

**EMPRESA 100%
MÉXICANA**

**PRENSADO
FRANCÉS** ^{MR}



**La Prensa Francesa
es el método que extrae los sabores de tu
Café otorgando mejor cuerpo y textura**



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

HOTEL
 **Misión®**
Cocuyos • Alta Montaña



Editorial

Para CAFÉS DE MÉXICO es muy reconfortante como se van haciendo instituciones como La Expo más importante de México, la EXPOCAFÉ que cumple 25 años en este evento de septiembre 2022, felicidades a Tradex, y su formidable equipo de profesionales y un reconocimiento a Wendy Hesketh por este reto que representó EXPOCAFÉ y que sigue enfrentando con éxito cada año.

Este tipo de eventos le dan personalidad a los CAFÉS DE MÉXICO, y a la cadena productiva del café, escaparate para innovaciones tecnológicas y que cada evento se mejora y se perfecciona, para cumplir con objetivos concretos, aparte de crear una cultura del café y su consumo. ¡ Felicidades por sus 25 años ;

En otro orden de ideas, CAFÉS DE MÉXICO, está pasando por una etapa de reestructuración en los canales de información, actualizándose en los medios digitales y cumplir con su tarea de informar como siempre, en este mes de septiembre cumplimos 37 años en circulación y esperamos seguir en el gusto y preferencia de nuestros lectores y seguidores.

En estos 37 años, hemos visto la transformación de la caficultura mexicana y del mundo, en México, vimos como el posicionamiento de la industria del café se ha dado y la continuidad del cultivo del café, pese a los malos precios no ha mermado y sigue en los mismos rangos, con promesas de aumentar la producción, pero siempre hay algo que lo impide, en los ochentas, el productor era el actor más importante para el desarrollo de una caficultura con progreso y las políticas aplicadas al sector han impedido su desarrollo y hoy está en un lugar donde necesita organizarse y capacitarse para continuar en la actividad, lo malo, es que es y ha sido con sus recursos y éstos se ven minimizados con los malos precios que durante casi 30 años se han tenido, y es ahora, cuando el precio está mejor para el café y esperamos que en esta cosecha que está por comenzar se concrete el inicio de una nueva etapa de bienestar para las familias productoras de café, no solo de México sino del mundo.

La pandemia a reducido las actividades de comunicación interna de los que componen la cadena productiva del café y se ve reflejado en el ánimo que presentan los que la componen, se necesita inyectar nuevos bríos y reorganizar los objetivos mas urgentes para mejorar en todos los sentidos esta actividad tan importante para las 500 mil familias de productores y los que participan de la derrama económica que genera el sector productor.

El precio del café es la clave de todo desarrollo social y es aquí dónde se debe de aplicar la voluntad de los que de esta actividad hacen el negocio que no se ve reflejado en los que generan con su esfuerzo, los acuerdos entre compradores y vendedores, donde el estado participa a veces como defensor de los productores y a veces como verdugo de los mismos, no se trata de buenos y malos, es un tema de convivencia donde se establezca el equilibrio de fuerzas y el reconocimiento de la participación de todos sus integrantes, sin unos no existen los demás. Acuerdos es la solución y no posturas de imposición por que soy más poderoso, el estado está para regular y aplicar las fórmulas que den el resultado de una actividad sana, a trabajar en eso es la meta.

DIRECTORIO

DIRECTOR GENERAL
Juan Camacho Reyes

DIRECTOR COMERCIAL
José Luis Camacho Reyes

INFORMACIÓN
Lic. Laura B. Camacho Carmona

INTERNACIONAL
Lic. Rocío G. Camacho Carmona

REDACCIÓN 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. PP09-15
Es una publicación mensual que
aparece los días 10 de cada mes
Año XXXIII, Tiraje 5,000 ejemplares
Distribución Internacional
U.A.A, Alemania, Japón Brasil,
Colombia y Centroamérica.

*Los Artículos Firmados Son
Responsabilidad Del Autor.

CONTACTO



www.cafesdemexico.com



CONTENIDO



- 3 EDITORIAL**
- 5 MUCHOS RIESGOS PARA LOS PRODUCTORES EN LA CERCANA COSECHA DE CAFÉ EN MÉXICO**
- 7 GANADORES DE TAZA DE EXCELENCIA MÉXICO 2022**
- 10 24 ASAMBLEA COMITÉ NACIONAL DE SISTEMA PRODUCTO CAFÉ**
- 12 25 AÑOS DE EXPO CAFÉ**
- 14 BREVE HISTORIA DE LA CAFETERA "PRENSA FRANCESA" PRENSADO FRANCÉS**
- 18 25 AÑOS DE EXPO CAFÉ ANA ROSA CORRAL DE TRADEX**
- 20 CAFÉ SOLO DIOS**
- 22 5º LUGAR PREMIO PRESIDENCIAL TAZA DE EXCELENCIA MÉXICO 2022**
- 23 LA IMPORTANCIA DEL CAFÉ EN MÉXICO Y EN EL PROGRAMA SEMBRANDO VIDA**
- 25 ADVIERTEN IMPACTOS A CADENA DE SUMINISTRO DEL CAFÉ ANTE NUEVAS REGULACIONES DE LA UE**
- 27 OIC: Informe del Mercado de Café, julio 2022.**

MUCHOS RIESGOS PARA LOS PRODUCTORES EN LA CERCANA COSECHA DE CAFÉ EN MÉXICO

Fernando Celis Callejas

ASESOR GENERAL DE LA CNOC A.C.

Ciudad de México a 21 de agosto del 2022

Estamos a unas pocas semanas de que inicie la cosecha de café del ciclo 2022-23 y se enfrentan varios problemas. Después de varios años de bajos precios, en la pasada cosecha 2021-22 se tuvieron precios remunerativos para un quintal de café pergamino que se pago a un promedio de unos 4 200 pesos.

Ahora se ven tres cuestiones que podrían afectar los precios a pagar a los productores;

1. La baja de precios en la Bolsa del café de Nueva York. Se tiene una tendencia bajista y se han reducido hasta casi un 20 % desde febrero.

Influye la recesión económica en varios países, la fortaleza del dólar y los altos precios de los alimentos y gasolina que llevarían a una disminución del consumo de café a nivel mundial. Si los precios de futuros no han bajado más, se debe a las expectativas de afectaciones climatológicas por heladas y sequia en Brasil. Ya se está pasando el periodo de posibles heladas en Brasil y si no se tienen nuevas afectaciones por sequía para la cosecha de arábica del 2022, será difícil que se sostengan los precios que en los últimos meses se han estado moviendo alrededor de los 220 dólares las 100 libras.

2. La disminución de los diferenciales positivos (precio en físico por arriba de la Bolsa del café) de los cafés mexicanos de exportación.

El llamado Fob Laredo que sería la mayor parte del café que se exporta a EE UU bajo casi 9.00 dólares las 100 libras en las últimas semanas. En la cosecha pasada este café pasó de venderse de *27.00 dólares por arriba de la Bolsa a unos 42.40 dólares a fines de julio.

A fines de la semana pasada se colocaba a unos 33.50 dólares por arriba de la Bolsa. El aumento de los diferenciales positivos de los cafés Arábigos Lavados (pergaminizados) como los que produce México se debió a la menor producción por afectaciones de lluvias en Colombia y Honduras.

La escasez y los bajos inventarios de estos cafés está llevando a que los llamados cafés "semilavados" de Brasil que tienen menor precio estén sustituyendo a cafés lavados de México, Honduras Nicaragua y otros que tienen menor precio comparado con los de Colombia, Costa Rica y Guatemala.

El Fob Laredo Mexicano es uno de los más afectados y a las compañías que manejan las exportaciones no les preocupan esto, ya que pasan la baja de precios a los productores. De las secretarías de Economía y Sader tampoco intervienen pese al reclamo de los productores. El problema viene del esquema de comercialización de café que han impuesto las grandes compañías, que no pagan más por la calidad y se tiene un café más revuelto y con más verdes y pasados de maduros. Solo un pago mas diferenciado y mayor por la calidad del café puede romper el ciclo vicioso de que buena parte del café mexicano se exporta a menores precios.

3. El tercer factor sería la apreciación del peso mexicano (menos pesos por dólar) ante el dólar. Conforme a la inflación en México el tipo de cambio debería estar en no menos de los 22.00 pesos por dólar pero se ha movido mas en alrededor de los 20.00 por dólar.

Podría ser una mala cosecha para los productores de café en México, si se combina una baja de precios en la Bolsa de futuros con una mayor disminución de los diferenciales positivos y si continúa la apreciación del peso mexicano. Con precios para los productores de unos 3 500 a 3 800 pesos por quintal de pergamino no se tendrán precios remunerativos.

Poco se puede hacer en México ante el manejo especulativo y disfuncional de la Bolsa del café para “descubrir” precios adecuados, también con la política económica que se ha seguido en las últimas décadas en nuestro país, de querer controlar la inflación con aumentos de las tasas de interés y apreciación del peso ante el dólar.

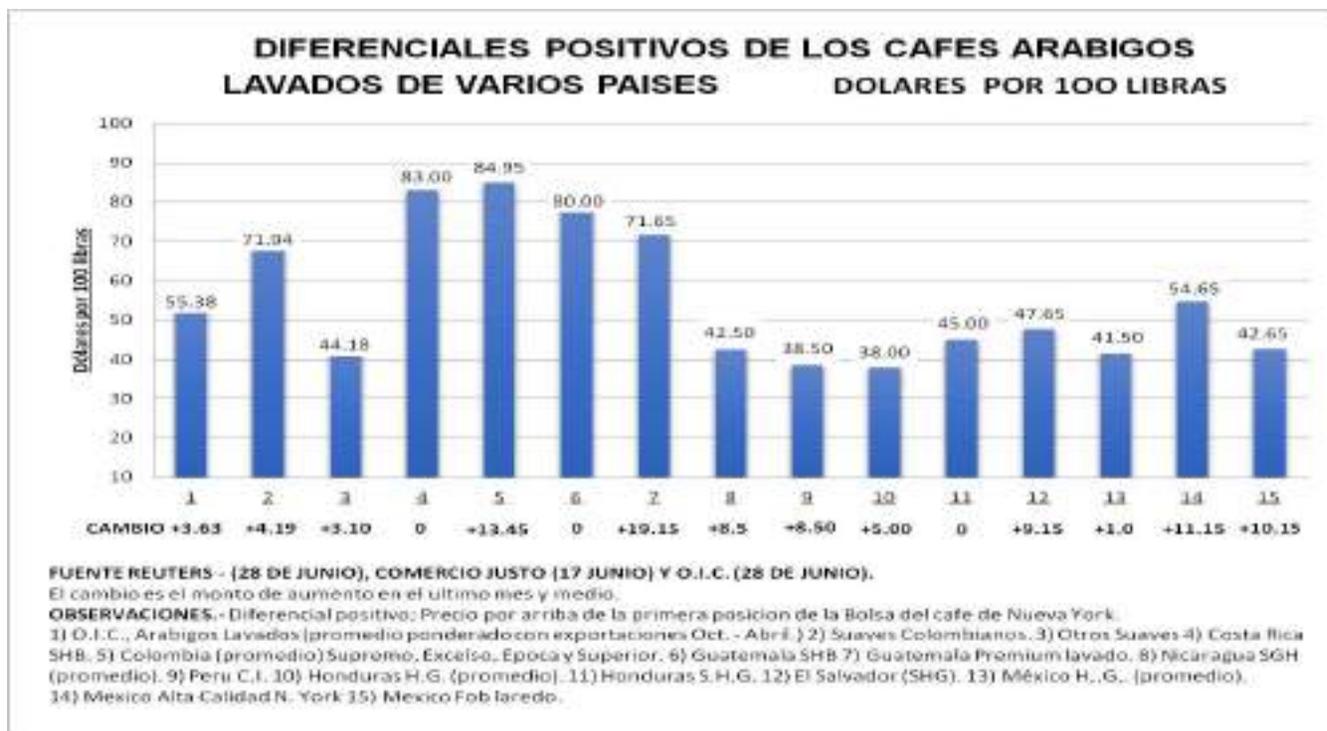
La presidencia ya debería obligar a los Secretarios de Agricultura y Economía para que se escuche y dialogue con el sector productor y se acuerden cambios en el esquema de

comercialización de café que hay en nuestro país. Desde el sector productor hay que concentrarse más en la aplicación de medidas que lleven a mejorar los diferenciales positivos del café mexicano de exportación y del que se consume en nuestro país, además de que no apliquen los grandes compradores excesivos montos por gastos de comercialización y utilidades. Es necesario que el gobierno federal cambie su política generalizante de que todas las organizaciones han hecho mal uso de los recursos fiscales. Debe apoyarse a las asociaciones de productores de café para que tengan mayor producción y mejoren sus condiciones de comercialización en mercados de mayores precios, como los orgánicos, de Comercio Justo

Fernando Celis Callejas

ASESOR GENERAL DE LA CNOC A.C.

Ciudad de México a 21 de agosto del 2022





Ganadores de Taza de Excelencia México 2022

Los premios presidenciales fueron otorgados a los siguientes:

El café ganador del primer lugar del certamen, por tercera vez consecutiva, con un puntaje de 93.00, fue del productor CRUZ JOSE ARGUELLO ENRIQUEZ de FINCA SANTA CRUZ de la localidad de SANTA CRUZ, CHIAPAS a una altitud de 1700 metros, variedad Geisha 100%, proceso Natural. Se le otorgó el premio al primer lugar de Taza de Excelencia México. Además, GrainPro México S. de R.L. de C.V. le otorgó 10,000 pesos mexicanos que puede canjear en productos de la marca, como parte de su patrocinio. A su vez, Comandante Grinder y Cup of Excellence le otorgaron el premio Top Farm Award o Premio de finca superior, un trofeo funcional, único en su clase, que consiste en un molino edición especial hecho para el primer lugar del certamen.



El juez líder Silvio Leite solicitó a jueces internacionales que tomarán el micrófono y compartieron los descriptores de este café.



Algunos de los descriptores otorgados por el Jurado Internacional fueron los siguientes: Café No.1 en el evento, notas de té de jazmín, fino, elegante, perfumado, notas a cerezas, jugo de fresas muy dulce, frutos rojos, miel, buen equilibrio, limpio, gran sabor, vivo, jazmín, melocotón, frambuesa, arce, azúcar moreno, lima limón, sabroso, mango, chocolate con leche. El dulzor no disminuyó incluso cuando bajó su temperatura. Coherente, muy dulce, de cuerpo completo, mantecoso, retrogusto persistente, equilibrado.

El segundo lugar con un puntaje de 91.40, se otorgó al café del productor CARLOS HUGO LOEZA SÁNCHEZ de FINCA EL IZOTE de la localidad de SAN PABLO COAPAN, VERACRUZ, a una altitud de 1475 metros. Las variedades de lote son Marsellesa 60% y Geisha 40%, y su proceso lavado. Se le otorgó el premio al segundo lugar de Taza de Excelencia México. A su vez, Comandante Grinder y Cup of Excellence le otorgaron el premio Top Farm Award o Premio de finca superior, un trofeo funcional, único en su clase, que consiste en un molino edición especial hecho para el segundo lugar del certamen.





Algunos de los descriptores otorgados por el Jurado Internacional fueron los siguientes: Muy estable, notas a lichi, floral, café estructurado, balanceado, jugoso, único, hace salivar, sensación en boca redonda, jugosa, azúcar moreno, miel, chocolate con leche, manzana verde, cereza, sabor demente, súper dulce, azúcar moreno, todos los atributos estructurados trabajando juntos. La acidez es puntiaguda y sube a medida que se enfría, más complejo en frío, su dulzor se percibe más cuando se enfría.

El tercer lugar, con un puntaje de 91.37, se otorgó al café de la productora GEMA MAGALI POSADAS MANZANO de finca EL RIO de la localidad de TOTUTLA, PUEBLA, a una altitud de 1200 metros. Las variedades del lote son Marsellesa 80% y Typica 20%, y su proceso Lavado. Se le otorgó el premio al tercer lugar de Taza de Excelencia México y el premio al Café Femenino, el cual se otorga a la productora con mayor puntaje del certamen. A su vez, Comandante Grinder y Cup of Excellence le otorgaron el premio Top Farm Award o Premio de finca superior, un trofeo funcional, único en su clase, que consiste en un molino edición especial hecho para el segundo lugar del certamen.



Algunos de los descriptores otorgados por el Jurado Internacional fueron los siguientes: Leche elegante, licor de frutas, refrescante, delicado, brillante, vivo, dulce, azúcar moreno, acidez brillante, notas a jazmín, uva, miel, mango, rosa, melocotón, belgamota, retrogusto enorme y largo, ¡¡sabroso, mandarina, lichi y tropical, final de jazmín, súper dulce, redondo, complejo, delicioso, jugoso, cuando se enfría, el dulzor baja.

El cuarto lugar, con un puntaje de 91.13, se otorgó al café de la productora SILVIA CAROLINA HERRERA HERNANDEZ de finca GEISHA, de la localidad NUEVO SAN LUIS, CHIAPAS, a una altitud de 1535 metros. La variedad del lote es Geisha 100% y su proceso Natural. Además, se le otorgó el Premio amigable con la Biodiversidad al ser el café con mayor puntuación que tiene Certificación vigente de Producción Orgánica, específicamente CERTIMEX, JAS, NOP, LOOAA, NATURLAND, BIOSUISSE.

Algunos de los descriptores otorgados por el Jurado Internacional fueron los siguientes: muy redondo, estable, cítrico, estructurado en todos los atributos, limpio, transparente, fino, elegante, perfumado, salvaje, buen equilibrio, sensación en boca redonda, arándano, fresa, arce, acidez brillante.

El quinto lugar, con un puntaje de 90.37, se otorgó al café del productor DIEGO MANUEL WOOLRICH RAMIREZ, de FINCA SINAI de la localidad EL SINAI, OAXACA, a una altitud de 1600 metros. La variedad del lote fue Geisha 100% y su proceso lavado.

Algunos de los descriptores otorgados por el Jurado Internacional fueron los siguientes: Buen cuerpo, jugoso, elegante, afrutado, equilibrado, delicado, fino, sutil, atributos delicados trabajando juntos, floral, jazmín, elegante, buen equilibrio, muy limpio, melocotón, bergamota, limón, jugoso, suave, manzana verde, dulce, sólido, muy equilibrado, súper limpio, complejo.





Ganadores de Taza de Excelencia México 2022

RESULTADOS 2022

GANADOR	POSICION	PUNTUACION	NOMBRE	APELLIDOS	NOMBRE FINCA	LOCALIDAD, ESTADO	ALTURA MAXIMA	VARIETADES QUE CONFORMAN EL LOTE	CERTIFICACIONES VIGENTES	PROCESO
TAZA DE EXCELENCIA	1	83.00	CRUZ JOSE	ARIELLO-DARQUEZ	FINCA SANTA CRUZ	SANTA CRUZ, CHIAPAS	2000	Geisha 100%		Natural
TAZA DE EXCELENCIA	2	81.41	CARLOS HUGO	LIEZA SANCHEZ	FINCA ELIZETE	SAN PABLO COAPAN, VERACRUZ	1475	Maracón 60%, Geisha 40%		lavado
TAZA DE EXCELENCIA	3	81.37	GEMA MAGALI	POSADAS MAZARI	EL RIO	TOTUTLA, PUEBLA	2200	Maracón 80%, Typica 20%	PRÁCTICAS DE CAFÉ	lavado
TAZA DE EXCELENCIA	4	81.13	SILVIA CAROLINA	HERREERA HERNANDEZ	GOSHA	NEYO SAN LUIS, CHIAPAS	2500	Geisha 100%	Producción Orgánica CERTIMEX, IAS, NOP, LOOAA, NATURLAND, BIOSUSSE Fairtrade internacional	Natural
TAZA DE EXCELENCIA	5	80.37	DIEGO MANUEL	WOORSH BAMBREZ	FINCA SANJ	EL SINAJ, OAXACA	1600	Geisha 100%		lavado
TAZA DE EXCELENCIA	6	80.63	MARÍA DEL ROSARIO IRAY	HERNANDEZ	FINCA HUEHUETEPAN	OSAUTLAN DE CARVAJAL, VERACRUZ	1250	Typica 100%		Natural
TAZA DE EXCELENCIA	7	80.53	BERNABE LEONARDO	CERVANTES COVARRUBAS	CAFETALEL DOUMITE	COATEPEC, VERACRUZ	1300	Geisha 100%	Producción Orgánica y DEMETER CERTIFICADO DE ACUERDO A LOS ESTANDARES W.F. NOR EU Y DEMETER PUFF (SOCCET)	Natural
TAZA DE EXCELENCIA	8	80.43	YELDI	MORALES HETLA	FINCA	ORITLA, VERACRUZ	2141	Geisha 100%		lavado
TAZA DE EXCELENCIA	9	80.40	RAFAEL	CORTES MORENO	LOS NARANJOS	TOTUTLA, PUEBLA	2200	maracón 100%	Fairtrade Internacional, PRÁCTICAS DE CAFÉ	lavado
TAZA DE EXCELENCIA	10	80.00	ALEJANDRA	MARTINEZ GAMA FERNANDEZ	FINCA TRES OJOS	LA ORDUBA, VERACRUZ	2250	Geisha 100%	Producción Orgánica ECOCERT (AGRIFFA LFD) Y (NOR EUROPEA EDS)	lavado
TAZA DE EXCELENCIA	11	80.00	JOSE LUIS	LOPEZ ESCOBAR	FINCA EL CAJON	LOS ESCOBAR, OAXACA	1400	Typica 100%		lavado
TAZA DE EXCELENCIA	12	80.00	JOSE LUIS	JARAMILA JARAMILA	FINCA EL CAJON	LOS ESCOBAR, OAXACA	1400	Typica 100%		lavado
TAZA DE EXCELENCIA	13	80.00	JOSE LUIS	LOPEZ ESCOBAR	FINCA EL CAJON	LOS ESCOBAR, OAXACA	1400	Typica 100%		lavado
TAZA DE EXCELENCIA	14	80.00	JOSE LUIS	LOPEZ ESCOBAR	FINCA EL CAJON	LOS ESCOBAR, OAXACA	1400	Typica 100%		lavado
TAZA DE EXCELENCIA	15	80.00	JOSE LUIS	LOPEZ ESCOBAR	FINCA EL CAJON	LOS ESCOBAR, OAXACA	1400	Typica 100%		lavado
TAZA DE EXCELENCIA	16	80.00	JOSE LUIS	LOPEZ ESCOBAR	FINCA EL CAJON	LOS ESCOBAR, OAXACA	1400	Typica 100%		lavado
TAZA DE EXCELENCIA	17	80.00	JOSE LUIS	LOPEZ ESCOBAR	FINCA EL CAJON	LOS ESCOBAR, OAXACA	1400	Typica 100%		lavado
TAZA DE EXCELENCIA	18	80.00	JOSE LUIS	LOPEZ ESCOBAR	FINCA EL CAJON	LOS ESCOBAR, OAXACA	1400	Typica 100%		lavado
TAZA DE EXCELENCIA	19	80.00	JOSE LUIS	LOPEZ ESCOBAR	FINCA EL CAJON	LOS ESCOBAR, OAXACA	1400	Typica 100%		lavado
TAZA DE EXCELENCIA	20	80.00	JOSE LUIS	LOPEZ ESCOBAR	FINCA EL CAJON	LOS ESCOBAR, OAXACA	1400	Typica 100%		lavado
TAZA DE EXCELENCIA	21	80.00	JOSE LUIS	LOPEZ ESCOBAR	FINCA EL CAJON	LOS ESCOBAR, OAXACA	1400	Typica 100%		lavado
TAZA DE EXCELENCIA	22	80.00	JOSE LUIS	LOPEZ ESCOBAR	FINCA EL CAJON	LOS ESCOBAR, OAXACA	1400	Typica 100%		lavado
TAZA DE EXCELENCIA	23	80.00	JOSE LUIS	LOPEZ ESCOBAR	FINCA EL CAJON	LOS ESCOBAR, OAXACA	1400	Typica 100%		lavado
TAZA DE EXCELENCIA	24	80.00	JOSE LUIS	LOPEZ ESCOBAR	FINCA EL CAJON	LOS ESCOBAR, OAXACA	1400	Typica 100%		lavado
TAZA DE EXCELENCIA	25	80.00	JOSE LUIS	LOPEZ ESCOBAR	FINCA EL CAJON	LOS ESCOBAR, OAXACA	1400	Typica 100%		lavado
TAZA DE EXCELENCIA	26	80.00	JOSE LUIS	LOPEZ ESCOBAR	FINCA EL CAJON	LOS ESCOBAR, OAXACA	1400	Typica 100%		lavado
TAZA DE EXCELENCIA	27	80.00	JOSE LUIS	LOPEZ ESCOBAR	FINCA EL CAJON	LOS ESCOBAR, OAXACA	1400	Typica 100%		lavado
TAZA DE EXCELENCIA	28	80.00	JOSE LUIS	LOPEZ ESCOBAR	FINCA EL CAJON	LOS ESCOBAR, OAXACA	1400	Typica 100%		lavado
TAZA DE EXCELENCIA	29	80.00	JOSE LUIS	LOPEZ ESCOBAR	FINCA EL CAJON	LOS ESCOBAR, OAXACA	1400	Typica 100%		lavado
TAZA DE EXCELENCIA	30	80.00	JOSE LUIS	LOPEZ ESCOBAR	FINCA EL CAJON	LOS ESCOBAR, OAXACA	1400	Typica 100%		lavado

vista sobre los temas tratados, comentando Fernando Celis que después de dos años de pandemia es la primera reunión presencial de productores y que se retoma la agenda y mencionando respecto a la comercialización, de la importancia de que se forme a nivel nacional la Comisión de Seguimiento de Precios del Café. Por su parte Javier Galván, comentó que inaceptable pagar menos a los cereceros por el simple hecho de vender su café en cereza,



como se comentó en esta asamblea y cambiando de tema, la asamblea dejó algunas dudas, cuando hablamos de la creación de la Comisión de seguimiento a los precios, es para encontrar el precio justo al productor Por su parte Fernando Celis comentó que ya se acordó formar esta Comisión, entre otros comentarios mencionó que ya se cuenta con la mecánica para realizar el trabajo que haría esta Comisión, que dicho sea de paso CAFÉS DE MÉXICO piensa que es el inicio de la intercomunicación entre los estados productores que dará como resultado aprovechar todas las oportunidades que se tengan, económicamente, tecnológicamente para el desarrollo de los productores,

Fernando mencionó que sobre los programas de apoyo del gobierno federal, como sembrando vida y el apoyo de fertilizantes, se puede complementar con la experiencia de las

Organizaciones, y que debe de activarse el sector productor para restablecer la dinámica que se mermó con la pandemia.

Javier dijo, que la asistencia técnica no ha funcionado como debe, y que en el caso de Veracruz no justifica lo que se invierte contra los resultados que se obtienen y que hay que buscar que los recursos que se entregan den los resultados que se necesitan.

Por su parte en el tema de la creación del organismo que ponga orden en el sector y sea detonador para el desarrollo de la cafecultura y la propuesta de la Senadora Susana Harp formada con el consenso de los productores, a lo que la Anicafe se opone y bloquea la realización de este proyecto, recalzó Celis, abundando en que lo que necesita el sector es tener una ley y un organismo porque el sector es grande, donde existen acuerdos entre la industria y los productores, ...

Liga entrevista video:

<https://cafesdemexico.com/charlas-cafetaleras-comentarios-del-a-24a-asamblea-nacional-de-productores-de-cafe/>



25 años de Expo Café

25 años de Expo Café >~ •• , /' • Celebra Expo Café 25 años de ser el lugar de encuentro de la cadena productiva de café. • En México, el consumo anual de café per cápita es de 1.750 kg. • En el marco de Expo Café se llevará a cabo la 20ª Competencia Mexicana de Baristas Ciudad de México a 18 de agosto de 2022. Hablar de café es un referente de la modernidad, el café se ha vuelto vital para el funcionamiento de las ciudades y la vida del hombre. El café mueve el mundo, cuando hablamos de consumo de café encontraremos que se siNen más de 3,000 millones de tazas de café y que el café es la segunda bebida más consumida en el mundo después del agua. Durante los últimos 25 años hemos visto la evolución en la cultura de consumo de café gracias a la participación de toda la cadena productiva. Expo Café es un evento especializado que se centra en el café como protagonista; Expo Café es el lugar de encuentro de la industria del café en México. Durante 25 años Expo Café ha impulsado el crecimiento de negocios al fortalecer vínculos en la cadena de valor, de contribuir a la formación de profesionales del sector, de apoyar marcas mexicanas y, por supuesto, de promover la

cultura de consumo de café en nuestro país. "Hace 25 años vimos el enorme potencial de crecimiento y de oportunidades que existían en la industria del café, esto fue lo que nos motivó a reunirnos con líderes del sector para generar un evento orientado a crear negocios en torno al café y a promover la cultura del consumo de esta bebida en México. De esta manera, nació la idea de crear Expo Café", relató Marcos Gottfried, Vicepresidente de Tradex Exposiciones.



EXPO | 25 CAFÉ AÑOS

8 AL 10 DE SEPTIEMBRE 2022
WORLD TRADE CENTER, CDMX

**AÚN TENEMOS
STANDS
DISPONIBLES
PARA TÍ.
FORMA
PARTE DE LOS
25 AÑOS
DE EXPO CAFÉ.
RESERVA AHORA
www.expocafe.mx**



¡A PARTIR DE MAYO YA PUEDES REALIZAR TU PRE-REGISTRO!



MAYORES INFORMES:

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

EXPOCAFE.MX

Síguenos: [Expo Café](#) [@expocafe](#) [@expocafemexico](#) [expocafe](#) [#YoTomoCafé](#) [expocafe1.blogspot.mx](#)

CON LA GARANTÍA
TRADEx
Exposiciones

Breve Historia de la cafetera "Prensa Francesa"



El método de preparación con la cafetera "Prensa francesa" es conocido en el mundo con muchos nombres diferentes. En México se le conoce como Prensa francés. En Estado Unidos como "French press". En Italia "pote de la prensa". En Francia que se redujo a "cafetière un piston" y En el Reino Unido se redujo a "cafetière". Otros nombres incluyen: prensa de café, pote de la prensa y el émbolo del café. Llamado tanto una cafetera como una prensa francesa supondría que los orígenes de esta máquina de café se encuentran en Francia. Sin embargo, tanto los franceses como los italianos reclaman su invención.

La historia cuenta que un anciano de Provençe solía ir a dar un paseo hasta la colina cada día para conseguir un poco de paz y tranquilidad de su esposa que le regaña. No importando lo mal que el clima estuviese, ya sea con un calor abrasador o una lluvia torrencial, el viejo siempre hacía el viaje. Para prolongar su estadía en la colina para escapar de su esposa, cargaba consigo una pequeña cantidad de comida, leña y un poco de su café favorito en una olla vieja.



Todos los días iba a llegar a la cima de la colina, tomando un buen descanso, encender el fuego, comer su almuerzo y luego preparar un poco de café. A la hora del café, en ese entonces, era típicamente fuerte, amargo y de terrible sabor. Esto se haría mediante la adición de agua y café en una olla y luego colocar la olla sobre una fogata o una estufa hasta que el agua hervía. (Lo que no sabían en ese entonces que el agua hirviendo destruye los sabores del café)

Un día, el anciano estaba haciendo su café, como siempre lo hacía. Pero esta vez se le olvidó agregar sus granos de café para su cafetera. No fue hasta que el agua empezó a hervir, y rápidamente retiró la olla del fuego y le añadió el café. Por supuesto, el viejo no sabía que al verter el café de esta manera, propiciaría que los sedimentos flotaran en la superficie. Hecho de la manera habitual, los asientos del café se hubieran hundido hasta el fondo de la olla en el momento en que el agua había hervido.

El anciano echó una mirada a su taza de café y pensó: "No puedo beber esto. Voy a terminar con la boca llena de café molido".

Por casualidad, cuando el anciano contemplaba ir sin su café (que había traído sólo suficiente agua y café molido para una olla), un mercader ambulante italiano apareció en el horizonte. Entre los muchos bienes que el comerciante llevaba era una malla de metal. El viejo vio esta malla y rápidamente se le ocurrió una idea. Trabajó rápidamente una parte del mismo por parte del comerciante y cuidados, colocó sobre su cafetera. Usó un palo que estaba cerca, se hundió la malla hacia abajo hasta el fondo de la olla, atrapando así los posos del café. A continuación, tomó un sorbo de su olla e



PRESADO
FRANCÉS®

inmediata mente una gran sonrisa estalló en la cara. El comerciante, deseoso de averiguar por qué el anciano sonreía, le preguntó si podía probar un poco de su café. Después de tomar un buen trago de la olla, el comerciante le dio al anciano una mirada de complicidad. Este fue el mejor café que ninguno de los dos había probado nunca!

La historia va a decir que después de probar este fantástico café, los dos hombres decidieron abrir una pequeña fábrica de fabricación de su nuevo invento: una cafetera con émbolo ajustado. Su cafetera hizo a ambos una pequeña fortuna.

Creemos que la primera patente de una prensa francesa fue presentada por dos franceses, Mayer y Delforge, en 1852. Su diseño es muy simple, una cafetera de metal equipado con un filtro de metal removible conectado a una varilla. Sin embargo, el problema con las primeras prensas francesas fue que no podían ser fabricados con precisión suficiente para que el filtro pudiera encajar cómodamente en la olla. Había un hueco entre el filtro y el lado de la olla, por lo que el café molido podía escapar alrededor de los lados del filtro, teniendo el mal gusto de probar partes de café molido.

La siguiente patente de la cafetera para preparar un prensado francés fue presentada por un italiano llamado Attilio Calimani, en 1929. Calimani trató de mejorar la filtración mediante la adición de embalaje flexible alrededor del borde del filtro para formar un sello con la pared de la olla. Calimani propone que este embalaje puede estar hecho de varios materiales incluyendo un muelle helicoidal o de goma. Ambos de estos materiales se utilizan hoy en día.

Calimani amanece con una idea y comienza a trabajar con un diseño con muelle helicoidal. El cual mejoró el italiano Bruno Cassol en 1935. Se declaró que el resorte helicoidal debe de ser cubierto por la parte del filtro de metálico permitiendo al mismo impedir que los sedimentos se cuelen al prensar el café.

El siguiente paso importante en la historia de la cafetera se produjo en 1958, cuando el compatriota, Faliero Bondanini, registró una patente para su versión de la cafetera. En lugar de un resorte helicoidal, la versión Bondanini emplea aletas metálicas flexibles para empujar contra los lados de la olla. Mientras la cafetera Bondanini planteaba ninguna ventaja sobre Cassol, esta cafetera se vendió bajo el nombre de 'Chambord', se hizo muy popular en Francia y por la década de 1960 fue visto como un tema de tener para todos los hogares franceses.



PRENSADO
FRANCÉS®



PERSONALIZACIÓN e IMPRESIÓN DE BOLSAS

CONTÁCTANOS

contacto@iimotion.co



55 8544 4440



jaw.mx



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



Cafés de México se une al festejo de los 25 años de la EXPOCAFÉ, y con ese motivo entrevistó a la Lic. Ana Rosa Corral, directiva de EXPOCAFÉ y que organiza desde el principio, hace 25 años la empresa Tradex.

EXPOCAFÉ, es el evento cafetero más importante de México, que se realiza desde sus inicios en un lugar muy significativo para nuestro país, el World Trade Center y se ha convertido en el punto de reunión de los que participan en la cadena productiva del café en México y también ha ganado terreno en la difusión internacional, que cada año se ve con más visitantes de otros países, buscando los cafés de México y las innovaciones tecnológicas en cuanto a los equipos que se utilizan en el proceso del café desde el campo hasta la taza.

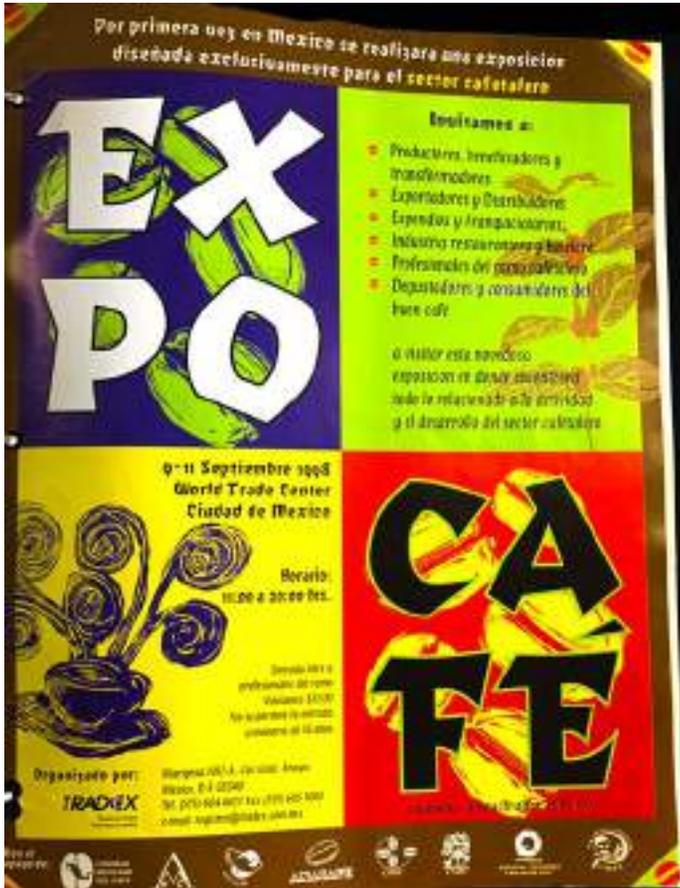
Iniciamos esta video-entrevista con el fondo de nuestra portada de CAFÉS DE MÉXICO de julio 1998 con la primera edición de la EXPOCAFÉ, lo cual nos hizo recordar las inquietudes del sector cafetalero de tener un evento que reuniera al sector cafetalero y después de 25 años se ha convertido en realidad pese a todos los problemas como la pandemia que no vio ininterrumpida su realización y son 25 años continuos.

Ana Rosa Corral, describió perfectamente la trayectoria de esta importante Expocafé, "algo que me gusta que nos llena de orgullo es que la Expo se ha realizado de manera ininterrumpida durante estos 25 años, cuando empezó la pandemia este solamente la pospusimos un mes para poder hacerla y con nuestra metodología y nuestro afán fue el encontrar como si lograr la exposición y demostrar que con las medidas correctas de seguridad y armas podíamos tener un evento y la gente creyó en nosotros, obviamente teníamos cupos limitados por los accesos, los aforos y demás, pero logramos tener un buen eventoy algo muy curioso, es que la gente fue a la exposición pero también fue gente muy especializada o sea realmente si uno temía que alguna persona relacionada con el mundo del café realmente tenía un interés en buscar a los



proveedores y el hacer contactos para sus cafeterías o para emprender algún negocio, pero ya de forma muy, como muy puntual entonces salió un evento muy interesante de la misma forma que el 2021 logramos hacer los eventos aun con pandemia y los expositores confiaron en nosotros, creyeron en nosotros y bueno a lo largo de estos 25 años tenemos muchísimos expositores que han ido creciendo con nosotros, podemos hablar de Etruska ellos ya tienen este año 26 años y nacieron prácticamente con la Expo y bueno, es muy lindo ver cómo ha ido creciendo y cómo ha ido madurando esta exposición y además estás viendo el éxito de los expositores eso nos llena de orgullo..."

La Lic. Corral continuó comentando "un tema importante cuando yo llegué a Expocafé se hablaba muchísimo de que era expomáquinas que era como un estigma que veníamos tomando, costaba mucho el tema de traer entonces y a la fecha sigue costando, pero logramos hace 13 años, nos inventamos un premio que es el Premio Sabor Expocafé donde reconocemos la calidad del café, por el gusto del consumidor, entonces empezamos a hacerlo y pues bueno, hemos tenido unos estupendos resultados porque los que nos mandan su café, en los productores que confían, en productores y tostadores de ya tienen una marca puede ser desde una pequeñita marca que hacen de manera muy muy artesanal o, ya empresas más estables consolidados, estamos hablando de un café Gárat, estamos hablando de Bola de Oro hasta los productores pequeñitos o los mismos baristas que se meten en todo el proceso de trazabilidad y



hacen su propia marca de café a podemos hablar de Pólvora de Julián y bueno un sinfín de marcas.

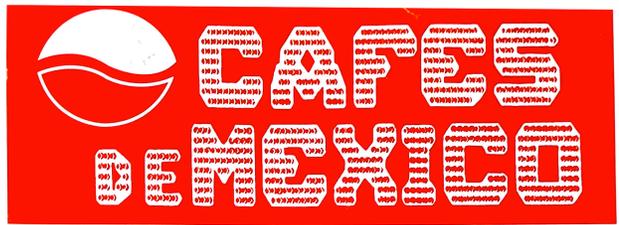
Empezamos con 28 marcas y hoy por hoy, esta edición tuvimos 171 marcas de café de las cuales hacemos una selección aquí en las oficinas, hacemos la votación, vienen alrededor de 30 jueces durante 4 o 5 días ellos prueban las muestras a ciegas tenemos los parámetros de calificación, estos puestos son tostadores, son catadores, es gente experta en vinos, en sabores, en temas gourmet, en chocolate, etcétera y de ahí hacemos una selección de 36 cafés que se exhiben en la exposición, pero sacamos a 7 finalistas, esos 7 finalistas el público consumidor decide cuál es el sabor del café de su preferencia entonces eso ha sido magnífico, votan muchísimos, este pues bueno yo creo que la mitad de los de los visitantes tienen la oportunidad de votar por su café hacemos la premiación y comercialmente hablando esto ha ayudado muchísimo a las empresas, entonces ha sido un proyecto que nació como una idea, se ha ido armando consolidando, tenemos mucha credibilidad y la seguimos manteniendo nos llena de orgullo que los productores empezaron a confiar en nosotros, otros se acercan a nosotros y obviamente pues empezamos a tener más productores armamos un pabellón de productores donde nosotros financiamos

propriadamente, tienen un precio muy accesible para que puedan participar pero algo bien interesante de lo que hacemos con el premio es que los los productores y tostadores que nos mandan su café, nosotros no cobramos nada por eso y no tienen que ser expositores, ellos ya deciden si quieren participar o no como expositores, es su decisión nosotros solamente evaluamos estos cafés, se exhiben en la exposición sacamos a los siete finalistas y de ahí escogemos buenos si salen por el gusto del consumidor premiamos a los a los tres primeros lugares, les damos un stand de 9 metros al primer lugar con un stand de 6 metros al segundo lugar y un stand de 4 metros.

Contamos con la Expo Gourmet Guadalajara, que ya lleva su terciaba edición y nos llevamos esos 7 cafés ganadores para que se exhiban y la gente los deguste, este ha sido un gran acierto de la Expo, donde rompimos ese estigma de que en la Expocafé no había café y lo que buscamos es la promoción y el consumo de café y cafés de calidad, yo creo que ese es uno de los valores que tiene la exposición y como bien decías Expocafé a logrado ser el lugar de encuentro de la industria del café.

Entrevista completa en esta liga

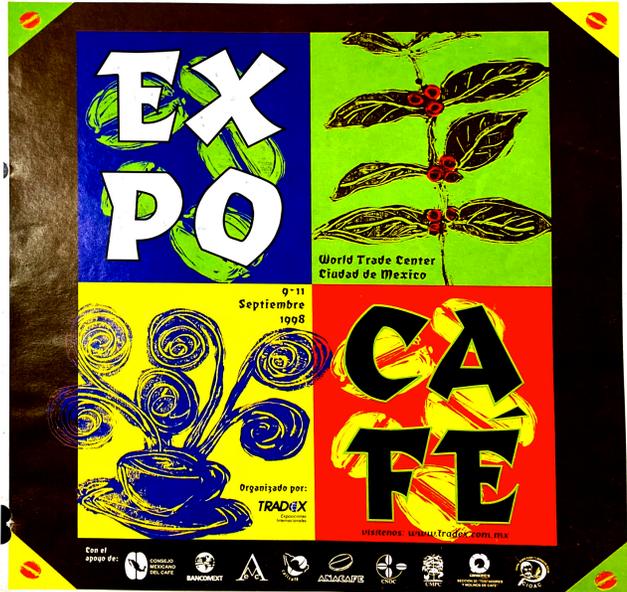
<https://cafesdemexico.com/entrevista-con-la-lic-ana-rosa-corrall-directiva-de-expocafe/>



México, D.F. Julio de 1998

No. 128

Director: Juan Camacho Reyes





ORGÁNICO

ARTESANAL



SABOR, CUERPO, AROMA Y ACIDÉZ

Con un clima y humedad optimas para su cultivo, las características se encuentran intrínsecas en nuestros granos de café.

El proceso húmedo y seco de la preparación de nuestro café es elaborado a mano, con el mayor cuidado, obteniendo una calidad suprema; haciendo de éste un producto sustentable.



Manuel Ferrera

FUNDADA EN 1930

En su inicio, nuestra actividad se centro en el cultivo, procesamiento y comercialización del café en grano verde, en la región del Soconusco del estado de CHIAPAS.



Con su fundación comienza a funcionar la finca "SOLO DIOS". Ubicada en las montañas de la sierra madre de Chiapas, en el municipio de Escuintla, a una altura promedio de 1,200 m.s.n.m. y con una extensión de 100 hectáreas de terreno ideal para cultivo a la sombra, plantadas de CAFÉ ARABIGA y en absoluto respeto por la naturaleza.



"SOLO DIOS SABE"

Hace tres décadas Don Ismael inició la siembra de los primeros cafetales en las montañas nubladas de Chiapas, él bajaba a Escuintla que se encontraba a un día de camino entre veredas y caminos de herradura para obtener víveres y continuar con los trabajos. Cuentan sus hijos que una vez alguien le preguntó al llegar: "Don Ismael ¿De dónde viene tan cansado? él limpiando su frente respondió: ¡Solo Dios sabe!" de esta anécdota tomaron el nombre del café.



SOMOS UNA EMPRESA MEXICANA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE CAFÉ ORGÁNICO CON PRESENCIA EN VARIOS ESTADOS DE LA REPÚBLICA Y ESTADOS UNIDOS.

QUEREMOS INVITARTE A DESCUBRIR EL SABOR DE CHIAPAS, EL SABOR DE MÉXICO, EN CADA GRANO DE NUESTRO CAFÉ...TU CAFÉ, CAFÉ SOLO DIOS.



5° LUGAR

Premio Presidencial

Taza de Excelencia México 2022

Con 90.37 Puntos

DIEGO MANUEL WOOLRICH RAMIREZ



FINCA SINAI
EL SINAI, OAXACA

Altura 1600 Mts/n/m
Variedad: Geisha 100%

Por segunda vez consecutiva el café de la Finca Sinaí" ocupa uno de los primeros lugares del certamen de la Taza de Excelencia México 2022, que en esta ocasión se realizó en Teotihuacan, Edo. De México. La constancia en los trabajos realizados en el proceso que requiere un café e especialidad,



han hecho que Diego Woolrich, logre que su café sea uno de los mejor calificados en la escala de la SCA 90.37 puntos, ocupando el quinto lugar y como Premio Presidencial.

Como lo mencionó Diego, es trabajo de muchos años en que ha promocionado el café de Oaxaca, estado productor de café que en los últimos años a sido mermado con desastres naturales, afectando principalmente las zonas cafetaleras, y en este año no a sido la excepción, sin embargo el trabajo en el café continua.

La Finca Sinaí ubicada a 1600 metros sobre el nivel del mar, esta ubicada en Santos Reyes Nopala, Oaxaca, la variedad con la que participó fue de Geisha al cien por ciento, esta finca recordamos, fue fundada en 1873 y desde entonces provee de café al consumidor exigente





LA IMPORTANCIA DEL CAFÉ EN MÉXICO Y EN EL PROGRAMA SEMBRANDO VIDA SUBSECRETARÍA DE INCLUSIÓN PRODUCTIVA Y DESARROLLO RURAL 2022

CAFÉ - CONTEXTO INTERNACIONAL

IMPORTANCIA ECONÓMICA

- Commodity agrícola de mayor valor.
- Principales productores: Brasil, Vietnam, Colombia e Indonesia.
- Valor comercial por 70 billones de dólares anuales.
- Producción mundial 2019 – 2020: 168.5 millones de sacos (USDA).
- En el ciclo 2021 – 2022, los precios en la bolsa se incrementaron

CAFÉ - CONTEXTO NACIONAL

IMPORTANCIA AMBIENTAL

- Bajo sistemas agroforestales conserva la cobertura forestal y los servicios ambientales

IMPORTANCIA AMBIENTAL

- El 90% del café mexicano se realiza bajo sistemas agroforestales con sombra diversa.
- Coincide con las áreas montañosas de mayor patrimonio biológico y cultural del país.
- Invaluables servicios ambientales o ecosistémicos, relacionados con la conservación de la biodiversidad, la protección de los suelos, la captura de carbono, la captación y purificación del agua, y la belleza escénica y turismo.

IMPORTANCIA SOCIAL Y CULTURAL

- 25 millones de productores y 125 millones de personas dependen de este cultivo.
- La historia y presencia del café se remonta a más de 230 años en México.
- El café está relacionado con el patrimonio biocultural de México.
- Autosuficiencia alimentaria.

IMPORTANCIA ECONÓMICA

- Segundo generador de divisas, después del petróleo
- Hasta 2010 aportó alrededor de US\$900 millones de dólares.
- Aporta 1.6 % producción mundial

AÑO	PRODUCCIÓN Millones de sacos	POSICIÓN MUNDIAL
2013-14	3.9	9
2014-15	3.6	9
2015-16	2.8	11
2016-17	3.1	11
2017-18	3.5	10
2018-19	4.5	9

IMPORTANCIA AMBIENTAL

- Bajo sistemas agroforestales conserva la cobertura forestal y los servicios ambientales.

IMPORTANCIA ECONÓMICA

- Segundo generador de divisas, después del petróleo
- Hasta 2010 aportó alrededor de US\$900 millones de dólares.
- Aporta 1.6 % producción mundial.

IMPORTANCIA SOCIAL Y CULTURAL

- 500 mil productores a nivel nacional y 3 millones relacionadas con el cultivo.
- 690 mil hectáreas de café en México, en 58 regiones, 400 municipios y 4,500 comunidades.
- 15 Estados productores (85 % Chiapas, Veracruz, Oaxaca y Puebla).
- El café está relacionado con el patrimonio biocultural de México.
- 185 mil productores son indígenas que pertenecen a 30 etnias: mixtecos, mixes, mazatecos, totonacos, huastecos, tzeltales, tzotziles, zoques, tojolobales, etc.



CAFÉ - PROGRAMA SEMBRANDO VIDA

Avances

- De 449,352 beneficiarios del programa, 124,757 están sembrando café (27.7%).
- La meta es plantar 155.5 millones de plantas (equivalente a más de 97 mil ha).
- A la fecha, se han plantado 104 millones de plantas de café en SAF, en 65 mil hectáreas (aprox. 1,600 cafetos/ha).

AVANCES EN EL ESTABLECIMIENTO DE PLANTAS DE CAFÉ EN EL PROGRAMA SEMBRANDO VIDA

ESTADO	TERRITORIOS	PLANTAS	%	PLANTAS POR HECTÁREA (MTE)	%	CÁNTABO PLANTAS SEMBRADAS	%
Chiapas	Comisaría Tenehuel, Reforma y Palenque	46,379	37.3	91,141,845	38.6	63,080,182	60.1
Veracruz	Asociación Papantla, Coahuila y Toluca	31,401	26.8	21,835,844	14.1	16,323,132	13.7
Oaxaca	Imho y Misahu	11,333	9.0	13,631,941	8.8	4,855,265	8.3
Hidalgo	Hidalgo	7,431	5.9	5,391,694	3.6	3,190,532	3.8
San Luis Potosí	San Luis Potosí	6,748	5.4	4,052,586	2.6	2,854,480	3.8
Puebla	Puebla	6,259	4.6	9,130,195	6.0	7,523,323	7.3
Guerrero	Guerrero	6,250	4.6	8,152,315	5.2	4,884,344	6.6
Tlaxcala	Comisarios Tlaxcala-Salamanca	5,512	4.4	1,300,140	0.8	900,127	0.8
Colima	Colima	486	0.4	161,894	0.1	167,882	0.2
Durango	Durango	371	0.3	82,067	0.04	27,694	0.03
Otros establecimientos*		126	0.1	811,616	0.4	2,866,314	3.3
TOTAL		124,757	100%	104,000,000	100%	104,000,000	100%

Sembrando Vida en su ciclo de producción 2022-2023, aportará un incremento del 3.4% en la producción de café con respecto al ciclo inmediato anterior 2020-2021, que fue de 4 millones de sacos de café.

CICLO	INCREMENTO EN PRODUCCIÓN NACIONAL
2022-2023	3.4%
2023-2024	7%
2024-2025	16%
TOTAL	26.4%

Como se menciona anteriormente, la meta es plantar 155.5 millones de plantas (equivalente a más de 97 mil has).

Con esta superficie se estima un incremento en la producción nacional por lo menos de 636,797 sacos de café verde u oro para el ciclo 2024-2025. A continuación se muestra la producción estimada por los próximos 3 ciclos.

CAFÉ - PROGRAMA SEMBRANDO VIDA ESPECIES Y VARIEDADES SEMBRADAS

ESPECIE	VARIEDADES	CANTIDAD PLANTA SEMBRADA
ARABICA (Coffea arabica)	Tradicional y de potencial de calidad	Típica, Bourbon, Catuira, Mundo Nuevo, Gamica, Catuai, Maragogipe, Pacamara, Geisha, SL2 Kaffa, etc.
	Mejoradas	Oro Azteca, Colombia, Costa Rica, Sachem, Marsellesa, Obaia, Anacafi, etc.
ROBUSTA (Coffea canephora)	Mejoradas y ROMEX	9,238,484
		95.5%

La mayor parte de la especie Robusta se ha sembrado en el territorio de Tapachula (2,105,511 plantas - 21%), ya que es un cultivo tradicional.

PRODUCCIÓN ESTIMADA DE CAFÉ EN EL PROGRAMA SEMBRANDO VIDA

CICLO DE COSECHA	PRODUCCIÓN CAFÉ CERCA (TON)	PRODUCCIÓN CAFÉ PERGAMINO SACA (QUINTALES)**	PRODUCCIÓN CAFÉ VERDE (SACOS)**
2022-2023	48,331	179,004	137,235
2023-2024	96,662	358,008	274,472
2024-2025	224,263	830,605	636,797
TOTAL	369,256	1,367,617	1,048,504

* Un quintal es igual a 57.5 kg de café pergamino seco.

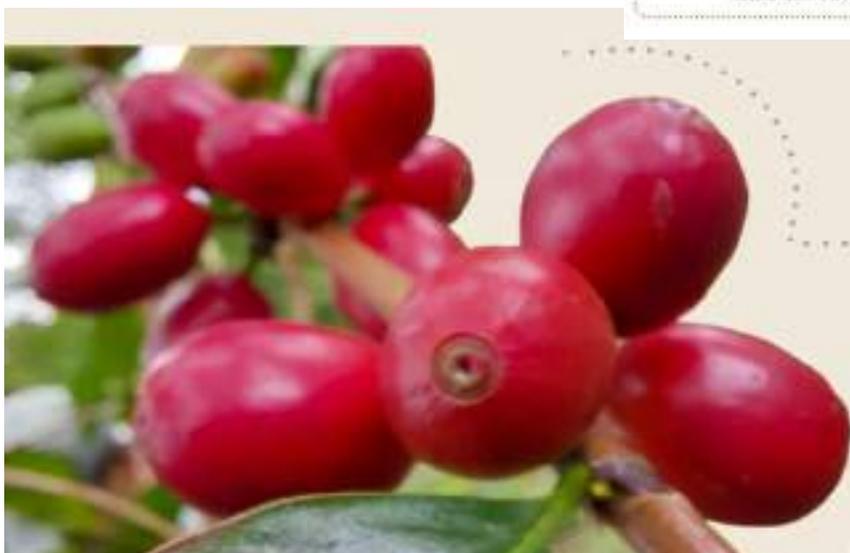
** Un saco es igual a 60 kg de café verde.

* Un quintal es igual a 57.5 kg de café pergamino seco.

** Un saco es igual a 60 kg de café verde.

Coffea canephora P.
Robusta 9.3% del establecimiento

Coffea arabica L.
Arabica 90.7% del establecimiento





Advierten impactos a cadena de suministro del café ante nuevas regulaciones de la UE

Dichas regulaciones, afirman, son poco realistas dadas las muchas limitaciones que enfrentan las familias productoras, como pobre acceso digital para implementar la trazabilidad digital de un producto agrícola desde las fincas.

Se requiere un acercamiento y un diálogo constructivo entre los reguladores y los productores del mundo para encontrar soluciones conjuntas, incluyendo la implementación gradual de los nuevos requerimientos.

El Profesor Jeffrey Sachs, por su parte, presentó el trabajo realizado para los Planes Nacionales de Sostenibilidad Cafetera.

Bogotá, julio 12 de 2022 (Prensa FNC) – Las nuevas regulaciones contempladas en la Unión Europea (UE) para la importación de productos agrícolas entrañan serios riesgos de afectación a la cadena de suministro del café, advirtieron hoy panelistas en el marco de una nueva sesión virtual del 3er Foro Mundial de Productores de Café (FMPC).

La sesión fue presidida por Juan Esteban Orduz, representante de la Federación Nacional de Cafeteros en Norteamérica, y el orador principal fue el Profesor Jeffrey D. Sachs, uno de los 100 líderes más influyentes del mundo.

Las regulaciones en ciernes en la UE son consideradas poco realistas, entre otras razones por las limitaciones que enfrentan las familias productoras, como pobre acceso digital en las

regiones cafeteras para implementar la trazabilidad de un producto agrícola desde las fincas.

Esto hace necesario un diálogo constructivo entre los reguladores, los productores del mundo y la cadena de valor en general para encontrar soluciones conjuntas, lo que incluye una implementación gradual de los nuevos requerimientos.

“Habrá un problema con la cadena de suministro para Europa si esta legislación se aprueba tal y como está redactada actualmente”, advirtió Michael Von Luehrte, secretario general de la Asociación Suiza de Comercializadores de Café (SCTA, las siglas en inglés).

“Hay una desconexión entre los requisitos y las realidades”, dijo la secretaria general de la Federación Europea del Café, Eileen Gordon, quien invitó a los legisladores europeos a conocer mejor la realidad de los países productores, y a estos, a acercarse a los legisladores en Bruselas.

“¿Los legisladores en países consumidores saben que probablemente 50, 60 o 70% de las zonas caficultoras están sin internet, que no se pueden conectar?”, planteó Roberto Vélez Vallejo, gerente general de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) al abordar los desafíos de la trazabilidad.



Estos planteamientos se hicieron en el panel “¿Son las regulaciones ambientales/de importación efectivas y realistas o solo van a empeorar la situación sacando al campesino de la producción del café?”.

Otro aspecto en que se puso énfasis son las inversiones que serán necesarias para cumplir estos nuevos requerimientos, lo que también harían necesarios incentivos para las familias productoras.

5 rubros de inversión claves para Planes Nacionales

El Profesor Sachs presentó las cinco áreas en que se deben basar los Planes Nacionales de Sostenibilidad Cafetera, en los que trabaja actualmente bajo la coordinación del FMPC, con las Naciones Unidas, la Universidad de Columbia y la Universidad de Oxford, para lograr la prosperidad de los productores.

Escuelas, salud, electrificación (con fuentes limpias), uso sostenible de la tierra, infraestructura y acceso digital son estos cinco rubros, complementarios a un ingreso decente, en los cuales se debe invertir, lo que requiere un trabajo interinstitucional, con activa participación de los sectores público y privado.

“Necesitamos prosperidad en forma de ingresos decentes, por supuesto, pero también un amplio acceso a todos los

servicios sociales que hacen que la vida sea digna y que realmente contribuyan a la prosperidad”, planteó Sachs.

Jamie Coats, presidente del grupo Wise Responders de la Universidad de Oxford, trabajará en el diagnóstico y el progreso de los indicadores multidimensionales de lucha contra la pobreza en comunidades cafeteras, con unos pilotos iniciales en regiones de Colombia, Costa Rica, Ruanda e India, a fin de mejorar de forma integral el bienestar de las familias productoras.

Otro aspecto en que coincidieron varios expositores es el creciente impacto del calentamiento global y el cambio climático en la producción de café en diversos países.

Amir Hamza, presidente de la Asociación de Cafés Especiales de África (AFCA); Enselme Ghouton, presidente de la Agencia de Cafés de África y Madagascar (ACRAM); Silas Brasileiro, presidente del Consejo Nacional del Café de Brasil; Anil Bhandari, presidente de Coffee Trust de India; René León, secretario ejecutivo de Promecafé, de Centroamérica, y Vanusia Nogueira, directora ejecutiva de la Organización Internacional del Café (OIC), fueron otros participantes en la reunión.

Este año el FMPC se ha centrado en cómo lograr la prosperidad de los productores mediante Planes Nacionales de Sostenibilidad Cafetera basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

La próxima reunión se llevará a cabo en Kigali, Ruanda, de forma presencial el 13 y 14 de febrero de 2023.

Una de las premisas de los organizadores del Foro es la corresponsabilidad de toda la cadena de valor del café para lograr la sostenibilidad y prosperidad de los productores.

El FMPC nació en 2017 para brindar a los productores y actores claves de la industria global del café un espacio único de encuentro para discutir temas críticos de interés común, lo que incluye

El precio indicativo compuesto de la OIC volvió a situarse por debajo de los 200 centavos de dólar EE UU por libra en julio de 2022

- El precio indicativo compuesto de la OIC cayó un 5,7% ente junio y julio de 2022, y el promedio en julio fue de 190,82 centavos.
- El precio indicativo promedio de todos los grupos descendió en julio de 2022.
- El precio de todos los Arábicas perdió terreno frente al de los Robustas en julio de 2022. El de los Brasil y Otros Naturales fue el que más perdió y el diferencial descendió un 9,7% de mes a mes, a 114,36 centavos frente a 126,59 centavos.
- El arbitraje entre los mercados de futuros de Nueva York y Londres descendió un 10,1%, de 134,90 centavos en junio de 2022 a 121,24 centavos en julio de 2022.
- La volatilidad intradía del precio indicativo compuesto de la OIC descendió 1,1 puntos porcentuales entre junio y julio de 2022 y llegó al 10,1%.
- Las existencias certificadas de Nueva York descendieron un 32,0% frente al mes anterior y fueron, al cierre, de 0,7 millones de sacos, y las existencias certificadas de Robusta fueron de 1,7 millones de sacos, un descenso del 3,3%.
- Las exportaciones mundiales de grano verde efectuadas en junio de 2022 fueron de 10,03 millones de sacos frente a las de 9,95 millones de ese mes en el año anterior, una subida del 0,8%.
- Entre octubre de 2021 y junio de 2022 las exportaciones de Sudamérica de todas las formas de café descendieron un 8,5% y fueron de 42,26 millones de sacos.
- Las exportaciones de todas las formas de café de Asia y Oceanía aumentaron un 9,4% y fueron de 3,61 millones de sacos en junio de 2022, y un 17,3%, a 34,38 millones de sacos, en los nueve primeros meses del año cafetero 2021/22.
- Las exportaciones de todas las formas de café de África descendieron un 2,4% y fueron de 1,36 millones de sacos en junio de 2022 frente a 1,39 millones en junio de 2021.
- En junio de 2022 las exportaciones de todas las formas de café de México y América Central descendieron un 16,9% y fueron de 1,81 millones de sacos frente a 2,18 millones en junio de 2021.
- El total de exportaciones de café soluble aumentó en junio de 2022 un 7,6% y fue de 1,01 millones de sacos frente a 0,94 millones en junio de 2021.
- El último cálculo provisional de la producción total en el año cafetero 2021/22 sigue situándola en 167,2 millones de sacos, un descenso del 2,1% frente a la de 170,83 millones de sacos del año cafetero anterior.
- Se sigue previendo que el consumo mundial de café crecerá un 3,3% y será de 170,3 millones de sacos de 60kg en 2021/22 frente a 164,9 millones en el año cafetero 2020/21. Se prevé que en 2021/22 el consumo sobrepasará a la producción en 3,1 millones de sacos.

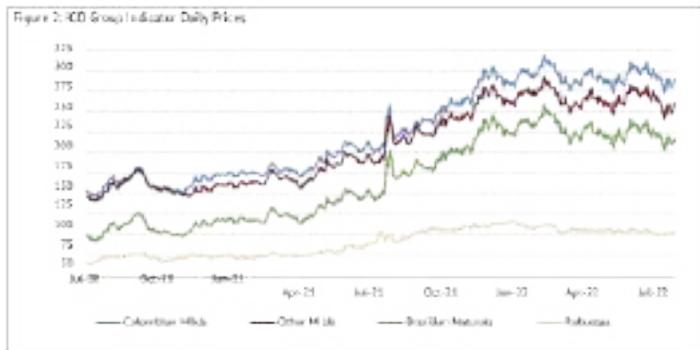
Figure 1: ICO Composite Indicator Daily Prices



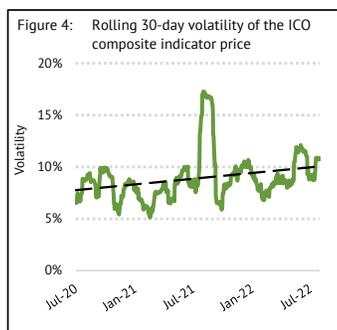
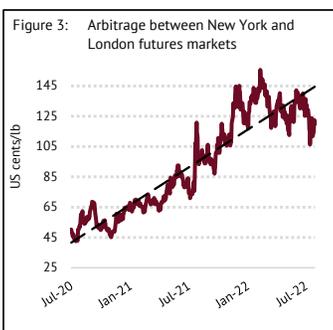
El precio indicativo compuesto de la OIC descendió un 5,7% entre junio y julio de 2022, y el promedio en julio fue de 190,82 centavos. El Las exportaciones mundiales de grano verde efectuadas en junio de 2022 fueron de 10,03 millones de sacos frente a las de 9,95 millones de sacos de ese mes en el año anterior, un ascenso del 0,8%. Las exportaciones de tres de los cuatro grupos también aumentaron en junio de 2022 y solo descendieron las de Otros Suaves, un 13,5%. A pesar del aumento de junio, las exportaciones de grano verde de los nueve primeros meses del año cafetero 2021/22 fueron de 89,09 millones de sacos, un ascenso de tan solo el 0,1% frente a las de 89,04 millones de sacos de ese mismo período en el año cafetero 2020/21. Las exportaciones mundiales de grano verde efectuadas en junio de 2022 fueron de 10,03 millones de sacos frente a las de 9,95 millones de sacos de ese mes en el año anterior, un ascenso del 0,8%. Las exportaciones de tres de los cuatro grupos también aumentaron en junio de 2022 y solo descendieron las de Otros Suaves, un 13,5%. A pesar del aumento de junio, las exportaciones de grano verde de los nueve primeros meses del año cafetero 2021/22 fueron de 89,09 millones de sacos, un ascenso de tan solo el 0,1% frente a las de 89,04 millones de sacos de ese mismo período en el año cafetero 2020/21. El arbitraje entre los mercados de futuros de Nueva York y Londres se redujo un 10,1% y fue de 121,24 centavos en julio de 2022 frente a 134,90 centavos en junio de 2022. El precio indicativo compuesto fluctuó entre 181,71 y 197,83 centavos.

El precio indicativo promedio de todos los grupos descendió en julio de 2022. El que más bajó fue el de los Brasil y Otros Naturales, que cayó un 6,8% entre junio y julio de 2022 y cuyo promedio en julio fue de

214,8 centavos. El de los Suaves Colombianos y el de los Otros Suaves descendió un 5,1% y un 6,5% respectivamente, de mes a mes, en julio. El promedio de los Suaves Colombianos fue de 286,07 centavos en julio de 2022, y el de los Otros Suaves fue



de 255,91 centavos. Los descensos se debieron en parte a que el promedio de la 2ª y 3ª posición del mercado de futuros de Nueva York bajó un 8,1% en julio de 2022 frente a junio de 2022. El promedio de la 2ª y 3ª posición del ICE Futures Europe

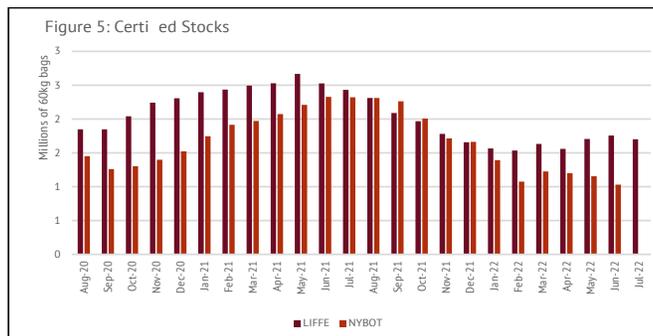


de los Robustas descendió un 5,2%. Eso se reflejó en el descenso relativamente pequeño del precio indicativo del grupo de los Robustas en julio de 2022, ya que bajó de un promedio de 103,81 centavos en junio a 100,44 centavos en julio, un descenso del 3,2% de mes a mes.

Todos los Arábicas perdieron terreno frente a los Robustas en julio de 2022. La caída más fuerte se registró en los Brasil y Otros Naturales, cuyo diferencial descendió un 9,7% de mes a mes, de 126,59 centavos a 114,36 centavos. A los Suaves Colombianos les fue mejor que a los Robustas, a pesar de que el diferencial se redujo un 6,1% y fue de 185,63 centavos en julio de 2022 frente a 197,76 centavos en junio de 2022. Frente a los otros Arábicas, en cambio, estos fueron el segundo y el tercer mes consecutivo de aumento de los Suaves Colombianos, cuyo diferencial con los Otros Suaves y los Brasil y Otros Naturales subió un 8,2% y un 0,1%, a 30,16 y 71,27 centavos, respectivamente.

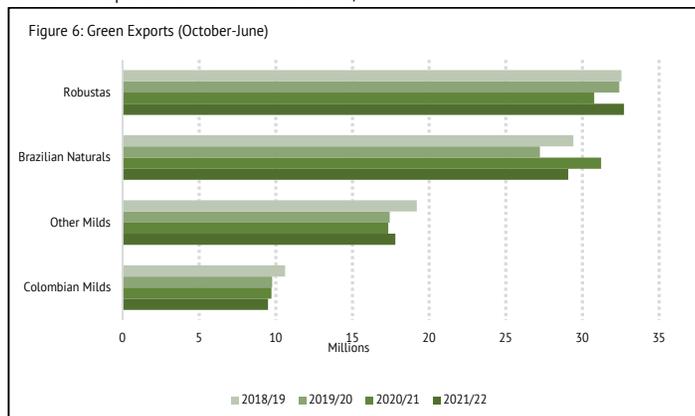
El arbitraje entre los mercados de futuros de Nueva York y Londres se redujo un 10,1% y fue de 121,24 centavos en julio de 2022 frente a 134,90 centavos en junio de 2022.

La volatilidad intradía del precio indicativo compuesto de la OIC descendió 1,1 puntos porcentuales entre junio y julio de 2022 y llegó al 10,1%. La volatilidad más baja en el precio indicativo de todos los grupos se observó en los Robustas y el mercado de futuros de Londres, del 6,3% y el 6,4% en julio de



2022. La volatilidad de los Brasil y Otros Naturales fue la más elevada entre los grupos, con un promedio del 12,3% y 1,2 puntos porcentuales menos que el mes anterior. La variación en volatilidad de los Suaves Colombianos y de los Otros Suaves entre junio y julio de 2022 fue de -0,6 a 9,6% y de -0,2 a 10,8%, respectivamente. La volatilidad del mercado de futuros de Nueva York subió 0,2 puntos porcentuales y el promedio en julio de 2022 fue del 13,5%.

Las existencias certificadas de Nueva York descendieron un 32,0% frente al mes



anterior y fueron, al cierre, de 0,7 millones de sacos, y las existencias certificadas de Robusta fueron de 1,7 millones de sacos, un descenso del 3,3%.

En junio continuó la recuperación de los Brasil y Otros Naturales, ya observada en mayo de 2022, con un ascenso del 12,0% y 3,19 millones de sacos frente a 2,84 millones en junio de 2021. El impulsor de esa recuperación fue Brasil, el mayor productor y exportador de Brasil y Otros Naturales, gracias a que los problemas de contenedores y envíos con que se enfrentó a principios del año cafetero actual siguieron resolviéndose. El aumento respectivo en mayo y junio de 2022 de las exportaciones de grano verde de Brasil fue del 6,2% y el 2,3%, tras diez meses consecutivos de crecimiento negativo. No obstante, las exportaciones de los Brasil y Otros Naturales siguieron teniendo un descenso del 6,8% en los nueve primeros meses del año cafetero 2021/22, ya que fueron de 29,08 millones de sacos frente a 31,22 millones en ese mismo período del año anterior.

Las exportaciones de Suaves Colombianos aumentaron un 8,9% y fueron de 0,98 millones de sacos en junio de 2022 frente a 0,9 millones en junio de 2021, impulsadas principalmente por Colombia, cuyas exportaciones de grano verde

aumentaron un 5,4% en junio de 2022. A pesar del salto, las exportaciones de Suaves Colombianos entre octubre de 2021 y junio de 2022 descendieron un 2,3% y fueron de 9,5 millones de sacos frente a 9,71 millones en los nueve primeros meses del año cafetero 2020/21. El fuerte aumento de los Suaves Colombianos fue técnico y refleja el descenso del 21,0% en las exportaciones de junio de 2021, que a su vez se debió en gran parte al efecto indirecto del malestar social que se extendió por Colombia en mayo y dificultó el flujo normal de la exportación.

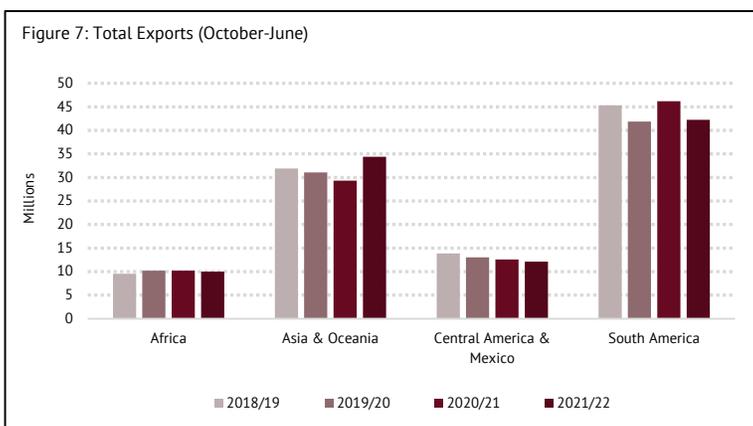
Las exportaciones de Otros Suaves disminuyeron un 13,5% en junio, ya que fueron de 2,343 millones de sacos frente a 2,7 millones en ese mismo período del año anterior. En los nueve primeros meses del año cafetero 2021/22 las exportaciones de Otros Suaves fueron de 17,79 millones de sacos frente a 17,33 millones entre octubre de 2020 y junio de 2021, un aumento del 2,7%. Las exportaciones de Robusta fueron de 3,52 millones de sacos en junio de 2022, frente a 3,5 millones en junio de 2021, un aumento del 0,5%. Las exportaciones de grano verde de Robusta efectuadas en los nueve primeros meses del año cafetero actual y del anterior fueron de 32,72 millones de sacos y 30,77 millones respectivamente, un aumento del 6,3%.

Entre octubre de 2021 y junio de 2022 las exportaciones de Sudamérica de todas las formas de café descendieron un 8,5% y fueron de 42,26 millones de sacos. En ese período las exportaciones de Brasil descendieron un 14,2% y fueron de 29,5 millones de sacos frente a 34,4 millones entre octubre de 2020 y junio de 2021. Los persistentes problemas de disponibilidad de contenedores y de capacidad de exportación, a pesar de que hubo

Viet Nam aumentaron un 12,9%, a 2,36 millones de sacos, y un 20,0%, a 22,77 millones de sacos, respectivamente. Las exportaciones de la India descendieron un 1,3%, a 0,63 millones de sacos, en junio de 2022, pero las de los nueve primeros meses del año cafetero 2021/22 aumentaron un 31,0% y fueron de 5,54 millones. Las exportaciones de Indonesia aumentaron un 15,8%, a 0,52 millones de sacos, en junio de 2022, pero descendieron un 2,0%, a 5,01 millones, entre octubre de 2021 y junio de 2022.

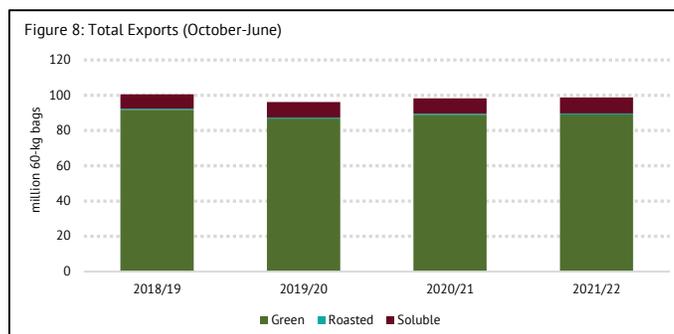
Las exportaciones de todas las formas de café de África descendieron un 2,4%, a 1,36 millones de sacos, en junio de 2022, frente a las de 1,39 millones en junio de 2021. Las exportaciones efectuadas en los nueve primeros meses del año cafetero actual fueron de 10,01 millones de sacos frente a 10,22 millones en el año cafetero 2020/21. Las exportaciones de Uganda siguieron descendiendo, el 14,6% en junio de 2022 y el 5,4% entre octubre de 2021 y junio de 2022, frente a las del mismo período del año anterior. El descenso de la producción provocada por la sequía en algunas partes de las zonas productoras de café del país sigue también explicando la disminución de las exportaciones de café de Uganda. Las exportaciones de Tanzania efectuadas en los nueve primeros meses del año cafetero 2021/22 descendieron un 2,3% y fueron de 0,83 millones de sacos frente a los 0,85 millones del mismo período del año anterior. En ese período las exportaciones de Etiopía aumentaron un 14,5% y fueron de 2,75 millones de sacos frente a 2,4 millones.

En junio de 2022 las exportaciones de todas las formas de café de México y América Central descendieron un 16,9% y fueron de 1,81 millones de sacos frente a 2,18 millones en junio de 2021. Las exportaciones efectuadas en los nueve primeros meses del año cafetero actual descendieron un 3,7% y fueron de 12,12 millones de sacos frente a 12,58 millones entre octubre de 2020 y junio de 2021. El fuerte descenso de las exportaciones de la región en junio se debió al descenso del 33,5% de las de Honduras, el mayor exportador de la región, que exportó 0,52 millones de sacos en junio de 2022 frente a 0,78 millones en junio de 2021. En los nueve primeros meses del año cafetero 2021/22 Honduras exportó 3,85 millones de sacos, un descenso del 15,5% frente a los 4,56 millones de ese mismo período del año cafetero 2020/21. La menor cantidad de lluvia en la temporada de crecimiento del grano en una serie de zonas productoras, la alta incidencia de



noticias de mejora en los últimos meses, y el menor volumen de cosecha en la “temporada baja” de Arábica fueron las principales razones del fuerte descenso. El volumen de exportaciones de Colombia en los nueve primeros meses del año cafetero 2021/22 descendió un 1,6% y fue de 9,24 millones de sacos frente a 9,4 millones en el mismo período del año anterior. El descenso de las exportaciones estuvo vinculado a la persistencia del mal tiempo que redujo el suministro de café disponible en el país.

Las exportaciones de todas las formas de café de Asia y Oceanía aumentaron un 9,4%, a 3,61 millones de sacos, en junio de 2022, y un 17,3%, a 34,38 millones, en los nueve primeros meses del año cafetero 2021/22. En esos mismos períodos, las exportaciones de



la roya como consecuencia de los huracanes Iota y Eta en 2020 y el soqueo tras un brote anterior de roya en 2012 llevaron a una renovación que llegó al máximo de producción entre las cosechas de 2018/2020, de ahí que la escasez de suministro de café del país siga notándose en las exportaciones de Honduras.

El total de exportaciones de café soluble aumentó en junio de 2022 un 7,6% y fue de 1,01 millones de sacos frente a 0,94 millones en junio de 2021. En los nueve primeros meses del año cafetero 2021/22 se exportó un total de 9,05 millones de sacos de café soluble, lo que representa un aumento del 4,3% frente a los 8,68 millones que se exportaron en el mismo período del año cafetero anterior. El porcentaje de café soluble en el total de exportaciones de todas las formas de café fue del 10,0% (medido como promedio de 12 meses consecutivos) en junio de 2022, el mismo que en junio de 2021. Brasil, el mayor exportador de café soluble, exportó 2,96 millones de sacos en los nueve primeros meses del año cafetero 2021/22, seguido por la India, que exportó 1,6 millones. Indonesia se situó en tercer lugar y exportó 1,25 millones de sacos en el mismo período.

Las exportaciones de grano tostado disminuyeron un 11,2% en junio de 2022 y fueron de 72,472 sacos frente a 81,610 sacos de junio de 2021.

Table 1: ICO daily indicator prices and futures prices (US cents/lb)

	2021	2022	2021	2022	2022	% change
Arabic coffee	147,886	176,888	148,962	176,028	182,078	-1.4%
Robusta	98,128	99,881	98,124	101,387	99,979	-1.2%
Milds	18,078	20,385	17,898	19,878	19,000	0.2%
Other	17,499	20,830	18,098	19,000	19,079	-0.4%
India & Indonesia	11,200	10,418	10,427	10,418	10,411	1.0%
Brazil & Central America	12,278	11,966	11,078	11,078	10,988	0.2%
Other	14,000	10,994	10,114	11,000	10,479	-1.2%
Robusta coffee	100,000	100,750	100,000	100,000	100,000	0.0%
Arabica coffee	40,000	40,000	40,000	40,000	40,000	0.0%
Processing material (other than)	11,000	10,500	11,000	11,000	10,978	0.0%
Other	10,000	10,000	11,000	11,000	11,000	0.0%
India & Indonesia	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	0.0%
Brazil & Central America	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	0.0%
Other	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	0.0%
Robusta coffee	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	0.0%
Arabica coffee	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	0.0%
Processing material	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	0.0%

As the figures in this table are on a coffee year basis, these estimates will vary from the figures published in Table 1 of Coffee Production Report (<http://www.ico.org/prices/po-production.pdf>), which contains crop year data. For further details, see the explanatory note at the end of this report

Table 4: Total exports by exporting countries

	Jun-21	Jun-22	% change	Year to Date Coffee Year 2020/21	2021/22	% change
TOTAL	10,974	11,112	1.3%	98,315	98,770	0.5%
Arabicas	6,981	7,079	1.4%	63,084	61,368	-2.7%
Colombian Milds	1,001	1,082	8.1%	10,521	10,360	-1.5%
Other Milds	2,934	2,564	-12.6%	19,148	19,804	3.4%
Brazilian Naturals	3,047	3,434	12.7%	33,415	31,204	-6.6%
Robustas	3,993	4,033	1.0%	35,232	37,402	6.2%

In thousand 60-kg bags

Monthly trade statistics are available on the ICO website at www.ico.org/trade_statistics.asp

Table 5: Certified stocks on the New York and London futures markets

	Aug-21	Sep-21	Oct-21	Nov-21	Dec-21	Jan-22	Feb-22	Mar-22	Apr-22	May-22	Jun-22	Jul-22
New York	2.31	2.27	2.01	1.72	1.67	1.40	1.08	1.23	1.20	1.16	1.03	0.70
London	2.31	2.09	1.97	1.78	1.66	1.57	1.54	1.63	1.56	1.71	1.76	1.70

In million 60-kg bags

Table 2: Price differentials (US cents/lb)

	Colombian Milds Other Milds	Colombian Milds Brazilian Naturals	Colombian Milds Robustas	Other Milds Brazilian Naturals	Other Milds Robustas	Brazilian Naturals Robustas	New York* London*
Aug-21	9.16	50.51	130.22	41.35	121.06	79.71	97.21
Sep-21	14.84	56.66	135.78	41.82	120.94	79.12	96.39
Oct-21	17.81	58.89	153.63	41.08	135.82	94.74	109.69
Nov-21	20.61	60.66	170.16	40.05	149.55	109.50	123.64
Dec-21	22.86	60.31	177.81	37.45	154.95	117.50	130.00
Jan-22	23.85	61.13	185.22	37.28	161.37	124.09	135.07
Feb-22	26.52	61.30	196.92	34.78	170.39	135.61	144.80
Mar-22	27.33	63.79	181.99	36.46	154.66	118.21	127.23
Apr-22	27.24	66.53	188.68	39.28	161.44	122.15	130.30
May-22	26.02	68.60	183.34	42.57	157.32	114.75	124.30
Jun-22	27.88	71.18	197.76	43.29	169.88	126.59	134.90
Jul-22	30.16	71.27	185.63	41.10	155.46	114.36	121.24
% change between Jun-22 and Jul-22	8.2%	0.1%	-6.1%	-5.1%	-8.5%	-9.7%	-10.1%

* Average prices for 2nd and 3rd positions

Table 1: ICO daily indicator prices and futures prices (US cents/lb)

	Colombian Milds	Colombian Milds Other Milds	Colombian Milds Brazilian Naturals	Other Milds Brazilian Naturals	Other Milds Robustas	Brazilian Naturals Robustas	New York* London*
Monthly averages							
Aug-21	160.14	225.40	216.24	174.89	95.18	181.93	84.72
Sep-21	170.02	240.38	225.54	183.72	104.60	191.30	94.91
Oct-21	181.57	258.87	241.06	199.98	105.24	206.05	96.36
Nov-21	195.17	279.56	258.95	218.90	109.40	223.94	100.30
Dec-21	203.06	290.57	267.71	230.26	112.76	234.14	104.14
Jan-22	204.29	294.93	271.08	233.80	109.71	236.13	101.06
Feb-22	210.89	306.36	279.83	245.05	109.44	245.38	100.58
Mar-22	194.78	285.81	258.49	222.03	103.82	222.44	95.21
Apr-22	198.37	292.64	265.40	226.11	103.96	225.37	95.07
May-22	193.71	286.44	260.42	217.84	103.10	218.61	94.31
Jun-22	202.46	301.57	273.69	230.40	103.81	229.38	94.48
Jul-22	190.82	286.07	255.91	214.80	100.44	210.84	89.60
% change between Jun-22 and Jul-22	-5.7%	-5.1%	-6.5%	-6.8%	-3.2%	-8.1%	-5.2%
Volatility (%)							
Jun-22	11.2%	10.2%	11.0%	13.5%	7.5%	13.3%	6.9%
Jul-22	10.1%	9.6%	10.8%	12.3%	6.3%	13.5%	6.4%
Variation between Jun-22 and Jul-22	-1.1	-0.6	-0.2	-1.2	-1.2	0.2	-0.5

* Average prices for 2nd and 3rd positions



Fundación Cafés de México

¡Un poco de ayuda, para una gran causa!
Crea un mundo mejor con un poco de lo que te sobra.



Una Luz para tu Ser Querido



Información para los
Productores de Café



Donación de Ropa para
Comunidades Originarias



¡Salvemos el Café!

www.funmexcafe.org

Participa en nuestras campañas
y muchas gracias a nuestros donantes



AMECAFÉ

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

AMECAFÉ A.C., organizadora de la Taza de Excelencia México



Las buenas prácticas de cultivo y proceso de los productores hacen la diferencia, el Café de México y dan diferenciales en el precio hasta 3 ó 4 veces más de lo pautado en Bolsa y La Taza de Excelencia es el mejor instrumento...



ESTEMOS PENDIENTE, PRÓXIMA CONVOCATORIA

¡PARTICIPA!

www.tazadeexcelenciamexico.org

