

CONFIDENTIAL

Números 1 - 15 de Coffidential pueden ser leídos en www.peamarketing.com.br

EXISTENCIAS PRIVADAS Y PROGRAMAS PEPRO PARA 18 MILLONES DE SACOS DE CAFÉ

El Consejo de Desarrollo de Política del Café (CDPC) aprobó un nuevo programa para el almacenamiento privado de hasta 6 millones de sacos de café. Este nuevo programa, financiado por el Fondo Brasileiro del café (Funcafé), proveerá R\$ 200.00 (US 92.59) por saco almacenado, con un precio "disparador" de R\$ 306.34 (US\$ 141.82) por saco para liberar las existencias en el mercado. El objetivo bi-anual es de 6 millones de sacos almacenados a principios de Julio de la más alta producción del año en curso del ciclo de la cosecha bienal brasileira. Otra medida aprobada por el CDPC fue el financiamiento de 12 millones de sacos a través de Programa de Igualamiento de Precios óptimos Pagados al Productor (PEPRO), con un precio referencial de R\$ 275.00 (US\$127.31) por saco y un premio de hasta R\$ 25.00 (US\$ 11.57) por saco. Ambos programas tendrán que ser ratificados por el Consejo Monetario Nacional antes de ser puestos en efecto.

Fuentes: Agência Safras, Coffee Intelligence Center y Cafés do Brasil Network

EL GOBIERNO ACTÚA PARA AYUDAR AL SECTOR CAFÉ A SUPERAR LA CRISIS MUNDIAL

El negocio agrícola en Brasil encara tiempos inciertos con el desarrollo de la crisis global. Café no es la excepción. Las líneas de crédito para la exportación se han disminuido a pesar del alza en las tasas de interés desde 5 a más de 15% por año. La fertilización de las siembras de café y el control de plagas y enfermedades que debieran tener lugar en esta época del año, están siendo abandonadas por falta de financiamiento y el incremento en los precios de los productos requeridos inducido por el alza de los precios del petróleo. El gobierno ha reaccionado con una gama de acciones dirigidas al sector (menos requerimientos estrictos para acceso al crédito, refinanciamiento de deuda a corto plazo, etc.), el sector en general (crédito a corto plazo) y a los exportadores (líneas de financiamiento a las exportaciones).

Fuentes: Valor Econômico, Folha de São Paulo y Canal Rural



AGENDA ESTRATÉGICA APROBADA PARA EL NEGOCIO CAFETALERO BRASILEIRO

El Consejo de Desarrollo de Política del Café (CDPC), aprobó y recomendó la inmediata implementación de la Agenda propuesta por un grupo de trabajo de alto nivel designado por el Ministro de Agricultura. La Agenda define las prioridades y propone acciones para el desarrollo, en los próximos 6 meses, de un plan integral estratégico para el negocio cafetalero brasileiro. El grupo de trabajo, compuesto por representantes de todos los sectores del negocio cafetalero y los departamentos del Ministerio de Agricultura, se reunieron frecuentemente durante los tres últimos meses con el apoyo del Centro de Inteligencia del Café (CIC). El nombramiento del grupo de trabajo y la idea para crear la Agenda fueron resultado del taller Repensando el Negocio Cafetalero Brasileiro organizado por el Instituto de Inteligencia del café en Abril pasado. P&A Marketing Internacional, quien es hoy día el principal consultor del CIC, desarrolló el marco de la planificación estratégica así como la metodología usada para crear la Agenda y facilitó todo proceso.

Fuentes: Agência Safras, CNA, Cafépoint y P&A.

AYUDA PARA LOS PRODUCTORES AFECTADOS POR EL GRANIZO

Los productores afectados por recientes granizadas están clamando por una ayuda especial mientras que las pérdidas aún están siendo estimadas. Serio daño causado por las granizadas a muchos miles de hectáreas de café - algunas fuentes dicen que hasta 40 mil - al sur de Minas Gerais en Septiembre causó la pérdida de la cosecha que aún estaba por ser recolectada y afectaron a los árboles para producir el año próximo. El Consejo Nacional de Productores de Café (CNC) está trabajando en un programa para recuperar las áreas afectadas por el fenómeno natural.

Fuentes: Conselho Nacional do Café (CNC), Coffee Intelligence Center (CIC) y P&A.



TÉCNICA DE "COSECHA CERO" SE EXPANDE EN MINAS GERAIS

Productores en la zona montañosa de las regiones Sur de Minas y Matas de Minas están adoptando esta técnica en respuesta a los altos costos de la mano de obra. La técnica de "cosecha cero" supone podar todas las ramas a una distancia corta del tronco inmediatamente después de cosechar en el año positivo del ciclo bienal de una parcela determinada. Esos árboles no producirán en el que sería su año negativo, cuya pequeña producción causaría altos costos por recolección. Los árboles podados "descansan" por un año, desarrollan nuevas largas, vigorosas y productivas ramas, y suministran otra cosecha grande dos años después del podado. La idea detrás de esta técnica es tener una gran cosecha cada dos años para eliminar los costos por recolección en el año intermedio, y para rebajar los costos por mano de obra sin poner en peligro los rendimientos promedios. Los usuarios meticulosos de esta técnica no sólo han bajado sus costos de producción sino también incrementado sus rendimientos.

Fuentes: Valor Econômico y P&A.

DETENER LA IRRIGACIÓN PARA CAUSAR ESTRÉS EN LOS ÁRBOLES DE CAFÉ DE CERRADO INCREMENTA EL PORCENTAJE DE CEREZAS MADURAS

Estudios de Embrapa muestran que los productores que irrigan en la región del Cerrado de Minas Gerais deben detenerla en Julio y Agosto para provocar estrés hídrico para inducir una floración más concentrada. El objetivo final es maximizar el porcentaje de cerezas maduras - 80% pareciera posible - que puede ser cosechado en una sola recolección para así incrementar la producción de café natural despulpado de alta calidad (semi-lavado) y en especial cafés sin costos innecesarios por concepto de mano de obra.

Fuente: Embrapa Cerrados y Cafés do Brasil Network

INVESTIGADORES DISCUTEN EL CULTIVO DEL ROBUSTA EN LOS ESTADOS DE MINAS GERAIS Y SÃO PAULO

Estos dos Estados productores tradicionales de Arábica están evaluando plantar café Robusta como respuesta a mayores márgenes de ganancias, cambios climáticos y proyecciones de mejor demanda en los próximos años. La Universidad Federal de Viçosa (UFV,) en Minas Gerais y el Instituto Agronómico de Campinas (IAC) en São Paulo convocaron a investigadores del café, durante dos diferentes eventos, quienes discutieron una amplia gama de temas desde clima, a variedades (Conilon y Robusta), plagas y enfermedades, labranza, y calidad. Ambos estados tienen una serie de parcelas experimentales en áreas geográficas con buen potencial para la producción de Coffea Canephora.

Fuentes: Cafépoint, IAC y Embrapa



ESPÍRITO SANTO, LÍDER EN LA PRODUCCIÓN DE ROBUSTA, LANZA PROGRAMA DE ARÁBICA

El Gobierno del Estado de Espírito Santo lanzó un programa "Renovar Arábica" cuyos objetivos son plantar nuevas variedades, para incrementar los rendimientos y mejorar la calidad en la taza. El objetivo es duplicar la producción del estado a partir del promedio actual de 2 millones de sacos por año. Las plantaciones de Arábica están concentradas en la parte sur del estado en donde la mayoría de las municipalidades también producen Conilon aunque no tan intensivamente como al norte de Espírito Santo.

Fuentes: Incaper, Maxnet, Cafés do Brasil Network y P&A

CAFÉ DO CERRADO AND RAINFOREST ALLIANCE SE ASOCIAN

La Asociación de Productores de Café de Cerrado (CAC CER) y el representante de Rainforest Alliance en Brasil, IMAFLORA, firmaron un acuerdo en el cual RA certifica fincas de café y CAC CER garantizará el origen y la calidad del producto. La región del cerrado de Minas Gerais es una indicación geográfica para café registrado con la Oficina Brasileña de Patentes (INPI). CAC CER espera ofrecer hasta 1 millón de sacos certificados por RA, origen y calidad garantizados Café del Cerrado para 2010.

Fuente: Coffee Intelligence Center (CIC)

ESTUDIOS CONFIRMAN CRECIMIENTO RECIENTE EN EL CONSUMO Y CONCENTRACIÓN DE LA INDUSTRIA EN BRASIL

Un estudio de mediados de año indica que la meta de consumo de 18.1 millones de sacos en 2008 puede aún ser alcanzada a pesar de un crecimiento más lento del esperado en el primer semestre. Las ventas de todos los alimentos fallaron en alcanzar las proyecciones debido a que los segmentos C y D en expansión en el mercado se beneficiaron del financiamiento barato para comprar bienes duraderos. Las tendencias del fin del semestre indican que este fenómeno probablemente se revertirá en el segundo semestre. El consumo per cápita para el período ha sido estimado en 5.64 kilos por persona por año el cual posiciona a Brasil en la misma liga que Italia, Francia y Alemania, con el último país sólo un poco por encima. Un estudio diferente mostró que la concentración de la industria continúa, permitiendo a los grandes tostadores un más rápido crecimiento en comparación a los pequeños. Industrias de todos los tamaños que pertenecen a la Asociación Brasileira de Tostadores de Café (ABIC) y que participan en sus programas de promoción crecen más rápidamente que los no-miembros de similar tamaño.

Fuentes: Tempo de Comunicação y Cafépoint

¿ES EL CAFÉ JACU UN SUSTITUTO PARA KOPI LWAK?

Brasil ahora tiene su propia versión del café el cual es despulpado por el sistema digestivo del gato Civeta de Indonesia. Se llama Café Jacu y el despulpador orgánico vivo no es un mamífero sino un ave llamada Jacu. Estas aves del tamaño de una gallina que no vuelan visitan las plantaciones cafetaleras temprano por la mañana y se comen sólo las cerezas maduras. Los recolectores de café que trabajan en el área en la cual los jacus viven son informados para que recolecten las heces del pájaro. Anteriormente dejadas en la tierra se podrían hasta recientemente. Estos granos ahora están atrayendo atención y buenos precios.

Fuentes: Vigor Econômico and Cafés do Brasil Network



Imagen del mes



Café Arábica en plena florecencia en Brasil



Imagen enviada por
Pierre Marraccini de Cirad/Embrapa - Brasil
GRACIAS!

Por favor, envíe su image a nosotros:
confidential@peamarketing.com.br

PERSPECTIVA: LA ESCALA DEL CONSUMO DE CAFÉ

La Escala del Consumo del café es un modelo para entender las tendencias, para predecir los movimientos del consumidor y para promover el consumo del café. Los modelos son siempre una simplificación de la realidad, a menudo una sobre-simplificación, pero que ayudan a entender mejor la realidad del mercado. P&A concibió y diseñó la escala para explicar como los nuevos consumidores entran el mercado del café y como los nuevos y existentes consumidores se mueven dentro de él.



LA ESCALA DEL CONSUMO DE CAFÉ

Los consumidores en los mercados emergentes que son predominantemente bebedores de té tienden a entrar en el mercado del café y a comenzar a subir desde el lado izquierdo de la escala. Tan práctico de preparar como el té y de tan bajo precio, el café soluble liofilizado usualmente es la puerta de entrada al mercado del café para los consumidores de té. Consumidores de bajo y mediano ingreso en algunos países de idioma hispánico por veces entran en el mercado por la vía del torrefacto (café tostado con azúcar). Una vez los consumidores adquieren el hábito de beber café pueden buscar productos con un más intenso sabor a café y comenzar a subir la escala, hasta cambiando de café soluble o torrefacto a tostado y molido y eventualmente a espresso o bebidas especiales. Las preparaciones de bajo precio y de práctica preparación son estimulantes fuertes del consumo en este mercado que también se apoya fuertemente en los sistemas de preparación hogareña de bajo costo y máquinas dispensadoras de café en oficinas.

Los consumidores jóvenes pueden preferir entrar al mercado del café en el lado opuesto de la escala y moverse desde los refrescos, jugos naturales o no, y bebidas isotónicas, a preparaciones de café listas para beber (RTD) o "3 en 1" (café soluble, sustitutos de leche y azúcar, saborizado o no). Luego de que se adquiere el sabor por el café, la tendencia para ellos es de nuevo subir la escala y moverse hacia productos con un sabor a café más intenso aunque a menudo preservando la leche como una mezcla base, por ejemplo en capuchinos. Los estímulos al consumo en este lado de la escala, en este mercado, son el estilo de vida, cafés fríos y dulces, y bebidas en base a leche, los cuales son usualmente vendidos en cafeterías pero también preparados en equipos más sofisticados en casa en los cuales los "pods" y las cápsulas juegan un papel muy fuerte.

Los consumidores se enfrentan a más altos precios al subir en la escala y consumir productos con un más alto contenido de café. Como resultado, los volúmenes consumidos tienden a ser menores para los productos en la cima de la escala. Existe una gran tentación a decir que la calidad del café mejora al subir en la escala. No obstante, la calidad es un concepto relativo relacionado a las percepciones del consumidor, capacidad de compra del producto y la inclinación a pagarlo.

Es importante repetir que aunque la escala es una versión simplificada de la realidad, es un buen instrumento para entender tendencias, predecir y anticipar movimientos de mercado, para crear e introducir nuevos productos, y para aprender cuando, como y porqué intervenir con marcas y programas institucionales para ayudar a la promoción del consumo.

Precios Brasileños

31 de Octubre, 2008

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)

Cerrado-MG, calidad promedio buena T.6	255,00
Mogiana-SP, calidad promedio buena T.6	247,00
Sur de Minas, calidad promedio buena T.6	252,00

Arabicas Semi-lavados (CD) (R\$/ sacos de 60kg)

Cerrado-MG	268,00
Sur de Minas	270,00

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)

Colatina-ES calidad promedio buena	218,00
------------------------------------	--------

BM&F (US\$/ 60 kg)

Dec 2008	130,00
Mar 2009	136,40
May 2009	139,60

Real R\$/ Dólar US\$

31 de Octubre	2,16
---------------	------

EL MÁS ALTO NIVEL DE DESARROLLO EN DESPULPADO DE CAFÉ: DESPULPADORAS DE ZARANDA

Despulpadora de zaranda es el nombre técnico correcto para la máquina la cual es mejor conocida como separadora de cerezas verdes (inmaduras) de café. Las despulpadoras de zaranda desarrolladas por Pinhalense consisten de un rotor ensamblado dentro de una caja metálica con largas ranuras cuya apertura es más grande que el grano pergamino pero más pequeña que las cerezas de café. Las cerezas maduras y suaves son despulpadas cuando el rotor las fuerza a pasar a través de la malla. La remoción de la pulpa se hace muy suavemente en un proceso que no es muy diferente al de prensar cada una de las cerezas con los dedos. El pergamino producido con la despulpadora de zaranda - la despulpadora menos agresiva alguna vez diseñada - causa menos daño físico, o casi ninguno, y preserva la calidad del café de mejor manera que ninguna otra despulpadora en el mercado hoy día.

Ya que ambos el pergamino y la pulpa que acaba de ser removida pasan a través de las ranuras de la malla, deben ser separados por un equipo diferente. A través de los años Pinhalense usó versiones modificadas de despulpadoras de tambor horizontal y vertical para separar la pulpa del pergamino hasta que desarrolló una máquina específicamente para este propósito, la separadora de pulpa y repasadora de doble tambor, la cual se convirtió en parte integral de su inigualable sistema de despulpadora de zaranda. La adición de la separadora de pulpa de doble tambor también constituyó un hito en la tecnología de despulpado de café porque mejoró considerablemente la separación de la pulpa del pergamino y aseguró que prácticamente no se perdiera pergamino con la pulpa.

Un tercer esfuerzo de desarrollo está en camino actualmente para minimizar el consumo de agua en la despulpadora de zaranda con ranuras. Varias despulpadoras con un nuevo rotor y zaranda y tornillo transportador para el pergamino y la pulpa estuvieron en operación por varios meses durante este año hasta que el sistema fue aprobado para ser liberado a los clientes el pasado mes de septiembre. Aunque la nueva despulpadora de zaranda de consumo reducido de agua ya es un componente estándar de los nuevos beneficios húmedos compactos ecoflex para 500 a 1,000 kilos de cereza por hora, los cuales también estuvieron en operación en varios lugares por varios meses este año, solamente será incorporado en las líneas DC y ECO de despulpadoras en el segundo semestre de 2009. El consumo de agua en la despulpadora de zaranda ha sido reducido en un 75%, de 0.20 a 0.25 litros de agua por kilo de cereza o aproximadamente 1 litro de agua por kilo de pergamino seco.

De último pero no por menos, las despulpadoras de zaranda Pinhalense no despulpan cerezas inmaduras (verdes), las cuales son automáticamente descartadas a los lados de la caja. Ya que nuevos descubrimientos que el café lavado de mayor calidad resulta del despulpado de sólo el 100% de cerezas maduras, libre de cerezas inmaduras y parcialmente maduras, Pinhalense ha desarrollado sus despulpadoras de zaranda para también separar cerezas parcialmente maduras las cuales no pueden ser separadas manualmente usando un criterio visual de color.

Por todas las razones mencionadas, es que las despulpadoras de zaranda se han convertido en el más alto desarrollo tecnológico en el despulpado del café.

Las despulpadoras de zaranda Pinhalense ya son bien conocidas en el mundo por minimizar el daño físico y preservar la calidad intrínseca del café. La evidencia más reciente nos llega desde África del este, una región conocida por la calidad superior de sus cafés Arábicas lavados, en donde hay más de 100 líneas Pinhalense de procesamiento húmedo en operación. Tal como reportado el mes pasado en el Confidential No. 15, el cual puede ser buscado en el sitio de P&A www.peamarketing.com.br, las fincas que utilizan las despulpadoras Pinhalense ganaron 33% de los premios en la competencia "Cup of Excellence 2008" de Rwanda, incluyendo el primer y tercer lugar. En la subasta electrónica del 23 de Octubre, el café ganador fue vendido por US\$ 18.00 por libra (US\$ 2,370 por saco de 60 kilos). Los 8 lotes despulpados en equipos Pinhalense dieron cuenta de aproximadamente 40% de los resultados de la subasta tal como puede ser visto en el sitio www.cupofexcellence.org.

Un equipo de P&A que visitó África del Este la semana pasada tuvo la oportunidad de chequear directamente el grado al que las despulpadoras de zaranda evitan daño al pergamino en los beneficios húmedos suministrados a los clientes en Kenia. Quedó absolutamente claro y evidente que las despulpadoras de zaranda con separadores de pulpa de doble tambor son superiores a las despulpadoras verticales de un solo tambor, y las de disco. Los visitantes también escucharon de los clientes que los cafés procesados en sus beneficios húmedos Pinhalense obtuvieron mejor puntaje en las evaluaciones de taza.



PULPERO DE ZARANDA CON
BAJO CONSUMO DE AGUA



SEPARADOR DE
PULPA DE DOBLE
CILINDRO