

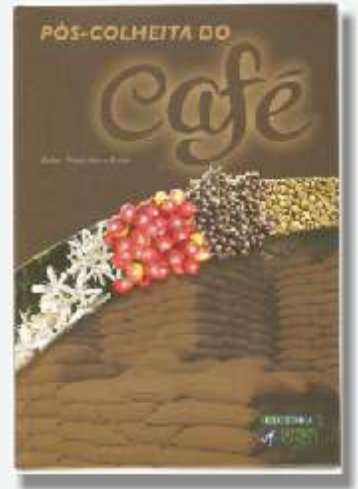
CONFIDENTIAL

Números 1 - 10 de Coffidential pueden ser leídos en www.peamarketing.com.br

NUEVO LIBRO SOBRE PROCESAMIENTO POST-COSECHA

La Universidad Federal de Lavras (UFLA), una de las escuelas agronómicas líderes en Brasil, ha publicado el libro "Pós-colheita do café" (Post-cosecha de café). Editado por el Profesor Flavio Bórem de la UFLA, el libro cubre temas relacionados a la post-cosecha tales como los fenómenos fisiológicos, físicos, químicos y bioquímicos, así como también procesamiento, almacenamiento, control de calidad y certificación. El director técnico de Pinhalense, Adelcio Piagentini, y uno de los consultantes de la compañía, Profesor Jaime Toledo Piza y Almeida Neto, contribuyeron con el capítulo principal sobre procesamiento de café.

Fuente: Coffebreak



NO SE ESPERAN HELADAS PARA ESTE INVIERNO

Expertos de una compañía meteorológica privada de Brasil afirman que las posibilidades de heladas durante este otoño e invierno son muy pequeñas. Aunque las simulaciones del tiempo para nueve meses predicen un fuerte frente frío a principios de Junio, no debería moverse más allá del sur de Paraná y llegar a las áreas cafetaleras. El mes de más alto riesgo fue Mayo cuando bajas temperaturas alcanzaron los campos de maíz en el Estado de Paraná pero no llegaron a las zonas cafetaleras.

Fuente: Cafépoint

MAPA ESTUDIA FORMAS PARA BAJAR LOS PRECIOS DE LOS FERTILIZANTES

El Ministerio Brasileiro de Agricultura, Ganadería y Suministro de Alimentos (MAPA) está analizando un conjunto de acciones para evitar futuros incrementos y quizá hasta reducir los precios actuales de los fertilizantes. Las medidas bajo evaluación van desde la eliminación de impuestos y aranceles (algunos componentes para fertilizantes son importados), líneas de crédito a bajo interés, organización de los productores para comprar grandes cantidades conjuntamente, e incentivos para incrementar la competencia en el sector mediante la creación de nuevas plantas, especialmente cerca de los puertos.

Fuente: Valor Econômico

FUNCAFÉ LIBERARÁ US\$ 1,35 MIL MILLONES EN 2008

El Ministerio de Agricultura y el Consejo Monetario Nacional acordaron liberar R\$ 2,20 mil millones de dinero del Funcafé para financiar el cultivo, cosecha, almacenamiento y compras de café. El monto más importante de los fondos (R\$ 890 millones) se destinará a financiar existencias de café, seguido por R\$ 496 millones para la cosecha. El texto de la resolución ministerial permite que los fondos se puedan mover entre las líneas de crédito arriba mencionadas.

Fuente: Agência Brasil

LA CAÑA DE AZÚCAR USURPA TIERRAS CAFETALERAS DE PRIMERA CALIDAD EN MINAS

La caña de azúcar le está quitando tierras al café en la región de Três Pontas, la cual ha sido por muchos años la municipalidad de mayor producción de café en Minas Gerais y Brasil. Estimados recientes indican que unas 3,000 hectáreas ya han sido convertidas a caña de azúcar para producir etanol. El escenario no es diferente en el vecino São Sebastião do Paraíso, el lugar de la segunda mayor cooperativa de productores de café en el país, donde tierras planas productoras de café también se convierten a la producción de etanol.

Fuente: Diário do Comércio e Indústria (SP)

EL PRECIO DE LA TIERRA SUBE

El precio de la tierra para la agricultura en Brasil tuvo un incremento record de 16% en Marzo y Abril ayudado por los precios de los granos. Es la primera vez que desde 2007 el precio promedio de la tierra en los estados sureños productores de granos ha sobrepasado el precio de los estados del sur este cuya actividad agrícola es más diversificada (caña de azúcar, naranja, café, ganado, granos, etc.).

Fuente: Folha de São Paulo

LA CALIDAD DEL CONILON DEBE SER MEJORADA

La Asociación de Comercio de Café de Vitória (Centro de Comércio de Café de Vitória - CCCV) está liderizando un esfuerzo para mejorar la calidad del café Conilon producido en el estado de Espírito Santo, el mayor productor de este tipo de café en el país. Aunque los productores de Conilon del estado han dominado las técnicas de producción y alcanzado altos rendimientos, aún se requiere más trabajo para mejorar las prácticas del secado: las temperaturas deben ser reducidas y el tiempo de secado incrementado para así preservar la calidad del grano. Al expandirse la producción de Conilon del estado más allá de la demanda doméstica, los productores deben estar preparados para alcanzar los requerimientos de calidad de los mercados internacionales.

Fuente: A Gazeta (Espírito Santo)

LA PRODUCCIÓN DE ROBUSTA SE INCREMENTARÁ EN MINAS GERAIS Y SÃO PAULO

Un exportador de café verde ya está sembrando los semilleros para plantar hasta 1,000 hectáreas (3,5 millones de árboles de café) de Robusta bajo irrigación en el área de Pirapora, en el centro de Minas Gerais, el estado mayor productor de café Arábica. Aunque los estimados de cosecha del CONAB ciertamente reconocen la producción de Conilon en Minas, los números aun son marginales. El estado de São Paulo actualmente realiza estudios los cuales dirigirán a un plan para sembrar Robusta en antiguas áreas de Arábica así como en otras regiones con clima adecuado.

Fuentes: Valor Econômico y Câmara Setorial do Café (SP)

CAFÉ SUSTENTABLE BRASILEÑO ES EL TERCER MEJOR DEL MUNDO

La Asociación de Cafés Especiales de América (SCAA) anunció los nombres de los ganadores de su premio anual a la sustentabilidad. Este premio honra a individuos, negocios y organizaciones en la industria de los cafés especiales los cuales han creado proyectos innovadores para expandir y promocionar la sustentabilidad. Los ganadores de este año representan organizaciones de Brasil, Honduras, Los Países Bajos y Nicaragua. La finca brasilera Fazenda Ambiental Fortaleza (FAF) es socialmente responsable, sustentable y orgánica; su gerencia y personal operativo tienen voz en las operaciones y planificación a largo plazo, lo cual apoya una buena transparencia de gestión, desarrollo y reducción de la pobreza.

Fuente: Cafépoint

FINCA BRASILEÑA DE CAFÉ RECIBE EL PREMIO DE SUSTENTABILIDAD DE LA SCAA

El concurso de calidad del café celebrado durante la conferencia de la SCAA en Minneapolis y organizado por "Rainforest Alliance", escogió el café de Fazenda Daterra como el tercer mejor café sustentable en el mundo, luego de cafés de Panamá y Honduras. Los 90 cafés participantes de 11 países fueron evaluados por 18 catadores expertos en cafés de especialidad. El café de Daterra ha sido seleccionado como el mejor café sustentable de Brasil por "Rainforest Alliance" con anterioridad.

Fuente: Comunicaffé International



CAFÉ DE COMERCIO JUSTO DE MINAS ATACARÁ MERCADOS INTERNACIONALES

El capítulo de Minas Gerais de la Agencia Brasileira para la Promoción de la Pequeña Empresa (Sebrae – MG) asistirá con el desarrollo de 12 grupos de productores de café de comercio justo en el Sur de Minas y en Matas de Minas, las regiones productoras del sur oeste y el sur este del Estado. Las actividades de Sebrae – MG incluyen entrenamiento, misiones a mercados internacionales y atender compradores extranjeros. Sebrae – MG espera firmar un acuerdo de cooperación con Transfair – USA en Junio y celebrar el Primer Concurso Brasileiro del Café de Comercio Justo en Belo Horizonte, Minas Gerais, en Septiembre.

Fuente: Red Cafés do Brasil en el Peabirus

100 AÑOS DE INMIGRACIÓN JAPONESA CONMEMORADOS DURANTE LA 4a. EDICIÓN ESPECIAL DE LOS MEJORES CAFÉS DE BRASIL

Los cafés ganadores del concurso mundial 2007, subastados el pasado Noviembre en la convención ENCAFÉ de tostadores y adquiridos por la industria local, se han convertido ahora en la Cuarta Edición Especial de los Mejores Cafés Brasileños. Esta edición numerada, destinada a llegarle a los supermercados este mes, fue lanzada durante un evento-desayuno celebrado en Brasilia y concurrido por las más altas autoridades de la República, líderes de los sectores café y comercio detallista, y la prensa. El 100º aniversario de la inmigración japonesa en Brasil también fue conmemorado durante el evento porque los primeros inmigrantes llegaron en 1908 a trabajar en plantaciones de café. Las primeras exportaciones de café a Japón, ese mismo año, fueron el primer paso para hacer a ese país el 4º mayor importador de café brasileiro hoy día.

Fuente: Cafépoint



DÍA NACIONAL DEL CAFÉ

El Día Nacional del Café fue conmemorado a lo largo del país el 24 de Mayo, con énfasis en temas de sustentabilidad. Los tostadores de café y otros participantes en el negocio cafetalero promocionaron y patrocinaron diferentes tipos de actividades como parte del esfuerzo de relaciones públicas liderizado por la Asociación Brasileira de Tostadores de Café (ABIC) para ayudar a promocionar el consumo doméstico del café en Brasil.

Fuente: Red Cafés do Brasil en el Peabirus

LA LEY DE ETIQUETADO DEL ESTADO DE PARANÁ ES CONSTITUCIONAL

La Corte Suprema de Brasil sentenció que una ley del estado de Paraná requiriendo que las especies de café Arábica y Robusta en una mezcla, sea informado en el empaque de todo el café vendido en el estado, es constitucional. Esto pone fin a una larga controversia la cual involucró varias asociaciones cafetaleras en el país y tuvo argumentos acerca de los derechos del consumidor y las prácticas del libre comercio.

Fuente: Revista Consultor Jurídico

Precios Brasileños

29 de Mayo, 2008

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG, calidad promedio buena T.6	252,00
Mogiana-SP, calidad promedio buena T.6	252,00
Sur de Minas, calidad promedio buena T.6	252,00
Arabicas Semi-lavados (CD) (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	265,00
Sur de Minas	275,00

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
Vitória-ES calidad promedio buena	212,00

BM&F (US\$/ 60 kg)	
Jul 2008	163,75
Sep 2008	162,60
Dec 2008	168,70

Dólar US\$/ Real R\$	
29 de Mayo	1,63

IGUALANDO LA PRODUCCIÓN A LAS TENDENCIAS DE CONSUMO: CRECIMIENTO DEL ROBUSTA

El café Robusta en breve será responsable de 40% de la producción mundial de café. El Robusta no sólo es menos costoso de producir sino que los altos precios y las ganancias de los productores reflejan una fuerte demanda la cual se espera persista en el futuro.

Las usuales explicaciones para el incremento en la demanda del café Robusta ignoran el comportamiento del consumidor y se concentran en la provisión del producto. Una explicación es que existe presión por parte de un sector detallista más concentrado cuyo creciente poder de negociación fuerza a los tostadores a reducir sus precios y, en consecuencia, a incrementar el porcentaje de Robustas en sus mezclas. Otra explicación es que los tostadores están simplemente aumentando el contenido de Robustas en sus mezclas para maximizar sus ganancias indiferentemente de cualquier presión específica por parte de los compradores. La tercera explicación descansa en el procesamiento – vaporizado y beneficio húmedo (lavado) – lo cual permite la expansión del uso de Robusta en mezclas sin afectar importantemente las características de su taza.

Sin embargo hay otras fuertes razones, más allá de la cadena de producción y distribución, que indican que la demanda por Robustas se mantendrá fuerte durante los próximos años. Las tendencias de consumo señalan a un escenario de cambios continuos en los productos de café demandados por el consumidor, lo cual de igual forma señala a un relativo alto uso de Robusta comparado con el pasado.

El consumo de café soluble, cuyo componente básico es Robusta, se está incrementando en la mayoría de los mercados como consecuencia de su practicidad, bajo costo por taza, y la disponibilidad de productos más sofisticados, aglomerados y liofilizados. El cambio de té a café en mercados emergentes está liderado por café soluble de fácil preparación. “3 en 1”, una mezcla de café soluble, crema no láctea y azúcar, muy popular en los mercados del Lejano Oriente, se está posicionando en otros mercados también. El café Robusta domina las mezclas del soluble, inclusive aquellas de productos liofilizados que requieren de alguna cantidad de Arábica.

Cafés listos para beber (RTD, de ready to drink en inglés), los cuales han sido populares en Japón por mucho tiempo, están entrando a otros mercados. Las tecnologías más comunes para producir bebidas de café RTD usan como insumo extracto de café líquido el cual es café soluble antes de ser pulverizado o liofilizado. No hay requerimientos especiales para usar Arábicas en estos extractos de café que usualmente son hechos en 100% a base de Robustas. El Café RTD posee un especial atractivo para enganchar a los consumidores jóvenes quienes prefieren bebidas frías y dulces.

El café tipo espresso es hoy día el sistema de preparación de café tostado de más rápido crecimiento. Una mezcla de espresso de alta calidad puede contener algo de café Robusta, que definitivamente no se encontraría en una mezcla de alta calidad para café filtrado. El contenido de Robusta puede ser más alto en bebidas a base de espresso como el capuchino, batidos y granizados, todos los cuales tienen una gran atracción por parte de los nuevos y jóvenes consumidores iniciándose en el mercado.

Existen otras tendencias de consumo las cuales favorecen al café Arábica, los cafés especiales y las cafeterías de moda, por ejemplo. Pero tales tendencias no son lo suficientemente fuertes como para competir contra el crecimiento esperado del Robusta, especialmente en un momento cuando la crisis mundial se empeora y los precios de los alimentos están forzando a los consumidores a buscar productos de café de más bajo precio.



CONFIDENTIAL

LA BONANZA DEL ROBUSTA NO DURARÁ PARA SIEMPRE: MEJORE LA CALIDAD AHORA

Los excelentes precios y las buenas ganancias obtenidas por los productores y beneficiadores de café Robusta, crean una oportunidad única para considerar inversiones en el procesamiento del café para mejorar la calidad y para diferenciar los productos, en preparación para tiempos menos favorables que con toda certeza resultarán del aumento de producción que será inducido por un "mercado de vendedores". Los productores y beneficiadores de Arábica invierten siempre con la idea de mejorar la calidad de su café, protegiendo así su mercado e incrementando su utilidad. El sector Robusta debe pensar en hacer lo mismo.

Las inversiones a nivel de finca pueden dirigirse a la separación de las cerezas en los diferentes estados de maduración y al beneficio húmedo. La línea **ecoflex** Pinhalense, compuesta de sifones mecánicos LSC, despulpadores DC y ECO, y removedores de mucílago DMP, está a punto de ser completada por los nuevos beneficios húmedos mono-estructurales y compactos **ecoflex**, con un solo motor eléctrico a gasolina o diesel y diseñado para los pequeños productores y pequeñas centrales de procesamiento. Esta nueva familia de beneficios húmedos compactos **ecoflex** está especialmente adaptada para los pequeños productores y grupos de micro-productores quienes procesan la mayoría del café Robusta.

Las pequeñas y grandes centrales de beneficio húmedo, los productores de mediano a gran tamaño, así como los trilladores y procesadores, pueden considerar inversiones en la capacidad de secado de Robusta, con énfasis en los secadores rotativos SRE de Pinhalense, equipados con intercambiador de calor de fuego indirecto. Estos secadores son muy bien conocidos por conservar la calidad del café y evitar el desarrollo de malos olores, granos pálidos, blanqueados y negros.



El trillado del café Robusta seco puede ser efectuado en los equipos Pinhalense compactos de trillado en frío CON para las cerezas o las trilladoras-pulidoras DEPOS para café pergamino. Ambos tipos de máquinas son líderes de mercado en sus categorías.

Los procesadores de café Robusta – cooperativas, comercializadores y exportadores – también pueden invertir en limpieza, separación por tamaño y equipo de clasificación para así llevar al mercado café Robusta que cumple con las especificaciones de los clientes alrededor del mundo. El café Robusta verde usualmente llega al beneficio con más impurezas que el Arábica. Su separación por tamaño requiere un balance especial entre capacidad y exactitud. La separación de los defectos plantea retos específicos que no son los mismos en todos los orígenes. Pinhalense recomienda sus despedregadoras CPFBNR con cubierta recolectora de polvo opcional; la última palabra en separación por tamaños, los clasificadores Porto y PFA, los cuales presentan modelos específicos para sistemas diferentes de clasificación; y las separadoras por gravedad MVF con cubierta recolectora de polvo opcional, que son las máquinas densimétricas para café más vendidas en el mundo.

En último lugar, pero no por ello menos importante, una buena logística es crítica para maximizar las ganancias en el negocio de café Robusta. Pinhalense ofrece unidades de mezclado de alta capacidad, estaciones automáticas de pesaje para bolsas de tamaño regular y para "big bags", y el equipo de llenado de contenedores a granel más rápido del mercado.

Todas las máquinas recomendadas arriba pueden ser usadas para Arábicas en la misma, o en versión modificada.

SIEMPRE HAY UNA BONANZA PARA ARÁBICAS BIEN PROCESADOS..Y TAMBIÉN PARA ROBUSTAS.

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