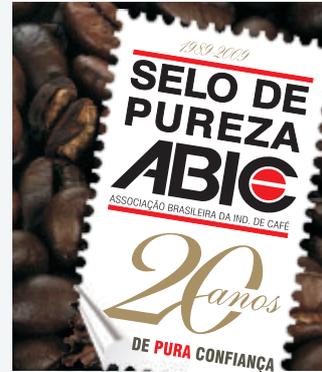


# CONFIDENTIAL

Números 1 - 25 de Coffidential pueden ser leídos en [www.peamarketing.com.br](http://www.peamarketing.com.br)

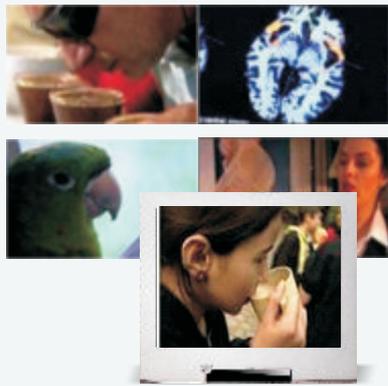
## 20° ANIVERSARIO DEL PROGRAMA PUREZA DEL CAFÉ

El 19 de Agosto, la Asociación de Tostadores de Café de Brasil (ABIC) celebró el 20° aniversario del "Sello de Pureza", un programa pionero que ayudó a cambiar la credibilidad del café consumido en Brasil y reformó la industria tostadora de café. El Programa de Pureza fue creado para garantizar que las marcas portando el Sello de Pureza en sus empaques ofrecían café 100% puro, en el momento en que el consumo del café en Brasil se reducía debido a la presencia de impurezas como maíz y cáscara de café en el producto. El programa comenzó en 1989 con 220 tostadores de un total de 1.500 compañías. En sólo dos años cerca del 50% de los tostadores se sumaron al programa que hoy cubre 70% del café vendido en Brasil. A lo largo de estos 20 años, ABIC invirtió cerca de US\$ 30 millones en recolección de muestras, análisis de laboratorio y campañas de mercadeo para apoyar al Programa. Brasil hoy día es uno de los mayores mercados de café en el mundo como resultado de este programa iniciado hace 20 años.



Fuentes: Cafés do Brasil Network y ABIC

## EL CAFÉ Y SUS BENEFICIOS EN HORARIO ESTELAR DE TELEVISORA NACIONAL



Uno de los más importantes programas semanales de noticias en Brasil, "Globo Reporter", con duración de una hora, presentó el café como su tema principal. El programa informó los resultados de los últimos estudios sobre café y salud, incluyendo una investigación hecha por el Instituto del Corazón de São Paulo que muestra que el café no incrementa los riesgos de ataques al corazón y otro estudio que indica que el aroma del café estimula áreas del cerebro relacionadas al placer. El programa "Café en la Merienda, Salud en las Escuelas", patrocinado por la Asociación de Tostadores de Café de Brasil (ABIC), fue presentado. La cobertura también incluyó un grupo de personas con impedimentos visuales que están siendo entrenadas para ser catadores de café; una variedad de café descafeinado naturalmente desarrollado por el Instituto Agronómico de Campinas (IAC); y un pequeño loro brasileiro ("Maritaca") que bebe café.

Fuente: Globo Rural

## 10 MILLONES DE SACOS DE CAFÉ A SER RETIRADOS DEL MERCADO

Dos Ministerios brasileros, Finanzas y Agricultura, Ganadería y Suministro Alimentario, están estudiando nuevas medidas para apoyar al sector cafetalero. Una de las iniciativas apunta a retirar 10 millones de sacos de café del mercado – más o menos 25% del promedio anual de la producción – en un intento por mejorar los precios del café y apoyar el ingreso de los productores incrementando los inventarios públicos de café. Esta medida, la cual es parte de un paquete que costará al gobierno brasileiro aproximadamente US\$ 1.000 millones, ha encontrado oposición en los tostadores y exportadores quienes argumentan que ella afecta el flujo de café a la industria y al consumidor.

Fuentes: MAPA y Valor Económico

## BRASIL Y RUSIA CREARÁN EMPRESA PARA PRODUCIR FERTILIZANTES

El gobierno brasileiro planifica la creación de una compañía estatal para producir fertilizantes en asociación con Rusia. De acuerdo con el gobierno, el segmento de fertilizantes en Brasil está controlado por sólo unas pocas compañías privadas, lo cual causa que los precios no sean competitivos para los productores e impide la rápida expansión de la agricultura. La asociación incluirá un contrato de largo plazo para transferir la tecnología de producción de fertilizante rusa a Brasil y el suministro de productos agrícolas brasileros a Rusia. En 2008 Brasil importó un total de 17 millones de toneladas de materias primas para la industria de fertilizantes, con un valor de US\$ 10.000 millones.

Fuente: Valor Económico

## EMBARQUES BRASILEROS A JAPÓN DE VUELTA A LA NORMALIDAD

Representantes del Ministerio de Agricultura, la Asociación Brasileira de Exportadores de Café (CeCafé), productores y la industria de pesticidas se reunieron para discutir medidas para asegurar el flujo normal de café a Japón. El objetivo fue evadir la repetición de problemas, como los que sucedieron este año con la contaminación por medio de la sustancia "Pyraclostrobin". En Agosto, el Ministerio de Agricultura de Brasil recibió una comunicación formal desde Japón cambiando el límite de tolerancia del agroquímico "Pyraclostrobin", la cual volvió los embarques brasileros al país a la normalidad.

Fuente: Agência Estado

## CAFÉS BRASILEOS VUELVEN AL MERCADO VENEZOLANO LUEGO DE 5 AÑOS

Brasil embarcó 25 mil sacos de 60 kg (1.500 toneladas) de café verde a Venezuela en Agosto, el primero embarque desde 2004. Los productores pertenecientes a tres cooperativas localizadas en Minas Gerais, São Paulo y Espírito Santo ganaron US\$ 4,1 millones en esta transacción, que fue intermediada por el Ministerio de Desarrollo Rural (MDA) de Brasil. El precio promedio obtenido fue de 15% por arriba de los precios actuales del mercado local y el comprador fue la compañía estatal venezolana "Café de Venezuela".

Fuentes: MDA y Cafépoint

## PRODUCTORES COSECHAN CAFÉ POR LA NOCHE



Algunos productores de café en Minas Gerais están recogiendo café durante la noche para maximizar el uso de sus equipos cosechadores. Los productores que han invertido en cosechadoras mecánicas las están usando en sus fincas y alquilándolas a sus vecinos también. Las máquinas son puestas a trabajar durante todo el día y también por la noche para acortar el periodo de pago y recuperar la inversión más pronto. Las cosechadoras auto-propulsadas cuestan aproximadamente R\$ 500.000 (US\$ 250.000) y son rentadas por aproximadamente R\$ 200 (US\$ 100) por hora. Una máquina auto-propulsada grande puede sustituir unos 90 recolectores de café.

Fuentes: Cafépoint y P&A

## VARIEDAD IRRIGADA OBATÃ: ALTOS RENDIMIENTOS CON CALIDAD EXCLUSIVA

La variedad Arábica "Obatã", desarrollada por el Instituto Agronómico de Campinas (IAC), es un cruce entre variedades Villa Sarchí y el Híbrido de Timor. Es una variedad de baja estatura, resistente a la roya del cafeto, con granos grandes y potencial de alta productividad. Debido a que esta variedad requiere un buen suministro de agua y nutrientes, reacciona extremadamente bien a la irrigación, logrando un rendimiento promedio de 65 sacos por hectárea. La variedad tuvo alto puntaje en la Taza de la Excelencia de Brasil. De acuerdo con QualicaféX, exportador de cafés especiales de Brasil, "Obatã tiene un gran potencial, especialmente en las regiones más cálidas; su taza tiene características únicas de calidad"

Fuentes: Informativo Café IAC y QualicaféX

## COLOMBIA EXPORTARÁ CAFÉ A BRASIL VÍA CAFETERÍAS JUAN VALDEZ

La cadena colombiana de café Juan Valdez puede venir a Brasil en 2010, de acuerdo al ex-gerente general de la Federación de Productores de Café de Colombia (FNC) y hoy Ministro de la Defensa. La idea es aprovechar la creciente demanda de café en el mercado doméstico brasileño. Brasil ya consume 18 millones de sacos de café anualmente y puede llegar pronto a 22 millones, convirtiéndose en el país mayor consumidor mundial.

Fuentes: Bloomberg y Efe

## ILLYCAFÉ Y CAMPARI LANZAN LICOR DE CAFÉ

La compañía de bebidas Campari de Brasil e Illycafé están lanzando Illyquore, un licor de café hecho con la auténtica mezcla de café de Illy. El nuevo y sofisticado producto, fabricado sin aditivos de color o aroma, estará disponible en supermercados brasileños, tiendas de alimentos gourmet y también en espressamente, la cafetería de Illy, en Septiembre.

Fuente: Cafés do Brasil Network



## Imagen del Mes

### Quauhtlemallan

"DESDE EL LUGAR DE MUCHOS ÁRBOLES"



"...Quauhtlemallan, una palabra "nahuatl" que los Toltecas usaban para nombrar Guatemala..."

Foto de un artículo de Gabriela Cordon, Guatemala.

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

## Precios Brasileños 31 de Agosto, 2009

### Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60 kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	250,00 =
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	300,00 ↑
Sur de Minas	300,00 ↑

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60 kg)	
Colatina-ES calidad promedio buena	183,00 ↓

BM&F (US\$/ 60 kg)		Real R\$/ Dolar US\$	
Sep 2009	139,50 ↑	31 de Agosto	1,89 ↓
Dic 2009	142,80 ↑		
Mar 2009	146,55 ↑		

## FORJANDO RELACIONES DURADERAS CON LA AYUDA DE “CAFÉS DIFERENCIADOS”

Con tantos modelos de mercado basados en las pirámides geométricas “durables”, propongo un modelo más efímero, con otra forma, un no tan uniforme muñeco de nieve para representar el siempre cambiante y dinámico mercado del café. Con el modelo del muñeco de nieve propongo el concepto de cafés diferenciados.

Aunque una definición unánime para cafés especiales aún está por formarse, sabemos y entendemos lo que se quiere decir con esta categoría de café que conforma la pequeña cabeza del muñeco de nieve. Muy alta calidad de café, los mejores precios, fuertes lazos de lealtad entre el productor y tostador-minorista y consistencia en las características del café caracterizan este mercado de pequeño volumen, de nicho, que usualmente relaciona al productor con los consumidores en lo que puede ser considerado un modelo “B2C”, del negocio al consumidor (“business to consumer”), porque la identidad del productor puede ser preservada a través de la cadena de suministro.

Cafés diferenciados – el cuerpo del muñeco de nieve – ocupa el espacio abultado entre los cafés especiales y los cafés básicos comerciales. El nivel superior, los cafés finos comerciales actúan como la línea tope y plataforma de lanzamiento para los cafés diferenciados.

Los cafés diferenciados son “hijos” de los esfuerzos hechos por medianas y grandes compañías de café para asegurar el suministro de cafés que responda a sus necesidades, desde los volúmenes y calidades a la responsabilidad social y ambiental. Para garantizar el suministro de cafés rastreables los cuales cumplan sus requerimientos, compañías como Starbucks y Nespresso han desarrollado sus propios códigos y estándares – C.A.F.E. Practices y AAA, respectivamente – que están siendo progresivamente aplicadas a sus suplidores en un proceso que crea una relación más cercana y una asociación involucrando volúmenes de café que son mucho mayores que los típicos del mercado de cafés especiales.

Illycafé, aunque de menor volumen y quizá el pionero en este segmento, comenzó con una competencia de calidad en Brasil, la cual fue extendida luego a otros países, y eventualmente creó una Universidad del Café que se enfoca en la mejora de la calidad del café y la sustentabilidad de los suplidores. Volúmenes considerables de café son transaccionados de acuerdo a un modelo que involucra relaciones más cercanas y rastreabilidad.

Dunkin' Donuts y McCafé recurren a casas certificadoras establecidas, por ejemplo: Fair Trade, Rainforest y Utz, para crear el mismo tipo de relación aunque con menos participación directa de la compañía pero con los mismos objetivos arriba mencionados. La diferencia pudiera ser un mayor espacio para cambiar y sustituir suplidores. En todos los casos arriba, de lo que llamo cafés diferenciados, se requiere volúmenes importantes, más grandes que en cafés especiales; la lealtad suplidor-tostador debe ser desarrollada en un esquema de una asociación duradera por los volúmenes, dependencia mutua y los intereses comunes de las partes; las características de calidad deben ser consistentes debido a la escala de operación; y la identidad del productor es importante para el tostador / cadena de café pero no necesariamente para el consumidor final porque en la mayoría se ofrecen mezclas y no cafés de origen de fincas, en lo que debe ser considerado un negocio “B2B”, una operación negocio a negocio (“business to business”).

Los impactos de los cafés diferenciados en la comunidad productora son mucho más intensos y de mayor alcance que aquellos de los cafés especiales debido al tamaño mismo de la operación. Así las oportunidades para los productores son mucho mayores, no sólo para las fincas sino también para los pequeños y medianos caficultores que se pueden organizar en grupos de suplidores con calidades consistentes de café o quienes pueden suministrar a través de “agentes de relación”, por ejemplo, exportadores de cafés especiales y diferenciados quienes están alineados con las compañías mencionadas arriba y otras similares no mencionadas en esta oportunidad.

Los cafés diferenciados son el puente entre los cafés especiales de nicho y los cafés comerciales. Tienen excelentes oportunidades para agregar valor, con premios menores a los de los especiales pero en volúmenes mayores. ¡Esperemos que el muñeco de nieve no sea tan efímero y sobreviva el calentamiento global! Quizás el modelo deba ser cambiado a un muñeco de nieve virtual, en las pantallas de nuestros PCs, para que su cuerpo de cafés diferenciados se abulte aún más, alimentado por los sueños de todos con la esperanza de un mercado de valor agregado cada vez mayor para los productores.....



## SEPARACIÓN DE CEREZAS INMADURAS Y SEMI -MADURAS: PASADO, PRESENTE Y FUTURO

Hace más de 20 años, Pinhalense innovó y fue pionera con el desarrollo de despulpadores que separan las cerezas inmaduras *antes* del despulpado y despulpan sólo las cerezas maduras de alta calidad. Al pasar de los años, Pinhalense ha mejorado considerablemente su sistema que ahora consume muy poca agua, siendo capaz de separar cerezas semi-maduras también, si así se desea, creando posibilidades de agregar valor a las cerezas inmaduras.

Cuando Pinhalense inició la promoción de sus beneficios húmedos en el exterior hace ya muchos años, se encontró con temores iniciales de que esas máquinas causarían que se cosecharan más cerezas inmaduras en áreas en donde la recolección selectiva era un estándar. Estos temores resultaron infundados ya que con sistemas de incentivos apropiados se puede revertir la tendencia que desmejora la calidad de la cosecha. Sin embargo, hasta *con* incentivos y *sin* separadores de verde, el porcentaje de cerezas inmaduras continuó incrementándose casi en todas partes debido a la escasez de mano de obra y sus crecientes costos. Como resultado, los despulpadores con separadores de verdes están progresivamente convirtiéndose en una necesidad básica en todas partes, con pocas, si algunas excepciones.

No es de extrañar que cuando Pinhalense hizo un reciente "trabajo de inteligencia" acerca de la competencia, se encontró con que los competidores en otros países productores están tratando de desarrollar separadores de verde, incluso en países que sólo utilizan recolección selectiva para cafés Arábicas. Los chequeos rutinarios de Pinhalense a los equipos ofrecidos por la competencia muestran que los competidores localizados en países productores que se enorgullecen de la calidad de recolección selectiva, ahora mencionan a los separadores de verdes en las características de sus despulpadores. ¿Qué significa esto?

En primer lugar, significa que las cerezas inmaduras están siendo recogidas en todas partes y que el problema necesita ser abordado apropiadamente. Segundo, significa que Pinhalense tiene el concepto adecuado desde el principio, quizás antes de que se necesitara ampliamente, pero ahora completamente desarrollado, integralmente probado y en plena operación en más de 40 países, en su mayoría productores de Arábica pero de Robusta también. Tercero, los separadores de verdes de Pinhalense han llegado a su tercera generación mientras que los competidores sólo están comenzando sus desarrollos. Cuarto, y de mucha importancia, Pinhalense es el único fabricante de máquinas cuyos equipos de beneficio húmedo separan cerezas inmaduras y semi-maduras antes del despulpado y sin daños o despulpado parcial, así ofreciendo los materiales inmaduros susceptibles de mayor procesamiento para producir café de calidad aceptable con un muy interesante valor de mercado.

Ahora que la cosecha de cerezas inmaduras parece estar causando problemas en todas partes, deberíamos tomar en cuenta que la solución no es solo separar estos materiales "indeseables" luego de ser dañados en el proceso. Ya que están presentes y su porcentaje se incrementa, las cerezas inmaduras deberían ser gentilmente separadas para que, sin dañarse, sean tratadas por separado para maximizar, calidad y precio, usando técnicas que sólo Pinhalense domina a plenitud. La industria de soluble y el mercado doméstico son un buen destino para las cerezas verdes bien procesadas.

Pasar las cerezas inmaduras a través del despulpador conjuntamente con las maduras, dañando parcialmente o despulpando las cerezas verdes en el proceso, y separarlas luego no es nada nuevo y no es solución al problema tampoco. De hecho los viejos problemas persisten y se crean nuevos problemas: las cerezas semi-maduras son despulpadas y mezcladas con el pergamino bueno, no haciendo posible su separación más tarde lo cual transmite astringencia a la taza; las cerezas verdes dañadas pierden su valor debido a magulladuras, cortadas y pergamino partido; y no hay control del proceso, significando que no hay la posibilidad de seleccionar el tipo de material inmaduro a ser separado.

Los despulpadores Pinhalense con separador de verdes aseguran la *completa* eliminación de la astringencia en la taza, separación de las cerezas semi-maduras y maduras sin daños a ellas, mezcladas o no (las cuales puedan ser procesadas más adelante para retener calidad y agregar valor), y consumen tan poca agua como cualquier sistema de despulpado en el mercado, con o sin separador de verdes.

Es por todas estas razones que los equipos Pinhalense para beneficio húmedo con separación de verdes procesan algunos de los más finos cafés del mundo, incluyendo los Blue Mountain de Jamaica, los Kona de Hawaii, los AA de Kenya y los Antigua de Guatemala, sólo para mencionar algunos. Los despulpadores Pinhalense están operando hoy en todos los países productores de café en Sur, Centro y Norte América, en los principales países productores en África (incluyendo la cuna del café, Etiopía), en India y en Asia. Los cafés lavados procesados con maquinaria Pinhalense tienen una larga historia de haber ganado competencias de calidad alrededor del mundo. No deje que su café sea procesado con tecnología no probada; use sistemas de proceso completos de Pinhalense.

