vinetur

China vai reforçar a fiscalização do baijiu produzido por terceiros ao abrigo de novas regras em vigor a 1 de dezembro

O regulamento atribui aos titulares das marcas a principal responsabilidade pela segurança alimentar, proíbe a divisão da produção e exige que os rótulos identifiquem marcas e fábricas

sexta-feira, 20 de novembro de 2026



A China vai reforçar, a partir de 1 de dezembro, a fiscalização do baijiu produzido ao abrigo de acordos de marca própria, licenciamento de marcas e outras modalidades de produção por encomenda, quando entrar em vigor um novo regulamento nacional sobre o fabrico alimentar por encomenda.

O regulamento, intitulado Medidas de Supervisão e Administração da Produção Alimentar por Encomenda, foi publicado como Despacho n.º 113 pelo principal regulador chinês do mercado. Segundo uma notícia de quinta-feira, 19 de novembro, do Yunjiu Toutiao, um meio de comunicação chinês especializado na indústria das bebidas alcoólicas, as regras vão, pela primeira vez, enquadrar o licenciamento de marcas, a franquia e o fabrico por contrato num regime regulamentar específico para a segurança alimentar.

Profissionais do setor do baijiu disseram ao meio de comunicação que a mudança poderá alterar a forma como muitas marcas recorrem a destilarias externas para produzir os seus produtos. O novo regime atribui a principal responsabilidade pela segurança alimentar à entidade que encomenda a produção, geralmente o titular da marca ou o responsável pela comercialização. O produtor, ou seja, a fábrica que produz o produto, continua responsável pelas suas atividades de fabrico. As regras determinam que nenhuma das partes pode recorrer a contratos privados para reduzir essas obrigações legais.

Trata-se de uma mudança significativa numa área do setor do baijiu em que algumas marcas se têm concentrado sobretudo no marketing e nas vendas, recorrendo a fábricas externas para a produção. Ao abrigo das novas regras, o titular de uma marca deixará de poder alegar que apenas licenciou a marca e, por isso, não tem qualquer responsabilidade pela segurança do produto.

O regulamento adota também uma abordagem que privilegia a substância sobre a forma para determinar se um acordo se enquadra na produção por encomenda. Segundo intervenientes do setor citados pelo Yunjiu Toutiao, um acordo descrito como produção autorizada, desenvolvimento conjunto ou colaboração personalizada pode continuar a ser considerado fabrico por encomenda se a marca definir os requisitos do produto e a destilaria produzir e entregar a bebida. O mesmo princípio pode aplicar-se

mesmo quando estão envolvidas várias entidades comerciais, caso as ligações de propriedade e a relação comercial efetiva revelem quem dirige o produto.

Para as autoridades reguladoras, isto significa dar mais atenção à forma como o produto é realmente fabricado e controlado, e não apenas à maneira como o contrato descreve a relação entre as partes. Para as empresas, reduz a margem para ocultar acordos de produção externa ou enfraquecer a ligação formal entre uma marca e o produtor contratado.

As regras impõem também requisitos rigorosos de qualificação a ambas as partes. A entidade que encomenda a produção tem de obter a licença de produção ou de atividade alimentar exigida por lei, ou concluir o registo obrigatório para as empresas que apenas comercializam alimentos pré-embalados. Tem ainda de dispor de capacidade para supervisionar as operações do produtor e cumprir as suas obrigações em matéria de segurança alimentar. O produtor tem de possuir uma licença de produção alimentar válida, dispor da capacidade de produção e das garantias de segurança alimentar adequadas e operar dentro do âmbito autorizado pela licença.

No caso do baijiu, uma das mudanças mais importantes é a proibição de dividir o processo de produção de alimentos que exigem um processo de fabrico completo. A notícia refere que a regra se aplica ao baijiu, cuja produção envolve normalmente uma cadeia integral que inclui a produção de koji, a fermentação, a destilação, o armazenamento e a mistura. Ao abrigo das novas regras, as empresas não poderão repartir esse processo por várias fases de produção externalizadas.

Esta disposição poderá pressionar um modelo de negócio utilizado por alguns operadores do mercado das bebidas espirituosas, em que uma marca compra aguardente-base, faz uma mistura limitada e depois aluga uma linha de engarrafamento para lançar um produto com a sua marca. Pessoas entrevistadas pelo Yunjiu Toutiao disseram que o regulamento visa impedir que as empresas transfiram responsabilidades ou evitem a fiscalização ao fragmentarem a produção no papel, enquanto continuam a comercializar o produto final como uma bebida alcoólica de marca produzida na íntegra.

O regulamento estabelece também novas obrigações de comunicação. No prazo de 10 dias úteis após a assinatura de um contrato, tanto a entidade que encomenda a produção como o produtor têm de comunicar o acordo às autoridades reguladoras do mercado ao nível do condado nas respetivas jurisdições. A comunicação deve incluir os nomes e moradas de ambas as partes, os responsáveis, os contactos, os números das licenças ou dos registos, a categoria alimentar, a norma aplicável e a duração do contrato. Se a informação comunicada se alterar, ou se o contrato terminar, ambas as partes têm igualmente de o comunicar no prazo de 10 dias úteis.

As regras de rotulagem também serão mais rigorosas. O baijiu pré-embalado produzido ao abrigo de um acordo por encomenda terá de indicar no rótulo os nomes, as moradas e os contactos tanto da entidade que encomendou a produção como do produtor, acompanhados de indicações claras que identifiquem cada parte nessa qualidade. Os defensores da medida afirmam que esta facilitará a rastreabilidade das cadeias de abastecimento e dará aos compradores e às autoridades reguladoras uma visão mais clara de quem é responsável pelo produto.

Deng Chaolan, diretor-geral da Luzhou Shulu Liquor Industry Co., disse ao Yunjiu Toutiao que as novas regras tornam mais concretas as responsabilidades de ambas as partes. Na sua opinião, a comunicação antecipada e a supervisão local deverão reforçar o controlo antes de surgirem problemas, em vez de dependerem sobretudo de investigações posteriores, iniciadas quando um problema já se manifesta no mercado.

O meio de comunicação deu conta também de opiniões divergentes sobre o impacto nas empresas. Um pequeno produtor de baijiu de Chengdu, identificado apenas pelo apelido Wang, disse que os novos requisitos elevam a fasquia para o desenvolvimento de produtos e para os produtos de marca própria, uma vez que uma simples autorização deixará de ser suficiente. Deng Youliang, representante da Chengdu Heyifang Liquor Industry, afirmou que as empresas que já operam em conformidade poderão sentir pouco impacto na sua atividade.

O impacto poderá estender-se para além do baijiu. Wang Wengui, fundador de uma empresa de bebidas de Luzhou com atividade tanto no baijiu como no saqué, disse ao Yunjiu Toutiao que as regras também terão consequências para outras categorias de

bebidas alcoólicas, uma vez que a produção por encomenda tem de respeitar o âmbito de atividade aprovado para o produtor. Segundo afirmou, uma empresa licenciada na China na categoria de «outras bebidas alcoólicas» não poderia encomendar produtos como vinho de arroz ou licores fora dessa classificação, mesmo que os processos fossem semelhantes.

Zou Qiang, membro do Comité Técnico Nacional para a Normalização do Baijiu e diretor técnico da Yuankun, disse ao meio de comunicação que o regulamento não deve ser visto como uma rejeição da produção por encomenda, mas como uma tentativa de a normalizar. Para o setor das bebidas em geral, as mudanças deverão aumentar as exigências de conformidade tanto para os titulares das marcas como para os fabricantes contratados. Poderão também transformar os modelos de marca própria e de licenciamento de marcas nas bebidas espirituosas e noutros segmentos em que a produção externalizada é comum.

Para as empresas de baijiu, em particular, as novas regras apontam para um contexto operacional mais exigente, em que a marca e a distribuição, por si só, poderão deixar de ser suficientes. O cumprimento da regulamentação, os controlos de qualidade documentados e a capacidade de gerir os riscos para a segurança alimentar deverão ganhar importância na determinação das marcas e dos produtores que poderão continuar a recorrer à produção por encomenda em larga escala.