

**DOCUMENTO UNICO****Denominazione/denominazioni**

‘Boca’

**Tipo di indicazione geografica**

DOP

IGP

IG

**Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

**Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

**Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

**Descrizione del vino o dei vini****Prodotto vitivinicolo**

«Boca», anche con menzione «vigna»

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Colore: rosso rubino con riflessi granato.

**Aroma**

Odore: caratteristico, fine ed etereo.

**Sapore**

Sapore: asciutto, sapido, armonico, giustamente tannico.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o al sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

#### Caratteristiche analitiche

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	5,0
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% Vol.

Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

#### Prodotto vitivinicolo

«Boca» riserva, anche con menzione «vigna»

#### Caratteristiche organolettiche

##### Aspetto

Colore: rosso rubino con riflessi aranciato.

##### Aroma

Odore: caratteristico, fine, ampio ed etereo.

##### Sapore

Sapore: asciutto, sapido, armonico, elegante, piacevolmente tannico.

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche



In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o al sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

#### Caratteristiche analitiche

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	5,0
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% Vol.

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

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

#### Pratiche di vinificazione

##### Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione

-

Non applicabile

#### Rese massime

**Tutti i vini / categoria / varietà / tipo**

Boca

**Resa massima:**



<b>Resa massima:</b>	8000
<b>Unità di resa massima:</b>	ettolitri per ettaro

**Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

- Nebbiolo N. - Spanna
- Uva rara N.
- Vespolina N. - Ughetta

**Definizione concisa della zona geografica delimitata**

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.

**Legame con la zona geografica****Categoria di prodotto vitivinicolo**

1. Vino

**Sintesi del legame**

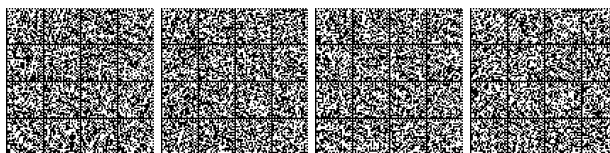
A) Informazioni sulla zona geografica.

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. È una sovrapposizione di suoli alluvionali originaria del mare che ricopriva, preglaciazione, 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 D.O.C., ottenendo buoni tenori zuccherini, grandi profumi ed ottime evoluzioni nel tempo.

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.



Nel territorio del «Boca» D.O.C. 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» D.O.C. e le caratteristiche fisiche del territorio di provenienza.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

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» D.O.C.

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 complementarità dal punto di vista qualitativo ed organolettico. L'accostamento di vitigni autoctoni, come Nebbiolo, Vespolina e l'Uva Rara, è, nel caso del «Boca» D.O.C., non solo la testimonianza di una tradizione vitivinicola plurimillennaria, 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.

### Ulteriori requisiti applicabili

#### **Titolo del requisito / della deroga**

Recipienti utilizzabili in fase di commercializzazione

#### **Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione nazionale

#### **Tipo di ulteriore requisito / deroga**

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

#### **Descrizione del requisito / della deroga**

Le bottiglie, in cui sono confezionati per la commercializzazione i vini «Boca nelle tipologie previste, devono essere di forma tradizionale, bordolese o borgognotta o corrispondente di vetro scuro, munite di tappo raso bocca.

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

26A01665

## DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

### AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

DETERMINA 27 marzo 2026.

**Classificazione, ai sensi dell'articolo 12, comma 5, della legge 8 novembre 2012, n. 189, del medicinale per uso umano, a base di vimseltinib, «Romvimza».** (Determina n. 418/2026).

IL PRESIDENTE

Visti gli articoli 8 e 9 del decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300;

Visto l'art. 48 del decreto-legge 30 settembre 2003, n. 269, convertito dalla legge 24 novembre 2003, n. 326, che istituisce l'Agenzia italiana del farmaco;

Visto il decreto del Ministro della salute di concerto con i ministri della funzione pubblica e dell'economia e finanze del 20 settembre 2004, n. 245: «Regolamento recante norme sull'organizzazione e il funzionamento dell'Agenzia italiana del farmaco, a norma dell'art. 48, comma 13, del decreto-legge 30 settembre 2003, n. 269, convertito,

con modificazioni, dalla legge 24 novembre 2003, n. 326», come da ultimo modificato dal decreto del Ministro della salute, di concerto con i Ministri della funzione pubblica e dell'economia e delle finanze 8 gennaio 2024, n. 3, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 11 del 15 gennaio 2024;

Visto il vigente regolamento di funzionamento e ordinamento del personale dell'Agenzia italiana del farmaco, adottato dal consiglio di amministrazione con deliberazione del 17 settembre 2025, n. 52, approvato, ai sensi dell'art. 22, commi 3 e 4, del decreto del Ministro della salute 20 settembre 2004, n. 245, dal Ministro della salute di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze e il Ministro per la pubblica amministrazione e pubblicato sul sito istituzionale dell'AIFA (comunicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 220 del 22 settembre 2025);

Visto il decreto del Ministro della salute 5 aprile 2024 con cui, a decorrere dalla data dello stesso, il prof. Robert Giovanni Nisticò è stato nominato Presidente del consi-

