

# CONFIDENTIAL

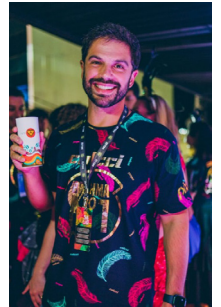
SU MEJOR FUENTE DE INFORMACIÓN SOBRE EL NEGOCIO BRASILEÑO DE CAFÉ. EN ESTA EDICIÓN:

- CONSUMO MASIVO DE CAFÉ EN PAÍSES PRODUCTORES (pg. 3)
- PROCESANDO Y TOSTANDO CAFÉ EN PEQUEÑAS PLANTAS (pg. 4)

## CAFÉ EN EL CORAZÓN DEL CARNAVAL 2023

Combinando dos pasiones brasileras, café y Carnaval, el tostador líder 3 Corações ofreció bebidas de café helado en las cajas principales en el Desfile Oficial de Samba de Rio de Janeiro. La versatilidad de la bebida y el aroma típico de café impresionaron al selecto grupo de personas en las cajas. Con la presencia en diferentes regiones a lo largo del país, 3 Corações también patrocinó un trío eléctrico en Recife (PE), Salvador (BA) y João Pessoa (PB) en la región Noreste de Brasil.

Fuente: Revista Cafeicultura



## AUMENTO DE PRECIO REDUCE CONSUMO DE CAFÉ EN BRASIL

De acuerdo a la Asociación Brasileira de Tostadores de Café (ABIC), que cumplió 50 años el 12 de marzo, el consumo de café cayó en 1,01% y fue de 21.3 millones de sacos en 2022 debido al aumento del precio de 35,4%. Un mercado consolidado de café, Brasil no ha experimentado una caída en el consumo desde 2013 cuando el país consumió 20.1 millones de sacos o 1,2% menos que en 2012. El consumo también disminuyó en 2018 y 2019 pero debido a cambios en la metodología para evaluar el consumo. El volumen de café consumido en 2022 representó casi 42% del total de la producción brasileira considerando los estimados de CONAB. El alto precio del café verde, el cual aumentó más de 100% en los últimos dos años, explica el reajuste en el precio del producto al consumidor. ABIC expresa que aún hay una necesidad de un reajuste adicional en el precio del producto de alrededor de 25%. Aún no queda muy claro si tal ajuste sucederá en 2023. El consumo per cápita brasileiro es de 6kg de café verde o 4,8Kg de café tostado.

Fuente: Valor Econômico

## SE IMPLEMENTA NUEVO ESTÁNDAR PARA CAFÉ TOSTADO EN BRASIL

Los nuevos estándares para café tostado, promulgados por el Ministerio para la Agricultura, Ganadería y Suministro Alimentario (MAPA), entraron en vigencia en enero 2023. Los cambios en el nuevo estándar pueden ya ser vistos por los consumidores en algunos paquetes de café: tipo de café (Arábica o Conilon), grado de tostado, la denominación "fuera de especificación" (en caso de que el producto falle en alcanzar el puntaje mínimo de análisis sensorial), volumen de cafeína y extracto acuoso establecido por el nuevo estándar. Aunque la industria del café tiene un año y medio para ajustarse al nuevo estándar, algunas compañías están listas para cumplir con los nuevos requerimientos. Este ha sido el último paso en una serie de regulaciones de gobierno y voluntarias. En 1989, la Asociación Brasileira de Tostadores de Café (ABIC) creó el Sello de Pureza cumpliendo con una regulación de la Agencia Nacional de Vigilancia de la Salud (Anvisa) que limitó al 1% las impurezas naturales que vienen de la cosecha. En 2004, ABIC lanzó el Programa de Calidad del Café que clasifica y diferencia al café en cuatro categorías basado en análisis sensorial: gourmet, superior, tradicional y extra-fuerte. Los nuevos estándares y los nuevos programas de certificación de ABIC serán unificados para otorgar un control más riguroso de la calidad. ABIC continuará actuando como certificador del café tostado y, en asociación con MAPA, expandirá el monitoreo de mercado para frenar la práctica de adulteración y fraude de productos y presentará a los cuerpos de inspección los productos que no cumplan con la legislación.

Fuente: Conexão Safra

## DIGITALIZACIÓN DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PARA FORTALECER EL MERCADO DEL CAFÉ

La Agencia Brasileira para la Promoción del Pequeño Negocio (Sebrae), la Agencia Brasileira para el Desarrollo industrial (ABDI), y la Confederación Nacional de Agricultura (CNA) están unidas llevando a cabo el Proyecto de Digitalización de las Indicaciones Geográficas del Café que será implementada en 2023, con el apoyo del Ministerio de Desarrollo, Industria, Comercio y Servicios

(MDIC). Esta nueva herramienta facilitará el control y la trazabilidad de los cafés en regiones productoras y su relación con el mercado nacional e internacional así como promocionará la calidad y origen de los cafés producidos en el país. Esta herramienta se convertirá en la base para la digitalización de las Indicaciones Geográficas Brasileñas para otros productos.

Fuente: CaféPoint

### AMPLIAS DIVERGENCIAS EN ESTIMADOS DE LA PRODUCCIÓN BRASILEÑA EN 2023

Hay una disparidad atípica y mayor que lo usual entre los estimados del tamaño de la producción brasileña en 2023 luego de dos años de daño severo causado por el clima. Siempre ha habido diferencias significativas entre los estimados pero este año la disparidad es muy alta, llegando a los 20 millones de sacos entre las cifras más altas y más bajas. Luego del daño causado por las sequías y las heladas, se espera una buena recuperación de la cosecha con la buena cantidad de lluvia que ha estado cayendo durante el período de desarrollo de la cereza. A pesar de las divergencias entre los estimados, hay un consenso de que la producción en 2023 será mayor que en 2022 aunque es un año activado de cosecha en el ciclo bienal.

Fuente: Valor Econômico

### CAFÉ ES PRODUCTO AGRÍCOLA DE MAYOR VALOR EN MINAS GERAIS

El Valor Bruto de Producción (VBP) para la agricultura y ganadería en Minas Gerais alcanzó un récord de R\$ 132,3 (US\$ 26,4 billones) en 2022, un aumento de 8,9% en comparación al año anterior. El café es el producto con el mayor Valor Bruto de Producción (VBP) en el estado, totalizando R\$ 29 billones (US\$ 5,6 billones) en 2022, 22% mayor en comparación a 2021. En volumen total, Minas Gerais representó 11,4% del VPB nacional, colocándose en cuarto lugar entre los estados brasileños.

Fuente: Hub do Café

### FEMAGRI 2023 REUNE MÁS DE 30.000 PRODUCTORES DE CAFÉ

Luego de dos años en formato virtual, la Feria de Maquinaria, Implementos e Insumos Agrícolas, FEMAGRI, de Cooxupé se celebró en persona del 8 al 10 de Febrero. Con la presencia de 34.000 productores de café, la feria generó aproximadamente R\$ 212 millones (US\$ 41 millones) en negocios a través de 9.500 solicitudes para cotizaciones. Uno de los beneficios para los miembros de la cooperativa Cooxupé es el sistema de trueque – el pago del equipo e insumos se hace con café – con 3 a 5 cuotas, una cada año. Cooxupé tiene más de 18.000 miembros que producen café Arábica en las regiones del Sur de Minas Gerais, Cerrado Mineiro, Matas de Minas, y Mogiana en el Estado de São Paulo. 80% de las actividades de la cooperativa corresponden a la exportación de café verde a clientes en 50 países.

Fuente: CaféPoint

### PRESENTARON A GANADORES DEL PREMIO DE CALID ERNESTO ILLY

La 32ª edición del Premio Ernesto Illy a la Calidad para el Café Espresso seleccionó a los productores brasileños y regiones que sobresalen en el mundo de Illycafé. Los tres grandes ganadores vinieron de las regiones de Minas Gerais: Chapada Diamantina, Matas de Minas y Cerrado Mineiro. Los productores recibieron un premio en dinero y un viaje al exterior para participar en el 8º Premio Internacional Ernesto Illy que reúne los 27 café ganadores de 9 países que suministran el producto a Illycafé. Esta edición también recibió por primera vez los Sellos de Evento Neutral y Yo Soy Cero Residuos para compensar sus emisiones de carbón con soporte de proyectos de agricultura regenerativa y por disponer de todo los desechos generados durante el evento de una forma sostenible.

Fuente: illy

## Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

28 de Febrero de 2023

Arabica Naturals (R\$/ 60 kg bag)		Conilon / Robusta (R\$/ 60 kg bag)	
Cerrado MG	1105,00 ↑	Colatina-ES fair average price	698,00 ↓
Mogiana	1100,00 ↑		
South Minas	1100,00 ↑		
Arabica Pulped Naturals (R\$/ 60 kg bag)		BM&F (US\$/60kg Arabica bag)	
Cerrado MG	1205,00 ↑	Mar 2023	229,00 ↓
South Minas	1200,00 ↑	May 2023	235,00 ↓
		Sept 2023	224,00 ↓
		Real R\$ / Dolar US\$	
		Feb 28, 2023	5,23 ↑

+ 9.6%

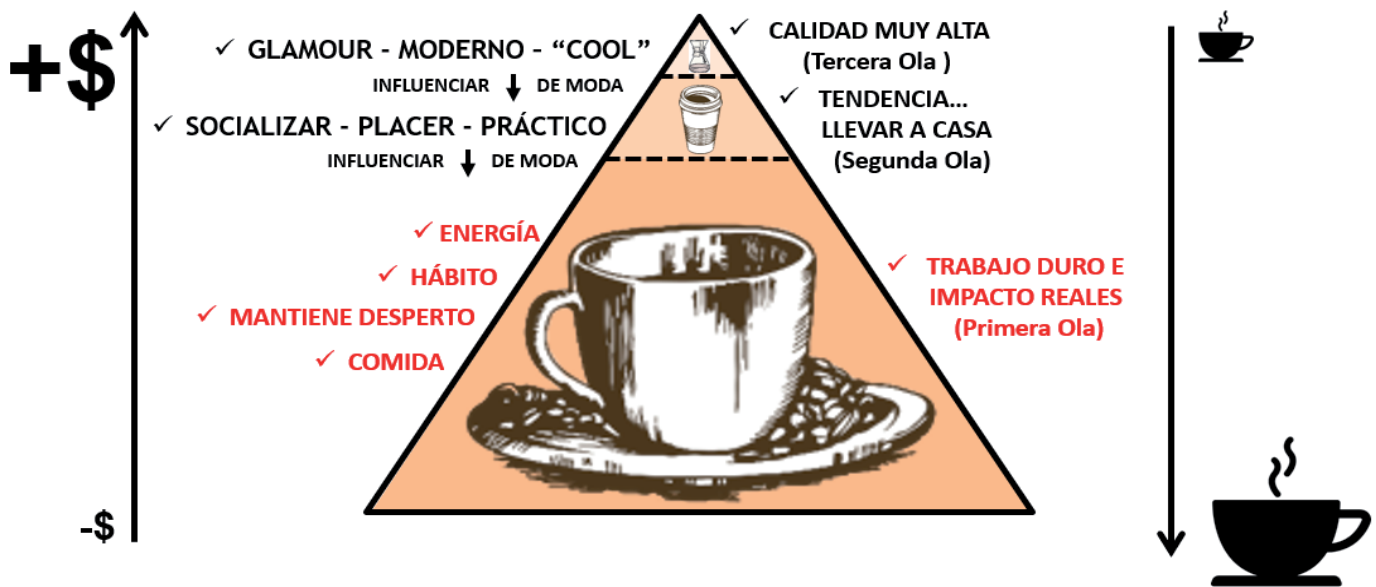
Source:

www.qualificafex.com.br

## CONSUMO MASIVO DE CAFÉ EN PAÍSES PRODUCTORES

Durante el evento reciente de AFCA en Ruanda, estuve complacido de atender el panel Desarrollo del Consumo Doméstico de Café en África – Retos & Oportunidades, con la participación de Abdullah Bagersh, Primus Kimaryo, Amir Hamza y Mbula Musau, y moderado por Bosco Munga. Estuve muy bien impresionado de que los cuatro expertos panelistas mencionaron, en diferentes formas y desde sus propias perspectivas de negocio, que para las condiciones de los países productores africanos, es fundamental promover el consumo del café en la base de la pirámide de distribución del ingreso donde, agrego, la vasta mayoría del consumo actual y potencial se ubica.

Debo también agregar que esto es válido para el consumo en todos los países productores como ha sido repetitivamente demostrado en el caso de Brasil y en otros países productores que han apuntado sus esfuerzos de promoción a la masa de los consumidores en la base de la pirámide del ingreso. Estos países no han descuidado la promoción del consumo de café en los grupos de mayores ingresos, incluyendo en la parte superior de la pirámide, aunque la participación de la población total en estos grupos de ingresos es relativamente muy pequeña. La promoción más arriba en la pirámide de ingresos pone al café de moda e influencia el consumo en los segmentos inferiores de la pirámide así como se indica en el dibujo abajo.



Las notas alrededor de la pirámide de ingresos explican que la promoción del consumo tiene que suceder para todos los segmentos de ingresos. Sin embargo el consumo masivo sólo puede ser logrado con estrategias y acciones enfocadas en los segmentos inferiores de la pirámide. Educación para la calidad y aumentos en el ingreso harán que los consumidores se muevan hacia arriba en la pirámide con mayores precios pagados por el café ya que la calidad del café consumido se asocia en gran medida con el ingreso.

Los países productores de café tienen consumidores en todas las tres (o cuatro) olas del café. Así como el dibujo arriba indica, hay una buena asociación entre las olas del café y segmentos de ingreso. Sin embargo, puede ser posible ofrecer café de mayor calidad a consumidores de menor ingreso en los pueblos y caseríos que producen café si los productores se juntan para procesar y tostar su propio café y venderlo localmente. ¡Es interesante que el mismo proceso que funciona en el sector superior de la pirámide de ingresos, con tiendas de cafés especiales, puede trabajar en la base de la pirámide en áreas donde se produce café!

## PROCESANDO Y TOSTANDO CAFÉ EN PEQUEÑAS PLANTAS

Grupos de productores de café, medianos y grandes productores de café, cooperativas, y pequeñas y medianas compañías pueden hoy procesar café pergamino o cereza hasta café verde, tostarlo y venderlo a los consumidores. Pinhalense y Carmomaq ofrecen las máquinas necesarias para cumplir con este objetivo.

La COMPACTA de Pinhalense es de fácil ensamblaje e instalación, tiene un singular sistema de limpieza con pre-limpiadora incorporada y una despedregadora equipada con sistema de aspiración, requiere poca energía eléctrica y poco espacio físico para su operación. La COMPACTA es una eficiente trilladora integrada especialmente desarrollada para medianos, pequeños lotes y micro lotes, con la ventaja de un diseño actualizado y, muy importantemente, un sistema incorporado de limpieza de café.

Los tostadores SPECIATTO Y CALORATTO de Carmomaq pueden manejar cargas de hasta 2 kg y desde 5 a 60kg respectivamente. Mientras que el SPECIATTO entrega precisión y calidad en el tostado que lo hacen ideal para pequeñas tostaderías en regiones productoras, cafeterías y micro-tostaderías, el CALORATTO puede ser usado para tostar lotes mayores de café en pequeñas plantas y cafeterías. Ambos tostadores combinan alta tecnología, precisión y eficiencia térmica.



**COMPACTA**



**SPECIATTO**



**CALORATTO**

Más informaciones acerca de COMPACTA en <https://bit.ly/3JenKWi> and SPECIATTO and CALORATTO at <https://bit.ly/3xYwtW>.