vinetur

La Cina rafforza i controlli sul baijiu prodotto conto terzi: nuove regole dal 1° dicembre

Le nuove norme cinesi attribuiscono ai titolari dei marchi la responsabilità principale per la sicurezza alimentare, vietano la produzione parcellizzata e impongono di indicare in etichetta marchio e stabilimento.

venerdì 20 novembre 2026



Dal 1° dicembre, con l’entrata in vigore di un nuovo regolamento nazionale sulla produzione alimentare affidata a terzi, la Cina rafforzerà i controlli sul baijiu prodotto nell’ambito di accordi di private label, licenza di marchio e altre forme di produzione su commissione.

Il regolamento, intitolato Misure per la supervisione e l’amministrazione della produzione alimentare affidata a terzi, è stato emanato con l’ordinanza n. 113 dalla principale autorità cinese di regolamentazione del mercato. Secondo un articolo pubblicato giovedì 19 novembre da Yunjiu Toutiao, testata cinese del settore degli alcolici, per la prima volta le norme riuniranno licenze di marchio, franchising e produzione conto terzi in un unico quadro normativo dedicato alla sicurezza alimentare.

Secondo quanto riferito alla testata da operatori del settore del baijiu, il cambiamento potrebbe modificare il modo in cui molti marchi affidano la produzione alle distillerie. Il nuovo sistema attribuisce la responsabilità principale per la sicurezza alimentare al committente, di solito il titolare del marchio o il distributore. Il produttore, ossia lo stabilimento che realizza il prodotto, resta responsabile delle proprie attività di produzione. Le norme stabiliscono che nessuna delle due parti può ricorrere a contratti privati per ridurre tali responsabilità legali.

Si tratta di un cambiamento significativo per un segmento del mercato del baijiu in cui alcuni marchi si sono concentrati soprattutto su marketing e vendite, affidando la produzione a stabilimenti esterni. Con le nuove norme, il titolare di un marchio non potrà più sostenere di aver concesso soltanto una licenza d’uso del marchio e di non essere quindi responsabile della sicurezza del prodotto.

Il regolamento adotta inoltre un criterio sostanziale, anziché formale, per stabilire se un accordo rientri nella produzione su commissione. Secondo gli operatori del settore citati da Yunjiu Toutiao, un accordo definito produzione autorizzata, sviluppo congiunto o collaborazione su misura può comunque essere considerato produzione affidata a terzi se il titolare del marchio stabilisce i requisiti del prodotto e la distilleria produce e consegna l’alcolico. Lo stesso principio può applicarsi anche in presenza di più soggetti commerciali, se i legami proprietari e i rapporti effettivi tra le parti mostrano chi dirige la realizzazione del prodotto.

Per le autorità di controllo ciò significa concentrarsi maggiormente sulle modalità effettive di produzione e gestione del prodotto, e non soltanto su come il contratto definisce il rapporto. Per le aziende, si riduce il margine per celare gli accordi di esternalizzazione o indebolire il legame formale tra un marchio e il produttore conto terzi.

Le norme impongono inoltre requisiti rigorosi per entrambe le parti. Il committente deve ottenere la licenza per la produzione o la commercializzazione di alimenti prevista dalla legge, oppure completare la registrazione richiesta alle imprese che vendono esclusivamente alimenti preconfezionati. Deve inoltre essere in grado di supervisionare le attività del produttore e adempiere ai propri obblighi in materia di sicurezza alimentare. Il produttore deve disporre di un'autorizzazione valida alla produzione alimentare, della capacità produttiva e delle garanzie di sicurezza alimentare adeguate, e operare entro i limiti previsti dalla propria licenza.

Per il baijiu, una delle novità più rilevanti è il divieto di suddividere la produzione degli alimenti che richiedono un processo di fabbricazione completo. L'articolo riferisce che la misura riguarda il baijiu, la cui produzione comprende normalmente un'intera filiera, dalla preparazione del qu attraverso fermentazione, distillazione, invecchiamento e assemblaggio. Le nuove norme impediranno alle aziende di suddividere il processo in fasi distinte affidate a terzi.

La disposizione potrebbe mettere sotto pressione un modello commerciale utilizzato da alcuni operatori del mercato degli alcolici: un marchio acquista alcol di base, effettua un assemblaggio limitato e poi noleggia una linea di imbottigliamento per lanciare un prodotto con la propria etichetta. Gli operatori intervistati da Yunjiu Toutiao hanno spiegato che il regolamento mira a impedire alle aziende di trasferire le responsabilità o sottrarsi ai controlli frammentando formalmente la produzione, pur commercializzando il prodotto finale come un alcolico completo a marchio.

Il regolamento introduce anche nuovi obblighi di comunicazione. Entro 10 giorni lavorativi dalla firma del contratto, sia il committente sia il produttore devono comunicare l'accordo alle autorità di regolamentazione del mercato a livello di contea competenti per i rispettivi territori. La comunicazione deve includere nomi e indirizzi

delle parti, i responsabili, i recapiti, i numeri delle licenze o delle registrazioni, la categoria alimentare, la norma applicabile e la durata del contratto. In caso di modifiche alle informazioni comunicate o di cessazione del contratto, entrambe le parti devono darne comunicazione entro 10 giorni lavorativi.

Anche le norme sull'etichettatura diventeranno più rigorose. Le confezioni di baijiu preconfezionato prodotto su commissione dovranno riportare nomi, indirizzi e recapiti sia del committente sia del produttore, accompagnati da diciture chiare che identifichino il ruolo di ciascuna parte. Secondo i sostenitori della misura, ciò renderà più facile tracciare la filiera e permetterà ad acquirenti e autorità di controllo di capire con maggiore chiarezza chi è responsabile del prodotto.

Deng Chaolan, direttore generale di Luzhou Shulu Liquor Industry Co., ha dichiarato a Yunjiu Toutiao che le nuove norme definiscono in modo più concreto gli obblighi di entrambe le parti. A suo avviso, la comunicazione preventiva e la supervisione locale dovrebbero rafforzare i controlli prima che emergano problemi, invece di affidarsi soprattutto alle indagini successive alla comparsa di un caso sul mercato.

La testata ha riferito anche valutazioni diverse sull'impatto per le imprese. Un piccolo produttore di baijiu di Chengdu, identificato soltanto con il cognome Wang, ha affermato che i nuovi requisiti alzano l'asticella per lo sviluppo di prodotti e per il private label, perché una semplice autorizzazione non sarà più sufficiente. Deng Youliang, rappresentante di Chengdu Heyifang Liquor Industry, ha dichiarato che le aziende già conformi alle norme potrebbero risentirne poco sul piano commerciale.

L'impatto potrebbe estendersi oltre il baijiu. Wang Wengui, fondatore di un'azienda di bevande di Luzhou attiva sia nel baijiu sia nel sake, ha dichiarato a Yunjiu Toutiao che le norme riguardano anche altre categorie di alcolici, poiché la produzione affidata a terzi deve rientrare nell'ambito di attività autorizzato del produttore. Ha spiegato che un'azienda autorizzata nella categoria cinese delle «altre bevande alcoliche» non potrebbe commissionare prodotti come il vino di riso o i liquori al di fuori di tale classificazione, anche se i processi produttivi sono simili.

Zou Qiang, membro del Comitato tecnico nazionale per la standardizzazione del baijiu e direttore tecnico di Yuankun, ha dichiarato alla testata che il regolamento non va interpretato come un rifiuto della produzione su commissione, ma come un tentativo di disciplinarla. Per il settore delle bevande nel suo complesso, le modifiche probabilmente aumenteranno gli obblighi di conformità sia per i titolari dei marchi sia per i produttori conto terzi. Potrebbero inoltre ridefinire i modelli di private label e di licenza di marchio nei distillati e in altri segmenti del mercato delle bevande in cui la produzione esternalizzata è diffusa.

Per le aziende del baijiu, in particolare, le nuove norme delineano un contesto operativo più rigoroso, in cui marchio e distribuzione potrebbero non essere più sufficienti. La conformità normativa, i controlli di qualità documentati e la capacità di gestire i rischi per la sicurezza alimentare diventeranno fattori sempre più importanti per determinare quali marchi e produttori potranno continuare a ricorrere alla produzione su commissione su larga scala.