

CONFIDENTIAL

SU MEJOR FUENTE DE INFORMACIÓN SOBRE EL NEGOCIO BRASILEÑO DE CAFÉ... Y MUCHO MÁS. EN ESTA EDICIÓN:

- **SEPARACIÓN DE CEREZAS Y CALIDAD DEL CAFÉ: "UN LOTE, MUCHOS SABORES" (pg. 3)**
- **DESPULPADORES ecoflex CON SEPARADORES A PRESIÓN DE CEREZAS INMADURAS (pg. 4)**

CAFÉ CERTIFICA MINAS SERÁ VENDIDO DIRECTAMENTE A TOSTADOR ALEMÁN

El tostador de café alemán Tchibo ha anunciado que será el primer comprador internacional de café Arábica certificado por Certifica Minas, un estándar de sostenibilidad creado por el gobierno de Minas Gerais. El primer lote consiste de 50.000 sacos que serán adquiridos con premio por encima del valor de mercado. Tchibo, conocido mundialmente por sus prácticas de sostenibilidad, opera más de mil tiendas en 8 países. Actualmente, más de 1.600 productores están certificados por Certifica Minas con un volumen total de 2 millones de sacos producidos de acuerdo con altos estándares de prácticas sociales, económicas y ambientales.



Fuente: Secretariado de Agricultura, Ganadería y Suministro Alimentario de Minas Gerais

P&A PUBLICA ESTUDIO CON ESCENARIOS DE DEMANDA Y SUMINISTRO PARA 2020

P&A ha conducido un estudio para el CNC (Consejo Nacional del Café) para posicionar al sector en relación a los futuros escenarios del café. El "trabajo de posicionamiento" analiza las tendencias en el suministro y demanda mundial y sugiere posibles estrategias para Brasil. El crecimiento del consumo, que se espera favorezca a los Robustas sobre los Arábicas a una tasa de 3 a 1, planteará retos específicos para los productores de Arábica en Brasil y en otros lugares. Proyecciones de exceso de suministro probablemente mantendría los bajos precios, favoreciendo a los productores más eficientes. El estudio fue presentado y discutido durante una reunión del CNC celebrada el 9 de Agosto, en Ribeirão Preto.

Fuente: CNC

MÁS BAJOS PRECIOS DEL CAFÉ EN 4 AÑOS NO CUBREN COSTOS

Los precios actuales del café, los más bajos en los últimos cuatro años, no están cubriendo los costos de producción para muchos productores brasileños. Un saco de 60 kg vendido a US\$ 309 en 2010, se comercializa hoy por menos de US\$ 154. Ni siquiera el precio mínimo estipulado por el gobierno alienta al sector.

Fuentes: Canal Rural y CaféPoint

GOBIERNO BRASILEÑO LIBERA LA MÁS GRANDE SUMA PARA CAFÉ EN SU HISTORIA

El gobierno federal ha entregado un total de R\$ 5.8 billones para el financiamiento de la cadena de suministro del café, el mayor volumen de recursos alguna vez dirigidos al sector. Aparte de R\$ 3,16 billones en líneas de financiamiento de Funcafé, el Banco do Brasil ofrecerá R\$ 1 billón para almacenaje y adquisición de café. Las tasas de interés de Funcafé para las cooperativas es de 6.5%; Banco do Brasil opera con tasa de 5.5% para la adquisición y existencias.

Fuente: MAPA (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Suministro Alimentario)

PUBLICARÁN LOS PRIMEROS RESULTADOS DEL PROYECTO FACE

Los resultados iniciales del Proyecto FACE* Climapest serán anunciados el 3 y 4 de Septiembre en un taller organizado por Embrapa Medio Ambiente, en Jaguariúna, estado de São Paulo. El estudio, llevado a cabo durante los dos últimos años, es el primero de su tipo en el mundo. Evalúa los impactos de la creciente concentración de CO2 en el aire y la futura disponibilidad de agua para el café, con el objetivo de crear medidas de adaptación para el cambio climático. El proyecto consiste de 12 lotes plantados con Catuaí Rojo IAC 144 y Obatã IAC 1669-20; la mitad es mantenida bajo condiciones atmosféricas normales y la mitad restante es tratada con concentraciones más altas de dióxido de carbón. Los factores monitoreados incluyen enfermedades, plagas, malezas invasoras, fisiología vegetal y atributos del suelo, entre otros. Como socios del experimento se involucraron varias universidades e instituciones brasileñas.



* FACE significa Free Air Carbon Dioxide Enrichment (Enriquecimiento del Aire Libre con Co2)

Fuente: Embrapa

GRUPO DE TRABAJO ABORDA ALTOS COSTOS DE CAFÉ DE ALTURA

Un grupo de trabajo coordinado por la CNA (Confederación Nacional de Agricultura) está proponiendo medidas que puedan ayudar a resolver la crisis del sector cafetalero en áreas montañosas. Entre las sugerencias están innovación tecnológica para la cosecha, erradicación de las plantaciones de café improductivas, precios diferenciados y ayuda del gobierno para reducir costos laborales. La mano de obra representa 50% del total de los costos de producción en áreas con lomas por arriba del 25% de inclinación en Brasil. En Minas Gerais, 70% de la producción de café está concentrada en las montañas, comprendiendo más de 67.000 productores y 500.000 hectáreas (1.2 millones de acres)



Fuentes: CNA y CaféPoint

HELADA REDUCE EN 62% EL POTENCIAL DE COSECHA EN PARANÁ PARA 2014

La helada que afectó a Paraná a finales de julio fue la más rigurosa desde 2000 y probablemente afectará 62% de la cosecha del próximo año, de acuerdo con el Departamento de Economía Rural del estado (Deral). Aunque no se esperan pérdidas en la actual cosecha, la calidad del café puede ser afectada debido a las persistentes lluvias en la región.

Fuente: Agência Estado

BAHIA TENDRÁ ESTACIÓN DE INVESTIGACIÓN PARA CONILON

La primera estación de investigación para café Robusta en el sur de Bahia será implementada en un lote de 5 hectáreas recientemente donado por Ceplac, la Comisión Ejecutiva a cargo del Plan de Cacao. El Secretariado de Agricultura del estado creará un centro para estudiar nuevas variedades de Conilon adaptadas a la región, que serán distribuidas a los pequeños productores en el futuro.

Fuente: Valor Econômico

VENTAS DE COSECHADORAS INCREMENTADAS EN 66% EN BRASIL

Una producción nacional récord y precios de productos agrícolas por arriba del promedio están llevando a los productores brasileiros a renovar su flota. Las ventas de cosechadoras mecánicas, las cuales totalizaron 4.442 unidades de Enero a Julio, crecieron 66% en comparación con el mismo período de 2012. Las ventas de tractores incrementaron 26% y contaron 38.600 unidades de Enero a Julio.

Fuente: Folha de São Paulo

DUNKIN' DONUTS REGRESA AL BRASIL



La cadena Dunkin' Donuts, la cual estuvo activa en Brasil desde 1980 a 2005, está preparando su regreso. La compañía intenta abrir entre 60 a 75 tiendas en 5 años, siendo las prioridades São Paulo, Rio de Janeiro y Brasilia. El vicepresidente de la compañía ve como positivas las perspectivas para su negocio de café y donuts en el país, aunque el costo de vida ha incrementado y el consumo general ha bajado recientemente en Brasil.

Fuente: Valor Econômico

Obituario

Pascoal Brando Neto 1961-2013

Nuestro colega Pascoal, quien activamente formaba parte del equipo de Coffidential desde su creación, falleció el 10 de agosto después de una larga enfermedad que lo mantuvo en una silla de ruedas durante casi 7 años. Un jinete activo de cuarto de milla y entusiasta de "Team Penning", fue una persona que disfrutaba la naturaleza, que nunca se adaptó a su condición de limitada movilidad. Entre otras funciones en P&A, Pascoal fue el encargado de la logística del Coffidential - listas de correo, nuevos miembros, entrega, etc - en lo que concebimos como nuestro "departamento de suscripciones". Son sus deudos su esposa de 20 años, Eliane, y su hijo de trece años de edad, Vitor.



SEPARACIÓN DE CEREZAS Y CALIDAD DEL CAFÉ: "UN LOTE, MUCHOS SABORES"*

Por más de dos décadas Brasil ha estado produciendo cafés despulpados naturales (CD) y naturales de "cosecha tardía" y/o cafés lavados de un único lote de cerezas, que han sido cosechadas conjuntamente por "ordeña". Hoy, además, existe tecnología para despulpar cerezas semi-maduras, con un impacto muy positivo en la taza. Lo mismo se mantiene para cerezas sobre-maduras, que también pueden ser despulpadas.

El método arriba mencionado está siendo probado y adoptado en otros países productores. Existe mucho espacio para la rápida diseminación de estas técnicas y prácticas considerando que la recolección "selectiva" ya no es selectiva en la mayoría de las áreas de producción del mundo.

La recolección de café está tornándose menos selectiva como resultado de los costos laborales y la escasez de mano de obra. Los productores cada vez dependen más de los sistemas de separación mecánica de la cereza para producir café de alta calidad. La primera separación, de acuerdo a la densidad, se lleva a cabo en sifones mecánicos o no, los cuales reciclan agua y separan las cerezas secas y parcialmente secas que flotan de las cerezas maduras e inmaduras más densas que se hunden. La separación mecánica de cerezas inmaduras y maduras sólo es posible hoy con el uso de procesos que remueven la pulpa y producen café semi-lavado o lavado.

Para producir cafés de alta calidad de cerezas mezcladas, lo cual es cada vez más normal alrededor del mundo, es necesario separar las cerezas maduras de las inmaduras en un proceso que requiere la remoción de la pulpa, o sea, el despulpado de las cerezas. Si las cerezas sin pulpa, es decir, el pergamino, se secan con algún o todo el mucílago – café despulpado natural o semi-lavado – los granos de café resultantes son susceptibles de tener un sabor a naturales con una taza rica en cuerpo y dulzura. Si todo el mucílago es removido, por fermentación o métodos mecánicos, el café lavado se producirá con aroma y acidez más intensos, cuya intensidad dependerá de la altitud en la cual se cultiva.

Hay dos formas de separar cerezas inmaduras: por presión *durante* el proceso de despulpado o por tamaño *después* del despulpado. El primero - *durante* el despulpado - es mucho más flexible y permite que las cerezas en diferentes estados de maduración produzcan las calidades que demandan los diferentes mercados. El último - *después* de despulpado - usado en Costa Rica, por ejemplo, y ahora siendo introducido en Brasil, tiene una tendencia a despulpar las cerezas semi-maduras con el riesgo de comprometer la producción de cafés de alta calidad porque el pergamino de cerezas en diferentes estados de maduración está mezclado.

Los argumentos arriba expuestos pueden parecer confusos en un mundo que por mucho tiempo ha cosechado y despulpado sólo cerezas maduras. Sin embargo las nuevas condiciones de cosecha en muchos lugares está requiriendo o hasta forzando a los productores a considerar la producción de varias calidades – cafés lavados, despulpados naturales y naturales – en la misma parcela, y así atender las demandas de los diferentes mercados y consumidores, con las calidades del café que pueden variar de especial, más sofisticado y costoso, a comercial, menos costoso y mejor para consumo masivo, en especial en los mercados domésticos de los países productores. La separación de las cerezas inmaduras está permitiendo la preparación de cafés de alta calidad aún cuando el cosechado no es selectivo; el despulpado separado de cerezas inmaduras está creando cafés de buena calidad, pero menos costosos que ayudan a apalancar el consumo local.

Los párrafos arriba expuestos explican el porqué ahora sí, es posible, con tecnología y equipos apropiados, ofrecer cafés "single-origin" que son mezclas de cafés naturales, despulpados naturales y/o lavados con una complejidad de sabores no posibles de ofrecer en el pasado. El slogan usado por Cafés do Brasil, "un país, muchos sabores", creado para dar a conocer sus 14 regiones productoras, puede merecer una nueva y universal versión: "una parcela de café, muchos sabores", válido para los pequeños productores familiares, medianos caficultores y grandes plantaciones.

*Adaptación de artículo a ser publicado en Portugués por la revista Espresso.

Precios Brasileños

30 de Agosto, 2013

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	300,00 ↓
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	295,00 ↓
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	295,00 ↓
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	325,00 ↓
Sur de Minas	320,00 ↓

+ 10,2%

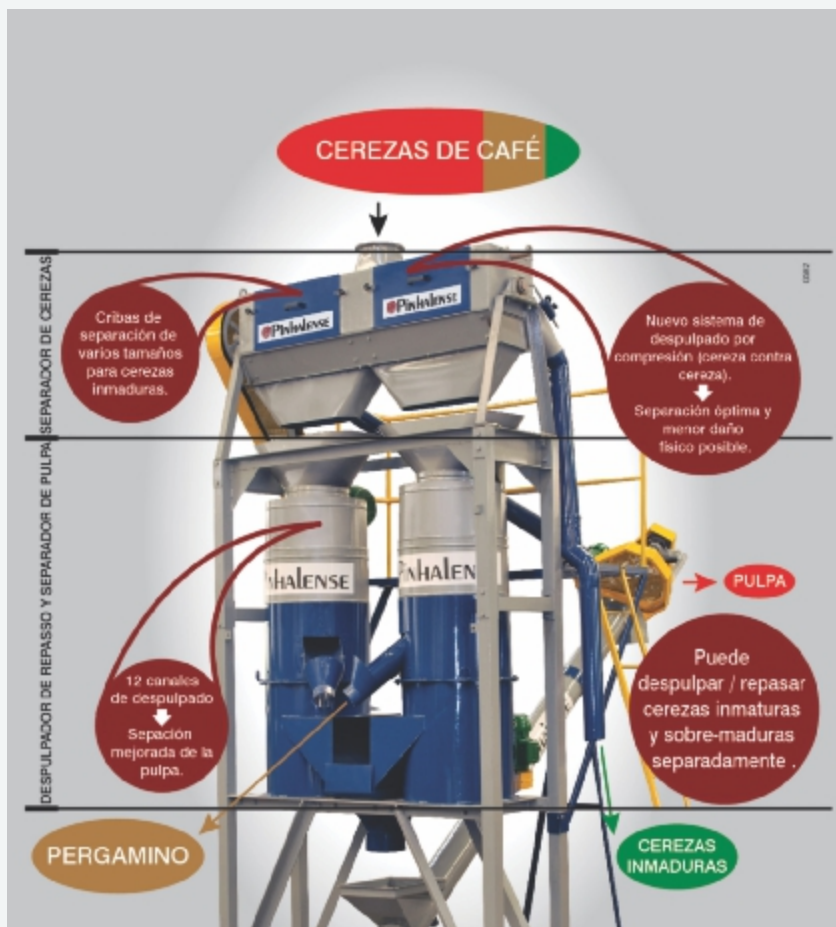
Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
Colatina-ES calidad promedio buena	257,00 =
BM&F (US\$/ 60 kg)	
Sep 2013	133,80 ↓
Dic 2013	139,95 ↓
Mar 2014	143,30 ↓
Real R\$/ Dólar US\$	
30 de Agosto	2,37 ↑

Fuente: www.qualicafex.com.br

DESPULPADORES **ecoflex** CON SEPARADORES A PRESIÓN DE CEREZAS INMADURAS

La línea Pinhalense **ecoflex** de despulpadores que separan las cerezas inmaduras y/o semi-maduras y despulpan las cerezas maduras en la misma máquina, siempre han ofrecido a los productores la singular habilidad para producir las calidades de café que el mercado requiere, en especial cafés lavados de alta calidad, indiferentemente del grado de selectividad de las cerezas entrantes al proceso

El reciente lanzamiento de Pinhalense es el nuevo sistema de separación de cerezas inmaduras basado en presión el cual reemplaza el previo método de forzar las cerezas a través de ranuras que desprendían y removían la pulpa. El nuevo sistema a presión reduce el consumo de agua a un mínimo manteniendo la más grande ventaja de la separación de cerezas antes del despulpador que hace el repaso y separa la pulpa: la habilidad para separar las cerezas en diferentes etapas de maduración para el beneficio de la calidad y como respuesta a los requerimientos de mercado.



Las ventajas del nuevo sistema son:

- reducción del consumo de agua;
 - vida útil más larga para los componentes del separador de cerezas: cribas y rotores;
 - reducción del daño al pergamino, como resultado de un sistema de presión en vez de un sistema de cribas;
 - separación más fácil de la pulpa del pergamino;
 - mayor volumen de procesamiento,
- además de las previas ventajas de:
- separación ajustable de las cerezas en diferentes etapas de la maduración
 - el despulpado por separado de estas cerezas para obtener la mayor calidad disponible en cada fracción de cereza incluyendo cerezas semi-maduras y cerezas sobre-maduras que pueden ser despulpadas en la misma máquina con diferentes ajustes o en diferentes máquinas en beneficios de mayor capacidad.

A pesar de todas estas características avanzadas, diseñadas para tratar con un mundo del café en donde la selectividad de la cosecha está siendo cada vez peor año tras año, los nuevos despulpadores **ecoflex** se desempeñan igualmente bien y requieren inclusive menos agua cuando son recibidas el 100% de las cerezas maduras.

Por favor contacte el agente Pinhalense/P&A más cerca de usted para conocer como los nuevos despulpadores **ecoflex** pueden ayudarlo a obtener los mejores resultados de cada uno de los tipos de cereza cosechados e incrementar sus ingresos y ganancias.