



印尼咖啡出口商協會



探索古老而又原始的 印度尼西亚咖啡



愿景：

- 保持并使咖啡成为可靠的农业综合企业专业标志之一，
- 强化竞争力，提高咖啡产品质量，为所有行业，尤其是从上游到下游都属于优质的咖啡领域建立起一个繁荣兴旺的市场，
- 鼓励咖啡的国际化贸易的增长，为本国经济以及增创外汇收入作出贡献。

使命：

1. 围绕市场链，从农民，贸易商，出口商到加工工业，提升印尼咖啡出口的质量，
2. 提高咖啡从业者成为咖啡企业家和具有专业技能的能力
3. 维护咖啡行业领域里所有相关团体的关系，无论是国内的还是国际的，
4. 完成基于有亲切感而又能独立地，专业地，博学地彼此协作的组织，这是为了建成一个在咖啡行业领域的企业家们的联合论坛，无论是国内的还是国际的，

目的与目标：

社会的目的与意图是咖啡商贸在社会文化和人道主义领域的合作，咖啡商贸是专业的且高竞争性的，尤其是为了国内的咖啡商贸，以及国家的经济发展和总体的繁荣安定作出贡献。

主要活动：

此协会的行动有以下几点：

- a. 培育，引导及发展专业会员和商贸会员的技术
- b. 为会员提供拥护支持
- c. 协助政府努力，提升咖啡领域的企业家及农民们的知识和技术
- d. 向政府和其他一些研究机构提出咖啡政策的建议
- e. 与国内外在咖啡领域的代理商或研究所建立和发展合作。

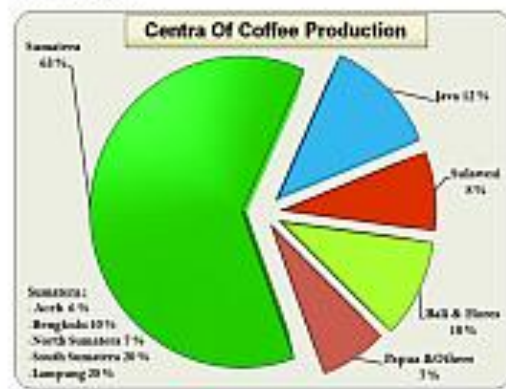
节目的种类与获益：

通过对会员的培训，包括主题会和研讨会，深入的学习，推广和研发，从而加强他们咖啡商贸的技能。

“印尼咖啡”

印尼是一个非常大的群岛国家，主要由苏门答腊岛，爪哇岛，加里曼丹（婆罗洲岛的南部），苏拉威西岛（西里伯斯），巴厘岛，弗洛雷斯岛和巴布亚岛（新几内亚岛的西部）

咖啡大多主要生长在原始火山的土地上，尤其是在爪哇，苏门答腊和巴厘岛，大多数的咖啡被种植在这些原始的没有被污染过的土地上，这些土地富含大量的有机物，所以非常肥沃



印度尼西亚属于季风性气候，通常分为雨季—从十月份到次年四月份，和旱季—从五月份到九月份。

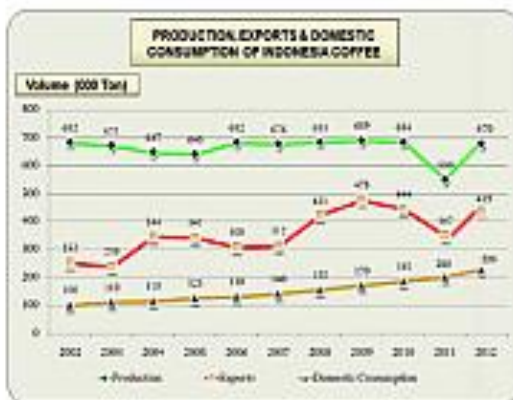
苏门答腊岛的雨量更多一些，所以相对旱季的时间要少些，年降雨量在2500—3000毫米，一年之中有150—200天是雨天。

爪哇岛和其他地方的气候相对有些更干一点，但每年的降雨量也在2000—2500毫米，一年之中也有120—150天是雨天。

印度尼西亚年产超过1000万包60公斤包装的生物咖啡，种植面积约为130万公顷。

超过95%的咖啡由小农户生产，剩余部分来自于咖啡屋，主要位于爪哇岛的东部和中部省市。

小部分的咖啡用于国内消费，而大部分的咖啡会出口到美国，日本，欧洲和亚洲一些国家。



“咖啡种植的历史”



印度尼西亚是世界上最古老的咖啡种植国家之一，大约三个多世纪前阿拉比卡咖啡被引进到了印度尼西亚，在1699年装载着阿拉比卡咖啡幼苗的货船从印度的马拉巴尔海岸到了爪哇岛。

更早在1696年时的引进是失败的，因为所有咖啡幼树都毁于洪涝灾害。

阿拉比卡咖啡的产量逐年增长，并在1880年至1884年间达到了顶峰，约年产量在95,000吨左右。



然而在1876年，阿拉比卡咖啡被叶锈病（咖啡诱病）彻底摧毁了，但除了种植在海拔1000米以上的阿拉比卡咖啡没有得病。

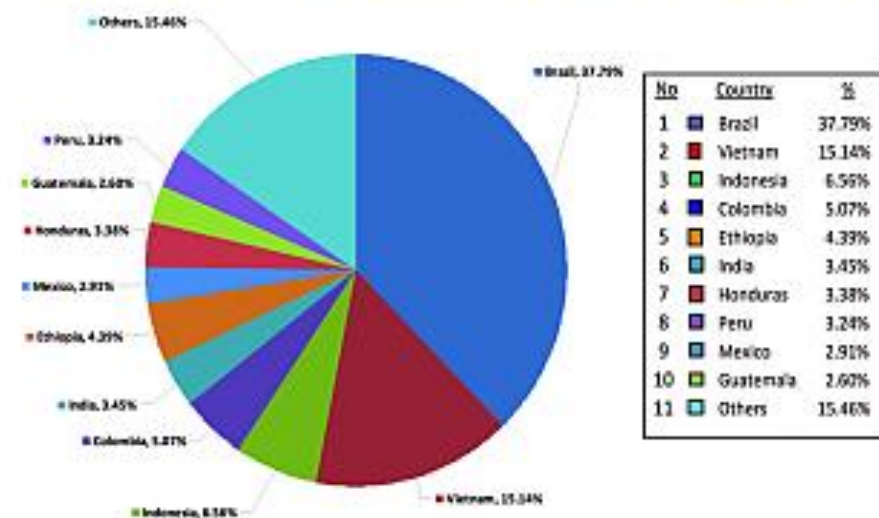
一个多世纪前，1900年左右的时候，罗布斯塔咖啡被引进到了印度尼西亚。

这个种类的咖啡能自身抵抗叶锈病，所以很快又帮助到了印度尼西亚成为最重要的咖啡生产国家之一，重拾之前的地位。

自那以后，印度尼西亚被熟知为最主要的罗布斯塔咖啡的生产国，而阿拉比卡咖啡占总产量的10%。



世界咖啡产量布局 and 印度尼西亚所处的位置



印度尼西亚国内咖啡产业类别:

咖啡加工小作坊 (家庭产业)

小规模咖啡加工作坊往往在自己的家里,或在咖啡种植园附近和周围建立作坊。典型的小规模咖啡加工者会从比较大规模的咖啡加工者那里采购低级别的咖啡豆。他们用传统的方法处理咖啡豆,并卖给附近地区的市场或小摊贩—这些咖啡豆肯能是有品牌的或是没有品牌的。这种咖啡豆的特点是,没有统一的形状,口味,色泽和香气,因为这主要取决于大规模咖啡加工者提供给他们咖啡豆的质量。

中型咖啡加工产业

中型的咖啡加工者的厂房和设备的规模比之前讨论到的咖啡加工小作坊要来得更大一些。他们也是建在咖啡种植园的附近周围,采用比较低级别的加工方法。中型的咖啡加工者可以提供研磨的咖啡,也可以生产咖啡饮料。一些加工企业会以中小企业注册在工业部。这些产品通常烙印简单,通常用纸或者塑料包装。这些中型咖啡加工者的咖啡的质量(例如,香味和口味)一般也比较低,那是由于劣质的包装。

大型咖啡加工产业

他们是最主要的印尼咖啡加工者,为国际市场提供高档的咖啡。这些大型的咖啡加工者会提供包括特地为出口包装好的生豆,已烘焙的咖啡豆,研磨咖啡,速溶咖啡,三合一咖啡和许多种类的咖啡饮料产品。这些产品既用于出口也用于国内消费。这些产品的包装质量非常高,用了高质量的包装材料和吸引眼球的设计,也延长了产品的保质期。

“咖啡种植的历史”

咖啡在印尼

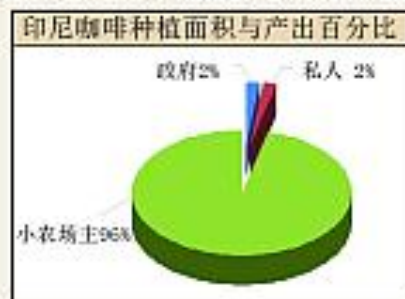
- 咖啡自1699年在印度尼西亚栽种(已超过300年)
- 咖啡在印尼是一种非常重要的商品,尽管占总的外汇收入不到1%。
- 印尼出产阿拉比卡和罗布斯塔咖啡,主要由小农场主,政府和私人栽培
- 种植面积约130万公顷,主要集中在苏门答腊岛的南部。
- 年总产量约70万吨。

印尼咖啡面积

- 小农场主: 125万公顷 (96%)
- 政府: 2万3千公顷 (2%)
- 私人: 3万6千公顷 (2%)
- 咖啡种植面积中,罗布斯塔咖啡的种植面积约110万公顷 (80%),阿拉比卡咖啡的种植面积约29万公顷 (20%)。

印尼咖啡的产出

- 小农场主: 68万吨 (96%)
- 政府: 1万8千吨 (2%)
- 私人: 1万8千吨 (2%)
- 罗布斯塔咖啡约55万5千吨 (80%),阿拉比卡咖啡15万吨 (20%)



印尼咖啡产品

- 生豆: 65%
- 烘焙及研磨: 30%
- 速溶咖啡: 5%

印尼咖啡收成时间

位置	区域	收成时间	对产量的贡献值
北部	阿切 北苏门答腊	10月-3月 (11月-2月)	18%
南部	南苏门答腊 苏拉威西 爪哇, 巴厘	4月-9月 (7月-10月)	82%

“多样的咖啡源”

2009年印尼的咖啡种植面积约为130万公顷，年产量约为68万吨。

不同源区的咖啡 >>>

a. 罗布斯塔咖啡

- 爪哇丹皮特罗布斯塔咖啡#1B来自东爪哇岛（强烈的罗布斯塔气味，中等豆身，味道中庸，干净）
- 爪哇ESTATE罗布斯塔咖啡#1B来自东爪哇岛（中等豆身，香气，干净，轻度酸度）
- 巴厘PUPUAN罗布斯塔咖啡#1B来自巴厘岛（较好香气，好豆身，较少回甘）
- 楠榜罗布斯塔咖啡#1B来自苏门答腊岛（较好香气，较好豆身，微苦）
- 楠榜罗布斯塔咖啡#1B来自苏门答腊岛（较好香气和口味，较好豆身，非常醇厚）
- 弗洛雷斯罗布斯塔咖啡#1B来自坦格罗巴岛（较好香气，好豆身，味道中庸）

b. 阿拉比卡咖啡

- 歌谣山咖啡来自苏门答腊高要切（非常好的芳香和气味，较好的酸度和中等豆身）
- 曼特宁咖啡来自北苏门答腊岛（非常醇厚的芳香和气味，微酸，较好豆身）
- Lintong 咖啡来自北苏门答腊岛（超级醇厚的芳香和气味，较酸，超好豆身）
- Mangkajene 咖啡来自明古鲁市，南苏门答腊岛（微妙的芳香和气味，较酸，好豆身）
- 爪哇咖啡来自东爪哇岛（较好芳香和气味，高而净的酸度，中等豆身，辛辣感）
- 特良安咖啡来自西爪哇岛（略带柠檬香气，酸度较强，高品质豆身）
- 托拉雅咖啡来自苏拉威西（超级醇厚的芳香和气味，高酸度和中等豆身，微苦涩）
- Kalosi 咖啡来自苏拉威西（较好芳香和气味，较高酸度，中等豆身，较苦涩）
- 巴厘金塔马尼咖啡来自巴厘岛（较好芳香和气味，较高酸度，中等豆身）
- 弗洛雷斯巴厘咖啡来自东坦格罗巴岛（较好芳香和气味，中等酸度，较好豆身）
- 猴屎咖啡来自爪哇麝香猫咖啡（非常独特超级醇厚的芳香和气味，中等豆身，中等酸度，留香持久）

“GAEKI”是经由政府批准的印尼咖啡协会，
成立于2011年10月14日，并得到了许多咖啡出口商的支持



GAEKI 于2012年2月8日与贸易部长Gita Wiryawati先生进行了会议

联系人

主席 : Hutana Sugandhi 先生
秘书长 : Isdarnawan Asrikan 先生

咖啡质量提升流程 >>>

目前用于出口咖啡的质量标准自1983/84年以来都沿用着。这个标准是基于缺陷分级法，而缺陷分级法是再之前用过的分派系统的代替品。

这个标准把咖啡豆分为六个级别，又把级别4分为4a和4b。（阿拉比卡咖啡除外）

下表为缺陷分级法的级别分类：

级别	缺陷值
1	Max II
2	12 - 25
3	26 - 44
4 a	45 - 60
4 b	61 - 80
5	81 - 150
6	151 - 225

总缺陷值由300克的样品计算出来。

原则要求咖啡标准如：水分含量最大值12.5%（以重量计）。

杂质最大值0.5%（树枝，石子等），无或者的昆虫，

无恶臭气味的豆子（霉味和发霉的豆子），

为了存档和标记出口的咖啡，要用以下缩写表示：

- 咖啡种类 : R = 罗布斯塔 A = 阿拉比卡
- 加工方法 : WP = 湿处理 DP = 干处理

如果是R/DP 的咖啡已经被磨光以去除咖啡豆的果皮，应该加注“AP”（磨光后的级别）

- 例子 : R/DP Grade 1/AP

咖啡豆颗粒的大小也应该加注在级别上（L-大颗粒豆；M-中等颗粒豆；S-小颗粒豆）
例：R/WP Grade 1/L



办公室：
Jl. P. Sudirman 74-I,
Surabaya 60271
Indonesia
Telp. (62-31) 5343223, 5468482
Fax. (62-31) 5314741, 5461867
Email : gaeki2011@yahoo.co.id
Website : www.gaeki.or.id

