

CAMERA DEI DEPUTATI N. 5232

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

MARINELLO, GIOACCHINO ALFANO, BARANI, BARBIERI, BITONCI, CAPODICASA, CERONI, CICCANTI, DE ANGELIS, FALLICA, VINCENZO ANTONIO FONTANA, GARAGNANI, GAROFALO, GERMANÀ, GIANNI, GOTTARDO, IANNACCONI, IAPICCA, LAZZARI, MARMO, MARSILIO, MAZZUCA, MISURACA, PAGANO, PALMIERI, PATARINO, PIZZOLANTE, RAMPELLI, ROCCELLA, LUCIANO ROSSI, SAGLIA, SCALIA, TASSONE, TOCCAFONDI, VERSACE

Disposizioni per assicurare la qualità, l'informazione del consumatore sull'origine e il corretto funzionamento del mercato degli oli di oliva vergini

Presentata il 24 maggio 2012

ONOREVOLI COLLEGHI! — La presente proposta di legge intende rappresentare una nuova sfida sul piano della trasparenza e della tutela del reddito delle imprese olivicole, con l'obiettivo di tutelare l'industria « seria » di questo Paese. Il sistema olivicolo italiano costituisce una rilevante biodiversità con una propensione per la qualità che ne ha fatto un *unicum* nel panorama mondiale. Nella competizione globale, le imprese olivicole italiane avvertono la necessità di recuperare il legame con il territorio e con l'origine certa del prodotto. La necessità di perseguire appropriate politiche di intervento in grado di

fronteggiare l'attività della contraffazione nell'ambito della filiera degli oli di oliva vergini ed extravergini costituisce, inoltre, un aspetto prioritario e un'esigenza indifferibile da parte dei produttori e dei consumatori, ai quali è necessario fornire ogni sostegno operativo e legislativo. Il livello delle frodi e delle sofisticazioni nell'ambito del mercato oleario italiano ha raggiunto infatti dimensioni preoccupanti, che penalizzano l'intero sistema imprenditoriale del settore oltre che l'immagine dell'olio di oliva italiano che, com'è noto, costituisce un'eccellenza dell'agroalimentare italiano nel mondo. Occorre pertanto

intervenire attraverso una serie di disposizioni in grado di offrire maggiori garanzie al fine di creare una sorta di barriera di anticorpi in favore delle imprese olivicole e di offrire alle aziende che conducono una gestione seria e corretta l'opportunità di alimentare la catena del valore intorno al prodotto simbolo del « *made in Italy* » nel mondo.

Il provvedimento, composto da quindici articoli, prevede, quindi, una serie di norme sulla designazione e sulla classificazione degli oli di oliva vergini.

In particolare, si stabiliscono i caratteri e le modalità delle diciture concernenti la designazione di origine degli oli oliva vergini, prevista dal decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 10 novembre 2009, recante « Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva », pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 12 del 16 gennaio 2010, al fine di ottimizzare le condizioni di leggibilità di tali informazioni che sono essenziali per la scelta dell'olio, da parte del consumatore.

Sono, inoltre, previste disposizioni sanzionatorie, con particolare riferimento alla non conformità dei campioni degli oli di oliva vergini alla categoria dichiarata nell'etichetta. Va a riguardo evidenziato che, in sede processuale, si è verificato frequentemente il mancato riconoscimento dell'attendibilità dei *test* di verifica delle caratteristiche organolettiche effettuati dai *panel* di assaggiatori riconosciuti, ai sensi del regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione, dell'11 luglio 1991, relativo alle caratteristiche degli oli di oliva vergini nonché ai metodi ad essi attinenti. Pertanto, occorre attribuire valore probatorio certo ai risultati dei *test* di verifica delle caratteristiche organolettiche per garantire la corrispondenza merceologica alle caratteristiche di qualità dei prodotti.

Nella prospettiva di assicurare la corretta informazione dei consumatori e di tutelare la qualità degli oli di oliva nazionali, appare utile modificare il livello di un fondamentale parametro rilevato nelle analisi fisico-chimiche e avviare anche un piano straordinario per la verifica delle

caratteristiche degli oli di oliva. Come precisato nel regolamento (UE) n. 61/2011 della Commissione, del 24 gennaio 2011, che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti, gli esperti chimici hanno ritenuto che il contenuto di etil esteri degli acidi grassi (EEAG) e di metil esteri degli acidi grassi (MEAG) costituisce un essenziale indicatore delle qualità per gli oli di oliva vergini. La presenza di metil esteri nell'olio di oliva, infatti, è legata all'azione di un enzima nell'ambito del normale processo di lavorazione delle olive e non costituisce un indizio di cattiva qualità dell'olio. Diversamente, la presenza di un valore elevato di etil esteri è indice di fermentazione e di cattiva conservazione delle olive.

Il regolamento prevede che la somma dei MEAG e degli EEAG debba essere uguale o inferiore a 75 mg/kg o possa avere un valore compreso tra 75 mg/kg e 150 mg/kg, mantenendo un rapporto tra i due valori uguale o inferiore a 1,5. Diversamente, nell'ambito di una produzione artigianale o a regola d'arte di olio extravergine di oliva, posta in essere rispettando le buone pratiche di raccolta e di estrazione dell'olio, la sommatoria degli alchil esteri non supera i 25-30 mg/kg.

I limiti fissati a livello di Unione europea per la presenza di alchil esteri negli oli extravergini risultano, dunque, troppo elevati e rischiano di incentivare la messa in commercio di oli di oliva di scarsa qualità, magari miscelati a oli di migliore fattura o di legalizzare vere e proprie frodi ai danni dei consumatori, che vengono poste in essere adottando pratiche finalizzate a deodorare gli oli con caratteristiche organolettiche non adeguate. È opportuno, pertanto, nell'ambito delle attività di controllo, analizzare tali parametri anche per valori inferiori rispetto a quelli limite previsti dall'Unione europea, a un livello che consenta di identificare gli oli migliori.

La proposta di legge, inoltre, prevede una serie di disposizioni sulla trasparenza

e sulla tutela dei consumatori in considerazione della facilità con la quale possono essere indotti in errore sull'effettiva località di provenienza. Conseguentemente, si prevede la contestuale dichiarazione di decadenza di marchi con diciture e segni grafici che evocano una specifica zona geografica che non coincide con l'effettiva origine delle olive, considerando che vengono distorte le scelte commerciali dei consumatori che acquistano un prodotto nella convinzione erronea che possieda caratteristiche di cui, in concreto, non è dotato. Viene estesa, quindi, l'applicazione di più rigorose disposizioni penali a tutela del commercio nelle ipotesi di fallace indicazione nell'uso del marchio, quando abbia per oggetto oli di oliva vergini.

Ai medesimi fini di prevenzione delle frodi, risulta anche necessario disciplinare le modalità di presentazione degli oli di oliva nei pubblici esercizi.

Di particolare interesse, inoltre, sono le disposizioni sul funzionamento del mercato e della concorrenza.

In particolare, si prevede, da parte dell'Autorità garante della concorrenza e del mercato, un più incisivo controllo sulle pratiche commerciali dell'olio di oliva, al fine di ostacolare intese restrittive che hanno ad oggetto l'illegittimo aumento dei prezzi di vendita da applicare al settore distributivo. Inoltre, al fine di prevenire le frodi connesse alle procedure di importazione temporanea e alle varie forme di triangolazioni commerciali, si prevede l'obbligo di una specifica autorizzazione

del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, con lo scopo di garantire una più efficace lotta contro le frodi e le sofisticazioni degli alimenti e delle bevande.

La proposta di legge prevede anche una serie di disposizioni sul contrasto delle frodi. In considerazione della dilagante diffusione del fenomeno della contraffazione nel settore oleario, come precedentemente esposto, si rileva l'esigenza di nuove norme e di nuovi istituti processuali che scoraggino tali attività illecite e che garantiscano adeguate pene.

Inoltre, allo scopo di indurre le società che operano nell'ambito della filiera a rendere più rigorosi i controlli sulle attività svolte per conto delle stesse, da parte di chi riveste funzioni di rappresentanza, amministrazione o direzione, viene estesa all'ente la responsabilità per i reati commessi nel suo interesse o a suo vantaggio.

Si evidenzia, infine, l'introduzione di una tariffa di incentivazione della produzione di energia elettrica attraverso l'impiego di oli d'oliva non idonei al consumo umano. La tariffa viene fissata a un livello tale da garantire il ritorno di investimento per la realizzazione di un impianto, introducendo un prezzo di acquisto dell'olio che sia competitivo rispetto ai valori medi di mercato.

La proposta di legge prevede anche disposizioni finali e finanziarie, disciplinando l'entrata in vigore della legge e l'invarianza finanziaria derivante dall'attuazione della stessa.

PROPOSTA DI LEGGE

—

ART. 1.

(Modalità per l'indicazione della designazione di origine).

1. La designazione dell'origine degli oli di oliva vergini prevista dall'articolo 4 del decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 10 novembre 2009, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 12 del 16 gennaio 2010, di seguito denominato « decreto 10 novembre 2009 », deve figurare in modo facilmente visibile e chiaramente leggibile nel campo visivo anteriore del recipiente, in modo da essere distinguibile dalle altre indicazioni e dagli altri segni grafici.

2. La designazione dell'origine di cui al comma 1 è stampata sul recipiente o sull'etichetta ad esso apposta, in caratteri la cui parte mediana, corrispondente all'altezza della lettera minuscola, è pari o superiore a 1,5 centimetri (cm) e in modo da assicurare un contrasto significativo tra i caratteri stampati e lo sfondo.

3. In deroga al comma 2, i caratteri della designazione di origine possono essere stampati in dimensioni uguali alla denominazione di vendita dell'olio di oliva vergine, nello stesso campo visivo e con la stessa rilevanza cromatica.

4. Nel caso di miscele di oli di oliva estratti in un altro Stato membro dell'Unione europea o in un Paese terzo, la designazione dell'origine è preceduta immediatamente dall'indicazione del termine « miscela », stampato ai sensi dei commi 2 e 3 e con diversa e più evidente rilevanza cromatica rispetto allo sfondo, alle altre indicazioni e alla denominazione di vendita.

5. Restano ferme le indicazioni di cui all'articolo 4, commi 3 e 4, del decreto 10 novembre 2009.

ART. 2.

(Valore probatorio della verifica).

1. Ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione, dell'11 luglio 1991, e successive modificazioni, la verifica delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini è compiuta da un comitato di assaggiatori riconosciuto e tali caratteristiche si considerano conformi alla categoria dichiarata qualora lo stesso comitato ne confermi la classificazione.

2. La verifica di cui al comma 1 del presente articolo, effettuata da un comitato di assaggiatori riconosciuti ai sensi dell'articolo 5 e iscritti nell'elenco di cui all'articolo 6 del decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 28 febbraio 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 97 del 26 aprile 2012, è disposta e valutata a fini probatori nei procedimenti giurisdizionali nell'ambito dei quali è verificata la corrispondenza delle caratteristiche del prodotto alla categoria di oli di oliva dichiarati.

3. Il capo del comitato è il responsabile dell'organizzazione e del funzionamento della prova organolettica, ha il compito di convocare gli assaggiatori al giorno e all'orario stabiliti per intervenire alla prova ed è responsabile dell'inventario degli utensili, della loro pulizia, nonché della preparazione e della codificazione dei campioni per eseguire la prova.

4. Al fine di effettuare la verifica di cui al comma 1, le analisi sono effettuate su lotti identici di confezionamento, procedendo al prelievo dei campioni in base alle seguenti modalità:

a) la quantità di campioni contenuta in ciascun bicchiere per l'assaggio degli oli deve essere di 15 millilitri (ml);

b) i campioni di olio per l'assaggio nei bicchieri devono avere una temperatura equivalente a 28 gradi centigradi (C°) particella libera (p²).

5. L'assaggiatore, per partecipare ad una prova organolettica di oli di oliva vergini, oltre ad essere iscritto nell'elenco di cui al comma 2, deve altresì:

a) essersi astenuto dal fumo almeno trenta minuti prima dell'ora stabilita per la prova;

b) non aver utilizzato profumi, cosmetici o saponi il cui odore persista al momento della prova, nonché sciacquare e asciugare le mani ogni volta che sia necessario per eliminare qualsiasi odore;

c) non aver ingerito nessun alimento almeno un'ora prima della prova.

6. Qualora l'assaggiatore, al momento della prova, si trovi in condizioni di inferiorità fisiologica tali da comprometterne il senso dell'olfatto o del gusto, o in condizioni psicologiche alterate, deve comunicarlo al capo del comitato, che ne dispone l'esonero dal lavoro.

7. Ai fini della validità delle prove organolettiche è redatto un verbale dal quale devono risultare i seguenti elementi:

a) il numero del verbale;

b) la data e l'ora del prelevamento dei campioni;

c) la descrizione delle partite di olio di oliva: quantitativo, provenienza del relativo prodotto, tipologia, recipienti;

d) il nominativo dell'organizzatore del comitato responsabile della preparazione e codificazione dei campioni ai sensi del punto 4 dell'allegato XII del regolamento (CEE) n. 2568/91, e successive modificazioni;

e) l'attestazione dei requisiti dei campioni di cui al comma 4;

f) i nominativi delle persone che partecipano come assaggiatori;

g) la dichiarazione attestante il rispetto delle condizioni per intervenire in una prova organolettica di cui al comma 5;

h) l'orario di inizio e di chiusura della prova.

ART. 3.

(Piano straordinario di controllo delle caratteristiche chimico-fisiche degli oli).

1. Al fine di prevenire frodi nel settore degli oli di oliva e di assicurare la corretta informazione dei consumatori, in fase di controllo gli oli di oliva vergini che sono etichettati con la dicitura « Italia » o « italiano » o che comunque evocano un'origine italiana sono considerati conformi alla categoria dichiarata quando presentano un contenuto in metil esteri degli acidi grassi più etil esteri degli acidi grassi minore o uguale a 30 milligrammi al chilogrammo (mg/Kg).

2. Il superamento dei valori di cui al comma 1, oltre all'applicazione delle disposizioni di legge connesse alla violazione delle norme in materia di etichettatura e salvo che il fatto costituisca reato, comporta l'avvio di un piano straordinario di sorveglianza dell'impresa, con specifico riferimento agli impianti, alle attrezzature, alle installazioni, ai macchinari e ai campionamenti delle materie prime utilizzate.

3. Al fine di assicurare ai consumatori la possibilità di individuare gli oli di oliva che presentano caratteristiche migliori di qualità, per un periodo di tre anni dalla data di entrata in vigore della presente legge, nell'ambito delle attività di controllo e di analisi degli oli di oliva vergini nella cui designazione di origine è indicato il riferimento all'Italia, le autorità preposte che procedono alla ricerca del contenuto di alchil esteri più metil alchil esteri rendono note le risultanze delle analisi, che sono pubblicate e aggiornate mensilmente su un'apposita sezione del portale *internet* del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

ART. 4.

(Divieto di pratiche commerciali ingannevoli).

1. Una pratica commerciale è ingannevole, in conformità agli articoli 21 e seguenti del codice del consumo, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, e successive modificazioni, quando contiene indicazioni che, anche attraverso diciture, immagini o simboli grafici, evocano una specifica zona geografica di origine degli oli di oliva vergini non corrispondente all'effettiva origine territoriale delle olive.

2. È, altresì, ingannevole la pratica commerciale che, omettendo indicazioni rilevanti circa la zona geografica di origine degli oli di oliva vergini, può ingenerare la convinzione che le olive utilizzate siano di provenienza territoriale diversa da quella effettiva.

ART. 5.

(Illiceità dei marchi).

1. Non possono costituire oggetto di registrazione come marchio d'impresa i segni idonei ad ingannare il pubblico sulla provenienza geografica delle materie prime degli oli di oliva vergini.

2. I marchi registrati aventi le caratteristiche di cui al comma 1 del presente articolo sono dichiarati decaduti per illiceità sopravvenuta ai sensi dell'articolo 26 del codice della proprietà industriale, di cui al decreto legislativo 10 febbraio 2005, n. 30. La decadenza è dichiarata con le procedure stabilite dal medesimo codice di cui al decreto legislativo n. 30 del 2005.

3. Nelle ipotesi di cui al comma 2, il titolare del marchio ha l'obbligo di dare notizia della decadenza e dei relativi motivi, a proprie spese, su almeno due quotidiani a diffusione nazionale.

4. Il titolare di un marchio decaduto ai sensi del presente articolo deve avviare immediatamente le procedure per ritirare dal mercato i prodotti contrassegnati dal

marchio medesimo, assicurandone il completo ritiro entro un anno dalla dichiarazione della decadenza.

ART. 6.

(Ipotesi di reato connesse alla fallace indicazione dell'uso del marchio).

1. Dopo il comma 49-ter dell'articolo 4 della legge 24 dicembre 2003, n. 350, è inserito il seguente:

« 49-quater. Fatto salvo quanto disposto dal comma 49-ter del presente articolo e fatte salve le sanzioni di cui all'articolo 16, comma 4, del decreto-legge 25 settembre 2009, n. 135, convertito, con modificazioni, dalla legge 20 novembre 2009, n. 166, la fallace indicazione nell'uso del marchio di cui al comma 49-bis del presente articolo è punita ai sensi dell'articolo 517 del codice penale quando ha per oggetto oli di oliva vergini ».

ART. 7.

(Termine minimo di conservazione e di presentazione degli oli di oliva nei pubblici esercizi).

1. Il termine minimo di conservazione entro il quale gli oli di oliva vergini conservano le loro proprietà specifiche in adeguate condizioni di trattamento non può essere superiore a diciotto mesi dalla data di estrazione e deve essere indicato con la dicitura « da consumarsi preferibilmente entro » seguita dalla data.

2. Gli oli di oliva vergini proposti in confezioni nei pubblici esercizi, fatti salvi gli usi di cucina e di preparazione dei pasti, devono possedere un idoneo dispositivo di chiusura in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata, ovvero devono essere etichettati in modo da indicare almeno l'origine del prodotto e il lotto di produzione a cui appartiene.

3. La violazione del divieto di cui al comma 1 comporta l'applicazione al tito-

lare del pubblico esercizio di una sanzione amministrativa da 1.000 euro a 8.000 euro e la confisca del prodotto.

ART. 8.

(Poteri dell'Autorità garante della concorrenza e del mercato in materia di intese restrittive nel mercato degli oli di oliva vergini).

1. L'Autorità garante della concorrenza e del mercato, in conformità ai poteri ad essa conferiti dalla legge 10 ottobre 1990, n. 287, vigila sull'andamento dei prezzi e provvede al fine di impedire le intese o le pratiche concordate tra imprese che hanno per oggetto o per effetto di ostacolare, restringere o falsare la concorrenza all'interno del mercato nazionale degli oli di oliva vergini attraverso la determinazione del prezzo di acquisto o di vendita del prodotto.

2. L'Autorità garante della concorrenza e del mercato svolge il potere di indagine di cui al comma 1 sulla base di informazioni fornite dall'Agenzia delle dogane e presenta annualmente una relazione alle Camere.

ART. 9.

(Ammissione al regime di perfezionamento attivo per gli oli di oliva vergini).

1. Al fine di prevenire le frodi nell'applicazione del regime di perfezionamento attivo, l'ammissione al regime, quando la richiesta ha per oggetto oli di oliva vergini, è subordinata all'autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previo parere obbligatorio e vincolante del comitato di coordinamento di cui all'articolo 6 del decreto-legge 18 giugno 1986, n. 282, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 1986, n. 462, e successive modificazioni.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è necessaria anche nelle ipotesi di lavorazioni per conto di committenti stabiliti in Paesi non membri dell'Unione europea.

ART. 10.

(Disposizioni contro il segreto delle importazioni agroalimentari).

1. Gli uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera (USMAF) rendono accessibili a chiunque ne fa richiesta le informazioni a propria disposizione concernenti l'origine degli oli di oliva vergini e delle olive. L'accesso ai documenti di cui al presente comma non comporta il rischio di informazioni distorsive per la concorrenza e per il funzionamento del mercato.

2. Fatte salve le ipotesi in cui sussiste il segreto istruttorio, per le quali è necessaria la prescritta autorizzazione della competente autorità giudiziaria, gli USMAF rendono disponibili le informazioni detenute attraverso la creazione di collegamenti a sistemi informativi e a banche dati elettroniche gestiti da altre autorità pubbliche.

ART. 11.

(Responsabilità degli enti per gli illeciti amministrativi dipendenti da reato).

1. Gli enti che operano nell'ambito della filiera degli oli di oliva vergini sono responsabili, in conformità al decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231, per i reati di cui agli articoli 440, 442, 444, 473, 474, 515, 516, 517 e 517-*quater* del codice penale, commessi nel loro interesse o a loro vantaggio da persone:

a) che rivestono funzioni di rappresentanza, di amministrazione o di direzione dell'ente o di una sua unità organizzativa dotata di autonomia finanziaria e funzionale nonché da persone che esercitano, anche di fatto, la gestione e il controllo dello stesso ente;

b) sottoposte alla direzione o alla vigilanza di uno dei soggetti di cui alla lettera a).

2. La responsabilità dell'ente sussiste anche quando l'autore del reato non è stato identificato o non è imputabile.

ART. 12.

(Sanzioni accessorie alla condanna per il delitto di contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari).

1. La condanna per il delitto di cui all'articolo 517-*quater* del codice penale, quando la contraffazione di indicazioni geografiche o di denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari riguarda oli di oliva vergini, importa la pubblicazione della sentenza a spese del condannato su almeno due quotidiani a diffusione nazionale, ai sensi dell'articolo 36 del medesimo codice penale.

2. La condanna per il delitto di cui al comma 1 importa il divieto per cinque anni di porre in essere qualsiasi condotta, comunicazione commerciale e attività pubblicitaria, anche per interposta persona, finalizzata alla promozione di oli di oliva vergini.

ART. 13.

(Rafforzamento degli istituti processuali e investigativi).

1. Nel caso di delitti di adulterazione o di frode di oli di oliva vergini commessi al fine di conseguire un ingiustificato profitto con più operazioni e attraverso l'allestimento di mezzi e di attività continuative organizzate non opera la sospensione nel periodo feriale dei termini delle indagini preliminari, la cui durata complessiva non può essere superiore a venti mesi.

2. Nel caso di condanna o di applicazione della pena su richiesta per un delitto commesso ai fini del comma 1 è sempre

disposta la confisca del denaro, dei beni o delle altre utilità di cui il condannato non può giustificare la provenienza o di cui, anche per interposta persona fisica o giuridica, risulti essere titolare o avere la disponibilità a qualsiasi titolo in valore sproporzionato rispetto al proprio reddito dichiarato o alla propria attività economica.

3. All'articolo 266, comma 1, del codice di procedura penale è aggiunta, in fine, la seguente lettera:

«*f-ter*) delitti previsti dagli articoli 444, 473, 474, 515, 516, 517 e 517-*quater* del codice penale».

ART. 14.

(Incentivo speciale per gli oli di oliva non alimentari impiegati ad uso energetico).

1. Al fine di consentire un utilizzo alternativo degli oli di oliva privi delle caratteristiche essenziali per l'immissione al consumo a fini alimentari, è incentivata la produzione di energia elettrica ottenuta da tali oli, con l'applicazione di una tariffa onnicomprensiva pari a 730 euro per megawatt all'ora (MWh), nei casi in cui:

a) gli oli e le relative materie prime sono ottenuti nel raggio di 70 chilometri dall'impianto che li utilizza per la produzione di energia elettrica;

b) l'impianto di produzione di energia elettrica ha una potenza nominale inferiore a 0,50 MWh;

c) l'impianto di produzione di energia elettrica assicura un assetto cogenerativo, con l'impiego di almeno il 20 per cento dell'energia termica ottenuta su base annua, al netto degli autoconsumi.

ART. 15.

(Entrata in vigore e clausola di invarianza finanziaria).

1. Le disposizioni di cui alla presente legge entrano in vigore il giorno successivo

a quello della pubblicazione della medesima legge nella *Gazzetta Ufficiale*.

2. Dall'attuazione delle disposizioni di cui alla presente legge non devono derivare nuovi o maggiori oneri né minori entrate a carico della finanza pubblica.

PAGINA BIANCA

€ 1,00



16PDL0060480