

# CONFIDENTIAL

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

- ¿A DÓNDE VA EL CONSUMO EN LOS PAÍSES PRODUCTORES? (PG. 3)
- CREANDO NUEVAS CALIDADES DE CAFÉ (PG. 4)

## CAFÉS DE 15 REGIONES BRASILEÑAS CON IG PRESENTADOS EN WORLD OF COFFEE

Durante el evento World of Coffee in Copenhagen, la Asociación Brasileira de Cafés Especiales (BSCA) ofreció espacio en el stand del proyecto, “Brasil, The Coffee Nation” – asociación entre BSCA y la Agencia Brasileira para la Promoción del Comercio y la Inversión (Apex-Brasil) – para la promoción de las regiones brasileiras con Indicación Geográfica (IG). Los visitantes tuvieron la oportunidad de descubrir y probar cafés en el área donde las regiones con IGs presentaron información detallada acerca de sus características, sistemas de producción, etc. La participación de las IGs en estas ferias ofrece a los visitantes una inmersión en Brasil y cafés brasileiros que va más allá de las experiencias sensoriales para descubrir nuevas regiones, nuevos procesamientos postcosecha y cultivares desarrollados en el país.

Fuentes: Globo Rural and Revista Cultivar



## ESTADO DE MINAS GERAIS EXPORTA CAFÉ EN CUMPLIMIENTO DE EUDR

El estado de Minas Gerais por primera vez ha exportado café con certificado de conformidad en relación a la Regulación de Deforestación de la Unión Europea (EUDR). La operación es una asociación entre la Cooperativa de Productores de Café de Três Pontas (Cocatre), la Universidad Federal de Minas Gerais (UFMG) y el gobierno del estado. La verificación se llevó a cabo por la Plataforma SeloVerde MG la cual verifica la conformidad ambiental de las fincas cafetaleras para asegurar que la producción de café no está asociada a la deforestación. A través del análisis geoespacial e integración de varias bases de información en la plataforma, incluyendo el mapeo de alta resolución de la producción de café por el Instituto de Asistencia Técnica y Extensión Rural de Minas Gerais (Emater-MG), es posible verificar que 99% de las aproximadamente 120.000 propiedades productoras de café en Minas cumplen con las nuevas reglas de la UE.

Fuente: CaféPoint

## COOXUPÉ ES LA PRIMERA COOPERATIVA EN EL MUNDO CON CÓDIGO EQUIVALENTE AL DE GCP

La Plataforma Global del Café (GCP) ha reconocido el Código de Sostenibilidad de Cooxupé “Gerações” como equivalente a su Código de Referencia de Sostenibilidad del Café. Con más de 19.000 miembros y operaciones en más de 340 municipalidades en las regiones Sur de Minas, Mogiana, Cerrado Mineiro y Matas de Minas, Cooxupé es la primera cooperativa en el mundo en tener su código de sostenibilidad reconocido por la GCP que cuenta con el Centro Internacional de Comercio (ITC) para rigurosamente determinar equivalencia.

Fuente: Hub do café

## CULTIVO SOSTENIBLE DEL CAFÉ ABARATA LOS SEGUROS RURALES

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Suministro Alimentario (MAPA), el Consejo Nacional de Productores de Café (CNC) e Internacional Pro Natura firmaron un Acuerdo de Cooperación Técnica para un proyecto que usa créditos de

carbono para beneficiar financieramente a productores quienes adopten prácticas sustentables. Esto significa que los productores de café brasileiros tendrán una protección financiera adicional contra riesgos agrícolas.

Fuente: Datagro

**NEGOCIOS POR 150 MILLONES EN WORLD OF COFFEE**

La participación de los productores brasileiros de café, cooperativas y compañías en World of Coffee Copenhagen puede generar un total de US\$ 146 millones en negocios. De acuerdo a la Asociación Brasileira de Cafés Especiales (BSCA), los 782 contactos comerciales hechos durante la feria, 463 de ellos con nuevos clientes potenciales, generaron US\$ 24,51 millones en negocios durante el evento con una proyección de US\$ 121,8 millones hasta junio 2025. Si se lograra, este monto representará un aumento de 9% en comparación a la edición de 2023.

Fuente: Globo Rural

**BRASIL Y CHINA FIRMAN UN ACUERDO DE EXPORTACIÓN DE CAFÉ POR MEDIO BILLÓN DE DÓLARES**

Un acuerdo entre la Agencia Brasileira para la Promoción del Comercio y la Inversión (ApexBrasil) y Luckin Coffee, la mayor cadena china de cafeterías, para comprar 120 mil toneladas de café brasileiro valorado en medio billón de dólares fue firmado en China en Junio. Este acuerdo no solo representa un impulso significativo para las exportaciones brasileiras de café, pero también abre nuevas oportunidades en China. Esta nueva entrada en el mercado chino se originó de una relación la cual comenzó durante el evento “Exporta Mais Amazonia”, un programa de Apex Brasil que promociona las exportaciones. En ese momento, representantes de Luckin Coffee se enteraron acerca de los productores locales de café y sobre la historia de los Robustas Amazónicos en Cacoal, Rondônia.



Fuente: Valor Econômico

**EXPORTACIÓN DE CAFÉS DE CALIDAD AUMENTA 45% EN UN AÑO**

Los cafés de más calidad sumaron casi 9 millones de sacos de 60 kg, lo que representa un crecimiento de 45,4% en un año. Con un precio promedio de US\$ 229,15 por saco, estas exportaciones de “cafés diferenciados” generaron US\$ 2 billones de ingreso en divisa, 20,5% del total de las exportaciones cafetaleras brasileiras. Los seis principales importadores de estos cafés diferenciados fueron EE. UU. (21,1%), Alemania (17,5%), Bélgica (10,9%), Países Bajos (7,4%), Reino Unido (4,3%) e Italia (3,5%).

Fuente: DATAGRO

**Precios Brasileiros**

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

31 de julio, 2024

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	1.485,00 ↓
Mogiana	1.480,00 ↓
Sur de Minas	1.480,00 ↓
Arabicas Despulpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	1.525,00 ↓
Sur de Minas	1.520,00 ↓

+ 3%

Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Colatina-ES calidad mediana	1.360,00 ↑

B3 (US\$/sacos de 60kg)	
Sep 2024	286,50 ↑
Dic 2024	278,85 ↑
Mar 2025	272,85 ↑

Real R\$ / Dólar US\$	
31 julio, 2024	5,60 ↑

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

## ¿A DÓNDE VA EL CONSUMO EN LOS PAÍSES PRODUCTORES?

Participé en dos eventos los cuales mostraron que existe un renovado interés en la promoción del consumo del café alrededor del mundo. Mi primera participación fue en el evento GIZ-Promecafé, Intercambio en el Consumo Doméstico e Internacional, en Antigua, Guatemala, y el segundo fue en el Curso de Procesamiento Q Nivel 3 de CQI, en Popayán, Colombia.

En el evento de Promecafé, tuve la oportunidad de exponer sobre La Relevancia de la Promoción del Consumo Doméstico de Café en Países Productores, así como de moderar un panel titulado Programas y Experiencias en la Promoción del Consumo en Países Productores de Café.

El panel tuvo la participación de Pacita Juan, de Filipinas y Directora Ejecutiva de Asean Coffee Federation; Gilbert Gatali, de Ruanda y Director Ejecutivo de African Fine Coffees Association (AFCA); Vera Espindola Rafael, de México; y Andrés Piedra, de ICAFE (Instituto del Café de Costa Rica), y fue atendida por representantes de todos los países miembros de Promecafé (Centro América, El Caribe y México).

Me impresionó saber que la Asean Coffee Federation, la cual agrupa a países productores y consumidores en el Sureste Asiático, está preocupada con el apoyo institucional a la industria que históricamente ha liderado el desarrollo del consumo en esa parte del mundo. De igual forma, aprendí con mayor detalle acerca del consumo en Filipinas y señalé que conjuntamente Indonesia, Filipinas y Vietnam están en el proceso de hacer del Sureste Asiático un importante consumidor de café.

AFCA y la InterAfrican Coffee Organization (AICO), que ahora también incluye países consumidores de café, tienen varios planes institucionales para la promoción del consumo en el continente. Entrenamiento con énfasis en café en las universidades, y el involucramiento de la juventud, son algunos de los programas que se ofrecen actualmente.

Los países que son miembros de Promecafé concluyeron un programa patrocinado por la OIC (Organización Internacional del Café), coordinados por P&A, para la creación de las bases y directrices para que cada país desarrolle su propio programa para promocionar el consumo de café teniendo en cuenta las condiciones locales específicas. México y Costa Rica presentaron sus opiniones sobre cómo hacerlo.

Una idea y reto interesante planteado durante el evento fue la creación de marcas locales de tostado y molido y/o café soluble para comercializarlos en países vecinos de, por ejemplo, Centroamérica y África Oriental.

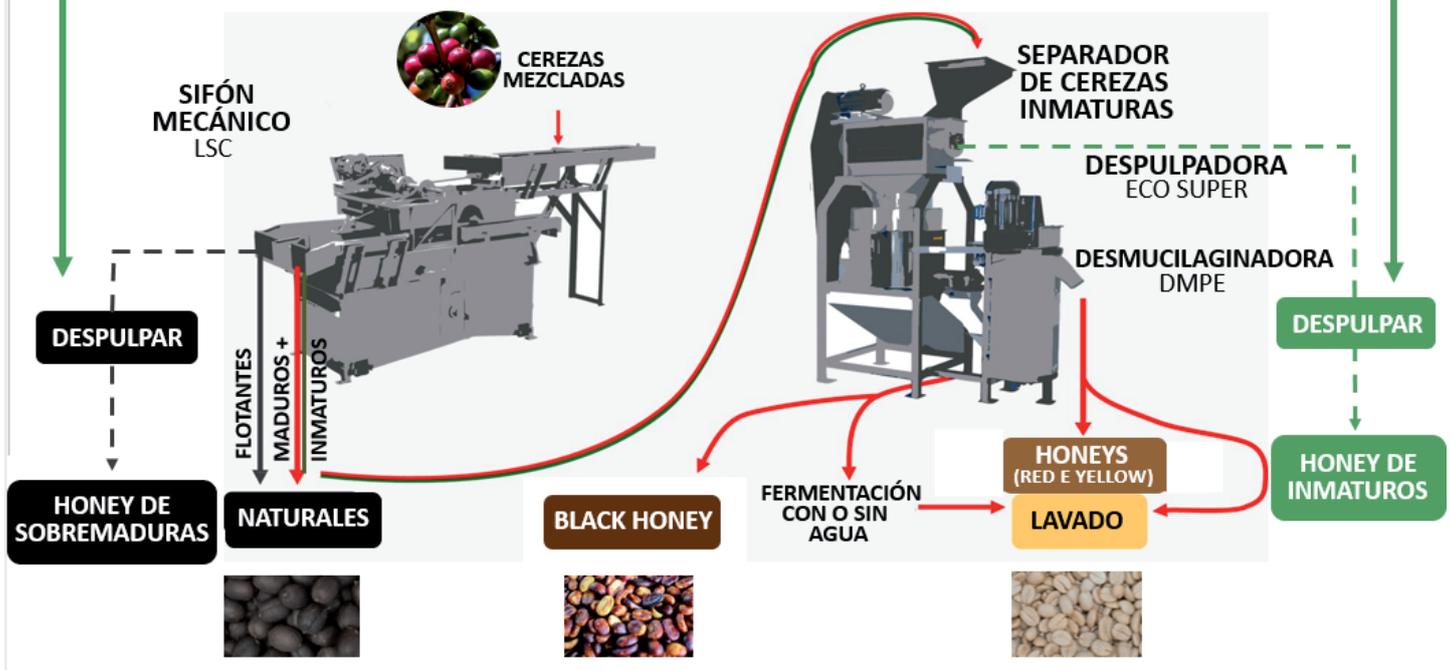
Mi participación en el Curso de Procesamiento Q Nivel 3 de CQI estuvo relacionada al consumo en dos diferentes maneras: hacer del café una bebida deseable y deseada, y “crear” cafés para consumo masivo en países productores.

Fui testigo de que la mayoría de los participantes en el curso provienen de Asia y casi todos están involucrados con cafés de alta calidad y cafés especiales en formas diferentes. Aunque enfocándose en los segmentos de mayor ingreso de la población en sus países, su trabajo hace del café un producto glamoroso y de moda y que influencia el consumo en todos los segmentos de ingresos, incluyendo los más bajos, que son los de más relevancia en términos de volúmenes de café consumido.

Una de mis exposiciones durante el curso abordó Cómo el Cosechado y la Tecnología de Procesamiento Pueden Ayudar a Aliviar la Pobreza. ¿Cómo se relaciona esto con el aumento del consumo de café? Empoderando la mano de obra y a los productores por medio de métodos más eficientes de cosechado y procesamiento puede crear productos de menor costo que son demandados por consumidores de menores ingresos quienes pueden a la vez tomar más café. Tan complejo como esto pueda parecer, es uno de los factores clave que hicieron de Brasil el segundo mayor consumidor de café en el mundo, y un importante exportador a otros países productores de café en Latinoamérica y Asia, que carecen de estos productos.

Existen inmensas oportunidades para desarrollar el consumo en países productores y esto crea excelentes oportunidades para que los productores aumenten su ingreso. ¡Estoy feliz de haber aprendido que existen esfuerzos desarrollándose alrededor del mundo para hacerlo, pero aún hay mucho por hacer!

## NATURALES, DESPULPADOS NATURALES/HONEYS Y CAFÉS LAVADOS: CREAMO NUEVAS CALIDADES



Como muestra el esquema arriba, los equipos Pinhalense permiten el procesamiento de las cerezas de café por grupos de pequeños productores o productores de tamaño mediano a grande para producir cafés de primera calidad – **lavado, honey y naturales** – y para obtener lo mejor de las cerezas que no están maduras para poder entregar lo que los clientes quieren y maximizar las ganancias de los productores.

A medida que el porcentaje de otras cerezas distintas a las maduras – **inmaduras, sobremaduras y cerezas parcialmente secas** – cosechadas aumenta alrededor del mundo, incluso con una recolección "selectiva", ya es hora de utilizar la tecnología Pinhalense para hacer que estas cerezas llamadas de "no deseadas" tengan un mejor sabor en la taza.

Los **cafés honey de cerezas sobremaduras** pueden tener el cuerpo y dulzura buscados por muchos compradores que están preparados para pagar más por ellos.

Los **cafés honey de cerezas inmaduras** tienen mejor sabor que los naturales de cerezas inmaduras alcanzando un mejor precio.

En último lugar, pero no de menor importancia, los equipos Pinhalense con separador de verdes **antes** de la despulpadora permiten al procesador producir

- sea **lavado o honey** de la más alta calidad, **de cerezas estrictamente maduras**,
- o **café lavado o honey** de calidad, **de cerezas maduras y parcialmente maduras**.

¡La elección es suya! La mejor opción es la que trae consigo más dinero. El beneficio húmedo Pinhalense es flexible y usted debe usarlo para maximizar sus ganancias.

La línea ecológica Pinhalense de equipos de beneficio húmedo de bajo consumo de agua – **sifón mecánico LSC, despulpador con separador de cerezas verdes ECOSUPER, y desmucilagadora DMPE** – y equipo de transporte sin uso de agua – **elevadores y transportadores "secos"** – pueden ser configurados en diferentes layouts, y en proyectos personalizados que cumplen con las necesidades del cliente.

Por favor contacte su agente P&A/Pinhalense más cercano si usted necesita mayor detalle acerca del equipo, como hacer que cumpla con sus necesidades y de los clientes y como maximizar los beneficios a su favor.