

# Business Guide

---

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



## Sommario

Premessa.....	4
Parte prima.....	6
1.1 Dipartimenti del Governo federale.....	6
1.2 Le Autorità Doganali Statunitensi.....	7
1.3 Sdoganamento e documentazione.....	8
1.4 Imballaggio della merce.....	10
1.5 Etichettatura dei prodotti alimentari.....	10
1.6 Sanzioni per errata etichettatura.....	19
1.7 La normativa per l'importazione dei prodotti alimentari.....	20
1.8 La legge anti-bioterrorismo negli Stati Uniti d'America.....	21
1.9 La registrazione degli impianti.....	22
1.10 Registration Number, Account ID e password.....	25
1.11 Nomina di un agente.....	26
1.12 Prior Notice.....	26
1.13 Food Safety Modernization Act (FSMA).....	29
1.15 Classificazione doganale delle merci.....	34
1.16 Classificazione dei prodotti e quote di importazione.....	35
1.17 La Determinazione del Dazio Doganale.....	36
1.18 Trattamenti preferenziali.....	37
1.19 Valorizzazione Merce.....	38
1.20 Importazioni temporanee, campionari e partecipazioni a fiere.....	39
1.21 Le Foreign Trade Zones e l'Esenzione dai Dazi Doganali.....	40
1.22 Dazi antidumping.....	41
1.23 Prezzi infragruppo.....	41
Parte seconda.....	42
2.1 Carni, pollame e uova.....	42
2.4 Formaggi, prodotti caseari, latte e panna.....	50
2.5 Pane.....	53
2.6 Pasta.....	53
2.7 Acqua.....	53



2.8 Alimenti a lunga conservazione e cibi in scatola .....	54
2.9 Pomodori .....	56
2.10 Olio extra vergine di oliva e aceto balsamico.....	56
2.11 Vino e bevande alcoliche .....	57
Riferimenti utili .....	61

## Premessa

Gli Stati Uniti continuano ad essere un partner commerciale di primaria importanza per l'export agroalimentare italiano, con un valore delle importazioni dall'Italia di 34 miliardi di dollari circa nel 2011, i dati del 2012 confermano questa tendenza positiva. Da gennaio a settembre 2013, gli Stati Uniti hanno importato dall'Italia prodotti agroalimentari per un valore di 2,9 miliardi (+6 per cento), sullo stesso periodo del 2012<sup>1</sup>.

Nel 2016, le importazioni USA dall'Italia del settore agroalimentare e bevande hanno registrato un aumento del +4% rispetto al 2015.

Ben 5 prodotti dell'agroalimentare italiano si posizionano come leader del mercato USA, in termini di prodotti importati: vino, olio d'oliva, formaggi, pasta e acque minerali. Posizioni di rilievo sono da registrare anche per quanto riguarda i prodotti da forno, gelato e carni lavorate.

Il prodotto più esportato si conferma il vino (+ 8 per cento).

Partendo da questo trend in crescita **Unioncamere Lombardia** ha ritenuto opportuno sviluppare insieme allo **Studio Associato Tupponi, De Marinis, Russo & Partners** la presente business guide al fine di fornire un supporto ed essere uno strumento di orientamento per le imprese e per i soggetti italiani del **settore agroalimentare che intendono esportare negli Stati Uniti.**

La guida è suddivisa in due sezioni: la prima riguarda **la normativa statunitense e le procedure d'importazione** mentre la seconda analizza **i requisiti specifici richiesti sulla base della natura dei prodotti.**

---

<sup>1</sup> Fonte: U. S. Department of Commerce.



Questo strumento pratico è stato predisposto facendo riferimento alla normativa in vigore, (la legge antibioterrorismo, la normativa sulla modernizzazione della sicurezza alimentare negli USA e i meccanismi di funzionamento della FDA).

Il progetto prevede l'aggiornamento delle procedure alla normativa in vigore (2013) e sino a tutto il 2015 in quanto le leggi, i regolamenti doganali e le quote di importazione dei prodotti alimentari sono costantemente soggetti a modifiche.

**La materia è di per sé soggetta a possibili cambiamenti e integrazioni periodiche da parte degli organismi di riferimento per cui si suggerisce all'operatore economico, per un corretto svolgimento della propria attività professionale di fare sempre ulteriori verifiche presso le autorità e gli organismi istituzionalmente competenti nelle materie di riferimento prima di attivare la procedura di esportazione.**

Tutto questo perché, inserirsi nel mercato statunitense, dal punto di vista commerciale richiede non solo conoscenze degli aspetti tecnici e di mercato ma anche competenze in materia contrattuale, logistico – doganale, nonché gestione dei pagamenti nelle operazioni con l'estero. La conoscenza integrata di questi aspetti permetterà sicuramente un approccio vincente per relazionarsi con gli operatori e i consumatori statunitensi per poter operare stabilmente nel mercato USA.

## Parte prima

---

### 1.1 Dipartimenti del Governo federale

La normativa sull'importazione di prodotti alimentari negli USA è gestita e regolamentata da tre Dipartimenti del Governo federale e dalle agenzie/bureau che ad essi rispondono. Vale a dire:

- 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](http://www.usda.gov)

Le agenzie ad esso direttamente collegate sono:

- FSIS (Food Safety and Inspection Service)
- APHIS (Animal and Plant Health Inspection Service)

[www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov)

[www.aphis.usda.gov](http://www.aphis.usda.gov)

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

[www.hhs.gov](http://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](http://www.fda.gov)



- DHS (Department of Homeland Security) è il Dipartimento deputato alla sicurezza interna.
  - [www.dhs.gov](http://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](http://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](http://www.ttb.gov)

## 1.2 Le Autorità Doganali Statunitensi

La gestione delle operazioni doganali negli Usa è di competenza del Customs Service, Agenzia Federale, la quale attraverso i Customs Management Centers (CMCs), ciascuno dei quali diviso in diversi porti di entrata (Service Port, Area Port e Port of Entry) controlla il flusso di merci da e per gli Stati Uniti. Con riferimento all'esportazione negli USA, 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).

I customs broker normalmente curano il rapporto con le autorità doganali e gestiscono la documentazione riguardante le pratiche di sdoganamento. Sono persone o aziende espressamente autorizzate dal Customs Service a:

- redigere e raccogliere la documentazione necessaria per consentire l'ingresso della merce;
- procedere al pagamento dei dazi doganali;
- occuparsi del rilascio delle merci eventualmente in custodia presso la dogana;
- rappresentare i propri clienti nei rapporti con le autorità doganali.

Nel caso in cui le procedure di sdoganamento della merce non siano eseguite da un broker americano, l'Ufficio Doganale competente può richiedere il versamento di una somma (bond), a titolo di cauzione; questo al fine di coprire il pagamento di eventuali imposte addizionali o maggiorate conseguenti all'ingresso della merce. Si tenga presente che, se la procedura viene seguita da un Broker Doganale, è opportuno accertarsi che quest'ultimo aderisca alla Automated Broker Interface, sistema elettronico che consente l'interscambio di documenti ed informazioni con le autorità doganali. Quanto detto non preclude che le aziende conservino tutta la documentazione delle operazioni di importazione concluse.

### 1.3 Sdoganamento e documentazione

La documentazione da presentare al "Port of Entry" insieme alla merce deve specificarne la tipologia oltre al numero di pezzi, al peso, alle dimensioni, al valore dell'articolo e alla descrizione dello stesso. Nello specifico i documenti richiesti 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).

E' molto importante che la documentazione sia redatta in maniera chiara e in **lingua inglese** per evitare penali e per rendere più veloci le operazioni doganali. Nell'elenco sopra riportato un'attenzione particolare va riservata alla **fattura commerciale** che deve contenere alcune informazioni richieste dalle regolamentazioni doganali o di altre agenzie federali.

In particolare:

- indicazione del porto di ingresso della spedizione negli Stati Uniti;
- descrizione dettagliata della merce. La descrizione dovrebbe anche consentire di identificare l'imballaggio con cui la merce viene spedita;
- quantità (in unità, peso o misura), composizione o materiale con cui la merce è stata fabbricata o prodotta e prezzo di acquisto di ogni articolo nella valuta di vendita;
- indicazione del nome e dell'indirizzo dell'acquirente o della persona che prenderà in consegna la merce;
- paese di origine della merce;
- costo dell'imballaggio (compresi contenitori, coperture e casse);
- costi di trasporto, assicurazione, commissione e tutti gli oneri, i costi e le spese sostenute per il movimento internazionale della merce (dal porto italiano al primo porto di entrata statunitense);
- eventuali ribassi, sconti e dazi doganali rimborsati o concessi all'acquirente;
- costo della produzione delle merci.
- indicazione della valuta utilizzata.

Una fatturazione appropriata porterà ad uno sdoganamento più veloce delle merci. Errori oppure omissioni nella fattura commerciale potrebbero causare ritardi nel rilascio della merce dalla custodia doganale, la detenzione della stessa o, in casi estremi, addirittura sanzioni penali.



E' opportuno fare delle precisazioni in merito all'indicazione del **paese di origine**, elemento che deve essere inserito nella fattura commerciale.

Ogni prodotto importato negli Stati Uniti, secondo quanto previsto dalle leggi doganali, deve essere identificato tramite la determinazione del Paese di origine. In particolare, su ogni prodotto bisogna indicare il Paese di fabbricazione del prodotto in maniera chiara, leggibile e in lingua inglese, così da consentire al consumatore statunitense di conoscere l'origine del prodotto che acquista. Una mancata o incompleta indicazione del Paese di origine comporta l'applicazione di penali a carico di chi importa, nella misura di circa il 10% del valore doganale del prodotto. Poiché la lista dei prodotti non soggetti al marchio indicante il Paese di origine è in continua evoluzione è consigliabile verificare in anticipo questo aspetto.

#### 1.4 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; in questo caso, non ci sarà differenza tra i vari articoli e la tariffa doganale applicata, al momento dell'ingresso della merce negli Stati Uniti, sarà quella più elevata.

#### 1.5 Etichettatura dei prodotti alimentari

L'etichettatura dei prodotti alimentari è regolata dal CFR Titolo 21 alla sezione 101 dedicata al Labeling, dalla Federal Food Drug and Cosmetic Act e da altri emendamenti e leggi emanati sulla materia. L'obiettivo di una corretta etichettatura è quello di aiutare il consumatore americano verso la scelta del prodotto fatta nel modo più consapevole possibile.



La FDA sancisce regole dettagliate riguardo al contenuto e alla compilazione delle etichette, che devono 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");
- 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).

Il riquadro nutrizionale (**nutrition label**) è composto da cinque sezioni:

- 1) la prima reca l'indicazione Nutrition Facts (valori nutritivi) e le informazioni relative alla porzione dell'alimento;
- 2) la seconda contiene le informazioni che riguardano il contributo energetico del prodotto (calorie totali e calorie che derivano dai grassi);

3) la terza prevede le informazioni legate ai macro-nutrienti (grassi, carboidrati, proteine) e ad alcuni sali minerali (sodio e potassio);

4) la quarta racchiude le informazioni sulle vitamine e sugli altri sali minerali (vitamina A, vitamina C, calcio e ferro);

5) la quinta contiene le note.

Le seguenti voci invece sono facoltative:

- Calorie derivanti da lipidi saturi
- Lipidi poli-insaturi
- Lipidi mono-insaturi
- Potassio
- Fibra solubile
- Fibra insolubile
- Alcol da zucchero
- Altri carboidrati
- Altre vitamine e minerali essenziali

Le informazioni riportate nel riquadro nutrizionale relative agli elementi nutritivi presenti nel prodotto devono riferirsi ad una porzione. Per porzione si intende la quantità normalmente consumata da una persona di età superiore ai quattro anni.

La quantità dei vari elementi nutrizionali deve essere espressa utilizzando il sistema metrico decimale ed in percentuale rispetto alla dose giornaliera consigliata (% recommended daily value).

Se l'alimento contiene quantità insignificanti di tutte le sostanze citate, non è necessario fornire le informazioni nutrizionali.

Se calorie o vitamine sono in quantità insignificante, cioè tale da poter essere arrotondata a zero, è prevista una maggiore flessibilità nell'inserimento delle informazioni nell'etichetta.

Per quanto riguarda carboidrati, fibre e proteine, per quantità insignificanti si intende una quantità che può essere indicata come inferiore ad 1 grammo (less than 1 gram).

Esistono anche delle regole precise che determinano il formato e la posizione del riquadro con le informazioni nutrizionali.

La FDA richiede che tali informazioni siano contenute in un riquadro con cornice di colore nero o altro colore stampato su sfondo bianco o comunque neutro e stabilisce, altresì, le misure precise che dovrà avere il dettaglio rispetto alla superficie totale dell'involucro che contiene il prodotto alimentare.

Sull'argomento è possibile consultare il sito web:

<http://www.fda.gov/food/ingredientspackaginglabeling/labelingnutrition/ucm20026097.htm>

**Sample Label for  
Macaroni and Cheese**

<b>Nutrition Facts</b>	
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

**Start Here**

**Limit these Nutrients**

**Get Enough of these Nutrients**

**Footnote**

**Quick Guide to % DV**

**5% or less is low**

**20% or more is high**

2

Il 20 maggio 2016 la FDA ha annunciato le novità in materia di indicazioni dei "Nutrition Facts" sugli alimenti confezionati, al fine di renderle compatibili con le nuove informazioni scientifiche, tra le quali il legame tra dieta e malattie croniche quali l'obesità e le malattie cardiache. La nuova etichetta permetterà ai consumatori di fare

<sup>2</sup> [www.fda.gov](http://www.fda.gov) – Labeling & Nutrition



scelte alimentari più consapevoli. La FDA ha pubblicato le regole definitive nel registro federale il 27 Maggio 2016.

Le aziende che esportano negli USA hanno tempo fino **al 26 luglio 2018** per adeguarsi ai nuovi requisiti dell'etichetta nutrizionale introdotti dalla FDA a partire dal maggio scorso; tale termine è prorogato di un anno (scadenza al 26 luglio 2019) per le aziende che fatturano meno di 10 milioni di dollari l'anno.

La FDA ha fissato al 1 gennaio 2020 la data in cui le aziende saranno tenute ad uniformarsi alle nuove disposizioni relative all'etichettatura alimentare, che saranno emanate tra il 2017 e il 2018. È prassi della FDA infatti annunciare periodicamente le date fisse entro cui è richiesto l'adeguamento alle nuove regolamentazioni in tema di etichettatura, per evitare che tali cambiamenti generino un impatto economico negativo sull'industria alimentare.

Formato etichetta: precedente vs nuovo

<b>Nutrition Facts</b>			
Serving Size 2/3 cup (55g)			
Servings Per Container About 8			
Amount Per Serving			
<b>Calories</b> 230	Calories from Fat 72		
% Daily Value*			
<b>Total Fat</b> 8g			<b>12%</b>
Saturated Fat 1g			<b>5%</b>
<i>Trans</i> Fat 0g			
<b>Cholesterol</b> 0mg			<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 160mg			<b>7%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 37g			<b>12%</b>
Dietary Fiber 4g			<b>16%</b>
Sugars 1g			
<b>Protein</b> 3g			
Vitamin A			10%
Vitamin C			8%
Calcium			20%
Iron			45%
* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily value 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

<b>Nutrition Facts</b>	
8 servings per container	
<b>Serving size</b>	<b>2/3 cup (55g)</b>
Amount per serving	
<b>Calories</b>	<b>230</b>
% Daily Value*	
<b>Total Fat</b> 8g	<b>10%</b>
Saturated Fat 1g	<b>5%</b>
<i>Trans</i> Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 160mg	<b>7%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 37g	<b>13%</b>
Dietary Fiber 4g	<b>14%</b>
Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars	<b>20%</b>
<b>Protein</b> 3g	
Vitamin D 2mcg	10%
Calcium 260mg	20%
Iron 8mg	45%
Potassium 235mg	6%
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

Nota: Le immagini di cui sopra sono pubblicate a puro scopo illustrativo per mostrare come la nuova etichetta Nutrition Facts potrebbe apparire rispetto alla vecchia etichetta. Entrambe le etichette rappresentano prodotti di fantasia. L'immagine creata per la versione "nuova" dell'etichetta (mostrata a destra) elenca gli zuccheri totali pari a 12g di cui 10g di zuccheri aggiunti per dare un esempio di come gli zuccheri aggiunti vengono considerati rispetto ad un valore %.

Cosa è cambiato nello specifico:

NEW LABEL / WHAT'S DIFFERENT

**Servings:**  
larger,  
bolder type

**New:**  
added sugars

**Change**  
in nutrients  
required

<b>Nutrition Facts</b>	
8 servings per container	
<b>Serving size</b>	<b>2/3 cup (55g)</b>
<b>Amount per serving</b>	
<b>Calories</b>	<b>230</b>
<small>% Daily Value*</small>	
<b>Total Fat</b> 8g	<b>10%</b>
Saturated Fat 1g	<b>5%</b>
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 160mg	<b>7%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 37g	<b>13%</b>
Dietary Fiber 4g	<b>14%</b>
Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars	<b>20%</b>
<b>Protein</b> 3g	
Vitamin D 2mcg	10%
Calcium 260mg	20%
Iron 8mg	45%
Potassium 235mg	6%

\* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Serving sizes updated

Calories: larger type

Updated daily values

Actual amounts declared

New footnote

Qui di seguito anche il nuovo formato con doppia colonna:

<b>Nutrition Facts</b>			
2 servings per container			
<b>Serving size</b>		<b>1 cup (255g)</b>	
	<b>Per serving</b>	<b>Per container</b>	
<b>Calories</b>	<b>220</b>	<b>440</b>	
	<b>% DV*</b>	<b>% DV*</b>	
<b>Total Fat</b>	5g <b>6%</b>	10g	<b>13%</b>
Saturated Fat	2g <b>10%</b>	4g	<b>20%</b>
Trans Fat	0g	0g	
<b>Cholesterol</b>	15mg <b>5%</b>	30mg	<b>10%</b>
<b>Sodium</b>	240mg <b>10%</b>	480mg	<b>21%</b>
<b>Total Carb.</b>	35g <b>13%</b>	70g	<b>25%</b>
Dietary Fiber	6g <b>21%</b>	12g	<b>43%</b>
Total Sugars	7g	14g	
Incl. Added Sugars	4g <b>8%</b>	8g	<b>16%</b>
<b>Protein</b>	9g	18g	
Vitamin D	5mcg 25%	10mcg	50%
Calcium	200mg 15%	400mg	30%
Iron	1mg 6%	2mg	10%
Potassium	470mg 10%	940mg	20%

\* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

In caso di riquadro nutrizionale sbagliato, le informazioni sul contenuto nutritivo del prodotto possono essere corrette applicando una nuova etichetta adesiva sulla precedente. La FDA fornisce le misure minime dei caratteri che devono essere utilizzati sull'etichetta, tenendo ben presente che la dicitura **Nutrition Facts** deve risultare in maniera evidente rispetto alle altre informazioni presenti sull'etichetta.

Il riquadro principale dell'etichetta (PDP) deve, inoltre, essere sufficientemente grande da contenere tutte le informazioni obbligatorie ben evidenziate.

Le lingue straniere possono essere impiegate per le etichette dei cibi destinati al mercato americano, ma le informazioni sul PDP devono essere in inglese. Se un PDP alternativo è in lingua straniera, deve contenere anch'esso tutte le informazioni obbligatorie.



La legge USA (CFR, titolo 21, par 101.9) prevede però alcune eccezioni rispetto all'obbligatorietà della **dichiarazione nutrizionale**. Tra le 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 (è necessario richiedere l'esenzione inviando una comunicazione annualmente, tramite il portale della FDA, al seguente link: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/NLE/client/login.cfm>, inserendo le proprie credenziali 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.

Tuttavia, avvalersi dell'esenzione sopra enunciata può rivelarsi controproducente. Il consumatore americano, infatti, è abituato a verificare le informazioni nutritive di un prodotto prima di acquistarlo e pertanto potrebbe non vedere di buon occhio quei prodotti che non riportano il riquadro nutrizionale in etichetta. Per le stesse ragioni, molti distributori americani rifiutano di vendere prodotti stranieri sprovvisti di tali informazioni.

La FDA propone di aggiornare l'etichetta nutrizionale che si utilizza per la maggior parte delle confezioni alimentari negli Stati Uniti. La nutrition label, introdotta 20 anni fa, aiuta i consumatori a fare scelte alimentari informate e a mantenere pratiche



alimentari sane. In caso venisse adottata la proposta della FDA<sup>3</sup>, le modifiche dovrebbero includere quanto segue:

- Una maggiore comprensione della Scienza dell'Alimentazione
- Un aggiornamento dei requisiti relativi alla porzione per contenitori di alcuni formati
- Grafica rinnovata

Inoltre, in base a quanto richiesto dal **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.

Per ulteriori informazioni:

<http://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/FoodAllergens/default.htm>

## 1.6 Sanzioni per errata etichettatura

La violazione o il mancato rispetto delle norme sull'etichettatura dei prodotti, in particolare l'indicazione obbligatoria della nazione d'origine, può causare ritardi nella procedura di importazione e anche sanzioni severe che possono culminare con il sequestro definitivo e la distruzione del prodotto sequestrato. Un ispettore doganale che abbia un fondato motivo per credere che una legge o regolamento doganale sono stati violati può far scattare delle indagini ed il diniego all'importazione. Un sequestro può anche essere comminato dopo che il prodotto sia stato ammesso negli Stati Uniti e si trovi già in distribuzione o presso i rivenditori al dettaglio.

Un articolo che arriva sul mercato statunitense non correttamente etichettato, anche se non si tratta di un errore intenzionale, può determinare a carico dell'importatore una sanzione consistente nell'imposizione di un dazio aggiuntivo pari al dieci per cento (10%) del valore doganale del prodotto, salvo che lo stesso non venga ri-esportato, distrutto o etichettato correttamente sotto la supervisione doganale (a seconda della

---

<sup>3</sup>

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm385663.htm>



serietà dell'errore e recidiva, la dogana può scegliere uno qualunque di queste contravvenzioni).

Le dogane, nella maggior parte dei casi, se si tratta del primo errore, consentono all'importatore di correggere l'etichetta, di sostituirla con una nuova, o di ri-esportare il prodotto. In caso di frode, la sanzione prevista può essere equivalente al valore commerciale che il prodotto ha sul mercato statunitense.

Nel caso di negligenza grave, invece, la pena da applicarsi può risultare pari al minore tra il valore di mercato del prodotto negli Stati Uniti e il quadruplo dei dazi legittimamente imponibili, incluse le spese doganali.

Le etichette di tutti i prodotti destinati al commercio statunitense dovrebbero essere il più precise e complete possibile al fine di evitare o ridurre la possibilità di incidenti e la relativa responsabilità del produttore. Quest'ultimo, infatti, può essere ritenuto responsabile anche per dichiarazioni erranee o ingannevoli al momento di immettere un prodotto sul mercato. Ne deriva la necessità di porre estrema cura nella redazione degli scritti di presentazione, del materiale pubblicitario e delle procedure di commercializzazione dei prodotti.

## 1.7 La normativa per l'importazione dei prodotti alimentari

Le leggi e i regolamenti che disciplinano le importazioni di prodotti agroalimentari negli USA trovano il loro fondamento nel:

- Code of Federal Regulations (CFR) che regola la legislazione sul *food*, in particolare per quanto riguarda le etichettature dei prodotti (Titolo 21)<sup>4</sup>.
- Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (FD&C), riferimento principale per quel che riguarda le importazioni di prodotti agroalimentari. Ha lo scopo di difendere salute e sicurezza del consumatore e valevole tanto per

---

<sup>4</sup> <http://www.accessdata.fda.gov/SCRIPTs/cdrh/cfdocs/cfcr/CFRSearch.cfm>

aziende statunitensi quanto per quelle che esportano negli States<sup>5</sup> Al suo interno si trova anche una sezione dedicata all'etichettatura.

- Bio-Terrorism Act (BTA) promulgato nel 2002<sup>6</sup> e contiene anche una sezione dedicata agli alimenti.
- Food Allergen Act, per i riferimenti alle sostanze allergizzanti.
- Legge federale sull'ispezione delle carni (Federal Meat Inspection Act) dispone i requisiti per l'ispezione delle carni, i controlli sull'adulterazione e sulla non corretta marchiatura ed etichettatura.
- Esistono inoltre due guide particolareggiate scaricabili dal sito web della FDA ([www.fda.gov](http://www.fda.gov)): la prima, Requisiti di leggi e regolamenti applicati della FDA (Requirements of Laws and Regulations Enforced by the U.S. Food and Drug Administration); la seconda, Guida all'etichettatura dei prodotti alimentari (a Food Labeling Guide)  
<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm2006828.htm>
- Altre leggi che possono riguardare i beni alimentari:  
<http://www.fda.gov/regulatoryinformation/Legislation/ucm148797.htm>

Altri specifici riferimenti normativi sono sviluppati nei singoli paragrafi sulla base degli argomenti affrontati.

## 1.8 La legge anti-bioterrorismo negli Stati Uniti d'America

Il 12 giugno 2002, negli U.S.A. è stata varata la legge "Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act ("Atto di Predisposizione e Risposta per la Sicurezza della Salute Pubblica"), conosciuta come Bio-Terrorism Act o BTA.

Nata con l'esplicito intento di migliorare la capacità degli Stati Uniti nel prevenire, prepararsi e rispondere al bioterrorismo e ad altre emergenze per la salute pubblica

---

<sup>5</sup> <http://www.fda.gov/regulatoryinformation/legislation/federalfooddrugandcosmeticactFDCA/default.htm>

<sup>6</sup> <http://www.fda.gov/RegulatoryInformation/Legislation/ucm148797.htm>

(Come si legge nel testo originale del preambolo al provvedimento "To improve the ability of the United States to prevent, prepare for and respond to bioterrorism and other public health emergencies"), questa legge ha finito per impattare e modificare profondamente le procedure per esportare prodotti alimentari negli USA.

Il Bioterrorism Act è suddiviso in cinque titoli; quello più utile ai fini della presente guida è il Titolo III "Protecting Safety and Security of Food and Drug Supply".

I capisaldi della legge, per quanto riguarda le esportazioni di prodotti alimentari, sono:

- **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.

Gli articoli importati o proposti per l'importazione che manchino di soddisfare i requisiti espressi da questa legge non sono ammessi nel mercato USA, ma vengono generalmente trattenuti in dogana, distrutti o trasferiti in un deposito sicuro. Altre eventuali conseguenze per l'azienda (ingiunzioni, perseguimento legale, confisca, distruzione, multe, e sanzioni) vengono stabilite caso per caso.

## 1.9 La registrazione degli impianti

Devono registrarsi tutti gli stabilimenti ("facilities") che producono, trasformano, confezionano o detengono alimenti per il consumo di persone o animali negli USA, con le eccezioni relative ad imprese del settore agricolo o ai ristoranti (Titolo 21 – Capitolo I – Sezione A)

La registrazione, introdotta dal Bioterrorism Act, è disciplinata nel dettaglio dall' "Interim Final Rule on Registration of Food Facilities" ed ha validità biennale.



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. Informazioni addizionali non sono obbligatorie, ma incentivate, soprattutto nei casi in cui la categoria di prodotto non rientri nei parametri definiti dal regolamento FDA. Le informazioni inserite nella registrazione sono sottoposte al regime di tutela e non sono pubbliche. Più dettagliatamente è obbligatorio registrare ogni stabilimento, industria, laboratorio con cui il cibo destinato all'esportazione verso gli Stati Uniti sia venuto in contatto; dunque tutti quegli stabilimenti che producono, trasformano, sintetizzano, preparano, trattano, modificano o manipolano gli alimenti definiti ed elencati dal Federal Food, Drug and Cosmetic Act, ovvero tutti quei prodotti solidi o liquidi destinati al consumo da parte dell'uomo o degli animali. 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. Se un'azienda possiede più stabilimenti dislocati in più punti, ciascuno stabilimento che produce alimenti destinati agli Stati Uniti dovrà essere registrato. Non hanno bisogno di registrazione multipla invece le aziende con più edifici situati in un'unica località e aventi indirizzo unico. Se, al contrario, più stabilimenti che producono alimenti diversi sono concentrati in un unico edificio, ognuno di essi dovrà essere registrato. Non avrà bisogno di registrazione l'azienda che – nonostante produca, trasformi, confezioni e manipoli alimenti – li invii, prima dell'esportazione verso gli Stati Uniti, a un secondo stabilimento per ulteriori trasformazioni, per il confezionamento o per qualsiasi altra manipolazione. In tal caso, solo il secondo stabilimento dovrà essere registrato presso la FDA. Nel caso in cui tale secondo stabilimento si limiti ad una attività marginale (quale la sola etichettatura del prodotto), entrambi gli stabilimenti sono soggetti a registrazione.

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, come ad esempio i servizi di distribuzione comunali.
- 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). Il termine "farm" in questo specifico caso si riferisce esclusivamente agli stabilimenti che lavorano, confezionano o stoccano alimenti a condizione che tutti gli alimenti trattati siano stati coltivati e raccolti nella stessa azienda agricola o in un azienda agricola dello stesso proprietario.
- 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.
- Stabilimenti alimentari non-profit (definiti dal § 501(c)(3) dell'Internal Revenue Code statunitense) come ad esempio opere di carità che preparano o servono cibo direttamente al consumatore o che forniscono pasti o cibo da distribuire negli Stati Uniti e destinati sia al consumo umano che animale.
- Pescherecci che pescano e trasportano pesce. Tali pescherecci possono anche lavorare e congelare il pesce che hanno a bordo.
- Stabilimenti che ricadono esclusivamente nella giurisdizione del U.S. Department of Agriculture (USDA) come quelli che producono esclusivamente prodotti a base di carne, pollame e uova.



In ogni caso, la regola generale è che devono necessariamente essere registrati gli stabilimenti in cui le attività si caratterizzano per essere miste (per esempio, aziende agricole che producono arance e poi le trasformano producendo spremute o succhi di frutta).

È importante evidenziare che gli stabilimenti stranieri (non statunitensi) devono registrarsi obbligatoriamente tramite un agente che vive o mantiene una sede commerciale negli Stati Uniti ed è ivi fisicamente presente.

Si commette un illecito federale contro cui la FDA potrebbe intraprendere un'azione civile o penale nel caso in cui non si registra uno stabilimento, non si aggiornano i dati o non si cancella la registrazione (quando necessario). I generi alimentari giunti in un porto di entrata e provenienti da un'azienda non registrata o che non ha fornito la notifica anticipata (di cui di seguito) saranno rifiutati o trattenuti al porto di entrata a spese e sotto la responsabilità dell'azienda che ha inviato la merce. La FDA o il "Customs and Border Protection Service" (CBP) hanno inoltre la facoltà di inviare la merce verso un'altra destinazione.

## 1.10 Registration Number, Account ID e password

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) che deve essere indicato nelle fatture e in generale in qualsiasi comunicazione dell'azienda con l'FDA. Per ulteriori informazioni è possibile scrivere il proprio quesito direttamente su: <http://www.registrarcorp.com/livehelp>

## 1.11 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. L'Agente funge da tramite nelle comunicazioni urgenti tra FDA e impresa, a meno che l'impresa non decida di segnalare un differente recapito per le comunicazioni urgenti.

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.

## 1.12 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. Devono dunque effettuare una notifica preventiva tutti quei soggetti che importano i summenzionati prodotti negli Stati Uniti per il loro consumo, deposito, o distribuzione. Dovranno effettuare la notifica anticipata anche quei soggetti che intendono inviare negli Stati Uniti gli alimenti interessati come campioni pubblicitari o per il controllo di qualità.

La prior notice è una notifica di importazione di alimenti alla FDA, richiesta all'importatore/custom broker, per lo sdoganamento di quasi tutti i prodotti alimentari (con alcune specifiche eccezioni, per esempio nel caso di riesportazione diretta). La prior notice è regolata attraverso l'utilizzo del sistema elettronico detto Automated



Broker Interface (ABI) o tramite un sistema elettronico detto PNSI – Prior Notice System Interface.

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.

La notifica anticipata può essere redatta da chiunque abbia le informazioni necessarie, cioè dal proprietario o dall'esportatore che spedisce l'articolo alimentare, ma può essere trasmessa alla FDA anche da una terza persona, diversa da colui che la redige. La notifica deve in ogni caso essere compilata nel paese di origine della merce, che, secondo la FDA, coincide con l'ultimo paese in cui la merce è stata trasformata o confezionata.

La notifica anticipata può essere compilata e trasmessa per via elettronica o cartacea alla FDA.

La prior notice deve contenere informazioni su ogni articolo oggetto di spedizione, incluso il nome comune o abituale o il nome commerciale, la quantità dei singoli articoli e prodotti inviati, fin dall'imballo più piccolo e il numero del lotto o codice o altro identificativo presente sulla confezione. In più generalmente si prevede una descrizione dell'articolo. L'esportatore è tenuto a fornire all'importatore ogni informazione rilevante per completare puntualmente e con tempestività le adempimenti della 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 e non prima di 5 giorni dall'arrivo della merce.

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.

In aggiunta, alle compagnie aeree o di navigazione verranno richieste le seguenti informazioni:

1. Vessel Stow Plan che indichi la localizzazione di ciascun container all'interno del mezzo.
2. Container status messages (CSM) con informazioni sui movimenti e cambiamenti di status di ogni container

Per ulteriori informazioni: [prior.notice@fda.hhs.gov](mailto:prior.notice@fda.hhs.gov)



Compito dell'esportatore, in questo caso, sarà quello di fornire all'importatore e allo spedizioniere ogni informazione rilevante affinché questi possano correttamente compilare il "10+2".

Se la notifica anticipata è errata o non viene presentata, la merce viene rifiutata. Se la notifica viene presentata in ritardo, la merce viene ugualmente rifiutata, a meno che la FDA non abbia già esaminato la notifica e avvertito il Customs and Border Protection (CBP). Deve inoltre essere comunicato alla FDA il posto di stoccaggio della merce. Se rifiutata, la merce viene trattenuta al porto d'entrata, a meno che non si ottenga il consenso del CBP per l'esportazione della merce sotto la sua supervisione; essa viene altrimenti diretta verso un'altra destinazione dal CBP o dalla stessa FDA. È evidente che le spese di stoccaggio o di trasporto della merce trattenuta sono a carico dell'azienda. Gli alimenti rifiutati vengono considerati come "General Order Merchandise" ossia merce importata e tenuta in un magazzino approvato dalla dogana a rischio e a spese del consegnatario. La merce potrà essere rilasciata dalla dogana solo dopo che essa avrà ricevuto i documenti dovuti. Se questi ultimi non arrivano entro sei mesi dalla data di importazione, la merce viene devoluta in beneficenza o trattenuta dal governo per usi ufficiali. Gli alimenti trattenuti dunque non possono essere consegnati al destinatario, al proprietario, o al destinatario ultimo finché una corretta notifica anticipata non sarà inoltrata. 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.

### 1.13 Food Safety Modernization Act (FSMA)

La legge FSMA, firmata nel gennaio 2011, è il regolamento emanato dalla FDA (Food and Drug Administration) relativo ai controlli preventivi degli alimenti destinati al consumo umano, che ha come obiettivo la modernizzazione della sicurezza alimentare al fine di una migliore protezione della salute pubblica e di garantire la sicurezza dei generi alimentari.

Con l'entrata in vigore delle nuove norme sono attribuiti nuovi poteri alla Food and Drug Administration (FDA), che ha come fulcro della propria attività la prevenzione dei danni derivanti dalla cattiva qualità degli alimenti, sia quelli prodotti localmente che quelli importati.

Il FSMA non è ancora completamente attivo e prevede scadenze diverse legate alle caratteristiche strutturali delle aziende. Infatti le date ultime di messa a norma, per gli importatori americani, variano a seconda delle dimensioni delle aziende:

- Aziende alimentari con meno di 500 dipendenti o equivalente a tempo pieno: a norma entro il 30 settembre 2017;
- Aziende alimentari con un fatturato annuo medio inferiore ad 1 milione \$: a norma entro il 30 settembre 2018;
- Tutte le altre imprese: a norma entro il 26 settembre 2016

Il 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.

In particolare per le aziende, ha:

- ribadito l'obbligo per le aziende che producono derrate alimentari destinate al mercato americano di registrarsi presso la Food and Drug Administration
- introdotto l'obbligo di predisporre dei piani di controllo della sicurezza alimentare corrispondenti alle linee guida che saranno definite dalla

FDA. In pratica il meccanismo è assimilabile a quello dell'Haccp europeo, ma potrà differire per certi aspetti.

- Introdotto controlli preventivi sui prodotti commercializzati con la (eventuale) richiesta di una corrispondente certificazione effettuata da organismi accreditati sia negli Stati Uniti che all'estero. La certificazione avrà comunque come punto di riferimento gli standard alimentari statunitensi.

In merito ai piani di controllo di sicurezza alimentare, le linee guida sono racchiuse nel Regolamento definitivo "**Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis, and Risk-Based Preventive Controls for Human Food; Final Rule**", entrato in vigore a Gennaio 2016.

I controlli preventivi sugli alimenti previsti dal Final Rule si applicano a ditte statunitensi e straniere attive nella produzione, imballaggio e/o stoccaggio di alimenti destinati al consumo negli Stati Uniti, ossia obbligate ad effettuare la registrazione ai sensi della Legge anti-bioterrorismo.

Il Final Rule prevede che le aziende adottino un sistema di procedure di controllo preventivo, basate sull'analisi del rischio, H.A.R.P.C. (Hazard Analysis and Risk Based Preventive Controls), che andranno ad integrare il piano H.A.C.C.P (Hazard Analysis on Critical Control Points), imposto dalla normativa europea.

A tal fine, ogni azienda è tenuta ad individuare un **Preventive Controls Qualified Individual (PCQI)**, cioè una figura aziendale qualificata che si occupi della gestione di queste nuove procedure. Tale figura può corrispondere nell'azienda al personale incaricato del controllo per la sicurezza della produzione, in possesso di adeguate competenze per svolgere tale funzione.

Compito delle aziende soggette ai requisiti indicati dalla legge sarà poi quello di adottare un piano formale di sicurezza alimentare (Food Protection Plan). Le aziende italiane che hanno già un piano di sicurezza alimentare in loco potranno utilizzarlo, a condizione che questo sia facilmente traducibile e sia verificato dall'importatore

americano. In caso contrario, entro maggio 2017 le aziende italiane dovranno predisporre tale piano di sicurezza alimentare.

Il nuovo regolamento prevede poi, tra gli altri, l'obbligo da parte delle aziende alimentari di rispettare la nuova documentazione richiesta, comprendente:

- Hazard analysis and identification of preventive control;
- Supply chain management;
- Records maintenance and access;
- Intentionally introduced hazards;
- Traceability;
- Foreign supplier verification program;
- More frequent FDA inspections;
- Mandatory recall authority;
- Suspension of registration;
- Reinspection fees;
- Recall fees.

Il FSMA ha poi introdotto due programmi, l'uno cogente e l'altro volontario, che pongono in capo agli importatori le medesime responsabilità civili e penali dei produttori, in termini di sicurezza alimentare. Il primo di questi due programmi è il FSVP, Foreign Supplier Verification Program, cioè un programma di verifica dei fornitori esteri da parte degli importatori statunitensi. Per la prima volta, anche gli importatori avranno quindi la responsabilità esplicita di verificare che i fornitori stranieri eseguano adeguati controlli preventivi per garantire che gli alimenti di loro produzione siano sicuri. Gli importatori americani avranno l'onere di controllare il livello di sicurezza di ciascun prodotto importato, al fine di garantire che non sia adulterato o etichettato in modo errato; che sia stato prodotto in conformità di tutti i requisiti posti dal programma; che rispetti tutti i parametri di sicurezza vigenti sul territorio. Inoltre, gli importatori saranno tenuti a dare sempre evidenza oggettiva, tramite registrazioni, dell'attività di controllo eseguita sui prodotti importati e sui produttori stranieri relativi. Termine entro cui conformarsi alle norme del FSVP è di 18 mesi dalla pubblicazione, dunque entro il 27 maggio 2017.

I prodotti agroalimentari soggetti alla normativa FSVP sono:

- Alimenti confezionati
- Prodotti ortofrutticoli freschi non confezionati
- Sostanze a contatto con gli alimenti
- Prodotti finiti
- Materie prime non processate
- Bevande a basso contenuto alcolico

Fanno dunque eccezione le carni, il pollame e i prodotti a base di uova, il cui controllo è affidato allo USDA, Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (che continuerà quindi ad avere la responsabilità primaria della loro regolamentazione), i prodotti soggetti agli standard HACCP, i prodotti a basso livello di acidità e le bevande alcoliche ( il cui controllo spetta al TTB).

Il secondo programma introdotto dal FSMA, di carattere volontario, è il Voluntary Qualified Importer Program, che ha ad oggetto la qualificazione degli importatori più performanti per poter accedere ad una serie di vantaggi nell'importazione negli Stati Uniti di alimenti dall'estero. Dunque, la FDA tramite tale programma volontario 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 e la partecipazione non è a titolo gratuito.

La legge FSMA, inoltre, istituirà un programma per autorizzare enti terzi qualificati a certificare che le strutture alimentari all'estero siano conformi agli standard di sicurezza alimentare degli Stati Uniti. Questa certificazione può essere utilizzata per facilitare l'ingresso di prodotti importati.

La FDA potrà rifiutare l'ingresso negli Stati Uniti di prodotti alimentari provenienti da una struttura straniera se alla FDA è negato l'accesso dalla struttura stessa o dal Paese in cui si trova la struttura.

La FDA stabilirà standard minimi improntati a principi scientifici per la produzione, la raccolta e il confezionamento sicuri dei prodotti ortofrutticoli.



Questa modifica aumenta, in base al livello di rischio, la frequenza obbligatoria delle ispezioni per gli impianti alimentari. Tutti gli impianti ad alto rischio nel Paese devono essere esaminati entro cinque anni dalla promulgazione della legge, e, successivamente, con frequenza almeno triennale.

La legge ha incaricato la FDA di ispezionare almeno 600 strutture estere e di raddoppiare negli anni le ispezioni. Solo i laboratori accreditati potranno eseguire determinate analisi sui prodotti alimentari. La FDA avrà il potere di imporre il ritiro obbligatorio a un'azienda alimentare che distribuisca prodotti non sicuri. Potrà inoltre sospendere la registrazione di una struttura nel momento in cui riscontra una ragionevole probabilità che il prodotto alimentare possa causare effetti gravemente deleteri alla salute. Le strutture alle quali sia stata sospesa la registrazione avranno il divieto di distribuire prodotti alimentari.

### 1.15 Classificazione doganale delle merci

La United States International Trade Commission (Office of Tariff Affairs and Trade Agreements) è responsabile per la pubblicazione dell'Harmonized Tariff Schedule of the United States (HTS).

La U.S. International Trade Commission è un'agenzia federale incaricata di svolgere attività consultiva in favore di governo e congresso in materia di commercio internazionale, impatto delle importazioni sull'economia nazionale ed adozione di misure antidumping e di prevenzione delle violazioni dei diritti relativi alla proprietà intellettuale (brevetti, licenze e marchi).

Il codice di classificazione delle merci ("Harmonized Tariff System") ricalca il sistema armonizzato di designazione dei prodotti, a sua volta basato sulla nomenclatura di Bruxelles.

L'HTS fornisce dazi e tariffe applicabili a tutta la merce importata negli Stati Uniti. I codici attribuiti ai prodotti si basano sull'International Harmonized System, il sistema globale di nomenclatura utilizzato per descrivere la maggior parte dei beni commerciali.



Una versione aggiornata dell'HTS, diviso per capitolo, è consultabile al sito <http://www.usitc.gov/tata/hts/bychapter/index.htm>.

Tutti i beni d'importazione sono soggetti o esenti da dazi doganali a seconda della classificazione nella Harmonized Tariff Schedule of the United States. I dazi si pagano all'arrivo della merce, entro 10 giorni dallo sdoganamento (pena penali). Sono generalmente liquidati dall'agente doganale o dall'importatore. L'imposizione varia a seconda del Paese di origine. Il tariffario è suddiviso in due colonne: nella prima sono indicate le tariffe applicabili per le "nazioni più favorite" (MFN, corrispondente alle normali relazioni commerciali), tra cui i Paesi dell'Unione Europea, mentre nella seconda è riportata la tariffa piena (statutory), applicata ai Paesi con i quali gli Stati Uniti non intrattengono positive relazioni politico – commerciali (tale colonna, fino ai primi anni '90, includeva i Paesi Comecon e del blocco comunista).

Gli esportatori dell'Unione Europea le cui merci non siano comprese nella suddetta classificazione, caso piuttosto raro vista la completezza della tariffa doganale statunitense, possono rivolgersi all'US Customs Service presentando la seguente documentazione:

- 1) Una dettagliata descrizione dei beni
- 2) Un campione accompagnato da scheda tecnica sulle caratteristiche
- 3) Costo dei materiali di produzione e percentuale in cui sono impiegati per la realizzazione del prodotto finito
- 4) Indicazioni sulla destinazione d'uso del prodotto e ogni indicazione che possa risultare utile alla sua classificazione.

## 1.16 Classificazione dei prodotti e quote di importazione

La classificazione consente, altresì, di conoscere se il prodotto in questione sarà soggetto ad una quota di importazione.



La quota di importazione esprime un vincolo alla quantità di una certa merce che può essere importata per un certo periodo di tempo. Esistono due tipi di quote di importazione negli Stati Uniti.

**Le quote assolute** (absolute quotas) ammettono l'importazione di una determinata quantità prestabilita di una certa merce per un periodo di tempo.

Una volta raggiunto il massimale stabilito, ogni importazione successiva verrà bloccata fino al successivo periodo. In alcuni casi, possono essere rivolte a specifici Paesi; altrimenti valgono su base mondiale. Esportare merce in eccesso significa violare le regole, e nella maggior parte dei casi la merce in eccesso viene rispedita indietro a carico del mittente o distrutta.

**I contingenti tariffari di importazione** (tariff-rate quotas) non stabiliscono, invece, un limite assoluto sulla quantità di prodotto che può entrare negli Stati Uniti in un determinato periodo; tuttavia, un ammontare di prodotto entrato in eccesso rispetto all'ammontare indicato sarà soggetto ad un dazio più elevato. La merce, dunque, non viene rispedita indietro o distrutta ma la quantità in eccesso è soggetta a differenti regimi tariffari.

L'elenco dei prodotti soggetti a quote di importazione varia regolarmente, per cui si consiglia di consultare in proposito la banca dati fornita dall' HTSUS, per sapere quali prodotti sono soggetti a quote e quali sono le quantità massime concesse per l'importazione.

Le quote di importazione sono determinate dal Department of Commerce e generalmente gestite dall'U.S. Customs Service (con l'eccezione dei dairy products che sono gestiti direttamente dall'FDA).

## 1.17 La Determinazione del Dazio Doganale

Le leggi statunitensi fanno riferimento all'Accordo di Valutazione Doganale redatto dalla World Trade Organization.



Generalmente, le tariffe doganali sono calcolate sul valore della merce importata negli Stati Uniti (ad valorem).

In alcuni casi, tuttavia, il dazio doganale è espresso in dollari, o centesimi di dollaro, sul peso o sulla quantità totale della merce importata e varia a seconda del Paese di origine. Per conoscere il dazio doganale applicato al prodotto, occorre sapere il codice doganale attribuito al singolo prodotto.

Il codice doganale è un numero di dieci (10) cifre che contraddistingue la tipologia del prodotto importato. Le prime quattro (4) cifre del codice identificano la macro categoria, le successive si riferiscono, invece, alle varie tipologie di prodotti esistenti nell'ambito di quella categoria.

Non tutte le merci sono, tuttavia, soggette ai dazi doganali.

In particolare, le merci che non saranno soggette ad alcuna lavorazione o che non verranno vendute a terzi e che verranno riesportate entro un anno dal loro ingresso negli Stati Uniti, non sono soggette al pagamento di alcun dazio doganale, ma saranno, comunque, soggette al rispetto delle quote di importazione stabilite dal governo americano.

## 1.18 Trattamenti preferenziali

Il 18 maggio del 1998 è stata istituita la Transatlantic Economic Partnership per la riduzione e la progressiva eliminazione delle barriere doganali tra Stati Uniti e Paesi membri dell'Unione Europea. L'obiettivo è perseguito attraverso una progressiva riduzione delle barriere commerciali e l'armonizzazione delle rispettive regolamentazioni.

Sono stati ritenuti di particolare interesse i settori: agricolo, manifatturiero, dei servizi, le tariffe industriali, il commercio elettronico, la proprietà intellettuale, il copyright, gli investimenti e il regime di libera concorrenza.



Il Generalized System of Preferences (GSP) prevede l'esenzione da tariffe doganali per circa 4.000 tipi di merci, provenienti da un gruppo di Paesi in via di sviluppo e da territori protettorato degli Stati Uniti.

Le Zone Franche sono aree circoscritte ed escluse per legge dalla competenza delle dogane nazionali. Di solito, sono situate presso i punti d'ingresso di parchi industriali o presso i magazzini dei terminali portuali ed aeroportuali. Queste Zone vengono gestite come servizi pubblici dalle autorità statali o locali, o da enti preposti.

### 1.19 Valorizzazione Merce

In materia doganale per evitare inconvenienti in importazione, è sicuramente un elemento di grande rilevanza quello relativo alla valorizzazione della merce in importazione. Per ogni prodotto classificato nella dichiarazione doganale si dovrà indicare il relativo valore. Un'errata valorizzazione rappresenta il rischio di maggiore importanza nell'importazione di merci negli Stati Uniti. Infatti, in base al Customs Modernization Act, l'importatore ha l'onere di provare di aver usato la "debita attenzione nell'importare, classificare e valorizzare" le merci. In caso contrario, qualora l'amministrazione consideri l'importatore negligente, le sanzioni e ammende divengono piuttosto onerose e possono includere delle penali, oltre ad interessi su dazi non pagati o pagati in misura inferiore. L'errore più frequente è quello d'indicare il prezzo riportato nella fattura commerciale quale valore della merce importata. Infatti, sebbene il prezzo commerciale sia il metodo più comune per dichiarare il valore della merce in importazione, è comunque solo uno dei cinque metodi utilizzati dalle Dogane statunitensi per stabilire il valore di un prodotto, cioè la valorizzazione per l'imposizione dei dazi. Pertanto, qualora le Dogane avessero motivo di credere che il prezzo in fattura non rappresenti adeguatamente il valore reale della merce importata, hanno ampia discrezionalità su come stabilire il valore sul quale imporre i dazi.

Per evitare ogni difficoltà si raccomanda di:

- Mantenere aggiornati i registri e la documentazione societaria, amministrativa e di contabilità industriale;



- Rivolgersi ad uno spedizioniere accreditato e con specifica conoscenza del tipo di merce da importare;
- Consultare un legale con esperienza in materia doganale, qualora in dubbio su come stabilire la valorizzazione della merce in esportazione.

Come nel caso della classificazione, anche in materia di valorizzazione è possibile ottenere un parere previo da parte del servizio doganale ed evitare così di correre rischi inutili.

## 1.20 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.

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.

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.

## 1.21 Le Foreign Trade Zones e l'Esenzione dai Dazi Doganali

Una Foreign Trade Zone (FTZ) è un'area degli Stati Uniti che, pur trovandosi all'interno del Paese, è considerata territorio estero e viene utilizzata per il deposito o l'assemblaggio delle merci fuori del controllo doganale e senza l'assoggettamento a dazi doganali.

Si tratta, in sostanza, di aree che sono considerate esterne agli Stati Uniti per quanto riguarda le procedure di importazione.

Tutte le altre normative commerciali vigenti negli Stati Uniti trovano, invece, regolare applicazione anche alle Zone Franche, comprese le regolamentazioni della Food and Drug Administration e delle altre agenzie federali.

La loro costituzione risulta conveniente quando l'attività non consiste esclusivamente nell'importazione del prodotto finito, ma nella costituzione di una realtà produttiva che dovrà utilizzare prodotti importati.

In una Foreign Trade Zone è, infatti, possibile procedere alla lavorazione delle materie prime o all'assemblaggio dei componenti che costituiranno il prodotto finito. Le merci introdotte in tali zone dovranno ottenere una preventiva autorizzazione dalle Autorità Doganali e, quindi, potranno essere immagazzinate, reimballate, assemblate o distribuite senza dover essere soggette ad alcun dazio, che verrà, tuttavia, richiesto qualora la merce lascerà la zona franca per entrare negli Stati Uniti. La lista completa delle oltre 250 Zone Franche collocate negli Stati Uniti è consultabile sul sito dell'International Trade Administration <http://ia.ita.doc.gov/ftzpage/letters/ftzlist.html>.

## 1.22 Dazi antidumping

Vengono imposti dall'International Trade Commission (ITC), l'ente che tutela il pari trattamento di mercato tra importatori e industrie USA, su segnalazione del Secretary of Commerce, quando questo riscontra che una certa merce estera viene importata per essere venduta negli Usa ad un valore inferiore al prezzo minimo.

Inoltre, se l'importatore è direttamente collegato ad un'impresa statunitense, il dazio viene sgravato proporzionalmente sui prezzi di rivendita.

Se l'importatore manipola il prodotto in modo da renderlo non comparabile con gli altri, l'ITC forma un prezzo composito sul suo valore complessivo di mercato.

## 1.23 Prezzi infragruppo

Le Dogane partono dal presupposto che i prezzi tra società di uno stesso gruppo non vengono solitamente stabiliti alla stregua dei prezzi per i prodotti destinati a terzi. Per questo motivo è consigliabile far effettuare uno studio da un consulente con esperienza al riguardo per verificare che il prezzo di vendita tra società collegate o di uno stesso gruppo sia congruo. I contenuti di un tale studio così come l'accertamento che viene fatto in casi di questo genere dalle Dogane, sono troppo complessi per essere spiegati in questa sede. Tuttavia, è importante che un esportatore valuti la problematica del "transfer pricing" con anticipo e comunque prima di dare inizio alle importazioni negli Stati Uniti. Infatti un accertamento da parte delle Dogane, anche se alla fine si determini che il prezzo infragruppo è congruo, è un processo molto lungo, costoso, e che può tenere in sospeso l'esportazione in questa nazione per svariati anni.

## Parte seconda

---

### **Requisiti specifici per determinati prodotti alimentari**

#### 2.1 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/PDF/Countries\\_Products\\_Eligible\\_for\\_Export.pdf](http://www.fsis.usda.gov/PDF/Countries_Products_Eligible_for_Export.pdf)

In generale l'importazione di carne e prodotti trasformati è disciplinata dal Ministero dell'Agricoltura; i prodotti, al momento del loro ingresso negli USA, devono essere sottoposti a controlli congiunti sia dall'Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS) che dal Food Safety and Inspection Service (FSIS).

Infatti gli Stati Uniti accettano l'importazione solo di carne e pollame proveniente da paesi ed allevamenti "riconosciuti". Ai paesi stranieri che intendono esportare carne e pollame negli Stati Uniti il Federal Meat Inspection Act richiede delle procedure di ispezione compatibili con quelle previste negli USA per i propri prodotti. Carni e pollame devono, pertanto, essere sottoposti a specifiche ispezioni da parte del servizio veterinario locale prima di poter essere ammessi negli Stati Uniti. Vengono pertanto esaminati i sistemi di ispezione adottati all'estero per verificare che abbiano gli stessi requisiti di quelli utilizzati negli Stati Uniti; questa verifica viene eseguita dall' FSIS che si occupa anche di controllare i campioni delle merci importate al momento del loro ingresso nel paese.



Altro elemento sottoposto a controllo, al porto di ingresso negli Stati Uniti, è relativo all'accertamento della presenza di un'etichettatura adeguata, della mancanza di danni causati dal trasporto e in generale della condizione della merce.

Per la registrazione al Servizio Doganale il Food Safety and Inspection Service richiede due documenti:

- il certificato sanitario proveniente dal paese di origine, indicante che il prodotto è stato ispezionato dal servizio ispettivo nazionale e dichiarato idoneo per l'esportazione negli Stati Uniti;
- la domanda di ispezione per l'importazione (Import Inspection Application and Report, Form 9540-1).

L'importatore deve inoltre emettere una fideiussione, richiesta dal Servizio Doganale, di ammontare tale da coprire il valore del carico più i dazi e le tasse. Il prodotto rimane in deposito e soggetto a ritiro da parte del Servizio Doganale finchè il Food Safety and Inspection Service non notifica alla dogana il risultato della ispezione. Il Ministero dell'Agricoltura non richiede licenze di importazione per la carne.

Le condizioni di esportazione dei prodotti in cui gli ingredienti carnei sono presenti in quantità non prevalenti (quando un alimento contiene almeno il 2% di carni cotte o almeno il 3% di carni crude rispetto al peso complessivo del prodotto) rispetto ad altri ingredienti di origine animale e non (esempio pizze surgelate con salumi), fatto salvo l'obbligo che la carne e i prodotti a base di carne utilizzati come ingredienti siano ottenuti in Paesi e stabilimenti approvati per l'esportazione verso gli USA, sono regolamentate dal Food Safety and Inspection Service (Servizio sicurezza e ispezione prodotti alimentari - FSIS) del Dipartimento dell'Agricoltura.

Tutti i prodotti che si possono esportare devono comunque provenire da stabilimenti e mattatoi iscritti nella lista degli stabilimenti approvati dalla USDA. Le domande di iscrizione a tale lista, in Italia, si presenta al Ministero della Salute, passando attraverso la ASL e la Regione. A tali domande vanno accluse l'attestazione di conferma del veterinario ufficiale circa la predisposizione di procedure standard di sanificazione (SSOP), dell'Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), e del rispetto degli standard USDA-FSIS per salmonella.

In seguito si procederà al sopralluogo ministeriale dello stabilimento. In aggiunta a questo, sono previste visite dirette del FSIS (previste nel programma "international audit"), volte a verificare che il sistema ispettivo del Paese rispetti i requisiti del Federal Meat Inspection Act, e del Poultry Products Inspection Act.

## 2.2 Carne suina

L'importazione di carne suina e prodotti di salumeria italiani è soggetta a severe restrizioni in quanto è alta la volontà degli Stati Uniti di proteggere le proprie risorse zootecniche da epidemie di malattie provenienti da altre parti del mondo. 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.

Nel 1988, in seguito al negoziato fra le autorità italiane e quelle americane, l'USDA ha revocato il divieto d'importazione di prosciutto crudo prodotto in Italia con carni suine italiane, seppure a determinate condizioni.

Innanzitutto, per i prodotti a base di carne cruda (in particolare i prosciutti quali ad esempio prosciutto di Parma e prosciutto San Daniele), è richiesto che gli stessi abbiano una stagionatura minima di 400 giorni ottenuta secondo un preciso protocollo. E' necessario, inoltre, che gli impianti di produzione e la documentazione relativa ai controlli effettuati dalle autorità sanitarie italiane vengano assoggettate a periodiche ispezioni da parte delle competenti agenzie del governo USA.

Negli anni, nuovi accordi hanno consentito di esportare in USA altri prodotti crudi stagionati anche aventi una stagionatura minore di 400 giorni. Per questi prodotti, diversi dal prosciutto crudo, la stagionatura può essere abbreviata a 45-90 giorni.

Per tutti i prodotti crudi le carni suine utilizzate devono provenire da territori (ad esempio Danimarca e Olanda) esenti dalla peste suina classica e dalla malattia vescicolare suina.



Un'altra condizione è che le carni suine provenienti da Paesi o regioni indenni vengano lavorate, in Italia, in impianti dedicati, ossia impianti che facciano solo quello e dove entra solo quella materia prima.

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.

Pertanto, passaggi fondamentali (ma che non "garantiscono" il rilascio dell'autorizzazione da parte del FSIS) sono:

- Che la materia prima provenga da macelli abilitati all'esportazione verso gli USA di territori UE indenni da MVS (come indicati dal Code of Federal Regulation, Titolo 9, sezione 94.12; esempio di territori indenni sono Olanda e Danimarca) e sia disossata prima della lavorazione nell'impianto italiano;
- Che l'impianto italiano di lavorazione del prodotto sia un impianto utilizzato solo per quello.

Nel caso di carni suine cotte, le autorità americane del FSIS e dell'APHIS consentono l'esportazione verso gli Stati Uniti di prodotti (ad esempio mortadelle, prosciutti cotti) sottoposti a trattamento termico che consenta il raggiungimento di 69°C al cuore del prodotto in modo da assicurare l'eliminazione degli agenti virali della malattia vescicolare del suino (MVS).

Dal 28 maggio 2013, con l'emissione della modifica del 9 CFR Part 94.12 e limitatamente alla produzione nelle regioni riconosciute dall'APHIS (Animal and Plant Health Inspection Service) indenni da malattia vescicolare (Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Liguria, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Marche e province autonome di Trento e Bolzano) l'Italia può esportare verso gli USA anche carni suine e prodotti a base di carne suina, senza vincoli sulla durata della stagionatura (escluso il prosciutto crudo per il quale sono necessari 400 giorni).



L' USDA ispeziona gli impianti che lavorano carne suina e sono soggetti all'obbligo della stagionatura minima di 400 giorni al fine di garantire che il prodotto diretto negli Stati Uniti sia completamente isolato da quello diretto verso altri mercati che richiedono, invece, una stagionatura più breve. Le ispezioni hanno una frequenza variabile che oscilla fra i 12 e i 16 mesi.

Tutti gli impianti italiani che producono specialità alimentari a base di carne suina importata da territori esenti da peste suina e malattia vescicolare suina sono soggetti a ispezioni, che hanno una frequenza annuale, da parte dell'APHIS. Gli ispettori americani conducono due tipi di controlli: uno in situ presso gli impianti abilitati per l'esportazione in USA e un secondo sulla documentazione, conservata presso il Ministero della Salute italiano, delle ispezioni su materia prima e impianti effettuate dai medici delle ASL locali. Oggetto di ispezione sono anche i laboratori che controllano e certificano i prodotti di salumeria destinati all'esportazione negli Stati Uniti.

Per un riferimento legislativo più preciso, si rimanda al CFR, titolo 9, sezione 94.12.

Anche la carne importata negli Stati Uniti deve essere prodotta sotto standard equivalenti a quelli previsti per il prodotto nazionale per quanto concerne sicurezza, igiene e accuratezza dell'etichettatura e del confezionamento. Il Servizio Ispettivo e di Sicurezza Alimentare (Food Safety and Inspection Service - [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov)) del dipartimento dell'Agricoltura è responsabile dell'accertamento che quegli standard siano rispettati. Inoltre alcuni Stati della Federazione propongono standard che vanno oltre a quanto disposto dai livelli federali. Le importazioni di prodotti agricoli ed alimentari spesso si devono confrontare con addizionali a livello di singoli stati. Le etichette devono rispettare la normativa USA sull'etichettatura generale e sull'etichettatura nutrizionale, nonché indicare l'origine italiana del prodotto.

Tutta la carne e gli impianti che la trattano per la vendita negli USA devono essere obbligatoriamente ispezionati per il controllo dell'igiene e della salubrità dal Food Service and Inspection Service dell'USDA. Molti stati hanno programmi di controllo autonomo, ma essi devono essere codificati dall'USDA.



Costituisce condizione indispensabile per l'esportazione di prodotti a base di carne verso gli USA l'abilitazione degli impianti di lavorazione dei prodotti, dei macelli e dei laboratori di sezionamento di provenienza della materia prima.

Per ottenere la predetta abilitazione è necessario iscriversi in un apposito elenco di stabilimenti a seguito di presentazione di una istanza all'Ufficio VIII del Dipartimento Alimenti, Nutrizione e Sanità pubblica veterinaria del Ministero della Salute.

Inoltre, l'importazione in territorio statunitense è subordinata al riconoscimento dello stabilimento di produzione da parte della competente autorità americana.

## 2.3 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 regolamentazione per le importazioni di frutta e verdura è particolarmente ristretta perché dipende, come nel caso delle carni, dal Paese di provenienza.

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\\_per\\_mits/sa\\_plant\\_plant\\_products/sa\\_fruits\\_vegetables/ct\\_favir/](http://www.aphis.usda.gov/wps/portal/aphis/ourfocus/planthealth/sa_import/sa_per_mits/sa_plant_plant_products/sa_fruits_vegetables/ct_favir/)

La FDA raccomanda che i coltivatori di frutta e verdura i cui prodotti siano destinati al mercato statunitense seguano determinate procedure al fine di evitare contaminazioni del prodotto con organismi che causano malattie. L'intera gamma delle raccomandazioni FDA è specificata nella sua Guide to Minimize Microbial Hazards on Fresh Fruits and Vegetables (Guida per minimizzare i pericoli microbici su frutta e verdure fresche)



<http://www.fda.gov/downloads/food/guidancecomplianceregulatoryinformation/guidancedocuments/produceandplantproducts/ucm169112.pdf>

La FDA sollecita gli importatori a chiedere ai fornitori quali misure essi adottano per assicurare che i loro prodotti siano sicuri ed igienici.

I prodotti italiani ammessi all'importazione sono relativamente pochi, e comunque soggetti ad autorizzazioni e restrizioni. Per tutti i prodotti ammessi, comunque, è necessario ottenere, prima della spedizione, il Permesso di Importazione (PPQ).

Nella domanda online (PPQ Form 587) dovranno essere specificati il nome scientifico del prodotto ortofrutticolo, le modalità del trasporto e, se lo si conosce, il porto di entrata. Si noti che, per certi prodotti dei quali è ammessa l'importazione dall'Italia, l'entrata è consentita soltanto attraverso specifici porti.

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. Queste restrizioni fitosanitarie sono amministrate dall'Animal and Plant Health Inspection Service (Servizio ispettivo di animali e piante - APHIS) del Dipartimento dell'Agricoltura USA. FDA e Ministero dell'Agricoltura (USDA), inoltre, prevedono l'applicazione di norme piuttosto severe per quanto concerne la tipologia, il grado di maturazione, le dimensioni e la qualità dei prodotti importati.

In particolare, alcuni prodotti agricoli, tra cui avocado, mango, arance, pompelmi, pomodori freschi, datteri lavorati, noci e nocciole, peperoni verdi, olive in scatola, cetrioli, melanzane, cipolle seccate, uvette, prugne secche, vengono sottoposti, al momento del loro ingresso negli Stati Uniti, ad apposita ispezione al termine della quale viene rilasciato un certificato di controllo da parte dell' Agricultural Marketing Service attestante la loro conformità alle norme previste per i prodotti importati in tema di qualità, dimensioni, grado di maturazione e tipologia.

In sintesi, chi intende esportare negli Stati Uniti tali prodotti, dovrà quindi contattare uno degli uffici ispettivi appropriati (Fresh Products Branch Inspection Office) diversi



giorni prima dell'importazione al fine di ottenere il certificato di ispezione necessario per il rilascio del carico da parte della dogana.

Oppure:

- compilare un modulo di esenzione (Importer's Exempt Commodity Form, FV-6), con il Servizio Doganale e il Ministero dell'Agricoltura per prodotti destinati alla trasformazione, all'alimentazione animale, a enti di beneficenza o agenzie governative. Per uvetta e prugne ci sono moduli di esenzione separati. E' molto importante controllare i requisiti individuali di ogni prodotto, prima di cercare di importarli sotto esenzione, in quanto tali requisiti possono cambiare.

Altri documenti richiesti sono:

- permesso di importazione di prodotti vegetali (PPQ), in relazione a restrizioni o proibizioni disposte da parte del Ministero dell'Agricoltura e del Animal and Plant Health Inspection Service;
- certificato fitosanitario;
- certificato di ispezione della FDA comprovante l'assenza di pesticidi illegali. Le tolleranze per i pesticidi consentiti su specifici prodotti agricoli sono stabilite dall'U.S. Environmental Protection Agency (Agenzia per la protezione dell'ambiente - EPA). L'EPA ispeziona i prodotti agricoli per accertare, fra l'altro, l'eventuale presenza di pesticidi per i quali l'Agenzia non abbia stabilito tolleranze per quel determinato prodotto agricolo. Le spedizioni per l'importazione di un prodotto alimentare contenente pesticidi per i quali non siano state determinate tolleranze per quello specifico prodotto possono essere rifiutate o sequestrate. L'EPA può essere contattata tramite il sito Internet dell'Agenzia al seguente link: [www.epa.gov](http://www.epa.gov)

Esistono dei programmi di "corsia privilegiata" che l'Ufficio delle Dogane americano offre agli importatori per abbreviare i tempi di sdoganamento. Consigliamo pertanto di assicurarsi che l'importatore americano scelto sia certificato per l'accesso a queste

facilitazioni dal momento che la maggior parte dei prodotti agroalimentari, a causa della rapida deperibilità degli stessi, devono essere consegnati ai compratori americani in tempi ragionevoli. Il programma ISA (Importer Self-Assessment, ovvero autovalutazione dell'importatore), semplifica la documentazione necessaria per lo sdoganamento. Fra i requisiti richiesti per l'ammissione al programma c'è l'appartenenza dell'importatore al Customs-Trade Partnership Against Terrorism (Partnership Dogane - operatori commerciali contro il Terrorismo - C-TPAT), oltre all'impegno ad ottemperare a tutte le normative pertinenti. Al programma C-TPAT possono partecipare gli importatori, i vettori navali, aerei e ferroviari e, su invito delle autorità USA, alcune grandi aziende straniere. Le spedizioni e gli sdoganamenti di prodotti destinati al mercato USA effettuati da operatori che posseggono la certificazione C-TPAT godono di una serie di facilitazioni, e in particolare:

- Ridotta frequenza delle ispezioni in dogana;
- Priorità nelle ispezioni rispetto ad altri importatori;
- Possibilità di aderire al programma ISA.

## 2.4 Formaggi, prodotti caseari, latte e panna

Il governo USA ha una tradizione nella regolamentazione delle importazioni di formaggi che, nata nel dopoguerra, è stata dibattuta e profondamente ridisegnata nell'ultimo decennio.

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)<sup>7</sup>; 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

---

<sup>7</sup> Electronic Code of Federal Regulations - Titolo 7 Agricoltura - parte 6—Import quotas and fees



richiedere una licenza d'importazione, rilasciata dal Servizio estero per l'Agricoltura (Dairy Import Group, Foreign Agricultural Service<sup>8</sup>) del Ministero dell'Agricoltura.

Tutte le licenze hanno delle specifiche limitazioni. Una licenza tipo identificherà il prodotto, il paese da cui il prodotto può essere importato e l'ammontare massimo che può essere importato con quella licenza. La licenza non è richiesta per l'importazione di prodotti caseari da parte di agenzie governative americane e per quantitativi destinati ad uso personale, con un tetto massimo di 5 kg.

La licenza è assegnata su basi storiche (ovvero tenendo conto della quantità di formaggio importata in passato) a importatori americani che ne facciano domanda. La domanda per l'ottenimento della licenza deve essere presentata tra il 1 settembre e il 15 ottobre di ogni anno. Il Servizio estero per l'Agricoltura, infatti, rilascia le licenze a dicembre di ogni anno per l'anno successivo<sup>9</sup>.

In sostanza, ogni anno vengono stabiliti contingenti di importazione per vari tipi di formaggi, e gli importatori fanno domanda di autorizzazione (licenze) di specifici quantitativi di prodotto a valere sul relativo contingente. In base a quanto su esposto, visto che viene data la preferenza alle imprese che già avevano importato su licenza (grandfathering), i quantitativi massimi previsti dai contingenti si raggiungono rapidamente, e i nuovi importatori hanno relativamente scarse probabilità di ottenere una licenza. I formaggi importati su licenza nell'ambito dei contingenti godono di tariffe doganali privilegiate.

Quantitativi addizionali di formaggi di latte bovino possono essere importati fuori contingente, ma in questo caso i dazi doganali sono più elevati.

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.

---

<sup>8</sup> [www.fas.usda.gov/programs/dairy-import-licensing-program](http://www.fas.usda.gov/programs/dairy-import-licensing-program)

<sup>9</sup> Electronic Code of Federal Regulations - Titolo 7 Agricoltura - sezione 6.24 Application for a license



Sono invece esenti dal regime dei contingenti le importazioni USA di formaggi ovini e caprini e della mozzarella di bufala.

In considerazione della politica del *grandfathering*, e della complessità delle norme e delle tabelle dei dazi doganali che vengono applicati sulle importazioni di formaggi fuori contingente, è consigliabile avvalersi di importatori esperti e specializzati.

Per ulteriori informazioni, rivolgersi a: Dairy Import Group, Foreign Agricultural Service, U.S. Department of Agriculture, Washington D.C. 20250, USA; Tel: 001-202-720-0638; email: dairies@fas.usda.gov.

Nel caso in cui l'importatore sia anche la *subsidiary* (filiale) statunitense di un produttore italiano, quest'ultimo ha diritto di fare richiesta di quote presso l'Unione Europea. In questo caso, le licenze saranno assegnate sempre all'importatore/filiale da parte della USDA, su segnalazione dell'Unione Europea. Per i prodotti caseari importati è inoltre generalmente previsto il certificato sanitario rilasciato dalle ASL locali.

I prodotti caseari ottenuti con latte non pastorizzato potrebbero essere soggetti a restrizione all'importazione per motivi di carattere sanitario. Per quanto riguarda la documentazione necessaria per l'esportazione dei prodotti caseari oltre a quanto esposto nel paragrafo apposito e' richiesto il certificato di origine, il certificato sanitario ed è previsto il controllo ispettivo della FDA.

Le etichette devono rispettare la normativa USA sull'etichettatura generale e sull'etichettatura nutrizionale, nonché indicare l'origine italiana del prodotto.

Per quanto riguarda invece l'importazione di **latte e panna** questa oltre ad essere disciplinata dal Food, Drug and Cosmetic Act segue anche quanto prescritto nell'Import Milk Act<sup>10</sup> (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,

---

<sup>10</sup> Titolo 21 - food and drugs - capitolo 4 - animals, meats, and meat and dairy products- sottocapitolo IV - importation of milk and cream

oltre a seguire la suddetta procedura bisogna attenersi anche alle disposizioni interne che i 50 Stati degli Stati Uniti hanno emanato in materia<sup>11</sup>.

## 2.5 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).

## 2.6 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).

## 2.7 Acqua

La legislazione USA sulle acque minerali è complessa e variegata. I requisiti principali per poter esportare acqua minerale vengono regolamentati a livello federale, ma poi sono i singoli Stati a stabilire le procedure per la commercializzazione. La registrazione del prodotto è generalmente valida solo nello Stato in cui è stata effettuata.

---

<sup>11</sup> Titolo 21 - food and drugs - capitolo 4- sottocapitolo IV - Sec. 148. Powers of State with respect to milk or cream lawfully imported



In aggiunta agli altri requisiti pertinenti qui elencati, i prodotti di acqua in bottiglia sono soggetti a norme speciali. L'FDA ha promulgato una serie separata di specifici GMP per gli impianti di imbottigliamento dell'acqua. Tali norme sono contenute nel Title 21, Part 165. L'FDA, inoltre, ha promulgato norme che stabiliscono le definizioni dei vari termini che possono comparire sulle etichette delle confezioni al dettaglio delle acque in bottiglia. Tali norme sono contenute nel Title 21, Part 165.

Le acque minerali in bottiglia vendute negli Stati Uniti sono ora assoggettate a nuove e più severe regole. A partire dal 1° dicembre 2009, infatti, 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.

## 2.8 Alimenti a lunga conservazione e cibi in scatola

Relativamente alla categoria di alimenti in scatola, sotto vetro o in lattina da esporre negli Stati Uniti la prassi richiesta è quella della registrazione FCE (Food Canning Establishment) presso la FDA.

La registrazione FCE (Food Canning Establishment) si effettua online <https://www.access.fda.gov> alla voce "Low acid canned food".

La Food and Drugs Administration (FDA) richiede che alcuni produttori di cibi a lunga conservazione, anche sigillati asetticamente, in scatola e/o a bassa acidità e/o con aggiunta di acidificanti facciano la registrazione FCE negli Stati Uniti. All'atto della registrazione le aziende produttrici dovranno anche presentare, sempre alla FDA, la documentazione relativa alle procedure utilizzate durante la lavorazione dei cibi. Si



tratta del Process Filing che assegna ad ogni pratica uno specifico Submission Identifier (SID) relativo ad ogni prodotto.

Esempio di prodotti sottoposti all'obbligo di registrazione FCE e di filing SID sono tonno in scatola sott'olio o in acqua, pomodori pelati in lattina, sughi, conserve, marmellate, tartufi, funghi e molti altri prodotti alimentari in lattina e a lunga conservazione.

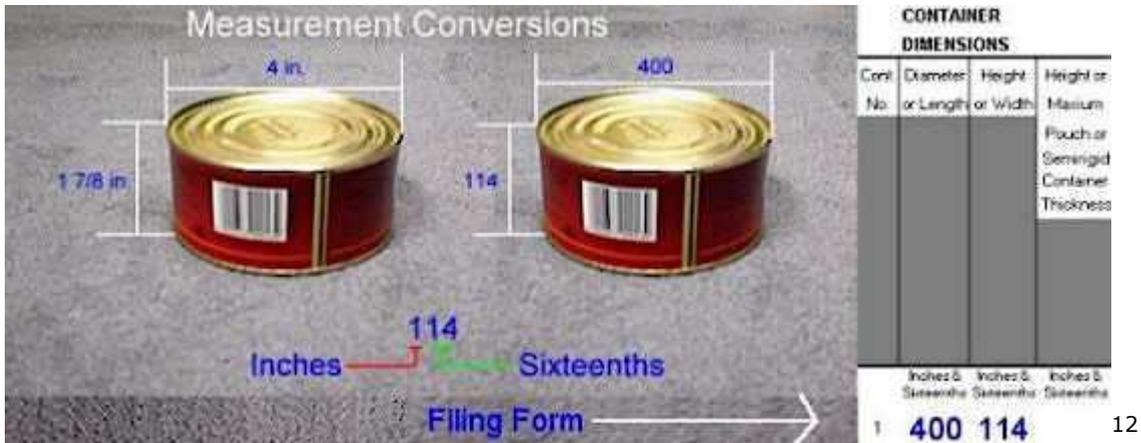
Suggeriamo di adeguarsi pienamente alla procedura esposta per evitare che la FDA respinga o blocchi l'importazione negli Stati Uniti dei prodotti alimentari soggetti a tale registrazione e consultabili al seguente link: <http://www.registrarcorp.com/fda-fce-sample/?lang=it>

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). Un prodotto LACF è un prodotto sottoposto a lavorazione termica confezionato in un contenitore a chiusura ermetica con un contenuto acido superiore a pH 4.6, che contiene una quantità d'acqua ("water activity") sufficiente a consentire la crescita di microrganismi anaerobici. Al fine di garantire la sicurezza degli alimentari nel mercato USA, i prodotti LACF sono assoggettati a norme più rigorose di quelle che si applicano alla maggior parte degli altri prodotti alimentari, nell'intento di proteggere il prodotto, durante la trasformazione, da pericolosi microrganismi e dalle loro tossine, come ad esempio C. Botulinum. Le aziende di trasformazione possono "acidificare" i loro prodotti in scatola a bassa acidità con l'aggiunta di ingredienti acidi, così da modificare il pH e inibire la crescita microbica. Tali prodotti sono denominati "prodotti alimentari acidificati" AF.

Le norme USA che stabiliscono i requisiti dei prodotti alimentari LACF/AF sono contenute nel Codice dei Regolamenti Federali USA, Parts 113 and 114, Title 21.

Le aziende straniere i cui prodotti LACF/AF sono destinati all'esportazione verso gli Stati Uniti debbono provvedere a registrare i propri impianti presso l'Ufficio LACF dell'FDA e comunicare le informazioni relative alla lavorazione per ciascun prodotto LACF/AF destinato all'importazione negli USA. In questa fase la FDA fornisce assistenza, se richiesta, nelle procedure di registrazione. Ci si può rivolgere all'ufficio LACF dell'FDA all'indirizzo email: [lacf@cfsan.fda.gov](mailto:lacf@cfsan.fda.gov).

Esempio di dimensioni:



L'elenco degli additivi il cui uso è approvato è contenuto nell'elenco EAFUS (Tutti gli Additivi Alimentari) dell'FDA.

Le specifiche norme contenute nel Title 21 del Codice USA relative a ciascuna sostanza nell'elenco EAFUS sono specificate nella colonna all'estrema destra dell'elenco. Un altro database dell'FDA che riporta i pareri espressi da un Comitato federale di esperti circa la sicurezza degli additivi alimentari e dei materiali con cui vengono confezionate è il GRAS (General Recognized as Safe, ossia Generalmente Riconosciuti come Sicuri).

## 2.9 Pomodori

Le conserve di pomodori pelati provenienti dall'Italia, senza aggiunta di altri ingredienti, sono oggi soggette a un dazio doganale del 100%. Tale dazio non si applica nel caso il prodotto venga considerato sugo, con l'aggiunta di basilico e sale.

## 2.10 Olio extra vergine di oliva e aceto balsamico

Non esistono particolari adempimenti se non quelli legati alle caratteristiche del prodotto così come dichiarate dal produttore in etichetta, per le quali lo stesso dovrà

<sup>12</sup> Fonte: Food & Drug administration



fornire apposita documentazione. Le etichette devono obbligatoriamente riportare le seguenti indicazioni:

- Nome e indirizzo del produttore e del confezionatore (se diversi) e del distributore;
- Paese di origine;
- Contenuto netto;
- Indicazione del lotto;
- Valori nutrizionali in grammi o per porzione (15 ml.) (calorie totali, grassi compresi i saturi, carboidrati, proteine, sodio e altri elementi presenti in quantità rilevanti).

## 2.11 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.

Per i dettagli specifici si consiglia di visitare la pagina:

<http://www.ttb.gov/advertising/alfd.shtml>

L'etichetta principale (Brand Label) di un contenitore (bottiglia, Tetrapak, ecc.) di vino deve contenere le seguenti informazioni obbligatorie:

- Marca (Brand Name). Può essere il nome del proprietario, il marchio di fabbrica (trademark), il nome della ditta produttrice, l'area di produzione delle uve, o un'appellazione varietale delle uve. Se il Brand Name contiene il nome di un vigneto o di una fattoria, almeno il 95% del contenuto deve provenire da tale vigneto o fattoria. In assenza di un Brand Name vero e proprio, varrà quello dell'imbottigliatore o dell'importatore.



Se il Brand Name identifica il vino (ad esempio, Chianti) oppure il luogo d'origine (ad esempio, Toscana), il contenuto deve corrispondere come minimo al 75% a queste indicazioni.

- L'etichetta principale deve anche identificare la Classe, il Tipo e la Designazione ai quali il vino appartiene. 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. L'attribuzione del nome può essere di due tipi: di fantasia oppure varietale. Se la Designazione è varietale, ad esempio Merlot o Pinot Noir, la normativa federale USA prescrive che l'etichetta contenga l'appellazione d'origine del vino e che almeno il 75% del prodotto appartenga a tale varietà (lo Stato dell'Oregon impone invece un minimo del 90%).

- 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).

- La quantità di vino contenuta deve essere indicata in misure metriche (fluid ounces) e può anche essere incisa a sbalzo sulla bottiglia invece che riportata nell'etichetta.

- Tutte le etichette dei vini devono indicare il contenuto alcolico, che può essere specifico (ad esempio, 12%) o minimo-massimo (ad esempio, 11-12%).

- L'elemento imprescindibile per quanto riguarda la dimensione dei caratteri è che questi siano leggibili, stampati su un fondo contrastante, e apparire separati o sensibilmente più cospicui rispetto alle altre informazioni non obbligatorie. Le misure minime dei caratteri di stampa usati nelle etichette dei vini sono 2 mm di altezza per i contenitori da oltre 187 ml, e 1 mm per quelli da 187 ml e inferiori.

- Come per tutti i prodotti alimentari importati, anche le etichette dei vini italiani destinati al mercato USA devono contenere la dicitura Made in Italy o Product of Italy.

- 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.

Le etichette possono contenere ulteriori informazioni facoltative, fra cui: Designazione Varietale, Appellazione d'origine, Estate Bottled (imbottigliato dal produttore), anno della vendemmia, Produced by... o Made by... (prodotto da), Vineyard (Vigneto), Farm (Fattoria), Organic (biologico).

In questi casi, vigono specifiche regole relative a percentuali di contenuto o, nel caso dei vini biologici, alla dimostrabilità della caratteristica.

L'eventuale indicazione della presenza di sostanze allergeniche nel prodotto, da segnalare sull'etichetta, è una scelta del produttore.

L'Accordo enologico, fra Stati Uniti e Unione Europea, vieta l'utilizzo di 16 designazioni semi-generiche (fra cui Burgundy, Chablis, Champagne, Chianti, Claret, Haute Sauterne, Madeira, Malaga, Marsala, Moselle, Port, Rhine, Sauterne, Sherry e Tokay) nelle etichette di vini prodotti fuori dalle relative aree. Tale regola non si applica alle etichette introdotte prima del marzo 2006.



Tutte le diciture sulle etichette dei vini importati devono essere in lingua inglese.

L'etichettatura del vino è regolata al Titolo 27 del Code of Federal Regulations, alla parte 4,5 e 7.

Come per altre tipologie di prodotti, la commercializzazione delle bevande alcoliche e del vino è soggetta anche alla regolamentazione interna nei 50 Stati degli USA. Nello specifico gli stati si dividono tra Control State (18 Stati) e Licence State (32 Stati).

**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.**



## Riferimenti utili

### FSIS

1099 14th Street, Franklin Court, Suite 3700W,

Washington, D.C. 20005

telephone: (202) 501-6022;

### Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms

- Field Operations  
99 New York Avenue, NE  
  
Washington, DC 20226 USA  
  
Tel: (202) 648-8410
- International Trade Division  
Suite 400W  
1310 G Street, NW, Washington, DC 20220  
Tel: (202) 453-2260  
email: ITD@ttb.gov

### Fresh Products Branch, Fruit and Vegetable Programs, Agricultural Marketing

Service U.S. Department of Agriculture

1400 Independence Ave. SW Room 1661-S,

Stop 0240 Washington, D.C. 20250-0240

Tel: (202) 720-5870

### U.S. Department of Agriculture



1400 Independence Ave., S.W.

Washington, DC 20250

Tel. (202) 720-2916

*La guida è stata curata, su commissione di Unioncamere Lombardia, dallo Studio Associato Tупponi, De Marinis, Russo & Partners.*

*Predisposta a Febbraio 2014, ultimo aggiornamento maggio 2017*

*Pubblicazione fuori commercio.*

*E' consentita la riproduzione con citazione della fonte.*

