



## LAZIO TERRE DELL'OLIO

# GUIDA TECNICO-NORMATIVA SULL'ETICHETTATURA E L'INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI OLIVICOLE DELLA REGIONE LAZIO



Rev 00

ARSIAL – Area Servizi Tutela Risorse, Vigilanza e Qualità delle Produzioni  
06/86273451 – [tutelarisorse@arsial.it](mailto:tutelarisorse@arsial.it)

Dirigente dott agr Claudio Di Giovannantonio

P.O. dott agr Sandra Di Ferdinando

La guida è stata curata, nell'ambito del progetto "Lazio Terre dell'Olio", da:

dott agr Giovanni Pica – [g.pica@arsial.it](mailto:g.pica@arsial.it) – [etichettatura@arsial.it](mailto:etichettatura@arsial.it)

dott.ssa Miria Catta – [m.catta@arsial.it](mailto:m.catta@arsial.it) – [etichettatura@arsial.it](mailto:etichettatura@arsial.it)

Predisposta a Dicembre 2015.

Pubblicazione fuori commercio.

È consentita la riproduzione con citazione della fonte

# INDICE

Premessa .....	4
1. <b>L’etichettatura UE dell’olio extravergine di oliva</b> .....	5
1.1 Elenco delle informazioni obbligatorie da inserire in etichetta .....	7
1.2 Elenco delle informazioni facoltative che possono figurare in etichetta.....	10
2. L’Etichettatura degli oli DOP.....	14
3. L’Etichettatura Olio Biologico.....	17
4. L’etichettatura Oli Paesi Terzi.....	18
4.1. <b>Gli USA</b> .....	18
4.1.1. Enti e Normativa di riferimento .....	18
4.1.1.2. Il Bioterrorism act .....	20
4.1.1.2.a La “Registration” – Registrazione degli impianti.....	20
4.1.1.2.b La Nomina di un agente .....	23
4.1.1.2.c La “Prior Notice” e il “10+2 filling requirement” .....	23
4.1.2. Dazi e Tariffe .....	26
4.1.3. Regime doganale .....	29
4.1.4. Etichettatura Olio di Oliva.....	30
4.1.4.1. Food Allergen Act .....	32
4.1.4.2. Grassi trans (trans fats) .....	33
4.1.4.3. Dichiarazione nutrizionale.....	33
4.2. <b>Il Giappone</b> .....	36
4.2.1. Enti e Normativa di riferimento .....	37
4.2.1.a Food sanitation law (legge sulla sanità alimentare) .....	39
4.2.2. Dazi e imposta sui consumi .....	41
4.2.3. Documenti per l’esportazione.....	41
4.2.4. Etichettatura Olio di Oliva.....	44
4.2.4.a. Il Marchio Jas.....	45
Riferimenti utili .....	47
Bibliografia .....	47

## **Premessa**

Il 13/12/2014 è entrato in vigore il Reg. UE n. 1169/2011 sulla etichettatura dei prodotti alimentari o, più precisamente, sull'informazione per i prodotti alimentari commercializzati sia pre-imballati che sfusi, che ha "mandato in pensione" la direttiva 79/112/CEE, consolidata con la direttiva 2000/13/CE, recepita in Italia con il D.Lgs 109/92.

Come si legge nei considerando, lo scopo del regolamento è quello di riordinare la normativa comunitaria e di razionalizzarla con un provvedimento unico al fine di agevolarne il rispetto e garantirne la chiarezza per le parti interessate. Tra le principali novità introdotte si riporta l'obbligo di apposizione degli allergeni, l'introduzione di grandezze minime dei caratteri per assicurare la visibilità delle informazioni, l'obbligo di indicazione dell'origine per determinate tipologie di alimenti (es. carne suina, ovina e caprina), delle indicazioni nutrizionali (facoltativo fino al 13/12/2016).

Oltre al suddetto regolamento che riguarda gli alimenti in generale, restano attive normative specifiche su singole filiere (ad es. olio, carni bovine, uova, miele, prodotti ittici, prodotti ortofrutticoli, DOP/IGP, biologico, ecc.) che rendono necessario incrociare disposizioni diverse, con obblighi temporalmente scalari, che creano difficoltà a molti operatori del comparto agroalimentare.

Inoltre, nello sforzo di facilitare i rapporti commerciali dei nostri produttori di olio extravergine di oliva verso l'export, si forniscono alcune informazioni generali sulle procedure d'importazione, sull'etichettatura e sulle relative normative di alcuni Paesi extra UE. È importante, tuttavia, ricordare che le leggi, i regolamenti doganali e le quote di importazione dei prodotti alimentari, sono costantemente soggetti a modifiche. Si suggerisce, pertanto, alle parti interessate di rivolgersi a dei professionisti per ottenere informazioni aggiornate riguardanti un particolare settore od operazione.

### **Disclaimer:**

Avendo questa guida carattere meramente informativo, e non volendosi in alcun modo sostituire all'attività di consulenza giuridico – economica di un esperto, al quale pertanto l'imprenditore dovrà rivolgersi per meglio tutelare i propri interessi, si esclude qualunque tipo di responsabilità per fatti o atti che possano derivare dalle informazioni contenute nel presente testo.

## 1. L'etichettatura UE dell'olio extravergine di oliva

La normativa europea e nazionale anche per gli oli di oliva definisce due livelli distinti di etichettatura: obbligatoria e facoltativa. Inoltre, la normativa rappresenta anche le modalità di tracciabilità che gli operatori del settore devono rispettare e garantire. In questo settore la normativa è piuttosto vasta e soprattutto in continua evoluzione: basti pensare che recentemente è stato pubblicato il Reg. UE n. 1335/13 che modifica il Reg. EU n. 29/12 relativo alla commercializzazione dell'olio di oliva che abroga il Reg. CE n. 1019 del 2002. Sostanzialmente con il nuovo regolamento sono state confermate le precedenti impostazioni (di cui al Reg. 1019/02 e al Reg. CE 1234/07 abrogato e sostituito con il Reg. UE n. 1308/13); al tempo stesso, però, sono stati riesaminati e soprattutto chiariti alcuni aspetti relativi ad esempio alle modalità di indicazione dell'origine, dalle peculiarità chimiche e organolettiche, alle modalità di estrazione, ecc.

Normativa di riferimento	
<b>Reg. UE n. 1335/2013</b>	che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva
<b>Reg. UE n. 1308/2013</b>	recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli;
<b>DM del 23 dicembre 2013, n. 16059</b>	disposizioni nazionali concernenti l'attuazione del regolamento di esecuzione (UE) n.299/2013 della Commissione del 26 marzo 2013, recante modifica del regolamento (CEE) n.2568/91, relativo alle caratteristiche dell'olio di oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi ad essi attinenti.
<b>Reg. UE n. 299/2013</b>	recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti
<b>Reg. UE 1348/2013</b>	che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti
<b>Legge 9 del 14/01/2014</b>	norme sulla indicazione dell'origine e classificazione degli oli di oliva vergini

<b>Reg. CE n. 29/2012</b>	relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva.  <b>(ABROGAZIONE DEL REG. CE N. 1019/2002)</b>
<b>Re. CE n. 1989/03</b>	relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti e contenente modifiche al Regolamento 2568/91/CEE della Commissione dell'11 luglio 1991
<b>Reg. CEE n. 2568/91</b>	della Commissione dell'11 luglio 1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti (agg. e mod. al 01.10.2008).

Inoltre le informazioni inerenti le cosiddette indicazioni facoltative (es. "spremitura a freddo", espressioni del tipo fruttato-amaro-piccante, acidità, ecc.), dovranno essere, oltre che dimostrabili su base analitica e dunque veritiere, espresse in modo analogo fra i vari Stati membri in modo da non creare confusione e indurre in errore l'acquirente.

Di seguito sono elencate le informazioni che devono o possono essere inserite sulle etichette.

## 1.1 Elenco delle informazioni obbligatorie da inserire in etichetta

(ai sensi del Reg. UE 29/12, Reg. UE 1169/11 e Reg. UE n. 1308/13)

- **Denominazione di vendita e riferimento alla categoria dell'olio:**

Denominazione di vendita	Categoria olio
Olio extra vergine di oliva	<i>"olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici"</i>
Olio di oliva vergine	<i>"olio d'oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici"</i>
Olio di oliva composto da oli d'oliva raffinati e da oli d'oliva vergini	<i>"olio contenente esclusivamente oli d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione e olio ottenuto direttamente dalle olive".</i>
Olio di sansa di olive	<i>"olio contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive";</i> OPPURE <i>"olio contenente esclusivamente oli provenienti dal trattamento della sansa di oliva e oli ottenuti dalle olive"</i>

Solo gli oli extra vergine di oliva, gli oli di oliva vergine, gli oli di oliva composti da oli d'oliva raffinati e da oli d'oliva vergini e gli oli di sansa di oliva possono essere commercializzati al dettaglio (Reg. UE 1308/13 - All. VII parte VIII).

L'indicazione della categoria può essere riportata o meno in prossimità della denominazione dell'alimento.

- **Quantità netta:**

gli oli di oliva, compresi gli oli di sansa di oliva, devono essere commercializzati in contenitori provvisti di chiusura ermetica e di etichetta, della capacità massima di 5 litri. Gli Stati membri possono stabilire una capacità superiore ai 5 litri per oli venduti ai ristoranti, mense, ospedali o altre collettività.

- **Unità di misura:**

litri (L o l), centilitri (cl) o millilitri (ml);

- **Termine minimo di conservazione:**

*"da consumarsi preferibilmente entro il (gg/mm/aa)...";*

- **Nome o ragione sociale e indirizzo dell'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è venduto il prodotto**

tali indicazioni possono essere precedute da diciture quali "prodotto da...", "imbottigliato da...", "prodotto ed imbottigliato da...", "confezionato da...". Le indicazioni di cui sopra devono essere riscontrabili e ne è responsabile l'operatore di all'art 8 del Reg UE 1169/2011

**BOX** – Legge n. 9 del 14/01/2013 "Norme sulla indicazione dell'origine e classificazione degli oli di oliva vergini" ...definisce che è vietato utilizzare contenitori anonimi di oli nei locali pubblici e che le bottiglie devono contenere tappi antirabocco ed indicare almeno l'origine del prodotto ed il lotto di produzione

- **Numero di lotto:**

unità di vendita di un alimento, prodotto, fabbricato, confezionato in circostanze identiche. Il numero di lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore o dal primo venditore.

- **Condizioni particolari di conservazione e/o condizioni d'impiego:**

"conservare in luogo asciutto, al riparo della luce e del calore " e "non disperdere il vetro nell'ambiente" (Reg. UE n. 1335/13).

- **Designazione dell'origine:**

figurare nelle etichette degli olii extravergini di oliva e degli olii vergini di oliva e corrisponde alla zona geografica indicata sull'imballaggio e/o sull'etichetta nella quale le olive sono state raccolte e in cui è situato il frantoio dove è stato estratto l'olio. Le situazioni che si possono verificare sono:

a) Olio di oliva originario di uno Stato membro o di un Paese terzo. Possibili diciture:

- "Origine: Italia"
- "Origine: Tunisia"

**BOX** - A livello nazionale le possibili diciture riferite all'origine sono: "olio italiano", "Italiano", "100% Italiano"; "raffigurazione della bandiera italiana", "olio estratto in Italia da olive coltivate in Italia"

b) Nel caso di miscele di oli di oliva non estratti in un unico Stato membro o Paese terzo, deve figurare una delle seguenti diciture:

- "miscela di oli di oliva originari dell'Unione Europea"- oppure un riferimento all'Unione;
- "miscela di oli di oliva non originari dell'Unione Europea" - oppure un riferimento all'origine esterna all'Unione;

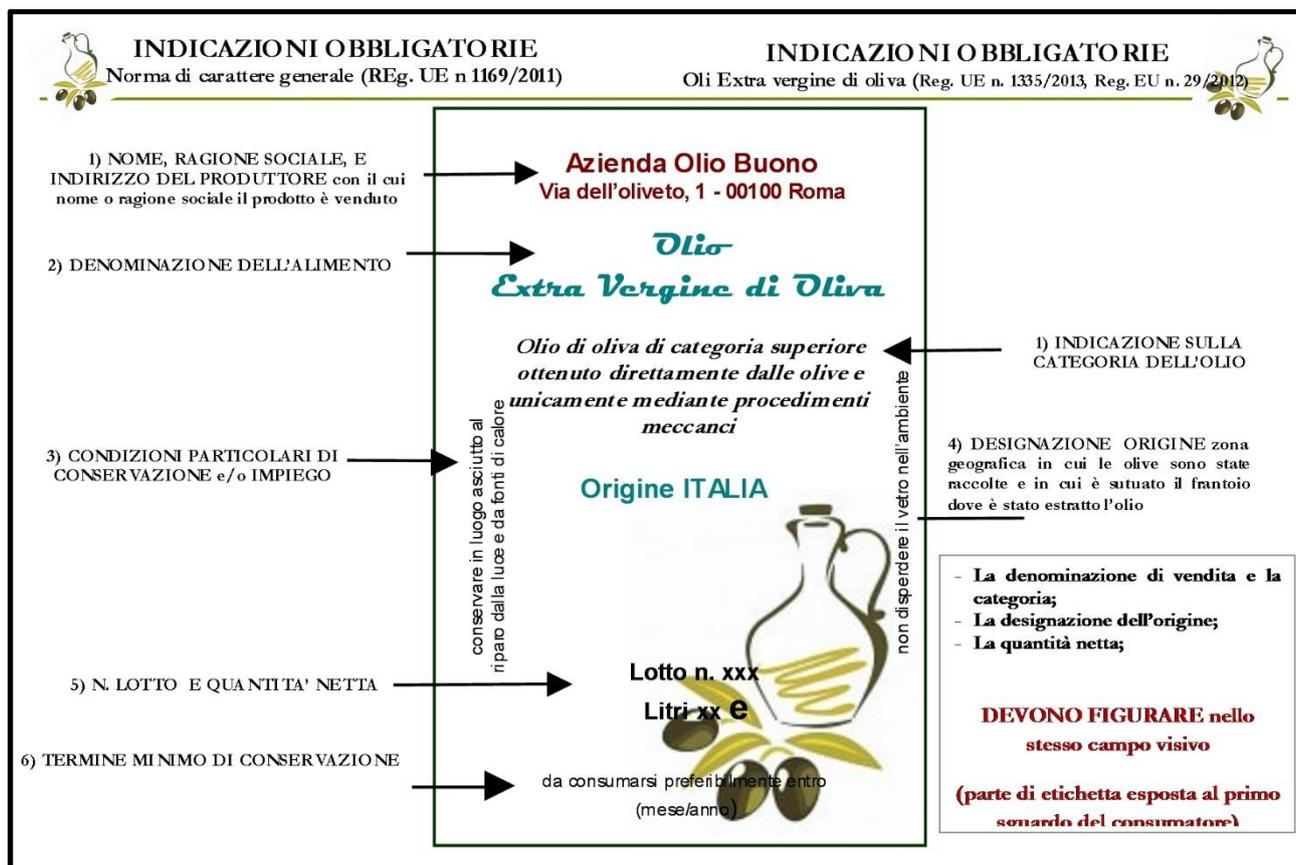
- o "miscela di oli di oliva originari dell'Unione Europea e non originari dell'Unione" – oppure un riferimento all'origine interna ed esterna all'Unione.

3) Nel caso in cui le olive siano state raccolte in un Paese diverso da quello in cui è situato il frantoio dove l'olio è stato estratto la designazione di origine deve essere così riportata:

- o "olio extra (vergine) di oliva ottenuto nell'Unione o in (nome dello Stato membro interessato – es: Italia) da olive raccolte (nell'Unione), in (nome dello Stato membro o Paese terzo interessato – es: Spagna)"

- La denominazione di vendita e la categoria;
- La designazione dell'origine;
- La quantità netta;

**DEVONO FIGURARE nello stesso campo visivo (parte di etichetta esposta al primo sguardo del consumatore)**



## 1.2 Elenco delle informazioni facoltative che possono figurare in etichetta

(ai sensi del Reg. UE 29/12, Reg. CE 2568/91, Reg. UE n. 1169/11)

La normativa sull'olio di oliva prevede la possibilità di riportare in etichetta delle informazioni aggiuntive che riguardano le peculiarità del prodotto e che sono riconducibili alle modalità di estrazione dell'olio, alle caratteristiche chimiche/organolettiche/nutrizionali.

Contestualmente però la normativa detta anche le modalità con la quale le suddette informazioni possono essere inserite e soprattutto precisa che l'operatore è tenuto a riportare informazioni vere, basate su valutazioni analitiche e oggettive.

- **Campagna di Raccolta:**

può figurare per gli olii extravergini di oliva e per gli olii di oliva vergini, solo quando il 100% del contenuto dell'imballaggio proviene da tale raccolta (Reg. UE n. 1335/13);

- **Modalità di estrazione (supportate dalle registrazioni del frantoio):**

- "*prima spremitura a freddo*" per olii extravergini o oli vergini di oliva ottenuti a meno di 27°C con la prima spremitura meccanica della pasta di olive, mediante un sistema di estrazione tradizionale con pressa idraulica;

- "*estratto a freddo*": per gli olii extravergini o olii vergini di oliva ottenuti a meno di 27°C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta di olive;

- **Caratteristiche chimiche (determinate a norma del Reg. CE 2568/91 e dunque supportate da analisi):**

riguardano l'indicazione dell'acidità o acidità massima che può figurare in etichetta solo se accompagnata dall'indicazione dell'indice dei perossidi, del tenore in cere e dall'assorbimento dell'ultravioletto (K232, K270, DELTA K). Sono da riportare con carattere aventi le medesime dimensioni e nel medesimo campo visivo

- **Simbolo "e"**

indica che il produttore adempie a quanto stabilito della Direttiva 75/106/CEE, Direttiva 75/107/CEE e s.m.i. (*altezza caratteri minimo 3 mm*), dalla Legge n. 690/78 per gli "imballaggi preconfezionati C.E.E" e DM 451/1976. La "e" è normalmente posta di seguito all'indicazione della quantità del prodotto – ad esempio "1 l e" – ma nulla vieta che sia posta anche prima di tale indicazione, purché essa sia prossima alla indicazione della quantità di prodotto contenuto nella confezione.

- **Caratteristiche organolettiche:**

sono quelle riferite al gusto e all'odore: fruttato, amaro, piccante. Esse possono essere indicate solo se basate su un metodo di analisi di cui all'Allegato XII del Reg. CE n. 2568/91 e s.m. (Reg. CE n. 640/08) e devono essere fondate sui risultati del panel-test riconosciuto.

- **Dichiarazione nutrizionale:**

per il momento sono informazioni facoltative, ma diventeranno obbligatorie a decorrere dal 13/12/16 sulla base di quanto stabilito dal Reg. UE n. 1169/11.

Tali caratteristiche riguardano il valore energetico, la quantità dei grassi di cui gli acidi grassi saturi, i carboidrati, gli zuccheri, le proteine e il sale. Nel caso in cui in etichetta siano riportate le quantità di acidi grassi polinsaturi, acidi grassi monoinsaturi, colesterolo, è obbligatorio fare riferimento alla quantità di acidi grassi saturi.

- **Varietà delle olive:**

fare riferimento alla/e varietà di olive dalle quali è stato estratto l'olio (es *Moraiolo, Carboncella, ecc.*)

Le informazioni di cui sopra devono essere riportate anche nei documenti commerciali di accompagnamento del prodotto.

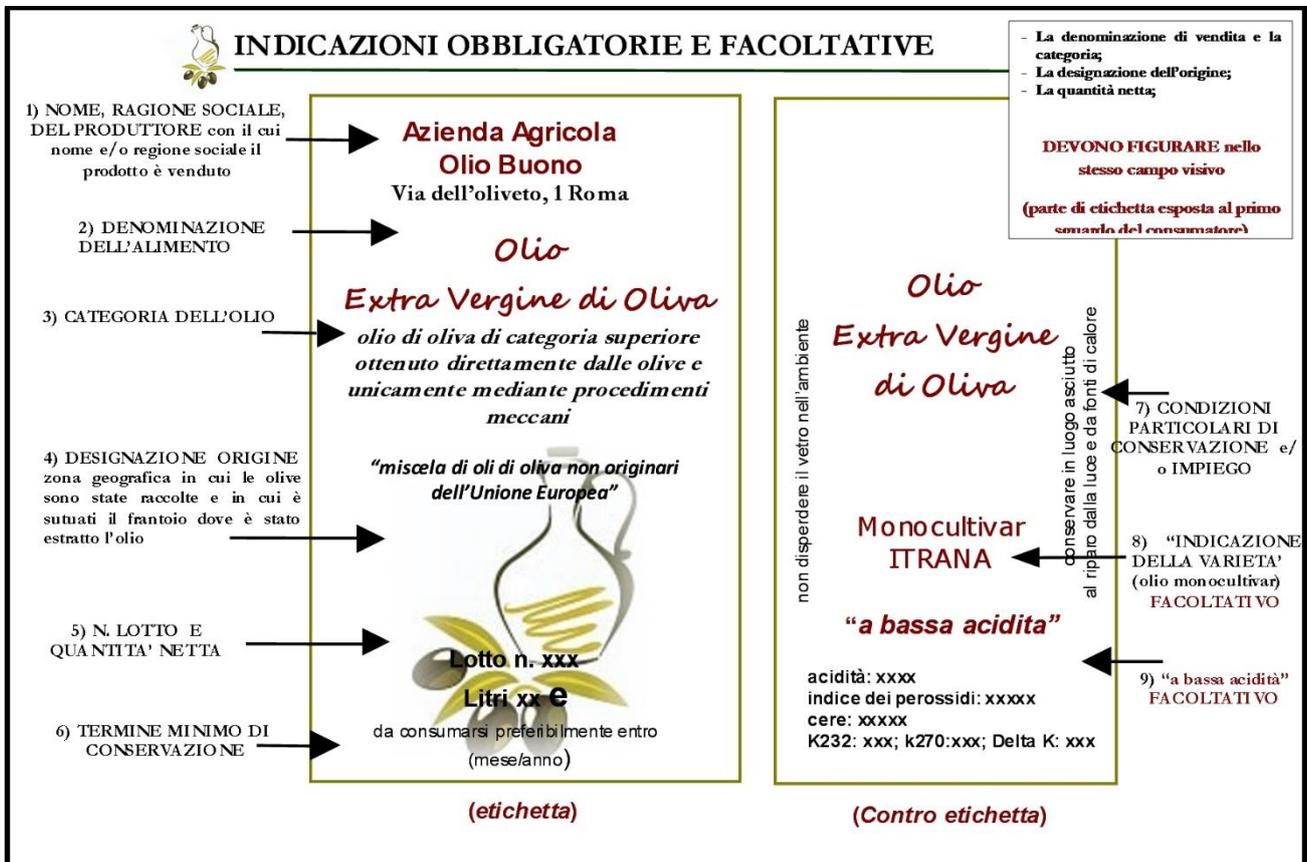
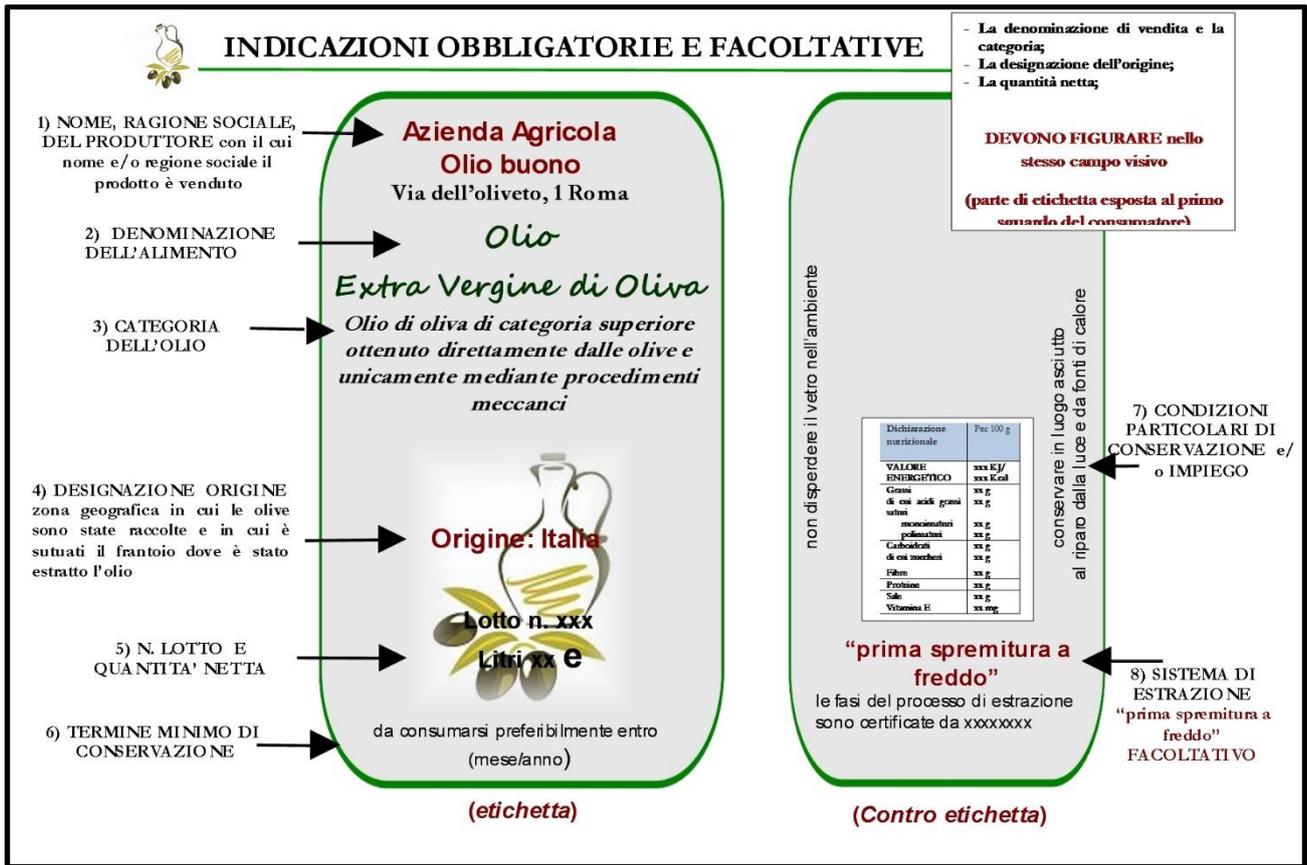
**BOX – informazioni nutrizionali**

L'indicazione della quantità, del tipo di grassi e della quantità di colesterolo deve seguire immediatamente la dichiarazione della quantità di grassi totali, come segue:

- α) grassi g ..... di cui:
  - saturi g ...
  - monoinsaturi g ...
  - polinsaturi g ...
- β) colesterolo mg ...

Inoltre per gli oli di oliva può essere significativa l'indicazione della VITAMINA E espressa in mg.

Nella realizzazione grafica dell'etichetta nutrizionale degli oli di oliva le informazioni nutrizionali devono figurare su un'unica tabella con le cifre incolonnate ed evidenziate, leggibili ed indelebili; tuttavia se lo spazio non permette l'incolonnamento delle informazioni, queste possono figurare su una o più righe.



**BOX – Etichetta delle miscele di olio di oliva:** se in una miscela di olio d'oliva e di altri olii vegetali, al di fuori della lista degli ingredienti è riportata la presenza di olii di oliva e di olii di sansa di oliva, attraverso termini, immagini o simboli grafici, la denominazione di vendita della miscela è: "Miscela di olii vegetali (o nomi specifici degli olii vegetali) e di olio d'oliva", seguita immediatamente dall'indicazione della percentuale di olio d'oliva nella miscela. La presenza dell'olio d'oliva può essere indicata nell'etichetta delle miscele attraverso immagini o simboli grafici unicamente se la percentuale di olio d'oliva è superiore al 50 %.

**BOX –** Se in un prodotto alimentare, ad esclusione del tonno all'olio di oliva (di cui al Reg. CE n. 1536/92) e delle sardine all'olio di oliva (Reg. CE n. 2136/89) è evidenziata sull'etichetta, al di fuori della lista degli ingredienti, attraverso termini, immagini o simboli grafici, la presenza olii di oliva e di olii di sansa di oliva la denominazione di vendita del prodotto alimentare è seguita della percentuale di olii rispetto al peso netto totale del prodotto stesso.

## 2. L'Etichettatura degli oli DOP

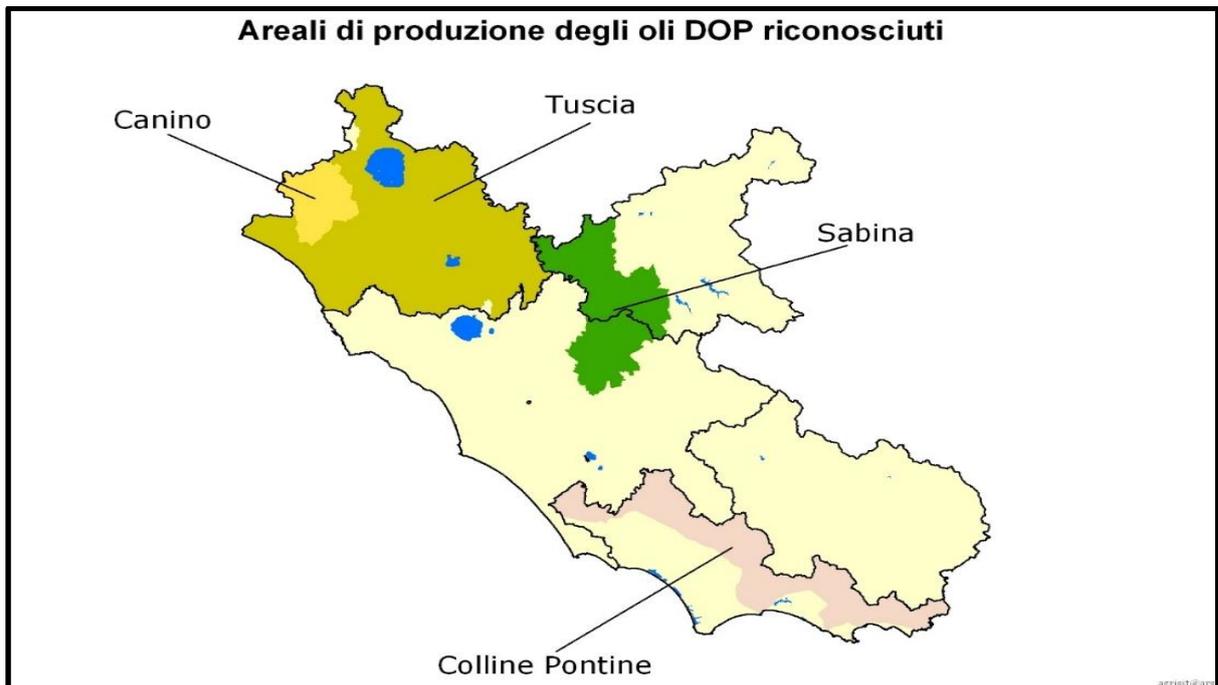
L'olio d'oliva a Denominazione di origine resta una delle punte d'eccellenza del comparto agro-alimentare della regione Lazio, che allo stato attuale conta ben 4 riconoscimenti Dop

Sabina

Canino

Tuscia

Colline Pontine



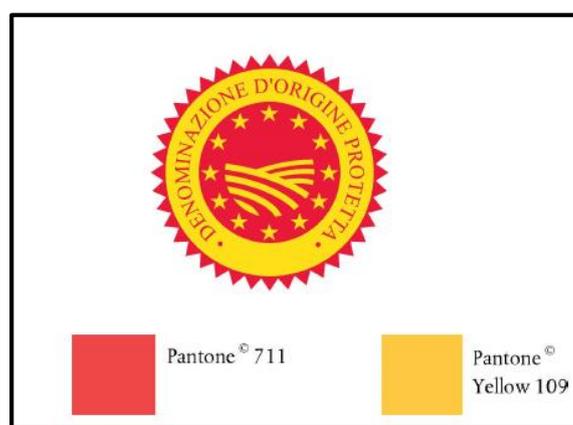
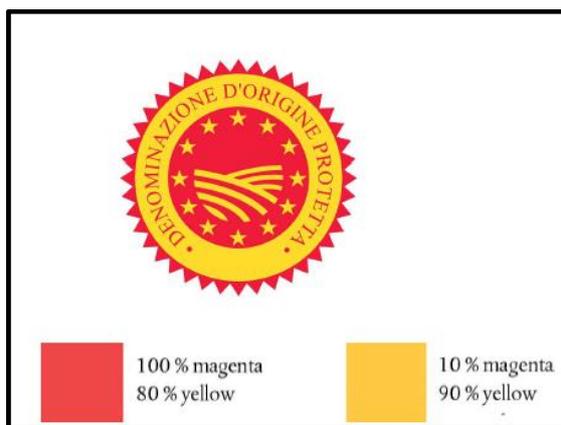
L'etichettatura dei prodotti DOP oltre al rispetto delle indicazioni obbligatorie di cui sopra, prevede:

- l'acronimo **DOP** o la dicitura "**Denominazione di Origine Protetta**";
- la dicitura "**Certificato da Organismo di Controllo autorizzato (o Autorità pubblica designata) dal Mipaaf**" (CM 13/09/2012);
- **logo comunitario** DOP/IGP/STG (ai sensi dell'art. 12. par. 3 del Reg. (UE) n. 1151/2012 e del Reg. (UE) n. 668/2014 Alleg. X); all'interno del simbolo la dicitura «DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA» può essere utilizzata in una qualsiasi delle lingue ufficiali dell'Unione (Reg. (UE) n. 668/2014 Alleg. X).

I simboli dell'Unione, le indicazioni o le abbreviazioni, se figurano sull'etichetta di un prodotto, sono accompagnati dalla denominazione registrata.

Le indicazioni, le abbreviazioni e i simboli possono essere usati in conformità dell'articolo 44, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1151/2012 nei mezzi di comunicazione e sul materiale pubblicitario a fini di divulgazione del regime di qualità o per pubblicizzare le denominazioni registrate.

Il pantone e la quadricromia del logo comunitario deve essere il seguente (Reg. (UE) n. 668/2014):



L'impiego dei simboli in bianco e nero è ammesso solo se il bianco e il nero sono gli unici colori utilizzati sull'imballaggio. Se lo sfondo dell'imballaggio o dell'etichetta è scuro, i simboli possono essere riprodotti in negativo



Deve essere utilizzato per il testo **lettere maiuscole in Times Roman**. La dimensione minima dei simboli dell'Unione è di **15 mm di diametro**; tuttavia in caso di imballaggi o prodotti di piccole dimensioni, il diametro può essere ridotto a **10 mm**

È da tenere in considerazione eventuali restrizioni e ulteriori obblighi di etichettatura del prodotto DOP a seconda di quanto riportato nel Disciplinare di produzione.

## BOX

In questi ultimi anni, alcune aziende olivicole della nostra regione, hanno recepito l'opportunità di differenziare la produzione affiancando all'olio extravergine di oliva, piccole quantità di uno o più oli monovarietali, legati a territori circoscritti, destinati a mercati particolari (confezioni da 250cc a 500cc). Il primo obiettivo della produzione di oli monovarietali è quello di diversificare le produzioni oleiche aziendali per incrementare il valore aggiunto rispondendo ad un'esigenza di un consumatore sempre più esperto che esige una gamma di oli con caratteristiche differenziate, dai più aggressivi a quelli armonici fino ai più delicati; ciò permette di valorizzare le varietà autoctone della regione Lazio orientando gli olivicoltori ad ampliare la propria gamma varietale attraverso il recupero di quelle varietà autoctone presenti negli areali olivicoli laziali che meglio esprimono caratteri qualitativi di pregio.

Gli oli monovarietali laziali che attualmente sono stati censiti nell'Elenco dei prodotti Tradizionali della Regione Lazio, sono così descritti:

- **Olio monovarietale extravergine di oliva di Carboncella:** fruttato medio, colore tendenzialmente al verde con sentore di mandorla, pomodoro e carciofo, amaro e piccante di media intensità
- **Olio monovarietale extravergine di oliva di Ciera:** fruttato medio, di tipo erbaceo con sentore prevalentemente di mandorla, al gusto inizialmente dolce con note di piccante ed amaro intenso, colore giallo con riflessi verdi.
- **Olio monovarietale extravergine di oliva di Itrana:** fruttato medio, colore verde con riflessi gialli con sentore di carciofo, pomodoro e mandorla, inizialmente dolce con decise note di amaro e piccante
- **Olio monovarietale extravergine di oliva di Marina:** fruttato medio intenso, di colore verde, al gusto risulta armonico con sensazioni appena percepibili di foglia e amaro con una netta denotazione di piccante
- **Olio monovarietale extravergine di oliva di Olivastrone:** fruttato maturo e profilo aromatico caratterizzato da erba, carciofo, e pomodoro
- **Olio monovarietale extravergine di oliva di Rosciola:** fruttato leggero ed elegante, colore giallo con riflessi verdi, con note erbacee e lieve sentore di mele e cardo, al gusto appare morbido e leggermente piccante
- **Olio monovarietale extravergine di oliva di Salviana:** colore giallo-limpido, fruttato medio con punte di amaro-piccante; buona struttura
- **Olio monovarietale extravergine di oliva di Sirole:** colore dal giallo al verde chiaro, odore fruttato leggero ed un sapore aromatico, fruttato dolce, leggermente amaro e piccante per gli oli freschissimi.

### 3. L'Etichettatura Olio Biologico

L'etichettatura degli olio biologici (Reg CE 843/2007 e ss.mm.ii) oltre al rispetto delle indicazioni obbligatorie di cui sopra, prevede:

- il riferimento al metodo di produzione biologico nella denominazione di vendita (olio extravergine d'olivo **BIOLOGICO**)
- il logo biologico dell'UE e l'indicazione di provenienza della materie prime (**agricoltura UE- agricoltura non UE- agricoltura UE/non UE**);
- il codice dell'Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf (**Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf IT BIO xxx**)
- Operatore controllato **xxxxx**

I loghi degli Odc sono facoltativi



I riferimenti al metodo di produzione biologico compaiono nella denominazione di vendita, e dove presente, nella lista degli ingredienti in riferimento a quelli biologici.

Riferimenti alla certificazione: nello stesso campo visivo del logo europeo deve comparire il codice dell'Organismo di Controllo, e sotto questo, l'indicazione di origine. Per i prodotti destinati al mercato nazionale compaiono anche le diciture previste dal DM 18354 del 27/11/2009.

Il logo biologico dell'UE e l'indicazione di origine delle materie prime sono obbligatori.

Il logo di Suolo e Salute è facoltativo.

## **4. L'etichettatura Oli Paesi Terzi**

### **4.1. Gli USA**

Gli USA si confermano il paese di sbocco principale per gli oli extra vergine di oliva targati "Made in Italy" con un valore economico di 526,5 Mln€ nel 2014 pari a circa il 50% in valore di olio complessivo esportato negli Stati Uniti.

Le prospettive in questo settore rimangono positive per gli esportatori italiani a condizione che si continui a garantire la competitività dei propri prodotti, sia relativamente alla leva del prezzo che a quella della qualità, in quanto il livello di concorrenza sul mercato è molto elevato. Inoltre, negli USA esiste un segmento di prodotti locali "Italian Style" che riesce a soddisfare una grande parte della domanda per cibi "italiani". Si rende, quindi, sempre più necessario per le aziende "distinguersi" sul mercato, magari facendo sistema, per tenere alto l'interesse verso gli autentici prodotti agroalimentari "Made in Italy".

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

Numerose aziende esportatrici italiane hanno fatto ricorso, con successo, alla formula della joint venture con importatori americani, oppure hanno aperto proprie filiali di vendita negli USA. Ciò ha permesso all'esportatore italiano di eliminare il mark-up sul prezzo di partenza applicato da importatori americani e di potere arrivare così a offrire il prodotto alle catene di vendita al dettaglio a prezzi molto più competitivi e con maggiori margini di profitto.

#### **4.1.1. Enti e Normativa di riferimento**

La normativa sull'importazione dei prodotto agroalimentari negli USA è disciplinata da 3 Dipartimenti del Governo federale americano, quali:

1. USDA (Department of Agriculture) è il Dipartimento responsabile per lo sviluppo e l'attuazione delle politiche del governo federale americano relative all'allevamento, all'agricoltura e al cibo ([www.usda.gov](http://www.usda.gov)). Si dirama in agenzie,

tra cui il FSIS (Food Safety and Inspection Service) e l'APHIS (Animal and Plant Health Inspection Service).

2. HHS (Department of Health and Human Services) è il Dipartimento di riferimento per la protezione della salute dei cittadini americani ([www.hhs.gov](http://www.hhs.gov)), collegato alla FDA (Food and Drug Administration) che è l'agenzia responsabile per la regolamentazione e supervisione della sicurezza di cibo, supplementi dietetici, farmaci, vaccini e prodotti medico-biologici. ([www.fda.gov](http://www.fda.gov))
3. DHS (Department of Homeland Security) è il Dipartimento deputato alla sicurezza interna ([www.dhs.gov](http://www.dhs.gov)) cui fa capo il CBP (Bureau of Custom and Border Protection), organismo federale che si occupa di controllare merci e persone in ingresso alle dogane ([www.cbp.gov](http://www.cbp.gov)).

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

- Code of Federal Regulations (CFR) che regola la legislazione sul food, in particolare per quanto riguarda le etichettature dei prodotti. Il Title 21 riguarda le regole della FDA e, in genere, viene revisionato ogni anno all'inizio di aprile. (<http://www.accessdata.fda.gov/SCRIPTS/cdrh/cfdocs/cfcr/CFRSearch.cfm>);
- Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (FD&C), riferimento principale per quel che riguarda le importazioni di prodotti agroalimentari. Ha lo scopo di difendere salute e sicurezza del consumatore e valevole tanto per aziende statunitensi quanto per quelle che esportano negli States; (<http://www.fda.gov/regulatoryinformation/legislation/federalfooddrugandcosmeticactFDCA/default.htm>);
- Bio-Terrorism Act (BTA) promulgato nel 2002 contenente anche una sezione dedicata agli alimenti; (<http://www.fda.gov/RegulatoryInformation/Legislation/ucm148797.htm>)
- Food Allergen Act, per i riferimenti alle sostanze allergizzanti.

Altre leggi che possono riguardare i beni alimentari:

(<http://www.fda.gov/regulatoryinformation/Legislation/ucm148797.htm>)

Esistono inoltre due guide scaricabili dal sito web della FDA ([www.fda.gov](http://www.fda.gov)): "Requisiti di leggi e regolamenti applicati della FDA" (Requirements of Laws and Regulations Enforced by the U.S. Food and Drug Administration); "Guida all'etichettatura dei prodotti alimentari" (a Food Labeling Guide)

(<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabellingNutrition/ucm2006828.htm>)

Le norme che regolano gli obblighi di comunicazione e di registrazione degli impianti sono la "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, del 2002 e la FDA Food Safety Modernization Act (FSMA), promulgata nel 2011.

#### **4.1.1.2. Il Bioterrorism act**

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

Il documento è suddiviso in cinque titoli; quello di nostro interesse è il Titolo III "Protecting Safety and Security of Food and Drug Supply", che riporta le seguenti procedure:

1. la Registrazione ("Registration") presso la FDA degli impianti dell'azienda esportatrice di prodotti alimentari;
2. la Nomina di un Agente/Intermediario/rappresentante negli USA da parte dell'impresa esportatrice;
3. l'obbligo di Notifica Anticipata ("Prior Notice") di qualsiasi spedizione di prodotti alimentari negli USA, inclusi i campioni, destinati al consumo da parte di uomini e animali.

I prodotti agroalimentari che non soddisfano i requisiti espressi da questa legge non sono ammessi nel mercato USA, ma vengono generalmente trattenuti in dogana, distrutti o trasferiti in deposito sicuro. Altre eventuali conseguenze per l'azienda (ingiunzioni, perseguimento legale, confisca, distruzione, multe e sanzioni) vengono stabilite caso per caso.

##### **4.1.1.2.a La "Registration" – Registrazione degli impianti**

Questa legge obbliga la registrazione presso la FDA di ogni stabilimento, industria, laboratorio con cui il cibo destinato all'esportazione verso gli Stati Uniti sia venuto in contatto; dunque tutti quegli stabilimenti che producono, trasformano, sintetizzano, preparano, trattano, modificano o manipolano gli alimenti definiti ed elencati dal Federal Food, Drug and Cosmetic Act, ovvero tutti quei prodotti solidi o liquidi destinati al

consumo da parte dell'uomo o degli animali. Devono registrarsi anche quegli stabilimenti che si occupano del confezionamento dei prodotti e che quindi vengono a diretto contatto con i prodotti stessi, le società di stoccaggio, i magazzini, i silos e i serbatoi per lo stoccaggio di liquidi.

Se un'azienda possiede più stabilimenti dislocati in più punti, ciascun stabilimento che produce alimenti destinati agli Stati Uniti dovrà essere registrato. Non hanno bisogno di registrazione multipla invece le aziende con più edifici situati in un'unica località e aventi indirizzo unico. Se, al contrario, più stabilimenti che producono alimenti diversi sono concentrati in un unico edificio, ognuno di essi dovrà essere registrato.

Non avrà bisogno di registrazione l'azienda che – nonostante produca, trasformi, confezioni e manipoli alimenti – li invii, prima dell'esportazione verso gli Stati Uniti, a un secondo stabilimento per ulteriori trasformazioni, per il confezionamento o per qualsiasi altra manipolazione. In tal caso, solo il secondo stabilimento dovrà essere registrato presso il FDA. Nel caso in cui tale secondo stabilimento si limiti a una attività marginale (quale la sola etichettatura del prodotto), entrambi gli stabilimenti sono soggetti a registrazione.

La registrazione ha una validità biennale ed esiste una procedura per il rinnovo (renewal) e una per l'aggiornamento dei dati (update).

La registrazione presso la FDA è gratuita e da effettuarsi collegandosi al sito [www.access.fda.gov](http://www.access.fda.gov) operativo 24 ore al giorno, tutti i giorni della settimana; le informazioni richieste riguardano: la ragione sociale e l'indirizzo completo dello stabilimento, del proprietario o del direttore della ditta e dell'agente designato negli Stati Uniti, le categorie di prodotti trattati (inquadrati nelle categorie previste dal Code of Federale Regulation 21 CFR 170.3), i nomi commerciali o marchi utilizzati e infine la dichiarazione di veridicità delle informazioni fornite resa da persona autorizzata. Le informazioni inserite nella registrazione sono tutelate e non pubbliche.

Al termine del processo di registrazione vengono assegnati un Account ID e una password, che garantiscono la possibilità di accedere al sito per modificare/rinnovare i dati in caso di cambiamenti rilevanti della situazione aziendale (tale comunicazione è obbligatoria entro 60 giorni dalla data di avvenuto cambiamento). Una volta completata la registrazione, inoltre, alla società viene assegnato un Registration Number (diverso dall'account ID) che deve essere indicato nelle fatture e in generale in qualsiasi comunicazione dell'azienda con l'FDA.

Sono esentati alla "Registration" gli stabilimenti di seguito elencati:

- Abitazioni private di individui anche se vi si producono confezionano o depositano alimenti.
- Stabilimenti di raccolta e distribuzione di acqua potabile non in bottiglia, come ad esempio i servizi di distribuzione comunali.
- Veicoli che in qualità di vettori trasportano alimenti esclusivamente lungo il percorso predefinito.
- Aziende agricole ("farms" nella versione inglese) ossia stabilimenti che coltivano e raccolgono (lavaggio, pulitura, surgelamento, sono da considerarsi parte della coltivazione) e/o allevano animali (inclusi gli allevamenti di frutti di mare). Il termine "farm" in questo specifico caso si riferisce esclusivamente agli stabilimenti che lavorano, confezionano o stoccano alimenti a condizione che tutti gli alimenti trattati siano stati coltivati e raccolti nella stessa azienda agricola o in un'azienda agricola dello stesso proprietario.
- Ristoranti, ossia stabilimenti che preparano e vendono alimenti direttamente ai consumatori per il consumo immediato. Non possono essere considerati Ristoranti quegli stabilimenti che forniscono cibo a mezzi di trasporto internazionali (per esempio treni o aerei).
- Stabilimenti che si occupano di vendita al dettaglio. Se tali stabilimenti contemporaneamente producono, trasformano, confezionano o stoccano cibo, non devono essere registrati se la loro funzione primaria rimane quella di distribuire direttamente al consumatore.
- Stabilimenti alimentari non-profit come ad esempio opere di carità che preparano o servono cibo direttamente al consumatore o che forniscono pasti o cibo da distribuire negli Stati Uniti e destinati sia al consumo sia umano che animale.
- Pescherecci che pescano e trasportano pesce. Tali pescherecci possono anche lavorare e congelare il pesce che hanno a bordo.
- Stabilimenti che ricadono esclusivamente nella giurisdizione del U.S. Department of Agriculture (USDA) come quelli che producono esclusivamente prodotti a base di carne, pollame e uova.

In generale, è valida la regola secondo cui gli stabilimenti in cui le attività sono di carattere misto devono necessariamente essere registrati (per esempio, aziende agricole che producono arance e poi le trasformano producendo spremute o succhi di frutta).

#### **4.1.1.2.b La Nomina di un agente**

Al momento dell'iscrizione presso la FDA, è necessario nominare un agente che rappresenti l'azienda in maniera indiretta nel mercato americano, pena l'accesso negato alla merce spedita.

L'Agente, nella figura di qualsiasi persona fisica o giuridica di fiducia dell'azienda che risieda legalmente negli USA, svolge i compiti:

- di essere il riferimento per le comunicazioni fra la FDA e lo stabilimento;
- di far pervenire all'azienda tempestivamente qualsiasi informazione/documento ricevuto da parte della FDA o da altra autorità americana.

A seguito di modifiche introdotte nel 2012, l'agente è inoltre responsabile finanziario in caso di ispezioni da parte di agenti FDA presso gli stabilimenti di produzione. In altre parole, nel caso di una ispezione FDA presso uno stabilimento in Italia, il costo orario per ciascun agente ispettore (per il 2014 era di \$302 all'ora) sarà addebitato da parte della FDA all'agente.

#### **4.1.1.2.c La "Prior Notice" e il "10+2 filling requirement"**

A partire dal 12 dicembre 2003 tutti gli esportatori di prodotti alimentari devono notificare in anticipo ("Prior Notice") alla FDA ogni spedizione di alimenti e preparati alimentari destinati a cibo o bevanda per il consumo umano o animale negli Stati Uniti, pena la non ammissione delle merci nel Paese e il loro blocco all'arrivo. Il preavviso permette all'FDA di avere il tempo di esaminare e valutare le informazioni prima dell'arrivo di un prodotto alimentare, per pianificare eventuali ispezioni o bloccare gli alimenti contaminati.

Sono soggetti alla "Prior Notice" tutti i prodotti alimentari e le bevande, ad eccezione dei prodotti trasportati da singoli individui (ad esempio nella valigie) per uso personale; degli alimenti fatti in casa ed inviati negli Stati Uniti per regalo (non a fini commerciali); degli alimenti che vengono esportati senza lasciare il porto statunitense di arrivo prima dell'esportazione; degli alimenti a base di carne, pollame, uova in quanto soggetti a normative specifiche del U.S. Department of Agriculture, degli alimenti destinati a sedi diplomatiche.

La notifica anticipata può essere redatta da chiunque abbia le informazioni necessarie, cioè dal proprietario o dall'esportatore che spedisce l'articolo alimentare. A

ogni modo, essa deve essere compilata nel paese di origine della merce, che per il FDA coincide con l'ultimo paese in cui la merce è stata trasformata o confezionata.

La notifica "Prior Notice" prevede un contenuto minimo delle seguenti informazioni:

- Nome e indirizzo della persona che presenta la notifica anticipata e il nome e l'indirizzo della sua azienda
- Tipo di ingresso e "Customs and Border Protection" - Identificativo CBP se disponibile
- Descrizione dei beni comprendente: nome comune e nome commerciale, codice prodotto della FDA, quantità stimata del lotto, numeri di codice o altri elementi di identificazione (se del caso)
- Nome e indirizzo del fabbricante
- Nome e, se conosciuto, indirizzo del produttore
- Paese di produzione
- Nome e indirizzo del mittente
- Paese di spedizione o mailing
- Nome e indirizzo dell'importatore
- Nome e indirizzo del proprietario
- Nome e indirizzo del destinatario finale
- Nome e indirizzo del vettore e modalità di trasporto
- Informazioni sulla spedizione – tipo e tempistica
- Denominazione di qualsiasi paese in cui non sia stato consentito l'ingresso al prodotto.

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

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

Per quanto riguarda la documentazione, verranno richieste all'importatore e allo spedizioniere ulteriori informazioni su:

- Nome, indirizzo e riferimenti del produttore;
- Nome, indirizzo e riferimenti del venditore (esportatore);

- Nome, indirizzo e riferimenti del compratore (importatore);
- Destinazione finale della merce;
- Luogo in cui la merce è caricata;
- Nome, indirizzo e riferimenti del consolidatore;
- Internal Revenue Number dell'importatore (o in alcuni specifici casi Foreign Trade Zone applicant ID number);
- Internal Revenue Number del destinatario finale;
- Paese di origine;
- Codice prodotto dell'Harmonized Tariff Schedule (HTS) a un livello di dettaglio di sei numeri.

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

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

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".

Sono soggetti alla "Prior notice" anche i campioni commerciali, gli omaggi e le merci in transito.

Se la notifica anticipata è errata o non viene presentata, la merce viene rifiutata. È evidente che le spese di stoccaggio o di trasporto della merce trattenuta sono a carico dell'azienda. Gli alimenti rifiutati vengono considerati come "General Order Merchandise" ossia merce importata e tenuta in un magazzino approvato dalla dogana a rischio e a spese del consegnatario. La merce potrà essere rilasciata dalla dogana solo dopo che essa avrà ricevuto i documenti dovuti. Se questi ultimi non arrivano entro sei mesi dalla data di importazione, la merce viene devoluta in beneficenza o trattenuta dal governo per usi ufficiali.

Ulteriori informazioni possono essere richieste all'indirizzo mail: [prior.notice@fda.hhs.gov](mailto:prior.notice@fda.hhs.gov).

### **Box**

A partire da gennaio del 2011 è entrato in vigore il "Food Safety Modernization Act (FSMA) - <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/default.htm> - che affida alla FDA ulteriori poteri nel campo della prevenzione delle malattie derivanti dalla cattiva qualità degli alimenti, sia quelli prodotto localmente che importati, oltre che garantire la sicurezza alimentare attraverso controlli e ispezioni.

Nel dettaglio la nuova legge:

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

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

Sicuramente una misura efficace è la traduzione in lingua inglese del manuale e delle procedure del sistema Haccp (Hazard Analysis on Critical Control Points) imposto dalla normativa europea. Lo stesso vale per la documentazione relativa ad analisi e controlli effettuati in Italia da laboratori specializzati.

#### **4.1.2. Dazi e Tariffe**

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

L'HTS fornisce dazi e tariffe applicabili a tutta la merce importata negli Stati Uniti. Una versione aggiornata dell'HTS, diviso per capitolo, è consultabile al sito <http://www.usitc.gov/tata/hts/bychapter/index.htm>

Tutti i beni d'importazione sono soggetti o esenti da dazi doganali a seconda della classificazione nella Harmonized Tariff Schedule of the United States. I dazi si pagano all'arrivo della merce, entro 10 giorni dallo sdoganamento (pena penali). Sono generalmente liquidati dall'agente doganale o dall'importatore. L'imposizione varia a seconda del Paese di origine.

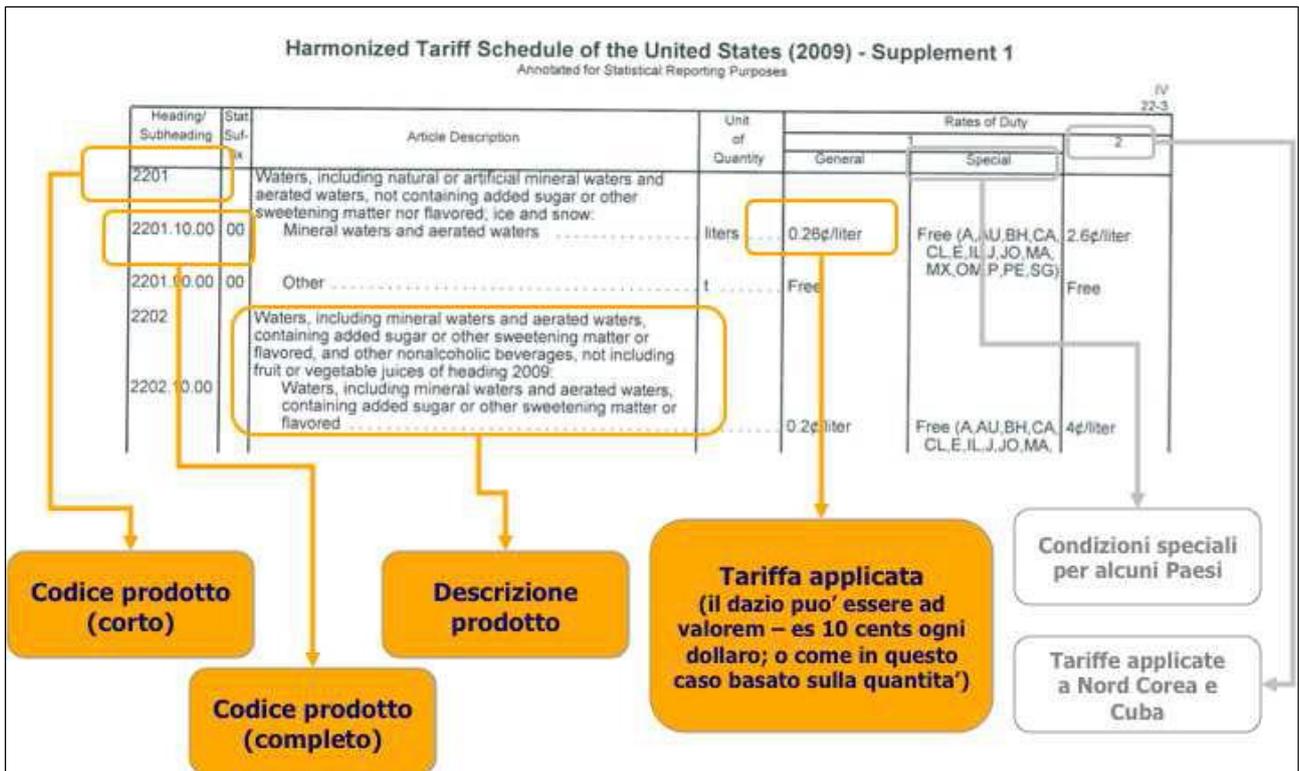
Generalmente, le tariffe doganali sono calcolate sul valore della merce importata negli Stati Uniti (ad valorem). In alcuni casi, tuttavia, il dazio doganale è espresso in dollari, o centesimi di dollaro, sul peso o sulla quantità totale della merce importata e varia a seconda del Paese di origine. Per conoscere il dazio doganale applicato al prodotto, occorre sapere il codice doganale attribuito al singolo prodotto.

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

Relativamente alle fiere (Trade Fair Designation) il Department of Commerce consente l'importazione negli Stati Uniti, per un periodo determinato, di merce non consumabile (i prodotti alimentari ed i depliant sono considerati consumabili), senza necessità di pagare alcun dazio.

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

Le tavole dell'HTS vanno consultate secondo lo schema proposto nella figura sotto.



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

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

- ***Absolute quotas*** (quote assolute): ammettono l'importazione di una determinata quantità prestabilita di una certa merce per un periodo di tempo. In alcuni casi, possono essere rivolte a specifici Paesi; altrimenti valgono su base mondiale. Esportare merce in eccesso significa violare le regole, e nella maggior parte dei casi la merce in eccesso viene rispedita indietro a carico del mittente o distrutta.
- ***Tariff-rate quotas*** (contingenti tariffari di importazione): 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 sottostà a differenti regimi tariffari. Sono attualmente interessati dal contingentamento i prodotti lattiero-caseari, il tonno e le olive.

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.

### **4.1.3. Regime doganale**

Il dazio doganale USA sugli oli va da 3,5 centesimi/kg a 5 centesimi/kg secondo la purezza e le misure del contenitore.

Tutte le informazioni sui dazi applicati alla voce principale 1509 e alle relative sottocategorie sono disponibili sul sito dell'US Customs Tariff: <http://hts.usitc.gov/?query=1509> .

#### **Box**

#### **Imballaggi delle merci**

Un aspetto importante al fine di evitare ritardi e costi aggiuntivi durante lo sdoganamento delle merci, è quello di eseguire un corretto imballaggio dei prodotti che si intendono esportare. Per tutte le spedizioni è vivamente consigliato imballare la merce in maniera ordinata separando gli articoli sottoposti a tariffe diverse. Infatti, inserire articoli diversi tra loro non appropriatamente suddivisi nei documenti di trasporto in un unico container, scatola o cassa, è spesso valutato dalle autorità (doganali) statunitensi come una violazione delle norme doganali.

## Box

### **Autorità doganali, sdoganamento e documentazione**

La gestione delle operazioni doganali è di competenza dell'Agencia Federale Customer Service, che attraverso i Customs Management Centers (CMCs), ciascuno dei quali diviso in diversi porti di entrata (Service Port, Area Port e Port of Entry) controlla il flusso di merci da e per gli Stati Uniti. Con riferimento all'esportazione negli USA, le procedure di sdoganamento delle merci che si intendono importare negli Stati Uniti devono necessariamente essere eseguite da uno dei seguenti soggetti:

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

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

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

#### **4.1.4. Etichettatura Olio di Oliva**

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.

Il prodotto "Olio di Oliva" è soggetto alle norme di etichettatura generale e nutrizionale, nonché ai provvedimenti delle leggi sul "bioterrorismo", "allergeni" e "grassi trans".

Le seguenti indicazioni obbligatorie devono essere riportate sull'etichetta principale, alla base del contenitore, in lingua inglese o bilingua (inglese/italiano):

- **Nome del prodotto:** es. "**Olive Oil**," "**Extra Virgin Olive Oil**", ecc.

- **Paese d'origine:** la menzione è richiesta dai servizi doganali per tutti i prodotti importati. Il recipiente deve portare ben chiara la dicitura "**ITALY**," oppure "**Product of Italy**," o anche "**Bottled in Italy**."
- **Contenuto netto:** la capacità del recipiente va indicata con la dizione "**Net Content...**" espressa in galloni o, se inferiore al gallone, in once fluide (fl. oz.) e in pinte. Ora che le misure metriche si stanno diffondendo anche in America, è bene indicare il contenuto anche in litri o sottomultipli.
- **Nome e indirizzo del produttore o del distributore:** il nome e l'indirizzo del produttore devono essere preceduti dall'espressione "**Manufactured By...**" o altre diciture aventi lo stesso significato. Qualora dovesse figurare il distributore americano, il suo nome e indirizzo va preceduto dalla indicazione "**Packaged For...**" o simile. L'indirizzo del distributore deve essere completo di codice di avviamento postale (zip code). Nel caso che il contenitore, oltre all'olio di oliva, contenga ingredienti di qualsiasi natura (ma ammessi dalla legislazione statunitense), il relativo elenco deve figurare sull'etichetta secondaria e deve essere completo. Gli ingredienti vanno indicati con il loro nome comune o usuale, ed enumerati per ordine decrescente di importanza, senza dimenticare le eventuali essenze, i coloranti artificiali e i conservanti chimici. La presenza di spezie naturali o dei loro estratti può invece essere indicata con l'unica voce "**Spices**."

E' consentita l'apposizione sulle etichette di altre dizioni aggiuntive che, anche se pleonastiche, possono accattivare il consumatore. Le aggiunte più spesso ricorrenti sono: "**First Cold Pressing** (spremuto a freddo), **No Cholesterol, Unfiltered** (non filtrato)". Ciò che sarebbe invece utile menzionare, anche se non richiesto dalle competenti autorità americane, è il reale contenuto in percentuale di acido oleico.

Per poter apporre sull'etichetta la dicitura "Olio di oliva," la confezione deve contenere olio di oliva al 100 %. Se all'olio di oliva si è aggiunto olio di altra natura, è fatto obbligo di indicare che la confezione contiene una miscela di X% di olio di oliva e di Y% di altro olio (indicare la natura).."

### **Box**

#### **Olio di oliva aromatizzato**

Il prodotto è soggetto, oltre alle regole di etichettatura generale e nutrizionale, allo "statement of identity", cioè, l'etichetta del prodotto deve riportare gli ingredienti aggiunti all'olio di oliva (per esempio: "Olive Oil With Natural Onion Extract", ecc.).

### **Box**

***Le indicazioni richieste dalla legislazione UE, pur non obbligatorie negli USA, possono essere riportate in etichetta purchè tutte le parole, senza eccezione, siano tradotte in inglese.***

#### **4.1.4.1. Food Allergen Act**

Il 1 gennaio 2006 è entrata in vigore, negli USA, la Legge della Food and Drug Administration (FDA) riguardante l'etichettatura degli allergeni nei prodotti alimentari.

Secondo tale legge, l'etichetta di tali prodotti deve specificare, in termini di uso comune e molto espliciti, la presenza dei seguenti ingredienti: latte, uova, grano, soia, frutta secca (peanuts, tree nuts), pesce e crostacei. Inoltre, l'etichetta deve indicare se un altro degli ingredienti contenuti nel prodotto è stato in contatto con uno o più di questi allergeni.

Gli allergeni possono essere elencati sull'etichetta assieme agli altri ingredienti oppure separatamente, per esempio: "Contains milk", "Contains egg", ecc. Non è disponibile una versione italiana della norma.

Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito ufficiale della FDA:  
<http://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/FoodAllergens/default.htm> o  
<http://1.usa.gov/iha4e4> o <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/algact.html>

#### **4.1.4.2. Grassi trans (trans fats)**

Il 1 gennaio 2006 è entrata in vigore, sempre negli USA, anche la Legge che stabilisce l'obbligo di riportare la presenza o meno dei grassi trans (o grassi insaturi) sull'etichetta nutrizionale dei prodotti alimentari. L'indicazione del contenuto di grassi trans deve essere inserita nel riquadro nutrizionale immediatamente al di sotto dell'indicazione del contenuto di grassi saturi.

Il contenuto di "trans fats" non va tuttavia indicato se il contenuto totale di grasso in una porzione di un alimento è inferiore a mezzo grammo (e il fabbricante non appone sull'etichetta degli slogan relativi al contenuto di grasso o colesterolo). Quando l'indicazione del contenuto di grasso non è richiesta, nella nota a piè di riquadro va indicato che l'alimento non è una fonte significativa di grassi trans ("Not a significant source of trans fats").

Per i grassi trans si indica solo il contenuto in grammi e non la percentuale del valore quotidiano, che non è stata stabilita per mancanza di dati scientifici. Per i grassi saturi, invece, la FDA raccomanda di consumare alimenti con meno del 5% di grassi saturi e di evitare quelli con più del 20% di grassi saturi.

Quando il contenuto di grassi trans o saturi è inferiore a mezzo grammo si può indicare nel riquadro nutrizionale "0 g.", anche se nella lista degli ingredienti sono presenti le indicazioni "Partially hydrogenated vegetable oil" "shortening" o "hydrogenated vegetable oil".

L'indicazione dei "trans fats" va inserita in una riga separata immediatamente al di sotto dell'indicazione dei grassi saturi. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito ufficiale della FDA: <http://fda.gov/food/guidanceregulation/guidancedocumentsregulatoryinformation/labelingnutrition/ucm387533.htm>

#### **4.1.4.3. Dichiarazione nutrizionale**

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, ad eccezione, secondo la normativa NLEA, dei seguenti prodotti:

- generi alimentari prodotti da piccole imprese (imprese con meno di 100 impiegati fissi e vendite negli Stati Uniti inferiori a 100.000 unità all'anno; dettaglianti con

vendite di alimentari inferiori a 50.000 dollari all'anno, o vendite complessive inferiori a 500.000 dollari). La domanda di esenzione (Small Business Food Labeling Exemption) va rinnovata annualmente, rivolgendosi alla FDA - Center for Food Safety and Applied Nutrition, oppure attraverso il loro sito Web: [www.cfsan.fda.gov](http://www.cfsan.fda.gov).

- generi alimentari in confezioni per uso nei ristoranti;
- prodotti alimentari preparati e confezionati per consumo immediato, come per esempio i pasti serviti alle mense degli ospedali o sugli aerei;
- prodotti alimentari pronti al consumo e preparati solitamente in loco; per esempio, prodotti preparati nelle pasticcerie, nelle salumerie e nei negozi di caramelle;
- prodotti alimentari preparati in loco e venduti direttamente al consumatore, per esempio da venditori di biscotti con carretti fissi o mobili nei centri commerciali, o tramite le macchine per la distribuzione automatica dei prodotti alimentari;
- generi alimentari distribuiti all'ingrosso, premesso che non siano venduti al consumatore nella stessa confezione;
- prodotti alimentari preparati in conformità con le specifiche esigenze nutritive delle persone ammalate;
- caffè semplice e tè semplice, spezie varie, ed altri generi alimentari che non contengono quantità consistenti di elementi nutritivi (ad es. acqua).

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

Inoltre, le confezioni che hanno meno di 12 inches q. (circa 30 cm.q.) a disposizione per un'etichetta, non sono sottoposte all'obbligo di elencare l'informazione relativa ai valori nutrizionali. Comunque, in etichetta deve essere riportato obbligatoriamente un indirizzo o un recapito telefonico per consentire al consumatore di ottenere tali informazioni.

Il riquadro riportante gli elementi nutritivi, "Nutrition Facts" ["Dati sulla Nutrizione"], contiene l'elenco degli elementi nutritivi contenuti nel prodotto, secondo il seguente ordine (in grassetto le voci che devono essere incluse obbligatoriamente, le altre sono facoltative):

- **calorie totali**
- **calorie derivanti dai lipidi**
- calorie derivanti dai lipidi saturi

- **lipidi totali**
- **lipidi saturi**
- lipidi poli-insaturi
- lipidi mono-insaturi
- **colesterolo**
- **sodio**
- potassio
- **carboidrati totali**
- **fibra**
- fibra solubile
- fibra insolubile
- **zuccheri**
- alcol da zucchero (p.e., sostituti tipo zucchero xilitolo, manitolo e sorbitolo)
- altri carboidrati (la differenza, se dichiarata, tra i carboidrati totali e la somma di fibra, zuccheri e alcol da zucchero)
- **proteine**
- **vitamina A**
- **vitamina C**
- **calcio**
- **ferro**
- altre vitamine e minerali essenziali.

Tutti gli elementi nutritivi devono essere presentati come una percentuale del loro "Daily Value" ["Valore Giornaliero"] - i valori standard della nuova etichetta. La quantità, in grammi, di macro-nutrienti (come per esempio di lipidi, colesterolo, sodio, carboidrati e proteine) devono essere elencati a destra dei nomi dei corrispettivi elementi nutritivi. A questa si aggiunge una colonna intitolata "% Daily Value" ["% del Valore Giornaliero"], a rappresentare il rapporto tra le-esigenze nutritive (fabbisogni) personali ed i "Daily Values" ["Valori Giornalieri"] dei singoli nutrienti.

## 4.2. Il Giappone

Il Giappone fu per lungo tempo un paese con abitudini alimentari poco affini agli oli vegetali: si può infatti affermare che, fino a cinque o sei anni dopo la fine della guerra mondiale, in Giappone si sia tramandata una cultura gastronomica priva d'oli e grassi.

L'ingresso di questi prodotti nella cucina giapponese si ha soltanto in Epoca Muromachi ad opera di alcuni monaci buddisti giapponesi rientrati in patria dopo un pellegrinaggio in Cina. La cucina giapponese, che fino ad allora era stata rappresentata principalmente dal sashimi (pesce crudo tagliato a fettine), fu così arricchita da sale, miso (pasta di soia fermentata), oli e grassi, usati sia come condimenti che per la cottura.

Attualmente gli oli più consumati sono quello di colza e di soia che assieme rappresentano il 56% dell'offerta complessiva; l'olio di oliva ha una incidenza del 17% sul totale.

Il primo boom dell'olio d'oliva avvenne nel 1997/1998 innescato sia dai programmi televisivi che ne illustravano le proprietà salutari (acido oleico), sia dal successo della cucina italiana in generale. Successivamente, furono immessi in commercio gli oli di semi con il "marchio di alimento salutare speciale"<sup>1</sup>, che determinarono l'inizio della contrazione del mercato per l'olio d'oliva. Nel 2007, a seguito della crescente informazione sulle proprietà benefiche dell'olio d'oliva, le vendite ripresero a crescere, trainando le importazioni a sfiorare il livello di 30 mila tonnellate nel 2008. Nel 2010 il valore complessivo del mercato dell'olio d'oliva (famiglie e ristorazione) è cresciuto del 7,1% raggiungendo i 30,2 miliardi di yen.

L'andamento del volume delle importazioni complessive dal mondo d'olio d'oliva ed extravergine, evidenzia come nel 2014 il 74% dell'olio d'oliva importato è stato extravergine. L'Italia è da sempre al primo posto tra i paesi fornitori d'olio d'oliva ed extravergine del Giappone con la quota in valore import stabile al 51,7%. Nel 2014 le importazioni dall'Italia hanno avuto un valore di 15.061 milioni di yen aumentato del 5% annuo, per un volume in aumento di 23.841 tonnellate. La Spagna è il secondo fornitore con un valore di 11.579 milioni di yen (+14,1%) e un volume di 26.483 tonnellate (+17,3%).

---

<sup>1</sup> Marchio di alimento salutare speciale" (tokuteihokenyoshokuhin 特定保健用食品): marchio riconosciuto dal Ministero della Sanità che certifica determinate proprietà salutari del prodotto. Si può apporre previa autorizzazione ministeriale e il sostenimento di ingenti costi per gli esami chimici.

Sugli scaffali dei principali supermercati sono solitamente presenti più oli d'oliva di marchi stranieri (spesso dei produttori italiani più conosciuti) e uno di marchio giapponese. Gli oli d'oliva italiani per l'uso domestico più diffusi sono venduti nei seguenti formati:

- 250 e 500ml in bottigliette di vetro
- 1L in bottiglie di vetro o PET

Esistono anche altri formati meno comuni da 3 e 5 litri in bottiglioni di plastica.

L'uso degli oli vegetali si può classificare in uso: domestico (in contenitori da meno di 8kg); per la ristorazione e il catering (in contenitori da 8kg a 16,5kg); per l'industria della maionese, margarina ecc. (in contenitori da più di 16,5kg).

#### **4.2.1. Enti e Normativa di riferimento**

Le strutture che tutelano la salute dei consumatori, garantiscono la sicurezza degli alimenti e che, in maniera diretta/indiretta, condizionano le importazioni alimentari nel Paese sono il MHLW (Ministry of Health, Labor and Welfare), il MAFF (Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries) e la Commissione sulla Sicurezza Alimentare.

Il MHLW nato nel 2001 dalla fusione del Ministero della Salute con quello del Lavoro, ha come missione quella di proteggere la salute dei consumatori attraverso la preparazione e la verifica dell'osservanza di una serie di regolamenti, standard, specifiche e aggiornamenti (*regulations, standards, specifications and modifications*) volte a garantire la sicurezza alimentare. Tra i suoi compiti c'è anche lo studio delle problematiche connesse all'igiene alimentare, il coordinamento e la supervisione della gestione della sicurezza alimentare a livello locale, l'informazione dei consumatori e degli operatori sulle questioni di sua competenza, l'ispezione degli alimenti importati presso i 31 porti/aeroporti a questo deputati ("stazioni di quarantena degli alimenti"). Il Ministero si articola in 11 Bureau uno dei quali, l'Ufficio per i Farmaci e la Sicurezza Alimentare (Pharmaceutical and Food Safety Bureau) sovrintende alle attività del Dipartimento della Sicurezza Alimentare (Department of Food Safety). Dal sito <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/guideline/01.html> sono scaricabili le Linee Guida sui controlli igienici degli alimenti trasformati importati (Guidelines on Hygiene Control of Import Processed Foods - Annex to Notice Shoku-an 0605001 of June 5th, 2008).

Il MAFF ha il compito di proteggere e assicurare le risorse marine e di utilizzarle in maniera appropriata, proteggere le foreste per garantire le risorse idriche, conservare l'ambiente naturale, sviluppare le aree rurali, sostenere l'agricoltura e lo sviluppo delle industrie forestali e della pesca; infine, ha il compito di assicurare il costante approvvigionamento di alimenti di buona qualità, sicuri e a prezzi ragionevoli. Per questo è impegnato nello sviluppo dell'industria alimentare, nel garantire la sicurezza delle materie prime alimentari, anche importate, e la loro buona qualità per mantenere la fiducia dei consumatori, e nell'assicurare un ampio e salutare modello dietetico-alimentare. Si avvale di 5 Bureau. Dal sito <http://www.maff.go.jp/e/jas/labeling> è possibile consultare il sistema di etichettatura alimentare giapponese per alimenti freschi, trasformati o geneticamente modificati.

La Commissione sulla Sicurezza Alimentare ha il preciso compito di fornire pareri al Primo Ministro, e quindi ai Ministeri competenti in materia di sicurezza alimentare, su questioni urgenti legate ai potenziali effetti sulla salute pubblica (valutazione del rischio) di agenti biologici, chimici o fisici presenti/rilevati negli alimenti in modo da consentire d'individuare i provvedimenti più appropriati da emanare.

Le leggi vigenti in Giappone presentano differenze notevoli rispetto a quelle europee; in passato le autorità giapponesi, spinte dalle lobby degli agricoltori, hanno fatto ampio uso della normativa per introdurre ostacoli di natura amministrativa all'inserimento dei prodotti stranieri nel Paese.

Le principali leggi in materia sono: la "*Food Sanitation Law*", la "*Japan Agricultural Standards Law*", la "*Measurement Law*", la "*Container Safety Standards Law*" e la "*Product Liability Law*".

Nello specifico le barriere sono legate soprattutto a disposizioni di carattere sanitario; sebbene il processo di ispezione e i principi standard si rifacciano al Codex Alimentarius, occorre comunque tenere presente che per l'importazione è comunque necessario superare i controlli degli uffici di quarantena animale e vegetale, che in alcuni punti si discostano notevolmente dal Codex.

In questi ultimi anni sono stati emanati standard più severi per gli alimenti che devono entrare nel mercato giapponese; nel contempo sono state semplificate le procedure per gli esportatori.

#### **4.2.1.a Food sanitation law (legge sulla sanità alimentare)**

I prodotti alimentari sono soggetti alle disposizioni della legge sulla sanità alimentare "Food sanitation law", che impone dei limiti per le sostanze contenute nei prodotti, la cui osservanza deve essere attestata dal certificato di analisi.

Per l'olio si richiede l'assenza dei due antiossidanti sintetici quali BHA (butilidrossianisolo) e BHT (butilidrossitoluolo).

Secondo questa legge determinante risulta essere il ruolo dell'importatore, in qualità di garante dell'osservanza normativa da parte della ditta produttrice.

L'importatore deve presentare l'apposito modulo di notifica "*Notification form for importation of foods, etc.*" ad una delle 31 stazioni di quarantena del MHLW dislocate nei luoghi di ingresso delle merci in Giappone (porti e aeroporti) per consentire di prepararsi a compiere l'esame dei documenti e l'ispezione al fine di verificare la conformità alla legge da parte del prodotto agroalimentare.

La procedura è riportata sul sito del MHLW al seguente indirizzo ai punti 1 e 5:

<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/index.html>

La notifica d'importazione deve contenere le seguenti informazioni:

- nome e indirizzo dell'importatore o della società d'importazione;
- denominazione della merce (alimento, additivo alimentare, ecc);
- quantità e peso della merce;
- materiale d'imballaggio e funzione dell'imballaggio;
- codice o numero nel caso la merce sia contraddistinta da tali elementi;
- categoria e denominazione degli additivi utilizzati;
- ingredienti e metodo di fabbricazione o processo nel caso di alimenti trasformati;
- nome e indirizzo del produttore o trasformatore della merce (solo per alimenti trasformati);
- nome e indirizzo dell'impianto di produzione o trasformazione compreso il luogo di produzione;
- porto di imbarco, data della spedizione;
- porto di sbarco e data di arrivo;
- nome della nave o numero del volo dell'aereo che trasporta la merce;
- nome e indirizzo del deposito della merce e data di arrivo.

Alla notifica deve essere allegata la descrizione del processo produttivo e un certificato d'analisi (in originale per la prima importazione) rilasciato dai laboratori riconosciuti dal Ministero della Sanità giapponese. Il certificato può essere ritenuto sufficiente, e in tal caso non sarà effettuata alcun'analisi nella zona franca doganale, procedendo allo sdoganamento. L'elenco dei laboratori stranieri riconosciuti è consultabile sul sito del MHLW al seguente indirizzo: <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/1-10.html>

Due risultano essere le procedure per importare alimenti in Giappone a seconda che si tratti di prodotti importati per la prima volta o alimenti già importati in precedenza.

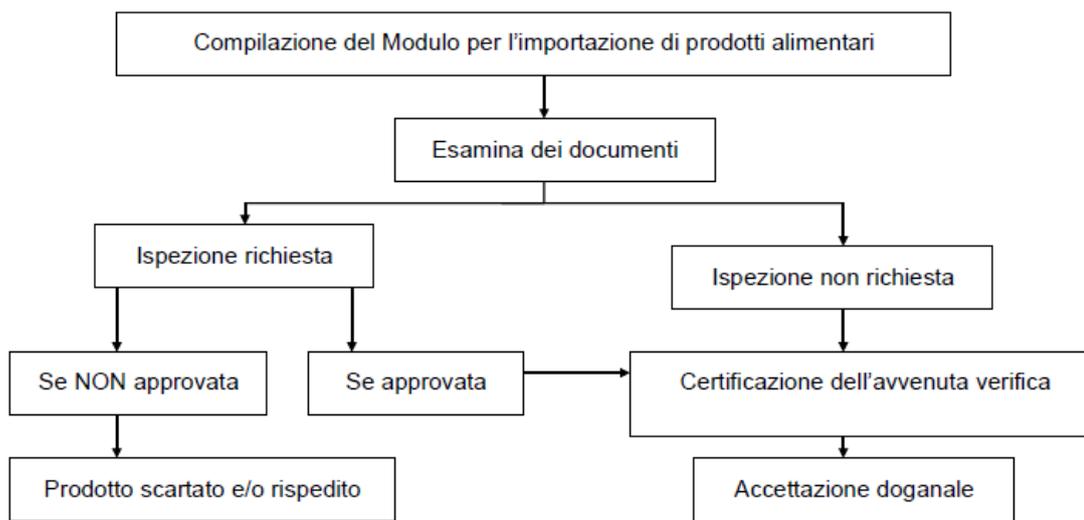
Per i prodotti importati per la prima volta, si richiede che prima della spedizione l'importatore consegni agli uffici del MHLW:

- una dichiarazione di conformità dell'alimento alle norme vigenti nel Paese esportatore;
- la lista degli ingredienti;
- una descrizione del processo produttivo;
- una campionatura dell'alimento in modo da consentire il controllo da parte delle autorità nipponiche; in alternativa è possibile allegare alla campionatura i risultati analitici riscontrati durante le prove effettuate da un laboratorio giapponese riconosciuto, attestanti la conformità delle caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche all'aggiornata normativa nazionale.

Se il prodotto viene giudicato idoneo l'importatore può predisporre la Notifica d'importazione.

Per i prodotti già importati in precedenza, l'importatore presenta la notifica d'importazione nella stazione di quarantena dove verrà importata la merce. La notifica deve essere presentata o prima che la merce giunga al deposito doganale, oppure una settimana prima della data presunta di arrivo. Negli uffici doganali delle stazioni di quarantena vengono esaminati i documenti e viene emesso il certificato di notifica. Per ottenere tale certificato è necessario che non si rilevino non conformità.

Di seguito si riporta lo schema dell'iter procedurale della legge sulla Sanità alimentare:



## BOX

L'esportatore in Italia dovrà predisporre i documenti che solitamente sono richiesti per l'esportazione (*pro-forma invoice, packing list ecc.*) più i documenti (es. *certificato di analisi e descrizione del processo produttivo*) che richiederà l'importatore in Giappone. Si precisa quindi che per l'esportatore non è necessario preoccuparsi delle procedure per l'importazione dei prodotti alimentari, perché saranno espletate dallo spedizioniere che utilizzerà i documenti forniti dall'esportatore in Italia. In ogni modo, per commercializzare i prodotti italiani nel mercato nipponico è essenziale la massima collaborazione fra l'esportatore in Italia e l'importatore in Giappone

### 4.2.2. Dazi e imposta sui consumi

L'olio d'oliva è esente da dazi doganali. Inoltre non è sottoposto a contingenti all'importazione e non è richiesta la licenza d'importazione se importato come genere alimentare.

Dopo lo sdoganamento l'importatore deve pagare l'imposta sui consumi che viene calcolata:  $(\text{valore CIF} + \text{dazi doganali}) \times 8\%$

### 4.2.3. Documenti per l'esportazione

I documenti necessari per l'esportazione sono elencati di seguito:

- Fattura commerciale (invoice):

Attesta e comprova la transazione commerciale fra le parti, descrivendo le merci in oggetto e fornendo tutti i dettagli utili sia all'identificazione delle merci sia alla spedizione.

Elementi da indicare in fattura:

- dati della ditta del venditore: numero d'iscrizione alla CCIAA e codice meccanografico (preceduto dalla lettera M, assegnato dalla CCIAA, necessario per svolgere abitualmente un'attività commerciale con l'estero);
- data emissione e numero progressivo;
- nome ed indirizzo completo dell'ordinante;
- nome ed indirizzo completo dell'eventuale destinatario della merce (se diverso dall'ordinante);
- data dell'ordine, o riferimento alla fattura proforma o alla conferma d'ordine;
- caratteristiche della merce (onde si possa classificarla doganalmente) e voce doganale (se si conosce);
- dichiarazione sull'origine della merce;
- valore della merce secondo quanto previsto dal contratto (Incoterms 2010: Ex Works, FOB, FAS, CIF, C&F o altro);
- tipo d'imballaggio;
- marcature;
- numero dei colli, peso lordo;
- peso netto o numero di pezzi;
- clausole di consegna, o Incoterms (FOB, CIF ecc. quando si usano, per evitare problemi d'interpretazione è bene riportare la dicitura "Incoterms 2010 della Camera di Commercio Internazionale" e conoscerne il contenuto, che stabilisce la ripartizione d'oneri e responsabilità tra venditore e compratore);
- luogo di spedizione e luogo d'arrivo della merce;
- ammontare delle spese di trasporto;
- ammontare delle spese d'assicurazione;
- valuta, modo di pagamento con il riferimento e data di pagamento;
- eventuali sconti;
- dicitura "non imponibile IVA ai sensi del DPR 633/72", se l'ordinante è un soggetto residente in paesi extra UE;
- timbro e firma.

La fattura redatta in inglese deve essere prodotta in 5 copie.

- Descrizione del processo produttivo e un certificato d'analisi (in originale per la prima importazione) rilasciato da laboratori riconosciuti dal Ministero della Sanità giapponese.

- Certificato d'origine (solo se richiesto dal compratore)

Non è richiesto per importare le merci in Giappone. Talvolta può essere richiesto dal cliente soprattutto nel credito documentario. È rilasciato dalla Camera di Commercio (CCIAA), e va presentato in originale, in lingua inglese.

- Lista d'imballaggio (*Packing List*)

Descrivere il tipo, la natura ed il numero degli imballaggi preparati per la spedizione della merce.

Elementi da indicare nel Packing List, sono:

- eventuale numero del credito documentario e suo ordinante, riferimento alla fornitura;
- la natura dei colli (cartocci, sacchi, casse, pallet, ecc.);
- il numero dei colli;
- le dimensioni dei colli;
- i pesi lordi e netti dei singoli colli ed il totale del peso lordo e netto;
- il contenuto della merce per ogni collo;
- la marcatura apposta sui colli;
- la data di compilazione;
- il timbro e la firma di chi emette il packing list.

- Polizza di carico marittima (*Bill of Lading-Connaissance*)

Perfeziona il contratto di trasporto marittimo per la spedizione di cose determinate, ed è rilasciata dal vettore al caricatore, solo ad imbarco avvenuto della merce sulla nave.

La polizza di carico marittima (B/L) è anche titolo rappresentativo della merce, perciò si trasferisce la proprietà della merce mediante la sua girata; è di solito emessa in tre originali.

La polizza di carico marittima può quindi essere nominativa, all'ordine o al portatore. Quella al portatore, dà diritto, al possessore legittimo e in buona fede del titolo, alla consegna della merce da parte del capitano della nave. Quelle all'ordine e nominative, devono invece essere girate per trasferire la disponibilità della merce.

- Lettera di trasporto aereo (Air Way Bill)

Il contratto di trasporto aereo si perfeziona mediante l'emissione della lettera di trasporto aereo (AWB), compilata completamente dalla compagnia aerea (o dallo spedizioniere) dietro una lettera d'istruzioni del mittente. L'emissione effettiva della lettera di trasporto aereo si ha quando lo spedizioniere o il vettore ha preso in consegna la merce e prima di essere effettivamente caricata sull'aeromobile.

La lettera di trasporto aereo è emessa in 12 esemplari di cui tre originali.

- Polizza d'assicurazione (se richiesta o ritenuta necessaria).

#### **4.2.4. Etichettatura Olio di Oliva**

L'olio d'oliva destinato alla vendita, deve obbligatoriamente riportare sulla confezione un'etichetta in giapponese prima che la merce lasci gli stabilimenti di produzione o la zona franca doganale. Secondo la legge JAS (Japan Industrial Standards) l'etichetta obbligatoria deve recare le seguenti informazioni, che solitamente sono tradotte in lingua locale dall'importatore o da chi si occuperà in seguito della commercializzazione al pubblico.

- a) Nome del prodotto
- b) Ingredienti
- c) Elenco additivi alimentari presenti
- d) Contenuto netto
- e) Data di scadenza
- f) Metodo di conservazione
- g) Paese d'origine
- h) Nome e indirizzo dell'importatore

Per "paese d'origine" si intende quello dove viene effettuata la lavorazione sostanziale. Tuttavia, per quanto riguarda la produzione di olio d'oliva, in Giappone non sono ancora stabilite linee guida che permettano di determinare quale sia la suddetta lavorazione. Quindi, alcuni importatori giapponesi preferiscono indicare nella voce del paese di origine il nome del paese dove vengono effettuate la miscelatura e l'imbottigliamento, piuttosto che quello dove avviene la frangitura. Nel mercato giapponese, infatti, sono presenti oli d'oliva "Made in Italy" miscelati con quelli provenienti da altri paesi e imbottigliati in Italia.

Per evitare eventuali incomprensioni da parte dei consumatori, il Ministero suggerisce agli importatori di indicare facoltativamente, oltre al paese di origine, i paesi di origine delle materie prime utilizzate (Es. Paese di origine: Italia; Paesi di origine delle materie prime: Spagna, Turchia ecc.).

#### **4.2.4.a. Il Marchio Jas**

La legge di riferimento (JAS - Japan Agricultural Standards) è stata emanata dal Ministero dell'Agricoltura, Foreste e Pesca, e stabilisce le categorie merceologiche oggetto di regolamentazione, oltre che i Paesi (fra i quali l'Italia) cui è riconosciuta l'equipollenza della certificazione biologica. Le indicazioni in lingua straniera sull'etichetta non sono disciplinate, ed è quindi possibile commercializzare il prodotto italiano con la scritta "biologico" in italiano o altra lingua straniera. Non è ammessa la stessa dicitura in lingua giapponese se non si è ricevuta la certificazione giapponese.

Il marchio JAS generico od organico può essere apposto a monte (1) o a valle della vendita (2).

(1) Controllore di produzione straniero riconosciuto.

Il marchio JAS può essere apposto dal controllore di produzione che abbia ricevuto il riconoscimento, secondo lo standard JAS, da parte di un ente certificatore anche nel paese d'origine, purché tale ente sia registrato presso il Ministero dell'Agricoltura giapponese a tale scopo.

(2) Importatore o confezionatore riconosciuto.

Il marchio JAS può essere applicato in Giappone da un importatore o confezionatore riconosciuto JAS a condizione che le merci siano accompagnate dalla certificazione equipollente di un'autorità governativa omologa del paese d'origine.

Nel caso dell'Italia sono praticabili entrambi le strade.



## Riferimenti utili

- ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane: [www.ice.gov.it](http://www.ice.gov.it) – [agro.alimentare@ice.it](mailto:agro.alimentare@ice.it), [agroindustria@ice.it](mailto:agroindustria@ice.it)
- United States Department of Agriculture: [www.fas.usda.gov](http://www.fas.usda.gov)
- U.S. Government Export Portal: [www.export.gov](http://www.export.gov)
- US Food and Drug Administration: [www.fda.gov](http://www.fda.gov)

## Bibliografia

- Informazioni sull'importazione USA di Olio di Oliva - ICE New York – ottobre 2015
- Etichettatura nutrizionale per i generi alimentari - ICE New York – ottobre 2015
- Scheda di Mercato Stati Uniti – ICE New York – aprile 2015
- Esportare prodotti agroalimentari negli Stati Uniti – CCIAA di Torino – ottobre 2014
- Business Guide – Adempimenti per le imprese che esportano prodotti agroalimentari negli USA (indicazioni operative) – Uniocamere Lombardia 2014
- Esportare negli Stati Uniti – Italy – America Chamber of Commerce Southeast
- Il Mercato dell'olio di oliva Giappone - ICE Tokyo – febbraio 2015
- Il settore alimentare Giappone - ICE Tokyo – febbraio 2015
- Esportare prodotti agroalimentari in Giappone– CCIAA di Torino – ottobre 2014
- Eatalian Bio - Promozione del bioalimentare italiano in Australia e Giappone – Nota settoriale Giappone – Ministero dello Sviluppo Economico
- Esportare alimenti in Giappone: enti e norme di riferimento – Istituto Superiore della Sanità – Rapporti Istisan 09/27