

# CONFIDENTIAL

Números 1 - 21 de Coffidential pueden ser leídos en [www.peamarketing.com.br](http://www.peamarketing.com.br)

## INVESTIGADOR AFIRMA QUE EL CALENTAMIENTO GLOBAL ES TOTALMENTE CUESTIONABLE

Una humorística y controversial presentación con el tema: "Calentamiento global: mitos y verdades", fue hecha por el Dr. Luiz Carlos Molion, PhD. en meteorología, en la Conferencia de Irrigación Fenicafé 2009. Mostrando datos estadísticos para los últimos 200 años, el meteorólogo reportó que el calentamiento global no se debe al efecto invernadero, sino a la falta de erupciones volcánicas las cuales parcialmente bloquean la penetración de la luz solar en la atmósfera durante años. Criticó el Protocolo de Kyoto y el Panel Intergubernamental sobre Calentamiento Global de la ONU (IPCC, por sus siglas en Inglés). Molion dijo que no hay razón para preocuparse ya que "se tomará acerca de 100.000 años para que la temperatura se eleve como por las predicciones del IPCC". El Dr. Molion prevé enfriamiento en vez de calentamiento global para los próximos 20 años.

Fuente: Agência Safras



## PATIOS DE SECADO PULIDOS PARA PERGAMINO VERDE

Productores en Brasil están construyendo patios de secado en concreto con superficie *pulida* para disminuir la fricción y proteger la integridad del producto, en especial cuando el café pergamino es secado. Hoy en Brasil, el pergamino puede ser totalmente lavado, semi-lavado (despulpado natural) o inclusive el resultado de despulpar cerezas inmaduras. El pergamino resultante de cerezas inmaduras (*¿pergamino verde?*) se vende a un precio mayor que los correspondientes naturales, es decir, café obtenido del secado de cerezas inmaduras no despulpadas. La producción de café lavado partiendo de cerezas verdes inmaduras ha sido posible por las nuevas tecnologías desarrolladas por Pinhalense, incluyendo el nuevo separador de cerezas verdes con consumo de agua reducido y el removedor de mucílago mejorado.

Fuentes: Folha Rural y P&A

## LA COSECHA DE ARÁBICA COMIENZA A BAJAS ALTITUDES

Los productores de café en áreas de baja altitud en Minas Gerais están comenzando a cosechar café más temprano este año que lo usual. La oportunidad de vender parte de la cosecha previamente ayuda con los costos y la anticipación hace más fácil planificar para el resto de la temporada. Para aquellos que producen café lavado o natural despulpado, otro factor que favorece la cosecha temprana es para beneficiarse de los más altos premios sobre café natural en muchos años (ver Precios Brasileños en la hoja 4). La temporada de cosecha del estado de Paraná también ha comenzado. Una cosecha de 1,73 millones de sacos (60 kilos) es esperada, por debajo de 2,63 millones de sacos producidos en 2008, debido al ciclo bienal del café Arábica. La productividad promedio se estima en 19,2 sacos por hectárea, una disminución de 29% en comparación a los 27,2 sacos obtenidos en 2008.

Fuentes: EPTV, Agência Safras y P&A

## NORTE PIONERO DE PARANÁ PROTEGE SU INDICACIÓN GEOGRÁFICA

La Región del Norte Pionero del estado de Paraná, Brasil, responsable por el 50% de los granos cosechados en el estado, aplicó al Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INPI) a fin de proteger su indicación geográfica para la producción de café. Se espera que la indicación geográfica desmitifique la creencia de que el estado de Paraná no produce café de calidad. La información compilada para el Proyecto de Cafés Especiales del Norte Pionero cubre la tradición de la producción de café en la región, la calidad y otros galardones ganados por productores locales y, como un diferencial para los granos producidos en la región, su sabor achocolatado y acaramelado y su suavidad en la taza. El INPI tiene hasta un año para contestar; sin embargo, se espera que la solicitud sea aprobada antes de ese período de tiempo.

Fuente: Gazeta do Povo Online, Paraná.

## RENEGOCIACIÓN DE LA DEUDA DE LOS PRODUCTORES

Los productores de café están renegociando con los Ministerios de Agricultura y Finanzas las deudas las cuales suman 4,2 billones de Reales (US\$ 1,9 billones). Los productores aspiran a convertir la deuda en sacos de café en una base de R\$ 320 (US\$ 145) por saco reiniciando los pagos solo en noviembre 2010 por un período de 20 años. Los productores están siendo apoyados por el Gobernador del estado de Minas Gerais, el mayor estado productor de café en Brasil y responsable por cerca de 50% de la cosecha total del país. Los productores también solicitan la implementación de un programa de opciones de R\$ 1 billón (US\$ 450 millones) para retirar 3 millones de sacos del mercado.

Fuentes: P1 Agência de Notícias y CaféPoint



**BRASIL SIGUE ROMPIENDO RECORDS DE EXPORTACIÓN**

Brasil exportó 2,54 millones de sacos (60 kilos) de café (verde e instantáneo) en marzo 2009 con ganancias de cerca de US\$ 340,8 millones. Este volumen es 8,1% mayor que los 2,35 millones de sacos vendidos en el mismo mes del año pasado pero las ganancias disminuyeron 12,1% en comparación con marzo 2008. De enero a marzo 2009, las exportaciones de café de Brasil se incrementaron 16% por arriba del volumen vendido en el mismo período de 2008. Las ventas de café Arábica verde se incrementaron 19% pero fueron parcialmente contrarrestadas por la caída en las exportaciones de café verde Robusta y café instantáneo los cuales cayeron 51% y 27% respectivamente en el período. Los principales importadores de café brasilero durante los primeros cuatro meses de 2009 fueron Alemania, EE.UU., Italia, y Bélgica.

Fuente: CECAFÉ

**TOSTADORES ENFOCADOS EN CALIDAD PARA PALEAR LA CRISIS GLOBAL**

En tiempos de márgenes ajustados y presionados por fusiones y adquisiciones que incrementan la concentración del sector, los tostadores brasileros de café tienen pocas alternativas para mantener su rentabilidad más allá de mejorar la calidad de sus mezclas. Para granos de grado comercial, los márgenes actuales, cuando son positivos, alcanzan un máximo de 4% mientras los márgenes para cafés especiales pueden ser de hasta 15%. La crisis global también ha afectado el crecimiento del consumo que, aunque todavía en un sano 3,7% en 2008, cayeron del promedio de 5% observado en años recientes. Pero los ejecutivos de las grandes compañías tostadoras creen que cafés de calidad, no necesariamente cafés especiales, tienen un mercado cautivo.

Fuente: Valor Económico

**STARBUCKS PRESIONA A SOCIO BRASILEÑO PARA QUE ABRA MÁS TIENDAS**

Starbucks no está satisfecha con el tamaño de su operación en Brasil y su concentración en el estado de São Paulo el cual alberga 17 de las 19 tiendas en el país, las otras dos localizadas en Río de Janeiro y Campinas, estado de São Paulo. El plan es duplicar el número de tiendas en dos años abriendo 3 más en Río de Janeiro, 10 en São Paulo y 6 en otras grandes ciudades a lo largo del país. El socio brasilero de Starbucks, quien quiso abrir sólo cinco tiendas este año, todas en São Paulo, se encuentra buscando un socio mayoritario para acelerar la expansión y controlar el negocio. Su intención es la de enfocarse en su negocio de restaurantes a cuya operación le está yendo mejor que a la de Starbucks.

Fuente: Rede Cafés do Brasil

**CAFÉ, SALUD Y CORAZÓN FUERON TEMAS PRINCIPALES DE UN SIMPOSIO EN RÍO DE JANEIRO**

El "Simposio Café, Salud y Corazón" celebrado en Río de Janeiro el 25 de Abril presentó a médicos y otros profesionales de la salud el escenario actual del progreso de los estudios en relación a los beneficios del consumo moderado de café sobre la salud humana. Las presentaciones cubrieron temas tales como "El Café no es Sólo Cafeína", "Café y Salud" y "Estudios en la Unidad de Café y Corazón en el Instituto del Corazón en São Paulo (INCOR)".

Fuente: Café & Mercado

**PINHALENSE RECIBE HONORES EN EL LEGISLATIVO DEL ESTADO**

En una ceremonia celebrada durante una sesión de la Cámara de Representantes del estado de São Paulo, la poderosa Federación de Industrias del Estado de São Paulo (FIESP), honró a Pinhalense con el Diploma de fundador y más antiguo miembro de la Federación en la región. Los Directores Lourenço Del Guerra Y Adalcio Piagentini representaron a Pinhalense en la ceremonia.

Fuentes: A Cidade and P&A



**Imagen del Mes**



Un recolector de café en Indonesia protegiendo sus ojos de las picaduras de hormigas con la ayuda de un collar de hojas!

Imagen enviada por Rusmana Kartono, Indonesia. GRACIAS!

Envíanos su imagen:  
[confidential@peamarketing.com.br](mailto:confidential@peamarketing.com.br)



[www.coffeeclubnetwork.com](http://www.coffeeclubnetwork.com)

## REMOVEDOR DE MUCÍLAGO DMPE

### NUEVA Y FUERTE EVIDENCIA INDEPENDIENTE DE QUE LA FERMENTACIÓN NATURAL NO ES SUPERIOR AL REMOVIDO MECÁNICO DEL MUCÍLAGO

El nuevo simposio que la Asociación de Cafés Especiales de América promocionó antes de su convención y feria comercial en Atlanta tuvo una excelente presentación del Dr. Tim Schilling titulada "¿Por qué este café es tan sabroso? Descubrimientos en África del Este". La presentación incluyó un reporte nuevo sobre la comparación de sistemas para remover el mucílago del pergamino llevado a cabo en Rwanda, cuyos resultados están por ser publicados. El Dr. Schilling trabaja para el Instituto Norman Borlaug para la Agricultura Internacional, de la Universidad Texas A&M, y lidera el Programa SPREAD en Rwanda, el cual es financiado con ayuda extranjera.

El Dr. Schilling adelantó a la nutrida audiencia que pruebas independientes, las cuales comparan la remoción mecánica del mucílago usando Pinhalense y otro tipo de equipo produjeron café de calidad la cual *no* fue significativamente diferente a aquella obtenida con equipo tradicional de despulpado y fermentación natural. La calidad de las muestras obtenidas usando los diferentes sistemas – fermentación natural y remoción mecánica –, evaluada por un equipo de alto nivel de catadores de cafés especiales originarios de países consumidores, no fue estadísticamente diferente; de hecho muchas muestras que fueron mecánicamente desmucilaginasadas tuvieron un puntaje más alto en términos de acidez, aroma y otros aspectos, además de su calidad en general. En palabras sencillas, la conclusión fue que *la calidad del café cuyo mucílago fue removido mecánicamente o por fermentación fue la misma*.

La desmucilagadora Pinhalense usada en las pruebas fue el último modelo DMPE, con su alimentador helicoidal y criba estándar de acero inoxidable y rotor de diseño exclusivo. La línea DMPE de removedores de mucílago ahora ofrece 5 diferentes modelos con capacidades que van de 1 a 10 toneladas por hora equivalente de café cereza. Su superior desempeño ya ha sido verificado por cientos de usuarios en muchos países productores de café, por el mercado de café mismo y ahora por las pruebas en Rwanda.

En la sesión de preguntas y respuestas y discusión luego de la presentación del Dr. Schilling, algunos asistentes elogiaron el rigor de las pruebas en Rwanda, el alcance y amplitud de las evaluaciones de la calidad del café, y el profundo análisis estadístico. Expertos en la audiencia también se turnaron para mencionar estudios e investigaciones llevadas a cabo en varios países – Papúa Nueva Guinea, EE.UU. (Hawaii), Kenya, Colombia y Costa Rica – los cuales llegaron a conclusiones similares, siempre a favor de la remoción mecánica del mucílago.

Estas nuevas pruebas pueden llegar a ser la evidencia final y definitiva así como recomendación de que la remoción mecánica del mucílago debería convertirse en un proceso estándar para la industria del café. Este y otros estudios han demostrado inequívocamente que la calidad del café naturalmente fermentado *no* es superior a la calidad del café cuyo mucílago fue removido mecánicamente. Siendo este el caso, las otras ventajas de la remoción mecánica – reducción de la contaminación de las aguas, menos mano de obra, ganancia en peso y calidad consistente – claramente recomiendan su adopción en todas las circunstancias, más aún si se trata del DMPE de Pinhalense.

El DMPE es la culminación de un esfuerzo de desarrollo que comenzó en Pinhalense en los años 70, con el primer removedor de mucílago horizontal. El removedor de mucílago de flujo vertical ascendente DMPE causa menor daño al pergamino que cualquier otro modelo previo y tiene la opción de un aditamento para controlar la cantidad de mucílago a remover con el fin de preparar también cafés semi-lavados de alta calidad. Esta es una opción y alternativa a la remoción estándar completa del mucílago para producir cafés completamente lavados, en lo cual el DMPE especialmente se destaca.

Para mayor información cerca del DMPE accese el Coffidential número 6:  
<http://www.peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-006.pdf>



Para mayor información contáctenos:  
P&A International Marketing  
E-mail [peamarketing@peamarketing.com.br](mailto:peamarketing@peamarketing.com.br)

Teléfono: 55-19-3651-3233  
Fax: 55-19-3651-2887  
Praça Rio Branco, 13 - Caixa Postal 83  
13.990-000 - E. S. Pinhal - SP - Brasil

## TRADICIÓN, EFICIENCIA Y CALIDAD

La presentación del Dr. Schilling "¿Por qué este café es tan sabroso? Descubrimientos en África del Este", hecha durante el simposio en la SCAA celebrado en Atlanta el pasado mes de Abril, fue seguida de un período de discusión el cual culminó con una pregunta importante. Si, de acuerdo con esta presentación y muchos otros estudios hechos alrededor del mundo, la remoción mecánica del mucílago es superior a la fermentación natural, ¿por qué todavía existen barreras para su uso generalizado, en especial en algunos países?

Me atreví a proponer una explicación, argumentando que persistía un sentimiento romántico al hacer las cosas en la misma forma tradicional en la cual siempre fueron hechas, de la fermentación natural al secado en patio. El Dr. Schilling no estuvo de acuerdo y mencionó que el productor de café es eficiente en vez de romántico en relación a lo que hace. Otros también se aventuraron a ofrecer su opinión y el tema quedó sin resolverse.

No pensé que ese fuera el momento o lugar para ahondar sobre el tema en discusión, pero ahora sí lo hago. Estoy de acuerdo con el Dr. Schilling en que el productor de café busca la maximización de la eficiencia y las ganancias. No obstante, mi alusión al romanticismo no estaba dirigida en modo alguno al productor sino más bien a cierto segmento del comercio que compara calidad al procesamiento del café en una forma tradicional, a la vieja usanza. Ellos a menudo tienen una visión romántica acerca del proceso porque no están involucrados con las vicisitudes de hacer dinero de la producción de café.

No es inusual encontrarse productores los cuales procesan su café de una forma muy tradicional, usando fermentación natural, solo para obtener el mismo precio que el de sus vecinos quienes usaron remoción de mucílago y secado mecánicos, y que al hacer esto, protegieron el ambiente, usaron menos mano de obra, evitaron costosas pérdidas de peso y ofrecieron lotes con una calidad menos variable y más consistente. El productor "moderno" puede también haberse beneficiado de costos más bajos y haber obtenido ganancias mayores que el productor "tradicional", especialmente en donde la mano de obra es escasa y/o costosa. Finalmente, el productor moderno fue, con toda certeza, más responsable con su medio ambiente.

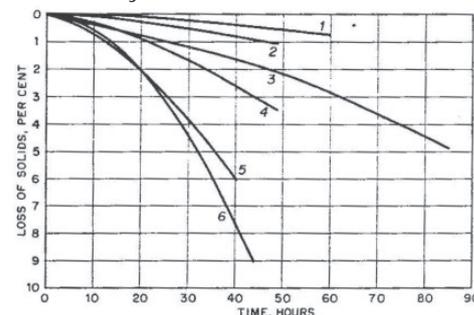
En algunas oportunidades el productor es confundido en un nivel más alto por el comprador quien insiste en ambas la fermentación natural y prácticas ecológicas para el uso del agua en el procesamiento del café, con grandes reducciones en ambos el consumo de agua y la contaminación. Como todos sabemos y lo ha demostrado

el estudio del Dr. Schilling nuevamente, la fermentación natural no es compatible con prácticas ecológicas de producción de café. En consecuencia, ¿cómo se puede fermentar café y proteger el ambiente al mismo tiempo?

Aunque las presiones ambientalistas se han ido incrementando, los productores de café aún dudan en convertirse a la remoción mecánica de mucílago debido a argumentos, o quizás mitos, acerca del deterioro de la calidad. Ahora que las conclusiones del estudio del Dr. Schilling – la fermentación natural y la remoción mecánica del mucílago producen café de igual calidad – han sido presentadas en el simposio de la SCAA, el cual reunió algunos de los mejores árbitros en calidad de café en el mundo, se esperaría que el mito de que la remoción mecánica del mucílago afecta negativamente la calidad del café quede removido permanentemente de ahora en adelante.

### PÉRDIDAS DE PESO EN FERMENTACIÓN

El tiempo invertido en fermentación natural causa pérdidas de peso en el café como demostrado en el siguiente gráfico, extraído del libro Coffee Technology, de Sivetz y Desrosier.



Mayor información en un próximo Confidential

## Precios Brasileños

30 de Abril, 2009

### Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60 kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	255,00 ↓
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	255,00 ↓
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	255,00 ↓
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60 kg)	
Cerrado-MG	280,00 =
South Minas	280,00 ↓

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60 kg)	
Colatina-ES calidad promedio buena	194,00 ↓

BM&F (US\$/ 60 kg)	
Mar 2009	123,30 ↓
May 2009	126,80 ↓
Sep 2009	130,00 ↓

Real R\$/ Dolar US\$	
30 de abril	2,18 ↓