

COFFIDENTIAL

Números 1 - 7 de Coffidential pueden ser leídos en www.peamarketing.com.br

P&A es contactada a menudo por clientes internacionales buscando información sobre el negocio brasilero de café. Las solicitudes se vuelven más intensas en tiempos de incertidumbre, por ejemplo, cuando hay heladas, o un cambio en la regulación gubernamental.

A pesar de la cuantiosa información disponible en la Internet acerca de Brasil en los servicios noticiosos especializados en café, entendemos de las preguntas que hacen nuestros clientes, que lo que desean es la visión de un especialista local que no solamente entiende el negocio de café, sino que también entiende cómo puede afectar su propio negocio. Esto es lo que nos proponemos hacer con nuestro Coffidential.

Coffidential le será enviado al principio de cada mes con las siguientes secciones: un resumen de las noticias relevantes publicadas por la prensa brasilera durante el mes anterior, precios dominantes en Brasil al final del mes, un artículo – Perspectiva – con nuestra opinión acerca de una variedad de temas, y una breve exposición sobre procesamiento de café – Máquina del mes. Esperamos les guste.

Agradecemos sus comentarios. ¿Desearía usted menos noticias pero en mayor detalle? ¿Deberíamos incluir precios para otras regiones productoras de café? ¿Le gustarían otras secciones? Escribanos sus comentarios inclusive si usted no quisiera recibir Coffidential.

Usted ha recibido Coffidential No. 8 en Inglés y Español, por favor infórmenos si en el futuro quiere recibir Coffidential en Español o Inglés. Si no escuchamos de usted, enviaremos los números futuros es Español.

Muchas gracias.

INCAPER ENSAYARÁ CON CONILON EN MINAS GERAIS

El instituto a cargo de investigación y extensión rural en el Estado de Espírito Santo (Incaper) está apoyando al Instituto de Investigaciones Agrícolas de Minas Gerais (EPAMIG) en la evaluación del desarrollo del Conilon, el Robusta Brasilero, en Minas Gerais, el mayor productor de Arábica en el país. La región escogida tiene un clima y condiciones de suelo similar a la parte norte de Espírito Santo en donde el Conilon ha sido sembrado exitosamente por años. La primera fase del proyecto debe ser finalizada y 4.000 semilleros plantados para finales de 2008 para poder evaluar los rendimientos y la calidad de por lo menos 30 clones de Conilon.

Fuente: Cafépoint



Café y papaya in Pirapora, MG

CAFÉ ENTRA MÁS TEMPRANO EN PRODUCCIÓN AL NORTE DE MINAS GERAIS

El café sembrado en 2006 en Jaíba, en la región norte del Estado de Minas Gerais, estará listo para cosecharlo en el venidero Abril. El café en esta parte del país madura más rápidamente debido a la irrigación y al clima favorable. Mientras que el café sembrado en la parte sur del Estado toma en promedio 2,5 años para producir, en Jaíba sólo toma 18 meses, lo cual significa incrementos en los rendimientos y ganancias en menor tiempo. El café en Jaíba es una fuente de ingresos para los pequeños productores así como una forma de empleo para hombres y mujeres durante todo el año.

Fuente: O Norte de Minas

CONFIDENTIAL

NUEVA HERRAMIENTA AYUDA A IDENTIFICAR LAS MEJORES VARIETADES PARA SUELOS INFESTADOS CON NEMÁTODOS

El Instituto Agronómico de Paraná (Iapar) ha creado una herramienta para ayudar a los caficultores a identificar cuales variedades de café se pueden desarrollar mejor en suelos infestados con nemátodos. Cada unidad contiene semillas de okra, las cuales atraen los nemátodos, y 26 semilleros de cada una de 6 variedades de café. Los semilleros son plantados en áreas infestadas de 1.0 x 0.5mts. (3.3 x 1.6 pies). Una vez que las raíces de los semilleros son contaminadas son extraídas del suelo y enviadas a los laboratorios del Iapar para identificar cuales variedades son más susceptibles y cuales más resistentes a las respectivas especies de nemátodos. Trescientas "unidades de detección de nemátodos" han sido distribuidos a 210 municipalidades en todas las regiones cafetaleras de Paraná desde 2006. La meta es distribuir otros 300 equipos este año.

Fuente: Consorcio para Investigaciones del Café de Embrapa

CDPC APRUEBA ASIGNACIÓN PARA FONDO DE CAFÉ

El Consejo Brasileiro para la Política del Café definió como serán asignados los fondos de Funcafé para 2008. R\$ 453 millones (US\$ 265 millones) serán dirigidos a la labranza; R\$ 496 millones (US\$ 291 millones) para la cosecha; R\$ 898 millones (US\$ 528 millones) para almacenaje; R\$ 313 millones (US\$ 184 millones) para el financiamiento del Programa de Adquisición del Café (FAC); y R\$ 240 millones (US\$ 141 millones) para inversión, agregando hasta R\$ 2,4 mil millones (US\$ 1,4 mil millones).

Fuente: Coffeekbreak

FONDOS DE FUNCAFÉ PARA RENOVAR PLANTACIONES

Por primera vez en 14 años los fondos de Funcafé han sido asignados para la renovación de plantaciones de café e innovación tecnológica en industrias relacionadas al café. La renovación de las plantaciones de café beneficiará no solamente a los caficultores sino a toda la cadena del café debido a los incrementos en los rendimientos. Idealmente, 10% de las 2,1 millones de hectáreas (5,2 millones de acres) dedicados al café en Brasil deberían ser renovadas cada año. No obstante, menos de 3% han recibido inversiones dedicadas a la renovación en los últimos años. Aunque muchas regiones en el país tienen un rendimiento promedio en exceso de 30 sacos por hectárea (12 sacos por acre), el promedio nacional es de aproximadamente 20 sacos (8 sacos por acre).

Fuente: Valor Económico

R\$ 500 MILLONES PARA INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO EN EMBRAPA

El Instituto Brasileiro para la Investigación Agrícola (EMBRAPA) adscrito al Ministerio de Agricultura sufrirá algunos cambios este año. El plan para fortalecer y desarrollar el instituto, llamado PAC EMBRAPA, agregará R\$ 500 millones (US\$ 300 millones) al presupuesto anual en los 3 años siguientes. El dinero será utilizado para emplear personal, especialmente investigadores, para crear nuevos centros de investigación, para consolidar EMBRAPA Agroenergía y fortalecer las actividades del instituto en el exterior.

Fuente: Agência Estado

INDUSTRIA DEL SOLUBLE INVERTIRÁ EN EUROPA Y RUSIA

Aunque Brasil es el mayor productor y exportador de café soluble, las inversiones en este segmento han ido disminuyendo. El tercer mayor exportador de soluble, Cia. Iguazu de Café Soluble, controlada por el grupo Japonés Marubeni, ha decidido expandir su producción pero no tiene planes para una nueva planta en Brasil. Cia. Iguazu aun no ha definido donde construirá su nueva planta, pero quiere fortalecer su presencia en la Unión Europea, líder en consumo de café soluble, o en Rusia que también es un gran importador. Las razones para que la compañía invierta en el exterior y no en Brasil tienen que ver con las prohibiciones del gobierno local sobre las importaciones de café verde para ser re-exportado como producto final y el 9% de impuesto sobre el café soluble brasileiro vigente en Europa.

Fuente: Valor Económico

CONFIDENTIAL

LAVAZZA INVIERTE EN BRASIL

La compañía italiana Lavazza compró al tostador brasileiro Café Grão Nobre Ltda. (Café Florença), un líder en los segmentos de "vending" y "Office Coffee Service" en Rio de Janeiro. La adquisición forma parte de la estrategia expansiva de Lavazza, la cual comenzó en 2007 con la compra del tostador hindú Fresh & Honest y la segunda más grande cadena de tiendas de café en India, Barista. Lavazza, quien procesa 2,3 millones de sacos de café al año e importa 50% de su materia prima desde Brasil, planea invertir € 30 millones en este país en los próximos 3 años. En 2007 la compañía vendió 10 millones de "pods" de café en Brasil a través de una cadena de distribuidores. En Italia Lavazza es líder en el segmento de consumo y sus ganancias sobrepasaron € 1 mil millones en 2007.

Fuente: Informativo CCQ ABIC (Asociación Brasileira de Tostadores de Café)

STARBUCKS ABRIRÁ NUEVAS TIENDAS EN BRASIL

Starbucks planifica invertir cerca de R\$ 50 millones (US\$ 30 millones) para abrir 22 nuevas tiendas en Brasil en los próximos 2 años. Con 8 tiendas en Sao Paulo y un millón de clientes en su primer año de operación, la cadena abrirá dos tiendas más en la ciudad en los primeros 4 meses de 2008, y otra en Campinas, la primera fuera de la capital del Estado. Las tiendas brasileiras son las líderes de la cadena en ventas en Latinoamérica. Uno de los principales competidores de la cadena en Brasil hoy es McDonald's, quien tiene 49 McCafés en sus restaurantes y planifica abrir 51 más hasta 2009.

Fuente: Valor Econômico

BM&F MARCA NUEVO RECORD EN CAFÉ

La Bolsa Mercantil y de Futuros brasileira BM&F ha marcado un nuevo record en los mercados a futuro para Arábica. En enero de 2008 el volumen acumulado de contratos de Arábica alcanzó un total de US\$ 1.018 millones, 34% por arriba del último record de US\$ 760 millones en 2006. Los contratos de café se incrementaron en 57% entre diciembre 2007 y enero 2008, yendo de 38.205 a 60.144. Los meses con el número más alto de contratos fueron octubre y septiembre de 2007, con 89.487 y 87.353 contratos respectivamente.

Fuente: Cafépoint

LOS PRECIOS PARA EL CONSUMIDOR BRASILEÑO PUEDEN INCREMENTARSE SUSTANCIALMENTE

Los precios internacionales para Arábica y Robusta están en niveles record e incrementándose. Los precios del Arábica están bien por encima del histórico de US\$ 100/saco en promedio. Los precios del Robusta en Londres están en los niveles más altos en 11 años. Las razones están relacionadas a una reducción de inventarios en Brasil y en el exterior. La venidera cosecha no será tan grande como esperada y la demanda del consumo doméstico y los exportadores sigue fuerte. Un alerta ha sido lanzado desde las industrias brasileiras: incrementos en los precios al consumidor final pueden ser esperados si el escenario actual no cambia.

Fuente: Valor Econômico

Precios Brasileños

29 de Febrero, 2008

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG, calidad promedio buena T.6	280,00
Mogiana-SP, calidad promedio buena T.6	293,00
Sur de Minas, calidad promedio buena T.6	280,00
Arabicas Semi-lavados (CD) (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	295,00
Sur de Minas	290,00

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
Vitória-ES calidad promedio buena	225,00

BM&F (US\$/ 60 kg)	
Mar 2008	190,00
May 2008	194,00
Sep 2008	200,70

Dólar US\$/ Real R\$	
31 de Enero	1,69

CALIDAD Y EL PEQUEÑO PRODUCTOR

El tiempo aquel en que el pequeño caficultor recogía las cerezas maduras exclusivamente y un producto uniforme con un grado ideal de maduración llegaba al beneficio húmedo se ha ido. Migración a las áreas urbanas en algunos países e inmigración en otros disminuyen la disponibilidad de trabajadores entrenados y no entrenados para recoger el café. Escasez de mano de obra, el desarrollo mismo y las presiones para mejorar las condiciones de vida de los trabajadores del café están progresivamente haciendo el costo del recogido selectivo incompatible con los precios a los cuales el café llega en los mercados internacionales.

El porcentaje de cerezas inmaduras y parcialmente maduras recogidas con las plenamente maduras está incrementando. Porcentajes de 5 a 10% de cerezas con una maduración menos que ideal se están convirtiendo en el estándar en vez de la excepción, sin mencionar los porcentajes de 10 a 15% en algunas áreas, especialmente durante picos de cosecha. El argumento de que los pequeños productores están libres del fenómeno mencionado arriba, que en teoría sólo afectaría mano de obra contratada, no aplica. Los pequeños productores están expuestos a las mismas tendencias y presiones que afectan a los trabajadores contratados para recoger el café.

Tazas astringentes y lotes de cafés rechazados debido a la astringencia causada por cerezas inmaduras y parcialmente maduras están comenzando a ser comunes en orígenes los cuales nunca tuvieron este problema antes. La verdad es que la selectividad del recogido selectivo ha declinado dramáticamente con el consecuente impacto negativo en la calidad de la taza. El problema está empeorando en áreas en donde el café es producido por pequeños productores porque los productores medianos y grandes están solventando el problema con la ayuda de la tecnología. Ellos hacen uso de equipo de beneficio húmedo moderno el cual puede separar cerezas inmaduras y parcialmente maduras de las totalmente maduras, y despulpar separadamente las cerezas con diferentes grados de maduración.

Aunque el equipo para separar las cerezas de acuerdo a su maduración está disponible para los pequeños productores, el precio ni siempre es compatible con las realidades de este sector. Esto solamente enfatiza lo que ha sido una largamente sostenida verdad económica usualmente ignorada por los servicios de desarrollo y extensión: la manera mas eficiente de procesar café producido por pequeños productores es plantas de beneficio comunes o compartidas, usualmente llamadas centrales de beneficio, en vez de despulpadores tradicionales pequeños de baja eficiencia operados por cada productor. Si esto era cierto en el pasado, es más cierto hoy día cuando se requiere de un beneficio húmedo más sofisticado y las economías de escala en beneficios centrales permiten grandes ahorros en equipos, costo de operación, entrenamiento de mano de obra, etc.

Si los argumentos arriba no son suficientemente reveladores, le invito a supervisar la calidad de las cerezas que entran al beneficio húmedo en su país o donde usted compra café. Luego, considere la inversión requerida para equipar a los pequeños productores con equipos despulpadores convencionales, y mas aún con lo que se requiere para manejar cerezas mezcladas, lo cual representa de 10 a 20 veces más que lo que costaría construir un beneficio central para procesar todo el café producido por esos mismos productores.



MÁQUINA DEL MES



EQUIPO PARA BENEFICIO HÚMEDO PARA PEQUEÑOS PRODUCTORES

Durante muchas décadas los pequeños despulpadores convencionales cumplían con las necesidades de los pequeños productores alrededor del mundo. Sin embargo, los mercados se han convertido en más sofisticados, y las presiones ambientales en más fuertes. La separación de las cerezas parcialmente maduras, las cuales no pueden ser separadas visualmente y que imparten astringencia a la taza, se está convirtiendo en un requerimiento mayor no solamente para cafés especiales pero también para las mezclas para espresso y cafés de grado comercial. La necesidad de ahorrar agua implica menores tiempos de fermentación seguida por lavado mecánico en removedores de mucílago o remoción completa de mucílago en medios mecánicos, con la ventaja complementaria de calidad consistente en la taza sin la necesidad de mano de obra especializada para controlar la fermentación.

Las tendencias arriba expuestas fuerzan a los pequeños productores a tener un despulpador con separador de cerezas inmaduras y parcialmente maduras y un removedor de mucílago. Aunque máquinas con pequeña capacidad con todas estas características son ofrecidas por Pinhalense y otros fabricantes, su costo resulta alto para la limitada capacidad de inversión de los pequeños productores. La solución obvia es usar centrales de beneficio que serían compartidos por muchos pequeños productores.

A pesar de las ventajas de los beneficios centrales, Pinhalense ofrece equipos de alta tecnología para pequeños productores. Sin embargo, Pinhalense diseña y suministra pequeñas centrales de beneficio para grupos de micro-productores, centrales de tamaño estándar, y grandes beneficios húmedos para grandes grupos de productores, cooperativas, y haciendas.

La línea de equipos Pinhalense para beneficio húmedo va desde el pequeño despulpador manual horizontal DPM con capacidad para 250 kilos/hora, a los pequeños despulpadores verticales DCDPV y DCDPVS con capacidad para 500 kilos/hora y más, a beneficios húmedos con capacidades de 3,0 a 3,5 toneladas/hora y múltiples de ellos, por ejemplo, 6,0 a 7,0 o 9,0 a 10,5 toneladas/hora, etc.

Pequeñas modernas y compactas unidades para los pequeños productores comienzan en 500 kilos de cereza fresca por hora e incluyen dos opciones: (a) un separador/despulpador de cereza inmadura - parcialmente madura, un separador de pulpa vertical/despulpador de repaso y un removedor de mucílago (unidad ECO) o (b) un despulpador vertical DCDPVS y un removedor de mucílago DMP.

Un sifón mecánico LSC de tamaño adecuado puede preceder el despulpador. El removedor de mucílago DMP puede estar anexo al despulpador para conformar la unidad ECO, o por sí solo para ser posicionado al lado del despulpador o después del tanque de fermentación, como sea requerido.

Muchas de las máquinas Pinhalense mencionadas arriba, así como los beneficios centrales están presentados en las fotografías abajo y pueden ser encontradas en el sitio www.pinhalense.com.br



Para mayor información contáctenos
P&A International Marketing
E-mail peamarketing@peamarketing.com.br
Número telefónico 55-19-3651-3233
Fax 55-19-3651-2887
Praça Rio Branco, 13 - Caixa Postal 83
13.990-000 - E. S. Pinhal - SP - Brasil

MÁQUINA DEL MES

 **PINHALENSE**
www.pinhalense.com.br