

CONFIDENTIAL

A SUA MELHOR FONTE DE INFORMAÇÕES SOBRE O AGRONEGÓCIO CAFÉS DO BRASIL. NESTA EDIÇÃO:

- PARA ONDE VAI O CONSUMO DE CAFÉ NOS PAÍSES PRODUTORES? (PG. 3)
- CRIANDO NOVAS QUALIDADES DE CAFÉ (PG. 4)

CAFÉS DE 15 REGIÕES BRASILEIRAS COM IG APRESENTADOS EM FEIRA INTERNACIONAL

Durante o evento “World of Coffee” em Copenhague, a Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA) ofereceu espaço para promover as regiões brasileiras com Indicação Geográfica (IG) no stand do projeto “Brazil. The Coffee Nation” – parceria entre a BSCA e a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (ApexBrasil). Os visitantes puderam provar cafés das regiões com IGs e obter informações sobre suas características, sistemas de produção, etc. A participação das regiões produtoras com IGs nestas feiras internacionais oferece aos visitantes uma imersão no Brasil e nos Cafés do Brasil que vai além das experiências sensoriais, descobrindo novas regiões, cultivares e novos tipos de processamento pós-colheita desenvolvidos no país.

Fontes: Globo Rural and Revista Cultivar



MINAS GERAIS EXPORTA CAFÉ QUE ATENDE REGULAMENTO DA UNIÃO EUROPEIA

O estado de Minas Gerais exportou café certificado com o Regulamento da União Europeia sobre Produtos Livres de Desmatamento (EUDR) pela primeira vez. A operação é uma parceria entre a Cooperativa de Cafeicultores da Zona de Três Pontas (Cocatrel), a Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) e o Governo do Estado. A certificação foi emitida pela Plataforma SeloVerde MG que verifica a conformidade ambiental das propriedades de café, assegurando que a produção não está associada ao desmatamento. Através de análise geoespacial e integração de bancos de dados, incluindo mapeamento em alta resolução da produção cafeeira feito pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG), é possível verificar que 99% das 120 mil propriedades produtoras de café do estado atendem à nova legislação europeia.

Fonte: CaféPoint

COOXUPÉ É PRIMEIRA COOPERATIVA DO MUNDO COM CÓDIGO EQUIVALENTE AO DA GCP

A Plataforma Global do Café (GCP) reconheceu o Protocolo de Sustentabilidade Gerações da Cooxupé como equivalente a seu Código de Referência de Sustentabilidade do Café. Com mais de 19.000 membros e operações em mais de 340 municípios do Sul de Minas, Mogiana, Cerrado Mineiro e Matas de Minas, a Cooxupé é a primeira cooperativa no mundo a ter seu código de sustentabilidade reconhecido pela GCP que faz parceria com o ITC (International Trade Center) para avaliar rigorosamente a equivalência.

Fonte: Hub do café

PRODUÇÃO DE CAFÉ SUSTENTÁVEL REDUZ VALOR DO SEGURO RURAL

O Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), o Conselho Nacional do Café (CNC) e a multinacional Pró Natura Internacional assinaram um Acordo de Cooperação Técnica (ACT) para um projeto que usa o crédito de carbono

para beneficiar financeiramente os produtores que adotarem práticas de sustentabilidade. Isto significa que os cafeicultores brasileiros terão uma proteção financeira adicional contra os riscos agrícolas.

Fonte: Datagro

NEGOCIAÇÕES MILIONÁRIAS DE CAFÉ NA WORLD OF COFFEE

A participação dos produtores, cooperativas e empresas de café brasileiros na World of Coffee Copenhagen pode render um total de US\$ 146 milhões. De acordo com a Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA), os 782 contatos comerciais feitos durante o evento, sendo 463 deles com novos parceiros, renderam US\$ 24,51 milhões no próprio evento e há uma projeção de US\$ 121,8 milhões até junho de 2025. Se concretizada, esta quantidade representará um aumento de 9% comparada à edição de 2023.

Fonte: Globo Rural

BRASIL E CHINA ASSINAM ACORDO DE EXPORTAÇÃO NO VALOR DE MEIO BILHÃO DE DÓLARES

Um acordo foi assinado entre a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (ApexBrasil) e a Luckin Coffee, maior rede de cafeterias da China, em junho, para a compra de 120 mil toneladas de café brasileiro no valor de meio bilhão de dólares. O acordo não só representa um impulso nas exportações dos Cafés do Brasil, como também dá ao país oportunidades para entrar na China. Esta nova entrada no mercado chinês é fruto de um contato que começou no evento Exporta Mais Amazônia, um programa da Apex para promover a exportação. Na época, alguns representantes da Luckin Coffee conheceram os produtores locais e a história dos Robustas Amazônicos em Cacoal, Rondônia.



Fonte: Valor Econômico

EXPORTAÇÕES DE CAFÉS DE QUALIDADE CRESCEM 45% EM UM ANO

As exportações de cafés de qualidade totalizaram 9 milhões de sacas de 60kg, o que representa um aumento de 45,4% em um ano. Com preço médio da saca vendida a US\$ 229,15, estas exportações de cafés “diferenciados”, como denominado pelo CeCafé, geraram US\$ 2 bilhões de receita cambial, 20,5% do total das exportações de todos os tipos dos Cafés do Brasil. Os seis principais importadores destes cafés diferenciados foram os Estados Unidos (21,1%), a Alemanha (17,5%), a Bélgica (10,9%), a Holanda (7,4%), o Reino Unido (4,3%) e a Itália (3,5%).

Fonte: DATAGRO

Preços Brasileiros

Principais Regiões Produtoras / Porteira da Fazenda

31 de julho, 2024

Arábica Natural (R\$/saca de 60 kg)

Cerrado MG	1.485,00 ↓
Mogiana	1.480,00 ↓
Sul de Minas	1.480,00 ↓

Arábica Cereja Descascado (R\$/saca de 60 kg)

Cerrado MG	1.525,00 ↓
Sul de Minas	1.520,00 ↓

+ 3%

Conilon / Robusta (R\$/saca de 60 kg)

Colatina-ES qualidade média	1.360,00 ↑
-----------------------------	------------

B3 (US\$/sacas de 60kg)

Set 2024	286,50 ↑
Dez 2024	278,85 ↑
Mar 2025	272,85 ↑

Real R\$ / Dólar US\$

31 jul, 2024	5,60 ↑
--------------	--------

Fonte:
www.qualificafex.com.br

PARA ONDE VAI O CONSUMO DE CAFÉ NOS PAÍSES PRODUTORES?

Particpei recentemente de dois eventos que mostraram que há um interesse renovado na promoção de consumo de café ao redor do mundo. Minha primeira participação foi no evento da GIZ-Promecafé Consumo Interno e Intercâmbio Internacional em Antigua, Guatemala, e a segunda foi no Curso Q de Processamento Nível 3, do Coffee Quality Institute (CQI), em Popayán, Colômbia.

No evento do Promecafé, tive a oportunidade de apresentar sobre a Relevância de Promover o Consumo Interno de Café em Países Produtores e moderar um painel intitulado Programas e Experiências na Promoção de Consumo em Países Produtores de Café.

O painel teve a participação de Pacita Juan, das Filipinas e Diretora Executiva da Federação de Café do Sudeste da Ásia (Asean Coffee Federation); Gilbert Gatali, da Ruanda e Diretor Executivo da Associação de Cafés Finos da África (AFCA); Vera Espindola Rafael, do México; e Andrés Piedra, do Instituto del Café de Costa Rica (ICAFE), e foi assistido por representantes de todos os países membros do Promecafé (América Central, Caribe e México).

Fiquei impressionado quando soube que a Asean Coffee Federation, que engloba países produtores e consumidores no sudeste da Ásia, está preocupada com o apoio institucional para a indústria, que tem historicamente liderado a promoção do desenvolvimento do consumo de café nessa parte do mundo *sem* programas pré-competitivos. Também aprendi em mais detalhes sobre consumo nas Filipinas e mencionei que juntos a Indonésia, as Filipinas e o Vietnã estão no processo de tornar a Ásia um importante consumidor de café.

A AFCA e a Organização Interafricana de Café (IACO), que agora inclui também países consumidores de café, tem vários planos institucionais para promover o consumo no continente africano. Treinamento em universidades com foco no café e o envolvimento de jovens são alguns dos programas em andamento.

Os países que são membros do Promecafé concluíram no ano passado um projeto patrocinado pela Organização Internacional do Café (OIC) e coordenado pela P&A para criar os fundamentos e diretrizes para cada país desenvolver seu próprio programa de promoção de consumo interno considerando as condições locais específicas. O México e a Costa Rica apresentaram suas visões de como fazer isto acontecer.

Uma ideia interessante e um desafio lançado no evento foi a criação de marcas locais de café torrado e moído e/ou solúvel para ser comercializado em países vizinhos da América Central e do Leste da África, por exemplo.

Minha participação no Curso Q de Processamento Nível 3 abordou o consumo de duas formas diferentes: tornar o café uma bebida desejável e desejada e “criar” cafés para consumo em massa em países produtores.

Observei que a maioria dos participantes do curso vem da Ásia e estão envolvidos com cafés especiais e de alta qualidade de maneiras diferentes. Apesar de focarem no segmento da população com renda superior em seus países, seu trabalho torna o café glamuroso, “elegante” e “de moda”, o que influencia todos os outros segmentos, incluindo o de renda mais baixa, que é o mais relevante em termos de volume de café consumido.

Uma das minhas apresentações no curso abordou Como a Tecnologia de Colheita e Processamento Pode Aliviar a Pobreza. Como isto está relacionado com o aumento do consumo de café? Empoderar a mão de obra e os produtores através da colheita e processamento mais eficientes pode criar produtos com preços menores que são demandados por consumidores de renda mais baixa que podem assim tomar mais café. Por mais que isto pareça complexo, é um dos fatores chave que fizeram do Brasil o segundo maior consumidor de café do mundo e, hoje, um importante exportador destes cafés para outros países produtores de café na América Latina e na Ásia.

Existem grandes oportunidades para desenvolver o consumo de café em países produtores gerando assim oportunidades para os produtores aumentarem sua renda. Estou feliz de saber que há esforços em andamento para isto ao redor do mundo mas ainda há muito a ser feito!

NATURAIS, CEREJAS DESCASCADOS (CDs) / HONEYS E CAFÉS LAVADOS: CRIANDO NOVAS QUALIDADES



Como mostrado no esquema acima, o equipamento Pinhalense possibilita um benefício úmido flexível, customizado para grupos de pequenos produtores ou médios e grandes produtores para produzirem cafés de alta qualidade – **lavados, CDs/honeys e naturais** – e aproveitarem as cerejas que não estão maduras para entregarem o que os clientes desejam e maximizarem seus lucros.

Como a porcentagem de cerejas não maduras – **verdes, sobre-maduras e parcialmente “secas”** – cresce ao redor do mundo, até mesmo com a colheita “seletiva”, está mais do que na hora de usar a tecnologia Pinhalense para melhorar o sabor destas cerejas injustamente chamadas de “indesejáveis” na xícara.

CDs/Honeys de cerejas sobre-maduras podem ter o corpo e a doçura procurados por vários compradores que estão dispostos a pagar mais por eles.

CDs/Honeys de verdes tem sabor melhor que os naturais de cerejas verdes e tem um preço maior.

Por último mas não menos importante, as máquinas Pinhalense com o separador de verdes **antes** do despulpador permitem que o processador produza

- **lavado ou CD/honey** da mais alta qualidade, **provenientes de cerejas maduras**, ou
- **lavado ou CD/honey** de qualidade, **provenientes de cerejas maduras e parcialmente maduras**.

A escolha é sua! A melhor opção é a que traz mais dinheiro para o produtor. O benefício úmido Pinhalense é flexível e você deve usá-lo para maximizar seu lucro.

A linha ecológica Pinhalense de equipamento de benefício úmido que economiza água – **lavador LSC, despulpador com separador de verdes ECOSUPER e desmucilador DMPE** – e equipamento de transporte **sem** o uso de água – **elevadores “secos” e transportadores** – podem ser estruturados em diferentes layouts e projetos customizados que atendem às necessidades dos clientes.

Favor contactar o agente P&A/ Pinhalense próximo a você para mais informações sobre o equipamento e como fazê-lo atender suas condições e necessidades.