

RAPPORTO

Guida per l'esportazione di alimenti e bevande nella Repubblica Popolare Cinese

A cura di ChemLinked

Giugno 2022



Capitolo 1	Requisiti generali degli alimenti.....	4
1.1	Meccanismo di supervisione cinese per i prodotti alimentari.....	4
1.1.1	Autorità competenti.....	4
1.1.2	Quadro normativo vigente per i prodotti alimentari.....	6
1.1.2.1	Nuovi aggiornamenti normativi degni di attenzione (Decreti GACC 248 e 249).....	6
1.1.3	Categorie di alimenti consentite.....	11
1.1.4	Approvazione dell'accesso al mercato.....	16
1.1.4.1	Registrazione del produttore estero.....	16
1.1.4.2	Ispezione e quarantena.....	23
1.1.4.3	Registrazione dell'importatore e dell'esportatore.....	23
1.2	Canali d'importazione.....	24
1.2.1	Commercio generale.....	24
1.2.1.1	Procedura d'importazione tramite commercio generale.....	24
1.2.1.2	Dazi all'importazione.....	25
1.2.2	Commercio elettronico transfrontaliero.....	26
1.2.2.1	Modalità CBEC.....	26
1.2.2.2	Politica fiscale CBEC.....	27
1.3	Requisiti di conformità degli alimenti comuni preconfezionati.....	28
1.3.1	Prodotti alimentari.....	28
1.3.1.1	Materie prime alimentari.....	28
1.3.1.2	Additivi alimentari.....	29
1.3.2	Prodotti finiti.....	31
1.3.2.1	Conformità agli standard del prodotto.....	31
1.3.2.2	Come trovare gli standard applicabili.....	32
1.3.3	Etichettatura.....	32
1.3.3.1	Elementi obbligatori.....	32
1.3.3.2	Indicazioni.....	33
1.3.4	Confezione.....	34
1.3.4.1	Requisiti normativi per i materiali a contatto con gli alimenti.....	35
1.3.4.2	Requisiti per limitare confezioni alimentari eccessive.....	35
Capitolo 2	Criteri di conformità delle principali categorie alimentari esportate dall'Italia	39
2.1	Alcool.....	39
2.1.1	Requisiti del prodotto.....	39
2.1.2	Etichettatura.....	43
2.2	Prodotti lattiero-caseari.....	44
2.2.1	Requisiti del prodotto.....	46

2.2.2	<i>Etichettatura</i>	49
2.3	Carni lavorate.....	50
2.3.1	<i>Requisiti del prodotto</i>	51
2.3.2	<i>Etichettatura</i>	54
2.4	Prodotti a base di olio	54
2.4.1	<i>Requisiti del prodotto</i>	54
2.4.1.1	<i>Livello di contaminanti e micotossine</i>	58
2.4.2	<i>Etichettatura</i>	59
2.5	Condimenti.....	61
2.5.1	<i>Requisiti del prodotto</i>	61
2.5.1.1	<i>Prodotti a lavorazione primaria</i>	61
2.5.1.2	<i>Prodotti ad elevata trasformazione</i>	63
2.5.2	<i>Etichettatura</i>	64
2.6	Caffè	65
2.6.1	<i>Requisiti del prodotto per il caffè in grani</i>	65
2.6.2	<i>Requisiti del prodotto caffè in polvere</i>	67
2.6.3	<i>Etichettatura</i>	68
Capitolo 3	Suggerimenti per le aziende alimentari italiane	70
3.1	Prestare attenzione agli errori comuni.....	70
3.2	Controllare costantemente gli aggiornamenti normativi	72
3.3	Rivolgersi a un servizio di consulenza professionale	72

Capitolo 1 Requisiti generali degli alimenti

1.1 Meccanismo di supervisione cinese per i prodotti alimentari importati

1.1.1 Autorità competenti

Prima di esportare prodotti alimentari in Cina, è necessario conoscere le tre principali autorità cinesi operanti in questo ambito, ovvero: la Commissione Sanitaria Nazionale (di seguito denominata NHC - National Health Commission), l'Amministrazione statale per la regolamentazione del mercato (State Administration for Market Regulation, SAMR) e l'Amministrazione generale delle dogane della Repubblica Popolare Cinese (General Administration of Customs of the People's Republic of China, GACC).

In particolare, [NHC è responsabile della salute e dell'igiene pubblica](#). Per quanto riguarda il settore alimentare, la NHC si occupa principalmente di garantire la sicurezza alimentare, attraverso l'organizzazione del monitoraggio e della valutazione dei rischi per la sicurezza alimentare (insieme alla SAMR), la formulazione e la promulgazione delle norme di sicurezza alimentare, la supervisione delle condizioni di sicurezza per le nuove varietà di materie prime alimentari, per gli additivi alimentari e per i prodotti correlati (ad esempio, il materiale a contatto con gli alimenti), ecc. Un elenco delle unità organizzative di SAMR e delle relative responsabilità è disponibile [qui](#).

[La SAMR e l'amministrazione locale della vigilanza sul mercato supervisionano il mercato e sono autorizzate a predisporre azioni di controllo mirate in tutta la Cina](#). Le rispettive attività di vigilanza vengono esercitate nei seguenti campi: concorrenza sul mercato, monopoli, proprietà intellettuale, sicurezza alimentare, gestione della qualità, registrazioni di enti di mercato, certificazione e accreditamento (ad esempio il certificato [biologico, la cui applicazione dovrebbe seguire le Misure amministrative in materia di certificazione dei prodotti biologici \(link inglese non ufficiale\)](#)), transazioni di e-commerce, pubblicità, ecc. Per quanto riguarda il controllo della sicurezza alimentare, la SAMR è responsabile della formulazione delle politiche e dei regolamenti pertinenti, dell'indagine sulle questioni relative alla sicurezza alimentare, dell'istituzione di sistemi di supervisione e ispezione della sicurezza alimentare, del miglioramento dei sistemi di tracciabilità degli alimenti, dell'organizzazione del monitoraggio dei rischi per la sicurezza alimentare, nonché della registrazione/archiviazione di alimenti speciali (inclusi alimenti per lattanti, alimenti per scopi medici speciali e alimenti per la salute). Un elenco dettagliato delle unità organizzative e delle responsabilità della SAMR è disponibile [qui](#).

Il [GACC e le Dogane locali controllano la sicurezza dei prodotti nei porti e sono responsabili della formulazione delle normative corrispondenti, nonché di altre attività](#) relative allo sdoganamento, alla riscossione delle tariffe, all'ispezione e alla quarantena, alla registrazione del produttore, alla registrazione dell'importatore e dell'esportatore, alle statistiche doganali, alla lotta al contrabbando, all'implementazione di un sistema di valutazione e monitoraggio del rischio alimentare, ecc. Un elenco dettagliato delle unità organizzative e delle connesse responsabilità è disponibile [qui](#).

Oltre alle tre autorità competenti sopra menzionate, anche diversi ministeri sono coinvolti con le importazioni di alimenti. Ad esempio, il [Ministero dell'agricoltura e degli affari rurali \(Ministry of Agriculture and Rural Affairs, MoARA\)](#) controlla la sicurezza dei prodotti agricoli e degli organismi geneticamente modificati (OGM), formula gli standard nazionali sul livello massimo di pesticidi e residui veterinari nonché le metodologie per l'effettuazione dei test, vara tecniche misure commerciali relative ai prodotti agricoli durante i negoziati multilaterali, lancia allarmi relativi a patologie diffuse negli animali, ecc. [Il Ministero del Commercio \(Ministry of Commerce, MOFCOM\)](#) è responsabile dello sviluppo del commercio elettronico transfrontaliero (Cross-Border E-Commerce, CBEC), della firma di accordi di libero scambio, dell'assegnazione di contingenti tariffari all'importazione di prodotti di base (come lo zucchero), della gestione delle licenze d'importazione di prodotti di base, ecc. Un elenco completo dei ministeri in Cina può essere visualizzato [qui](#).

Riepilogo normative/standard

[Misure amministrative in materia di certificazione dei prodotti biologici \(link inglese non ufficiale\)](#)

Le Misure amministrative in materia di certificazione dei prodotti biologici sono state promulgate nel 2013 e modificate nel 2015. L'ultima versione è entrata in vigore il 25 agosto 2015.

Nel complesso, la normativa è composta da 63 articoli. Essa mira a migliorare la qualità dei prodotti biologici, a rafforzare i controlli sulle certificazioni biologiche e a promuovere la tutela dell'ambiente e lo sviluppo sostenibile. Si applica alle certificazioni biologiche e alla produzione, alla trasformazione, all'importazione e alla vendita di prodotti biologici certificati.

1. Il prodotto biologico deve contenere non meno del 95% di ingredienti biologici.
2. Nel caso in cui esista un accordo bilaterale sul reciproco riconoscimento della certificazione biologica tra la Cina e il paese d'origine, la certificazione biologica rilasciata dall'organismo di certificazione biologica del paese d'origine è sufficiente per il commercio in Cina.
3. I prodotti provenienti da Paesi che non abbiano firmato un accordo di mutuo riconoscimento della certificazione biologica con la Cina, devono essere conformi alle normative e agli standard cinesi in materia di alimenti biologici e devono inoltre ottenere una certificazione biologica concessa dall'organismo di certificazione cinese.
4. Il responsabile della certificazione dei prodotti biologici importati deve presentare all'organismo di certificazione i materiali e i documenti necessari all'inoltro della richiesta, conformemente alle norme di attuazione della certificazione dei prodotti biologici. I materiali e i documenti relativi alla richiesta di certificazione, quali il modulo della richiesta, il questionario, il flusso del processo, la formulazione del prodotto e il processo di produzione, i fattori produttivi utilizzati, devono essere presentati simultaneamente in lingua cinese.
5. Durante il controllo e la quarantena dei prodotti biologici in entrata nel paese, l'impresa deve presentare le copie del documento di certificazione dei prodotti biologici per il mercato cinese e del certificato di vendita dei prodotti biologici, del marchio di certificazione e del logo del prodotto, ecc.
6. Le parti interessate possono indicare il marchio di certificazione cinese dei prodotti biologici, il codice biologico e il nome dell'agenzia di certificazione sul prodotto certificato o sulle confezioni minime di vendita dei prodotti certificati.

1.1.2 Quadro normativo vigente per i prodotti alimentari

Il quadro giuridico che disciplina la sicurezza alimentare in Cina è composto da leggi, regolamenti, standard e altri strumenti giuridici emanati dalle autorità. Più specificamente la [Legge sulla sicurezza alimentare](#) è la norma fondamentale in termini di sicurezza alimentare. In questo quadro giuridico sono molto importanti anche i [Regolamenti di attuazione della legge sulla sicurezza alimentare 2019 \(link inglese non ufficiale\)](#). Sulla base dei requisiti di supervisione specificati nella [Legge sulla sicurezza alimentare](#), autorità come GACC, NHC e SAMR emaneranno ulteriori leggi e regolamenti integrativi rispetto alla legge fondamentale e relativi alle loro specifiche responsabilità in materia.

Oltre alle leggi e ai regolamenti, le imprese alimentari devono anche uniformarsi agli "standard di sicurezza alimentare" sulla base della [Legge sulla sicurezza alimentare](#). Stipulati in base alla [Legge sulla sicurezza alimentare](#), gli standard di sicurezza alimentare sono standard obbligatori e consistono in standard nazionali, standard locali (standard formulati dalle autorità locali) e standard aziendali. Per le imprese straniere, gli standard nazionali di sicurezza alimentare sono specificamente associati alle attività d'importazione di prodotti alimentari. Oltre alla [Legge sulla sicurezza alimentare](#), anche la [Legge sulla standardizzazione \(link ufficiale in inglese\)](#) ha innalzato le norme di classificazione degli standard in Cina. Secondo la [Legge sulla standardizzazione](#), gli standard in Cina possono essere suddivisi in standard nazionali (che possono essere ulteriormente classificati in standard obbligatori e standard raccomandati), standard industriali, standard locali, standard di gruppo e standard aziendali. In base ad un [avviso ufficiale](#), per i soggetti interessati i cui prodotti siano privi di uno standard nazionale di sicurezza alimentare, tali prodotti si possono conformare agli standard industriali prima dell'emanazione del pertinente standard nazionale.

1.1.2.1 Nuovi aggiornamenti normativi degni di attenzione (Decreti GACC 248 e 249)

Nell'aprile 2021 il GACC ha emanato i [Regolamenti della Repubblica popolare cinese sulla registrazione e l'amministrazione dei produttori stranieri di alimenti importati \(link ufficiale in inglese\)](#) (noto anche come Decreto GACC 248) e le [Misure della Repubblica popolare cinese per la gestione della sicurezza alimentare delle importazioni e delle esportazioni \(link ufficiale in inglese\)](#) (noto anche come Decreto GACC 249), nonché le relative istruzioni interpretative nel dicembre 2021. Entrambi i decreti sono entrati in vigore il 1° gennaio 2022. A causa dei significativi cambiamenti introdotti, i due regolamenti hanno attirato molta attenzione dalle parti estere interessate sin dalla loro data di promulgazione. Di seguito sono riportati i principali elementi dei due regolamenti.

➤ Elementi chiave specificati nel Decreto 248

Per molto tempo, in passato, la Cina ha limitato l'obbligo di registrazione ai soli produttori di quattro categorie di alimenti specifici ovvero: carne, latticini, prodotti ittici e nidi di rondine (si tratta di una specialità della cucina cinese), nonché dei loro derivati. Al fine di controllare meglio la sicurezza degli alimenti importati, il GACC ha emanato il Decreto 248 espandendo l'ambito di registrazione da quattro categorie a tutte le categorie (esclusi gli additivi alimentari e i prodotti alimentari correlati). Questa modifica del requisito di registrazione è stata ugualmente recepita anche dal Decreto 249, trattandosi di un requisito per la supervisione della sicurezza degli alimenti importati.

Il Decreto 248, che costituisce un importante regolamento che disciplina la registrazione dei produttori alimentari stranieri, stabilisce in dettaglio le modalità e le procedure finalizzate all'ottenimento dell'approvazione della registrazione. Esso specifica che le imprese straniere che producono, trattano e immagazzinano prodotti alimentari e intendono esportare i propri prodotti alimentari in Cina devono perfezionare la registrazione dei produttori stranieri prima dell'esportazione. Inoltre, il metodo di registrazione prevede due distinte procedure, a seconda dei risultati dell'analisi del rischio alimentare. Come previsto dal Decreto 248, per i produttori di 19 categorie di alimenti* (cfr. riquadro a seguire), la relativa registrazione deve essere anticipata dalla raccomandazione dell'Autorità nazionale competente del Paese di esportazione (Procedura cd. A), che in Italia è il Ministero della Salute. Per le imprese che producono altre categorie di alimenti rispetto a quelle sopra elencate la procedura si sostanzia in un'auto-registrazione dai requisiti meno rigidi rispetto alla registrazione per raccomandazione (Procedura cd. B o semplificata). I dettagli della procedura da seguire per completare con successo la registrazione dei produttori interessati sono riportati nella sezione 1.1.4.1 "Registrazione del produttore straniero".

**Le 19 categorie di alimenti soggette a registrazione per raccomandazione includono:*

Carne e prodotti a base di carne, budello, prodotti ittici, prodotti lattiero-caseari, nidi di rondine e relativi prodotti, prodotti dell'apicoltura, uova e prodotti a base di uova, oli e grassi commestibili, pasta ripiena, cereali commestibili, prodotti industriali a base di farina di cereali e malto, verdure conservate e disidratate e fagioli secchi, condimenti, noci e semi, frutta secca, chicchi di caffè non torrefatti e semi di cacao, alimenti dietetici speciali (ad es. ad esempio, latte in polvere a base di soia, latte artificiale per scopi medici speciali, alimenti integrativi per bambini, integratori alimentari e integratori per sportivi), alimenti salutistici e frutta congelata.

Nota: La frutta congelata è stata aggiunta di recente nelle categorie alimentari soggette a registrazione nel febbraio 2022.

Oltre a disciplinare i metodi e le procedure di registrazione, il Decreto 248 impone anche alle imprese di apporre i numeri di registrazione sugli imballaggi esterni e interni degli alimenti, vale a dire il packaging esterno e l'unità minima di vendita. Ai fini della corretta visualizzazione dei numeri di registrazione, sono consentiti sia l'applicazione di adesivi che la stampa sulle confezioni. Di contro, gli alimenti salutistici e gli alimenti dietetici speciali devono riportare sull'etichetta stampata tutte le informazioni inerenti il prodotto (compreso il numero di registrazione). Nell'ambito del Decreto 248 sono state, inoltre, riviste le disposizioni amministrative relative alla modifica/al rinnovo/alla revoca della registrazione e al periodo di validità. Il periodo di validità della registrazione del produttore è stato modificato, passando da 4 anni a 5 anni (molti prodotti non avevano in precedenza scadenze di registrazione (ad esempio carne e pesce)).

➤ **Elementi chiave specificati nel Decreto 249**

[Le misure della Repubblica popolare cinese per la gestione della sicurezza alimentare delle importazioni e delle esportazioni](#) (Decreto 249) costituiscono un'altra normativa degna di attenzione. Esse rinnovano i requisiti di vigilanza sulla sicurezza alimentare delle importazioni. Di seguito sono riportati le nuove disposizioni attualmente in vigore rispetto all'ultima versione rilasciata nel 2011.

- Sono dettagliati requisiti di etichettatura per specifiche categorie di alimenti.

Per gli alimenti salutistici e per quelli destinati a diete speciali importati, l'etichetta cinese deve essere stampata e non apposta sull'unità minima di vendita. Pertanto, gli importatori di prodotti alimentari e i produttori esteri devono assicurarsi che le etichette cinesi siano pronte prima dell'esportazione verso la Cina. La mancata conformità a tali disposizioni si tradurrà nell'impossibilità di importazione dei prodotti che verranno respinti a causa di un'etichettatura non idonea. *[Nota: In Cina, gli alimenti per uso dietetico speciale si riferiscono al latte in polvere per lattanti, prodotti per particolari esigenze mediche, alimenti integrativi per lattanti e bambini piccoli, integratori alimentari complementari e alimenti per la nutrizione sportiva.]*

Per i prodotti a base di carne importati, freschi e congelati, sia l'imballaggio interno che l'imballaggio esterno devono riportare un'identificazione scritta che sia chiara e leggibile, in lingua cinese e inglese, o in cinese e nella lingua del paese/regione di esportazione). È obbligatoriamente richiesta l'indicazione delle seguenti informazioni: paese/regione di origine; nome del prodotto; numero di registrazione dell'impresa di produzione e numero del lotto di produzione. Inoltre, l'imballaggio esterno deve recare le specifiche, il luogo di origine (specificando stato, provincia o città), il luogo di destinazione, la data di produzione, la durata di conservazione, la temperatura di conservazione e altre informazioni necessarie in lingua cinese e riportare il marchio ufficiale d'ispezione e quarantena del paese (regione) di esportazione. Quale luogo di destinazione, deve essere chiaramente indicata sull'imballaggio esterno la Repubblica Popolare Cinese.

Anche per i prodotti ittici importati, sia l'imballaggio interno che l'imballaggio esterno devono riportare un'identificazione scritta che sia chiara e leggibile, in lingua cinese e inglese, o in cinese e nella lingua del paese/regione di esportazione). Devono essere indicate le seguenti informazioni: nome del prodotto e nome scientifico; specifiche; data di produzione; numero di lotto; durata di conservazione e condizioni di conservazione; metodo di produzione (pesca in acqua di mare, pesca in acqua dolce o acquacoltura); zona di produzione (zona di mare nel caso della pesca oceanica, paese (regione) nel caso della pesca in acqua dolce o paese (regione) di origine del prodotto dell'acquacoltura); nome, numero di registrazione e indirizzo (specificando Stato, provincia o città) di ciascuna impresa di produzione e trasformazione interessata (compresi i pescherecci, le navi per la lavorazione, le navi per il trasporto e i depositi frigoriferi indipendenti); luogo di destinazione - Repubblica popolare cinese. Inoltre, anche se i prodotti ittici importati non sono immediatamente destinati al mercato al consumo cinese, devono essere provvisti di tutti gli elementi di cui sopra. Se i prodotti ittici importati non entrano direttamente nel mercato al consumo cinese (ad esempio, vengono utilizzati come materie prime per la lavorazione e la riesportazione), tutte le informazioni di etichettatura devono essere riportate su pallet, container o cabine di spedizione, che vengono riconosciuti come unità d'imballaggio indipendenti.

- Viene chiarito l'uso di nuove materie prime alimentari.

Viene stabilito che gli alimenti importati, prodotti da nuove materie prime alimentari, devono essere conformi alla "[Legge sulla sicurezza alimentare](#)", cioè le nuove materie prime alimentari utilizzate devono ottenere l'approvazione di registrazione presso la NHC prima dell'importazione.

Vengono dettagliati i requisiti d'ispezione per il sistema di gestione della sicurezza alimentare nei paesi/regioni d'oltremare.

Il GACC può condurre valutazioni e ispezioni sul sistema di gestione della sicurezza alimentare e sulle condizioni di sicurezza alimentare dei paesi e delle regioni d'oltremare. Gli articoli da 12 a 16 specificano a quali condizioni iniziare e terminare la valutazione, nonché gli elementi, i moduli e le procedure di valutazione. Inoltre, il GACC aggiorna i requisiti per la registrazione del produttore ed estende l'ambito di registrazione a tutte le categorie di alimenti.

Riepilogo normative/standard

[Legge sulla sicurezza alimentare 2021](#)

La *Legge sulla sicurezza alimentare della Repubblica popolare cinese* è stata promulgata nel 2009 e modificata rispettivamente nel 2015, 2018 e 2021. L'ultima revisione è entrata in vigore il 29 aprile 2021.

Nel complesso, è composta da 154 articoli. La Legge mira a garantire la sicurezza alimentare e a salvaguardare la salute fisica e la sicurezza della vita dei cittadini. Specifica inoltre le disposizioni generali, gli standard di sicurezza alimentare, la produzione e l'attività alimentare, l'ispezione degli alimenti, l'importazione e l'esportazione, lo smaltimento dei prodotti non idonei, la supervisione e la gestione, le responsabilità legali e fornisce altre disposizioni supplementari.

1. Lo Stato deve adottare un sistema di licenze per la produzione e la gestione degli alimenti. Chiunque svolga attività di produzione e vendita di alimenti nonché servizi di ristorazione deve ottenere un'autorizzazione ai sensi di legge. Tuttavia, non è richiesta un'autorizzazione per la vendita di prodotti agricoli commestibili e per la vendita di soli alimenti preconfezionati. Nel caso in cui vengano venduti solo alimenti preconfezionati, la relativa documentazione deve essere depositata presso l'autorità di regolamentazione della sicurezza alimentare del governo popolare locale a livello di contea o superiore.
2. Gli operatori alimentari devono immagazzinare gli alimenti in conformità ai requisiti di sicurezza alimentare, controllare regolarmente l'inventario degli alimenti e smaltire prontamente gli alimenti che hanno subito un deterioramento o superato la propria scadenza di conservazione.
3. Lo Stato deve istituire un sistema di ritiro dei prodotti alimentari. I produttori di alimenti, nel momento in cui scoprono che l'alimento da essi prodotto non rispetta gli standard di sicurezza alimentare o che vi siano prove che esso possa mettere in pericolo la salute umana, devono interromperne immediatamente la produzione, ritirarlo dal mercato, notificarlo ai produttori di alimenti, agli operatori e ai consumatori interessati e registrare il ritiro e la notifica.
4. L'amministrazione statale per l'ispezione e la quarantena in entrata e in uscita supervisiona e gestisce la sicurezza degli alimenti importati ed esportati. Gli esportatori e le imprese manifatturiere stranieri devono garantire che gli alimenti, gli additivi alimentari e i prodotti alimentari correlati esportati in Cina siano conformi alle disposizioni della presente Legge, alle altre leggi e ai regolamenti amministrativi pertinenti e ai requisiti degli standard di sicurezza alimentare della Cina e sono responsabili del contenuto delle etichette e delle istruzioni.

[Regolamento di attuazione della legge sulla sicurezza alimentare 2019 \(link inglese non ufficiale\)](#)

Il *Regolamento di attuazione della legge sulla sicurezza alimentare* è stato promulgato nel 2009 e modificato nel 2019. L'ultima revisione è entrata in vigore il 1° dicembre 2019.

In totale è composto da 86 articoli. Il presente regolamento garantisce l'attuazione della *Legge sulla sicurezza alimentare* attraverso la supervisione e l'amministrazione della sicurezza alimentare, l'istituzione e il miglioramento di un meccanismo di coordinamento e cooperazione per i dipartimenti di supervisione e amministrazione della sicurezza alimentare, l'integrazione e il miglioramento delle reti informative sulla sicurezza alimentare e la condivisione delle informazioni sulla sicurezza alimentare e delle risorse tecniche nel campo dell'ispezione alimentare. Il regolamento tratta inoltre l'importazione e l'esportazione di prodotti alimentari, la gestione degli incidenti in materia di sicurezza alimentare, la tracciabilità della sicurezza alimentare, la supervisione e l'amministrazione, le responsabilità legali, ecc.

1. L'autorità sanitaria competente del governo popolare a livello di contea o superiore deve, insieme all'autorità competente per la supervisione e l'amministrazione della sicurezza alimentare allo stesso livello, stabilire un meccanismo di consultazione per il monitoraggio del rischio della sicurezza alimentare, riassumere e analizzare i dati di monitoraggio dei rischi, studiare e valutare i rischi per la sicurezza alimentare, redigere un rapporto di monitoraggio e analisi dei rischi di sicurezza alimentare e presentarlo al governo popolare allo stesso livello amministrativo; il piano di standard nazionali per la sicurezza alimentare e il piano di attuazione annuale devono essere formulati dall'autorità sanitaria competente presso il Consiglio di Stato, insieme all'autorità competente per la supervisione e l'amministrazione della sicurezza alimentare e al dipartimento agricolo competente presso il Consiglio di Stato.
2. Il comitato per la sicurezza alimentare del Consiglio di Stato è incaricato di analizzare la situazione della sicurezza alimentare, organizzare e guidare l'insieme dei lavori per la sicurezza alimentare, proponendo politiche e misure prioritarie per la supervisione e la gestione della sicurezza alimentare. I governi del popolo a livello di contea o superiore dovranno istituire un sistema di supervisione e gestione della sicurezza alimentare unificato e autorevole e rafforzare la capacità di supervisione e gestione della sicurezza alimentare.
3. Il dipartimento amministrativo per la salute del Consiglio di Stato esamina i pertinenti standard stranieri o internazionali presentati dagli esportatori o dai produttori esteri o dai loro importatori incaricati; ove ritenga che lo standard sia coerente con i requisiti di sicurezza alimentare, lo adotterà temporaneamente e redigerà una comunicazione al riguardo. Prima dell'annuncio della norma temporaneamente applicabile, non è consentito importare alimenti privi di standard nazionali di sicurezza alimentare. Gli alimenti già disciplinati da norme nazionali di sicurezza alimentare generali o fondamentali non rientrano nell'ambito degli "alimenti privi di norme nazionali di sicurezza alimentare", come previsto dall'articolo 93 della Legge sulla sicurezza alimentare.

[Legge sulla standardizzazione \(link ufficiale inglese\)](#)

La legge sulla standardizzazione è stata promulgata nel 1988 e modificata nel 2017. L'ultima revisione è entrata in vigore il 1° gennaio 2018. In totale è composta da 45 articoli. La legge specifica le disposizioni generali, l'istituzione e l'attuazione dello standard, la supervisione e la gestione, le responsabilità legali e fornisce altre disposizioni supplementari.

[Regolamenti della Repubblica popolare cinese sulla registrazione e l'amministrazione dei produttori stranieri di alimenti importati \(link ufficiale in inglese\)](#)

Il presente regolamento estende l'ambito di applicazione della registrazione dei produttori alimentari all'estero

a tutti gli alimenti (esclusi gli additivi alimentari e i materiali destinati al contatto con gli alimenti). Esso comprende le disposizioni generali, le condizioni e la procedura di registrazione, la gestione della registrazione, gli articoli complementari.

[Misure della Repubblica popolare cinese per la gestione della sicurezza alimentare delle importazioni e delle esportazioni \(link ufficiale in inglese\)](#)

Questo regolamento è stato formulato per garantire la sicurezza dei prodotti alimentari importati ed esportati. Esso precisa le disposizioni generali, l'importazione di prodotti alimentari, l'esportazione di prodotti alimentari, la supervisione e l'amministrazione, la responsabilità giuridica e le disposizioni complementari.

1.1.3 Categorie di alimenti consentite

Prima di vendere alimenti in Cina, le parti interessate devono garantire che i propri prodotti siano conformi alle leggi, ai regolamenti e agli standard di pertinenza.

Per la maggior parte degli alimenti preconfezionati, a condizione che siano conformi alle normative e agli standard vigenti, è consentita la vendita in Cina.

Per i prodotti dei seguenti 8 tipi di alimenti, ovvero prodotti a base di carne, prodotti lattiero-caseari, prodotti ittici, aviari, insaccati, alimenti di origine vegetale, prodotti medicinali a base di erbe cinesi e prodotti derivanti da apicoltura, oltre a rispettare i regolamenti e gli standard pertinenti, le imprese devono anche consultare i [Cataloghi di alimenti esportati in Cina da paesi/regioni che soddisfano i requisiti di valutazione ed esame e che effettuano attività di commercio tradizionale con la Cina](#) (di seguito "Cataloghi degli alimenti esportati in Cina") per verificare se i prodotti di interesse abbiano ottenuto l'autorizzazione all'importazione. Con riferimento alle 8 tipologie di alimenti sopra elencate, si precisa che la vendita sul mercato cinese è consentita esclusivamente per quei prodotti provenienti dai Paesi esportatori elencati in corrispondenza di ciascuna categoria.

Oltre a questo Catalogo, il GACC è incaricato di firmare anche protocolli d'ispezione e quarantena con altri Paesi per supervisionare l'importazione di alimenti come ad esempio la frutta. I protocolli sono divulgati da GACC sotto forma di avvisi in [questo sito web](#). Detti protocolli descrivono in dettaglio i requisiti e dispongono l'autorizzazione all'importazione per i prodotti conformi.

Categorie di prodotti alimentari		Alimenti italiani consentiti
Otto categorie alimentari	Prodotti a base di carne	Carni bovine refrigerate (disossate, provenienti da bovini di età inferiore a 30 mesi) Grassi di manzo non raffinati, refrigerati (commestibili, esclusi i grassi viscerali, provenienti da bovini di età inferiore a 30 mesi) Pancetta stufata

		<p>Salsiccia di Francoforte</p> <p>Salsiccia contenente la pelle di maiale</p> <p>Prosciutto arrosto</p> <p>Maialino da latte arrosto</p> <p>Filetto di maiale arrosto</p> <p>Pancetta italiana del marchio "Leoncini"</p> <p>Carni bovine congelate (disossate, provenienti da bovini di età inferiore a 30 mesi)</p> <p>Grassi di manzo non raffinati, congelati (commestibili, esclusi i grassi viscerali, provenienti da bovini di età inferiore a 30 mesi)</p> <p>Grasso di maiale, non raffinato, congelato (commestibile, escluso il grasso viscerale)</p> <p>Carne di maiale congelata (disossata)</p> <p>Zampone di maiale congelato (zampone intero)</p> <p>Mortadella</p> <p>Prosciutto di Parma</p> <p>Altre costole di maiale (stinco di maiale congelato)</p> <p>Altre braciole di maiale (pelle di maiale congelata)</p> <p>Altre braciole di maiale (cartilagine di maiale congelata)</p> <p>Altre braciole di maiale (codini congelati)</p> <p>Prosciutto di San Daniele</p> <p>Prosciutto cotto</p> <p>Pancetta di maiale cotta</p> <p>Spalle di maiale cotte</p> <p>Salsiccia di maiale cotta</p> <p>Prosciutto cotto al tartufo</p> <p>Salsiccia di maiale affumicato</p>
	<p>Prodotti lattiero-caseari</p>	<p>Latte pastorizzato</p> <p>Latte parzialmente scremato in polvere</p>

		<p>Latte sterilizzato aromatizzato</p> <p>Latte in polvere aromatizzato</p> <p>Latte modificato</p> <p>Latte fermentato</p> <p>Latte fermentato aromatizzato</p> <p>Formaggi</p> <p>Burro</p> <p>Latte condensato zuccherato</p> <p>Latte condensato</p> <p>Latte sterilizzato</p> <p>Concentrato di proteine del siero di latte</p> <p>Latte artificiale in polvere</p> <p>Altro latte condensato</p> <p>Altri formaggi</p> <p>Altre materie grasse provenienti dal latte</p> <p>Altro latte in polvere</p> <p>Altri tipi di latte e prodotti lattiero-caseari</p> <p>Altro siero di latte in polvere</p> <p>Altro latte per disinfezione</p> <p>Latte in polvere zuccherato</p> <p>Latte intero in polvere</p> <p>Latte in polvere</p> <p>Siero di latte in polvere</p> <p>Siero di latte in polvere demineralizzato</p> <p>Latte scremato in polvere</p> <p>Latte evaporato</p> <p>Panna</p> <p>Latte artificiale in polvere</p>
--	--	---

		<p>Latte liquido per lattanti</p> <p>Latte artificiale in polvere fortificato</p> <p>Formaggi stagionati</p>
	Prodotti ittici	<p>Pandalus borealis [Congelato ecc.] <i>(Note: "Congelato ecc." Si riferisce ai metodi di trasformazione, compresi quelli congelati, tritati, essiccati, conservati, salati, affumicati, ecc. (esclusi quelli refrigerati).)</i></p> <p>Thunnus thynnus [Refrigerato]</p> <p>Thunnus thynnus [Congelato, ecc.]</p> <p>Oncorhynchus keta [Congelato, ecc.]</p> <p>Gadus morhua [Congelato, ecc.]</p> <p>Lophius piscatorius [Congelato, ecc.]</p> <p>Pleuronectes platessa [Congelato, ecc.]</p> <p>Heterodontus francisci [Congelato, ecc.]</p> <p>Gadus ogac [Congelato, ecc.]</p> <p>Xiphias gladius [Refrigerato]</p> <p>Engraulis mordax [Congelato ecc.]</p> <p>Engraulis mordax [Olio di pesce]</p> <p>Engraulis ringens [Congelato, ecc.]</p> <p>Engraulis ringens [Olio di pesce]</p> <p>Miichthys miiuy [Congelato, ecc.]</p> <p>Engraulis capensis [Olio di pesce]</p> <p>Engraulis capensis [Congelato, ecc.]</p> <p>Engraulis encrasicolus [Olio di pesce]</p> <p>Engraulis encrasicolus [Congelato, ecc.]</p> <p>Engraulis japonicus [Congelato, ecc.]</p> <p>Portunus trituberculatus [Congelato, ecc.]</p> <p>Thunnus orientalis [Congelato, ecc.]</p> <p>Thunnus orientalis [Refrigerato]</p> <p>Gadus macrocephalus [Congelato, ecc.]</p>

		<p>Lepomis gulosus [Congelato, ecc.]</p> <p>Raja spp. [Congelato, ecc.]</p> <p>Loligo [Congelato, ecc.]</p> <p>Polpo [Congelato, ecc.]</p> <p>Solenocera crassicornis [Congelato, ecc.]</p> <p>Mugil cephalus [Fegato congelato, ecc.]</p>
	Nidi di rondine	N.D.
	Involucri di budello	N.D.
	Alimenti di origine vegetale	<p>Castagne</p> <p>Noci Pecan</p> <p>Fagioli bianchi secchi</p> <p>Pinoli secchi</p> <p>Castagne secche non sgusciate o sgusciate, castagne congelate non sgusciate</p> <p>Nocciole secche</p> <p>Ceci secchi</p> <p>Pepe</p> <p>Riso lucidato</p> <p>Caffè in grani</p> <p>Foglie di origano (compresa la polvere di foglie di origano)</p> <p>Semi d'uva</p> <p>Vaniglia</p>
	Medicinali a base di erbe cinesi	Piperis fructus
	Prodotti derivanti da apicoltura	<p>Polline d'api</p> <p>Miele</p> <p>Pappa reale</p>

<p>Per gli alimenti appartenenti alle 8 categorie ma non elencati nei prodotti consentiti di cui sopra</p>	<p>Per questo tipo di prodotti (tra cui conserve di tartufo, funghi secchi, pomodori secchi, peperoncino, zafferano, chiodi di garofano, frutta secca e frutta secca fresca come albicocche, prugne, noci, ecc.), le imprese devono verificare se sono stati firmati accordi tra Cina e Italia. In presenza di accordi firmati, i prodotti in questione possono essere esportati in Cina. Ad esempio, la Cina ha concesso l'autorizzazione all'importazione dall'Italia di kiwi, arance rosse e limoni italiani nell'accordo in questione. In caso contrario, non è consentito esportare tali prodotti in Cina.</p>
<p>Alimenti oltre le 8 categorie alimentari</p>	<p>I prodotti che non appartengono alle 8 categorie alimentari citate possono entrare nel mercato cinese a condizione che soddisfino gli standard e le normative nazionali corrispondenti in Cina. Questi prodotti includono vino, condimenti lavorati intensivamente, olio, sottaceti, ecc. In caso contrario, non è consentita l'esportazione verso la Cina.</p>

Tabella 1 Prodotti alimentari italiani che possono essere esportati in Cina

Per sorvegliare dinamicamente la sicurezza alimentare, il GACC monitora la situazione sanitaria (comprese le malattie epidemiche) in altri Paesi e rilascia avvisi pertinenti per vietare o revocare il divieto d'importazione in questione. Ad esempio, il pollame e i prodotti avicoli provenienti dall'Italia al momento non possono essere venduti in Cina. Le avvertenze sono disponibili [qui](#).

1.1.4 Approvazione dell'accesso al mercato

1.1.4.1 Registrazione del produttore estero

I [Regolamenti della Repubblica popolare cinese sulla registrazione e l'amministrazione dei produttori d'oltremare di alimenti importati](#) (GACC Decreto 248) è la normativa principale che disciplina la registrazione dei produttori di prodotti alimentari stranieri in Cina e prevede che tutti i produttori stranieri completino il processo di registrazione degli stabilimenti prima dell'importazione degli alimenti. (Per ulteriori requisiti normativi, consultare la sezione 1.1.2.1).

Prima di richiedere la registrazione del produttore, le imprese devono verificare che soddisfino le seguenti condizioni:

- Il sistema di gestione della sicurezza alimentare del paese in cui si trova il produttore ha superato la valutazione di equivalenza del GACC e/o la relativa revisione;
- Il produttore è stato approvato dall'autorità competente del paese e il produttore è effettivamente regolamentato dall'autorità competente;
- Il produttore dispone di un sistema di gestione e protezione della sicurezza alimentare e dei servizi igienico-sanitari consolidato ed efficace, produce ed esporta legalmente alimenti nel paese e garantisce che gli alimenti esportati in Cina siano conformi alle leggi, ai regolamenti e alle norme nazionali in materia di sicurezza alimentare;
- L'esportazione di prodotti alimentari verso la Cina è conforme ai pertinenti requisiti in materia

d'ispezione e quarantena concordati dal GACC e dalle autorità competenti del paese esportatore.

Dopo aver soddisfatto le condizioni preliminari di registrazione di cui sopra, i richiedenti possono iniziare la richiesta di registrazione. I passaggi necessari per completare la procedura di registrazione del produttore sono riassunti in dettaglio di seguito.

1° Passo: Visitare il Sito [China Import Food Enterprises Registration System](#) ("sistema CIFER" in breve) per accedere al sistema e selezionare la lingua inglese.



2° Passo: Ottenere un account ed accedere al sistema.

I produttori i cui prodotti rientrano in una delle 19 categorie alimentari sopra citate, a partire dal 1° gennaio 2022, possono ottenere un account per il sistema CIFER assegnato direttamente dal Ministero della Salute italiano.

I produttori i cui prodotti non rientrano in alcuna delle 19 categorie alimentari di cui sopra possono invece cliccare su "Crea un account" e quindi compilare le informazioni aziendali mostrate di seguito per completare la richiesta di apertura dell'account.

境外账号注册(Abroad Enterprise Registration)

账号信息(ENTERPRISE NAME/ADDRESS INFORMATION)	
*用户名(USERNAME)	6-18位英文字母或字母与数字组合
*密码(Password)	8-16位大小写字母、数字和符号任意三种及以上组合
*确认密码(Confirm Password)	
*所在国家或地区(Country/Area)	请选择地区(Please select a country) ▼
注册号(Approval NO)	
*工作单位(Enterprise Name)	
工作部门(Department)	
工作职务(Post)	
*联系人(Contacts)	
*联系电话(Phone Number)	
联系传真(Fax Number)	
联系手机(Tel)	
*联系地址(Enterprise Street Address)	
*联系邮箱(E-mail Address)	
备注(Remarks)	

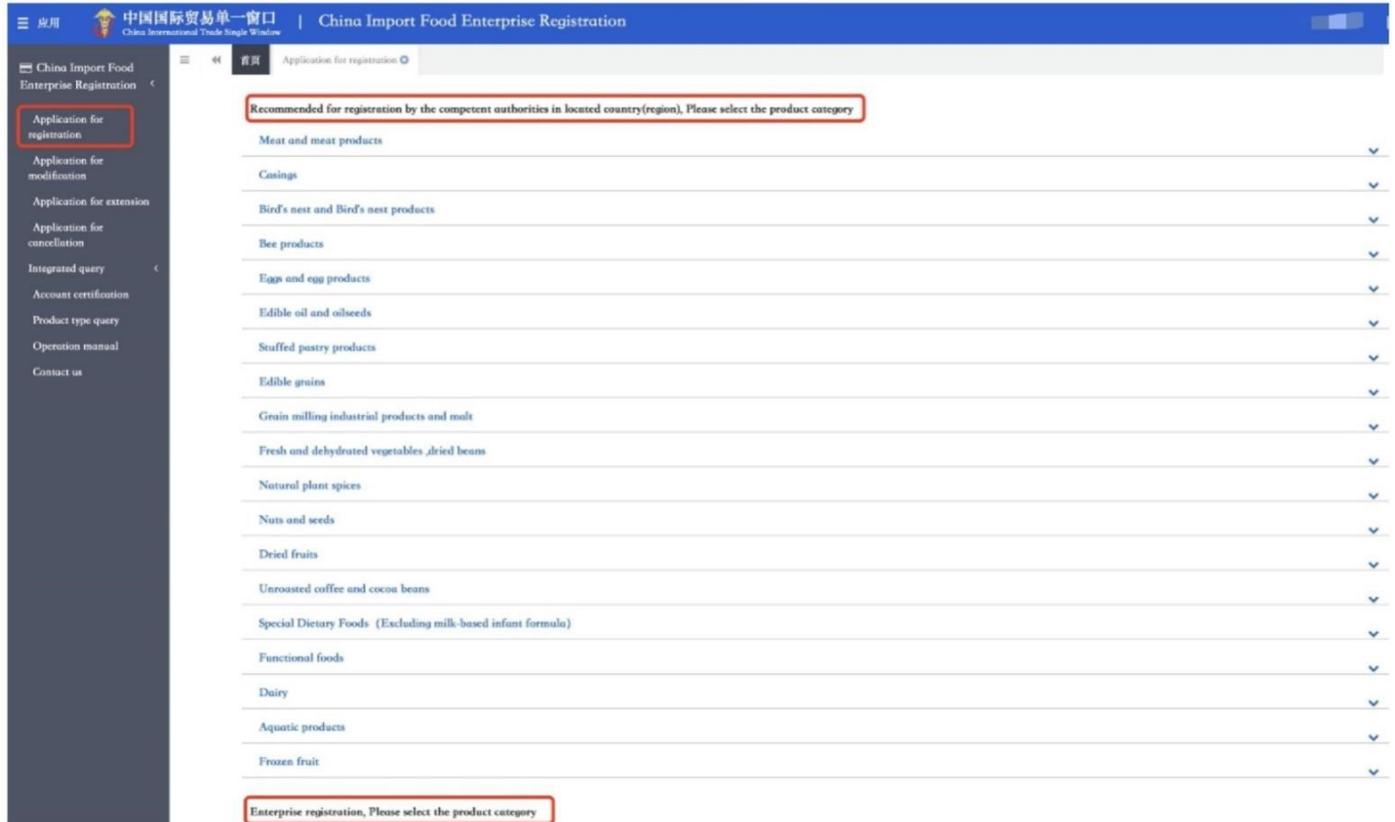
[立即注册
\(Register now\)](#)

3° Passo: Accedere al sistema CIFER, cliccare su "Domanda di registrazione" e scegliere le categorie di alimenti.

Alla sezione 1.1.2.1. della presente guida sono elencate le 19 categorie alimentari la cui registrazione comporta la necessaria intermediazione da parte dell'autorità nazionale competente (Ministero della Salute italiano)

Attenzione, l'Italia non ha ancora raggiunto l'accordo per l'esportazione verso la Cina di tutte le 19 categorie alimentari sopra citate. Per i produttori italiani, la registrazione è soggetta all'intermediazione obbligatoria dall'autorità nazionale competente soltanto per le seguenti categorie di prodotti: **carne e prodotti a base di carne, prodotti acquatici, prodotti lattiero-caseari, prodotti dell'apicoltura, oli e grassi commestibili, pasta ripiena, cereali commestibili, verdure conservate e disidratate e fagioli secchi, condimenti, noci e semi, frutta secca, chicchi di caffè e cacao non tostati, alimenti dietetici speciali (ad esempio latte artificiale a base di soia, latte artificiale per scopi medici speciali, alimenti complementari per neonati, integratori alimentari e integratori per sportivi) e alimenti per la salute.**

In Italia, quindi, solo i produttori i cui prodotti sono elencati nella sezione "1.1.3 Categorie alimentari consentite" possono richiedere la registrazione con raccomandazione del Ministero della Salute italiano.



应用 中国国际贸易单一窗口 | China Import Food Enterprise Registration

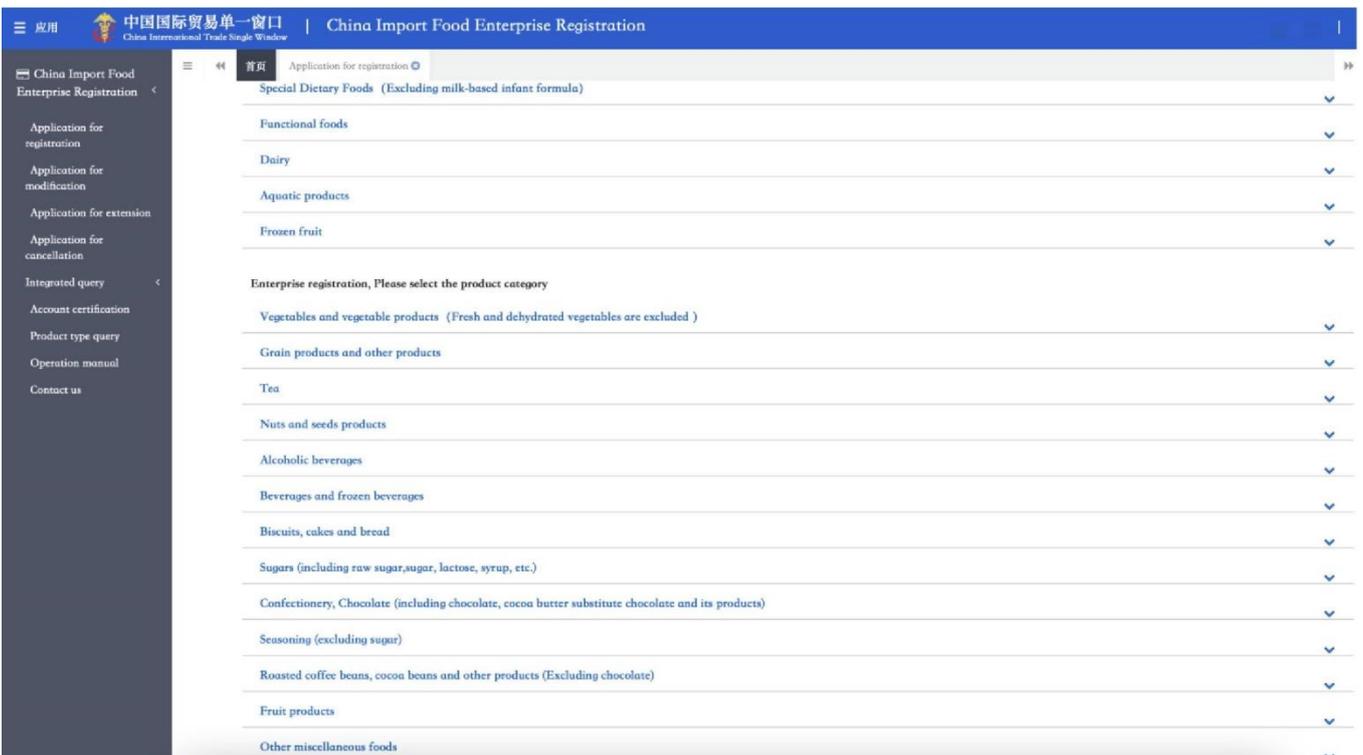
China Import Food Enterprise Registration

Application for registration

Recommended for registration by the competent authorities in located country(region), Please select the product category

- Meat and meat products
- Casings
- Bird's nest and Bird's nest products
- Bee products
- Eggs and egg products
- Edible oil and oilseeds
- Stuffed pastry products
- Edible grains
- Grain milling industrial products and malt
- Fresh and dehydrated vegetables ,dried beans
- Natural plant spices
- Nuts and seeds
- Dried fruits
- Unroasted coffee and cocoa beans
- Special Dietary Foods (Excluding milk-based infant formula)
- Functional foods
- Dairy
- Aquatic products
- Frozen fruit

Enterprise registration, Please select the product category



应用 中国国际贸易单一窗口 | China Import Food Enterprise Registration

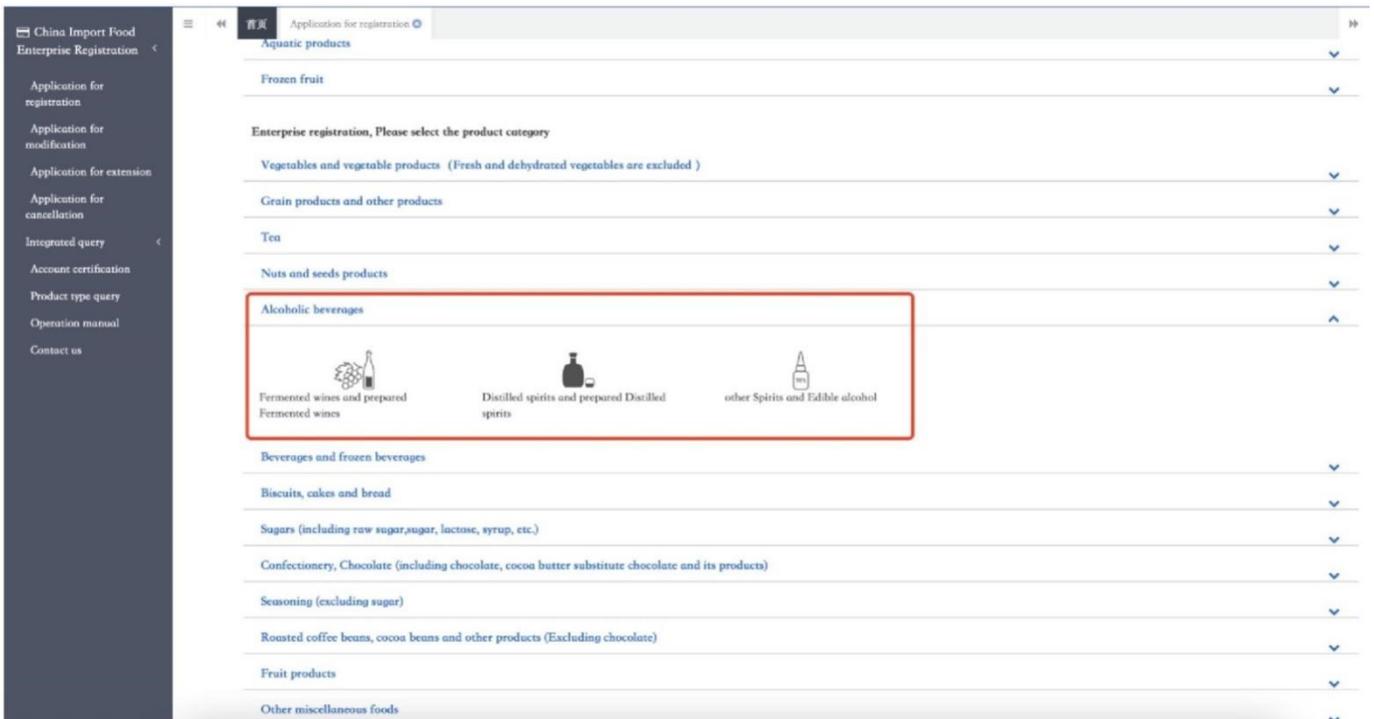
China Import Food Enterprise Registration

Application for registration

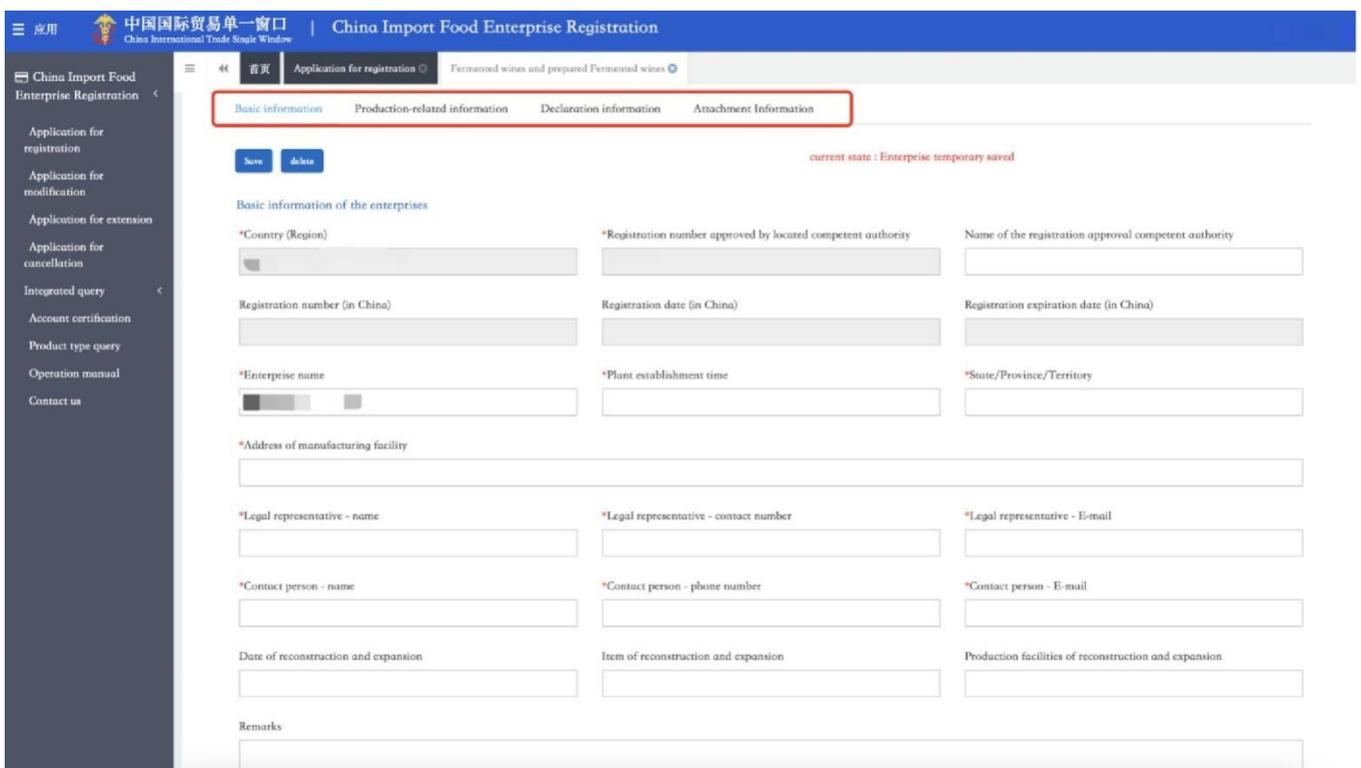
Enterprise registration, Please select the product category

- Vegetables and vegetable products (Fresh and dehydrated vegetables are excluded)
- Grain products and other products
- Tea
- Nuts and seeds products
- Alcoholic beverages
- Beverages and frozen beverages
- Biscuits, cakes and bread
- Sugars (including raw sugar,sugar, lactose, syrup, etc.)
- Confectionery, Chocolate (including chocolate, cocoa butter substitute chocolate and its products)
- Seasoning (excluding sugar)
- Roasted coffee beans, cocoa beans and other products (Excluding chocolate)
- Fruit products
- Other miscellaneous foods

Una volta selezionata una determinata categoria di alimenti, appariranno in dettaglio le relative sottocategorie. Occorrerà quindi scegliere la sottocategoria specifica. Ad esempio, il vino fermentato e distillati sono reperibili sotto la categoria "Bevande alcoliche (Alcoholic beverage)".



4° Passo: Dopo aver selezionato la sottocategoria alimentare specifica, si verrà indirizzati alla pagina di registrazione. Prendendo ad esempio i vini, la pagina di registrazione si compone di quattro parti: Informazioni di base, informazioni relative alla produzione, informazioni sulla dichiarazione e informazioni allegate. Solo la compilazione dei campi riportanti l'asterisco è obbligatoria, le altre informazioni sono facoltative.



China Import Food Enterprise Registration

Application for registration

Fermented wines and prepared Fermented wines

Basic information | Production-related information | Declaration information | Attachment Information

current state: Enterprise temporary saved

Save delete

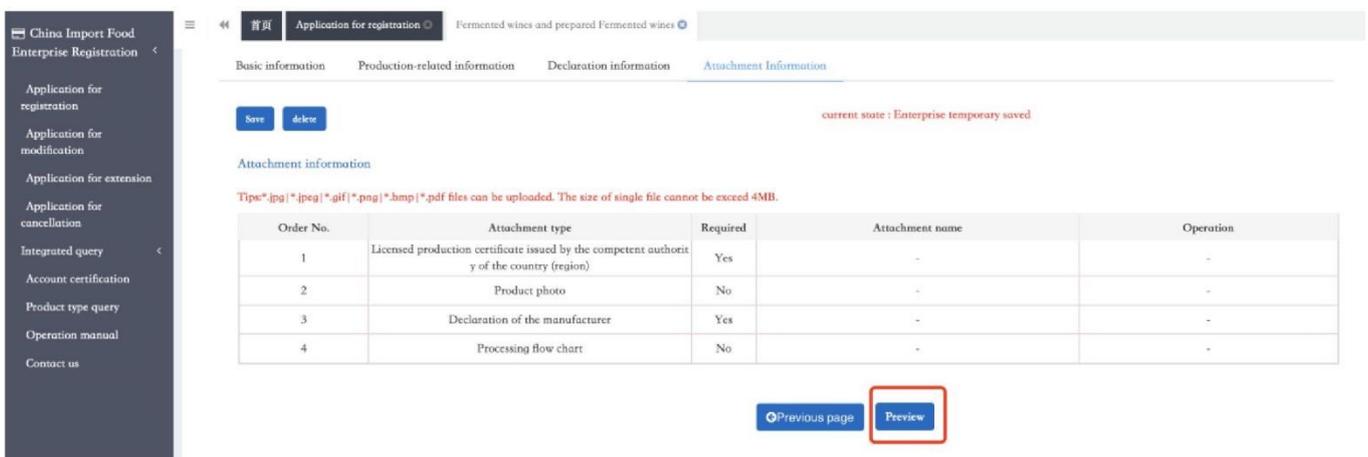
Basic information of the enterprises

*Country (Region)	*Registration number approved by located competent authority	Name of the registration approval competent authority
Registration number (in China)	Registration date (in China)	Registration expiration date (in China)
*Enterprise name	*Plant establishment time	*State/Province/Territory
*Address of manufacturing facility		
*Legal representative - name	*Legal representative - contact number	*Legal representative - E-mail
*Contact person - name	*Contact person - phone number	*Contact person - E-mail
Date of reconstruction and expansion	Item of reconstruction and expansion	Production facilities of reconstruction and expansion
Remarks		

5° Passo: Al termine della compilazione dei quattro campi di registrazione, occorre cliccare su "anteprima"

per verificare tutte le informazioni inserite, quindi è possibile confermare selezionando il tasto "invia". Ultimata questa fase, la domanda sarà trasmessa al GACC. Per gli stabilimenti soggetti alla registrazione tramite intermediazione delle competenti Autorità italiane, la documentazione necessaria sarà inviata al Ministero della Salute il quale, esaminata la richiesta, procederà alla creazione/validazione del relativo account sulla piattaforma cifer.singlewindow.cn, e inoltrerà la domanda al GACC, previa verifica di conformità. Per maggiori dettagli si invita alla consultazione del flow chart predisposto dal Ministero della Salute e disponibile alla seguente pagina Internet:

https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=&id=5761&area=sicurezzaAlimentare&menu=esportazione



China Import Food Enterprise Registration >

- Application for registration
- Application for modification
- Application for extension
- Application for cancellation
- Integrated query >
- Account certification
- Product type query
- Operation manual
- Contact us

Application for registration > Fermented wines and prepared Fermented wines >

Basic information Production-related information Declaration information Attachment Information

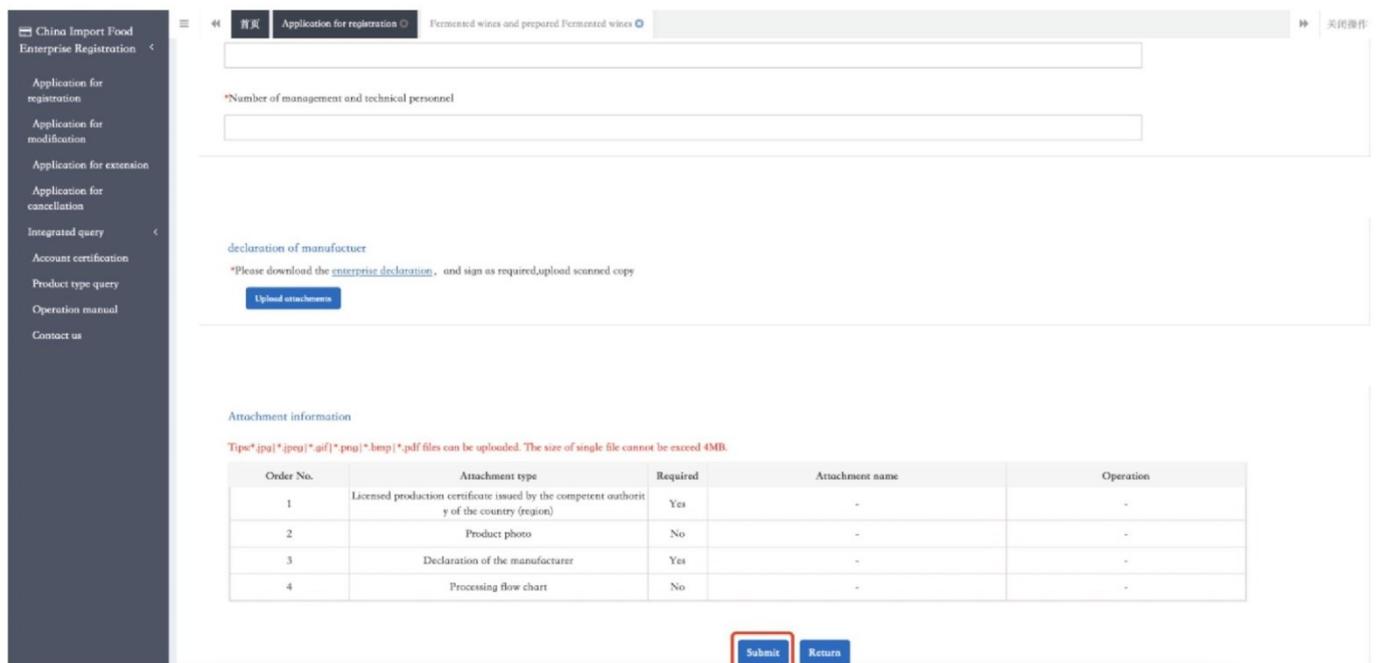
Save delete current state: Enterprise temporary saved

Attachment information

Tips: *.jpg|*.jpeg|*.gif|*.png|*.bmp|*.pdf files can be uploaded. The size of single file cannot be exceed 4MB.

Order No.	Attachment type	Required	Attachment name	Operation
1	Licensed production certificate issued by the competent authority of the country (region)	Yes	-	-
2	Product photo	No	-	-
3	Declaration of the manufacturer	Yes	-	-
4	Processing flow chart	No	-	-

Previous page Preview



China Import Food Enterprise Registration >

- Application for registration
- Application for modification
- Application for extension
- Application for cancellation
- Integrated query >
- Account certification
- Product type query
- Operation manual
- Contact us

Application for registration > Fermented wines and prepared Fermented wines >

*Number of management and technical personnel

declaration of manufacturer

*Please download the [enterprise declaration](#), and sign as required, upload scanned copy

Upload attachments

Attachment information

Tips: *.jpg|*.jpeg|*.gif|*.png|*.bmp|*.pdf files can be uploaded. The size of single file cannot be exceed 4MB.

Order No.	Attachment type	Required	Attachment name	Operation
1	Licensed production certificate issued by the competent authority of the country (region)	Yes	-	-
2	Product photo	No	-	-
3	Declaration of the manufacturer	Yes	-	-
4	Processing flow chart	No	-	-

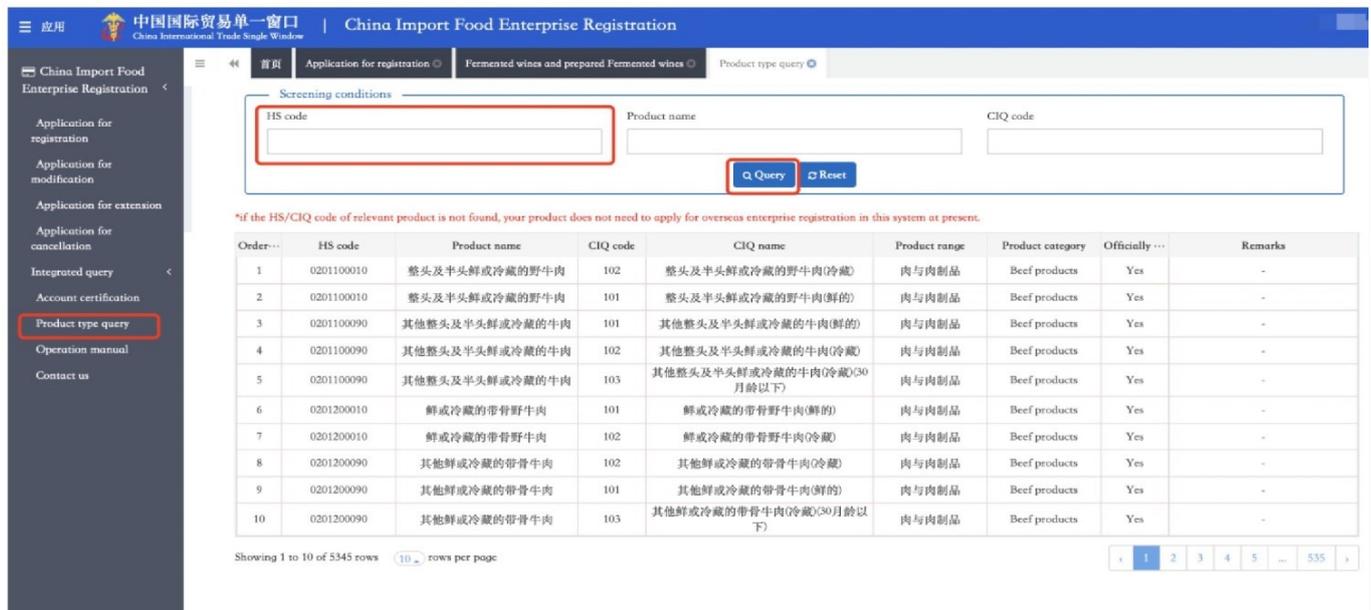
Submit Return

Suggerimenti durante la registrazione del produttore:

1. Come determinare la categoria alimentare a cui appartengono i prodotti?

Le imprese devono innanzitutto conoscere il codice HS corretto dei propri prodotti (un supporto in questo senso può essere richiesto ai partner commerciali cinesi che si occupano dello sdoganamento).

Successivamente è necessario cliccare sulla funzione "Richiesta tipo di prodotto" ("Product type query") nel sistema CIFER, inserire il codice HS e selezionare "Richiedi" per individuare le categorie alimentari, il codice CIQ e il metodo di registrazione corrispondente.



China Import Food Enterprise Registration

Screening conditions

HS code: Product name: CIQ code:

Q Query **Reset**

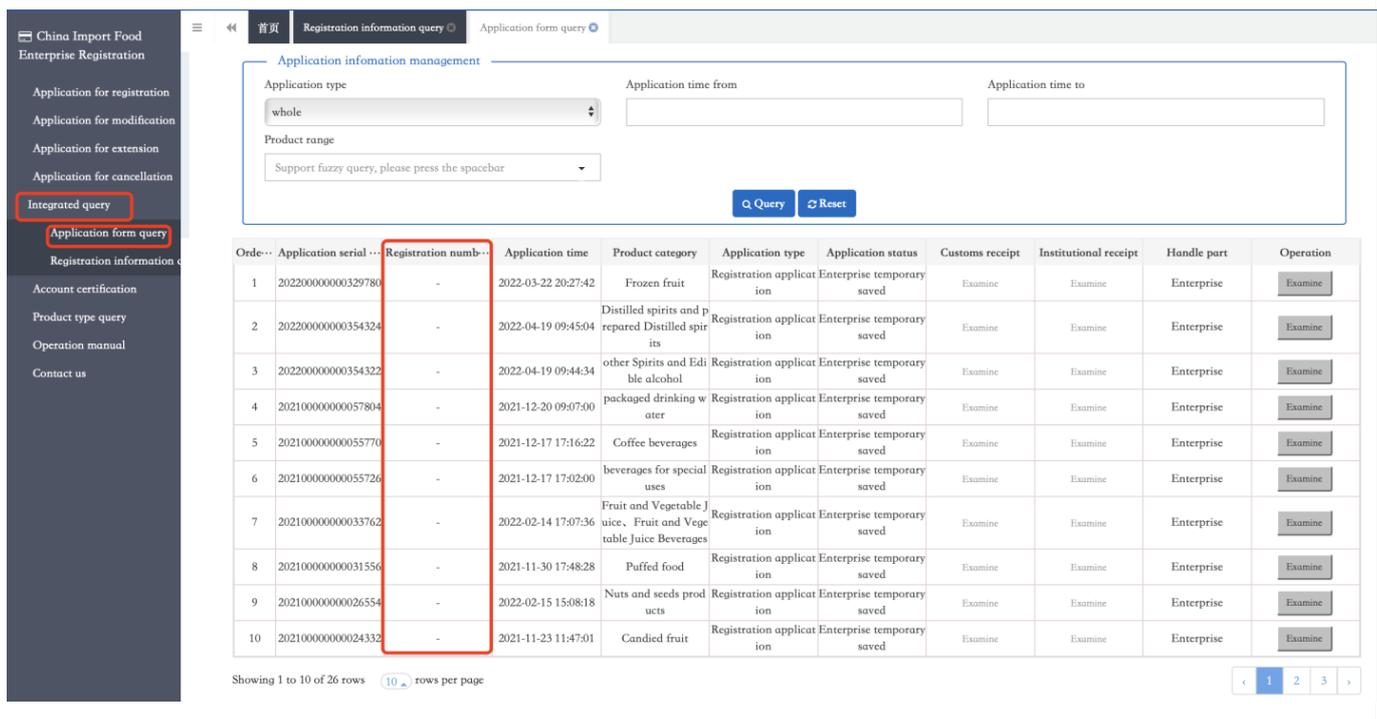
*If the HS/CIQ code of relevant product is not found, your product does not need to apply for overseas enterprise registration in this system at present.

Order...	HS code	Product name	CIQ code	CIQ name	Product range	Product category	Officially ...	Remarks
1	0201100010	整头及半头鲜或冷藏的野牛肉	102	整头及半头鲜或冷藏的野牛肉(冷藏)	肉与肉制品	Beef products	Yes	-
2	0201100010	整头及半头鲜或冷藏的野牛肉	101	整头及半头鲜或冷藏的野牛肉(鲜的)	肉与肉制品	Beef products	Yes	-
3	0201100090	其他整头及半头鲜或冷藏的牛肉	101	其他整头及半头鲜或冷藏的牛肉(鲜的)	肉与肉制品	Beef products	Yes	-
4	0201100090	其他整头及半头鲜或冷藏的牛肉	102	其他整头及半头鲜或冷藏的牛肉(冷藏)	肉与肉制品	Beef products	Yes	-
5	0201100090	其他整头及半头鲜或冷藏的牛肉	103	其他整头及半头鲜或冷藏的牛肉(冷藏)(30月龄以下)	肉与肉制品	Beef products	Yes	-
6	0201200010	鲜或冷藏的带骨野牛肉	101	鲜或冷藏的带骨野牛肉(鲜的)	肉与肉制品	Beef products	Yes	-
7	0201200010	鲜或冷藏的带骨野牛肉	102	鲜或冷藏的带骨野牛肉(冷藏)	肉与肉制品	Beef products	Yes	-
8	0201200090	其他鲜或冷藏的带骨牛肉	102	其他鲜或冷藏的带骨牛肉(冷藏)	肉与肉制品	Beef products	Yes	-
9	0201200090	其他鲜或冷藏的带骨牛肉	101	其他鲜或冷藏的带骨牛肉(鲜的)	肉与肉制品	Beef products	Yes	-
10	0201200090	其他鲜或冷藏的带骨牛肉	103	其他鲜或冷藏的带骨牛肉(冷藏)(30月龄以下)	肉与肉制品	Beef products	Yes	-

Showing 1 to 10 of 5345 rows 10 rows per page

2. Dove è possibile vedere lo stato di avanzamento della domanda?

Selezionare "Domanda integrata" ("Integrated query") e successivamente "Domanda d'iscrizione" ("Application form query"). Tutte le richieste verranno visualizzate come nella pagina a seguire che si riporta a titolo esemplificativo. Una volta approvata la domanda, il numero di registrazione cinese apparirà nella terza colonna (il rilascio del numero di registrazione da parte del GACC non è immediato).



China Import Food Enterprise Registration

Application information management

Application type: Application time from: Application time to:

Product range:

Q Query **Reset**

Order...	Application serial...	Registration numb...	Application time	Product category	Application type	Application status	Customs receipt	Institutional receipt	Handle part	Operation
1	202200000000329780	-	2022-03-22 20:27:42	Frozen fruit	Registration applicat	Enterprise temporary saved	Examine	Examine	Enterprise	Examine
2	202200000000354324	-	2022-04-19 09:45:04	Distilled spirits and prepared Distilled spirits	Registration applicat	Enterprise temporary saved	Examine	Examine	Enterprise	Examine
3	202200000000354322	-	2022-04-19 09:44:34	other Spirits and Edible alcohol	Registration applicat	Enterprise temporary saved	Examine	Examine	Enterprise	Examine
4	202100000000057804	-	2021-12-20 09:07:00	packaged drinking water	Registration applicat	Enterprise temporary saved	Examine	Examine	Enterprise	Examine
5	202100000000055770	-	2021-12-17 17:16:22	Coffee beverages	Registration applicat	Enterprise temporary saved	Examine	Examine	Enterprise	Examine
6	202100000000055726	-	2021-12-17 17:02:00	beverages for special uses	Registration applicat	Enterprise temporary saved	Examine	Examine	Enterprise	Examine
7	202100000000035762	-	2022-02-14 17:07:36	Fruit and Vegetable Juice, Fruit and Vegetable Juice Beverages	Registration applicat	Enterprise temporary saved	Examine	Examine	Enterprise	Examine
8	202100000000031556	-	2021-11-30 17:48:28	Puffed food	Registration applicat	Enterprise temporary saved	Examine	Examine	Enterprise	Examine
9	202100000000026554	-	2022-02-15 15:08:18	Nuts and seeds products	Registration applicat	Enterprise temporary saved	Examine	Examine	Enterprise	Examine
10	202100000000024332	-	2021-11-23 11:47:01	Candied fruit	Registration applicat	Enterprise temporary saved	Examine	Examine	Enterprise	Examine

Showing 1 to 10 of 26 rows 10 rows per page

1.1.4.2 Ispezione e quarantena

Il GACC effettuerà l'ispezione e sottoporrà a quarantena alcuni prodotti alimentari in conformità con le seguenti leggi vigenti: la [Legge sulla sicurezza alimentare, la Legge sull'ispezione delle merci d'importazione ed esportazione \(link inglese non ufficiale\)](#) e la [Legge sulla quarantena degli animali e delle piante in entrata e in uscita](#).

Conformemente alle leggi e ai regolamenti di cui sopra, gli alimenti importati elencati in un catalogo d'ispezione obbligatoria vengono ispezionati secondo i requisiti obbligatori specificati nelle regolamentazioni tecniche. Gli animali, le piante e i prodotti importati sono sottoposti a quarantena. Se l'autorità competente del paese esportatore ha raggiunto accordi sui requisiti d'ispezione e quarantena con il GACC cinese, devono essere soddisfatti anche i requisiti fissati nell'ambito di tali accordi. Si prega di prendere visione del *Manuale pratico della dichiarazione doganale cinese* (nome cinese: 中国海关报关实用手册) per maggiori dettagli.



Per le imprese, il proprietario o l'agente delle merci deve dichiarare l'ispezione e la quarantena in anticipo e presentare alla dogana locale cinese di destinazione dell'importazione documenti quali il certificato di quarantena rilasciato dal Paese di esportazione, il contratto commerciale, ecc. La dogana esaminerà prima i documenti presentati e procederà successivamente all'ispezione e alla quarantena. Se i prodotti sono conformi, le dogane locali rilasceranno un certificato d'ispezione e quarantena. Maggiori dettagli sono forniti dalle [linee guida](#) del GACC.

1.1.4.3 Registrazione dell'importatore e dell'esportatore

Ai sensi dell'articolo 96 della [Legge sulla Sicurezza Alimentare](#), se le imprese straniere intendono esportare alimenti in Cina, oltre alla registrazione dei produttori presso il GACC, gli esportatori stranieri o gli agenti e gli importatori in Cina devono accedere al presente [sistema](#) e registrarsi presso il GACC.

Riepilogo normative/standard

[Legge sulla quarantena degli animali e delle piante in entrata e in uscita](#)

La *Legge sulla quarantena degli animali e delle piante in entrata e in uscita* è stata promulgata nel 1991 e modificata nel 2009. L'ultima versione è entrata in vigore il 27 agosto 2009.

In totale è composta da 50 articoli. Questa legge mira a prevenire la diffusione di malattie epidemiche animali, malattie parassitarie, malattie delle piante e l'introduzione d'insetti, erbe infestanti e altre sostanze nocive. Essa si applica alla quarantena delle piante e degli animali (prodotti) importati ed esportati, nonché ai loro contenitori e alle strutture di trasporto dalle zone epidemiche di animali e piante.

1. Le imprese devono richiedere la quarantena per l'importazione di animali, prodotti animali, semi di piante, piantine e altri materiali di propagazione. Solo i prodotti sottoposti a quarantena possono essere ammessi sul territorio cinese.
2. Se l'animale è affetto da malattie infettive di classe I o da malattie parassitarie, viene restituito insieme agli

animali appartenenti allo stesso gruppo o, alternativamente, l'intero gruppo viene abbattuto e le carcasse distrutte. Se vengono rilevate malattie infettive di classe II o malattie parassitarie, gli animali devono essere restituiti o abbattuti e gli animali dello stesso gruppo devono essere isolati e sottoposti a osservazione in campi d'isolamento o in altri luoghi designati.

3. Per i vegetali e i prodotti vegetali, se durante la quarantena vengono rilevate malattie pericolose, insetti ed erbe infestanti, saranno sottoposti a trattamento igienico-sanitario, restituiti o distrutti. Il prodotto può essere ammesso sul territorio cinese se è idoneo dopo il trattamento igienico-sanitario.
4. La Cina vieta l'importazione delle seguenti sostanze: 1) agenti patogeni animali e vegetali (comprese le specie batteriche, le specie velenose, ecc.), parassiti e altri organismi nocivi; 2) animali e vegetali, prodotti animali e vegetali e altri oggetti da quarantena provenienti da paesi e regioni in cui sono presenti epidemie di malattie animali e vegetali; 3) carcasse di animali; 4) suolo.
5. Qualora importanti malattie animali e vegetali che sono state rilevate all'estero rischiano di essere introdotte in Cina, le autorità competenti bloccheranno l'importazione o il porto, se necessario.

[Legge sull'ispezione delle merci d'importazione ed esportazione \(link inglese non ufficiale\)](#)

Questa legge prevede l'ispezione delle merci importate ed esportate. Comprende disposizioni generali, ispezione delle merci importate, ispezione delle merci esportate, supervisione e amministrazione, responsabilità legale e disposizioni supplementari.

1.2 Canali d'importazione

1.2.1 Commercio generale

1.2.1.1 Procedura d'importazione tramite commercio generale

Il commercio generale si riferisce all'importazione o all'esportazione di beni da parte d'impresе in Cina con diritti d'importazione ed esportazione.

È il canale d'importazione convenzionale tramite il quale vengono riscossi i dazi doganali e l'imposta sul valore aggiunto all'importazione.

Prima di esportare alimenti in Cina, le imprese devono avere conoscenza delle normative cinesi, garantire la conformità dei prodotti, predisporre i documenti e/o i certificati necessari, far registrare il produttore presso il GACC e far registrare gli esportatori e gli importatori esteri operanti in Cina presso il GACC.

In fase di importazione, i soggetti interessati dovranno richiedere la dichiarazione e l'ispezione doganale. Le dogane locali effettueranno l'ispezione e faranno eseguire la quarantena nei porti. Verificata la conformità dei prodotti, verrà rilasciato un certificato di idoneità e i prodotti potranno entrare in territorio cinese.

Una volta immesse sul mercato cinese, le merci saranno soggette alla supervisione della SAMR. Ad esempio, la SAMR effettuerà ispezioni regolari degli alimenti presenti sul mercato.

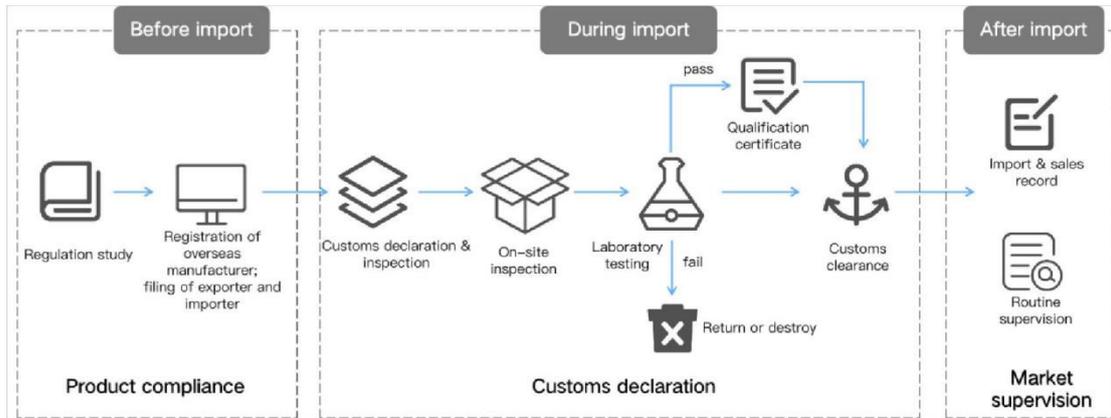


Figura 1: Procedura d'importazione di prodotti alimentari in Cina - commercio generale

1.2.1.2 Dazi all'importazione

La Cina promulga ogni anno un piano daziario (il piano daziario 2022 è disponibile [qui](#)). Per facilitare il commercio dei prodotti importati, il GACC ha lanciato un [sito web di ricerca](#) in cui le parti interessate possono controllare i dazi applicati ai propri prodotti. [Come controllare: Inserire la voce della tariffa, cliccare il tasto "Richiedi" ("Query") e selezionare "Più dazi" ("more tariff rate")].



The screenshot shows the 'Query of the Tariff Rate for Imported and Exported Products' interface. It includes a search form with fields for 'Tariff code' (税号), 'Product name' (商品名称), and a 'Query' button (查询). Below the form is a table of results for various types of meat.

Tariff code	Product name	MFN tariff rate	General Tariff Rate	Interim Duty Rate	Operation
税号	商品名称	进口最惠国税率	进口普通税率	进口暂定税率	操作
0201100010	整头及半头鲜或冷藏的野牛肉	20%	70%		More tariff rate 更多税率
0201100090	其他整头及半头鲜或冷藏的牛肉	20%	70%		更多税率
0201200010	鲜或冷藏的带骨野牛肉	12%	70%		更多税率

Figura 2: Schermata di "Interrogazione dell'aliquota tariffaria per gli alimenti importati ed esportati".

Dopo aver selezionato i dazi d'importazione di un prodotto specifico, gli interessati vedranno elencate le "Aliquote tariffarie della nazione più favorita (MFN)", "Aliquote dei dazi provvisori", "Aliquote daziarie relative ad accordi commerciali" e "Aliquote daziarie generali". Nella stessa pagina web possono essere visualizzate altre informazioni come "Imposta sui consumi", "Aliquota dell'imposta sul valore aggiunto".

Prendiamo ad esempio i prodotti italiani: poiché l'Italia è membro dell'OMC, i prodotti italiani possono

beneficiare di un'aliquota tariffaria MFN. Tuttavia, se esiste anche un'aliquota daziaria provvisoria applicabile all'importazione di determinati prodotti, come previsto dai regolamenti cinesi [Regolamento relativo alla tariffa d'importazione e di esportazione](#), questi ultimi possono essere importati in Cina in base all'aliquota del dazio provvisorio. Di solito, l'aliquota del dazio provvisorio è inferiore all'aliquota della tariffa MFN.

Riepilogo normative/standard

Regolamento relativo ai dazi all'importazione e all'esportazione

Tale regolamento è stato promulgato nel 2003 e modificato rispettivamente nel 2011, 2013 e 2016. Esso comprende disposizioni di ordine generale, la composizione e l'applicazione delle aliquote dei dazi, la determinazione del valore in dogana delle merci importate ed esportate, la riscossione dei dazi all'importazione e all'esportazione, la riscossione dei dazi forfettari sugli articoli in entrata e le disposizioni supplementari.

1.2.2 Commercio elettronico transfrontaliero

1.2.2.1 Modalità CBEC

➤ Requisiti normativi

Le importazioni transfrontaliere via e-commerce (CBEC) al dettaglio si riferiscono alla modalità di acquisto di prodotti da parte dei consumatori cinesi di beni dall'estero attraverso l'utilizzo di piattaforme CBEC di terze parti che consentono di recapitare prodotti in Cina utilizzando un magazzino doganale (cd. bonded warehouse) o la modalità di spedizione diretta. Tali merci devono essere incluse nell'[elenco delle merci importate al dettaglio per il commercio elettronico transfrontaliero](#), destinate esclusivamente all'uso personale, soddisfare le condizioni stabilite nella politica fiscale per le importazioni al dettaglio CBEC, ecc. Per ulteriori informazioni sul tema, è possibile consultare la [Circolare del Ministero del Commercio, ecc. sul miglioramento della vigilanza delle importazioni al dettaglio nel commercio elettronico transfrontaliero \(link ufficiale in inglese\)](#).

Rispetto ai requisiti normativi per il commercio generale, essendo i prodotti venduti tramite la modalità CBEC e destinati esclusivamente all'uso personale, gli stessi saranno soggetti a controlli relativamente meno rigorosi. Ad esempio, i prodotti CBEC sono esenti da qualsiasi obbligo di registrazione o deposito e possono essere venduti in Cina senza un'etichetta in lingua cinese. Non è inoltre obbligatorio che i prodotti CBEC soddisfino le normative e gli standard in Cina (ma devono essere conformi alle normative del Paese esportatore). Per meglio garantire la sicurezza alimentare, alcune piattaforme CBEC, come ad esempio Tmall Global, hanno aumentato i requisiti da soddisfare in relazione ai prodotti CBEC. In tal caso, le parti interessate dovranno assicurarsi preventivamente che il prodotto soddisfi i requisiti richiesti dalle piattaforme CBEC.

➤ Introduzione alle due modalità CBEC

Come già accennato, la modalità CBEC può essere suddivisa in due tipologie: la modalità di spedizione ad

un magazzino doganale (cd. bonded warehouse) e la modalità di spedizione diretta. La prima modalità prevede che le imprese possano spedire le merci incluse nell'elenco del CBEC ad un magazzino doganale in Cina. Nel momento in cui i consumatori cinesi effettuano degli ordini online, le merci in stock presso i magazzini doganali vengono prelevate e spedite direttamente ai consumatori. Il limite di questa modalità è che risulta applicabile nelle sole città pilota CBEC.

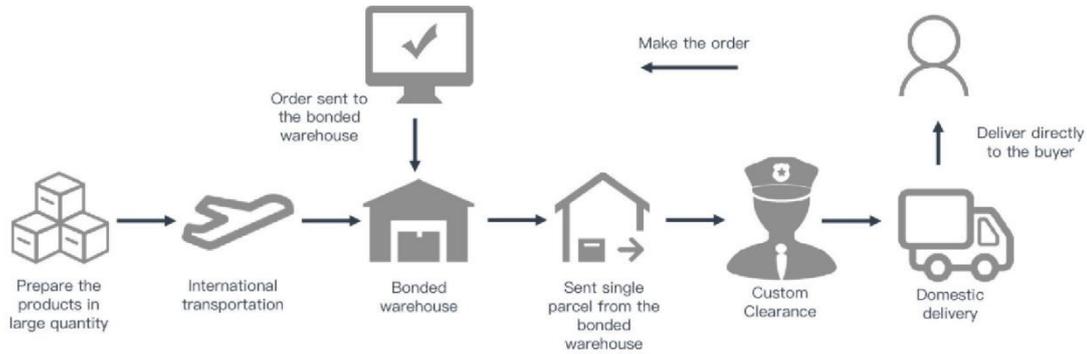


Figura 3: Modalità magazzino doganale per CBEC

La modalità di spedizione diretta prevede, invece, che le imprese spediscono i propri prodotti ai consumatori cinesi direttamente dai Paesi esteri di origine. Rispetto alla prima modalità, il trasporto richiede più tempo, ma è possibile spedire in qualsiasi città cinese.



Figura 4: Modalità spedizione diretta in CBEC

1.2.2.2 Politica fiscale CBEC

Secondo il [sistema fiscale CBEC](#), le merci importate attraverso la modalità CBEC sono soggette ad un'imposta globale che è una combinazione di tre imposte, vale a dire: dazio, IVA e imposta al consumo. Il limite di transazione dei prodotti commercializzati tramite CBEC è di 5.000 RMB per transazione e 26.000 RMB per cliente all'anno.

Entro i limiti delle transazioni, i prodotti importati tramite CBEC possono beneficiare di una politica fiscale preferenziale in cui l'aliquota daziaria all'importazione è temporaneamente fissata allo 0,0% e l'IVA

all'importazione e l'imposta sul consumo sono applicate al 70% dell'imposta legale dovuta. La regola di calcolo è:

$$\text{Imposta pagabile} = [(IVA + \text{imposta sui consumi}) \wedge (1 - \text{imposta sui consumi})] \times 70\%$$

I prodotti importati attraverso CBEC saranno tassati integralmente, analogamente a quanto avviene per gli altri prodotti che non beneficiano della stessa tipologia di esenzioni, nei seguenti casi:

- In caso di singola transazione superiore al limite di 5.000 RMB, ma entro il limite annuale di 26.000 RMB
- In caso di eccedenza del limite annuale fissato

In entrambi i casi l'imposta esigibile sarà calcolata come segue:

$$\text{Imposta pagabile} = \text{Dazio} + \text{IVA} + \text{Imposta sui consumi}$$

Riepilogo normative/standard

[Circolare del Ministero del Commercio, ecc. sul miglioramento della vigilanza delle importazioni al dettaglio nel commercio elettronico transfrontaliero \(link ufficiale in inglese\)](#)

Questa circolare stabilisce la definizione d'importazioni transfrontaliere via e-commerce al dettaglio, illustra i principali partecipanti alle importazioni transfrontaliere di e-commerce al dettaglio, il metodo di supervisione della CBEC, le responsabilità dei dipartimenti governativi, delle imprese di e-commerce transfrontaliere, delle piattaforme di e-commerce transfrontaliere, dei fornitori di servizi nazionali e dei consumatori, l'ambito di applicazione della CBEC, ecc.

1.3 Requisiti di conformità degli alimenti comuni preconfezionati

1.3.1 Prodotti alimentari

1.3.1.1 Materie prime alimentari

In Cina non esiste un elenco unificato di materie prime alimentari approvate a causa della loro grande quantità, quanto piuttosto una serie di fonti normative diverse, quali:

- Ingrediente con standard nazionali o industriali (ad es. [GB 31645-2018 Peptidi di collagene](#) (inserire il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese))
- Ingrediente con annunci emessi dalle autorità cinesi (ad es. l'[annuncio MOH n.20, 2008](#) ha approvato i galatto-oligosaccaridi (GOS) come nuovo ingrediente alimentare)
- Lettere di risposta dell'autorità cinese (ad es. [Lettera di risposta MOH n.262, 2012](#) che approva l'uso della fibra di agrume come materia prima alimentare)

- Elenchi positivi (ad esempio, *Elenco delle sostanze che sono sia alimenti che medicina tradizionale cinese, colture batteriche consentite negli alimenti, colture batteriche che possono essere utilizzate negli alimenti per bambini in Cina*, ecc.)
- Elenchi negativi (ad es. *materiali che non devono essere utilizzati come materie prime alimentari ordinarie in Cina*, [Sostanze vietate negli alimenti salutari](#), ecc.)

Per i prodotti le cui materie prime non sono elencate tra gli ingredienti consentiti in Cina, le parti interessate possono richiedere l'approvazione di nuove materie prime alimentari da parte di NHC secondo le [Misure amministrative per la valutazione della sicurezza delle nuove materie prime alimentari](#).

1.3.1.2 Additivi alimentari



Gli additivi alimentari si riferiscono a sostanze sintetiche o naturali aggiunte negli alimenti per migliorarne la qualità, il colore, il gusto e/o il sapore e per soddisfare le esigenze di conservazione, refrigerazione e/o la tecnica di lavorazione. In questo caso, i fortificanti nutrizionali, gli aromi alimentari e i coadiuvanti alla trasformazione per l'industria alimentare sono riconosciuti come additivi alimentari in Cina.

A differenza delle materie prime alimentari, è relativamente agevole valutare se un certo additivo alimentare possa essere utilizzato negli alimenti.

Il [GB 2760 Standard nazionali di sicurezza alimentare per l'uso di additivi alimentari \(link inglese non ufficiale\)](#), è il principale standard in termini di utilizzo di additivi alimentari. Esso stabilisce le funzioni degli additivi alimentari, il loro principio di utilizzo, le denominazioni degli additivi alimentari autorizzati (escluso i fortificanti nutrizionali) e i campi di applicazione corrispondenti, i livelli massimi e i limiti di residui. Ad ulteriore integrazione del contenuto dello standard [GB 2760](#), gli standard [GB 29938](#) e [GB 1886.174](#) (si prega d'inserire il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese), esaminano in dettaglio le regole generali per gli aromi e le specifiche degli enzimi per l'industria alimentare elencate nel [GB 2760](#).

Il [GB 14880 Standard nazionale di sicurezza alimentare per l'uso di sostanze di fortificazione nutrizionale negli alimenti](#) è lo standard di riferimento principale per i fortificanti nutrizionali. Ne stabilisce l'ambito di applicazione, la quantità di utilizzo e i componenti. Oltre agli standard sopra menzionati, NHC approva anche nuovi additivi alimentari mediante comunicazioni individuali.

Le parti interessate ad utilizzare una nuova varietà di additivo alimentare o ad ampliarne l'ambito di applicazione/la quantità utilizzata, devono richiedere l'approvazione di nuovi additivi alimentari a NHC secondo le [Misure amministrative sulle nuove varietà di additivi alimentari \(link inglese non ufficiale\)](#).

Riepilogo normative/standard

[Misure per la gestione delle nuove varietà di additivi alimentari \(link inglese non ufficiale\)](#)

Il 10 marzo 2010, il Ministero della Sanità (Ministry of Health, MOH) ha emanato le Misure per la gestione delle nuove varietà di additivi alimentari per rafforzare la gestione di nuove varietà di additivi alimentari. Le misure fissano i requisiti che le nuove varietà di additivi alimentari devono rispettare e le procedure e i requisiti da soddisfare per ottenere l'autorizzazione di nuove varietà di additivi alimentari al fine di poterle produrre, commercializzare, utilizzare o importare.

1. Tra le nuove varietà di additivi alimentari figurano quelle che non sono incluse nelle norme nazionali di sicurezza alimentare, quelle il cui impiego non è stato consentito con l'annuncio del MOH e quelle il cui dosaggio e la cui portata d'impiego sono stati ampliati.
2. La documentazione richiesta ai fini della presentazione della domanda comprende:
 - la denominazione generica, la classificazione funzionale, il dosaggio e l'ambito d'impiego dell'additivo;
 - i documenti giustificativi che ne dimostrino le esigenze tecniche e gli effetti previsti;
 - i requisiti di qualità e le specifiche, le tecniche di produzione e i metodi di sperimentazione, nonché i metodi o le istruzioni per impiegare l'additivo negli alimenti;
 - i dati di valutazione della sicurezza, comprese le materie prime o le fonti, la struttura chimica e le proprietà fisiche, le tecniche di produzione, i dati di valutazione della sicurezza tossicologica o i rapporti di sperimentazione e il rapporto di test sulla qualità e le specifiche;
 - i campioni delle etichette, delle istruzioni e degli additivi alimentari;
 - una licenza di produzione o di utilizzo, rilasciata da qualsiasi altro Paese (Regione) o Organizzazione internazionale, e altri materiali utili per la valutazione della sicurezza.

Per una nuova varietà di additivi alimentari importati per la prima volta, sono richiesti anche i seguenti documenti:

- il certificato che consente la produzione o la vendita dell'additivo alimentare rilasciato dal dipartimento o dall'organizzazione competente del Paese o della Regione di esportazione;
 - il documento giustificativo della valutazione o dell'accreditamento del produttore, rilasciato dall'istituzione o dall'organismo pertinente nel Paese (Regione) in cui si trova il fabbricante.
3. In base ai risultati della valutazione, se la domanda viene accolta, il MOH annuncia i nuovi additivi alimentari approvati. Se un nuovo additivo non è tecnicamente necessario e non soddisfa i requisiti di sicurezza alimentare, il MOH non accoglie la richiesta, motivando il rigetto.

[GB 31645-2018 Peptidi di collagene](#) (*immettere il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese*)

Questo standard è applicabile ai Peptidi di collagene. Specifica l'ambito, le modalità, le definizioni e i requisiti tecnici.

[Misure amministrative per la valutazione della sicurezza delle nuove materie prime alimentari](#)

Il regolamento specifica la definizione di nuove materie prime alimentari, le misure amministrative per la supervisione delle nuove materie prime alimentari, l'autorità responsabile, i materiali che devono essere predisposti dal richiedente, le procedure generali per l'approvazione della domanda, ecc.

[GB 2760-2014 Standard nazionali di sicurezza alimentare per l'uso di additivi alimentari \(link inglese non ufficiale\)](#)

Questo standard specifica i principi di applicazione degli additivi alimentari ed elenca gli additivi alimentari che possono essere utilizzati negli alimenti. Inoltre, stabilisce anche gli ambiti di applicazione e i livelli massimi o i limiti di residui degli additivi alimentari. Comprende il campo di applicazione, la definizione, il principio di utilizzo, il sistema di classificazione degli alimenti, le regole di utilizzo, gli aromi alimentari e i coadiuvanti alla trasformazione per l'industria alimentare.

[GB 1886.174-2016 Standard nazionale di sicurezza alimentare per gli enzimi additivi alimentari per l'industria alimentare \(immettere il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese\)](#)

Questo standard si applica a tutti gli enzimi che possono essere utilizzati nell'industria alimentare secondo il GB 2760. Specifica gli ambiti, le formule molecolari, le formule strutturali, i requisiti sensoriali, gli indicatori fisici e chimici e i metodi di test dell'additivo alimentare.

[GB 14880-2012 Standard nazionale di sicurezza alimentare per l'uso di sostanze di fortificazione nutrizionale negli alimenti](#)

Questa norma specifica le finalità principali dell'uso delle sostanze qualificate come fortificatori nutrizionali negli alimenti, i requisiti di applicazione, i principi di selezione delle categorie di alimenti fortificati e le disposizioni per l'uso dei potenziatori nutrizionali.

1.3.2 Prodotti finiti

Per quanto riguarda la conformità alla normativa per i prodotti finiti, è necessario assicurarsi che questi rispettino i corrispondenti standard GB (standard nazionali di sicurezza alimentare). Ad esempio, i prodotti caseari devono essere conformi a [GB 5420-2021 Formaggi](#) (inserisci il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese) ([link inglese non ufficiale](#)).

Nel caso di alimenti prodotti da produttori esteri per i quali non siano disponibili standard di prodotto GB, gli esportatori esteri, i produttori esteri o i loro importatori cinesi possono presentare domanda d'importazione conforme agli standard di altri Paesi/Regioni o agli standard internazionali al [Centro nazionale cinese per la valutazione dei rischi per la sicurezza alimentare \(CFSA\)](#) (si consiglia di aprire la pagina web con Internet Explorer). Se la domanda viene accolta, il NHC emetterà un avviso per consentire l'importazione degli alimenti interessati. Nel 2013, un prodotto importato, la Tequila 100% Agave, per il quale non esistevano GB di prodotto disponibili in Cina ha ottenuto con successo l'approvazione ed è entrato nel mercato cinese.

1.3.2.1 Conformità agli standard del prodotto

Gli alimenti con standard di prodotto GB disponibili devono essere conformi a tutti i requisiti indicati nei rispettivi standard di prodotto GB. Generalmente, una norma di prodotto GB comprende principalmente l'ambito di applicazione, le modalità e le definizioni, i requisiti tecnici (ad esempio requisiti per le materie prime, requisiti sensoriali, indicatori fisici e chimici, contaminanti e limiti microbici, additivi alimentari e

requisiti per i fortificanti nutrizionali) ed altri requisiti (ad esempio requisiti di etichettatura, imballaggio e per le indicazioni).

1.3.2.2 Come trovare gli standard applicabili

La corretta classificazione dei prodotti è il primo passo per trovare gli standard pertinenti. Il "Sistema di classificazione degli alimenti" è riportato nell'Allegato E della [GB 2760-2014 Norma per gli usi degli additivi alimentari](#), che fornisce una visione d'insieme delle categorie alimentari a cui appartengono i vari prodotti. Dopo aver analizzato l'aspetto, gli ingredienti e il processo di produzione dei prodotti, la ricerca si farà più puntuale. Occorre selezionare gli standard di prodotto pertinenti e verificare se le modalità e le definizioni siano coerenti con i propri prodotti. Nel caso in cui non esista uno standard di prodotto applicabile, si consiglia di rivolgersi ad un'agenzia di consulenza professionale.

1.3.3 Etichettatura

Gli alimenti preconfezionati comuni devono essere conformi ai requisiti di etichettatura indicati nella [GB 7718-2011 Standard generale per l'etichettatura degli alimenti preconfezionati](#) e [GB 28050-2011 Regole generali per l'etichettatura nutrizionale degli alimenti preconfezionati \(link inglese non ufficiale\)](#). Mentre gli alimenti preconfezionati per usi dietetici speciali, devono anche essere conformi alla norma [GB 13432-2013 Etichettatura di alimenti preconfezionati per usi dietetici speciali \(link inglese non ufficiale\)](#).

Alcuni regolamenti e standard di prodotto GB possono contenere requisiti di etichettatura aggiuntivi. Ad esempio, le [Misure della Repubblica popolare cinese per la gestione della sicurezza alimentare delle importazioni e delle esportazioni \(decreto 249\)](#) prevedono ulteriori requisiti di etichettatura per alcuni tipi di alimenti, compresi i prodotti a base di carne freschi/congelati importati, i prodotti ittici importati, gli alimenti salutarci importati. La norma [GB 54202021 Formaggi](#) specifica che le temperature per il trasporto e lo stoccaggio devono essere indicate sulle etichette del prodotto.

1.3.3.1 Elementi obbligatori

Secondo il [GB 7718-2011 Standard generale per l'etichettatura degli alimenti preconfezionati](#), le indicazioni obbligatorie da riportare sulle etichette dei prodotti sono le seguenti:

- Denominazione alimentare
- Lista degli ingredienti
- Specifiche relative alle quantità dei singoli ingredienti (se applicabile)
- Contenuto netto e specifiche
- Nome, indirizzo e riferimenti di contatto del produttore e del distributore (per gli alimenti preconfezionati importati, la confezione deve riportare il nome del Paese/Regione di origine, nonché il nome, l'indirizzo e il contatto dell'agente, dell'importatore o del distributore legalmente registrato in Cina. Il nome, l'indirizzo e il contatto del produttore non sono obbligatori)
- Data di fabbricazione e data di scadenza
- Condizioni di conservazione
- Numero di serie della licenza di produzione alimentare (richiesto solo per prodotti cinesi)
- Codice standard del prodotto (richiesto solo per prodotti cinesi)

- Altri contenuti (ad es. alimenti irradiati e alimenti geneticamente modificati)
- Etichettatura nutrizionale (fare riferimento a [GB 28050-2011](#))
- Grado qualitativo (se applicabile)
- Modalità di consumo e indicazione della tipologia di persone che possono consumare il prodotto (obbligatorio solo per alimenti destinati ad usi dietetici speciali)

Come da [GB 28050-2011 Regole generali per l'etichettatura nutrizionale degli alimenti preconfezionati](#), i seguenti elementi devono essere obbligatoriamente indicati sulle etichette nutrizionali del prodotto:

- Il contenuto energetico, i nutrienti essenziali (proteine, grassi, carboidrati e sodio) e le rispettive percentuali in valore di riferimento dei nutrienti (Nutrient Reference Value, NRV). In presenza di altri componenti nutrizionali da indicare, devono essere evidenziate in maniera appropriata le informazioni relative al contenuto energetico e ai nutrienti essenziali.
- Per quanto riguarda le indicazioni nutrizionali o le indicazioni sulla funzione dei nutrienti per altri componenti nutrizionali diversi dal contenuto energetico e dai nutrienti principali, nelle informazioni nutrizionali devono essere elencati i contenuti dei componenti nutrizionali e le loro percentuali di NRV.
- Per i prodotti che contengono sostanze di fortificazione nutrizionale, nelle informazioni nutrizionali devono essere elencati i contenuti dei componenti nutrizionali e le percentuali di NRV negli alimenti dopo l'uso del fortificante nutrizionale.
- Il contenuto di grassi trans (acidi grassi) deve essere elencato nelle informazioni nutrizionali, deve inoltre essere specificato se gli ingredienti contengano grassi idrogenati e/o grassi idrogenati parziali, o se questi sono utilizzati nel processo di produzione.
- Per quanto riguarda i componenti nutrizionali senza NRV specificato, è richiesta solo l'indicazione del contenuto.

Secondo i [Regolamenti della Repubblica popolare cinese sulla registrazione e l'amministrazione dei produttori d'oltremare di alimenti importati](#), anche il numero di registrazione dei produttori stranieri registrati è un elemento obbligatorio da indicare sulle etichette dei prodotti.

1.3.3.2 Indicazioni

Secondo la norma [GB 28050-2011 Regole generali per l'etichettatura nutrizionale degli alimenti preconfezionati](#), le indicazioni sui prodotti utilizzate per alimenti preconfezionati comuni possono essere suddivise in due tipi, vale a dire le indicazioni nutrizionali e le indicazioni sulla funzione dei nutrienti.

(1) Le indicazioni nutrizionali si riferiscono alle descrizioni e alle indicazioni delle proprietà nutrizionali di un alimento, come il valore energetico e il contenuto di proteine, ecc. L'indicazione nutrizionale include l'indicazione sul contenuto nutrizionale e l'indicazione comparativa dei nutrienti:

- L'indicazione del contenuto di nutrienti descrive il valore energetico o il contenuto di un componente nutrizionale. La dizione per l'indicazione del contenuto nutrizionale include "contiene", "alto", "basso" o "non contiene", ecc.
- L'indicazione comparativa relativa ai nutrienti è l'indicazione fornita dopo aver confrontato il valore energetico o il contenuto di un componente nutrizionale in un alimento ben noto con un altro alimento dello stesso tipo. La dicitura da utilizzare nel fornire indicazioni di tipo comparativo dei nutrienti include

i termini "addizionato", "ridotto", ecc.

- (2) L'indicazione della funzione nutrizionale descrive il ruolo di un componente nutrizionale nel mantenimento della crescita, dello sviluppo e della normale funzione fisiologica del corpo umano. Prendendo ad esempio la fibra alimentare, è consentito affermare che "la fibra alimentare aiuta a preservare le normali funzioni intestinali" o che "la fibra alimentare è una sostanza a basso contenuto energetico".

Le indicazioni funzionali basate sui prodotti stessi sono vietate per i comuni alimenti preconfezionati, come ad esempio la dicitura "il prodotto aiuta a migliorare le difese immunitarie". L'allegato D del [GB 28050-2011](#) elenca le indicazioni ammesse per gli alimenti comuni preconfezionati.

Riepilogo normative/standard

[GB 7718-2011 Standard generale per l'etichettatura degli alimenti preconfezionati](#)

Tale standard si applica all'etichettatura degli alimenti preconfezionati destinata, indirettamente o direttamente, ai consumatori, ma non si applica all'etichettatura degli imballaggi alimentari che proteggono gli alimenti preconfezionati durante la conservazione e il trasporto, all'identificazione degli alimenti sfusi e degli alimenti prodotti in loco. Comprende ambito di applicazione, modalità e definizioni, requisiti di base e le informazioni sull'etichettatura.

[GB 28050-2011 Regole generali per l'etichettatura nutrizionale degli alimenti preconfezionati \(link inglese non ufficiale\)](#)

Questo standard si applica alla descrizione e alla spiegazione delle informazioni nutrizionali sulle etichette nutrizionali degli alimenti preconfezionati. Include l'ambito di applicazione, i termini e le definizioni, i requisiti generali, le voci di etichettatura obbligatorie, le voci di etichettatura facoltative e il metodo di espressione dei componenti nutrizionali.

[GB 13432-2013 Etichettatura di alimenti preconfezionati per usi dietetici speciali \(link inglese non ufficiale\)](#)

Questo standard si applica all'etichettatura degli alimenti preconfezionati destinati a scopi alimentari particolari, comprese le etichette nutrizionali. Comprende il campo di applicazione, le modalità e le definizioni, i requisiti di base, l'etichettatura obbligatoria e il contenuto dell'etichettatura facoltativa. Come indicato da questo standard, gli alimenti dietetici speciali comprendono il latte in polvere per lattanti e bambini, gli alimenti integrativi per lattanti e bambini, il latte in polvere per scopi medici specifici ed altri alimenti dietetici speciali ad esclusione di quelli sopra citati (compresi gli alimenti complementari, gli integratori nutrizionali, gli alimenti per la nutrizione sportiva e altri alimenti dietetici speciali con standard nazionali corrispondenti).

1.3.4 Confezione

La confezione degli alimenti è strettamente correlata alla sicurezza alimentare, in quanto è probabile che alcune sostanze pericolose penetrino dalle confezioni e dai contenitori degli alimenti nei prodotti alimentari e rappresentino quindi un potenziale rischio per la salute umana. Pertanto, è importante garantire che il confezionamento alimentare soddisfi i requisiti normativi.

1.3.4.1 Requisiti normativi per i materiali a contatto con gli alimenti



Figura 5: Quadro normativo FCM

La supervisione normativa per i materiali a contatto con gli alimenti (Food Contact Materials, FCM) in Cina può essere riassunta nel grafico qui sopra. In primo luogo, la confezione alimentare deve essere conforme alle norme generali, vale a dire [GB 4806.1-2016 Requisiti generali di sicurezza per materiali e articoli a contatto con gli alimenti](#) (inserire il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese) ([link inglese non ufficiale](#)), e lo [GB 9685-2016 Standard per l'uso di additivi in materiali e articoli a contatto con gli alimenti](#).

La confezione alimentare deve anche soddisfare lo standard GB per materiali specifici, come le resine [Plastiche GB 4806.6](#), la [plastica GB 4806.7](#) e la [carta e il cartone GB 4806.8](#), ecc.

Inoltre, ci sono anche alcuni requisiti di test come il [GB 31604.1-2015 Regole generali per il test di migrazione di materiali e articoli a contatto con gli alimenti](#) (inserire il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese) per dimostrare la sicurezza dei prodotti.

I produttori di FCM sono tenuti a rispettare buone prassi di fabbricazione, ovvero la [GB 31603-2015 Prassi igienica generale per la produzione di materiali a contatto con gli alimenti e dei relativi prodotti](#) (inserire il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese) per garantire la sicurezza del prodotto.

I produttori di alimenti devono assicurare l'uso sicuro e corretto dei materiali a contatto con gli alimenti negli imballaggi alimentari, in modo da garantire la sicurezza dei prodotti finiti in essi contenuti.

1.3.4.2 Requisiti per limitare confezioni alimentari eccessive

Oltre a garantire la sicurezza delle confezioni alimentari, i produttori di alimenti dovrebbero anche evitare confezioni eccessive. La norma [GB 23350-2009 Requisiti per la limitazione delle confezioni eccessive di prodotti alimentari e cosmetici](#) specifica i requisiti da rispettare in materia di composizione e struttura delle confezioni, dettagliando in quale modo debbano essere separati gli alimenti e i metodi di calcolo per la determinazione dei limiti degli spazi intermedi. Oltre alle restrizioni obbligatorie, [GB 23350-2009](#) incoraggia i produttori di alimenti a confezionare i propri prodotti alimentari secondo metodi ecologici e rispettosi dell'ambiente.

Si segnala che la nuova versione di [GB 23350-2009](#), ossia [GB 23350-2021](#), entrerà in vigore il 1° settembre 2023. Si consiglia pertanto ai produttori di alimenti di verificare con anticipo le nuove disposizioni in vista dell'entrata in vigore della revisione degli standard.

Riepilogo normative/standard

[GB 4806.1-2016 Requisiti generali di sicurezza per materiali e articoli a contatto con gli alimenti](#) (inserire il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese) ([link inglese non ufficiale](#))

Questo standard è applicabile a tutti i tipi di materiali e oggetti a contatto con gli alimenti. Include ambito, termini e definizioni, requisiti di base, requisiti dei livelli limite, principi di conformità, metodi di test, tracciabilità e informazioni sui prodotti.

[GB 9685-2016 Standard per l'uso di additivi in materiali e articoli a contatto con gli alimenti](#)

Questa norma dettaglia i principi per l'uso di additivi nei materiali e negli articoli a contatto con gli alimenti, i tipi di additivi consentiti, l'ambito di applicazione, i limiti massimi consentiti, il limite di migrazione specifico o il limite massimo di residui, nonché altri requisiti restrittivi. Questo standard elenca anche alcuni monomeri e fotoiniziatori presenti nella produzione di materiali e articoli a contatto con gli alimenti.

[GB 4806.2-2015 Standard nazionale di sicurezza alimentare per tettarella](#) (inserire il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese)

Questo standard è applicabile alla tettarella in gomma naturale, cis-1, 4-poliisoprene e gomma siliconica. Non si applica ai ciucciotti. Specifica il campo di applicazione, i requisiti di base, i requisiti tecnici e altro.

[GB 4806.3 -2016 Standard nazionale di sicurezza alimentare per lo smalto](#) (inserire il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese)

Questo standard è applicabile agli smalti. Specifica il campo di applicazione, i requisiti di base, i requisiti tecnici e altro.

[GB 4806.4-2016 Articoli in ceramica](#) (inserire il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese)

Questo standard si applica agli articoli in ceramica destinati al contatto con gli alimenti. Specifica il campo di applicazione, i requisiti di base, i requisiti tecnici e altri requisiti.

[GB 4806.5-2016 Articoli in vetro](#) (inserire il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese)

Questo standard si applica agli articoli in vetro destinati al contatto con gli alimenti. Specifica il campo di applicazione, i requisiti di base, i requisiti tecnici e altri requisiti.

[GB 4806.6-2016 Resine utilizzate per produrre materie plastiche a contatto con prodotti alimentari](#) (inserire il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese)

La presente norma si applica alle resine e alle miscele di resine utilizzate per realizzare materiali e prodotti plastici destinati al contatto con gli alimenti. Specifica il campo di applicazione, i requisiti di base, i requisiti tecnici e altri requisiti.

[GB 4806.7-2016 Materiali e articoli in plastica a contatto con prodotti alimentari](#) (inserire il numero GB nella

barra di ricerca per la versione cinese) ([link inglese non ufficiale](#))

Questa norma si applica ai materiali e agli articoli in plastica destinati al contatto con gli alimenti, compresi i materiali e gli articoli in elastomeri termoplastici non vulcanizzati. Specifica il campo di applicazione, i requisiti di base, i requisiti tecnici e altri requisiti.

[GB 4806.8-2016 Carta e cartone a contatto con i prodotti alimentari](#) (inserire il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese) ([link inglese non ufficiale](#))

Questo standard si applica alla carta e al cartone destinati al contatto con gli alimenti. Specifica il campo di applicazione, i requisiti di base, i requisiti tecnici e altri requisiti.

[GB 4806.9-2016 Materiali metallici e articoli a contatto con prodotti alimentari](#) (inserire il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese)

Questa norma si applica ai materiali metallici e agli articoli destinati al contatto con gli alimenti. Specifica il campo di applicazione, i requisiti di base, i requisiti tecnici e altri requisiti.

[GB 4806.10-2016 Pitture e rivestimenti a contatto con prodotti alimentari](#) (inserire il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese)

Questa norma si applica alle vernici e ai rivestimenti destinati al contatto con i prodotti alimentari. Questo standard non si applica alle vernici per carta e ai rivestimenti cartacei. Specifica il campo di applicazione, i requisiti di base, i requisiti tecnici e altri requisiti.

[GB 4806.11-2016 Materiali e articoli in gomma a contatto con i prodotti alimentari](#) (inserire il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese)

La presente norma si applica ai materiali e agli oggetti destinati al contatto con gli alimenti realizzati principalmente con gomma naturale, gomma sintetica (compreso l'elastomero termoplastico vulcanizzato) e gomma siliconica. Specifica il campo di applicazione, i requisiti di base, i requisiti tecnici e altri requisiti.

[GB 5009.156-2016 Principio generale del pretrattamento per il test di migrazione dei materiali e degli articoli a contatto con gli alimenti](#) (immettere il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese)

Questo standard si applica al pretrattamento per il test di migrazione dei materiali e degli oggetti a contatto con gli alimenti. Specifica l'ambito di applicazione, i termini e le definizioni, i principi generali del test, i reagenti e i materiali, gli apparecchi e le attrezzature, il metodo di campionatura e di preparazione del campione, l'area di contatto del campione, il rapporto di volume tra l'area di contatto del campione e il simulante alimentare, la pulizia e il trattamento speciale del campione, il metodo di prova, i requisiti di prova della quantità di migrazione, i requisiti di espressione dei risultati.

[GB 31603-2015 Pratica igienica generale per la produzione di materiali a contatto con gli alimenti e dei relativi prodotti](#) (inserire il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese)

La presente norma si applica alla produzione di tutti i materiali e oggetti destinati ad entrare in contatto con gli alimenti. Specifica l'ambito di applicazione, i requisiti di base, fornisce dettagli in relazione all'ambiente di fabbricazione, agli edifici, alle strutture e alle attrezzature, al personale. Stabilisce i requisiti per le materie prime e ausiliarie, il controllo della sicurezza del prodotto durante il processo di produzione, l'organizzazione

amministrativa, l'ispezione, la tracciabilità e il ritiro del prodotto, la gestione dei documenti e la registrazione.

[GB 31604.1-2015 Regole generali per il test di migrazione di materiali e articoli a contatto con gli alimenti](#)
(inserire il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese)

Questo standard specifica i requisiti generali per il test di migrazione di tutti i tipi di materiali e oggetti a contatto con gli alimenti. Dettaglia il campo di applicazione, i termini e le definizioni, i requisiti di base, di selezione dei simulanti alimentari, di selezione delle condizioni del test di migrazione, il test di screening e il test di sostituzione del solvente chimico e le correzioni dei risultati.

[GB 31604.2-2016 Materiali e articoli a contatto con gli alimenti - Determinazione del consumo di permanganato di potassio](#)
(inserire il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese)

La presente norma si applica alla determinazione del consumo di permanganato di potassio nei materiali a contatto con gli alimenti. Specifica il campo di applicazione, il principio, il reagente e i materiali, le fasi di analisi, la formulazione dei risultati e il livello di accuratezza.

[GB 31604.49-2016 Materiali e articoli a contatto con gli alimenti - Determinazione della quantità di arsenico, cadmio, cromo, piombo e migrazione di arsenico, cadmio, cromo, nichel, piombo, antimonio e zinco](#)
(inserire il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese)

La presente norma si applica alla determinazione della quantità di migrazione di arsenico, cadmio, cromo, nichel, piombo, antimonio e zinco in tutti i materiali e oggetti destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari e alla determinazione di arsenico, cadmio, cromo e piombo in articoli di carta e sughero. Specifica il campo di applicazione, i principi, i reagenti e i materiali, gli apparecchi e le attrezzature, le fasi di analisi, la formulazione dei risultati, l'accuratezza e altri elementi.

[GB 23350-2009 Requisiti per la limitazione delle confezioni eccessive di prodotti alimentari e cosmetici](#)

Questo standard si applica agli imballaggi per alimenti e cosmetici destinati ai consumatori. Specifica i requisiti relativi alla restrizione di confezioni eccessive di alimenti e cosmetici e i metodi di calcolo per gli indicatori di limite.

[GB 23350-2021 Requisiti per la limitazione delle confezioni eccessive di prodotti alimentari e cosmetici](#)

Questo standard si applica alle confezioni di vendita di alimenti e cosmetici e non si applica agli alimenti/cosmetici utilizzati come regali o non a scopo di vendita. Specifica i requisiti per limitare le confezioni eccessive di alimenti e cosmetici, dettaglia i requisiti, i test e i parametri di valutazione.

Capitolo 2 Criteri di conformità delle principali categorie alimentari esportate dall'Italia

2.1 Alcool

In questa sezione vengono esaminati tre tipi di alcolici: vino, birra e liquori.

Nel 2021 la Cina ha importato dall'Italia 2.646,5 chilolitri di vino (145 milioni di dollari USA), 732 chilolitri di birra (14 milioni di dollari USA) e 355,5 chilolitri di alcolici (10,4 milioni di dollari USA), con tassi di crescita annui rispettivamente del 24,4%, 49,5% e 140,9%. (Fonte dei dati: GACC)

2.1.1 Requisiti del prodotto

Poiché il vino e la birra appartengono ai prodotti alcolici fermentati, devono essere conformi alla norma [GB 2758-2012 Bevande alcoliche fermentate e relative bevande alcoliche integrate](#) (inserire il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese) ([link inglese non ufficiale](#)). L'acquavite può essere classificata come liquore distillato, e deve essere conforme a [GB 2757-2012 Liquore distillato e liquore formulato](#) (inserire il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese) ([link inglese non ufficiale](#)).

Prodotto	Requisiti del prodotto
Bevande alcoliche fermentate e relative bevande alcoliche integrate (vino, birra)	Indicatori fisici e chimici: contenuto di formaldeide della birra ≤ 2 mg/l. Limiti dei contaminanti: contenuto di piombo $\leq 0,2$ mg/kg.
Liquore distillato e liquore formulato (acquavite)	Indicatori fisici e chimici: il contenuto di formaldeide dell'acquavite di cereali deve essere $\leq 0,6$ mg/L e quello delle altre acquaviti ≤ 2 mg/L; il contenuto di cianuro di tutte le acquaviti deve essere ≤ 8 mg/L. Limiti dei contaminanti: contenuto di piombo $\leq 0,5$ mg/kg.

Tabella 2 Requisiti del prodotto per le bevande alcoliche fermentate e i liquori distillati (secondo GB 2758-2012 e GB 27572012)

È da notare che esistono standard di prodotto raccomandati per il vino (GB/T 15037-2006 Vini ([link inglese non ufficiale](#))), la birra ([GB/T4927-2008 Birra](#) ([link inglese non ufficiale](#))) e diversi tipi di alcolici come il brandy ([GB/T 11856-2008 Brandy](#)). Questi standard GB/T fissano requisiti di prodotto più dettagliati e non obbligatori, con particolare riferimento agli indicatori fisici e chimici. Benché non obbligatori, è fortemente consigliato il rispetto di tali criteri.

➤ Vino

Elementi		Requisiti
Gradazione alcolica ^a (20°C) / % (frazione volumetrica)	Vino	$\geq 7,0$

Zucchero totale ^d (in glucosio) / (g/L)	Vino fermo	Vino secco ^b	≤4,0
		Vino semisecco ^c	4,1-12,0
		Vino semidolce	12,1-45,0
		Vino dolce	≥45,1
	Vino spumante	Spumante Brut	≤12,0 (tolleranza di 3,0)
		Spumante extra secco	12,1-17,0 (tolleranza di 3,0)
		Spumante secco	17,1-32,0 (tolleranza di 3,0)
		Spumante semisecco	32,1-50,0
Spumante dolce		≥50,1	
Percolato secco (g/L)	Vino bianco	≥16,0	
	Vino rosato	≥17,0	
	Vino rosso	≥18,0	
Acido volatile (acido acetico) / (g/L)		≤1,2	
Acido citrico / (g/L)	Vino secco, semisecco, semidolce	≤1,0	
	Vino dolce	≤2,0	
Anidride carbonica (20°C) /MPa	Vino frizzante	≤ 250mL/bottiglia	0,05-0,29
		≥ 250mL/bottiglia	0,05-0,34
	Vino spumante	≤ 250mL/bottiglia	≥0,30
		≥250mL/bottiglia	≥0,35
Ferro /(mg/L)		≤8,0	
Rame /(mg/L)		≤1,0	
Metanolo /(mg/L)	Vini bianchi e rosati	≤250	
	Vino rosso	≤400	
Benzilico dell'acido o benzoato di sodio (per benzilico dell'acido) / (mg/L)		≤50	
Acido sorbico o sorbato di potassio (per acido sorbico) / (mg/L)		≤200	
Nota: Non vi è alcun requisito sull'acido totale, che è rappresentato nel valore misurato (per tartrato, g/L).			
a. La differenza tra il valore del grado di alcool riportato sull'etichetta e il valore misurato non deve essere superiore a ± 1,0% (frazione volumetrica).			
b. Quando la differenza tra lo zucchero totale e l'acido totale (per acido tartarico) è ≤ 2,0 g/l, il tenore massimo di zucchero è 9,0 g/l.			
c. Quando la differenza tra lo zucchero totale e l'acido totale (per acido tartarico) è ≤ 2,0 g/l, il tenore massimo di zucchero è 18,0 g/l.			
d. I requisiti per lo zucchero totale nei vini frizzanti sono gli stessi dei vini fermi.			

Tabella 3 Indicatori fisici e chimici del vino (secondo GB/T 15037-2006)

➤ Birra

Birra chiara		Grado superiore	Primo Grado
Elementi			
Gradazione alcolica ^a / (%vol)	≥ 14,1 °P	≥5,2	

	12,1 °P - 14,0 °P	≥4,5	
	11,1°P - 12,0°P	≥4,1	
	10,1°P - 11,0°P	≥3,7	
	8,1 °P - 10,0 °P	≥3,3	
	≤ 8,0 °P	≥2,5	
Concentrazione di mosto originale ^{b/} °P		X	
Acido totale/ (mL/100mL)	≥ 14,1 °P	≤3,0	
	10,1°P - 14,0°P	≤2,6	
	≤ 10,0 °P	≤2,2	
Anidride carbonica ^{c/} % (frazione in massa)		0,35-0,65	
Diacetil/ (mg/L)		≤0,10	≤0,15
Attività di saccarosio invertasi ^d		Positivo	
<p>Note: ^a Le birre a basso contenuto alcolico e quelle analcoliche non sono incluse.</p> <p>^b "X" è la concentrazione di mosto originale indicata sull'etichetta, la cui deviazione negativa ammissibile è "- 0,3" quando ≥ 10,0°P, altrimenti è "-0,2".</p> <p>^c Il contenuto di anidride carbonica della birra in barile (fresca, grezza e terminata) non deve essere inferiore allo 0,25% (frazione di massa).</p> <p>^d Limitatamente a "birra alla spina" e "birra fresca".</p>			
Birra bruna e scura			
Elementi		Grado superiore	Primo Grado
Gradazione alcolica ^{a/} (%vol)	≥ 14,1 °P	≥5,2	
	12,1 °P - 14,0 °P	≥4,5	
	11,1°P - 12,0°P	≥4,1	
	10,1°P - 11,0°P	≥3,7	
	8,1 °P - 10,0 °P	≥3,3	
	≤ 8,0 °P	≥2,5	
Concentrazione di mosto originale ^{b/} °P		X	
Acido totale/ (mL/100mL)		≤4,0	
Anidride carbonica ^{c/} % (frazione in massa)		0,35-0,65	
Attività di saccarosio invertasi ^d		Positivo	
<p>Note: ^a Le birre a basso contenuto alcolico e quelle analcoliche non sono incluse.</p> <p>^b "X" è la concentrazione di mosto originale indicata sull'etichetta, la cui deviazione negativa ammissibile è "- 0,3" quando ≥ 10,0°P, altrimenti è "-0,2".</p> <p>^c Il contenuto di anidride carbonica della birra in barile (fresca, grezza e terminata) non deve essere inferiore allo 0,25% (frazione di massa).</p> <p>^d Limitatamente a "birra alla spina" e "birra fresca".</p>			

Tabella 4 Indicatori fisici e chimici della birra (secondo GB/T 4927-2008)

➤ Brandy (Grappa)

Elementi	Requisiti			
	XO	VSOP	VO	VS
Età del vino/ anno	≥6	≥4	≥3	≥2
Gradazione alcolica ^a / (% vol)	≥36,0			
Sostanze volatili totali non alcoliche (sostanze volatili + esteri + aldeide + furfurale + alcool superiore) / [g/L (etanolo 100%vol)]	≥2,50	≥2,00	≥1,25	/
Rame / (mg/L)	≤6,0			

Note: ^a La discrepanza tra il contenuto alcolico effettivo e il valore del contenuto alcolico indicato sull'etichetta del prodotto deve rientrare nell'intervallo ±1,0 %vol.

Tabella 5 Indicatori fisici e chimici del brandy (secondo GB/T 11856-2008)

Riepilogo normative/standard

[GB 2758-2012 Bevande alcoliche fermentate e relative bevande alcoliche integrate](#) (inserire il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese) ([link inglese non ufficiale](#))

La presente norma si applica alle bevande alcoliche fermentate e alle relative bevande alcoliche integrate. Essa specifica l'ambito di applicazione, i termini e le definizioni, i requisiti tecnici e l'etichettatura.

[GB 2757-2012 Liquore distillato e liquore formulato](#) (inserire il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese) ([link inglese non ufficiale](#))

La presente norma si applica ai liquori distillati e ai liquori formulati. Essa specifica l'ambito di applicazione, i termini e le definizioni, i requisiti tecnici e l'etichettatura.

GB/T 15037-2006 Vini ([link inglese non ufficiale](#))

La presente norma si applica alla produzione, al controllo e alla vendita di vino. Precisa i termini e le definizioni, la classificazione dei prodotti, i requisiti, i metodi di analisi, le norme d'ispezione, l'etichettatura, l'imballaggio, il trasporto e la conservazione del vino.

[GB/T 4927-2008 Birra](#) ([link inglese non ufficiale](#))

La presente norma si applica alla produzione, al controllo e alla vendita di birra. Questo standard precisa i termini e le definizioni, la classificazione dei prodotti, i requisiti, i metodi di analisi, le norme d'ispezione, l'etichettatura, l'imballaggio, il trasporto e la conservazione della birra.

[GB/T 11856-2008 Brandy](#)

La presente norma si applica alla produzione, al controllo e alla vendita di brandy. Questo standard specifica i termini e le definizioni, i requisiti, i metodi di analisi, le regole d'ispezione, l'etichettatura, l'imballaggio, il

trasporto e lo stoccaggio del brandy.

2.1.2 Etichettatura

In primo luogo, poiché l'alcool è classificato come alimento preconfezionato in Cina, deve uniformarsi ai requisiti di etichettatura indicati nello GB 7718-2011 Standard generale per l'etichettatura degli alimenti preconfezionati, [GB 28050-2011 Regole generali per l'etichettatura nutrizionale degli alimenti preconfezionati](#) e altre norme afferenti. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione 1.3.3 Etichettatura di questo rapporto.

In secondo luogo, vi sono ulteriori requisiti di etichettatura indicati negli standard GB correlati, ovvero [GB 2758-2012 Bevande alcoliche fermentate e bevande alcoliche integrate](#) e [GB 2757-2012 Liquori distillati e liquori formulati](#).

Prodotto	Ulteriori requisiti di etichettatura
Bevande alcoliche fermentate e relative bevande alcoliche integrate (vino, birra)	<ul style="list-style-type: none"> ● Il tenore alcolico deve essere indicato con l'unità "% vol". ● La birra deve essere etichettata con il titolo "Concentrazione originale del mosto" e nell'unità di misura della scala Plato (°P). I vini di frutta (diversi dai vini d'uva) devono essere contrassegnati dalla percentuale di succo di frutta originale nell'elenco degli ingredienti. ● È necessario riportare la dicitura "il consumo eccessivo di alcolici è dannoso per la salute". È possibile indicare anche altre avvertenze. La birra in bottiglie di vetro deve essere contrassegnata con la dicitura "Non lanciare per evitare esplosioni". ● I vini e le bevande alcoliche con titolo alcolometrico non inferiore a 10% vol possono essere esentati dall'etichettatura della durata di conservazione.
Liquore distillato e liquore formulato (acquavite)	<ul style="list-style-type: none"> ● Il tenore alcolico deve essere indicato con l'unità "% vol". ● È necessario riportare la dicitura "il consumo eccessivo di alcolici è dannoso per la salute". È possibile indicare anche altre avvertenze. ● Le bevande alcoliche con titolo alcolometrico non inferiore al 10% vol possono essere esentate dall'indicazione della durata di conservazione nell'etichettatura.

Tabella 6 Ulteriori requisiti obbligatori di etichettatura per vino, birra e acquavite (secondo GB 2758-2012, GB 2757-2012)

Requisiti più dettagliati e non obbligatori per l'etichettatura sono elencati negli standard GB/T correlati, ovvero GB/T 15037-2006 Vini ([link inglese non ufficiale](#)), [GB/T4927-2008 Birra](#) e [GB/T 11856-2008 Brandy](#).

Prodotto	Requisiti di etichettatura non obbligatori
Vino	<ul style="list-style-type: none"> ● Se l'anno di produzione, il tipo e l'origine della produzione sono

	<p>indicati sulle etichette dei prodotti, le etichette devono essere conformi alle definizioni elencate nella sezione GB/T 15037-2006 Vini.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Oltre al nome del prodotto, al nome e all'indirizzo del fabbricante, sull'imballaggio esterno devono essere indicati anche il contenuto netto e la quantità totale di tutti gli imballaggi unitari. ● I loghi e i marchi di spedizione per il trasporto devono essere conformi ai requisiti di GB/T 191.
Birra	<ul style="list-style-type: none"> ● Oltre al nome del prodotto, al nome e all'indirizzo del fabbricante e alla data di produzione, sull'imballaggio esterno devono essere indicati anche il contenuto netto e la quantità totale di tutti gli imballaggi unitari. ● I loghi di trasporto e i marchi di spedizione devono essere conformi ai requisiti di GB/T 191.
Alcolici (Brandy)	<ul style="list-style-type: none"> ● Oltre al nome del prodotto, al nome e all'indirizzo del fabbricante, sull'imballaggio esterno devono essere indicati anche il contenuto netto e la quantità totale di tutti gli imballaggi unitari. ● I loghi di trasporto e i marchi di spedizione devono essere conformi ai requisiti di GB/T191.

Tabella 7 Requisiti di etichettatura non obbligatori per vino, birra e acquavite (brandy)

Riepilogo normative/standard

[GB/T 191 -2008 Imballaggio - Marcatura illustrativa per la movimentazione delle merci](#)

Questa norma si applica al trasporto e all'imballaggio di merci varie. Specifica il nome, il simbolo grafico, le dimensioni, il colore e il metodo di applicazione della marcatura illustrativa per l'imballaggio, lo stoccaggio e il trasporto.

2.2 Prodotti lattiero-caseari

Nel 2021, la Cina ha importato 1727,8 tonnellate di latte dall'Italia e per un totale di 66 milioni di dollari, con un tasso di crescita annuale dell'88,1%. I principali prodotti lattiero-caseari importati dall'Italia sono panna, formaggio, burro e yogurt. (Fonte dei dati: GACC)

In questa sezione è escluso il latte per l'infanzia, che in Cina è soggetto a una supervisione normativa più severa.

La tabella seguente elenca i prodotti lattiero-caseari che l'Italia è autorizzata ad esportare in Cina.

Categoria	Prodotto
------------------	-----------------

Latte liquido	<p>Latte pastorizzato</p> <p>Latte sterilizzato aromatizzato</p> <p>Latte modificato</p> <p>Latte fermentato</p> <p>Latte fermentato aromatizzato</p> <p>Latte sterilizzato</p> <p>Altro latte per disinfezione</p> <p>Latte liquido per lattanti</p>
Latte in polvere	<p>Latte parzialmente scremato in polvere</p> <p>Latte in polvere aromatizzato</p> <p>Latte artificiale in polvere</p> <p>Altro latte in polvere</p> <p>Latte in polvere zuccherato</p> <p>Latte intero in polvere</p> <p>Latte in polvere</p> <p>Latte scremato in polvere</p> <p>Latte artificiale in polvere</p> <p>Latte artificiale in polvere fortificato</p>
Formaggi	<p>Formaggi</p> <p>Formaggi stagionati</p> <p>Altri formaggi</p>
Materie grasse del latte	<p>Burro</p> <p>Altre materie grasse provenienti dal latte</p>
Latte condensato	<p>Latte condensato zuccherato</p> <p>Latte condensato</p> <p>Latte evaporato</p> <p>Altro latte condensato</p>
Panna	Panna

Altri	Concentrato di proteine del siero di latte Altro siero di latte in polvere Siero di latte in polvere Siero di latte in polvere demineralizzato Altri tipi di latte e prodotti lattiero-caseari
-------	--

2.2.1 Requisiti del prodotto

I requisiti dei prodotti lattiero-caseari sono dettagliati nei corrispondenti standard GB, come [GB 25191-2010 Latte modificato](#) (immettere il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese) ([link inglese non ufficiale](#)), [GB 19302-2010 Latte fermentato](#) (Immettere il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese) ([link inglese non ufficiale](#)), [GB 19646-2010 Panna, burro e grasso di latte anidro](#) (inserire il numero GB nella barra



di ricerca per la versione cinese) ([link inglese non ufficiale](#)), [GB 19645-2010 Latte pastorizzato](#) ([link inglese non ufficiale](#)) e [GB 19301-2010 Standard nazionale di sicurezza alimentare Latte crudo](#) (immettere il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese) ([link inglese non ufficiale](#)).

La tabella seguente riporta i principali requisiti di alcuni prodotti lattiero-caseari.

Prodotti lattiero-caseari	Requisiti del prodotto																		
Latte pastorizzato	<ul style="list-style-type: none"> ● Indicatori fisici e chimici: <table border="1" data-bbox="510 1579 1476 1859"> <tr> <td>grasso</td> <td>≥ 3,1 g/100g (prodotti a base di grassi)</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">proteine</td> <td>≥ 2,9 g/100 g (latte vaccino)</td> </tr> <tr> <td>≥ 2,8 g/100 g (latte di pecora)</td> </tr> <tr> <td>solidi non grassi</td> <td>≥ 8,1 g/100 g</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">acidità</td> <td>12-18°T (latte vaccino)</td> </tr> <tr> <td>6-13°T (latte di pecora)</td> </tr> </table> ● Contaminanti <table border="1" data-bbox="510 1937 1476 2116"> <tr> <td>piombo</td> <td>≤ 0,05 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>mercurio</td> <td>≤ 0,01 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>arsenico</td> <td>≤ 0,1 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>cromo</td> <td>≤ 0,3 mg/kg</td> </tr> </table> 	grasso	≥ 3,1 g/100g (prodotti a base di grassi)	proteine	≥ 2,9 g/100 g (latte vaccino)	≥ 2,8 g/100 g (latte di pecora)	solidi non grassi	≥ 8,1 g/100 g	acidità	12-18°T (latte vaccino)	6-13°T (latte di pecora)	piombo	≤ 0,05 mg/kg	mercurio	≤ 0,01 mg/kg	arsenico	≤ 0,1 mg/kg	cromo	≤ 0,3 mg/kg
grasso	≥ 3,1 g/100g (prodotti a base di grassi)																		
proteine	≥ 2,9 g/100 g (latte vaccino)																		
	≥ 2,8 g/100 g (latte di pecora)																		
solidi non grassi	≥ 8,1 g/100 g																		
acidità	12-18°T (latte vaccino)																		
	6-13°T (latte di pecora)																		
piombo	≤ 0,05 mg/kg																		
mercurio	≤ 0,01 mg/kg																		
arsenico	≤ 0,1 mg/kg																		
cromo	≤ 0,3 mg/kg																		

Latte fermentato	<ul style="list-style-type: none"> ● Materie prime Ceppo microbico per la fermentazione: lactobacillus bulgaricus (Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus), streptococcus thermophilus e altre colture autorizzate dall'NHC. ● Indicatori fisici e chimici: <table border="1" data-bbox="507 546 1481 965"> <tr> <td colspan="2">latte fermentato</td> </tr> <tr> <td>grasso</td> <td>≥ 3,1 g/100g (prodotti a base di grassi)</td> </tr> <tr> <td>solidi non grassi</td> <td>≥ 8,1 g/100 g</td> </tr> <tr> <td>proteine</td> <td>≥ 2,9 g/100 g</td> </tr> <tr> <td>acidità</td> <td>≥ 70 °T</td> </tr> <tr> <td colspan="2">latte fermentato aromatizzato</td> </tr> <tr> <td>grasso</td> <td>≥ 2,5g/100g (prodotti a base di grassi)</td> </tr> <tr> <td>proteine</td> <td>≥ 2,3 g/100 g</td> </tr> <tr> <td>acidità</td> <td>≥ 70 °T</td> </tr> </table> ● Contaminanti <table border="1" data-bbox="507 1048 1506 1234"> <tr> <td>piombo</td> <td>≤ 0,05 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>mercurio</td> <td>≤ 0,01 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>arsenico</td> <td>≤ 0,1 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>cromo</td> <td>≤ 0,3 mg/kg</td> </tr> </table> <p>* Contenuto microbico di Lactobacillus ≥ 1X10⁶ (nessun requisito di contenuto microbico di lattobacillus per i prodotti fermentati sottoposti a trattamento termico).</p>	latte fermentato		grasso	≥ 3,1 g/100g (prodotti a base di grassi)	solidi non grassi	≥ 8,1 g/100 g	proteine	≥ 2,9 g/100 g	acidità	≥ 70 °T	latte fermentato aromatizzato		grasso	≥ 2,5g/100g (prodotti a base di grassi)	proteine	≥ 2,3 g/100 g	acidità	≥ 70 °T	piombo	≤ 0,05 mg/kg	mercurio	≤ 0,01 mg/kg	arsenico	≤ 0,1 mg/kg	cromo	≤ 0,3 mg/kg
latte fermentato																											
grasso	≥ 3,1 g/100g (prodotti a base di grassi)																										
solidi non grassi	≥ 8,1 g/100 g																										
proteine	≥ 2,9 g/100 g																										
acidità	≥ 70 °T																										
latte fermentato aromatizzato																											
grasso	≥ 2,5g/100g (prodotti a base di grassi)																										
proteine	≥ 2,3 g/100 g																										
acidità	≥ 70 °T																										
piombo	≤ 0,05 mg/kg																										
mercurio	≤ 0,01 mg/kg																										
arsenico	≤ 0,1 mg/kg																										
cromo	≤ 0,3 mg/kg																										
Latte modificato	<ul style="list-style-type: none"> ● Indicatori fisici e chimici: <table border="1" data-bbox="507 1458 1506 1599"> <tr> <td>grasso</td> <td>≥ 2,5 g/100g (prodotti a base di grassi)</td> </tr> <tr> <td>proteine</td> <td>≥ 2,3 g/100 g</td> </tr> </table> ● Contaminanti: <table border="1" data-bbox="507 1682 1506 1868"> <tr> <td>piombo</td> <td>≤ 0,05 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>mercurio</td> <td>≤ 0,01 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>arsenico</td> <td>≤ 0,1 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>cromo</td> <td>≤ 0,3 mg/kg</td> </tr> </table> 	grasso	≥ 2,5 g/100g (prodotti a base di grassi)	proteine	≥ 2,3 g/100 g	piombo	≤ 0,05 mg/kg	mercurio	≤ 0,01 mg/kg	arsenico	≤ 0,1 mg/kg	cromo	≤ 0,3 mg/kg														
grasso	≥ 2,5 g/100g (prodotti a base di grassi)																										
proteine	≥ 2,3 g/100 g																										
piombo	≤ 0,05 mg/kg																										
mercurio	≤ 0,01 mg/kg																										
arsenico	≤ 0,1 mg/kg																										
cromo	≤ 0,3 mg/kg																										
Formaggi	<ul style="list-style-type: none"> ● Contaminanti: contenuto di piombo ≤ 0,3 mg/kg. 																										
Panna	<ul style="list-style-type: none"> ● Materie prime: il latte crudo deve essere conforme a GB 19301-2010. ● Indicatori fisici e chimici <table border="1" data-bbox="507 2069 1506 2110"> <tr> <td>grasso</td> <td>≥ 10%</td> </tr> </table> 	grasso	≥ 10%																								
grasso	≥ 10%																										

	<table border="1"> <tr> <td>acidità</td> <td>≤ 30°T (sono esentati i prodotti con panna fermentata come materia prima)</td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> ● Contaminanti: contenuto di piombo ≤ 0,3 mg/kg. 	acidità	≤ 30°T (sono esentati i prodotti con panna fermentata come materia prima)						
acidità	≤ 30°T (sono esentati i prodotti con panna fermentata come materia prima)								
Burro	<ul style="list-style-type: none"> ● Indicatori fisici e chimici: <table border="1"> <tr> <td>acqua</td> <td>≤ 16%</td> </tr> <tr> <td>grasso</td> <td>≥ 80%</td> </tr> <tr> <td>acidità</td> <td>≤ 20°T (sono esentati i prodotti con panna fermentata come materia prima)</td> </tr> <tr> <td>contenuto di solidi non grassi</td> <td>≤ 2%</td> </tr> </table> ● Contaminanti: contenuto di piombo ≤ 0,3 mg/kg. 	acqua	≤ 16%	grasso	≥ 80%	acidità	≤ 20°T (sono esentati i prodotti con panna fermentata come materia prima)	contenuto di solidi non grassi	≤ 2%
acqua	≤ 16%								
grasso	≥ 80%								
acidità	≤ 20°T (sono esentati i prodotti con panna fermentata come materia prima)								
contenuto di solidi non grassi	≤ 2%								

Tabella 8 Requisiti dei prodotti lattiero-caseari principali (secondo GB 25191-2010, GB 19302-2010, GB 19646-2010, GB 54202021, GB 19645-2010 e GB 19301-2010)

Riepilogo normative/standard

[GB 25191-2010 Latte modificato](#) (inserire il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese) ([link inglese non ufficiale](#))

La presente norma si applica al latte intero, al latte parzialmente scremato e al latte scremato modificati. Essa specifica l'ambito di applicazione, i termini e le definizioni, i requisiti tecnici e l'etichettatura.

[GB 19302-2010 Latte fermentato](#) (inserire il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese) ([link inglese non ufficiale](#))

GB 19302-2010 si applica al latte intero, al latte scremato e parzialmente scremato fermentati. Specifica il campo di applicazione, i riferimenti normativi, i termini e le definizioni e i requisiti tecnici.

[GB 19646-2010 Panna, burro e grasso di latte anidro](#) (inserire il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese) ([link inglese non ufficiale](#))

GB 19646-2010 è applicabile a panna, burro e grasso di latte anidro. Specifica il campo di applicazione, i riferimenti normativi, i termini e le definizioni e i requisiti tecnici.

[GB 19645-2010 Latte pastorizzato](#) ([link inglese non ufficiale](#))

GB 19645-2010 si applica al latte pastorizzato intero, scremato e parzialmente scremato. Specifica il campo di applicazione, i riferimenti normativi, i termini e le definizioni e i requisiti tecnici.

[GB 19301-2010 Standard nazionale di sicurezza alimentare Latte crudo](#) (inserire il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese) ([link inglese non ufficiale](#))

Questo standard si applica al latte crudo, ma non al latte crudo pronto per il consumo in Cina. Specifica il campo di applicazione, i riferimenti normativi, i termini e le definizioni e i requisiti tecnici.

[GB 5420-2021 Formaggi](#) (inserisci il numero GB nella barra di ricerca per la versione cinese) ([link inglese](#))

non ufficiale)

La presente norma si applica ai formaggi. Include l'ambito di applicazione, i termini e le definizioni, i requisiti tecnici e altre disposizioni.

2.2.2 Etichettatura

Oltre ai requisiti di etichettatura indicati nello [GB 7718-2011 Standard generale per l'etichettatura degli alimenti preconfezionati](#), [GB 28050-2011 Regole generali per l'etichettatura nutrizionale degli alimenti preconfezionati](#) e in altre normative correlate, i prodotti lattiero-caseari devono rispettare i requisiti di etichettatura aggiuntivi, specificati nei corrispondenti standard GB.

Prodotti lattiero-caseari	Ulteriori requisiti di etichettatura
Latte pastorizzato	<ul style="list-style-type: none"> ● I caratteri cinesi del "latte fresco (vaccino)" (鲜牛 (羊)奶)) devono essere indicati accanto al nome del prodotto sull'etichetta principale. ● La dimensione del carattere del "latte fresco (vaccino)" (鲜牛(羊)奶) non deve essere inferiore a quella del nome del prodotto e l'altezza del carattere non deve essere inferiore a 1/5 dell'etichetta. ● Il numero di registrazione dei produttori stranieri registrati deve essere indicato sull'imballaggio dei prodotti importati. ● La data di produzione e il periodo di validità devono essere chiaramente indicati sulla confezione. Il formato della data potrebbe essere "aaaa/mm/gg" (ad es. 2010 年 3 月 20 日), "Anno/Mese/Giorno" (ad es. 2010/03/20), "(Mese/Giorno/Anno): aaaa/mm/gg" (ad es.(mese/giorno/anno): 20/03/2010), ecc. L'etichettatura della durata potrebbe essere "si prega di consumare prima di aaaa/mm/gg", "la data di scadenza sarà aaaa/mm/gg", ecc.
Latte fermentato	<ul style="list-style-type: none"> ● Se si applica questa tecnica, deve essere indicato "trattato termicamente". ● Se il prodotto è composto al 100% da latte in polvere, la dicitura "latte ricombinato" deve essere riportata accanto al nome del prodotto; se invece è parzialmente composto da latte in polvere, l'etichetta deve riportare l'informazione "contiene xx% di latte ricombinato". ● La dicitura "Latte ricombinato" e il nome del prodotto devono essere indicati nella stessa sezione principale. ● La dicitura "Latte ricombinato" deve essere stampata distintamente e la dimensione del carattere non deve essere inferiore a quella del nome del prodotto e l'altezza del carattere non deve essere inferiore a 1 / 5 dell'altezza della sezione principale. ● Il numero di registrazione dei produttori stranieri registrati deve essere indicato sull'imballaggio dei prodotti importati. ● La data di produzione e il periodo di validità devono essere chiaramente

	<p>indicati sulla confezione. Il formato della data potrebbe essere "aaaa/mm/gg" (ad es. 2010 年 3 月 20 日), "Anno/Mese/Giorno" (ad es. 2010/03/20), "(Mese/Giorno/Anno): aaaa/mm/gg" (ad es.(mese/giorno/anno): 20/03/2010), ecc. L'etichettatura della durata potrebbe essere "si prega di consumare prima di aaaa/mm/gg", "la data di scadenza sarà aaaa/mm/gg", ecc.</p>
Latte modificato	<ul style="list-style-type: none"> ● Se il prodotto è ottenuto con latte in polvere al 100%, l'etichetta "latte ricombinato" deve essere apposta accanto alla sua denominazione; se il prodotto è parzialmente fabbricato con latte in polvere, l'etichetta deve riportare la dicitura "contiene xx% di latte ricombinato". ● La dicitura "Latte ricombinato" e il nome del prodotto devono essere indicati nella stessa sezione principale. ● La dicitura "Latte ricombinato" deve essere stampata distintamente e la dimensione del carattere non deve essere inferiore a quella del nome del prodotto e l'altezza del carattere non deve essere inferiore a 1 /5 dell'altezza della sezione principale. ● Il numero di registrazione dei produttori stranieri registrati deve essere indicato sull'imballaggio dei prodotti importati. ● La data di produzione e il periodo di validità devono essere chiaramente indicati sulla confezione. Il formato della data potrebbe essere "aaaa/mm/gg" (ad es. 2010 年 3 月 20 日), "Anno/Mese/Giorno" (ad es. 2010/03/20), "(Mese/Giorno/Anno): aaaa/mm/gg" (ad es.(mese/giorno/anno): 20/03/2010), ecc. L'etichettatura della durata potrebbe essere "si prega di consumare prima di aaaa/mm/gg", "la data di scadenza sarà aaaa/mm/gg", ecc.
Formaggi	<ul style="list-style-type: none"> ● Indicare la temperatura di stoccaggio e di trasporto. ● Un descrittivo indicante la durezza e il contenuto di grassi può essere aggiunto al nome del prodotto. Fare riferimento all'Allegato A di GB 5420-2021 Formaggi per i requisiti dettagliati. ● Il numero di registrazione dei produttori stranieri registrati deve essere indicato sull'imballaggio dei prodotti importati. ● La data di produzione e il periodo di validità devono essere chiaramente indicati sulla confezione. Il formato della data potrebbe essere "aaaa/mm/gg" (ad es. 2010 年 3 月 20 日), "Anno/Mese/Giorno" (ad es. 2010/03/20), "(Mese/Giorno/Anno): aaaa/mm/gg" (ad es.(mese/giorno/anno): 20/03/2010), ecc. L'etichettatura della durata potrebbe essere "si prega di consumare prima di aaaa/mm/gg", "la data di scadenza sarà aaaa/mm/gg", ecc.

Tabella 9 Requisiti di etichettatura aggiuntivi per alcuni dei principali prodotti lattiero-caseari (secondo GB 25191 -2010, GB 19302-2010, GB 54202021, GB 19645-2010 Latte pastorizzato, Decreto 248, GB 7718-2011)

2.3 Carni lavorate

L'Italia ha esportato 34,5 tonnellate di prodotti a base di carne lavorata in Cina nel 2021, corrispondente al quinto paese di destinazione delle vendite estere italiane di carne lavorata. (Fonte dei dati: GACC)

2.3.1 Requisiti del prodotto

I Paesi/Regioni esportatori di carni lavorate devono essere sottoposti a una valutazione della sicurezza condotta dal GACC. La tabella seguente elenca le carni lavorate che l'Italia è autorizzata ad esportare in Cina.

Categoria	Prodotto
Carne di maiale trattata termicamente (la temperatura interna di tutte le carni suine disossate trattate termicamente dovrebbe raggiungere i 70°C e mantenere la temperatura per 30 minuti). I prodotti a base di carne possono essere affumicati o grigliati solo se viene prima rispettato il requisito del protocollo (70 °C al centro del prodotto per almeno 30 minuti).	Mortadella
	Prosciutto cotto
	Prosciutto cotto
	Prosciutto cotto al tartufo
	Spalla di maiale cotta
	Salsiccia di maiale affumicata
	Salsiccia di cotenna di maiale
	Filetto di maiale arrosto
	Würstel
	Pancetta di maiale cotta
	Salsiccia di maiale cotta
	Maialino da latte arrosto
	Pancetta stufata
Pancetta italiana Leoncini	
Carne di maiale disossata	Prosciutto di Parma
	Prosciutto di San Daniele
<p><i>Note: secondo l'elenco dei prodotti a base di carne esportati in Cina da Paesi/Regioni che soddisfano i requisiti di valutazione ed esame (aggiornato nel maggio 2022), l'importazione delle carni lavorate di cui sopra è sospesa a causa della peste suina.</i></p>	

Tabella 10 Carni trasformate che l'Italia è autorizzata ad esportare in Cina

Fonte: elenco dei prodotti a base di carne esportati in Cina da Paesi/Regioni che soddisfano i requisiti di valutazione ed esame (aggiornamento maggio 2022).

È da notare che non tutti i produttori sono idonei ad esportare i prodotti a base di carne di cui alla tabella

precedente. Per rendere legittima l'importazione, il fabbricante d'oltremare deve registrarsi presso il GACC e i prodotti da esso esportati devono essere valutati positivamente dalle autorità competenti.

Con riferimento al sistema di classificazione alimentare cinese, le carni lavorate che l'Italia esporta principalmente in Cina appartengono al gruppo di prodotti a base di carne cotta, che possono essere ulteriormente classificati in carne affumicata, carne cotta, carne alla griglia, salsiccia di carne, prodotti a base di carne fermentata, ecc. Questo rapporto prende come esempi rappresentativi la pancetta cotta, la salsiccia affumicata e cotta e i prodotti a base di carne fermentata, il GB di riferimento è [GB/T 23492-2009 Pancetta, SB/T10279-2017 Salsiccia affumicata e cotta, DB 31/2004-2012 Prodotti a base di carne fermentata](#), ecc.

Prodotti a base di carne lavorata	Requisiti del prodotto																																	
Pancetta cotta	<ul style="list-style-type: none"> ● Indicatori fisici e chimici <table border="1" data-bbox="588 880 1353 1014"> <tr> <td>Umidità</td> <td>≤ 70 g/100 g</td> </tr> <tr> <td>Cloruro</td> <td>≤ 3,5 g/100 g</td> </tr> </table> ● Contaminanti <table border="1" data-bbox="588 1081 1466 1216"> <tr> <td>Piombo</td> <td>≤ 0,5 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Cadmio</td> <td>≤ 0,1 mg/kg</td> </tr> </table> <table border="1" data-bbox="588 1216 1466 1576"> <tr> <td>Arsenico</td> <td>≤ 0,5 mg/kg (As totale)</td> </tr> <tr> <td>Cromo</td> <td>≤ 1,0 (mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Benzo(A)pirene</td> <td>≤ 5,0 µg/kg (si applica solo ai prodotti affumicati)</td> </tr> <tr> <td>N-nitrosodimetilammina</td> <td>≤ 3,0 µg/kg</td> </tr> </table>					Umidità	≤ 70 g/100 g	Cloruro	≤ 3,5 g/100 g	Piombo	≤ 0,5 mg/kg	Cadmio	≤ 0,1 mg/kg	Arsenico	≤ 0,5 mg/kg (As totale)	Cromo	≤ 1,0 (mg/kg)	Benzo(A)pirene	≤ 5,0 µg/kg (si applica solo ai prodotti affumicati)	N-nitrosodimetilammina	≤ 3,0 µg/kg													
Umidità	≤ 70 g/100 g																																	
Cloruro	≤ 3,5 g/100 g																																	
Piombo	≤ 0,5 mg/kg																																	
Cadmio	≤ 0,1 mg/kg																																	
Arsenico	≤ 0,5 mg/kg (As totale)																																	
Cromo	≤ 1,0 (mg/kg)																																	
Benzo(A)pirene	≤ 5,0 µg/kg (si applica solo ai prodotti affumicati)																																	
N-nitrosodimetilammina	≤ 3,0 µg/kg																																	
Salsiccia affumicata e cotta	<ul style="list-style-type: none"> ● Indicatori fisici e chimici <table border="1" data-bbox="588 1644 1506 2132"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Articolo</th> <th colspan="4">Indicatori</th> </tr> <tr> <th>Grado special</th> <th>Grado Primaria</th> <th>Grado Comune</th> <th>Grado Senza-Amido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteine/(g/100g) ≥</td> <td>16</td> <td>14</td> <td>10</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>Amido/(g/100g) ≤</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Grassi/(g/100g) ≤</td> <td colspan="4">35</td> </tr> <tr> <td>Umidità/(g/100g) ≥</td> <td colspan="4">75</td> </tr> </tbody> </table> 					Articolo	Indicatori				Grado special	Grado Primaria	Grado Comune	Grado Senza-Amido	Proteine/(g/100g) ≥	16	14	10	14	Amido/(g/100g) ≤	3	4	10	1	Grassi/(g/100g) ≤	35				Umidità/(g/100g) ≥	75			
Articolo	Indicatori																																	
	Grado special	Grado Primaria	Grado Comune	Grado Senza-Amido																														
Proteine/(g/100g) ≥	16	14	10	14																														
Amido/(g/100g) ≤	3	4	10	1																														
Grassi/(g/100g) ≤	35																																	
Umidità/(g/100g) ≥	75																																	

	<p>Note: Se il prodotto si qualifica come "categoria priva di amido", significa che non viene aggiunta alcuna sostanza farinacea come ingrediente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Contaminanti <table border="1" data-bbox="587 434 1430 860"> <tr> <td>Piombo</td> <td>≤ 0,5 mg/kg (misurato mediante Pb)</td> </tr> <tr> <td>Cadmio</td> <td>≤ 0,1 mg/kg (misurato mediante Cd)</td> </tr> <tr> <td>Arsenico</td> <td>≤ 0,5 mg/kg (misurato con As, As totale)</td> </tr> <tr> <td>Cromo</td> <td>≤ 1,0 mg/kg (misurato mediante Cr)</td> </tr> <tr> <td>N-nitrosodimetilammina</td> <td>≤ 3,0 µg/kg</td> </tr> </table> 	Piombo	≤ 0,5 mg/kg (misurato mediante Pb)	Cadmio	≤ 0,1 mg/kg (misurato mediante Cd)	Arsenico	≤ 0,5 mg/kg (misurato con As, As totale)	Cromo	≤ 1,0 mg/kg (misurato mediante Cr)	N-nitrosodimetilammina	≤ 3,0 µg/kg						
Piombo	≤ 0,5 mg/kg (misurato mediante Pb)																
Cadmio	≤ 0,1 mg/kg (misurato mediante Cd)																
Arsenico	≤ 0,5 mg/kg (misurato con As, As totale)																
Cromo	≤ 1,0 mg/kg (misurato mediante Cr)																
N-nitrosodimetilammina	≤ 3,0 µg/kg																
<p>Prodotti a base di carne fermentata</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Indicatori fisici e chimici <table border="1" data-bbox="587 927 1430 1128"> <tr> <td>Istamina</td> <td>≤ 100 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>valore pH^a</td> <td>≤ 5,2</td> </tr> <tr> <td>Attività dell'acqua^a (Aw)</td> <td>≤ 0,95</td> </tr> </table> <p>^a il valore di pH e l'attività dell'acqua si applicano solo ai prodotti conservati a temperatura ambiente.</p> ● Contaminanti <table border="1" data-bbox="587 1308 1430 1823"> <tr> <td>Piombo</td> <td>≤ 0,5 mg/kg (misurato mediante Pb)</td> </tr> <tr> <td>Cadmio</td> <td>≤ 0,1 mg/kg (misurato mediante Cd)</td> </tr> <tr> <td>Arsenico</td> <td>≤ 0,5 mg/kg (misurato con As, totale As)</td> </tr> <tr> <td>Cromo</td> <td>≤ 1,0 mg/kg (misurato mediante Cr)</td> </tr> <tr> <td>N-nitrosodimetilammina</td> <td>≤ 3,0 µg/kg</td> </tr> </table> 	Istamina	≤ 100 mg/kg	valore pH ^a	≤ 5,2	Attività dell'acqua ^a (Aw)	≤ 0,95	Piombo	≤ 0,5 mg/kg (misurato mediante Pb)	Cadmio	≤ 0,1 mg/kg (misurato mediante Cd)	Arsenico	≤ 0,5 mg/kg (misurato con As, totale As)	Cromo	≤ 1,0 mg/kg (misurato mediante Cr)	N-nitrosodimetilammina	≤ 3,0 µg/kg
Istamina	≤ 100 mg/kg																
valore pH ^a	≤ 5,2																
Attività dell'acqua ^a (Aw)	≤ 0,95																
Piombo	≤ 0,5 mg/kg (misurato mediante Pb)																
Cadmio	≤ 0,1 mg/kg (misurato mediante Cd)																
Arsenico	≤ 0,5 mg/kg (misurato con As, totale As)																
Cromo	≤ 1,0 mg/kg (misurato mediante Cr)																
N-nitrosodimetilammina	≤ 3,0 µg/kg																

Tabella 11 Requisiti dei prodotti a base di carne lavorata (secondo GB/T 23492-2009, SB/T 10279-2017, DB 31/2004-2012)

Riepilogo normative/standard

[GB/T 23492-2009 Pancetta](#)

Questo standard specifica la definizione, la classificazione, i requisiti degli indicatori d'igiene, i metodi di prova,

le regole d'ispezione, l'imballaggio, il trasporto, lo stoccaggio, le vendite e i requisiti di ritiro della pancetta. Si applica alla lavorazione, al controllo e alla vendita della pancetta.

Questo standard include, inoltre, ambito di applicazione, documenti di riferimento, termini e definizione, classificazione, requisiti tecnici, metodi di prova, procedura di produzione e lavorazione, regole d'ispezione, etichetta e imballaggio, stoccaggio e trasporto, vendite e ritiri.

[SB/T 10279-2017 Salsiccia affumicata e cotta](#)

Questa norma specifica i termini e le definizioni, le materie prime e le materie ausiliarie, i requisiti tecnici, metodi di prova, regole d'ispezione, etichette, marchi, confezionamento, stoccaggio, trasporto e vendita di salsicce affumicate e cotte. Si applica alla produzione, al controllo e alla vendita di salsicce affumicate e cotte.

[DB31/2004-2012 Prodotti a base di carne fermentata](#)

Questa norma locale si applica ai prodotti a base di carne fermentata istantaneamente. Comprende ambito di applicazione, documenti di riferimento, termini e definizioni, classificazione del prodotto, requisiti tecnici ed etichetta. Va fatto presente che le norme locali non possono essere utilizzate come riferimenti per le importazioni.

2.3.2 Etichettatura

L'etichettatura della carne lavorata è sottoposta a controlli come quella di un comune altro alimento preconfezionato. Pertanto, deve uniformarsi ai requisiti stabiliti nel [GB 7718-2011 Standard generale per l'etichettatura degli alimenti preconfezionati](#) e [GB 28050-2011 Regole generali per l'etichettatura nutrizionale degli alimenti preconfezionati](#). Per i prodotti importati a base di carne lavorata, il numero di registrazione dei fabbricanti di carni d'oltremare deve figurare sull'imballaggio.

2.4 Prodotti a base di olio

L'Italia ha esportato 4459,2 tonnellate di prodotti a base di oli vegetali in Cina nel 2021, pari a 24 milioni di dollari statunitensi. È da notare che l'olio d'oliva ha rappresentato la quota maggiore delle esportazioni italiane di olio in Cina, pari al 53%. (Origine dati: GACC)

2.4.1 Requisiti del prodotto

I requisiti di prodotto per i prodotti a base di olio sono contenuti nei seguenti GB: [GB/T 23347-2021 Olio d'oliva e olio di sansa di oliva](#), [GB/T 10464-2017 Olio di semi di girasole](#), [GB/T 8235-2019 Olio di semi di lino](#), ecc.

La tabella seguente riporta i principali requisiti per l'olio d'oliva, l'olio di semi di girasole e l'olio di semi di lino.

- Olio di oliva

Articolo		Indicatori di qualità				
		Olio di oliva vergine di qualità speciale	Olio di oliva vergine di prima qualità	Olio d'oliva vergine	Olio di oliva raffinato	Miscela di olio di oliva
Odore e gusto	Giudizio sensoriale	Possiede l'odore e il gusto dell'olio d'oliva		-	Possiede l'odore e il gusto dell'olio d'oliva raffinato	Possiede l'odore e il gusto dell'olio d'oliva misto
	Mediana del difetto ^a (Me)	0	$0 < M_e \leq 3,5$	$M_e > 3,5$		
	Media dell'attributo fruttato ^b (Me)		$M_e > 0$	-		
Colore		-			giallo tenue	Da giallo pallido a verde tenue
Trasparenza (20°C, 24ore)		Chiaro		-	Chiaro	
indice di acidità (calcolato come KOH) (mg/g)		$\leq 1,6$	$\leq 3,0$	$\geq 3,0$	$\leq 0,6$	$\leq 2,0$
valore di perossido, g/100g		$\leq 0,25$				
Assorbimento ultravioletto ($E_{1\% 1cm}$)	270 nm ^c (cicloesano)/268 nm (isottano)	$\leq 0,22$	$\leq 0,25$	-	$\leq 1,25$	$\leq 1,15$
	ΔE^d	$\leq 0,01$	$\leq 0,01$	-	$\leq 0,16$	$\leq 0,15$
	232 nm ^e	$\leq 2,50$	$\leq 2,60$	-	-	
Estri etilici degli acidi grassi, mg/kg		≤ 35				
Umidità e sostanze volatili/%		$\leq 0,2$		$\leq 0,3$	$\leq 0,1$	
Impurezze insolubili/%		$\leq 0,1$		$\leq 0,2$	$\leq 0,05$	
Contenuto di ferro, mg/kg		$\leq 3,0$				
Contenuto di rame, mg/kg		$\leq 0,1$				
Livello residuo di ciascun solvente alogenato, mg/kg		$\leq 0,1$				
Quantità residua di solvente alogenato, mg/kg		$\leq 0,2$				

Nota: "-" significa che questo articolo non richiede test

a. indicatori stabiliti dal Consiglio internazionale dell'olio d'oliva per giudicare i difetti di gusto dell'olio d'oliva

b. indicatori stabiliti dal Consiglio internazionale dell'olio d'oliva per giudicare le caratteristiche del gusto dell'olio d'oliva

c. durante l'uso dell'isottano come solvente, determinare l'assorbanza ultravioletta a 268 nm; durante l'uso del cicloesano come solvente, determinare l'assorbanza ultravioletta a 270 nm.

d. $\Delta E = |E_m - \frac{(E_{m-4}) + (E_{m+4})}{2}|$ (Em-4 e Em+4 si riferiscono al coefficiente di estinzione specifico quando la lunghezza d'onda è maggiore o minore di 4)

e. questo articolo è discrezionale

Tabella 12 Indicatori di qualità per l'olio d'oliva (secondo GB/T 23347-2021)

➤ Olio di sansa di oliva

Articolo	Indicatori di qualità			
	Olio di sansa di oliva grezzo	Olio di sansa di oliva raffinato	Miscela di olio di sansa di oliva	
Odore e gusto	-	Possiede l'odore e il gusto dell'olio di sansa d'oliva raffinato	Possiede l'odore e il gusto dell'olio di sansa di oliva miscelato	
Colore	-	Da giallo pallido a giallo ramato	Da giallo pallido a verde	
Trasparenza (20°C, 24ore)	-	trasparente		
indice di acidità (calcolato come KOH) (mg/g)	-	≤0,6	≤2,0	
valore di perossido/(g/100g)	-	≤0,25		
Assorbimento ultravioletto (E _{1% 1cm})	270 nm (cicloesano)/268 nm (isottano)	-	≤2,00	≤1,70
	ΔE	-	≤0,20	≤0,18
Umidità e sostanze volatili/%	≤1,5	≤0,1		
Impurezze insolubili/%	-	≤0,05		
Contenuto di ferro/ mg/kg	-	≤3,0		

Contenuto di rame/ mg/kg	-	≤0,1
Livello residuo di ciascun solvente alogenato/(mg/kg)	≤0,1	
Quantità residua di solvente alogenato/(mg/kg)	≤0,2	
Nota: "-"significa che questo articolo non richiede test		

Tabella 13 Indicatori di qualità per l'olio di sansa di oliva (ricavati da GB/T 23347-2021)

➤ Olio di girasole (compreso l'olio di semi di girasole)

Elementi		Indicatori di qualità	
		Grado 1	Grado 2
Colore		Da giallo tenue a giallo arancio	Da giallo arancio a rosso brunastro
Trasparenza (20 °C)		Chiaro e trasparente	È ammessa una leggera torbidità
Odore e gusto	Olio di girasole	Nessun odore particolare, con una buona sensazione in bocca	Con odore e sapore intrinseci di olio di girasole, nessun odore particolare
	Olio di semi di girasole	Con odore e sapore caratteristico di olio di semi di girasole cotto, nessun odore particolare	
Contenuto di umidità e di sostanze volatili		≤ 0,10%	≤ 0,15%
Contenuto d'impurità insolubile		≤ 0,05 %	≤ 0,05 %
Indice di acidità (KOH)		≤1,5 mg/g	≤ 4 mg/g
Valore del perossido		≤ 7,5 mmol/kg	≤ 10 mmol/kg
Solvente residuo, mg/kg		Non deve essere rilevato	
Nota: Quando il valore di rilevamento del solvente residuo è inferiore a 10 mg/kg, si considera non rilevato.			

Tabella 14 Indicatori di qualità l'olio di girasole (compreso l'olio di semi di girasole) (secondo GB/T 10464-2017)

➤ Prodotto finito di olio di semi di lino

Elementi	Indicatori di qualità	
	Grado 1	Grado 2

Colore	Da giallo tenue a giallo	Da giallo tenue a rosso brunastro
Odore e gusto	Possiede l'odore e il gusto dell'olio di semi di lino, nessun odore particolare	
Trasparenza (20 °C)	Trasparente	È ammessa una leggera torbidità
Contenuto di umidità e di sostanze volatili/%	≤ 0,20	
Contenuto d'impurità insolubile/%	≤ 0,05	
Indice di acidità (KOH), mg/g	≤ 1,0	≤ 3,0

Tabella 15 Indicatori di qualità per il prodotto finito di olio di semi di lino (forniti da GB/T 8235-2019)

2.4.1.1 Livello di contaminanti e micotossine

Olio d'oliva	Piombo	≤ 0,1 mg/kg
	Arsenico	≤ 0,1 mg/kg (arsenico totale)
	Benzo(A)pirene	≤ 10 µg/kg
	Aflatossina B1	≤ 10 µg/kg
Olio di sansa di oliva	Piombo	≤ 0,1 mg/kg
	Arsenico	≤ 0,1 mg/kg (arsenico totale)
	Benzo(A)pirene	≤ 10 µg/kg
	Aflatossina B1	≤ 10 µg/kg
Olio di semi di girasole	Piombo	≤ 0,1 mg/kg
	Arsenico	≤ 0,1 mg/kg (arsenico totale)
	Benzo(A)pirene	≤ 10 µg/kg
	Aflatossina B1	≤ 10 µg/kg
Olio di semi di lino	Piombo	≤ 0,1 mg/kg
	Arsenico	≤ 0,1 mg/kg (arsenico totale)
	Benzo(A)pirene	≤ 10 µg/kg
	Aflatossina B1	≤ 10 µg/kg

Tabella 16 livelli di contaminanti e micotossine dei prodotti a base di olio (forniti da [GB 2762-2017](#) (([link inglese non ufficiale](#))) [GB 2761-2017](#))

Riepilogo normative/standard

[GB 2762-2017 Standard nazionale di sicurezza alimentare Livelli massimi di contaminanti negli alimenti \(link inglese non ufficiale\)](#)

Il GB 2762-2017 stabilisce i livelli massimi di contaminanti come piombo, cadmio, mercurio, arsenico e stagno negli alimenti. Specifica il campo di applicazione, la definizione, i principi di applicazione, i requisiti degli indicatori e la descrizione della categoria di alimenti.

[GB/T 23347-2021 Olio d'oliva e olio di sansa di oliva](#)

Questa norma specifica i termini e la definizione, la classificazione, la composizione di base, i requisiti di qualità, i metodi di test, le norme d'ispezione, l'etichetta, l'imballaggio, lo stoccaggio, il trasporto e la vendita di olio di oliva e olio di sansa di oliva. Il presente standard si applica alle attività di produzione, vendita e importazione ed esportazione di olio di oliva e olio di sansa di oliva.

[GB/T 10464-2017 Olio di semi di girasole](#)

Questo standard specifica i termini e le definizioni, le classificazioni, i requisiti di qualità, i metodi e le regole d'ispezione, le etichette, l'imballaggio, lo stoccaggio, il trasporto e la vendita di olio di semi di girasole. Si applica ai prodotti finali di olio di semi di girasole e all'olio grezzo di semi di girasole, mentre gli indicatori tecnici dell'olio grezzo di semi di girasole si applicano solo al commercio di olio grezzo di semi di girasole.

[GB/T 8235-2019 Olio di semi di lino](#)

Questa norma specifica i termini e la definizione, la classificazione, i requisiti di qualità, i metodi e le regole di test, l'etichetta e il marchio, l'imballaggio, lo stoccaggio, il trasporto e la vendita di olio di semi di lino. Si applica all'olio di semi di lino grezzo e ai prodotti finali a base di olio di lino. Gli indicatori tecnici dell'olio di lino grezzo si applicano solo al commercio di olio grezzo.

[GB 2761-2017 Standard nazionali di sicurezza alimentare Livelli massimi di micotossine negli alimenti](#)

Il GB 2761-2017 regola il residuo di aflatossina B1, aflatossina M1, deossisnagenolo, penicillina, ocratossina A negli alimenti. Specifica il campo di applicazione, la definizione, il principio di utilizzo, i requisiti degli indicatori e la descrizione delle categorie di alimenti.

2.4.2 Etichettatura

Trattandosi di alimenti preconfezionati, l'etichetta dei prodotti a base di olio deve essere conforme ai requisiti specificati del [GB 7718-2011 Standard generale per l'etichettatura degli alimenti preconfezionati](#), [GB 28050-2011 Regole generali per l'etichettatura nutrizionale degli alimenti preconfezionati](#) e alle altre norme e standard correlati. Per i prodotti importati a base di olio, sull'imballaggio deve essere indicato il numero di registrazione dei fabbricanti d'oltremare. Si segnalano inoltre alcuni requisiti aggiuntivi per i prodotti a base di olio.

Prodotti	Ulteriori requisiti di etichettatura
----------	--------------------------------------

<p>Tutti i prodotti a base di olio (compreso l'olio di oliva, l'olio di sansa di oliva, l'olio di semi di girasole, l'olio di semi di lino)</p>	<p>Il nome del prodotto deve riflettere la reale proprietà dell'olio vegetale</p> <p>Con riferimento all'avviso relativo al rafforzamento della supervisione dell'etichettatura dell'olio vegetale commestibile e alla norma GB 2716-2018 Standard nazionale di sicurezza alimentare Olio vegetale (link inglese non ufficiale), il prodotto a base di un solo olio deve utilizzare il nome standard dell'olio vegetale. Se un prodotto contiene due o più varietà di oli vegetali, deve utilizzare il nome di "miscela di oli vegetali commestibili" e la proporzione delle diverse varietà di olio deve essere indicata sulla confezione. Per indicare la percentuale è possibile utilizzare una qualsiasi delle espressioni seguenti o simili.</p> <p>a) Olio di soia (50g/100g), olio di mais (30g/100g), olio di colza (20g/100g)</p> <p>b) Olio di soia (50%), olio di mais (30%), olio di colza (20%)</p> <p>c) La proporzione di olio di soia, olio di mais, olio di colza è 5:3:2</p>
	<p>L'uso d'ingredienti OGM deve essere indicato</p> <p>Gli oli vegetali ottenuti da materie prime geneticamente modificate (attualmente i materiali oleosi sono limitati a soia, mais, colza e semi di cotone) devono essere chiaramente contrassegnati come "XXX geneticamente modificato", come "soia geneticamente modificata", nel manuale di etichettatura e istruzioni. Se si utilizzano materie prime non geneticamente modificate, è anche consentito indicare "XXX non geneticamente modificato", come soia/mais/colza non geneticamente modificati. Tuttavia, non è consentito indicare "non geneticamente modificato" nelle seguenti situazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● L'ingrediente non può essere importato per ulteriori lavorazioni ● Questo ingrediente non è approvato per piantagioni commerciali in Cina ● Tale pianta geneticamente modificata o il suo prodotto non esiste sul mercato. <p>Dal marzo 2022, le piante geneticamente modificate che possono essere importate come ingredienti di lavorazione includono soia, mais, colza, cotone e barbabietola da zucchero; i prodotti agricoli approvati per la semina commerciale in Cina sono il cotone e la papaia.</p>
	<p>Etichettatura volontaria</p> <p>Le imprese sono incoraggiate a indicare la composizione (denominazione e percentuale) degli acidi grassi il cui contenuto è superiore al 2%.</p>

Tabella 17 Requisiti supplementari di etichettatura per i prodotti a base di olio

Riepilogo normative/standard

[GB 2716-2018 Standard nazionale di sicurezza alimentare Olio vegetale \(link inglese non ufficiale\)](#)

Il GB 2716-2018 è applicabile all'olio vegetale. Esso specifica l'ambito di applicazione, i termini, le definizioni, i requisiti tecnici e altro.

2.5 Condimenti

L'Italia ha esportato 2630,6 tonnellate di condimenti in Cina nel 2021, pari a 16,9 milioni di dollari. I principali prodotti che l'Italia ha esportato includono concentrato di pomodoro, aceto, salsa mista e pepe. (Origine dati: GACC)

2.5.1 Requisiti del prodotto

Secondo il [GB/T20903-2007](#), il condimento si riferisce a prodotti utilizzati per armonizzare il sapore degli alimenti e migliorare l'aroma durante la cottura. A seconda della diversa tecnica di lavorazione, i condimenti possono essere classificati come prodotti a lavorazione primaria e prodotti a lavorazione terziaria.

2.5.1.1 Prodotti a lavorazione primaria

La lavorazione primaria non modifica le proprietà del prodotto, compresa la rimozione dei semi, la rimozione della buccia, la purificazione, l'essiccazione, la macinazione, ecc. Per quanto riguarda i condimenti, i prodotti a lavorazione primaria si riferiscono principalmente a spezie, come il pepe essiccato e l'anice essiccato.

L'importazione di spezie per la lavorazione primaria è controllata come prodotto di origine vegetale. Pertanto, le spezie devono prima ottenere l'approvazione per l'accesso al mercato da parte dello Stato. Secondo i "Cataloghi degli alimenti esportati in Cina", l'Italia può esportare solo pepe, origano (compresa la polvere di origano) e vaniglia.

Prodotto	Requisiti del prodotto
Pepe essiccato	<ul style="list-style-type: none"> ● Deve possedere fragranze naturali o gusto piccante. ● Il prodotto non può contenere vermi vivi o morti, residui di vermi o di roditori. ● Non deve essere ammuffito o inquinato. ● Il prodotto non deve avere odori o presentare impurità particolari. ● Il contenuto di piombo deve essere inferiore a 3,0 mg/kg.
Origano essiccato	<ul style="list-style-type: none"> ● Deve possedere fragranze naturali o gusto piccante. ● Il prodotto non può contenere vermi vivi o morti, residui di vermi o di roditori. ● Non deve essere ammuffito o inquinato. ● Il prodotto non deve avere odori o presentare impurità

	<p>particolari.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il contenuto di piombo deve essere inferiore a 3,0 mg/kg.
Vaniglia essiccata	<ul style="list-style-type: none"> ● Deve possedere fragranze naturali o gusto piccante. ● Il prodotto non può contenere vermi vivi o morti, residui di vermi o di roditori. ● Non deve essere ammuffito o inquinato. ● Il prodotto non deve avere odori o presentare impurità particolari. ● Il contenuto di piombo deve essere inferiore a 3,0 mg/kg.

Tabella 18 Requisiti dei prodotti: pepe, origano e vaniglia essiccati

Oltre a ciò, i limiti massimi di residui di antiparassitari in questi prodotti seguono anche la norma specifica [GB 2763-2021 Standard nazionale di sicurezza alimentare Limiti massimi di residui di pesticidi negli alimenti \(inglese non ufficiale\)](#).

Limite massimo di residui di antiparassitario nel pepe:

Pesticida	Funzione	Limiti massimi di residui, mg/kg
2,4-DB	erbicida	0,2*
MCPB	erbicida	0,1*
abamectina	pesticida	0,05
flumioxazina	erbicida	0,1*
propineb	battericida	0,1
glifosato	erbicida	0,1
amobam	battericida	0,1
metiram	battericida	0,1
mancozeb	battericida	0,1
zineb	battericida	0,1
napropamide	erbicida	0,05
acetamiprid	pesticida	0,1
boscalid	battericida	10
clorpirifos	pesticida	2
spinosad	pesticida	0,1*
clopiralide	erbicida	0,5

trifluralina	Erbicida	0,05
ziram	battericida	0,1
metossifenozone	pesticida	5
procloraz e complesso procloraz-cloruro di manganese	battericida	10
fostiazato	nematocida	0,05
ossifluorfen	Erbicida	0,05
* indica limiti temporanei		

Tabella 19 Limite massimo di residui di antiparassitario nel pepe (secondo GB 2763-2021)

2.5.1.2 Prodotti ad elevata trasformazione

La proprietà alimentare di un prodotto viene modificata da una lavorazione profonda come l'estrazione o la fermentazione. I prodotti ad elevata trasformazione includono aceto, concentrato di pomodoro, pasta di gamberetti, ecc. Essi sono sottoposti a controlli come alimenti comuni preconfezionati e devono, in quanto tali, rispettare i requisiti di qualità specificati nelle norme di prodotto corrispondenti.

Questo rapporto raccoglie i requisiti di prodotto fissati per il concentrato di pomodoro e l'aceto.

Prodotto		Requisiti del prodotto					
Concentrato di pomodoro		● Indicatori fisici e chimici					
		Elementi		Prodotto Premium	Prodotto qualificato		
		Consistenza		≤15 cm/30s			
		Valore del cromatismo		L≥22,5 a/b≥2,0	L≥21,0 a/b≥1,8		
		pH		≤4,6			
		Contenuto di licopene		Bassa concentrazione	≥18 mg/100 g	≥13 mg/100 g	
				Concentrazione media	≥30 mg/100 g	≥18 mg/100 g	
				Alta concentrazione	≥40 mg/100 g	≥22 mg/100 g	
				Concentrazione extra-alta	≥55 mg/100 g	≥30 mg/100 g	
		Sale (misurato in NaCl)		≤1,0 g/100 g			

		Nota: L si riferisce all'indice di luminosità; a, b si riferisce all'indice di cromaticità
Aceto	● Indicatori fisici e chimici	
	Acido totale (calcolato come acido acetico)	
	Aceto	≥ 3,5 g/100 ml
	Aceto zuccherato	≥ 2,5 g/100 ml
	● Contaminante	
	arsenico	≤ 0,5 mg/kg (arsenico totale)
3-cloro-1,2-propandiolo	≤ 0,4 mg/kg (si applica solo ai prodotti che aggiungono proteine vegetali idrolizzate)	
● Micotossina: l'aflatossina B1 deve essere inferiore a 5,0 µg/ kg.		

Tabella 20 Requisiti dei prodotti di concentrato di pomodoro e aceto (forniti da GB/T 14215-2021, GB 2719-2018)

Riepilogo normative/standard

[GB/T 20903-2007 Classificazione del condimento](#)

Questa norma specifica i termini, la definizione e la classificazione del condimento. Si applica al condimento.

[GB 2763-2021 Standard nazionale di sicurezza alimentare Limiti massimi di residui di pesticidi negli alimenti \(link inglese non ufficiale\)](#)

Questo standard sostituisce il GB 2763-2019 e si applica a tutti gli alimenti correlati. Esso specifica il campo di applicazione, il documento di riferimento, i termini, le definizioni, i limiti massimi di residui di antiparassitari negli alimenti e i metodi di prova corrispondenti.

[GB/T 14215-2021 Requisiti generali di qualità per il concentrato di pomodoro in scatola](#)

Questa norma specifica la classificazione e il codice del prodotto, i requisiti, i metodi di prova, le regole d'ispezione, l'imballaggio, il marchio, il trasporto e lo stoccaggio del concentrato di pomodoro in scatola. Si applica alle conserve di pomodoro ottenute da pomodoro maturo o concentrato, pretrattato, concentrato, condito (o non condito), confezionato o subconfezionato, sigillato, confezionato in modo asettico.

[GB 2719-2018 Aceto](#)

GB 2719-2018 è applicabile all'aceto. Essa specifica l'ambito di applicazione, i termini e le definizioni, i requisiti tecnici e altro.

2.5.2 Etichettatura

Pepe essiccato	<p>La confezione deve indicare:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Nome del prodotto ● Nome del marchio ● Nome e indirizzo del produttore ● N. lotto ● Peso Netto ● Luogo di origine ● Standard di riferimento ● Altre informazioni richieste (ad es. anno di raccolta, data del pacchetto, numero di registrazione del produttore all'estero, ecc.)
----------------	--

Tabella 21 requisiti di etichettatura del pepe secco

I condimenti ad elevata trasformazione sono venduti solitamente in forma preconfezionata. Pertanto, devono uniformarsi agli standard e alle normative generali come [GB 7718-2011 Standard generale per l'etichettatura degli alimenti preconfezionati](#), [GB 28050-2011 Regole generali per l'etichettatura nutrizionale degli alimenti preconfezionati](#). Per i prodotti importati, l'imballaggio deve recare il numero di registrazione dei fabbricanti d'oltremare registrati.

Ecco alcuni requisiti di etichettatura aggiuntivi per aceto e concentrato di pomodoro

Prodotto	Requisiti di etichettatura
Aceto	Il tenore totale di acido deve essere indicato sull'etichetta dell'aceto preconfezionato e la dicitura "aceto da tavola" o "aceto zuccherato" deve figurare chiaramente sull'imballaggio.
Concentrato di pomodoro	Il nome del prodotto deve essere Ketchup ("番茄调味酱" in cinese) o salsa di pomodoro ("番茄沙司" in cinese)

Tabella 22 Requisiti di etichettatura aggiuntivi per aceto e concentrato di pomodoro (secondo GB/T 14215-2021, GB 2719-2018)

2.6 Caffè

L'Italia è famosa per i prodotti da caffè. Secondo i dati forniti da GACC, l'Italia ha esportato 2878,6 tonnellate di caffè in Cina nel 2021, e si è classificata come la nona fonte d'importazioni di caffè per la Cina. (Fonte dei dati: GACC)

2.6.1 Requisiti del prodotto per il caffè in grani

In Cina il caffè in grani appartiene alla categoria degli alimenti di origine vegetale. Pertanto, i Paesi/Regioni esportatori devono ottenere l'approvazione dell'accesso al mercato da parte del GACC. Secondo i "Cataloghi degli alimenti esportati in Cina", l'Italia è autorizzata a esportare caffè in grani in Cina.

Inoltre, il caffè in grani deve essere ispezionato e messo in quarantena dopo l'arrivo. Tuttavia, poiché i chicchi di caffè tostati sono stati sottoposti a una lavorazione ad alta temperatura che ha ridotto il rischio

di contaminazione da parassiti, non sono soggetti a ispezione e quarantena e non è necessario presentare un certificato di quarantena delle piante.

Prodotto	Requisiti del prodotto
Chicco di caffè	<ul style="list-style-type: none"> ● Contaminante: Il livello di Piombo deve essere inferiore a 0,5 mg/kg ● Micotossina: Il livello di ocratossina A nel chicco di caffè tostato deve essere inferiore a 5,0 µg/kg

Tabella 23 Requisiti del prodotto del chicco di caffè (secondo GB 2762-2017 e GB 2761-2017)

I livelli massimi di residui di antiparassitari nel chicco di caffè sono elencati di seguito:

Pesticidi	Funzioni	Limiti massimi di residui (mg/kg)
Benzovindiflupir	Battericida	0,15*
Saflufenacil	Erbicida	0,01*
Imidaclopride	Pesticida	1
Fluazifop e Fluazifop-P-butile	Erbicida	0,01
Piraclostrobina	Battericida	0,3
Propiconazolo	Battericida	0,02
Glufosinato-ammonio	Erbicida	0,2*
Diquat	Erbicida	0,02
Boscalid	Battericida	0,05
Clorpirifos	Pesticida	0,05
Carbendazim	Battericida	0,1
Flutriafol	Battericida	0,15
Teflubenzurone	Pesticida	0,3
Alossifop-metile e alossifop-P-metile	Erbicida	0,02*
Ciproconazolo	Battericida	0,07
Phorate	Pesticida	0,05
Fenpropatrina	Pesticida	0,03
Ossina-Rame	Battericida	1

Spiromesifene	Acaricida	0,2*
Spiroclorfenone	Acaricida	0,03
Clorantraniliprololo	Pesticida	0,05*
Cialotrina e Lambda-Cialotrina	Pesticida	0,01
Permetrina	Pesticida	0,05
Cipermetrina e beta-cipermetrina	Pesticida	0,05
Azossistrobina	Battericida	0,03
Clothianidina	Pesticida	0,05
Tiametossam	Pesticida	0,2
Buprofezina	Pesticida	0,4
Triadimenolo	Battericida	0,5
Triadimefon	Battericida	0,5
Azociclotina	Acaricida	0,2
Tebuconazolo	Battericida	0,1
Cyantraniliprole	Pesticida	0,03*
Etoxazolo	Acaricida	0,1
*significa limiti temporanei		

Tabella 24 Livelli massimi di residui di antiparassitari nel chicco di caffè (secondo GB 2763-2021)

2.6.2 Requisiti del prodotto caffè in polvere

Il caffè in polvere (in particolare il caffè macinato e il caffè solubile) è considerato un alimento preconfezionato comune, il che significa che non è necessaria alcuna registrazione del prodotto per il suo accesso al mercato. In Cina, la polvere di caffè è classificata come bevanda solida. Oltre ai requisiti normativi per gli alimenti comuni preconfezionati, deve rispettare anche i requisiti stabiliti dal [GB/T 29602-2013 Bevande solide](#).

Prodotto	Requisiti del prodotto	
Caffè istantaneo	● Indicatori fisici e chimici:	
	contenuto di caffeina	≥200 mg/kg
Note: se è indicato come prodotto a basso contenuto di caffeina, il		

	<p>contenuto di caffeina deve essere inferiore a 50 mg/kg</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Micotossine <p>I limiti massimi di residui di ocratossina a sono 5,0 µg/kg</p>										
Caffè istantaneo	<ul style="list-style-type: none"> ● Indicatori fisici e chimici: <table border="1" data-bbox="608 521 1506 660"> <tr> <td>contenuto di caffeina</td> <td>≥200 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Umidità</td> <td>≤5,0 g/100 g</td> </tr> </table> <p>Note: se è indicato come prodotto a basso contenuto di caffeina, il contenuto di caffeina deve essere inferiore a 50 mg/kg</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Contaminante <table border="1" data-bbox="608 837 1506 1039"> <tr> <td>Arsenico totale</td> <td>≤ 0,5 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Piombo</td> <td>≤1,0 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Rame</td> <td>≤ 5,0 mg/kg</td> </tr> </table> ● Micotossine <p>I limiti massimi di residui di ocratossina a sono 10,0 µg/kg</p>	contenuto di caffeina	≥200 mg/kg	Umidità	≤5,0 g/100 g	Arsenico totale	≤ 0,5 mg/kg	Piombo	≤1,0 mg/kg	Rame	≤ 5,0 mg/kg
contenuto di caffeina	≥200 mg/kg										
Umidità	≤5,0 g/100 g										
Arsenico totale	≤ 0,5 mg/kg										
Piombo	≤1,0 mg/kg										
Rame	≤ 5,0 mg/kg										

Tabella 25 Requisiti del prodotto caffè in polvere (forniti da GB/T 29602-2013, SN/T 1391-2016, GB 2761-2017)

Riepilogo normative/standard

[GB/T 29602-2013 Bevande solide](#)

Questo standard specifica i termini e le definizioni, le categorie di prodotti, i requisiti tecnici, i metodi di prova, le regole d'ispezione, l'etichettatura, l'imballaggio e il trasporto e lo stoccaggio di bevande solide.

[SN/T 1391 -2016 Regole per l'ispezione del caffè istantaneo per l'importazione e l'esportazione](#)

Questo standard specifica le regole di campionamento, ispezione e valutazione dei risultati dell'ispezione del caffè istantaneo importato ed esportato. Si applica all'ispezione del caffè istantaneo importato ed esportato.

Questo standard dettaglia l'ambito di applicazione, il documento di riferimento, i termini e le definizioni, e fornisce indicazioni sul campionamento, l'ispezione, l'imballaggio e l'etichettatura, l'ispezione del marchio, la valutazione, il periodo di validità dell'ispezione, ecc.

2.6.3 Etichettatura

Tutti i prodotti importati devono essere identificati con il numero di registrazione del produttore estero. Poiché i prodotti a base di caffè vengono confezionati per essere venduti ai consumatori, i requisiti di

etichettatura seguono anche le regole generali dei comuni alimenti preconfezionati. È obbligatorio indicare il nome del prodotto, l'elenco degli ingredienti, il peso netto, il nome del produttore e/o del distributore, l'indirizzo e le informazioni di contatto, la data di produzione, la durata di conservazione e le condizioni di conservazione. Oltre agli elementi sopra citati, il caffè in polvere deve riportare sulla confezione l'indicazione del metodo di preparazione.

Capitolo 3 Suggerimenti per le aziende alimentari italiane

3.1 Prestare attenzione agli errori comuni

Sulla base dei dati pubblicati dal GACC, nel 2021 sono stati respinti dalle dogane cinesi 2.894 lotti di prodotti alimentari provenienti da 85 Paesi/Regioni. La mancanza di permessi d'ispezione e quarantena è stata la ragione principale del fallimento delle importazioni (16%), seguita da un'etichetta non qualificata (15%) e dall'uso eccessivo di additivi alimentari (14%).

Nel 2021, 64 lotti di prodotti alimentari italiani sono stati respinti in Cina. Tuttavia, la quantità di lotti respinti si è rivelata pari a quasi il doppio di quella del 2020.

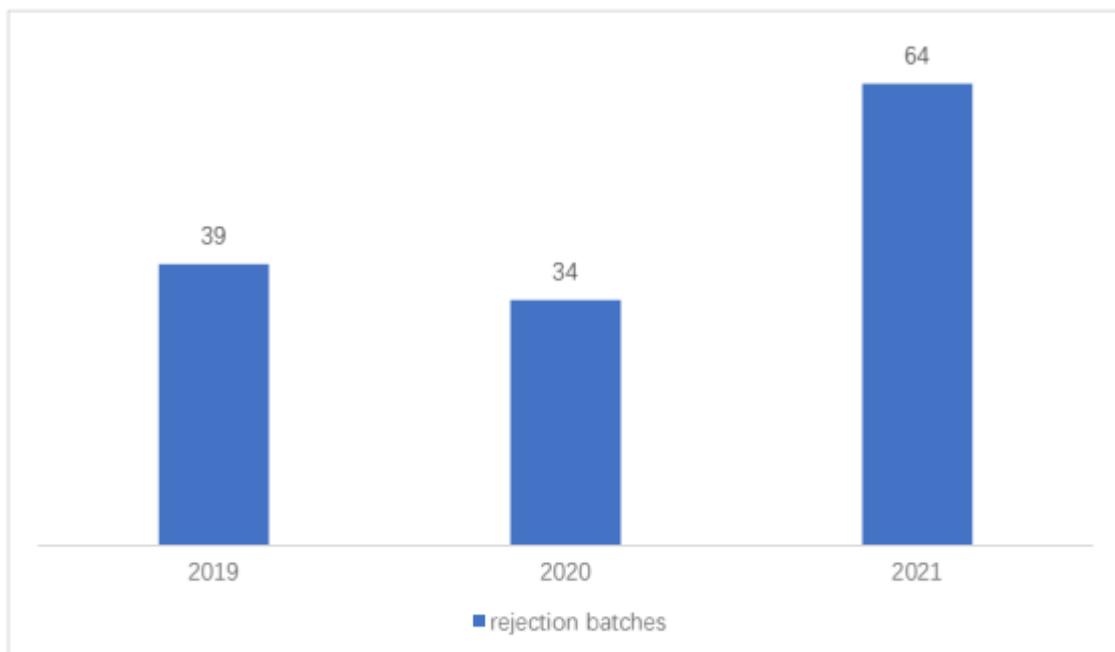


Grafico 1 Lotti di Alimenti Italiani Respinti da GACC

Analizzando i dati relativi al rifiuto delle importazioni di prodotti provenienti dall'Italia nel periodo compreso tra il 2019 e il 2021, si nota che i prodotti a base di cereali (compresi gli spaghetti e le farine premiscelate) sono stati i più respinti, con una percentuale pari al 20,4% del totale. I prodotti lattiero-caseari si collocano al secondo posto (19%), seguiti dalle bevande solide (13,1%).

Categoria di prodotto	Percentuale
Prodotti a base di cereali (compresi spaghetti e farina premiscelata)	20,4%
Prodotti lattiero-caseari	19,0%

Bevanda solida	13,1%
Cacao e suoi prodotti	8,8%
Prodotti ortofrutticoli	7,3%
Prodotti vari	6,5%
Alimenti complementari per l'infanzia	5,8%
Alcolici e bevande	5,8%
Condimenti	2,9%
Olio/grassi animali	2,9%
Carne e carne tritata	2,9%
Carne e prodotti a base di pesce	2,2%
probiotici	1,5%
Zucchero	0,7%

Tabella 26 Categorie di prodotti respinte dalle dogane cinesi

L'uso eccessivo di additivi alimentari è la ragione principale della non conformità degli alimenti e rappresenta il 21,9% del totale. Inoltre, il 15,3% dei prodotti è stato respinto perché non forniva certificati o materiali di prova come richiesto e il 13,1% a causa della mancanza di autorizzazione d'ispezione e quarantena.

Motivo	Percentuale
Superamento dei limiti nell'utilizzo di additivi alimentari	21,9%
Mancanza di certificati o di materiali di prova per la qualifica	15,3%
Mancanza del permesso d'ispezione e quarantena	13,1%
Etichetta non qualificata	10,9%
Pacchetto non qualificato	10,2%
Eccessivo livello di lievito	8,0%
Discrepanza tra carico e certificato	5,8%
Superamento della durata di conservazione	2,2%
Prestazioni sensoriali non qualificate	2,2%
Livello eccessivo di muffa	1,5%

Tabella 27 Principali 10 motivi di rifiuto dell'importazione

L'utilizzo degli ingredienti, l'etichettatura, il livello di microrganismi e l'approvazione per l'accesso al mercato sono gli aspetti su cui le aziende commettono spesso errori. I relativi requisiti sono stati menzionati nel capitolo 1 e nel capitolo 2 del presente rapporto. Si suggerisce alle imprese di effettuare un attento controllo prima dell'esportazione, in modo da evitare inutili perdite economiche.

3.2 Controllare costantemente gli aggiornamenti normativi

Il sistema di regolamentazione alimentare cinese è in fase di ottimizzazione con frequenti aggiornamenti normativi. Alcuni di questi cambiamenti hanno un impatto significativo sul settore dell'importazione di prodotti alimentari. Ad esempio, il formaggio è prodotto dalla fermentazione dei microrganismi, ma è stato spesso rifiutato dalle dogane cinesi a causa dell'eccessivo livello di microrganismi. Rendendosi conto dell'irrazionalità dello standard di prodotto, nel marzo 2021, le autorità competenti hanno pubblicato lo standard GB per il formaggio, che ha eliminato il livello massimo di lieviti e muffe. Indubbiamente la revisione ha facilitato notevolmente l'importazione di formaggio ed è anche un segnale che dimostra la determinazione della Cina a sviluppare il settore caseario. Oltre alle modifiche normative, le autorità doganali renderanno note le misure di vigilanza basate sui risultati del monitoraggio dei rischi. In sintesi, più le parti interessate conoscono le dinamiche della regolamentazione, più velocemente possono rispondere al mercato cinese.

3.3 Rivolgersi a un servizio di consulenza professionale

Le imprese straniere potrebbero incontrare una serie di problemi quando intendono accedere al mercato cinese. Ad esempio, è difficile ottenere immediatamente gli aggiornamenti normativi e gli avvisi d'importazione a causa delle barriere linguistiche. Inoltre, la comprensione approfondita delle normative cinesi richiede una notevole esperienza e conoscenza. In questo caso, consultare un esperto di normative alimentari è la soluzione più efficace. Un'agenzia di consulenza locale con sede in Cina può facilmente ottenere gli aggiornamenti normativi e fornire un'analisi approfondita dei relativi cambiamenti. Inoltre, gli esperti alimentari possono fornire le migliori soluzioni ai clienti in virtù delle proprie conoscenze professionali ed esperienze pratiche.

ICE - Agenzia per il Commercio Italiano
Sanlitun Diplomatic Residence Compound, Unit 1, 6th floor,
Chaoyang district, Gongren Tiyuchang north rd., 100600
Pechino - R.P. cinese
Tel.: 0086 10 65973797



Seguici su Wechat per maggiori informazioni



www.ice.it

UFFICIO ICE DI PECHINO

Room 1-61, Office Building, Sanlitun DRC-
Diplomatic Residence Compound, No.1,
Gongrentiyuchang North Road, Chaoyang
District,100600, Pechino, R.P. cinese
Tel.: 010 65973797
E-mail: pechino@ice.it

Agenzia per il commercio
italiano



@ITAPechino



ITA - Agenzia per il
Commercio Italiano



@itatradeagency

