

CONFIDENTIAL

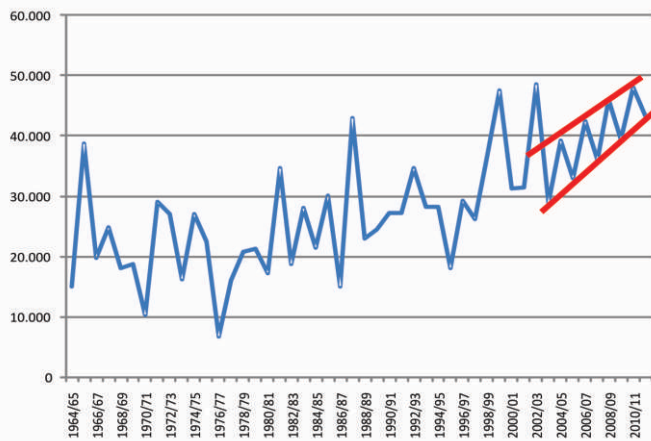
SU MEJOR FUENTE DE INFORMACIÓN SOBRE EL NEGOCIO BRASILEÑO DE CAFÉ... Y MUCHO MÁS. EN ESTA EDICIÓN:

- UN MUNDO (DIFERENTE) DE OPCIONES CAFETALERAS (pg. 3)

- MÁQUINAS PARA DIVERSIFICAR LA CALIDAD DEL CAFÉ QUE USTED OFRECE (pg. 4)

TECNOLOGÍA CONTROLA CICLO BIENAL DE PRODUCCIÓN EN BRASIL

Cosecha brasilera (miles de sacos) vs. año cosecha



Fuente: OIC (agregando el estimado 2011/12 de CONAB)

La sección Perspectiva en nuestro Confidential No. 43 de Febrero pasado concluyó que la implementación de tecnología avanzada por parte de los productores de café – tales como irrigación, podado y cosecha temprana – ha generado incrementos en la productividad a nivel de finca y redujo el rango entre las cosechas típicas de los años de alta y baja producción. Un estudio de Conab confirma ahora que el rango se redujo durante la década pasada, con una caída de sólo el 10% en la producción de 2010/11 (48 millones de sacos) a 2011/12 (43 millones de sacos), debido a la renovación de plantaciones de café, nuevas y más resistentes variedades, alta densidad de siembra, y uso más intensivo de la irrigación. En Espírito Santo, por ejemplo, aproximadamente 1/3 del área cafetalera está bajo irrigación. Ver la sección Perspectiva en Confidential 43 para mayor información.

Fuentes: Agencia Estado y P&A

CAFÉ MÁS CARO EN BOLSA DE SÃO PAULO QUE NUEVA YORK

Una combinación de escasez, alta demanda y temas de liquidez llevó al mercado de futuros de café de São Paulo a un raro fenómeno llamado "inversión" en Septiembre. Por primera vez el "commodity" negociado en la BM&FBovespa en São Paulo se cotizó a mayor precio que en la bolsa ICE de futuros en Nueva York y el mercado comenzó a pagar premios sobre las cotizaciones internacionales. Los contratos a futuro de café generalmente operan a niveles más bajos en São Paulo en relación a Nueva York, que es una referencia para la formación del precio del café Arábica a nivel mundial.

Fuente: Valor Economico



ESCASEZ DE PLÁNTULAS EN MINAS GERAIS

El aumento de los precios del café en Brasil está motivando a los productores de café a invertir en la renovación de las plantaciones viejas. El problema es que actualmente es muy difícil, por no decir casi imposible, encontrar plántulas de café en los viveros del Sur de Minas Gerais. Los operadores de los viveros están solicitando a los productores hacer sus pedidos con suficiente antelación. El precio promedio por mil plántulas es de R\$ 400.00 (US\$ 236.40) hoy, un incremento de 25% sobre el precio del año pasado.

Fuente: Globo Rural

BSCA Y ACE ANUNCIAN COMPETENCIA Y SUBASTA PARA CAFÉS NATURALES BRASILEOS

La Asociación Brasileira de Cafés Especiales (BSCA), la Agencia Brasileira de Promoción de Comercio e Inversión (APEX) y la Alianza para Excelencia en Café (ACE) anunciaron su primer concurso para cafés naturales. Las muestras de café para la competencia pueden ser consignadas desde el 7 de Noviembre hasta el 4 de Diciembre. Este es el primer concurso para café natural de la ACE a nivel mundial. Los lotes ganadores serán vendidos durante la subasta "Natural Late Harvest" de la Taza de la Excelencia en Marzo 2012.

Fuente: Ascom BSCA

¿SISTEMAS DE SOSTENIBILIDAD EN CAMINO A LA INTEGRACIÓN?

El mercado de café certificado se está expandiendo en niveles de 10 a 15% al año. Aunque hay varios tipos de programas de certificaciones disponibles a los productores brasileiros, no más de 10% de la producción de café está certificada. El Instituto Agronómico de Campinas (IAC) está actualmente evaluando programas tales como Rainforest Alliance, Utz Certified y Fair Trade, y piensa que sería ideal integrar los diferentes sistemas bajo un conjunto de criterios uniformes.

Fuente: Canal Rural



SISTEMAS ORGÁNICOS MÁS ECONÓMICOS EN CULTIVOS DE CAFÉ NUEVOS

De acuerdo a un estudio de investigadores de São Paulo, la implementación de nuevos cultivos cafetaleros cumpliendo con procedimientos orgánicos de producción, son más económicos que usar sistemas convencionales no orgánicos. Los investigadores compararon los costos operacionales totales (COT) de tres sistemas: (1) orgánico, (2) orgánico en áreas montañosas, y (3) convencional. El orgánico tuvo un COT de R\$ 4.024,00 (US\$ 2,378.25) por hectárea, mientras que el orgánico en áreas montañosas alcanzó R\$ 3.830,76 (US\$ 2,264.00) por hectárea. El sistema convencional tiene un costo de R\$ 4.501,43 (US\$ 2,660.41) por hectárea, 11% mayor que el orgánico y 15% mayor que el orgánico de montaña. El objetivo fue comparar las prácticas biológicas y orgánicas con las no orgánicas.

Fuentes: APTA y CaféPoint

REPUTACIÓN SÓLIDA EN TRANSGÉNICOS, EXCLUYENDO EL CAFÉ

En un período de 5 años, Brasil se convirtió en el segundo país del mundo en producción de semillas transgénicas, sólo después de Estados Unidos. El país aprobó 33 semillas genéticamente modificadas durante ese período. El Comité Nacional Técnico de Bioseguridad (CTNBio), creado en 2005, actualmente toma menos de un año para aprobar la producción comercial de productos transgénicos, una referencia en el sector. Ningún producto transgénico de café ha sido sujeto al análisis de CTNBio.

Fuentes: Noticias Agrícolas y P&A

ANUNCIADOS LOS MEJORES CAFÉS DE SÃO PAULO EN 2011

Los mejores cafés de São Paulo fueron anunciados el mes pasado y fueron subastados desde el 1 al 3 de Noviembre en el Museo del Café en Santos. El lote ganador es un despulpado natural de la municipalidad de Tejupá, región de Piraju, con 9.1 puntos en una escala del 1 al 10. En la categoría natural, el lote ganador es de la municipalidad de Divinolândia, región de Vale da Grama, con 8.7 puntos. En la categoría micro-lote (menor a 10 hectáreas), el ganador también fue de la región de Vale da Grama, con un puntaje de 8.7.

Fuente: Sindicafé-SP

"LA FLORACIÓN DEL CAFÉ" SERÁ EXHIBIDA EN EL MÁS GRANDE FESTIVAL DE ARTE DE EUROPA

Brasil será el principal tema de la 23a. Europalia, el más grande festival de arte en Europa, que incluye actividades en cinco países. Una de las pinturas que serán exhibidas es "La Floración del Café", por el pintor italiano António Ferrigno (1863-1940). La pintura pertenece a la colección de la "Sociedade Rural Brasileira".

Fuente: Peabirus



TIENDA ILLYCAFFÉ LLEGA A BRASIL

El tostador italiano de café Illy recientemente abrió su primera tienda brasilera en la ciudad de São Paulo. La cafetería venderá su mezcla exclusiva en diferentes formatos – grano entero, tostado y molido, capsulas y "pods" (sachet) – aparte de las emblemáticas tazas "Illy" y máquinas de espresso.

Fuente: Folha de São Paulo

PRODUCTOR BRASILEIRO GANA COMPETENCIA DE CATACIÓN EN EVENTO HABLEMOS CAFÉ

Luis Roberto Saldanha Rodrigues, un gran productor de café en el estado de Paraná y presidente de ACENPP, la asociación de cafés especiales de la región productora más tradicional del estado, ganó la competencia de catación en "Let's Talk Coffee". La sexta edición de este evento reunió a casi 400 productores de café, comercializadores, tostadores y expertos en un resort en El Salvador del 11 al 16 Octubre, el mismo período cuando el país tuvo las más intensas lluvias en los últimos 20 años.

Fuente: P&A

Fotos del mes

FLORACIÓN EN LAS PLANTACIONES DE CAFÉ



Altinópolis - Minas Gerais



Alto Jequitibá - Minas Gerais



Noroeste de estado de Espírito Santo - Conilon

Fuentes: CaféPoint y Wordpress

UN MUNDO (DIFERENTE) DE OPCIONES CAFETALERAS

Cuando entré al salón de conferencias y vi en la foto abajo, en la pantalla, el contraste entre café beige y negro secándose bajo el sol, estaba seguro de que era una presentación acerca de Brasil. Para mi sorpresa, no fue así.



Fuente: Emilio López Díaz

La experiencia fue en un evento cafetalero en El Salvador y el expositor era un productor local, procesador, tostador y exportador de algunos de los mejores cafés del país. La diapositiva era de su finca y mostraba no sólo cafés lavados y naturales, pergamino y cerezas, sino tres diferentes tipos de pergamino; fermentado, desmucilado mecánicamente, y semi-lavado (despulpado natural). Un mundo nuevo de opciones y emociones comparado con un mundo aburrido todavía dividido en cafés lavados y naturales.

Es cierto que Brasil comenzó a "romper las reglas" tenaz y consistentemente desde 1990 convirtiéndose en una fuente importante de cafés que se transarán en la bolsa ICE Futures en Nueva York en 2013. Etiopía está evolucionando de la misma

forma en la cual Brasil lo ha hecho, de procesamiento seco a húmedo, e India ha ofrecido Arábicas lavados y naturales, no necesariamente de la misma finca, por décadas e inclusive siglos. Pero el mundo del café lavado en especial en Centro América, pareciera estar recientemente despertando al reto de cuestionar las divisiones rígidas y explorando alternativas al café completamente lavado.

Costa Rica ha ofrecido cafés despulpados naturales (semi-lavados) a los cuales llama "honey coffee" desde hace algún tiempo, nombre algunas veces adoptado por sus vecinos. México, que siempre produjo cafés naturales en Guerrero, ahora ofrece el mismo producto desde otras regiones. La demanda de trilladoras de café cereza seco, que reemplazan a las trilladoras-pulidoras para café pergamino en el caso de cafés naturales, se está desarrollando en lugares y países inesperados. La presentación que presencié en El Salvador mostró que, si el clima permite, hay un gran potencial inexplorado para la diversificación del procesamiento en la finca lejos de la camisa de fuerza del café totalmente lavado en el llamado mundo del café lavado.

Debo admitir que siendo el expositor salvadoreño tostador y exportador, tuvo un singular acceso a las calidades demandadas por los consumidores en su país y en el exterior. Es quizás este conocimiento de las calidades lo que le permitieron desmarcarse del paradigma de que tenía que producir sólo café lavado, y como resultado ahora ofrece a sus clientes una variedad de sabores y aromas que no se encuentran en café lavado. ¿No es esto fascinante? Tal vez la posibilidad para crear mezclas sofisticadas ya no es sólo del dominio de los tostadores, en especial los de los países importadores quienes tienen acceso a muchos orígenes. Quizás esta capacidad también se encuentra, en la debida proporción, en las fincas mismas si usan diferentes sistemas de procesamiento para extraer las diferentes características organolépticas de sus cafés.

Tomando esto en cuenta pero desde una perspectiva diferente, la oferta de más de un producto y más de un tipo de proceso, ayuda a disminuir el riesgo porque permite a los productores llegar a diferentes mercados pudiendo también ofrecer productos de café buscados por los tostadores en sus mercados domésticos que en algunos casos están creciendo más rápidamente que en los mercados importadores. Sé que esto puede parecer poco probable y muy optimista. También sé que hay barreras climáticas (que pueden ser superadas con secadoras modernas), la necesidad de invertir en equipo adecuado y la necesidad de adaptar la cadena del comercio del café a estos "nuevos" productos. Sin embargo la presentación de este salvadoreño "rompiendo paradigmas" fue tan reveladora para mí que no pude resistir compartirla con ustedes. La oportunidad está en sus manos, productores de cafés lavados, de ir más allá de la producción de sólo cafés lavados.

Precios Brasileños

Octubre 31, 2011

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	485,00 ↓
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	480,00 ↓
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	480,00 ↓
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	445,00 ↓
Sur de Minas	440,00 ↓

+ 7.9%

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
Colatina-ES calidad promedio buena	250,00 ↑
BM&F (US\$/ sacos de 60 kg)	
Dic 2011	321,65 ↑
Mar 2012	321,65 ↑
Sep 2012	321,65 ↑
Real R\$/ Dolar US\$	
Octubre 31	1,69 ↓

Fuente: www.qualicafex.com.br

MÁQUINAS PARA DIVERSIFICAR LA CALIDAD DEL CAFÉ QUE USTED OFRECE

La capacidad de producir café lavado, semi-lavado/despulpado natural y natural no está basada en una sola máquina, sino en una serie de tres máquinas innovadoras: el sifón mecánico, el despulpador de criba y el removedor de mucílago de acción progresiva, además de la forma en la cual se combinan las tres.

Independientemente de la manera en que el café sea cosechado – selectivamente, ordeñando o mecánicamente – el sifón mecánico y el despulpador de criba, juntos permiten la selección de las cerezas de acuerdo a su grado de maduración con una precisión que el ojo humano y los dedos no pueden lograr. Ya la desmucilagadora de acción progresiva permite la escogencia de la cantidad del mucílago a ser removido. Es la interrelación de estas máquinas lo que determinará si el producto final será lavado, semi-lavado/despulpado natural o café natural con sus diferentes características en la taza.



SIFÓN MECÁNICO



SEPARADORA DE VERDES / DESPULPADORA



DESPULPADORA DE REPASO



DESMUCILAGINADORA

Hasta para producir solo naturales, el *sifón mecánico* se necesita para asegurar una taza de alta calidad que sólo puede ser obtenida secando las cerezas con diferentes contenidos de humedad por separado. La separación en el sifón mecánico, patentado por Pinhalense, es el primer paso del proceso independientemente del tipo de café a ser procesado.

El *despulpador con criba* (*separador de cerezas inmaduras*) desarrollado y perfeccionado por Pinhalense está en el corazón del proceso para separar las cerezas de acuerdo a su grado de maduración y para sólo despulpar las cerezas que están en el punto deseado de maduración. El despulpador con criba, responsable del “renacimiento” de la calidad en las variedades de café amarillo que ahora comandan los precios altos, es la máquina clave para evitar astringencia en la taza.

La *desmucilagadora* de acción progresiva ofrece opciones para ajustar la cantidad de mucílago a ser removido para producir café lavado o semi-lavado/despulpado natural. Estas máquinas pueden también ser usadas luego de la fermentación parcial para completar la remoción del mucílago o para lavar el café pergamino que ha sido totalmente fermentado.

Usando las máquinas arriba mencionadas el productor no tendrá que restringirse al tipo de café que su región usualmente suministra, ya sea natural o lavado. En cambio, el productor de café podrá experimentar con diferentes productos y ofrecer diferentes calidades a un mercado que está hambriento y sediento por diversidad. El resultado será mayores beneficios y menos riesgos.



Fuente: Emílio López Díaz