

CONFIDENTIAL

Números 1 - 22 de Coffidential pueden ser leídos en www.peamarketing.com.br

PROGRAMA DE OPCIONES PARA COMENZAR Y NUEVOS PRECIOS MÍNIMOS

El Consejo de Política para el Café (CDPC) aprobó el presupuesto de 2010 de Funcafé de R\$ 2,8 billones (US\$ 1.42 billones) en su última reunión. El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Suministro Alimentario (MAPA) anunció que la primera subasta del Programa de Opciones sucederá a finales de Junio. Cuatro subastas están planificadas, para entrega en Noviembre (1 millón de sacos), Enero (500 mil sacos), Febrero (700 mil sacos) y Marzo (500 mil sacos). Los precios se fijarán en un rango de R\$ 303,50 (US\$ 154.06) a R\$ 314,40 (US\$ 159.59) por saco. El Consejo Monetario Nacional (CMN) estableció nuevos precios mínimos para el café. El precio mínimo es usado como referencia para las decisiones de política gubernamental. El precio mínimo para el café Arábica tipo 6 se fijó a R\$ 261,69 (US\$ 132.83) por saco, un incremento de 23% sobre el valor previo. El Conilon brasileiro (Robusta) tipo 7 se fijó a R\$ 156,57 (US\$ 79.89) por saco, con un incremento de 25,8%.

Fuentes: Agência Estado y MAPA

EXPORTACIONES DE SOLUBLE DE BRASIL AMENAZADAS POR LOS COMPETIDORES

Los primeros 4 meses de 2009 registraron una caída de 30% en las exportaciones de soluble de Brasil, alcanzando solo 212.000 sacos, el nivel más bajo desde 2004. Al contrario del café verde, el soluble está sufriendo los efectos de la crisis global con los compradores procurando productos de menor precio. El problema se ha empeorado por los altos impuestos de la Unión Europea al café soluble brasileiro. Mientras que el café de Brasil tiene que lidiar con un tributo de 9%, los competidores como Vietnam pagan un máximo de 3%.

Fuente: Gazeta Mercantil

CAMPAÑA MULTI-MILLONARIA SOBRE CAFÉ Y SALUD LANZADA EN EL COFFEE DINNER

El gobierno brasileiro lanzó la segunda edición de su Campaña Nacional de Café y Salud comenzada el año pasado. Con el uso de la TV, revistas, Internet, y salas de cine como medios, la campaña apunta a estimular el consumo entre el público general mayor a 15 años de edad. La idea es posicionar el café como una bebida energética y exhibir sus beneficios para la salud humana. La primera presentación de los anuncios publicitarios de la campaña multi-millonaria se celebró en el Coffee Dinner, evento tradicional patrocinado por el Consejo de Exportadores de Café (CeCafé), que reunió a los exportadores de café de Brasil y a los importadores de varios países, líderes y representantes del negocio café brasileiro e invitados extranjeros, además del Ministro de Agricultura, quien oficialmente lanzó la campaña, el Gobernador del estado de Minas Gerais y los Secretarios de Agricultura de los estados productores de café.

Fuentes: Blog do Café y P&A



ATLETAS TOMAN CAFÉ PARA MEJORAR SU DESEMPEÑO

Más y más atletas están tomando café antes de las prácticas y competencias para lograr mejor desempeño. Estudios recientes en la Universidad de St. Mary, en el Reino Unido, y en la Universidad Federal de Rio de Janeiro, en Brasil, muestran que la cafeína, presente en el café, eleva la capacidad de contracción muscular, haciendo que los movimientos sean más ágiles. También mantiene al atleta alerta y concentrado.

Fuente: Isto é

EL DÍA NACIONAL DEL CAFÉ CELEBRADO AMPLIAMENTE EN TODO BRASIL

Brasil celebró el Día Nacional del Café el 24 de Mayo, como parte del calendario oficial de eventos. Considerado una verdadera pasión por los brasileiros, el café es bebido regularmente por 97% de la población. Para celebrar la fecha, compañías y cafeterías en todo Brasil organizaron actividades como presentaciones culturales e iniciativas de caridad dirigidas al café y promocionando su consumo.

Fuentes: Gazeta Mercantil y ABIC

CALIDAD Y CERTIFICACIÓN PARA PEQUEÑOS PRODUCTORES EN SÃO PAULO

Acerca de 250 pequeños productores de café localizados en una región de São Paulo cerca de Campinas se están beneficiando del Proyecto de Calidad del Café creado por la Fundación Dowe Egberts, con certificación Utz. El proyecto comenzó en 2003, se enfoca en la producción sustentable y en el mejoramiento de la calidad. Sara Lee toma a su cargo el pagar a los productores un bono al precio que va desde R\$ 15,00 (US\$ 7.61) a R\$ 20,00 (US\$ 10.15) por saco de 60 Kg. Sin embargo, lealtad a Sara Lee no es un requerimiento del proyecto y el productor está libre de vender su producto a otros compradores.

Fuente: Folha de São Paulo

NUEVO BENEFICIO AGREGARÁ VALOR A CAFÉ CONILON EN ESPÍRITO SANTO



Pequeños productores en la región norte del estado de Espírito Santo recibieron una moderna planta procesadora de café desde la gobernación del estado. Equipada con máquinas Pinhalense – sifón mecánico, despulpadora, removedor de mucílago, secadora y equipo de beneficio seco -, la planta ayudará a los pequeños productores a retener la calidad de sus granos y a agregar valor a su café Conilon, para ser vendido a mercados de cafés especiales. Esta es la primera de varias plantas de procesamiento de Conilon que beneficiarán un promedio de 300 productores y procesarán acerca de 3.000 sacos de 60 kg por año cada una. Se espera que las ganancias de los participantes del programa se incrementen en por lo menos 20%.

Fuentes: Seag-ES y P&A

ESPRESSOS GOURMET SON MÁS QUE UNA TENDENCIA

La apertura de dos más boutiques Nespresso en São Paulo confirma el crecimiento sostenido del segmento de café gourmet en Brasil. Desde 2007 a 2008 Nespresso creció más de 300% en el país y para este año espera un crecimiento de 380%. La ola de café especial también se nota en los supermercados. Estimados de la Asociación Brasileira de las Industrias de Café (ABIC) indican que de las 320 marcas de café disponibles en São Paulo hoy, 25% son cafés de alta calidad.

Fuente: Exame

LANZADA LÍNEA DE PRODUCTOS "REGIONES CAFETALERAS DE BRASIL"

En Brasil por más de 40 años, Melitta lanzó nuevos productos en 2008 y tuvo, a pesar de la crisis global, un 12% de crecimiento comparado con el año anterior. Este impresionante resultado hizo invertir a la empresa en una nueva línea de productos de café para 2009, incluyendo tres diferentes mezclas de las regiones cafetaleras brasileras: Mogiana Paulista, Cerrado Mineiro y Sur de Minas. La nueva línea apunta a mostrar al consumidor las diferencias del café de cada región. Brasil representa 17% del negocio mundial de Melitta; es el mercado más grande de la compañía fuera de Alemania.

Fuentes: Valor Econômico y Maxpress

SELECCIÓN DE HONGO PARA CONTROLAR LA BROCA DEL CAFÉ EN RONDÔNIA

La broca del café es la mayor plaga de las plantaciones de robusta en el estado de Rondônia. Mientras que muchos científicos buscan por maneras para controlar la proliferación de hongos en la agricultura, un investigador de Embrapa pasó los últimos 4 años seleccionando diferentes variaciones del hongo Beauveria Bassiana que son más eficientes en controlar la broca. El control biológico de la plaga es una alternativa menos costosa y menos peligrosa al ambiente y a la salud del productor que los pesticidas químicos. El hongo naturalmente infecta la broca en casi todas las regiones del mundo en donde este insecto aparece, matándolo en menos de 72 horas. La investigación está ahora entrando la fase de pruebas de campo, evaluando la aplicación tecnológica, diferentes concentraciones y el período de aplicación.

Fuente: Embrapa Rondônia



NOTICIERO TRIMESTRAL LANZADO POR EL INSTITUTO AGRONÓMICO DE CAMPINAS (IAC)

Ahora en su segundo número, el Informativo Café es publicado por el Centro de Café Alcides Carvalho del IAC. El número actual muestra una investigación reciente sobre las propiedades cosméticas del aceite de los granos del café Arábica para hidratar y proteger la piel de la radiación UVB, conocida como generadora de cáncer de piel; un libro publicado por el IAC y el Centro de Investigación de la Roya del Café (CIFC) en Oeiras, Portugal, dirigido a la investigación genética para transferir el gen resistente a la roya del híbrido de Timor a las variedades del café Arábica de IAC; y el lanzamiento de una nueva línea de investigación de procesamiento pos-cosecha en el IAC. El noticiero puede ser solicitado por e-mail a: fazuoli@iac.gov.br.

Fuente: Informativo Café



Imagen del Mes

JUNIO - PLENA COSECHA EN BRASIL

Despulpado natural brasileiro secando en un patio.
Ciudad de Patrocínio, Region del Cerrado - MG.

Imagen enviada por Adriano Gilson Rocha de Carvalho.

Fuente: Cafépoint

Envíanos su imagen: coffidential@peamarketing.com.br



www.coffeeclubnetwork.com

Me temo que voy a ser indelicado y polémico en este análisis frío de cómo la recolección selectiva funciona en contra de la sustentabilidad económica y perpetúa la pobreza en las regiones cafetaleras. La ecuación es simple. Una persona puede solo selectivamente recoger un peso dado de café por día. Así, el salario real del obrero, descontando inflación, será básicamente el mismo indefinidamente. Pero el desarrollo incrementa los costos de vida y las aspiraciones permanentemente. El resultado es que los recolectores de café serán progresivamente menos aptos para pagar por sus necesidades básicas, esto, sin mencionar la satisfacción de sus crecientes aspiraciones sociales y económicas. En resumen, la pobreza inevitablemente crecerá entre los recolectores de café en tiempos cuando se dice y escribe tanto sobre sustentabilidad, incluyendo la sustentabilidad *económica*.

¿Existe una salida? Afortunadamente sí, además con la tecnología y técnicas ya disponibles. Sin embargo su implementación está usualmente impedida, si no totalmente amenazada por la tradición, conceptos errados acerca de la pérdida de calidad, y otro tanto de razones las cuales no resisten un análisis técnico y económico profundo. Discutamos algunos conceptos que desafían el paradigma de la recolección manual y pavimentemos la vía para incrementar las ganancias de los recolectores de café.

Primeramente, la recolección selectiva no es la única vía para obtener café de alta calidad. La realidad es que el café de alta calidad deriva de las cerezas maduras, sin importar la manera en la que las cerezas fueron obtenidas: recolectadas selectivamente a mano o recolectadas a mano o con máquina mezcladas con las cerezas sobremaduras y con las que no han llegado a su punto óptimo de maduración. De hecho, mucho de lo que hoy se refiere como "cosecha manual selectiva" no se debería llamar tal porque el producto mezclado que usualmente se recolecta, requeriría separación manual si sólo 100% de las cerezas maduras serían despulpadas. En segundo lugar, los volúmenes de café recolectados manualmente se pueden incrementar en 2, 3 o hasta 5 veces usando las técnicas disponibles aplicables a cualquier terreno, cualquier variedad de café, bajo sombra o a pleno sol, en resumen, a la mayoría si no a todas las condiciones. El grado de selectividad no será peor a lo que puede observarse hoy día en la mayoría de los países que producen cafés lavados. Tercero, el manejo mecánico y la cosecha del café han evolucionado mucho en años recientes. Ahora se pueden adaptar a pendientes en continuo incremento, espacios más estrechos entre árboles de café, a todas las variedades de Arábica, y café bajo sombra. La selectividad del equipo se está incrementando y sus costos se están reduciendo, al punto que los recolectores pueden tener sus propias cosechadoras manuales. Cuarto, la maquinaria de procesamiento pos-cosecha puede separar no solo cerezas inmaduras, que puedan ser identificadas visualmente, sino también aquellas cerezas no totalmente maduras que usualmente no pueden ser separadas manualmente en respuesta a la inspección visual. La verdad es que inclusive con una perfecta recolección selectiva, el equipo moderno de beneficio húmedo puede asegurar una calidad más alta de café porque descarta las cerezas parcialmente maduras que sólo *lucen* maduras y causan astringencia en la taza.

Yo sé, estimado lector, que usted puede estar pensando ahora que lo que se ha escrito arriba es aplicable en Brasil pero no en su propio caso. Sin embargo usted estaría sorprendido de saber que muchos ensayos así como el uso comercial actual de los conceptos arriba mencionados ya están ocurriendo en países tan diversos como México, India y Colombia, sin mencionar los casos de Brasil, Hawaii y Australia donde estas prácticas son de rutina hoy día. Otra preocupación probable de usted es que si la selectividad disminuye, se produciría café de menor calidad. Esto puede ser fácilmente resuelto produciendo más café, incrementando los rendimientos, lo cual es preferible, o sembrando más café. Las ganancias del productor se incrementarán en cualquiera de los casos. Todavía otra duda se refiere a que la separación mecánica de las cerezas puede causar un incremento indiscriminado en el porcentaje de cerezas indeseables que son recolectadas. Esto puede ser fácilmente evitado usando incentivos y formas de pago para los recolectores cosechar tanta cereza madura como sea posible. Para finalizar, apreciado lector, usted puede afirmar que lo que se ha propuesto creará desempleo en las áreas cafetaleras. La escasez de mano de obra para cosechar café ya pareciera afectar muchos países productores de café, incluyendo la India., donde su demografía indicaría otra cosa. En suma, con la propuesta arriba expuesta, la mano de obra que se mantiene en café tendrá mayores ingresos y ofrecerá mejores oportunidades a sus hijos. Los que se vayan buscarán mejores salarios a los que tenían antes, con o sin ayuda del gobierno.

Pero sobre todo, pareciera ser que todo sería mejor para productores y mano de obra si las condiciones apropiadas se crean para facilitar la transición desde un sistema de cosecha de café arcaico a uno moderno y acorde con nuestros tiempos. ¡Esto no es otra cosa más que sustentabilidad económica y reducción de la pobreza!

Precios Brasileños

29 de Mayo, 2009

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60 kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	271,00 ↑
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	271,00 ↑
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	271,00 ↑
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60 kg)	
Cerrado-MG	280,00 =
South Minas	285,00 ↑

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60 kg)	
Colatina-ES calidad promedio buena	188,00 ↓

BM&F (US\$/ 60 kg)	
Jul 2009	146,85 ↑
Sep 2009	151,25 ↑
Dic 2009	156,50 ↑

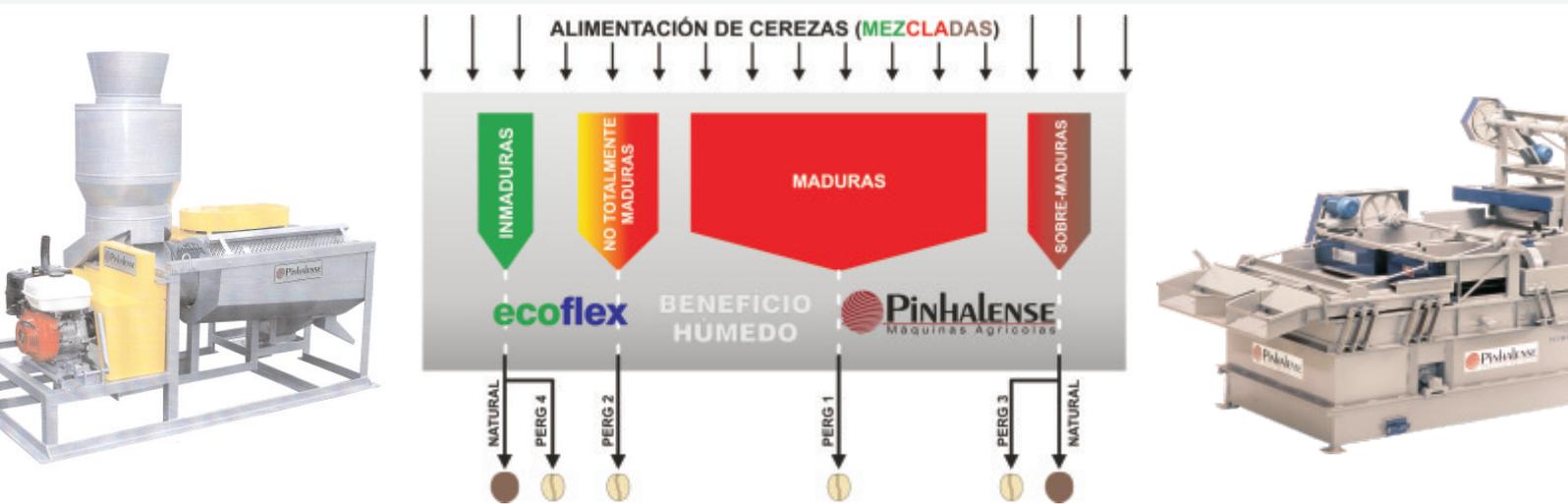
Real R\$/ Dolar US\$	
29 de Mayo	1,97 ↑

ecoflex: DESAFIANDO PARADIGMAS EN BENEFICIO HÚMEDO

No importa que tan buena sea la recolección selectiva, es inevitable tener por lo menos algunas cerezas inmaduras mezcladas con las maduras. Por supuesto, siempre habrá cerezas parcialmente maduras y no totalmente maduras mezcladas también; son recolectadas porque son muy similares a las maduras y son casi imposible de ser detectadas visualmente.

La realidad es que hoy la mejor recolección selectiva está sujeta a presentar de 2 a 3% de cerezas inmaduras, la recolección selectiva promedio de 5 a 8% y, en áreas donde la mano de obra es escasa y/o cara, hasta 15% de cerezas inmaduras se espera estén mezcladas con las maduras. Las cerezas sobre-maduras también están presente durante el período de cosecha, algunas de las cuales son todavía “despulpables” al contrario a otras – los flotes reales – los cuales no son despulpables, especialmente al final de la cosecha.

Los beneficios húmedos convencionales fueron concebidos para el mundo perfecto de recolección selectiva perfecta. Todas las cerezas son despulpadas conjuntamente en una máquina que produce una calidad singular de pergamino. La realidad de la cosecha de hoy día requiere beneficios húmedos mucho más sofisticados, que están diseñados para el manejo de los productos recolectados mezclados. Eso es exactamente para lo que los beneficios ecoflex de Pinhalense están diseñados: o para manejar 100% de cerezas maduras o para procesar cerezas mezcladas en cualquier proporción. Estas cerezas mezcladas son producidas por la recolección “imperfecta” de hoy día y también vendrán, en el futuro, de una recolección intencionadamente menos selectiva y más eficiente en costo, o inclusive de la cosecha mecánica. Las cerezas con diferentes grados de maduración pueden ser despulpadas por separado para maximizar la calidad del café y para extraer el mejor precio de cada fracción de cereza.



El sifón mecánico LSC remueve las impurezas (arena, hojas, palos, etc) y piedras, separa las cerezas maduras e inmaduras de las sobre-maduras y las secas, y puede estar equipado con un aparato opcional para separar los flotadores sobre-madurados, que pueden ser despulpados, de los ya secos, que no deberían ser despulpados.

El ecoflex puede separar y despulpar por separado las cerezas totalmente maduras, las parcialmente maduras, las sobre-maduras y las inmaduras para producir pergamino 1, 2, 3, 4 respectivamente. Alternativamente, el ecoflex puede ser usado para descartar cerezas inmaduras solamente y despulpar las cerezas parcialmente las totalmente maduras conjuntamente. En ambos casos, la calidad del producto será superior al obtenido en despulpadores convencionales porque las cerezas inmaduras que causan astringencia en la taza habrán sido separadas.

El sistema único de Pinhalense para separar cerezas con un grado de maduración óptimo es una conquista importante porque asegura que el café lavado será de la más alta calidad y libre de astringencia. Los sistemas de despulpado convencional despulpan todas las cerezas en conjunto y resulta casi imposible separarlas, en otros procesos a seguir, el pergamino o los granos verdes derivados de las cerezas con un grado de maduración menos que óptimo. Además, la posibilidad de despulpar por separado las cerezas inmaduras, parcialmente maduras y sobre-maduras preserva su calidad, evita daños físicos, y reduce el porcentaje de cereza seca producido. Esto es importante desde un punto de vista económico porque las cerezas secas tienden a ser consideradas como un producto de bajo precio en países que producen cafés lavados.

Si usted piensa que esto es inverosímil y que no es para usted, por favor recuerde que los beneficios húmedos ecoflex, disponibles para pequeños productores, fincas medianas y grandes plantaciones, pueden ser usados también como beneficios convencionales, y usted estará preparado entonces para un futuro que está más cerca de lo que piensa; está a la vuelta de la esquina...