

CONFIDENTIAL

Números 1 - 42 de Confidential pueden ser leídos en www.peamarketing.com.br

EN ESTA EDICIÓN:

- ¿PUEDE EL PATRÓN CÍCLICO DE PRODUCCIÓN BRASILEIRO DESAPARECER EN EL LARGO PLAZO? (página 3)
- NUEVO PULIDOR HÚMEDO PARA ROBUSTA (Y ARÁBICA TAMBIÉN) (página 4)

TAZA DE EXCELENCIA LOGRA PRECIOS RÉCORD

US\$ 8,32/libra fue el precio *promedio* logrado por los 31 lotes de cafés especiales subastados en la Taza de Excelencia en Brasil, un nuevo record nacional en 11 años de esta competencia. La venta de todos los lotes alcanzó US\$ 738.506,40, la cifra más alta en la historia de la Taza de Excelencia a nivel mundial. El café ganador fue uno orgánico Bourbon Amarillo de la finca Grota São Pedro, en la municipalidad de Carmo de Minas (estado de Minas Gerais), vendido por US\$ 25,05/libra. Más de 200 tostadores extranjeros y brasileros participaron en la subasta este año.

Fuente: BSCA



PRECIOS DE ARÁBICA ALCANZAN NIVELES HISTÓRICOS

2010 será recordado como el gran año para los productores de café Arábica de Brasil. Los precios alcanzaron niveles record en diciembre pasado, con un promedio de R\$ 387,00 (US\$ 232,00) por saco. Los Arábicas también tuvieron sus mayores precios en 13 años en los mercados internacionales a pesar de ser el "año de cosecha grande" del ciclo de producción en Brasil. La productividad del café brasileiro incrementó 9% en la cosecha 2010/2011 en comparación con la previa "cosecha grande" de 2008/2009 mientras que el área sembrada cayó de nuevo.

Fuentes: Cepea/ Esalq USP

EXPORTACIONES DE CAFÉ BRASILEIRO ROMPEN RÉCORD HISTÓRICO



Las exportaciones brasileras de café alcanzaron 33 millones de sacos en 2010 y marcaron un nuevo récord para el sector. Las exportaciones fueron 9% mayores en volumen que en 2009 y totalizaron US\$ 5,66 billones (33% más que el año anterior). Algunos de los factores detrás de este crecimiento son la reducción de las cosechas en Centro América y Colombia, el incremento en el consumo de café y la alta demanda del producto mundialmente. De todo el café exportado por Brasil en 2010, 86% fue Arábica, 4% Robusta y 10% café soluble. Los mayores compradores de café brasileiro fueron los Estados Unidos (6,6 millones de sacos), Alemania (6,4 millones de sacos), Italia y Japón.

Fuente: CeCafé

CAFÉ DIO CUENTA DE 7,5% DE EXPORTACIONES DEL AGRO NEGOCIO EN 2010

Un reporte recientemente publicado por el Departamento de Café del Ministerio de Agricultura (MAPA) indica que el café representó 7,5% de todas las exportaciones del agro negocio brasileiro en 2010, en comparación con 6,6% en 2009. El documento también informa que las existencias del gobierno se mantienen estables en acerca de 500.000 sacos.

Fuente: Agência Safras

NUEVA COSECHA SE ESTIMA EN 44 MILLONES DE SACOS

El primer estimado del Conab sobre la cosecha de café para 2011 indica que Brasil puede producir entre 41,8 y 44,73 millones de sacos. La reducción en relación a 2010 está asociada al año de "baja producción" en el ciclo brasileiro de producción. El Arábica sufrirá el mayor revés, con una baja de 3,7 a 5,9 millones de sacos en relación a 2010; Conilon, el Robusta brasileiro, puede tener una baja de 340.000 sacos o un crecimiento de 291.000 sacos.

Fuente: Conab

LLUVIAS ARriba DEL PROMEDIO AYUDAN A LOS PRODUCTORES

Las lluvias que muy por encima de su promedio han caído en Brasil en las primeras semanas de 2011, han sido positivas para los productores de café en las principales áreas productoras de São Paulo y Minas Gerais. Aunque la lluvia adicional no genera incrementos en la producción, sí ayuda a las plantas de café a crecer más saludablemente y puede inducir el desarrollo de cerezas de mayor calidad. No obstante, los productores deben estar alertas ya que los mayores niveles de humedad pueden incrementar el riesgo de plagas y enfermedades en las plantaciones de café.

Fuente: Globo Rural

TECNOLOGÍA PARA MANEJAR AGUAS RESIDUALES DE BENEFICIOS HÚMEDOS YA ESTÁ DISPONIBLE

El Consorcio Investigativo del Café está ofreciendo a los productores una nueva tecnología para manejar las aguas residuales del beneficio húmedo como parte de un programa especial que apoya a las nuevas compañías. El sistema remueve el material sólido del agua, pudiendo ésta ser recirculada nuevamente en los equipos de procesamiento húmedo. El agua reciclada también puede ser usada en la "ferti-irrigación" de las plantaciones así como para producir fertilizantes orgánicos. Esta tecnología puede reducir en 90% el volumen de agua usada en el proceso.

Fuente: Embrapa Café



ACCESO A PORTAFOLIO EN-LÍNEA DE TECNOLOGÍA CAFETALERA

Para diseminar de mejor forma las nuevas tecnologías a los productores de café, el centro de investigaciones cafetaleras de Embrapa creó una cartera en-línea en su página web (www.embrapa.br/cafe). La cartera reúne datos acerca de las tecnologías disponibles, su uso, instituciones involucradas en su desarrollo e información de contacto. Este es el primer paso de un proyecto más amplio que apunta a diseminar y evaluar el impacto de las nuevas tecnologías desarrolladas por el Consorcio Investigativo del Café.

Fuente: Embrapa Café

IMPORTACIONES DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO AL ALZA EN BRASIL

Aunque Brasil es el mayor productor y exportador mundial de café verde, el país aún debe alcanzar el mismo éxito en las ventas a los mercados internacionales de productos T Y M. Las exportaciones de café tostado y molido brasileño alcanzaron US\$ 36 millones en 2008 y cayeron a US\$ 20 millones en 2010. Por el otro lado, las importaciones de café T Y M incrementaron considerablemente desde US\$ 1,3 millones en 2006 a US\$ 21 millones en 2010. Brasil ha comenzado a importar café procesado en pequeñas cantidades inclusive desde Líbano y China, países sin tradición en café. Suiza, casa del Nespresso, es el principal exportador a Brasil hoy día. Las importaciones de café desde este país europeo se han incrementado 1.209% en los últimos tres años.

Fuente: Folha de S. Paulo

MUSEO DEL CAFÉ ORGANIZA IMPORTANTES EVENTOS



El Museo del Café, en Santos, organizó dos importantes eventos cafetaleros en Enero: la ronda de São Paulo del Campeonato Brasileiro del Barista y una serie de presentaciones tituladas "El mundo del café: arte, mercado y tecnología", que discutió temas tales como la evolución de las técnicas de tostado, máquinas espresso y tecnología en la preparación del café. El Museo del Café está situado en el edificio que una vez albergó la "Bolsa Oficial del Café". Tiene una arquitectura única y características que incluyen pinturas por Benedito Calixto, un famoso artista brasileño, techo de vitrales y pisos de mármol italiano de Carrara. El Museo también tiene una cafetería moderna, una de sus principales atracciones, y recibe un promedio de más de 4.000 visitantes por mes.

Fuente: Museu do Café



Imágenes del mes

SITUACIÓN DE LAS PLANTACIONES DE CAFÉ EN TODO EL PAÍS

ARABICA - MINAS GERAIS



ARABICA - SÃO PAULO



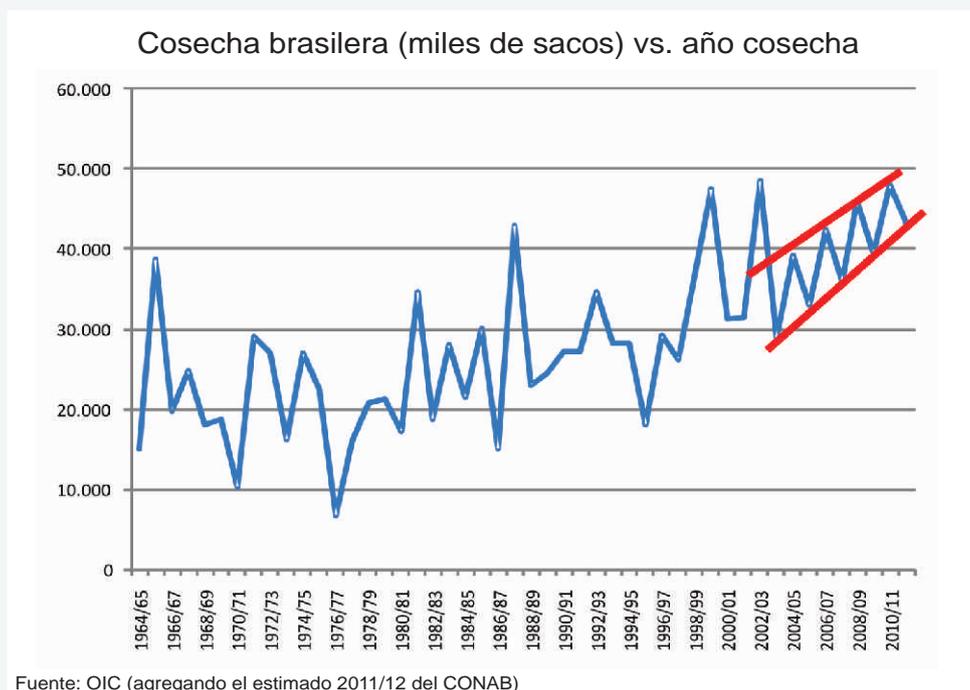
CONILON - BAHIA



Fotos: Aloisio de Andrade (Ouro Fino/MG); Erásio Junior (Franca/SP); Gustavo Sturm (Teixeira de Freitas/BA)
Fuente: CaféPoint

¿PUEDE EL PATRÓN CÍCLICO DE PRODUCCIÓN BRASILEÑO DESAPARECER EN EL LARGO PLAZO?

El gráfico abajo muestra que la amplitud de variación entre la cosecha pequeña y la cosecha grande en Brasil ha decrecido marcadamente en los últimos 8 años.



El estimado recientemente publicado por la CONAB para la cosecha 2011/2012, el cual ya está incluido en el gráfico arriba, parece indicar que el rango de variación puede estar o de hecho está decreciendo aún más. ¿Cuáles son las razones para este cambio drástico que el gráfico representa tan bien?

La sección Perspectiva en nuestra publicación Confidential No. 39 de Octubre 2010 - ¿Por qué Brasil tiene un ciclo de producción bienal? – no sólo abordó las razones para el ciclo bienal sino que también mencionó que podría decrecer en años futuros como el resultado del lavar café más intensamente y, en menor medida, de la poda. Revisemos ahora estas razones y agreguemos algunas otras.

Brasil de hecho ha producido un aumento en volúmenes de cafés semi lavados y lavados año tras año en el pasado reciente. Como resultado, un mayor porcentaje de cerezas son cosechadas más prematuramente y por tanto “descargando” a la planta para que pueda concentrarse en la próxima cosecha con anterioridad. Esta tendencia de lavar más café pareciera que se mantendrá o inclusive se incrementará en el futuro próximo.

El incremento en el uso de la irrigación, en especial en Arábica, en años recientes ha tenido el efecto dual de, primero, minimizar las pérdidas en la cosecha debido a sequías localizadas y regionales y, segundo, ayudar a los árboles de café a recuperarse más rápidamente y mejor del estrés de “cargar” una gran cosecha. La irrigación ha apoyado un patrón cada vez mayor de cifras y ayudado a asegurar que las pérdidas después de una cosecha grande sean menores. Al difundirse más el riego, las pérdidas de cosecha inducidas por la sequía, como la indicada por la gran caída en el gráfico a mediados de los '80, pareciera que serían mucho menos probables.

Las heladas, otro factor de pérdidas en la cosecha inducido tradicionalmente por el clima, han progresivamente jugado un papel menor al migrar las plantaciones al norte. Los productores seleccionaron sitios que fueron menos propensos a las heladas y, quizás, el calentamiento global hizo una contribución propia. Como resultado, las marcadas pérdidas en la cosecha mostradas en el gráfico a mediados de los '70 y los '90 son menos probables que ocurran, asimismo apoyando un rango menor y progresivamente reducido de cifras de cosecha en futuros años.

La mecanización y las prácticas modernas de cosecha pueden ser otro factor que favorece las variaciones de la producción. Por un lado, la mecanización habilita dos o tres vueltas de recolecta en vez de la tradicional cosecha brasileña de una sola vez, con el efecto positivo de descargar a los árboles más tempranamente del “peso” de llevar las cerezas, inclusive en el caso de cafés procesados en seco (natural). Por el otro, la *cosecha cero*, mientras que los árboles de café son drásticamente podados después de cosechar y puestos a producir sólo interanualmente, está usualmente asociada con la estrategia de maximización de precios de *no* producir en el año de la cosecha *grande* del ciclo. El uso creciente de esas prácticas puede disminuir la producción en el año de producción grande e incrementarlo en el año de producción pequeña. Por último pero no por ello menos importante, la mecanización puede intensificar el uso del podado a través de Brasil, con la atenuación de los ciclos de cosecha descritos en Confidential No. 39.

Las especulaciones arriba expuestas deben ser investigadas en mayor profundidad en relación a su significado estadístico y, con mayor importancia, analizadas y criticadas por agrónomos e investigadores por el impacto que puedan tener en la formación del precio del café y el diseño de las políticas cafetaleras del gobierno.

NUEVO PULIDOR HÚMEDO PARA ROBUSTA (Y ARÁBICA TAMBIÉN)

La remoción de la cutícula del grano de café – el pulido – siempre ha sido más difícil en el caso del Robusta que en el del Arábica. La piel plateada está mucho más firmemente adherida al grano de café Robusta que al del Arábica.

Pinhalense está desarrollando su segunda generación de pulidores de café de flujo continuo para café Robusta verde que (a) humedece el grano, (b) remueve la cutícula, (c) pule el café y (d) lo seca a su grado original de humedad.

Los beneficios de pulir en húmedo al café Robusta verde involucra no sólo su aspecto – los granos pulidos cambian de color marrón a verde claro como se muestra en la fotografía abajo – sino también su calidad en taza. El pulido en húmedo del café Robusta tiende a remover el sabor a tierra y la amargura a menudo encontrados en este tipo de cafés.

Es conocido que los cafés Robustas pulidos en húmedo pueden ser usados para incrementar la participación de éstos en las mezclas Arábica-Robusta sin afectar las características en la taza y con ganancias substanciales para los tostadores. Esto a cambio se refleja en mayores precios para los Robustas pulidos en húmedo. Premios de precios de US\$ 100.00 a US\$ 150.00 por tonelada se han reportado para los Robustas pulidos en húmedo.

Los pulidores húmedos Pinhalense, que han abierto camino para la creación de varios tipos de cafés especiales Robustas ofrecidos hoy en el mercado, tendrán ahora una mejor relación costo-beneficio, requerirán menos espacio y consumirán menos energía. También se llevarán a cabo pruebas con diferentes calidades de Arábicas para evaluar los beneficios potenciales de los granos de Arábica pulidos en húmedo con esta nueva máquina.



Para mayor información contáctenos
 P&A International Marketing
 Teléfono: 55-19-3651-3233
 Fax: 55-19-3651-2887
peamarketing@peamarketing.com.br
 Praça Rio Branco, 13 - Caixa Postal 83
 13.990-000 - E. S. Pinhal - SP - Brasil

Precios Brasileiros

31 de Enero, 2011



Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	465,00 ↑
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	460,00 ↑
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	460,00 ↑
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	510,00 ↑
Sur de Minas	500,00 ↑

+ ~11%

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
São Gabriel da Palha-ES calidad promedio buena	205,00 ↑

BM&F (US\$/ 60 kg)	
Dic 2010	322,15 ↑
Mar 2011	316,70 ↑
May 2011	306,60 ↑

Real R\$/ Dolar US\$	
31 de Enero	1,67 =

Fuente: Qualicafex