 ¹	2012	2011 ¹	2012	2011
Proteine																							
Secco (%)	14.7	15.6	15.1	14.8	15.4	15.3	15.4	15.5	14.7	16.2	16.6	15.7	15.7	15.1	13.1	13.8	14.8	15.4	14.4	16.3	15.3	16.2	16.1
All' origine (%)	13.8	14.4	14.1	13.8	14.4	14.3	14.5	14.6	13.7	15.2	15.5	14.8	14.7	14.0	12.1	12.8	13.7	14.4	13.6	15.3	14.4	15.2	15.1
12% Umidità	13.0	13.7	13.3	13.0	13.5	13.4	13.6	13.7	12.9	14.3	14.7	13.8	13.8	13.3	11.5	12.1	13.1	13.5	12.7	14.4	13.5	14.2	14.1
Umidità (%)	6.5	7.7	6.6	6.8	6.4	6.2	6.4	6.3	6.6	6.4	7.1	6.1	6.5	6.7	7.9	6.8	7.4	6.0	6.0	6.0	5.9	6.2	5.9
Peso per 1000 (g)	44.2	47.0	45.9	47.0	44.1	49.7	49.3	52.5	45.8	41.7	50.0	48.8	53.7	43.0	48.0	44.5	49.0	40.5	50.0	44.8	51.1	36.1	43.1
Dimensione dei chicchi																							
Grande (%)	88	88	90	84	87	91	92	94	85	81	92	91	93	91	94	87	86	82	87	87	87	68	71
Media (%)	12	12	10	16	13	9	8	6	15	19	8	9	7	9	6	12	13	18	13	13	13	31	29
Piccola (%)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0
SEMOLINA																							
Estrazione Totale (%)	74.6	76.8	76.4	76.6	75.9	74.2	75.3	71.4	74.6	75.3	74.3	75.8	74.2	77.1	77.4	74.5	74.2	76.9	73.8	76.1	72.6	73.9	74.0
Semolina Extraction (%)	62.8	63.5	63.4	67.9	61.9	62.5	61.5	60.3	62.9	60.8	63.1	62.5	64.4	63.4	66.7	62.5	64.5	61.4	63.6	63.5	64.4	60.0	61.0
Ceneri/Frumento {All' origine (%)}	2.18	1.94	1.97	1.80	1.94	2.01	1.84	1.86	1.80	1.89	1.77	1.93	1.90	1.94	2.04	1.99	1.90	1.71	1.89	1.89	2.14	1.80	1.94
Ceneri/Semola {All' origine (%)}	0.75	0.84	0.86	0.88	0.97	0.91	0.91	0.87	0.90	0.95	0.77	0.91	0.82	1.01	0.65	0.96	0.88	1.00	0.75	0.89	0.85	0.9	0.87
Proteine {All' origine (%)}	11.7	12.6	12.1	11.7	12.4	12.4	12.4	12.5	11.4	13.3	13.3	12.7	12.7	12.1	10.7	11.1	11.5	12.5	11.6	13.1	12.4	13.2	13.1
Falling Number (sec)	581	628	590	528	781	660	650	667	575	648	551	710	646	596	621	566	536	643	550	656	561	628	622
Puntatura (n/10 in.)	8	7	9	5	4	5	3	5	16	2	5	3	6	6	4	5	5	1	7	4	5	1	3
Glutine Umido (%)	29.6	29.5	31.9	27.7	31.4	30.0	32.0	32.2	30.3	34.1	35.8	33.6	33.2	32.8	26.1	28.1	28.2	31.7	28.1	34.5	29.4	34.5	32.0
Glutine Secco (%)	10.3	10.7	11.0	9.8	11.1	15.9	11.5	12.0	10.6	11.7	12.7	11.8	11.9	11.2	9.6	9.6	9.8	11.1	10.4	12.1	10.6	12.2	11.9
Alveografo																							
W	146.4	129.2	113.8	111.8	249.9	230.8	205.3	181.5	148.1	124.3	77.9	188.8	142.3	148.5	96.8	199.2	159.5	246.7	168.1	185.1	163.6	225.0	181.3
P/L	1.02	1.03	1.40	1.57	1.95	1.49	1.93	1.38	1.11	0.64	0.45	1.55	0.93	1.09	1.20	2.24	0.91	1.78	1.74	1.53	1.46	2.30	1.73
Color del valore 'b'	24.4	22.9	22.3	22.4	25.9	26.5	25.1	25.8	24.4	24.8	24.3	25.6	25.1	24.7	24.6	23.7	23.7	25.2	26.2	26.6	28.0	27.3	27.5
PASTA																							
Colore²																							
Punteggio	7.6	6.5	5.5	6.0	8.6	9.3	8.3	8.9	6.8	8.0	8.5	8.2	8.3	7.2	7.5	7.6	8.0	7.9	9.5	8.2	8.7	8.4	8.7
Valore 'b'	38.4	35.8	34.0	34.4	40.2	42.0	39.5	41.5	35.5	38.4	40.6	39.0	38.9	37.8	37.3	37.4	38.5	38.4	42.3	40.1	40.4	40.0	41.0
Peso dopo la Cottura (g)	30.0	29.4	29.1	30.3	29.9	30.1	30.1	30.7	26.7	29.5	29.7	29.9	28.5	31.4	30.3	29.1	30.4	29.9	30.8	29.5	30.9	30.0	29.7
Perdita alla Cottura (%)	7.7	6.7	7.7	8.1	7.5	7.5	7.4	7.3	6.8	7.1	7.5	7.0	6.6	7.8	7.8	7.6	8.8	7.4	7.2	7.6	8.1	7.5	7.3
Durezza (g/cm)	7.7	7.7	6.8	7.2	7.6	7.9	7.5	7.5	7.9	8.2	7.8	7.7	7.5	7.3	7.5	7.8	7.0	7.8	7.8	7.4	7.1	7.4	8.0

¹ Campioni limitati disponibili per analisi, contattate il California Wheat Commission per ulteriori informazioni. ² Colore della pasta e semola -- Minolta Chromameter Model CR-200. Nota: 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. 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		
	2012	2011	2010	11/12	10/11	09/10
Proteine (%) (12% umid)	13.4	13.3	13.0	13.0	12.7	13.0
Classificato Grade n. 1 (%)	Oltre il 90% è classificato n°1			100	96	92
HVAC (%)	97.1	97.2	96.1	95.1	95.1	91.9
Umidità (%)	6.1	6.6	7.0	7.1	7.2	7.5
Peso Specifico: lb/bu	62.1	62.5	63.2	62.5	62.6	62.2
kg/hl	80.9	81.4	82.3	81.3	81.5	81.0
Danni (%)	0.2	0.3	0.4	0.4	0.4	0.5
Corpi estranei* (%)	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.2
Rotti/Striminziti* (%)	0.6	0.5	0.4	0.9	0.7	0.7
Difetti totali (%)	0.9	0.8	0.9	1.4	1.2	1.4
Dockage* (%)	0.4	0.4	0.3	0.5	0.5	0.7
Total residui* (%)	1.1	0.9	0.8	1.5	1.3	1.6
Umidità (%)	6.1	6.6	7.0	7.1	7.2	7.5
Grano Netto ¹ (%)	92.9	92.6	92.3	91.5	91.5	91.0
GPB ² (%)	110.6	110.2	109.9	108.9	108.9	108.4
IVMG ³	90.4	90.8	91.0	91.8	91.8	92.2

*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 stoccatore 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, $\{(1.292 \times \text{lb/bu}) + 0.630\}$.

¹Grano Netto = $(100\% - (\text{Corpi estranei} + \text{Rotti e Striminziti} + \text{Dockage})) \times (100\% - \text{Umidità}) / 100\%$. ²Grano Pulito e Bagnato (GPB%) = $(100\% - (\text{Corpi estranei} + \text{Rotti e Striminziti} + \text{Dockage})) \times (100\% - \text{Umidità}) / (100\% - 16\% (\text{bagnamento}))$. ³Indice del Valore Molitorio del Grano (IVMG) = $100\% / \text{GPB}$.

2012 DESERT DURUM® : CARATTERISTICHE MEDIE DEL GRANO PER DIFFERENTI VARIETÁ

	Desert King	Duraking*	Havasu	Kronos	Maestrale	Ocotillo*	Orita	RSI-59*	Saragolla	Sky*	WB-Mead	Westmore
Proteine (%) (12% umid)	12.7	12.4	13.4	13.3	12.5	14.1	13.6	12.8	12.0	13.3	13.7	13.8
Classificato Grade n. 1 (%)	Oltre il 90% è classificato n°1											
HVAC (%)	97.6	97.0	98.6	96.0	98.0	96.0	97.2	97.4	91.3	97.4	96.3	98.0
Umidità (%)	6.4	7.0	6.5	6.2	6.7	6.1	5.6	6.8	7.1	6.1	5.7	6.2
Peso Specifico: lb/bu	62.4	63.4	62.5	61.8	62.9	61.0	61.9	62.5	63.8	61.4	62.4	61.5
kg/hl	81.3	82.5	81.4	80.5	81.9	79.4	80.6	81.3	83.0	80.0	81.2	80.1
Danni (%)	0.1	0.0	0.2	0.2	0.0	0.4	0.3	0.0	0.0	0.1	0.2	0.4
Corpi estranei (%)*	0.1	0.0	0.2	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.0	0.1	0.0
Rotti/Striminziti (%)*	0.9	0.3	0.6	0.4	1.1	0.3	0.5	1.0	1.1	0.3	0.5	1.0
Difetti totali (%)	1.0	0.3	0.9	0.7	1.2	0.7	0.9	1.1	1.2	0.5	0.8	1.4
Dockage (%)*	0.8	0.4	0.4	0.2	0.5	0.3	0.4	0.6	0.8	0.3	0.2	0.2

*Campioni limitati disponibili per analisi, contattate il California Wheat Commission per ulterior informazioni. Nota: I campioni erano sia campioni ufficiali raccolti da un'affiliata della FGIS sia campioni presentati da stoccatore 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