

Comunicato della Direzione Agricoltura
Settore Sviluppo delle produzioni vegetali

**Testo della proposta di modifica del disciplinare di
produzione dei vini a Denominazione di Origine Con-
trollata “Boca”.**

<p style="text-align: center;">BOCA</p> <p style="text-align: center;">D.P.R. del 18 luglio 1969 Denominazione di origine controllata del vino "Boca" Disciplinare di produzione</p> <p style="text-align: center;">Articolo 1.</p> <p>La denominazione di origine controllata "Boca" è riservata al vino che risponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 2.</p> <p>Il vino "Boca" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni nella proporzione appresso indicata: Nebbiolo (Spanna) dal 45 al 70%; Vespolina dal 20 ai 40%; Bonarda novarese (Uva rara) fino a un massimo del 20%.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 3.</p> <p>Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata che comprende in tutto il territorio comunale di Boca, in parte quello di Maggiore, Cavallirio, Prato Sesia e Grignasco. Per questi ultimi con l'esclusione dei territori a sud della strada provinciale Borgomanero – Prato Sesia e a ovest della strada provinciale della Valsesia.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 4.</p> <p>Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Boca" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo di cui all'articolo unicamente i vigneti collinari di giacitura e orientamento adatti, di altitudine non superiore a 550 metri s.l.m., con esclusione di quelli esposti a nord e dei fondovalle.</p> <p>I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.</p> <p>E vietata ogni pratica di forzatura.</p> <p>La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino "Boca" non deve essere superiore a q.li 90 per ettaro di vigneto a coltura specializzata.</p> <p>Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.</p> <p>A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.</p> <p>La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.</p>	<p>PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "Boca"</p> <p style="text-align: center;">Art. 1 -Denominazione e vini.</p> <p>1. La denominazione di origine controllata "Boca" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni: "Boca" "Boca" riserva.</p> <p style="text-align: center;">Art. 2 -Base ampelografica.</p> <p>I vini "Boca" e "Boca Riserva" devono essere ottenuti dalle uve provenienti, nell'ambito aziendale, dai seguenti vitigni nella proporzione appresso indicata: Nebbiolo (Spanna) :dal 70% al 90%; Vespolina e Uva rara (Bonarda novarese) da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 30%.</p> <p style="text-align: center;">Art. 3 -Zona di produzione delle uve.</p> <p>Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata che comprende in tutto il territorio comunale di Boca, in parte quello di Maggiore, Cavallirio, Prato Sesia e Grignasco. Per questi ultimi con l'esclusione dei territori a sud della strada provinciale Borgomanero – Prato Sesia e a ovest della strada provinciale della Valsesia.</p> <p style="text-align: center;">Art. 4 -Norme per la viticoltura.</p> <p>1.Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Boca" e "Boca Riserva" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche di qualità.</p> <p>2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono: terreni: argillosi, rocciosi, limosi, sabbiosi e loro eventuali combinazioni; -giacitura: collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, e non sufficientemente soleggiati; -altitudine: non inferiore a metri 300 s.l.m. e non superiore a metri 550 s.l.m. -esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve, con l'esclusione dei terreni esposti a nord; -densità d'impianto: quelle generalmente usate In funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.000; -forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini; -pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura.</p> <p>3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere</p>
---	--

rispettivamente le seguenti:		
Vini alcolometrico	resa uva Kg/uva	Titolo vol. min. naturale
“Boca”	8.000	11.50%
“Boca” riserva	7.200	12.00%
<p>Le denominazioni di origine controllata “Boca” e “Boca Riserva” possono essere accompagnate dalla menzione aggiuntiva vigna seguita dal relativo toponimo , purchè i vigneti abbiano un età di impianto di almeno 7 anni . Le condizioni prevedono , tra le altre cose, produzioni massime di uva inferiori ed un titolo alcolometrico molumico minimo naturale superiore di almeno 0,50% Vol.</p> <p>Produzione consentita per la menzione “Vigna dal settimo anno in poi di impianto :</p>		
vino	resa uva Kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale
“Boca”	7.200	12.00%
“Boca” riserva	7.200	12.00%
<p>Le uve destinate alla produzione del vino “Boca” che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva “vigna” seguita dal relativo toponimo debbono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00 vol.</p> <p>Le uve destinate alla produzione del vino “Boca” riserva che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva “vigna” seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00 vol.</p> <p>Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Boca" devono essere riportati nel limite di cui sopra purchè la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.</p> <p>4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.</p> <p>5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.</p> <p>6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale può fissare i limiti massimi di uva per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.</p>		

<p style="text-align: center;">Articolo 5.</p> <p>Le operazioni di vinificazione e l'invecchiamento obbligatorio per il vino "Boca" devono essere effettuati nell'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni e l'invecchiamento siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio della provincia di Novara.</p> <p>Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Boca" una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 11,5.</p> <p>Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.</p> <p>Per avere diritto alla denominazione di origine controllata il vino "Boca" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 3 anni dei quali almeno due anni di detto periodo in botti di rovere o di castagno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo alla vendemmia.</p>	<p>In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.</p> <p style="text-align: center;">Art. 5 - Norme per la vinificazione.</p> <p>1. Le operazioni di vinificazione e l'invecchiamento obbligatorio per i vini "Boca" , "Boca Riserva" e " Boca Vigna" devono essere effettuati nell'intero territorio dei seguenti comuni: Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Oleggio, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna , Veruno e Agrate Conturbia , tutti in provincia di Novara. Gattinara, Roasio, Lozzolo, Serravalle Sesia tutti in provincia di Vercelli; Lessona, Masserano, Brusnengo, Curino, Villa del Bosco, Sostegno, Cossato, Mottalciata, Candelo, Quaregna, Cerreto Castello, Valdengo e Vigliano Biellese tutti in provincia di Biella</p> <p>2. L'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia dei vini "Boca" "Boca Riserva e "Boca Vigna" devono essere effettuati all'interno dei territori di cui all'art. 5 comma 1 , ammessi alle operazioni di vinificazione ed imbottigliamento.</p> <p>3. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:</p> <table style="margin-left: 40px; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">vini</th> <th style="text-align: center;">resa produzione uva/vino</th> <th style="text-align: center;">max di vino</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Boca"</td> <td style="text-align: center;">70%</td> <td style="text-align: center;">5.600</td> </tr> <tr> <td>"Boca" riserva</td> <td style="text-align: center;">70%</td> <td style="text-align: center;">5.040</td> </tr> </tbody> </table> <p>Per l'impiego della menzione "vigna", fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino l/ha ottenibile è determinata in base alle rese uva kg/ha di cui all'art. 4 punto 3.</p> <p>Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75% l'eccedenza non ha diritto alla doc; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.</p> <p>4. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.</p> <p>5. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:</p> <table style="margin-left: 40px; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Tipologia</th> <th style="text-align: center;">Durata mesi</th> <th style="text-align: center;">Di cui in legno</th> <th style="text-align: left;">Decorrenza</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Boca"</td> <td style="text-align: center;">34</td> <td style="text-align: center;">18</td> <td>1°</td> </tr> <tr> <td>"Boca Riserva</td> <td style="text-align: center;">46</td> <td style="text-align: center;">24</td> <td>novembre dell'anno di raccolta delle uve</td> </tr> </tbody> </table>	vini	resa produzione uva/vino	max di vino	"Boca"	70%	5.600	"Boca" riserva	70%	5.040	Tipologia	Durata mesi	Di cui in legno	Decorrenza	"Boca"	34	18	1°	"Boca Riserva	46	24	novembre dell'anno di raccolta delle uve
vini	resa produzione uva/vino	max di vino																				
"Boca"	70%	5.600																				
"Boca" riserva	70%	5.040																				
Tipologia	Durata mesi	Di cui in legno	Decorrenza																			
"Boca"	34	18	1°																			
"Boca Riserva	46	24	novembre dell'anno di raccolta delle uve																			

<p style="text-align: center;">Articolo 6.</p> <p>Il vino "Boca" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: -colore: rosso rubino con riflessi di granato; -odore: vinoso, con caratteristico profumo di violetta, fine e i gradevole; sapore: asciutto, sapido, armonico; c -gradazione alcolica minima complessiva: 12 gradi; -estratto secco netto minimo: 20 per mille; -acidità totale minima: 5,5 per mille. E' facoltà del ministro dell'Agricoltura e delle Foreste, con proprio E decreto, modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto</p>	<p>I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di affinamento in bottiglia :</p> <table border="0"> <tr> <td style="padding-right: 20px;">Tipologia</td> <td>durata (in mesi dell'affinamento)</td> </tr> <tr> <td>"Boca"</td> <td style="text-align: right;">6</td> </tr> <tr> <td>"Boca Riserva"</td> <td style="text-align: right;">6</td> </tr> </table> <p>6.E' ammessa la colmatatura con uguale vino conservato, in altri recipienti, per non più del 10% del totale del volume nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.</p> <p>7.Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:</p> <table border="0"> <tr> <td style="padding-right: 20px;">Tipologia</td> <td>Data</td> </tr> <tr> <td>"Boca"</td> <td>1° settembre del terzo anno successivo a quello della vendemmia</td> </tr> <tr> <td>"Boca" riserva</td> <td>1° settembre del quarto anno successivo a quello della vendemmia</td> </tr> </table> <p>8. E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di "Boca" più giovane a "Boca" più vecchio o viceversa. Tale pratica deve essere eseguita una sola volta.</p> <p>9. Per i vini "Boca" la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata "Colline Novaresi rosso"</p> <p>10. I vini destinati a denominazione di origine controllata "Boca" possono essere classificati, con la denominazione di origine controllata "Colline Novaresi rosso " purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dai relativi disciplinari, previa comunicazione del detentore agli organi competenti</p> <p style="text-align: center;">Art. 6 - Caratteristiche al consumo.</p> <p>1. I vini "Boca" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche: -colore: rosso rubino con riflessi granato; - odore: caratteristico, fine ed etereo; - sapore: asciutto, sapido, armonico, giustamente tannico; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% Vol; "Boca" con menzione "vigna": 12,00% Vol.; acidità totale minima: 5 g/l in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 20 g/l;</p> <p>2. Il vino "Boca" riserva all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: -colore: rosso rubino con riflessi aranciato; -odore: caratteristico, fine, ampio ed etereo; -sapore: asciutto, sapido, armonico, elegante, piacevolmente tannico titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% Vol.; "Boca" riserva con indicazione di "vigna": 12,00% Vol.; acidità totale minima: 5 gli in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.</p> <p>3. E' facoltà del Ministero per le Politiche Agricole Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto minimo con proprio decreto.</p>	Tipologia	durata (in mesi dell'affinamento)	"Boca"	6	"Boca Riserva"	6	Tipologia	Data	"Boca"	1° settembre del terzo anno successivo a quello della vendemmia	"Boca" riserva	1° settembre del quarto anno successivo a quello della vendemmia
Tipologia	durata (in mesi dell'affinamento)												
"Boca"	6												
"Boca Riserva"	6												
Tipologia	Data												
"Boca"	1° settembre del terzo anno successivo a quello della vendemmia												
"Boca" riserva	1° settembre del quarto anno successivo a quello della vendemmia												

<p style="text-align: center;">Articolo 7.</p> <p>Alla denominazione "Boca" è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.</p> <p>E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre, in inganno l'acquirente.</p> <p>E' consentito, altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località -comprese nella zona di cui al precedente articolo 3 -e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.</p> <p>Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino "Boca" può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 8.</p> <p>Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Boca" vini che non rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, è punito a norma dell'articolo 28 del Dpr 12 luglio 1963, n. 930</p>	<p style="text-align: center;">Art. 7 Etichettatura designazione e presentazione.</p> <p>1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine "Boca" e "Boca Riserva" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.</p> <p>2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Boca" e "Boca Riserva", è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore.</p> <p>3. Nella designazione del vino "Boca", la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:</p> <ul style="list-style-type: none"> -le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto; -tale vigneto abbia un'età d'impianto superiore ai 7 anni; -tale menzione sia iscritta nella "Lista positiva" istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della Denominazione; -coloro che, nella designazione e presentazione del vino "Boca", intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino; -la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento; -la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensioni uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine. <p>4. Nella designazione e presentazione del vino "Boca" e "Boca Riserva", è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p style="text-align: center;">Art. 8 .Confezionamento.</p> <p>1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Boca" e Boca Riserva" per la commercializzazione, devono essere di forma tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 Cl e non superiori a 1.500 Cl, con l'esclusione del contenitore da 200 Cl. , evitando comunque contenitori che sviscolino l'immagine del prodotto.</p> <p>2. E' vietato il confezionamento e la presentazione nelle bottiglie, che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.</p> <p>3. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Boca" con l'aggiunta della menzione "vigna" seguita dal toponimo per la commercializzazione siano non inferiori a 18,7 Cl e non superiori a 1.500 Cl, con l'esclusione del contenitore da 200 Cl. , evitando comunque contenitori che sviscolino l'immagine del prodotto.</p>
--	---