



FranceAgriMer

>EDIZIONE settembre 2010

Qualità dei grani duri francesi

Raccolto 2010



GLI STUDI DI FranceAgriMer

ARVALIS
Institut du végétal

Grano duro 2010: grossi volumi e qualità soddisfacente

Con un raccolto di grano duro di circa 2,5 Mt, nel 2010 la Francia registra una produzione in forte aumento rispetto al 2009. La qualità dei grani duri è soddisfacente nei vari bacini di produzione.

La Francia conferma la sua posizione di importante produttore di grano duro nell'Unione europea, seconda dopo l'Italia (3,7 Mt).

I pesi specifici sono di ottimo livello e omogenei in tutti i bacini di produzione. La media nazionale, in aumento rispetto al 2009, si conferma a 81,5 kg/hl. Il tenore d'acqua dei chicchi, del 12,4% in media,

garantisce ottime condizioni di conservazione. Quanto agli indici di caduta di Hagberg, sono complessivamente superiori ai 220 secondi. Con una media del 13,9%, i tenori proteici sono in lieve calo rispetto all'anno scorso, ma restano favorevoli alla tenacità degli impasti e a una buona qualità culinaria.

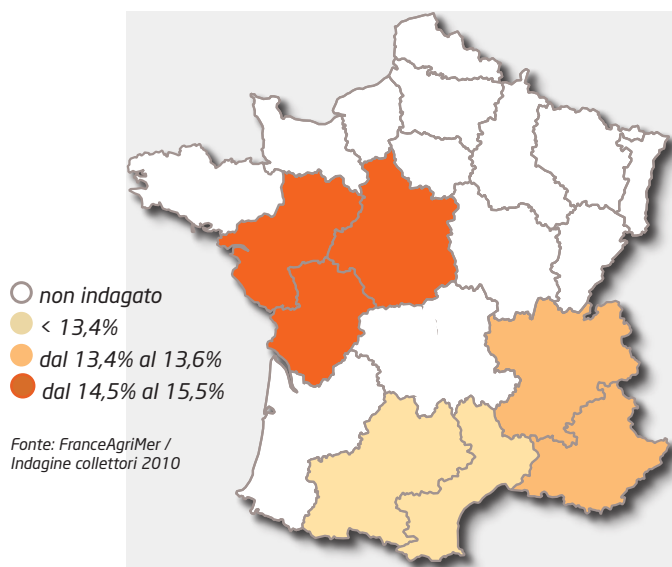
I grani duri presentano un livello di volpatura globalmente limitato e una vetrosità soddisfacente.

Tenore proteico soddisfacente

Nel 2010, il tasso di proteine è mediamente del 13,9%. La distribuzione regionale è più eterogenea che nel 2009: i tenori più elevati si trovano al Centro Ovest, con medie superiori al 14,5%, mentre il Sud della Francia presenta tenori più bassi, tra il 13,2 e il 13,6% in media.

Tasso di proteine :

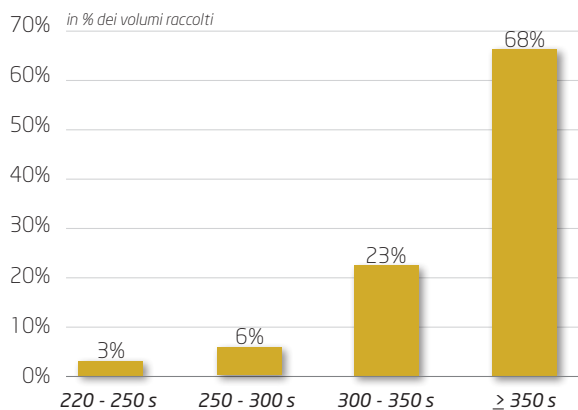
13,9% in media



Hagberg molto elevato

Gli indici di caduta di Hagberg sono molto elevati, globalmente al di sopra dei 220 secondi. Il 91% dei tonnellaggi supera i 300 secondi.

Indice di caduta di Hagberg



Fonte: FranceAgriMer / Indagine collettori 2010



ACCREDITAMENTO
 N° 1-2112
 MESSO A
 ESSAIS
 DISPOSIZIONE SUL SITO
 WWW.COFRAC.FR

Il peso specifico, il tenore d'acqua, i tenori in chicchi volpati, germinati e bianconati realizzati dal laboratorio di FranceAgrimer, sono coperti dall'accreditamento Cofrac N°1-2112.

Valore tecnologico delle varietà

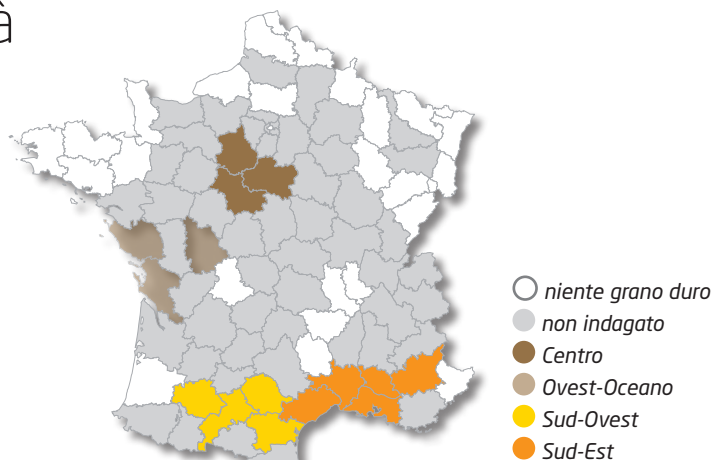
La qualità dei grani duri è soddisfacente nei vari bacini di produzione.

La vetroosità dei grani è di un buon livello, con una media dell' 82%. I migliori risultati sono osservati nel Centro grazie a buone condizioni meteorologiche di fine ciclo e a tenori proteici elevati. Il tasso di chicchi bianconati è invece un po' più elevato nel Sud della Francia e ciò può spiegarsi con tenori proteici in calo. Il raccolto 2010 è stato segnato da una grande eterogeneità delle condizioni agroclimatiche, ciò ha condotto a tenori proteici ed a un tasso di bianconati variabile tra parcelle, anche per una stessa varietà.

La volpatura è limitata nella maggior parte dei bacini di produzione e la media è del 4,4%. Il Sud-Est e la regione Centro ottengono ottimi risultati, con tassi inferiori al 3%. La volpatura resta inferiore al 5% in media nella regione Ovest-Oceano. Tassi un poco più elevati sono osservati nel Sud Ovest, per via di un tempo più umido a fine primavera. In tutti i bacini di produzione, i grani presentano un bel colore, con un indice di giallo molto elevato e in aumento rispetto al 2009 e un indice di marrone sempre limitato.

Legato al tenore proteico, il tenore di glutine umido è di un ottimo livello nel Centro e nella regione Ovest Oceano.

Invece, è in calo nel Sud del paese. La media è del 30,6%, vicina alla media quinquennale. Infine, gli indici di caduta di Hagberg sono elevati in tutte le regioni. Il tasso di chicchi germinati resta in effetti molto basso allo 0,3% in media.



Fonte: FranceAgrimer, ARVALIS - Institut du végétal / Indagine delle varietà nel campo 2010

Regioni / Varietà	Superfici (1000 ha)	Chicchi bianconati (%)	Chicchi volpati (%)	Chicchi germinati (%)	Indice di caduta di Hagberg (s)	Protéines (Mx5-7) %MS	Glutine Umido (%)	Glutine Indice	Indice di giallo	Indice di bruno
CENTRO	102,9	12,5	2,5	0,3	464	15,5	34,0	53	39,0	37,5
Karur	30,2	11,9	1,2	0,4	422	15,2	31,7	69	38,5	38,4
Pescadou	26,8	13,4	2,7	0,2	507	16,0	36,4	55	39,1	37,6
Cultur	20,9	9,0	5,2	0,3	500	15,8	35,8	40	39,1	36,8
Sculptur	13,2	18,0	1,6	0,1	414	14,7	31,0	47	38,1	37,0
Miradoux	11,7	12,3	1,9	0,1	464	15,2	34,7	36	41,1	36,4
OVEST-OCEANO	59,6	17,0	4,6	0,2	484	14,4	31,4	46	38,7	37,4
Miradoux	18,5	27,2	2,7	0,1	514	14,1	30,9	31	40,3	37,2
Biensur	15,0	8,5	7,0	0,2	440	14,9	33,3	64	37,6	37,4
Karur	14,7	16,8	1,6	0,3	503	14,5	30,2	66	38,1	38,5
Cultur	8,9	12,0	8,9	0,1	471	13,9	29,8	23	38,1	35,9
Pescadou	2,6	10,5	5,6	0,1	470	15,4	35,4	21	39,2	36,9
SUD-OVEST	129,6	18,5	7,0	0,3	405	13,3	29,3	35	39,0	36,0
Miradoux	37,6	26,8	5,5	0,2	387	12,6	27,1	21	39,6	35,3
Pescadou	26,2	11,5	7,6	0,5	415	14,1	32,1	27	39,1	37,2
Isildur	17,1	12,5	6,6	0,1	384	13,0	28,8	38	39,3	37,7
Biensur	16,7	12,4	11,2	0,3	428	13,8	31,2	46	38,2	34,7
Sculptur	11,1	28,3	8,3	0,2	418	12,7	27,1	39	38,6	34,8
Joyau	10,5	21,7	5,7	0,4	384	13,4	27,3	64	38,8	35,3
Nefer	7,3	13,7	3,9	0,4	447	13,7	30,5	41	37,6	36,2
Dakter	3,2	10,5	5,6	0,2	439	15,8	37,4	51	37,6	36,9
SUD-EST	66,6	24,6	1,9	0,2	457	13,1	27,0	54	39,3	36,2
Dakter	15,5	25,7	2,9	0,1	471	12,6	27,4	50	38,5	35,8
Claudio	15,1	36,7	1,1	0,2	448	13,4	27,1	64	35,2	35,7
Miradoux	11,4	24,6	1,5	0,2	468	13,0	27,6	35	42,5	36,4
Pharaon	9,2	13,3	1,8	0,4	398	13,7	24,7	84	41,5	36,9
Liberdur	5,7	17,2	2,3	0,3	472	12,9	27,4	44	41,0	37,2
Isildur	4,0	14,9	3,0	0,3	476	13,8	29,7	48	41,2	37,7
Argeles	2,2	31,9	1,5	0,4	508	12,6	26,5	48	42,8	34,8
Nefer	1,9	24,0	1,0	0,5	465	11,8	22,4	57	35,9	35,3
Byblos	1,5	7,5	1,5	0,1	477	13,5	30,3	18	37,7	36,2

Il tenore proteico e l'indice di caduta di Hagberg, realizzati dai Poli Analitici ARVALIS, sono coperti dall'accREDITAMENTO COFRAC n°1-0741.

RIPARTIZIONE REGIONALE DELLE VARIETÀ

OVEST-OCEANO: Miradoux in testa

Miradoux: 28% / Biensur: 23% / Karur: 22%
Cultur: 13% / Sculptur: 6%

In questa regione, Miradoux avanza e passa al primo posto davanti a Biensur. Anche Karur e Sculptur si sviluppano, mentre Pescadou crolla. Cultur si mantiene allo stesso livello.

Charente-Maritime	Vendée	Vienne
Miradoux 35%	Karur 26%	Biensur 29%
Karur 24%	Biensur 24%	Miradoux 27%
Biensur 18%	Miradoux 21%	Cultur 25%
Sculptur 11%	Cultur 12%	Karur 11%
Cultur 9%	Pescadou 6%	Pescadou 3%

Superficie dei dipartimenti indagati: 66.300 ha

CENTRO: Karur indietreggia

Karur: 29% / Pescadou: 26% / Cultur: 20%
Sculptur 13% / Miradoux: 11%

Karur et Pescadou si mantengono in testa nella regione, ma queste varietà segnano il passo in favore di Cultur, Sculptur e Miradoux che avanzano in modo sostenuto.

Eure-et-Loir	Loir-et-Cher	Loiret
Karur 33%	Pescadou 28%	Karur 26%
Pescadou 28%	Karur 26%	Cultur 24%
Cultur 17%	Cultur 20%	Pescadou 19%
Sculptur 14%	Miradoux 13%	Miradoux 16%
Miradoux 7%	Sculptur 12%	Sculptur 11%

Superficie dei dipartimenti indagati: 105.000 ha

SUD-OVEST: Miradoux arriva in testa

Miradoux: 25% / Pescadou: 17% / Isildur: 11%
Biensur: 11% / Sculptur: 7% / Joyau: 7% / Nefer: 5%

Miradoux avanza in modo spettacolare superando Pescadou che resta stabile. Anche Isildur si sviluppa bene e figura tra i primi tre, davanti a Biensur che indietreggia. Sculptur, Joyau e Nefer, abbastanza vicini, seguono subito dopo.

Aude	Haute-Garonne	Gers	Tarn
Miradoux 19%	Miradoux 30%	Miradoux 32%	Isildur 37%
Isildur 13%	Pescadou 18%	Pescadou 25%	Pescadou 16%
Néfer 12%	Biensur 12%	Biensur 16%	Biensur 10%
Pescadou 10%	Isildur 11%	Joyau 14%	Miradoux 8%
Sculptur 9%	Sculptur 9%	Sculptur 4%	Janeiro 6%
Biensur 7%	Joyau 4%	Sachem 2%	Cultur 4%

Superficie dei dipartimenti indagati: 150.400 ha

SUD-EST: Dakter indietreggia ancora

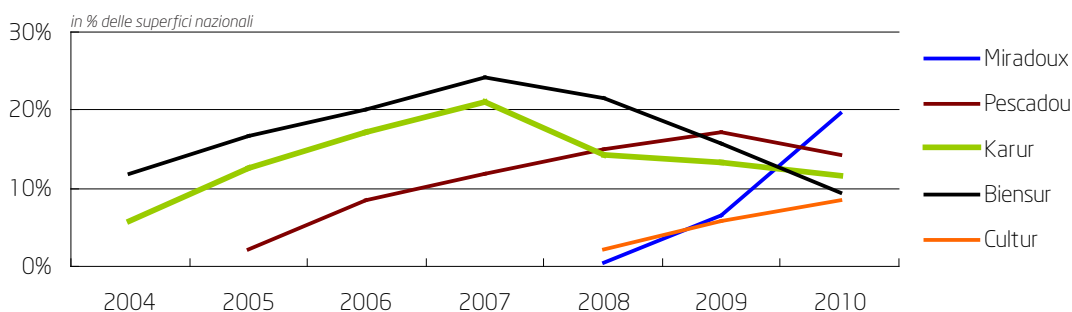
Dakter: 17% / Claudio: 17% / Miradoux: 13% / Pharaon: 10%
Liberdur: 6% / Isildur: 5%

Dakter continua ad indietreggiare: ora divide il primo posto con Claudio, in leggero miglioramento. Miradoux e Pharaon guadagnano terreno, mentre Orlu e Biensur indietreggiano e non figurano più tra le prime 5 varietà

Alpes H.Provence	Bouches-du-Rhône	Gard	Hérault	Vaucluse
Claudio 33%	Dakter 25%	Dakter 29%	Miradoux 18%	Claudio 29%
Liberdur 14%	Miradoux 14%	Pharaon 15%	Dakter 16%	Isildur 16%
Miradoux 7%	Pharaon 11%	Miradoux 15%	Pharaon 15%	Biensur 9%
Biensur 6%	Orlu 8%	Claudio 11%	Claudio 13%	Miradoux 8%
Néfer 5%	Liberdur 7%	Liberdur 4%	Argelés 7%	Dakter 7%
Pharaon 3%	Biensur 6%	Orlu 4%	Orlu 6%	Liberdur 6%

Superficie dei dipartimenti indagati: 89.500 ha

Le cinque varietà più coltivate

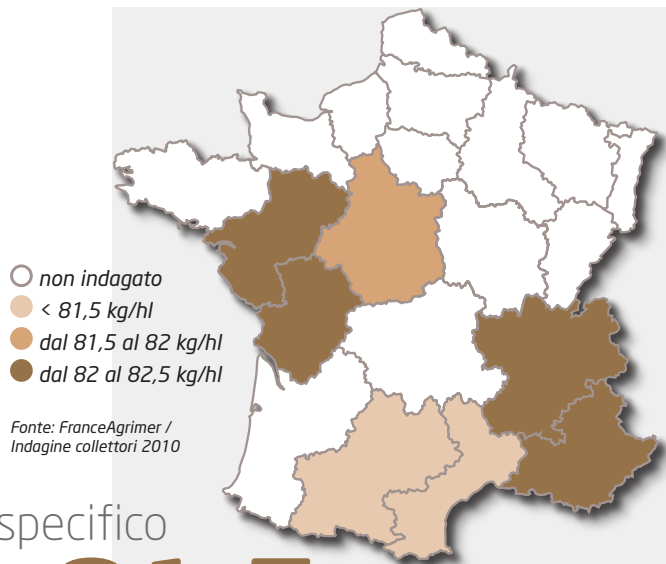


Dopo uno spettacolare avanzamento di 13 punti, Miradoux diventa la prima varietà coltivata a livello nazionale. Supera ormai le principali varietà del 2009: Pescadou, Karur, Biensur. Dakter esce dalla classifica delle prime cinque varietà in favore di Cultur.



Pesi specifici elevati

I pesi specifici sono molto elevati, con una media nazionale di 81,5 kg/hl, in aumento di 1,5 punti rispetto al 2009. Le medie regionali sono più omogenee rispetto al 2009, i migliori risultati sono ottenuti dalle regioni del Centro Ovest.

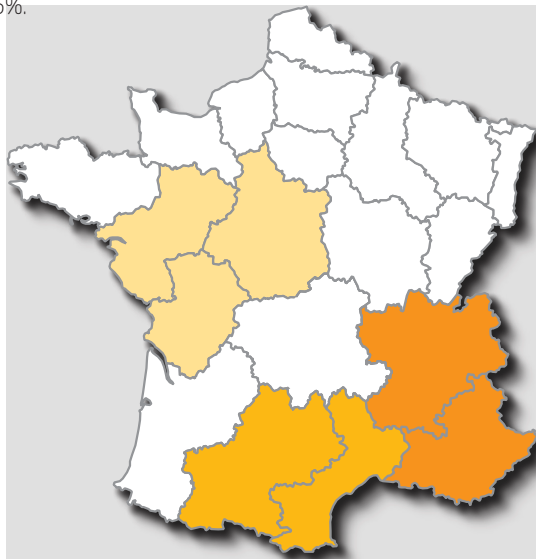


Peso specifico elevato

81,5 kg/hl in media

Tenore d'acqua compatibile con una buona conservazione

Il tenore d'acqua dei chicchi è migliore che nel 2009 con una media del 12,4%, cosa che è perfettamente compatibile con una buona conservazione dei chicchi. Le regioni del Centro-Ovest, vicine alla costa atlantica, hanno i livelli più elevati, con un tenore massimo limitato al 13,6%.



Tenore d'acqua :

12,4% in media





Una doppia indagine

L'indagine Qualità dei grani duri francesi è realizzata da FranceAgriMer e da ARVALIS - Institut du végétal, con il sostegno di Intercéréales e di Groupement national interprofessionnel des semences et plants (Gnis).

L'indagine è volta ad informare sulla qualità del grano duro raccolto in campo dagli agricoltori, nonché di quello immagazzinato presso gli enti appositi. Questo doppio lavoro avviene nelle principali regioni produttrici di Francia.

L'indagine sui campi verte sui grani duri prelevati presso l'agricoltore al momento della mietitura. Il campo d'indagine riguarda 15 dipartimenti con una superficie seminata di grano duro di almeno 10 000 ha. Questi dipartimenti sono raggruppati in quattro regioni che rappresentano più dell' 85% della produzione nazionale. Nei mesi di luglio e agosto 2010, gli agenti delle delegazioni regionali di FranceAgriMer hanno prelevato circa 300 campioni presso gli agricoltori. I Poli Analitici ARVALIS hanno quindi costituito le miscele varietali regionali tramite raggruppamento di almeno quattro campioni elementari.

Le miscele sono state analizzate dai Poli Analitici di ARVALIS, dal laboratorio di FranceAgriMer e di Laboval.

Le ripartizioni delle varietà sono state ottenute in seguito a un'indagine postale condotta da FranceAgriMer presso 35.000 agricoltori sorteggiati nei 68 dipartimenti durante i mesi di maggio e giugno 2010.

L'indagine presso i raccoglitori è stata effettuata in una sessantina di silos appartenenti a cooperative o negozianti. Durante la mietitura sono stati prelevati circa 150 campioni all'ingresso dei silos dagli agenti di FranceAgriMer su delle categorie istituite dai raccoglitori. Questi campioni in seguito sono stati spediti nel laboratorio di FranceAgriMer per le analisi.

Metodi analitici

Ricerca delle impurità (CE 1272/2009 - allegato I parti III e V)

Il metodo utilizzato è il metodo di riferimento per la determinazione degli elementi che non sono dei cereali di base di qualità irreprensibile. Le impurità sono determinate tramite esame visivo dei due sottocampioni da 50 a 100 g di grano duro dopo setacciatura con un impilamento di 3 setacci (1 mm, 1,9 mm e 3,5 mm).

Bianconatura (CE 1272/2009 - allegato I parte VIII)

È realizzata su 600 chicchi con il granotomo di Pohl.

Indice di caduta secondo Hagberg-Perten (NF EN ISO 3093)

Misura indirettamente il livello di attività alfa amilasica, che può diventare eccessiva in seguito alla presenza di chicchi germinati o in via di germinazione. L'indice di caduta si esprime in secondi e corrisponde al tempo impiegato da uno stiletto a raggiungere il fondo di un tubo contenente una miscela di farina di semola e acqua, immersa in un bagno bollente. Un tempo breve indica un'alta attività amilasica e quindi una scarsa qualità del prodotto.

Tenore proteico

È misurato sui chicchi interi mediante spettrometria nel vicino infrarosso. Il tenore proteico è calcolato a partire dal tenore in azoto moltiplicato per il coefficiente 5,7 e rapportato alla materia secca (MS).

Tenore d'acqua (NF EN ISO 712)

È equivalente alla perdita di massa dopo essiccazione dei prodotti ad una temperatura di 130-133°C ed è espresso in %.

Massa all'ettolitro o peso specifico (NF EN ISO 7971-3)

È calcolata a partire dalla massa di un litro di chicchi ed è espressa in kg/hl sulla materia così com'è.

Tenore in glutine umido e Gluten Index (ICC 155)

Questi valori permettono di valutare:

- la quantità di glutine estratta dopo impastatura meccanica e lavaggio della miscela con una soluzione di acqua salata,
- la qualità viscoelastica del glutine mediante centrifugazione al setaccio. Più l'indice è elevato, più il glutine è tenace.

Previsione della colorazione degli impasti

Gli indici di marrone e di giallo sono determinati tramite un cromometro Minolta CR 310 su dischi di impasti preparati con semola ed acqua tramite impastatura, laminatura e compressione.