

CONFIDENTIAL

Números 1 - 31 de Confidential pueden ser leídos en www.peamarketing.com.br

PRODUCTORES AFECTADOS POR SEQUÍA PODRÁN RECUPERAR PÉRDIDAS

Los productores en Espírito Santo que han perdido grandes cantidades de su producción debido a la fuerte sequía del principio del año podrán recuperar sus pérdidas contactando el programa de seguros llamado "Proagro Mais". Esta opción está disponible a los productores que están comprometidos al fondo Pronaf – una línea de crédito ofrecida por el Gobierno Federal a pequeños productores – si los daños pueden ser corroborados. Proagro Mais protege a los productores de café contra daños causados por las malas condiciones del tiempo tales como las granizadas y sequías. No ha habido lluvias durante los dos últimos meses en el estado de Espírito Santo.

Fuente: Estación de Radio FMZ

CAFÉ DO CERRADO LANZA RED DE INVESTIGACIÓN

La Fundación Café do Cerrado ha lanzado una red investigativa que desarrollará proyectos y estudios dirigidos específicamente a las necesidades de la región cafetalera Cerrado Mineiro. El Cerrado en Minas Gerais es una de las principales áreas productoras de café de Brasil, con 8 cooperativas y 6 asociaciones. La Red Investigativa del Café do Cerrado será gerenciada por un Comité de Directores, compuesto por representantes de universidades federales, compañías de investigación y líderes cafetaleros y también tendrá un Comité de Consultores, conformado por asociaciones cafetaleras y cooperativas; y un equipo técnico. Los resultados de los estudios conducidos por la Red serán recopilados dos veces al año en guías técnicas, para ser distribuidas a los productores de café.

Fuentes: Fundação Café do Cerrado y CaféPoint

BAHIA INVIERTE EN CALIDAD

El estado de Bahia, en la región Noreste de Brasil, ha ido acumulando reconocimiento por sus cafés especiales, que han ganado importantes competencias de calidad recientemente. Granos de alta calidad son producidos en el área tradicional conocida como "Planalto" (meseta), la cual ha sufrido un proceso de revitalización desde 2001 cuando los productores de lugares como Chapada Diamantina y Vitória da Conquista decidieron invertir en la producción de cafés de calidad como una forma de contrarrestar la crisis de los bajos precios. Entretanto, la mayoría de la producción aún consiste de productos comerciales. Bahia es hoy el cuarto mayor estado productor de café en el país, con 1,8 millones de sacos cosechados en 2009 (1,3 millones de Arábica y 500 mil de Robusta).

Fuente: Agência Estado

LA CÁMARA DE CAFÉ DE SÃO PAULO DISCUTE DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA



La Cámara del Sector Café del estado de São Paulo se reunió por primera vez este año. Uno de los temas discutidos fue la agregación de valor por medio de un proyecto para obtener la certificación de Denominación Geográfica a los cafés producidos en la región de Espírito Santo do Pinhal, donde P&A está ubicada. El café producido en esta área es reconocido por su tradición histórica centenaria así como por su buena calidad, premiada en varias competencias estaduais y regionales. Las Denominaciones Geográficas certifican que el café producido en una región específica, bajo condiciones singulares presentan características únicas. Las certificaciones de DG reconocen a los productores por su trabajo y constituyen una buena herramienta de mercadeo para sus cafés.

Fuente: P&A Marketing Internacional

CONSUMO EN BRASIL ARRIBA DE 18 MILLONES DE SACOS Y CERCA A 6KG PER CÁPI TA

El consumo de café en Brasil creció arriba de las expectativas de la industria en 2009, a la tasa de 4,15%, llegando a 18.4 millones de sacos. El consumo per cápita alcanzó 5.81 kg/año de café verde (4,65 Kg/año de café tostado), muy cercano al record nacional de consumo registrado en 1965. Este crecimiento se relaciona no solo a las tasas adicionales de café filtrado y de espresso sino también a otras preparaciones como capuchinos y otras bebidas a base de leche que están creciendo en popularidad entre los brasileros. Para 2010 la industria espera que el consumo doméstico crezca 5% o más.

Fuente: A Folha de São Paulo

ABIC PROPONE PLAN DE EMERGENCIA PARA FORTALECER INDUSTRIA

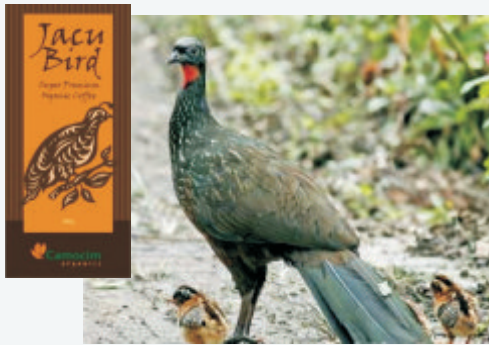
A pesar del continuo crecimiento en el consumo doméstico, las compañías cafetaleras en Brasil han estado atravesando un período crítico. Algunos de los problemas confrontados por los tostadores son los bajos precios al detal del café los cuales han experimentado poco cambio desde 1994; la alta concentración de cadenas de supermercados que encoge los márgenes de los suplidores de café y la intensa competencia dentro del sector, debido a la reciente ola de consolidación entre las grandes compañías tostadoras. Para contrarrestar estas dificultades, la ABIC, la Asociación Brasileira de Tostadores de Café se reunió con el Comité Planificador del Ministerio de Agricultura para solicitar medidas de emergencia, tales como subastas mensuales de las existencias gubernamentales y financiación en condiciones favorables. Actualmente existen aproximadamente 1.200 tostadores en el país, 95% de los cuales consisten en medianas y pequeñas compañías que han sido las más afectadas por la situación económica.

Fuente: ABIC

CAFETERÍAS A LA BÚSQUEDA DE MICROLOTES

Las cafeterías en Brasil están ofreciendo cafés de excepcional calidad producidos con un cuidado extremo, disponibles sólo en ediciones limitadas. Usualmente conocidos como microlotes, estos son cafés de una sola variedad, producidos en un tiempo específico, bajo condiciones especiales, y considerados entre los mejores de Brasil. Las competencias de calidad a menudo actúan como vitrinas para los microlotes, que después son adquiridos por los dueños de cafeterías. Ya que los pequeños lotes tienen mejores oportunidades de presentar parámetros importantes de calidad, estos cafés tienen una complejidad que recibe mejores calificaciones que el promedio de los productos de buena calidad. Los microlotes son un fenómeno reciente en los países productores, pero que ya son considerados una tendencia en los mercados maduros, como Estados Unidos y Japón. Actualmente sólo 100.000 sacos de cafés de Brasil son vendidos como microlotes (0,25% del total de la media nacional de producción).

Fuente: CaféPoint



CAFÉ DEL PÁJARO JACU PRODUCIDO EN BRASIL

Similarmente al Kopi Luwak, el exótico café de Indonesia, el café Jacu se produce de los granos encontrados en los excrementos del ave Jacu que come cerezas de café. Los 150 aves Jacu son criados libres en la finca Camocim, Espírito Santo, debido al peligro de su extinción. Cada año Camocim produce un total de 12 sacos de 60 kilos de café Jacu vendido al detal a R\$272/kg (US\$ 68/lb), 30 veces el precio de los cafés tradicionales.

Fuente: Estado de Minas

BRASILEÑA ENTRE FINALISTAS AL PREMIO DE EMPRENDIMIENTO MUNDIAL

Una joven mujer brasileira de Minas Gerais se encuentra entre las 10 finalistas al Premio Empretec para Mujeres en Negocios 2010, a ser entregado en Ginebra en Abril. La participante brasileira, seleccionada entre 37 candidatos de 18 países, creó Kapeh, una marca cosmética cuyos productos son hechos con extractos de cafés certificados. La línea de productos de Kapeh está compuesta de jabones, champús, humectantes, gelatinas de baño y colonias, estando presentes en 150 puntos de venta alrededor de Brasil. Empretec es un programa desarrollado por UNCTAD (la Conferencia de las Naciones Unidas para el Comercio y Desarrollo) para promocionar el emprendimiento en los países en desarrollo.

Fuentes: SEBRAE y O Estado de São Paulo



P&A EN LA CONFERENCIA MUNDIAL DEL CAFÉ CELEBRADA EN GUATEMALA

Líderes del negocio café del mundo se reunieron para la tercera edición de la Conferencia Mundial del Café de la ICO (Organización Internacional del Café), celebrada en Guatemala del 26 al 28 de Febrero. En el curso de tres días, 1.400 personas participaron en foros y discusiones sobre la sustentabilidad económica, social y ambiental del sector cafetalero. Carlos Brando, de P&A Marketing International, hizo una exposición acerca de cómo las estrategias de cosecha pueden ser empleadas para mejorar la forma de vida de los recolectores (y productores) de café en países productores. El tema, considerado como controversial por muchos, retó a los participantes a repensar algunos paradigmas establecidos relacionados al cosechado del café; su relevancia hizo con que fuera mencionado por otros presentadores y recibió menciones especiales en diversos sumarios hechos. Los slides de la presentación pueden ser acesados en: http://dev.ico.org/wcc2010_presentations.asp



Fuentes: CoffeeClub Network y P&A Marketing International

AMENAZAS Y OPORTUNIDADES PARA LOS ARÁBICAS BRASILEOS

Es conocido que el fortalecimiento de la moneda brasilera, el Real, en relación al Dólar americano y otras divisas de referencia está corroyendo la rentabilidad de los productores de café en Brasil, especialmente los productores de Arábica cuya producción es exportada en su mayoría. Los productores de Robusta, quienes colocan casi toda su producción a precios superiores a los internacionales en el mercado doméstico de tostado e industria de café soluble, están mucho menos expuestos a los efectos adversos de un Real fuerte.

También es conocido que el negocio de café brasilero siempre ha mostrado una habilidad singular para reinventarse en tiempos de crisis y para recuperarse de lo que ha podido ser caracterizado como un obstáculo insuperable. Esto ha sido el caso con las heladas, la roya del cafeto, los crecientes costos laborales, etc. La amenaza actual es la adversa tasa de cambio.

La reciente Conferencia Mundial del Café (WCC), patrocinada por la Organización Internacional del Café (OIC) en Guatemala, ha enfatizado varias tendencias que pudieran abrir nuevas oportunidades para los productores de Arábica en Brasil aunque algunas de ellas pudieran en primera instancia parecer más una amenaza que una oportunidad, tal es el caso del calentamiento global. Además del cambio climático, otras tendencias que pueden favorecer a los productores de Arábica en Brasil son el firme crecimiento de la demanda mundial de café, el prospecto para una escasez para cafés lavados y un creciente mercado para créditos de carbono.

Enfoquémonos en el cambio climático primero. Si la mayoría de las zonas cafetaleras en Brasil pueden ser afectadas por las temperaturas y por patrones erráticos de lluvia, las estrategias para la adaptación y mitigación bajo discusión se abren para oportunidades interesantes. Dejando a un lado las nuevas variedades siendo desarrolladas, el sombreado de las áreas existentes no sólo puede tener impactos positivos en la calidad de los cafés a ser producidos, sino más importantemente, proveer ingresos adicionales de los árboles de sombra, ya sea en producción de frutas, especias y/o madera misma. El sombreado por supuesto traerá bajos rendimientos, pero la aplicación de fertilizantes, que es uno de los principales componentes en la producción de Arábica en Brasil, también caerá. Tres cuartas partes del café de Brasil son producidos en suelos con fertilidad baja a moderada que se beneficiará del sombreado.

Ya que las 2,1 millones de hectáreas (5,2 millones de acres) sembradas con café en Brasil no están hoy bajo sombra, excepto por lotes experimentales y unos pocos proyectos recientes, la absorción de carbón por parte de los nuevos árboles de sombra sería enorme, de hecho mayor que en cualquier otra zona productora de café del mundo. La oportunidad para generar créditos de carbono será inmensa y abrazada para aliviar los costos de reconversión a una caficultura bajo sombra.

Los patrones erráticos de lluvia, que han sido una realidad en las estaciones de floración de 2008 y 2009, se vuelven más manejables mientras Brasil progresivamente se mueve hacia el cosechado mecánico. Si, debido a los altos costos laborales, es imposible tener más de un turno de cosecha por ordeña manual, el cosechado mecánico hace que la práctica de 2 a 3 tandas de recolección sean factibles, con impactos positivos en la calidad. Esta práctica también pone las bases para cosechar un mayor porcentaje de cerezas frescas y producir más café lavado.

Desconocido para la mayoría de las personas porque no se encuentra reflejado en las estadísticas, Brasil consolidará su posición durante la cosecha de 2010 como el segundo país en lavar más café Arábica en el mundo, sólo después de Colombia. Si el calentamiento global puede a mediano plazo acelerar la tendencia a producir más café lavado en Brasil, la actual escasez de cafés lavados ya ha acelerado esta tendencia en el corto plazo. Las primas de precio para los cafés brasileiros despulpados naturales (semi-lavado) y lavados se han incrementado substancialmente en los últimos 6 a 8 meses y creado una fuerte demanda para nuevos equipos de beneficio húmedo. Brasil está progresivamente forjando un espacio para sus cafés despulpados naturales y lavados en "la mezcla mundial" de café, con especial participación en las mezclas de espresso.

Uno de los más fuertes mensajes generados en la WCC fue que en el corto plazo la demanda no será un problema pero el suministro sí puede serlo, en especial para algunos Arábicas. ¿Si el mayor suplidor del mundo tiene su competitividad cuestionada, de donde vendrán las soluciones? ¿Podrán los precios ayudar a abrir el apetito de los productores de Arábica en Brasil y en otros lugares para incrementar su producción? Si los precios no reaccionan, la pregunta pudiera ser si Brasil de nuevo sacaría un conejo de su sombrero, y cómo lo haría. El record de Brasil indica que de repente sí puede....

Precios Brasileños

26 de Febrero, 2010

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	265,00 ↓
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	270,00 ↓
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	270,00 ↓
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	295,00 ↓
Sur de Minas	295,00 ↓

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
São Gabriel da Palha-ES calidad promedio buena	196,00 =
BM&F (US\$/ 60 kg)	
Mar 2010	159,50 ↓
Sep 2010	154,50 ↓
Dic 2010	157,50 ↓
Real R\$/ Dolar US\$	
26 de Febrero	1,80 ↓

CAMBIOS CLIMÁTICOS Y LA SEPARACIÓN DE CEREZAS

El panel sobre cambio climático durante la Conferencia Mundial del Café abordó las tendencias para el incremento de temperatura y lluvias más erráticas en áreas cafetaleras. Mientras que el incremento de temperatura es una posibilidad fuerte que sólo el tiempo confirmaría, las lluvias erráticas pareciera ya estar pasando sólo por ser confirmado si ha llegado para quedarse.

Las lluvias erráticas interfieren con la floración del café y hacen que la maduración de las cerezas sea menos uniforme. Como resultado, las expectativas son que más cerezas que no están completamente maduras serán recogidas con las maduras, indistintamente del sistema de cosechado utilizado. Esto requiere la separación de las cerezas con diferentes grados de maduración y el despulpado por separado de estas fracciones de cereza para poder producir café lavado de primera calidad desde las cerezas totalmente maduras y obtener la mejor calidad y precios posibles de las otras fracciones.

Pinhalense ha dominado las técnicas de la separación mecánica de las cerezas y el despulpado por separado de las cerezas con diferentes grados de maduración a un nivel sin parangón hoy día. Esto se logra con la ayuda del sifón mecánico, desarrollado y patentado por Pinhalense, y el singular despulpador de criba de Pinhalense que permite el despulpado por separado de las cerezas totalmente maduras, las parcialmente maduras y las inmaduras, de ser necesario.



LSC-10P
SIFÓN MECÁNICO

ecoflexmob

DESPULPADOR DE CRIBA, REPASADORA Y
DESMUCILAGINADORA

El sifón mecánico LSC separa las cerezas sobre-maduras y las parcialmente secas de las totalmente maduras, las parcialmente maduras y de las inmaduras. El despulpador de criba que equipa los despulpadores ecoflex y los beneficios húmedos compactos pueden despulpar sólo las cerezas maduras de alta calidad y descartar las parcialmente maduras y las inmaduras. Estas cerezas no óptimas – parcialmente maduras e inmaduras – pueden ser despulpadas, conjuntamente o por separado, en el mismo despulpador de criba usando técnicas especiales y procedimientos desarrollados por Pinhalense.

Las ventajas de esta separación multi-etapa y el despulpado por separado de las diferentes fracciones de las cerezas son muchas:

- la separación de las cerezas en el sifón mecánico LSC puede evitar tazas fermentadas;
- el innovador despulpador de cribas permite la completa eliminación de la astringencia en las tazas de alta calidad;
- El despulpador de cribas asegura que se obtiene lo mejor de cada fracción de cereza;
- diferentes productos son creados para diferentes mercados, con diferentes características organolépticas y precios; y
- los sistemas de despulpado Pinhalense evitan el daño físico al pergamino y a los granos, la pérdida del café con pulpa, y la pulpa mezclada con pergamino.

Los sistemas de beneficio húmedo avanzado Pinhalense hacen posible arreglárselas con floraciones múltiples, para manejar las cerezas con diferentes grados de maduración y para mejorar la eficiencia del cosechado sin pérdidas en la calidad del café pero con ganancias adicionales obtenidas de la maximización de cada cereza recogida.