

# COFFIDENTIAL

Números 1 - 36 de Coffidential pueden ser leídos en [www.peamarketing.com.br](http://www.peamarketing.com.br)

## EN ESTA EDICIÓN:

- SEPA CÓMO SU ORIGEN PUEDE CONTRIBUIR PARA QUE TENGA MEJORES PREMIOS PARA SU CAFÉ (página 3)
- COOXUPÉ CONSTRUYE EL MÁS GRANDE COMPLEJO DE BENEFICIO DE CAFÉ DEL MUNDO (página 4)

## GRANDES CONSUMIDORES DE CAFÉ GANAN EL MUNDIAL DE FÚTBOL

Si nos fijamos en los equipos finalistas de la Copa Mundial 2010, nos encontraremos con que tres de ellos – Alemania, Holanda y España – son grandes consumidores de café. Alemania es uno de los mayores importadores de café del mundo y un alemán promedio consume alrededor de 6 kilos de café al año. El consumo de café en España, el campeón del Mundial, es aproximadamente 5 kilos por persona al año. ¿Sería acertado especular que los jugadores europeos de fútbol están bebiendo café de forma regular? (¡Esta "teoría" no explica porque Brasil no logró llegar a la final esta vez! Se sospecha que el ex-entrenador no toma café...) Varios estudios y mucha investigación han comprobado que el café tiene importantes componentes como antioxidantes, cafeína, minerales y ácido clorogénico que ayudan a reducir la fatiga y la somnolencia, a incrementar la concentración y también a estimular la acción muscular durante el ejercicio prolongado. Para que los atletas se beneficien de esta bebida deben tomar de 3 a 4 tazas de café por día.



Fuentes: Embrapa Café y P&A

## DESARROLLADA VARIEDAD DE CAFÉ DE ALTO RENDIMIENTO Y NATURALMENTE DESCAFEINADA

En 2004 un grupo de investigadores brasileiros anunciaron en el diario científico Nature el descubrimiento de una variedad de café naturalmente descafeinado originalmente traída desde Etiopía. Pero la idea de usar la variedad comercialmente fue frustrada por sus bajos rendimientos y fue abandonada. Ahora, los investigadores del Instituto Agronómico de Campinas (IAC) y la Universidad de Campinas (UNICAMP) usaron un enfoque diferente para desarrollar plantas mutantes de café que combinen altos rendimientos con ausencia de cafeína. Los investigadores trataron las semillas de la variedad "Catuaí Vermelho" con dos tipos mutagénicos. De 28 mil plantas, 7 fueron identificadas sin la presencia de cafeína. Los investigadores están buscando una compañía brasileira interesada en usar la nueva variedad en plantaciones comerciales.

Fuente: Agência Fapesp

## CAFÉ AL DETAL AUMENTARÁ 15% EN AGOSTO

Los precios del café al consumidor final deberán sufrir pronto un incremento de 15% en Brasil debido a la reciente subida en los precios del café verde. Las compañías locales estaban pagando R\$ 150 (US\$ 85) por saco de Conilon, el Robusta brasileiro, a finales de Mayo. Hoy ya está costando alrededor de R\$ 200 (US\$ 113). El café Arábica, que costaba en promedio R\$ 220 (US\$ 124) por saco en Mayo, ahora tiene un precio cercano a R\$ 270 (US\$ 152). Además del costo de las materias primas, las compañías cafetaleras en Brasil también han estado sufriendo con la alta carga de impuestos. Aún así y con los altos precios en los anaqueles, no deberá parar la expansión del consumo. Las ventas de café en el mercado doméstico ya han subido 7% este año en comparación a 2009. Los cafés de alta calidad son vendidos en los supermercados brasileiros por cerca de R\$ 35/kg y los cafés tradicionales pueden ser comprados a R\$ 10/kg. La industria alega que estos precios no han cambiado en los últimos 5 años.

Fuentes: Folha de São Paulo y Campo News

## AYÚDENOS A MEJORAR EL BOLETÍN COFFIDENTIAL!

Al llegar a nuestro tercer aniversario queremos agradecer a nuestros más de 4.000 lectores en todo el mundo por los comentarios y el apoyo en la mejora de nuestro boletín mensual. Hemos preparado una encuesta muy breve, con sólo 9 preguntas, sobre el contenido y la calidad del boletín Coffidential.

Por favor, haga clic en el enlace de abajo para acceder a ella:

<http://www.zoomerang.com/Survey/WEB22AY7TOGANL>

Su respuesta será muy útil para nosotros. Muchas gracias!



## RECOLECTORES DE CAFÉ PIERDEN ESPACIO DEBIDO A LAS COSECHADORAS MECÁNICAS

Recolectores se vuelven más y más escasos en las plantaciones de importantes áreas productoras como Franca y Pedregulho, en el estado de São Paulo, e Ibiraci, en Minas Gerais. Las fincas de café atestadas de recolectores cosechando el café manualmente, lo cual era usual durante esta época del año, ahora son una rara escena. Las cosechadoras mecánicas, las cuales pueden costar R\$ 500.000 (US\$ 282.000) en Brasil, están gradualmente reemplazando este tipo de trabajador. Los productores, que no pueden comprar este tipo de equipo, tienen la opción de rentarlos. Las cosechadoras mecánicas ofrecen excelentes resultados y pueden reemplazar el trabajo de aproximadamente 120 recolectores en Minas Gerais, por ejemplo, donde el precio por rentar las máquinas alcanza R\$ 200 (US\$113) por hora.



Fuente: Comércio de Franca

## PROYECTO eFARM AYUDARÁ PEQUEÑOS PRODUCTORES EN MINAS GERAIS

Para mejorar la planificación de la producción e incrementar los rendimientos y la rentabilidad, los miembros de la Cooperativa Cooxupé de Productores de Café, están contando con un nuevo proyecto desarrollado por la Universidad de Campinas (UNICAMP). El proyecto involucra la creación de una red de productores para usar sensores y programas computarizados para recolectar e intercambiar información. El proyecto eFarm apunta a la creación de una infraestructura informática de bajo costo, basada en la Internet, para unir las fincas y la cooperativa, y ayudar a los productores a monitorear sus actividades, desde la siembra hasta la cosecha. La red está siendo testada por algunos productores para estimar los costos de aplicar el proyecto eFarm a gran escala.

Fuente: Brasil Econômico

## LOGO DE CAFÉS DO BRASIL FUE LANZADO DURANTE EL MUNDIAL DE ESPAÑA

El logo y la marca que identifican los cafés del mayor productor del mundo están celebrando 28 años. El original logo "Café do Brasil", al cual le fue agregado la "s" en 1993, fue creado para marcar el patrocinio del Instituto Brasileiro del Café (IBC) al equipo nacional de fútbol en la Copa Mundial de 1982 celebrada en España. La marca "Cafés do Brasil" fue oficialmente registrada en el año 2000 por la Asociación Brasileira de Tostadores de Café (ABIC) y puede ser usada por productores, exportadores, compañías y el gobierno.



Fuentes: Embrapa Café y P&A

## EXPORTACIONES DE CAFÉ T&M DE VUELTA A LA NORMALIDAD

Se espera que las exportaciones de café tostado y molido brasileiro crezcan en 2010 y retornen a los mismos niveles de 2008, cuando el sector logró resultados record. Se estima que las ganancias por concepto de ventas externas del producto industrializado alcancen US\$ 30 millones este año. Los Estados Unidos deben seguir siendo el principal destino para el café tostado y molido brasileño pero Europa ya ha comenzado a atraer a las empresas brasileiras. Las exportaciones del producto terminado actualmente representan sólo 1% del total de las ganancias de exportaciones de café de Brasil.

Fuente: Valor Econômico

## COOPERATIVA BRASILEÑA VENDE T&M EN FRANCIA

Para entrar en los protegidos mercados europeos, las compañías brasileiras están recurriendo a diferentes estrategias. Algunas de ellas como los grupos Marfrig y BR Foods se abren paso a través de adquisiciones. Cooparaiso, una de las mayores cooperativas de café de Brasil, decidió aplicar una estrategia de bajo costo: exportar café tostado y molido a Francia en asociación con una cooperativa local. Al vender un producto de valor agregado en vez del café verde, es posible para Cooparaiso obviar algunas de las dificultades impuestas por las barreras comerciales de Europa. Desde Agosto, café tostado y molido de Cooparaiso estará disponible en más de 250 establecimientos en Francia. La cooperativa estima que las exportaciones a ese país incrementarán de las actuales 17.6 a aproximadamente 80 toneladas de café por año.

Fuente: Brasil Econômico

## CAFÉ ROBUSTA ES UNA ALTERNATIVA PARA ESTADO DE SÃO PAULO

Empresarios del café en el estado de São Paulo decidieron invertir en la producción de café Robusta. Ellos fueron atraídos por la rentabilidad de la variedad, 20 a 30% mayor que la del Arábica, a pesar de que el precio de mercado es 45% menor. El bajo costo de producción y los altos rendimientos son la razón para las inversiones, como demostrado por algunas pruebas de campo en municipalidades en la región occidental del estado, con el apoyo del Instituto Agronómico de Campinas (IAC). São Paulo tiene un gran mercado para café Robusta, que viene de 250 tostadores y 3 plantas de soluble que consumen alrededor de 7 millones de sacos de café al año.



Fuente: Valor Econômico



## USANDO INDICACIONES GEOGRÁFICAS COMO UNA ESTRATEGIA DE MERCADEO DE CAFÉ

Una manera importante de introducir las cualidades del café a los consumidores es asociarlos a sus orígenes. Un origen con atributos diferenciados de calidad puede ser fácilmente identificado por los consumidores en los anaqueles del supermercado y puede desempeñar el papel de una marca.

Pero existe una gran diferencia entre la marca de una compañía y un sello de origen. Cuando un consumidor busca una marca específica, no le importa de dónde viene el café. Él busca el mejor café que cubra sus necesidades (calidad y/o precio por ejemplo). Pero, cuando los consumidores asocian sus preferencias a un origen siempre buscarán este café, una y otra vez y sin importar la marca. Como consecuencia, los productores se benefician directamente porque la industria siempre necesitará de su origen para ofrecer a los consumidores finales.

Existen muchas herramientas de mercadeo para promocionar el origen, pero la más eficiente y la más reconocida mundialmente es la Indicación Geográfica (IG). IG es el nombre de, o un término que se refiere a un lugar geográfico en particular. Se usa para identificar los productos los cuales tienen una calidad o reputación únicas debido a su origen geográfico. Los consumidores asocian el origen a un producto de mayor calidad, lo que puede resultar en un mayor precio en los anaqueles.

A través de los años los países europeos han sido líderes en la identificación y protección de sus Indicaciones Geográficas, pero en años recientes los países en vías de desarrollo están descubriendo esta herramienta de mercadeo. Su potencial es fabuloso. Tenemos varios ejemplos exitosos como el vino burbujeante Champaña y los vinos rojos de la región de Bourdeaux, en Francia, los habanos cubanos, el jamón italiano de Parma, el queso Roquefort, el café Blue Mountain de Jamaica, el café colombiano, entre otros exitosos ejemplos.

Las Indicaciones Geográficas pertenecen exclusivamente a las asociaciones de productores o cooperativas. Esta es una de las más importantes características de las IG porque para poder manejar toda la estructura necesaria para registrarlas y monitorearlas, los productores tienen que unir esfuerzos y trabajar en conjunto para un objetivo común. En realidad, el proceso de reconocimiento de las IG actúa como un incentivo poderoso para que todos inviertan en calidad, estrategias de mercadeo y comercialización.

Nuestra compañía, P&A Marketing Internacional, ha estado trabajando con las IG en Brasil desde que el "Café do Cerrado" surgió como un origen reconocible en el mundo del café. Trabajando de cerca con los productores hemos visto como las IG pueden motivarlos. Para que se pueda aplicar a y obtener un registro de IG es importante definir un plan paso a paso, con objetivos bien planteados. Es común observar a las asociaciones y a sus representantes abrumados por las largas y complejas exigencias por parte de las instituciones de derechos de propiedad del país. Los requerimientos usualmente incluyen: (1) prueba de que la Asociación y/o Cooperativa representa los productores y está localizada en el área; (2) normas de producción y procesamiento claramente definidos; (3) sistema de evaluación de los atributos físicos y de calidad; (4) regulación de uso de las IG; (5) delimitación geográfica del área; y (6) compilación de toda la información necesaria por la autoridad legal en el país. Por eso es que es importante tener el apoyo de compañías con experiencia reconocida con estos procedimientos.

Las IG actúan como una herramienta de coordinación y fortalecimiento, haciendo que los productores y las compañías e instituciones alcancen logros comunes. El objetivo final es ofrecer a los consumidores un café de alta calidad fácilmente asociado con su origen. Es un sistema justo para influir a su favor, en la manera en que el valor agregado y las ganancias son compartidas a lo largo de la cadena del café, asegurando que los consumidores sepan que la taza perfecta de café que se tomaron viene de su región cafetalera.



### Precios Brasileños

30 de Julio, 2010

#### Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	325,00 ↑
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	320,00 ↑
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	325,00 ↑
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	380,00 ↑
Sur de Minas	380,00 ↑

+15%  
o  
20%

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
São Gabriel da Palha-ES calidad promedio buena	168,00 ↓

  

BM&F (US\$/ 60 kg)	
Sep 2010	208,50 ↑
Dic 2010	203,50 ↑
Mar 2011	208,00 ↑

  

Real R\$/ Dolar US\$	
30 de Julio	1,75 ↓

Fuente: Qualicafex

## ¿PUEDE LA MAQUINARIA PINHALENSE PROCESAR MÁS DEL 50% DEL CAFÉ DEL MUNDO?

Los miembros de la Cooperativa Guaxupé de Productores de Café (COOXUPÉ) producen más café que cualquier país productor de café excepto por Brasil, Vietnam, Colombia e Indonesia. En otras palabras, si Cooxupé fuese un país, sería el quinto mayor productor de café en el mundo!

Recientemente COOXUPÉ ha decidido mejorar sus ya considerables instalaciones para beneficio seco y almacenamiento erigiendo el mayor complejo procesador de café alguna vez construido en el mundo. El nuevo beneficio de café de COOXUPÉ tendrá una capacidad inicial para producir hasta 5 millones de sacos de café Arábica por año, con una estipulación para ser expandido para manejar el doble en el futuro. El proveedor de la maquinaria de procesamiento de café seleccionado fue Pinhalense cuyo departamento técnico también diseñó el corazón de la nueva planta – el área de beneficio misma – conjuntamente con los ingenieros de Cooxupé. El equipo de beneficio de café para el nuevo proyecto está siendo fabricado y el beneficio todo se estima que esté en operación el año entrante.

Este es solo otro capítulo en la larga historia de como Pinhalense logró y retuvo el liderazgo en equipos para procesamiento de café, desde Brasil a Vietnam, de India a Colombia, de Jamaica a Kenya, y así sucesivamente.

La mayoría, si no todas las compañías extranjeras en Vietnam, usan beneficios secos, secadoras y beneficios húmedos Pinhalense. Los beneficios secos Pinhalense en Vietnam, los cuales van desde 7 hasta 28 toneladas/hora, procesan una gran porción, si no la mayoría del café exportado por el país. Una compañía local vietnamita es el mayor comprador individual de clasificadoras por tamaño y separadores gravitacionales Pinhalense. El mayor beneficio húmedo de Arábica en Vietnam, cuyo equipo Pinhalense ya está en el país, será instalado en breve.



Los procesadores de café verde en Colombia desde hace mucho tiempo eligieron los clasificadores por tamaño y los separadores gravitacionales Pinhalense como sus máquinas preferidas para procesar sus cafés de alta calidad. Más recientemente, los secadores rotativos y los innovadores beneficios húmedos han penetrado vías hacia las fincas cafetaleras y cooperativas.

La India ha sido un mercado consolidado para Pinhalense desde que el negocio del café fue liberalizado al final del siglo pasado. Pinhalense liderizó el proceso de modernización de los beneficios secos, conocidos como "curing works", y vendió más equipos que todos los competidores juntos. Este liderazgo se mantiene hoy día: Pinhalense ha suministrado los beneficios secos más modernos en la India y los equipos para el más grande beneficio húmedo en el país, para Arábica y Robusta, están por llegar. El mayor productor y procesador de café en el país usa máquinas Pinhalense para el beneficio húmedo, secado y beneficio seco. Asimismo, los principales suplidores de cafés especiales, Arábica y Robusta del país, usan beneficios húmedos Pinhalense.

Conocido por la excelente calidad de sus cafés, Kenya ha favorecido los equipos Pinhalense por más de tres décadas. La mayor parte del café de Kenya es procesada por equipos Pinhalense y el beneficio más moderno del país, que pertenece a un importante comercializador internacional, comenzará a operar pronto. Otro país productor de excelente calidad cuyo café en su gran mayoría se procesa con equipos Pinhalense es Jamaica. Casi la mitad de todos los cafés "Blue Mountain" se benefician por vía húmeda, se secan y se benefician en seco usando maquinaria Pinhalense.

Podemos seguir con esta lista de países y los logros de Pinhalense pero para no aburrir a nuestros lectores cerraremos resaltando algunos hechos alrededor del mundo. Fuera de Brasil, Guatemala tiene la mayor participación de los 20,000 secadores rotativos de café SRE fabricados por Pinhalense, sin importar el hecho de que este tipo de máquina fue originalmente fabricado en este mismo país centro americano. Honduras tiene el mayor número de beneficios húmedos Pinhalense fuera de Brasil. Perú es uno de los mercados de mayor crecimiento para Pinhalense. Algunos de los más modernos beneficios integrados de café en Indonesia han sido suministrados por Pinhalense, cuyos equipos para pulir en húmedo el café Robusta permiten a este tipo de café lograr precios con primas óptimas en Indonesia mismo, en India y Vietnam. Las competencias de calidad han sido el reino de los usuarios de los beneficios húmedos Pinhalense desde Ruanda hasta la India, desde Panamá a Brasil. Pinhalense es un nombre de uso obligatorio en los países productores de todas las capacidades y tan diversos como México, Costa Rica, Etiopía, Madagascar, Papúa Nueva Guinea y Vanuatu!

Es por todas las razones arriba mencionadas que podemos decir que hoy el equipo Pinhalense procesa más de la mitad del café producido en el mundo. Acuñaado durante los años '80, este lema reflejó el total control de Pinhalense sobre el mercado brasilero y su rápida expansión en otros países productores de café. Considerando el crecimiento de las exportaciones de Pinhalense en los veinticinco años desde que el lema fue creado, es justo decir que hoy los equipos Pinhalense procesan más del 50% del café del mundo, y que quizás, tanto como tres cuartas partes de todo el café producido pasa por al menos una máquina Pinhalense antes de finalmente llegar a la taza del consumidor.