

Dossier sul Caffè Ugandese

Caffè Arabica e Robusta sfuso per importatori e acquirenti industriali internazionali

Origine: Uganda, Africa Orientale

Prodotto: Caffè verde — Arabica e Robusta

Programma di approvvigionamento target: A partire da 15.000 MT/mese

Programma annualizzato: Fino a 180.000 MT/anno, soggetto alla disponibilità contrattuale

Profilo degli acquirenti: Importatori internazionali, torrefattori, produttori di caffè solubile, produttori di alimenti e bevande, trasformatori, distributori e società qualificate di trading di materie prime

Modello di approvvigionamento: Programmi di fornitura mensili ricorrenti

Preferenza contrattuale: Programmi di fornitura a lungo termine

1. SINTESI ESECUTIVA

L'Uganda è un Paese consolidato nella produzione e nell'esportazione di caffè, fornendo ai mercati internazionali sia Robusta sia Arabica.

Il settore delle esportazioni di caffè dell'Uganda è principalmente orientato al caffè verde. Secondo la Uganda Coffee Development Authority (UCDA), oltre il 95% della produzione annuale di caffè viene esportato sotto forma di chicchi verdi.

Nei dodici mesi da settembre 2024 ad agosto 2025, l'Uganda ha esportato circa 7,9 milioni di sacchi di caffè da 60 kg, per un valore di circa 2,2 miliardi di dollari USA.

Il programma commerciale proposto è destinato ad acquirenti internazionali qualificati che necessitano di grandi volumi ricorrenti, con un requisito target iniziale di:

15.000 MT AL MESE

Il programma può comprendere:

- Robusta ugandese
- Arabica ugandese
- Caffè lavato
- Caffè naturale
- Qualità commerciali standard

- Caffè specialty e qualità di nicchia, soggetti alla disponibilità
- Caffè biologico e sostenibile, quando disponibile e adeguatamente documentato

L'obiettivo è mettere in contatto acquirenti globali qualificati con un'offerta di caffè ugandese pronta per l'esportazione, fornendo al contempo la documentazione tecnica, qualitativa, di tracciabilità, logistica e commerciale appropriata.

2. PERCHÉ IL CAFFÈ UGANDESE?

L'Uganda produce due principali tipologie di caffè:

ROBUSTA

Il Robusta ugandese rappresenta la principale tipologia nella struttura delle esportazioni del Paese ed è ampiamente utilizzato per:

- Caffè istantaneo
- Caffè solubile
- Miscele espresso
- Miscele commerciali
- Estratti di caffè
- Concentrati
- Produzione di bevande
- Applicazioni industriali ad alto volume

ARABICA

L'Arabica ugandese viene prodotto in diverse aree ad alta quota e comprende origini e qualità riconosciute quali:

- Bugisu
- Mt. Elgon
- Rwenzori
- Wugar
- Drugar

L'Arabica può essere destinato a:

- Caffè specialty
- Caffè tostato premium
- Espresso
- Caffè filtro
- Tostatura commerciale
- Miscela
- Applicazioni nel settore alimentare e delle bevande

L'UCDA identifica, tra le altre, aree di produzione dell'Arabica sulle pendici del Monte Elgon e del Monte Rwenzori, nonché nel West Nile e nel sud-ovest dell'Uganda.

3. GAMMA DI PRODOTTI

A. ROBUSTA UGANESE

Le qualità di Robusta destinate all'esportazione dall'Uganda comprendono categorie lavate e naturali.

L'UCDA identifica, tra le altre, le seguenti qualità:

- Screen 18 / 1900
- Screen 17 / 1800
- Screen 16 / 1700
- Screen 15 / 1600
- Screen 14 / 1500
- Screen 12 / 1400
- BHP
- Altre qualità di Robusta
- Robusta lavato

La qualità esatta, la dimensione dello screen, il metodo di lavorazione, il contenuto di umidità, la tolleranza ai difetti e gli altri parametri devono essere concordati in conformità alle specifiche dell'acquirente e al contratto di fornitura.

Applicazioni industriali tipiche

Caffè istantaneo

Il Robusta è ampiamente utilizzato come importante materia prima per la produzione di caffè solubile.

Miscele

Il Robusta può essere incorporato in miscele commerciali per apportare corpo e altre caratteristiche desiderate.

Espresso

Alcune qualità di Robusta possono essere utilizzate nelle miscele espresso in funzione della formulazione del torrefattore.

Estratti e concentrati

I trasformatori industriali possono utilizzare il Robusta per produrre estratti e concentrati di caffè.

Produzione di alimenti e bevande

Il caffè verde può essere fornito come materia prima industriale destinata alla produzione di prodotti a base di caffè.

B. ARABICA UGANESE

L'Uganda produce caffè Arabica provenienti da diverse aree di coltivazione riconosciute.

Le principali categorie commerciali comprendono:

BUGISU

Associato alla regione del Monte Elgon, il caffè Bugisu comprende qualità quali:

- Bugisu AA
- Bugisu A
- Bugisu AB
- Bugisu PB
- Bugisu B
- Altre qualità secondo disponibilità

MT. ELGON

Alcuni Arabica del Mt. Elgon possono includere caffè di qualità superiore quali A e A+.

RWENZORI

L'Arabica della regione del Rwenzori rappresenta un'altra importante origine del caffè ugandese.

WUGAR

L'UCDA identifica il Wugar come un Arabica ugandese lavato diverso dal Bugisu.

DRUGAR

Il Drugar indica l'Arabica ugandese naturale lavorato a secco.

L'UCDA identifica specificamente Drugar e Wugar nella terminologia consolidata delle qualità di esportazione ugandesi.

4. METODI DI LAVORAZIONE

Il caffè verde ugandese può essere fornito secondo diversi metodi di lavorazione, in funzione delle esigenze dell'acquirente.

CAFFÈ LAVATO

Il caffè lavato viene sottoposto a lavorazione con metodo umido prima dell'essiccazione e della successiva preparazione per l'esportazione.

Diverse qualità di Arabica e Robusta possono essere disponibili in funzione dell'origine e dell'offerta.

CAFFÈ NATURALE / LAVORATO A SECCO

Il caffè naturale viene lavorato mediante l'essiccazione delle ciliegie di caffè prima della decorticazione e della classificazione per l'esportazione.

Drugar è il termine ugandese riconosciuto per indicare l'Arabica ugandese naturale lavorato a secco.

CAFFÈ SPECIALTY / DI NICCHIA

L'UCDA identifica i caffè biologici e specialty tra le qualità migliorate destinate ai mercati di nicchia.

La disponibilità deve essere confermata per ogni raccolto, origine, qualità e periodo contrattuale.

5. CLASSIFICAZIONE PER L'ESPORTAZIONE E PREPARAZIONE QUALITATIVA

L'UCDA descrive il processo di classificazione per l'esportazione in Uganda come una trasformazione del caffè pulito in qualità destinate a soddisfare gli standard internazionali.

Il processo può comprendere:

1. Pre-pulizia
2. Rimozione delle pietre
3. Essiccazione quando necessaria
4. Calibratura per dimensione
5. Selezione gravimetrica
6. Ispezione della qualità
7. Imballaggio in sacchi
8. Caricamento dei container

L'UCDA indica che il caffè viene generalmente confezionato in sacchi di juta da 60 kg per l'esportazione, mentre le modalità di imballaggio e logistica sono soggette alle condizioni specifiche di ogni spedizione.

La specifica commerciale finale deve essere concordata tra il fornitore e l'acquirente prima della firma del contratto.

6. SPECIFICHE QUALITATIVE

La specifica finale deve essere stabilita in base alla qualità richiesta dall'acquirente e all'utilizzo previsto.

Una specifica dell'acquirente può includere:

Parametri fisici

- Tipologia di caffè
- Origine
- Qualità
- Dimensione dello screen
- Contenuto di umidità
- Dimensione dei chicchi
- Densità
- Tolleranza ai difetti
- Materie estranee
- Chicchi rotti
- Chicchi neri
- Chicchi danneggiati dagli insetti
- Altri parametri qualitativi

Parametri sensoriali / di tazza

Quando applicabile:

- Profilo di tazza
- Aroma
- Acidità

- Corpo
- Gusto
- Pulizia della tazza
- Retrogusto
- Punteggio di degustazione

Documentazione

A seconda della transazione:

- Certificato di analisi
- Certificato di qualità
- Certificato di origine
- Documenti fitosanitari, quando richiesti
- Certificato di ispezione, quando richiesto
- Certificato di peso
- Lista di imballaggio
- Fattura commerciale
- Documenti di spedizione
- Documenti di tracciabilità
- Documenti relativi alla sostenibilità / certificazione biologica, quando applicabili

Importante: Le specifiche numeriche precise non devono essere incluse nell'offerta commerciale prima della conferma dell'esatta qualità del caffè e delle specifiche dell'acquirente.

7. PROGRAMMA DI APPROVVIGIONAMENTO

VOLUME TARGET: MINIMO 15.000 MT AL MESE

Fabbisogno annuale equivalente: 180.000 MT ALL'ANNO

Il volume di 15.000 MT/mese deve essere considerato come il requisito target dell'acquirente per il programma proposto e non come l'affermazione che un singolo fornitore o un singolo stabilimento ugandese disponga autonomamente dell'intero volume.

Per un programma di questa portata, l'approvvigionamento può richiedere il coordinamento tra sourcing, aggregazione, classificazione, trasformazione, controllo qualità, stoccaggio e logistica di esportazione.

Il volume complessivo delle esportazioni di caffè dell'Uganda dimostra che il settore nazionale opera su una scala commerciale significativa. Tuttavia, la capacità di ciascun fornitore e i volumi disponibili per l'esportazione devono essere verificati indipendentemente prima di qualsiasi impegno specifico.

8. STRUTTURA DELL'APPROVVIGIONAMENTO

Un programma di approvvigionamento di grandi volumi può essere strutturato secondo la seguente catena:

Produttori di caffè



Aggregazione locale



Controllo qualità



Trasformazione / Decorticazione



Classificazione per l'esportazione



Stoccaggio



Ispezione prima della spedizione



Containerizzazione / Caricamento



Spedizione internazionale



Importatore internazionale



Torrefattore / Trasformatore / Produttore

Questa struttura è particolarmente importante per gli acquirenti che richiedono spedizioni mensili ricorrenti.

9. TRACCIABILITÀ

Per gli acquirenti qualificati, la documentazione di tracciabilità può coprire la relativa catena di approvvigionamento:

Azienda agricola → Aggregazione → Trasformazione → Classificazione → Magazzino → Esportazione → Spedizione

A seconda del prodotto e delle esigenze dell'acquirente, i documenti possono includere:

- Origine
- Identificazione del fornitore
- Luogo di trasformazione

Per maggiori informazioni, contattare:

Adalidda

Email: sales@adalidda.com

WhatsApp: +855 69 247 974

Sito web: <https://adalidda.com/it>