

# COFFIDENTIAL

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

- GUÍA DEL CAFÉ DE ITC, 4ª EDICIÓN, YA ESTÁ DISPONIBLE (pg. 3)

- VISÍTENOS EN LA SCA EXPO EN PORTLAND (pg. 4)

## OPINIÓN DE LOS PRODUCTORES

Comenzando el mes próximo, esta será una nueva sección del boletín informativo Coffidential que presentará la opinión de los productores brasileños en un corto párrafo. La fuente de la información será una muestra de productores representativos, un productor de café o un líder del sector productor. Espere por el nuevo Coffidential para leer acerca de la disponibilidad de la mano de obra y los costos durante esta próxima cosecha.

### PRIMERA MARCA EN RECIBIR CERTIFICACIÓN DE CARBONO NEUTRAL EN BRASIL

La línea de cafés especiales Nescafé Origen do Brasil es la primera marca de café soluble y T&M en el país en recibir certificación carbono neutral de acuerdo al Protocolo de Carbono Neutral, el principal marco global para neutralidad de carbono. Los productores que suministren estos granos de café 100% Arábica deben usar prácticas de agricultura regenerativa para mejorar la calidad de los suelos. Un cuarto de estos productores son carbono negativo y los restantes son carbono neutral, por ejemplo, compensan completamente la cantidad de carbono emitido a lo largo del año.

Fuente: Revista Cafeicultura

### CAFÉ ES EL PRODUCTO CON EL MAYOR NÚMERO DE INDICACIONES GEOGRÁFICAS EN BRASIL

Café, el producto agrícola brasileiro con el mayor número de de Indicaciones Geográficas (IGs), hoy tiene 14 IGs — Indicaciones de Origen y Denominaciones de Origen — registradas por INPI, la oficina de patentes del país. La IG es garantía de que el consumidor está adquiriendo una buena calidad de producto de un origen conocido. Las regiones productivas de café en Brasil que actualmente tienen una IG, sea Indicación de Origen, Denominación de Origen, o ambas, son; Cerrado Mineiro, Serra da Mantiqueira, Campo das Vertentes, Matas de Minas, Norte Pioneiro do Paraná, Alta Mogiana, Região de Pinhal, Região de Garça, Oeste da Bahia, Caparaó, Montanhas do Espírito Santo, Café Conilon do Espírito Santo, y Matas de Rondônia.

Fuente: Embrapa

### PRODUCTIVIDAD PUEDE SER DUPLICADA USANDO TÉCNICAS DE IRRIGACIÓN

La productividad cafetalera promedio en Brasil se estima en 30,6 sacos por hectárea. Puede sin embargo ser duplicada con sistemas de irrigación por goteo, que son usados para aplicar fertilizantes (fertirrigación) y agroquímicos. La irrigación mejora la calidad del café y reduce los costos de producción a lo largo de los años. Las 450.000 hectáreas de café que son irrigadas hoy en Brasil dan cuenta del 30% de la producción nacional de café.

Fuente: Agropress



### GUÍA PARA ORIENTAR A LOS PRODUCTORES ANTES Y DURANTE LA COSECHA Y EL PROCESAMIENTO

El Manual del Café: La Cosecha y el Procesamiento, preparados por el Instituto de Asistencia Técnica y Extensión Rural de Minas Gerais (Emater-MG), ayuda a los productores a planificar y ejecutar la cosecha y el procesamiento. El manual

muestra la importancia de la evaluación de la mano de obra, recursos materiales y financieros necesarios para antes de que comience la cosecha, explica cómo preparar las plantas para la cosecha y tener la infraestructura y el equipo disponible para la cosecha y procesamiento. Información sobre tipos de cosecha (manual o mecanizada), recomendaciones para un mejor desempeño de la maquinaria de cosecha, limpieza y transporte del café, métodos de secado, almacenamiento, procesamiento, etc., son encontrados en el manual, disponible en portugués, en [www.bit.ly/3UilHMG](http://www.bit.ly/3UilHMG).

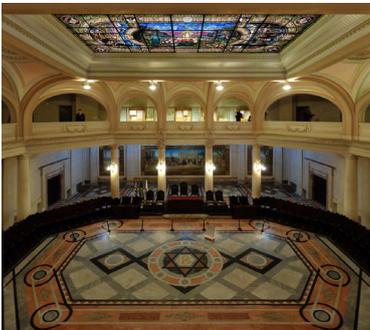
Fuente: Agência Minas

## PRODUCCIÓN RÉCORD EN RONDÔNIA

La producción de café en Rondônia debería alcanzar un volumen récord de 2,9 millones de sacos de 60kg y una productividad promedio de 45,3 sacos por hectárea este año. De acuerdo al Instituto de Asistencia Técnica y Extensión Rural de Rondônia (Emater-RO), este récord es el resultado de las renovaciones para aumentar la productividad usando variedades clonales y adaptando el manejo de cosecha apropiado que incluye la corrección del suelo, fertilización, irrigación y control de plagas y enfermedades.

Fuente: Canal Rural

## MUSEO BRASILEIRO DEL CAFÉ: 25 AÑOS Y 3 MILLONES DE VISITANTES



El Museo Brasileiro del Café situado en Santos tuvo su 25º aniversario en marzo. El sitio fue en su oportunidad sede de la antigua Bolsa de Café de Santos, la cual está inactiva desde 1960. Al Museo lo alberga un majestuoso edificio de 100 años diseñado y construido para mostrar la importancia del café durante esos tiempos. El Museo del café, que ya ha recibido más de 3 millones de visitantes, ofrece cursos gratis y tiene un centro de preparación de café, su propia cafetería y una tienda temática del café. Un tour virtual está disponible en [www.bit.ly/3Gn1VcT](http://www.bit.ly/3Gn1VcT). Más información acerca del museo puede ser encontrada en su sitio web oficial [www.bit.ly/3GkFNQx](http://www.bit.ly/3GkFNQx).

Fuentes: Revista Cafeicultura y Museo del Café

## CACAO + FORESTA AYUDAN A RECUPERAR ÁREAS DEGRADADAS EN BRASIL

Cargill, en asociación con la compañía "startup" de reforestación Belterra Agroflorestas fortalecerá la producción de cacao en el estado de Mato Grosso y restaurará 1.000 hectáreas de áreas degradadas. El cacao será plantado usando sistemas agroforestales que mezclan árboles de cacao con otros cultivos y vegetación nativa. Un monto de R\$ 33 millones (USD 6,5mn) serán invertidos, completamente financiados por Cargill. El trabajo contribuirá a la meta de la compañía de recuperar 100.000 hectáreas de áreas degradadas en Brasil y permitirá mayor trazabilidad y, al mismo tiempo, asegurará que pequeños y medianos productores puedan ganar más mientras producen de una forma sustentable. Las ventas directas a la compañía multinacional también aumentarán las ganancias de los productores.



Fuente: Capital Reset

## Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

31 de Marzo de 2023

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

Cerrado MG	1085,00 ↓
Mogiana	1080,00 ↓
Sur de Minas	1080,00 ↓

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

Cerrado MG	1155,00 ↓
Sur Minas	1150,00 ↓

+ 6,95%

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

Colatina-ES calidad mediana	650,00 ↓
-----------------------------	----------

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

May 2023	223,00 ↓
Sept 2023	207,25 ↓
Dic 2023	203,75 ↓

### Real R\$ / Dólar US\$

31 Mar 2023	5,07 ↓
-------------	--------

Fuente:  
[www.qualicafex.com.br](http://www.qualicafex.com.br)

## GUÍA DEL CAFÉ DE ITC, 4ª EDICIÓN, YA ESTÁ DISPONIBLE

¿Ha escuchado usted sobre la Guía del Café del Centro Internacional de Comercio, 4ª Edición? Para muchos en la industria del café, es una referencia obligatoria. Desde su publicación oficial en 1992, ha sido un punto de partida para miles de productores, traders, tostadores y básicamente cualquiera que desee establecerse en el sector café.

Al referirnos al café, existe una gran cantidad de literatura disponible. Lo que hace que la Guía del Café del ITC se destaque sin embargo, es su cobertura completa de temas, y su abordaje práctico estilo manual. Publicada en 2022, su más reciente cuarta edición ha mantenido estas cualidades haciendo todo lo posible para que sea tan incluyente de las comunidades productoras de café.

Peter Giuliano, Director Ejecutivo de la Fundación de Ciencia del Café de la SCA, recientemente respaldó la Guía del Café con un fuerte voto de confianza:

“Permítanme tomar un momento para reconocer lo que pienso es uno de los mejores proyectos en café: la Guía del Café del Centro Internacional de Comercio. Ahora en su cuarta edición, la guía ofrece una completa, detallada visión general de la comercialización del café, en un formato fácil de leer. Es absolutamente esencial para los productores, traders, compradores o tostadores, tenerla en su biblioteca. Y, ya que está disponible en Español, Francés y Portugués, ciertamente ayuda a dar información de mercado a los productores, lo cual es una herramienta muy poderosa. ¡Felicitaciones, ITC!”

Concretamente, la Guía le permitirá:

- Tener acceso a la más reciente información sobre café, tendencias y perspectivas políticas
- Profundizar en el marco de sostenibilidad del café
- Comprender el complejo mundo de los futuros en comercialización
- Explorar los matices de la calidad del café de la semilla a la taza
- Contar con la mayoría de la información sobre el café en un lugar, online
- Poseer una publicación de referencia informada por expertos de la industria
- Poseer una herramienta útil y gratis con opción en cuatro idiomas

Esta publicación importantemente formativa está disponible en Inglés, Español, Francés, Portugués, y será publicada en Amharic (idioma oficial de Etiopía) el mes próximo. Estos son idiomas que representan las comunidades de los países productores desde África subsahariana hasta América Latina, y en breve también Etiopía. Este es un hito en términos de hacer el conocimiento cafetalero accesible a los productores de café mundialmente.

La Guía del Café se basa en la colaboración con más de 70 expertos de la industria del café y organizaciones de todo el mundo, de la semilla a la taza. Carlos Brando, Socio y Director de P&A International Marketing, es uno de sus principales contribuidores y un miembro de El Panel Consultivo de la Guía.

Vanusia Nogueira, Directora Ejecutiva de la Organización Internacional del Café, personalmente contribuyó a la Guía durante su tiempo como Directora Ejecutiva de la Asociación Brasileira de Cafés Especiales, y continúa apoyándola en el presente:

“Para la OIC, es muy importante ser incluidos en iniciativas incluyentes. De productores a los consumidores, la gente necesita ser educada. Para esta guía, hemos cambiado el nombre y eliminado el nombre “exportador”. La guía es accesible a todos, a lo largo de la cadena de valor, y estamos orgullosos de formar parte de ello”.

Las traducciones han sido facilitadas a través de alianzas globales para el intercambio de conocimientos con actores internacionales, regionales y nacionales como el CLAC, La Organización Internacional del Café (OIC), la Asociación Brasileira de Cafés Especiales (ABIC), la Agencia para el Café Robusta de África y Malagasy (ACRAM) y la Autoridad Etiópe de Café y Té.

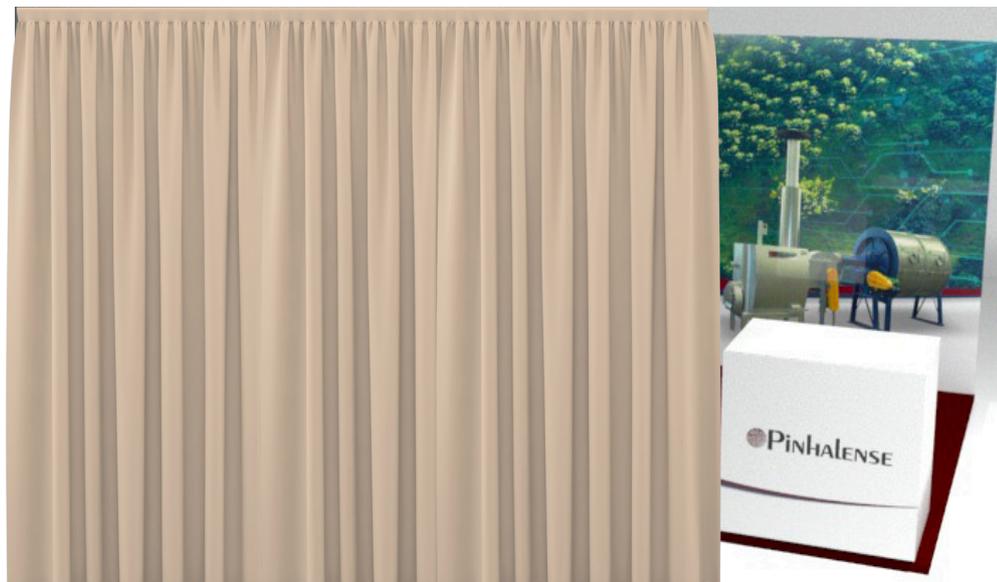
La Guía del Café es una de las herramientas comprometidas, conjuntamente con otros proyectos y programas en el sector café que trabaja apoyando a los pequeños productores, y a micro y pequeñas empresas en Latino América, el África subsahariana, y mundialmente.

Le animamos a bajar, leer y compartir esta valiosa publicación con su red de asociados. Puede tener acceso a la página web principal y bajar su copia en: [www.bit.ly/3ZW4dHb](http://www.bit.ly/3ZW4dHb), o directamente bajar el pdf en Inglés ([www.bit.ly/411bd6l](http://www.bit.ly/411bd6l)), Francés ([www.bit.ly/437PnQi](http://www.bit.ly/437PnQi)), Portugués ([www.bit.ly/3m5dZsq](http://www.bit.ly/3m5dZsq)) o en Español ([www.bit.ly/3MiiLxs](http://www.bit.ly/3MiiLxs)).

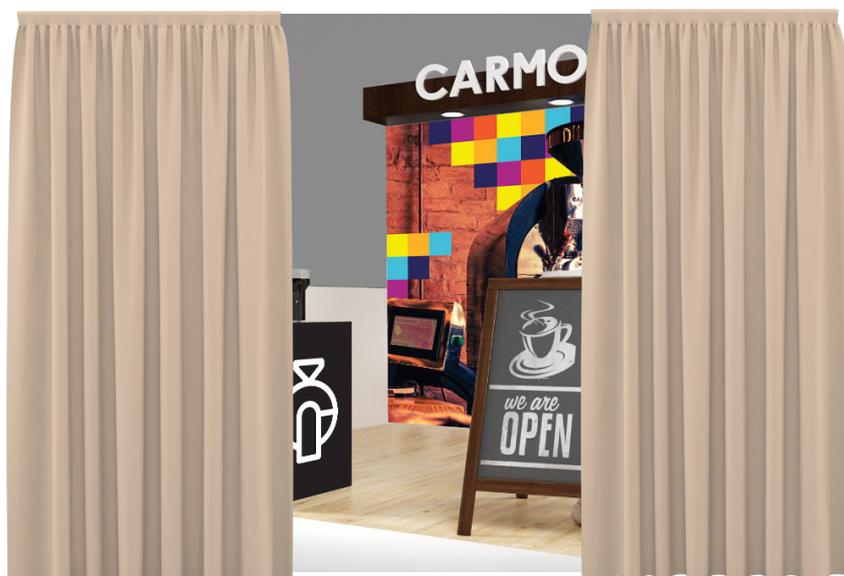
## VISÍTENOS EN LA SCA EXPO EN PORTLAND

Pinhalense y Carmomaq están deseando recibir su visita en sus Stands Nos. 1228 y 1411, respectivamente. Los equipos de P&A, Pinhalense y Carmomaq estarán presentes para atenderle, presentarle sus últimos desarrollos y para discutir sus necesidades de procesamiento de café. Habrá despliegues especiales y ofertas en los dos stands.

Pinhalense cerrará su campaña actual de descuentos especiales para la línea completa de secadores rotativos SRE en la Expo. Este será su última oportunidad para beneficiarse de los precios especiales para equipar su finca con la última tecnología en secadores de café compatibles con el tamaño de sus lotes, comenzando con pequeños tambores para micro lotes.



**STAND # 1228**



**STAND # 1411**

Carmomaq presentará su tostador de 1kg. El Stratto, eléctrico y ecológico, se ofrece con automatización incorporada y pantalla de control digital que permiten al usuario usar perfiles de tostado. Entérese de primera mano viendo este tostador de café para cafeterías y operaciones pequeñas de tostado. Aproveche, será vendido por un precio especial al final de la feria.

Sus anfitriones en los stands de Pinhalense y Carmomaq estarán esperando por usted para presentarle el equipo mencionado arriba y cualquier otra máquina de su interés así como para discutir las soluciones de procesamiento de café que cumplan con sus necesidades. ¡Los esperamos!