

CONFIDENTIAL

您获取巴西咖啡业信息的最好来源，而且，本期还有：

- OUTLOOK FLASHBACK - ARTICLES ABOUT COFFEE AND COCOA IN 2024 (PAGE 3)

- MACHINE OF THE MONTH FLASHBACK - ALL ABOUT MACHINES IN 2024 (PAGE 4)

阿拉拉咖啡：抗病性和高产性

阿拉拉 (Arara) 咖啡品种因其抗病性和高生产潜力而广受欢迎。对咖啡锈病的抵抗力和对假单胞菌和头状茎点霉叶斑的耐受性使该咖啡品种对那些希望降低农药成本并促进可持续做法的生产者具有吸引力。另一个好处是其紧凑的外形和大直径的树冠，有利于采收。

Source: Agrolink



2024年巴西咖啡出口创记录达4790万袋

2024年巴西出口咖啡为4,787.6万袋（每袋为60公斤），与2023年的3,683.8万袋相比增长了30%。根据巴西发展、工业、贸易和服务部对外贸易秘书处的数据，收入增加了38.3%，从89.21亿美元增至123.39亿美元。

Sources: UOL and P&A

巴西卓越杯拍卖会创历史新高

2024年“卓越杯”获奖咖啡的拍卖共有4,790个出价，创下25年来的最高平均价格，即每袋60公斤咖啡为3,293.77美元。比赛中所有拍品的总销售额约为31.2万美元。27个获奖咖啡的价格至少为每磅15美元，或每袋近2,000美元，分别卖给了来自德国、沙特阿拉伯、澳大利亚、巴西、加拿大、韩国、美国、中国香港、日本、马来西亚、卡塔尔和英国的22家公司。

Source: DATAGRO

可持续发展协议得到巴西农业畜牧业部的认可

巴西最大的咖啡合作社Cooxupé的可持续发展协议“Gerações”，已被巴西农业畜牧业部创新、可持续发展、灌溉和合作秘书处（MAPA）认定为促进“良好农业实践”的计划。Gerações符合2021年11月8日MAPA第337号法令规定的“良好农业实践”的最低要求。该协议具有包容性，由合作社于2022年制定，以确保有责任 and 可持续的生产。MAPA之前认可的其他咖啡协议是全球咖啡平台（GCP）的咖啡可持续发展课程（CSC）和米纳斯认证。CocoaAction（可可行动）的可持续发展课程也得到了MAPA的认可。

Sources: Hub do Café and Valor Econômico

续签合作伙伴关系以加强罗布斯塔咖啡的研究和创新

圣埃斯皮里图州的咖啡种植者合作社Cooabriel，与圣埃斯皮里图州联邦教育、科学和技术研究所（IFES）续签了协议，开始实施第二阶段的康尼隆咖啡单一起源的质量计划。投资约46万美元，该协议将延长至2027年。该计划将涉及四个领域：技术、基于康尼隆的产品、真菌接种物的使用和品种克隆的遗传改良。关于康尼隆咖啡仍然有一种劣等的印象，但这些克隆的感官和化学典型化表明这个咖啡品种可以在市场上竞争。Cooabriel将确定最好的原料，并为其合作社成员提供优质的克隆产品，以加强康尼隆咖啡作为优质产品的形象。

Source: Campo Vivo

为弱势母亲提供咖啡师培训

巴西咖啡师Estela Cotes创建了一个项目，培训弱势母亲担任咖啡师、服务员或销售代表。该项目的目的是利用精品咖啡的知识，将需要培训以重返就业市场的女性与正在寻找合格专业人员的公司联系起来。第一批母亲于11月毕业。第二组计划于5月开始课程。有关该项目的更多信息，请访问<https://mamoca.com.br/>。

Sources: Folha de S. Paulo and Ma.Mo.Ca

改善圣埃斯皮里图州的天气监测

巴西圣埃斯皮里图州农业研究和推广服务研究所（INCAPER）将获得10个新的平台来收集天气信息，以改善该州农业气象站。这些平台将收集温度、空气和土壤湿度、太阳辐射、大气压、风向和风速、叶片浇水和霜冻预报等数据。这将有助于研究、农村推广、可持续农业规划和预测极端天气事件，并将使种植者、技术人员和公共管理人员受益。

Source: Campo Vivo

咖啡奖庆祝女性在该行业的突出地位

巴西Três Pontas地区的咖啡种植者合作社（Cocatrel）上个月举行了“最佳咖啡”的颁奖典礼。Cafeína集团由在各自产业中担任领导者的女性组成，强调集体工作。该项目始于2019年，提供培训、情感支持和进入国际市场的机会，是农业综合企业中女性赋权的范例。2024年，该集团向英国、法国、德国和南非出口了约6,500袋咖啡。活动期间有九名女性因其优质咖啡而获奖。

Source: Cocatrel



Brazilian Prices

Main Producing Regions / Farm Gate

December 18, 2024

Arabica Naturals (R\$/ 60 kg bag)		Conilon / Robusta (R\$/ 60 kg bag)	
Cerrado MG	2,205.00 =	Colatina-ES fair average price	1,900.00 ↑
Mogiana	2,200.00 =		
South Minas	2,200.00 =		
Arabica Pulped Naturals (R\$/ 60 kg bag)		BM&F (US\$/60kg Arabica bag)	
Cerrado MG	2,305.00 ↓	Mar 2025	420.00 ↑
South Minas	2,300.00 ↓	May 2025	401.55 ↑
		Jul 2025	394.90 ↑
		Real R\$ / Dollar US\$	
		Dec 30, 2024	6.17 ↑

Source: www.qualicafex.com.br

FEB: 价值增加：从农场到（当地和地区）消费者

https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_199_chinese_version.pdf

MAR: - 巴西可可：可持续复苏的机遇

https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_200_chinese_version_240313093329.pdf

APR: 未来的咖啡杯测师

https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_201_chinese_version.pdf

MAY: 气候变化、再生农业与可持续性

https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_202_chinese_version.pdf

JUN: 巴西桑托斯国际咖啡研讨会展示巴西咖啡业实力

https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_203_chinese_version.pdf

JUL: 全球咖啡平台：我的6年回顾

https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_204__chinese_version.pdf

AUG: 咖啡生产国的咖啡消费走向何方？

https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_205_chinese_version.pdf

SEP: 巴西咖啡种植区的葡萄酒生产

https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_206_chinese_version.pdf

OCT: 目前的罗布斯塔咖啡价格的背后是什么？

https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_207_chinese_241023025148.pdf

NOV: 组织、财政和社会行动来赋能小农户咖啡种植者

https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_208_chinese.pdf

DEC: - 改进采收以增加利润

https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_209_chinese.pdf

FEB: 电缆（和圆盘）输送机

https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_199_chinese_version.pdf

MAR: 可可加工设备: 效率和品质

https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_200_chinese_version_240313093329.pdf

APR: 改进鲜果湿法加工、干燥和脱壳

https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_201_chinese_version.pdf

**MAY: - 咖啡地用的连枷割草机
(以及水果种植地、牧场、道路保护和景观美化)**

https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_202_chinese_version.pdf

JUN: 罗布斯塔咖啡的加工方法和阿拉比卡咖啡是一样的吗?

https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_203_chinese_version.pdf

JUL: 咖啡感官分析设备

https://peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_204__chinese_version.pdf

AUG: CRAFTING NEW COFFEE QUALITIES

https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_205_chinese_version.pdf

SEP: 除石机用于各种规格批次的咖啡鲜果、带壳豆和咖啡生豆

https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_206_chinese_version.pdf

OCT: 再议罗布斯塔咖啡的加工

https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_207_chinese_241023025148.pdf

NOV: 为小农户赋能的湿法加工设备

https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_208_chinese.pdf

DEC: 加工不同成熟度的咖啡鲜果以面向不同市场

https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_209_chinese.pdf