

# CONFIDENTIAL

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

- **LOS MICRO LOTES LLEGARON PARA QUEDARSE: ¿OPORTUNIDADES? (PG. 3)**
- **¿SE NECESITA EQUIPO ESPECIAL PARA PROCESAR MICROLOTES? (PG. 4)**

## OPINIÓN DE LOS CAFETEROS: REGULACIÓN DE LA UE - ¿DE RIESGO A OPORTUNIDAD?

Habrán costos para cumplir, pero la regulación de la UE se está percibiendo progresivamente como una oportunidad en lugar de un riesgo para los productores de café brasileiros. Este cambio de percepción resulta de una mejor comprensión y discusión de los requisitos y un análisis comparativo de la capacidad y dificultades de diferentes países productores para cumplir. Pero, ¿quién absorberá estos costos? La responsabilidad y los costos deben compartirse a lo largo de la cadena de suministro.

### BRASIL EXPORTA CASI EL 90% DEL CAFÉ ESPECIAL QUE PRODUCE

El sur de Minas es una de las principales regiones productoras de café de Brasil y también ganó protagonismo para la producción de cafés especiales en los últimos años. Los cafés especiales se han convertido en un segmento importante en la producción de café brasileiro, con un crecimiento anual de más del 10% en promedio en los últimos cinco años. Esto se debe principalmente al aumento del consumo de cafés especiales y el reconocimiento mundial de Brasil como origen de café especial. Según la Asociación Brasileira de Cafés Especiales (BSCA), la producción de cafés especiales representa alrededor del 20% de la producción total de Arábica brasileiro, o casi 8 millones de sacos. Casi el 90% de esta cantidad (7 millones de sacos) son exportados y el resto del café se consume en Brasil.

Fuente: Revista Cafeicultura

### LIBERADO ACUERDO DE TRABAJO TEMPORAL EN CAFÉ

El Consejo Nacional de Cafeteros (CNC, por sus siglas en portugués) y el Gobierno Federal han llegado a una solución común para legalizar la contratación estacional de mano de obra para el café. Esto marca el final de una larga e histórica búsqueda de una solución para la falta de mano de obra durante la cosecha de café. Los Términos del Acuerdo son muy claros y no dejan ninguna duda sobre la legalidad de los contratos temporales. El efecto del acuerdo será inmediato después de la firma entre las partes, es decir, será posible utilizar los términos como un instrumento legal en esta temporada de cosecha de 2023.



Fuente: Datagro

### CONSEJO MONETARIO NACIONAL APRUEBA US\$ 1,3 MIL MILLONES PARA FUNCAFÉ

El Consejo Monetario Nacional (CMN) aprobó el presupuesto del Fondo Brasileiro del Café (Funcafé) de R\$ 6,4 billones (US\$ 1,3 mil millones) para 2023. Funcafé vuelve a financiar la adquisición, transporte y uso de correctivos agrícolas (cal y otros) y remineralizantes del Programa Moderagro. Ahora también está ofreciendo a pequeños productores afectados por eventos adversos recurrentes la posibilidad de extender el período de pago de sus deudas y así obtener tiempo adicional para cumplir con los compromisos con instituciones financieras.

Fuente: Datagro

### COSECHA ACTUAL AÑO “BAJO” SERÁ SUPERIOR A LA DEL ÚLTIMO AÑO “ALTO”

La producción brasileira de café en este año “bajo”, de producción baja en el ciclo bienal, puede crecer un 7,5% en 2023 en comparación con el año anterior y alcanzar los 54,74 millones de sacos frente a los 50,92 millones de 2022, el último año “alto” del ciclo bienal. Si se compara la estimación para 2023 con 2021, que también fue un año “bajo”, el aumento

será del 14,7%. El Arábica puede llegar a 37,93 millones de sacos y el Conilon a 16,81 millones, lo que representa un aumento del 15,9% y una reducción del 7,6%, respectivamente, sobre 2022. El aumento de la producción esperada de Robusta en Rondônia, Bahia y Mato Grosso no compensará las pérdidas estimadas en Espírito Santo, el mayor estado productor de Conilon.

Fuente: Pensar Agro

**LANZAMIENTO DEL PROTOCOLO “GERAÇÕES” DE SOSTENIBILIDAD DE COOXUPÉ**

Cooxupé, la cooperativa de café más grande del mundo, presentó su propio protocolo de sustentabilidad denominado “Gerações” (Generaciones en español) durante el evento Coffee Dinner & Summit celebrado en São Paulo el pasado mes de mayo. La adopción de prácticas sostenibles y de la agenda ESG ya forman parte del día a día de Cooxupé encaminado a garantizar un mejor futuro para sus más de 18 mil afiliados y teniendo la calidad y origen del café producido cada vez más reconocidos. El Protocolo Gerações define lineamientos para la cooperativa y sus miembros para demostrar que la calidad de sus granos está profundamente vinculada a un sistema de producción económicamente sostenible, en plena armonía con el medio ambiente y el bienestar de los productores y sus familias y empleados.

Fuente: Hub do Café

**DELEGACIÓN INTERNACIONAL DE ALTO NIVEL VISITA ESPÍRITO SANTO**

Directores y ejecutivos de entidades internacionales estuvieron el mes pasado en el estado de Espírito Santo visitando regiones productoras de café para conocer las prácticas ambientales, sociales y de gobernanza utilizadas en el cultivo del café. La visita fue organizada por el Gobierno del Estado a través de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Acuicultura (Seag) en alianza con La Asociación Brasileira de Exportadores de Café (Cecafé). Recibidos por un equipo liderado por el Secretario de Agricultura Enio Bergoli, los miembros de la delegación incluyeron a Vanusia Nogueira, Directora Ejecutiva de la Organización Internacional del Café (ICO), Bill Murray, presidente de la Asociación Nacional del Café (NCA) en EE. UU., Hannelore Beerlandt, Consultora de Café de la Comisión Europea, Joseph Degreenia, Representante del USDA, Márcio Cândido Ferreira y Marcos Matos, Presidente del Directorio y CEO de Cecafé, respectivamente.



Fuente: Seag ES

**MANUAL DE IMPLEMENTACIÓN PERMITE MEJORAR LA PRODUCCIÓN DE CACAO**

El Instituto de Gestión y Certificación Forestal y Agropecuaria (Imaflora) y CocoaAction Brasil lanzaron el Manual de Implementación del Currículo de Sostenibilidad del Cacao, que brinda información para que los productores utilicen las buenas prácticas agrícolas por ellos prescritas. El documento, elaborado en 2021, resultó de un proceso que reunió a diferentes actores en la cadena de suministro, incluyendo gobierno, industrias, cooperativas, institutos, y servicios de asistencia técnica y de extensión rural. El manual, que será distribuido a los técnicos de campo y productores, es una referencia hacia la mejora continua de la producción. Es posible acceder al material en portugués, a través del enlace: [www.bit.ly/ManualCacau\\_MAI23](http://www.bit.ly/ManualCacau_MAI23).

Fuente: Noticias Agrícolas

**Precios Brasileños**

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

31 de Mayo 2023

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	1025,00 ↓	Colatina-ES calidad mediana	728,00 ↑
Mogiana	1020,00 ↓		
Sur de Minas	1020,00 ↓		
Arabicas Despulpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		BM&F (US\$/60kg Arabica bag)	
Cerrado MG	1065,00 ↓	Jul 2023	214,55 ↓
Sur de Minas	1060,00 ↓	Sept 2023	209,60 ↓
		Dic 2023	210,00 ↓
		Real R\$ / Dólar US\$	
		31 Mayo 2023	5,07 ↑

+ 4,4%

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

## LOS MICRO LOTES LLEGARON PARA QUEDARSE: ¿OPORTUNIDADES?

Hay muchas definiciones de lo que es un microlote de café y no hay consenso o acuerdo sobre una o una combinación de estas definiciones. Tampoco existe asociación entre el tamaño del lote y el área total de la finca donde se produce. En otras palabras, hay micro lotes provenientes tanto de grandes fincas como de pequeños productores. Las oportunidades están ahí para todos, pero es posible que los pequeños caficultores, que son la mayoría en todo el mundo, no las hayan explorado por completo.

Aunque tendría sentido suponer que los pequeños caficultores están en una posición ideal para producir microlotes, esto no es necesariamente el caso. Es posible que tengan la mano de obra y el tiempo para dedicarse a producir microlotes de alta calidad, pero es posible que no tengan el acceso necesario a la tecnología, los insumos, los equipos y el mercado del café en sí.

Como suele ser el caso con la innovación en muchos campos, existe una tendencia a que los nuevos desarrollos en el café comiencen con productores más grandes que tienen pleno acceso a los elementos mencionados anteriormente y, también, economías de escala. Paradójicamente, aunque en teoría los pequeños agricultores pueden producir pequeños lotes de la más alta calidad, en la práctica es posible que deban unirse para acceder a la tecnología para producir de manera más eficiente – acceso a variedades, productividad, calidad, etc. –, para procesar sus microlotes utilizando las últimas tecnologías sostenibles, para evaluar la calidad de sus cafés, y mejorar su acceso a los mercados.

Incluso en países donde los gobiernos o los actores de la cadena de suministro del café brindan asistencia técnica, puede haber ganancias para que los pequeños agricultores se reúnan en asociaciones o cooperativas para procesar, promover y comercializar sus cafés y especialmente sus micro lotes. La sostenibilidad y la calidad son parámetros clave de los microlotes en casi todas las definiciones. La tecnología moderna, que incluye la agricultura regenerativa, es necesaria para producir de forma sostenible, al igual que los equipos modernos para procesar de forma sostenible y conservar la calidad intrínseca de los microlotes. Se requieren catadores de café capacitados para identificar y caracterizar la calidad de los microlotes que se asociarán con sus territorios (“terroirs”). Juntos, los pequeños productores pueden producir y posicionar mejor los microlotes en lo que es un mercado muy competitivo.

Los microlotes ofrecen una multitud de oportunidades para que los productores de café de todos los tamaños reciban precios más altos por sus cafés, pero los productores más grandes suelen estar mejor posicionados para hacerlo. Los pequeños productores de café pueden compensar sus limitaciones trabajando juntos y compartiendo instalaciones de procesamiento y un laboratorio de evaluación de calidad. Esto puede allanar el camino para que los pequeños productores de café se vuelvan más activos en las competencias de calidad del café que pueden ser un instrumento importante para promover sus "terroirs" y sus micro lotes.

Los productores medianos y grandes también pueden aumentar su participación en el mercado de micro lotes identificando "terroirs" específicos dentro de sus fincas o seleccionando las mejores calidades de lotes más grandes. Esto se puede hacer mediante una combinación de catas frecuentes y procesamiento poscosecha personalizado para enfatizar características sensoriales específicas.

El suministro de microlotes hace honor al dicho de que “el diablo está en los detalles”, desde la elección de las variedades hasta el procesamiento posterior a la cosecha, sin mencionar el hecho de que el clima en sí mismo puede favorecer o dificultar la producción de microlotes de calidad específica en el mismo “terroirs” de año en año. Esto plantea la cuestión de la consistencia de la calidad en los microlotes a lo largo del tiempo. Con el fin de captar y retener un mercado específico, se espera que, aparte de pequeños cambios, los microlotes conserven un perfil sensorial similar que les permita atraer a segmentos de mercado y clientes específicos año tras año. Esta es otra razón más por la que el diablo está en los detalles en el suministro de micro-lotes y en su mercado.

## ¿SE NECESITA EQUIPO ESPECIAL PARA PROCESAR MICROLOTES?

Varios lectores hicieron la pregunta anterior después de enterarse de las Soluciones Compactas para Procesamiento de Café Pinhalense ([www.l1nq.com/67zay](http://www.l1nq.com/67zay)) en la edición de mayo del boletín Coffidential. La respuesta es que los equipos de procesamiento de café para microlotes de Arábica y Robusta deben tener una capacidad compatible con el tamaño de los lotes y una tecnología que asegure que se conserve la calidad del café. Esto se aborda a continuación considerando las tres fases del procesamiento: beneficio húmedo, secado y beneficio seco.

### Beneficio húmedo

¿Es suficiente un despulpador manual o pequeño para procesar microlotes? Es posible que tengan la capacidad adecuada, pero hoy en día se dispone de tecnología más sofisticada, que se muestra a continuación, para separar los productos no deseados y retener y/o mejorar las características sensoriales deseadas.



SIFÓN MECÁNICO  
COMPACTO



DESPULPadora Y  
DESMUCILAGINADORA ECO SUPER

Las impurezas y las cerezas poco maduras (“pintones”) y demasiado maduras (“sobre maduras”) deben separarse y solo las cerezas maduras deben despulparse para maximizar la calidad. Se puede usar una desmucilagadora para asegurar la consistencia de la calidad día tras día y para aumentar el peso del café en comparación con la fermentación. El uso de una desmucilagadora para quitar toda o parte de la miel o la no remoción de la miel puede generar diferentes calidades en la taza y diferentes microlotes de un mismo lote de café.

Pero, ¿cómo pueden hacer todo esto los pequeños agricultores? Al juntar y procesar los microlotes en pequeñas centrales ecológicas de beneficio húmedo suministradas por Pinhalense, con la ventaja adicional de poder juntos beneficiar en seco e incluso tostar los demás productos para el mercado local.

### Secado

El secado es la fase de procesamiento donde la capacidad adecuada es más crítica: las secadoras deben manejar un volumen de café compatible con el tamaño del microlote. Es por eso que Pinhalense ofrece secadoras rotativas pequeñas de última generación, con varios tamaños de tambores disponibles, así como secadoras más grandes con tambores divididos para acomodar microlotes. Esta es la solución necesaria para contar con tecnología resistente a la intemperie para secar microlotes en un momento en que la mano de obra es cada vez menos disponible. Se puede utilizar el sistema de control de secado digital Pinhalense CSP y las curvas de secado, también para simular el secado al sol si se desea.



CSP



SECADORA SRE-16

## Beneficio seco

El beneficio seco de microlotes puede ser realizado por grupos de pequeños productores, comerciantes regionales, cooperativas y exportadores utilizando equipos Pinhalense de pequeña capacidad que ofrecen el mismo tipo de tecnología que se encuentra en las máquinas grandes.



DESCASCADORA COMBINADA COMPACTA



PULIDORA DBD-05

TRILLADORA, PULIDORA Y CLASIFICADORA POR TAMAÑO C2DPRC



CLASIFICADORA POR TAMAÑO PFA



SEPARADOR POR GRAVEDAD MVF

Otra pregunta que se hace a menudo es por qué los beneficios de café de capacidad media a alta no se pueden usar para procesar microlotes y requieren una línea específica de pequeña capacidad para hacerlo. La respuesta es que un microlote pasa por toda la línea de procesamiento de alta capacidad tan rápido que no hay tiempo para ajustar adecuadamente las diferentes piezas del equipo, por ejemplo, despedregadores y separadores por gravedad, sin mencionar las trilladoras y pulidoras. ¡El resultado final es que un microlote que se supone que debe estar muy bien procesado para cumplir con las altas expectativas del mercado termina siendo mal procesado! Es por eso que los grandes beneficios de café hoy en día cuentan con líneas específicas de pequeña capacidad para procesar microlotes.