

CONFIDENTIAL

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

- LA PARTICIPACIÓN DE MERCADO DEL ROBUSTA Y EL FUTURO DEL CONSUMO (pg. 3)
- BENEFICIO SECO DE CAFÉ ROBUSTA (pg. 4)

CREADOS GRUPOS DE TRABAJO PARA APOYAR AL SECTOR CAFETALERO

El CDPC (Consejo Brasileiro de Política Cafetalera) ha aprobado la creación de dos grupos de trabajo para dar apoyo al sector café. El primero se enfocará en encontrar soluciones para los cafés producidos en terrenos montañosos los cuales tienen el mayor costo de producción, debido al uso de mano de obra intensiva y la no disponibilidad de máquinas adaptadas a las colinas. El segundo grupo dirigirá sus esfuerzos a desarrollar nuevos mercados y generar valor al café soluble de Brasil.

Fuentes: CNC – Consejo Nacional del Café y P&A

NUEVO PROGRAMA DE CAFÉS ESPECIALES CREADO EN IAC

El IAC, Instituto Agronómico de Campinas, actualmente se encuentra negociando asociaciones con empresas para su recientemente creado "Programa de Cafés Especiales" el cual se dirige al desarrollo de nuevas variedades de café, con características específicas enfocadas al sabor y al aroma. El programa difiere de desarrollos previos que se enfocaron principalmente en la productividad y la resistencia a las plagas y enfermedades. Las características sensoriales de las nuevas variedades serán definidas por las compañías de café asociadas y no los investigadores. El Programa IAC de Cafés Especiales lanzará nuevos cultivares en 10 a 12 años en comparación con los tradicionales 30 años de desarrollo de nuevos materiales de café.

Fuente: Valor Econômico

BRASIL LIDERA EN CERTIFICACIONES PARA CAFÉ

Brasil, aparte de ser el mayor productor de café del mundo, también es el país con el mayor número de fincas certificadas. De acuerdo con la BSCA (Asociación Brasileira de Cafés Especiales), 15% de las 350.000 fincas cafetaleras existentes en Brasil están ya certificadas. Utz, Rainforest Alliance, 4C, Fair Trade y Certifica Minas son los principales estándares de sostenibilidad en operación hoy en el país.

Fuente: CaféPoint



TAZA A LA EXCELENCIA 2012 ANUNCIA GANADORES

El café ganador de la Taza de Excelencia Cosecha Temprana 2012, con la puntuación final de 91,79 puntos fue un lote de la Finca Moinho, en la municipalidad de Olímpio Noronha, Sur de Minas Gerais. El segundo y tercer lugar fueron también de Minas Gerais, respectivamente, los cafés de la Finca Serra de São Bento, en Araponga (MG), y de de la Finca Sertãozinho, en Botelhos (MG). La 13ª edición de la Taza de Excelencia, evaluando cafés procesados por los sistemas despulpado natural y lavado, se celebró el 9 de noviembre, durante el evento de FICAFÉ en Paraná.

Fuente: BSCA

NUEVA OFICINA DE REPRESENTACIÓN DEL CNA EN CHINA

El CNA, Confederación Brasileira de Agricultura y Ganadería, recientemente inauguró una oficina en Beijing, China, con el propósito de consolidar y expandir la participación de los productos agrícolas y pecuarios de Brasil en los mercados de consumo en China. El CNA también planea investigar las oportunidades para atraer inversiones públicas y privadas chinas a Brasil, en especial en infraestructura del transporte, almacenamiento y logística. En 2011 Brasil exportó 22,1 millones de toneladas de soya a China; CNA espera diversificar su cesta agrícola, incluyendo otros productos consumidos por los chinos.

Fuente: Canal do Produtor

MONTE CARMELO CELEBRA PRIMER EMBARQUE A JAPÓN CON SELLO DE ORIGEN DEL CERRADO

Cocacer (Cooperativa de los Caficultores del Cerrado), en Monte Carmelo, Minas Gerais, celebró el primer embarque a Japón con el sello de origen de la "Región del Cerrado Mineiro". El lote exportado estaba compuesto de 880 sacos, negociados por arriba de los precios de la bolsa de futuros ICE.

Fuente: Cocacer



INCAPER HOMENAJEADO DURANTE CELEBRACIÓN DE 100 AÑOS DEL CONILON



Incaper, la Agencia de Extensión e Investigación Agrícola de Espírito Santo, fue homenajeado en el evento que celebró los 100 años del Café Conilon en el estado de Espírito Santo debido a su importancia en el desarrollo del café en la región. El Incaper es reconocido por su transferencia de tecnología y servicios de extensión a los productores de café, además de su contribución a investigación y desarrollo como demuestran muchos estudios y publicaciones técnicas acerca del tema. Hoy 9,7 millones de sacos de Conilon son producidos en Espírito Santo en el área de más de 300.000 ha.

Fuente: Incaper

EL Secretario de Agricultura de ES, el Presidente de Incaper y el Director Técnico de Incaper

INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO AYUDAN A PRODUCTORES DE RJ A ALCANZAR MAYOR PRODUCTIVIDAD

Varios estudios conducidos por Embrapa en Rio de Janeiro desde 1997 han ayudado a los productores de café a incrementar la adopción de tecnología y mejorar la productividad. Los estudios han demostrado que la siembra de alta densidad lleva a la reducción de costos y a alta productividad en el corto plazo. En el mediano y largo plazo, al incrementarse la competencia entre los árboles de café, el podado es esencial para mantener las ganancias iniciales. Otro estudio acerca de la nutrición de los suelos y la adaptación al clima en las principales áreas productoras de Rio indica que 42% de la tierra es apta para Arábica mientras que 38% es adecuada para Robusta. El uso de irrigación en la parte norte del estado ha incrementado la productividad de 13 sacos (17 quintales) /hectárea a 52 sacos (68 quintales) /ha en años recientes.

Fuente: Consórcio Pesquisa Café

TIENDA BRASILEIRA DE CAFÉ ESPECIAL SE CONVIERTE EN CADENA

Suplicy Cafés Especiais, el grupo brasileiro de cafés especiales fundado en 2003, intenta transformar sus 9 tiendas en una cadena gourmet nacional. TreeCorp, un fondo de inversión brasileiro, adquirió 45% del capital de la compañía en julio y desde entonces ha ayudado a Suplicy a implementar algunos cambios en el negocio para mejorar las operaciones y la gerencia y ampliar sus ventas. Los inversionistas planifican tener 100 tiendas de café en los próximos cinco años.

Fuente: O Estado de S.Paulo

CRECE LA COMPETENCIA PARA NESPRESSO EN BRASIL

Por primera vez desde su llegada en 2005, Nesspresso reduce el precio de sus cápsulas Grand Cru de R\$ 1,90 (US\$ 0,92) a R\$ 1,50 (US\$ 0,72) cada una. La compañía espera que esta reducción de 20% en el precio ayudará a la marca a doblar sus ingresos durante los próximos 3 años. Con este cambio reciente, las cápsulas Nesspresso costarán igual que las de Doce Gusto, y menos que las Delta Q, el competidor portugués de monodosis que acaba de llegar al país. El mercado de monodosis en Brasil es aún pequeño pero en franca expansión, con ventas de US\$ 32 millones en 2011, 43% mayor que en 2010.

Fuente: Valor Econômico

Fotos del mes

20º ENCAFÉ - CONVENCION DE TOSTADORES DE CAFÉ - BAHIA 2012



Representantes de la industria del café y oficiales del gobierno en la Cerimonia de Abertura del Encafé



Hotel donde Encafé fué realizado, en Bahia

Fotos: Maria Brando, P&A

LA PARTICIPACIÓN DE MERCADO DEL ROBUSTA Y EL FUTURO DEL CONSUMO

Mucho se ha dicho y escrito acerca del posible riesgo del incremento de la participación del café Robusta en la "mezcla mundial" de afectar el consumo negativamente. Pero el consumo mundial ha mostrado un crecimiento consistente y no pareciera estar muy afectado por el mayor volumen de Robusta ni por la crisis mundial. El crecimiento del consumo se mantiene saludable en el mundo e incrementándose más rápidamente en los países productores y mercados emergentes que en los consumidores tradicionales (E.E.U.U., UE y Japón). Con la gran excepción de Brasil, estos mercados "en desarrollo" consumen en su mayoría café soluble cuyo principal ingrediente es café Robusta. ¿No sería entonces justo argumentar que más café Robusta en la mezcla hace que el consumo de café se incremente? Pero algunos piensan de otra forma.

Una línea argumentativa se inclina hacia que en los mercados donde tradicionalmente se consume Arábica en su mayoría – muchos si no todos los importadores tradicionales ya enumerados en el párrafo anterior – la creciente proporción de Robusta aleja a los consumidores del café causando que caiga su consumo con razones que van desde el más alto contenido de cafeína del Robusta, hasta su supuesta baja calidad. Dado que esto no pareciera que estaría sucediendo – el crecimiento del consumo en estos mercados es lento pero no en disminución – ¿existe un "nuevo sabor" para el Robusta desarrollándose o simplemente está mejorando su calidad?

El consumo de café en las tiendas es principalmente de bebidas con leche, saborizadas y con otros ingredientes. Dado que estas preparaciones de café requieren café más "fuerte", cafés con más cuerpo, Arábicas de alta calidad, más costosos no son esenciales sin mencionar que aumentan los costos sin beneficios perceptibles al consumidor. Por tanto, los Robustas se aseguran un lugar en estas bebidas. Un argumento similar se esgrime para algunos países productores en Asia y en especial para mercados emergentes donde bebidas "3 en 1" – monodosis a base de café soluble con crema y azúcar – están ganando nuevas versiones "4 en 1", con la agregación de sabores y otros ingredientes.

No hay dudas de que Robustas más limpios y mejor procesados tienen mayor espacio en las mezclas de Arábica-Robusta sin grandes cambios en las características sensoriales percibidas por los consumidores. Los Robustas lavados y despulpados naturales son conocidos por ser usados para reemplazar Arábicas en mayores proporciones que los Robustas naturales lo cual explicaría la firme tendencia hacia el beneficio húmedo de Robustas en el origen, en países productores. El pulido húmedo del café Robusta verde tiene sólo algunos de los mismos efectos, razón por la cual los premios para Robustas lavados son considerablemente mayores que para los pulidos en húmedo.

A pesar de las afirmaciones de que más Robusta en la mezcla de los países acostumbrados al Arábica causará que caiga el consumo porque el Robusta tiene mayor grado de cafeína que el Arábica y que el mayor uso de Robusta frenará el consumo debido a la calidad, la evidencia de los últimos diez años apunta al firme crecimiento del consumo y a una parte cada vez mayor de Robustas en la "mezcla mundial". El soluble es la bebida de café de entrada a los países que consumen té, los cuales hoy representan el mayor mercado en crecimiento para el café. Ya que la forma más popular y barata de café soluble – "spray dried" / en polvo – no tiene un gusto substancialmente diferente si se usan Arábicas más costosas en su producción, las tendencias hacia más consumo de Robusta y su producción ha llegado para quedarse.

A pesar de todo lo que se ha escrito arriba acerca de los Robustas, los prospectos son buenos para los Arábicas también. El consumo mundial está creciendo a un paso más rápido que el cambio de Arábica a Robusta y muchos consumidores que entran al mercado del café vía las bebidas solubles basadas en Robusta, terminan por cambiarse a Arábica al conocer más acerca del café.

¿Qué impacto tendrá el mayor uso de Robusta en la geopolítica de la producción del café? ¿Puede estar detrás de la desaparición de los Arábicas suaves en años recientes? ¿Se moverá la producción de café, en especial la de Robustas, hacia el este desde América Latina y África a Asia para estar más cerca de los nuevos dinámicos mercados consumidores? Hace sentido desde el punto de vista del marketing finalizar la discriminación contra el café Robusta y unirse a aquellos que están explorando sus ventajas comparativas y a los aún pocos que están trabajando para reposicionar los Robustas en el espectro del café de calidad. Alejémonos del debate Arábica-Robusta y concentrémonos en ofrecer una taza de café que cumpla con las necesidades del cliente y atraiga nuevos consumidores en todos los segmentos de ingreso con la correcta mezcla de calidad y precio.

Precios Brasileños

30 de Noviembre, 2012

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arábicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	355,00 ↓
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	350,00 ↓
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	350,00 ↓
Arábicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	385,00 ↓
Sur de Minas	380,00 ↓

+ 10%

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
Colatina-ES calidad promedio buena	260,00 ↓
BM&F (US\$/ 60 kg)	
Dic 2012	180,65 ↓
Mar 2012	187,45 ↓
Sep 2013	194,00 ↓
Real R\$/ Dólar US\$	
30 de Noviembre	2,13 ↑

Fuente: www.qualicafex.com.br

BENEFICIO SECO DE CAFÉ ROBUSTA

El beneficio seco y el secado de café Robusta ya han sido abordados en el Confidential, el último recientemente. Pinhalense tiene una gran y diversificada experiencia en el beneficio seco de Robustas en la mayoría de los países que producen este tipo de café alrededor del mundo, desde Brasil a India, desde Vietnam a Uganda, desde Costa de Marfil a Indonesia, etc. Aunque los beneficios secos de café de pequeñas capacidades para Robusta aún son demandados, el tamaño promedio de los proyectos de beneficios secos de Robusta suministrados por Pinhalense se ha incrementado substancialmente en años recientes y alcanzado capacidades de hasta 28 y 42 toneladas de café verde por hora – uno o dos containers de café por hora – con beneficios mayores por venir.

El beneficio seco de café Robusta requiere de algunas características específicas que lo hacen un poco diferente al del Arábica, en especial con el crecimiento de la producción. Diferentes procesos y máquinas – por ejemplo, el pulido húmedo de los granos verdes de Robusta – pueden ser agregados para responder a las características específicas del producto o del mercado. Aunque beneficios grandes son diseñados para café Robusta o Arábica, los beneficios medianos o pequeños usualmente pueden manejar los dos productos como los que Pinhalense ha suministrado a la India (“curing works”, nombre por el cual se les conoce), África Oriental e inclusive Brasil, además de otros orígenes.

Los beneficios de Robusta Pinhalense comienzan con una estación de pre-limpieza y despedregado especialmente diseñada para manejar la alta proporción de impurezas asociadas a este tipo de café. Esta proporción es mucho mayor que en el caso del Arábica y posa retos específicos que Pinhalense ha aprendido a abordar eficientemente.

Aunque la clasificación por tamaño del Robusta es usualmente más simple que la del Arábica, la creciente producción requerida, la alta proporción de caracolillo y la concentración de volumen en algunos tamaños en muchos orígenes requiere clasificadores con características especiales o inclusive máquinas diferentes como las clasificadoras “V” e “I” que Pinhalense ofrece. La manera en que los beneficios Pinhalense combinan la clasificación con la separación densimétrica puede ser completamente diferente para proyectos de Arábica y Robusta y es definitivamente así en los grandes beneficios secos de Robusta.

A relación entre la clasificación por tamaño y el pulido húmedo, ofrece interesantes oportunidades para la optimización de las ganancias que los beneficios Pinhalense capturan de una forma muy singular. Los premios del mercado pagados por Robusta pulido húmedo que sale de los pulidores Pinhalense envían un fuerte mensaje a favor de estas máquinas y su tecnología. Evidencia de esto puede ser encontrada en Vietnam, India y Brasil por ejemplo.

Los costos por procesamiento y la logística son mucho más importantes en el caso de los Robustas de bajo precio que en los Arábicas. El manejo a granel y en “big bags” a menudo se favorecen como una solución para bajar los costos laborales y acelerar los flujos de producto desde la recepción al despacho. Adicionalmente a su actual línea de máquinas para llenar “big bags” y containers a granel, Pinhalense está cercana a lanzar, primero, una máquina nueva automatizada para pesado y llenado de café la cual es compatible con la mayoría de los tamaños de “big bags” disponibles en el mercado, y segundo, un sistema de transporte de banda de velocidad variable para mezclar café continuamente (al contrario de mezclado por carga). Estos dos productos deberán estar disponibles en el primer semestre de 2013.

La succión y disposición del polvo son también más relevantes en proceso de Robusta que Arábica porque el primero es usualmente recibido con un contenido de impurezas considerablemente mayor. Pinhalense ofrece ahora una nueva familia de filtros de polvo y cascarilla que son auto-limpiantes y pueden ser instalados dentro del beneficio o a la intemperie. Cada unidad de tamaño estándar como la mostrada en la fotografía de esta página, tiene filtros de tela y un temporizador para activar el sistema de limpieza. Las unidades de filtros pueden ser instaladas a nivel de piso y vaciadas con la ayuda de transportadores de tornillo o “big bags” o puestas por encima de los silos en el caso del descarte de cascarilla.

Finalmente, vale explicar que el éxito de un beneficio seco depende no sólo de la tecnología y la eficiencia de las máquinas instaladas, sino también de su disposición (“layout”) y la forma en la cual los flujos de producto están diseñados. La ingeniería de los beneficios de hoy día, pequeños y grandes por igual, es tan crítica que máquinas excelentes con una disposición inadecuada no lograrán su objetivo. Pinhalense tiene un historial de diseño de beneficios secos para Robusta (y Arábica) de todos los tamaños en la mayoría de los orígenes de Robusta (y Arábica), incluyendo la mayoría de los beneficios de Robusta más grandes en orígenes como Vietnam, Indonesia, Costa de Marfil, Uganda, India y el mismo Brasil. Con su solicitud, P&A (peamarketing@peamarketing.com.br) estará complacida de enviarle una lista referencial con las capacidades y especificaciones.

