

RETERURALE
NAZIONALE
20142020



ESPORTARE PROSCIUTTI STAGIONATI NEGLI STATI UNITI

LUGLIO 2018

mipaft

ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo



La scheda “prodotto/paese” si inquadra nelle attività dell’Ismea per la Rete Rurale Nazionale previste nel programma 2014-20, con particolare riferimento all’“internazionalizzazione” delle aziende agricole e agroalimentari. In particolare, la scheda intende fornire un contributo di conoscenza dotando gli operatori di uno strumento concreto di valutazione delle opportunità e delle condizioni tecnico-operative necessarie a esportare.

Il lavoro, realizzato dall’Ismea col supporto di Si.Camera, contiene informazioni inerenti il posizionamento competitivo dei concorrenti, le caratteristiche del mercato, dazi, documenti doganali, normativa sanitaria, etichettatura, ecc.

Data la complessità degli argomenti trattati, si ritiene opportuno segnalare che le informazioni contenute in questa scheda sono tratte da fonti ritenute attendibili e aggiornate al 2018. Tuttavia, essendo soggette a possibili modifiche e integrazioni periodiche da parte degli organismi di riferimento, si precisa che le stesse non hanno carattere di ufficialità, bensì valore meramente orientativo. Pertanto, il loro utilizzo nello svolgimento dell’attività professionale richiede una puntuale verifica presso le autorità e gli organismi istituzionalmente competenti nelle materie di riferimento. Per gli aspetti tecnico/contabili è preferibile consultare lo spedizioniere.

La presente scheda è stata pubblicata sul sito www.reterurale.it in formato pdf dove è possibile accedere ai siti di riferimento tramite i link riportati nel documento.

SOMMARIO

- Dati paese
- Il mercato mondiale dei prosciutti
- Le importazioni degli USA dall'Italia
- Accordi internazionali sul commercio
- Porto di entrata
- Normativa USA
- Grado di apertura del mercato
- Documenti doganali
- Documenti di trasporto
- Dazi & Imposte
- Etichettatura
- Imballaggio
- Spedizione temporanea
- Contatti utili

■ DATI PAESE

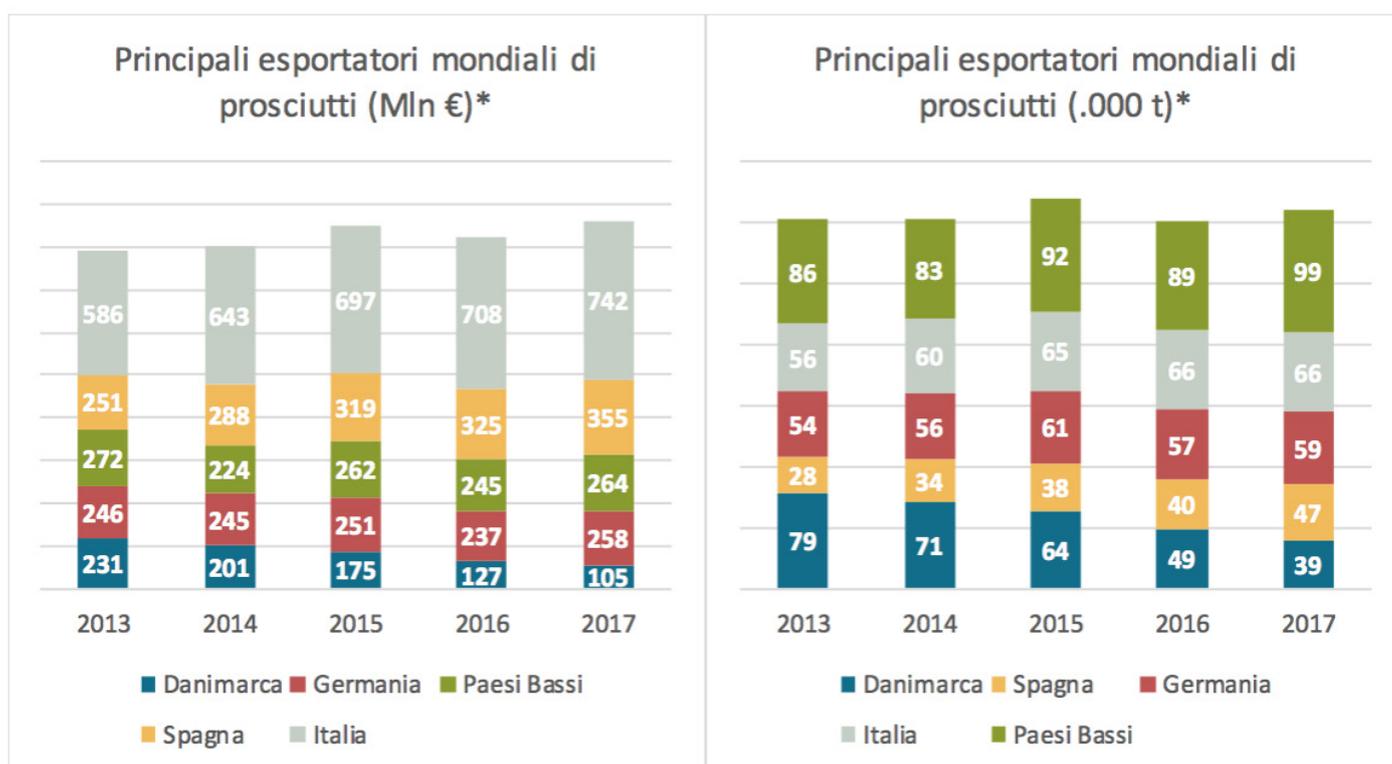


Capitale:	Washington D.C.
Città principali	New York, Los Angeles, Chicago, San Francisco
Superficie (km²):	9.831,5
Popolazione:	313,13 milioni (Banca Mondiale 2016)
PIL:	18.968,71 miliardi \$ (Banca Mondiale 2016)
PIL/pro-capite:	58.700 \$ (Banca Mondiale 2016)
Settori economici	Agricoltura (mais, soia, carne bovina, cotone), industrie (fabbricazione di macchine elettriche ed elettroniche, prodotti chimici, macchine industriali, agroalimentare, automobile), servizi
Religione:	Protestanti 52%, Cattolici 24%
Lingua ufficiale:	Inglese
Moneta:	Dollaro, USD

■ IL MERCATO MONDIALE DEI PROSCIUTTI

Nel 2017 gli scambi internazionali di prosciutti stagionati si sono attestati a 413 mila tonnellate per un valore superiore a 2 miliardi di euro; la dinamica dell'ultimo quinquennio ha registrato una lieve flessione delle quantità (-2,8%) cui è corrisposto un aumento del 6,1% del valore.

Nella graduatoria mondiale dei principali paesi esportatori, l'Italia si posiziona al primo posto in valore, e detiene la seconda posizione in termini di volume, dopo i Paesi Bassi. In particolare, l'Olanda è uno dei principali esportatori di prosciutti provenienti da cosce di suini leggeri, che si differenziano da quelli italiani derivanti dalla lavorazione di cosce di suini pesanti destinati principalmente al circuito delle Dop.



* Codice HS 021019

Fonte: elaborazione ISMEA su dati IHS-GTA

Il principale Paese importatore di prosciutti stagionati è il Regno Unito con il 30% dell'import globale in valore, seguito dalla Francia (13%) e dalla Germania (12%); gli USA si posizionano al quarto posto nella graduatoria (5%) seguiti dal Belgio (4%).

Principali paesi importatori a valore e quota di mercato dei relativi fornitori

			Posizione e quota % dei principali paesi fornitori				
	Principali paesi importatori	Import 2017 (mln euro)	I	II	III	IV	V
1°	Regno Unito	528	Paesi Bassi (43,3%)	Danimarca (25,6%)	Germania (14,0%)	Italia (9,9%)	Irlanda (5,6%)
2°	Francia	230	Italia (47,6%)	Spagna (31,6%)	Germania (12,3%)	Belgio (5,6%)	Regno Unito (0,5%)
3°	Germania	206	Italia (45,8%)	Spagna (32,2%)	Austria (8,6%)	Belgio (7,9%)	Francia (2,1%)
4°	Stati Uniti	81	Italia (74,6%)	Canada (11,5%)	Spagna (8,9%)	Germania (3,0%)	Ungheria (0,7%)
5°	Belgio	73	Italia (51,5%)	Germania (18,4%)	Spagna (14,9%)	Francia (10,4%)	Paesi Bassi (2,9%)

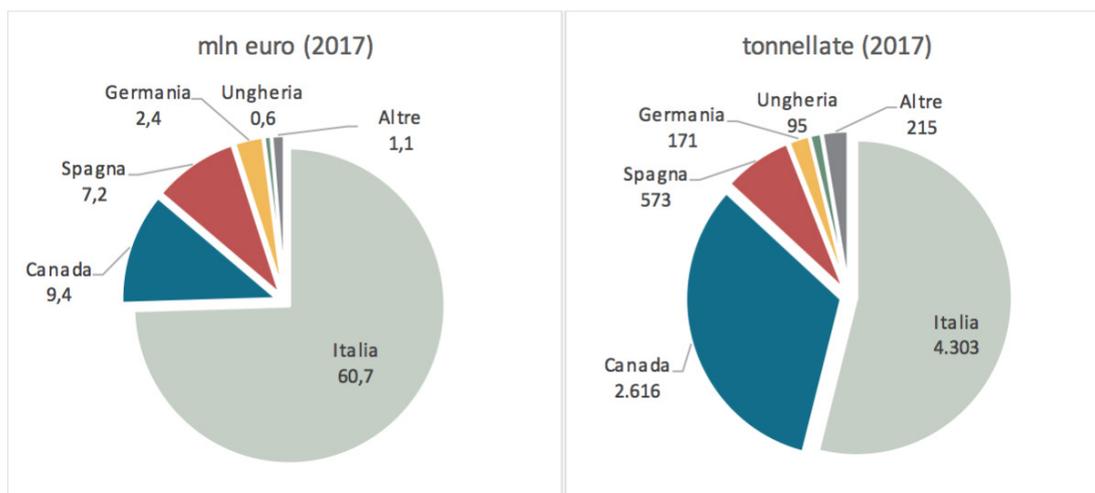
Fonte: elaborazione ISMEA su dati IHS-GTA

LE IMPORTAZIONI DEGLI USA DALL'ITALIA

La domanda complessiva statunitense di prosciutti stagionati è aumentata significativamente negli ultimi cinque anni crescendo del 13,7% in valore (81 milioni di euro nel 2017) e del 9,3% in volume (8 mila tonnellate nel 2017).

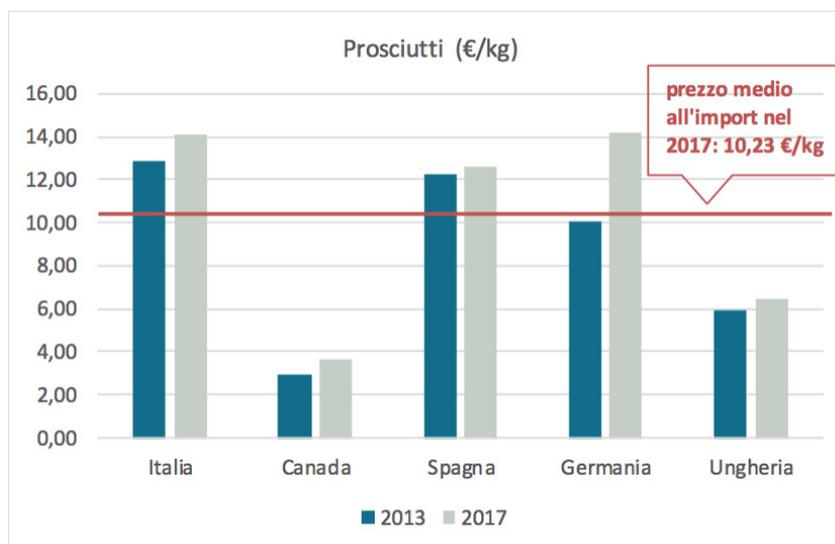
In termini di valore, l'Italia rappresenta il principale fornitore del mercato statunitense con un fatturato di circa 61 milioni di euro nel 2017 (il 74,6% del totale), in aumento dell'11,4% negli ultimi cinque anni. L'Italia conferma la sua leadership anche in termini di volumi che nel 2017 sono stati pari a 4.300 tonnellate (il 54% del totale), in aumento del 2% tra il 2013 e il 2017.

I principali fornitori di prosciutti stagionati degli USA



Fonte: elaborazione ISMEA su dati IHS-GTA

I prezzi medi all'import degli USA



Fonte: elaborazione ISMEA su dati IHS-GTA

I prosciutti stagionati italiani si posizionano sul mercato USA su una fascia di prezzo più alta rispetto agli altri competitor; solo il prodotto tedesco raggiunge gli stessi livelli di prezzo.

È tuttavia da notare che, nell'ultimo quinquennio, il trend generale di crescita del valore medio dei prosciutti importati dagli USA (+12,6%) è da ricondurre sia all'Italia, che ha registrato un aumento del valore medio all'export del 9,4%, sia alla Germania che ha registrato una crescita del valore unitario all'export verso gli USA delle proprie produzioni di oltre il 40%.

Tradizionalmente i salumi made in Italy godono di un'ottima reputazione nel mercato statunitense, quindi il riconoscimento dell'elevato livello qualitativo dei prosciutti italiani si traduce anche con un prezzo più elevato rispetto ai prodotti dei principali competitor.

■ ACCORDI INTERNAZIONALI SUL COMMERCIO

Gli Stati Uniti hanno concluso numerosi [accordi di libero scambio](#) (*[Australia \(AUFTA\)](#)*, *[Bahrain \(BHFTA\)](#)*, *[Repubblica Dominicana \(CAFTA-DR\)](#)*, *[Cile \(CLFTA\)](#)*, *[Colombia \(COTPA\)](#)*, *[Israele \(ILFTA\)](#)*, *[Giordania \(JOFTA\)](#)*, *[Corea \(KORUS\)](#)*, *[Marocco \(MAFTA\)](#)*, *[Nord America \(NAFTA\)](#)*, *[Oman \(OMFTA\)](#)*, *[Panama \(PATPA\)](#)*, *[Perù\(PETPA\)](#)*, *[Singapore \(SGFTA\)](#)*).

[Gli Stati Uniti sono membro del WTO dal 1° gennaio 1995](#)

Dal 2008 è stata avviata la negoziazione di un accordo commerciale regionale Asia-Pacifico, conosciuto come [Trans-Pacific Partnership \(TPP\) Agreement](#), con l'obiettivo di migliorare il commercio nell'area America e Asia-Pacifico. Nel 2016 l'accordo è stato siglato da 12 Paesi, tuttavia nel 2017 il Presidente Trump ha comunicato il ritiro degli Stati Uniti.

La negoziazione di un accordo commerciale globale "[Transatlantic Trade and Investment Partnership \(TTIP\)](#)", tra Unione europea e Stati Uniti, è stata avviata a luglio 2013. Si tratta di un ampio accordo di libero scambio che riguarda beni, servizi, investimenti, proprietà intellettuale e appalti pubblici. L'eliminazione delle barriere non tariffarie sarà l'oggetto delle trattazioni in vista delle divergenze delle regolamentazioni tra i paesi partner.

Lo stato delle negoziazioni dell'accordo di libero scambio tra l'UE e gli Stati Uniti è consultabile sul sito della [Commissione europea – DG trade](#).

L'evoluzione delle relazioni politiche tra UE e Stati Uniti è consultabile sul sito [Azione esterna UE](#).

USDA/FSIS DISTRICT MAP



In questa mappa fornita dal FSIS sono indicati i riferimenti/contatti degli uffici locali di ispezione all'import: <https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/informational/districtoffices>

NORMATIVA USA

Il principale atto normativo statunitense in materia di prodotti alimentari è il [Federal Food, Drug and Cosmetic Act - FD&C Act](#) (21 United States Code—U.S.C. 321 to 394), del 1938, più volte emendato nel corso degli anni. Diversi Stati USA hanno leggi simili a quella federale e provvedono di volta in volta ad integrarle sulla base delle nuove disposizioni adottate dalla Food & Drug Administration (FDA), l'ente di controllo della commercializzazione dei prodotti alimentari.

La protezione dei consumatori ha portato all'introduzione di numerosi atti legislativi, tra cui la legge statunitense sulla sicurezza alimentare. Ai sensi di queste normative gli alimenti commercializzati devono essere tali da non nuocere alla salute e sicurezza dei consumatori e prodotti in condizioni igieniche appropriate.

Inoltre, la legge prevede che il confezionamento non contenga sostanze velenose o pericolose per la salute. Alcuni materiali, come la plastica o il vinile, possono essere considerati "additivi alimentari" e quindi essere soggetti a regolamentazione particolare.

La normativa sulla sicurezza alimentare è stata ulteriormente rafforzata, a partire dal 16 settembre

2016, con l'obbligatorietà delle "[Final Rules](#)" previste dalla nuova legislazione statunitense sulla sicurezza alimentare, il cosiddetto "[Food Safety Modernization Act](#)" (FSMA) emanato dalla FDA, l'agenzia USA per gli alimenti.

Per commercializzare nel mercato statunitense prodotti alimentari trasformati, tutte le aziende registrate alla FDA dovranno adeguarsi alle novità legislative USA, sia nel caso esportino in USA, sia se già presenti con una propria sede o un proprio distributore sul territorio americano.

La carne e suoi derivati così come gli impianti e stabilimenti di trasformazione per la vendita negli USA devono essere obbligatoriamente ispezionati per il controllo dell'igiene e della salubrità dal [Food Service and Inspection Service \(FSIS\)](#) dell'USDA (United States Department of Agriculture).

Diversi Stati USA hanno programmi di controllo autonomo, ma essi devono essere codificati dall'USDA ([vedi § FSIS District Map](#)).

La Legge federale "[Federal Meat Inspection Act](#)" dispone i requisiti per l'ispezione delle carni, i controlli sull'adulterazione e sulla non corretta marchiatura ed etichettatura.

Tutti i regolamenti attuativi delle leggi amministrative della FDA e dalle altre amministrazioni vengono aggiornati annualmente al titolo 21 del "Codice dei regolamenti federali" ([Code of Federal Regulations 21 CFR](#)). Ogni titolo del CFR è suddiviso in Capitoli e Parti. I capitoli generalmente portano il nome dell'Agenzia che emette i regolamenti, ciascun capitolo è ulteriormente diviso in Parti, che coprono specifiche aree dei regolamenti.

La normativa sul tema dell'importazione di prodotti alimentari negli USA è gestita e regolata da tre dipartimenti del Governo federale e dalle agenzie/bureau ad essi collegati.

- Department of Agriculture (USDA): <http://www.usda.gov>
Dipartimento responsabile per lo sviluppo e l'attuazione delle politiche del governo federale americano relative all'allevamento, all'agricoltura e al cibo.
- Department of Health and Human Services (HHS): <http://www.hhs.gov>
Dipartimento a cui fa capo la protezione della salute dei cittadini americani che a sua volta si dirama in agenzie, tra cui:
- Food and Drug Administration (FDA): <http://www.fda.gov>
Agenzia responsabile per la regolamentazione e supervisione della sicurezza di cibo, supplementi dietetici, farmaci, vaccini e prodotti medico-biologici. È l'ente di riferimento più importante in materia di export dei prodotti alimentari
- Department of Homeland Security (DHS): <http://www.dhs.gov>
Dipartimento deputato alla sicurezza interna si dirama in bureau tra cui:
- Bureau of Custom and Border Protection (CBP): <http://www.cbp.gov>
Organismo federale che si occupa di controllare merci e persone in ingresso alle dogane
- FSIS/USDA: Food Safety and Inspection Service/United States Department of Agriculture
- Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS):
<https://www.aphis.usda.gov/aphis/home/> Per garantire la sicurezza degli alimenti importati e dei relativi prodotti, l'articolo 27 della legge sull'igiene alimentare ([Food sanitation law](#)), obbliga gli importatori a presentare la notifica di importazione.

Normativa italiana

Il Ministero della Salute ha emanato numerosi documenti in relazione alle norme vigenti per l'esportazione di prodotti verso gli USA e la procedura di abilitazione degli stabilimenti autorizzati all'export. I più recenti:

- [Circolare 17 marzo 2017](#): Controllo ufficiale presso gli stabilimenti iscritti nella lista degli impianti italiani autorizzati all'esportazione di prodotti alimentari di competenza USDA-FSIS in USA – REV 1
- [Circolare 14 aprile 2016](#) : Procedura di iscrizione nella lista USDA-FSIS degli stabilimenti autorizzati all'export negli Stati Uniti d'America
- [Circolare 14 aprile 2016](#): Esportazione verso gli Stati Uniti d'America di alimenti di origine animale e alimenti contenenti prodotti di origine animale e vegetale (prodotti composti)
- [Circolare 16 Settembre 2015](#): L. monocytogenes e Salmonella spp. nei prodotti a base di carne suina destinati all'export negli USA - criteri e modalità di gestione dell'autocontrollo aziendale e modalità di verifica dell'Autorità Competente
- [Circolare 30 luglio 2015](#) - Procedura di iscrizione nella lista degli stabilimenti autorizzati all'export negli USA
- [Circolare 14 febbraio 2014](#) - Trattamenti di alte pressioni (HPP) in prodotti alimentari destinati all'esportazione verso i Paesi Terzi
- [Circolare 17 gennaio 2014](#) - Esportazione di prodotti a base di carne suina negli USA. Piano di Sorveglianza ufficiale per Listeria. monocytogenes e Salmonella spp. anno 2014
- [Schede di supervisione e istruzioni per la compilazione](#)
- [Circolare del 14 marzo 2008](#) - Campionamenti sulle carcasse suine negli stabilimenti di macellazione autorizzati all'export negli USA.

GRADO DI APERTURA DEL MERCATO

In termini di importazioni, gli Stati Uniti sono un mercato aperto, tuttavia la lotta contro il terrorismo ha portato all'istituzione di una politica di sicurezza illustrata da una serie di requisiti preliminari per lo sdoganamento delle merci (comunicazione di informazioni anticipate via elettronica sul carico e la regola "10+2"¹), controllo del contenitore nei porti di imbarco, legge sul bioterrorismo "[Bioterrorism Act of 2002](#)", etc. Per proteggersi economicamente, gli Stati Uniti utilizzano gli strumenti di difesa commerciale, tra cui la procedura antidumping, le restrizioni e i divieti, nonché un sistema di licenze per diversi tipi di prodotti (es: prodotti di origine animale, alcool, ecc.). Inoltre, alcuni dazi doganali possono essere elevati (es: per prodotti agricoli).

.....
1 L'informazione che costituisce l'oggetto della ISF (Importer Security Filing ("ISF")) è anche conosciuta come regola del "10+2", che è intesa a mettere a disposizione della CBP (U.S. Customs and Border Protection) delle informazioni aggiuntive rispetto a quelle contenute nel manifesto di carico, le quali consentiranno alle dogane di migliorare la loro capacità di individuazione delle spedizioni ad alto rischio. In particolare: 1) il piano di stivaggio merci; e 2) i container status Messages (si tratta di messaggi standardizzati che servono per facilitare lo scambio intermodale dei containers, semplificando la trasmissione di informazioni tra i soggetti coinvolti nella gestione, nel commercio e nel trasporto degli stessi; essi identificano le varie manipolazioni, movimentazioni o cambi di stato – es. estrazione delle merci o riempimento dei container).

Sebbene non vi sia alcuna regola specifica o restrizione sull'importazione da parte del proprietario o dell'acquirente di beni importati, la legge confederale degli Stati Uniti consente solo agli agenti doganali autorizzati di effettuare transazioni per conto di terzi (importatori o acquirenti).

- Per ulteriori informazioni sulle dogane statunitensi (US Customs) consultare il sito: <http://www.cbp.gov/>
- Per informazioni specifiche riguardo all'importazione di carni e prodotti derivati, consultare il sito (FSIS/USDA (Food Safety and Inspection Service/United States Department of Agriculture): <https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/home>;

Il controllo della Food and Drug Administration (FDA), così come la dichiarazione di importazione, la registrazione e la notifica preventiva (Prior notice) non sono richiesti per la carne e prodotti derivati, in quanto soggetti a normative specifiche del Ministero dell'agricoltura a cui fa capo l'organismo competente.

Ispezione prodotti a base di carne

Il [FSIS/USDA](#) (*Food Safety and Inspection Service/United States Department of Agriculture*) è l'autorità statunitense che controlla l'esportazione verso gli USA di:

- prodotti a base di carne cruda (prosciutto crudo con stagionatura superiore a 400 giorni).

La stagionatura del prodotto assicura l'eliminazione degli agenti virali che causano patologie dei suini, quali la malattia vescicolare del suino (MVS) e la Peste suina africana (PSA).

Nel caso di prodotti a base di carne cruda con stagionatura inferiore ai 400 giorni (ad esempio lo speck dell'Alto Adige), questi sono ammessi se la materia prima proviene da macelli abilitati all'esportazione verso gli USA di altri Paesi UE indenni da MVS. In questo caso si richiede che la parte anatomica (coscia) venga macellata e disossata prima della lavorazione nello stabilimento italiano, che peraltro deve essere esclusivamente dedicato a questa produzione per il mercato americano.

Il FSIS/USDA ha predisposto le [LINEE GUIDA PER L'IMPORT CARNI E DERIVATI](#).

Le suddette autorità americane prevedono l'inserimento in una lista degli stabilimenti abilitati, a seguito di controlli da parte di ispettori della Autorità Centrale Competente del nostro Ministero della salute (CCA). Richiedono, inoltre, che siano riconosciuti per l'export USA anche i macelli di provenienza della materia prima.

Funzionari del FSIS/USDA procedono periodicamente a visite ispettive in Italia, per verificare il livello di controllo assicurato sugli stabilimenti dalla CCA, sia direttamente, sia attraverso le Regioni e le ASL, che assicurano la presenza negli stabilimenti del veterinario ufficiale quando vi sono produzioni USA nell'impianto.

Per maggiori informazioni vedi la [Daily Inspection](#) (nuove modalità per l'esecuzione dell'ispezione veterinaria presso gli impianti di prodotti a base di carne abilitati all'export di prodotti verso gli USA).

La richiesta di abilitazione degli stabilimenti

Costituisce condizione indispensabile per l'esportazione di prodotti a base di carne verso gli USA l'abilitazione degli stabilimenti². La domanda di inserimento di uno stabilimento nella lista degli impianti abilitati ad esportare verso gli Stati Uniti d'America prodotti a base di carne suina va presentata alla ASL di appartenenza la quale la inoltra, per il tramite della Regione, al Ministero della Salute. La richiesta può essere presentata dal Responsabile dello stabilimento di trasformazione di prodotti a base di carne suina.

Contatti Ministero: [Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione \(DGISAN\)](#), Ufficio 2 - Igiene degli alimenti ed esportazione: Viale G. Ribotta 5, 00144 Roma, Email: export.alimenti@sanita.it

La procedura di abilitazione degli stabilimenti (Circolare 30 luglio 2015)

La ASL a seguito di sopralluogo redigerà un verbale che esprime il parere favorevole. Per essere autorizzati gli stabilimenti dovranno implementare le procedure di autocontrollo quali SSOP; HACCP e stabilire un piano di campionamento aziendale conforme a quanto richiesto dalle autorità statunitensi in accordo alla normativa [9CFR 430](#).

Lo stabilimento sarà quindi inserito in una lista di pre-iscrizione per almeno tre mesi. In seguito lo stabilimento dovrà inoltrare, tramite la ASL di appartenenza, la validazione del piano di autocontrollo. Conclusa tutta la procedura, lo stabilimento potrà ottenere l'abilitazione all'export in USA.

Sul sito del Ministero della Salute, è possibile consultare le condizioni e i requisiti necessari per l'importazione negli Stati Uniti di prosciutto stagionato, spalla o lombo di maiale italiani:

- [9 CFR 94.17 - Prodotti stagionati a base di carne di maiale provenienti da Paesi in cui sono state riscontrate afta epizootica, peste bovina, peste suina africana, peste suina classica, o malattia vescicolare del suino](#)
- [9 CFR 94.13 - Restrizioni alle importazioni di carne suina o prodotti a base di carne suina da specifiche regioni](#)
- [9 CFR 94.12 - Carne suina e prodotti a base di carne suina provenienti da regioni in cui la malattia vescicolare del suino è presente.](#)

Oltre all'abilitazione, per esportare negli USA prodotti a base di carne cruda (prosciutto crudo con stagionatura superiore a 400 giorni) gli stabilimenti dovranno essere riconosciuti ai sensi del [Regolamento CE 852/2004](#) (sull'igiene dei prodotti alimentari) e del [Regolamento CE 853/2004](#) (igiene per gli alimenti di origine animale) ed essere localizzati all'interno della "macroregione"³.

² Si intendono impianti di lavorazione dei prodotti, dei macelli e dei laboratori di sezionamento di provenienza della materia prima.

³ Gli stabilimenti che possono fare tale richiesta sono quelli presenti nella cosiddetta macroregione individuata nel 9 CFR 94.12(a), che comprende Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto, Piemonte, le province autonome di Trento e Bolzano, Friuli, Liguria, Marche e Valle d'Aosta.

DOCUMENTI DOGANALI

Dichiarazione doganale di importazione

Di competenza dell'importatore o agente statunitense.

Fattura commerciale

Redatta in inglese, almeno in tre copie, deve contenere le seguenti informazioni:

- nome e indirizzo del venditore;
- nome e indirizzo dell'acquirente;
- nome della ditta esportatrice responsabile dell'operazione;
- luogo e data della vendita/spedizione;
- descrizione appropriata e molto dettagliata dei prodotti, tra cui: nome del prodotto, marchi, numeri e simboli per cui sono venduti e confezionati;
- quantità designate secondo le unità di peso e le misure appropriate;
- unità e prezzi totali nelle valute convenute;
- costi di imballaggio, trasporto merci o aereo, assicurazioni e commissioni varie, sconti, rimesse o ristorni;
- porto (o aeroporto) di entrata;
- paese d'origine;
- prime sei cifre della nomenclatura del sistema armonizzato (i due seguenti saranno completati dall'acquirente o dal suo spedizioniere);
- marchi, numeri e natura dei pacchetti;
- lista di imballaggio;
- impaginazione (quando sono necessari più fogli);
- qualsiasi bene o servizio fornito nella produzione della merce e non inclusi nel prezzo della fattura, sapendo che sono esclusi i beni o servizi forniti negli Stati Uniti.

Certificato sanitario

Per esportare animali vivi e prodotti da loro ottenuti, alimenti e mangimi, i produttori italiani devono fornire adeguate garanzie igienico-sanitarie alle autorità dei Paesi importatori.

Le certificazioni possono essere sottoscritte solo dal veterinario ufficiale dell'Azienda sanitaria locale competente per territorio che deve procedere nel rispetto del [Decreto del Ministero della sanità 19 giugno 2000 n. 303](#).

Il certificato deve indicare che il prodotto è stato ispezionato dal servizio ispettivo nazionale e dichiarato idoneo per l'esportazione negli Stati Uniti.

Modello certificato per gli Stati Uniti.

USA	US-C01	Certificato ufficiale di ispezione per prodotti a base di carne (9 CFR 94.17) <i>Official meat - inspection certificate for meat food products (9 CFR 94.17)</i>
USA	US-C02	Certificato ufficiale di ispezione per prodotti a base di carne <i>Official meat - inspection certificate for meat food products</i>
USA	US-C03	Certificato ufficiale di ispezione per prodotti a base di carne <i>Official meat - inspection certificate for meat food products</i>

Per ulteriori informazioni consultare il sito del Ministero della Salute

Certificato di ispezione per l'importazione

Richiesto per lo sdoganamento e l'accesso al mercato, il documento certifica che le importazioni di carne e suoi derivati (tra cui il prodotto HS-0210.19.) sono stati ispezionati all'arrivo negli Stati Uniti e ritenuti conformi ai requisiti nazionali in materia di norme sanitarie, certificazione ed etichettatura. La domanda di ispezione per l'importazione negli USA è a cura dell'importatore. I certificati per l'export a cura dell'autorità competente del paese d'origine, devono essere presentati presso una sede ufficiale del FSIS (Food Safety and Inspection Service).

Le spedizioni devono essere quindi accompagnate da un certificato di ispezione redatto in inglese che deve contenere le seguenti informazioni:

- Nome del paese, data di rilascio del certificato e se esistente, il numero dell'ufficio dove è stato rilasciato il certificato;
- Nome dello stabilimento estero di produzione;
- Specie utilizzate per la produzione e paese di origine, numero dello stabilimento, se l'origine della carne è di un paese diverso da quello del paese esportatore;
- Nome e indirizzo dell'esportatore o del mittente;
- Nome e indirizzo dell'importatore o destinatario;
- Numero dei colli;
- Peso netto di ciascun lotto;
- Marchi di identificazione o di spedizione sui colli;
- Descrizione dei prodotti, comprese le categorie di trasformazione del prodotto, categoria e gruppo del prodotto;
- Data di produzione, se prevista;
- Numero del sigillo, quando previsto;
- Nome (incluso la firma) e titolo della persona autorizzata a rilasciare il certificato di ispezione dei prodotti esportati negli USA (solo per i certificati cartacei).

Dal sito FSIS è possibile scaricare il Form (9540-1) "[Import Inspection Application](#)" (Meat, Poultry & Egg Products).

Link utili:

- [Esempi di Autorizzazione modelli “FSIS Form 9540-1”](#)
- [Risultati ispezioni stabilimenti \(2016\) da parte delle autorità americane e italiane](#)
- [Elenco stabilimenti italiani autorizzati da USDA – 21 febbraio 2018](#)

DOCUMENTI DI TRASPORTO

Lettera di trasporto aereo - air way bill (AWB)

Documento per trasporto via aerea emesso dal vettore aereo o dallo spedizioniere che serve ad indicare l'accettazione delle merci per il trasporto, i termini e le condizioni del trasporto. L'AWB è emesso in tre copie, una per il vettore, una per il destinatario, ed una per il mittente (o spedizioniere). Da presentare alla dogana al momento dell'entrata.

Polizza di carico marittima - bill of lading (B/L)

Documento per trasporto via mare è emesso dal vettore marittimo o spedizioniere per confermare il trasporto di merci a bordo. Il “Bill of Lading” è presentato in dogana al momento dell'entrata e serve a verificare che la descrizione sul “Bill of Lading” corrisponde alla descrizione e alle quantità indicate sulla fattura commerciale e sul “carrier manifest”.

Lista dei colli (packing list)

A carico dell'esportatore, redatta in inglese, la lista dei colli serve ad elencare in dettaglio la merce esportata (dimensioni, peso, marchi e numeri delle merci contenute nei colli) ed accompagna la fattura commerciale.

DAZI & IMPOSTE

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.

Il database delle tariffe doganali è consultabile su internet:

https://www.usitc.gov/tariff_affairs.htm.

Il tariffario è diviso in due colonne: nella prima sono indicate le tariffe applicabili per le “Nazioni più favorite” (MFN), tra cui i Paesi dell'Unione Europea, mentre nella seconda è riportata la tariffa piena (statutory).

Esempio visualizzazione tabelle (Harmonized Tariff Schedule of the United States -2018)

Codice HS	Stat. Suffix	Descrizione prodotto	Quantità unitaria	Aliquota doganale		
				1		2
				Generale	Speciale (*)	
0210		Meat and edible meat offal, salted, in brine, dried or smoked; edible flours and meals of meat or meat offal:				
0210.11.00		Meat of swine: Hams, shoulders and cuts thereof, with bone in.....	1.4¢/kg	Free (A+, AU, BH CA, CL, CO, D, E, IL, JO, KR, MA, MX, OM, P, PA, PE, SG)	7.2¢/kg
	10	Hams and cuts thereof.....	kg			
0210.12.00	20	Shoulders and cuts thereof Bellies (streaky) and cuts thereof.....	kg	1.4¢/kg		
	20	Bacon.....	kg		Free (A, AU, BH CA, CL, CO, D, E, IL, JO, KR, MA, MX, OM, P, PA, PE, SG)	7.2¢/kg
	40	Other.....	kg			
0210.19.		Other.....	1.4¢/kg	Free (A+, AU, BH CA, CL, CO, D, E, IL, JO, KR, MA, MX, OM, P, PA, PE, SG)	7.2¢/kg

(*) Per ciascun prodotto, le sigle in parentesi si riferiscono a specifici paesi con cui gli USA hanno concluso accordi preferenziali. La lista completa dei paesi è consultabile nella [Table 1.2](#). Le sigle che includono il simbolo “+” o “*” generalmente si riferiscono alle eccezioni speciali che si applicano per alcuni paesi per quel prodotto.

fonte: <https://hts.usitc.gov/current>

ETICHETTATURA

L’etichettatura dei prodotti alimentari è sotto il controllo della USDA (United States Department of Agriculture). Da gennaio 2014, per esportare negli Stati Uniti prodotti alimentari sotto il controllo della USDA, non è più necessario che le etichette apposte vengano approvate dalle autorità americane. Tale obbligatorietà permane solo se le etichette comprendono determinati “richiami” relativi a caratteristiche nutrizionali o salutistiche del prodotto come, ad esempio, “all natural” o “organic”.

Per le etichette che riportano questi richiami rimarrà obbligatorio seguire l’iter di approvazione.

L’elenco dei richiami per i quali è necessaria l’approvazione formale di USDA è disponibile nelle linee guida di FSIS: [LINEE GUIDA ETICHETTE](#).

In ogni caso è necessario rispettare la normativa statunitense in termini di etichettatura, che prevede l'apposizione sulle etichette di una serie di elementi obbligatori:

- nome del prodotto;
- origine del prodotto, posizionato sotto il nome del prodotto, per quelli italiani: Product of Italy;
- marchio di identificazione dell'impianto che ha trasformato il prodotto;
- indicazioni per la conservazione (ad es. "Keep Refrigerated" oppure "keep at°C");
- peso netto (per prodotti a libero consumo; per altri prodotti "Product To Be Sold By Weight");
- lista degli ingredienti;
- nome ed indirizzo dell'azienda che ha trasformato il prodotto, o di quella che lo commercializza, o dell'importatore (address line);
- tabella nutrizionale (solo per prodotti a libero consumo o per etichette con claims nutrizionali);
- indicazioni per il consumo.

Anche per gli ingredienti dovranno essere rispettati i criteri relativi ai prodotti stabiliti dagli standard di identità definiti dal Regolamento 9CFR 319 o nel FoodStandards and Labeling Policy Book.

Si segnala che con l'eliminazione dell'obbligatorietà dell'approvazione formale, per molte etichette decade anche l'obbligo di inserire il "Label Approval Number" sul certificato sanitario utilizzato per esportare il prodotto in USA. Non sarà pertanto più obbligatorio compilare questo campo (questo vale anche per etichette approvate per le quali aziende hanno già ottenuto un "Label Approval Number").

In questo caso il campo "approvazione dell'etichetta" riportato sul certificato deve essere barrato. È possibile ottenere tramite il portale "Label Submission and Approval System" (LSAS) dell'USDA un "Generically – Approved Labeling Completion Record" che attesti che l'etichetta non necessita di una approvazione formale.

Link utili:

- [Normativa sull'etichettatura prodotti alimentari](#)
Food and Drug Administration (FDA), ([Code of Federal Regulations \(CFR\): Title 21 - Food and Drugs - Part 101--Food Labeling](#)).
- [Normativa sull'etichettatura prodotti alimentari specifici](#)
"U.S. Department of Health and Human Services" (Topic-Specific Labeling Information).
- Linee guida per le aziende alimentari
"Guidance for Industry: A Food Labeling Guide" emesse dalla FDA
- [Food Standards and Labeling Policy Book \(FSIS - Ministero dell'Agricoltura\)](#)
- Ham and Food Safety ([United States Department of Agriculture](#))

■ IMBALLAGGIO

Il principio generale, che vale per le spedizioni di qualunque prodotto, è quello di far in modo che la merce venga imballata in maniera ordinata, provvedendo cioè a separare accuratamente gli articoli sottoposti a tariffe diverse. Le autorità doganali statunitensi tendono, infatti, a considerare l'inserimento in un unico container, scatola o cassa di articoli diversi tra loro non appropriatamente suddivisi nei documenti di trasporto, come una violazione delle norme doganali. La conseguenza sarà, in questo caso, l'applicazione a tutti gli articoli in oggetto della tariffa doganale più elevata applicabile al momento dell'ingresso della merce negli Stati Uniti.

Gli imballaggi in legno (casce di legno, gabbie, pallets) devono essere trattati e marchiati secondo la normativa NIMP-15 FAO.

NIMP 15 FAO ([*International Standards For Phytosanitary Measures No. 15*](#)) è un trattamento HT fitosanitario standard che certifica l'idoneità del materiale alle normative internazionali stilate dall'ente IPPC. Questo standard prevede che venga eseguita sugli imballaggi in legno una procedura attraverso un apposito forno di trattamento HT dove viene portata la temperatura del legname a circa 60 gradi per 32 minuti. A seguito della fase di trattamento HT la merce va registrata e comunicata all'ente italiano FIT-OK, ogni imballo va timbrato con un codice che identifica produttore e lotto di produzione. Il trattamento HT NIMP 15 FAO è necessario per esportare negli Stati Uniti.

■ SPEDIZIONE TEMPORANEA

È possibile l'esportazione temporanea negli Stati Uniti (compresi i territori del Distretto di Columbia e di Porto Rico) con la procedura dei Carnet ATA per:

- campioni commerciali,
- materiale professionale,
- merci in transito.

Gli Stati Uniti non hanno, per il momento, sottoscritto la convenzione "mostre e fiere". Tuttavia, i Carnet Ata le cui merci sono destinate ad un evento fieristico vengono accettati dalle autorità doganali estere. In questo caso, sulla base della valutazione dei prodotti che si intendono importare, nella casella c della copertina del Carnet ATA - scopo di utilizzo - dovrà essere indicato "campioni commerciali" o "materiale professionale".

Da sottolineare che con il termine **campione** (sample) si intende una quantità ridotta di prodotti alimentari inviati negli USA senza scopi di vendita o di consumo, ma al contrario per essere presentati a manifestazioni fieristiche o a soggetti potenzialmente interessati (come i distributori). L'invio di campionatura è equiparato alla spedizione di un qualsiasi prodotto per quanto riguarda gli obblighi

di comunicazione e di documentazione; tuttavia, i campioni non devono essere etichettati secondo le normative USA. Al momento della spedizione dei campioni, è necessario specificare “*Sample – Not for sale*” sulla fattura e su ciascun singolo prodotto da spedire.

Per ulteriori informazioni consultare [il sito di Unioncamere](#).

■ CONTATTI UTILI

Italian American Chamber of Commerce Midwest

3800 Division St, Stone Park (60165) – Chicago

Tel.: +1 312-553-9137; Fax: +1 312-553-9142

<http://www.iacc-chicago.com/>; info@iacc-chicago.com

Italy-America Chamber of Commerce

11 East 44th Street STE 1400 (NY 10017) - New York

Tel.: +1 2 12 4590044, Fax: +1 2 12 4590090

<http://www.italchamber.org>; info@italchamber.org

Italy-America Chamber of Commerce of Texas, Inc.

1800 West Loop South Suite 1120 (TX 77027) – Houston

Tel.: +1 713 626 9303, Fax: +1 713 626 9309

<http://www.iacctexas.com/>; info@iacctexas.com

Italy-America Chamber of Commerce Southeast, Inc.

2 South Biscayne Blvd., Suite 1880 (FL 33131) - Miami

Tel.: +1 305 5779868, Fax: +1 305 5773956

<http://iacc-miami.com>; info@iacc-miami.com

Italy-America Chamber of Commerce West, Inc.

925 N La Brea Ave (90038) - Los Angeles

Tel.: 3105573017

<http://iaccw.net>; info@iaccw.net

**RETERURALE
NAZIONALE
20142020**

RETE RURALE NAZIONALE

Autorità di gestione
Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo
Via XX Settembre, 20 Roma

www.reterurale.it
reterurale@politicheagricole.it
[@reterurale](#)
www.facebook.com/reterurale

Contatti:
Cosimo Montanaro: c.montanaro@isma.it
Antonietta Valente: a.valente@sicamera.camcom.it