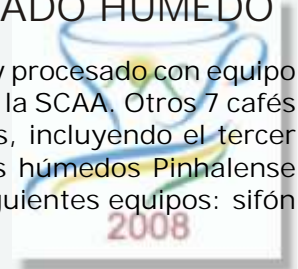


CONFIDENTIAL

Números 1 - 13 de Coffidential pueden ser leídos en www.peamarketing.com.br

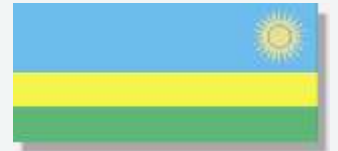
33% DE LOS GANADORES DEL CONCURSO "TAZA DE EXCELENCIA" EN RWANDA USAN EQUIPOS PINHALENSE DE BENEFICIADO HÚMEDO

El café ganador del concurso "Taza de Excelencia" de Rwanda este año, producido por MIG y procesado con equipo Pinhalense para beneficio húmedo, tuvo una puntuación mayor a 90 puntos en la escala de la SCAA. Otros 7 cafés ganadores producidos por MIG y Horizon, todos con puntuaciones mayores a 85 puntos, incluyendo el tercer lugar, también fueron procesados en beneficios húmedos de Pinhalense. Los beneficios húmedos Pinhalense usados en el proceso de un tercio de los 24 cafés ganadores tienen uno o todos de los siguientes equipos: sifón mecánico, separador de cerezas inmaturos y despulpador vertical.



MIG tiene 4 estaciones de beneficio húmedo Pinhalense y a sus cafés les fueron otorgados el primer, tercer, noveno, dieciséisavo y vigésimo segundo premios. Horizon cuenta con 8 estaciones de beneficio húmedo Pinhalense y sus cafés obtuvieron el décimo, treceavo, y décimo séptimo premios. Más de 200 muestras de café fueron inscritas en la competencia. Los nombres de las fincas y los productores y sus puntuaciones se encuentran en la última página de este Coffidential, después de la foto del mes. Información adicional acerca de la competencia está disponible en www.cupofexcellence.org.

P&A, PINHALENSE Y BRAZAFRIC, NUESTRO AGENTE EN EL LESTE DE AFRICA, SE COMPLACEN EN FELICITAR A SUS ESTIMADOS CLIENTES MIG Y HORIZON POR ESTE GRAN LOGRO



EL PROGRAMA PEPRO EN EVIDENCIA: 12 MILLONES DE SACOS EN CUATRO SUBASTAS

Una acalorada discusión acerca del sistema de adjudicación usado por el programa PEPRO en 2007 se está llevando a cabo al mismo tiempo que la regulación para 2008 se está generando. Mientras que se ha dejado claro que el programa en el 2007 cumplió sus expectativas, fuentes oficiales adelantan que el criterio será diferente para 2008, como fue discutido en la última reunión del Consejo de Política Cafetalera (CDPC). Los siguientes puntos han sido acordados: (a) 4 subastas, la primera en Octubre y la última antes del 15 de Diciembre; (b) un máximo de 500 sacos por productor por subasta y un total de 1.000 sacos por productor en las 4 subastas; (c) un estipendio de R\$25,00 (US\$15.00) por saco con un precio estimado de R\$300,00 (US\$185.00) por saco de 60 kg; (d) los participantes pueden entrar a las subastas directamente o vía cooperativas, uniones o asociaciones, con el mismo criterio aplicado en cualquier caso; y (e) habrá un intento para simplificar la documentación requerida y para extender el periodo de su presentación de hasta 90 días después de la subasta. Los puntos arriba mencionados tendrán que ser aclarados con los Ministerios de Finanzas y Planificación.

Fuentes: Coffee Break, Cafépoint, Valor Economico y Folha de São Paulo

LOS COSTOS DE FERTILIZANTES SUBEN PERO NO MÁS QUE LOS DE LA MANO DE OBRA

Los costos de producción entregados por el CONAB muestran que la participación de los fertilizantes se ha incrementado para ambos Arábica y Robusta en todas las áreas productoras. Sin embargo, la mano de obra se mantiene como el principal costo directo de producción de café en Brasil.

Fuente: Agência Estado

SIN IMPUESTOS LOS FERTILIZANTES IMPORTADOS

Un impuesto de 4% sobre la importación de ácidos sulfúrico y fosfórico a ser usados en la producción de fertilizantes ha sido suspendido por seis meses. Esto forma parte de un programa más amplio de gobierno para expandir la producción brasilera de fertilizantes.

Fuente: Folha de São Paulo



ALTERNATIVAS A LOS FERTILIZANTES QUÍMICOS

Los productores de café pueden reducir sus costos de fertilizantes químicos, cuyos precios se han disparado en meses recientes, utilizando la pulpa y la cascarilla del café ricas en nitrógeno y potasio. Esta práctica puede resultar en una reducción de 10% en el uso de fertilizantes químicos.

Fuente: Jornal de Uberaba



MONITOREO SATELITAL REDUCE SEGURO DEL CAFÉ

El costo de seguro por el transporte terrestre de café, que fue tan alto como 0,5%, ha sido reducido por debajo de 0,1% con el uso de satélites para monitorear los camiones. "On-line mapping" (seguimiento actual de los camiones en mapas viales) ayuda a mejorar la logística, la eficiencia operacional y la disponibilidad de camiones.

Fuente: Segs - Portal Nacional

CENTRO DE EXCELENCIA DEL CAFÉ FUE CREADO EN MINAS GERAIS

El gobierno de Minas Gerais - el estado mayor productor de café del país - ha escogido a la prestigiosa Univesidad Federal de Lavras (UFLA, por sus siglas en portugués) como la localidad para el Centro de Excelencia del Café del estado. Su misión será integrar las actividades de las universidades relacionadas al café, centros de investigación y compañías privadas. Los planes para el centro enfatizan la construcción de capacidad y entrenamiento, incluyendo la integración de programas de post-grados actuales y un nuevo MBA en negocios de café.

Fuente: Jornal Hoje em Dia

MELITTA INVERTIRÁ \$ 300 MILLONES EN BRASIL

El cuarto mayor tostador en el país y líder en café envasado al vacío y papel filtro Melitta, planifica invertir US\$300 millones hasta el año 2012 para expandir su operación brasilera, la más grande fuera de Alemania. Con tres fábricas en Brasil - dos para café y una para papel filtro - Melitta ha estado creciendo a un paso más rápido que el consumo brasilero y de esta forma aumentando su participación de mercado.

Fuentes: Gazeta Mercantil y O Estado de São Paulo

IGUAÇU EXPANDIRÁ SU CAPACIDAD DE LIOFILIZADO

Iguaçu, miembro del Grupo Marubeni, invertirá US\$ 30 millones en su fábrica de café soluble en el estado de Paraná. La unidad liofilizadora se incrementará de 2.500 a 6.500 toneladas/año y la de extracción tendrá que ser expandida de 18.000 a 20.000 toneladas/año para también adecuar la capacidad actual de 13.500 toneladas/año de café soluble tipo "spray-dried". El café soluble producido en Brasil es principalmente exportado porque sólo da cuenta de 5% del consumo doméstico.

Fuente: Gazeta Mercantil

EL CONSUMO FUERA DEL HOGAR CRECE CON FORTALEZA

El consumo de café en cafeterías, oficinas, panaderías (gran expendedor de café en Brasil), instituciones, etc., creció de 32 a 36% del consumo total del país entre 2006 y 2007. La Asociación Brasileira de Tostadores de Café (ABIC) espera que el consumo fuera de los hogares llegue a 40% de todo el café consumido en el país a finales del año 2008. El número de cafeterías alcanzaría las 3.000 con la apertura de 500 nuevos establecimientos.

Fuente: Jornal Hoje Notícia

CONSUMO DE ESPRESSO EN FRANCA EXPANSIÓN EN LOS HOGARES

Una preparación práctica, calidad consistente del café y caída en los precios del equipo están haciendo el uso de máquinas de espresso más atractivo entre los hogares brasileros de medios y altos ingresos. Un importante vendedor de máquinas de espresso nos informa que además de fuerte demanda en oficinas, tiendas e instituciones, las ventas en los hogares ha crecido 25% en los últimos tres meses.

Fuente: Jornal Comunique-se

LANZAMIENTO DE CERVEZA CON SABOR A CAFÉ

Una pequeña cervecería en el estado de Sao Paulo ha lanzado al mercado una nueva cerveza y asegura tener el sabor y aroma del café brasilero.

Fuente: Company release



CALIDADES DE CAFÉ, VALOR AGREGADO Y CONSUMO EN LOS PAÍSES PRODUCTORES

El agregar valor al café verde ha sido tradicionalmente asociado con granos de alta calidad. No obstante, cambios en los patrones de consumo y condiciones de cosecha ahora requieren agregar valor a ambos cafés, de baja y alta calidad, para maximizar los ingresos del productor y alcanzar las expectativas del mercado.

Al actualizar mi capítulo sobre procesamiento del café en el libro "Coffee: Growing, Processing, Sustainable Production" cuya segunda edición está cercana a ser publicada, me di cuenta cuanto se ha cambiado en sólo 4 años, especialmente en beneficio húmedo pero también en procesamiento en seco. Analicemos las tendencias del mercado y veamos como afectan el procesamiento en la mayoría de los países productores en donde la cosecha cada vez se vuelve menos selectiva debido a la escasez de mano de obra y sus costos, y las ganancias están siendo reducidas debido a los altos precios de los fertilizantes y otros insumos.

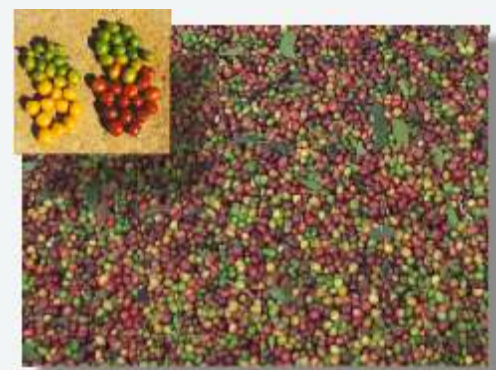
En café espresso, el tipo de preparación de café con mayor crecimiento, se está recurriendo a más altas presiones de extracción lo cual enfatiza defectos que no se notaban con anterioridad, en especial la astringencia que se deriva de las cerezas que no han alcanzado su completa maduración. En consecuencia, la separación de las cerezas inmaduras manual o mecánicamente ya no es suficiente. Nuevos procedimientos para la separación mecánica deben ser utilizados para asegurar que sólo 100% cerezas maduras son despulpadas. Al contrario de las cerezas verdes, las cerezas parcialmente maduras no pueden ser separadas manualmente utilizando un criterio visual.

El grado de maduración de la cereza es un mejor indicador de la calidad del pergamino que su densidad, el cual ha sido el criterio tradicional por mucho tiempo. El mercado está exigiendo cada vez más pergamino de primera calidad como el resultado de cerezas 100% maduras como una manera de asegurar que la taza está libre de todo rastro de astringencia. Un pergamino de segunda calidad será producido de las cerezas parcialmente maduras mientras que las cerezas inmaduras pueden ser despulpadas usando técnicas especiales las cuales producen una tercera calidad de pergamino.

Estos nuevos pergaminos de menor calidad, cuyos volúmenes se incrementarán al caer la selectividad, tendrán que conseguir una vía hacia nuevos productos y nuevos mercados. Cafés solubles, cuyo consumo se está incrementando fuertemente en mercados emergentes, serán un destino natural para estos nuevos productos Arábica si la diferencia de precios entre Robusta y Arábica sigue disminuyendo.

Recíprocamente estos nuevos productos podrán ser vendidos en los países en donde son producidos, en especial para consumidores de bajos ingresos quienes usualmente son la mayoría y no pueden pagar los altos precios de los productos de primera calidad, lo cual crea oportunidades interesantes para valor agregado en los países de origen por vía del tostado, distribución y ventas al detal.

Por ultimo pero no de menor importancia, los mercados de cafés especiales y espresso favorecen granos de tamaños específicos (o formas, en el caso del caracolito o "peaberry"), esto es otra manera de agregar valor a todas las calidades de café con la ventaja adicional de que ambos los separadores por gravedad y los separadores por color hacen un mucho mejor trabajo cuando procesan diferentes tamaños de granos que lotes parcialmente separados o no separados.



Precios Brasileños

29 de Agosto, 2008

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG, calidad promedio buena T.6	260,00
Mogiana-SP, calidad promedio buena T.6	255,00
Sur de Minas, calidad promedio buena T.6	260,00
Arabicas Semi-lavados (CD) (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	267,00
Sur de Minas	265,00

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
Vitória-ES calidad promedio buena	210,00

BM&F (US\$/ 60 kg)	
Sep 2008	179,90
Dec 2008	177,65
Mar 2009	180,70

Dólar US\$/ Real R\$	
29 de Agosto	1,64

MVF, SEPARADOR GRAVITACIONAL PARA CAFÉ

El hecho de que el café es una de las pocas semillas que tienen una superficie con un lado plano y otro redondeado comporta retos específicos para la separación de los granos defectuosos de baja densidad. Esto hizo que Pinhalense desarrollara un separador gravitacional / mesa densimétrica que es significativamente diferente a los modelos convencionales. La principal diferencia tiene que ver con la manera en que el flujo de aire ascendente está dirigido a ayudar el proceso de separación y a consumir menos energía eléctrica.

El flujo de aire está dirigido primero por una serie de "aletas" ajustables localizadas debajo del tablero y segundo, por la forma en que el tablero mismo está diseñado. Contrariamente a los tableros con malla de alambre de los separadores convencionales, los de las máquinas MVF de Pinhalense tienen un tablero de plancha de metal perforado con orificios los cuales permiten que el aire sople vertical y paralelamente a la superficie del tablero. Las perforaciones y bulbos en el tablero tienen el efecto adicional de incrementar el contacto entre el tablero y los granos de café buenos que pueden moverse luego hacia arriba más efectivamente. El efecto combinado de estos innovadores sistemas para dirigir el flujo de aire e incrementar el contacto se constituye en una mejora del poder de separación que se refleja en menor consumo energético por tonelada de producto separado.

Un diferente tipo de mejora tiene que ver con el repaso del café, que puede ser referido a la misma máquina MVF con la ayuda de un transportador neumático. Esto facilita el diseño de la planta y evita el uso de elevadores innecesarios. Los esfuerzos de desarrollo de Pinhalense también han incluido el bienestar de los trabajadores y las condiciones de trabajo en la planta de café. Los ventiladores que soplan aire a través de las capas de café sobre el tablero han sido rediseñados para producir tan poco ruido como fuere posible y una cubierta succionadora de polvo está disponible opcionalmente.

Las máquinas Pinhalense MVF de último modelo tienen un total de 7 ajustes que permiten la más fina separación posible: pendiente longitudinal, pendiente transversal, presión de aire, dirección de aire, velocidad de vibración, flujo de alimentación y posicionamiento de los divisores de flujo salientes. La velocidad de vibración puede ser controlada por un aparato mecánico o electrónico dependiendo de las preferencias del cliente. Las MVF son máquinas estándar en la industria del café debido a su fino poder de separación, bajo consumo energético y características amigables de operación.

Las MVF también han significado un golpe final a los catadores porque hacen el mismo trabajo en una forma más eficiente y con menos consumo eléctrico. Aún usados en plantas procesadoras de Robusta hasta hace unos años, los catadores también han sido sustituidos ahí por los separadores gravitacionales MVF. El uso de los catadores está restringido hoy día sólo a la separación de café inmediatamente luego de la trilla. En el caso de Robusta o Arábica, no es poco común para las MVF de Pinhalense reemplazar una batería de separadores convencionales, apareados o no con catadores, con ahorros en energía eléctrica en el orden del 40 a 60% a la misma capacidad y con poder separador mejorado.

Un separador gravitacional MVF de alto desempeño puede facilitar el trabajo de los costosos separadores por color porque algunos granos fuera del estándar de color, por ejemplo los sobre fermentados y granos negros, pueden presentar una más baja densidad y pueden en consecuencia ser separados por estas sofisticadas mesas densimétricas.



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



Café amigo del medio-ambiente



Imagen enviada por
Berhanu Gezahegn de Etiópia.
GRACIAS!

Si usted tiene alguna imagen interesante, rara o exótica
relacionada al café, por favor envíe a nosotros:
coffidential@peamarketing.com.br

Fincas ganadoras en el concurso "Taza de Excelencia" de 2008 Subasta el 14 de Octubre de 2008

Los lotes ganadores son cafés con una puntuación de 84 y mayor en cada prueba de taza efectuada por el Jurado Nacional de Rwanda y el Jurado Internacional de la "Taza de Excelencia".



Usuarios de
equipamentos
Pinhalense
de beneficio húmedo

Lote #	Finca	Productor	Puntuación
1	Buremera Mig	Uwimana Rose	92.07
2	Fakco-Rulindo	Nsengumuremyi Jean	90.84
3	Buremera Mig	Nzirorera Lanouard	89.41
4	Sdl Minazi Abakundakawa	Ribarimana Jean Baptiste	89.07
5	SDL Muyongwe	Hagumagutuma	89.00
6	Kabuye/Maraba Ii/Abahuza	Dusangiyumwami Pascal	88.95
7	Bufcoffee Remera	Gakwaya Fillipe	88.36
8	Coopac Kabirizi	Mvunabandi Bernard	88.07
9	Buremera Mig	Nzirorera Lanouard	87.98
10	Horizon Nyamyumba	Siborurema Joseph	87.09
11	Bufcoffee Nyarusiza	Munyandainda Deo	86.98
12	Coopac Nyamwenda	Munyakazi Anastase	86.26
13	Horizon Nyamyumba	Maniraguha Daniel	86.19
14	SDL Musasa Coffee	Hakizimana Andre	85.90
15	Nyabumera Coop-Abaryoshyakawa	Hategika Francois	85.90
16	Murera Mig	Nkurunziza Eugene	85.86
17	Horizon Mushonyi	Twizerimana Ismael	85.76
18	Bufcoffee Nyarusiza	Nkundiye Innocent	85.55
19	Sovu/Maraba III/Abahuzamugambi	Nyilimana Bernard	85.38
20	Kabuye/Maraba Ii/Abahuza	Bitwayiki Vincent	85.17
21	SDMLJ	Kajuga Tenedole	84.83
22	Mig Kibumbwe	Mihigo Patrice	84.74
23	Bufcoffee Nyarusiza	Ruhirwa Pascal	84.50
24	Coopac Kirorero	Nayikoziki Felecién	84.48