

CONFIDENTIAL

Números 1 - 18 de Coffidential pueden ser leídos en www.peamarketing.com.br

CONAB ESTIMA LA COSECHA 2009/10 EN 36,9 A 38,9 MILLONES DE SACOS

Conab, la agencia brasilera a cargo de recolectar información sobre producción agrícola, publica su primer estimado de la cosecha de café 2009/10 y apunta a una reducción de aproximadamente 8 millones de sacos en relación con la cosecha pasada. El estimado es 19,8% a 15% por debajo de la proyección oficial para 2008/09, año de cosecha más grande ("on year"), acerca de 46 millones de sacos. Se espera que la producción de Arábica caiga 24%. Los productores de Arábica cosecharán entre 26,9 y 28,3 millones de sacos, por debajo de los 35,5 millones del año pasado. Los productores de Robusta cosecharán entre 10 y 10,5 millones de sacos, igual a lo producido el año pasado. La caída en la producción de este año, causada principalmente por el ciclo de cosecha bienal, se empeoró debido a las lluvias irregulares y las altas temperaturas en algunas regiones productoras, y por reducidas inversiones en la labranza. El estado de Minas Gerais sigue siendo el mayor productor del país, responsable por 48,6% de la cosecha total, seguido por Espírito Santo que principalmente cosecha Conilón (Robusta), con 25% de la cosecha.

Fuentes: Conab y Cafépoint

GRUPO INTERMINISTERIAL DE TRABAJO PARA TRATAR LA DEUDA DEL CAFÉ

El Ministro de Agricultura anunció en Enero la creación de un grupo interministerial de trabajo para tratar la deuda cafetalera. Los técnicos de los Ministerios de Agricultura, Finanzas y Planificación así como también los representantes de los productores, elaborarán un diagnóstico de la deuda, costos de producción, y los niveles de rentabilidad del café. Algunas medidas fueron anunciadas para aliviar las deudas de los productores. La más importante de ellas fue el lanzamiento de programa de opciones a comenzar en Abril con volúmenes y precios de referencia a ser anunciados en Febrero. Otras medidas incluyen una recomposición a corto plazo de la deuda por el tiempo que dure el diagnóstico.

Fuentes: MAPA y P&A

PLAN ESTRATÉGICO PARA EL SECTOR CAFETALERO BRASILEÑO

Un grupo de trabajo compuesto de representantes de todos los sectores del negocio café y el gobierno desarrolló una Agenda Estratégica para el negocio del café en Brasil, la cual fue aprobada por el Consejo de Políticas Cafetaleras (CDPC) en 2008. La agenda aborda la competitividad desde la semilla a la taza, y trata con los temas de mayor importancia relevantes al sector: proyección de cosechas y estadísticas, investigación y desarrollo, entrenamiento y extensión rural, certificación e indicación geográfica, comercialización y mercadeo, exportaciones de café verde, tostado, y soluble, legislación y gerencia. La implementación de la agenda en 2009 producirá una estrategia de mediano y largo plazo para el negocio del café en Brasil.

Fuentes: Agência Safras, MAPA y P&A

LAS EXPORTACIONES DE CAFÉ VERDE ROMPEN RECORD HISTÓRICO

Las exportaciones brasileras de todo tipo de café – principalmente verde, pero también soluble y tostado – alcanzaron 29,382,905 sacos y marcan un record histórico para volumen e ingresos en 2008 (US\$ 4,7 mil millones). El volumen total es 4,4% mayor que el de 2007 mientras que las ganancias se incrementaron 22,1%. La participación de mercado de Brasil se encuentra alrededor del 31,5%. Alemania (5 millones de sacos) aún es el principal destino de las exportaciones brasileras seguido por Estados Unidos (4,6 millones de sacos), Italia (2,9 millones de sacos) y Bélgica (2,4 millones de sacos). Se esperan exportaciones menores de café verde en 2009 – acerca de 25 millones de sacos – pero existe optimismo en relación a los precios y los ingresos.

Fuente: Cecafé



LOS INGRESOS POR LAS EXPORTACIONES DE LA INDUSTRIA DE CAFÉ TOSTADO CRECEN 33,4%

Las ventas en 2008 alcanzaron US\$ 35,626 millones en comparación con US\$ 26,701 millones en 2007 de acuerdo con el Secretariado de Comercio Exterior (SECEX). El país exportó 6.659 toneladas de café tostado en 2008, un incremento de 21% en comparación con el año anterior. El precio promedio por tonelada se incrementó 10,3% de US\$ 4.850 a US\$ 5.350. Estados Unidos fue el destino principal, con un crecimiento de 30% en el período. El segundo mercado fue Italia, con un incremento de 13%, seguido de Argentina (incremento de 78%) y Japón (incremento de 80%).

Fuente: Agência Estado

RECICLAJE DEL AGUA DESECHADA DEL BENEFICIO HÚMEDO

El agua descartada del beneficio húmedo, rica en nutrientes como nitrógeno, fósforo, potasio, calcio y magnesio, puede ser reciclada y usada para irrigar el café y otros cultivos. Estos nutrientes son importantes para el crecimiento de la planta y pueden reemplazar parcialmente los costosos fertilizantes importados. Este sistema de bajo costo, desarrollado por el Instituto de Investigación Agrícola de Minas Gerais (EPAMIG), usa una serie de tanques conectados con una bomba.

Fuentes: SEAPA – MG y EPAMIG



CONSUMO CRECE EN EL GRUPO "C" DE INGRESOS

El sondeo anual de consumidores de café brasileiro de 2008 muestra que el consumo se duplicó en el segmento C de ingresos en los últimos 5 años. Este segmento, el cual incluye más de 42% de la población brasileira, es considerablemente responsable por el incremento en el consumo de café instantáneo y capuchino, mientras que el segmento A responde por el incremento en el consumo de espresso. Otras tendencias reveladas por el sondeo al consumidor son la necesidad por innovación en los productos de café, incluyendo nuevas bebidas de café y leche para adultos y niños, una participación de mercado incrementada para los productos "modernos" como el espresso, capuchino y cafés especiales y el continuo crecimiento del consumo fuera de casa.

Fuentes: Canal Rural y Café y Mercado

SUBASTA DE LA TAZA DE EXCELENCIA DE BRASIL

La Asociación Brasileira de Cafés Especiales (BSCA) y la Alianza por el Café de Excelencia (ACE) sostuvieron una subasta electrónica el 13 de Enero para ofrecer los lotes ganadores de la Competencia Brasileira de Calidad del café 2008. El mayor precio pagado fue de US\$ 9,05 /lb por un lote de Carmo de Minas, estado de Minas Gerais. El precio promedio para todos los lotes subastados fue de US\$ 818 por saco de 60 kg, o aproximadamente US\$ 6,13 /lb. Las compañías japonesas compraron 18 de los 23 lotes subastados.

Fuente: Agência Estado

LOS MEJORES CAFÉS DE SÃO PAULO EN UN EVENTO ESPECIAL

Un evento especial se celebra en Febrero en la tienda expendedora de productos alimenticios especiales, "Casa Santa Luzia", la cual cuenta con 81 años de existencia. El evento se llama "Premio São Paulo Cafés Especiales", y tiene el objetivo de promocionar junto a sus clientes los cafés ganadores de 2008. Los granos galardonados son parte de la "6ta. edición de Los Mejores Cafés de São Paulo", adquirida por los tostadores para crear una edición especial limitada en empaques numerados. Los consumidores tienen la oportunidad de probar los cafés en una sesión especial de degustación desde las 10 a.m. a las 7 p.m cada día.

Fuente: Folha Online



LA ASOCIACIÓN BRASILEIRA DE CAFÉ Y BARISTAS (ACBB) LANZA UN PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN

Los objetivos del nuevo programa van más allá de la certificación propiamente dicha e involucra el entrenamiento de los baristas para las cafeterías, barras de café, restaurantes y hoteles. El proceso de certificación cubrirá no sólo las técnicas típicas de los baristas para preparar un excelente espresso, sino también otros sistemas de preparación, la cultura general del café y temas relacionados.

Fuente: Cafépoint

Imagen del mes

¿Qué es esto? ¿Granos de café con una peluca?
¿Qué sigue después de Kopi Luwak?



Envíe su sugerencia al correo electrónico confidential@peamarketing.com.br, si usted no eres de Peru!

Imagen enviada por Miguel Paz y Vinicio Sucaticona de CECOVASA Zona del Tambopata (Selva de Puno) - Peru GRACIAS!

Por favor, envíe su image a nosotros: confidential@peamarketing.com.br



Precios Brasileiros

30 de Enero, 2009

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

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

Cerrado-MG, calidad promedio buena T.6	277,00
Mogiana-SP, calidad promedio buena T.6	277,00
Sur de Minas, calidad promedio buena T.6	280,00

Arabicas Semi-lavados (CD) (R\$/ sacos de 60kg)

Cerrado-MG	290,00
Sur de Minas	300,00

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

Colatina-ES calidad promedio buena	225,00
------------------------------------	--------

BM&F (US\$/ 60 kg)

Mar 2009	132,00
May 2009	135,60
Jul 2009	139,00

Real R\$/ Dólar US\$

30 de Enero	2,31
-------------	------

COSECHA-CERO

Aunque la idea se extiende hasta los años ´50, fue sólo durante la pasada década que la técnica de Cosecha-Cero fue verdaderamente implementada para café Arábica en Brasil. En tiempos recientes ha pasado de su fase experimental a la escala comercial. No se ha escrito mucho acerca de ella todavía y un análisis completo en lo que respecta a lo científico, agronómico y costo-beneficio, están aún por llevarse a cabo. La mayoría de los usuarios se han concentrado en los costos y beneficios, y de cualquier forma, puede ser muy prematuro para considerar el impacto (pros y contras) agronómico en el mediano a largo plazo.

El concepto básico es hacer una "parrot pruning" (poda de las ramas horizontales a aproximadamente 20 cms. del tallo vertical) después de la cosecha, pero no más tarde de Agosto en condiciones brasileñas. Esto requiere el uso de variedades "tempraneras" de Arábica. El lote que ha sido podado no tendrá café para la próxima cosecha, que será dedicado al crecimiento de las ramas que producirán el año siguiente, es decir, en el segundo año luego de la poda.

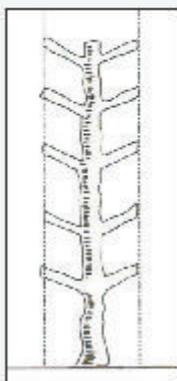
Para que esto tenga sentido económico, el productor dividirá su plantación de café en dos partes con áreas aproximadas en tamaño y comenzará la técnica de Cosecha-Cero en una de las mitades en el año Nr. 1, y la segunda mitad en el año Nr. 2 para que tenga producción de café cada año. Si la poda sólo se hace después de Agosto, un ciclo de 4 años, por ejemplo, "parrot-pruning" cada 4 años, es recomendable, con resultados positivos de igual forma.

Bajo condiciones de Brasil siempre existe un "año de cosecha grande" ("on-year") y un "año de cosecha pequeña" ("off-year") en el ciclo de producción de café. A una mayor producción en el "año fuerte" corresponde una menor producción en el siguiente "año debil" con el impacto adverso de que los costos por cosecha por saco de café serán muy altos en el "año debil" (los recolectores tienen que caminar más y trabajar más en las ramas y en consecuencia recoger menos café por día). Este ciclo bienal, más típico de café sin sombra, también se da en otros países, como Perú.

La lógica detrás de Cosecha-Cero es producir al menos el equivalente de dos años de producción en el "año fuerte" para compensar por Cosecha-Cero en el "año debil". En realidad, la producción requerida en el "año fuerte" puede ser aún menor que la equivalente a dos años de producción porque el costo promedio por saco caerá con el uso de la técnica. En el "año debil" no hay costo de cosecha y el uso de fertilizantes y pesticidas se reducirá considerablemente.

Un productor de mediano tamaño de Minas Gerais el cual está ya en su quinto año con el método muestra para una mitad un total de 140 sacos de 60 kilos por hectárea en 4 años y para la segunda mitad un poco más, lo cual es más o menos equivalente a la cosecha promedio antes de que usara el método pero con mucho menos costos por cosecha, lo cual en Brasil da cuenta de acerca de 1/3 de los costos de producción, además de los ahorros en la labranza mencionada arriba. Otro productor en el mismo estado reporta un promedio de 4 años de 50 sacos por hectárea con costos de producción que son 35 a 45% más bajos que el promedio para los Arábicas brasileños.

La técnica de "Cosecha-Cero" no ha sido usada en Conilons (Robustas), lo más probable debido a que donde los Arábicas tienen café sólo en las ramas que son mayores a un año, los Conilons producen en ramas que han crecido en el año anterior.



PRELIMPIADORAS PRELI Y DESPEDREGADORAS CPFBNR PARA PERGAMINO, CEREZA Y CAFÉ VERDE

La prelimpieza y el despedregado son las primeras etapas de un beneficio seco. Apuntan, primero, a proteger el equipo procesador de daños que pudieran ser causados por piedras y otras impurezas y, segundo, suministrar al mercado con un producto que está libre de estos materiales foráneos.

La prelimpiadora remueve el polvo y las materias foráneas ligeras así como otras impurezas que son más grandes o pequeñas que el grano del café. La despedregadora elimina las piedras que son del mismo tamaño que el café y no pueden ser removidas en la prelimpiadora. Como sea que la prelimpiadora usa succión para las impurezas ligeras y cribado para las impurezas grandes o pequeñas, el despedregado se alcanza por la flotación del producto, es decir, separación por densidad, porque las piedras son más "pesadas" que el café.

Si materiales ferrosos (tuercas, tornillos, clavos, etc.) están presentes en el pergamino, cereza o café verde, éstos deben ser separados por magnetos de placa o rotativos. Los magnetos de placa, menos costosos, requieren limpieza manual periódica. Los magnetos rotativos, más sofisticados y costosos, son pequeñas máquinas independientes. Los magnetos son usualmente combinados con las prelimpiadoras y las despedregadoras.

Aunque sea un gran error, muchos beneficios de café aún no poseen prelimpiadoras ni despedregadoras, en especial las plantas que reciben principalmente pergamino en vez de cereza seca o café verde. Usualmente se argumenta que el pergamino ha sido procesado en una despulpadora así que no contiene impurezas. Este en teoría puede ser cierto, pero en la práctica, se sabe que las impurezas se hacen presentes en el pergamino durante el secado, manejo e inclusive a través de "comercio injusto", por ejemplo, prácticas que apuntan a incrementar el peso del café con la adición de impurezas pesadas, especialmente piedras.

A falta de prelimpiadoras y despedregadoras, las impurezas pueden ser removidas más adelante, por ejemplo con catadores y clasificadores por tamaño. Sin embargo, esto significa que las impurezas irán a las trilladoras, pulidoras, y otras máquinas, lo cual reduce su vida útil debido a la abrasión y daño causado por las piedras, piezas de metal y otros elementos no deseados. El polvo y las impurezas livianas no removidas en las primeras etapas del proceso pueden causar problemas en el beneficio porque pueden ser liberadas al ambiente en otras etapas del proceso.



La línea Pinhalense de Prelimpiadoras PRELI tiene succión para polvo e impurezas livianas en la entrada y salida del producto para mejor desempeño. Las máquinas, disponibles en 3 tamaños, tienen cribas intercambiables para pergamino, cereza y café verde, y la habilidad especial de separar las cerezas del pergamino, o las cerezas y/o pergamino del café verde. Las PRELIs presentan un alto rendimiento en relación al espacio que utilizan. Su movimiento uniforme garantiza una excelente limpieza y separación y no transmite vibración al piso.

La línea de despedregadoras de lecho fluido CPFBNR Pinhalense se ha convertido en tecnología de punta para la industria como resultado del continuo desarrollo del producto que, en años recientes, incluyó: ventiladores de bajos decibeles, una campana para succión de polvo y, más recientemente, un regulador electrónico de velocidad opcional para ajustar la vibración del tablero y afinar la separación de las piedras. Disponibles en 3 diferentes capacidades, las despedregadoras CPFBNR con tableros de metal perforado consumen menos energía y producen menos ruidos que las máquinas competitivas.

Las prelimpiadoras PRELI y las despedregadoras CPFBNR pueden ser suministradas con magnetos, ciclones para succión de polvo y filtros de aire en capacidades compatibles.



MODELO	CAPACIDAD (tons/hora)
CPFBNR-1	3,2/4,5
CPFBNR-2	6,0/7,2
CPFBNR-3	8,0/10,0

MODELO	CAPACIDAD (tons/hora)	
	CEREZA SECA / PERG.	ORO
PRELI - 1	4,8/7,2	8,0/12,0
PRELI - 2	8,0/12,0	14,0/20,0
PRELI - 3	12,0/18,0	20,0/30,0