

# CONFIDENTIAL

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

- **IMPACTOS AMBIENTALES DEL PROCESAMIENTO DEL CAFÉ CEREZA (pg. 3)**
- **LANZAMIENTO DE NUEVO PRODUCTO: MESA DENSIMÉTRICA MVF-3S (pg. 4)**

## **☞ TOSTADORES BRASILEÑOS ENFRENTAN DIFICULTADES PARA TRANSFERIR AUMENTOS EN PRECIOS DEL CAFÉ AL CONSUMIDOR**

Oferta menor, falta de existencias remanentes y los consecuentes altos precios del café, de un lado, y la actual crisis económica causada por la pandemia, por el otro lado, están “exprimiendo” a los tostadores brasileños de café que están tratando de no aumentar los precios al consumidor como sería necesario para poder mantener los márgenes de ganancias. Las existencias de café del gobierno brasileño ya no están disponibles lo cual aumenta la preocupación del sector acerca de la oferta local y las exportaciones. Se espera que Brasil no pueda ofrecer suficiente café a sus mercados locales e internacionales en este año. Además, la cosecha de café 2022 puede también ser afectada negativamente por condiciones climáticas adversas.



Fuente: Noticias Agrícolas

## **☞ LA PANDEMIA TUVO EFECTO ADVERSO LIMITADO EN LAS ACTIVIDADES RURALES**

De acuerdo a un estudio llevado a cabo por La Asociación Brasileña de Marketing Rural (ABMR&A) en sociedad con IHS Markit, 64% de los productores entrevistados afirmaron que la pandemia tuvo poco impacto sobre sus actividades, para el 11% tuvo un impacto medio y para 25% alto impacto. El WhatsApp es usado en los negocios por 76% de los productores, 57% accede a sitios internet, 48% tienen redes sociales y solo 6% de los encuestados utilizan correo. Un estudio previo, llevado a cabo en 2017 mostró que 61% de los productores tenían un smartphone en casa mientras que la participación actual es de 94%. El número de productores rurales entrevistados fue de 3.048 en 16 estados de Brasil, entre octubre 2020 y enero 2021.

Fuente: Valor Económico

## **☞ CASO EXITOSO DE SECTOR BRASILEÑO DE CAFÉ ES PRESENTADO EN LAS NACIONES UNIDAS**

La Asociación Brasileña de Exportadores de Café (Cecafé) representó a la cadena nacional de producción de café durante la ronda de debates de la Cumbre de Sistemas Alimentarios de las Naciones Unidas. Se expuso el caso exitoso de resiliencia del sector cafetalero brasileño enfocándose en su organización, sinergia, y eficiencia, lo cual genera valor agregado y una mayor transferencia del precio de exportación a los productores de café. El porcentaje del precio puerta de finca al precio FOB ha variado de 80% a 91%, muy por encima del promedio de 40% a 60% de otros países productores de café. Este escenario es factible debido a la presencia del trípode de sustentabilidad socio-económico y ambiental. Del lado económico, el crédito rural del gobierno así como de los bancos privados puede ser accedido con facilidad. Brasil aumentó su productividad de 6 sacos por hectárea en 1960 a 33 sacos/ha en 2020/21 mientras que el área plantada se redujo de 5 a 2 millones de hectáreas. Del lado ambiental, varias acciones fueron tomadas por los productores cafetaleros brasileños, tales como manejo integrado y control biológico de plagas, balance de carbón y preservación de recursos naturales como el agua y los bosques nativos en áreas rurales. En el lado social, Cecafé es activa en programas para promocionar buenas prácticas agro-culturales y para mitigar y prevenir actividades ilegales en el campo. Un estudio de Embrapa muestra que el Índice de Desarrollo Humano es mayor donde está presente el cultivo de café. Hoy, 72% de los productores brasileños son pequeños.

Fuente: Cecafé

## **☞ PRODUCCIÓN CAFETALERA DE BRASIL PUEDE CAER EN 22,6%**

La segunda encuesta sobre la actual cosecha de café 2021/22, publicada por la Agencia del Ministerio de Agricultura a Cargo del Almacenamiento y los Estimados de la Cosecha (CONAB), indica que la producción brasileña pudiera alcanzar sólo 48,81

millones de sacos. El volumen es 22,6% menor que el récord del año pasado de 63,08 millones de sacos. Se espera que la producción de café Arábica se ubique en 33,4 millones de sacos y la de Conilon en 15,4 millones de sacos, una disminución de 31,5% y un aumento de 7,9% sobre 2020/21, respectivamente. La tabla al lado muestra los estimados para los principales estados productores de café, con pérdidas menores donde se cultiva Conilon.

Fuente: Valor Econômico

REGIÓN	ESTIMADO ACTUAL (millones de sacos)	% SOBRE COSECHAS DE CAFÉ ANTERIOR
Minas Gerais	23,3	32,6% menos
Espírito Santo	13,6	2,4% menos
São Paulo	4,0	35,0% menos
Bahía	4,0	0,8% menos
Rondônia	2,2	10,2% menos

## BSCA LANZA SERIE WEB PARA CONMEMORAR SU 30 ANIVERSARIO

Para conmemorar sus 30 años de actividad, la Asociación Brasileira de Cafés Especiales (BSCA) está lanzando una serie web que presentará su historia en estas tres décadas. Los videos mostrarán la importancia de las fases por las que pasa el café antes de llegar al consumidor. La serie, titulada "Historia del Café Especial – La visión de BSCA en 30 años", fue lanzada el 24 de Mayo, Día Nacional del Café en Brasil, y consiste en 30 videos de 7 minutos a ser lanzados uno cada semana. Los videos están disponibles el canal YouTube de la BSCA (<https://bit.ly/34YuSsH>) y el Instagram de la Revista Espresso (<https://bit.ly/3v2gPgq>).

Fuente: CaféPoint

## AMAZONIA RECIBE LA PRIMERA IG MUNDIAL PARA CAFÉ ROBUSTA SOSTENIBLE

Matas de Rondônia acaba de recibir la primera Indicación Geográfica mundial en la modalidad de Denominación de Origen (DO) para café Robusta sostenible. El concepto de sostenibilidad fue introducido debido a la colaboración con la Plataforma Global del café (GCP, por sus siglas en inglés) y el uso de su Currículo de Sostenibilidad de Café para apoyar y controlar el criterio de sostenibilidad agregado a la IG. Este es un hito para Brasil y el mundo. Toda la cadena de producción de café de Rondônia ahora debe trabajar para aprovechar de la mejor manera esta distinción y lograr nuevos mercados.

Fuente: Embrapa Rondônia

## CAFÉ CONILON DE ESPÍRITO SANTO RECIBE SU PRIMERA IG EN LA MODALIDAD DE INDICACIÓN DE ORIGEN

El Conilon de Espírito Santo recientemente ha recibido su Indicación Geográfica (IG) en la modalidad de Indicación de Procedencia de la Oficina Brasileira de Patentes (INPI, por sus iniciales en portugués). Esta es la primera vez que una Indicación de Procedencia se le otorga al café Conilon lo cual puede ser muy relevante en términos de reconocimiento de calidad y precio. El estado de Espírito Santo ya cuenta con otras dos IGs pero en la modalidad de Denominación de Origen. El café Conilon es el principal producto agrícola en el estado de Espírito Santo y contribuye importantemente al empleo y a la generación de ingresos.

Fuente: MAPA

## POLINIZACIÓN POR ABEJAS Y PROGRAMAS CARBON CERO EN FINCAS BRASILENAS

Nescafé ha lanzado un programa para polinizar árboles de café distribuyendo cajas de abejas suministradas por el startup Agrobbee en las plantaciones durante la floración. Los insectos hacen su trabajo natural de polinización y esto resulta en mayor productividad y granos de mayor tamaño. En otro frente, Nescafé ha establecido una asociación con un grupo de productores de café para lograr el objetivo de carbón cero en algunos de sus productos a finales de 2022. Esta asociación se inició educando y apoyando a los productores en sostenibilidad así como reconociendo y premiándolos por su calidad. Aunque el mercado de carbón cero aún es pequeño en la producción de café, se espera continuo progreso.

Fuente: Estadão

## Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

31 de Mayo de 2021

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	865,00 ↑	Colatina-ES calidad mediana	488,00 ↑
Mogiana	860,00 ↑		
Sur de Minas	860,00 ↑		
Arabicas Despulpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		[B]3 ex-BM&F (US\$/60kg Arabica)	
Cerrado MG	915,00 ↑	Jul 2021	192,35 ↑
Sur de Minas	910,00 ↑	Sep 2021	194,65 ↑
		Dic 2021	196,50 ↑
		Real R\$ / Dólar US\$	
		31 Mayo 2021	5,22 ↓

+9,4%

Fuente:

www.qualicafex.com.br

## IMPACTOS AMBIENTALES DEL PROCESAMIENTO DEL CAFÉ CEREZA

La Perspectiva previa (<https://bit.ly/35jXfBM>) suscitó preguntas acerca del consumo de agua y la contaminación en los procesos de cafés despulados naturales / honeys y lavados en comparación con el proceso de cafés naturales.

El procesamiento de cafés naturales puede no requerir nada de agua si las cerezas no son separadas por densidad (es decir, contenido de humedad) para ser secadas por separado. Se puede consumir agua en tal separación, pero muy poca si se usan sifones mecánicos en vez de los tanques sifón tradicionales o canales con agua. Adicionalmente, esta agua está mucho menos contaminada que aquella producida por el proceso húmedo. En resumen, el consumo y contaminación del agua no son una preocupación en el procesamiento de cafés naturales.

El café despulpado natural al cual se le deja todo el mucílago adherido – “black honey” – requiere de menos agua que el café lavado porque no es necesario el desmucilado. El café despulpado natural al cual se le elimina alguna cantidad de mucílago – “red” e “yellow honey” – requiere la misma cantidad de agua que el café lavado que es desmucilado mecánicamente pero contamina esta agua menos porque no todo el mucílago se descarta con las aguas residuales. Finalmente, el sistema que consume y contamina el agua en mayor proporción es el café lavado que ha sido fermentado.

Existen dos fuentes importantes de impacto ambiental en el procesamiento de cerezas de café: consumo de agua y contaminación, ya mencionado arriba, y la producción de residuos sólidos. Abordemos el primero en mayor detalle pero también el último.

La eliminación de las impurezas y piedras así como la separación de los flotantes (sobre-madurados y cerezas parcialmente secas) y la cereza que se hunde (inmaduras, poco-maduras y cerezas maduras) puede consumir mucha agua si se hace en tanques sifón o canales con agua. La alternativa eco-amigable es sifones mecánicos que consumen muy poca agua.

La selección de despulpadores debería considerar bajo consumo de agua en la medida en que no afecte el desempeño, por ejemplo, pérdida de pergamino con pulpa, pulpa mezclada con pergamino, y daño físico. Lo mismo es cierto para la remoción mecánica de mucílago, con énfasis en la compensación entre consumo de agua y daño físico al pergamino y al grano verde.

La fermentación de pergamino, si se usa esta opción, es por mucho la mayor fuente de requerimiento de agua y contaminación en el proceso húmedo. La fermentación seca consume algo menos pero no mucho menos agua porque los tanques de fermentación son usualmente cargados y descargados con la ayuda de agua en cualquiera de los tipos de fermentación. Aunque la carga de contaminación que deriva del mucílago es básicamente la misma en fermentación o en la remoción mecánica del mucílago, en el último caso el volumen de aguas residuales es mucho menor y menos costoso de tratar, si fuese necesario, o de descartar.

La contaminación de agua debido al proceso húmedo puede estar distribuida en muchas pequeñas fincas o concentrada en centrales de beneficio húmedo pequeñas, de mediano o gran tamaño. Por lo usual es complejo decidir cuál caso es el menos dañino para el ambiente. Si es aparentemente más fácil descartar pequeños volúmenes de agua contaminada por infiltración en suelos, éstos pueden contaminar la capa freática subterránea. Por otra parte, los volúmenes mayores concentrados en los beneficios centrales pueden ser tratados lo cual por lo usual no es una opción para los pequeños productores.

Hoy hay una interacción entre cero o mínimo uso de agua y el daño al café. Hay despulpadores con cero consumo de agua o por lo menos vendidos bajo esa afirmación. No obstante, cuando los productores los compran y se enteran que las afirmaciones de ahorro de agua están asociadas con el daño al café y a una pérdida consecuente de ingreso, ellos simplemente agregan agua al punto de que el daño es minimizado o eliminado. Pendiente por un mayor desarrollo en despulpadores, el consumo real de cero aguas puede depender de que los compradores compensen a los productores por la pérdida de ingresos involucrada. Esto es parte de la continuada discusión acerca de cómo construir un futuro para los productores de café el cual sea financiera y ambientalmente sostenible.

El residuo sólido de café despulpado natural y café lavado producido por el beneficio húmedo es pulpa que pudiera ser utilizada como fertilización luego de su descomposición. También puede ser usada como combustible para las secadoras de café luego de secado. Estos son situaciones ideales de reciclaje, el último también factible en el caso de beneficios centrales, sujetos al análisis de costo-beneficio.

## LANZAMIENTO: MESA DENSIMÉTRICA MVF-3S

La MVF-3S está equipada con un nuevo sistema de ventilación que suministra mayor flujo de aire. Esto mejora la eficiencia en la separación del café y aumenta la capacidad de procesamiento.



### DIFERENCIAS Y VENTAJAS

#### MVF-3

#### MVF-3S

Mayor capacidad

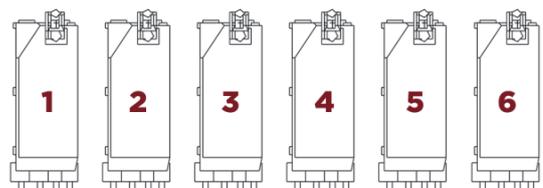
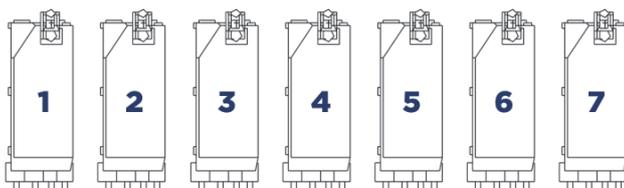
5.050 / 6.800 kg/h



6.060 / 8.160 kg/h



Menos consumo energético y menores costos de mantenimiento



Mejor separación de defectos



Separa 8% más de defectos



Las capacidades presentadas son para café verde (densidad = 0.7 t/m<sup>3</sup>)