

# CONFIDENTIAL

Números 1 - 26 de Coffidential pueden ser leídos en [www.peamarketing.com.br](http://www.peamarketing.com.br)

## GOBIERNO LIBERARÁ US\$ 1,12 MIL MILLONES AL SECTOR CAFÉ

El gobierno brasilero liberará US\$ 1,12 mil millones al sector café hasta junio de 2010. Los fondos serán dirigidos a la restructuración de deudas, creación de nuevas líneas de crédito, reducción de las tasas de interés y otros programas. Las medidas fueron aprobadas por el Consejo Monetario Nacional (CMN) el 16 de septiembre con el objetivo de retirar del mercado 25% de la actual cosecha. El gobierno espera mejorar los ingresos de los productores, crear nuevos inventarios de café y equilibrar la demanda y la oferta.

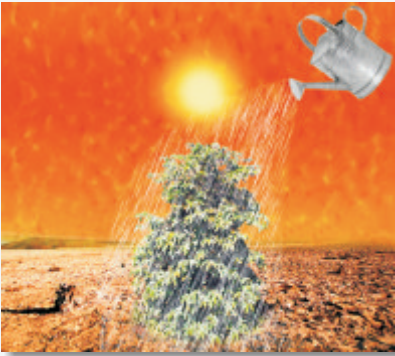
Fuentes: Ministerio de Agricultura y Cafépoint

## SECTOR CAFÉ DEBE ENCONTRAR MANERAS DE SUBSTITUIR ENDOSULFAN

La Agencia Brasileira de Vigilancia Sanitaria (Anvisa) está llevando a cabo audiencias públicas sobre Endosulfan. El uso del químico para el control de la plaga de la broca del cafeto ha sido cuestionado debido a su alta toxicidad a los humanos y al medio ambiente. De acuerdo con investigadores brasileros, no hay alternativas actuales disponibles a este pesticida en el mercado doméstico. La Organización Internacional del Café (ICO) declara que la broca es la peor de las plagas que ataca a las plantaciones de Robusta y la segunda peor en el caso del Arábica. La decisión de prohibir o no el Endosulfan será tomada luego de que las audiencias finalicen el 3 de Noviembre.

Fuente: Embrapa Café

¡Excelente!



## CAFÉ IRRIGADO EN SEMI-ÁRIDO BRASILEIRO

El Consorcio de Investigación de Café apoyará los proyectos coordinados por Embrapa Semiárido para evaluar la factibilidad técnica y económica de sembrar café Robusta y Arábica irrigado en el Valle de São Francisco, localizado en el caliente y seco Nordeste de Brasil. Los investigadores de la Agencia para la Investigación y Extensión Agrícola del estado de Espírito Santo (INCAPER), creen que el café puede ser una opción interesante para los productores del Valle de São Francisco donde puede tener sombra y/o ser alternado con bananas y palmas, por ejemplo, para crear un ambiente sostenible.

Fuente: Consorcio de Investigación de Café

## UNIDAD DE NEGOCIOS INCREMENTA COMPETITIVIDAD DE PRODUCTORES DE PARANÁ

Productores afiliados a la Asociación de Cafés Especiales del Norte Pionero de Paraná están creando una Unidad de Negocios cuyo objetivo es beneficiarse de las economías de escala en la compra de los insumos y en las ventas del café. Las primeras operaciones, involucrando la compra de cal y fertilizantes, gozaron de descuentos mayores a 10%. La unidad de Negocios también será un lugar para intercambiar ideas sobre cómo usar los insumos y para discutir temas técnicos. El Programa de la Unidad de Negocios está apoyado por la Agencia Brasileira de Promoción a la Pequeña Empresa (SEBRAE).

Fuentes: SEBRAE y P&A

## DESARROLLO DE CAPACIDAD Y ENTRENAMIENTO PARA HIJOS DE PEQUEÑOS PRODUCTORES

Los hijos de los pequeños productores de café en la región del Cerrado están aprendiendo nuevas técnicas para mejorar la producción de café. De septiembre 2009 a enero 2010, estos jóvenes serán entrenados en como mejorar los rendimientos del café y la calidad, así como a adquirir conocimientos en las áreas de gerencia y ventas. La acción es parte del Programa de Entrenamiento de los Productores de Café del Cerrado, implementado por la Agencia de Desarrollo Cafetalero del Cerrado (Fundaccer) en una asociación con el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Suministro Alimentario (MAPA).

Fuentes: Globo Rural y Fundaccer

## FUNDACIÓN NEUMANN EN VARGINHA, MINAS GERAIS

La ciudad de Varginha, estado de Minas Gerais, ha recién albergado a la fundación sin fines de lucro Hanns R. Neumann Stiftung. La Fundación – patrocinada por Neumann Kaffe Group de Alemania, representada en Brasil por Stockler Comercial e Exportadora – está dirigida a brindar apoyo a los pequeños productores hacia una producción de café sostenible. La iniciativa está siendo desarrollada también en otros 12 países productores e involucra a más de 70.000 productores. Stockler es uno de los principales exportadores brasileros de café, comercializando aproximadamente 2 millones de sacos por año.

Fuente: Valor Econômico

**SUPERCAFÉ SERÁ PRESENTADO EN REVÍSTA DIRIGIDA A LOS NIÑOS**

SuperCafé, la mascota oficial de la reciente campaña Brasileira de Café y Salud, ilustrará una revista infantil para ser distribuida en las escuelas primarias de Brasil. La revista educativa se referirá a los beneficios del café para la salud, como su efecto en la concentración y aprendizaje de los estudiantes. La revista tendrá una edición de 100.000 ejemplares, financiados por el Fondo Brasileiro del Café (Funcafé).

Fuente: ABIC



**CAFÉ BRASILEIRO DE COMERCIO JUSTO EN SAM'S CLUB EN EE.UU.**

Una asociación entre Walmart, TransFair USA, USAID y la Agencia Brasileira para la Promoción de la Pequeña Empresa (SEBRAE-MG) habilitarán dos tipos de cafés Brasileños certificados de Comercio Justo para la venta en más de 600 establecimientos de Sam's Club en los Estados Unidos. El proyecto, llamado Asociación para un Suministro Responsable, beneficiará a las cooperativas de productores en los estados de São Paulo, Minas Gerais y Espírito Santo.

Fuentes: SEBRAE y CaféPoint

**MEJOR CAFÉ PARA LOS HUÉSPEDES EN HOTELES DE RÍO DE JANEIRO**

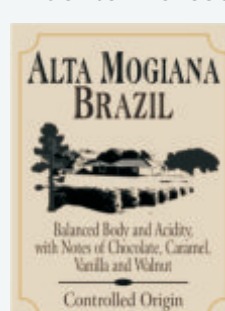
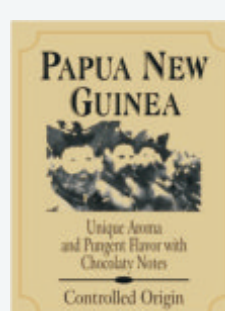
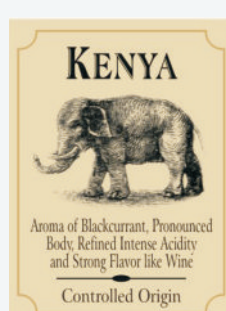
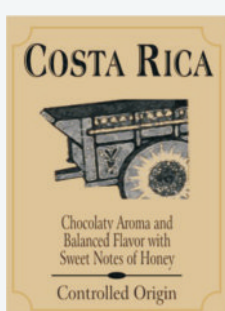
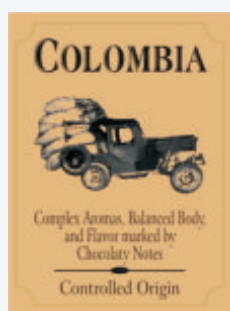
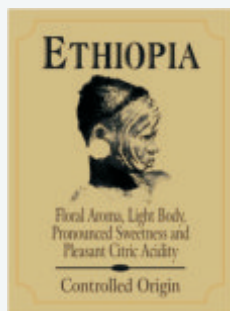
La Asociación Brasileira de la Industria de la Hotelería (ABIH) y la Asociación Brasileira de Tostadores de Café (ABIC) firmaron un acuerdo de cooperación para mejorar la calidad del café servido en los hoteles de Río de Janeiro. El Programa entrenará personal hotelero en la preparación del café para mejorar la calidad del producto ofrecido a los huéspedes. Este proyecto piloto puede ser extendido luego a otros estados.

Fuentes: Mercado & Eventos y P&A

**OCTAVIO CAFÉ LANZA MEZCLAS INTERNACIONALES**

Octavio café es el primer tostador brasileiro que tiene mezclas extranjeras de cafés de finca ofrecidas en el mercado local. Las cinco mezclas de origen, preparadas con cafés de finca de Colombia, Kenya, Etiopía, Costa Rica y Papua Nueva Guinea, son hechas exclusivamente con Arábica de alta calidad, importado ya tostado por la subsidiaria de la compañía en Nueva York.

Fuente: BaresSP



**Imagen del Mes**

**ARABICA SEMI-LAVADO SECANDO EN EL PATIO**



Finca São Domingos, Muzambinho, Minas Gerais. Imagen de Bruno Ribeiro, Brazil.

Fuente: Cafépoint

**Precios Brasileños**

30 de Septiembre, 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	247,00
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	250,00
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60 kg)	
Cerrado-MG	290,00
Sur de Minas	290,00
Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60 kg)	
Colatina-ES calidad promedio buena	178,00

BM&F (US\$/ 60 kg)	
Dic 2009	147,50
Mar 2010	151,00
Mai 2010	153,30

Real R\$/ Dolar US\$	
30 de Septiembre	1,78

## COLOR DEL GRANO, CALIDAD DEL CAFÉ Y EL CONSUMIDOR

El color de un grano verde seco depende de un gran número de factores que van desde la variedad del café al método de proceso, pero se lo debe más significativamente al contenido de humedad del grano y a como ha sido secado. El color del grano afecta la percepción del mercado sobre la calidad del café, quizás más allá del impacto del tono en la taza. Resulta innecesario decir que los consumidores, árbitros finales de la calidad, no conocen el color de los granos verdes mezclados para producir el preparado que beben.

El color del café verde se asocia con el contenido de humedad del grano, los colores más oscuros y grises indicando niveles de humedad por arriba del estándar de 12%, y los descoloridos apuntando a granos secados en demasía. En este sentido, el color de los granos transmite importante información a los comercializadores del café así como a los procesadores. Sin embargo esta información cobra mayor relevancia para los rendimientos y las pérdidas del comercio y procesamiento que para la calidad actual del café. A mi entender, no hay mayores estudios científicos que asocien el color del grano y la calidad del café, aunque sí hay mucha tradición en la industria sobre el tema quizá sin la evidencia empírica que la justifique. Si usted caro lector sabe de tales estudios, por favor infórmenos para compartirlos con los demás lectores.

Existen por lo menos dos ejemplos en los cuales un color específico envía las señales equivocadas: café Arábica lavado color verde oscuro y granos verduzcos de Robusta.

El color verde grisáceo oscuro del café lavado Arábica usualmente resulta de su recalentamiento durante el trillado lo cual causa que el agua se mueva del centro a la periferia del grano tornando su color más oscuro. Esto no constituye ninguna indicación de calidad; por el contrario, el recalentamiento en el trillado se asocia con sabores no deseados y pérdidas de calidad. El resultante tono más oscuro no será duradero porque se descolorará ya que la recién adquirida humedad superficial será absorbida por el medio ambiente. El recalentamiento durante el trillado puede estar siendo incorrectamente usado para compensar por un secado pobre y no uniforme y, como tal, para ocultar otros problemas, por ejemplo, café almacenado con contenidos de humedad más altos que los ideales o lotes que han adquirido humedad durante su almacenamiento.

Algunas de las técnicas de pulido en seco y de vaporización de los granos de Robusta cambian el color del usual marrón a un tono de verde. Este es sin embargo un "daño colateral" y definitivamente no el objetivo principal de las técnicas que fueron de hecho concebidas para eliminar sabores no deseados así como para enfatizar las características positivas de los granos de Robusta. Hay un mal entendido de que cambiando el color de los granos a un verde que luzca como el Arábica, será posible tener más Robustas en las mezclas. El café Robusta pulido en húmedo o tratado con vapor encuentra más espacio en mezclas con Arábica no debido a su color sino debido a la remoción de características indeseables.

El color final de los granos Arábica y Robusta también es afectado por la remoción de la película plateada llevada a cabo en la operación llamada pulido, la cual puede ser conjunta con el trillado o por separado. Los cafés lavados son tradicionalmente pulidos, al contrario de los naturales, lo que en sí contribuye a hacer sus colores diferentes. Considerando que la película plateada se separa del grano durante el tostado, es justo preguntarse por qué a los cafés se les debe remover su película plateada, siendo que esa remoción/pulido consume una cantidad substancial de electricidad e introduce el riesgo de recalentamiento a cambio de poco o ningún beneficio para el comercio o el consumidor. João Staut, de P&A y QualicafeX, y otros expertos creen que el pulido y la remoción de la película tienen un impacto positivo en la taza. Sin embargo, es discutible si los beneficios superan los costos en el caso de cafés comerciales.

La remoción de la película es quizá una de las idiosincrasias del negocio del café, que afortunadamente no llega al consumidor, pero la cual debe ser retada en beneficio de todas las partes involucradas. Otra idiosincrasia del negocio del café, que por error llega al consumidor, es la indebida asociación de calidad en la taza con actividades intensivas en mano de obra, como recolección selectiva y secado en patio. Esto tiende a hacer la evolución tecnológica y la sustentabilidad económica más dificultosa para lograr en café que en otras cosechas.



## UNA LÍNEA COMPLETA DE TRILLADORAS Y PULIDORAS

Los productores, procesadores, comercializadores y exportadores pueden confiar en la línea completa Pinhalense de trilladoras, trilladoras-pulidoras y pulidoras para alcanzar cualquier necesidad que puedan tener. La última tecnología habilita el trillado en frío y trillado controlado en caliente de cafés lavados, naturales despulpados (semi-lavados) y natural Arábica y Robusta. Las trilladoras en frío que son parte de las combinadas CON, CONAM y C2DPRC tienen características exclusivas que incrementan los rendimientos de café de 1 a 2%. La línea de DEPOS, trilladoras-pulidoras ofrecen un sistema de aspiración de cascarilla que produce el pergamino más limpio de cualquier máquina que haya en el mercado. La pequeña compacta C2DPRC tiene un trillador en frío, un trillador-pulidor y un separador de tres tamaños que habilita al productor o pequeño procesador para suministrar café directamente a los micro-tostadores que están naciendo hoy. Los pulidores húmedos pueden agregar valor al café Robusta (y Arábica) removiendo la película plateada de los granos verdes. Por favor revise los modelos, tamaños y características en la tabla y fotos abajo y contáctenos para obtener información adicional acerca de la máquina que usted necesita.

MODELO	TAMAÑOS	FUNCIONES						CAPACIDAD (TONS/HORA)	TIPOS DE CAFÉ		
		PRELIMPIADORA	DESPEDREGADORA	TRILLADORA	TRILLADORA-PULIDORA	PULIDORA	CLASSIFICADORA POR TAMAÑO		CEREZA	PERGAMINO	VERDE
CON	4 / 6 / 8 / 12	CON-B	X	EN FRÍO				0.6 to 1.8 (2.2)	X	X	
CONAM	8 / 12	X	X	EN FRÍO				0.9 to 1.8 (2.2)	X	X	
C2DPRC				EN FRÍO	X	X	X	0.3	X	X	X
DBD	5 / 15				X	X		0.3 to 0.9 (1.2)		X	X
DEPOL	1 / 2				X	X		1.0 to 2.0		X	X
DEPOS	2 / 4 / 6			X	X	X		2.0 to 6.0		X	X
PULIDOR HÚMEDO						HÚMEDO		0.6 to 2.0			X

