

CONFIDENTIAL

OPIK KALI INI:

- PRODUKSI ANGGUR DI DAERAH PRODUSEN KOPI BRASIL (PAGE 3)
- DESTONER UNTUK SEMUA UKURAN CHERRY, PERCHMENT DAN KOPI HIJAU (PAGE 4)

EMBRAPA DAN MG DEVELOPMENT BANK MENAWARKAN PELATIHAN ONLINE DI REGEN AG

Pelatihan online gratis di bidang pertanian regeneratif dalam penanaman kopi kini tersedia bagi petani dan penyedia bantuan teknis. Inisiatif ini merupakan bagian dari program LabAgroMinas. Program ini dimulai pada tahun 2022 melalui kemitraan antara Bank Pembangunan Minas Gerais (BDMG dalam inisialnya dalam bahasa Portugis) dan Agricultural Research Corporation Brasil (Embrapa Cerrados). Tujuan program tersebut untuk mempromosikan pertanian regeneratif dan berkontribusi pada daya saing agribisnis di negara bagian itu. Kursus ini mencakup tujuh modul dan kelas tentang input bio, manajemen biologis untuk mengendalikan hama dan penyakit, serta remineralisasi tanah dan praktik bekerja di lapangan pada tiga wilayah negara bagian.

Sumber: Correio Sudoeste

CECAFÉ MELUNCURKAN LANDING PAGE TENTANG EUDR

Asosiasi Eksportir Kopi Brasil (Cecafé) meluncurkan arahan untuk memudahkan memahami Peraturan Deforestasi Uni Eropa (EUDR) dan dampaknya terhadap produksi dan perdagangan kopi Brasil. Landing page ini mencakup pertanyaan dan jawaban yang ditujukan kepada produsen, eksportir dan importir. Melalui platform Smart ESG, para pemangku kepentingan dimungkinkan untuk memverifikasi dan memantau informasi sosial-lingkungan dari properti di pedesaan.

Sumber: Cecafé

SUBSTRAT "CAIPIRA" UNTUK BIBIT KOPI DITANAM DI NAMPAN

Bibit kopi dalam nampan dapat diproduksi dengan menggunakan substrat yang terbuat dari bahan pertanian. Substrat jenis ini disebut "caipira" dan dapat digunakan sebagai pengganti substrat komersial. Komposisinya terdiri atas 45% kotoran sapi, 45% kulit kopi yang sudah membusuk (warna hitam) dan 10% tanah berpasir. Pupuk Osmocote 15-9-12 juga ditambahkan dengan takaran 1,3 kg per meter kubik substrat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perkembangan tanaman baik. Daun berjumlah 6 pasang, dan sistem perakaran sama dengan tanaman yang ditanam dengan substrat komersial.

Sumber: CaféPoint



CAIPIRA COMMERCIAL

FUNCAFÉ AKAN LUARKAN DANA LEBIH DARI R\$ 5 MILYAR UNTUK Mendukung Musim Tanam 2024/25

Kementerian Pertanian dan Peternakan (MAPA) memberikan dana kepada lembaga keuangan sebesar lebih dari US\$ 893 juta dari Dana Kopi Brasil (Funcafé). Dana itu akan digunakan untuk membiayai panen tahun 2024/25: dengan rincian US\$ 300 juta untuk budidaya, US\$ 400 juta untuk penjualan kopi, US\$ 283 juta untuk pembiayaan perdagangan, US\$ 177 juta untuk modal kerja koperasi dan industri roaster dan solven, serta US\$ 5,3 juta untuk pemulihan perkebunan kopi yang rusak.

Sumber: DATAGRO

EKSPOR KOPI ESPÍRITO SANTO KE UE TUMBUH 8 KALI LIPAT

Volume kopi yang diekspor dari negara bagian Espirito Santo ke Uni Eropa telah tumbuh delapan kali lipat dalam setahun, melonjak dari 316,6 ribu karung menjadi 2,3 juta karung kopi. Ekspor kopi ke Uni Eropa mencapai titik tertinggi dalam 7 bulan seiring dengan meningkatnya permintaan dari 10 importir kopi Espirito Santo terbesar di Eropa.

Sumber: Notícias Agrícolas

SISTEM DIGITAL UNTUK PERKIRAAN POHON KOPI DI KAWASAN MATAS DE MINAS

Sistem digital untuk memprediksi produksi kopi akan segera tersedia bagi petani kopi di kawasan Matas de Minas. Proyek ini dilaksanakan oleh Agricultural and Livestock Research Institute of Minas Gerais (Epamig) bekerja sama dengan Agriculture and Animal Farming Federation of the State of Minas Gerais (Faemg) dan National Rural Learning Service (Senar). Salah satu tahapan yang akan dilakukan pada proyek ini adalah pemasangan 16 stasiun meteorologi untuk memberikan informasi cuaca antara lain suhu, kelembaban udara, kecepatan angin dan radiasi matahari.



Sumber: Revista Cafeicultura

PROYEK KOPI, KAKAO DAN AÇAÍ DI AL-INVEST VERDE

European Union Intellectual Property Office (EUIPO), yang menjalankan proyek HKI AL-INVEST Verde, memilih sekelompok petani dari Argentina, Brazil dan Paraguay untuk menerima panduan khusus mengenai Indikasi Geografis (GI). Di Brazil, program ini dilaksanakan oleh Brazilian Agency for the Promotion of Small Business (Sebrae) dan Kantor Paten Brazil (INPI). Penggunaan GI yang cerdas akan memungkinkan petani untuk fokus pada kualitas, asal dan keaslian produk mereka untuk mengakses pasar internasional. Produk Brazil yang dipilih adalah kakao dari negara bagian Rondônia, kopi dari wilayah vulkanik Poços de Caldas di negara bagian Minas Gerais, dan Açaí dari Codajás di negara bagian Amazonas.

Sumber: ASN

UNDANG-UNDANG UNTUK MEMPROMOSIKAN PRODUKSI KOPI KUALITAS TERBAIK YANG DIBERLAKUKAN DI NEGARA BAGIAN ACRE

Pemerintah negara bagian Acre, di wilayah Amazon, telah memberlakukan undang-undang untuk mendorong produksi kopi berkualitas lebih tinggi. Patokannya adalah kelestarian lingkungan, sosial dan ekonomi; perkembangan teknologi penanaman kopi; memanfaatkan keanekaragaman budaya, lingkungan, tanah dan iklim negara tersebut. Selain itu juga kolaborasi antara pemerintah federal, negara bagian dan kota serta sektor swasta; meningkatkan perekonomian lokal; dan mengurangi kesenjangan regional. Sementara pemerintah negara bagian akan memberikan kredit kepada para petani, terutama petani kecil dan menengah, untuk memproduksi dan mengkomersialkan kopi mereka yang berkualitas lebih tinggi.

Sumber: Revista Cafeicultura

DITERBITKAN, RANCANGAN TENTANG METODE PENYEMAIAN GENETIK KOPI ARABIKA DITERBITKAN

Brazilian Agricultural Research Corporation (Embrapa Café) merilis makalah “Metode Optimal Seleksi Genetik untuk Meningkatkan Kopi Arabika”. Makalah itu menyampaikan faktor-faktor utama keberhasilan suatu program pemuliaan dan teori yang melatarbelakanginya. Tidak ketinggalan, makalah itu juga memberikan rekomendasi praktis mengenai faktor-faktor tersebut dalam budidaya kopi Arabika. Strategi pemuliaan yang diikuti dengan seleksi dan memperbanyak vegetatif komersial harus dilakukan secara rutin untuk memperoleh produktivitas maksimal dan menjamin kelangsungan tanaman yang tahan terhadap hama dan penyakit. Metodologi seleksi genetik kopi Arabika menggunakan data perbanyak vegetatif dan benih secara bersamaan, inovatif juga secara efisien.

Sumber: Embrapa

Brazilian Prices: Arabica and Robusta at same level!

Main Producing Regions / Farm Gate

August 30, 2024

Arabica Naturals (R\$/ 60 kg bag)		Conilon / Robusta (R\$/ 60 kg bag)	
Cerrado MG	1,425.00 ↓	Colatina-ES fair average price	1,490.00 ↑
Mogiana	1,420.00 ↓		
South Minas	1,420.00 ↓		
Arabica Pulped Naturals (R\$/ 60 kg bag)		B3 (US\$/60kg Arabica bag)	
Cerrado MG	1,505.00 ↓	Sep 2024	295.60 ↑
South Minas	1,500.00 ↓	Dec 2024	295.35 ↑
		Mar 2025	295.50 ↑
		Real R\$ / Dollar US\$	
		Aug 30, 2024	5.57 ↓

+ 6%

Source: www.qualicafex.com.br

PRODUKSI ANGGUR DI DAERAH PRODUSEN KOPI BRASIL

Terinspirasi oleh apa yang terjadi di kampung halaman saya di Pinhal dan buku Homonymous, yang ditulis oleh teman saya Morten Scholer, saya memprakarsai pertemuan hybrid dengan nama yang mirip di SRB - Sociedade Rural Brasileira (Masyarakat Pedesaan Brasil), asosiasi agribisnis tertua yang berusia seratus tahun di Brasil. Saya membuka pertemuan Departemen Kopi SRB yang saya koordinasikan dengan Marcelo Vieira, pendiri BSCA - Asosiasi Kopi Spesial Brasil. Saya mengutip Morten dan mengatakan bahwa meskipun kopi dan anggur diproduksi di wilayah yang sama di beberapa negara, seperti, Brasil, Etiopia, India, dan China, dan saya menambahkan Kenya, Brasil adalah satu-satunya negara tempat kedua produk tersebut diproduksi di lahan pertanian yang sama, bersebelahan. Saya menambahkan lagi, Pinhal telah menjadi salah satu daerah pionir yang melakukan hal tersebut.

Pembicara pertama adalah ahli enologi Chili Cristian Sepúlveda. Dia pertama kali bekerja di Brasil Timur Laut, dengan kilang anggur terkemuka di negara bagian Pinhal dan São Paulo, Guaspari. Saat ini Cristian menjadi mitra di kilang anggur Terra Nossa. Dia menjelaskan bagaimana sistem pemangkasan ganda yang inovatif memungkinkan buah anggur diproduksi pada bulan-bulan musim dingin yang kering. Dibandingkan pada bulan-bulan musim panas dengan hujan ketika buah anggur secara tradisional dipetik di Brasil Selatan. Hal ini menghasilkan anggur berkualitas tinggi dan memenangkan berbagai penghargaan. Demikian diungkapkan oleh Cristian Perubahan itu juga telah berpindah dari Pegunungan Mantiqueira, tempat Pinhal berada dan kopi ditanam di wilayah Mogiana dan Minas Selatan, ke wilayah lain di Brasil seperti Espírito Santo dan Bahia, kawasan-kawasan yang juga memproduksi kopi.

SANTANA ESTATE COFFEES... AND WINE - PINHAL REGION



Video by Felipe Bartolomei Aliperti



Reunião
Departamento
do Café

Programação:

Cristian Sepúlveda
Enólogo responsável pela vinificação de uvas em fazendas de café em 5 estados

Eduardo Sampaio
Agrônomo e consultor de café e uva

Fabiano Borré
Produtor de café e vinho na Bahia

Tiago Pimentel
Governança da cadeia da uva e vinho em Espírito Santo do Pinhal

Antonio Sérgio Nogueira
Viticultura em área cafeeira: "pool" de investidores e agro turismo

27 de agosto - 10 h
(evento híbrido)

vinho e café

INFORMAÇÕES:
(11) 97737-1537

Selanjutnya, pembicara kedua adalah Eduardo Sampaio, seorang ahli agronomi kopi terkenal yang kini menanam anggur untuk menghasilkan anggur dan memimpin Associação dos Vitivinicultores da Serra dos Encontros – AVVINE. Asosiasi produsen anggur ini bercita-cita dapat menciptakan Indikasi Geografis (GI) yang mencakup kawasan Espírito Santo do Pinhal dan Santo Antônio do Jardim, di negara bagian São Paulo, serta Jacutinga dan Albertina, di negara bagian Minas Gerais. Dalam kesempatan tersebut, Eduardo menjelaskan bagaimana terroir di Pinhal dan wilayahnya mendukung perkembangan produksi kopi dan anggur berkualitas tinggi yang membuat daerah tersebut memenuhi syarat untuk GI anggur. Região de Pinhal sudah menjadi GI kopi dan kini tengah mengajukan permohonan untuk menjadi Denominasi Asal (DO).

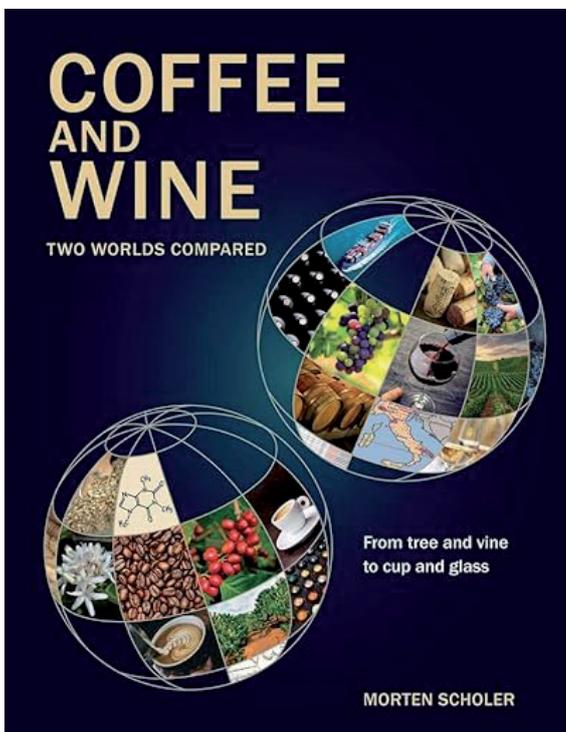
Fabiano Borré, pembicara ketiga, membawa kami ke dataran tinggi di negara bagian Bahia. Di tempat tersebut, dia menjadi mitra di Fazenda Progresso, sebuah perkebunan kopi besar. Dia juga menjelaskan bagaimana dan mengapa mereka memutuskan untuk menanam anggur dan membangun kilang anggur serta pusat pengunjung untuk anggur UVVA yang mereka

kembangkan. Fabiano juga menjelaskan bagaimana wine menarik wisatawan. Jika tidak ada wine, tidak akan ada wisatawan mengunjungi perkebunannya. Para wisatawan yang datang juga diperkenalkan dengan kopi berkualitas tinggi.

Antonio Nogueira, merupakan pembicara keempat. Dia adalah pencicip anggur sekaligus direktur utama dari sebuah perusahaan yang mengumpulkan investor untuk membeli perkebunan kopi dan mengubahnya menjadi produksi anggur dan pariwisata. Dalam kesempatan itu dia menjelaskan, lahan kopi di beberapa ketinggian di kawasan Pinhal kini memproduksi beberapa jenis wine dengan merek Amana. Dia menambahkan bahwa kedekatannya dengan São Paulo dan Campinas membantu mereka dalam menarik wisatawan untuk datang berkunjung.

Tiago Pimentel, Direktur kilang anggur Rio Manso, menjadi penutup program tersebut. Dia menjelaskan bagaimana skema tata kelola telah dibuat untuk mempromosikan anggur yang berasal dari lebih dari 30 proyek, kopi yang diproduksi secara tradisional, dan juga pariwisata di kota bersejarah Espírito Santo lakukan Pinhal dan wilayah. Hasilnya, dua acara Turisagro – pameran perdagangan dan presentasi – serta Festival Musim Dingin menjadi lebih terkenal dan dipromosikan. Tiago mengatakan bahwa Festival Musim Dingin menghadirkan lebih dari 72 kilang anggur. Acara tersebut juga menawarkan kelas-kelas oleh para ahli internasional dan nasional. Terdapat pula sesi mencicipi anggur dalam sebuah acara yang menarik ribuan orang. Kemungkinan wilayah Pinhal akan menjadi landmark anggur, kopi, dan keahlian memasak.

Apa yang saya pelajari di Pinhal dan daerah lain yang memproduksi wine di lahan kopi menjadi bukti dari apa yang sering dikatakan oleh teman dan penulis saya Morten Scholer dalam presentasi kopi dan wine-nya, seperti dikutip di bawah ini. *Kopi memiliki rantai nilai yang panjang dengan banyak orang yang terlibat di beberapa negara. Produk itu berpindah tangan dan kepemilikan berkali-kali dari pohon ke cangkir. Anggur ditanam, dipanen, diproses, disimpan/dituai, dikemas dan dijual di satu tempat saja dan sering dikonsumsi di dekatnya. Kedua produk ini sangat unik.*



Kopi dapat rusak dengan berbagai cara dalam jangka panjang, tetapi kualitasnya tidak dapat ditingkatkan (dengan beberapa pengecualian). Sementara itu, kualitas anggur dapat ditingkatkan dengan berbagai macam 'trik', beberapa cara di antaranya sangat unik dan mengesankan.

Perusahaan kopi terbesar berkapasitas besar dan menguasai lebih dari 20 persen pasokan. Sedangkan dalam industri wine, perusahaan terbesar hanya menguasai kurang dari 3 persen saja.

Industri kopi telah berhasil menetapkan standar dan sertifikasi keberlanjutan yang sama di seluruh dunia. Organik, Fairtrade, 4C, Rainforest, sama di semua negara: mengesankan! Dalam industri wine, setiap negara memiliki standar dan ketentuan labelnya masing-masing, bahkan terkadang ada beberapa. Membingungkan. Di sinilah anggur dapat belajar sesuatu dari kopi...

Para pelaku di industri kopi dan wine dapat belajar satu sama lain. Namun nampaknya yang pelaku industri kopi harus belajar lebih banyak dari yang pelaku industri wine dibandingkan sebaliknya!

DESTONER UNTUK SEMUA UKURAN CHERRY, PERCHMENT DAN KOPI HIJAU

Kebutuhan kopi yang bebas dari kotoran di tempat roasting sangat penting karena beberapa alasan yang jelas. Mesin penghilang debu, batu dan kotoran lain dari kopi seperti pre-cleaner dan destoner tidak hanya membersihkan biji kopi saja. Mesin itu juga meningkatkan kualitas produk akhir sekaligus melindungi mesin lain pada jalur pemrosesan dari kemungkinan kerusakan yang disebabkan oleh batu serta kotoran lain yang tidak diinginkan.

Mesin pre-cleaner dan destoner di negara produsen, idealnya ditempatkan di penggilingan setelah proses pengeringan dan sebelum tahap pemrosesan kering (hulling, polishing, grading, dan sebagainya). Dengan begitu kopi akan diproses tanpa menimbulkan mesin dan terbebas dari kotoran. Alternatif lain, jika diperlukan, peralatan tersebut dapat digunakan oleh penggilingan di negara-negara pengimpor untuk membersihkan banyak kopi yang sebelumnya tidak dibersihkan di negara asal.

Karena mesin pre-cleaner tidak dapat menghilangkan batu yang berukuran sama dengan kopi, maka selalu diperlukan alat penghancur setelah tahap pembersihan.

Penghancur fluid-bed CPF dan CPFBNR buatan Pinhalense yang presisi, hemat energi, dan tidak bising secara efisien mampu menghilangkan batu dengan berbagai ukuran dan kotoran lain. Baik itu cherry kering, perkamen kering, atau kopi hijau.



CPFBNR

Mesin destoner Pinhalense untuk kopi cherry kering, yang disebut CPF, dapat membersihkan 1,8 hingga 8 ton cherry kering per jam, tergantung pada ukuran mesinnya. Mesin destoner Pinhalense untuk kopi hijau yang sudah dikuliti, yang disebut CPFBNR, dapat memproses 6 hingga 14 ton kopi per jam dan dapat dilengkapi dengan perangkat penyedot debu opsional ("hood"). Parchment dapat dihancurkan menggunakan salah satu jenis penghancur Pinhalense di atas, bergantung pada kebutuhan spesifik dan saran dari Departemen Teknis Pinhalense.

Sementara itu, baut, sekrup, paku, dan bahan logam lainnya dapat dilepas sebelum, selama, atau setelah pre-cleaner. Proses penghancuran batu menggunakan magnet stasioner atau putar. Perangkat buatan Pinhalense ini dapat dipasang di feed point maupun di outlet mesin PRELI, CPF, dan CPFBNR.

Destoner Pinhalense merupakan komponen bawaan dari lini unit penggilingan gabungan COMPACTA dan CON untuk pabrik kering di lahan pertanian dan skala kecil.

Para petani, pengelola penggilingan, dan eksportir dari semua skala industri dapat mengandalkan destoner Pinhalense untuk mengirimkan kopi tanpa batu dalam jumlah mikro, ukuran sedang, dan besar kepada pembeli dan roaster di seluruh dunia.



CPFBNR

Mesin destoner buatan Pinhalense memiliki dek bergetar yang miring dengan kipas dipasang di bawah layarnya. Kipas ini berfungsi untuk menciptakan tekanan udara ke atas yang kuat sehingga menyebabkan kopi melayang. Ketika kopi dimasukkan ke dalam mesin, dek yang miring membuatnya bergerak ke bawah. Sementara aliran udara menyebabkan biji kopi melayang dan batu yang "lebih berat" tetap bersentuhan dengan dek bergelombang. Gerakan dek akan memaksa batu bergerak ke atas lalu dibuang ke bagian belakang mesin. Kopi "melayang", terbebas dari batu, lalu mengalir karena gravitasi ke bagian depan mesin.

Mesin destoner Pinhalense untuk kopi cherry kering, yang disebut CPF, dapat membersihkan 1,8 hingga 8 ton cherry kering per jam, tergantung pada ukuran



CPFBNR-A