

GUIDA ALL'ESPORTAZIONE DI OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE IN CANADA

preparata da ICE-Montréal per

Cia - Agricoltori Italiani
e Italia Olivicola

Luglio 2019

INDICE

PANORAMICA DEL MERCATO CANADESE DELL'OLIO DI OLIVA.....	3
AGENZIE CANADESI E RUOLI	3
REGOLAMENTI DEL SETTORE ALIMENTARE	5
NORMATIVA SULL'OLIO DI OLIVA.....	7
PRODOTTI BIOLOGICI.....	8
NORMATIVA SULL'ETICHETTATURA	9
DOCUMENTI PER SDOGANARE LA MERCE IN CANADA	13
TRATTAMENTO DOGANALE.....	14
VADEMECUM PER GLI IMPORTATORI.....	15
ATTIVITÀ DI SORVEGLIANZA DELLA CFIA	15
PROPRIETÀ INTELLETTUALE	16
DISTRIBUZIONE	17
CONSIGLI PRATICI	18

PANORAMICA DEL MERCATO CANADESE DELL'OLIO DI OLIVA

Il mercato dell'olio d'oliva in Canada è cresciuto costantemente negli ultimi 25 anni nonostante il fatto che l'olio di oliva non sia un ingrediente principale nella cucina tradizionale canadese spinto dalla consapevolezza dei consumatori dei benefici di una sana dieta mediterranea.

Solo poche località in Canada potrebbero fornire il clima e il terreno necessario per coltivare olive in quantità e qualità significative. La produzione nazionale è quindi insignificante.

Il paese si colloca al 10° posto tra i più importanti paesi importatori di olio di oliva nel mondo. Il consumo pro capite è 1,5 litri l'anno più basso della media UE ma superiore al tasso di consumo medio US ed ha registrato negli ultimi 10 anni un incremento superiore al 26%.

La crescente domanda dei consumatori per oli *trans-fat free* è soddisfatta in gran parte dall'olio di canola di cui il Canada è un importante produttore che continua a dominare le vendite al dettaglio di oli da cucina. I venditori di olio di oliva che desiderano incrementare la loro quota di mercato in Canada devono pertanto giustificare il prezzo più elevato del prodotto facendo leva sulla qualità e la salubrità del prodotto.

La provincia del Canada che registra il più grande consumo di olio di oliva è la provincia francofona del Québec, i cui abitanti sono per cultura più consapevoli del valore aggiunto dell'olio di oliva.

Il Canada rimane uno dei più importanti mercati di destinazione dell'agroalimentare Made in Italy con un valore di oltre CAD 1,4 miliardi di importazioni alimentari l'anno. L'olio è il secondo comparto dell'export italiano in Canada, situandosi subito dopo quello del vino. Nel 2018, il Canada ha importato circa CAD 297 milioni d'olio d'oliva, registrando un aumento del 38% rispetto al 2013 e seppure i canadesi associno fundamentalmente l'olio d'oliva con l'Italia, per lo stesso periodo l'Italia ha perso una rilevante quota di mercato, passando dal 70% nel 2013 al 53% nel 2018. Nonostante il calo significativo, tutto a favore di Tunisia, Grecia e Spagna, l'Italia rimane il primo paese fornitore d'olio d'oliva del Canada, con un valore all'importazione di CAD 155 milioni.

Competitività del prodotto italiano

Canada	Import da Mondo CAD milioni	Posizione UE Quota	1° Paese fornitore	2° Paese fornitore	3° Paese fornitore
Olio di oliva	297	76%	Italia 52%	Spagna 16%	Tunisia 15%

Il Canada dispone di un sistema di controllo delle importazioni solido e ben organizzato, anche se la normativa specifica all'olio è relativamente scarsa rispetto ad altri alimenti e rimanda in gran parte agli standard dell'International Oil Council.

Il sistema normativo è costituito da leggi chiamate "Acts", varate dal Parlamento federale, e dalle relative "Regulations" che definiscono l'insieme dei requisiti e regolano l'implementazione delle "Linee guida" definite dalle leggi.

AGENZIE CANADESI E RUOLI

Le autorità responsabili del sistema di controlli e requisiti per le importazioni in Canada:

Canada Border Services Agency (CBSA)

È l'agenzia del governo canadese responsabile dei servizi di frontiera; assiste gli altri dipartimenti governativi nell'applicazione della legislazione, di loro competenza, relativa ai prodotti importati oltre ad essere responsabile dell'ispezione iniziale degli alimenti importati.

Health Canada (HC)

Definisce, per quanto riguarda gli alimenti, la politica nazionale in materia di salute e sicurezza.

Provincial and Territorial Governments

I governi provinciali e territoriali hanno giurisdizione su questioni di salute pubblica, che includono gli alimenti trasformati, venduti e fabbricati all'interno dei loro confini.

Global Affairs Canada

È l'entità governativa responsabile, tra l'altro, dell'emissione di permessi per merci presenti in un elenco di controllo chiamato "Import Control List and Export Control List" (tra cui figurano pollame, uova, formaggi, gelato, yogurt, grano e suoi derivati, ecc.).

Canadian Food Inspection Agency (CFIA)

Agenzia canadese per l'ispezione degli alimenti, fa capo al Ministro della Salute. Si occupa di emettere le politiche e le regole per le importazioni, "Acts" and "Regulations", applicate poi dall'Agenzia di Frontiera (CBSA) nei diversi punti d'ingresso nel Paese.

Il consolidamento delle responsabilità, delle regole per le importazioni e della fornitura dei servizi, sotto un unico cappello, può certamente sembrare un paradosso, ma è stato inteso per migliorare e garantire i sistemi di sicurezza.

Sono soggetti al controllo della CFIA tutti coloro coinvolti nella produzione, nell'importazione e nell'esportazione di alimenti, di animali vivi o piante. All'entrata in Canada, la CFIA controlla che i prodotti alimentari siano conformi alle normative vigenti ed è incaricata delle analisi e del successivo eventuale rilascio della merce.

L'agenzia ha reso disponibili online alcuni dei suoi servizi, come ad esempio l'*Automated Import Reference System (AIRS)* dove si possono reperire informazioni utili sui requisiti d'importazione di un prodotto. La CBSA verifica su questa piattaforma le esigenze di importazione alle quali i prodotti devono conformarsi.

Per quanto riguarda l'olio di oliva, l'AIRS riporta la denominazione ed i codici doganali delle diverse categorie: vergine, extravergine, d'oliva, ecc. e elenca le seguenti condizioni di importazione del prodotto:

Gli importatori sono responsabili di assicurare che i prodotti che importano per la vendita in Canada siano conformi ai requisiti di tutte le leggi canadesi applicabili, compresi la legge e i regolamenti sui prodotti alimentari e farmaceutici e la legge e i regolamenti sull'imballaggio e l'etichettatura, in relazione agli alimenti.

Ove applicabile, gli importatori dovrebbero consultare la sezione appropriata del Food and Drug Regulations per quanto riguarda le norme di composizione e altri requisiti applicabili per questo prodotto.

Fare riferimento al documento Olive Oil Compliance pubblicato dalla CFIA per le norme relative agli oli d'oliva e agli oli di sansa di oliva.

Gli importatori dovrebbero consultare tutti i documenti di riferimento applicabili per informazioni su standard e linee guida relative alla sicurezza e all'etichettatura degli alimenti, compresi quelli forniti di seguito:

- *Food and Drugs Act and Regulations* <http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/acts-and-regulations/list-of-acts-and-regulations/eng/1419029096537/1419029097256>
- *Canadian Standards ("Maximum Levels") for Various Chemical Contaminants in Foods* <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/chem-chim/contaminants-guidelines-directives-eng.php>
- *Food Labelling for Industry* <http://www.inspection.gc.ca/food/labelling/food-labelling-for-industry/eng/1383607266489/1383607344939>
- *Good Importing Practices* <https://www.inspection.gc.ca/food/importing-food/eng/1526656151226/1526656151476>
- *Guide to food safety* (<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/gui/guide.shtml>)
<https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/SOR-2018-108/index.html>
- *Guidelines for the General Cleanliness of Food* http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/alt_formats/hpfb-dgpsa/pdf/res-rech/emo-mea-eng.pdf
- *Maximum Residue Limits* <http://www.hc-sc.gc.ca/cps-spc/pest/part/protect-proteger/food-nourriture/mrl-lmr-eng.php>
- *Standards and Guidelines for Microbiological Safety of Food* <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/legislation-guidelines/guidance-documents.html>

Le due agenzie, la CBSA e la CFIA, insieme gestiscono il *National Import Service Centre*, che fornisce informazioni, processa i documenti e le richieste di importazione.

REGOLAMENTI DEL SETTORE ALIMENTARE

Food and Drugs Act and Regulations è la norma base che si applica a tutti gli alimenti importati o venduti in Canada, compreso l'olio di oliva (sezione B.09.003 Olive oil; sweet, vedere più avanti la sezione sulla normativa).

Safe Food for Canadians Regulations (SFCR), è la nuova normativa sulla sicurezza alimentare, approvata nel 2012 ed entrata ufficialmente in vigore a gennaio del 2019. Ha come scopo di rendere il sistema alimentare canadese ancora più sicuro, mettendo l'accento sulla prevenzione e permettendo di ritirare più velocemente dal mercato gli alimenti a rischio. Il nuovo regolamento che riunisce 14 regolamenti diversi in un unico regolamento consolidato, prevede che le imprese alimentari che importano o esportano dei prodotti alimentari richiedano una licenza, elaborino dei piani di prevenzione che anticipino i rischi per la sicurezza alimentare e sviluppino delle procedure per controllare tali rischi.

Il Safe Food for Canadians Regulations (SFCR) consolida e sostituisce i regolamenti contenuti nel:

- Canada Agricultural Product Act (prodotti caseari, uova, frutta, verdura, miele e prodotti dell'acero)
- Consumer Packaging and Labelling Act (imballaggi e etichettatura dei prodotti preconfezionati)
- Meat Inspection Act (carni)
- Fish Inspection Act (prodotti ittici)

Tutti i produttori e gli importatori di prodotti alimentari devono rispettare queste norme.

È importante che gli esportatori di prodotti alimentari verso il Canada, familiarizzino con le norme e relative scadenze, dato che anche loro, dovranno conformarsi ai nuovi requisiti della Canadian Food Inspection Agency (CFIA).

I componenti chiave della nuova normativa sono:

- a) LICENZE- tutte le imprese alimentari dovranno ottenere una licenza in funzione dell'attività svolta (importazione, esportazione, produzione, trasformazione, ecc.). Gli importatori dovranno quindi munirsi di una licenza la cui validità è di due anni ed il costo di CAD 250, circa Euro 170
- b) PREVENTIVE CONTROL PLANS (PCP)- I PCP mostrano come sarà garantita la sicurezza alimentare e come l'azienda si atterrà ai regolamenti. Questo include tutti gli aspetti quali: produzione, igiene, trasporto, stoccaggio, ecc. Ogni importatore deve sviluppare un Preventive Control Plan, documentarlo, mantenerlo e metterlo in atto. Da notare che la CFIA non richiede al fornitore estero di costruire un PCP. Tuttavia, l'importatore avrà necessariamente bisogno di ottenere determinate informazioni dal fornitore estero per costruire il suo.
- c) TRACCIABILITÀ – è il sistema che raccoglie tutte le informazioni sul prodotto, come l'origine, la spedizione, le date di ricevimento e consegna a terzi. I documenti che devono essere conservati dall'importatore riguardano le informazioni sul prodotto (nome comune, codice lotto o altro identificativo univoco, nome e indirizzo del produttore), sul fornitore (nome e indirizzo del fornitore e data della fornitura) e sull'acquirente del prodotto (nome e indirizzo della persona a cui il prodotto è rivenduto e data della fornitura) come specificato nelle Subsection 90(1) e 90(2) del SFCR (<http://www.inspection.gc.ca/food/requirements-and-guidance/traceability/traceability/eng/1522294721005/1522294781171>). La tracciabilità dei prodotti è uno dei punti focali della regolamentazione. Le informazioni sulla tracciabilità devono essere raccolte in inglese o francese e conservate in Canada per un periodo di due anni. Su richiesta della CFIA devono essere accessibili nell'arco di 24 ore.

Giova comunque ricordare che i requisiti canadesi sulla sicurezza alimentare si basano sulle norme internazionali repertorate nel Codex Alimentarius.

La normativa si applica con scadenziari diversi a seconda del prodotto e dell'attività svolta. Gli importatori di olio di oliva per esempio dovranno conformarsi alla normativa del SFCR dal **15 luglio del 2020**.

A partire da tale data gli importatori di olio d'oliva dovranno:

- essere in possesso di una licenza di importazione

- redigere i PCP (Preventive Control Plan, documento scritto basato sui principi riconosciuti a livello internazionale dell'Hazard Analysis Critical Control Point HACCP)
- mantenere i Preventive Controls
- documentare la tracciabilità del prodotto

Per i PCP lo scadenziario previsto per gli importatori di olio d'oliva è posticipato al 16 luglio 2021 se l'azienda ha un fatturato superiore ai CAD 100.000 e occupa fino a 4 dipendenti. Sono esenti dalla preparazione dei PCP gli importatori con un fatturato food di CAD 100.000 o inferiore.

A partire dal 15 luglio 2020 gli esportatori italiani potranno quindi esportare l'olio di oliva in Canada unicamente tramite un importatore canadese in possesso di una licenza di importazione.

Da notare che nonostante la Canada Border Services Agency riconosca la figura dell'importatore non residente (Non Resident Importer - NRI), il SFCR permette solo alle imprese europee che esportano carne e molluschi di qualificarsi come NRI e di ottenere una licenza di importazione. Per tutti gli altri prodotti alimentari, i NRI europei non potranno ottenere una licenza di importazione.

NORMATIVA SULL'OLIO DI OLIVA

La normativa canadese specifica all'olio di oliva è relativamente scarsa rispetto ad altri alimenti e rimanda in gran parte agli standard dell'International Oil Council.

Il Consiglio Oleicolo Internazionale (*International Olive Council* o IOC in inglese, *Conseil Oléicole International* in francese, e *Consejo Oleícola Internacional* in spagnolo) è l'unica organizzazione internazionale al mondo dedicata all'olio d'oliva e olive da tavola. Ha la sua sede a Madrid, dove è stato creato nel 1959 sotto gli auspici delle Nazioni Unite. Il Consiglio contribuisce in modo decisivo allo sviluppo responsabile e sostenibile dell'olivo e fornisce un forum mondiale in cui le politiche vengono discusse ed adottate per affrontare le sfide che attendono il settore. Si compone di 17 membri, uno dei quali è l'Unione Europea, in rappresentanza di tutti i suoi paesi produttori di olive da tavola ed oli d'oliva. Il Canada pur non essendo membro recepisce la normativa del Consiglio.

I prodotti presentati o venduti come olio d'oliva vergine o olio d'oliva extra vergine, devono essere conformi alle norme e alle definizioni del Consiglio oleicolo internazionale. Queste norme esigono, tra l'altro, che tali oli siano prodotti pressati a freddo, che non contengano olio d'oliva raffinato, che siano definiti tenendo conto della distinzione tra olio vergine e olio extra vergine, distinzione determinata dal tenore degli acidi grassi liberi.

Food and Drugs Regulations (FDR)

Section B.09.003 Olive oil o Sweet Oil è un olio

(https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.,_c._870/page-55.html#docCont):

- ottenuto dal frutto dell'albero dell'ulivo (*Olea europaea* L.);
- il contenuto % di acidi grassi risponde a valori definiti (per oleico, palmitico, linoleico, stearico, palmitoleico, linolenico, miristico);
- contiene solo minime quantità di arachidico, beenico, gadoleico o lignocericico;
- densità relativa, indice di rifrazione, numero di iodio, numero di saponificazione, acidità, acidità libera, perossidi, insaponificabile, indice di Bellier rispondono a valori definiti;

- dà risultato negativo alla ricerca di olio semi-siccativo, di sansa d'oliva, di semi di cotone, di semi di the, di semi di sesamo;
- può essere aggiunto di alfa-tocoferolo a compensare quello perso con la raffinazione, purché dichiarato in etichetta.
- L'Industry Labelling Tool aggiunge prescrizioni ulteriori:
- al prodotto denominato olio d'oliva non è consentita l'aggiunta di oli vegetali o di sansa d'oliva;
- i tipi Vergine e Extra Vergine devono anche soddisfare i requisiti e le definizioni posti dall'International Oil Council; tra questi devono essere estratti a freddo, non devono contenere parti di oli raffinati e la distinzione è basata sull'acidità libera.

International Olive Council

(COI/T.15/NC N°3/Rev. 9 2015): standard ed etichetta secondo le regole di COI sono obbligatori solo per i paesi membri, cui il Canada non appartiene, a differenza dell'Italia. Per le esportazioni è comunque buona regola attenersi in ogni caso anche a tutti i requisiti COI di prodotto ed etichetta, quando questi non sono in contrasto con la normativa specifica del paese importatore. Nessun requisito COI risulta ad oggi in contrasto con la normativa canadese.

Health Canada

L'agenzia federale Pest Management Regulatory Agency (PMRA) di Health Canada ha stabilito un valore limite per i residui di piriproxifen nell'olio di oliva, pari a 2.0 ppm.

PRODOTTI BIOLOGICI

Gli oli d'oliva che presentano in etichetta un claim biologico e/o che se si avvalgono in etichetta del logo "Canada Organic" devono essere conformi alla Part 13 dell'RSAC (Prodotti Biologici).



Figure 1: Logo Canada Organic

L'utilizzazione del logo non è obbligatoria. Se utilizzato, lo statement *Product of* seguito dal paese di origine o lo statement *Imported* deve essere posizionato in prossimità del logo.

Ai sensi della normativa canadese sulla sicurezza alimentare (SFCR, Part 13), i prodotti devono essere certificati come biologici in conformità con gli standard biologici canadesi. Il SFCR descrive anche il sistema di certificazione biologico, noto come il Canada Organic Regime. Lo scopo del Canada Organic Regime è di regolamentare tutte le parti coinvolte nella certificazione dei prodotti biologici (inclusi operatori, organismi di certificazione e organismi di valutazione della conformità) e di verificare che tutti i requisiti normativi, le norme e le linee guida applicabili siano seguite.

Gli oli di oliva biologici importati sono coperti dal regime di equivalenza dei prodotti biologici in vigore tra il Canada e gli altri paesi. In virtù dell'Accordo CETA i prodotti della UE devono essere certificati da un organismo di certificazione accreditato nella UE e riconosciuto dal Canada. L'elenco è disponibile sul sito della Commissione europea all'indirizzo: https://ec.europa.eu/agriculture/ofis_public/actor_cbeu/ctrl.cfm?targetUrl=home

Secondo la legislazione canadese, tutti i prodotti con una percentuale del 95% o superiore di contenuto biologico sono considerati biologici.

In etichetta sono permesse le seguenti claims (obbligatoriamente in inglese e francese):

- Organic / biologique (biologico)
- X% organic ingredients / x % d'ingrédients biologiques (x% ingredienti organici, a condizione che x sia uguale o superiore a 95%)
- Contains x% organic ingredients / contient x % d'ingrédients biologiques (contiene x% ingredienti biologici, se x è tra 75% e 95% tuttavia non possono utilizzare il logo biologico o la rivendicazione biologico)

Per gli oli di oliva normalmente non vi sono a nostra conoscenza esempi di prodotti etichettati con gli statement X% organic ingredients / Contains x% organic ingredients.

Non sono consentite le claims:

- 100% Organic
- Certified Organic (certificato biologico)
- Made with Organic Ingredients (prodotto con ingredienti biologici)

NORMATIVA SULL'ETICHETTATURA

Gli oli d'oliva commercializzati in Canada devono conformarsi alle esigenze generali relative all'etichettatura dei prodotti alimentari.

In particolare, la legge sull'etichettatura dei prodotti alimentari prevede che:

- il nome comune del prodotto ed il peso netto in misure metriche (grammi o chilogrammi, millilitri, litri) debbano apparire, in inglese e francese, sulla superficie esposta;
- il nome e l'indirizzo dell'entità responsabile assieme alla lista degli ingredienti possano apparire su qualsiasi lato dell'imballaggio eccetto su quello inferiore. L'entità responsabile può essere il produttore esportatore o il distributore importatore canadese. In quest'ultimo caso deve essere presente la dicitura *imported for* o *imported by*.
- se la data limite di conservazione del prodotto è uguale o inferiore ai 90 giorni, deve apparire sull'imballaggio;
- le informazioni obbligatorie devono essere bilingue (inglese e francese) ad eccezione del nome ed indirizzo dell'entità responsabile;

I dati sulle etichette devono figurare in modo da essere facilmente letti dal consumatore nelle normali o abituali condizioni di vendita o utilizzazione e in caratteri di almeno 1,6 mm di altezza.

È inoltre obbligatoria la presenza di una etichetta contenente una tabella con i valori nutrizionali, secondo il formato canadese, e la dichiarazione della presenza di eventuali allergeni, entrambe in inglese e francese. Non sono permesse tabelle nutrizionali altre che quella prescritta dalla normativa canadese.

Gli allergeni identificati da Health Canada che devono essere dichiarati in etichetta con la formula **Contains:** e il nome comune dell'allergene, sono:

- Arachidi
- Noci (mandorle, noci brasiliane, nocciole, pinoli, pistacchi, ecc.)
- Semi di sesamo
- Latte
- Uova
- Pesce
- Crostacei (granchi, gamberi, aragoste, ecc.)
- Molluschi (vongole, cozze, ecc.)
- Soia
- Grano
- Solfiti
- Senape

Per quanto concerne l'olio d'oliva, la normativa canadese non accetta in etichetta il nome "sansa oil" e va sostituito con "olive pomace oil" o "olive residual oil".

La CFIA mette a disposizione online una guida all'etichettatura degli alimenti disponibile all'indirizzo [internet https://www.inspection.gc.ca/food/requirements-and-guidance/labelling/industry/eng/1383607266489/1383607344939](https://www.inspection.gc.ca/food/requirements-and-guidance/labelling/industry/eng/1383607266489/1383607344939)

La verifica dell'etichetta principale e della tabella dei valori nutrizionali (per conformità alla normativa canadese) è fortemente consigliata. La CFIA non offre questo servizio, offerto tuttavia da alcune società private, come per esempio la società NSF – GFTC di Guelf. Indicativamente, il costo per la verifica dell'etichetta potrebbe aggirarsi sui 400 euro.

L'entrata in vigore del SFCR (Safe Food for Canadians Regulations) ha apportato alcuni cambiamenti importanti alla normativa sull'etichettatura dei prodotti alimentari. Gli emendamenti entrati in vigore nel 2016, saranno obbligatori a partire dal 14 dicembre 2021 e riguardano:

- la tabella dei valori nutrizionali,
- la lista degli ingredienti
- l'identificazione dei coloranti alimentari

Per quanto concerne la tabella dei valori nutrizionali, i principali cambiamenti riguardano:

- Valori della porzione
 - più coerenti
 - più realistici
- Facilità a trovare e leggere le informazioni su porzione e calorie
 - aumentata la dimensione del carattere
 - inserimento di una linea in grassetto sotto le calorie
- Revisione dei valori percentuali
- Inserimento di un nuovo valore giornaliero % per gli zuccheri totali
- Aggiornamento dell'elenco dei nutrienti
- Obbligo di indicare il potassio
- Cancellazione della notazione delle vitamine A e C
- Inserimento del valore in milligrammi (mg) di potassio, calcio e ferro
- Inserimento di una nuova nota nella parte inferiore della tabella relativa al valore giornaliero

- 5% o meno è poco
- 15% o più è molto

ORIGINAL		NEW	
Nutrition Facts Valeur nutritive Per 250 mL / par 250 mL		Nutrition Facts Valeur nutritive Per 1 cup (250 mL) pour 1 tasse (250 mL)	Serving size stands out more and is more similar on similar foods
Amount / Teneur	% Daily Value / % valeur quotidienne	Amount / Teneur	% Daily Value* / % valeur quotidienne*
Calories / Calories 110		Calories 110	Daily Values updated
Fat / Lipides 0 g	0 %	Fat / Lipides 0 g	0 %
Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g	0 %	Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g	0 %
Cholesterol / Cholestérol 0 mg		Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium / Sodium 0 mg	0 %	Sodium 0 mg	0 %
Carbohydrate / Glucides 26 g	9 %	Carbohydrate / Glucides 26 g	9 %
Fibre / Fibres 0 g	0 %	Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 22 g		Sugars / Sucres 22 g	22 %
Protein / Protéines 2 g		Protein / Protéines 2 g	
Vitamin A / Vitamine A	0 %	Potassium 450 mg	10 %
Vitamin C / Vitamine C	120 %	Calcium 30 mg	2 %
Calcium / Calcium	2 %	Iron / Fer 0 mg	0 %
Iron / Fer	0 %		
		*5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	

Calories is larger and stands out more with bold line below

mg amounts are shown

New % Daily Value footnote

Updated list of minerals of public health concern

Figure 2: Esempio dei cambiamenti nella Tabella Nutrizionale

Giova ricordare che l'utilizzo combinato di tabelle nutrizionali di altri paesi non è permesso.

Per quanto concerne la lista degli ingredienti, i principali cambiamenti riguardano:

- Raggruppamento degli ingredienti a base di zuccheri (tra parentesi dopo il nome sugars / sucres) in ordine decrescente per peso
- Elenco dei coloranti alimentari con i loro nomi comuni
- Testo in caratteri neri su sfondo bianco o neutro
- Requisiti minimi di altezza dei caratteri
- Utilizzo di pallini o virgole per separare gli ingredienti
- Utilizzo di entrambe le lettere maiuscole e minuscole per gli ingredienti nella lista

Gli ingredienti devono essere dichiarati in ordine decrescente, compresi i componenti, allergeni, fonti di glutine e aggiunta di solfiti. I componenti sono indicati tra parentesi subito dopo l'ingrediente.

Le stesse regole di formato si applicano a qualsiasi affermazione "contiene" (Contains statement) che indica la presenza o la presenza potenziale di:

- allergeni alimentari
- fonti di glutine
- aggiunta di solfiti

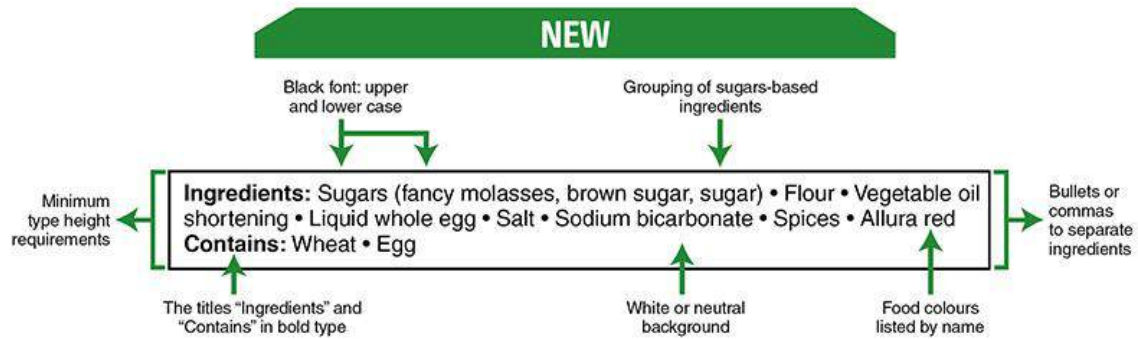


Figure 3: Esempio di lista degli ingredienti

Per quanto riguarda le porzioni, queste possono essere dichiarate nei modi seguenti.

In contenitori monodose

- Il valore della porzione sarà uguale al contenuto



Figure 4: Esempio di porzione in contenitori monodose

Sono considerati 'contenitori in monodose' le confezioni contenenti fino al 200% della quantità di riferimento della porzione.

In contenitori multidose

Per gli alimenti che possono essere misurati viene utilizzato:

- Tazza
- Cucchiaino da tavola
- Cucchiaino da tè

accoppiato con l'equivalente metrico in millilitri (mL) o grammi (g). I prodotti simili utilizzeranno la stessa quantità.

Per gli oli la porzione (quantità di riferimento) è di 2 cucchiaini da tè (10 mL). Il contenitore monodose per l'olio di oliva avrà quindi una capacità di non oltre 20 mL.

I modelli di tabelle nutrizionali sono disponibili sul sito del governo del Canada all'indirizzo internet: <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/technical-documents-labelling-requirements/directory-nutrition-facts-table-formats/nutrition-labelling.html>

DOCUMENTI PER SDOGANARE LA MERCE IN CANADA

Prima di importare merci ed alimenti in Canada, come azienda o individuo, è necessario ottenere un Business Number (BN) emesso dall'Agenzie delle entrate canadese (Canada Revenue Agency - CRA), indispensabile per l'attivazione di un account di import/export. Il Business Number (BN) è composto di 15 caratteri, nove numeri per identificare l'attività, due lettere e quattro numeri per identificare il programma di importazione scelto (es. BN: 13457 6798 RM 0008). Le imprese estere che agiscono come importatore non residente devono anch'esse richiedere un BN alla CRA. Tuttavia, a partire dal 15 luglio 2020, secondo le nuove disposizioni del SFCR, le imprese non residenti in Canada che esportano olio di oliva non potranno più agire come importatore non residente.

Fattura proforma, commerciale o doganale

È il documento che descrive il dettaglio del bene in transazione, ed è necessario per lo sdoganamento della merce. La fattura commerciale deve sempre accompagnare le spedizioni. Può essere utilizzata la Canada Custom Invoice <https://www.cbsa-asfc.gc.ca/publications/forms-formulaires/ci1.pdf> ma non è obbligatoria. L'importante è che le informazioni obbligatorie in essa contenute siano presenti sulla fattura commerciale utilizzata. Questa deve essere redatta in una delle due lingue ufficiali del Canada (inglese o francese):

- Fornitore (nome e indirizzo) e nome e indirizzo dell'esportatore (se diverso dal fornitore)
- Data di spedizione diretta in Canada
- Destinatario (nome e indirizzo) e nome e indirizzo dell'acquirente (se diverso dal destinatario)
- Paese di origine delle merci
- Modalità di trasporto
- Condizioni di vendita e termini di pagamento
- Valuta
- Numero di colli e descrizione dei prodotti e quantità (specificando l'unità utilizzata)
- Prezzo di vendita per unità e prezzo di vendita totale
- Peso totale netto e lordo
- Importo totale della fattura

L'omissione dei dati relativi alle quantità, a pesi e misure comporterà normalmente l'accertamento da parte delle autorità doganali con addebito dei costi al destinatario delle merci.

Per sdoganare la merce sono necessarie due copie della fattura commerciale, due copie del Cargo Control Document (fornito dal trasportatore), copia cartacea della licenza di importazione (obbligatoria dal 15 luglio 2020) e il Form B3 (Canada Custom Coding Form). Quest'ultimo è il documento che riporta nome e codice dell'importatore, descrizione dei beni, data di spedizione, trattamento tariffario o accordo commerciale, paese di origine, classificazione tariffaria, valore del dazio, calcolo del dazio dovuto. <https://www.cbsa-asfc.gc.ca/publications/forms-formulaires/b3-3.pdf>. Il B3 serve per determinare il pagamento delle aliquote e delle tasse dovute. La classificazione doganale (HS) dei prodotti riportata sul B3 deve essere a 10 cifre. Le prime 6 cifre rappresentano la parte internazionale della classificazione e sono utilizzate da tutti i paesi che hanno adottato il sistema di codifica armonizzato (HS), le ultime 4 cifre sono proprie al Canada.

Trattamento degli imballaggi in legno

Dal 2005, gli imballaggi in legno destinati al Canada devono essere trattati (fumigati) secondo la normativa FAO ISPM-15 e devono essere marcati in modo leggibile con il logo. In assenza della marcatura, l'imballaggio di legno deve essere accompagnato da un certificato fitosanitario che comprovi che il legno è stato trattato conformemente alla norma FAO.



Figure 5 Esempio di marcatura degli imballaggi in legno

TRATTAMENTO DOGANALE

Sebbene l'importazione di olio di oliva in Canada non sia soggetta ad alcuno dazio doganale, ricordiamo che in virtù dell'accordo CETA tra UE e Canada per beneficiare del trattamento preferenziale CETA i prodotti devono rispettare le regole sull'origine preferenziale stabilite dal Protocollo sull'origine (Annex 5, Protocol on rules of origin and origin procedures <https://www.international.gc.ca/trade-commerce/assets/pdfs/ceta-rm-04-eng.pdf>).

Per le merci che soddisfano le regole di origine, è sufficiente una dichiarazione di origine da produrre in fattura secondo il modello riportato nell'Annex 2 – Text of the origin Declaration del documento citato, a condizione però di essere 'Esportatore Autorizzato' e quindi essere iscritto nel registro europeo REX. Il n. REX deve obbligatoriamente essere riportato nella dichiarazione per potere usufruire della tariffa preferenziale CEUT - Canada EU Tariff. Nella dichiarazione al punto 3 (origine preferenziale) dovrà essere specificato che 'these products are of CANADA / EU preferential origin'. Inoltre la merce deve essere spedita direttamente dalla UE in Canada e non deve quindi transitare per paesi terzi.

Canada-European Union Comprehensive Economic and Trade Agreement (CETA)
Protocol on rules of origin and origin procedures

ANNEX 2
TEXT OF THE ORIGIN DECLARATION

The origin declaration, the text of which is given below, must be completed in accordance with the footnotes. However, the footnotes do not have to be reproduced.

(Period: from _____ to _____)⁽¹⁾

The exporter of the products covered by this document (customs authorisation No. ...⁽²⁾) declares that, except where otherwise clearly indicated, these products are of ...⁽³⁾ preferential origin.

.....⁽⁴⁾

(Place and date)

.....⁽⁵⁾

(Signature and printed name of the exporter)

Figure 6: Esempio della dichiarazione di origine ai fini CETA

VADEMECUM PER GLI IMPORTATORI

La CFIA ricorda costantemente agli importatori, ai distributori e ai rivenditori canadesi di olio d'oliva che sono in vigore delle normative e delle politiche canadesi in materia di importazione, distribuzione e vendita di olio d'oliva e che tali normative devono essere rispettate.

Tutti i prodotti alimentari venduti in Canada devono soddisfare i requisiti generali di etichettatura e composizione previsti dalla legge federale sull'alimentazione Food and Drugs Act (FDA) e dai relativi regolamenti Food and Drug Regulations (FDR).

I prodotti che vengono designati o venduti come olio d'oliva o olio di oliva puro sono soggetti al livello di composizione di questo prodotto, come indicato nella Sezione B.09.003 del FDR. Questo standard afferma, in parte, che l'olio d'oliva o olio dolce deve essere olio ottenuto dal frutto dell'olivo (*Olea europaea* Linnaeus).

L'aggiunta di olio vegetale o olio di sansa di oliva a un prodotto designato come olio d'oliva non è consentita. Questo è considerato adulterazione ed è una pratica fraudolenta che viola i regolamenti e sottosezione 5 (1) della legge che vieta dichiarazioni false o fuorvianti su un alimento.

Oltre a soddisfare i requisiti della Sezione B.09.003 del FDR, i prodotti che vengono rappresentati o venduti come olio di oliva vergine o olio di oliva extra vergine sono tenuti a rispettare le norme e le definizioni del Consiglio Oleicolo Internazionale. Questi standard richiedono, tra l'altro, che gli oli siano prodotti a freddo che non contengano olio d'oliva raffinato e fanno una distinzione tra olio di oliva "verGINE" e "extra vergine" sul tenore in acidi grassi liberi espresso in acido oleico non superiore a 0,8 grammi.

L'inosservanza dei suddetti requisiti in materia di importazione, distribuzione o vendita di olio d'oliva è considerata una potenziale violazione della sottosezione 5 (1) della legge sugli alimenti e le droghe. Le violazioni sono soggette alle pene previste dalla Legge: fino a CAD 50.000 e/o la reclusione fino a sei mesi con condanna sommaria o CAD 250.000 e/o la reclusione fino a tre anni in caso di condanna con atto formale di accusa. Nel mese di aprile 2019 la CFIA confiscato in dogana un migliaio di bottiglie da 1 litro di olio di oliva che dopo analisi non è risultato essere extra vergine come dichiarato in etichetta. L'importatore è stato condannato a pagare una multa e a farsi carico dei costi di distruzione del prodotto.

Gli importatori, i distributori e i rivenditori di olio d'oliva sono responsabili di garantire la conformità dei prodotti alle normative in vigore. La CFIA raccomanda agli operatori del settore di ottenere tutte le garanzie necessarie dai loro fornitori o attraverso analisi effettuate per proprio conto che i prodotti che importano e che vendono soddisfino tali requisiti.

ATTIVITÀ DI SORVEGLIANZA DELLA CFIA

Le analisi per effettuare i test di l'autenticità dell'olio d'oliva effettuate dalla CFIA sono in grado di rilevare l'adulterazione a livelli molto bassi. I test non riguardano la qualità dell'olio, ma l'adulterazione.

La CFIA apre inchieste annuali sull'argomento. Questi "controlli diretti" sono condotti quando gli ispettori del governo federale sospettano un problema di autenticità. I controlli sono effettuati alle dogane prima del rilascio dei prodotti. Oltre alle indagini dirette, la CFIA conduce dei test aleatori

su dei prodotti prelevati a caso dalle scaffalature dei negozi al dettaglio. Nel 2018 l'agenzia ha raccolto a caso e esaminato 150 campioni ed ha assicurato che ripeterà l'esercizio anche nel 2019. Negli ultimi 10 anni sono stati analizzati in media 55 campioni l'anno e una marca su 3 è stata trovata non conforme.

Le frodi più comuni repertorate dalla CFIA riguardano:

- Olio tagliato con altri oli vegetali (per es. canola, girasole, ecc.)
- Olio etichettato incorrettamente (per es. extra vergine quando non lo è)
- Olio rancido o scaduto (tuttavia senza conseguenze per la salute)

L'olio di oliva adulterato è una preoccupazione importante per la CFIA, in quanto gli oli sostitutivi possono contenere allergeni.

Nel mese di gennaio 2019 la CFIA ha pubblicato un comunicato alla stampa per mettere in guardia il consumatore canadese sull'olio d'oliva venduto a basso prezzo. L'Agenzia avverte che i disastrosi raccolti negli uliveti italiani, greci e portoghesi dello scorso autunno renderanno i prodotti di questi paesi più vulnerabili alle frodi nel corso dell'anno. Il calo della produzione ha attirato l'attenzione della Canadian Food Inspection Agency (CFIA), che avverte tra l'altro che condurrà, durante tutto l'anno, un'importante campagna di campionamento aleatorio per identificare oli adulterati che potrebbero essere venduti nei negozi.

Il laboratorio della CFIA è il solo in Canada accreditato dal Consiglio Oleico Internazionale per effettuare le analisi.

PROPRIETÀ INTELLETTUALE

L'accordo economico commerciale globale tra UE e Canada (CETA) è entrato in vigore provvisoriamente il 21 settembre 2017, in attesa della ratificazione da parte dei parlamenti nazionali. Attivo a tutti gli effetti, ha permesso la registrazione di circa una cinquantina di denominazioni italiane riconosciute come Geographical Indications e protette dall'Ufficio della proprietà intellettuale canadese.

Per l'olio di oliva, solo le denominazioni VENETO VALPOLICELLA, VENETO DEL GRAPPA e VENETO EUGANEI E BERICI sono state recepite dal CETA.

Al di là della protezione delle denominazioni riconosciute dal CETA, gli emendamenti alla legislazione canadese sui marchi di commercio prevedono ora la possibilità di registrare delle nuove indicazioni geografiche oltre a quelle recepite dal CETA. La procedura è relativamente semplice e poco costosa ma la domanda deve essere presentata da o per conto di un'autorità competente, persona, impresa o altra entità, riconosciuta dal Ministro, come per esempio: governo nazionale; governo regionale; ente normativo della regione interessata; associazione di produttori della regione interessata; produttore nella regione interessata.

Per ogni indicazione geografica è richiesta una domanda separata da presentare al Canadian Intellectual Property Office (CIPO) e una tassa di CAD 450 si applica a ciascuna domanda. Lo studio della domanda richiede normalmente alcuni mesi di tempo. È responsabilità della parte richiedente di fornire le informazioni richieste e rispondere a qualsiasi opposizione o questione correlata. Se la domanda è accettata, l'ufficio procederà con la pubblicazione sulla Gazzetta del Canada per un periodo di 2 mesi. Se il CIPO non riceve nessuna contestazione/opposizione, l'IG sarà inclusa nell'elenco delle IG protette dal Canada. La registrazione di una IG risulta meno

costosa della registrazione di un marchio di commercio e richiede tempi più brevi (in media 6 mesi contro una media di 18 mesi per un marchio).

La nuova legge sulla registrazione dei marchi di commercio è entrata in vigore il 17 giugno 2019 in seguito all'adesione del Canada al Protocollo di Madrid per la registrazione internazionale dei marchi. Uno dei cambiamenti più importanti riguarda la possibilità per i Canadesi di registrare i propri marchi in altri paesi membri del Protocollo di Madrid tramite una semplice domanda depositata in Canada. Lo stesso vale anche per gli Italiani che potranno depositare direttamente un marchio di commercio in Canada senza dovere appoggiarsi a dei corrispondenti canadesi, limitando così le spese. Inoltre, non ci sarà più bisogno di dimostrare che il marchio è o sarà utilizzato nel paese per poterlo registrare.

Altro cambiamento importante, riguarda la durata di protezione del marchio depositato. La protezione accordata passerà infatti da 15 anni a 10 anni. Inoltre, tutti i prodotti e servizi per i quali si richiede la registrazione del marchio in Canada dovranno essere classificati secondo la Classificazione di Nizza composta da 34 classi di prodotti e 11 classi di servizi. Cambiamento importante anche per quanto concerne le tasse di deposito che varieranno in ragione del numero di classi di Nizza abbinante al marchio. Le tasse di registrazione sono di CAD 330, inclusive di una prima classe, e di CAD 100 per ogni classe addizionale. Per il rinnovo della registrazione le tasse sono di CAD 400 (inclusive di una prima classe) e di CAD 125 per classe supplementare

Per registrare un marchio di commercio in Canada bisogna rivolgersi all'Ufficio della proprietà intellettuale canadese (Canadian Intellectual Property Office). Per maggiori informazioni si potrà consultare il sito internet del CIPO all'indirizzo:

<https://www.canada.ca/en/services/business/ip/trademarks.html>

DISTRIBUZIONE

L'olio d'oliva extra-vergine è certamente il prodotto italiano più apprezzato e consumato dai canadesi. I principali canali di vendita dell'olio d'oliva italiano, partendo dal prodotto d'alta gamma a quello di media-bassa gamma, sono i gourmet stores, i negozi alimentari e le grandi catene alimentari. Nei gourmet stores, la disponibilità è molto ampia e la qualità soprattutto medio-alta. Il discorso cambia parzialmente, se si considerano i canali della grande distribuzione, supermercati e retail stores, dove l'olio italiano occupa sempre una posizione di rilievo, ma con marchi di più grande consumo e soprattutto private label.

Il settore della distribuzione alimentare canadese è composto da numerosi rivenditori e da esercizi commerciali indipendenti, diffuso in modo capillare su tutto il territorio. Si distinguono, per importanza e per dimensioni nella catena distributiva, alcuni importanti gruppi nazionali quali Loblaws, Sobeys, Metro e catene alimentari regionali come Federated Co-ops, Safeway e Safe-on-food ai quali si aggiungono le catene più generali Costco e Wal-Mart che dedicano una parte importante della superficie dei negozi alla vendita di generi alimentari. I commerci specializzati sono generalmente indipendenti.

La distribuzione alimentare in Canada si caratterizza per una forte dispersione a livello regionale, dovuta alla vastità del territorio e alla necessità di coprire anche le aree meno popolate e più distanti dai principali poli economico-produttivi del Paese, anche se più del 60% dei 36 milioni d'abitanti in Canada, è concentrato nelle province dell'Ontario e del Québec. Oltre alle grandi catene, sono anche presenti molti esercizi commerciali ibridi, dove sono disponibili prodotti di diversa natura merceologica, compresi alcuni generi alimentari. Negozi come le farmacie e i minimarket offrono una limitata varietà di prodotti alimentari ma hanno il vantaggio di essere

localizzati in quartieri residenziali ad alta densità e praticano un orario di apertura più lungo rispetto alle grandi catene. Si noterà inoltre che le grandi catene di distribuzione hanno parti di mercato differenti a seconda della provincia. Per esempio, nelle province atlantiche dominano con il 77% delle vendite mentre all'opposto nella provincia francofona del Québec, dove la presenza di retailer indipendenti e gourmet store è più forte, detengono una parte di mercato solo del 36%.

Il canale dei rivenditori specializzati (gourmet store) predilige la vendita di prodotti ricercati e di nicchia, di qualità superiore e rientranti in fasce di prezzo più elevate, abbinando alla varietà del prodotto una qualità più grande. Tuttavia, alcuni prodotti di nicchia sono oggi commercializzati anche attraverso la grande distribuzione. Va segnalato, inoltre, che la distribuzione di un prodotto alimentare in un supermercato o in un altro grande esercente presuppone, da parte del produttore/venditore, un'organizzazione commerciale strutturata. Bisogna inoltre sottolineare che la catena di supermarket esige normalmente il pagamento di un listing-fee (tariffa di listino) per tipo di prodotto, in ragione della sua collocazione ed esposizione sugli scaffali del magazzino.

Oggi non è da trascurare l'interesse crescente della Grande Distribuzione per il prodotto autentico italiano, che si tratti di pasta, formaggio, olio o altro, interesse che risponde ad una domanda importante del consumatore alla ricerca di un paniere che copra una varietà di prodotti sempre più importante e soprattutto di maggiore qualità. Non è raro per esempio vedere anche marchi di paste artigianali venduti attraverso il canale della Grande Distribuzione. La tendenza è significativa se si considerano alcuni fattori che caratterizzano il mercato canadese quali l'estensione geografica del Paese e la conseguente difficoltà ad affrontare una distribuzione capillare (che solo la GDO è in grado di assicurare).

La costante domanda da parte del consumatore canadese di prodotti biologici testimonia un'esigenza crescente dei Canadesi verso nuove abitudini alimentari più sane, grazie soprattutto alle campagne d'informazione sui rischi e sulle controindicazioni dei prodotti coltivati con fertilizzanti chimici ed antiparassitari. L'alimento biologico, considerato come un prodotto sano e di qualità, è quindi molto richiesto.

CONSIGLI PRATICI

BEST PRACTICES

- conoscere il mercato di esportazione
- ritagliarsi uno spazio sul mercato come giocatore di nicchia, o per prodotto o per mercato (considerata la globalizzazione)
- la qualità del prodotto, un prodotto ecologico (es. adottare le norme ISO)
- mantenimento della qualità a prezzi competitivi
- consegna di un prodotto conforme a quanto stabilito
- continuità dell'approvvigionamento
- prestare più attenzione allo sviluppo del prodotto, promozioni, particolarmente per i nuovi prodotti
- puntualità nella consegna, secondo i tempi stabiliti
- materiali da imballaggio adatto per spedizioni all'estero
- risposte rapide
- gestione e stoccaggio adeguati
- conoscenza delle lingue ufficiali (inglese e francese)

FATTORI IMPORTANTI

- il consumatore canadese è diventato molto esigente in fatto di qualità del prodotto, ma desidera pagare il meno possibile
- il consumatore canadese vuole incoraggiare i prodotti locali, ma preferisce quelli importati
- il consumatore canadese ha poco tempo a disposizione per fare la spesa
- l'invecchiamento della popolazione
- i problemi generali di salute (in particolare il sovrappeso, il diabete, ecc.)
- un'importante popolazione multiculturale

**DÉLÉGATION COMMERCIALE D'ITALIE
ITALIAN TRADE COMMISSION**

1000 RUE SHERBROOKE OUEST, BUR 1720
MONTRÉAL, QUÉBEC CANADA H3A 3G4

TEL: +1 514 284.0265
FAX: +1 514 284.0362

montreal@ice.it

480 UNIVERSITY AVENUE, STE 800
TORONTO, ONTARIO CANADA M5G 1V2

TEL: +1 416 598.1566
FAX: +1 416 598.1610

toronto@ice.it

www.ice.gov.it