

CONFIDENTIAL

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

- QUAL SERÁ O FUTURO DOS PREÇOS DO ROBUSTA? (PG. 3)

- PROCESSAMENTO DE ROBUSTA RE-REVISITADO (PG. 4)

OPINIÃO DOS CAFEICULTORES BRASILEIROS

Mesmo que venham chuvas na quantidade necessária, o clima seco e as altas temperaturas já afetaram o tamanho e a qualidade da próxima safra. O que vemos em nossas fazendas e cafezais comprova o que os especialistas em cafeicultura estão dizendo.

📄 B3 INICIA NEGOCIAÇÃO DE CONTRATO FUTURO DE CONILON/ROBUSTA

A bolsa brasileira B3 iniciou a negociação do contrato futuro de Conilon/Robusta no mês passado. O contrato inclui a possibilidade de entrega física, com lotes depositados em armazéns credenciados pela B3. O produto será negociado em contratos de 100 sacas de 60kg e com vencimento nos meses de janeiro, março, maio, julho, setembro e novembro. Diferentemente do Arábica, o contrato de Canéforas terá cotação em reais (R\$) e não em dólar (US\$). Os contratos futuros permitem que produtores, cooperativas, comercializadoras e indústrias se protejam contra a volatilidade dos preços do mercado ao fixar um valor para a negociação futura do café.

Fonte: Agro Estádio

📄 COOABRIEL É PRIMEIRA COOPERATIVA A COMERCIALIZAR CONILON NA B3

A Cooperativa Agrária dos Cafeicultores de São Gabriel (Cooabriel) fechou um contrato de 100 sacas de Conilon para entrega em novembro e se tornou a primeira cooperativa a comercializar Conilon na Bolsa de São Paulo B3. Este é um momento histórico para o agronegócio capixaba e reforça a competitividade do estado nos mercados nacional e internacional. A Cooabriel aumentou suas exportações em 28% em 2023 quando fez sua primeira venda de Conilon para o Egito.

Fonte: Campo Vivo

📄 PREÇOS DO ROBUSTA QUEBRAM DOIS RECORDES NO INDICADOR CEPEA

De acordo com o Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (Cepea) da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP, os preços do Robusta fecharam em R\$ 1.483,95 a saca de 60kg contra R\$ 1.448,24 do Arábica em agosto. Esta é a segunda vez na história que os preços do Robusta superam os do Arábica na série histórica do Cepea. A primeira vez foi em 2017 quando a distância entre as variedades alcançou R\$ 20. Agora há um novo recorde: é a primeira vez na história que a diferença entre eles foi acima de R\$ 35. O segundo recorde é que os preços do Robusta permaneceram acima dos do Arábica por um mês inteiro – setembro – pela primeira vez na história do Indicador Cepea.

Fonte: Peabirus

📄 “BIOCHAR” DE CASCAS DE CAFÉ

A fabricante de automóveis Stellantis produzirá biocarvão de cascas de café em Minas Gerais para cumprir suas metas de descarbonização. A casca do café, que serve de matéria-prima para o biocarvão, deixa de se decompor na atmosfera e assim deixa de liberar metano, um dos gases que contribuem para o aquecimento global e para emissão de gás carbônico. Enquanto outras empresas preferem plantar árvores, a Stellantis quer aproveitar a grande produção de café no estado para reduzir suas emissões de gás carbônico.

Fonte: Movimento Econômico

📄 COOPERATIVAS BRASILEIRAS USAM INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL PARA CLASSIFICAR CAFÉ

A startup de Singapura ProfilePrint assinou acordos com duas grandes cooperativas brasileiras, a Cooxupé (Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé) e a Minasul (Cooperativa Agroindustrial de Varginha), e também com a

Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), representante dos produtores rurais brasileiros perante o governo federal. Adotando as soluções de AI da ProfilePrint, estas organizações podem auxiliar os produtores rurais na avaliação rápida da qualidade das amostras, melhorando a eficiência e encurtando o tempo gasto na classificação do café. A máquina classificadora utiliza tecnologia de identificação digital das características dos alimentos e permite a definição da qualidade do grão, o perfil do sabor e até fornece recomendações de blends.

Fonte: ProfilePrint

CAFEICULTORES DO CERRADO MINEIRO USAM AGRICULTURA REGENERATIVA PARA ENFRENTAR EVENTOS CLIMÁTICOS

A Agricultura Regenerativa se tornou a melhor solução para os cafeicultores do Cerrado Mineiro enfrentarem as mudanças climáticas. Para os produtores, permite que as plantações enfrentem eventos climáticos extremos e, para as empresas que compram seu café, é uma grande aliada na redução de emissão de gás carbônico. Há muitas práticas sustentáveis que podem ser consideradas regenerativas como por exemplo as plantas de cobertura que evitam o superaquecimento do café nos dias mais quentes.



Fonte: Brasilagro

PLATAFORMA DIGITAL PARA MENSURAR SUSTENTABILIDADE NA PRODUÇÃO DE CAFÉ

A empresa global de nutrição agrícola e soluções industriais de nitrogênio Yara está lançando a plataforma Champer no Brasil e na Colômbia simultaneamente. A solução reúne informações capturadas nas lavouras e faz o cruzamento entre elas em uma plataforma digital para fornecer dados para a indústria de alimentos relacionados à produtividade, rentabilidade e sustentabilidade da produção no campo. Nesta fase inicial, a plataforma está focada no café e oferece informação sobre o desempenho dos cafezais para torrefadores e toda a indústria. Baseada em dados de campo e análise de solo, entre outros fatores, a solução oferece uma base sólida e precisa para a implementação e acompanhamento de práticas regenerativas.

Fonte: FTH News

PRESIDENTE DA WCF VISITA PARCEIROS NO BRASIL

Chris Vincent, presidente da Fundação Mundial do Cacau (WCF), esteve no Brasil para vários encontros estratégicos e visitas a parceiros, produtores, governo e indústria cacaujeira em setembro. Ele acompanhou o progresso da iniciativa CocoaAction e conversou com membros da cadeia de abastecimento. Chris visitou o Centro de Inovação do Cacau (CIC), conheceu pesquisadores do Ceplac, sistemas agroflorestais de grande escala da Belterra Agroflorestas, que estão recuperando terra degradada com cacau, e pequenos produtores assistidos por diferentes programas que estão impulsionando a produtividade do cacau com assistência técnica contínua, levando à melhoria da renda do produtor nas comunidades de cacau.

Fontes: Cacau e Chocolate e CocoaAction Brasil



Preços Brasileiros

Principais Regiões Produtoras / Porteira da Fazenda

30 de setembro, 2024

Árábica Natural (R\$/saca de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/saca de 60 kg)	
Cerrado MG	1.425,00 =	Colatina-ES qualidade média	1.390,00 ↓
Mogiana	1.420,00 =		
Sul de Minas	1.420,00 =		
Árábica Cereja Descascado (R\$/saca de 60 kg)		B3 (US\$/sacas de 60kg)	
Cerrado MG	1.475,00 ↓	Dez 2024	323,05 ↑
Sul de Minas	1.470,00 ↓	Mar 2025	322,50 ↑
		Mai 2025	326,65 ↑
		Real R\$ / Dólar US\$	
		30 set, 2024	5,44 ↓

+ 3,9%

Fonte:
www.qualicafex.com.br

QUAL SERÁ O FUTURO DOS PREÇOS DO ROBUSTA?

São muitas as respostas para a pergunta acima mas, será o crescimento atual do consumo durável e continuará a produção aumentando? Se ambos, em que proporção?

A demanda está crescendo devido à entrada de novos consumidores, que antes tomavam chá, no mercado asiático e à necessidade de tornar os preços dos blends de café mais acessíveis em todo lugar como resultado dos preços altos do Arábica.

Além disso, os avanços no processamento de Robusta em vários países permitem que sua participação aumente na maioria dos blends. Há muitos comentários sobre os Robustas especiais mas na verdade a demanda por 100% deles está apenas começando a se desenvolver. Por outro lado, os esforços para reposicionar o café solúvel, liderado pela indústria brasileira de café solúvel, podem retardar ou evitar a migração do solúvel e do Robusta para o Arábica.

A analogia entre os tipos de café e o boneco de neve, que tenho usado por muitos anos apesar do café ser primordialmente uma bebida quente, faz mais sentido agora que o “cold brew” está crescendo muito nos Estados Unidos! Voltando ao assunto, o Robusta, que é mais associado a cafés comerciais – T&M e solúvel –, está subindo da primeira para a segunda onda dos cafés diferenciados servidos nas cafeterias e até mesmo começando a entrar na terceira e quarta ondas onde os cafés especiais dominam.



O que chamo de “blends mundiais”, ex.: os blends das cápsulas mais vendidas e das redes de cafeterias líderes, podem ter uma participação relevante dos Robustas, que podem estar crescendo pelas razões mencionadas acima. Os Robustas especiais também podem ser vendidos como micro lotes mas ainda são poucos os casos reais.

O cenário acima é atraente para os produtores de Robusta e não deve mudar a curto prazo considerando que a produção de Arábica não está crescendo muito. Exceto no Brasil e em Uganda, também há pouco crescimento na produção de Robusta, que está começando a se desenvolver na América Latina ex-Brasil mas ainda de maneira incipiente. Por outro lado, a produção está estável ou diminuindo no Vietnã e não está aumentando em outros lugares. Portanto não surpreende que o indicador brasileiro de preços do café do Cepea mostrou o Conilon acima do Arábica no mês inteiro de setembro.

A logística também não está ajudando o abastecimento da Europa com café Robusta vindo da Uganda e do Vietnã devido aos problemas no Mar Vermelho. Esta situação pode mudar a qualquer momento mas a questão é quando.

A última peça do quebra-cabeça é que, considerando que custa menos produzir Robusta do que Arábica, seria este o momento para um aumento de produção considerável de Robustas ex-Brasil e Uganda e para o crescimento continuado nestes dois países? Esta pode ser uma tendência a médio prazo – leva tempo para aumentar a produção – mesmo se os preços do Robusta caírem deste alto nível atual mas permanecerem rentáveis para os produtores. O tamanho desta expansão e os preços do Arábica podem então dizer o que acontecerá com os preços do Robusta.

Maiores informações sobre Robustas podem ser encontradas nos artigos prévios da sessão “Opinião”:

Cresce a produção e o consumo de Robusta no mundo – maio de 2022

(https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_178__versao_portugues.pdf) e

Vietnã, Indonésia e Índia: maravilhas econômicas e café Robusta – outubro de 2022

(https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_183__versao_portugues.pdf).

PROCESSAMENTO DE ROBUSTA RE-REVISITADO

ROBUSTAS NATURAIS: RETER QUALIDADE E AUMENTAR O PREÇO

As cerejas de café Robusta – verdes, maduras e sobre-maduras – geralmente são secadas juntas após a colheita. Uma grande oportunidade de evitar defeitos é perdida quando isso é feito. Café cereja com teor de umidade entre 40 e 60% é secado junto, muitas vezes mais rápido do que tecnicamente recomendado, com o resultado óbvio de que o produto final não tem secagem uniforme. Pior ainda, as cerejas verdes e parcialmente maduras tendem a se tornar grãos pretos. Uma maneira simples de evitar grãos pretos e secagem desigual é usar o lavador LSC, uma máquina inventada e patenteada pela Pinhalense, para separar as cerejas sobre-maduras e parcialmente secas das cerejas maduras e verdes. Cada um desses dois grupos de cerejas tem teores de umidade muito diferentes e devem ser secados separadamente, ao sol ou mecanicamente, com economia de mão de obra e combustível e evitando grãos pretos e secagem desuniforme.



Lavador COMPACTO
LSC

CAFÉ ROBUSTA CEREJA DESCASCADO (CD) E LAVADO: QUALIDADES DIFERENCIADAS, MAIOR PARTICIPAÇÃO EM LIGAS E PRÊMIO DE PREÇO

A longa experiência com Robustas lavados na Índia, mais recentemente em Uganda e agora no Brasil, com Conilon cereja descascado (“honey”), mostra que um prêmio de preço de 30% ou mesmo mais pode ser obtido com Robustas lavados. A linha de benefício úmido da Pinhalense – lavador LSC, despulpador com separador de verdes ECO SUPER e desmucilador DMPE – pode extrair as melhores qualidades dos cafés Robustas, independentemente de como são colhidos.



Lavador LSC



Despulpador ECO SUPER



Desmucilador DMPE



SECAGEM: MELHOR UNIFORMIDADE E MAIOR QUALIDADE, MENOS DEFEITOS E MELHORES PREÇOS

A secagem rápida e o uso de máquinas verticais que não distribuem bem o calor na massa de café fazem com que a umidade final seja desigual, com grãos sobre e sub-secados. Os grãos sobre-secados provavelmente serão quebrados no descasque, enquanto os grãos sub-secados, mais úmidos, podem fermentar no armazenamento. Além disso, o uso de ar quente com fumaça transfere odores indesejáveis para os grãos de café. Uma maneira simples de evitar grãos quebrados e fermentados é usar os secadores rotativos SRE da Pinhalense com fornos de fogo indireto (trocadores de calor). A velocidade de secagem pode ser totalmente controlada nos secadores rotativos Pinhalense, que fornecem a mesma quantidade de calor a todos os grãos em um processo que garante que o produto final seja secado uniformemente. O uso dos fornos de fogo indireto Pinhalense FTD, de baixo consumo de combustível, evita o risco de odores indesejados nos grãos de café.



Secador rotativo SRE
com forno de fogo indireto FTD



ROBUSTA
POLIDO

Finalmente, ao secar o café já descascado/verde que é recebido parcialmente seco, como é comum em rebenefícios de muitos países produtores de Robusta, há uma vantagem adicional de usar os secadores rotativos Pinhalense SRE: os grãos de café recebem certo grau de polimento, sua aparência melhora e, alguns argumentam, a adstringência na xícara diminui.

DESCASQUE DE ROBUSTA CEREJA E PERGAMINHO EM FAZENDAS E BENEFÍCIOS

O descasque de Robustas geralmente é feito no local onde se produz ou próximo a ele, em fazendas maiores ou em centrais de benefício de pequeno a médio porte pertencentes a intermediários, cooperativas, comercializadores ou exportadores. O descasque, quando não realizado corretamente, pode causar grandes perdas associadas a danos físicos nos grãos, superaquecimento e níveis baixos de umidade, perda de café com a casca, etc. Os descascadores



COMPACTA

Pinhalense foram especialmente projetados para evitar os problemas mencionados acima que afetam a renda, o aspecto do café e principalmente o sabor na xícara. Os descascadores Pinhalense são conhecidos por aumentar a renda em 1 a 2%, o que é suficiente para pagar o preço da máquina em um ou dois anos, dependendo da intensidade do uso e sem considerar os ganhos de qualidade. A linha de descascadores CON oferece pré-limpeza (opcional), catador de pedras, descascador Pinhalense de alta-eficiência e catador de escolhas de múltiplos canais, todos reunidos numa mesma estrutura. A mais nova integrante da família é a COMPACTA que, como o próprio nome já diz, é



CON

menor e de fácil instalação. Mais informações sobre a COMPACTA você encontra no Confidential No 173 <https://bit.ly/3GRRqhA>. Numa época em que o consumo nos países produtores pode influenciar fortemente o consumo global e a participação dos Robustas no mercado mundial, a linha de descascadores combinados se sobressai por sua habilidade de processar com eficiência todos os tipos de cafés, desde o café especial até o comercial, com maiores ganhos em renda, qualidade e preço.

REBENEFÍCIO: SEPARAÇÃO PARA MELHORAR QUALIDADE E PREÇO E ACESSAR DIFERENTES MERCADOS

Se os defeitos não podem ser evitados e café Robusta com defeitos chega aos rebenefícios, como quase sempre ocorre, os grãos com defeitos devem ser separados. O primeiro passo é remover todas as impurezas, incluindo pedras, do café verde recebido, usando as pré-limpezas PRELI e os catadores de pedras CPFBNR da Pinhalense com seus respectivos sistemas de aspiração de pó. O próximo passo é a separação primeiro por tamanho, utilizando os classificadores Pinhalense PI, PII ou PFA, para responder às exigências dos clientes e para que se possa ter acesso a diferentes mercados, e depois por densidade (“peso”), utilizando as mesas densimétricas Pinhalense MVF para remover defeitos (ex.: grãos leves, chochos/ocos e malformados). O papel da classificação por tamanho na separação de defeitos do café Robusta não é muitas vezes bem compreendido. Os classificadores Pinhalense facilitam de diferentes maneiras a separação de defeitos associados à densidade e à cor do café Robusta. Os diferentes tamanhos podem depois ser misturados novamente, se necessário, para serem embarcados para diferentes mercados.

CONCLUSÃO

Os especialistas da P&A/Pinhalense podem atender a todas as suas necessidades de evitar e remover defeitos e refinar a qualidade de seus cafés Robusta. As máquinas Pinhalense acima são oferecidas em diferentes modelos e tamanhos para atender às necessidades de micro, pequenos, médios e grandes produtores, bem como processadores e comerciantes de todos os tamanhos.