

COFFIDENTIAL

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

- UN INCREÍBLE NUEVO MUNDO DEL CAFÉ (PG. 3)

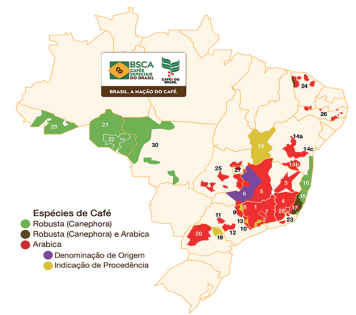
- ¿BENEFICIO ESTÁNDAR O FLEXIBLE? (PG. 4)

OPINIÓN DEL PRODUCTOR: CALIDAD Y PRECIO

Ha habido mucho entusiasmo con la victoria de Boram Um en el Campeonato Mundial de Barismo: ¡un brasileño usando los cafés de su país! Los orígenes de los cafés brasileños fueron presentados en el stand brasileño durante el mismo evento, World of Coffee en Atenas. Brasil está progresivamente posicionándose a sí mismo como un proveedor clave de cafés especiales y cafés de alta calidad, además de ser el mayor proveedor mundial y el segundo mayor consumidor del producto. Ya es hora de que el país sea debidamente reconocido por su papel en los mercados exigentes de alta calidad, los orígenes de sus cafés sean apropiadamente comunicados a los consumidores, y los cafés brasileños reciban los premiums de precios que merecen.

“ORÍGENES CONTROLADOS DEL CAFÉ” BRASILEÑO FUERON PRESENTADOS DURANTE WORLD OF COFFEE

Las Indicaciones Geográficas de los cafés brasileños fueron presentadas en el stand del país en el evento y feria comercial World of Coffee de la SCA en Atenas. Estas indicaciones de origen forman parte del proyecto Orígenes Controlados del Café desarrollado por el Servicio Brasileño de Apoyo a la Micro y Pequeña Empresa (SEBRAE) en asociación con la Agencia Brasileña para el Desarrollo Industrial (ABDI) y la Confederación Brasileña de Agricultura y Ganadería (CNA). El proyecto apunta al desarrollo de un sistema digital de control y rastreo para garantizar el origen y la calidad de los cafés especiales producidos en las Indicaciones Geográficas reconocidas por Brasil. Esta plataforma contendrá información acerca de quién produce estos cafés, dónde son producidos y su calidad y características sensoriales. Programada para estar disponible aproximadamente en 10 meses, la plataforma reforzará la imagen de Brasil como un participante clave en el mercado de cafés especiales. Ya que la mitad de los cafés brasileños se exportan a Europa, la participación de sus orígenes en el evento reforzó la posición de Brasil y construyó una percepción de la diversidad y sabores de los productos embarcados a ese destino.



Fuente: Agência Sebrae

ROBUSTAS DE LA AMAZONIA DE RONDÔNIA: 500% MAYOR PRODUCTIVIDAD EN 75% MENOS DEL ÁREA

El crecimiento de la producción del Robusta Amazónico en Rondônia llama la atención no solo por su volumen sino también por el uso de tecnología y la preocupación por la sostenibilidad por aquellos que lo producen. De acuerdo a CONAB, la Agencia a cargo del almacenamiento y estimados de cosecha del Ministerio de Agricultura, se estima 3,1 millones de sacos para la actual cosecha en el estado. Sin embargo la cronología de los avances en la producción de café en los pasados años y sus números es inclusive más significativa. En los últimos 22 años Rondônia tuvo una disminución de 75% en el área plantado con café pero registró un aumento de 64% en producción y 518% en la productividad del Robusta Amazónico de acuerdo con la Corporación Brasileña de Investigación Agrícola (Embrapa). Se produjeron alrededor de 2 millones de sacos en el estado hace 20 años en un área de aproximadamente 300 mil hectáreas contra 3 millones de sacos en 70 mil hectáreas en el presente. La productividad promedio hoy es de 48 sacos por hectárea pero los productores que invierten más en tecnología están alcanzando hasta 100 sacos por hectárea.

Fuente: Notícias Agrícolas

IAC LANZARÁ VARIEDAD DE CAFÉ NATURALMENTE DESCAFEINADA

La excelencia en investigación científica aplicada al agro-negocio está llevando los cafés brasileños a nuevos niveles de calidad. Luego de más de 20 años de investigación, el Instituto Agronómico de Campinas (IAC) alcanzó una importante fase en el desarrollo de variedades de café naturalmente descafeinado, con considerable potencial comercial para atraer a los consumidores en los Estados Unidos y Europa. Los investigadores están cruzando diferentes plantas de café que tienen muy bajo contenido de cafeína para obtener

varietales que producen granos sin cafeína. Hoy, el descafeinado se obtiene solamente a través de procesos industriales cuyos costos son superiores a los del producto 100% natural. Los investigadores del IAC evaluarán si el café naturalmente descafeinado puede ser producido a escala comercial en dos o tres años, cuando los árboles de café comenzarán a producir sus primeras cerezas. Considerada como una de las más importantes instituciones de investigación de café alrededor del mundo, el IAC desarrolla y recomienda cultivares de café Arábica no sólo para el estado de São Paulo sino para todo el país y la industria global. Hoy, 90% del café cultivado en Brasil y 70% del cultivado en el mundo son cultivares del IAC o derivados de ellos.

Fuente: DATAGRO

INGRESO CAFETALERO EN SURESTE DE BRASIL REPRESENTA 88% DEL TOTAL DEL PAÍS

El valor de la Producción Bruta de Café de Brasil en 2023 se estima en R\$ 51,48 billones (US\$ 10,7 billones). Este ingreso se calculó usando el volumen de la producción cafetalera de Brasil y el precio promedio correspondiente efectivamente pagado a los productores de enero a mayo. El café brasileiro se produce en cinco áreas geográficas. La región Sureste, la cual comprende los estados de Minas Gerais, São Paulo, Espírito Santo y Rio de Janeiro, está clasificada en el primer lugar con un ingreso estimado de R\$ 45,5 billones (US\$ 9,5 billones) o 88,4% del total. La región Noreste (estado de Bahia y otros) en segundo lugar con R\$ 2,6 billones (US\$ 537,5 millones) o 5%. Seguidamente, la región Norte (estados de Rondônia, Amazonas, Pará y Acre) con R\$ 2,20 billones (US\$ 462,5 millones), o 4,2% del total, la región Sur (estado de Paraná) con R\$ 729,6 millones (US\$ 152 millones) o 1,4%, y la región del Medio Oeste (Goiás, Mato Grosso do Sul y Brasilia) con R\$ 417,8 millones (US\$ 87 millones), menos de 1% del total.

Fuente: Revista Cafeicultura

PRIMEROS PROFESIONALES GRADUADOS POR ABICS PARA ANÁLISIS SENSORIAL DE CAFÉ INSTANTÁNEO

La Asociación Brasileira de la Industria del Café Soluble (ABICS) llevó a cabo su primer curso para Catadores de Café Instantáneo (“Instant Coffee Graders - IC Graders”) en mayo pasado. El objetivo fue preparar catadores profesionales para evaluar la calidad del café instantáneo de acuerdo a la metodología del “White Paper” de la ABICS recientemente publicado. Los catadores de café de Nestlé, Cocam, JDE y Native participaron en el curso para aprender sobre el uso de esta innovadora metodología para evaluar la calidad del café instantáneo basada en atributos en vez de puntuación. La evaluación usando las características identificadas ayuda la comunicación entre los profesionales de la industria y puede ser transmitida a los consumidores de una forma clara y objetiva para hacer más fácil la escogencia del café instantáneo disponible en el mercado.

Fuente: Agência P1

BRASILEIRO GANA EL CAMPEONATO MUNDIAL DE BARISMO EN GRECIA

Brasil hizo historia en el Campeonato Mundial de Barismo llevado a cabo durante la Expo World of Coffee en Atenas, Grecia. El primer brasileiro en ganar el título, Boram Um usó café 100% brasileiro lo cual refuerza la posición del país como un suplidor de cafés de primera calidad. El nuevo campeón mundial usó un Geisha en el espresso, una mezcla de Geisha con Bourbon Rosado producido por su familia en las bebidas con leche y un Bourbon Rosado cultivado en la finca de su padre para las bebidas de autor. Esto fue un gran logro para Boram Um y su país.

Fuente: Revista Cafeicultura

PARÁ CULTIVARÁ MINI-BOSQUES CON CACAO Y ÁRBOLES IPÊ PARA RECUPERAR ÁREAS IMPRODUCTIVAS

En Paragominas, una municipalidad en el estado de Pará, una combinación de árboles de cacao, acaí, banana e Ipê está siendo usada en un sistema agroforestal para la recuperación de áreas improductivas. Los ingresos correspondientes van desde R\$ 24 a R\$ 30 mil (US\$ 4,9 a US\$ 6,1 mil) por hectárea desde el quinto año de su implementación en adelante. La idea de plantar árboles Ipê conjuntamente con otros cultivos es para generar madera de alta calidad legalmente producida luego de 30 años, en un tipo de ahorros a largo plazo. Los productores también pueden plantar cassava, maíz, arroz o granos para financiar la implementación del sistema en los primeros dos años y para garantizar ingresos iniciales.

Fuente: Globo Rural

Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

30 de Junio 2023

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

Cerrado MG	825.00 ↓
Mogiana	820.00 ↓
Sur de Minas	820.00 ↓

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

Cerrado MG	905.00 ↓
Sur de Minas	900.00 ↓

+ 10.4%

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

Colatina-ES calidad mediana	668.00 ↓
-----------------------------	----------

BM&F (US\$/sacos de 60kg)

Jul 2023	184.45 ↓
Sept 2023	189.20 ↓
Dic 2023	189.20 ↓

Real R\$ / Dólar US\$

30 Junio 2023	4.78 ↓
---------------	--------

Fuente:

www.qualicafex.com.br

UN INCREÍBLE NUEVO MUNDO DEL CAFÉ

He escrito antes acerca de los múltiples tipos de café que pueden ser obtenidos usando diferentes sistemas de procesamiento en-finca. Agrego ahora otros tipos, paso de la materia prima – café verde – a productos finales, y añado la diversidad del lado del consumidor, con nuevas bebidas y sistemas de preparación y el reposicionamiento de tipos específicos de café.

Luego de siglos de haber contado con solo cafés naturales y lavados, los 1990s vieron la inclusión del sistema intermedio de despulpado natural, desarrollado en Brasil, y cuyo producto es conocido como CD, por las iniciales de Cereja Descascado, y también Honey. Luego, de nuevo en Brasil, y lentamente en otros lugares, los despulpados naturales hechos de cerezas sobre maduras e inmaduras mejoran la calidad en la taza de otras materias primas distintas de las ideales.

Otro fenómeno fue la ruptura del paradigma o mito de que los países produjeron solo cafés lavados o naturales. Comenzando con el lavado creciente de café Arábica en Brasil y Etiopía y café Robusta en India, los Arábicas naturales comenzaron a ser producidos más recientemente en muchos orígenes conocidos por el suministro de cafés lavados y los Robustas comenzaron a ser lavados en países como Uganda y Brasil.

El más reciente desarrollo de procesamiento en-finca ha sido la fermentación distinta a la tradicional a menudo usada en el sistema lavado. La fermentación del café recientemente cosechado o en otros estados de procesamiento usando diferentes técnicas, por ejemplo, la adición de levaduras o maceración carbónica, puede cambiar el perfil de la taza y atraer a consumidores específicos.

Esta amplia variedad de cafés verdes ahora disponibles puede llegar a la taza del consumidor usando los sistemas de preparación tradicional así como los nuevos sistemas. Simultáneamente los cafés Robustas e instantáneos están experimentando un proceso de reposicionamiento en el mercado.

El extremo superior del mercado ha sido inundado por nuevos sistemas de preparación mientras que las monodosis (por ejemplo, cápsulas) resultan atractivas a un público más amplio. Las bebidas frías y los “cold brew” pueden tener un impacto interesante sobre las estadísticas del consumo que se sabe que caen en los meses calientes del verano en la mayoría de los países consumidores.

Los Robustas están siendo reposicionados en el mercado en un esfuerzo que ha sido liderado mayoritariamente por el Instituto de Calidad del Café (CQI por su identificación en inglés), cuyo evento de catación de Robusta durante el World of Coffee en Milan el año pasado atrajo un sorprendente número de personas. Los Cursos de Procesamiento de Robusta del CQI ya están disponibles y el nivel dos, un curso de una semana de duración, ya ha sido enseñado en Filipinas e India este año.

La Asociación Brasileira de la industria de Cafés Solubles (ABIC) a su vez es pionera en un esfuerzo para reposicionar el café instantáneo en el mercado. Su “White Paper” Evaluación de la Calidad del Café Instantáneo: Un Desarrollo de la Ciencia Sensorial propone la evaluación de la calidad usando tres categorías – Clásica, Premium y Excelente – en vez de sistema de puntos. Actualmente ABIC entrena catadores para implementar el sistema en el mercado brasileiro y está dispuesta a compartir los resultados de su “White Paper” con otros países productores y consumidores para mejorar las percepciones del consumidor acerca del café instantáneo y para promocionar su consumo.

Si, por un lado, muchos de los esfuerzos para aumentar el atractivo del café a los consumidores se han enfocado en los mercados de cafés especiales o de nivel de ingreso medio a alto, por el otro lado, el posicionamiento de Robustas y cafés instantáneos atrae a un más amplio segmento de consumidores que responden por la mayoría del consumo de café en cualquier mercado. Este nuevo mundo del café es de hecho fascinante porque lleva la innovación, del café verde al producto final, también más allá del plano de los cafés especiales y haciéndolo accesible a consumidores en todos los niveles de ingresos.

¿BENEFICIO ESTÁNDAR O FLEXIBLE?

El artículo de la Perspectiva “Un Increíble Nuevo Mundo del Café”, el cual precede este texto, muestra que muchos tipos de café verde llegan hoy al mercado y que varios de estos tipos pueden venir del *mismo* origen o inclusive finca pero procesados de *diferentes* formas: lavado, despulpado natural o honey (negro, rojo y amarillo), natural, despulpado natural de cerezas inmaduras o sobre maduras, fermentado, etc.

Los beneficios húmedos tienen que recibir todos estos tipos de café verde y procesarlos para exportación o tostado. Esto presenta nuevos y singulares retos para los beneficios secos de todos los tamaños, así como oportunidades interesantes para pequeños y medianos beneficios húmedos, que por lo usual están más cerca de los productores de café.

Estos retos se reflejan en requerimientos específicos de beneficio que son abordados de dos formas claves: (1) flexibilidad en diseño del beneficio, es decir, “layout” del equipo, y (2) habilidad de la maquinaria para procesar los tipos de productos entrantes recibidos y para entregar los productos finales requeridos por los clientes. Estos dos requerimientos arriba mencionados cuestionan el concepto de confianza en los beneficios estándares que pueden ser simples de instalar, lucen mejor en papel o en pantalla, y cuyo flujo puede ser más fácil de entender. La realidad es que pueden no entregar lo que los procesadores y en especial sus clientes necesitan.

Pinhalense sobresale en el abordaje de este primer reto: disposición flexible del equipo para recibir y entregar diferentes productos, para repasar el café donde sea necesario para aumentar las ganancias de los procesadores, para no usar equipo que pueda no ser necesario en casos específicos, etc. Pinhalense puede hacerlo adaptando la tecnología que usa en grandes beneficios alrededor del mundo a las necesidades específicas de medianos y pequeños beneficios en cualquier país, manteniendo en cuenta que diferentes orígenes también tienen sus propias demandas. No hay una sola solución que se adapte a todos...

Pinhalense también sobresale en abordar el segundo reto: máquinas de última generación, específicas para café, que responden a los requerimientos de procesamiento de los cafés entrantes y de los productos finales, como resumido abajo.

- Pre-limpiadoras y despedregadoras que pueden procesar pergamino seco (café lavado y honey), cereza seca (café natural) y café verde (trillado) y pueden también separar pergamino y cereza en el caso del procesamiento de café verde.

- Trilladoras que pueden procesar pergamino y café cereza y pulir café verde de ser necesario.

- Clasificadoras por tamaño que pueden separar hasta 8 diferentes tamaños para permitir mejor separación por gravedad y por color y entregar productos que respondan a los requerimientos de los clientes.

- Separadores por gravedad que tienen diferentes tipos de ajustes (y aún son fáciles de ajustar) para permitir mejor separación, para aumentar las ganancias de los procesadores – ¡esto es un paso clave en ello! – así como para entregar las calidades requeridas.

Existen otros detalles acerca de la disposición misma y el flujo de las máquinas, incluyendo el repaso, la mezcla y el ensacado, que no son añadidos aquí para acortar el artículo. Sin embargo usted puede conocerlos contactando a su agente P&A/Pinhalense más cercano.

Pregunta respondida: los beneficios secos flexibles de Pinhalense constituyen una gran forma de ayudar a los procesadores – cooperativas, comercializadores de todos los tamaños y exportadores – para que hagan más dinero. Son también una excelente oportunidad para posicionar procesadores de mediano y pequeño tamaño en el mercado o para abrir espacio para que entren al mercado. El proceso de selección de un nuevo beneficio debe ir *más allá de los costos y apariencias* y asegurar *lo mejor retorno* para los procesadores.