

REGIONE PIEMONTE BU44S2 31/10/2024

REGIONE PIEMONTE - COMUNICATO

Direzione Agricoltura e Cibo

Settore produzioni agrarie e zootecniche

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOC Boca

Documento allegato

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA "BOCA"**

Approvato con DPR 18.07.69 GU 226 - 05.09.69
Modificato con DM 23.04.08 GU 116 - 19.05.08
Modificato con DM 04.06.2010 GU 145 - 24.06.2010
Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 – 20.12.2011
Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 12.07.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
(concernente correzione dei disciplinari) Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 07.03.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

**Articolo. 1
Denominazione e vini**

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 e menzioni:

"Boca"

"Boca" riserva.

**Articolo 2
Base ampelografica**

1. 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 dal 10% fino al 30%.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA "BOCA"**

Approvato con DPR 18.07.69 GU 226 - 05.09.69
Modificato con DM 23.04.08 GU 116 - 19.05.08
Modificato con DM 04.06.2010 GU 145 - 24.06.2010
Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 – 20.12.2011
Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 12.07.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
(concernente correzione dei disciplinari) Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 07.03.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

**Articolo. 1
Denominazione e vini**

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 e menzioni:

"Boca"

"Boca" riserva.

**Articolo 2
Base ampelografica**

1. 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 dal 10% fino al 30%.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

1. Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata che

1. 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.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

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.

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 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'ideale 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;
- è vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 1 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	resa uva t/ha	Titolo alc. Vol. nat.minimo
"Boca"	8,0	11,50%Vol.
"Boca riserva"	8,0	12,00% Vol.

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.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

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.

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 i terreni di fondovalle, umidi, e non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: non inferiore a metri 300 s.l.m. e non superiore a metri ~~550~~ 600 s.l.m. ;
- esposizione: adatta ad assicurare un'ideale 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;
- è vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 1 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	resa uva t/ha	Titolo alc. Vol. nat. minimo
"Boca"	8,0	11,50 12,00% Vol.
"Boca riserva"	8,0	12,00 12,50% Vol.

Le denominazioni di origine controllata "Boca" e "Boca" riserva possono essere

Le denominazioni di origine controllata "Boca" e "Boca" riserva possono essere accompagnate dalla menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, purché i vigneti abbiano un'età di impianto di almeno 7 anni. La produzione consentita per la menzione "vigna", dal settimo anno di impianto in poi, è:

Vini	resa uva t/ha	Titolo alc. Vol. nat. minimo
"Boca"	7,2	12,00%Vol.
"Boca riserva"	7,2	12,50% Vol.

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 purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole, 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.

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.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela può fissare i limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.

In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

Articolo 5 Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento obbligatorio e di

accompagnate dalla menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, purché i vigneti abbiano un'età di impianto di almeno 7 anni. La produzione consentita per la menzione "vigna", dal settimo anno di impianto in poi, è:

Vini	resa uva t/ha	Titolo alc. Vol. nat. minimo
"Boca"	7,2	12,00%Vol.
"Boca riserva"	7,2	12,50% Vol.

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 purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole, 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.

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.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela può fissare i limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.

In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

Articolo 5 Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento per i vini "Boca", ~~Boca Riserva~~ **in tutte le tipologie previste** devono

imbottigliamento per i vini "Boca" , "Boca" Riserva 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.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità ,garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

A salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010.

2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

Vino	resa uva/vino	Produzione max di vino
"Boca"	70%	5.600
"Boca riserva"	70%	5.600

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 t/ha di cui all'art. 4 punto 3.

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75% l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

3. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:

Tipologia	Durata mesi	Di cui in legno	Decorrenza

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.

Conformemente all'articolo ~~8 del Reg. CE n. 607/2009~~ **4 del Reg.UE n. 33/2019**, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

A salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo ~~10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010~~ **35 commi 3 e 44 della legge 238/2016**.

2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

Vino	resa uva/vino	Produzione max di vino
"Boca"	70%	5.600
"Boca riserva"	70%	5.600

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 t/ha di cui all'art. 4 punto 3.

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75% l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

3. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:

Tipologia	Durata mesi	Di cui in legno	Decorrenza

"Boca"	34	18	1° novembre dell'anno di raccolta uve	"Boca"	34	18	1° novembre dell'anno di raccolta uve																					
"Boca riserva"	46	24	1° novembre dell'anno di raccolta uve	"Boca riserva"	46	24	1° novembre dell'anno di raccolta uve																					
<p>4. E' ammessa la colmatatura, con uguale vino, per non più del 10% del totale del volume nel corso dell'intero periodo di invecchiamento obbligatorio.</p> <p>5. 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>Tipologia</td> <td>Data</td> <td></td> </tr> <tr> <td>"Boca"</td> <td>1° settembre del terzo anno successivo a quello della vendemmia</td> <td></td> </tr> <tr> <td>"Boca" riserva</td> <td>1° settembre del quarto anno successivo a quello della vendemmia</td> <td></td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">Articolo 6 Caratteristiche al consumo</p> <p>1. I vini a denominazione di origine controllata "Boca" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p>				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>4. E' ammessa la colmatatura, con uguale vino della stessa annata conservato in altri contenitori, per non più del 10% del totale del volume, nel corso dell'intero periodo di invecchiamento obbligatorio.</p> <p>5. 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>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> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipologia</th> <th>Data</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table> <p>6. Il vino durante il periodo di invecchiamento può essere conservato in recipienti di qualsiasi tipologia per un massimo del 6% della massa volumica.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 6 Caratteristiche al consumo</p> <p>1. I vini a denominazione di origine controllata "Boca" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p>				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	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	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	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	Data																											
"Boca"	1° settembre del terzo anno successivo a quello della vendemmia																											
"Boca riserva"	1° settembre del quarto anno successivo a quello della vendemmia																											

"Boca"

- 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: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

"Boca" riserva

- 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 menzione "vigna": 12,50% Vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

3. E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Articolo 7

Designazione e presentazione

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.

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.

"Boca", anche con menzione "vigna"

- 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: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

"Boca" riserva, anche con menzione "vigna"

- 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%~~ 12,50% Vol.;

~~"Boca" riserva con menzione "vigna": 12,50% Vol.;~~

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

~~3-~~ 2. E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali dell'agricoltura, delle sovranità alimentari e delle foreste modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine "Boca" e ~~"Boca" riserva~~ in tutte le sue tipologie 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.

~~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.~~

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e idonei a non trarre in inganno il consumatore.

Sono altresì consentite le indicazioni facoltative previste dalle norme unionali e nazionali.

<p>3. Nella designazione del vino "Boca", la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale purché la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.</p> <p>La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere riportata in etichetta con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la DOC Boca</p> <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;">Articolo 8 Confezionamento</p> <p>1. Le bottiglie, in cui sono confezionati per la commercializzazione i vini "Boca" e</p>	<p>2. Nella designazione e presentazione dei vini "Boca" e "Boca riserva" è consentito in modo facoltativo riportare il nome geografico più ampio "Alto Piemonte", ai sensi dell'art. 29, comma 6 della l. 238/2016, Il nome geografico più ampio "Alto Piemonte" deve comparire con obbligo di uguaglianza per tipo di font, carattere, colore e indice colorimetrico della denominazione "Boca" o "Boca riserva" o della menzione specifica tradizionale 'denominazione d'origine controllata' (oppure l'acronimo DOC o D.O.C.) oppure dell'espressione dell'Unione Europea denominazione di origine protetta.</p> <p>Il nome geografico più ampio "Alto Piemonte" non può avere un carattere superiore al 50% della dimensione del carattere utilizzato per il nome della denominazione "Boca" o "Boca riserva" e deve seguire la denominazione stessa ed essere riportato al di sotto della menzione specifica tradizionale 'denominazione di origine controllata' (oppure l'acronimo DOC o D.O.C.) oppure dell'espressione dell'Unione Europea denominazione di origine protetta, secondo la successione di seguito indicata: "Boca" o "Boca riserva" denominazione di origine controllata (oppure l'acronimo DOC o D.O.C.) Alto Piemonte.</p> <p>3. Nella designazione del vino "Boca" in tutte le sue tipologie, la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale purché la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8 del decreto legislativo n. 61/2010 secondo la normativa vigente.</p> <p>La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere riportata in etichetta con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la DOC Boca</p> <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;">Articolo 8 Confezionamento</p> <p>1. Le bottiglie, in cui sono confezionati per la commercializzazione i vini "Boca" e</p>
---	--

“Boca” riserva anche con menzione vigna, devono essere di forma tradizionale, di vetro scuro, munite di tappo raso bocca.

2. La capacità delle bottiglie deve essere quella consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiore a 18,7 cl e non superiore a 1.500 cl, con l'esclusione del contenitore da 200 cl.

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Boca, piccolo paese della provincia di Novara, a m.t. 389 d'altitudine, a cui fanno da sfondo le colline, coltivate a vigneti, dietro le quali si intravedono le cime delle Alpi. Il “Boca” deve le sue peculiarità al terreno morenico che origina dal monte Rosa, composto da argilla, sabbia, ciottoli di granito, porfido e sfaldature di rocce dolomitiche del Fenera che assumono una consistenza diversa secondo il sito. E' una sovrapposizione di suoli alluvionali originaria del mare che ricopriva, pre-glaciazione, queste terre.

I sistemi adottati nella coltura della vite mutarono gradualmente, perfezionando nei secoli la coltivazione e la qualità dei vitigni. L'esperienza maturata negli anni ha affinato la tecnica di coltivazione, ottimizzando le rese produttive dei vitigni della zona della doc, ottenendo buoni tenori zuccherini, grandi profumi ed ottime evoluzioni nel tempo.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

La conformazione dei terreni, ha costretto, fin dai primi impianti all'uso di gradoni orizzontali, paralleli alle curve di livello, e di muri a secco. Nonostante le correnti da nord provenienti dal monte Rosa producano potenti escursioni giorno-notte, il riparo naturale del monte Fenera produce inverni miti, primavere temperate, estati autunni caldi e soleggiati.

“Boca” riserva anche con menzione vigna- in tutte le tipologie previste, devono essere di forma tradizionale, bordolese o borgognotta o corrispondente, di antico uso e tradizione, di vetro scuro, munite di tappo raso bocca. E' vietato il confezionamento in contenitori che, per forma o colore, possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino contenuto.

2. La capacità delle bottiglie deve essere quella consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiore a ~~18,7 cl~~ **0,375 litri** e non superiore a ~~1.500 cl~~ **15 litri**, con l'esclusione del contenitore da ~~200 cl~~ **2 e 5 litri**.

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

~~Boca, piccolo paese della provincia di Novara, a m.t. 389 d'altitudine, a cui fanno da sfondo le colline, coltivate a vigneti, dietro le quali si intravedono le cime delle Alpi. Il “Boca” deve le sue peculiarità al terreno morenico che origina dal monte Rosa, composto da argilla, sabbia, ciottoli di granito, porfido e sfaldature di rocce dolomitiche del Fenera che assumono una consistenza diversa secondo il sito. E' una sovrapposizione di suoli alluvionali originaria del mare che ricopriva, pre-glaciazione, queste terre.~~

~~I sistemi adottati nella coltura della vite mutarono gradualmente, perfezionando nei secoli la coltivazione e la qualità dei vitigni. L'esperienza maturata negli anni ha affinato la tecnica di coltivazione, ottimizzando le rese produttive dei vitigni della zona della doc, ottenendo buoni tenori zuccherini, grandi profumi ed ottime evoluzioni nel tempo.~~

Il territorio di produzione del vino Boca è ubicato nell'Alto Piemonte. Quella di Boca è la denominazione più a nord della provincia di Novara e si estende all'imboccatura della Valsesia, nelle vicinanze del Monterosa con il Monte Fenera a nord e i laghi Maggiore e Orta a nord est.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

~~La conformazione dei terreni, ha costretto, fin dai primi impianti all'uso di gradoni orizzontali, paralleli alle curve di livello, e di muri a secco. Nonostante le correnti da nord provenienti dal monte Rosa producano potenti escursioni giorno-notte, il riparo naturale del monte Fenera produce inverni miti, primavere temperate, estati e autunni caldi e soleggiati.~~

<p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B). L'area viticola di Boca , è nella parte nord est del Piemonte .La vite, è per gli agricoltori di zona coltura antichissima e, risale a prima della colonizzazione romana.</p>	<p>Nel territorio del Boca DOC la maggior parte dei vigneti insistono su suoli formati dallo sgretolamento delle rocce vulcaniche (porfidi) che costituivano la caldera, cioè lo strato superficiale, del Supervulcano fossile della Valsesia, inserito nell'omonimo Geoparco, istituito dall'UNESCO nel 2015 come facente parte del patrimonio geologico mondiale. Questo fenomeno geologico unico al mondo, ha dato origine a suoli che, pur con una certa variabilità locale, sono accomunati da caratteristiche difficilmente riscontrabili altrove. La comprensione della natura geologica, pedologica e morfologica dei suoli è la chiave che permette di definire il legame tra le qualità chimiche ed organolettiche del vino Boca DOC e le caratteristiche fisiche del territorio di provenienza.</p> <p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B). L'area viticola di Boca , è nella parte nord est del Piemonte .La vite, è per gli agricoltori di zona coltura antichissima e, risale a prima della colonizzazione romana. La roccia madre, essendo acida, ricca in minerali e ioni metallici, ha dato vita a suoli che sono a loro volta acidi o sub-acidi, molto ricchi in metalli e minerali essenziali per la crescita della vite. In queste condizioni di acidità, i minerali presenti nel suolo vengono assorbiti con estrema facilità dalla pianta, la quale li trasferisce ai grappoli e, in ultima analisi, ai mosti e ai vini. Recenti sviluppi scientifici hanno dimostrato che le concentrazioni relative di questi elementi minerali nel suolo sono mantenute nei mosti e nei vini ottenuti. Questo significa che le caratteristiche geochimiche della roccia madre si riscontrano anche nei vini, e ciò determina alcune caratteristiche organolettiche: le note minerali, la particolare finezza e la grande capacità di invecchiamento. Anche i fenomeni legati all'orogenesi alpina hanno determinato condizioni geomorfologiche molto particolari, che hanno condizionato lo sviluppo della viticoltura nel territorio del Boca DOC. La morfologia di questo territorio, infatti, è molto variegata, e ciò determina la presenza di una grande variabilità microclimatica: una ricchezza di diversi habitat che, nei secoli, ha portato alla creazione di una grande ricchezza ampelografica. I viticoltori di Boca, infatti, hanno selezionato numerose cultivar autoctone di vite, proprio per adattarsi alle diverse condizioni presenti sul territorio e che si sono susseguite con l'avvicinarsi dei secoli. Queste cultivar sono state selezionate anche in funzione della loro complementarietà dal punto di vista qualitativo ed organolettico. L'accostamento di vitigni autoctoni,</p>
---	---

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A.

Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it

La Società Agroqualità è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

come Nebbiolo, Vespolina e l'Uva Rara, è, nel caso del Boca DOC, non solo la testimonianza di una tradizione vitivinicola plurimillenaria, ma costituisce l'espressione più pura del potenziale vitivinicolo offerto dall'ambiente abiotico, ed in particolare della sua geodiversità.

La posizione geografica, caratterizzata dai venti freddi che scendono dal Monte Rosa determinando forti escursioni termiche fra il giorno e la notte, favorisce lo sviluppo di profili aromatici singolari, che spaziano dalle erbe officinali alle spezie, su una base di grande struttura e mineralità unica nelle sue caratteristiche.

La vite è per gli agricoltori di zona coltura antichissima ed è precedente alla colonizzazione romana. Nel 1300 il cronista novarese Pietro Azario citava il vino di Boca come "rinomato sin dall'antichità" e numerose testimonianze riportano forniture di vino di Boca alle armate spagnole che dal Piemonte si spostavano per occupare la Lombardia.

Il vino di Boca è noto come il "vino dei Papi" perché molto apprezzato sin dai primi del Novecento da Papa Pio X e dalla Curia Romana.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A.

Viale Cesare Pavese, 305 – 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it

La Società Agroqualità è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).

~~In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).~~ dal Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 20 del regolamento UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1°, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 253 del 30 ottobre 2018 , modificato con DM 3 marzo 2022, pubblicato nella GU n. 62 del 15 marzo 2022.