

Preços estabelecidos pelo D. N. C. para compra de Quatro milhões de saccas de café prevista pelo convenio realizado em Junho de 1935, no Rio de Janeiro

Razão da differença de preços para os cafés Rio e cafés Santos

Pelo engenheiro SOARES DE MATTOS, director do Departamento Nacional do Café.

Deparando no "Minas Geraes" de 5 de Janeiro do corrente anno um valioso trabalho da autoria do conhecido engenheiro Soares de Mattos, director do Departamento Nacional do Café e por achor-o interessante e sobretudo precioso para orientar a economia nacional, damos divulgação transcrevendo na integra o mencionado trabalho que, traduz de modo cabal não só o valor tecnico - profissional de seu autor como representa o unico caminho aceitavel da operação prevista e estabelecida pelo Convenio de Junho de 1935, realizado nesta Capital.

O Dr. Soares de Mattos é, sem favor, uma voz autorizada porque é um estudioso e competente no assumpto, além de incansavel batalhador da defesa de nossa lavoura cafeeira.

Somente a tabella de preços poderá, no momento da realisação da compra, soffrer qualquer alteraço, o que aliás é previsto, por ter sido calculada em Novembro do anno proximo vindo, sujeita portanto, à oscillação do mercado.

I) — Classificação dos cafés

A classificação brasileira dos cafés em tipos que vão de 1 a 8, bascia-se exclusivamente na quantidade de impurezas e de grãos estragados (paus, pedras, cascas, mal granados, chocos, pretos, ardidos, conchas, quebrados, verdes, côcos e marinheiros), contidos no producto. Ella não leva em conta a qualidade e o aspecto dos cafés, que são elementos preponderantes na estimação do seu justo valor. No emtanto, a qualidade e o aspecto do producto variam profundamente com a altitude, longitude, condições climatericas e natureza das terras da região onde é produzido o café, bem como o preparo e o tratamento que o mesmo recebe.

E' sabido, por exemplo, que os cafés de zonas altas são melhores que os das zo-

nas baixas; que determinadas regiões produzem melhor producto que outras de differente latitude; que os cafés das terras róxas nem sempre têm qualidades e aspectos dos produzidos nas terras brancas.

Diante disto, o commercio teve necessidade de classificar o café pelo aspecto e pelos demais factores da qualidade.

Assim, um mesmo typo de café pôde ser cassificado quanto ao tamanho da fava, quanto á fórmula, côr e apparencia dos grãos, quanto á bôa ou má torraço, quanto á côr e ao cheiro do producto torrado, quanto ao rendimento em chicaras, e, sobretudo, quanto á côr, ao cheiro e ao sabor da bebida. Estas classificações são demasiadamente longas para figurar nesta noticia; encontram-se porém, nas publicações do D. N. C. e são bastante conhecidas dos productores e negociantes de cafés.

II) — Café Rio e café Santos

E' facil imaginar quão difficil seria considerar, nas relações commerciaes, todas essas classificações para venda, em alta escala, do nosso principal producto. Felizmente, porém, verificou-se uma selecção natural: os cafés que vêm ao porto do Rio, provenientes de determinadas zonas de Minas, de São Paulo, do Espirito Santo e Rio de Janeiro, têm todos um sabor acido caracteristico, denominado, por isto mesmo, **gosto Rio**, que os torna inferiores em qualidade aos cafés que vão ter ao porto de Santos, provenientes de S. Paulo e do Sul de Minas.

"Os cafés Rio", diz o sr. Carlos Piniheiro da Fonseca, conhecido tecnico em cafés, "têm gosto e aroma fortes; nelles o cheiro intenso é mais accentuado do que nos Santos duros. Esse cheiro typico, caracteristico, é tão pronunciado que, ar-