

# CONFIDENTIAL

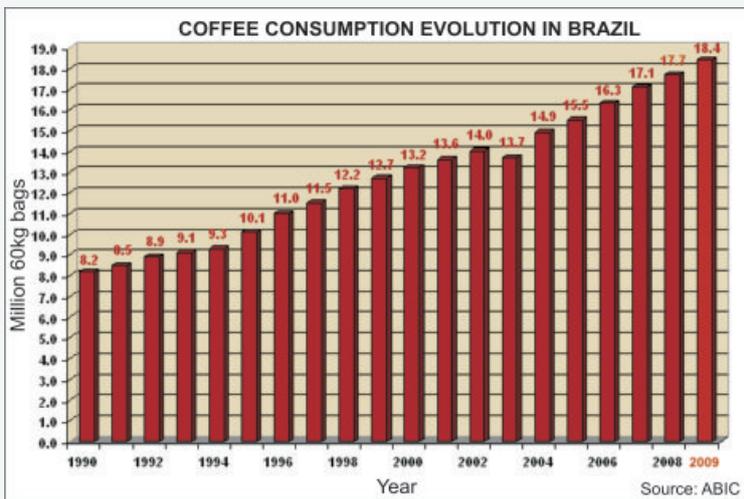
Números 1 - 30 de Coffidential pueden ser leídos en [www.peamarketing.com.br](http://www.peamarketing.com.br)

## PROGRAMA DE OPCIONES – MÁS DE 500,000 SACOS ENTREGADOS

Los productores y las cooperativas tenían hasta finales de Enero para entregar sus cafés al CONAB, la agencia del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Suministro Alimentario, para alcanzar los contratos de opciones que se vencían a principios de 2010. Al 21 de Enero más de 500.000 sacos de café de los 800.000 negociados durante el último programa de opciones habían sido entregados. Las cooperativas tienen 80% de los contratos y se han comprometido a entregar todos sus lotes.

Fuente: Revista Cafeicultura

## CONSUMO SOBREPASA LOS 18 MILLONES DE SACOS - SE RENOVARÁ ENFOQUE EN CALIDAD



Información recientemente compilada por ABIC muestra que el consumo de café en Brasil se incrementó 4,15% en 2009, sobrepasando los 18 millones de sacos. Aunque los brasileros están tomando casi 78 litros de café al año, 95% de ese consumo se refiere a productos tradicionales – vendidos a un precio promedio al detal de R\$10,00/Kg (alrededor de US\$2,50/lb). El restante 5% del consumo se divide entre las categorías de café superiores y gourmet, con precios al detal entre R\$16,00 y R\$36,00/Kg (entre US\$3,50 y US\$8,50/lb) respectivamente. En un esfuerzo para incrementar las ganancias de la industria, ABIC se ha dedicado a una serie de acciones dirigidas a la HORECA y segmentos al detal para estimular el consumo de cafés superiores. ABIC espera que para 2015, entre 10 y 15% del consumo en Brasil sea de cafés especiales.

Fuente: Valor Econômico

## EL MINISTERIO DE AGRICULTURA PROMOCIONA CONSUMO DOMÉSTICO DE CAFÉ

El Fondo Brasileiro para el Café (FUNCAFÉ) invirtió R\$6,4 millones (US\$ 3,4 Millones) para promocionar el café brasileiro en 2009. El fondo se usó para promocionar el consumo nacional de café, para mejorar la calidad del café y para mostrar al consumidor brasileiro los beneficios sociales y económicos que el sector trajo a Brasil a través de su historia. Aproximadamente R\$ 5,0 millones (US\$ 2,7 millones) fueron usados en la campaña de café y salud, con el restante R\$1,4 millones (US\$ 740 mil) destinados a una diversidad de actividades de mercadeo que también recibieron considerables cantidades de fondos por parte de la industria del café.

Fuente: Cafépoint y P&A

## MELITTA Y UNA DISEÑADORA JUNTOS EN LA SEMANA DE LA MODA

Melitta, líder brasileiro del mercado de filtros de papel para café y el 4° mayor tostador, patrocinó el desfile de moda de la prestigiosa diseñadora Isabela Capeto durante la edición de Enero de 2010 de la Semana de la Moda de São Paulo. Un recipiente exclusivo de papel filtro fue diseñado para la ocasión por Isabela misma, para ser distribuido entre los asistentes al evento. La asociación entre Melitta y la diseñadora continuará después del evento. El nuevo recipiente para filtro de café estará disponible a la venta en supermercados alrededor del país.

Fuente: Melitta



## SE ESPERA CRECIMIENTO DE INVERSIÓN EN LA INDUSTRIA CAFETALERA

Los vendedores de equipos a la industria del café esperan un calentamiento del mercado brasileiro para 2010. El insaciable consumo de café y la reciente consolidación del sector tostador – con pequeñas tostadoras siendo adquiridas por grupos más grandes – son el pilar en donde descansan las proyecciones positivas. Las compañías como Sara Lee y Melitta están invirtiendo para renovar y actualizar las compañías recientemente incorporadas en sus grupos. Leogap, quien es parte de la multinacional Probat, y comparte con Lilla el liderazgo del mercado de los equipos de tostado de café en Brasil, espera un crecimiento de 25% este año.

Fuente: Valor Econômico

**LAVAZZA ABRI RÁ FÁBRICA EN BRASIL**

La compañía italiana invertirá R\$ 40 millones (US\$ 20 millones) para construir una nueva instalación industrial en el estado de Rio de Janeiro, Brasil. La nueva planta será la base industrial de la compañía en América Latina. El principal objetivo será el mercado brasileño, pero la compañía evalúa la posibilidad de también suministrar a Norte América. La unidad comenzará su operación en el segundo semestre de 2011.

Fuente: Jornal O Globo

**LOS ASIÁTICOS CONFIRMAN SU PREFERENCIA POR LOS CAFÉS ESPECIALES BRASILEÑOS**

La más reciente subasta de la Taza a la Excelencia celebrada en Brasil confirmó la preferencia de los compradores Asiáticos por los café especiales brasileños. El lote de café ganador fue comprado por el consorcio Japonés Time's Club, compuesto por cinco compañías de Japón, una de Korea y una de Tailandia, por R\$5.631,00 por saco (alrededor de US\$3.000,00/saco de 132 lbs). Esto contrasta con R\$290,00 (US\$155,00) por saco de Arábica Brasileño de alta calidad. El lote ganador fue producido por la finca Ouro Verde en el pueblo de Piatã, estado de Bahía.

Fuente: CaféPoint

**LA CLONACIÓN DE ARÁBICA REDUCIRÁ EL TIEMPO PARA EL DESARROLLO DE NUEVAS VARIETADES**

Los primeros semilleros clonados de Arábica producidos a gran escala serán distribuidos a los productores de café en 2010. La iniciativa está apoyada por el Consorcio de Investigación del Café y sus instituciones afiliadas. Generalmente, el café Arábica se multiplica por semilla, pero una bio-fábrica piloto está produciendo semilleros clonados vía embriogénesis somática. La técnica se está usando para seleccionar plantas de Arábica de especial interés agronómico, e.g.: aquellas resistentes al minador de la hoja del café y a la roya del cafeto, presentando buena calidad en la taza y/o altos rendimientos. Investigadores brasileños esperan reducir el tiempo para desarrollar una nueva variedad de 30 a sólo 10 años con el uso de la técnica de clonación.

Fuente: Coffee Research Consortium



**COMPUESTO QUE INDUCE LA RESISTENCIA PARA PROTEGER PLANTAS DE CAFÉ**

Una bio-fábrica situada en la Universidad Federal de Lavras (UFLA) y avalado por el Instituto Nacional de Ciencia y Tecnología del Café (INCT) está trabajando en métodos alternativos para inducir la resistencia de las plantas de café contra enfermedades. La nueva fórmula, desarrollada a partir de desechos de la cosecha del café como hojas, cáscaras, y ramas podadas, actúa directamente sobre el sistema de defensa de la planta y no sobre los agentes causantes de las enfermedades. El trabaja como una vacuna contra enfermedades importantes del cafeto como la roya, phoma y cercosporiose. El compuesto está actualmente esperando por la aprobación del Ministerio de Agricultura para ser comercializado.

Fuente: Pólo de Excelência do café

**SELECCION DE VARIETADES DE CAFÉ RESISTENTES A LA SEQUÍA**

Para poder hacer frente al calentamiento global, el Instituto Brasileiro para la Investigación Agrícola (EMBRAPA) y el Consorcio de Investigación del Café están seleccionando y desarrollando variedades de café resistentes a la sequía las cuales también son capaces de resistir niveles anormales de altas temperaturas. Otras técnicas para proteger el café de los efectos adversos de los incrementos en la temperatura incluyen sombreado, irrigación, fertilización, y estrés hídrico. Un impacto adverso importante del calentamiento global se espera que sea el aborto de la floración debido a las altas temperaturas.

Fuente: Embrapa Café

**Imágenes del mes**

**COSECHA DE ROBUSTA (CONILON) EN BRASIL**  
Período de cosecha se inicia en abril / mayo 2010

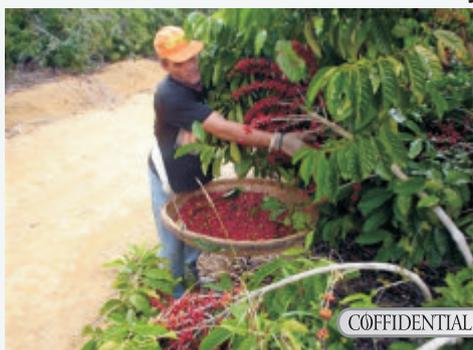


Imagen de: Dimas Marques de Sousa - Itamogi, MG.  
Fuente: Cafepoint

**OBATÁ - VARIETADE DE CAFÉ ARABICA**  
Árbol de café con 2 años y 9 meses



Imagen de: José Roberto da Rocha Bergamo - Londrina, PR.  
Fuente: Cafepoint

## CONSUMO DE CAFÉ: BRIC O BIIC?

La reciente crisis mundial ha puesto al grupo de países BRIC – Brasil, Rusia, India y China – en primera plana por ayudar a evitar una depresión global y por liderar la recuperación. Si consideramos el consumo de café en esos países, veremos que Brasil lidera el grupo desde lejos con acerca de 18,5 millones de sacos por año, seguido por Rusia con casi 4 millones, India en la vía hacia los 2 millones, y China con más de medio millón de sacos por año. Todos los países BRIC tienen grandes poblaciones y, excepto por Rusia, han capeado la crisis global de buena forma y deberían retener su robusta tasa de incremento en el consumo de café.

Ya que Rusia no es un país productor de café, substituyámosla con Indonesia y acuñemos el acrónimo BIIC para indicar a los países exportadores con la tasa de consumo más alta. Coincidentalmente, los países BIIC – Brasil, India, Indonesia y China – son los países productores con las mayores poblaciones, sumando más de 2,5 billones de personas. Los países BIIC tienen un tremendo potencial para expandir el consumo en esta nueva década.

Como quiera que el consumo mundial se espera que crezca 2% por año durante los próximos años, quizás sólo 1% en los países importadores, los países BIIC deberán crecer conjuntamente de 4 a 5% anualmente. La cuota del consumo mundial detenida por los países BIIC puede crecer del actual 18% a más de 25% en los próximos 10 años, y su crecimiento no deberá parar ahí. Aunque la tasa de crecimiento anual de 4 a 5% de Brasil deberá estabilizarse o hasta decrecer mientras el país se convierte en un mercado maduro de café, las actuales tasas de más de 5% en cada país IIC – India, Indonesia y China – podrán acelerarse ya que el café es consumido por grandes números de personas y se convierte en moda, así como está a punto de suceder en Indonesia, donde algunas fuentes esgrimen que la tasa de crecimiento es de 10% anual.

El consumo actual de los países BIIC, 24 millones de sacos, puede exceder los 35 millones en 2020, y el de los IIC puede situarse entre los 5 y 10 millones, lo cual aún estaría lejos de su potencial. Si consideráramos el consumo per cápita de 2 kilogramos por año para India, Indonesia y China, quienes conjuntamente tienen una población de 500 millones de personas que pueden consumir café hoy, habría una demanda de 19 millones de sacos de café. Esto es dos veces más café a ser consumido que el informado en nuestro previo estimado de más de 10 millones de sacos para 2020. Tal crecimiento del consumo, por supuesto, tomará más tiempo en materializarse pero no deberíamos olvidar el echo de que el crecimiento de la población de los países IIC y el número de personas con acceso al café crecerá substancialmente hacia y más allá de 2020.

La geopolítica del café, marcada durante las dos últimas décadas por la ascensión de Vietnam a la posición de segundo productor y de Brasil a la posición de segundo consumidor, puede presenciar cambios aún más dramáticos en las próximas dos décadas:

- los países productores responderán por una mayor participación del consumo;
- la misma definición de países productores y consumidores será confusa ya que India y China se convertirán en importadores netos de café (e Indonesia quizás también);
- el consumo se moverá hacia el este, de su actual alta concentración en la cuenca Atlántica (Europa, U.S.A. y Brasil) a una considerablemente mayor participación en la cuenca Pacífico-India; y,
- el grueso de este consumo adicional inicialmente será de café soluble.

Dos otros países aún no considerados en este análisis – Vietnam y Filipinas –, ambos países productores de café dotados con poblaciones considerables, pueden soportar aun más todas o la mayoría de las tendencias arriba mencionadas. El consumo de Vietnam está alcanzando 1 millón de sacos por año y su casi 90 millones de personas sólo hasta ahora está desarrollando el gusto por el café. Filipinas ya ha hecho la transición de exportador de café a importador neto del producto.

Las fuerzas que mueven el consumo en Asia del Este y Asia del Sur traspasan las acciones de la industria del café – fabricantes de soluble y tostadores – y también incluyen el apoyo del ambiente favorable creado por los sectores productores y comerciales locales del café que entienden y aceptan el valor agregado y la seguridad de mercado creado por el consumo dentro de sus propias fronteras. Este apoyo local incluye programas existentes de promoción institucional, como el de India, acciones específicas como en Indonesia, o un programa futuro de promoción como previsto en Vietnam.

## Precios Brasileños

29 de Enero, 2010

### Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	28300 ↑
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	279,00 ↑
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	280,00 ↑
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	310,00 ↑
Sur de Minas	305,00 ↑

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
São Gabriel da Palha-ES calidad promedio buena	196,00 ↑

BM&F (US\$/ 60 kg)	
Mar 2009	161,00 ↓
May 2010	165,00 ↓
Jul 2010	159,50 ↓

Real R\$/ Dolar US\$	
29 de Enero	1,88 ↑

## SEPARADOR DENSIMÉTRICO MVF – 2da PARTE

Aquí respondemos algunas de las más frecuentes interrogantes acerca de los separadores densimétricos Pinhalense, también conocidos como mesas gravitacionales, las cuales incorporan tecnología de última generación para la industria procesadora de café.

1. ¿Por qué utilizar un separador gravitacional en vez de un catador (separador de columna de aire)?

Porque un separador gravitacional hace un mucho mejor trabajo separando granos ligeros y defectuosos y consume mucho menos energía (menos HP por tonelada de producto procesado) que un catador. Adicionalmente, el separador gravitacional MVF de Pinhalense tiene ajustes múltiples para alcanzar el grado de separación requerido por el cliente.

2. ¿Por qué usar un separador gravitacional Pinhalense en vez de máquinas similares disponibles para granos?

Porque el café es un grano de singular forma, con un lado plano y otro curvo. Esto requirió un esfuerzo especial de desarrollo por parte de Pinhalense para adaptar al café los separadores estándar utilizados para granos, maíz, arroz, etc. El desarrollo de Pinhalense produjo un tablero revolucionario hecho de planchas perforadas de metal (en vez de malla de alambre) y un sistema innovador para controlar la capa de aire que causa que el café flote. Como resultado, la MVF ofrece un grado más fino de separación y una mayor precisión de ajuste hecho posible por controles adicionales no disponibles en separadores gravitacionales convencionales.

3. Por qué deben los separadores gravitacionales de presión positiva, como los MVF de Pinhalense, ser preferidos a las máquinas de presión negativa?

Porque sin importar los tipos de ajustes disponibles, las máquinas de succión/aspiración crean presión uniforme sobre todo el área del tablero y no permiten el direccionamiento del aire. Esto impide la separación eficiente que requiere diferentes presiones en la parte de atrás, centro y frente del tablero para permitir la separación del producto primero en capas, y separación de las diferentes capas luego. Las máquinas de presión negativa también requieren mucha más energía para operar porque es siempre más eficiente soplar que succionar cualquier grano.

4. ¿Pueden las MVF de Pinhalense ser usadas para separar piedras?

Aunque los separadores gravitacionales Pinhalense han sido diseñados para separar los granos “ligeros” y defectuosos de los buenos, también separarán piedras. En este caso, deben ser equipados con una salida lateral para piedras, suministrada bajo solicitud del comprador. Sin embargo hay máquinas específicas – por ejemplo, los despedregadores Pinhalense CPF y CPFBNR – para separar piedras al comienzo del flujo del proceso. La MVF debería sólo ser usada para separar las piedras que no fueron separadas al comienzo o que se encuentran en un lote que no ha sido previamente limpiado y despedregado por alguna razón.

5. Por qué un clasificador por tamaño no separa granos ligeros y defectuosos?

Porque un clasificador por tamaño trabaja mediante el cribado de granos en mallas progresivamente más pequeñas, queriendo decir que todos los granos de los mismos tamaños específicos son mantenidos juntos sin importar que tan buenos sean. Granos con “túneles” causados por la broca, granos vanos, conchas, algunos granos sobre-fermentados y todos los otros granos con defectos que bajan la densidad no pueden ser separados por clasificación de tamaño porque tienen el mismo tamaño de los granos buenos, y sólidos del mismo grado. Sin embargo pueden ser separados en separador gravitacional MVF con la ayuda de flotación, lo que causa que los granos “ligeros” y defectuosos “floten” y a los “pesados” y buenos hundirse.

6. Por qué se requiere repasar cuando se utiliza separador gravitacional?

Porque sin importar que tan eficiente sea el separador gravitacional, siempre habrá una fracción central donde los granos de diferentes densidades y calidades se mezclan. Es esta fracción mezclada que debe ser repasada para asegurar una separación adecuada. Los separadores Pinhalense MVF pueden ser suministrados con un repasador integrado opcional que permite el repaso en forma automática en la misma máquina si así se desea.

Pinhalense ofrece 4 tamaños de separadores gravitacionales MVF con capacidades de 1 a 7 toneladas de café verde por hora. Excepto por el modelo MVF-0X, todos los demás pueden ser suministrados con repasador automático opcional, campana de succión para polvo y ajuste electrónico de la intensidad de la vibración.

