

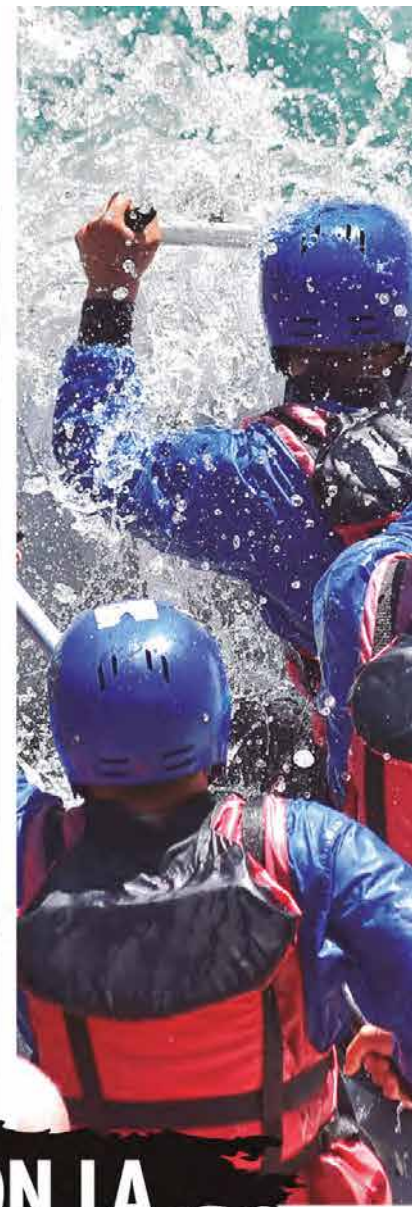


Junio - Julio 2021 No.312 Fundador y Director: Juan Camacho Reyes

Ixhuatlán del café



Premio Presidencial
Variedad Geisha
Catación SCA 90.13%
Silvia Carolina Herrera Hernández



EN CONTACTO CON LA **AVENTURA**

Las mejores experiencias

Ruta del Café • Visita al Pico de Orizaba • Descenso en río

Informes y Reservas: (273) 734 1533 y 800 712 5300

Carr. Huatusco - Conejos km 2, 94100, Huatusco, Ver.

Tu próxima aventura vívela en



Cocuyos • Alta Montaña



Editorial

Queridos amigos de CAFÉS DE MÉXICO, nuevamente estamos en circulación con nuestra edición impresa, sabemos de la dinámica de las noticias de las redes, pero consideramos que la prensa escrita nunca desaparecerá, por la sencilla razón de que la historia se escribe. Como siempre con la voluntad, la perseverancia y disciplina de lo que representa el compromiso de informar al sector cafetalero de México y del mundo, nuestro medio informativo, pese a las peores circunstancias a sido el único medio que informa sin frivolidades las circunstancias que aquejan al sector cafetalero y el único medio que respaldado por sus 37 años ininterrumpidos puede opinar de lo que en su trayectoria ha visto, siempre en beneficio de los cafetaleros ya sean productores, beneficiadores, industriales, tostadores, cafeterías, baristas etc, , pero siempre en beneficio de los que hacen que disfrutemos de una taza de café... los productores y en particular de los que más necesitan, para lograr un mundo mejor sin divisiones tan abismales como las que existen.

Ni la pandemia podrá evitar que el café continúe estando en la dieta del ser humano, y esa es la mejor motivación para seguir produciendo esta materia prima que es sostén de millones de familias en el mundo y genera además de la economía por su comercialización y transformación, beneficios ecológicos y en beneficio de nuestro planeta y con estos beneficios, es renovable sin perjudicar al medio ambiente al contrario lo beneficia.

La problemática ocasionada por casi año y medio de pandemia la estamos viviendo, sin embargo, la fe en nuestra actividad sigue al cien por ciento de pie, y estamos seguros que nuestro pueblo superará esta etapa con nuevas perspectivas para hacer un mundo mejor para todos.

Para todos aquellos que se nos adelantaron, tendremos siempre en mente sus enseñanzas y el ejemplo de trabajo. Nos queda sólo el enfrentar esta vida con las mejores intenciones y los resultados que nos beneficien.

El café tiene hoy precio lo que no tenemos es café, y recursos para poder invertir en los instrumentos de bolsa, para colocar nuestra cosecha con estos precios. Si las autoridades y el gobierno federal apoyaran en este momento a los productores y digo a los productores que son los que necesitan garantizar estos precios por lo menos en la cosecha 21-22 ya que las grandes empresas transnacionales tienen los recursos suficientes para hacer sus fijaciones y sería injusto que si hubiera recursos sean estas las que salgan beneficiadas y no así los productores pequeños y medianos.

Están muchos temas en el tintero que iremos tocando a través de este medio y sus redes sociales, que no han dejado de informar al sector de los temas mas importantes.

¡Por un mundo más justo!





DIRECTORIO

DIRECTOR GENERAL
Juan Camacho Reyes

DIRECTOR COMERCIAL
José Luis Camacho Reyes

INFORMACIÓN
Lic. Laura B. Camacho Carmona

INTERNACIONAL
Lic. Rocío G. Camacho Carmona

REDACCION Y DISEÑO
Lic. Gerardo Camacho Barona
Lic. Fernando Camacho Barona

ASESOR DE PRODUCCIÓN
+ *Lic. Gonzalo Antonio Zepeda Reyes*

ASESOR LEGAL
Lic. W. Rafael García Montaña

ASESORÍA ADMINISTRATIVA
C.P.A. Francisco Valerio Mejía
C.P. Francisco Javier Pérez Sánchez

Exclusividad del Título 2098-91,
Licitud de Contenido No. 1964,
Licitud de Título No. 3066,
Franqueo Pagado,
Publicación Periódica, Reg. PP09-159
Es una publicación mensual que
aparece los días 10 de cada mes
Año XXXIII, Tiraje 5,000 ejemplares
Distribución Internacional
U.S.A., Alemania, Japón, Brasil,
Colombia y Centroamérica.

*Los Artículos Firmados Son
Responsabilidad Del Autor.

CONTACTO

cafemex@cafesdemexico.com



www.cafesdemexico.com



CONTENIDO

3 EDITORIAL

5 **Entrevista con Fernando Celis, El Fircafé: Los beneficios para el productor en el presente y en el futuro**

7 **Segunda Edición Expo Café Orgullo Puebla 2021**

8 **Ganadores de la Subasta del octavo Certamen de la Taza de Excelencia 2021**

11 **Entrevista a Silvia Carolina Herrera Hernández, ganadora del premio Presidencial, variedad geisha**

15 **Reseña gráfica de la entrega de premios de la Taza de Excelencia 2021**

17 **Entrevista con la alcaldesa de Ixhuatlán del café, Viridia Britón Feito**

22 **Host Milano**

24 **Concurso Segunda Edición Taza Dorada 2021**

26 **Histórica nevada en Brasil provoca alza en la Bolsa de Nueva York**

27 **Entrevista a Ricardo Mogovrejo de la OIT**

28 **OIC: Informe del Mercado de Café, junio 2021**





EL FIRCAFÉ:

Los beneficios para el productor en el presente y en el futuro

Entrevista Fernando Celis

En entrevista con Fernando Celis, representante de la CNOC, organización a nivel nacional de productores de café, le pedimos nos explicara la situación del Fircafé, ¿cómo se originó este fideicomiso y cómo se administra?, ¿Cuáles son los objetivos y condiciones actuales? Ya que cuenta con el compromiso de cuidar de este Fircafé como Presidente del Comité Técnico.

Fernando Celis:

Nos comentó que había una demanda del sector productor para que se estableciera un fondo de estabilización de precios para cuando bajaran los precios se les diera una compensación a los productores y es en el 2001 cuándo bajaron drásticamente los precios, que se planteó al gobierno federal, estando en ese tiempo el Secretario de Agricultura Usabiaga, presentándose a la Cámara de Diputados y aceptándolo en el ámbito del Consejo Mexicano del Café y luego manejado por la Secretaría de Agricultura, aunque con el Consejo se aprobó apoyar hasta con 20 dólares por quintal y el primer año se aprobaron por la Cámara mil 440 millones de pesos, bastaba el recurso y lo siguiente era cuándo y cómo se iba a entregar a los productores. También se planteó a la Secretaría que hiciera un padrón de productores de café, y lo nuevo de ese padrón era que se georreferenciaran los terrenos, decía que lo importante era que hubiera un terreno con café, después salió que los que tenían menos de media hectárea no podían georreferenciarlos por una cuestión técnica.

Propusimos que la comisión del sector productor que se hiciera un trabajo de unificar promedios por regiones, se llevó una definición de un apoyo diferenciado y de alguna manera después no hubo señalamientos de que había sido un error. Se apoyó a 485 mil productores, el siguiente año ya tenían que comprobar la comercialización en un sistema informático.

Juan Camacho:

Viendo por el lado de los comercializadores, no quieren

aportar dinero, finalmente el productor es el interesado en este tipo de acciones y es el que aporta todas las cuotas.

F. C:

El fideicomiso es un fondo de inversión, son de gente que tiene mucho dinero y aquí llegó el número de aportantes a 320 mil productores, fue el más grande de México.

Se llegó a un acuerdo con Banbajío, había una cláusula que la Secretaría de Agricultura tenía que dar su autorización para ser utilizada como garantía de crédito, ya se había trabajado con Banbajío para tener un esquema de crédito. Salieron propuestas de que se pasara el fideicomiso a la financiera nacional y a la hora de los créditos se estuvo trabajando un esquema de créditos, pues metieron el esquema que les propusieron los empresarios, algo fuera de la realidad de los pequeños productores, entonces se esperó muy poco de crédito y se vio muy poco de garantía, era tan evidente que teníamos algunos problemas que se pasó a otro banco, al Banorte, porque la financiera tenía otra restricción de que sólo podía invertir los recursos en bonos del gobierno, entonces ganaba muy poco.

Al ser un fondo de inversión hay un impuesto sobre la renta, que en algún momento ha sido casi un 30% el rendimiento.

Viene la etapa de entrega de recursos, no es fácil porque la realidad de los productores no tienen cuentas bancarias, teníamos que tener la certeza de que esa cuenta era de ese productor que había aportado su dinero.

El productor dejó el 10% de lo que tenía pero sigue estando a su nombre, no es para gastos de operación. Los que solicitaban individualmente y comprobaban, la mayoría fue a través de depósito.

Varias de las grandes empresas ya no quisieron participar en el esquema del Fircafé, una parte ya no aceptaron facturar a través de la Amecafé, buscaron su propio mecanismo de facturación, ya no quieren ser canales de aportación,

como muchos productores que aportaban a través de las grandes empresas, porque ellos son los que dominan la mayor parte de la comercialización.

Hay información que sale en alguna región a otra que algunas compañías sí se lo están descontando los productores, no lo están reportando a la Amecafé para que entre el Fircafé.

¿Quién sería el principal perjudicado de que se dejara de hacer el control de esa aportación y que lo hagan los comercializadores y por qué no la Amecafé, que aglutina a todos los productores, a la industria y comercializadores también?

Ahí es cuestión de varias aristas, una es de que la misma Amecafé es de participar los productores y también los comercializadores, una forma de aportar para los gastos, porque el sector productor hace una aportación vía Fircafé, se acordó aportar un dólar, pero al parecer no les gustó y se han negado, entonces ¿cómo se va a mantener la Amecafé que es un organismo que viene de la Ley de Desarrollo Rural Sustentable y que señala que debe de estar tanto productores como industriales y comercializadores?, esa es otra cuestión de cómo se van a definir los gastos de la Amecafé.

J. C:

Se ha guardado un 10% para que se mantenga la cuenta del productor y que el productor vea la necesidad y lo importante que es el que siga aportando y que siga manteniendo su fondo.

Fernando Celis:

Era requisito tener folio pero ya se acordó que aquel que sea productor, tiene un terreno y vende café, aunque no tenga folio pueda ser aportante al Fircafé, el problema es aquellos que ya no puedan hacerlo a través de las empresas y son la mayoría. Al productor que esté interesado de los que trabajaban con las compañías, se le va a decir que se acerque a una organización que ya comercialice, que formen una agrupación; la otra es que lo

puedan hacer individualmente aunque no se haga el esquema de la facturación, pero tendrán que cumplir varios requisitos, ésto se ha estado precisando y ya se ha ido tomando algunas definiciones.

Juan Camacho:

El productor debe tener esa conciencia de lo que representa el Fircafé en este momento, lo que pueda representar en mantenerse agrupados en una organización como la Amecafé. Estar en un grupo como la Amecafé agremiados nos da la fuerza para poder presentar nuestras propuestas y quejas ante el gobierno y que se dé cuenta la autoridad de qué manera se quiere llevar el mercado del café.

Fernando Celis:

En el caso del Fircafé ya ha habido recursos, como se manejaron recursos asignados a la Secretaría de Agricultura y no poner para los gastos de operación. Por un lado tenemos un sector industrial y comercializador que tiene mucho poder en México, influencia, no quiere colaborar y un gobierno que tampoco le presta mucha atención al sector. La mayoría de los cafés en México son con sombra, diversificada, algunos dicen que eso vale más que el mismo café. Habrá que esperar a que el gobierno cambie y le preste más atención al sector.

Coffee Sep '21 (KCU21)
176.09 +9.20 (+5.52%) 07/21/21 (KCU21)

Find the latest Coffee prices and Coffee futures quotes for all active contracts below.

Contract	Last	Change	Open	High	Low	Previous	Volume	Open Int	Time	Links
KCU09 (Sep '09)	148.10	-0.20	147.80	148.10	148.00	153.30	N/A	N/A	07/20/21	I
KCU11 (Sep '11)	178.00	+9.20	167.10	177.80	166.50	168.80	34,715	135,600	07/21/21	I
KCU21 (Sep '21)	178.00	+9.20	168.70	180.00	166.50	168.70	17,700	74,071	07/21/21	I
KCU22 (Mar '22)	181.00	+0.70	172.00	182.50	171.00	171.00	9,748	49,015	07/21/21	I
KCU23 (Mar '23)	181.00	+0.00	172.00	181.75	172.00	178.00	4,002	12,780	07/21/21	I
KCU24 (Mar '24)	182.00	+0.70	174.75	184.25	174.20	173.00	1,241	6,873	07/21/21	I
KCU25 (Sep '25)	182.00	+0.00	174.50	184.00	174.00	174.00	771	6,000	07/21/21	I
KCU26 (Mar '26)	183.00	+0.50	174.50	184.00	174.00	174.00	680	5,927	07/21/21	I
KCU27 (Mar '27)	184.00	+0.50	175.25	185.00	175.00	175.00	492	5,008	07/21/21	I
KCU28 (Mar '28)	184.00	+0.50	177.00	186.00	177.00	177.00	30	1,141	07/21/21	I
KCU29 (Mar '29)	184.00	+0.00	178.00	187.00	178.00	178.00	18	267	07/21/21	I
KCU30 (Sep '30)	185.00	+0.00	178.00	187.00	178.00	178.00	11	219	07/21/21	I
KCU31 (Sep '31)	185.00	+0.00	177.00	186.00	177.00	177.00	28	306	07/21/21	I
KCU32 (Mar '32)	186.00	+0.00	175.00	185.00	175.00	175.00	8	140	07/21/21	I
KCU33 (Mar '33)	187.00	+0.00	N/A	187.00	187.00	N/A	16	67	07/21/21	I



SEGUNDA EDICIÓN EXPO CAFÉ ORGULLO PUEBLA 2021

25, 26 Y 27 DE JUNIO 2021



En el Centro de Convenciones de la Ciudad de Puebla, se llevó a cabo los días del 25 al 27 de junio del presente año, la Segunda Edición Expo Café Orgullo Puebla 2021, inauguración realizada por el Gobernador del Estado Miguel Barbosa Huerta y la Secretaria de Desarrollo Rural Ana Laura Altamirano Pérez.

Se convocó a todos los integrantes de la cadena productiva de café del Estado con 60 expositores de productos poblanos.

El Estado de Puebla cuenta con más de 45 mil productoras y productores de 54 municipios cafetaleros y una producción de 209 mil toneladas de café, con esta edición de Expocafé Orgullo Puebla se busca primeramente capacitar al productor para obtener una mejor calidad en su café y beneficiar al consumidor y aumentar el consumo del café poblano.

La Expo Café Orgullo Puebla con esta segunda edición refrenda la importancia que tiene el café en el Estado y la continuidad de eventos como éste para seguir promoviendo el café tanto en Puebla como en México y el mundo. Se contó con visitantes internacionales interesados en el café poblano, lo que significa además de haber obtenido premios en otros concursos internacionales que seguramente veremos la tercera edición de la Expo Café Orgullo Puebla.

El 27 de junio que fue el cierre de la Expo Café Orgullo Puebla, la SDR premió a las y los baristas ganadores del Primer Campeonato, organizado junto a patrocinado-

res para hacerlo al nivel de competencia que exigen las mejores contiendas a nivel nacional e internacional.

El primer lugar se otorgó a Daniel Jermaín López Segundo, el segundo para Ariadna Chaparro y el tercero lo obtuvo Esaú Pérez Rodríguez.





México 2021

Taza de la excelencia: Cada uno de estos cafés se ha catado un mínimo de cinco veces diferentes durante el proceso de cata. Los lotes ganadores son los 30 mejores cafés que obtuvieron una puntuación superior a 87 en los Centros Globales de Café de la Taza de la Excelencia. El café se envasa en cajas de 30 kg que contienen dos bolsas envasadas al vacío de 15 kg.

Ganadores Nacionales: Los lotes de los Ganadores Nacionales son cafés que obtienen más de 85 puntos durante la Fase Internacional por el Jurado Nacional y el Jurado Internacional de la Taza de Excelencia. Cada uno de estos cafés se ha catado un mínimo de cinco veces diferentes durante el proceso de cata. El café se envasa en bolsas herméticas de 69 kg.

Subasta COE: 15 de julio

Subasta NW: 12 al 23 de julio

Rank	Score	Size	Weight	Increment	Bid	Total value	Farm	High bidder	Time left
1a	91.58	9	595.25lbs	\$0.10	\$55.80/lb	\$33,214.95	Finca Santa Cruz - Cruz Jose Arguello Enriquez	Latorre&Dutch (China)	FINISHED
1b	91.58	9	595.25lbs	\$0.10	\$55.80/lb	\$33,214.95	Finca Santa Cruz - Cruz Jose Arguello Enriquez	Camel Coffee Co., Ltd.	FINISHED
2a	90.25	11	727.52lbs	\$0.10	\$18.90/lb	\$13,750.13	San Luis - Silvia Carolina Herrera Hernandez.	Decameron coffee.	FINISHED
							Clímaco Cruz Cruz	Ltd.	
4	90.13	7	456.36lbs	\$0.10	\$40.20/lb	\$18,345.67	La Ilusión - Federico Barraeta Barraeta	ONYX COFFEE LAB	FINISHED
5	89.53	8	529.11lbs	\$0.10	\$26.10/lb	\$13,809.77	Brujufinca - Kyle Alan Dromgoole	Terarosa (Haksan Co. Ltd)	FINISHED
6	89.25	16	1.058.22lbs	\$0.10	\$12.70/lb	\$13,439.39	Los Naranjos - Rafael Cortés Moreno	COFFEE COUNTY	FINISHED

Subasta COE: 15 de julio



7	88.22	9	595.25lbs	\$0.10	\$14.20/lb	\$8,452.75	Las Barrancas - Osiel Cortes Aco	Terarosa (Haksan Co. Ltd)	FINISHED
8	88.22	5	330.69lbs	\$0.10	\$15.50/lb	\$5,125.70	Finca El Estribo - Adán Altamirano Domínguez	DABOV Specialty Coffee	FINISHED
9	88.19	9	595.25lbs	\$0.10	\$15.00/lb	\$8,928.75	Ejecayan - Leandro Ronquillo Martínez	Campos Coffee	FINISHED
10	88.14	18	1,177.27lbs	\$0.10	\$11.20/lb	\$13,185.42	Los Cimientos - Roman Mendoza Odilon	Bokkum & GIL coffee Roasters	FINISHED
11	88.14	11	725.32lbs	\$0.10	\$11.70/lb	\$8,486.24	Ocoteno - Miguel Ronquillo Aco	Wataru & Co., Ltd.	FINISHED
12	88.11	7	462.97lbs	\$0.10	\$20.10/lb	\$9,305.70	Cafetal El Equimite - Gibran Leonardo Cervantes Covarrubias	Coffee Me Up (Korea)	FINISHED
13	88.03	24	1,587.33lbs	\$0.10	\$9.10/lb	\$14,444.70	Los Aguacates - Agustín Lopez Guzman	Kyokuto Fadic Corporation	FINISHED
14	88.03	17	1,124.35lbs	\$0.10	\$10.10/lb	\$11,355.94	El Pino - José Luis Andrade Gandara	Mercanta Ltd	FINISHED
15	87.97	9	595.25lbs	\$0.10	\$10.70/lb	\$6,369.18	Finca Los Pinos - Julia Ortega Carballo	Groundwork Coffee	FINISHED
16	87.97	15	992.08lbs	\$0.10	\$9.90/lb	\$9,821.59	Finca Huehuetecpan - Clímaco Cruz Cruz	Kaffebrenneriet AS Ltd.	FINISHED
4	90.13	7	456.36lbs	\$0.10	\$40.20/lb	\$18,345.67	La Ilusión - Federico Barraeta Barraeta	ONYX COFFEE LAB	FINISHED
5	89.53	8	529.11lbs	\$0.10	\$26.10/lb	\$13,809.77	Brujufinca - Kyle Alan Dromgoole	Terarosa (Haksan Co. Ltd)	FINISHED
6	89.25	16	1,058.22lbs	\$0.10	\$12.70/lb	\$13,439.39	Los Naranjos - Rafael Cortés Moreno	COFFEE COUNTY	FINISHED

Subasta COE: 15 de julio



9	88.19	9	595.25lbs	\$0.10	\$15.00/lb	\$8,928.75	Ejecayan - Leandro Ronquillo Martinez	Campos Coffee	FINISHED
10	88.14	18	1,177.27lbs	\$0.10	\$11.20/lb	\$13,185.42	Los Cimientos - Roman Mendoza Odilon	Bokkum & GIL coffee Roasters	FINISHED
11	88.14	11	725.32lbs	\$0.10	\$11.70/lb	\$8,486.24	Ocoteno - Miguel Ronquillo Aco	Wataru & Co., Ltd.	FINISHED
12	88.11	7	462.97lbs	\$0.10	\$20.10/lb	\$9,305.70	Cafetal El Equimite - Gibran Leonardo Cervantes Covarrubias	Coffee Me Up (Korea)	FINISHED
13	88.03	24	1,587.33lbs	\$0.10	\$9.10/lb	\$14,444.70	Los Aguacates - Agustin Lopez Guzman	Kyokuto Fadie Corporation	FINISHED
14	88.03	17	1,124.35lbs	\$0.10	\$10.10/lb	\$11,355.94	El Pino - José Luis Andrade Gandara	Mercanta Ltd	FINISHED
15	87.97	9	595.25lbs	\$0.10	\$10.70/lb	\$6,369.18	Finca Los Pinos - Julia Ortega Carballo	Groundwork Coffee	FINISHED
16	87.97	15	992.08lbs	\$0.10	\$9.90/lb	\$9,821.59	Finca Huehuetecpan La Cruz - Genoveva Perez Redondo Ramirez	Kaffebrenneriet AS (Korea)	FINISHED
30	87.14	35	2,314.85lbs	\$0.10	\$7.50/lb	\$17,361.38	Finca Pocitos - Jesus Carlos Cadena Valdivia	Homu Kato Coffee Inc.	FINISHED

[Back to top](#)

Entrevista
Silvia Carolina Herrera Hernández
de la Unión de Ejidos y
Comunidades San Fernando.
Premio Presidencial
Taza de Excelencia, México 2021 y
Primer Lugar en Taza Dorada 2021

En exclusiva para Cafés de México entrevistamos a Silvia Carolina Herrera Hernández, quien cuenta con una trayectoria cafetalera de varias generaciones, quien también es parte de una organización de pequeños productores en Chiapas, Unión de Ejidos y Comunidades San Fernando.

-¿Cuáles son los reconocimientos más importantes que han recibido?

Este año ganamos en el mes de mayo-junio el reconocimiento, el primer lugar en el "Certamen Taza Dorada", que es un certamen que se hace entre todas las organizaciones de comercio justo de pequeños productores de café, ganamos el primer lugar, el año pasado repetimos primero y segundo lugar, venimos con paso sólido en ese certamen.

-¿Con qué variedad participaron?

Este año participamos tanto en taza dorada, como en taza de excelencia con un geisha natural que venimos preparando desde hace tres años, hemos estado experimentando, viendo con qué procesos se desarrollan mejor y desde que empezamos con esa producción nos ha resultado bien.

-La taza dorada es un concurso, una competencia nueva, lleva dos.

En forma lleva dos y llevábamos ya con intentos desde hace tres desde las organizaciones promoviendo justo esto los cafés de calidad.

-¿Cómo ves el beneficio para el productor el participar y ganar o no ganar?

Como es un certamen nuevo todavía se están acomodando las cosas y la idea es justo posicionar los cafés de comercio justo como cafés de calidad, porque también los pequeños productores trabajamos esa parte de la calidad.



- Nos decías que es geisha natural, ¿un proceso particular o un proceso normal del natural?.

Lo secamos a lo que llamamos camas africanas y en invernadero durante 28 a 35 días, lo que intentamos es recargar el secado para mantener vivo el embrión y mantener así la calidad del café.

-Sabemos que en la taza de excelencia hay un límite de quintal, ¿cuál es ese límite?

Depende, diferente es para pergamino que para natural, nosotros este año ingresamos con 30 quintales, y en la taza dorada es de 10, es un poquito menos, más que comercializarlo es promocionar y empezar, que los compradores que los tostadores volteen hacia esos orígenes.

-Cuenta con los microclimas adecuados a la humedad que necesita el café, la altura que es importantísima que no se tiene en Chiapas muy normalmente, son pocas zonas.

La verdad es que tenemos un ambiente rico en todas las características que busca un café especial y también desde la variedad, el terruño, las precipitaciones, altura, pero también estamos metiéndole de todo lo que da la naturaleza, también nosotros estamos empezando a desarrollar el proceso, el procesamiento para que sea el adecuado y que no se rompa esa cadena que ya la naturaleza nos está dando en ese microclima sino mantenerlo.

-Y la taza de excelencia que recientemente escalaron, quiero hablar de los dos premios, ¿fue uno o dos premios?

La organización ganó dos, en uno estoy yo y en otro está un pequeño productor de origen ceital del municipio de Tenejapan, que también para mencionar es importante el filtro que hacemos desde la organización, nosotros probamos el café de todos los productores, de todos los lotes que llegan, pero hacemos este trabajo en un equipo en conjunto de catadores, entre ellos yo pero también un catador con 40 años de experiencia, y ahora estamos capacitando al equipo técnico para que podamos llevar retroalimentación a los productores y que ellos también puedan decir de viva voz qué es lo que están viendo de resultado que hace el productor en la taza.

-¿Estás en un curso de capacitación de calibración?, te hemos visto en algunos eventos participando

Lo importante es ir migrando y se ve en la naturaleza de la organización y también en la necesidad del mercado que nosotros vayamos adaptándolo, pero también que el productor vea estos resultados y por eso es que al menos yo me interesé también en aprender acatar, me interesé en aprender a procesar para poder llevarlo a los productores pues tenemos que capacitarlos, es constante esta capacitación que viene desde el equipo técnico, el equipo que está en oficina, para llevarlo a campo como de una manera más ligerita y que podamos todos los productores aspirar a una mejor calidad de vida.



-Difícil en estos tiempos del precio tan castigado, hay precio, pero lo que no hay es café.

Justo por eso buscamos estos nichos de mercado, la evolución de la organización fue desde organizarnos por la necesidad de comercializar un mejor precio de nuestro producto, luego atendimos que el mercado buscaba mejores prácticas, entonces nos edificamos como café orgánico y después surge desde la base, desde México la necesidad de pagar precios justos por este producto, entonces también coentramos a comercio justo y desde hace algunos años empezamos a experimentar, a probar cafés especiales, a cafés con otros procesos, especiales ya eran porque el lavado, pero estamos ahora empezando a experimentar y llevar estos nuevos conocimientos a los productores, que ellos también de pronto comprendamos por qué hacemos un proceso u otro y no nada más porque nos enseñó mi abuelito o mi papá, sino ahora saberlo.



-Esto realmente es una innovación en el café, otra manera de la fermentación que lleva a otras notas del café en taza, la química del café.

Justo esa es la idea de las capacitaciones, es muy complicado controlar todos estos ambientes y desde la planta hasta la taza, pero la idea es que vayamos controlándolo cada vez un poquito más, para no llegar a la conclusión de que es magia, sino que haya registros y que podamos replicar esos procesos, no queremos estar nosotros como productores ganar un año en taza de excelencia sino queremos mantenernos y para nosotros es importante que los dos cafés que mandamos llegaron hasta la final y quedaron en un muy buen lugar.

-Felicidades nuevamente, se ve el trabajo, el resultado, la justa para la subasta, es emocionante como va subiendo el precio.

Condiciones que no encontramos realmente en otros espacios y eso es lo importante del certamen taza, que también nosotros como país productor, que nos vayan reconociendo como un país donde hay cafés especiales. Aquí en este certamen lo que hacemos es buscar mejores cafés y que el mundo los reconozca.

¿Qué nos puedes decir de ésta, que es una variedad, no nueva la geisha, que viene de Etiopía, cómo sientes que esta variedad se haya aclimatado?

Tuvimos que poner especial atención a esa variedad con respecto de los otros que tenemos, lo que hicimos como organización es que tenemos parcelas demostrativas y ahí vamos desarrollando diferentes variedades con la idea de ver qué tal se desarrollan cien en campo pero también en taza y eso es un riesgo que tomamos porque la verdad es que en México no se ha encontrado muchos geishas, que no tienen este sabor característico del geisha y ese es el problema que como se puso de moda, encontramos que hay geisha por muchos lugares pero también a la hora de catar el resultado es muy diferente del que esperamos, entonces también puede llegar a ser un peligro o el día encontramos primero y segundo lugar de taza de excelencia con geishas, pero también el riesgo es que se siga comercializando un geisha que a lo mejor ya está mezclado con otras variedades, entonces el sabor en taza pueda no ser, afortunadamente este que tenemos sí ha resultado, de hecho lo analizamos genéticamente y ha resultado muy cercano al 100%.

-¿La catación de cuánto?

90.13%

-¿Cómo se siente?

Levábamos ya algunos años intentándolo, probándolo, lo probamos por primera vez, empezó a producir hace tres años, entonces en la primera vez teníamos este medio justo por eso lo mencionaba porque hay mucho geisha que no tiene al final esas notas que se esperan, entonces ese era el nervio, de qué tal que sembramos y no era, gracias a Dios sí, lo hemos probado con lavado y con natural, a mí particularmente me gusta más el perfil en lavado, pero he encontrado que es mucho más fácil comercializar el natural, entonces empezamos secándolo en patio, hemos ido evolucionando también en nuestras instalaciones, en la comunidad de la que yo vengo tenemos una parcela demostrativa, es de las primeras que estuvo en la organización, entonces hacemos mucho trabajo colectivo, el beneficio es colectivo, hay módulos escuela, ahí tenemos la



oportunidad de probar muchas cosas para entonces repartir con los demás productores, para no entregar otra variante en fuera o que no se adapte bien. Hemos ido trabajando, adaptándonos un poco a cómo el café se comporta, con la idea de mejorar los resultados en taza, todavía hay cosas por mejorar en beneficio húmedo con el objetivo de mejorar.

Hoy en día nosotros como organización exportamos comercializamos o exportamos cerca del 80% de nuestra producción, pero la tirada es en México que se empiece a generar un mercado que valore, hoy día en México somos un ejemplo para el resto de países productores, pero creo que podemos llegar a más, podemos empezar a comprar mejor café, a comprar café mexicano para comenzar.

-Y aumentar el consumo.

Los jóvenes están consumiendo más café que antes (finalizó).

Variedad Geisha

7 ganadores en la Taza de excelencia México 2021

"Cosechas lo que Siembras"

¡Siembras Café Geisha, cosechas de Calidad y Premios!



La variedad Geisha, originaria de Etiopia, y participante en concursos internacionales a encontrado en las tierras tropicales de México los microclimas adecuados para su producción y es por eso que en el evento de Taza de Excelencia estuvo participando y seleccionada en los 30 finalistas, obteniendo primero y segundo lugar y cinco mas entre los primeros lugares, ubicandose como una inversión segura y con futuro.



PLANTA CERTIFICADA
ACLIAMATADA A NUESTROS CLIMAS
Y REGIONES CAFETALERAS DE MÉXICO

Informes al telefono whats app

228-4208260 / 228-1249571 y 228-2570810

Vivero Rancho Viejo

En Estanzuela Mpio de Emiliano Zapata Ver.

Reseña Gráfica entrega de premios de Taza de Excelencia, México 2021



JAW



CONTÁCTANOS

contacto@iimotion.co



55 8544 4440



jaw.mx



PERSONALIZACIÓN e IMPRESIÓN DE BOLSAS



LOS MÁS
ACCESIBLES
EN EL MERCADO



HACEMOS LA
PROPUESTA
DEL DISEÑO

RAPIDEZ
CONFIANZA
CALIDAD



PRODUCCIÓN DE
LAS BOLSAS

PRECIO
ESPECIAL PARA
AGRICULTORES

INFORMACIÓN
PROPUESTA
RESULTADO



ENTREVISTA CON LA ALCALDESA DE IXHUATLÁN DEL CAFÉ, VER. VIRIDIANA BRETÓN FEITO:

CDMX 19 de junio de 2021

P.- Sabemos de las múltiples actividades que ha desarrollado a través de su administración a favor del café. ¿Cómo considera los resultados y para usted; cuál es la que mejores resultados a dado al café de Ixhuatlán Del Café?

R.- Hemos tenido muy buenos resultados; el realizar la plataforma Todo Café ha impulsado el aromático a través de diversos eventos como la Cumbre Latinoamericana del Café o en el Coffee Fest donde los productores pudieron colocar cerca de mil kilos de café y los cuales lo vendieron prácticamente al precio que ellos quisieron debido a que se comprobó la calidad del producto. En esta plataforma iniciamos con menos de diez marcas y hoy tenemos casi cuarenta.

Ixhuatlán del café





P.- El evento de "Todo Café" iniciado desde 2018 ha sido exitoso y ha sido un medio para promover el café de Ixhuatlán Del Café, ¿Considera que debe de permanecer como un evento propio del Municipio?

R.- Si, considero que debe darse continuidad a este proyecto, ya que es un beneficio para todos los caficultores que participan en la cadena productiva del café desde la semilla hasta la taza; Todo Café no significa sólo la taza de café sino todo lo que se mueve alrededor de este producto.

P.- La orientación y capacitación de los productores, campañas que inició en su administración, ¿cuál cree usted que sería la recomendación a futuras administraciones para crecer en este ramo?

R.- Que sigan orientando al productor y que les den todas las herramientas necesarias para que cada vez más se especialicen en alguna actividad de la cadena productiva o que se animen a procesar su café, crear su marca y comercializarlo por si mismos.

P.- ¿La producción del café en su municipio es la actividad más importante?



Todo
Café



R.- Más que la producción de café, lo que te puedo decir es que la economía en Ixhuatlán Del Café se mueve alrededor de la caficultura, desde quienes venden semilla, injertos, plantas de viveros, los que procesan y comercializan el café e incluso productos alternos que se producen en las mismas fincas o servicios alrededor de a caficultura.

P.- El evento de la “Taza de Excelencia México 2021” ¿cómo a beneficiado a su municipio?

R.- Este evento que se desarrolló en junio y como en muchos otros en los que hemos participado, nos ha vuelto a poner en el radar de la caficultura en México, pues la Taza de Excelencia ha sido un evento en el que logramos que uno de nuestros productores resultara colocarse en el lugar 17 y eso motiva para que más caficultores que saben que tienen calidad en sus cosechas, se animen a procesar, embolsar y vender ellos mismos su café.

P.- ¿Usted considera que Ixhuatlán Del Café puede colocarse como un centro turístico cafetalero?, y ¿cuáles serían las tareas e infraestructura en la que se debe atender para lograrlo al cien por ciento?

R.- Por su puesto, tenemos grandes ejemplos en el estado de Chiapas, donde han logrado hacer de la caficultura una actividad de turismo ecológico y rural, tenemos vegetación y paisajes hermosos y somos el ombligo del estado de Veracruz; nos hace falta primero creérnosla nosotros mismos de que tenemos potencial, trazar una ruta del café y realizar infraestructura en torno a ello como la instalación de una casa o museo del café que hemos estado impulsando para que se logre y crear espacios recreativos en zonas estratégicas del municipio.





Ixhuatlán del café



P.- Sabemos que el tiempo es nuestro peor enemigo para concretar los planes de trabajo, ¿existe algo que se haya quedado pendiente ya que estamos a poco tiempo de terminar su administración?

R.- En cada proyecto y encomienda siempre nos quedamos con las ganas de hacer mucho más; sin embargo, me siento satisfecha con lo logrado hasta ahora y aunque la administración está a punto de terminar, en lo personal estaremos muy al pendiente y cuidaré desde la trinchera donde esté a que se siga promoviendo la calidad del café que nos caracteriza.

P.- ¿Algo que desee agregar?

Quiero agradecer a medios informativos y especializados como "Cafés de México" que durante toda esta administración nos ha apoyado para que la calidad del café de este municipio sea reconocida a nivel nacional; cuando yo llegue sabía perfectamente sobre la calidad y potencial que tenemos, pero es sumamente necesario que personas de otras latitudes conozcan lo que podemos ofrecer.





MAQUINARIA Y SERVICIOS TREJO S.A. DE C.V.

ZARAGOZA NO. 29. ZACATLAN, PUE. C.P. 73310 TEL: 01 (797) 9-75-08-45 TEL./FAX: 01 (797) 9-75-37-63
www.tostadorestrejo.com e-mail: mstrejo@hotmail.com

Tostadores

- Lecho Fluidizo
- Pirómetro
- Limpia película parda
- Fácil uso
- Tostado perfecto
- Encendido electrónico
- Detector de flama
- Tiempos rápidos (5-8 minutos)
- Acero inoxidable
- Enfriado express



PLANTA DE TOSTADO



Básculas dosificadoras

pesa y suministra polvos y granos
indicador electrónico de peso
fácil programación
precisa
económica





TUTTOFOOD AND HOSTMILANO TOGETHER: THE "GLOBAL SUPPLY CHAIN" AS AN ACTIVE BUSINESS TOOL

TO SUPPORT BUSINESSES AND RIDE THE RECOVERY

- Approximately 1,800 exhibitors from 40 countries under the same roof, representing an incredibly complete panorama of synergistic supply chains
- Possibility to explore vertically in their entirety some of the most representative supply chains
- Among the two exhibitions, a schedule of over 1,000 events with content and speakers of the highest profile; with Retail Plaza standing out for TUTTOFOOD and Smart Label Innovation for HostMilano
- A unique appointment where you can get hands-on with innovation, formats and trends to seize the opportunities coming from the recovery in the most effective way

**TUTTOFOOD
MILANO**

Milan, 14 July 2021 - The paths of Food & Beverage, Ho.Re.Ca. and Out-of-Home are coming together to build a more solid recovery. It was confirmed by

the data of the latest Food Industry Monitor carried out by the University of Gastronomic Sciences of Pollenzo, in collaboration with Ceresio Investors. Together, food and food equipment will record a growth of about 6% in both 2021 and 2022. Positive signals are also coming from the exports, which are expected to increase by a yearly average of 3% over the two-year period. Growth opportunities to be seized to their fullest extent This is also testified by the growth rates estimated for Fiera Milano by Export Planning: for a valuable product such as oil, in the first quarter of 2021 Italian exports have recorded a double-digit increase (+10.1%) compared to the same period in 2019, while fruit and vegetables and sweets registered a growth of 7.2% and 6% respectively. These complementary data confirm the trend according to which consumers are alternating attention to healthy and natural with concessions to comfort food.

Thanks to the strong recovery of the Ho.Re.Ca. segment, the coffee sector will experience a significant growth, with the equipment supported by new investments: according to Export Planning, Italian exports of the Coffee/Coffee Machines/Vending Machines sector will grow by 4.4% per year from now to 2024. The first fundamental driver of growth will be sustainability: it's not just a matter of numbers, but also of new trends that are going to impose themselves in a post-pandemic that won't be a return to normality but a new paradigm. Never so many synergistic chains under the same roof In this scenario, TUTTOFOOD and HostMilano will join forces and present themselves united and compact at the appointment with the recovery, on the



FIERA MILANO

same date and location: at fieramilano from 22 to 26 October. With a current overall parterre of about 1.800 exhibitors from more than 40 countries, TUTTOFOOD and HostMilano will bring together under the concept of "total supply chain" - from semi-finished products to processing and equipment, through

purchasing occasions in large-scale retail trade and out-of-home consumption styles - and within an unparalleled panorama of synergistic value chains, some of the qualities explored in deep from a vertical point of view, precisely at the time of the year where the impulse towards a new growth will be more intense, coinciding with an increase in GDP that for Italy even the most cautious analysts estimate to be over 5%.

Today, more than ever, trade fairs are instruments of industrial policy: this autumn, taking part to an event in presence will mean adding another important growth factor to the provisions put in place for the recovery at national and European level. Even more so in a location like Milan, that is rapidly regaining its leading role and once again is attracting the interest of foreign investors, confirming its logistical accessibility and vocation for hospitality.

Tools and knowledge to grow your business

For all players in the supply chains, TUTTOFOOD and HostMilano will represent a unique opportunity to gather with colleagues from all over the world - exhibitors, buyers and professional visitors - and to understand the technology and product innovations, consumer trends and formats on which they should focus to develop their business. The benefit of participating in person will generate not only a platform for business matching and networking, but also a moment to share knowledge and skills, thanks to an unparalleled schedule of events. The two exhibitions combined will present over 1,000 meetings with high-profile content and speakers, in collaboration with the most authoritative associations and organizations from every sector.

For example, at TUTTOFOOD should be highlighted Retail Plaza, the reference event for retailers and large-scale distribution in partnership with Retail Institute Italy, that will present, among other things, discussions on Luxury & Curation, the growth of Food Delivery and Last Mile and the increasingly personalised services of tomorrow's omnichannel Retailing, up to sustainability and the digital evolution of marketing and Grocery transformation, also through the explanation of best practices and conversations with top managers. Instead, the pride of HostMilano will be SMART Label - Host Innovation Award (with 79 applications submitted this year), organised by Fiera Milano and HostMilano in collaboration with POLI.Design Consorzio del Politecnico di Milano (Milan Polytechnic Consortium), under the patronage of ADI - Associazione Italiana per il Disegno Industriale (Italian Association for Industrial Design), which will be integrated by Digital Talks, a series of in-depth seminars in collaboration with POLI.design for architects and experts. A complete, fluid and effective visiting experience, that will allow to delve in detail into each area, and at the same time to explore the supply chains in their entirety in an environment that is expected to be highly international even in this particular year, also thanks to the constant collaboration between Fiera Milano and ICE not only for what concerns the scouting, but also in maintaining and increasing the relationship between supply and demand. The overview will be completed by the co-presence of MEAT-TECH, the event dedicated to Meat and Ready Meal solutions and technologies. Particular attention will be paid to the issue of safety for all stakeholders at the event, guaranteed through the special protocol Safe Together developed by Fiera Milano, which has already made it possible to successfully hold several events in presence.

TUTTOFOOD and HostMilano 2021 will be held at fieramilano from 22 to 26 October.

For more information:

www.tuttofood.it, @TuttoFoodMilano; www.host.fieramilano.it, @HostMilano.



FIERA MILANO



TUTTOFOOD
MILANO



En el marco de la Semana del Comercio Justo en México, la Coordinadora Mexicana de Pequeños Productores de Comercio Justo en colaboración con el Instituto del Café de Chiapas realizaron la 2ª edición del certamen Taza Dorada México 2021 en las instalaciones del Museo del Café en la ciudad de San Cristóbal de las Casas, Chiapas. En la cual se reconoce y se premia a los cafés de especialidad que obtuvieron mayores puntajes durante el proceso de Catación.





 **Taza Dorada 2021**
EDICIÓN MÉXICO

Lugar	Código de Muestra	Organización	Puntuación SCA	Observaciones
1	MX-14	Sociedad de Producción Rural Unión de Ejidos y Comunidades San Fernando S.P.R. de R.L.	86.92	Geisha Natural
2	MX-08	SCooperativa de Producción Tzeltal - Tzotzil S. C. L.	84.90	Catua y Garnica, Lavado
3	MX-02	Federación de Sociedades Cooperativas Agroecológica y Cafetalera de Chiapas FEDCAFE.	84.88	Arábica, Lavado
4	MX-06	Unión Regional de Pequeños Productores de Café Huatusco S.S.S.	84.79	Caturra Bourbon y Colombia, Lavado
4	MX-12	Finca Triunfo Verde S. C.	84.79	Arábica, Lavado
5	MX-24	Federación de Sociedades Cooperativas Cafetaleras de la Sierra Madre F.C de R.L FEDESI	84.67	Arábica, Lavado



HISTÓRICA NEVADA EN BRASIL PROVOCA ALZA EN LA BOLSA DE NUEVA YORK

De acuerdo a fuentes informativas de pronósticos de clima internacional y principalmente de Brasil comentaron que los daños en Minas Gerais registraron las temperaturas más bajas en 27 años, ocasionando graves daños a las matas de café, quemándolas de hojas y ramas, afectando la cosecha de Brasil en 2022, tomando en cuenta que la regeneración de matas contemplan un ciclo de dos años. Se pronostica una pérdida entre 4 y 5 millones de sacos y para la cosecha 22/23 que originalmente se pronosticó en 48 millones de sacos, tendrá una merma de 8 a 11 por ciento.

Definitivamente esta es la principal razón de que los precios de bolsa de NY se dispararan hasta los rangos de los 190 dólares las cien libras, esperando que éstos se vean reforzados con información más sólida en los próximos días, en que se pronostica hoy 23 de julio que seguirán las nevadas y por supuesto si es así el precio continuará a la alza.

Los problemas de abasto por parte de Vietnam por razones de transportes y movimientos sociales en Colombia, aunado la baja de los inventarios de Estados Unidos que cayeron al menos 18.2% interanual a 5,779 millones de sacos según la asociación de café verde y todo en conjunto afectan a la alza del precio de bolsa NY.

Lo malo para la producción de México es que la cosecha empieza en octubre y según expertos, cuando suceden



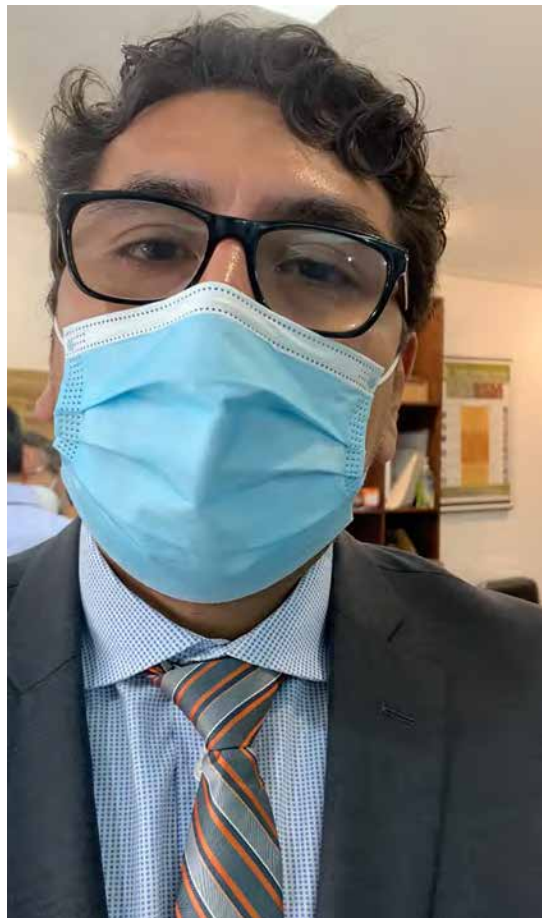
estos cambios tan repentinos los precios se reprimen en cuanto la cosecha empieza y las noticias Brasileñas definen sus daños y pronósticos de cosecha, sin embargo existe la posibilidad de que de confirmar los daños en Brasil, y la recuperación de los cafetos dañados se llevarán dos años y será cuando los precios regresen niveles de abasto normal, estaremos al pendiente de aprovechar este precio para beneficio de los productores de México, con la pena de nuestros hermanos cafetaleros brasileños.



ENTREVISTA A RICARDO MOGROVEJO, ASESOR TÉCNICO DE LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL TRABAJO

Cafés de México tuvo el agrado de entrevistar a Rodrigo Mogrovejo, asesor técnico principal de la Organización Internacional del Trabajo, para un proyecto del Fondo Visión Cero en seguridad y salud en el trabajo de la cadena global del café y en la región estamos centrados en México, Colombia, Honduras y en otras regiones del mundo, estamos en Vietnam, Laos, en Etiopía, en varias regiones cubriendo la cadena global del café y tratando de mejorar condiciones laborales en especial la seguridad y salud en el trabajo.

Mencionó que “ En principios del 2019 hemos empezado el proyecto en México y hemos empezado con el desarrollo de un estudio sobre los incentivos y limitaciones de la seguridad y salud en el trabajo en el café, para eso hemos hecho un estudio muy profundo de cuáles son estas limitaciones e incentivos para la seguridad y salud en el trabajo en toda la cadena desde los pequeños productores hasta los grandes compradores, la verdad es que los hallazgos fueron interesantes y lo planteamos en proceso de diálogo en Chiapas, Veracruz, Oaxaca y otro a nivel nacional, involucrando a los actores más importantes del mundo del trabajo, a partir de ahí hemos sacado unos modelos de intervención que ahora mismo estamos implementando desde el 2019, por supuesto con ayuda de la Amecafé también en todo este proceso de investigación, diálogo y puesto en marcha de modelos, por ejemplo un modelo de intervención que son unos cursos de seguridad y salud en el trabajo tanto el Instituto Mexicano del Seguro Social y la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, la SADER, son parte de este proceso y estamos ahora mismo con cursos de formación en Oaxaca, Veracruz y Chiapas, pero para este curso tuvimos que capacitar a más de mil técnicos del IMSS de la SADER para que seamos formadores que pueda brindar conocimiento en seguridad y salud en el trabajo y



ahora estamos yendo a la parte presencial, ahora mismo estamos implementando en los diferentes estados con la coordinación de la Amecafé por supuesto, es decir, la idea es que esto sea un plan nacional de seguridad y salud en el trabajo. Esta es una de las pocas intervenciones, uno de los modelos de intervención que estamos aplicando gracias al proceso de diálogo, pero también hemos desarrollado estudios, procesos de formación para las mujeres productoras del café, que tienen su peculiaridad, por ejemplo en Hidalgo, Puebla, Veracruz hemos implementado esto con apoyo también de la Amecafé y la alianza de mujeres del café, es una plataforma muy interesante y queremos seguir con ese tipo de intervención”, concluyó.

Informe del mercado de Café

junio 2021



ORGANIZACIÓN
INTERNACIONAL
DEL CAFÉ

En junio de 2021 continuó la tendencia al alza en los precios del café y fue factor clave para ello la preocupación acerca de la oferta procedente de los principales países de origen.

Junio de 2021 fue el octavo mes consecutivo de una subida de los precios del café provocada por las expectativas de una reducción del suministro procedente de algunos países de origen y por perturbaciones en el flujo del comercio. El promedio mensual del precio indicativo compuesto de la OIC llegó a 141,03 centavos de dólar EE UU por libra en junio de 2021, lo que representa un aumento del 33,2% con respecto a los 105,85 centavos de octubre de 2020. Este fue también el promedio mensual más alto desde el de 145,82 centavos de noviembre de 2016. En los precios de todos los grupos de café se observó un aumento sustancial. En junio de 2021 se registró también un crecimiento de la actividad del sector especulativo no comercial, y el aumento de las posiciones largas apoyó la tendencia al alza de los precios.

En términos de los factores fundamentales del mercado, las exportaciones efectuadas por todos los países exportadores a todos los destinos fueron, en mayo de 2021, de 9,8 millones de sacos de 60kg, lo que representa un descenso del 10,1% frente a los 10,9 millones de sacos de mayo de 2020. El total de exportaciones efectuadas en mayo de 2021 representó una reducción del 21,5% con respecto al volumen registrado en mayo de 2019, antes de la pandemia. La cuestión de la disponibilidad de contenedores para las exportaciones sigue siendo un fuerte obstáculo al flujo del comercio. Sin embargo, el total de exportaciones efectuadas en los ocho primeros meses del año cafetero 2020/21 fue de 87,3 millones de sacos, en comparación con los 85,4 millones de ese mismo período del año cafetero 2019/20. Se calcula que las exportaciones acumuladas entre junio de 2020 y mayo de 2021 fueron de 129,2 millones de sacos, un nivel relativamente estable con respecto al de 129,4 millones de sacos registrado entre junio de 2019 y mayo de 2020. Se prevé que el consumo mundial del año cafetero 2020/21 será de 167,23 millones de sacos, lo que representa un aumento del 1,9% con respecto al de 164,01 millones de sacos del año cafetero 2019/20. Se calcula que la producción total del año cafetero 2020/21 será de 169,50 millones de sacos, lo que representa un

Gráfico 1: Precio indicativo compuesto diario de la OIC



Gráfico 2: Precios indicativos diarios de grupo de la OIC

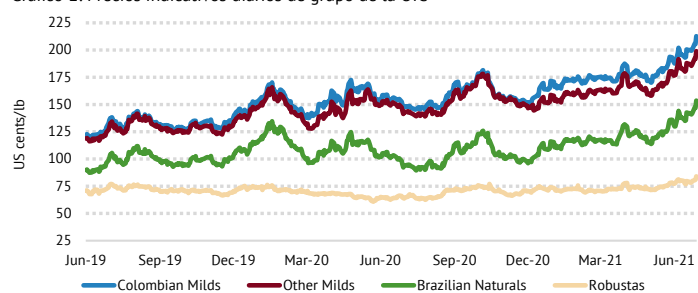


Gráfico 3: Diferencial entre los mercados de futuros de Nueva York y Londres

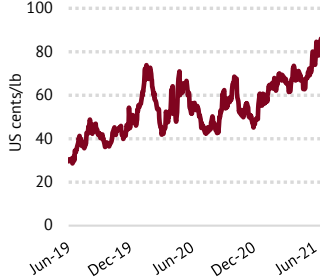
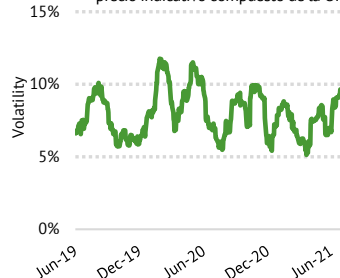


Gráfico 4: Volatilidad en series de 30 días del precio indicativo compuesto de la OIC



aumento del 0,3% con respecto a los 168,94 millones de sacos del año cafetero 2019/20. Si bien el consumo mundial está aumentando, sigue estando un 1,4% por debajo de la producción mundial. Es más, se prevé que en el año cafetero 2021/22 la relación entre la oferta y la demanda cambiará e irá en sentido contrario, dado que la producción mundial apenas será suficiente para satisfacer la demanda mundial.

El promedio mensual del precio indicativo compuesto de la OIC aumentó un 4,6% y pasó de 134,78 centa-

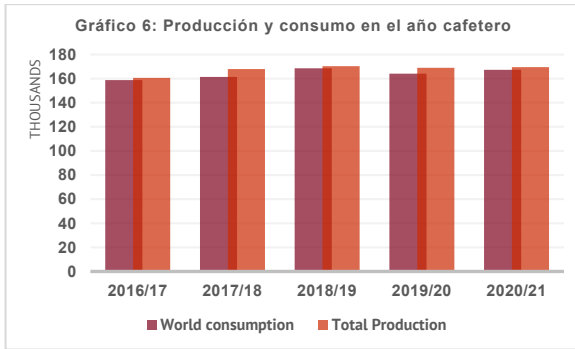
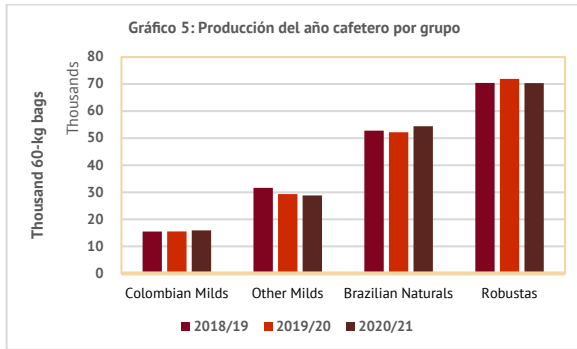


Gráfico 7: Exportaciones de café verde (octubre-mayo)

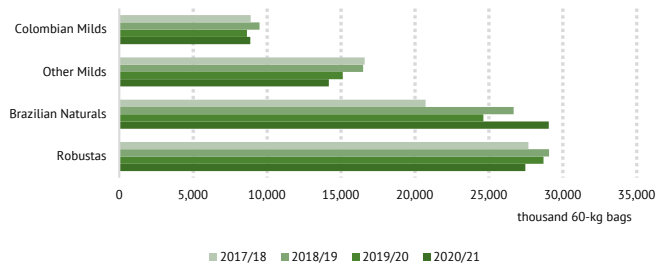


Gráfico 8: Total de exportaciones (octubre-mayo)

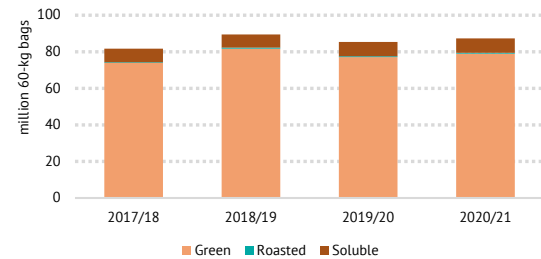
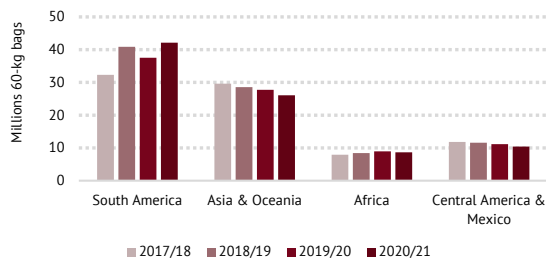


Gráfico 9: Total de exportaciones (octubre-mayo)



vos en mayo de 2021 a 141,03 en junio de 2021. Ese nivel alcanzado en junio de 2021 fue un 42,4% más alto que el de junio de 2020 y representa el octavo mes

consecutivo de aumento y el promedio mensual más elevado desde el de 145,82 centavos de noviembre de 2016. En comparación con el promedio mensual de 99,05 centavos de octubre de 2020, el nivel de junio de 2021 representa un aumento del 33,2%. La tendencia que indica la línea del Gráfico 1 muestra un aumento firme y continuo de los precios del café en los nueve primeros meses del año cafetero 2020/21.

Los precios indicativos de todos los grupos aumentaron en junio de 2021 y alcanzaron el nivel más alto registrado en muchos años. El precio de 206,53 centavos de los Suaves Colombianos alcanzado en junio de 2021 fue el promedio mensual más alto desde el de 222,59 centavos de octubre de 2014. Representó también un aumento del 40,3% con respecto a los 147,16 centavos de junio de 2020. El precio de los Otros Suaves aumentó un 3,2%, a 192,45 centavos, en comparación con el de 186,46 centavos de mayo, y es el promedio mensual más alto desde el de 193,60 centavos de diciembre de 2014. El precio promedio de los Brasil y Otros Naturales, que aumentó un 5,2%, a 148,12 centavos, fue el promedio mensual más alto desde el de 157,12 centavos de noviembre de 2016. Es más, en comparación con el nivel de 92,56 centavos de junio de 2020, el precio indicativo de los Brasil y Otros Naturales aumentó un 60% en junio de 2021.

La continua firmeza de los precios se vio confirmada por el comportamiento de los mercados de futuros. El promedio mensual de la 2a y 3a posición en el mercado de futuros de Nueva York aumentó en junio de 2021 un 2,6%, a 156,43 centavos, en comparación con el de 152,42 centavos de mayo de 2021, y representa el nivel más alto alcanzado desde noviembre de 2016. En el mercado de futuros de Londres el promedio mensual de la 2a y 3a posición aumentó en junio de 2021 un 5,8%, a 73,16 centavos, en comparación con el de 69,15 centavos de mayo de 2021. El nivel alcanzado en el mercado de futuros de Londres en junio de 2021 fue el más alto desde el de 75,23 centavos de noviembre de 2018.

El diferencial entre los Suaves Colombianos y los Otros Suaves aumentó un 12,2%, a 14,09 centavos, y el de entre los Suaves Colombianos y los Brasil y Otros Naturales aumentó un 0,4%. El diferencial entre los Otros Suaves y los Brasil y Otros Naturales descendió en junio de 2021 un 2,8%, a 44,32 centavos 2021. Dado que el aumento del precio del grupo de los Robusta fue, en junio de 2021, el más alto de entre los cuatro grupos, el aumento respectivo de los diferenciales entre los grupos de Arábica y el grupo de Robustas fue tan sólo del 2%, el 0,8% y el 3,4% en los Suaves Colombianos, los Otros Suaves y los Brasil y Otros Naturales. El arbitraje entre los cafés Arábica y Robusta, tal como se evalúa en los mercados de futuros de Nueva York y Londres, siguió casi igual y fue de 83,26 centavos en junio de 2021, frente al de 83,27 centavos de mayo de 2021.

Se calcula que la producción total del año cafetero 2020/21 aumentará un 0,3% y será de 169.50 millones de sacos. Se espera que la producción de Arábica aumente un 2,2%, a 99.1 millones de sacos, y que la de Robusta descienda un 2,1%, a 70.4 millones de sacos. A nivel regional, se prevé que en el año cafetero 2020/21 el volumen de producción de África seguirá siendo el mismo que el del año cafetero anterior, de 18.68 millones de sacos. Se calcula que la producción de Asia y Oceanía descenderá un 1,1%, de 49,45 millones de sacos en 2019/20 a 48,93 millones en 2020/21.

Se prevé que el consumo mundial de café aumentará en 2020/21 un 1,9% y será de 167,2 millones de sacos frente a los 164,1 millones del año cafetero 2019/20, pero estará aún un 0,8% por debajo del nivel de 168,5 millones de sacos de antes de la pandemia. La suavización de las restricciones relacionadas con la covid-19 y las consiguientes perspectivas de recuperación económica llevan a prever que el consumo mundial seguirá creciendo. Se calcula que el consumo en los países importadores aumentará un 2,3% y será de 116,7 millones de sacos, y que el consumo interno en los países exportadores de café aumentará un 1% y será de 50,5 millones de sacos.

Se espera que el ratio oferta/demanda se estreche, dado que se prevé que en el año cafetero 2020/21 la oferta total será un 1,4% más alta que la demanda, en comparación con la del 3,2% de 2019/20. Dado que se espera una reducción de la producción de muchos países exportadores en el año cafetero 2021/22, es probable que la cifra de la oferta total caiga por debajo de la del consumo mundial.

Las exportaciones de todas las formas de café efectuadas en mayo de 2021 fueron de 9,78 millones de sacos, lo que representa un descenso del 10,1% si se compara con los 10,9 millones de sacos de mayo de 2020. Las exportaciones de café verde de mayo de 2021 descendieron un 12,3% frente a las de mayo de 2020, mientras que las de café tosta-

Cuadro 1: Precios indicativos de la OIC y precios en los mercados de futuros (centavos de dólar EE UU por libra)

	ICO		Colombian		Brazilian		New York*	London*
	Composite	Milds	Other Milds	Naturals	Robustas			
Monthly averages								
Jun-20	99.05	147.16	141.52	92.56	64.62	99.50	54.77	
Jul-20	103.66	153.38	146.78	97.96	67.69	106.20	57.92	
Aug-20	114.78	167.22	163.25	111.79	72.68	120.98	62.89	
Sep-20	116.25	168.36	166.56	113.81	72.77	122.08	63.35	
Oct-20	105.85	154.28	152.06	100.37	68.36	110.70	59.14	
Nov-20	109.70	161.21	150.73	106.41	72.38	115.48	62.82	
Dec-20	114.74	170.44	157.81	114.96	72.04	124.46	62.41	
Jan-21	115.73	173.42	160.69	116.69	70.71	127.59	60.54	
Feb-21	119.35	176.96	166.43	120.06	73.37	129.69	63.07	
Mar-21	120.36	177.49	167.05	122.16	73.86	131.72	63.90	
Apr-21	122.03	181.70	168.65	124.18	74.47	134.77	63.76	
May-21	134.78	199.02	186.46	140.85	79.68	152.42	69.15	
Jun-21	141.03	206.53	192.45	148.12	84.85	156.43	73.16	
% change between Apr-21 and May-21	4.6%	3.8%	3.2%	5.2%	6.5%	2.6%	5.8%	
Volatility (%)								
May-21	8.7%	8.1%	8.8%	11.6%	6.7%	11.0%	7.0%	
Jun-21	9.1%	8.2%	9.0%	11.6%	7.7%	11.5%	8.7%	
Variation between Jun-21 and May-21	-0.4	-0.1	-0.2	0.0	-1.0	-0.5	-1.7	

* Precio promedio de la 2ª y 3ª posición

Cuadro 2: Diferenciales de los precios (centavos de dólar EE UU por libra)

	Colombian		Colombian		Brazilian		Brazilian	New York*
	Milds	Other Milds	Milds	Other Milds	Naturals	Robustas		
Jun-20	5.64	54.60	82.54	48.96	76.90	27.94	44.73	
Jul-20	6.60	55.42	85.69	48.82	79.09	30.27	48.28	
Aug-20	3.97	55.43	94.54	51.46	90.57	39.11	58.09	
Sep-20	1.80	54.55	95.59	52.75	93.79	41.04	58.73	
Oct-20	2.22	53.91	85.92	51.69	83.70	32.01	51.56	
Nov-20	10.48	54.80	88.83	44.32	78.35	34.03	52.66	
Dec-20	12.63	55.48	98.40	42.85	85.77	42.92	62.05	
Jan-21	12.73	56.73	102.71	44.00	89.98	45.98	67.05	
Feb-21	10.53	56.90	103.59	46.37	93.06	46.69	66.62	
Mar-21	10.44	55.33	103.63	44.89	93.19	48.30	67.82	
Apr-21	13.05	57.52	107.23	44.47	94.18	49.71	71.01	
May-21	12.56	58.17	119.34	45.61	106.78	61.17	83.27	
Jun-21	14.09	58.41	121.68	44.32	107.59	63.27	83.26	
% change between May-21 and Jun-21	12.2%	0.4%	2.0%	-2.8%	0.8%	3.4%	0.0%	

* Precio promedio de la 2ª y 3ª posición

Cuadro 3: Balance oferta/demanda mundial

Coffee year commencing	2016	2017	2018	2019	2020*	2020*	% change 2019/20
PRODUCTION	160,608	167,868	170,322	168,942	169,496	169,496	0.3%
Arabica	99,940	98,187	99,919	97,041	99,137	99,137	2.2%
Robusta	60,668	69,680	70,403	71,901	70,360	70,360	-2.1%
Africa	16,839	17,461	18,579	18,684	18,679	18,679	0.0%
Asia & Oceania	47,930	52,203	48,173	49,452	48,930	48,930	-1.1%
Mexico & Central America	20,322	21,752	21,636	19,598	19,086	19,086	-2.6%
South America	75,516	76,453	81,934	81,208	82,802	82,802	2.0%
CONSUMPTION	158,781	161,377	168,509	164,099	167,235	167,235	1.9%
Exporting countries	48,334	49,686	50,245	49,982	50,497	50,497	1.0%
Importing countries (Coffee Years)	110,447	111,691	118,265	114,117	116,738	116,738	2.3%
Africa	10,702	11,087	12,017	11,640	11,882	11,882	2.1%
Asia & Oceania	35,068	34,903	36,476	36,297	36,762	36,762	1.3%
Mexico & Central America	5,193	5,273	5,431	5,321	5,356	5,356	0.7%
Europe	52,148	53,251	55,637	53,311	54,245	54,245	1.8%
North America	29,559	29,941	31,779	30,628	31,768	31,768	3.7%
South America	26,111	26,922	27,170	26,903	27,223	27,223	1.2%
BALANCE	1,827	6,491	1,812	4,843	2,260	2,260	

En miles de sacos de 60 kg

* Cálculo preliminar

Las cifras que se muestran en este cuadro son de años cafeteros, por lo que serán distintas de las publicadas en el Cuadro 1 del Informe sobre producción de café <http://www.ico.org/prices/pe-production.pdf> en el que los datos son de años de cosecha. Para más detalles, véase la nota explicativa al final de este informe.

Cuadro 4: Total de exportaciones efectuadas por los países exportadores

	May-20	44317	% change	October-May		
	2019/20	2020/21	% change			
TOTAL	10,891	9,786	-10.1%	85,383	87,299	2.2%
Arabicas	6,796	5,916	-12.9%	52,564	55,864	6.3%
Colombian Milds	1,001	562	-43.8%	9,336	9,632	3.2%
Other Milds	2,677	2,616	-2.3%	16,704	15,792	-5.5%
Brazilian Naturals	3,118	2,737	-12.2%	26,524	30,440	14.8%
Robustas	4,095	3,870	-5.5%	32,819	31,435	-4.2%

En miles de sacos de 60 kg

Pueden encontrarse estadísticas de comercio mensuales en el sitio web de la OIC, en www.ico.org/trade_statistics.asp

Cuadro 5: Existencias certificadas en los mercados de futuros de Nueva York y Londres

	Jul-20	Aug-20	Sep-20	Oct-20	Nov-20	Dec-20	Jan-21	Feb-21	Mar-21	Apr-21	May-21	Jun-21
New York	1.82	1.45	1.26	1.30	1.40	1.52	1.75	1.92	1.97	2.07	2.21	2.18
London	1.90	1.85	1.85	2.04	2.24	2.31	2.40	2.44	2.50	2.53	2.67	2.51

En millones de sacos de 60-kg

do y soluble aumentaron un 20,1% y un 9,7% respectivamente. Fue considerable el descenso de las exportaciones de café verde de los Suaves Colombianos, dado que las de mayo de 2021 fueron un 55,2% más bajas que las de mayo de 2020. Las exportaciones de café verde de los Otros Suaves y de Robusta descendieron un 3,9% y un 6,5% respectivamente en mayo de 2021 con respecto a las de mayo de 2020. El descenso de las exportaciones de los Suaves Colombianos se debió en gran parte al malestar social que afectó a toda Colombia, el principal país de origen de ese grupo, lo que dificultó el flujo normal de exportaciones. Aun así, las exportaciones acumuladas de café verde de los cuatro grupos efectuadas en los ocho primeros meses del año cafetero 2020/21 aumentaron un 3,1%, a 79,53 millones de sacos, en comparación con los 77,06 millones de sacos exportados en ese mismo período del año cafetero 2019/20.

En términos regionales, las exportaciones de África de todas las formas de café descendieron un 3,2%, a 8,68 millones de sacos, en los ocho primeros meses del año cafetero 2020/21. Las de Asia y Oceanía descendieron un 6,0%, a 26,06 millones de sacos, entre octubre de 2020 y mayo de 2021.

Las exportaciones de México y América Central descendieron un 6,5%, a 10,43 millones de sacos, en comparación con las de 11,16 millones de sacos efectuadas en ese mismo período del año cafetero 2019/20. Entre octubre de 2020 y mayo de 2021, las exportaciones de Sudamérica aumentaron un 12,3% y fueron de 42,11 millones de sacos.

24ª EDICIÓN

EXPO CAFÉ

20
21

9 AL 11 DE SEPTIEMBRE
WORLD TRADE CENTER, CDMX

RESERVE
SU STAND
EXPOCAFE.MX



CONTACTO:

Georgina Santoyo
gina@tradex.com.mx
t. (55) 5604.4900 ext. 124

EXPOCAFE.MX



CON EL APOYO DE:



SEDE:



CON LA GARANTÍA



Síguenos: Expo Café

@expocafe

@expocafemexico

expocafe

#YoTomoCafé

expocafe1.blogspot.mx



AMECAFÉ

ASOCIACIÓN MEXICANA DE LA CADENA PRODUCTIVA DEL CAFÉ, A.C.



Cata realizada por la Amecafé, con los cafés ganadores de la Taza de Excelencia México, 2021 y el Secretario Víctor Villalobos, en las instalaciones de Sader

