

CONFIDENTIAL

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

- NUEVAS DINÁMICAS EN EL CONSUMO DE CAFÉ (pg. 3)
- LA CALIDAD DEL CAFÉ, EL SECADO Y EL BENEFICIO HÚMEDO: OPORTUNIDADES - VISÍTENOS EN LA SCAA (pg. 4)

HABEMUS COFFEA

La elección del Papa en el Vaticano convocó la atención mundial el pasado mes de Marzo. No muchos saben pero el café consumido en el Vaticano viene de Brasil. Se produce en la región de la Chapada Diamantina, estado de Bahía, y es 100% Arábica cereza despulpado natural, con por lo menos 85 puntos en la escala de la SCAA.

Fuente: Celso L. R. Vegro / Peabirus

MINAS GERAIS ANUNCIA SEMANA INTERNACIONAL DEL CAFÉ

El gobierno de Minas Gerais ha lanzado la Semana Internacional del Café a ser celebrada en el Centro de Convenciones Expominas, en Belo Horizonte, Minas Gerais. La ocasión, programada para el 9 al 13 de Septiembre, alojará dos diferentes eventos: la reunión del 50º aniversario de la OIC y la 8ª edición del Espacio Café Brasil, una exposición por lo general celebrada en São Paulo. Minas Gerais fue escogida por la OIC para recibir este significativo evento debido a su importancia para la producción de café. Minas Gerais produce más del 50% del total de la producción cafetalera de Brasil, aproximadamente 25 millones de sacos por año.

Fuentes: Seapa, Faemg y Sebrae



ESTUDIO AYUDA A IDENTIFICAR MEJORES ÁREAS MONTAÑOSAS PARA CAFÉ

Un estudio conducido por Embrapa Café en Epamig (Instituto de Investigaciones Agrícolas y Pecuarias de Minas Gerais) analizó los factores térmicos del clima asociados con los lados de las montañas donde se cultiva café. De acuerdo con el investigador a cargo del estudio, la escogencia correcta del lado de la montaña para cultivar café puede reducir la incidencia de plagas y enfermedades, reducir la pérdida de agua por evaporación, incrementar la productividad y la calidad del café.

Fuente: Embrapa Café

SISTEMA DE BAJO COSTO DE LIMPIEZA DE AGUAS SERVIDAS YA DISPONIBLE



Un sistema de bajo costo de limpieza de aguas servidas para café ha sido desarrollado recientemente por Embrapa Café, Incaper-ES (Instituto de Investigación y Servicios de Extensión de Espírito Santo) y EPAMIG. El sistema consiste de tres cajas ensambladas secuencialmente para la decantación a través de las cuales pasa el agua originada en el procesamiento húmedo, seguido por mallas que filtran los residuos pequeños como un proceso final. Luego del proceso de limpieza, el agua filtrada está apta para ser re-usada y es re-bombada a un reservorio. Los residuos sólidos acumulados en las cajas de decantación pueden ser usados como fertilizante orgánico. El agua saturada (que no puede ser aprovechada nuevamente) puede ser usada en irrigación. Este nuevo sistema permite ahorros de hasta 76% del volumen total del agua necesitada para el procesamiento del café y es suficientemente simple y poco costoso para ser adoptado por los pequeños productores. Las instrucciones de construcción (en Portugués) y las fotografías del sistema de aguas servidas pueden ser buscadas directamente en este hiper-vínculo "[SLAR](#)".

Fuente: Embrapa-Café

COMPETENCIA DE CAFÉ FAIR TRADE ORGANIZADA POR BSCA

Un proyecto entre SEBRAE-MG (Agencia Brasileira de Promoción de la Pequeña Empresa - Minas Gerais) y BR Fair, la Asociación Brasileira de Productores Fair Trade, lideró la 1ª Competencia de Cafés Especiales enfocada en cafés producidos de acuerdo a los principios de fair trade. La competencia, organizada por BSCA (Asociación Brasileira de Cafés Especiales), calificó nueve lotes para una subasta on-line celebrada el 1 de Marzo. El lote de despulpado natural ganador vendió un saco por R\$ 1.600 (US\$ 812). El lote ganador de café natural vendió todas sus 10 sacos por R\$ 1.300 (US\$ 660) cada. Los jueces tomaron en cuenta la alta calidad de los cafés FT enviados a la competencia.

Fuente: BSCA

CAE PRODUCCIÓN CAFETALERA DE RONDÔNIA

Las autoridades locales en Rondônia están preocupadas con la decreciente producción de café en el estado. Durante los últimos 20 años la producción de Conilon en la región cayó en aproximadamente 3 millones de sacos. Una de las razones es la migración de los productores a otros cultivos. De acuerdo al IBGE (Instituto Brasileiro de Geografía y Estadísticas) el estado espera producir alrededor de 1 millón de sacos en 2013.

Fuente: CaféPoint

PRECIO DE TIERRAS AGRÍCOLAS SE DISPARAN EN BRASIL

Durante los pasados cinco años, las inversiones en tierras agrícolas en Brasil han sido más rentables que en dólares, bonos y hasta en oro. Un estudio reciente hecho por Informa Economics/FNP indica que el precio promedio de la tierra creció 227% entre 2003 y 2012, un crecimiento anual de 12,6%, casi el doble del promedio de la inflación de 6,4%. Las tierras de la soya, caña de azúcar, algodón y maíz son las más sobrevaluadas. En Piracicaba, interior del estado de São Paulo, por ejemplo, una hectárea de tierra para caña de azúcar está valorada en R\$ 41.000 (US\$ 20.800), un incremento de 305% sobre los últimos diez años. Los precios de tierras para café siguen altos aunque los negocios ya han disminuido sustancialmente por los bajos precios del café.

Fuentes: O Estado de S.Paulo y P&A

PINHALENSE LANZA TRILLADORA COMBINADA PARA PEQUEÑOS PRODUCTORES

En la XII Feria Femagri celebrada en Guaxupé en Marzo, Pinhalense lanzó una máquina que limpia, despedrega y trilla café, desarrollada especialmente para los pequeños productores. El equipo que ya está disponible para la exportación, consume menos energía e incorpora la misma tecnología usada en máquinas de mayor tamaño.

Fuente: Sitio de Cooxupé



FLETES SE INCREMENTAN EN BRASIL

Los altos precios del combustible (diesel) y una ley recientemente aprobada que regula las horas trabajadas de los conductores de camiones en Brasil – después de 4 horas de manejo, ahora se les requiere descansar por lo menos 30 minutos – está causando que los fletes por carga suban. Los productores están enfrentando incrementos de hasta 28% en los costos de fletes comparado con el último año cosecha.

Fuente: CaféPoint

NUEVO PROCESO DE EMISIÓN PARA SELLO BSCA

Un nuevo método para emitir y controlar el sello BSCA de calidad de café se está desarrollando en asociación con Safe Trace Café. Algunas de las ventajas de este nuevo proceso incluyen más seguridad, un sistema de auditoría de certificación más transparente y la posibilidad para que los consumidores accedan a la información acerca de los lotes de café a través de teléfonos móviles y tablets.

Fuente: BSCA



Fotos del mes

EVENTOS CAFETEROS EN BRASIL: AGROCAFÉ, FEMAGRI Y FENICAFÉ



AGROCAFÉ 2013 - Salvador, Bahia



FEMAGRI 2013 - Guaxupé, Minas Gerais



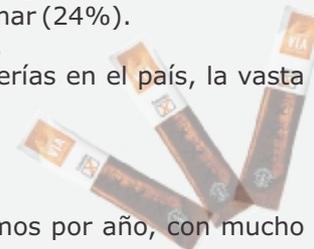
FENICAFÉ 2013 - Araguari, Minas Gerais

NUEVAS DINÁMICAS EN EL CONSUMO DE CAFÉ

La Organización Internacional del Café (OIC) recientemente ha celebrado un seminario sobre las tendencias en los nuevos mercados consumidores de café. El evento identificó temas relevantes que definitivamente moldearán el futuro del consumo del café y posiblemente afectarán el suministro. A continuación Usted conseguirá muchos datos sorprendentes e interesantes acerca de mercados en rápida expansión como Corea, Rusia, Vietnam, China y Colombia compartidos por profesionales* directamente involucrados en el negocio del café, y Brasil añadidos por nosotros, que suministran una base para discusiones importantes acerca de los tipos y calidades de cafés que serán demandados en el futuro cercano.

Corea

- El mercado cafetalero de Corea, un negocio de US\$ 3,7 billones, es comandado por tres principales tendencias: café instantáneo (39% de participación), tiendas de café (37%) y preparaciones de café listas para tomar (24%).
- El café tostado que representaba sólo el 5% del total del consumo en 2007 ya representa el 15%.
- La cultura del café está en franca expansión entre los más jóvenes. Ya existen 16.000 cafeterías en el país, la vasta mayoría propiedad de marcas locales y no parte de cadenas o franquicias.



Rusia

- El consumo de café en Rusia creció 11% en los últimos 8 años.
- El consumo total es de 3,6 millones de sacos; el consumo per cápita se estima en 800 gramos por año, con mucho potencial de crecimiento.
- El café soluble corresponde al 70% del mercado, con masiva preferencia por productos liofilizados y mezclas "3 en 1".
- El café tostado y molido aún es percibido como un producto gourmet, y costoso para la mayoría de la población rusa.

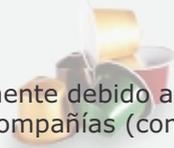
China

- El consumo está creciendo rápidamente motorizado por el café instantáneo y las tiendas de café.
- El café soluble responde por casi todo el consumo en el hogar.
- En el año 2000 había más o menos 2.000 expendios de café en China, hoy hay aproximadamente 15.000 tiendas, entre cadenas domésticas e internacionales.



Vietnam

- El desarrollo económico, una clase media en expansión y una población joven contribuyen al crecimiento del consumo de café, en especial de las mezclas "3 en 1" de café instantáneo.
- Aunque las cadenas de café ya establecidas como Trung Nguyen tienen fuerte presencia, las cadenas internacionales abrieron muchas tiendas en Vietnam en años recientes, incluyendo Coffee Bean & Tea Leaf, Gloria Jean's y Starbucks (la última abrió su primera tienda en Ho Chi Minh City en Febrero).

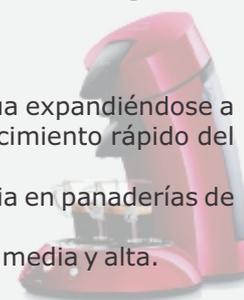


Colombia

- El consumo doméstico de café, a la baja desde 2000, ha comenzado a crecer desde 2010 mayoritariamente debido al esfuerzo de Toma Café, un programa promocional que está siendo implementado por una coalición de compañías (con base en líneas estratégicas diseñadas con la asistencia de P&A).
- El consumo crece consistentemente a un ritmo de 1%.
- Aunque el café tostado y molido es la opción para la mayoría de los colombianos, el café soluble continúa ganando participación.

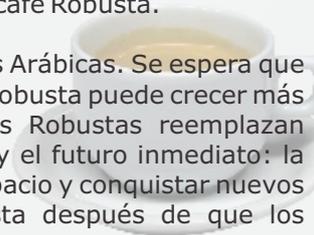
Brasil

- Aunque es el segundo mayor país consumidor del mundo (20 millones de sacos), el consumo continúa expandiéndose a un ritmo de 3% por año, con un mercado ampliamente dominado por café tostado y molido y un crecimiento rápido del consumo fuera del hogar.
- El espresso es la bebida en más rápido crecimiento, en parte debido a su conveniencia y omnipresencia en panaderías de barrio, cafeterías y oficinas.
- Las máquinas monodosis están entrando agresivamente al mercado y siendo adoptadas por las clases media y alta.



Las tendencias arriba mencionadas – mayor consumo de Robustas en el soluble que Arábicas en las cafeterías – muestra que hay bases fértiles para la expansión del suministro de Robusta en el futuro inmediato. No obstante, hay que tener en cuenta lo siguiente: estos mercados emergentes aún responden por una relativamente pequeña porción de la demanda de café global. Pero la tendencia a consumir más Robusta se ve agravada por su creciente participación en las mezclas de café tostado y molido (TYM) en todos lados para no incrementar los precios del café en países aún afectados por la crisis económica, en especial en los mercados tradicionales de EUA, Europa y Japón. El crecimiento del consumo brasilero, hoy dividido en partes iguales entre Arábica y Robusta, también contribuye a empujar la demanda de café Robusta.

Un futuro brillante para los Robustas no necesariamente significa una perspectiva oscura para los Arábicas. Se espera que el consumo mundial continúe creciendo a una tasa anual de 2% o más, y aunque la demanda de Robusta puede crecer más rápidamente, el menor crecimiento de los Arábicas será en una base mayor. Ya que los Robustas reemplazan principalmente los Arábicas de baja calidad, el panorama de suministro está claro por ahora y el futuro inmediato: la búsqueda permanente por calidad en Arábicas y Robustas, en los primeros para garantizar su espacio y conquistar nuevos consumidores y en los segundos para asegurar que la sustitución pueda continuar hasta después de que los consumidores de soluble eventualmente migren a TYM.



* Presentadores del Seminario OIC: Ross Colbert, Rabobank Intl / Lee Yunson, Terarosa Coffee / Ramaz Chanturiya, "Rusteaoffee" Association / Marcela Jaramillo, FNC

LA CALIDAD DEL CAFÉ, EL SECADO Y EL BENEFICIO HÚMEDO: OPORTUNIDADES - VISÍTENOS EN LA SCAA

Aunque la reacción usual a precios más bajos es reducir la inversión, incluyendo la maquinaria para el procesamiento del café, la experiencia de Pinhalense en pasadas crisis de precios muestra que la inversión en equipo tiene inclusive mejores resultados bajo estas condiciones. Cuando los precios están bajos el retorno sobre la inversión es mayor porque las ganancias en eficiencia se vuelven más importantes para reducir los costos de procesamiento, y los premios de precios relacionados a la calidad tienden a ser proporcionalmente mayores.

Conociendo esto pero sensibles al menor ingreso disponible para inversiones de las fincas, Pinhalense lanzará una promoción especial durante la feria de la SCAA en Boston. El principal enfoque de la campaña serán los secadores de café pero también incluirá el beneficio húmedo.

La decisión de enfocar la promoción en los secadores rotativos de café SRE es debido a un doble impacto en el ingreso de los productores. Primero, los secadores Pinhalense de alta eficiencia ayudan a disminuir los costos de la más onerosa operación en el procesamiento de café verde. Segundo, si no es hecho en las máquinas apropiadas, el secado del café causa más daño a la calidad del café que la mayoría de las otras operaciones de procesamiento. Pinhalense ha vendido más de 20.000 secadores rotativos SRE de café a clientes en más de 30 países en los 5 continentes por su impacto positivo sobre la calidad y los costos, además de su fácil mantenimiento, disponibilidad de servicio local y durabilidad. "Si alguna vez se averiara, existe un servicio local y técnicos aptos para repararlos rápidamente", es el comentario de un cliente satisfecho.

Aunque hoy día es plenamente aceptado alrededor del mundo que los Arábicas deberían ser secados en secadoras rotativas, este aún no es el caso para los Robustas. Sin embargo el secado de los Robustas en secadoras rotativas debería ser favorecido por encima de los secadores de granos verticales que tienden a sobrecalentar los granos del café y secarlos muy rápido. No es casualidad que algunos de los mejores Robustas lavados de mayor precio-premio son secados en los secadores rotativos Pinhalense. Los productores de Robustas naturales están también descubriendo cuanto pueden los secadores rotativos Pinhalense contribuir a la calidad y los precios de sus cafés.

El beneficio húmedo también puede causar daño substancial a los granos de café si no se lleva a cabo apropiadamente. Las líneas de beneficio húmedo Pinhalense no se esfuerzan en eliminar el consumo de agua a costa de la calidad. Con la demanda por beneficios húmedos más grandes, Pinhalense ofrece equipos de mayor capacidad en vez de instalar un gran número de pequeñas unidades, una al lado de la otra. Los productores de mediano y gran tamaño merecen soluciones técnicas específicas que son diferentes de aquellas que trabajan para los pequeños productores! De igual forma, Pinhalense ha sido capaz de perfeccionar el beneficio húmedo de café Robusta de maneras que sorprenden mismo a los clientes más escépticos.

PINHALENSE Y LOS TRADERS DE P&A Y SUS AGENTES ALREDEDOR DEL MUNDO ESTARÁN ESPERANDO POR USTED EN LOS STANDS 522/524 EN LA SCAA PARA OFRECER IMPORTANTES DESCUENTOS EN SECADORAS ROTATIVAS Y TAMBIÉN EN EQUIPOS DE BENEFICIO HÚMEDO.



Precios Brasileños

28 de Marzo, 2013

Principales Regiones Productoras / Puerta de Fincas

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	305,00 ↓
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	300,00 ↓
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	300,00 ↓
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	315,00 ↓
Sur de Minas	310,00 ↓

5%

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
Colatina-ES calidad promedio buena	268,00 ↓
BM&F (US\$/ 60 kg)	
May 2013	162,70 ↓
Sep 2013	171,25 ↓
Dic 2013	175,50 ↓
Real R\$/ Dólar US\$	
28 de Marzo	2,01 ↑

Fuente: www.qualicafex.com.br