

# 埃塞俄比亚咖啡豆进口报关清关公司

产品名称	埃塞俄比亚咖啡豆进口报关清关公司
公司名称	广州集诚供应链有限公司
价格	860.00/票
规格参数	
公司地址	广州市海珠区宸悦路26号2206室
联系电话	17576008550 17576008550

## 产品详情

埃塞俄比亚(伊索比亚)是非洲阿拉伯种咖啡豆的主要生产国之一,出产全世界好的阿拉伯种摩卡咖啡豆。据说,咖啡豆是由埃塞俄比亚卡法地区的牧羊人先发现的,咖啡的名字也由卡法演变而来,所以埃塞俄比亚还是咖啡的故乡呢。

### 咖啡豆的生产和加工

埃塞俄比亚的地理环境非常适宜咖啡生长。摩卡咖啡主要种植在海拔1100米到2300米之间的南部高地上。主要的咖啡产地有哈拉尔(Harar)、溧木(Limu)、吉马(Djimma)、西达摩(Sidamo)、卡法(Kaffa)、叶尔尕车法(Yergacheffe)(耶加雪啡)和沃来尕(Wellega)等。这些地区的土壤排水良好,微酸,红色疏松。

埃塞俄比亚咖啡一年收获一次。3-4月间美丽的白色咖啡花盛开枝头,之后果实开始生长。9-12月红色的咖啡果实成熟待摘。11-12月新一季的咖啡开始出口。

目前,约25%的埃塞俄比亚人口直接或间接依靠咖啡生产为生。使用传统种植方法的农民占多数。人工护理咖啡树,使用有机肥,不使用有害的杀虫剂和除草剂等。因此,埃塞俄比亚出产的咖啡大多为有机咖啡。

由于种植方式不同,咖啡可以分为森林-半森林咖啡(Forest or semi-forest coffee)、庭院咖啡(Garden coffee)和种植园咖啡(Plantation coffee)三种。60%的咖啡属于森林-半森林咖啡。在这样的野生咖啡林里,根本不用农药,而是使用生物方法防治害虫。

35%的咖啡属于庭院咖啡。这种咖啡园里,种植呈立体式分布。咖啡位于下层,在其他农作物的荫蔽下获得适宜的生长环境。肥料主要是落叶、枯草和动物粪便。

5%的咖啡属于种植园咖啡。这是一种现代化的种植方式,咖啡也是成林生长,但是使用新品种,并与其他遮荫树木成排间隔种植。

由于加工方法不同,咖啡又可以分为水洗咖啡(Washed coffee)和日晒咖啡(Sun-dried coffee)两种。

水洗咖啡占出口的35%。好品质的水洗咖啡采用新鲜采摘的完全成熟的果实加工，采摘很仔细且有专人员的严密监控。经过挑捡的干净的咖啡豆在采摘当天就要去浆，然后发酵、水洗、烘干、去皮。加工后的咖啡豆湿度保持在12%左右。

日晒咖啡占出口的65%。主要由家庭采摘，红色的咖啡豆被放置在水泥地板上或高桌上晾晒至约11.5%的湿度，然后去皮、清洗。咖啡的分级和质量控制体系

在埃塞俄比亚，咖啡的分级和质量控制体系分为生产者、地区性和全国性三个层次。所有的咖啡在离开产地前都要经过当地检验机构的检验，然后在亚的斯和迪雷达瓦的咖啡检验和分级中心再次检验，确定其质量等级。咖啡在拍卖和销售之前进行分级，对所有参与生产、收购、出口及消费的群体来说都很重要。出口之前，咖啡还必须送到一个全国性的质量控制机构进行检验，确认产地、颜色等符合出口标准，以确保埃塞俄比亚咖啡的声誉。

目前，埃塞俄比亚的咖啡分级和质量控制体系主要有两项指标：目测和杯评估，考察项目包括咖啡豆的颜色、清洁度、产地、口味以及特征等。出口分级以简单的数字标明，好的水洗咖啡为5级，好的日晒咖啡为4级。分级之后，标上产地就可以出口。通常出口以信用证方式付款，这样既可以减少出口商的收汇风险，又可以给进口商以证。

根据法律规定，所有咖啡都要通过亚的斯和迪雷达瓦举行的拍卖会交易。在咖啡收获季节，这样的拍卖会甚至每天进行两次。

## 咖啡的出口

咖啡是埃塞俄比亚重要的出口经济作物，是埃塞俄比亚外汇收入的主要来源。埃塞俄比亚的咖啡出口大约占世界市场份额的3%，是八大咖啡出口国。咖啡出口量从1990 -1991年度的58,000吨稳步增长至1995年-1996年度的110,000吨，接下来几年一直维持在这一水平。2001年-2002年出口量突破了110,000吨，2002年-2003年更达到127,000吨。由于国际市场上咖啡价格持续十年下降，严重影响到埃塞俄比亚的外汇收入。在咖啡价格大幅下降之前，咖啡出口收入占埃塞俄比亚外汇收入的一半以上，而现在只占到35%左右。但根据国际咖啡组织的报告，咖啡价格2002年开始回升，由2001年9月的每磅41美分上升到2002年的52美分，2003年又升至每磅59.7美分。2004年3月的平均价格是每磅60.8美分，比2001年9月的价格增长了50%。这对埃塞俄比亚来说是个极好的消息。

埃塞俄比亚人民嗜饮咖啡，2003年的国内消费占总产量的42.3%，人均消费3公斤。但每年一大半的咖啡产量用于出口，赚取外汇。主要出口国包括：美国、意大利、英国、瑞典、挪威、希腊、法国、比利时、德国和澳大利亚等。

1974年以前，咖啡的生产、加工及贸易权都掌握在私人手中。在军人执政期间，私人农场被收归国有，小农咖啡生产商遭遇冷落。1991年，埃塞俄比亚过渡政府颁布了一项新的经济政策鼓励私商出口咖啡。结果，私人咖啡出口商的数量急剧增加。目前近90%的咖啡出口掌控在私人出口商手中。

## 埃塞俄比亚咖啡的特色

咖啡豆的自然特征包括大小、形状、酸度、质感、口味和香气。埃塞俄比亚的咖啡豆小、香浓，有着葡萄酒一样的酸味，深受咖啡爱好者的喜爱。由于埃塞俄比亚咖啡独特的芳香和口味，常被用于饮料、冰淇淋和糖果的生产及品种改良。

世界名的埃塞俄比亚咖啡主要有：

1、 漂木咖啡生长在海拔1400米至2000米之间。水洗咖啡。质量上，有浓郁的果仁香味，酸度适宜，带着葡萄酒的烈度。年产量29,000吨。

## 2、吉马咖啡

生长在海拔1400米至1800米之间。日晒咖啡。微酸，有果仁香味，回味悠长。年产量70,000吨。

3、甘比咖啡生长在海拔1500米至2300米之间。是美食家级的咖啡，酸度适中，带着水果的香气。年产量34,000吨。

## 4、叶尔尕车法咖啡

生长在海拔1500米至2200米。摩卡风味，带有花香和香料的气味。年均产量约28,000吨。

5、西达摩咖啡 生长在海拔1400米-2200米处。酸度适宜，质量上。年均产量约37,000吨。

6、哈拉尔咖啡生长在海拔2700米以上的高地上。是世界上好的咖啡，中等酸度，醉人的异域风味，带着微醺、干果之香，是纯粹的摩卡咖啡。年均产量约26,000吨。

咖啡豆进口清关报关流程和资料

咖啡豆先确认是否在国家准入名单

原产地证

植检证

卫生证

箱单

发票

合同

提单

确认包装及标签

进口咖啡进口清关报关国内资料和流程

有食品收货资质的进出口权公司

标签备案审核

无纸化签约

代理报关报检委托书

申报要素

报关报检

查验放行

送检出证

## 咖啡豆准入的国家名单

埃塞俄比亚、危地马拉、缅甸、哥斯达黎加、坦桑尼亚、卢旺达、英国、巴布亚新几内亚、东帝汶、肯尼亚、澳大利亚、尼加拉瓜、印度、台湾、奥地利、西班牙、德国、多米尼加共和国、法国、洪都拉斯、墨西哥、赞比亚、萨尔瓦多、秘鲁、瑞士、巴拿马、菲律宾、厄瓜多尔、牙买加、新加坡、喀麦隆、加拿大，越南、印度尼西亚、美国、巴西、哥伦比亚、乌干达、意大利、中国台湾。