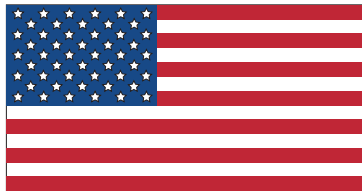





Esportare prodotti agroalimentari negli Stati Uniti





Data la sensibilità e la complessità degli argomenti trattati, si ritiene opportuno segnalare che le informazioni contenute in questa scheda sono tratte da fonti ritenute attendibili e aggiornate a ottobre 2014. 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 da parte del lettore nello svolgimento della propria attività professionale richiede una puntuale verifica presso le autorità e gli organismi istituzionalmente competenti nelle materie di riferimento.



Indice

1. Gli scambi commerciali con gli Stati Uniti d'America (USA)	4
2. Normativa statunitense del settore agroalimentare	5
2.1 Sistema di allerta	7
2.2 Etichettatura dei prodotti alimentari	7
3. Procedure per l'esportazione	10
3.1 Carni e derivati e ovoprodotti	14
3.2 Latte e derivati	16
3.3 Ortofrutta	16
3.4 Bevande alcoliche e a base di malto	17
3.5 Cibi conservati	18
3.6 Pasta	19
3.7 Prodotti biologici	19
3.8 Organismi geneticamente modificati	20
4. Analisi	22
4.1 Materiali a contatto con gli alimenti	22
4.2 Vino e bevande alcoliche	22
4.3 Dichiarazione nutrizionale (Nutrition facts)	23

1. Gli scambi commerciali con gli Stati Uniti d'America (USA)

Il mercato statunitense continua a mostrare interesse per i prodotti agroalimentari di provenienza italiana, sia per i legami di tradizione sia per il riconoscimento di caratteristiche qualitative elevate; con circa 2,9 miliardi di euro nel 2013, rappresenta il terzo mercato dopo Germania e Francia verso il quale vengono esportati prodotti agroalimentari italiani (Fonte: Federalimentare) e il primo fra i Paesi extra-UE.

Il principale ostacolo da affrontare per esportare negli Stati Uniti riguarda il differente approccio igienico-sanitario adottato; inoltre occorre sottolineare come i prodotti alimentari di effettiva origine italiana (compresi quelli di origine controllata o protetta, secondo quanto previsto dalla normativa comunitaria), non siano distinti e tutelati rispetto a quelli che semplicemente "richiamano" l'Italia (italian sounding) attraverso nomi di fantasia, simboli o richiami grafici: il fatturato medio dell'agroalimentare "italiano" in USA (per effettiva origine o per richiamo) risulta infatti pari a otto volte quello realmente esportato dall'Italia ai sensi della legislazione vigente nell'Unione europea in materia di regole sull'origine (Fonte: Report relativo all'Area Europa e Internazionalizzazione, Confindustria, luglio 2013).

Nell'estate 2013 sono stati avviati negoziati tra UE e USA (Transatlantic Trade and Investment Partnership - TTIP) per giungere ad accordi bilaterali che, tra gli altri aspetti, eliminino le barriere non doganali e garantiscano l'origine del prodotto:



<http://ec.europa.eu/trade/policy/in-focus/ttip>

Da segnalare, inoltre, che alcune categorie di prodotti alimentari, come ad esempio i formaggi di latte vaccino, sono oggetto di pratiche di contingentamento: è possibile solo l'esportazione di quote stabilite e autorizzate a dazi concordati, in modo da salvaguardare il prodotto caseario interno statunitense.

Per l'Italia gli USA rappresentano il principale mercato di sbocco dello **spumante**, principalmente del Prosecco prodotto che ha registrato nel 2013 un incremento del 7% rispetto al 2012; la quantità esportata ha superato 213 milioni di dollari. Nel caso delle esportazioni di **vino**, sia di qualità (DOC, DOCG, IGT) sia generico, gli Stati Uniti risultano lo sbocco principale con un valore relativo al 2013 superiore a 1,2 miliardi di dollari (Dati ICE). Tuttavia il trend di questa bevanda risulta in leggero calo, così come quello delle bevande spiritose (oltre 83 milioni di dollari nel 2013) con una variazione percentuale di -1,5 nel periodo tra il 2009 e il 2013 (Dati ICE 2013).

Tra gli altri prodotti italiani esportati sul mercato statunitense **frutta e ortaggi** lavorati e conservati rappresentano un comparto caratterizzato da un trend crescente tra il 2009 e il 2012 e da una sostanziale stabilizzazione nel 2013 con un valore di circa 155 milioni di dollari, così come i **prodotti a base di carne** con quote di oltre 100 milioni di dollari e prodotti dolciari come cioccolato, caramelle e confetterie (circa 63 milioni di dollari), mentre per la birra (circa 17 milioni di dollari) si registra un calo rispetto al 2012 (Dati ICE 2013).

Con un valore di oltre 60 milioni di euro, gli Stati Uniti sono il quarto partner commerciale del bacino Extra-Ue 28 al quale sono destinate le vendite piemontesi di prodotti alimentari, e nel dettaglio il Piemonte vende agli Stati Uniti prevalentemente:

- altri prodotti alimentari (prodotti derivanti dalla produzione di zucchero, cacao, cioccolato, caramelle e confetterie, dalla lavorazione del tè e del caffè, dalla produzione di condimenti e spezie, pasti e piatti preparati, preparati omogeneizzati, alimenti dietetici e prodotti alimentari non classificabili)
- prodotti da forno e farinacei
- granaglie, amidi e prodotti amidacei.

2. Normativa statunitense del settore agroalimentare

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

 <http://www.usda.gov>

che a sua volta si dirama in agenzie, tra cui:
Food Safety and Inspection Service (FSIS):

 <http://www.fsis.usda.gov>

Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS):

 <http://www.aphis.usda.gov>

Department of Health and Human Services (HHS) - Dipartimento a cui fa capo la protezione della salute dei cittadini americani:

 <http://www.hhs.gov>

che a sua volta si dirama in agenzie, tra cui:
Food and Drug Administration (FDA), 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:

 <http://www.fda.gov>

Department of Homeland Security (DHS) - Dipartimento deputato alla sicurezza interna:

 <http://www.dhs.gov>

Si dirama in bureau tra cui:

Bureau of Custom and Border Protection (CBP) - organismo federale che si occupa di controllare merci e persone in ingresso alle dogane:

 <http://www.cbp.gov>

Per le bevande alcoliche e a base di malto (birra), il Dipartimento del Tesoro (Department of Treasury) si occupa attraverso l'Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau (TTB) delle procedure per l'importazione di questi prodotti:

 <http://www.ttb.gov>

PRINCIPALI RIFERIMENTI NORMATIVI

- Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (FD&C Act), in cui sono definiti i requisiti per i prodotti confezionati, comprese le disposizioni che riguardano l'etichettatura. È consultabile al seguente link:

 <http://www.fda.gov/RegulatoryInformation/Legislation/FederalFoodDrugandCosmeticActFDCA/default.htm>

- Fair Packaging and Labeling Act, che regola la produzione alimentare soggetta alla giurisdizione della US FDA.
- Bio-Terrorism Act (BTA) promulgato nel 2002, riguarda le importazioni anche di alimenti.
- Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act (FALCPA) del 2004, per le disposizioni riguardanti le sostanze allergizzanti, integrato circa i requisiti per l'indicazione "gluten free".
- Food Safety Modernization Act (FSMA), in vigore dal gennaio 2011 stabilisce il quadro di riferimento per la modifica delle disposizioni sul controllo sanitario dei prodotti alimentari domestici e stranieri, in particolare ortofrutticoli e ittici.
- Code of Federal Regulations (CFR), nel quale sono raccolte le disposizioni legislative federali. Il Title 21 riguarda le regole della FDA e, in genere, viene revisionato ogni anno all'inizio di aprile. È possibile consultarlo sul sito della FDA:

 <http://www.accessdata.fda.gov/SCRIPTS/cdrh/cfdocs/cfcr/CFRSearch.cfm>

Le classificazioni e le tariffe doganali sono pubblicate nell'Harmonized Tariff Schedule of the United States (HTS) sotto la responsabilità della United States International Trade Commission (Office of Tariff Affairs and Trade Agreements). È possibile ricercare informazioni sulla regolamentazione CBP con il sistema di ricerca on line CROSS (Customs Rulings On line Search System), mediante parole chiave (il nome o la descrizione del prodotto che si intende esportare):

 <http://rulings.cbp.gov/index.asp?ac=about>

2.1 Sistema di allerta

Negli Stati Uniti l'elenco dei richiami e degli allerta è consultabile al seguente indirizzo web:

 <http://www.fda.gov/Safety/Recalls>

La prima segnalazione alla FDA può giungere in fase di ispezione degli alimenti, su indicazione delle aziende produttrici, su allarmi inviati dal sistema sanitario, e soprattutto, su indicazione del Centro per la prevenzione e controllo delle malattie (CDC). Se la FDA ritiene necessario allertare i consumatori in base alla semplice segnalazione, provvede alla diffusione attraverso i media o altri mezzi di comunicazione. Successivamente le segnalazioni sono oggetto di verifiche e, solo se vengono confermate, si provvede, una volta classificato l'allerta in base alla gravità per la salute, al richiamo della merce, secondo una procedura consultabile in FDA 101: Product Recalls al seguente indirizzo:

 <http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm049070.htm>

Settimanalmente avviene la pubblicazione degli allerta; è possibile iscriversi per ricevere informazioni aggiornate e per ricevere via internet ogni segnalazione.

Inoltre, nel caso di restrizioni riguardanti un alimento o una categoria alimentare, anche se si tratta di misure temporanee, il Ministero della Salute italiano, tramite le associazioni di categoria, provvede a informare i produttori.

A titolo di esempio si segnala che, nel caso dell'esportazione di olio d'oliva, la presenza di residui del fitofarmaco chlorpyrifos ethyl, sebbene nei limiti fissati dal Regolamento CE 149/2008, fa sì che il prodotto venga giudicato "non idoneo al consumo umano" e bloccato. Negli Usa la presenza della stessa sostanza è invece ammessa nel caso di svariati oli di semi.

2.2 Etichettatura dei prodotti alimentari

L'etichettatura dei prodotti alimentari è regolata dalla legislazione in materia, ossia dal CFR Title 21 Food and Drugs Part 101 Food Labeling, dalla Federal Food Drug and Cosmetic Act e da altri emendamenti o leggi a tema.

È possibile consultare le linee guida per le aziende alimentari "Guidance for Industry: A Food Labeling Guide" emesse dalla FDA dal sito:

 <http://www.fda.gov>

[Selezionare Food/Guidance & Regulation/Guidance Documents & Regulatory Information by Topic/Labeling & Nutrition/Food Labeling Guide].

Le etichette devono essere redatte in lingua inglese ad eccezione di quelle poste sulle confezioni di campioni presentati in fiere, esposizioni, ecc.

Lo scopo dell'etichettatura è quello di fornire al consumatore informazioni utili per poter operare scelte consapevoli [ad esempio attraverso la dichiarazione nutrizionale - Nutrition Facts - che indica il quantitativo dei singoli costituenti nutrizionali presenti nella porzione], stabilendo le regole da seguire per riportare le indicazioni nutrizionali e salutistiche (claims) sulle confezioni.

La FDA prescrive dettagliatamente la modalità di compilazione delle etichette, che devono indicare:

- marca
- nome del prodotto, che deve comparire in inglese e in grassetto sul riquadro principale dell'etichetta, cioè sulla superficie della confezione immediatamente visibile al consumatore (Principal Display Panel, o PDP)
- Paese di origine [ad esempio "Product of Italy"]
- elenco degli ingredienti in ordine decrescente in base alla quantità impiegata nel prodotto
- peso netto sul PDP (nel terzo inferiore della superficie), in grassetto, ben in vista e di facile lettura
- informazioni sul produttore, l'importatore o il distributore, ovvero 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" ("fabbricato per conto di") o "distributed by" ("distribuito da").

Il Food Allergen Act, promulgato dalla FDA nel 2004, richiede di specificare sulle etichette la presenza di elementi responsabili del 90% delle reazioni allergiche: latte, uova, nocciole, frutta secca, pesce, crostacei, grano e soia. La modalità prevede o l'indicazione nell'elenco ingredienti o la segnalazione a parte preceduta da "contain": ad esempio, nel caso di presenza di siero di latte (whey) si può riportare nella lista degli ingredienti "whey [milk]", oppure in prossimità dell'elenco ingredienti la dicitura "Contain: milk". La FDA ha predisposto una guida con domande e risposte relative alle informazioni da porre in etichetta per segnalare la presenza di allergeni:



<http://www.fda.gov>

[Selezionare Food /Guidance & Regulation / Guidance Documents & Regulatory Information by Topics/Allergens].

L'indicazione "gluten-free" viene prevista in 21 CFR 101.91, dove è stabilito che può essere utilizzata, se si rispettano i requisiti dei limiti previsti, anche per alimenti che normalmente non contengono glutine, come ad esempio il riso: la dizione infatti in questi casi attesta che il processo di produzione è controllato e che sono garantite le condizioni per evitare contaminazioni da parte di cereali contenenti glutine.

Sono consultabili sul sito della FDA sia la guida generale per l'uso della dizione sia quella predisposta per i piccoli produttori "Food Labeling":



<http://www.fda.gov>

[Selezionare Food/Guidance & Regulation/Guidance Documents & Regulatory Information by Topic].

La **dichiarazione nutrizionale** è regolamentata nel Code of Federal Regulations - CFR al Title 21 Part 101 Sec 101.9 ed è obbligatoria nella grande maggioranza dei casi di esportazione di prodotti alimentari dall'Italia agli USA, ma la legge USA prevede alcune esenzioni [art. 21, par. 101.9 punto j] in caso di:

- somministrazione in ristoranti o per consumo immediato (es. ready to eat)
- aziende con una media di 100 addetti a tempo pieno e con meno di 100.000 unità di prodotto vendute negli Stati Uniti in 12 mesi; per ottenere questa esenzione occorre inviare alla FDA una dichiarazione annuale; da sottolineare che in presenza di claims non è possibile usufruire di questa esenzione
- volume di affari annuale negli Stati Uniti inferiore a 500.000\$ di cui 50.000\$ relativi agli alimenti
- presenza di quantità trascurabili dei costituenti nutrizionali [ad esempio nel caffè].

Nel caso di prodotti freschi non trasformati come frutta, verdura, prodotti ittici la dichiarazione nutrizionale è facoltativa.

I valori da dichiarare sono:

- Valore energetico (calorie totali e da sostanza grassa)
- Grassi
- Grassi saturi
- Grassi trans
- Colesterolo
- Sodio
- Carboidrati totali
- Fibra alimentare
- Zuccheri
- Proteine
- Vitamina A
- Vitamina C
- Calcio
- Ferro.

Per la compilazione è possibile consultare la sezione Labeling and Nutrition del sito della FDA:

 [http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/
GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition](http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition)

In caso di riquadro nutrizionale sbagliato, le informazioni sul contenuto nutritivo del prodotto possono essere applicate utilizzando una nuova etichetta adesiva; non è richiesto, quindi, che siano presenti nell'etichetta originale.

Nel caso dei **claims** la legislazione USA riporta i termini e il significato a cui è obbligatorio attenersi, tra cui ad esempio:

- **Free** (libero, senza) con questo termine si vuole indicare che il prodotto contiene in quantità minima un determinato ingrediente. Per esempio, “calorie free” significa meno di 5 calorie a porzione; “fat free” significa meno di 0,5 g di lipidi a porzione.
- **Low** (a basso contenuto di) se i quantitativi del costituente non superano una certa quantità. Ad esempio, “low fat” significa 3 g o meno a porzione; “low cholesterol” significa meno di 20 mg a porzione.
- **Reduced** (ridotto) se il contenuto nutritivo di un singolo elemento è stato ridotto del 25%.
- **Light** (leggero, digeribile) se il prodotto alimentare contiene il 50% in meno di grassi o il 33% in meno di calorie, o se il contenuto di sodio è stato diminuito del 50%.
- **Healthy** (sano, salutare) se il prodotto alimentare presenta percentuali molto limitate di grassi, grassi saturi, colesterolo e sodio. Nel caso di un prodotto alimentare singolo, deve risultare anche la presenza per il 10% oppure oltre, dell’apporto giornaliero (DV) di almeno un nutriente tra vitamine, ferro, calcio, proteine e fibre.
- **Fresh** (fresco). Il termine si riferisce a prodotti “crudi” o “non- trattati”, cioè ad alimenti che non sono mai stati surgelati o riscaldati, e che non contengono conservanti.

3. Procedure per l’esportazione

Per avere accesso al mercato dei prodotti agroalimentari degli USA è necessario entrare nel sistema della distribuzione dove l’**importatore** è il riferimento prioritario per l’introduzione della merce. L’importatore assume il rischio legato all’importazione, provvede all’acquisto, all’importazione, allo sdoganamento e al pagamento di dazi doganali ed eventuali altre tasse federali. I prodotti normalmente vengono poi rivenduti a una rete di distributori i quali, a loro volta, riforniscono gli operatori al dettaglio (supermercati, negozi discount, speciality stores, ristoranti, mense, alberghi, monopoli statali, ecc.).

Alcune aziende alimentari italiane hanno fatto ricorso, con successo, alla formula della **joint venture** con importatori americani, oppure hanno aperto proprie **filiali** di vendita negli Stati Uniti in modo da raggiungere direttamente il mercato con prezzi maggiormente competitivi.

Da considerare che nel campo delle **bevande alcoliche** sono necessari permessi specifici per gli importatori (permesso Federale di importazione - Basic Importer’s Permit), o autorizzazioni sia per i distributori (licenze di distribuzione per ogni Stato in cui intendono operare), sia per i dettaglianti di vini e altri alcolici (licenza di vendita statale) che devono rifornirsi tramite i distributori specializzati con sede nello stato stesso. Solo il dettagliante o il ristorante sono autorizzati a effettuare la vendita diretta o la somministrazione di bevande alcoliche ai consumatori.

Le importazioni agroalimentari sono regolamentate in generale da **disposizioni federali**, valide cioè sull'intero territorio statunitense, afferenti alle seguenti autorità:

- Dipartimento del Tesoro per quanto riguarda le bevande alcoliche e a base di malto (birra)
- Dipartimento della Salute per gli alimenti (ad esclusione di carne e pollame), compresi gli additivi e i materiali a contatto con gli alimenti (i cui componenti sono classificati come additivi)
- Dipartimento dell'Agricoltura (USDA) per l'esportazione di prodotti di origine animale, tipo carni, insaccati, uova, ecc.

Gli alimenti vengono valutati dalla FDA al momento del loro ingresso negli Stati Uniti e le aziende devono fornire ogni informazione sul prodotto e sul processo di produzione, in modo da verificare che il prodotto sia conforme ai requisiti stabiliti e possa quindi esserne autorizzata la commercializzazione nel mercato statunitense.

Il 12 giugno 2002, negli USA è stata inoltre 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. L'intento della legge di proteggere i cittadini statunitensi da attacchi terroristici effettuati attraverso cibi contaminati in modo doloso ha profondamente inciso sulle procedure per esportare prodotti alimentari negli USA.

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

- **obbligo di registrazione degli impianti** dell'azienda esportatrice di prodotti alimentari presso la FDA
- **nomina di un agente USA** da parte dell'impresa esportatrice
- **obbligo di notifica** (prior notice) di qualsiasi spedizione di prodotti alimentari negli USA, inclusa la campionatura per gli assaggi.

Qualora non vengano rispettati i requisiti, la merce esportata non viene immessa sul mercato statunitense: può essere trattenuta in dogana, essere distrutta o posta in un deposito, con conseguenze differenti (sanzioni, diffide ecc.) per l'azienda esportatrice.

Tutti gli impianti che producono, trasformano, confezionano o detengono alimenti destinati al consumo umano o animale negli USA **devono registrarsi**. La registrazione ha validità biennale ed esiste una procedura per il rinnovo (renewal) e una per l'aggiornamento dei dati (update).

Vi sono alcune eccezioni, ad esempio per le aziende agricole o i ristoranti (CFR – Title 21 - Chapter I - Subchapter A - Part 1 - Subpart H).

La richiesta deve essere inoltrata dall'azienda alimentare che intende esportare al Department of Health and Human Services (HHS), Food and Drug Administration (FDA), Food Facility Registration. Il modulo deve essere compilato in inglese e può essere inviato elettronicamente compilando il FDA's Food Facility Registration Module (FFRM) o attraverso un CD-ROM.

Nella registrazione viene chiesto di 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 aggiuntive non sono obbligatorie ma incentivate, soprattutto nei casi in cui la categoria del prodotto non rientri nei parametri definiti dal regolamento della FDA. Le informazioni inserite nella registrazione sono tutelate e non pubbliche.

All'azienda viene assegnato un **Registration Number** che deve essere indicato nelle fatture e in generale in qualsiasi comunicazione dell'azienda con l'FDA.

Per ulteriori informazioni si suggerisce di consultare quanto riportato sul sito della FDA alla seguente pagina:



<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FoodFacilityRegistration>

Oltre al Food Facility Registration, per alcune tipologie di prodotti alimentari può anche essere richiesto il codice identificativo del produttore straniero **Manufacturer Identification (MID) Code** secondo accordi di tipo legale. Tale codice viene ricavato secondo quanto stabilito dagli uffici doganali Customs and Border Protection (CBP) usando la metodologia riportata nell'appendice al 19 CFR 102 o nel documento CBP FORM 7501 INSTRUCTIONS (July 24, 2012) e può essere un prerequisito per la dichiarazione doganale.

Al momento dell'iscrizione presso la FDA e per poter esportare, è necessario nominare un **agente** che rappresenti l'azienda in maniera indiretta sul mercato statunitense.

"Agente" può essere qualsiasi persona fisica o giuridica di fiducia dell'azienda che risieda legalmente negli USA e che può svolgere anche il ruolo di tramite tra la FDA (o altra autorità statunitense) e l'impresa esportatrice.

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 le seguenti eccezioni:

- alimenti trasportati individualmente per consumo personale o familiare o per amici
- alimenti destinati alla riesportazione diretta senza lasciare il porto di arrivo
- prodotti a base di carne, a base di pollame, ovoprodotti in quanto soggetti alle disposizioni USDA
- alimenti preparati individualmente e destinati ad individui come regalo
- alimenti destinati a sedi diplomatiche.

La prior notice deve riportare l'indicazione dei Paesi in cui non è stata concessa l'esportazione per l'alimento. Le istruzioni per la compilazione sono disponibili sul sito della FDA al seguente indirizzo:



<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/ImportsExports>

(Selezione Importing Food Products into the United States/Prior Notice of Imported Foods)

Ulteriori informazioni possono essere richieste al Prior Notice Center all'indirizzo di posta elettronica:

✉ prior.notice@fda.hhs.gov

Questa procedura autorizza e consente alla FDA d'ispezionare il prodotto nei termini previsti dalla Section 415 del FD&C Act.

Un altro aspetto da considerare è il **contingentamento**, cioè la quota di una certa merce, non solo alimentare, che può essere esportata negli USA in un certo periodo di tempo. Esistono due tipi di quote di importazione negli Stati Uniti:

- **Absolute quotas** (quote assolute): ammettono l'importazione di una determinata quantità prestabilita di una certa merce per un periodo di tempo. Attualmente le quote assolute non sono previste per gli alimenti. Esportare merce in eccesso significa violare le regole; tale merce viene pertanto rispedita indietro a carico del mittente o distrutta.
- **Tariff-rate quotas**: prevedono dazi doganali più alti per le importazioni di un prodotto che eccede una certa soglia. In questo caso, quindi, non è prevista una limitazione quantitativa alla merce che si può importare (la merce non viene rispedita indietro o distrutta), ma la quantità in eccesso è regolata da differenti regimi tariffari. In alcuni casi possono essere rivolte a specifici Paesi, in altri valgono su base mondiale. Sono attualmente interessati dal contingentamento i **prodotti lattiero caseari, il tonno e le olive**.

Le quote di importazione sono determinate dal Department of Commerce e generalmente gestite dall'US Customs Service, tranne per i prodotti lattiero caseari (dairy products) che sono gestiti direttamente dal Dipartimento dell'Agricoltura (USDA). Per sapere se per un certo alimento è prevista una quota d'importazione il CBP (Bureau of Custom and Border Protection) consiglia di rivolgersi al porto di sbarco della merce e di contattare l'addetto specializzato per l'importazione di alimenti:



<http://www.cbp.gov/xp/cgov/toolbox/contacts/ports>

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.

3.1 Carni e derivati e ovoprodotti

L'esportazione di carne delle diverse specie, di pollame e di ovoprodotti, cioè di prodotti ottenuti dalla trasformazione di vari componenti delle uova o da miscugli di tali componenti, negli Stati Uniti è regolamentata per motivi sanitari. Le restrizioni sono, infatti, dovute alla presenza in determinati Stati, o aree geografiche, di patologie animali, come la BSE per i bovini, la malattia vescicolare (MVS) o la peste suina africana (PSA) per i suini, ecc.

Sul sito del Food Safety and Inspection Service (FSIS) è possibile consultare la lista aggiornata dei prodotti e dei Paesi per i quali è consentita l'esportazione verso gli USA:

 <http://www.fsis.usda.gov>

(Selezionare Topics/International Affairs/Importing Products/Eligible Countries & Products, Foreign Audit Reports and Eligible Foreign Establishments).

Dal nostro Paese, attualmente, è possibile esportare solo prodotti di carne suina processata, cioè sottoposta a particolare trattamento e/o stagionatura: l'USDA consente l'esportazione dall'Italia di prosciutti crudi stagionati almeno 400 giorni, di prodotti cotti (ad esempio mortadella, prosciutto cotto) e di prodotti sterilizzati (cotechino).

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 - cioè 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.

Tali alimenti devono essere prodotti in stabilimenti autorizzati all'esportazione negli Stati Uniti, inseriti in un elenco del Ministero della Salute italiano e sottoposti a verifiche sanitarie periodiche anche da parte degli ispettori statunitensi (FSIS) che verificano il processo di produzione. Anche i macelli di provenienza della materia devono essere precedentemente autorizzati.

È consentita, inoltre, l'esportazione di prodotti a base di carne suina cruda con una stagionatura inferiore ai 400 giorni (come i salami) se la carne proviene da macelli situati in altri Paesi UE indenni da MVS e abilitati per l'esportazione verso gli Stati Uniti.

Il divieto di esportazione di prodotti a base di carne bovina, come la bresaola, si basa su ragioni sanitarie connesse alla BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy).

Gli Stati Uniti attualmente applicano condizioni più restrittive rispetto a quelle previste dall'OIE (Organizzazione Mondiale per la Salute Animale) per limitare la diffusione delle patologie animali.

Un altro aspetto che limita le esportazioni di prodotti di origine animale è rappresentato dai criteri di accettabilità per la presenza di alcuni microrganismi, come nel caso della *Listeria monocytogenes* per la quale negli Stati Uniti è richiesta l'assenza in 25 g di prodotto, mentre nell'UE è ammessa la presenza di 100 batteri per grammo di prodotto finito pronto per il consumo. Studi recenti, effettuati su richiesta del Codex Alimentarius hanno evidenziato come sia possibile tollerare la presenza di *Listeria* in alimenti che non offrono condizioni di sviluppo al microrganismo.

Oltre all'inserimento nella lista degli **stabilimenti autorizzati**, sul sito del **Ministero della salute italiano** si può verificare se sussistano le condizioni per ottenere la certificazione veterinaria all'esportazione; si possono inoltre consultare documenti e note elaborate dal Ministero relativamente alle procedure di abilitazione e alle traduzioni in italiano di alcune regolamentazioni statunitensi:

 <http://www.salute.gov.it>

[Selezionare Temi e professioni/Alimenti/Sicurezza alimentare/Esportazione degli alimenti/Esportazione verso gli Stati Uniti].

Tra gli altri è possibile consultare la Circolare 0033976-P emessa il 5 agosto 2013 a seguito delle recenti aperture degli USA e relativa alla procedura di iscrizione e ampliamento della lista dei prodotti autorizzati a essere esportati verso gli Stati Uniti, in cui si ribadisce che l'abilitazione all'esportazione è subordinata al possesso dei requisiti indicati nei Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004.

Per l'iscrizione nelle liste occorre presentare la domanda al Ministero della Salute attraverso il servizio veterinario dell'Asl competente e la Regione di appartenenza.

La domanda deve essere accompagnata dal parere favorevole del servizio veterinario dell'Asl che attesta:

- l'effettuazione delle procedure operative standard di sanificazione con verifiche pre operative e operative (SSOP)
- l'effettuazione delle procedure di HACCP (analisi dei pericoli e gestione dei punti critici di controllo)
- il rispetto degli standard USDA-FSIS per la salmonella.

Sono previsti un sopralluogo ministeriale nello stabilimento e visite dirette da parte dell'Agenzia federale statunitense FSIS (previste nel programma "international audit") per la verifica del rispetto dei requisiti previsti dal Federal Meat Inspection Act, e dal Poultry Products Inspection Act. Il riferimento specifico per questi aspetti è il Codice federale CFR 94.12.

Per Carne e Prodotti a base di carne, sul sito del Ministero della Salute è presente anche il modello del certificato veterinario concordato tra UE e Stati Uniti d'America.

USA	US-CO1	Certificato ufficiale di ispezione per prodotti a base di carne <i>Official health inspection certificate for meat products</i>
-----	--------	---

Si segnala la Circolare del Ministero della Salute del 14 febbraio 2014 relativa all'introduzione di trattamenti di Alte Pressioni (HPP) in prodotti a base carne per limitare o eliminare alcuni problemi microbiologici (come la presenza di *Listeria*): sono riportati i chiarimenti applicativi e il modulo da utilizzare. Il testo della circolare è consultabile sul sito del Ministero della Salute sopra citato.

3.2 Latte e derivati

Oltre che dal Food, Drug and Cosmetic Act, l'esportazione di latte e panna è disciplinata dall'**Import Milk Act**, emanato nel 1928. Anche in questo caso chi esporta deve interagire con un importatore in possesso di un permesso speciale, rilasciato dal Department of Health and Human Services; inoltre la commercializzazione è soggetta a differente regolamentazione a seconda dello Stato.

Nel caso del **formaggio** esistono disposizioni rispetto alle quote che possono essere esportate: molti formaggi di latte vaccino (con l'eccezione di alcuni formaggi stagionati a pasta molle) sono soggetti a tariff-quotas, cioè a un contingentamento della quantità soggetta a tariffa inferiore. Per pagare quindi un dazio minore su questi prodotti va presentata una richiesta di licenza, rilasciata dalla USDA su basi storiche (ovvero tenendo conto della quantità di formaggio importata in passato) a importatori americani che ne facciano domanda al Dairy Import Group, Foreign Agricultural Service tra il 1° settembre e il 15 ottobre di ogni anno.

Nel caso in cui l'importatore svolga anche la funzione di subsidiary (filiale) statunitense di un produttore italiano, quest'ultimo gode del 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 esportati dall'Italia è inoltre generalmente previsto il certificato sanitario rilasciato dalle Asl locali.

3.3 Ortofrutta

I prodotti ortofrutticoli freschi (frutta, verdura) possono essere esportati negli USA solo se è presente un importatore munito di una licenza speciale rilasciata dall'USDA e se sono utilizzate procedure di fumigazione (vietate in UE) e trattamento a freddo per l'eliminazione di insetti nocivi, che potrebbero essere introdotti negli Stati Uniti. In questo caso occorre comunque preventivamente verificare la presenza di restrizioni o di divieti relativi a particolari prodotti ortofrutticoli.

La frutta e la verdura sono sottoposte alla competenza congiunta della FDA e della USDA/APHIS, che delibera anche in base alle leggi Plant Quarantine Act e Federal Food Drug and Cosmetic Act.

L'autorizzazione all'esportazione di vegetali dipende, come nel caso dei prodotti a base di carne e derivati, dal Paese di provenienza. Per verificare in dettaglio quali prodotti ortofrutticoli è consentito esportare dall'Italia, si consiglia di consultare l'apposito archivio on line **Fruits and Vegetables Import Requirements (FAVIR)** presente sul sito dell'Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS):



<http://www.aphis.usda.gov>

Seguendo il percorso Import and Export/Plants or Plants Products/ View Electronic Manuals è possibile consultare il **Fresh Fruits and Vegetables Import Manual** per verificare quali prodotti possono essere importati dai singoli Stati.

Ad esempio per l'esportazione di mele dall'Italia attualmente sono necessari:

- licenza di importazione
- dichiarazione di spedizione accompagnata da PPQ Form 203 validato da APHIS
- certificato fitosanitario rilasciato in Italia
- trattamento tipo T107-a, condotto a bassa temperatura (<1,11°C per 14 giorni o < 2,22°C per 18 giorni) per eliminare gli insetti *Ceratitis capitata* (mosca mediterranea della frutta) e *Ceratitis rosa* (mosca natalizia della frutta).

Si segnala anche il Plant Protection and Quarantine (PPQ), che regola l'importazione di piante e di prodotti vegetali secondo quanto previsto dal Plant Protection Act, consultabile sul sito dell'APHIS seguendo il percorso Import and Export/Plant Import Information, dove sono presenti le procedure di approvazione delle merci importate, i moduli di permesso all'importazione e altre informazioni relative, ad esempio, ai periodi di quarantena.

3.4 Bevande alcoliche e a base di malto

L'esportazione di bevande alcoliche negli Stati Uniti deve seguire una procedura particolare che prevede un accertamento dei requisiti prima dell'immissione sul mercato statunitense. In base al Federal Alcohol Administration Act (FAA) la valutazione viene effettuata dall'US Department of Treasury attraverso l'**Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau (TTB)**. Innanzitutto è necessario che l'importatore, per ottenere la licenza (Basic Permit) abbia una sede d'affari con personale negli Stati Uniti, altrimenti per l'azienda italiana che deve esportare è sufficiente operare con un importatore statunitense che già svolge questa attività. Per le bevande alcoliche – cioè vino, birra e bevande spiritose – occorre verificare se occorre far approvare dal TTB l'etichetta (COLA o Certificate of Label Approval), registrazione quasi sempre obbligatoria. In questo modo viene accertato se il prodotto è presentato in modo conforme alla legislazione federale.

In alcuni casi è inoltre prevista una valutazione preventiva, detta **Pre-COLA**, che comprende controlli relativi:

- alla formulazione
- alla lettera di pre importazione
- agli accertamenti analitici di laboratorio
- alla verifica del contenuto in solfiti.

Nel caso dei distillati può quindi essere richiesto di fornire informazioni sul tipo di prodotto agricolo utilizzato nel processo di distillazione. In pratica in questo modo si esaminano, anche mediante accertamenti analitici di laboratorio, i seguenti aspetti:

- la correttezza della classificazione fiscale
- il processo produttivo in modo che segua le disposizioni previste a livello federale, e pertanto che:
 - non siano utilizzate sostanze vietate
 - gli ingredienti soggetti a limitazioni siano utilizzati seguendo le restrizioni previste
 - sia segnalata la presenza di solfiti oltre il valore di 10 mg/L.

Nel caso dell'Unione europea esiste un accordo di riconoscimento sull'uso corretto delle pratiche enologiche per le bevande alcoliche di origine viticola con gradazione alcolica compresa tra 0.5 % vol e 22 % vol. In questo caso non occorre che il TTB accerti il processo di produzione, ragione per cui non è necessario per questo tipo di merce espletare la pratica del Pre-COLA.

Anche il vermouth di origine italiana è esentato da questo tipo di controllo e in particolare, rispetto al medesimo prodotto con altra origine, dalle analisi di laboratorio. Differente è la situazione delle bevande spiritose, per le quali se vengono aggiunti coloranti, sostanze aromatizzanti o altri additivi è obbligatorio comunicare la formulazione per gli accertamenti di conformità alla legge federale.

Nel caso delle bevande a base di malto come la birra, sono specificate le tipologie soggette a controlli precedenti il COLA, tra cui, ad esempio, figurano le birre alcol free. Per conoscere in modo specifico le procedure da espletare si può accedere al sito del TTB:

 <http://www.ttb.gov>

Il modulo per la richiesta della registrazione dell'etichetta (COLA), il TTB F 5100.31, e le istruzioni per la compilazione effettuabile anche on line, sono disponibili all'indirizzo:

 <http://www.ttb.gov/forms/f510031.pdf>

Per conoscere le modalità di valutazione delle bevande alcoliche, è opportuno consultare, sempre sul sito del TTB, il documento Industry Circular 2007-4.

Le bevande alcoliche possono essere importate soltanto da operatori statunitensi muniti di **licenze speciali rilasciate dal TTB**. Oltre alle tasse federali, i prodotti importati sono soggetti anche a tasse interne relative a ciascuno Stato, che può applicare leggi differenti in materia di commercializzazione.

L'etichetta di tutte le bevande alcoliche (vino, bevande spiritose, birra) deve riportare una scritta per avvertire che il consumo di bevande alcoliche non è indicato per le donne in stato di gravidanza; inoltre deve essere evidenziato che il consumo di alcol influisce negativamente sulla capacità di guidare e di utilizzare macchinari e può causare danni alla salute.

3.5 Cibi conservati

I prodotti alimentari conservati in scatola con un basso livello di acidità (LACF), cioè con pH superiore a 4,6 e attività dell'acqua superiore a 0,85, o conservati mediante acidificazione (AF), cioè con un pH al massimo di 4,6 e un'attività dell'acqua superiore a 0,85, devono essere registrati presso la FDA, così come gli stabilimenti di produzione. Nella registrazione vanno indicati sia il metodo di produzione sia le procedure di confezionamento.

L'iter per procedere alla registrazione - Food Canning Establishment (FCE) - si effettua sul seguente sito alla voce FURLS Acidified/Low Acid Canned Foods:

 <http://www.access.fda.gov>

Sullo stesso sito è possibile registrare gli impianti. La domanda deve presentare il dettaglio degli ingredienti, descrivere il processo di lavorazione con i tempi, le temperature e la modalità di confezionamento, oltre a riportare un esempio di etichetta. Dopo la registrazione, l'azienda sarà contraddistinta da un codice FCE ed entrerà in possesso di codici SID per ogni tipologia di prodotto. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito della FDA:



[http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/
GuidanceDocumentsRegulatoryInformation](http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation)

(Selezionare Acidified and Low-Acid CannedFood)

3.6 Pasta

Per l'esportazione della pasta occorre considerare che in alcuni Stati USA come la California, il Connecticut, la Florida e l'Oregon è obbligatorio arricchire il prodotto con vitamine. Altri stati, come quello di New York, considerano tale arricchimento opzionale. Le modifiche del processo produttivo devono essere comunicate all'Ufficio rilascio autorizzazioni paste alimentari del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (Mipaaf). Per verificare le disposizioni si può consultare la scheda di approfondimento disponibile all'indirizzo:



<http://www.politicheagricole.it>

(Selezionare Filiere/Normativa/2014/Decreto interministeriale n.7535 del 23/12/2013, concernente le disposizioni applicative di cui all' articolo 12 del DPR 9 febbraio 2001).

Negli stabilimenti di produzione, la gestione di materie prime differenti, utilizzate per i prodotti destinati all'esportazione, deve consentire una chiara e netta distinzione rispetto a quelle utilizzate per la produzione nazionale.

3.7 Prodotti biologici

Il regolamento sull'agricoltura biologica vigente negli Stati Uniti è il **National Organic Program** (NOP) emesso dall'USDA.

Tra USA e UE, nello specifico, è in vigore un accordo di equivalenza e le certificazioni dei prodotti biologici (organic products) ottenute secondo le norme vigenti nei rispettivi Paesi sono ritenute valide per la commercializzazione.

Per gli alimenti biologici certificati è consentito riportare in etichetta il logo biologico previsto nel Paese verso cui si esporta.

I prodotti che sono riconosciuti come biologici in base al Regolamento CE 834/2007 e che risultano conformi alle prescrizioni supplementari (ad esempio per i prodotti di origine animale è vietato l'utilizzo di antibiotici e i vegetali possono essere coltivati anche al di fuori dell'UE), se esportati in USA devono riportare l'indicazione:

- "organic", con la segnalazione degli ingredienti biologici
- "100% organic", se contengono solo ingredienti biologici, oltre al riferimento all'ente di certificazione e al logo USDA di certificazione biologica.

Occorre accompagnare l'esportazione con un documento di certificazione NOP Import Certificate.

Attualmente il reciproco riconoscimento UE/NOP non riguarda il vino. Se non sono utilizzati né solfiti né sostanze indicate nella National List NOP 205.605, il vino soddisfa le condizioni per poter essere esportato come organico negli USA, secondo quanto previsto dal Regolamento CE 834/2007, e può riportare, se certificato, il logo USDA. Si rammenta che negli Stati Uniti è consentita la presenza di solfiti naturalmente prodotti da lieviti.

3.8 Organismi geneticamente modificati

Negli Stati Uniti non è prevista alcuna disposizione relativa all'obbligo di segnalare la presenza di OGM.

PRINCIPALI DOCUMENTI PER L'EXPORT DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI IN USA: QUADRO DI SINTESI

Oltre ai documenti normalmente richiesti per l'esportazione (si veda il paragrafo 2.2 della guida L'esportazione degli alimenti nei Paesi extra-UE), i principali documenti per l'export di prodotti alimentari in USA sono i seguenti:

- **certificato veterinario sanitario:** rilasciato dalle ASL locali per le esportazioni di prodotti di origine animale come le carni.
- **certificato di origine:** facoltativo (generalmente non viene richiesto), è il documento che certifica l'origine territoriale del bene importato e viene emesso dalla Camera di commercio di riferimento.

All'importatore e/o all'agente doganale vengono generalmente richiesti:

- la **Prior Notice of Food Imports:** pratica che annuncia l'importazione di alimenti alla FDA. Deve essere presentata per via elettronica o attraverso l'Automated Broker Interface (ABI) o il Prior Notice System Interface (PNSI) della FDA
- la **Customs Import Declaration:** dichiarazione necessaria a sdoganare le merci con un valore superiore a 2.000\$ che entrano negli USA, nei casi di contingentamenti da quote o di altre restrizioni, e generalmente compilata dall'agente doganale
- l'**Entry/Immediate delivery:** generalmente compilato dall'agente doganale, è il documento necessario per il rilascio immediato della merce
- il **Customs Bond:** documento che autorizza l'importatore a prendere possesso del bene prima del pagamento dei diritti doganali. Può essere un Single Entry Bond (nel caso di spedizioni una tantum) oppure
- il **Continuous Bond:** abbonamento annuale che l'importatore acquista e registra in dogana
- il **Delivery order:** documento richiesto per il trasporto della merce in un magazzino doganale, è generalmente preparato dall'agente doganale, o in alcuni casi dallo spedizioniere.



Allo spedizioniere e/o alle compagnie aeree o di navigazione vengono richiesti:

- **Air way bill:** il documento di trasporto rappresentativo della merce in caso di trasporto aereo compilato dallo spedizioniere
- **Bill of Lading:** il documento di trasporto nel caso di spedizioni marittime compilato dalla compagnia di navigazione dietro istruzioni dello spedizioniere
- **Manifest for Aircraft/Manifest for Vessel:** il documento comprensivo del dettaglio della merce caricata a bordo. Può essere richiesto allo spedizioniere, in particolare nel caso in cui il carico venga prelevato da fornitori diversi per un unico destinatario.

Da gennaio 2010 è stata promulgata da parte del CBP una nuova procedura (chiamata Importer Security Filing o più comunemente "10+2 filing requirements") più esaustiva della semplice prior notice per quanto riguarda le informazioni richieste e più stringente in termini di tempistica (le informazioni andranno presentate 24 ore prima della spedizione della merce dall'Italia).

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".

Con il "10+2", all'importatore verranno richieste informazioni come:

- 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 o spedizioniere
- 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:

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

4. Analisi

Ogni prodotto agroalimentare esportato negli Stati Uniti deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge statunitense nel Code of Federal Regulations - CFR Title 21 Chapter I, dove selezionando la specifica norma nella serie 100-190 è possibile consultare le disposizioni previste.

Al seguente indirizzo è possibile effettuare la ricerca per tipologia:



<http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/cfrsearch.cfm>

4.1 Materiali a contatto con gli alimenti

I materiali a contatto con gli alimenti (Food Contact Materials - FCM) devono sottostare, per quanto riguarda la composizione, a quanto indicato alla voce "additivi alimentari" in Title 21 CFR Part 170.

Sono previste prove di migrazione globale in condizioni di tempi e di temperature differenti da quelle comunitarie.

Si consiglia di consultare anche le disposizioni relative all'uso autorizzato dei singoli materiali e alle prescrizioni presenti.

4.2 Vino e bevande alcoliche

Oltre al titolo alcolometrico, occorre accertare la presenza di additivi, in particolare di solfiti. È da rilevare che la quantità massima di alcool etilico che può essere presente nelle bevande spiritose è pari a 0,35 % v/v, mentre nel vino è di 0,1 % v/v.

Per le bevande spiritose sono presenti anche limiti relativi al contenuto massimo di chinone (83 mg/L), di caffeina (200 mg/L) e di acido cianidrico (25 mg/L).

Riguardo alle sostanze volatili e agli alcoli superiori, nelle bevande spiritose il TTB non pone limiti, ma verifica che il distillato non sia prodotto con sostanze chimiche.

Esiste anche un limite massimo per l'etilcarbammato pari a:

- 300 µg/L per il vino generico
- 100 µg/L per il vino addizionato
- 150 µg/L per i distillati
- 400 µg/L per le acquaviti a base di frutta.

Per il vino è presente un limite massimo per il contenuto di rame, che deve essere inferiore a 500 µg/L, e di piombo, che deve essere inferiore a 300 µg/L.

Alcune sostanze che possono essere presenti nelle bevande alcoliche, come tujone e cumarina, non sono autorizzate negli Stati Uniti.

4.3 Dichiarazione nutrizionale (Nutrition Facts)

Le modalità di espressione dei risultati relativi ai costituenti nutritivi sono regolamentate sia a livello di unità di misura sia a livello di arrotondamenti. Occorre riferire i grammi (o i milligrammi nel caso del colesterolo e del sodio) alla porzione. Per quasi tutti i costituenti, è prevista l'indicazione della percentuale rispetto alla dose giornaliera. Per calcio, ferro, vitamina C e vitamina A è obbligatoria solo l'espressione in percentuale rispetto alla dose giornaliera raccomandata.

Le indicazioni per la compilazione sono presenti in CFR Title 21 Part 101 nella Subpart A, paragrafo 101.9.