

# CONFIDENTIAL

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

- **SOSTENIBILIDAD: RECOMENDACIONES A PARTIR DE UN BREVE ANÁLISIS DE COSTO-BENEFICIO (pg. 3)**
- **SOSTENIBILIDAD DEL PROCESAMIENTO DEL CAFÉ MÁS ALLÁ DE LA FINCA (pg. 4)**

## **ELOGIAN CAFÉS BRASILEROS EN WALL STREET JOURNAL**

Antes vistos como materia prima para las marcas de mercado masivo, hoy día los cafés brasileiros son reconocidos por sus especiales características. El "Wall Street Journal" recientemente publicó un artículo elogiando los cafés brasileiros, como resultado de que un número creciente de tostadores internacionales de primer orden reconocen el perfil dulce y con cuerpo de los granos del país. El tostador italiano Illy lanzó hace dos meses su mezcla MonoArabica Brasil. Los cafés brasileiros varían ampliamente de región en región pero generalmente presentan marcada dulzura y una acidez moderada a baja, que los hace ideales para las mezclas de espresso de alta calidad.

Fuentes: Wall Street Journal (USA) y Revista Cafeicultura



## **BSCA Y APEX INVITAN COMPRADORES DE CAFÉS AL CARNAVAL BRASILEIRO**

La Asociación Brasileira de Cafés Especiales y el exportador de café SMC trajeron compradores internacionales a Brasil durante el Carnaval, la festividad más celebrada del año. La iniciativa forma parte del llamado "Proyecto Carnaval", desarrollado por la Agencia Brasileira de Promoción de Comercio e Inversión (Apex) conjuntamente con compañías privadas de 30 diferentes sectores económicos. Compradores japoneses y británicos vinieron para participar en el evento y abordar los negocios.

Fuente: Apex-Brasil

## **CAFÉ REPRESENTA 12.4% DE EXPORTACIONES DEL AGRONEGOCIO**

El café representó 1 de cada 8 dólares obtenidos por las exportaciones brasileiras agrícolas y pecuarias en 2011. El destino principal del café fue Alemania seguido por los Estados Unidos. Las exportaciones brasileiras de café al Reino Unido y Finlandia crecieron substancialmente, 222% y 54% respectivamente, en relación a 2010. Las exportaciones a España, Rusia y Eslovenia cayeron en relación al año previo.

Fuente: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Suministro Alimentario (MAPA)

## **¿EXPORTACIONES DE CONILON REPETIRÁN RECORD DE 2011?**

Debido a la baja oferta mundial de café Robusta, los precios internacionales del Conilon (el Robusta Brasileiro) se han incrementado considerablemente desde principios de año. Los contratos de Robusta para Mayo se negociaron recientemente en Londres a US\$ 2.056 de US\$ 1.853 en la posición previa. De acuerdo con la Asociación de Exportadores de café (CeCafé), Brasil deberá igualar el record de 2011 y exportar aproximadamente 3 millones de sacos de Conilon en 2012.

Fuente: Valor Econômico

## **PRODUCTORES DE OESTE DE BAHÍA APLICAN A IG**

Los productores localizados en la región Oeste de Bahía comenzaron acciones para proteger su origen registrando su indicación geográfica (IG). El estudio histórico - uno de los pasos para llenar los requerimientos legales - sucedió en Febrero cuando los consultores de P&A entrevistaron a los pioneros que comenzaron la producción de cafés irrigados en esa área. Otro paso importante del proceso es la definición de la calidad típica de los cafés de Oeste de Bahía. Catadores de fincas y compañías activas en la región se reunieron para catar diferentes muestras y se sorprendieron con la evolución de la calidad y los diferentes perfiles de cafés naturales y despulpados naturales producidos en la región.

Fuentes: Abacafé y P&A



**AGENTE BIOLÓGICO "CLADOSPORIN" MEJORA CALIDAD DEL CAFÉ**

Una disertación de PhD presentada recientemente en la Universidad Federal de Lavras (UFLA) mostró que el agente bio-protector *Cladsporium cladosporioides* mejora la calidad y puede ser una opción prometedora para la aplicación en cerezas de cafés aún en el árbol para eliminar otros hongos que son perjudiciales a la calidad en la taza. El estudio se enfocó en áreas productoras de café con una historia de problemas de calidad en la taza, por ejemplo, áreas con altos niveles de humedad (cerca de represas). La aplicación del producto puede ayudar a recolonizar las áreas de café con *Cladsporium* para reducir los niveles de incidencia de hongos tóxicos, incluyendo el responsable de Ocratoxina A. Los mejores resultados de la aplicación del agente bio-protector fueron obtenidos con cerezas sobre-maduradas y parcialmente secas, las cuales son las que sufren más de los problemas de calidad.

Fuente: Polo de Excelência do Café

**MÁS RICO BRASILEIRO Y MAGNATE DE LA MINERÍA INVERTIRÁ EN CAFÉ**

El billonario brasileiro Eike Batista, una de las personas más ricas del mundo, ahora está interesado en invertir en café. De acuerdo con varias fuentes, ya ha adquirido fincas de café en Minas Gerais y planifica agregar una nueva empresa a su cartera de empresas cuyos nombres todos terminan con la letra "X". Su ambición para la nueva compañía, BCX, es producir y comercializar café en el mercado doméstico y en el exterior. Sr. Batista, quien posee una participación considerable en Burger King, intenta proponer a la cadena abrir cafeterías similares a las de McDonald's. Sr. Batista controla un grupo de compañías en un amplio rango de segmentos, desde la minería, exploración petrolera y energía, a hoteles y los deportes.

Fuentes: Veja y Exame



**MARCA FAVORITA ES MÁS IMPORTANTE QUE PRECIO PARA CONSUMIDORES EN SÃO PAULO**

Una encuesta realizada con consumidores de café en el estado de São Paulo indica que el 78% de ellos continuaría bebiendo café aunque el producto aumentara de precios. Entre entre grupo, 53% continuaría comprando la misma cantidad y seguiría con su marca favorita de café; 24% compraría la misma marca pero consumiría menos, y sólo 14% cambiaría a una marca menos costosa y continuaría comprando la misma cantidad de café. La encuesta también muestra que 53% de los entrevistados toma en promedio 3 tazas de café por día.

Fuente: Infomoney

**RESTRICCIONES CREDITICIAS PARA PRODUCTORES QUE NO CUMPLEN CON CÓDIGO FORESTAL**

De acuerdo a los nuevos procedimientos del Banco do Brasil, los solicitantes a créditos para la agricultura ahora deben registrar su "Reserva Legal" ("Área de Protección de Vegetación Natural") con el notario público o unirse a "Mais Ambiente", un programa federal para avanzar en el cumplimiento de los requerimientos ambientales. Esto viene a raíz de las audiencias públicas en el Congreso de las enmiendas propuestas al Código Forestal el cual indica hoy que, como porcentaje de la tenencia de la tierra, la "Reserva Legal" debe ser 80% en la Región Amazónica, 35% en el Cerrado (la sabana brasileira) y 20% en el resto del país.

Fuente: Revista Ecológica

**P&A CONSOLIDA SU POSICIÓN EN NEGOCIO DE CONSULTORÍA EN CAFÉ**

Además de los contratos con clientes tales como el Banco Mundial, la Organización Internacional del Café, (OIC), gobiernos y asociaciones cafetaleras en países como India, México, Colombia, Costa Rica y Brasil mismo, y compañías privadas alrededor del mundo, P&A actualmente está ocupada con proyectos de consultoría para Cooxupé, la mayor cooperativa cafetalera del mundo, IDH, cuya iniciativa internacional de café apunta a incrementar el porcentaje de cafés sostenibles producidos y vendidos de 10 a 25%, y varios proyectos de Indicación Geográfica. Los socios y gerentes de P&A tienen una agenda activa de presentaciones en los principales eventos cafetaleros del mundo, proponiendo ideas y conceptos tan diversos como promoción del consumo, tecnología e incremento de la productividad del café, agregado de valor y mercadeo, todo lo cual tiene un impacto directo en la sostenibilidad de los productores de café y el negocio de café.

Fuente: P&A



**Fotos del mes**

**CALIDAD DEL CAFÉ EN OESTE DE BAHIA**



Fuente: Abacafé



Atardecer en la Finca Rio Branco, pintura al oleo, por Valéria Vidigal.



## SOSTENIBILIDAD: RECOMENDACIONES A PARTIR DE UN BREVE ANÁLISIS DE COSTO-BENEFICIO

La creciente demanda de los tostadores por cafés sostenibles no está incentivando la producción a reaccionar lo suficientemente rápido para hacerle frente. ¿Son las recompensas para la producción de café sostenible las correctas? Veamos si un breve análisis de costo-beneficio del lado de los productores puede explicar lo que está pasando y sugerir soluciones.

El beneficio más evidente de producir café sostenible es el sobreprecio pagado por los tostadores seguido del acceso preferencial a clientes específicos y mercados. Sin embargo la ventaja más importante (y más duradera) de convertirse en un productor de cafés sostenibles puede yacer en una mejor gerencia, control de costos y mayores eficiencias de producción, todo lo cual es requerido para tornarse sostenible y son en consecuencia beneficios "escondidos" de sostenibilidad. Que estos beneficios escondidos no son fáciles de percibir ni necesariamente de corto plazo, puede explicar el por qué la oferta de cafés sostenibles puede estar por debajo de la demanda.

Aunque los costos de asistencia técnica, consultoría y auditoría usualmente son mencionados en el otro lado de la ecuación, ellos están muy lejos de ser los costos más importantes para ser sostenible. Estos son sin duda alguna los costos de cumplimiento con los códigos de sostenibilidad, por ejemplo, almacenamiento adecuado del café, fertilizantes y agroquímicos, tratamiento y eliminación de residuos o la prestación de servicios sociales y de salud a la mano de obra. Inclusive, con precios del café disminuyendo pero aún buenos, estos costos de cumplimiento pueden consumir las ganancias de los productores por algunos años. Con la falta de financiamiento apropiado para ayudar a los productores a diseminar estos costos en un período de tiempo mayor, no pareciera que la producción de café sostenible incrementaría para satisfacer la demanda con los sobreprecios que prevalecen hoy. ¡En el corto plazo, los beneficios pueden ser percibidos como que no cubren los costos o pueden mismo no cubrirlos del todo!

Aunque la solución de corto plazo pueda ser sobreprecios más altos, como ha sucedido en algunos casos recientes, la solución a largo plazo puede ser estructural, con mejores servicios de extensión para promover sostenibilidad (buenas prácticas agrícolas sostenibles), el entrenamiento de los productores para convertirse en mejores gerentes (costos más bajos, alta productividad, mejores eficiencias) y, muy importante, líneas crediticias en condiciones razonables (capacidad de pago para los cambios). Detrás de este cambio estructural yace un cambio organizacional y cultural (quizás generacional): entender e incorporar sostenibilidad, manejar el cambio eficientemente y compartir los costos del cambio (gobierno, productores e industria). El escenario está claro para asociaciones entre sector privado y público en donde el gobierno suministra entrenamiento y financiamiento, la industria proporciona el acceso al mercado y sobreprecios y los productores implementan los cambios para convertirse en sostenibles, con beneficios a todos los participantes.

Una limitación del modelo arriba mencionado es la dificultad para llevar entrenamiento y financiamiento a los pequeños productores los cuales representan la mayor parte de la producción del mundo. La solución es la formación de grupos de productores facilitada por el comercio (exportadores, cooperativas y asociaciones) con el apoyo de las plataformas de sostenibilidad. En gran medida ausente de este artículo en relajación a sostenibilidad, las plataformas de sostenibilidad, que son el corazón del proceso de sostenibilidad y han sido su "partera", deberían estar seriamente pensando acerca de redimensionarse para evolucionar de sellos de sostenibilidad a servicios de sostenibilidad. Las plataformas que mejor soportarán el cambio son las que cuyos códigos de conducta y servicios conexos ayudarán a mejorar la gerencia para implementar cambios a nivel de los productores.

El alineamiento de estándares y la creación de condiciones para mejoras permanente desde códigos básicos a los más exigentes es un reto actual para las plataformas de sostenibilidad. También puede haber lugar para estándares de base nacionales que pueden convertirse en el primer paso de la escalera de la sostenibilidad. De último pero no por ello de menor importancia, otro reto a ser atendido es que la dependencia de los códigos de sostenibilidad a la legislación y de trabajo ambiental vigentes en cada país puede causar cafés sostenibles en un país X a ser "más sostenible" que en el país Y porque la legislación en el primero es más rigurosa que en el segundo. Pero esto merece otro artículo de Outlook...

### Precios Brasileños

29 de Febrero, 2012

#### Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	430,00 ↓
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	425,00 ↓
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	425,00 ↓
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	465,00 ↓
Sur de Minas	460,00 ↓

+ 9,4%

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
Colatina-ES calidad promedio buena	285,00 ↑
BM&F (US\$/ 60 kg)	
May 2012	260,40 ↓
Sep 2012	266,60 ↓
Dic 2012	269,60 ↓
Real R\$/ Dolar US\$	
29 de Febrero	1,71 ↓

Fuente: [www.qualicafex.com.br](http://www.qualicafex.com.br)

## SOSTENIBILIDAD DEL PROCESAMIENTO DEL CAFÉ MÁS ALLÁ DE LA FINCA

Aunque mucho ha sido escrito acerca de la sostenibilidad del procesamiento del café en la finca, poco se consigue acerca de la sostenibilidad del procesamiento más allá de la finca. Pinhalense se ha ocupado de este tema de muchas formas, como se describe a continuación, desde la seguridad de los trabajadores y consumo energético a la protección del medio ambiente, sólo para mencionar algunos aspectos.

La seguridad de los trabajadores ha sido siempre de gran preocupación para Pinhalense en el diseño tanto de las propias máquinas y de la distribución de los equipos (flujos de procesamiento). Todas las máquinas Pinhalense se ofrecen con protectores de correas y otros elementos de seguridad. Los beneficios de café Pinhalense tienen escaleras de servicio y pasarelas con barandas de seguridad. El diseño de los beneficios Pinhalense toma en cuenta las distancias mínimas de seguridad entre las máquinas, elevadores y otros equipos a fin de garantizar el libre y cómodo tránsito de los operadores y visitantes.



Pinhalense también se preocupa por la carga excesiva de trabajo de los trabajadores que manipulan los sacos de café. La compañía ofrece equipo que facilita el transporte de los sacos con un mínimo o ninguna necesidad de mano de obra; donde se requiera, las funciones están disponibles para reducir al mínimo la carga de trabajo, por ejemplo, transportadores para las bolsas de coser sacos, así como apiladores. Otra área en la que Pinhalense minimiza o evita el uso de mano de obra en condiciones tediosas e insalubres es en la limpieza de la base de los elevadores cada vez que los tipos o los lotes de café son cambiados en la línea de procesamiento. Los elevadores auto-limpiantes Pinhalense, diseñados específicamente para café (y no adaptados de modelos para granos), no requieren el frecuente vaciado y limpiado de su base significando grandes ahorros de trabajo y tiempo inactivo de procesamiento.

Debido a que los sacos de café son hechos de fibras naturales y estos son usualmente destruidos (quemados) en el destino, la naturaleza se puede beneficiar del cambio del saco de yute / arpillera tradicional a sacos sintéticos más grandes y reciclables o carga a granel en contenedores. Pinhalense es pionera en las áreas de carga de contenedores a granel y uso de sacos de una tonelada ("big bags"). ¡La línea de cargadores a granel CPC de Pinhalense puede llenar un container de 20 pies con hasta 21 toneladas de café verde en sólo 18 minutos!



Pinhalense no sólo diseña el área de procesamiento de café sino que también propone soluciones para el almacenamiento de materias primas y productos intermedios y terminados usando sacos tradicionales, "big bags" y silos, incluyendo los equipos para pesar, llenar y trasladar el café del sistema de almacenamiento a otro y a contenedores, camiones o vagones de tren, siempre teniendo en mente la seguridad de los trabajadores y la protección de la salud. Pinhalense ofrece estaciones de pesaje y llenado de sacos corrientes y "big bags", que son compatibles con equipo de control digital. La compañía cuenta con soluciones singulares para el manejo de "big bags" y el arrumado que optimizan el uso del espacio del almacén.



La Investigación y Desarrollo de Pinhalense siempre ha dedicado especial atención a reducir el consumo energético en máquinas y beneficios por igual. La línea MVF Pinhalense de separadores por gravedad tiene el menor consumo eléctrico en el mercado, acerca de 1HP por tonelada de café verde procesado a ser comparado con lecturas tan altas como 5HP o inclusive mayores en máquinas tradicionales. Las soluciones Pinhalense de separación densimétrica son conocidas por reducir el consumo energético a un tercio o inclusive un cuarto, siendo que las MVFs reemplazan baterías de separadores densimétricos y catadores. Ahorros substanciales de energía también son posibles con la familia Pinhalense de despedregadores de lecho fluido CPF y las trilladoras en frío CON.

El beneficio seco de café genera cascarilla y polvo que deben ser recolectados, transportados y desechados eficientemente a fin de garantizar un lugar de trabajo limpio, evitando problemas con los vecinos y para proteger el medio ambiente. Pinhalense ofrece cubiertas de polvo y sistemas de recolección de polvo para sus equipos, incluyendo elevadores, transportadores y silos. Varios sistemas están disponibles para retener cascarilla y polvo incluyendo ciclones y filtros para polvo, auto-limpiante o no. La cascarilla del café puede ser usada como combustible para los secadores de café Pinhalense, cuyos intercambiadores de calor son diseñados para quemar pergamino o cascarilla seca de la cereza.

Al igual que en el caso antes de la puerta de finca, la sostenibilidad más allá de la finca tiene un costo. En la misma forma que varias de las acciones de los productores para ser sostenibles requieren de mejor gerencia que a su vez causan ahorros de costos y otras ganancias, la sostenibilidad del proceso del café más allá de la finca también puede tener beneficios directos que ayuden a pagar por sus costos, por ejemplo, menor consumo energético, menos mano de obra y pocos reclamos de los trabajadores relacionados a la salud, ahorros en el costo de sacos de "una sola vía", etc. También existen beneficios indirectos, como una planta buena, eficiente y limpia para mostrar a los clientes, y la imagen positiva que perciben los procesadores / exportadores de café al hacerse sostenibles.