

COFFIDENTIAL

SU MEJOR FUENTE DE INFORMACIÓN SOBRE EL NEGOCIO BRASILEÑO DE CAFÉ. EN ESTA EDICIÓN:

- ENCUESTA DE LAS TENDENCIAS DE MERCADO EN 10 AÑOS* (pg. 3)

- EL ROMPE CABEZAS DEL PROCESAMIENTO DE MICROLOTES: CALIDADES + FLUJOS + LAYOUTS + MÁQUINAS PARA CAFÉS LAVADOS + HONEYS + NATURALES (pg. 4)

CLIMA MEJORA EN ESPÍRITO SANTO PERO PRODUCCIÓN REGULAR SÓLO EN 2019

Las condiciones climáticas han mejorado en meses recientes en Espírito Santo, el mayor estado productor de Conilon en Brasil. Los volúmenes de café esperados a ser cosechados entre abril y julio muestran señales de recuperación pero los números usuales volverán sólo en 2019. Los estimados aseguran que la cosecha 2017 debería ser igual o ligeramente superior a la de 2016. Coaabriel, la mayor cooperativa de café de Espírito Santo, espera recibir de 750 a 800 mil sacos de sus miembros, superior a los 600 mil sacos recibidos en 2016. La CONAB estima que la producción de café Conilon en el estado alcanzará de 4,6 a 5,3 millones de sacos. La producción total de Conilon en Brasil debería situarse en 8,6 a 9,6 millones de sacos. Desde 2014, cuando Espírito Santo tuvo una producción récord de 10 millones de sacos, la producción se desplomó en el estado debido a condiciones climáticas adversas.

Fuente: Notícias Agrícolas

COSECHA ADELANTADA DE CONILON EN RONDÔNIA

Clones precoces de Conilon/Robusta adelantaron el comienzo de la recolección en el estado de Rondônia, al norte de Brasil. Aunque el 10 de abril fue la fecha oficial del comienzo de la cosecha, hubo áreas plantadas con clones P50 y 66 en estado avanzado de maduración en marzo en Nova Brasilândia d'Oeste y Alta Floresta. El clima ha sido favorable para el café en Rondônia y se espera una producción de 2 millones de sacos de Conilon durante esta temporada, un crecimiento de 22% en comparación con la cosecha anterior.

Fuente: CaféPoint

PRIMERA TENTATIVA CON SUBASTA DE CONILON FRACASA Y IMPORTACIONES SIGUEN PARADAS

La Asociación Brasileira de Tostadores de Café (ABIC) y la Asociación Brasileira de Café Soluble (ABICS) recientemente han recurrido a un sistema de subasta electrónica dirigido por CONAB en un intento para adquirir 168.500 sacos de café Conilon para sus mezclas, pero esta primera experiencia finalizó sin materialización de negocios. Las negociaciones se abrieron para cuatro tipos de café Conilon; tipo 7, tipo 7/8, entre 400-600 defectos y hasta 800 defectos. No hubo ofertas para vender por parte de los compradores quienes apuntan que ellos pueden eventualmente vender a mayores precios, a lo que la industria repitió que ellos pueden buscar café Vietnamita al precio ofertado en la subasta.

Fuentes: Valor Econômico y CaféPoint

CAEN EXPORTACIONES DE SOLUBLE BRASILEIRO

Las exportaciones de soluble brasileiro han caído 26,4% en volumen embarcado en los dos primeros meses de 2017 en comparación al mismo período del año pasado. El equivalente a 429 mil sacos de 60 kg fueron embarcados al exterior contra 580 mil sacos en 2016. En términos de ingresos, las pérdidas de la industria se situaron en 10,9%.

Fuente: Notícias Agrícolas

GANANCIAS EN PRODUCTIVIDAD PARA CAFÉ Y MACADAMIA PLANTADOS JUNTOS

Un estudio desarrollado por la Agencia para Tecnología del Agronegocio del Estado de São Paulo (Apta) demuestra que el cultivo intercalado de una variedad específica de macadamia con café puede mejorar la productividad de ambos cultivos. Bajo condiciones de irrigación, hubo un salto de 60% en productividad para café y 250% para macadamia, en comparación a los cultivos no irrigados y cultivados independientemente. El cultivar de macadamia HAES 816, desarrollado en Hawaii, fue escogido para el estudio debido a su menor crecimiento horizontal, menor poda requerida y mayores retornos industriales. Los resultados fueron publicados en la edición de Noviembre 2016 del American Agronomy Journal, una de las principales publicaciones científicas del mundo en agricultura.

Fuente: Valor Econômico

DAÑOS AL TALLO DEL CAFÉ Y CÓMO EVITARLO

Es importante identificar correctamente las causas de los daños al tallo que aparecen en los árboles jóvenes de café en su primer año en el campo. Estas lesiones están localizadas en la parte del tercio menor del tallo, cerca del suelo, y pueden ser causadas por cinco razones distintas: las dos menos comunes hoy día siendo (1) mecánica – debido a los azadones y otras herramientas – y (2) clima frío/heladas o granizo; (3) vientos, lo más común, causando el engrosamiento del tallo (mientras que adentro los tejidos son débiles debido al constante movimiento) o inclusive que se partan; (4) enfermedades como *Assochyta* originada en los semilleros; y (5) clima cálido, que causa que el tallo entre en contacto con el suelo caliente causando lesiones y hasta la muerte de las plantas jóvenes. El daño al tallo generalmente bloquea el flujo de la savia y causa que la parte inferior del tallo y, algunas veces, el sistema de raíces se pudra. Las plantas toman un color amarillento y puede haber brotes que crecen por debajo de la lesión. Maneras de resolver el problema: uno debe podar la planta inmediatamente por arriba de los brotes y dejarlos crecer o replantar el árbol si se ha muerto. De mayor importancia, uno debería evitar condiciones que lleven a las causas mencionadas arriba usando rompe-vientos, semilleros saludables y buenas prácticas agro-culturales.

Fuente: CaféPoint

TARJETA DEL PRODUCTOR PARA ALZAR DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL CERRADO

El "Cerrado Mineiro" fue la primera región brasilera a obtener la Denominación de Origen para el café. La Federación de Productores de Café del Cerrado ha emitido una Tarjeta del Productor para el uso exclusivo de los productores que pertenecen al área protegida de Denominación de Origen. La tarjeta fortalece la asociación del productor con su origen: tiene un código QR el cual da acceso exclusivo a una página en línea del productor con informaciones de trazabilidad acerca de su finca, fotografías y georeferenciación de la propiedad. Otras características serán añadidas a la tarjeta gradualmente.

Fuente: CaféPoint

MELITA ADQUIERE NUEVAS MARCAS CUMPLIENDO CON LA TENDENCIA DE CONCENTRACIÓN DE MERCADO

La multinacional alemana Melitta acaba de adquirir las marcas de café Barão y Forte D+ que eran propiedad del Grupo Mogyana, en Minas Gerais. La operación también involucra el equipo para producir café tostado y molido que debe ayudar a la compañía a entregar 9.000 toneladas adicionales de café T&M por año. La adquisición es parte de la estrategia de Melitta para fortalecer su posición de mercado en Brasil expandiendo su alcance geográfico. La compañía multinacional es líder del mercado de café en el sur de Brasil y se encuentra entre las tres mayores en São Paulo y Rio, pero aún tiene una pequeña participación en Minas Gerais y el Noreste. Melitta tiene 9% de participación en el mercado brasilero de café en volumen, detrás de la marca Pilão de JDE y del café 3corações. La compañía tuvo ingresos de R\$ 1,36 billones (US\$ 436 millones) en Brasil en 2016, 19% más que el año anterior.

Fuente: Valor Econômico

JOSÉ DAUSTER SETTE ES EL NUEVO DIRECTOR EJECUTIVO DE OIC

Un largo proceso de negociación para nombrar al nuevo Director Ejecutivo de la Organización Internacional del Café (OIC) tuvo lugar durante sus sesiones del consejo en Londres, en marzo. Los candidatos presentaron sus experiencias, habilidades y agendas propuestas para las delegaciones presentes de la organización, que escogieron al brasilero José Dauster Sette para el puesto. Actualmente en la posición de director ejecutivo del Comité Consultivo Internacional del Algodón (ICAC) que está por dejar, Sette fue anteriormente jefe de operaciones de la OIC, donde también sirvió como director ejecutivo interinamente por un corto período. El sucederá a Robério Silva, que estaba en su segundo término cuando falleció en Belo Horizonte, en Diciembre 2016.

Fuente: CaféPoint

Precios Brasileros

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

31 de Marzo, 2017

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/ sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	475,00 ↓	Conilon / Robusta (R\$/ sacos de 60 kg)	420,00 ↓
Mogiana	470,00 ↓		
Sur de Minas	470,00 ↓		
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60 kg)		BM&F (US\$/saco de 60kg de Arabica)	
Cerrado MG	505,00 ↓	Mar 2017	166,30 ↓
Sur de Minas	500,00 ↓	Sep 2017	171,00 ↓
		Dic 2017	177,05 ↓
		Real R\$ / Dolar US\$	
		31 Mar 2017	3,13 ↑

+ 7.4%

Fuente: www.qualicafex.com.br

ENCUESTA DE LAS TENDENCIAS DE MERCADO EN 10 AÑOS*

* La encuesta abajo se encuentra también en el correo que encaminó esta edición del Coffidential. Caso tenga interés, por favor responda a esta encuesta usando el texto de su correo, donde es posible insertar las respuestas directamente con las siguientes "notas": 4 - De acuerdo, 2 - Quizás, 0 - En desacuerdo y envíe al correo electrónico de Coffidential (info@coffidential.com).

1. CONSUMO

- Los mercados emergentes crecen más que los países productores
 - solubles lideran el crecimiento ("3 en 1"): más Robusta
 - las tiendas de café contribuyen: más Arábica
- Los nuevos consumidores empezarán a cambiar de soluble a tostado, de Robusta a Arábica
- Los mercados tradicionales, excepto Europa, aumentan la tasa de crecimiento:
 - monodosis
 - reinención de tiendas de café / tercera ola
 - especialidades y micro-lotes
 - SCAA + SCAE = SCA ayudará a Europa a consumir más
- "Nuevos" productos: micro lotes, despulpados naturales / honeys, y naturales "invaden" el mundo del lavado
- Cafés diferenciados
- Los productos de alto valor añadido (por ejemplo, monodosis y soluble) crecen más rápido, pero TyM lidera el crecimiento en volumen
- Aumenta la concentración de mercado

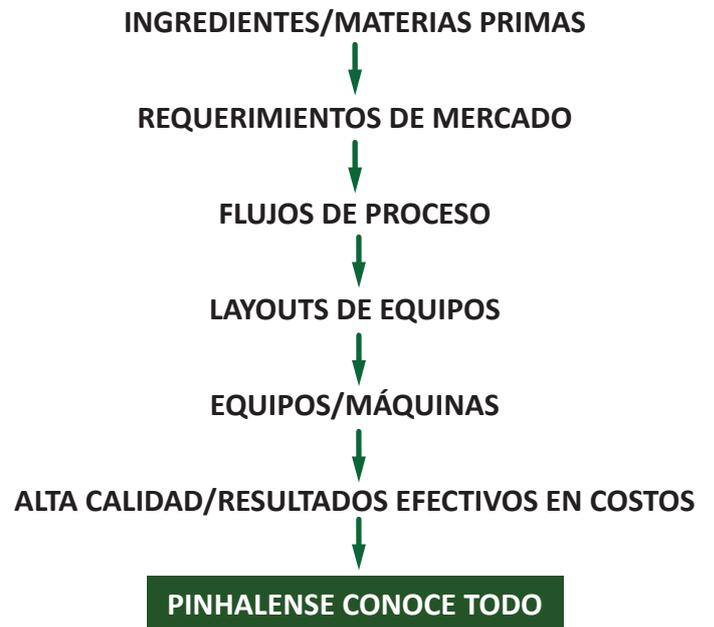
2. PRODUCCIÓN

- El crecimiento de la productividad es el mayor desafío (excepto Vietnam y Brasil)
- Cambio climático
 - adaptación y resiliencia es más fácil en productores que tienen acceso a tecnología y financiamiento
- Un ingreso decente para los productores es la mayor garantía de suministro futuro
- Tecnología y mano de obra
 - empiezan a reemplazar una a otra fuera de Brasil también, durante la cosecha en particular...
 - ... y permiten mejores condiciones de trabajo
- Diez países pueden representar más de 90% de la producción mundial
- La producción de Brasil aumentará, pero la de Vietnam no es tan cierto que ocurra
- Debe haber el aumento sustancial de la producción procedente de Colombia, Honduras, Etiopía y Perú, en este orden
- Mayores tasas de crecimiento de Robustas que de Arábicas no se sustentarán

CALIDADES + FLUJOS + LAYOUTS + MÁQUINAS PARA CAFÉS LAVADOS + HONEYS + NATURALES

Los microlotes, una firme tendencia en el mercado de café actual, posan retos específicos de procesamiento y logística debido a su menor tamaño y alta calidad. Al mismo tiempo que hay una creciente tendencia hacia grandes beneficios húmedos y procesamiento para exportaciones – los beneficios secos cada vez son más grandes – y los embarques de café a granel crecen, los micro-lotes van en dirección opuesta y requieren un manejo separado y trazabilidad. ¿Cómo hacerlo?

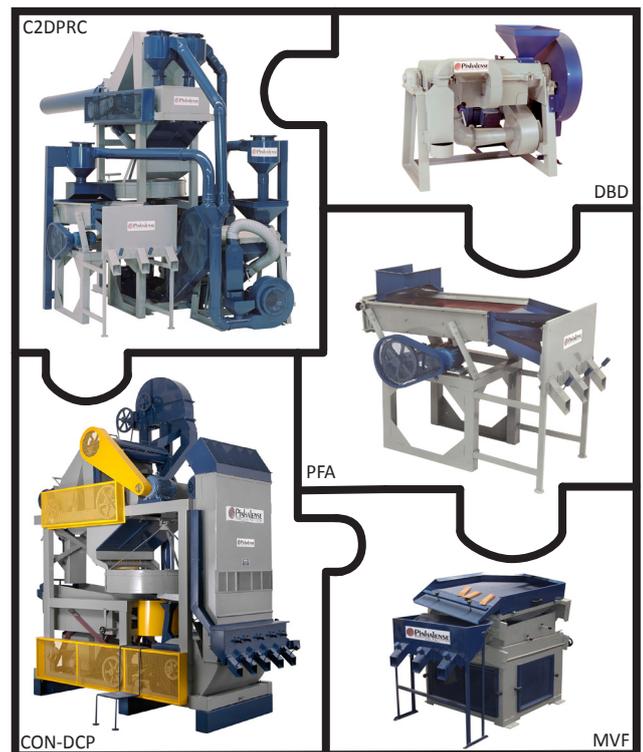
Pinhalense está particularmente bien posicionada para desempeñar los trabajos mencionados arriba. La empresa ha creado layouts customizados de equipos – beneficio húmedo, secado y beneficio seco – que usa sus máquinas especialmente diseñadas para pequeños lotes para abordar los retos específicos de procesamiento de microlotes en diferentes países. Estos layouts, que tienen peculiaridades que dependen de los tipos de café y regiones productoras, son suministrados sin costo a los clientes como parte de las soluciones llave-en-mano de Pinhalense.



MÁQUINAS ESPECIALMENTE CONCEBIDAS Y DISEÑADAS PARA PROCESSAR MICROLOTES

- Beneficio húmedo
 - LSC-5
 - ECOSUPER
 - DMPE-1
- Secado
 - pequeños secadores
 - tambores de secado divididos
- Limpieza, trillado y separación
 - C2DPRC
 - CON-DCP
 - CON
- Trilladoras-pulidoras
 - DBD
 - DEPOL
 - DEPOS
- Clasificadoras por tamaño PFA
 - diferentes mallas
 - diferentes capacidades
- Separadoras densimétricas MVF
- Balanzas de carga y de flujo
- Elevadores auto-limpiantes
- Silos y transportadores
- Sistemas de aspiración de polvo
- Equipos de soporte

PINHALENSE OFRECE TODO



Más acerca de este tema en las ediciones 104, 98 y 82 de Coffidential. También puede encontrarlo en www.peamarketing.com.br