

# 埃塞俄比亚咖啡豆进口报关清关的费用，进口咖啡豆报关清关公司

产品名称	埃塞俄比亚咖啡豆进口报关清关的费用，进口咖啡豆报关清关公司
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 优势:长期进口咖啡报关 操作:进口清关代理
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

埃塞俄比亚咖啡豆进口报关清关的费用，进口咖啡豆报关清关公司

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)、漂木(Limu)、吉马(Djimma)、西达摩(Sidamo)、卡法(Kaffa)、叶尔杂车法(Yergacheffe)(耶加雪啡)和沃来杂(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-forestcoffee)、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。

埃塞俄比亚咖啡豆进口报关清关的费用，进口咖啡豆报关清关公司

根据报关品名和市场流通领域消费者的认知习惯，将咖啡大致分为八大类型：

#### 1.咖啡生豆：

成熟的咖啡果实，通常被称为咖啡浆果（咖啡樱桃），咖啡浆果内有两粒或一粒扁平椭圆形的咖啡种子，这就是咖啡豆。咖啡浆果去除果皮、果胶质等部分后，通过日晒等方式使咖啡豆含水量降至11%~13%左右。

归入税号：

0901.1100（未浸除咖啡碱的咖啡生豆）

0901.1200（已浸除咖啡碱的咖啡生豆）

规范申报要素：

品名；制作或保存方法（豆、粉等，未焙炒且未/已浸除咖啡碱）；品种；产区。

#### 2.咖啡豆（已焙炒）：

将咖啡生豆在高温下烘焙或炒制，产生浓郁的咖啡香味，可直接作为食用咖啡的原料。

归入税号：

0901.2100（未浸除咖啡碱的已焙炒咖啡豆）

0901.2200（已浸除咖啡碱的已焙炒咖啡豆）

规范申报要素：

品名；制作或保存方法（豆、粉等，未焙炒且未/已浸除咖啡碱）；品种；产区。

#### 3.咖啡粉：

在已烘焙的咖啡豆基础上，手动或利用机器将其研磨成粉状。磨成粉后的咖啡容易氧化散失香味，通常在烹煮前才进行研磨。

归入税号及规范要素：同咖啡豆（已焙炒）

#### 4.挂耳咖啡：

咖啡豆磨粉后装入滤袋密封的便携式咖啡。饮用时，沿密封线撕开滤袋袋口，撑开两侧纸质夹板扣在杯沿上，缓慢用热水注入滤袋中的咖啡粉后即可饮用。

归入税号及规范要素：同咖啡豆（已焙炒）

### 5.速溶咖啡粉：

俗称“黑咖啡粉”。主要是由咖啡豆经过烘焙、萃取以及蒸发后再进行冷冻干燥，完成金属检测后灌装入罐。

归入的税号：2101.1100

规范申报要素：品名；成分含量；包装规格；品牌（中文及外文名称）。

### 6.三合一速溶咖啡：

主要成分为白砂糖、葡萄糖浆、植物油、速溶咖啡，还添加少量的稳定剂、乳化剂、抗结剂、色素等。

归入的税号：2101.1200

规范申报要素：品名；成分含量；包装规格；品牌（中文及外文名称）。

### 7.胶囊咖啡：

咖啡豆磨粉后装入铝制或其他材质的胶囊杯或丸内，抽真空或充入无害的惰性气体（如氮气），起到隔绝氧气、延长保质期的作用，杜绝了普通咖啡豆或者咖啡粉接触空气后氧化变酸等问题。

归入的税号：2101.1200

规范申报要素：品名；成分含量；包装规格；品牌（中文及外文名称）。

### 8.咖啡饮料：

主要成分为水、咖啡萃取液、白砂糖、奶粉、乳化剂、酸度调节剂等，开罐直接饮用。

归入的税号：2202.9900

规范申报要素：品名；成分；包装规格；品牌（中文及外文名称）。

## 三、咖啡豆进口报关需要的单证资料：

1.合同

2.发票

3.装箱单

4.提单（运单）

5.国外生产商在华注册备案号

6.原文标签及中文翻译件

7.成分含量表

8.原产地证

9.植检证