

# 埃塞俄比亚咖啡豆进口报关清关的关税是多少，宁波进口咖啡豆报关公司

产品名称	埃塞俄比亚咖啡豆进口报关清关的关税是多少，宁波进口咖啡豆报关公司
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:埃塞俄比亚咖啡豆报关 服务:进口咖啡豆报关 优势:长期进口咖啡豆报关
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关税是多少，宁波进口咖啡豆报关公司

咖啡原产非洲北部和中部的热带地区，栽培历史已有2000多年。目前，世界咖啡主产区是拉丁美洲、非洲和亚洲，据统计全世界有76个国家栽培咖啡，主要消费地区为欧、美两洲。我国咖啡\*早是于1884年引种于台湾的，1908年华侨自马来西亚带回大粒种、中粒种种在海南岛，目前，主要栽培区分布在云南、广西、广东和海南。可提取咖啡碱，在医药上用作麻醉剂兴奋剂，利尿剂，强心剂，咖啡果肉可酿酒，制醋，作饲料，肥料，燃料等。咖啡与茶、可可世界三大饮料

作物之一。

学名：小粒种为Coffea arabica L.，中粒种为Coffea canephora，大粒种为Coffea liberica

别名：小粒种又称阿拉伯种，中粒种又称甘弗拉种

，大粒种又称利比里亚

种

常见的主要有2种：Arabica 和Robusta。

进口咖啡国内企业需要具备的进口资质：

1、进出口权

2、海关注册登记

3、商检备案

4、咖啡豆收货人备案

外商需要提供的单证：

1、原产地证

2、植检证

3、厂家质检报告或者第三方检测报告

4、生产日期、保质期证明

5、标签彩色照片和翻译件

6、如果是木托盘，木托盘需要有IPPC标识

7、箱单、发票、合同、提单

进口报关操作流程：

发货--到港--报关报检--缴税--商检查验贴标签--抽检--放行--抽检合格后标签备案出备案号、国内卫生证书--自由销售

埃塞俄比亚咖啡豆广州进口报关清关的代理公司

注意事项：

1、咖啡包装要有明确的中文标签。由于生咖啡豆

基本上是麻袋包装，所以麻袋上的中文标签要显示出货物的品名、重量、生产日期以及保质期等信息。而烘焙过的咖啡豆是零售包装的，必须在小包装贴上上述中文标签。

2、办理海关备案时要向海关提供原包装标签样张、原包装标签样张中文翻译件、生产日期证明等信息。

以下是“未浸除咖啡碱的未焙炒咖啡

”货物信息：

计量单位：

千克

海关监管条件：AB

检验检疫类别：PRQS

商品名称：未浸除咖啡碱的未焙炒咖啡

商品英文名称：Coffee, not roasted, not decaffeinated

申报要素：0:品牌类型；1:出口享惠情况；2:制作或保存方法（豆、粉等，未焙炒且未浸除咖啡碱）；3:品种；4:产区；5:GTIN；6:CAS；7:其他

申报要素说明举例：申报要素范例：咖啡生豆

；未焙炒且未浸除咖啡碱；阿拉比卡；肯尼亚锡卡

（范例仅作填报格式参考，举例商品不一定是本税号商品，实际申报应以“申报要素”栏为准）

CIQ代码：有

特殊监管说明：无

3C：无

进口税费

普通税率(%)：50

消费税率(%)：0

\*惠国税率

(%)：8

暂定税率(%)：

增值税率(%)：13

信息技术产品\*惠国税率(%)：

对美税率(%)：33

综合税率

(%)：22.040

协定税率：有

特惠税率

：有

RCEP：有

西达摩（Sidamo）、耶加雪菲（Yirgacheffe）都是埃塞俄比亚\*\*的咖啡产区，星巴克当时的作为就如同有

茶商把“普洱”、“龙井”做商标注册，也难怪会引起众怒。不过官司争议是一回事，埃塞俄比亚咖啡是真的有独特的风味，这才是这些年一直让人趋之若鹜的原因。

星巴克想要包装埃塞俄比亚咖啡，只不过是贪图它是咖啡豆的原乡。但走重烘焙路线的星巴克，却没一直让消费者感受到埃塞俄比亚咖啡风味的独特性。直到精品咖啡市场的发展成熟，越来越多消费者愿意接受轻烘焙、带水果风味的咖啡，埃塞俄比亚以其咖啡风味的复杂性满足了众多咖啡爱好者的味蕾，在大众市场占有一席之地，交易价格也越来越好。

埃塞俄比亚原生种Heirloom

一般提到[咖啡品种](#)

常常会看到波旁（Bourbon）、铁比卡（Typica）、[卡杜拉](#)（Caturra），甚至\*近很红的[瑰夏](#)（Geisha），而埃塞俄比亚咖啡却多是标示Heirloom，这又是什么？

前面说到埃塞俄比亚是全世界咖啡的原生地，后来传播到中南美、亚洲的咖啡都是少数被商业化培育出来的品种。从基因的角度看，埃塞俄比亚可能有成千上万种咖啡，由于在野外自然发生的异花授粉与杂交，可说是全世界咖啡的基因库，目前没有能力做更细致的分类，所以通称为Heirloom（埃塞俄比亚原生种）。也因此他的复杂、多样与多变，也是品尝埃塞俄比亚咖啡的乐趣之一。

Heirloom与生俱来的水果风味，在众多的咖啡品项中有很高的辨识度。当然，全世界各地的咖啡，都有其特殊的风味，也都有各自的拥护者。这些风味的差异，除了依赖嗅觉与味觉的感官评测外，有没有科学的方法，以较为客观的方式来验证？毕竟人类的感官器官会疲劳，而且不只是人与人之间的敏感度不同，同一人对于不同味道的敏感度也差异颇大

埃塞俄比亚咖啡豆进口报关清关的关税是多少，宁波进口咖啡豆报关公司