

# 广州南沙港进口意大利的红葡萄酒报关流程和操作经验，红酒进口报关案例

产品名称	广州南沙港进口意大利的红葡萄酒报关流程和操作经验，红酒进口报关案例
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 优势:长期进口报关服务 操作:广州进口红葡萄酒公司
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

广州南沙港进口意大利的红葡萄酒报关流程和操作经验，红酒进口报关案例

广州进口报关的流程和操作案例，红酒进口报关流程

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红酒和蓝莓红酒，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。

## 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

Prosecco [普罗塞克起泡酒](#)

，被誉为意大利“香槟”。多数Prosecco起泡酒，使用罐中二次发酵法酿造，少数使用传统的工艺——瓶中二次发酵法，品质更高。Prosecco通常有着绿色水果和花香的气息，非常爽口，酒体中等，非常清新！

Bardolino Chiaretto 巴多利诺齐亚蕾多，是Bardolino地区\*重要的葡萄酒，有着讨喜的桃红色酒色和轻盈的口感，富含红色水果的味道，如：草莓、红莓等。

Soave 索阿维地区，出产优质白葡萄酒Soave！如果你不喜欢起泡酒，那么清新易饮的Soave，\*\*是的心头的\*爱，矿物质含量很高，喝完口吃生津，非常清爽！

2、皮埃蒙特大区 Piemonte

常见葡萄酒类型：Barolo、Barbaresco、Barbera、Moscato d’Asti、Asti（Asti Spumante）

Barolo [巴罗洛](#)

和Barbaresco巴巴莱斯科，是意大利诸多产区中，\*早获得DOCG认证的的产区，都用Nebbiolo（[内比奥罗](#)）酿造。

Barolo力量感十分强劲，气息非常浓郁、酒体和结构非常宏大，被誉为“意大利酒王”。它拥有长期陈年能力的\*\*佳酿，通常是20年以上！Barbaresco则更加精致、细腻柔和，陈酿时间相对较短。

广州南沙港进口意大利的红葡萄酒报关流程和操作经验，红酒进口报关案例

Barbera 巴贝拉，在[皮埃蒙特](#)

和伦巴底，非常常见。Barbera葡萄产量大，物美价廉，酒体色泽饱满、结构均衡、单宁柔和、酸度较高，因此成为“普罗大众的葡萄酒”，是当日人的日常饮料。公认的\*\*产区是Barbera d’Asti DOCG。

Moscato d’Asti [莫斯卡托](#)

和 Asti 阿斯蒂，用[白麝香葡萄](#)

酿造，白麝香是一种非常古老的品种，有非常浓郁的麝香气息、花香和果香的气息，口感甜蜜，却又很清爽！\*\*的莫斯卡托源于意大利。其它国家的“廉价”小甜水，只标注Moscato或者类似的英文。

前者Moscato d’Asti 酒精度较低，一般是5.5%，而气泡较为更细、更少，称之为“微起泡酒”，全都是甜型；后者Asti酒精度相对较高，从7%-12%不等，起泡更为丰富，干型、半干型、甜型都有！

广州南沙港进口意大利的红葡萄酒报关流程和操作经验，红酒进口报关案例