DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
«CIRÒ»

Approvato con	D.P.R. 2.04.1969	G.U. 139 – 4.06.1969
Modificato con	D.P.R. 25.09.1989	G.U. 85 – 11.04.1990
Modificato con	D.M. 9.12.2010	G.U. 298 – 22.12.2010
Modificato con	D.M. 21.11.2011	G.U. 281 – 2.12.2011
Modificato con	D.M. 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. 7.03.2014	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 "Cirò" è riservata ai vini che rispondono ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
a) Rosso, anche nelle tipologie "classico", "classico superiore", "classico superiore riserva", "superiore" e "superiore riserva;
b) Rosato;
c) Bianco.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini "Cirò" rosso e rosato devono essere ottenuti da uve prodotte da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Gaglioppo minimo 80%;
possono concorrere alla produzione di detti vini le uve a bacca rossa provenienti dalle varietà idonee alla coltivazione nella regione Calabria, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare, fino ad un massimo del 20% ad esclusione delle varietà Barbera, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Sangiovese e Merlot, che possono concorrere fino ad un massimo del 10%.

Il vino "Cirò" bianco deve essere ottenuto da uve prodotte da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Greco bianco minimo 80%,
possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 20%, le uve a bacca bianca provenienti dalle varietà idonee alla coltivazione nella regione Calabria, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

A. Le uve destinate alla produzione dei vini "Cirò" rosso, anche nelle tipologie "superiore" e "superiore riserva", rosato e bianco devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata, che comprende in tutto i territori dei comuni di Cirò e Cirò Marina e in parte i territori dei comuni di Melissa e Crucoli. Tale zona è così delimitata:

Prima zona:

Da sud la linea di confine parte dal mare Jonio (Torre Melissa) risale il torrente Perticara fino all'altezza del primo affluente di sinistra che percorre sino a raggiungere la provinciale per Melissa, che attraversa per raggiungere l'acquedotto del Lese; segue questi fino al gruppo di case (all'altezza di Palazzina Caparra), da qui seguendo la strada che le attraversa raggiunge la quota 45 da dove in linea retta, attraverso la Valle di Casa, passa per la quota 96 e raggiunge il confine comunale tra Cirò Marina e Melissa.

Segue quindi il confine comunale di cui sopra in direzione di Timpa Bianca fino in prossimità di quota 166 da dove prende il sentiero verso sud e il crinale che si affaccia su Serra Basilisca passando per le quote 204, 199 e 139, in prossimità di quest'ultima segue il sentiero che costeggia Serra Alivento ed arriva a quota 221 da dove in linea retta attraversa Serra Alivento fino a raggiungere quota 174 e la strada provinciale per Melissa che segue fino a quota 111 da dove in linea retta passa per quota 174 e raggiunge quota 107 attraversando così Serra di Cattica e Serra Graveda. Da quota 107 verso sud passando per le quote 210 e 229 raggiunge quota 314 sul confine comunale tra Melissa e Strogoli, segue tale confine comunale fino a quota 340 sulla strada provinciale Strogoli-Melissa in prossimità di Cozzo Granatello.

Verso nord prosegue per la strada provinciale Melissa-Strogoli fino al bivio per Melissa. A tale bivio prende la strada per San Nicola dell'Alto fino a quota 443 in prossimità di Casa Muzzonetti; da tale quota in linea retta verso nord passa per quota 358 fino a raggiungere il confine comunale tra Melissa e Carfizzi e segue questo fino alla confluenza dei tre confini di Melissa, Cirò e Carfizzi, di cui segue il confine ovest del comune di Cirò fino a raggiungere la confluenza del confine comunale di Crucoli che segue costeggiando la Serra di Cardacchio e prosegue fino a Monte Lelo da dove segue verso nord il confine tra le province di Catanzaro e Cosenza costeggiando la Serra di Pipino fino in prossimità della quota 107 da dove segue una linea spezzata in direzione sud-est che passa attraverso le quote 228, 227 (contrada Lelo e contrada Sindaco); da quota 227 segue il sentiero fino a raggiungere il torrente Lelo che attraversa per procedere in direzione della quota 206 e seguire l'impluvio tra il Lelo e Canalaggia fino ad intersecare una linea retta tra le quote 128 e 145, linea che segue verso nord-ovest fino a quest'ultima quota; da qui procede sempre nella stessa direzione seguendo una linea spezzata passante per le quote 145, 109, 123. Attraversa la strada Umbriatico-Crucoli e prosegue in linea fino a quota 181. Dalla quota 181 attraversa il Cammarero ed il Carinello passando per le quote 132, 81, 84, 143 fino a raggiungere il sentiero che passa tra il Carinello e Colle Schino, costeggia a est quest'ultimo seguendo il medesimo sentiero fino ad inserirsi nella strada che costeggia il torrente Sorvito, prosegue quindi lungo tale strada fino al bivio all'altezza della quota 55, dopo di che segue il corso del torrente Sorvito, abbandonandolo dopo aver percorso l'ansa in prossimità di quota 38 per congiungersi alla strada di bonifica Crucoli, strada statale 106.

Segue in direzione sud la strada di bonifica passando alle pendici di Timpa del Ronzo e costeggiando il torrente Sorvito fino a raggiungere a quota 80 (Cugnalicchio) di qui segue il corso d'acqua affluente di destra del torrente Sorvito che passa per le quote 83 e 84 e si congiunge alla strada che attraversa la località Carponetto dove oltrepassata alle pendici la quota 135 e raggiunto l'impluvio abbandonata la strada per prendere il sentiero che costeggia il corso d'acqua fino a raggiungere la quota 171 tra Rorià e Porro; da qui, in direzione nord-est segue il sentiero che costeggia le località Rorià e Pontalemina, passando per le quote 142, 228 e raggiunge San Leo (quota 302); da San Leo in linea retta raggiunge a nord-est, passando per la quota 181, il Carafuno

di Cacciapica e lo segue fino alla foce. Dalla foce del Carafuno di Cacciapica la zona è delimitata verso sud dal mare Jonio fino al torrente Perticara.
Seconda zona:
Sita nel comune di Crucoli è delimitata ad est dalla provinciale Torretta-Crucoli partendo dal ponte sito in prossimità dell'acquedotto del Lese a quota 59 nella zona di Madonna di Manipuglia.
Segue tale strada in direzione di Crucoli costeggiando l'acquedotto del Lese fino all'incrocio di quota 180; da tale punto segue la strada secondaria e successivamente il sentiero fino al torrente Giardino, costeggiando Casa Scaglia. Risale quindi il torrente Giardino fino all'altezza di quota 143, quindi in direzione ovest segue una linea spezzata passante per le quote 143, 379, 324 da qui segue il sentiero che costeggia Cozzo du Lampo, abbandona quindi il sentiero all'altezza della quota 365 per seguire una linea retta in direzione di Cozzo di Caposerra (quota 352). Dal Cozzo di Caposerra prosegue verso nord passando per le quote 240 e 148, da quest'ultima segue il sentiero in direzione est fino a raggiungere il fosso d'impluvio portante le acque del Frasso che scorre tra Serra Cavallo e le Monache, segue tale corso d'acqua fino a quota 61. Da tale punto segue una linea spezzata verso sud-sud-est passando per le quote 194, 155, 88, attraversa il torrente Giardino, prosegue verso le quote 134 e 59 sulla strada Torretta-Crucoli.
Terza zona:
Sita nel comune di Crucoli in località Piano di Mazza è delimitata partendo da est sulla
strada di bonifica Crucoli, strada statale 106 all'altezza della quota 33, segue il sentiero verso sud, passa per la quota 27, giunge al fontanile, prosegue quindi sempre lungo il sentiero fino a quota 87 per giungere al corso d'acqua portante le acque del Frasso; ridiscende tale corso d'acqua fino all'altezza della quota 17, percorre verso est il sentiero fino a raggiungere tale quota e ridiscende in direzione sud, sempre percorrendo il sentiero statale 106 (quota 33).
B. Le uve destinate alla produzione dei vini "Ciro" nelle tipologie "classico", "classico superiore" e "classico superiore riserva" devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende l'intero territorio dei comuni di Cirò e Cirò Marina.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Cirò" rosso, rosato e bianco devono essere quelle tradizionali della zona o comunque quelle più idonee a conferire ai vini le caratteristiche chimico-fisiche e qualitative necessarie.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, o in alternativa, quelli più adatti a conferire alle uve ed ai vini le succitate caratteristiche.
È vietata ogni pratica di forzatura, è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.
La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini "Cirò" rosso e rosato non deve essere superiore a 11,5 t per ettaro di vigneto in coltura specializzata. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini "Cirò" bianco non deve essere superiore a 12,5 t per ettaro di vigneto in coltura specializzata.
Fermi restando i limiti sopra indicati, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.
A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata purché la produzione non superi il 20% i limiti medesimi.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di gradi 12 per i vini "Cirò" rosso e rosato e di gradi 10,5 per il vino "Cirò" bianco.
La Regione Calabria, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediatamente comunicazione al competente organismo di controllo.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, nonché quelle di conservazione, di invecchiamento dei vini "Cirò" rosso, rosato e bianco devono essere effettuate all'interno delle zone di produzione delimitate dall'articolo 3.
Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni possano essere effettuate anche nei comuni il cui territorio comunale ricade solo parzialmente nelle zone di produzione, delimitate all'articolo 3 del presente disciplinare.
La vinificazione e l'affinamento dei vini "Cirò" "classico", "classico superiore" e "classico superiore riserva" deve avvenire all'interno della zona delimitata all'art. 3 lettera B.
Il vino "Cirò" rosso non può essere immesso al consumo prima del 1° giugno dell'anno successivo all'annata di produzione delle uve.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 12,00% vol per i vini "Cirò" rosso e rosato e del 10,50% vol per il vino "Cirò" bianco.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70% per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Cirò".
Qualora la resa uva-vino superi il limite sopra riportato, ma non oltre il 75% l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.
Il vino "Cirò" rosso non può essere immesso al consumo prima del 1° giugno dell'anno successivo all'annata di produzione delle uve.
I vini "Cirò" rosso superiore e "Cirò" rosso classico superiore che siano stati sottoposti ad un invecchiamento non inferiore a due anni, possono riportare in etichetta la qualifica di "riserva".
Il periodo di invecchiamento decorre a partire dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche dei vini al consumo

I vini di cui all'articolo 1 nell'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Cirò" rosso.
- Colore: rosso rubino, più o meno intenso, con riflessi violacei, con tendenza al granato nelle riserve;
- Odore: gradevole, delicato, intensamente vinoso;
- Sapore: secco, corposo, caldo, armonico, vellutato con l'invecchiamento;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo 20,0 g/l;
- Zuccheri riduttori residui massimo 4,0 g/l.

"Cirò" rosato.
- Colore: rosè più o meno intenso;
- Odore: delicato e vinoso;
- Sapore: da secco ad abboccato, fresco, armonico e gradevole;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;

- Estratto non riduttore minimo 17,0 g/l.

"Cirò" bianco.
- Colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdognoli;
- Odore: armonico, gradevole;
- Sapore: da secco ad abboccato, armonico, delicato, caratteristico;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo 16,0 g/l.

I vini "Cirò" rosso e "Cirò" rosso classico provenienti da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 13,00% vol e che all'atto dell'immissione al consumo abbiano un titolo alcolometrico volumico complessivo minimo del 13,50%vol, possono fregiarsi della qualificazione di "superiore".
È facoltà del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nell'etichettatura dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Cirò", è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra, scelto, fine, selezionato, vecchio" e similari.
È consentito l'uso di menzioni che facciano riferimento a nomi aziendali, a ragioni sociali o a marchi individuali o collettivi che non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno l'acquirente circa l'origine e la natura del prodotto, nel rispetto delle specifiche norme vigenti in materia.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Cirò" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che 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.
Sulle bottiglie od altri recipienti autorizzati contenenti il vino "Cirò" per l'immissione al consumo deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
I termini superiore e classico superiore devono seguire in etichetta le parole "Ciro rosso".
Per i vini prodotti nel territorio di cui all'articolo 3 del presente disciplinare ed aventi diritto alla qualifica di classico, è obbligatorio che detta menzione segua la denominazione di origine "Cirò" rosso anche nella denuncia delle uve, nella dichiarazione di produzione, nei registri e nei documenti di accompagnamento.
Per le uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo per la DOC "Cirò" ed i relativi vini sono ammesse le scelte vendemmiali e le riclassificazioni per altre DOC o IGT, qualora la base ampelografica sia compatibile, nel rispetto delle norme vigenti.

Articolo 8
Confezionamento

Per i vini "Cirò" è consentita l'immissione al consumo soltanto in recipienti di vetro.
Le bottiglie od i fiaschi, contenenti vini "Cirò", all'atto dell'immissione al consumo, devono essere, anche per quanto riguarda la forma e l'abbigliamento, adeguati ai tradizionali caratteri di un vino di pregio.
Per il confezionamento dei vini "Cirò" rosso superiore riserva e rosso classico superiore riserva deve essere usato esclusivamente tappo di sughero raso bocca.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende in tutto i territori dei comuni di Cirò e Cirò Marina e in parte i territori dei comuni di Melissa e Crucoli.

Le uve destinate alla produzione dei vini "Ciro" nelle tipologie "classico", "classico superiore" e "classico superiore riserva" sono prodotte nella zona di produzione che comprende l'intero territorio dei comuni di Cirò e Cirò Marina.

Il comprensorio del Cirò, ricade all'estremo nord della Provincia di Crotone, sul litorale della costa Ionica e nel suo entroterra collinare sino alle prime pendici della Sila. Comprende un territorio esteso per circa 20.000 ettari si estende lungo la fascia litorale ionica per circa 25 km e si spinge per oltre 10 km nell'entroterra. Dalle zone litoranee si passa alle superfici terrazzate poste ad Ovest di punta Alice. Procedendo ancora verso l'interno si incontrano le colline a profilo molto regolare, che conferiscono al paesaggio un aspetto leggermente ondulato. Infine si ritrovano dei conglomerati e le sabbie delle zone più interne che, sono facilmente riconoscibili per le pendenze più aspre.

L'area è interamente occupata da sedimenti pliocenici che si adagiano sul basamento cristallino paleozoico. Il passaggio con il miocene avviene gradualmente con l'interposizione di locali affioramenti conglomeratici. Nei pressi dei piccoli centri abitati il Miocene conglomeratico viene ricoperto da un'altra formazione stratigrafica denominata informalmente argille "varicolori".

I dati climatici evidenziano che le piogge sono concentrate prevalentemente nel periodo autunno-inverno, raggiungono il loro valore massimo nel mese di ottobre ed il minimo nel mese di giugno. La temperatura media mensile raggiunge il massimo nel mese di agosto ed il minimo nel mese di gennaio. Siamo in presenza di un clima che va da subumido a sub arido con una forte deficienza idrica in estate e una concentrazione estiva dell'efficienza termica. La variabilità delle forme, i diversi tipi di substrato (materiale parentale) e la diversa azione del fattore tempo imprimono a questa zona una spiccata diversità delle tipologie di suolo che si rinvengono. Sui rilievi collinari che rappresentano gran parte del territorio, dominano le formazioni sabbiose o conglomeratiche. Sono in questo caso suoli da poco a moderatamente profondi con evidenze di idromorfia entro i 50 cm e con moderata presenza di Sali solubili. Infine sulle antiche superfici terrazzate di origine fluviale si rinvengono suoli fortemente alterati che differenziano un orizzonte di accumulo di argilla. Si tratta di suoli moderatamente profondi a tessitura media e reazione subacida.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino Cirò. L'attuale vino Cirò, deriva da un vino che anticamente era chiamato "Krimisa". Il nome probabilmente deriva da quello di una colonia greca, Cremissa appunto, situata dove ora sorge Cirò Marina. A Cremissa sorgeva peraltro un importante tempio dedicato al dio del vino, Bacco, e Krimisa era il vino offerto in dono agli atleti vincitori delle Olimpiadi. Nel Cinquecento e per tutta l'epoca moderna il vino viene descritto come uno degli elementi caratterizzanti un'agricoltura e un'economia propri di una Calabria felix, prospera, fertile, secondo immagini veritiere che vengono tramandate da padre in figlio. Per rinnovare l'antica tradizione, il Cirò è stato servito come vino ufficiale alle Olimpiadi svoltesi a Città del Messico nel 1968. Milone di Crotone, vincitore di ben sei edizioni dei giochi di Atene, era un grande estimatore di questo vino.

base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. I più rappresentativi sono il Gaglioppo ed il Greco bianco.

le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali che consentono di perseguire la migliore e razionale disposizione sulla

superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.
le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco ed in rosso di vini tranquilli.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
La DOC "Ciro'" è riferita alle tipologie di cui all'art. 1 che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
In tutte le tipologie si riscontrano aromi prevalentemente fruttati (bacche e drupe), ma anche floreali tipici del vitigno.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
L'orografia collinare dell'areale di produzione e l'esposizione prevalente dei versanti concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso.
Anche la tessitura, la struttura chimico-fisica dei terreni, interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche Cirò che rimane uno dei vini tipici ed autoctoni coltivati in Calabria. Per questo vino nel corso della lunga storia, sono stati innescati ad opera dell'uomo processi innovativi per migliorare e affinare la produzione notevoli. Questa attività, pur tramandando, con le varie generazioni le tecniche tradizionali di coltivazione, ha permesso di modernizzare in modo encomiabile le tecniche produttive a partire dai vigneti e passando per le cantine e arrivando a un marketing aggressivo e moderno. Questa valutazione rende la viticoltura cirotana, un cardine dell'economia territoriale, un suo punto d'orientamento macroeconomico, sia per la qualità e la caratura del simbolo agroalimentare che porta, sia per il ruolo d'intercapedine con l'ambiente rurale.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 – ROMA
+3906-45437975
info@valoritalia.it

Valoritalia S.r.l. 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 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Regolamento (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, paragrafo 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 D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).