

咖啡豆进口报关清关的操作经验，中美洲洪都拉斯咖啡豆进口报关案例

产品名称	咖啡豆进口报关清关的操作经验，中美洲洪都拉斯咖啡豆进口报关案例
公司名称	广州集诚供应链有限公司
价格	850.00/件
规格参数	产品:咖啡豆进口清关 操作:进口报关咖啡豆
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

咖啡豆进口报关清关的操作经验，中美洲洪都拉斯咖啡豆进口报关案例

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

1、溧木咖啡生长在海拔1400米至2000米之间。水洗咖啡。质量，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、叶尔尔车法咖啡

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。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。是上的咖啡，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。

洪都拉斯

洪都拉斯位于太平洋和加勒比海之间，东北部是未开发的大型低地丛林，西北部是人口稠密的低地河谷，可可河将洪都拉斯与尼加拉瓜分开。洪都拉斯拥有三个不同的地形区域：广阔的内陆高地和两个狭窄的沿海低地。内陆是山区，约占该国地形的 80%。

洪都拉斯的经济主要以农业为主，咖啡生产在该国的历史上发挥了重要作用，对洪都拉斯的经济也很重要。2011年，成为中美洲*大的咖啡生产国；2013 年占其国内生产总值的 14%。到了 2020 年，咖啡总产量可以排到全球产量的第六名，阿拉比卡产量的全球第二名。

咖啡发展史

西班牙商人在 18 世纪后期首次将咖啡引入洪都拉斯。1804 年开始小规模种植。但咖啡生产是一项长期投资，多年后才会有回报，而大多数小农户等不起这么久，加之香蕉一直是洪都拉斯的主要经济作物，于是依旧还是有很多小农户主要种植香蕉，咖啡种植并没有大规模传播。

19 世纪末，洪都拉斯的咖啡种植迈过了起步阶段，虽然当时有了许多咖啡种植园，但规模都不大。洪都拉斯的土壤、气候等天然条件都与生产咖啡的邻国危地马拉、尼加拉瓜、哥斯达黎加等国大同小异，但订单缺乏链接产地与港口的交通建设导致洪都拉斯的咖啡几乎没有出口，产品主要在国内销售。