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 (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf 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 comprende in tutto il territorio comunale di Boca, in parte quello di Maggiora, 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'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;
- 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"	8,00	11,50% vol
"Boca" riserva	8,00	12,00% vol

Le denominazioni di origine controllata "Boca" e "Boca" riserva possono essere accompagnate dalla menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, purchè 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, é:

Vini	resa uva t/ha	Titolo alc. Vol. nat. minimo
"Boca"	7,20	12,00% vol
"Boca" riserva	7,20	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 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:

Vini	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:

Vini	durata	di cui in legno	decorrenza
"Boca"	34	18	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
"Boca" riserva	46	24	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve

4. E' ammessa la colmatura, con uguale vino, per non più del 10% del totale del volume nel corso dell'intero periodo di invecchiamento obbligatorio.
5. Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

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

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata "Boca" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“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.

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.
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

4. Nella designazione e presentazione del vino "Boca" e “Boca” riserva, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. Le bottiglie, in cui sono confezionati per la commercializzazione i vini "Boca" e “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 e autunni caldi e soleggiati.

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.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305
00144 - ROMA
Tel. +3906-54228675
Fax +3906-54228692
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).