



XVI Legislatura

N. 3211

DISEGNO DI LEGGE

di iniziativa dei Senatori Mongiello, Scarpa Bonazza Buora, Adamo, Andria, Antezza, Armato, Astore, Barbolini, Biondelli, Bonfrisco, Bubbico, Castiglione, Ceccanti, Chiti, Chiurazzi, D'Alì, De Luca, Del Vecchio, Di Giovan Paolo, Di Stefano, Donaggio, Fasano, Ferrante, Alberto Filippi, Fioroni, Vittoria Franco, Galperti, Maria Pia Garavaglia, Garraffa, Giordano, Incostante Legnini, Malan, Mauro Marino, Mazzuconi, Oliva, Pertoldi, Peterlini, Pignedoli, Pinotti, Rizzotti, Russo, Saia, Sanciu, Sangalli, Sbarbati, Spadoni Urbani, Stiffoni, Tedesco, Tomaselli, Tomassini, Zanetta

NORME SULLA QUALITA' E LA TRASPARENZA DELLA FILIERA DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI

Onorevoli Senatori

L'esigenza di ostacolare la commissione di attività fraudolente e pratiche commerciali scorrette nell'ambito della filiera degli oli di oliva vergini richiede, a tutela dei consumatori e della leale concorrenza tra le imprese, l'introduzione di norme che preservino l'autenticità del prodotto e la trasparenza delle informazioni fornite sia in etichetta che nell'ambito delle pratiche commerciali.

La presente proposta si compone di quindici articoli, divisi in cinque titoli.

Nel titolo 1 della proposta sono previste norme sulla designazione e classificazione degli oli di oliva vergini.

In particolare, risulta necessario precisare i caratteri e le modalità delle diciture concernenti la designazione di origine degli oli di oliva vergini, prevista dal decreto del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali 10 novembre 2009 *Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva*, al fine di ottimizzare le condizioni di leggibilità di tali informazioni che sono essenziali per la scelta dell'olio, da parte del consumatore, posto che, nella categoria merceologica di tale prodotto, l'origine territoriale delle olive è il criterio primario di riferimento per individuarne le caratteristiche qualitative.

Inoltre, deve essere sanzionata la non conformità dei campioni degli oli di oliva vergini alla categoria dichiarata in etichetta. A riguardo, difatti, 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, 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 corrispondenza merceologica alle caratteristiche di qualità dei prodotti.

Al fine di assicurare la corretta informazione dei consumatori e tutelare la qualità degli oli nazionali, appare utile modificare il livello di un fondamentale parametro rilevato nelle analisi fisico-chimiche ed avviare anche un piano straordinario per la verifica delle caratteristiche degli oli di oliva. Come precisato nel Regolamento (UE) n.61/2011, 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 comunitario prevede che la somma dei metil esteri degli acidi grassi (MEAG) e degli etil esteri degli acidi grassi (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 comunitario per la presenza di alchil esteri negli oli extravergini risultano, dunque, troppo elevati e rischiano di incentivare la messa in commercio di oli di scarsa qualità, magari miscelati ad 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. E' opportuno, pertanto, nell'ambito delle attività di controllo, analizzare tali parametri anche per valori inferiori rispetto a quelli limite previsti in ambito comunitario, ad un livello che consenta di identificare gli oli migliori.

Nel titolo 2 della proposta sono previste norme sulla trasparenza e sulla tutela del consumatore.

In particolare, sfruttando le difficoltà di percezione delle diciture obbligatorie previste nell'etichettatura dei prodotti offerti in vendita, i consumatori possono essere facilmente indotti in errore sull'effettiva località di provenienza. Ne consegue 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.

Nel titolo 3 della proposta sono previste norme sul funzionamento del mercato e della concorrenza.

In particolare, agli indicati fini di tutela del consumatore nonché del corretto svolgimento della concorrenza, deve essere assicurato, da parte dell'Autorità garante della concorrenza e del mercato, un più incisivo controllo sulle pratiche commerciali dell'olio, al fine di ostacolare intese restrittive che hanno ad oggetto l'illegittimo aumento dei prezzi di vendita da applicare al settore distributivo.

Le risultanze dei controlli sulle frodi in materia di oli di oliva vergini hanno evidenziato gli effetti distorsivi derivanti dall'applicazione del codice doganale comunitario e, specificatamente, delle disposizioni del Regolamento (CEE) n.2454/93 del 2 luglio 1993, *che fissa talune disposizioni di applicazione del regolamento (CEE) n.2913/92 del Consiglio che istituisce il codice doganale comunitario*. In particolare, al fine di prevenire le frodi connesse alle procedure di importazione temporanea ed alle varie forme di triangolazioni commerciali, si prevede l'obbligo - per le ipotesi ammissione al regime di perfezionamento attivo, sopra tutto, nel caso di lavorazioni per conto di un committente stabilito in un Paese extra UE - di una specifica autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previo parere obbligatorio e vincolante del comitato di coordinamento, istituito con lo scopo di garantire una più efficace lotta contro le frodi e le sofisticazioni degli alimenti e delle bevande, dall'articolo 6 del decreto legge 18 giugno 1986, n.282, *Misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari*. e convertito in legge, con modificazioni, dall'articolo 1 della legge 7 agosto 1986, n.462.

D'altra parte, si intende anche colmare una lacuna del quadro normativo vigente nel quale manca una disciplina specifica per assicurare al consumatore l'accesso ad una serie di informazioni - quali, ad esempio, quelle relative all'origine delle materie prime impiegate - con riferimento agli oli che provengono da mercati esteri.

Nel titolo 4 della proposta sono previste norme sul contrasto delle frodi.

In considerazione della dilagante diffusione del fenomeno della contraffazione nel settore oleario, si rileva l'esigenza di nuove norme e di nuovi istituti processuali che scoraggino tali attività illecite e che garantiscano adeguate pene.

Anche 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 di direzione, viene estesa all'ente la responsabilità per i reati commessi nel suo interesse o a suo vantaggio.

Si introduce, infine, una tariffa di incentivazione della produzione di energia elettrica attraverso l'impiego di oli non idonei al consumo umano. La tariffa viene fissata ad 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.

Da ultimo, il titolo 5 della proposta di legge contiene norme finali e finanziarie, disciplinando l'entrata in vigore della legge e l'invarianza finanziaria derivante dall'applicazione della stessa.

TITOLO 1

NORME SULLA DESIGNAZIONE E CLASSIFICAZIONE DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI

Articolo 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 ministeriale 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 (altezza della lettera minuscola) è pari o superiore a 1,5 cm ed il corpo deve assicurare un contrasto significativo tra i caratteri stampati e lo sfondo.

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

4. Nel caso di miscele di oli di oliva estratti in un altro Stato membro o 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 ed alla denominazione di vendita.

5. L'indicazione di cui al comma 4 lascia impregiudicata l'osservanza dell'articolo 4, commi 3 e 4 del decreto ministeriale 10 novembre 2009.

Articolo 2

(Valore probatorio del panel test)

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

2. L'accertamento di cui al comma 1, effettuato da panel di assaggiatori riconosciuti ai sensi dell'articolo 5 del decreto ministeriale 12 febbraio 2012, n.1334 ed iscritti nell'elenco di cui all'articolo 6 del medesimo decreto, è obbligatoriamente disposto e valutato a fini probatori nei procedimenti giurisdizionali nell'ambito dei quali deve essere verificata la corrispondenza delle caratteristiche del prodotto alla categoria di oli di oliva dichiarati.

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

4. Al fine di effettuare le verifiche di conformità organolettiche degli oli di oliva vergini, le analisi vengono effettuate su identici lotti di confezionamento, procedendo al prelievo dei campioni in base alle seguenti modalità:

a) la quantità di campioni contenuto in ciascun bicchiere per l'assaggio di oli deve essere di 15 ml;

b) i campioni di olio per l'assaggio nei bicchieri devono avere una temperatura equivalente a $28\text{ C}^\circ \pm 2\text{ C}^\circ$.

5. L'assaggiatore, oltre all'inserimento nell'elenco nazionale di cui al comma 2, per intervenire in una prova organolettica deve essere in condizioni di realizzarla in data e ora previamente disposte nella comunicazione trasmessa dal capo panel di cui al comma 3, attenendosi a quanto segue:

a) astensione dal fumo almeno 30 minuti prima dell'ora fissata;

b) non utilizzo di un profumo, cosmetico o sapone il cui odore persista al momento della prova. Per il lavaggio delle mani deve essere utilizzato un sapone non profumato o poco profumato e devono essere sciacquate e asciugate tutte le volte che sia necessario per eliminare qualsiasi odore;

c) non deve essere ingerito nessun alimento almeno un'ora prima dell'assaggio;

d) se sussistono condizioni di inferiorità fisiologica, tali da compromettere il senso dell'olfatto o del gusto, o in condizioni psicologiche alterate deve esserne data comunicazione al capo panel, che dispone l'esonero dal lavoro tenendo conto del possibile scostamento dai valori medi del resto del panel.

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

a) numero del verbale;

b) data e ora del prelievamento dei campioni;

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

d) nominativo dell'organizzatore del panel responsabile della preparazione e codificazione dei campioni ai sensi del paragrafo 8 dell'allegato XII del Regolamento (CEE) n. 2568/91;

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

f) nominativi delle persone che intervengono come assaggiatori;

e) dichiarazione attestante il rispetto delle condizioni per intervenire in una prova organolettica di cui al comma 5.

f) orario di inizio e di chiusura della procedura di prova.

Articolo 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 + etili esteri degli acidi grassi minore o uguale a 30 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 ed ai macchinari ed ai campionamenti delle materie prime utilizzate.

3. Al fine di assicurare ai consumatori la possibilità di individuare gli oli che presentano caratteristiche migliori di qualità, per un periodo di tre anni dall’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 sia indicato il riferimento all’Italia, le autorità preposte che procedono alla ricerca del contenuto di alchil esteri + metil alchil esteri rendono note le risultanze delle analisi che sono pubblicate ed aggiornate mensilmente su un’apposita sezione del portale internet del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

TITOLO 2

NORME SULLA TRASPARENZA E SULLA TUTELA DEL CONSUMATORE

Articolo 4

(Divieto di pratiche commerciali ingannevoli)

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

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

Articolo 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 per i quali sopravvengano le caratteristiche di cui al comma 1 decadono per illiceità sopravvenuta ai sensi dell'articolo 26 del decreto legislativo 10 febbraio 2005, n. 30. La decadenza è dichiarata con le procedure di cui al citato decreto legislativo.

3. Nelle ipotesi di cui al comma 2, il titolare del marchio ha l'obbligo di dare notizia della decadenza e dei relativi motivi di illiceità, 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. Deve essere assicurato il completo ritiro dei prodotti indicati entro un anno dalla decadenza.

Articolo 6

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

1. All'articolo 4, della legge 24 dicembre 2003, n. 350 è inserito il seguente comma 49 *quater*: *“Fatto salvo quanto disposto dal comma 49 ter e fatte salve le sanzioni di cui all'articolo 16, comma 4 del decreto legge 25 settembre 2009, n.135, la fallace indicazione nell'uso del marchio di cui al comma 49 bis è punita ai sensi dell'articolo 517 del codice penale quando abbia per oggetto oli di oliva vergini.”*.

Articolo 7

(Termine minimo di conservazione e 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 va 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 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 ed il lotto di produzione a cui appartiene.

3. La violazione del divieto di cui al comma 1 comporta l'applicazione al titolare del pubblico esercizio di una sanzione amministrativa da euro 1.000,00 a euro 8.000,00 e la confisca del prodotto.

TITOLO 3

NORME SUL FUNZIONAMENTO DEL MERCATO E DELLA CONCORRENZA

Articolo 8

(Poteri della 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 in maniera consistente 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 svolge il potere di indagine di cui al comma 1 sulla base di informazioni fornite dall'Agenzia delle dogane e presenta annualmente una propria relazione.

Articolo 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 abbia per oggetto oli di oliva vergini, è subordinata alla previa 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 in legge, con modificazioni, dall'articolo 1 della legge 7 agosto 1986, n.462.

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

Articolo 10

(Norme contro il segreto delle importazioni agroalimentari)

1. Gli uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera (USMAF) rendono accessibili a chiunque ne faccia 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 articolo non comporta il rischio di disvelamenti distorsivi per la concorrenza e per il funzionamento del mercato.

2. Fatte salve le ipotesi in cui sussiste segreto istruttorio, per le quali è necessaria la prescritta autorizzazione della competente autorità giudiziaria, l'autorità di cui al comma 1 rende disponibile le informazioni detenute avvalendosi delle tecnologie di telecomunicazione informatica ed elettronica disponibili creando collegamenti a sistemi informativi ed a banche dati elettroniche gestiti da altre autorità pubbliche.

TITOLO 4

NORME SUL CONTRASTO DELLE FRODI

Articolo 11

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

1. Gli enti che operano nell'ambito della filiera degli oli vergini di oliva sono responsabili, in conformità alla legge 8 giugno 2001, n.231, per i reati di cui agli artt. 440, 442, 444, 473, 474, 515, 516, 517 e 517 *quater* del codice penale, commessi nel suo interesse o a suo 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;

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

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

Articolo 12

(Sanzioni accessorie alla condanna di delitto di “*contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine*”)

1. La condanna per il delitto di cui all'articolo 517 *quater* del codice penale, quando la contraffazione di indicazioni geografiche o 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 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 ed attività pubblicitaria, anche per interposta persona, finalizzata alla promozione di oli di oliva vergini.

Articolo 13

(Rafforzamento degli istituti processuali ed investigativi)

1. Nel caso di delitti di adulterazione o di frode di oli di oliva vergini dirette al fine di conseguire un ingiustificato profitto con più operazioni ed attraverso l'allestimento di mezzi ed 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 la seguente lettera g): “*delitti previsti dagli articoli 444, 473, 474, 515, 516, 517 quater del codice penale.*”.

Articolo 14

(Incentivi speciali per gli oli non alimentari impiegati ad uso energetico)

1. Al fine della prevenzione di delitti contro l'incolumità pubblica, in attuazione dell'articolo 24, comma 5 del decreto legislativo 3 marzo 2011, n.28 e nell'ambito delle risorse ivi previste, la produzione di energia elettrica ottenuta da oli privi delle caratteristiche essenziali per l'immissione al consumo a fini alimentari è incentivata con l'applicazione di una tariffa omnicomprensiva pari a 730€/MWh, quando siano rispettati i seguenti criteri:

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

b) l'impianto di produzione di energia deve avere potenza nominale inferiore a 0,50 Mwe;

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

2. Le modalità di legge dell'incentivo di cui al comma 1 sono regolate da un decreto del Ministero dello sviluppo economico di concerto con il Ministro dell'interno e delle politiche agricole alimentari e forestali.

TITOLO 5

NORME FINALI

Articolo 15

(Entrata in vigore e norme finanziarie)

1. La presente legge entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione in Gazzetta Ufficiale. Le autorità pubbliche si adeguano alle disposizioni della presente legge entro novanta giorni dalla data di entrata in vigore della medesima, utilizzando a tali fini le risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili a legislazione vigente.

2. In ogni caso, dall'attuazione della presente legge non devono derivare nuovi o maggiori oneri né minori entrate a carico della finanza pubblica.