

CONFIDENTIAL

Números 1 - 27 de Confidential pueden ser leídos en www.peamarketing.com.br

EL PRIMER Y EL TERCER MEJOR BENEFICIO DE CAFÉ EN INDIA USAN EQUIPOS PINHALENSE

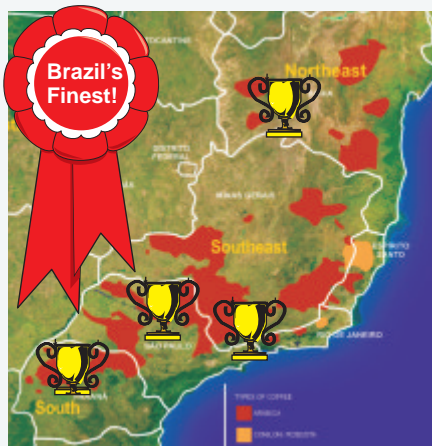
En la sesión de premios del Festival Internacional Hindú de Café (IICF) celebrado en Bangalore a principios de octubre, los "Premios para el Mejor Beneficio de Café" fueron otorgados a Nedcommodities (primero) y Tata Coffee (tercero). Los dos beneficios de tecnología de punta fueron diseñados, suministrados e instalados por Pinhalense. También hubo una serie de premios a la calidad del café. Los clientes que usan equipos de beneficio húmedo y otros tipos de equipos Pinhalense ganaron varios primeros premios y acumularon muy buen puntaje en la mayoría de las categorías. Pinhalense debe ser el fabricante de equipos para procesamiento de café cuyos clientes ganaron la mayoría de los premios en la IICF.



P&A, PINHALENSE Y MK ASSOCIATES, NUESTROS AGENTES EN INDIA, FELICITAN A NUESTROS APRECIADOS CLIENTES POR SUS PREMIOS EN LA IICF.

TEMPORADA DE COMPETENCIAS DE CALIDAD EN BRASIL

Las regiones productoras de Brasil están ocupadas probando sus mejores cafés como parte de las muchas competencias de calidad que se llevan a cabo luego de finalizada la cosecha. Uno de esos ejemplos es la competencia del estado de São Paulo, cuya definición del ganador tiene lugar en el Museo del Café de Santos y se basa en los precios subastados de los mejores cafés preseleccionados. Otros estados y regiones productoras celebran o ya celebraron sus propias competencias de calidad y los cafés ganadores naturales y despulpados naturales entrarán la competencia nacional de la Convención Brasileña de Tostadores de Café (Encafé) que se lleva a cabo cada mes de noviembre. Los cafés que ganen en la competencia nacional son adquiridos en la subasta a precios record por los tostadores líderes del país y convertidos en una Edición Especial lanzada en un desayuno ("café da manhã") con el Presidente Brasileiro. La Edición Especial llegará luego a los anaqueles de los supermercados a precios 2 o 3 veces mayores que los cafés especiales. Esto demuestra a los consumidores brasileiros que algunos de los mejores "Cafés do Brasil" se quedan en el país para el disfrute de los amantes del café.



Brasil es la cuna de las competencias de calidad de café: ambos certámenes Taza de Excelencia e Illycafé nacieron en Brasil. La Taza de Excelencia, que hoy mantiene competencias alrededor del mundo, nació en Brasil en los años '90 como parte de del Proyecto de Cafés Gourmet de la Organización Internacional del Café, fundada por el Fondo Común para Productos Básicos. La Taza de Excelencia de este año definirá los ganadores del 02 al 06 de noviembre y celebrará la subasta internacional el 19 de enero de 2010. Illycafé comenzó su Competencia de Calidad para Café Espresso en Brasil hace 19 años y la ha expandido a India, Guatemala y Colombia. El anuncio de los 50 finalistas será el 04 de noviembre y los ganadores serán premiados el 5 de marzo 2010 en el evento anual de Illy. Las competencias de calidad de café tuvieron un papel singular para ayudar a reposicionar los cafés brasileiros en el exterior, incluida la introducción de cafés despulpados naturales (CD) y la promoción del consumo doméstico de cafés de alta calidad.

Fuentes: P&A, BSCA, ABIC e Illycaffé

NUEVA FUSIÓN EN EL SEGMENTO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE CAFÉ

Las compañías brasileiras Brasvending y Dab Coffee se han unido para crear Brasvending DAB, que tendrá una participación de mercado del 22% en el segmento de máquinas expendedoras de café en Brasil. Este sector industrial tiene un vasto potencial para expansión en el país. Mientras que en Japón y EE.UU. hay un ratio de 48 a 90 personas por máquina respectivamente, en Brasil hay más de 4.000 personas por máquina expendedora en operación.

Fuente: Monitor Mercantil

LOS CAFÉS ESPECIALES BRASILEROS SON ALTAMENTE APRECIADOS EN JAPÓN

Los productores brasileiros de café están más que felices con los negocios cerrados durante la Conferencia y Exhibición de la Asociación de Cafés Especiales de Japón celebrada en Tokio, en octubre. La Asociación Brasileira de Cafés Especiales (BSCA) innovó organizando sesiones de catación para presentar "El Sabor de la Cosecha", los cafés de calidad excepcional de la cosecha 2009. La BSCA, con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Suministro Alimentario (MAPA), tuvo una exposición en la cual los visitantes podían saborear cafés de todas las diferentes regiones productoras de Brasil.

Fuente: Tempo de Comunicação

IMPORTACIONES DE CAFÉ NECESARIAS PARA INCREMENTAR EXPORTACIONES

Representantes de la Asociación Brasileira de Tostadores de café (ABIC) y de la Agencia Brasileira de Comercio y Promoción a las Inversiones (APEX) tuvieron una reunión con el Ministro de Agricultura para discutir el tema de incremento de las exportaciones de café tostado. La industria del café desea quintuplicar las ventas del producto tostado en los próximos 3 años. Para lograr esta meta será necesario importar café de países como Colombia, Etiopía y Perú, por ejemplo. La idea es mezclar los cafés importados con productos brasileiros para crear "blends" que reflejen las características deseadas por los países importadores. El Ministro estima que el volumen a ser importado sea de sólo 0.3% de la producción nacional de café. Se espera comenzar con las importaciones en 2011.

Fuentes : Agência Estado y Valor Econômico

PROGRAMA RENOVAR ARÁBICA BUSCA MAYORES RENDIMIENTOS EN ESPÍRITO SANTO

Lanzado hace solo un año por el Instituto Agrícola de Investigación y Extensión del estado de Espírito Santo (Incaper), el Programa Renovar Arábica ya ha logrado un incremento de 33% en los rendimientos de café y de 21% en la producción de café a pesar de una reducción de 9% en el área cultivada. En su primer año, el programa fue implementado en 33 municipalidades abarcando la renovación de más de 6.000 hectáreas (cerca de 15.000 acres). El objetivo hasta 2025 es reemplazar 100% del café Arábica del estado con variedades de café resistentes a la roya del café y duplicar la producción.

Fuente: Incaper

" LENGUA ELECTRÓNICA " DESARROLLADA PARA CATAR CAFÉ

Investigadores en el Instituto Brasileiro para Investigación Agrícola (EMBRAPA) y la Universidad Estatal de São Paulo (USP) desarrollaron un sensor de sabor capaz de evaluar los matices del sabor y la presencia de impurezas en el café con una mayor sensibilidad que las papilas gustativas de la lengua humana. La "lengua electrónica" puede ser extremadamente rápida en reconocer patrones básicos de sabor como dulce, salado, agrio y amargo. La nueva tecnología puede distinguir exitosamente Arábica de Robusta y cafés comerciales de los gourmets, además de los cafés solubles y descafeinados.

Fuente: Portal Terra - Agronegócio



COSTOS DE PRODUCCIÓN EN REGIONES CAFETALERAS BRASILENAS

Un reciente estudio publicado por el Instituto de Economía Agrícola del estado de São Paulo (IEA) estima y compara los costos de producción en las principales regiones cafetaleras de Brasil. El estudio muestra que Paraná tiene los menores costos de producción en Brasil seguido por la región de Mogiana de São Paulo y las regiones de Sur de Minas y Cerrado de Minas Gerais. De acuerdo con el estudio, Mogiana y Sur de Minas tienen costos de producción similares y condiciones excelentes para producir cafés de alta calidad.

Fuente: Agrolink

Imagen del Mes

UNA MIRADA MÁS CERCANA EN EL CAFÉ CD ("CEREJA DESCASCADO" / SEMI-LAVADO) EN BRASIL



Finca Santana, municipio de Espírito Santo do Pinhal, São Paulo.
Fotos de João Guilherme Moraes, Brasil.

CD SE CONSOLIDA EN MERCADO INTERNACIONAL

El café "Cereja Descascado" (CD), que traduce como despulpado natural y también conocido en español como café semi-lavado o semi-seco, se obtiene despulpando solamente las cerezas maduras y secando el pergamino resultante *con todo o algo* del mucílago aún adherido. En otras palabras, *no* hay remoción del mucílago o hay solamente remoción *parcial*. Siendo que el proceso separa las cerezas inmaduras antes que las maduras sean despulpadas, no hay astringencia en la taza, la cual además retiene el cuerpo y la dulzura típica de los cafés brasileiros de alta calidad.

1. Concepción - Ideado a principios de los años 50 por investigadores del reconocido Instituto Agronómico de Campinas (IAC) e implementado a nivel piloto por unos cuantos productores del Sur de Minas a final de los 80, el sistema de beneficio semi-lavado "cereza descascarado" comenzó a ser implementado a escala comercial a principios de los años 90 cuando el equipo necesario estuvo disponible a los productores.

2. Introducción - La introducción del nuevo sistema se llevó a cabo gradualmente en los 90 ya que los productores tenían que ser convencidos, el equipo adquirido y el personal entrenado. Los tostadores inicialmente dudaron en adquirir el producto, disponible en pequeños volúmenes. Como resultado, mucho del "cereja descascado" producido en los 90 terminó mezclado con otros cafés para mejorar la calidad del producto final.

3. Competencias de Calidad – Aún en los 90, los CD comenzaron a dominar la mayoría de las competencias de calidad en Brasil con el doble efecto de motivar a los productores a usar el sistema y a captar la atención de los tostadores hacia el nuevo producto, primero en el nivel de café especial pero luego en el comercial fino también. Ambas competencias, la Taza de Excelencia y el Premio Illycafé de Calidad para Espresso, se convirtieron en el dominio de los CD.

4. CD vs. Suaves de Baja Altitud - La subida en los precios del café a finales de los 90 llevó a la industria a usar los CD para reemplazar los cafés suaves de baja altitud, especialmente aquellos de origen centro americano. La producción de los CD rompió la barrera del millón de sacos y rápidamente saltó a 2 millones a principio de la década del 2000 con diferenciales de precios pequeños pero consistentes para los CD sobre los naturales brasileiros.

5. Expansión - La producción y exportación de los CD creció consistentemente hacia la década del 2000, como una deducción de la venta de equipos, porque ni las estadísticas de producción ni las de exportación de CeCafé reportan por separado a los CD. Todos los Arábicas brasileiros son tratados erróneamente como naturales cuando en realidad los CD y los cafés totalmente lavados son ahora producidos a una escala que ya coloca a Brasil como la segunda mayor fuente de Arábicas lavados en el mundo, luego de Colombia.

6. Consolidación: CD vs. Suaves - La consolidación de los CD en los mercados internacionales puede haber llegado con la reciente escasez de cafés suaves. Los diferenciales de precios de los CD en relación a los naturales brasileiros progresivamente incrementaron para alcanzar niveles record de premios, en momentos 5 y hasta 10 veces los premios usuales. La producción en breve sobrepasará con creces el promedio actual de 5 millones de sacos por año.

7. Fuera de Brasil - Los avances de los CD brasileiros en los mercados internacionales no han sido ignorados en otros países productores. Los CD están siendo producidos en algunos países centro americanos como un ingrediente para mezclas de espresso. En Costa Rica se les llama "Honey Coffee". Productores de cafés lavados en otras partes están experimentando o produciendo los CD a pequeña escala como se ha reportado en Etiopía e India.

8. Conclusión - Los CD han definitivamente labrado su espacio en las mezclas internacionales de café y su participación se espera que crezca en los años venideros. Originalmente buscados para mezclas de espresso, los CD parecieran estar encontrando un papel en otros tipos de mezclas también, especialmente ahora que el conjunto de orígenes que los suplen se está desarrollando progresivamente.



Precios Brasileiros

30 de Octubre, 2009

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arábicas Naturales (R\$/ sacos de 60 kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	265,00 ↑
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	255,00 ↑
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	260,00 ↑
Arábicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60 kg)	
Cerrado-MG	300,00 ↑
Sur de Minas	300,00 ↑

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60 kg)	
S. Gabriel da Palha-ES calidad promedio buena	187,00 ↑
BM&F (US\$/ 60 kg)	
Dic 2009	163,70 ↑
Mar 2010	166,05 ↑
Mai 2010	170,00 ↑
Real R\$/ Dolar US\$	
30 de Octubre	1,75 ↓

Raramente pasa un mes en el cual no se celebre una competencia nacional de calidad de café alrededor del mundo. ¡En octubre fue en India! Raramente hay un mes en que los usuarios de equipos Pinhalense, beneficio húmedo y otros, no ganen premios o hasta dominen una competencia. El secreto de un fabricante exitoso de maquinarias es agregar valor a los productos de sus clientes y Pinhalense está dedicada a ello desde 1950.

Las competencias que reconocen y premian la calidad del café no son tan antiguas pero han sido del dominio de los usuarios de equipos Pinhalense desde que los premios a la calidad del café existen. El anuncio del año 2005 abajo resume muy bien el desempeño Pinhalense en ese momento.

CAFÉS PROCESADOS CON EQUIPOS PINHALENSE GANAN PREMIOS DE CALIDAD ALREDEDOR DEL MUNDO.



El mejor café del mundo, escogido durante la Conferencia de la SCAA en Seattle: Hacienda La Esmeralda, Panamá, cultivado por la familia Petersen y separado, despulpado, desmucilaginado y seco por máquinas Pinhalense. El café más costoso del mundo, subastado a US\$ 3.000,00 por saco después de la Competencia de ABIC en Brasil en 2204: Fazenda Transwal, Minas Gerais, cultivado por Daltro Noronha Barros y procesado con máquina Pinhalense. Cafés procesados con equipos Pinhalense han ganado de 90 a 100% de las competencias Illycafé y la Taza de Excelencia en Brasil en los últimos 15 años.

El fenómeno de clientes Pinhalense ganando premios a la calidad del café se ha intensificado desde el anuncio arriba. Uno de estos ejemplos se reportó en la publicación Coffidential de septiembre 2008, que se resumen a continuación.

33% DE LOS GANADORES DE LA TAZA DE EXCELENCIA 2008 EN RWANDA USAN EQUIPOS DE BENEFICIO HÚMEDO PINHALENSE

El ganador de la Taza de Excelencia de este año en Rwanda, un café procesado en beneficio húmedo con equipos Pinhalense, acumuló un puntaje de 90 puntos en la escala de prueba de taza de la SCAA. Otros 7 cafés ganadores, todos con puntajes superiores a 85, incluyendo el tercer lugar, fueron también procesados con beneficios húmedos Pinhalense. Los beneficios húmedos Pinhalense usados para procesar un tercio de los 24 cafés ganadores tuvieron uno o todos los siguientes equipos: sifón mecánico, separador de cerezas verdes y despulpador vertical. Pinhalense benefició cafés que fueron premiados con el primero, tercero, noveno, décimo, treceavo, dieciseisavo, diecisieteavo y vigésimo segundo galardón. Más de 200 muestras de café participaron en la competencia.



No queremos aburrir a nuestros lectores con frecuentes historias de competencias – si se incluyeran los premios regionales, existe la probabilidad de una competencia por semana en algún lugar del mundo – pero es altamente improbable que algún otro fabricante de maquinaria para café tenga un record de ganar competencias de calidad de café como lo tiene Pinhalense. Después de todo, además de la calidad, eficiencia y durabilidad, la conclusión es procesar cafés a los estándares que los clientes requieren y la más alta calidad es el principal estándar para muchos clientes.

La mejor indicación del interés de Pinhalense por los cafés de sus clientes es el hecho de que Pinhalense es el único fabricante de maquinaria que tiene un laboratorio de prueba de café y expertos catadores para aconsejar acerca del desarrollo y mejoramiento del producto. Si usted tiene un problema con su café o alguna idea de lo que usted quiere hacer con él, por favor envíenos sus muestras. Si usted quiere ganar competencias de calidad de café, ¡déjenos ayudarle a lograrlo!