

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA  
“ROERO”**

Approvato DOC con	DPR 18.03.1985	G.U.258 - 02.11.1985
Approvato DOCG con	DI 07.12.2004	G.U. 301 - 24.12.2004
Modificato con	DM 23.03.2006	G.U. 85 - 11.04.2006
Modificato con	DM 17.09.2010	G.U. 237 - 09.10.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP-Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP-Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 09.07.2014	G.U. 165 -18.07.2014 Publicato sul sito ufficiale Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP –Vini DOP e IGP

**Articolo 1  
Denominazione e vini**

1. La denominazione di origine controllata e garantita «Roero» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie e menzioni:

- «Roero»;
- «Roero» riserva;
- «Roero» Arneis;
- «Roero» Arneis spumante.

**Articolo 2  
Base ampelografica**

1. La denominazione “Roero” senza altra specificazione è riservata ai vini rossi ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:  
vitigno Nebbiolo: minimo 95%;  
possono inoltre concorrere congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte fino ad un massimo del 5%.

La denominazione “Roero” Arneis è riservata al vino bianco ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:  
vitigno Arneis: minimo 95%;  
possono inoltre concorrere congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte fino ad un massimo del 5%.

**Articolo 3  
Zona di produzione delle uve**

1. La zona di produzione delle uve comprende tutti i territori del «Roero» piu' idonei a garantire ai vini caratteristiche di cui al presente disciplinare di produzione.

Tale zona, in provincia di Cuneo, comprende per intero il territorio amministrativo del comune di: Canale, Corneliano d'Alba, Piobesi d'Alba, Vezza d'Alba ed in parte quello dei comuni di: Baldissero d'Alba, Castagnito, Castellinaldo, Govone, Guarene, Magliano Alfieri, Monta',

Montaldo Roero, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Pocapaglia, Priocca, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Roero, Sommariva Perno.

Tale zona e' così delimitata: partendo dall'intersezione dei confini fra le province di Asti e Cuneo e fra il comune di Priocca e di Canale, la delimitazione segue a nord il confine provinciale tra Cuneo e Asti sino al bivio della frazione Gianoglio (quota 350) in territorio di Montà d'Alba. Si immette quindi sulla strada Provinciale per casc. Sterlotti e su quella per fraz. S. Vito che segue fino all'innesto con la strada statale del Colle di Cadibona (strada statale n. 29).

La delimitazione coincide con detta strada statale fino al ponte sul rio Rollandi, poi seguendo la corrente giunge alla confluenza del rio Rollandi con il rio Prasanino. Risale il rio Prasanino, tocca quota 303 e successivamente quota 310; segue la strada provinciale verso Madonna delle Grazie toccando le quote 315, 316 e 335 casc. Perona, cade; indi percorre a nord la carreggiabile del rio Campetto che segue fino all'intersezione con la provinciale Valle San Lorenzo-Santo Stefano Roero a quota 313.

Risale la strada per Santo Stefano Roero sino a incontrare la carreggiabile per casc. Beggioni che segue passando per casc. Molli (quota 376) sino al rio Prella. Discende detto rio per raggiungere e quindi risalire la carrareccia che passa per casc. Furinetti e Audano (quota 381) fino a raggiungere quota 336. Superata la provinciale del Roero prosegue la valle Serramiana fino a quota 360. Imbocca la Strada per valle Canemorto (quota 362), che segue fino a Baldissero (quota 410).

La linea di delimitazione a ovest di Baldissero tocca le quote 402 e 394 e, seguendo il crinale, raggiunge il confine comunale tra Baldissero e Sommariva Perno a quota 417 che segue fino a quota 402.

Da quota 402 traversa Villa di Sommariva, percorre Bocche dei Garbine e Bocche della Merla per giungere a quota 429, sul confine comunale tra Pocapaglia e Sommariva Perno.

Traversa detto confine e in linea retta tocca le quote 422 e 408 e quindi per le Bocche della Ghia raggiunge S. Sebastiano (quota 391).

Di qui prosegue per la strada comunale di Pocapaglia, indi svolta a sinistra e, discendendo per il rio della Meinina, incontra e percorre il rio della Gera fino alla ferrovia Alba-Bra; prosegue a est per la suddetta ferrovia fino al confine tra i comuni di Monticello d'Alba e Alba, nei pressi di Piana Biglini.

Da questo punto la delimitazione percorre a nord i confini comunali tra Monticello d'Alba e Alba, Cornelianò d'Alba e Alba, Piobesi d'Alba e Alba, Piobesi d'Alba e Guarene, Cornelianò d'Alba e Guarene sino a incontrare la strada provinciale Piobesi d'Alba-Guarene.

Da questo punto la delimitazione risale detta provinciale raggiungendo l'abitato di Guarene, attraversa il concentrico e si immette sulla strada comunale di S. Stefano passando per quota 288, quindi percorre la strada vicinale Maso e la strada vicinale del Morrone per Cà del Rio (quota 165) sino a giungere alla strada Provinciale per Castagnito; discende detta provinciale sino a incontrare la strada comunale S. Carlo della Serra; passando per quota 214 si immette sulla strada comunale S. Pietro fino all'abitato della fraz. Moisa.

Da questo punto la delimitazione segue a ovest strada comunale della Moisa per immettersi sulla strada comunale di S. Maria fino in prossimità della chiesa di S. Maria a quota 196. Da questo punto la delimitazione segue la strada comunale del cimitero, si immette sulla strada comunale Leschea passando per quote 200 e 193 per giungere a quota 244 e incontrare la strada provinciale Castellinaldo-Priocca-Magliano che percorre passando per quota 269 in prossimità di casc. S. Michele; percorre detta strada sino a incontrare la provinciale Magliano Alfieri-Priocca; da questo punto percorre a nord-est la strada provinciale per Priocca passando per fraz. S. Bernardo fraz. S. Vittore sino a quota 213 ove incontra la provinciale n. 2 (ex 231): indi percorre a nord-est la predetta provinciale n. 2 sino al bivio con la strada provinciale Priocca-Govone che percorre passando per fraz. S. Pietro e fraz. via Piana fino al cimitero di Govone. Di qui si immette a nord-ovest per breve tratto sulla comunale di Craviano in prossimità di quota 253 per immettersi sulla comunale per Bricco Genepreto passando in prossimità di S. Rocco-casc. Monte Bertolo per raggiungere il confine Cuneo-Asti. Percorre a ovest detto confine provinciale fino all'intersezione dello stesso con i confini comunali di Priocca e Canale.

## Articolo 4 Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati 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, calcarei, sabbiosi e loro eventuali combinazioni;

giacitura: collinare, sono esclusi i terreni di fondovalle, pianeggianti, umidi e non sufficiente soleggiati;

altitudine: non superiore a 400 metri s.l.m.;

esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve. Nel caso della tipologia vino rosso «Roero» e «Roero» riserva con l'esclusione del versante nord da  $-22,5^{\circ}$  a  $+22,5^{\circ}$  sessagesimali e in ogni modo unicamente quelle atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Nel caso della tipologia vino bianco «Roero» Arneis è consentita la coltivazione dei vigneti anche sui versanti esposti a nord.

densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. 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 3.500;

forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: la contropalliera; sistema di potatura: il Guyot tradizionale);

è vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a DOCG «Roero» ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
Roero	8	12,00 % vol.
Roero Arneis	10	10,50 % vol.

La denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e «Roero» Arneis può essere accompagnata dalla menzione «vigna» purchè tale vigneto abbia un'età d'impianto di almeno 3 anni. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e «Roero» Arneis con menzione vigna, ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere i seguenti:

al terzo anno:

vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
------	------------------	---

Roero	4,3	12,50 % vol.
Roero Arneis	5,4	11,00 % vol.

al quarto anno:

vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
Roero	5	12,50 % vol.
Roero Arneis	6,3	11,00 % vol.

al quinto anno:

vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
Roero	5,8	12,50 % vol.
Roero Arneis	7,2	11,00 % vol.

al sesto anno:

vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
Roero	6,5	12,50 % vol.
Roero Arneis	8,1	11,00 % vol.

dal settimo anno:

vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
Roero	7,2	12,50 % vol.
Roero Arneis	9	11,00 % vol.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, 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 rese maggiori rispetto a quelle indicate dalla regione Piemonte, ma non superiori a quelle fissate dal precedente punto 3 dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, mediante lettera raccomandata agli organi preposti al controllo, competenti per territorio, la data d'inizio delle operazioni, la stima della maggiore resa, 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 quelli previsti 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.

7. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le rappresentanze di filiera, vista la situazione del mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione, temporanea, delle iscrizioni allo schedario viticolo con idoneità alla DOCG Roero per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.

## **Articolo 5** **Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione e l'eventuale invecchiamento obbligatorio dei vini «Roero» devono essere effettuate nei comuni il cui territorio è in tutto o in parte compreso nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

Tuttavia, tenendo conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nei comuni di Alba, Bra, Barbaresco, Barolo, Castiglione Falletto, Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monchiero, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Neive, Novello, Roddi, Roddino, Serralunga d'Alba, Sinio, Treiso, Verduno in provincia di Cuneo.

2. E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, su richiesta delle aziende interessate, di consentire, ai fini dell'impiego della denominazione di origine controllata e garantita «Roero» che le uve prodotte nel territorio di produzione di cui all'art. 3, possano essere vinificate in stabilimenti situati nei territori delle province di Cuneo, Asti ed Alessandria a condizione che le dette aziende:

- 1) presentino richiesta motivata e corredata dal parere degli organi preposti;
- 2) dimostrino la tradizionalità di tali operazioni, previa attestazione degli organi competenti.

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

Vini	resa uva/vino	produzione max di vino
Roero	70%	56 hl/ha
Roero Arneis	70%	70 hl/ha

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 e' determinata in base alle rese uva t/ha di cui all'art. 4 punto 3.

Qualora per i vini «Roero» e «Roero» Arneis tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

4. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere seguiti i criteri tecnici piu' razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento, secondo i metodi e i limiti riconosciuti dalla legislazione vigente.

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

<b>vini</b>	<b>durata</b>	<b>di cui min. mesi in legno</b>	<b>decorrenza</b>
Roero	20	6	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Roero riserva	32	6	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve

Per i seguenti vini l'immissione al consumo e' consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

- "Roero" - dal 1° luglio del secondo anno successivo alla raccolta delle uve;
- "Roero"riserva - dal 1° luglio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

6. E' consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di vino rosso «Roero» piu' giovane a vino rosso «Roero» piu' vecchio o viceversa, anche se non ha ancora ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio.

E' consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di vino bianco «Roero» Arneis piu' giovane a vino bianco «Roero» Arneis piu' vecchio o viceversa.

7. La denominazione di origine controllata e garantita «Roero» Arneis puo' essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto con mosti e vino che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare, seguendo le vigenti norme legislative per la preparazione degli spumanti.

La spumantizzazione del vino «Roero» Arneis deve avvenire entro la zona di vinificazione prevista dall'art. 5 del presente disciplinare di produzione.

8. All'atto della certificazione, trascorso il tempo di invecchiamento come stabilito al precedente comma 5, il produttore puo' fare esplicita richiesta della tipologia "riserva".

## **Articolo 6** **Caratteristiche al consumo**

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e «Roero» riserva, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino o granato;

odore: fruttato, caratteristico e con eventuale sentore di legno;

sapore: asciutto, di buon corpo, armonico ed eventualmente tannico;

titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 12,50% vol;

«Roero» con menzione «vigna»: 12,50 % vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

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

2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» Arneis anche con menzione «vigna» all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, fresco e con eventuale sentore di legno;

sapore: elegante, armonico ed eventualmente tannico;

titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 11,00% vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» Arneis spumante, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

spuma: fine e persistente;  
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;  
odore: delicato, fruttato, fresco, con eventuali sentori che possono ricordare il lievito, la crosta di pane e la vaniglia;  
sapore: da brut nature a dolce; elegante e armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidita' totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

4. E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole, alimentari e, modificare con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidita' totale e l'estratto non riduttore minimo.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e' 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 e garantita «Roero» e «Roero» Arneis e' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione e presentazione dei vini Roero e Roero Arneis , la DOCG può essere accompagnata dalla menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale a condizione che sia rivendicata anche la «menzione geografica aggiuntiva» e 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 figurino 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 DOCG Roero.

4. Nella designazione e presentazione dei vini «Roero», è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

1.

I vini Docg «Roero» devono essere immessi al consumo in bottiglie di forma tradizionale, corrispondenti ad una delle seguenti capacità: 0,187 l; 0,25 l, 0,375 l; 0,50l; 0,75 l; 1,5 l; 3 l; 4,5 l; 5 l; 6 l; 9 l; 12 l; 15 l; 18 l; 27 l; 30 l.

2. E' vietato il confezionamento nelle bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.

3. Per il confezionamento dei vini Docg «Roero» sono ritenuti idonei tutti i sistemi di chiusura previsti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria, con l'esclusione del tappo a corona e del tappo a vite interamente di plastica.

## **Articolo 9**

### **Legame con l'ambiente geografico**

A) Informazioni sulla zona geografica.

Il Territorio del Roero si estende alla sinistra orografica del fiume Tanaro. Da sempre in questo areale, composto da 19 comuni, vengono coltivati principalmente due vitigni: Il Nebbiolo e l'Arneis. Il primo è coltivato prevalentemente sui versanti esposti a Sud, mentre il secondo si coltiva anche nelle zone più fresche. Il Roero è caratterizzato dalla formazione delle rocche che va messa in relazione a quel fenomeno geologico che prende il nome di "cattura del Tanaro", col quale si indica il cambiamento di percorso che tale fiume subì in conseguenza di un movimento della crosta terrestre. Questa particolare evoluzione ha portato alla formazione di strati alternati di Sabbie Argille e Calcere, che possono trovarsi miscelati in maniera diversa tra loro a seconda delle zone. La presenza delle sabbie è determinante nei profumi e nelle strutture dei vini che arrivano da quest'area.

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

I suoli di quest'area derivano dallo smantellamento e dal rimescolamento di strati sovrapposti di diversa provenienza, depositatisi in tempi remoti, sul fondo cristallino di un antico mare interno chiamato, successivamente, Golfo Padano. Il vitigno Nebbiolo si è ben adattato sui versanti più ripidi delle colline, nei terreni più magri e sabbiosi, dove si ottiene un vino fragrante e profumato, elegante e generoso di sensazioni a partire da un bel colore invitante rosso rubino intenso. Su queste colline, fin dal 1400 viene un vitigno a bacca bianca: l'Arneis che acquista profumi sottili ed eleganti che richiamano i fiori bianchi e suggestioni di frutta fresca che vanno dalla mela alla pesca alla nocciola.

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

Il Roero è caratterizzato da versanti molto ripidi e scoscesi che richiedono molte attenzioni e molto lavoro da parte dei viticoltori. L'origine del nome Arneis pare da attribuirsi a una simpatica idea: quella di accomunare il carattere di questo vino bianco al termine dialettale usato per descrivere una persona dal carattere scontroso, poco affidabile, irascibile. Altre fonti, invece, lo riconducono al termine renexij, con cui nel XV secolo si indicava il vitigno Arneis, dal nome del bric Renesio posto alle spalle del paese di Canale.

## **Articolo 10**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

**VALORITALIA S.r.l.**

Sede legale:

Via Piave, 24

00187 - ROMA

Tel. +3906-45437975

mail: [info@valoritalia.it](mailto:info@valoritalia.it)

Sede operativa per l'attività regolamentata:

Corso Enotria, 2/C – Ampelion

12051 - ALBA (CN)

La Società Valoritalia 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).