

EXPORT PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI ITALIA – USA

Contenuto documento

1. Premessa
2. Ortofrutta attualmente permessa per l'import dall'Italia negli USA
3. Misure che possono agevolare l'export di ortofrutta dall'Italia negli USA
 - 3.1. PRA – Pest Risk Assessments
 - 3.2. Definizione di standards di qualità ragionevoli
 - 3.2.1. PIQ Program – USDA Partner in Quality Program
 - 3.3. USDA Preclearance programs
 - 3.3.1. Kiwi: Cold Treatment per kiwi svolto in magazzini in Italia
 - 3.3.2. Uva: Fumigazione dell'uva subito dopo la raccolta in Italia, prima del raffreddamento per il trasporto
 - 3.4. CFR 318.56-2r – Pere
 - 3.5. Formazione di ufficiali dei servizi fitosanitari regionali per il Cold Treatment
 - 3.6. Cipolla Rossa di Tropea - Funghi e tartufi – Tassi doganali
4. Passi intrapresi e risultati raggiunti dal MIPAF
5. Lavoro svolto dalla Paganini Foods, LLC
6. Cosa serve per migliorare in ordine di priorità
7. Considerazioni

1. Premessa

Per l'ammissione all'importazione di prodotti ortofrutticoli negli USA bisogna attenersi ad una serie di regolamentazioni burocratiche (US Customs, FDA¹, EPA², etc.) ed a standard fito-sanitari e qualitativi (USDA³) che per la loro definizione e realizzazione vedono coinvolte diverse figure. Per ciò che riguarda l'ortofrutta la parte più importante è quella svolta dal USDA e dai responsabili fitosanitari del MIPAF⁴.

Le problematiche specifiche per l'export di prodotti ortofrutticoli verso gli USA sono di due tipi e sottostanno al Under Secretary for Marketing and Regulatory Programs William Hawks:

- Problematiche fitosanitarie: gli USA usano e amplificano problemi fitosanitari per rallentare e rendere l'importazione di ortofrutta da altri paesi particolarmente difficile. Dipartimento responsabile: APHIS⁵, vedi a destra.
- Problematiche AMS (Agricultural Marketing Standards): standard di qualità su diversi prodotti ortofrutticoli, scritti da rappresentanti della produzione USA. Questi standard hanno un fine protezionistico, praticamente vengono scritti dai produttori negli USA e discriminano il prodotto importato. Dipartimento responsabile: AMS⁶, vedi a destra.



Oltre a queste problematiche esistono barriere burocratiche di ordine generale che valgono per tutti i prodotti importati negli USA, ma penalizzano in particolar modo il deperibile:

¹ FDA: Food and Drug Administration: Bioterrorismo, materiali per imballaggi food ammessi, etc.

² EPA: Environmental Protection Agency: limiti residui ammessi

³ USDA: United States Department of Agriculture

⁴ MIPAF: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

⁵ APHIS: Animal Health and Plant Inspection Service

⁶ AMS: Agricultural Marketing Service

- Problematiche doganali: US Customs, la famosa “24 hour rule”, che obbliga gli armatori a manifestare i carichi delle navi, 24 ore prima dell’attracco di una nave destinata agli USA. Questo implica l’anticipo del carico al lunedì per merce destinata su una nave che parte il venerdì; giorni preziosi per prodotto deperibile come l’ortofrutta.
- Problematiche FDA: Bioterrorismo, registrazioni articoli e produttori di articoli per USA. Non provoca ritardi ma causa costi in più per l’esportazione verso gli USA.

2. Ortofrutta attualmente permessa per l’import dall’Italia negli USA

ITALY (INCLUDES SICILY), Italian Republic

ALL	NA	SAG
All <i>Allium</i> spp. (bulb) except <i>Allium sativum</i> (garlic) ¹	Artichoke, Jerusalem <i>Brassica oleracea</i>	Melon Thyme
Bean, garden (pod or shelled)	Ethrog, T107-a, page 2-27	
Cichorium	Fennel	
Cipollino (wild onion)	Grape, T101-h-2 and T107-a; or T101-h-2-1 or T108-a or T105-b-1 ^{5 6 7}	
Cucurbit (commercial shipments only) ²	Lemon (smooth skinned, of commerce)	
Dasheen	Lime, sour	
Garlic ³ (bulb), T101-e-2	Oregano, <i>Origanum</i> spp. (leaf, stem)	
Grapefruit T107-a ⁴ or T105-b-2 ^{5 6}	Pea (pod or shelled) T101-k-2	
Horseradish (to Hawaii T101-l-2)	Pineapple (prohibited into Hawaii)	
Kiwi (fruit) T107-a ⁴ or T108-a or T105-b-1 ^{5 6 7}	Swiss chard	
Orange, sweet T107-a ⁴ or T105-b-2 ^{5 6}	Thyme	
Persimmon T107-a ⁴ or T105-b-2 ^{5 6}	Tuna (fruit), T101-d-3	
Strawberry		
Tangerine T107-a ⁴ or T105-b-2 ^{5 6}		
Tomato (green only) (commercial shipments only)		
Yam, T101-f-3		

Source: http://www.aphis.usda.gov/ppq/manuals/pdf_files/FV_Chapters.htm
Regulating the Import of Fresh Fruits and Vegetables / Nonpropagative Manual

Trattamenti: T-101: Fumigazione T-105: Irradiazione T-107: Cold Treatment
T-108: combinazione Fumigazione e Cold Treatment

3. Misure che possono agevolare l’export di orfofrutta dall’Italia negli USA

3.1. PRA – Pest Risk Assessments

Onde poter importare prodotti ortofrutticoli nuovi, non elencati nella tabella soprastante, serve intraprendere una procedura chiamata PRA (Pest Risk Assessment) che analizza i rischi fitosanitari portati dall’introduzione di un nuovo prodotto in un nuovo paese. Il risultato del PRA è l’ammissione con più o meno limitazioni (trattamenti, porti d’entrata) di un prodotto. Questa procedura, se ben seguita dalle istituzioni, necessita minimo 2 anni.

PRA in corso: Active: Basilico, Pere, Pesche, Peperoni
Pending: More, Mirtillo, Lampone, Fico, Nettarina, Carciofo, Melanzana,
Lattuga, Prezzemolo, Pomodoro.
Completed: nessuno

PRA da intraprendere il più presto possibile:
Susine (Angeleno, Piemonte)
Asparagi Bianchi (Veneto)
Ciliege (Puglia, Emilia-Romagna, Veneto)
Sedano (Piemonte per sedano bianco)

NB: Per il momento nessuno dei PRA in corso è stato completato, questo fatto è probabilmente dovuto alla scarsa collaborazione tra i responsabili istituzionali. La Spagna nel frattempo che ha fatto partire diversi PRA assieme ai nostri nel 2003, ha già completato carciofo, melanzana, kiwi, lattuga e anguria.

Per lo stato avanzamenti lavori: <http://www.aphis.usda.gov/ppq/prs/>

3.2. Definizione di standards di qualità ragionevoli

Un altro tipo di limitazione all'importazione concerne gli standards di qualità imposti ai prodotti importati, che in diversi casi, visto che questi vengono redatti da rappresentanti della produzione USA, sono molto più severi degli standards usati per la produzione indigena.

Esempio: arancia rossa

Per le arance ci sono 3 standards di qualità negli USA: California, Florida, Texas e altri Stati. Ovviamente per le importazioni viene applicato lo standard più severo, quello del Texas e altri Stati. Il Texas e gli altri stati producono 1% delle arance USA, e non producono nessuna arancia a polpa rossa. Gli standard del Texas richiedono per le arance un indice di maturazione⁷ di 9.0. Non viene fatta nessuna differenza in base alle varietà di arance, tutte le arance vengono trattate come *citrus sinensis*. Gli standards della California, invece, richiedono solo un indice di maturazione di 8.0 per la produzione della California. In particolare per le arance Moro, questo è un grosso vantaggio, visto che di solito hanno un indice di maturazione basso. Fra l'altro l'unica zona di produzione di Moro negli USA è in California. Teniamo presente che tra un indice di maturazione di 8.0 e 9.0 c'è un mondo di differenza. Difatti il Moro in generale, dalla Sicilia o dalla California, raramente raggiunge un indice di maturazione di 9.0, e quindi non può essere esportato.

Inoltre per controllare l'indice di maturazione su ogni importazione viene richiesta una analisi. Il campione deve essere prelevato da un ispettore USDA e viene mandato ad un laboratorio certificato a Philadelphia. Il tutto al "modico" costo di \$350 per container. Per i produttori USA queste analisi non sono obbligatorie e non vengono quasi mai eseguite.

Un altro punto interessante usato negli standard del Texas per rendere più difficile l'import di arance è la differenziazione dei requisiti per il prodotto in base al momento nel quale viene controllata la merce:

→ **Shipping Point** (punto dove la merce viene lavorata e spedita, zona di produzione)

→ **En Route or At Destination** (merce in viaggio o a destinazione)

Naturalmente gli standard per controlli ai "shipping point" sono severi, e permettono un massimo di 1% di frutti guasti nel campione che viene prelevato, invece gli standard per merce "en route or at destination" permettono il 4%. Quindi basta praticamente solo un frutto ogni 100 (3-4 casse) per non passare il controllo all'import per merce che è in viaggio da 2-3 settimane.

Naturalmente per merce importata negli Stati Uniti lo shipping point è il porto di entrata o il primo magazzino dove viene aperto in container e non il magazzino dove è stata lavorata la merce in Sicilia. La definizione di shipping point è stata nascosta bene negli Standard per il Texas e gli altri Stati e si trova a pagina 7 nella nota 1 scritta in piccolo sotto una tabella.

3.2.1. PIQ Program – USDA Partner in Quality Program

Onder poter risolvere problemi AMS presso gli Shipping Points in Sicilia, ci sarebbe la possibilità di stabilire un programma USDA PIQ, Partner in Quality Program.

Con un programma PIQ ogni confezionatore iscritto deve dimostrare e documentare continuamente di saper confezionare il suo prodotto secondo gli standards AMS e quelli del suo cliente. Ditte confezionatrici in grado di dimostrare che sono in grado di lavorare secondo questi standards possono emettere particolari certificati di qualità

⁷ Indice di maturazione = Solidi Solubili / Acidità (Acido Citrico %)

ufficiali USDA che indicano che il loro prodotto è stato impaccato con un sistema di qualità approvato USDA. Il sistema di qualità viene approvato periodicamente tramite controlli di ispettori USDA non-annunciati.

Ditte che vogliono partecipare a questo programma devono sviluppare un sistema di qualità secondo le condizioni specificate dal programma PIQ.

3.3. USDA Preclearance Programs

Una procedura di USDA Preclearance agevola notevolmente l'export di ortofrutta. Tutti i maggiori esportatori di ortofrutta al mondo dispongono di diversi programmi di USDA Preclearance con gli USA. L'Italia, uno dei maggiori produttori di ortofrutta al mondo, non ha nessuna programma di USDA Preclearance con gli USA.

Questi programmi permettono l'export di ortofrutta in base ad un workplan fatto su misura per le problematiche specifiche di un paese e di un prodotto, e quindi facilita l'esportazione e consente la pre-accettazione USDA in Italia di un prodotto inviato negli USA. Il workplan viene redatto in collaborazione con il servizio fitosanitario nazionale ed i produttori coinvolti e contiene le procedure di controllo del prodotto dalla campagna alla chiusura del container ed al monitoraggio della merce in arrivo negli USA.

3.3.1. Kiwi: Cold Treatment per kiwi svolto in magazzini in Italia

Onde poter importare kiwi negli USA, visto la presenza di mosca mediterranea in alcune delle zone di produzione, viene richiesto il Cold Treatment⁸.

I maggiori problemi delle procedure di Cold Treatment in transito sono la poca affidabilità del trattamento, e l'incertezza della disponibilità del prodotto all'arrivo: basta il malfunzionamento di una delle tre sonde che registrano la temperatura ogni ora, o l'innalzamento della temperatura di un decimo di grado per allungare la procedura di due giorni o per farla rifare. Inoltre il costo delle procedure di Cold Treatment in transito su container è di \$700 per container.

Tutto questo quando i confezionatori di kiwi immagazzinano il prodotto alla fine di ottobre o a inizio novembre, e lo tengono in celle a 0°C. Quindi il trattamento potrebbe essere fatto in cella nelle zone di produzione a costo zero. Inoltre il prodotto all'arrivo negli USA, può subito essere commercializzato, senza aspettare il responso del USDA a riguardo alle temperature durante il transito per il Cold Treatment.

3.3.2. Uva: Fumigazione dell'uva subito dopo la raccolta in Italia, prima del raffreddamento per il trasporto

L'uva di origine Italiana presenta due problemi dal punto di vista fitosanitario per l'import negli USA:

1. La mosca mediterranea (*Ceratitis capitata*), richiede Cold Treatment o Fumigazione
 2. La tignola del vino (*Lobesia botrana*), esige Fumigazione
- Onde evitare di fumigare l'uva all'arrivo negli USA, dopo ben due settimane di Cold Treatment, un programma di USDA preclearance permetterebbe ai produttori italiani di fumigare l'uva in Italia prima del raffreddamento del prodotto, cioè qualche ora dopo il taglio, quindi di aumentare la vita del prodotto e la qualità disponibile al consumatore americano, evitando la fumigazione all'arrivo ed evitando il trattamento del freddo durante il transito. Difatti la fumigazione del prodotto all'arrivo negli USA, con relativo innalzamento del temperatura di 5-10°C e creazione di condensa, danneggia notevolmente il prodotto.

⁸ Cold Treatment: procedura fitosanitaria che prevede l'eliminazione della mosca mediterranea (*Ceratitis capitata*) tramite il mantenimento delle seguenti temperature su tre sonde installate nella polpa del prodotto a bordo del container:

14 gg. se le temperature rimangono sotto i 34°F, 16 gg. se sotto i 35°F, 18 gg. se sotto i 36°F

3.4. CFR 318.56-2r – Pere e Mele

Nei meandri delle leggi americane che regolano l'import di ortofrutta negli USA, esiste una eccezione, cioè una specie di programma di Preclearance che regola l'importazione di mele, pere per certi paesi dall'Europa.

Queste legge prevede l'importazione sia di pere che di mele dall'Italia a condizione di certi controlli che devono essere svolti sia in campagna che nei magazzini di lavorazione. Onde poter approfittare di questa legge serve un workplan di intesa tra USDA ed il servizio fitosanitario nazionale e regionale.

L'Italia è il secondo produttore al mondo di pere, dopo la Cina, e dispone di una varietà eccellente, Abate Fetel, che non viene prodotta negli USA e viene già importata in grosse quantità dal Cile.

La maggior parte delle mele e delle pere negli USA vengono prodotte nello stato del Washington, nel Nord-Est degli USA. Per arrivare sulla costa est il costo di trasporto è superiore che dall'Italia.

3.5. Formazione di ufficiali dei servizi fitosanitari regionali per il Cold Treatment

Purtroppo diversi servizi fitosanitari regionali non dispongono di ufficiali abilitati alla certificazione di Cold Treatment per gli USA. Onde poter abilitare nuovo personale addetto a questo lavoro, serve un corso di un giorno condotto da un responsabile USDA.

3.6. Cipolla Rossa di Tropea - Funghi e tartufi – Tassi doganali

Al momento il commercio di tartufi freschi e cipolle è penalizzato da un tasso doganale discriminatorio del 100% rispetto a altri paesi produttori che non fanno parte della UE. Questo tasso è dovuto a ritorsioni nell'ambito della guerra della carne agli ormoni USA, che a sua tempo non era stata ammessa nella UE. Sarebbe auspicabile una soluzione diplomatica che permetta all'Italia di svolgere la sua funzione di leader mondiale nel commercio di funghi e tartufi anche negli USA, ed permetta di introdurre l'unica vera cipolla dolce rossa al mondo negli USA.

4. Passi intrapresi e risultati raggiunti dal MIPAF

2003: Fatto partire 12 nuovi PRA, sviluppati dai servizi fitosanitari regionali e tradotti da Celso Paganini

Dal 2003 in poi, nonostante molteplici richieste, non è stata fatta partire nessuna altra procedura..

5. Lavoro svolto dalla Paganini Foods, LLC

2003: Preparato lista problematiche import USDA per MIPAF

2003: Tradotto 12 PRA per MIPAF

2004: Preparato bozza workplan per programma di USDA Preclearance uva

2004: Preparato dossier arancia rossa: export per USA

2005: Invitato Paul McGowan, direttore del programma di USDA Preclearance, e Michael Guidici Pietro, direttore Trade USDA all'evento SweetPeel in Sicilia

2005: Preparato lista problematiche export ortofrutta USA per MIPAF.

Presentazione al Capo Dipartimento Giuseppe Ambrosio il 18 gennaio 2005

Tutta la documentazione prodotta da Celso Paganini è a disposizione:

6. Cosa serve per migliorare in ordine di priorità

1. USDA Preclearance Program per l'uva
2. USDA Preclearance Program per le pere (secondo CFR 319.56-2r)
3. Cold Treatment di kiwi in magazzini in Italia

- a. Protocollo d'intesa
 - b. Certificazione magazzini abilitati
4. PRA
5. Workshop per la formazione di ufficiali dei servizi fitosanitari regionali per l'inizializzazione procedure di Cold Treatment

7. Considerazioni

- Potenziale del mercato americano per ortofrutta dall'Italia è praticamente non sfruttato:
 - o Kiwi: da 5'000 a 110'000 tonnellate (analisi di mercato disponibile)
 - o Uva da tavola: da 1000 a 15'000 tonnellate (analisi di mercato disponibile)
 - o Arancia rossa: medesimo potenziale del clementino della Spagna a suo tempo: dalle attuali 1'300 a 90'000 tonnellate
 - o Pere: da 0 a 5000 tonnellate in tre anni.
- Matrice protezionistica USA purtroppo è visibile.
- Abbiamo la più piena collaborazione e supporto dai responsabili USDA. Si tratta solo di mettersi a tavolino, discutere e risolvere problemi.
- Questi problemi legati all'export di ortofrutta negli USA evidenziano lacune di personale e di fondi per poter affrontare queste nuove sfide protezionistiche a livello internazionale. Misure di protezionismo burocratico rendono l'export sempre più difficile.
- Diversi stati come Cile, Nuova Zelanda, Spagna, si sono dati molto da fare in questo senso. L'Italia è rimasta praticamente immobile negli ultimi 25 anni.