

---

Fiera  
**FANCY FOOD SUMMER NEW YORK**

**Luogo di svolgimento:** New York – “Jacob K. Javits Center”

**Data:** 09 -11 luglio 2006

**N° edizione:** 52<sup>a</sup> (la fiera ha cadenza annuale)

**Settore:** Agroalimentare

**Target operatori:** Operatori business del settore alimentare

**Dati edizione precedente (2005):**

- **N° visitatori:** 26.489 visitatori di cui
  - 38% canale vendite al dettaglio
  - 14% operatori nel campo della ristorazione/catering
  - 19% importatori, distributori e agenti
- **N° espositori:** 2150 espositori
- **Area Lazio:** 233 mq

**Ente Organizzatore:** NASFT – The National Association for the Specialty Food Trade

**NOTE IMPORTANTI PER LA PARTECIPAZIONE**

***IMPORTAZIONE NEGLI USA DI PRODOTTI AGROALIMENTARI***

Negli USA è vietata l'importazione di prodotti a base di carne, ad eccezione di alcuni prosciutti ed insaccati. I campioni di bevande alcoliche non sono soggetti alle procedure per l'approvazione delle etichette da parte delle autorità americane. Tuttavia, essi devono essere importati da operatori muniti di licenza speciale (“Importer’s Permit”). Inoltre, l'importatore deve pagare le rispettive tasse ed i dazi doganali.

***LEGGE CONTRO IL BIOTERRORISMO. REGISTRAZIONE PRESSO LA FDA; PREAVVISO SPEDIZIONE MERCI (PRIOR NOTICE)***

La “Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act” (Legge contro il bioterrorismo, entrata in vigore il 12 dicembre 2003) stabilisce che tutti i centri nazionali ed esteri che producono, trattano, confezionano o detengono alimenti destinati al consumo da parte di persone o animali negli Stati Uniti, siano registrati presso la Food and Drug Administration (FDA) e notifichino (Prior Notice), sempre alla FDA, ogni spedizione (incluso l'invio di campionature) effettuata negli USA.

***LEGGE SUGLI IMBALLAGGI DI LEGNO NEGLI USA (WOOD PACKAGING MATERIAL REGULATION)***

Con riferimento a quanto previsto dalla convenzione internazionale FAO/ONU per la protezione delle piante in relazione agli "International Standards for Phytosanitary Measures" (ISPM 15), l'US Department of Agriculture USDA/APHIS ha deciso di prorogare fino al 5 luglio 2006 l'entrata

effettiva in vigore della *Wood Packaging Material* sul territorio USA, che era stata fissata per il 16 settembre 2005. Ulteriori informazioni sono disponibili direttamente sul sito dell'US Department of Agriculture USDA:

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

### **LEGISLAZIONE SUGLI ALLERGENI**

Il 1 gennaio 2006 entrerà 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 dovrà 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 dovrà 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.cfsan.fda.gov/~dms/algact.html>

La National Association of Specialty Food Trade (NASFT) informa che alcuni dettaglianti statunitensi acquisteranno per il 2006 soltanto prodotti già etichettati conformemente alla legge sugli allergeni.

### **LEGISLAZIONE SUI GRASSI TRANS (TRANS FATS)**

Il 1 gennaio 2006 entrerà in vigore, 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* dev'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, come in questo caso, 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://www.cfsan.fda.gov/~dms/qatrans2.html#s3q6>

### **NOTA DESTINATA AGLI ESPOSITORI DI VINI E BEVANDE ALCOLICHE**

Nonostante la fiera Summer Fancy Food richiami l'attenzione e la visita di operatori statunitensi interessati alle bevande alcoliche, tale Manifestazione non può essere definita come Fiera propriamente destinata al settore viticolo, soprattutto per quanto concerne Ditte che intendano affacciarsi per la prima volta nel mercato U.S.A.. Tuttavia, ciò non pregiudica la partecipazione di Ditte vinicole già introdotte nei circuiti distributivi locali.

Per informazioni più dettagliate ed assistenza scrivere a: [areaestero@unioncamerelazio.it](mailto:areaestero@unioncamerelazio.it)