



Esportare vini in India

Problematiche e soluzioni

Le sfide delle aziende

Il consumo del vino in India è in forte sviluppo, con tassi di crescita superiori a quelli delle bevande alcoliche perché è percepito, rispetto agli alcolici, come più raffinato e meno dannoso per la salute, preferito dalle donne e da una fascia di consumatori attenti alla qualità dei consumi.

L'importazione di vini e bevande alcoliche in India è gravata da tariffe di importazione molto alte, tasse locali e, soprattutto, da un articolato sistema per l'ottenimento della licenza di vendita e distribuzione di questi prodotti. E questo perché il mercato indiano del vino tende a privilegiare le produzioni locali, anche tramite dazi imposti dai singoli Stati, che hanno autonomia legislativa al riguardo, la quale consente loro di inserire vincoli anche per quanto riguarda la registrazione delle etichette, il magazzinaggio, la distribuzione, la vendita al dettaglio e la pubblicizzazione.

Problematiche attuali

Oltre alle già complesse regole a cui gli esportatori devono sottostare nella commercializzazione di vini nel paese, dall'inizio del 2014 sono sorti ulteriori problemi a causa di un inasprimento dei controlli da parte delle autorità indiane. Ingenti quantità di vino provenienti dall'Europa, e in particolare dall'Italia, sono stati bloccati dalle autorità nei porti e negli aeroporti perché risultati non conformi alle norme in materia di etichettatura e imballaggio degli alimenti.

Il documento che riporta le principali norme in materia di etichettatura e imballaggio degli alimenti è stato emesso nel 2011 dalla Food Safety & Standards Authority of India, un'agenzia del Ministero della Salute Indiano. Tale documento definisce le caratteristiche del packaging e le informazioni obbligatorie che devono essere riportate in etichetta affinché il prodotto possa essere commercializzato nel paese.

Per quanto riguarda l'etichetta dei prodotti alimentari, le informazioni obbligatorie previste dalla Food Safety & Standards Authority of India sono le seguenti:

1. Denominazione del prodotto
2. Lista degli ingredienti
3. Presenza di additivi alimentari
4. Ragione sociale e indirizzo del produttore
5. Peso netto
6. Lotto di produzione
7. Data di produzione o confezionamento
8. Termine Minimo di Conservazione e data di scadenza
9. Paese di origine del prodotto
10. Istruzioni per l'uso

Tali informazioni possono sembrare simili a quelle previste dal legislatore europeo, inserite nel Regolamento 1169/2011 in vigore dal dicembre 2014, ma leggendo con attenzione la normativa indiana si notano delle differenze che, se non considerate, rendono non conformi le etichette e gli imballaggi utilizzati per i prodotti esportati nel paese, provocando il blocco della commercializzazione dei prodotti da parte delle autorità indiane.

Come possiamo aiutarvi?

I laboratori pH, fondati nel 1982, acquisiti da TÜV Italia nel gennaio 2013 ed accreditati Accredia (n. 0069) dal 1994, hanno sviluppato un servizio di assistenza tecnica specifica per i clienti che devono esportare vino in India e che hanno la necessità di verificare che le etichette dei loro prodotti riportino le informazioni obbligatorie previste dalla Food Safety & Standards Authority of India, così da evitare di incorrere nel sequestro del prodotto da parte delle autorità indiane.

I vantaggi per le aziende

- **competenza e affidabilità dei tecnici di laboratorio** - che periodicamente partecipano ad attività formative e di specializzazione, e svolgono la loro attività in una struttura dotata di un'adeguata e moderna strumentazione;
- **certezza e rapidità dei tempi di risposta** - attraverso linee di analisi dedicate, informatizzazione dei processi, ottimizzazione dei flussi di lavoro;
- **accreditamenti** - con il primato per il numero di prove accreditate ACCREDIA in campo agroalimentare, ambientale, microbiologico, residuale, ecotossicologico, industriale, OGM, medicale;
- **assistenza tecnica** - che si traduce in disponibilità e

attenzione alle esigenze dei clienti, per supportarli nel raggiungimento dei loro obiettivi.

Perché scegliere i laboratori pH?

Nella loro attività i laboratori pH perseguono l'obiettivo del miglioramento continuo, dell'efficacia e dell'efficienza del servizio, adottando le soluzioni tecnologiche, organizzative e procedurali più funzionali, oltre a garantire l'addestramento continuo, a tutti i livelli, del proprio personale ed il mantenimento nel tempo dei requisiti professionali necessari per l'attività svolta.

I laboratori pH considerano un elemento cardine della propria strategia imprenditoriale la Gestione Ambientale, intesa come rispetto delle risorse naturali e limitazione dell'impatto ambientale, attuato attraverso il miglioramento continuo delle performances aziendali.

Scegli la certezza. Aggiungi valore.

TÜV SÜD, a cui i laboratori pH appartengono con l'acquisizione da parte di TÜV Italia, è un ente premium in qualità, sicurezza e sostenibilità e fornisce soluzioni nell'ambito delle analisi, prove, ispezioni, audit di certificazione e formazione. Presente nel mondo con oltre 800 sedi, possiede accreditamenti in Europa, Nord e Sud America, Asia e Africa. Fornisce soluzioni oggettive che rappresentano un valore tangibile per le imprese, i consumatori e l'ambiente.

Servizi correlati

I laboratori pH offrono i seguenti servizi correlati:

- analisi di caratterizzazione della qualità degli alimenti
- indagini nutrizionali
- definizione dell'etichetta nutrizionale
- valutazioni della sicurezza di alimenti e degli imballi
- analisi chimiche
- analisi microbiologiche
- analisi sensoriali
- analisi biomolecolari
- prove OGM
- prove microbiologiche e fitopatologiche