

日本白兰地酒进口清关公司及清关流程,酒类清关方案定制

产品名称	日本白兰地酒进口清关公司及清关流程,酒类清关方案定制
公司名称	东莞华运进口供应链有限公司
价格	.00/个
规格参数	优势进口服务:酒类进口代理 优势报关服务:酒类进口报关 优势物流服务:酒类清关物流
公司地址	南城区胜和广场D座1008
联系电话	15899602718 13711979335

产品详情

日本白兰地酒进口清关公司及清关流程,酒类清关方案定制

酒类进口知识及资讯摘录：格拉夫 AOC 葡萄酒：同样由长相思、赛美蓉和密斯卡岱混酿而成，一般经过橡木桶陈酿，香气浓郁，酸度中等，侍酒温度为 10-12

为宜。罗讷河谷孔得里约（Condrieu）：酿造

的维欧尼（Viognier）白葡萄酒，通常这种葡萄酒果香浓郁，酸度较低，一般侍酒温度为 10-12 。

----以上段落可忽略跳过，请看下面报关及清关正文：

-----酒类进口报关请看如下正文-----

华运报关公司代理清关进口的酒类可分为三大类

：发酵酒、蒸馏酒和配制酒，具体包含红酒/葡萄酒,啤酒,香槟酒,贵腐酒,葡萄汽酒/起泡酒,冰酒,果酒,洋酒/烈酒,白兰地酒,威士忌酒,伏特加酒,朗姆酒,金酒/杜松子酒,利口酒,柯迪尔酒,龙舌兰酒,鸡尾酒,清酒。

华运专注代理酒类进口到，提供门到门/港到港一站式进口报关清关服务

:进口贸易及代理、代理酒类进口报关报检、国外工厂提货、酒类食品进口海空运/运输代理、进口食品收发货人/境外生产企业在华注册代理/境外出口商代理、酒类中文标签预审及案代理、保税区仓储代理、清关放行后的国内派送等全套进口代理服务!

对于酒类进口有一套严格的进口要求和检验程序，那么我们在进口清关报关时必须严格按照程序去执行，并提前准备好进口报关所需要的国内、国外资料及证书，以及提前对进口酒类的中文标签进行预审。以下为酒类进口、手续及流程介绍，如需了解酒类进口前具体需要准备和注意什么，欢迎致电华运清关公司吴经理详细咨询！

一、红酒进口企业需要具备如下进口：

- 1.营业执照里需有酒类等预包装食品的经营范围；
- 2.食品经营许可证（进口报关环节无需提供，销售环节需要，进口企业可自行办理）；
- 3.进出口权（对外贸易经营者表、海关进出口货物收发货人证明、口岸无纸化签约）；
- 4.进口食品进口商

注：如进口企业如不具备以上可以用我司代理进口，双抬头报关。

酒类进口知识及资讯摘录可忽略不看：年份（Vintage）即葡萄采收年份。不同年份的酒价格有差异，品质也不同。听起来很玄乎，其实也很容易理解。葡萄是农作物，看天吃饭。还是拿深圳的荔枝来举例。深圳的荔枝有大小年之分，大年产量多，品质好。小年产量小，价格贵。对于不同的葡萄酒产区，每一个年份的情况都是不一样的，法国波尔多比较好的年份有：2000、2003、2005和2009年等。

二、酒类进口需要国外提供哪些单据？

- 1.原产地证
- 2.卫生证
- 3.箱单，INVOICE，合同,提单
- 4.成分检测报告及其中文翻译对照件(烈酒还需要提供塑化剂报告)
- 5.灌装日期及保质期证明
- 6.外文标签及其中文翻译对照件、中文标签（标签及外箱上都需要体现酒庄在华注册号）
- 7.如果您进口的酒类的酒瓶上有体现相关的获奖信息和标识，那么还需要提供相对应的获奖证明，获奖证明信息要与酒瓶上的获奖标志信息保持一致。

温馨提示：

酒庄需要在海关总署做过在华注册并取得在华注册

号，

单据的重要性不言而喻，一旦出错会造成清关延误，直接关系到清关的时间和成本。我们的优势在于有专业的人员为您提前审核酒类进口报关单据，尽量避免或减少没必要的问题，从源头开始为你保驾护航。

。

三、酒类进口清关报关流程：

- 1.进口前对企业自身进口条件进行确认，确认是否具备相关进口，决定是用自己的进口还是要用我司华运的进口代理进口。
- 2.确认境外生产企业也就是酒庄有没有在海关总署做过在华注册并取得在华注册号，出口商/代理商有没有做过，国外单证是否齐全，提前做预审，包括对中外文标签预审。
- 3.资料预审及确认无误后提供扫描件，邮寄正本。
- 4.货到港后进行报关报检。货物到港后我司马上安排到船公司换单并办理报关报检手续，出海关税单交给客户缴税。
- 5.如遇商检及查验，需要配合海关及商检人员到现场查验，如果需要还要抽样送检。
- 6.海关放行。
- 7.清关费用结算，送货前结算相关清关费用。
- 8.国内配送。货物放行后安排运输货物到收货人签收。

华运进口报关公司顾问--吴经理 酒类进口清关代理服务

--深圳,广州,佛山,香港,上海,天津,青岛,福州,厦门,宁波,,重庆,成都,武汉,昆明,海口--

-----正文结束-----

-

酒类进口知识及资讯摘录可忽略不看：配餐时的侍酒顺序，侍酒顺序很重要，尤其是在正式晚宴中，好的顺序不仅可以让葡萄酒充分展现其魅力，更能提升用餐体验。反之，葡萄酒和美食都可能变得索然无味。正式的晚宴中一般包括开胃菜、正餐和甜点等，不同的美食适宜搭配不同的葡萄酒，这也是葡萄酒分为餐前酒、佐餐酒和餐后酒的重要原因。也就是说，正式晚宴中的侍酒顺序依照上菜顺序一般不会错。如下所示：

[柯迪尔酒进口清关公司及代理清关,酒类代理报关公司](#)