

意大利红酒进口报关的流程和操作案例，红葡萄酒广州报关公司

| | |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 意大利红酒进口报关的流程和操作案例，红葡萄酒广州报关公司 |
| 公司名称 | 广州集诚供应链有限公司 |
| 价格 | 850.00/件 |
| 规格参数 | 产品:意大利红酒报关 服务:广州进口报关 |
| 公司地址 | 广州市海珠区宸悦路26号2206室 |
| 联系电话 | 17576008550 17576008550 |

产品详情

意大利红酒进口报关的流程和操作案例，红葡萄酒广州报关公司

红酒进口报关清关的时效和操作案例，进口红酒的报关文件和操作流程

红酒（Red wine）是葡萄、蓝莓等水果经过传统及科学方法相结合进行发酵的果酒。红酒比较典型的是葡萄酒和蓝莓红酒，葡萄酒有许多分类方式。以成品颜色来说，可分为红葡萄酒、白葡萄酒及粉红葡萄酒三类。

相信很多人并不了解关于法国红酒进口手续及流程等问题，接下来，博隽进口供应链小编为大家详细介绍一下关于进口法国红酒代理手续及流程那些事儿！

一、法国红酒商检手续

报检时需提供产地证、卫生证书、合同、发票、装箱单、提单等单证，首次进口还需提供标签审核申请表、中文标签样张（5份）、原标签及中文翻译件（各5份）（注名产地）、反映产品特定属性的证明材料，必要时向施检部门提供检验报告、卫生证明文件以及货物特殊申明证明文件，接受检验检疫并办理标签审核。预包装饮料酒中文标签样张需按GB10344-2005《预包装饮料酒标签通则》要求自行制作。对监督检验合格的加贴“进口食品卫生监督检验标志”，签发卫生证书（正本、副本）。监督检验不合格的不准进口。

三、报关流程

1.确认客户进口资质： 食品流通许可证； 食品国内经营资质； 进出口权。

2.国外发货人备案

3.国内收货公司备案

4.红酒标签备案

5.木箱或者卡板要有IPPC标识，以免到货后补做熏蒸损坏酒类。

6.如果是五六月份可以考虑发冷冻柜。

四、标签备案

首先，进口葡萄酒经营企业到当地“出入境检验检疫局”领取表格，提交下列申报文件：

1、企业备案申请表格；

2、企业营业执照复印件（盖章）；

3、印制好的中文标签（3张）：（按照现行要求，保留的原正面标签显示的外文必须在中文标签上有对应译文，且中文品名字体要大于外文品名字体。样张必须是原样大小，可以是彩色打印件）；

4、葡萄酒英文标签样张（1套）及相对应的中文翻译件；（保留原正面标签显示的外文并在中文标签上必须有对应译文，且中文品名字体要大于外文品名字体。样张必须是原样大小，可以是彩色打印件）

5、国外商品检验及相关机构和组织出具的《产地证》正本；

6、生产厂商《葡萄酒生产工艺流程》或者《成份鉴定分析表》正本：（只需要简单的葡萄酒生产工艺流程说明示意，并加盖企业印章或负责人签署）；

7、生产厂商《生产许可证》原印件及译文（此证应为出产国当地的有关机构或组织出具）；8、葡萄酒质量检验检疫报告：（企业需将所对应的进口红酒样酒由国家商检总局检验并出具检验报告）。以上资料齐备后，通过当地商检局上报国家商检局审核批准，发放“中文注册商标批准书”，一款酒对应一个商标。如果一款酒再申请一个商标，葡萄酒的中文名称不得相同。而如果申报的中文名称已有重复的，需要另外起名。

意大利红酒进口报关的流程和操作案例，红葡萄酒广州报关公司

五、所需单据

货物到港前提供一下单证正本：

1.商业形势发票

2.装箱单

3.进口合同

4.原产地

5.进口货物标签备案表/原标签样张及翻译文/中文标签样张/经销商营业执照复印件

6.卫生证

7.报关单证（报关/报检委托书。提货证明：2份

8.提单

9.出口商检证书

10.自由销售证明

11.灌装证明

注意：如果包装货物为木质包装必须有“IPPC”标志

意大利红酒进口报关的流程和操作案例，红葡萄酒广州报关公司

种现象出现在[托斯卡纳大区](#)，人们称这类葡萄酒为“[超级托斯卡纳](#)

”。为了缓解这一现象，意大利政府在1992年推出了IGT生产法规！目前，意大利有很多“超脱”！如果经常喝意酒，你会发现，很多IGT等级的葡萄酒，比市面上很多葡萄酒更好喝、更贵，此酒是超脱无疑！

4、VDT 普通餐酒 Vini da Tavola VDT指日常餐酒，是指日常餐酒，泛指*普通的意酒，在产地、品种和酿造等方面，没有太多的要求。

了解等级后，再看产区和葡萄品种！

下面盘点了****上*常见的意大利葡萄酒，来自7个大区（大区相当于中国的省份）。

1、威尼托大区 Veneto

常见葡萄酒类型：Amarone、Valpolicella Ripasso、Valpolicella、Prosecco、Bardolino Chiaretto、Soave

瓦坡里切拉 Valpolicella地区的酒庄，一般会同时生产Amarone、Valpolicella Ripasso和Valpolicella这三款红葡萄酒。

Amarone是意大利名酒，跻身“ABBBC”，被称为“液体黄金”！Valpolicella Ripasso使用Amarone的酒渣二次发酵，有点Amarone的酒体风格，被称为“小Amarone”，售价只有前者一半。Valpolicella酒体轻盈，产量大，适合日常饮用，价格亲民。