

ADEMPIMENTI PER LE IMPRESE CHE ESPORTANO PRODOTTI AGROALIMENTARI NEGLI USA (INDICAZIONI OPERATIVE)



PROMOS

Internazionalizzazione
e marketing territoriale

EXPOR TOUR



Dipartimenti del Governo federale

- **USDA** (Department of Agriculture) è il Dipartimento responsabile per lo sviluppo e l'attuazione delle politiche del governo federale americano relative all'allevamento, all'agricoltura e al cibo

www.usda.gov

Le agenzie ad esso direttamente collegate sono:

- **FSIS** (Food Safety and Inspection Service)
- www.fsis.usda.gov
- **APHIS** (Animal and Plant Health Inspection Service)
www.aphis.usda.gov

Dipartimenti del Governo federale

- **HHS** (Department of Health and Human Services) è il Dipartimento di riferimento per la protezione della salute dei cittadini americani.

www.hhs.gov

- Al suo interno troviamo l'ente di riferimento più importante ai fini della presente trattazione: la **FDA** (**Food and Drug Administration**) che è l'agenzia responsabile per la regolamentazione e supervisione della sicurezza di cibo, supplementi dietetici, farmaci, vaccini e prodotti medico-biologici.

www.fda.gov

Dipartimenti del Governo federale

- **DHS** (Department of Homeland Security) è il Dipartimento deputato alla sicurezza interna.

www.dhs.gov

- Il **CBP** (Bureau of Custom and Border Protection), organismo federale che si occupa di controllare merci e persone in ingresso alle dogane, è uno dei bureau che appartengono al suddetto dipartimento.

www.cbp.gov

- **TTB** (Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau) è il riferimento per le procedure per l'importazione di bevande alcoliche e a base di malto.

www.ttb.gov

Le Autorità Doganali Statunitensi

Le procedure di sdoganamento delle merci che si intendono importare negli Stati Uniti devono necessariamente essere eseguite da uno dei seguenti soggetti:

- il **proprietario/esportatore** delle merci;
- l'**acquirente/importatore** delle merci;
- un **agente** o **intermediario doganale** (customs broker) espressamente autorizzato dal proprietario o dall'acquirente delle merci tramite apposita procura (power of attorney).

Sdoganamento e documentazione

Documenti richiesti AL Port of entry sono:

- modulo doganale 7533 (o altro modulo richiesto dalla competente autorità portuale);
- prova del diritto di entrata;
- fattura commerciale o fattura pro-forma, qualora la fattura commerciale non fosse disponibile;
- bolla di accompagnamento delle merci, richiesta nel caso in cui la dogana statunitense decidesse di ispezionare la merce; la bolla è, altresì, necessaria a scopi assicurativi qualora si dovessero verificare danni alla merce;
- eventuali certificazioni o autorizzazioni particolari richieste dalle agenzie federali statunitensi per determinati prodotti (alimentari, alcolici e superalcolici, etc).

IMPORTANTE: Tutto in lingua inglese

Imballaggio della merce

- Eseguire **un corretto imballaggio dei prodotti** che si intendono esportare è utile al fine di evitare ritardi e costi aggiuntivi. **In generale per tutte le spedizioni e' vivamente consigliato imballare la merce in maniera ordinata separando gli articoli sottoposti a tariffe diverse.** Infatti, inserire articoli diversi tra loro non appropriatamente suddivisi nei documenti di trasporto in un unico container, scatola o cassa, è spesso valutato dalle autorità (doganali) statunitensi come una violazione delle norme doganali.

Etichettatura

- Regolata dal **CFR (Code of Federal Regulations)** Titolo 21 alla sezione 101 dedicata al Labeling, dalla Federal Food Drug and Cosmetic Act; L'etichetta deve indicare:
 - **Marca;**
 - **Identità della merce** (nome del prodotto), è il nome comune o corrente dell'alimento che deve comparire in inglese ed in grassetto sul riquadro principale dell'etichetta, cioè sulla superficie della confezione immediatamente visibile al consumatore (Principal Display Panel, o PDP). La dimensione di questa scritta deve avere un rapporto ragionevole con la scritta di maggiori dimensioni presente nel PDP, in genere deve essere almeno pari alla metà della scritta più grande presente sull'etichetta;
 - **Paese di origine** (es. "Product of Italy");

Etichettatura

- Gli **ingredienti** elencati in ordine decrescente sulla base della quantità impiegata nel prodotto;
- Il **peso netto** sul PDP (nel terzo inferiore della superficie), in grassetto, ben in vista, di facile lettura e ben in contrasto con le altre informazioni presenti nel riquadro principale. Le abbreviazioni che possono essere utilizzate per indicare la quantità netta, sono: weight: wt; ounce: oz; pound: lb ; gallon: gl ; pint: pt ; quart: qt ; fluid: fl.
- **Informazioni sul produttore**, l'importatore o il distributore devono includere il nome, l'indirizzo, lo Stato e il codice di avviamento postale del produttore, dell'importatore o del distributore. Questi dati devono apparire nella parte posteriore o laterale della confezione. Se l'indirizzo fornito è quello dell'importatore o del distributore americano, il nome deve essere preceduto da una dicitura del tipo "manufactured for" (cioè fabbricato per conto di) o "distributed by" (distribuito da);
- **Informazioni nutrizionali** (salvo per i prodotti esentati).

Riquadro nutrizionale (Nutrition label)

- 1) la prima Sezione reca l'indicazione **Nutrition Facts** (valori nutritivi) e le informazioni relative alla porzione dell'alimento;
- 2) la seconda Sezione contiene le informazioni che riguardano il **contributo energetico** del prodotto (calorie totali e calorie che derivano dai grassi);
- 3) la terza Sezione prevede le informazioni legate ai **macro-nutrienti** (grassi, carboidrati, proteine) e ad alcuni **sali minerali** (sodio e potassio);
- 4) la quarta Sezione racchiude le informazioni sulle **vitamine e sugli altri sali minerali** (vitamina A, vitamina C, calcio e ferro);
- 5) la quinta contiene **le note**.

Esempio

Sample Label for
Macaroni and Cheese

Start
Here

Limit
these
Nutrients

Get
Enough
of these
Nutrients

Footnote

Nutrition Facts	
Serving Size 1 cup (228g)	
Servings Per Container 2	
Amount Per Serving	
Calories 250	Calories from Fat 110
% Daily Value*	
Total Fat 12g	18%
Saturated Fat 3g	15%
Trans Fat 1.5g	
Cholesterol 30mg	10%
Sodium 470mg	20%
Total Carbohydrate 31g	10%
Dietary Fiber 0g	0%
Sugars 5g	
Protein 5g	
Vitamin A	4%
Vitamin C	2%
Calcium	20%
Iron	4%

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs:

	Calories:	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g
Sat Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

Quick
Guide
to % DV

5% or less
is low
20% or more
is high

Eccezioni alla dichiarazione nutrizionale

- **La legge USA prevede però (CFR, titolo 21, par 101.9) alcune eccezioni rispetto all'obbligatorietà della dichiarazione nutrizionale. Tra i più frequenti si ricorda:**
 - Tipologia di prodotto servito nei ristoranti o comunque destinato ad un consumo immediato (es. ready to eat);
 - Tipologia di prodotto contenente un ammontare insignificante di tutti gli ingredienti obbligatori nel riquadro nutrizionale (come per esempio il caffè);
 - Volume d'affari annuale negli Stati Uniti inferiore a 500.000 \$ di cui 50.000\$ relativi al settore alimentare;
 - Imprese con una media di 100 addetti a tempo pieno e con meno di 100.000 unità di prodotto venduto negli USA in 12 mesi (detta esenzione è ottenibile tramite l'invio di una dichiarazione annuale alla FDA);
 - il riquadro nutrizionale di prodotti crudi non trasformati (frutta e verdura) e di prodotti del comparto ittico è oggi generalmente facoltativo.
 - altre esenzioni sono stabilite a favore dei prodotti alimentari destinati a scuole, ospedali, ristoranti e istituzioni;
 - i prodotti alimentari destinati a bambini di età inferiore a 4 anni ed ai lattanti di età inferiore ai 12 mesi hanno una diversa disciplina.

NOTA: tuttavia avvalersi dell'esenzione può rivelarsi controproducente!!!!

ELEMENTI ALLERGENICI

NOTA BENE:

- **Il Food Allergen Act**, emesso dalla FDA nel 2006, è necessario specificare nelle etichette la presenza di elementi responsabili del 90% delle reazioni allergiche come latte, uova, nocciole, frutta secca, pesce, crostacei, grano e soia.

CASO PRATICO

DOMANDE

- è necessario indicare per esteso, con un elenco, tutti gli allergeni presenti nel prodotto? (nel nostro caso, tutta la frutta secca)
- la maggior parte dei dubbi risiede nella tabella nutrizionale. Per la parte grafica: deve essere su sfondo bianco con riquadro nero? - le sezioni indicate devono essere divise?

CASO PRATICO

RISPOSTE

- 1) Gli allergeni presenti nel prodotto devono essere elencati tutti per esteso. Sarebbe preferibile metterli dopo gli ingredienti. Considerato che “tree nuts” rientrano tra gli 8 ingredienti che la FDA ha individuato tra i principali “Food allergen” segnaliamo di seguito quanto richiesto dalla FDA in presenza di “tree nuts”:

CASO PRATICO

- Pertanto se viene inserita la dichiarazione “Contains” sull'etichetta di un alimento, la dichiarazione deve contenere i nomi delle fonti alimentari di tutti i principali allergeni alimentari utilizzati come ingredienti negli alimenti confezionati. Per cui dopo la parola "contains" riportata sull'etichetta bisogna inserire immediatamente dopo o accanto a questa affermazione tutte e tre le fonti dei principali allergeni alimentari presenti (ad esempio, "Contiene latte, uova, arachidi") nello stesso font o dimensioni di quello usato per la lista degli ingredienti .
- La tabella nutrizionale deve essere su sfondo bianco (o comunque di colore neutro) con riquadro nero (o di altro colore che però risalti, ad esempio blu). Le sezioni dell'etichetta devono essere divise. Si veda le indicazioni per l'etichettatura al seguente link:
- <http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/guidancedocumentsregulatoryinformation/labelingnutrition/ucm064904.htm>

AGGIORNAMENTI APRILE 2014

Avvio indagine dal 3 marzo 2014 fino al 2 giugno 2014 online (come tutte le procedure della FDA il periodo per inviare commenti rimane aperto per 90 giorni).

Le modifiche proposte dalla Food and drug administration alle etichette Nutrizionali

- La FDA propone di modificare i regolamenti in materia di etichettatura per gli alimenti convenzionali e integratori alimentari per fornire informazioni nutrizionali aggiornate in etichetta per aiutare i consumatori a mantenere le pratiche alimentari sane.

Le modifiche proposte dalla Food and drug administration alle etichette Nutrizionali

- Se approvata, questa regola permetterà di aggiornare e ammodernare le informazioni nutrizionali riportate sull'etichetta nutrizionale, così come il formato e l'aspetto dell'etichetta.

AGGIORNAMENTI APRILE 2014

Tra i cambiamenti ci sono:

- modifiche alle sostanze nutritive necessarie, sulla base della più recente scienza della nutrizione;
- requisiti di dimensione delle porzione aggiornati e requisiti di etichettatura per alcuni formati di pacchetto, oltre a un design rinnovato.

AGGIORNAMENTI APRILE 2014

- L'etichetta nutrizionale attualmente in uso è uno strumento adottato 20 anni fa. L'unica modifica importante fatta in questi anni è stata l'esigenza, in vigore nel 2006, di dichiarare la presenza di acidi grassi. Ma visto che ci sono anche molte altre sostanze nutritive a cui sono associate malattie croniche come le malattie cardiache, l'etichetta nutrizionale può aiutare ad affrontare queste preoccupazioni nutrizionali.

I cambiamenti proposti alla parte grafica dell'etichetta nutrizionale

Tali modifiche proposte comprendono :

- Evidenziare il contenuto calorico degli alimenti aumentando la dimensione del carattere e mettendo in grassetto il numero di calorie e le porzioni per contenitore .
- Spostare le informazioni sul valore percentuale giornaliero alla sinistra dell'etichetta . Questo valore è destinato ad aiutare i consumatori ad ottenere informazioni di nutrienti nel contesto di una dieta giornaliera totale.

I cambiamenti proposti alla parte grafica dell'etichetta nutrizionale

- Dichiarare l'importo effettivo , oltre alle percentuali giornaliere, di vitamine e minerali obbligatori e , quando dichiarate, vitamine e minerali volontari.
- Cambiare " Importo per porzione " a " Importo per ___ " , con il vuoto riempito con la porzione in azioni comuni per uso domestico (es. Importo per 2/3 di tazza)
- Sostituzione della lista di " Carboidrati totale " con " carboidrati totali " e " zuccheri aggiunti " direttamente sotto la lista per " zuccheri ".

I cambiamenti proposti alla parte grafica dell'etichetta nutrizionale

- Giustificare gli importi effettivi delle informazioni per porzione .
- Rimozione della nota esistente e utilizzare quella zona per spiegare meglio il valore pari a cento del valore giornaliero . Questa parte dell'etichetta nutrizionale è spesso fraintesa dai consumatori . Si sta inoltre conducendo uno studio sperimentale per aiutare a determinare le informazioni che devono essere presenti nella nota per aumentare la comprensione dei consumatori del valore percentuale giornaliero .

La legge anti-bioterrorismo

- **Bio-Terrorism Act o BTA** varata nel 2002:

“To improve the ability of the United States to prevent, prepare for and respond to bioterrorism and other public health emergencies”

La legge anti-bioterrorismo

I capisaldi della legge sono (riguardo ai prodotti alimentari):

- **La Registrazione** (“Registration”) presso la FDA degli impianti dell’azienda esportatrice di prodotti alimentari;
- **La Nomina di un agente /Intermediario /rappresentante** negli USA da parte dell’impresa esportatrice;
- **L’obbligo di Notifica Anticipata** (“Prior Notice”) di qualsiasi spedizione di prodotti alimentari negli USA, inclusi i campioni, destinati al consumo da parte di uomini e animali.

La registrazione degli impianti

- Devono registrarsi tutti gli stabilimenti (“facilities”) tutti quegli stabilimenti che **producono, trasformano, sintetizzano, preparano, trattano, modificano o manipolano gli alimenti** (definiti ed elencati dal Federal Food, Drug and Cosmetic Act), per il consumo di persone o animali negli USA, **con le eccezioni relativa ad imprese del settore agricolo o ai ristoranti** (Titolo 21 – Capitolo I – Sezione A)

La registrazione degli impianti

- Si può effettuare online sul sito Food Facility Registration Rule

<http://www.fda.gov/ForIndustry/ElectronicSubmissionsGateway/default.htm>

- Nella registrazione bisogna indicare **il nome dello stabilimento, dell'impresa, del titolare; i marchi utilizzati; i prodotti trattati**, (già inquadrati nelle categorie previste dal Code of Federal Regulation 21 CFR 170.3); **un agente USA** e recapiti telefonici di emergenza.

La registrazione degli impianti

- Tagliare, sbucciare, lavare, incerare, imbottigliare, marchiare o impacchettare sono considerati tutti indistintamente processi di trasformazione.
- Dovranno essere registrati anche quegli stabilimenti che si occupano del confezionamento dei prodotti e che quindi vengono a diretto contatto con i prodotti stessi, le società di stoccaggio, i magazzini, i silos e i serbatoi per lo stoccaggio di liquidi.

Stabilimenti esentati

- **Non devono essere registrati gli stabilimenti di seguito elencati:**
 - Abitazioni private di individui anche se vi si producono, confezionano o depositano alimenti.
 - Stabilimenti di raccolta e distribuzione di acqua potabile non in bottiglia.
 - Veicoli che in qualità di vettori trasportano alimenti esclusivamente lungo il percorso predefinito.
 - Aziende agricole ("farms" nella versione inglese) ossia stabilimenti che coltivano e raccolgono (lavaggio, pulitura, surgelamento, sono da considerarsi parte della coltivazione) e/o allevano animali (inclusi gli allevamenti di frutti di mare).
 - Ristoranti, ossia stabilimenti che preparano e vendono alimenti direttamente ai consumatori per il consumo immediato. Non possono essere considerati Ristoranti quegli stabilimenti che forniscono cibo a mezzi di trasporto internazionali (per esempio treni o aerei).
 - Stabilimenti che si occupano di vendita al dettaglio. Se tali stabilimenti contemporaneamente producono, trasformano, confezionano o stoccano cibo, non devono essere registrati se la loro funzione primaria rimane quella di distribuire direttamente al consumatore

Registration Number, Account ID

- Il processo di registrazione inizia con:
la **creazione di un nuovo account**, al termine del quale vengono assegnati un **Account ID** e una **password**.

Account ID e password sono personali e vanno conservati con cura, perché garantiscono la possibilità di accedere al sito per modificare/rinnovare i dati in caso di cambiamenti rilevanti della situazione aziendale (tale comunicazione è obbligatoria entro 60 giorni dalla data di avvenuto cambiamento).

Account ID e password, quindi, possono servire anche molti anni dopo che l'account è stato creato. **Una volta completata la registrazione, alla società viene assegnato un Registration Number** (diverso dall'account ID)

Nomina di un Agente

- Al momento dell'iscrizione presso la FDA, è necessario nominare un agente che rappresenti l'azienda in maniera indiretta nel mercato americano, pena l'accesso negato alla merce spedita.
- "Agente" può essere qualsiasi persona fisica o giuridica di fiducia dell'azienda che risieda legalmente negli USA. Non è richiesto, invece, che l'agente sia anche cittadino statunitense.

Funzioni Agente

- I compiti dell'agente quindi sono:
 - Essere il riferimento per le comunicazioni fra la FDA e lo stabilimento.
 - Far pervenire all'azienda tempestivamente qualsiasi informazione/documento ricevuto da parte della FDA o da altra autorità americana.

Prior Notice

- A decorrere dal 12 Dicembre 2003 tutti gli esportatori di prodotti alimentari devono notificare in anticipo ("Prior Notice") alla FDA ogni spedizione di alimenti e di preparati alimentari destinati a cibo o bevanda per il consumo umano o animale negli Stati Uniti.

Prior Notice

- La procedura di notifica è stata sostituita da una nuova procedura promulgata nel 2009 ed entrata in vigore a partire da gennaio 2010; si tratta della Importer Security Filing più comunemente conosciuta come "10+2 filing requirement".
- Tale procedura ha dettato termini più stringenti dal punto di vista della tempistica: le informazioni andranno presentate 24 ore prima della spedizione della merce dall'Italia.

Prior Notice

- Esportare cibo verso gli Stati Uniti senza aver prima presentato la Notifica Anticipata costituisce un illecito federale per il quale la FDA può intraprendere azione civile o penale e chiedere l'interdizione del soggetto all'esportazione verso gli Usa.

Prior Notice

- Per quanto riguarda la documentazione, **verranno richieste all'importatore e allo spedizioniere ulteriori informazioni su:**
 - Nome, indirizzo e riferimenti del produttore;
 - Nome, indirizzo e riferimenti del venditore (esportatore);
 - Nome, indirizzo e riferimenti del compratore (importatore);
 - Destinazione finale della merce;
 - Luogo in cui la merce è caricata;
 - Nome, indirizzo e riferimenti del consolidatore;
 - Internal Revenue Number dell'importatore (o in alcuni specifici casi Foreign Trade Zone applicant ID number);
 - Internal Revenue Number del destinatario finale;
 - Paese di origine;
 - Codice prodotto dell'Harmonized Tariff Schedule (HTS) a un livello di dettaglio di sei numeri.

Non è richiesta la Prior notice

- Alimenti per i quali **non è richiesta** la Notifica Anticipata:
 - Alimenti trasportati da singoli individui (ad esempio nelle valigie) per uso personale;
 - Alimenti fatti in casa da un singolo individuo e inviati negli Stati Uniti dallo stesso individuo in regalo (non a fini commerciali);
 - Alimenti che vengono esportati senza lasciare il porto statunitense di arrivo prima dell'esportazione;
 - Alimenti a base di carni, pollame, e uova, in quanto soggetti alla giurisdizione esclusiva del U.S. Department of Agriculture ai sensi del Federal Meat Inspection Act, del Poultry Products Inspection Act, o del Egg Products Inspection Act.

Food Safety Modernization Act (FSMA)

- prevede controlli preventivi, improntati a principi scientifici, su tutta la filiera dei generi alimentari;
- concede alla FDA nuovi poteri coercitivi mirati ad ottenere tassi più elevati di conformità agli standard di sicurezza alimentare;
- introduce nuovi strumenti per assicurare che i prodotti alimentari importati rispondano agli stessi standard di quelli prodotti nel Paese;
- richiede la costituzione di un sistema integrato nazionale di sicurezza alimentare in collaborazione con le autorità statali e locali.

Importazioni

- anche gli importatori avranno la responsabilità esplicita di verificare che i fornitori stranieri eseguano adeguati controlli preventivi per garantire che gli alimenti di loro produzione siano sicuri.
- La FDA tramite un programma volontario destinato agli importatori consentirà l'esame e l'ingresso accelerato di prodotti alimentari commercializzati. Il diritto a partecipare al programma sarà limitato agli importatori che utilizzano fornitori in grado di garantire controlli fito-sanitari adeguati agli standard americani.

Importazioni temporanee, campionari e partecipazioni a fiere

- E' ammessa l'importazione temporanea di merci all'interno degli Stati Uniti per il periodo massimo di un anno, prorogabile sino a tre, dietro versamento di un deposito cauzionale generalmente pari al doppio della tariffa doganale applicabile.
- Sono ammessi al regime di importazione temporanea i beni che debbano essere riparati, lavorati o comunque processati, ma non rivenduti negli Stati Uniti e quelli destinati a fiere ed esposizioni. Lo stesso trattamento è riservato agli articoli di campionario.

Importazioni temporanee, campionari e partecipazioni a fiere

- Relativamente alle fiere (Trade Fair Designation) il Department of Commerce consente l'importazione negli Stati Uniti, per un periodo determinato, di merce non consumabile (i prodotti alimentari ed i depliant sono considerati consumabili), senza necessità di pagare alcun dazio.
- Gli espositori possono decidere nel corso dell'evento se vogliono importare le merci permanentemente negli USA, riesportarle alla chiusura della manifestazione o, invece, utilizzarla sotto la supervisione della Dogana. Secondo i regolamenti doganali statunitensi, le merci destinate alle Fiere devono essere registrate presso gli uffici doganali della città dove si tiene l'evento.

Carnet ATA

- La documentazione da allegare alla spedizione prende il nome di Carnet ATA (Temporary Admission)
- Si tratta di moduli con una validità generalmente di un anno, che autorizzano l'esportatore a spedire la merce negli Stati Uniti senza che questa venga sottoposta ad alcun dazio doganale, pur restando, tuttavia, soggetta alle quote di importazione. Nel Carnet dovranno essere indicati dettagliatamente tutti i prodotti che si intendono esportare. In Italia, il servizio e le informazioni necessarie sono fornite da Unioncamere.

Carni, pollame e uova

- Queste tipologie di alimenti hanno una elevata complessità di esportazione negli USA. Quasi tutte le esportazioni di questi alimenti dall'Italia sono oggi vietate ad eccezione di **prodotti precotti, confezionati in lattina e alcuni prodotti di carne suina sottoposti a particolare trattamento e/o stagionatura**. Si veda a tale proposito la lista pubblicata dal FSIS sulle importazioni ammissibili dai diversi Paesi alla pagina web
- http://www.fsis.usda.gov/shared/PDF/Countries_Products_Eligible_for_Export.pdf?redirecthttp=true
- Ente: devono essere sottoposti a controlli congiunti sia **dall'Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS)** che dal **Food Safety and Inspection Service (FSIS)**

CARNE SUINA

- Per le carni di origine italiana la protezione riguarda la **malattia vescicolare suina** (Swine Vesicular Disease) e la **peste suina classica** (Hog Cholera o Classical Swine Fever), due sindromi che sarebbero invece assenti negli allevamenti di suini statunitensi.

CARNE SUINA

- Nel 2013 l'**Animal and Plant Health Inspection Service** – l'autorità degli Stati Uniti che opera nel controllo dei prodotti animali e nelle conserve – ha riconosciuto i territori di **Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto, Piemonte e dalle province autonome di Trento e Bolzano** (vedi circolare del Ministero della Salute n. 33976 del 05/08/2013) come **indenni dalla malattia vescicolare del suino**; riconoscimento qualche anno prima già concesso a Valle d'Aosta, Liguria, Marche e Friuli-Venezia Giulia (**Macroregione**).

Cosa si può esportare verso gli USA

Prodotti stagionati in stabilimenti di macellazione, sezionamento e trasformazione presenti nella Macroregione:

- Prosciutti crudi stagionati per almeno 400 giorni prodotti con cosce provenienti da suini nati e allevati in Italia.
- Prosciutti crudi stagionati per almeno 400 giorni derivanti da suini o cosce suine non italiane.
- Prodotti a base di carne disossati con stagionatura inferiore a quattrocento giorni negli
- Prosciutto pre-affettato stagionato

Cosa si può esportare verso gli USA

- Prodotti trattati termicamente
- Prodotti cotti:
 - ❑ Prosciutto cotto e prodotti simili
 - ❑ Mortadella
 - ❑ Cotechino e altri prodotti cotti
 - ❑ Sughì

Pasta farcita con altri prodotti

Caso pratico: 28 marzo 2014



Frutta e verdura

- La frutta e la verdura sono sottoposte alla competenza congiunta della FDA e della USDA/APHIS (Ministero dell'Agricoltura), che deliberano anche in base alle leggi Plant Quarantine Act e Federal Food Drug and Cosmetic act.
- La APHIS, inoltre, ha lanciato anche un database online che consente di verificare in dettaglio la situazione rispetto a ogni singola tipologia di prodotto. Tale database si chiama FAVIR (Fruits and Vegetables Import Requirement) e si accede dalla pagina
- http://www.aphis.usda.gov/wps/portal/aphis/ourfocus/planthealth/sa_import/sa_permits/sa_plant_plant_products/sa_fruits_vegetables/ct_favir/

Frutta e verdura

- Oltre che del Permesso di Importazione, tutti i prodotti ortofrutticoli italiani consentiti devono essere muniti di Certificato Fitosanitario rilasciato dalle competenti Autorità italiane. Il Certificato Fitosanitario attesta che lo stato fitosanitario di una spedizione di prodotti ortofrutticoli soddisfa i requisiti fitosanitari degli Stati Uniti ed è esente da parassiti o malattie che non esistono negli Stati Uniti.

Formaggi e prodotti caseari

- Molti formaggi di latte vaccino (con l'eccezione di alcuni formaggi stagionati a pasta molle) sono soggetti a *tariff-quotas* imposte dallo U.S. Department of Agriculture (USDA); la finalità di sottoporre l'importazione di tali prodotti a contingentamento della quantità soggetta a tariffa inferiore è quella di salvaguardare il prodotto caseario interno statunitense. Per pagare un dazio minore su questi prodotti è necessario richiedere una licenza d'importazione, rilasciata dal Servizio estero per l'Agricoltura (Dairy Import Group, Foreign Agricultural Service) del Ministero dell'Agricoltura.
- Electronic Code of Federal Regulations - Titolo 7 Agricoltura - parte 6—Import quotas and fees
- www.fas.usda.gov/programs/dairy-import-licensing-program
- Per i prodotti caseari importati è inoltre generalmente previsto il certificato sanitario rilasciato dalle ASL locali.

Formaggi e prodotti caseari

- I formaggi di tipo italiano (Italian- type), di latte bovino, in forme originali, soggetti al regime dei contingenti sono: Romano, Reggiano, Parmigiano, Provolone, Provoletti e Sbrinz, e gli altri tipi di formaggio italiano non in pani originali. Fra i formaggi di altro tipo soggetti a contingentamento figurano Cheddar, Edam e Gouda, Emmenthaler, Gruyere e Colby.
- Sono invece esenti dal regime dei contingenti le importazioni USA di formaggi ovini e caprini e della mozzarella di bufala.

latte e panna

- oltre ad essere disciplinata dal Food, Drug and Cosmetic Act segue anche quanto prescritto **nell'Import Milk Act** (del 1928). L'importazione di questi prodotti è consentita solo a chi è in possesso di un permesso speciale, rilasciato dal Department of Health and Human Services, che autorizza a ricevere ed eventualmente a rivendere al pubblico il latte importato. Ad ogni modo, sulla base dello Stato in cui son destinati i prodotti, oltre a seguire la suddetta procedura bisogna attenersi anche alle disposizioni interne che i 50 Stati degli Stati Uniti hanno emanato in materia Titolo 21 - food and drugs - capitolo 4 - animals, meats, and meat and dairy products- sottocapitolo IV - importation of milk and cream

Pane

- Le esportazioni di pane non sono soggette a particolari limitazioni; tuttavia, i prodotti farinacei arricchiti devono essere fortificati con acido folico (non meno di 0.43 mg e non più di 1.4 mg per libbra).

PASTA

- Per questa tipologia di alimento si segnala che l'importazione in alcuni Stati degli Usa (California, Connecticut, Florida e Oregon) può avvenire solo se il prodotto è stato arricchito con vitamine. Altri stati, come New York, considerano tale arricchimento come opzionale. E' importante, per i prodotti destinati all'esportazione negli USA che, negli stabilimenti di produzione, le materie prime vengano trattate in maniera separata rispetto a quelle utilizzate per la produzione nazionale. Gli aspetti relativi al processo produttivi devono essere comunicati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Mipaaf).

ACQUA

- Dal 1° dicembre 2009 l'FDA impone ai produttori di analizzare le fonti di provenienza dell'acqua imbottigliata per verificare se contengono organismi coliformi, e per accertare se eventuali organismi identificati sono E. coli.
- Il nuovo regolamento, poi, dispone che, se organismi coliformi vengono riscontrati nelle bottiglie di acqua già confezionate, il produttore dovrà determinare se si tratta di E. coli. L'acqua in bottiglia verrà classificata come adulterata se vi verranno riscontrate quantità anche minime di E. coli, e ne verrà vietata la vendita. Infine, l'FDA richiederà che, se una fonte di acqua da imbottigliare risulterà positiva alle analisi per E. coli, l'imbottigliatore adotti adeguate misure per rettificare o eliminare la causa della contaminazione, conservando la documentazione relativa a queste azioni.

Alimenti a lunga conservazione e cibi in scatola

- La registrazione FCE (Food Canning Establishment) si effettua online <https://www.access.fda.gov> alla voce “Low acid canned food”.
- Sugeriamo di adeguarsi pienamente alla procedura esposta per evitare che la FDA respinga o blocchi l'importazione negli Stati Uniti dei prodotti alimentari soggetti a tale registrazione e consultabili al seguente link: <http://www.registrarcorp.com/fda-fce-sample/?lang=it>

Alimenti a lunga conservazione e cibi in scatola

- A seconda del contenuto e di come vengono trasformati e confezionati certi prodotti alimentari sono denominati “prodotti alimentari inscatolati a bassa acidità” (LACF) oppure “prodotti alimentari acidificati”(AF).

Vino e bevande alcoliche

- Il Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms (BATF) decide in merito all'etichettatura di bevande alcoliche e superalcoliche; la normativa in materia prevede, infatti, che ogni etichetta deve essere preventivamente approvata e registrata dal BATF prima di poter essere utilizzata in commercio.

Vino e bevande alcoliche

- La TTB (Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau) suddivide i vini in nove Classi: grape wine (vino d'uva), sparkling grape wine (vino d'uva frizzante), carbonated grape wine (vino d'uva carbonato), citrus wine (vino di agrumi), fruit wine (vino di frutta), wine from other agricultural products (vino di altri prodotti agricoli), aperitif (aperitivo), imitation and substandard wine (imitazioni e vino substandard), e Retsina.

Vino e bevande alcoliche

WHAT YOU SHOULD KNOW ABOUT GRAPE WINE LABELS



- Le etichette dei vini importati devono contenere il nome del produttore oltre al nome e indirizzo dell'importatore e dell'eventuale imbottigliatore. L'importatore deve registrare e far approvare le etichette (**COLA – Certificate of Label Approval**).

Vino e bevande alcoliche

- Le etichette di tutti i contenitori di vino per il commercio al dettaglio devono contenere il seguente avviso in inglese:
- Government Warning:
 - 1) According to the Surgeon General, women should not drink alcoholic beverages during pregnancy because of the risks of birth defects.
 - 2) Consumption of alcoholic beverages impairs your ability to drive a car or operate machinery and may cause health problems.

Traduzione:

- Avviso del Governo:
 - 1) Secondo il Medico Capo degli Stati Uniti, le donne non devono bere bevande alcoliche durante la gestazione a causa dei rischi di difetti congeniti per i neonati.
 - 2) Il consumo di bevande alcoliche riduce la vostra capacità di guida di automezzi o di manovra di macchinari e può causare problemi di salute.

Caso pratico

FRANCESCO SEMPRINI
NEW YORK

Sospensione per sei mesi della vendita di vini e 500 mila dollari di multa. E' questa la sanzione comminata dalle autorità di New York nei confronti del «wine store» di Eataly. L'esercizio in questione è l'angolo dedicato al sangue di bacco adiacente, ma separato (come prevedono le leggi statali in base alla concessione delle diverse licenze di vendita), al tempio newyorkese della gastronomia e della ristorazione italiana. La decisione giunge per mano della New York State Liquor Authority (Sla), come parte di un accordo giudiziale raggiunto proprio ieri al termine di un contenzioso che durava dal 2012. Ad essere coinvolti sono i titolari dell'esercizio, ovvero Mario Batali, chef assai famoso negli Stati Uniti e proprietario di una serie di ristoranti, Lidia Bastianich, icona della cucina tricolore e ospite d'eccezione alla versione italiana di Masterchef, e il figlio Joe Bastianich anche lui chef, giudice gettonatissimo alla medesima trasmissione, e di recente divenuto produt-

Il conflitto d'interesse dei Bastianich chiude la cantina di Eataly New York

Una vecchia legge costringe il colosso del cibo italiano a sospendere il commercio del vino per 6 mesi



Lidia e Joe Bastianich, famosi in Italia grazie a Masterchef

tore vitivinicolo. A loro è stata contestata una violazione delle leggi statali: si tratta in particolare di un vecchio ordinamento che proibisce la concessione di licenze di vendita di vini a importatori o titolari di cantine. In sostanza secondo la «Sla» di New York, chi vende vini al dettaglio non può produrre o essere un tramite di importazione. Nella fattispecie la violazione è stata riscontrata

dal momento che i Bastianich sono anche produttori di vini in Friuli, terra di origine di Lidia, con la denominazione «Bastianich viticoltori Friulani». La misura non riguarda in

nessun modo i Oscar Farinetti, il patron del tempio della gastronomia italiana che pur essendo proprietario di Fontanafredda, altra produzione celebre di vini, ha risolto ogni potenziale conflitto

di interessi dal momento che la titolarità del negozio è in questo caso dei figli.

Batali e i Bastianich avevano invece creato una specie di «trust», una sorta di fondo fiduciario per ge-

stire le attività in questione, ma a quanto pare la formula non sembra fosse in piena osservanza con la vecchia disposizione contenuta nella «Sla» dello Stato di New York.

FARINETTI ESTRANEO
Le star di Masterchef non possono vendere in quanto produttori

IL BUSINESS CONTINUA
Nel reparto le bevande sono state sostituite dai dolci

Le autorità hanno invece imputato a Batali la responsabilità di aver «taciuto in merito alle informazioni» circa le attività di produzione dei suoi partner. Questo, assieme alla violazione di fatto dei Bastianich, ha portato alla revoca temporanea della licenza del «wine store». Le saracinesche del negozio al 200 West 23 street, dinanzi al grattacielo Flatiron, non rimarranno tuttavia chiuse per il periodo in questione, dal momento che il negozio sarà dedicato alla vendita di altri prodotti alimentari di diverso genere. Al termine dei sei mesi infine le attività riprenderanno regolarmente, anche se Lidia Bastianich, secondo quanto riportano fonti informate, non sarà più tra i titolari della licenza del «wine store».

CONSIGLIO:

In generale per
informazioni e dettagli costantemente
aggiornati su cosa è possibile esportare
dall'Italia e cosa no, si consiglia comunque di
contattare gli uffici FDA o FSIS.

Grazie per l'attenzione

Prof. Dr. Giuseppe De Marinis



Tupponi, De Marinis, Russo & Partners
International Business Law Firm