

## Liberalizzazione dal 28 maggio 2013

# VIA LIBERA DELLE ESPORTAZIONI DI SALUMI NEGLI USA

Dal 28 maggio 2013 è permesso esportare negli Stati Uniti l'alta salumeria Italiana: salame, pancetta, coppa, speck e cotechino. L'esportazione di prosciutto crudo, prosciutto cotto e mortadella era, invece, già ammessa da tempo.

Le aree geografiche a basso rischio, per quanto riguarda la malattia vescicolare del suino, individuate dall' Animal and Plant Health Insector service –APHIS- sono rispettivamente la Regione Lombardia, Emilia Romagna, Veneto, Piemonte e province di Trento e Bolzano.

Per poter esportare, oltre alla documentazione e alle autorizzazioni previste dalla la normativa americana, **potrebbe essere richiesta documentazione aggiuntiva**- visionabile sul sito del Ministero della Salute al seguente link:

[http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_6.jsp?lingua=italiano&id=1157&area=sicurezzaAlimentare&menu=esportazione](http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1157&area=sicurezzaAlimentare&menu=esportazione)

### CARATTERISTICHE DEI SALUMI DESTINATI ALL'ESPORTAZIONE

L'esportazione verso gli Stati Uniti è permessa per i seguenti prodotti:

- A base di carne cotta e sottoposti a trattamento termico che raggiunga i 69°C al cuore del prodotto
- Sterilizzati (cotechino)
- A base di carne cruda (ad es. prosciutto crudo) con stagionatura superiore a 400 giorni)
- Carni a bassa stagionatura (dal 28 maggio 2013).

### DOCUMENTAZIONE RICHIESTA

Per quanto riguarda la documentazione per carni e frattaglie commestibili, salate o in salamoia, secche o affumicate, farine e polveri commestibili di carni o di frattaglie (codice doganale SA 0210 "meat and edible meat offal, salted, in brine, dried or smoked; edible flours and meals of meat or meat offal"), i documenti richiesti, per l'esportazione negli Stati Uniti, sono di seguito indicati:

- A) Registrazione di stabilimento alimentare
- B) Documento attestante che lo stabilimento o gli stabilimenti in cui è stata effettuata la produzione, trasformazione, confezionamento e conservazione di alimenti destinati al consumo per il mercato statunitense è/sono stati registrati presso la Food and Drug Administration (FDA); l'elenco degli stabilimenti italiani autorizzati è riportato nel sito del Ministero della Salute.



## Preavviso di importazione di prodotti alimentari

Il documento necessario per lo sdoganamento, che annuncia l'importazione di alimenti alla Food and Drug Administration (FDA), deve essere presentato, per via elettronica o attraverso la dogana a: Automated Broker Interface (ABI), del Sistema Commerciale ACS, solo dopo la registrazione alla lista degli stabilimenti autorizzati.

I termini per la presentazione del preavviso sono i seguenti:

- Non più di 15 giorni prima della data prevista di arrivo, per invii effettuati tramite il PNSI (Prior Notice Systems Interface – sistema per la richiesta della notifica preventiva - introdotto nel 2003 a seguito atti di bioterrorismo)
- Non più di 30 giorni prima della data prevista di arrivo, per la presentazione fatta attraverso l'ABI/ACS.

## Codice di Identificazione Produttore (MID)

Codice che identifica il produttore (non statunitense) di un bene, in conformità con le disposizioni di legge; può essere un prerequisito per la dichiarazione doganale di importazione o per l'entrata/consegna immediate.

## Etichettatura

L'etichettatura dei prodotti alimentari negli Stati Uniti è regolamentata da: 21 C.F.R. Part 101-Food Labeling Title 21 - Food and Drugs. Nello specifico, per i salumi l'etichetta deve riportare, almeno:

Nome del prodotto/ Paese di origine ("made in") /nome e indirizzo del produttore / Peso netto /

Stato fisico del prodotto, ad esempio: intero, in cubetti / Elenco degli ingredienti /

Informazioni nutrizionali

La lingua di riferimento per l'etichetta è l'inglese.

È necessario specificare la presenza di eventuali allergeni alimentari riportando sull'etichetta, vicino alla lista degli ingredienti, la parola "Contains" seguita dal nome dell'allergene.

IN EVIDENZA:

## **MISSIONE A HELSINKI – Lunedì 1.10.2013**

### **ANCORA UN POSTO DISPONIBILE**

Si segnala che la CCIAA di Mantova organizza per il prossimo ottobre una missione a Helsinki dedicata al settore alimentare. Per le Aziende interessate, resta **ancora disponibile 1 posto.**

I servizi offerti riguardano: Tavolo espositivo B2B personalizzato con garanzia di almeno 4 appuntamenti con importatori che riforniscono sia la GDO che la piccola distribuzione e il settore HORECA, oltre a F&B manager delle catene alberghiere, ristoratori, opinion makers e giornalisti del settore, al **costo di euro 331,00** grazie all'abbattimento consentito dal **VOUCHER riconosciuto di €1.000,00** (al netto della ritenuta di legge del 4%).  
**Restano esclusi i costi di trasporto e permanenza in loco.**

L'Ufficio Estero di Apindustria Mantova è a disposizione per ogni eventuale ulteriore informazione (tel. 03762218)