

ALLEGATO I

Sono approvate le seguenti modifiche del disciplinare della denominazione d'origine protetta "Patata di Bologna".

Di seguito si riportano le variazioni per ciascun elemento:

Acqua: viene indicato il metodo di analisi da utilizzare in laboratorio.

Proteine: l'intervallo del contenuto proteico viene modificato in 0,9 %-2,6 % indicando il metodo di analisi da utilizzare in laboratorio.

Grassi: da 0,09 % a 1,12 % di parte edibile; varia soltanto il valore massimo.

Il limite di rilevabilità attuale del metodo individuato di analisi è dello 0,1%, pertanto tutte le concentrazioni inferiori a tale limite non sono determinabili. Non essendo noto il limite minimo realmente raggiungibile, si ritiene opportuno indicare solo il valore massimo.

Viene indicato il metodo di analisi da utilizzare in laboratorio.

Carboidrati: l'intervallo del contenuto di carboidrati viene esteso da 13,5 %-17,0 % a 8,0 %-19,0 %. Si specifica anche che in sede di analisi il dato analitico è ottenuto per differenza a 100 dei valori di acqua, ceneri, grassi, proteine e fibra alimentare (ottenuti a loro volta con i metodi di analisi indicati). Pertanto, la modifica proposta dei valori minimi e massimi di alcuni parametri implica necessariamente una variazione anche dell'intervallo di valori relativo ai carboidrati.

Fibre alimentari: l'intervallo che definisce il contenuto in fibra viene esteso da 2,2 %-2,7 % a 0,9 %-4,0 %. Viene indicato il metodo di analisi da utilizzare in laboratorio.

Minerali: si è ritenuto opportuno eliminare l'elenco dei singoli minerali indicati tra parentesi e sostituire la dicitura "minerali" con la dicitura "ceneri grezze", indicando il metodo analitico e ridefinendone i valori.

Il maggiore intervallo di valori per quanto riguarda le ceneri grezze, utilizzate come parametro del contenuto in minerali, deriva anche dalla considerazione che diversi fattori possono influenzarne il contenuto. Essendo difficile un controllo assoluto delle diverse variabili in grado di influenzare il contenuto delle ceneri, l'indicazione di un intervallo più ampio appare opportuna e necessaria così come la determinazione di una procedura non solo di campionamento, ma anche di preparazione del campione prima dell'analisi.

Dei singoli elementi minerali, citati nella precedente versione del disciplinare di produzione della "Patata di Bologna" DOP, si ritiene opportuno indicare solamente quello presente in maggiore quantità e nutrizionalmente caratterizzante la patata, ovvero il potassio (K), espresso come K in mg/100 g di parte edibile. Il valore minimo, ottenuto con il metodo analitico "EPA 3015A/EPA 6010B", è pari a 250 mg/100 g.

Vitamine: il termine "vitamine" è troppo generico. Si propone pertanto di eliminare il parametro in quanto la determinazione analitica di tutte le vitamine presenti nel prodotto prevederebbe un'incidenza dei costi di analisi troppo elevata, senza dare origine a dati rilevanti da un punto di vista nutrizionale e di caratterizzazione. Anche l'analisi della vitamina presente in maggiore concentrazione nel tubero, la vitamina C (acido L-ascorbico), non produrrebbe dati caratterizzanti il prodotto, in quanto il contenuto varia in funzione di diversi parametri indipendenti fra loro (tempo di stoccaggio, metodo di analisi, condizioni stagionali, degradazione veloce durante il rilevamento analitico).

Sostanza secca: si elimina il valore espresso tra parentesi poiché rappresenta un'informazione ridondante e non in accordo col parametro relativo al contenuto d'acqua, già espresso sopra nella composizione media per 100 grammi di parte edibile.

