vinetur

China verschärft ab 1. Dezember die Aufsicht über ausgelagert hergestellten Baijiu

Die Vorschrift weist Markeninhabern die Hauptverantwortung für die Lebensmittelsicherheit zu, verbietet die Produktionsaufteilung und schreibt die Angabe von Marke und Hersteller auf Etiketten vor

Freitag, 20. November 2026



China verschärft ab dem 1. Dezember die Aufsicht über Baijiu, der im Rahmen von Eigenmarken-, Markenlizenz- und anderen Auftragsproduktionen hergestellt wird. Dann tritt eine neue nationale Vorschrift zur beauftragten Lebensmittelherstellung in Kraft.

Die Vorschrift mit dem Titel „Maßnahmen zur Überwachung und Verwaltung der beauftragten Lebensmittelproduktion“ wurde von Chinas oberster Marktaufsichtsbehörde als Erlass Nr. 113 verabschiedet. Wie Yunjiu Toutiao, ein chinesisches Branchenmedium für alkoholische Getränke, am Donnerstag, dem 19. November, berichtete, werden Markenlizenzierung, Franchising und Auftragsfertigung damit erstmals in einem eigenen Regelwerk zur Lebensmittelsicherheit zusammengefasst.

Akteure aus dem Baijiu-Handel sagten dem Medium, die Änderung dürfte die Art und Weise verändern, wie viele Marken die Produktion an Brennereien auslagern. Nach dem neuen System trägt der Auftraggeber, in der Regel der Markeninhaber oder Vermarkter, die Hauptverantwortung für die Lebensmittelsicherheit. Der Hersteller beziehungsweise die Fabrik, in der das Produkt gefertigt wird, bleibt für die Herstellung verantwortlich. Die Vorschriften besagen, dass keine der beiden Seiten diese gesetzlichen Pflichten durch private Verträge einschränken kann.

Das ist ein bedeutender Wandel für einen Teil der Baijiu-Branche, in dem sich manche Marken vor allem auf Marketing und Vertrieb konzentriert und die Herstellung externen Betrieben überlassen haben. Nach den neuen Vorschriften kann sich ein Markeninhaber nicht mehr damit herausreden, lediglich eine Marke lizenziert zu haben und deshalb nicht für die Produktsicherheit verantwortlich zu sein.

Die Vorschrift folgt außerdem dem Grundsatz, dass der tatsächliche Sachverhalt Vorrang vor seiner formalen Bezeichnung hat, wenn es darum geht, festzustellen, ob eine Vereinbarung als Auftragsproduktion gilt. Branchenvertretern zufolge, die Yunjiu Toutiao zitierte, kann eine als autorisierte Produktion, gemeinsame Entwicklung oder kundenspezifische Zusammenarbeit bezeichnete Vereinbarung dennoch als Auftragsfertigung eingestuft werden, wenn die Markenseite die Produktanforderungen festlegt und die Brennerei den Alkohol herstellt und liefert. Derselbe Grundsatz kann auch dann gelten, wenn mehrere Unternehmen beteiligt sind, sofern

Eigentumsverhältnisse und tatsächliche Geschäftsbeziehungen erkennen lassen, wer die Produktgestaltung steuert.

Für die Aufsichtsbehörden bedeutet das, dass sie stärker darauf achten, wie ein Produkt tatsächlich hergestellt und kontrolliert wird, und nicht nur darauf, wie der Vertrag die Beziehung beschreibt. Für Unternehmen wird es dadurch schwieriger, Auslagerungsvereinbarungen zu verschleiern oder die formale Verbindung zwischen einer Marke und ihrem Auftragshersteller abzuschwächen.

Die Vorschriften stellen zudem strenge Anforderungen an die Qualifikation beider Seiten. Der Auftraggeber muss über die gesetzlich vorgeschriebene Lizenz für die Lebensmittelproduktion oder den Lebensmittelbetrieb verfügen oder die für Unternehmen vorgeschriebene Registrierung vornehmen, die ausschließlich vorverpackte Lebensmittel verkaufen. Außerdem muss er in der Lage sein, die Abläufe des Herstellers zu überwachen und seinen Pflichten zur Lebensmittelsicherheit nachzukommen. Der Hersteller benötigt eine gültige Lebensmittelproduktionsgenehmigung, die entsprechende Produktionskapazität und Schutzmaßnahmen für die Lebensmittelsicherheit und muss sich innerhalb des durch seine Genehmigung erlaubten Tätigkeitsbereichs bewegen.

Für Baijiu zählt das Verbot, die Herstellung von Lebensmitteln aufzuteilen, die einen vollständigen Produktionsprozess erfordern, zu den wichtigsten Änderungen. Laut dem Bericht gilt dies für Baijiu, dessen Herstellung normalerweise eine durchgängige Produktionskette umfasst, zu der die Herstellung von Koji, die Gärung, die Destillation, die Lagerung und das Verschneiden gehören. Unternehmen dürfen diesen Prozess nach den neuen Vorschriften nicht mehr in einzelne ausgelagerte Stufen aufteilen.

Die Bestimmung könnte ein Geschäftsmodell unter Druck setzen, das von manchen Anbietern auf dem Spirituosenmarkt genutzt wird: Eine Marke kauft Grundalkohol, nimmt nur begrenzte Verschnitte vor und mietet anschließend eine Abfüllanlage, um ein etikettiertes Produkt auf den Markt zu bringen. Von Yunjiu Toutiao befragte Branchenvertreter sagten, die Vorschrift solle verhindern, dass Unternehmen Verantwortung abwälzen oder sich der Kontrolle entziehen, indem sie die Produktion auf dem Papier in einzelne Schritte zerlegen, das Endprodukt aber weiterhin als

vollständig hergestellten Markenalkohol vermarkten.

Die Vorschrift führt außerdem neue Meldepflichten ein. Innerhalb von 10 Arbeitstagen nach Vertragsabschluss müssen sowohl der Auftraggeber als auch der Hersteller die Vereinbarung bei den Marktaufsichtsbehörden auf Kreisebene in ihrem jeweiligen Zuständigkeitsgebiet melden. Die Meldung muss Namen und Anschriften beider Parteien, die verantwortlichen Personen, Kontaktdaten, Genehmigungs- oder Registrierungsnummern, die Lebensmittelkategorie, die geltende Norm und die Vertragslaufzeit enthalten. Ändern sich die gemeldeten Angaben oder endet der Vertrag, müssen beide Seiten dies ebenfalls innerhalb von 10 Arbeitstagen melden.

Auch die Kennzeichnungsvorschriften werden verschärft. Bei vorverpacktem Baijiu, der im Rahmen einer Auftragsproduktion hergestellt wurde, müssen auf dem Etikett die Namen, Anschriften und Kontaktdaten sowohl des Auftraggebers als auch des Herstellers stehen. Direkt daneben muss eindeutig angegeben sein, welche Seite Auftraggeber und welche Hersteller ist. Befürworter der Maßnahme sagen, sie werde die Rückverfolgbarkeit von Lieferketten erleichtern und Käufern sowie Aufsichtsbehörden klarer zeigen, wer für das Produkt verantwortlich ist.

Deng Chaolan, Geschäftsführer von Luzhou Shulu Liquor Industry Co., sagte Yunjiu Toutiao, die neuen Vorschriften machten die Pflichten beider Seiten konkreter. Seiner Ansicht nach dürften eine frühere Meldung und die Aufsicht vor Ort die Kontrolle stärken, bevor Probleme auftreten, statt sich vor allem auf nachträgliche Untersuchungen zu verlassen, sobald ein Problem auf dem Markt sichtbar wird.

Das Medium berichtete auch von unterschiedlichen Einschätzungen zu den wirtschaftlichen Folgen. Ein kleiner Baijiu-Hersteller in Chengdu, der nur mit dem Nachnamen Wang genannt wurde, sagte, die neuen Anforderungen erhöhten die Hürden für Entwicklungs- und Eigenmarkenprodukte, da eine einfache Lizenzierung nicht mehr ausreiche. Deng Youliang, Vertreter von Chengdu Heyifang Liquor Industry, sagte, für Unternehmen, die bereits vorschriftsgemäß arbeiteten, könnten die geschäftlichen Auswirkungen gering sein.

Die Auswirkungen könnten über Baijiu hinausgehen. Wang Wengui, Gründer eines Getränkeunternehmens in Luzhou, das sowohl Baijiu als auch Sake herstellt, sagte Yunjiu Toutiao, die Vorschriften hätten auch Folgen für andere Alkoholsparten, da die Auftragsproduktion innerhalb des genehmigten Tätigkeitsbereichs des Herstellers bleiben müsse. Ein Unternehmen mit einer Lizenz für die Kategorie „andere alkoholische Getränke“ könne demnach keine Produkte wie Reiswein oder Liköre außerhalb dieser Kategorie in Auftrag geben, selbst wenn die Herstellungsverfahren ähnlich seien.

Zou Qiang, Mitglied des National Technical Committee for Baijiu Standardization und technischer Direktor bei Yuankun, sagte dem Medium, die Vorschrift sei nicht als Ablehnung der Auftragsproduktion zu verstehen, sondern als Versuch, sie zu standardisieren. Für die Getränkeindustrie insgesamt dürften die Änderungen die Compliance-Anforderungen sowohl an Markeninhaber als auch an Auftragshersteller erhöhen. Zudem könnten sie Eigenmarken- und Markenlizenzmodelle bei Spirituosen und anderen Getränken verändern, in deren Herstellung die Auslagerung verbreitet ist.

Für Baijiu-Unternehmen deuten die neuen Vorschriften insbesondere auf ein schwierigeres Geschäftsumfeld hin, in dem Markenaufbau und Vertrieb allein möglicherweise nicht mehr ausreichen. Die Einhaltung der Vorschriften, dokumentierte Qualitätskontrollen und die Fähigkeit, Risiken für die Lebensmittelsicherheit zu steuern, dürften wichtiger dafür werden, welche Marken und Hersteller die Auftragsproduktion weiterhin in großem Maßstab nutzen können.