

CONFIDENTIAL

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

- 10 AÑOS DE GOBERNANZA DE LA GCP BRASIL CELEBRADOS EN EVENTO SIC (pg. 3)
- CAFÉS NATURALES, DESPULPADOS NATURALES / HONEYS Y LAVADOS...Y MÁS (pg. 4)

BRASIL ES EL PRIMER PAÍS EN PRODUCIR CAFÉ CON HUELLA DIGITAL

La región cafetalera del Cerrado Mineiro está implementando tecnología de huella digital, una nueva herramienta en el sector cafetalero, para permitir la verificación científica del origen del producto, y para suministrar más seguridad tanto a los productores como a los compradores, ya sean los exportadores, importadores o tostadores, y en especial a los consumidores. Esta innovación tecnológica, que usa inteligencia artificial para generar la huella digital del café, agregará valor a la ya existente denominación de origen de la región.

Fuente: Revista Cafeicultura

EN SUIZA SE PROMUEVE METODOLOGÍA PARA EVALUACIÓN DE CALIDAD DEL CAFÉ INSTANTÁNEO

La Asociación Brasileira de la Industria del Café Soluble (ABICS) participó en el 13° Coffee Forum & Dinner de SCTA, en Ginebra, en octubre pasado. Tradicionalmente más enfocado en el mercado de café verde, el Foro SCTA ofreció un espacio para el presidente de la Junta Directiva de ABICS, Fabio Sato, abordar su metodología pionera para la evaluación de la calidad del café instantáneo. La metodología, desarrollada por ABICS en asociación con el Instituto de Tecnología Alimentaria (ITAL), fue creada basada en la evaluación de la intensidad de 15 atributos de aromas y sabores. Cada atributo tiene un peso específico dentro de la evaluación. Los datos son alimentados al sistema cuyo algoritmo indica la categoría del producto: Excelente, Diferenciado, o Convencional. La publicación oficial de la metodología tomó lugar durante el evento de la Semana Internacional del Café, en Brasil, del 16 al 18 de noviembre.

Fuente: ABICS

HERRAMIENTA BIOTECNOLÓGICA ACELERA LIBERACIÓN DE NUEVOS CULTIVARES DE CAFÉ

La aplicación de la técnica GWS de selección del genoma, exitosamente usada para Arábica y Conilon, permite mayor agilidad y efectividad en el mejoramiento genético de las plantas de café. Se estima que la duración del proceso de selección se reduce a la mitad en comparación a las metodologías tradicionales que requieren que los árboles crezcan, produzcan fruto, y se sometan a cruce para identificar los mejores productos. Esta nueva herramienta resultó del trabajo conjunto de Embrapa Café, Universidad Federal de Viscosa, Universidad Federal del Triângulo Mineiro, el Instituto Federal del Triângulo Mineiro, (IFTM), y el Instituto de Investigación Agrícola y Ganadería de Minas Gerais (Epamig).

Fuente: Embrapa Café

PIATÃ PRODUCE EL MEJOR CAFÉ ESPECIAL EN BRASIL

El café especial producido en la Finca Tijuco, en la región de Piatã, Chapada Diamantina, en el estado de Bahia, ganó la Edición Brasileira 2022 de la Taza a la Excelencia (COE), la principal competencia de calidad de café en el mundo, con un puntaje de 91,4. Un café producido en la Finca Bonilla también en Piatã, tuvo un puntaje de 90,6 calificando en segundo lugar. La competencia tuvo 24 ganadores – muestras que puntuaron igual o mayor a 87 puntos en la fase internacional –, participando desde ocho orígenes productores en el país: Mogiana, Matas de Minas, Mantiqueira de Minas, Montaña de Espírito Santo, Cerrado Mineiro, Chapada Diamantina, Región Volcánica, y Sur de Minas.



Fuente: BSCA

MENOR PRODUCCIÓN EN MINAS GERAIS PUEDE LIMITAR CAÍDA EN PRECIOS

De acuerdo a la Fundação Procafé, la principal floración para la cosecha 2023 ya ha sucedido en las principales áreas de Sur de Minas Gerais y la producción caerá por debajo de estimados optimistas excepto por cosechas irrigadas. Por lo tanto, el mercado debería estar alerta a que la recuperación esperada en la producción de Arábica no será tan significativa como previamente esperada por el sector.

Fuente: Notícias Agrícolas

BRASIL ESTÁ PREPARADO PARA CUMPLIR REQUERIMIENTOS ESG EXIGIDOS POR MERCADO DE CAFÉ

Durante el Rio Coffee Nation 2022, evento que se celebró en Rio de Janeiro el pasado octubre, el Director de Cecafé, Marcos Matos, presentó la habilidad de Brasil para continuar su liderazgo en sostenibilidad en el mercado mundial del café. En términos del ambiente (E), la mitigación del cambio climático está creciendo y un reciente estudio llevado a cabo por Cecafé muestra que la producción de café brasileiro ha pasado por un proceso que lo hace una referencia en la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero. En términos sociales (S), Brasil tiene una legislación laboral ejemplar enfocada en la salud del trabajador y en la seguridad, y el cultivo del café es una actividad que otorga buenos rendimientos a las comunidades que la desarrollan. En términos de gobernanza (G), Cecafé tiene un Código de Ética y Conducta que refleja las provisiones legales en fuerza para toda la cadena del café en Brasil.

Fuente: Cecafé

LA LÍNEA DE TOSTADO DE COOXUPÉ INNOVA CON LA IMPLEMENTACIÓN DE PLATAFORMA DE COMERCIO ELECTRÓNICO B2B

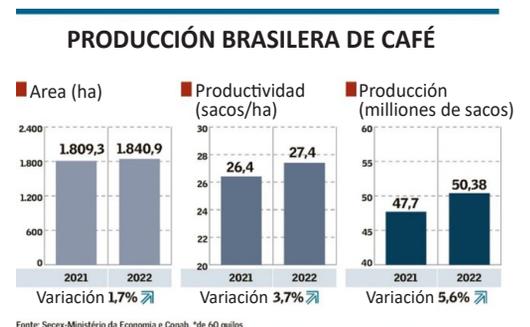
Cooxupé implementó una nueva herramienta en su plataforma on-line: comercio electrónico B2B. Empresas de todo el Brasil – minoristas, mayoristas, cafeterías, etc. – podrán hacer sus compras on-line. Cooxupé es pionera en la industria del café en suministrar una plataforma de comercio electrónico a sus clientes corporativos. La plataforma incluye 5 módulos: CRM (vista 360°), Ventas, Comercio Electrónico B2C, Comercio Electrónico B2B, y Nube de Marketing, que fueron diseñadas para hacer la operación de tostado de la cooperativa aún más competitiva en el mercado.

Fuente: Cooxupé

LOS INGRESOS DE LAS EXPORTACIONES BRASILENAS DE CAFÉ AUMENTAN 60% PERO CAE EL VOLUMEN

De acuerdo a la agencia del Ministerio de Agricultura encargada del almacenamiento y estimados de cosecha, CONAB, la producción brasileira puede alcanzar 50,38 millones de sacos, un aumento de 5,6% en comparación a 2021. Las exportaciones de café alcanzaron 28,8 millones de sacos de enero a septiembre 2022, una reducción de 8,9% sobre el mismo período de 2021. Los ingresos, por el contrario, alcanzaron US\$ 6,7 billones, un aumento de 60,4% en comparación a US\$ 4,197 billones en el mismo período en 2021. El menor suministro de café en 2021, debido a condiciones climáticas adversas que afectaron importantes regiones productoras en Brasil, redujo el volumen del café en los almacenes al comienzo de 2022 y resultó en un significativo aumento en precios.

Fuente: Valor Econômico



Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Noviembre 18, 2022

Arabica Naturals (R\$/ 60 kg bag)

Cerrado MG	965,00 ↓
Mogiana	960,00 ↓
Sur de Minas	960,00 ↓

Arabica Pulped Naturals (R\$/ 60 kg bag)

Cerrado MG	1055,00 ↓
Sur de Minas	1050,00 ↓

+ 7.5%

Conilon / Robusta (R\$/ 60 kg bag)

Colatina-ES calidad mediana	572,00 ↓
-----------------------------	----------

BM&F (US\$/60kg Arabica bag)

Dec 2022	208,80 ↓
Mar 2023	209,35 ↓
May 2023	210,05 ↓

Real R\$ / Dolar US\$

Oct 31, 2022	5,17 ↓
--------------	--------

Source: www.qualificafex.com.br

10 AÑOS DE GOBERNANZA DE LA GCP BRASIL CELEBRADOS EN EVENTO SIC

La gobernanza actual de dos niveles de la Plataforma Global del Café Brasil fue establecida hace 10 años. El Consejo Consultivo Nacional (NAB por sus siglas en inglés) está integrado por los directores ejecutivos de las principales asociaciones cafetaleras en el país – CNC y CNA (productores), Cecafé (traders), ABIC (tostadores) y ABICS (fabricantes de soluble) y directores de la trader ofi y tostadores JDE Peets y Nestlé. El Grupo de Trabajo Brasil (BWG por sus siglas en inglés) reúne representantes técnicos de los servicios de capacitación y extensión federal y estatal, sistemas de certificación, asociaciones de productores y comerciantes, cooperativas, comerciantes e industrias.

El NAB, que opera a nivel político y de liderazgo nacional, tiene roles estratégicos como de política y decide sobre la validación de las recomendaciones del BWG. Este cuerpo técnico, que opera a nivel de los caficultores y diseña y propone actividades para abordar las brechas de sostenibilidad, crea pertenencia para con las iniciativas de la GCP en el país.

Esta innovadora estructura de dos niveles de NAB-BWG ha jugado un importante papel para hacer que la Plataforma Nacional de Sostenibilidad de Brasil y sus iniciativas sea una de las operaciones más exitosas de la GCP en el mundo. La gobernanza es reconocida por crear espacio para los interesados en discutir retos comunes, para compartir responsabilidad y construir soluciones colectivas para temas complejos.

Las Iniciativas de Acción Colectiva (CAIs) de GCP Brasil – Uso Responsable de Agroquímicos y Bienestar Social –, financiadas por industrias, comerciantes y minoristas de café y agroquímicos, tienen servicios de extensión, cooperativas y comerciantes como socios implementadores que aseguran que los hallazgos y resultados se incorporen en las actividades cotidianas de los caficultores para asegurar resultados e impactos perennes.

La CAI de Uso Responsable de Agroquímicos aborda la implementación adecuada de Equipos de Protección Personal (EPP), almacenamiento adecuado de agroquímicos, capacitación en tecnología de fumigación y disposición adecuada de envases de agroquímicos. Los principales objetivos de la CAI de Bienestar Social son mejorar las condiciones de vida y de trabajo de los caficultores y trabajadores, crear conciencia y promover la educación sobre condiciones de trabajo dignas, y eliminar prácticas sociales inaceptables donde se encuentren. También incluye un estudio de ingresos dignos en áreas cafetaleras brasileñas que también fue presentado en la Semana Internacional del Café y cuyo informe se dará a conocer en diciembre 2022. Estas dos CAIs, que han recaudado casi US\$ 3 millones e incluyen 28 socios de financiamiento e implementación, juntas cubren las principales áreas productoras de café de Brasil.

GCP Brasil también ha estado activa en la implementación del Currículo de Sostenibilidad del Café (CSC) que desarrolló en un proceso de múltiples partes interesadas de abajo hacia arriba que involucró a los actores más relevantes en la cadena de suministro del café brasileiro. El CSC y su app se utilizan para identificar brechas de sostenibilidad, como las que abordan las CAI anteriores. El CSC ahora está ganando importancia adicional con el lanzamiento del Código de Referencia de Sostenibilidad del Café (CSRC por sus siglas en inglés) de GCP y su Mecanismo de Equivalencia 2.0. El benchmarking (la evaluación comparativa) del CSC con el CSRC abrirá oportunidades interesantes para la certificación de cafés sostenibles por parte de cooperativas y comerciantes brasileños.

Declaraciones y testimonios de miembros del Consejo Consultivo Nacional de GCP Brasil mencionan el alto nivel de alineación desarrollado por la gobernanza a lo largo de los años y cómo ha apoyado los logros de la Plataforma Brasileña de Sostenibilidad. Una reunión conjunta del Consejo Consultivo Nacional y el Grupo de Trabajo de Brasil fue convocada para celebrar el 10º Aniversario de esta gobernanza en la Semana Internacional del Café (SIC), en Belo Horizonte. La plataforma logró generar confianza y asociaciones para desbloquear inversiones, crear sinergias entre los diferentes niveles de la cadena del café y conectar a las empresas para trabajar en el ámbito precompetitivo. Es notable ver cómo la madurez de la gobernanza ha crecido continuamente durante los últimos 10 años.

Los logros de este 10º aniversario también demuestran que GCP Brasil puede, en varios aspectos, ser considerado un centro de aprendizaje para otras plataformas. Por ejemplo, muestra la importancia de un buen entorno propicio más allá de puerta de la finca, que las ganancias de los productores son el primer paso para lograr la sostenibilidad, pero los desafíos sociales y ambientales pueden persistir debido a aspectos culturales, y que se necesita capacitación continua y desarrollo de capacidades para adaptar la producción así como para asegurar la mejora continua. El estudio Brasil Ingresos Dignos muestra que es posible vivir bien de la producción de café en momentos de buenos precios, pero las ganancias no son uniformes entre los tamaños de cultivo y las regiones de producción.

CAFÉS NATURALES, DESPULPADOS NATURALES / HONEYS Y LAVADOS...Y MÁS

La tecnología de procesamiento pos-cosecha ha creado un nuevo mundo del café, con muchas más alternativas que los tradicionales cafés naturales y lavados: despulpado natural / café honey (de cerezas maduras, semi-maduras y sobre-maduras) y cafés que han sido sometidos a procesos de fermentación no convencional (con o sin inoculación, aeróbica o anaeróbica). La fermentación convencional es la del café pergamino reciente despulpado con agua, o sin ella (en seco).

Con todos estos tipos nuevos de café, una pregunta frecuente de los visitantes a P&A y Pinhalense es acerca de los cafés despulpados naturales, conocidos como honey en Centroamérica, semi-lavados en algunos pocos países y CD (Cereja Descascados) en Brazil. ¿Qué son? ¿Cómo se obtienen? Estas preguntas se han vuelto aún más frecuentes luego de que Brasil entregó más de un millón de sacos de despulpado natural / honey a la Bolsa ICE de Café Árabe de Nueva York en 2021.

El esquema abajo facilita el entendimiento de qué son los cafés naturales, despulpados naturales / y honey lavados.

Antes de que los punteros en el esquema sean abordados, ayuda a conocer cómo estos tres tipos de cafés son definidos.

Cerezas de café natural: producidas secando el café con la pulpa y el mucílago retenido alrededor de los granos.

Despulpado natural o café honey: obtenido secando el café pergamino sin la pulpa pero con algo o todo el mucílago.

Café lavado: producido secando el café pergamino sin la pulpa y el mucílago.

Las cerezas hoy llegan a los beneficios mezcladas ya que aunque habiendo sido recolectadas manual y selectivamente un usual 3 a 5% de cerezas inmaduras son cosechadas y deben ser separadas. En algunos países y en ciertos momentos este porcentaje puede llegar a 10 o inclusive 15% con recolección manual selectiva debido a la falta de mano de obra entrenada y/o sus costos.

Las cerezas con un grado mixto de maduración son recibidas en un sifón mecánico ecológico el cual recicla toda el agua usada. Además de separar las impurezas de mayor tamaño y más pequeñas que las cerezas y las piedras, el sifón mecánico separa las cerezas sobre-maduras y parcialmente secas – “flotantes” -, las cuales flotan y fluyen con las vanas y otras cerezas defectuosas menos densas (“livianas”), desde las cerezas más densas maduras e inmaduras (“más pesadas”), que se hunden.

Estos dos tipos de cerezas pueden ir directo al secado para producir cafés naturales. ¿Por qué separar las cerezas si van a ser secadas de cualquier forma? Para secarlas por separado porque los “flotantes” y los “hundidos” tienen muy diferentes contenidos de humedad, para acelerar el proceso de secado y para obtener productos finales más homogéneos.

Si la idea es despulpar las cerezas maduras, las cerezas maduras e inmaduras son alimentadas a un despulpador con un separador de cerezas inmaduras/verdes mientras que los flotantes son secados como naturales. Luego de que las cerezas inmaduras son separadas, las cerezas maduras son despulpadas. Si van directamente al secado, con todo el mucílago adherido, se producirá café honey negro (black honey).

El pergamino con todo el mucílago adherido puede ser sometido a más proceso antes del secado. Una opción es fermentarlo sin agua – más ecológicamente amigable – o con agua para eliminar el mucílago y producir café lavado. La forma más ecológicamente amigable, práctica, rentable y eficiente de remover el mucílago es mecánicamente, en un removedor de mucílago.

Si la mayor parte o todo el mucílago es removido, se produce café lavado. Si se deja algo de mucílago adherido al pergamino, también se produce café despulpado natural. Es honey rojo de color más oscuro o honey amarillo de color más claro, dependiendo de la cantidad de mucílago que quede adherido al pergamino. El café lavado o el honey amarillo o rojo pasan a secarse.

¿No es sorprendente cómo las mismas cerezas pueden terminar convirtiéndose en productos con diferentes calidades en taza? De una forma aproximada, estas nuevas posibilidades llenan el espacio entre un café natural de cuerpo completo y taza dulce y la taza aromática de mayor acidez de un café lavado.

