C/2026/5267

13.10.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/5267)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Boca»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A1074-AM03 — 16.7.2026

1. **Dénomination du produit**

«Boca»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts) – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (département de la souveraineté alimentaire et de l'hippisme) – Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare (direction générale de la promotion de la qualité agroalimentaire) - PQA I

6. **Qualification en tant que modification standard**

L'approbation et la communication de la présente modification standard remplissent les conditions d'approbation d'une modification standard prévues par le règlement (UE) 2024/1143 et respectent les dispositions adoptées en vertu de celui-ci.

La présente modification répond à la définition de «modification standard» conformément à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 pour les motifs ci-après:

— elle n'inclut pas de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

— elle ne risque pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique;

— elle n'entraîne pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Augmentation de l'altitude maximale dans les conditions de culture du vignoble

Description

La limite supérieure d'altitude des vignobles destinés à la production des vins de l'AOC «Boca» est portée de 550 m à 600 m au-dessus du niveau de la mer.

La présente modification concerne l'article 4 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Augmentation du titre alcoométrique volumique naturel minimal des raisins

Description

La valeur du titre alcoométrique volumique naturel minimal des raisins est portée de 11,50 % à 12 % pour le «Boca» et de 12 % à 12,5 % pour le «Boca riserva».

La présente modification concerne l'article 4 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Réglementation de l'ouillage

Description

La quantité de vin pouvant être utilisée pour l'ouillage a été réduite à 6 %. Le vin peut également être stocké dans n'importe quel type de récipient.

La présente modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Rationalisation des descripteurs dans les types de vins

Description

Descripteurs corrigés et complétés pour les différents types et mentions prévus.

La présente modification concerne l'article 6 du cahier des charges.

La modification concerne le point «Description du ou des vins» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Possibilité de relever des notes boisées

Description

La spécification suivante est ajoutée: «En cas de conservation dans des contenants en bois, le nez et/ou la bouche peuvent révéler de légères notes boisées.».

La présente modification concerne l'article 6 du cahier des charges.

La modification concerne le point «Description du ou des vins» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Augmentation du titre alcoométrique minimal du type «Riserva»

Description

Le titre alcoométrique volumique total minimal pour le type «Riserva» est porté de 12 % à 12,5 %.

La présente modification concerne l'article 6 du cahier des charges.

La modification concerne le point «Description du ou des vins» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Récipients pouvant être utilisés au stade de la commercialisation

Description

Le type de bouteilles pouvant être utilisé est précisé et le format de 0,187 litre est exclu.

La présente modification concerne l'article 8 du cahier des charges.

La modification concerne le point «Exigences applicables supplémentaires» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Mise à jour du lien avec l'environnement

Description

Des précisions sont ajoutées sur l'origine, la nature et la composition des sols et les caractéristiques du milieu géographique et climatique de la zone de production des vins de l'AOC «Boca», ainsi que des précisions sur l'interaction entre les particularités pédologiques, climatiques et historiques de la zone de production et les propriétés des vins de l'AOC «Boca».

La présente modification concerne l'article 9 du cahier des charges.

La modification concerne le point «Lien avec l'aire géographique» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modifications formelles du cahier des charges n'ayant pas d'incidence sur le contenu du texte

Description

Des modifications formelles sans incidence sur le contenu du texte ont été apportées aux articles du cahier des charges. Il s'agit de mises à jour des références juridiques, de modifications des titres des articles, de l'inclusion d'une liste complète, de corrections d'erreurs rédactionnelles ou de fautes de frappe (rendement en vin et termes dans le lien avec l'environnement).

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Mise à jour des coordonnées de l'organisme de contrôle

Description

À la suite des modifications apportées au règlement (UE) nº 1308/2013 avec l'entrée en vigueur du règlement (UE) 2024/1143, le contenu obligatoire du cahier des charges ne comprend plus le nom et l'adresse des autorités ou organismes chargés de vérifier le respect des dispositions du cahier des charges, ni leurs compétences.

En outre, conformément à l'article 40, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143, les États membres doivent publier les noms et adresses des autorités compétentes, des organismes délégataires et des personnes physiques visés à l'article 39, paragraphe 3, dudit règlement pour chaque produit désigné par une indication géographique et mettre à jour ces informations.

Par conséquent, l'article faisant référence à l'organisme de contrôle a été modifié pour remplacer cette information par une référence à la publication sur le site internet officiel de l'autorité compétente de l'État membre.

La présente modification concerne l'article 10 du cahier des charges.

La présente modification ne concerne pas le document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Boca»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A1074-AM03 — 16.7.2026

1. **Dénomination(s)**

Boca

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit vitivinicole

«Boca», y compris avec la mention «Vigna»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rouge rubis avec des reflets grenat.

Nez

Arôme: Caractéristique, fin et éthéré.

Bouche

Saveur: sèche, sapide, harmonieuse, agréablement tannique.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

En cas de conservation dans des contenants en bois, le nez et/ou la bouche peuvent révéler de légères notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	5,0
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figureraient pas dans cette section respectent les limites définies par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Boca «Riserva», y compris avec la mention «Vigna»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rouge rubis avec des reflets orangés.

Nez

Arôme: caractéristique, fin, ample et éthéré.

Bouche

Saveur: sèche, sapide, harmonieuse, élégante et agréablement tannique.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

En cas de conservation dans des contenants en bois, le nez et/ou la bouche peuvent révéler de légères notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	5,0
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figureraient pas dans cette section respectent les limites définies par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés et restrictions applicables à cette élaboration*

—

Sans objet

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Boca

Rendement maximal

Rendement maximal:	8 000
Unité de rendement maximal:	hectolitres par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Nebbiolo N. — Spanna

— Uva rara N.

— Vespolina N. — Ughetta

9. **Description succincte de la délimitation de la zone géographique**

Les raisins doivent être produits dans la zone de production indiquée ci-dessous, qui couvre l'ensemble du territoire de la commune de Boca et une partie de celui des communes de Maggiora, Cavallirio, Prato Sesia et Grignasco. Pour ces dernières, les parties de territoire situées au sud de la route provinciale Borgomanero - Prato Sesia et à l'ouest de la route provinciale Valsesia sont exclues de la zone de production.

10. **Lien avec la zone géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

A) Informations sur la zone géographique

Boca, petit village de la province de Novara, situé à 389 m d'altitude, offre un paysage de collines couvertes de vignobles, entre lesquelles on entrevoit les cimes des Alpes. Le «Boca» doit ses caractéristiques spécifiques au sol morainique provenant du Mont Rosa, qui se compose d'argile, de sable, de galets granitiques, de porphyre et de clivages de roches dolomitiques du Mont Fenera, dont la texture varie en fonction du site. Il s'agit d'une superposition de sols alluviaux provenant de la mer, qui couvrait ces terres avant la glaciation.

Les systèmes utilisés pour la conduite des vignes ont progressivement évolué et ont perfectionné, au fil des siècles, la culture et la qualité des cépages. L'expérience acquise au fil des ans a permis d'affiner la technique culturale, ce qui a optimisé les rendements de production des cépages dans la zone de l'AOC et permis d'obtenir des teneurs en sucre optimales, de grands arômes et une excellente évolution dans le temps.

Boca est la dénomination la plus septentrionale de la province de Novara et s'étend jusqu'à l'entrée de la Valsesia, près de Monterosa, avec le Mont Fenera au nord et les lacs Maggiore et Orta au nord-est.

B) Informations sur la qualité ou sur les caractéristiques du produit découlant essentiellement ou exclusivement du milieu géographique

La plupart des vignobles du territoire de l'AOC «Boca» sont situés sur des sols formés par l'effritement des roches volcaniques (porphyre) qui constituaient la caldera, c'est-à-dire la couche superficielle du supervolcan fossile de la Valsesia, situé dans le géoparc du même nom, inscrit par l'UNESCO au patrimoine géologique mondial en 2015. Ce phénomène géologique, unique au monde, a donné naissance à des sols qui, bien que présentant une certaine variabilité locale, partagent des caractéristiques difficiles à trouver ailleurs. La compréhension de la nature géologique, pédologique et morphologique des sols est essentielle pour définir le lien entre les qualités chimiques et organoleptiques du vin de l'AOC «Boca» et les caractéristiques physiques du territoire d'origine.

C) Description de l'interaction causale entre les éléments visés au point A) et ceux visés au point B)

La roche mère, qui est acide, riche en minéraux et en ions métalliques, a créé des sols à leur tour acides ou subacides, très riches en métaux et minéraux essentiels à la croissance de la vigne. Dans ces conditions d'acidité, les minéraux présents dans le sol sont très facilement absorbés par la plante, qui les transfère vers les grappes et finalement dans les moûts et les vins. Les évolutions scientifiques récentes ont montré que les concentrations relatives de ces éléments minéraux dans le sol sont maintenues dans les moûts et les vins obtenus.

Cela signifie que les caractéristiques géochimiques de la roche mère se retrouvent également dans les vins, ce qui donne lieu à certaines caractéristiques organoleptiques: notes minérales, finesse particulière et grande capacité de vieillissement.

Les phénomènes liés à l'orogenèse alpine ont également déterminé des conditions géomorphologiques très particulières, qui ont influencé le développement de la viticulture dans le territoire de l'AOC «Boca».

La morphologie de cette zone est de fait très variée, ce qui entraîne une grande variabilité microclimatique: une grande diversité d'habitats qui, au fil des siècles, a produit une grande diversité ampélographique. En effet, les viticulteurs de Boca ont sélectionné un grand nombre de cultivars de vigne autochtones, précisément pour s'adapter aux différentes conditions de la région, qui ont évolué au fil des siècles. Ces cultivars ont également été sélectionnés en fonction de leur complémentarité du point de vue qualitatif et organoleptique. Le rapprochement de variétés autochtones, telles que Nebbiolo, Vespolina et Uva Rara, est, dans le cas de l'AOC «Boca», non seulement la preuve d'une tradition vitivinicole de plusieurs millénaires, mais aussi l'expression la plus pure du potentiel vitivinicole offert par le milieu abiotique, et en particulier sa géodiversité. La situation géographique, caractérisée par les vents froids qui descendent du Monte Rosa, entraînant d'importantes variations de température entre le jour et la nuit, favorise le développement de profils aromatiques singuliers, allant des herbes officinales aux épices, conférant aux vins une grande structure et une minéralité unique.

Les agriculteurs de la région considèrent la vigne comme une culture très ancienne, antérieure à la colonisation romaine. En 1300, Pietro Azario, chroniqueur de Novara, qualifiait le vin de Boca de «célèbre depuis l'Antiquité» et de nombreux témoignages ont fait état de livraisons de vin de Boca aux forces armées espagnoles qui, depuis le Piémont, partaient occuper la Lombardie.

Le vin de Boca est connu sous le nom de «vino dei Papi» car il est très apprécié depuis le début du 20e siècle par le pape Pio X et la Curie romaine.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'obligation/de la dérogation

Récipients pouvant être utilisés au stade de la commercialisation

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'obligation/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'obligation/de la dérogation

Les bouteilles dans lesquelles les vins «Boca» sont conditionnés, quel que soit leur type, doivent être de forme traditionnelle, bordelaise ou bourguignonne, en verre foncé, et doivent être munies de bouchons ras de bague.

La contenance des bouteilles doit être conforme à la législation en vigueur, mais ne doit en aucun cas être inférieure à 0,375 litre ni supérieure à 15 litres, à l'exclusion du contenant de 2 à 5 litres.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/24192