

Classificação do Café

VICENTE MACHADO

(Da Sec. do Fomento Agrícola de M. Gerais)

As normas observadas nas classificações de café, são ditadas pelos principais mercados importadores. Os países exportadores procuram formar os tipos de acordo com as suas exigências.

Há, portanto, denominações próprias para cafés de procedências diversas e para diferentes cafés da mesma procedência.

Sendo o mercado mundial de café governado pela bolsa de New York, há uma relação entre os tipos europeus e os negociáveis em New York.

Uma classificação completa implica a classificação por *tipos* e por *qualidades*.

Na classificação por tipos considera-se, apenas, o maior ou menor número de defeitos contidos em *amostra de 300 grs.* A amostra deverá ser tirada de diversos sacos do lote para aproximar-se o mais possível da média.

São considerados defeitos: as impurezas, (paus, pedras, etc.) e os grãos defeituosos ou estragados (quebrados, ardidos, mal granados, etc.).

A classificação por qualidades é feita nos mercados, para determinar os demais requisitos da amostra. E estes requisitos são: cor da fava, aspeto, peneira, séca, torração e bebida.

Classificação por tipos — Antigamente era o café exportado contendo grande quantidade de impurezas e demais defeitos, e sem a menor uniformidade.

Com o desenvolvimento de sua cultura e consequente aumento na exportação, os importadores foram se tornando exigentes, e, daí, aparecer a necessidade de ser classificado o produto.

Para os cafés brasileiros, o mercado de New York estabeleceu uma tabela de 1 a 11, correspondendo o do tipo 1 aos cafés sem defeitos; os demais tipos até 9, conforme a quantidade de defeitos. Os tipos 10 e 11 para as escolhas.

Baseando-se nesta, organizou o D. N. C. a tabela oficial, que vai do tipo 1 ao tipo 8, não se permitindo a exportação de tipos inferiores ao 8.

Na prática considera-se do tipo 2 em diante sendo o tipo 1 apenas teórico.

Na bolsa de New York a base para o tipo «Santos» é 4; para o tipo «Rio», 7.

Nos mercados europeus, principalmente no Havre e em Hamburgo, há uma relação com os tipos de New York:

O Havre «extra-prime» corresponde ao tipo 3 de New York; o «prime», ao tipo 4/5; o «superior», ao tipo 5+5; o «regular», ao tipo 8+15; e o «ordinary», ao tipo 8—15.

São as seguintes as tabelas oficiais para tipos e equivalência de defeitos:

| Tabela para tipos | Nº. de defeitos em latas de 300 grs. |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| Tipo 2 | 4 defeitos |
| « 3 | 12 « |
| « 4 | 26 « |
| « 5 | 46 « |
| « 6 | 86 « |
| « 7 | 160 « |
| « 8 | 360 « |
| Tabela de equivalência de defeitos | Defeito padrão: Preto |
| 1 pedra ou torrão grande | 5 defeitos |
| 1 « « « regular | 2 « |
| 1 « « « pequeno | 1 « |
| 1 pau grande | 5 « |
| 1 « regular | 2 « |
| 1 « pequeno | 1 « |
| 1 preto | 1 « |
| 1 côco | 1 « |
| 1 casca grande | 1 « |
| 2 a 3 cascas pequenas | 1 « |
| 2 ardidos | 1 « |
| 2 marinheiros | 1 « |
| 3 conchas | 1 « |
| 5 verdes | 1 « |
| 5 quebrados | 1 « |
| 5 mal granados ou chôchos. | 1 « |

As amostras contendo grãos podres são rejeitadas pelos compradores, não sendo negociáveis.

Entre os tipos inteiros há os intermediários.

Por convenção, em cada 2 tipos, há 30 pontos de diferença, exceção feita para os tipos 7 e 8 entre os quais a diferença é de 50 pontos.

Os tipos intermediários são contados de 5 em 5 pontos; exemplo: Entre o tipo 2 e o 3 há os tipos: 2-5, 2-10, 2/3, 3 + 10, 3 + 5.

As diferenças são contadas, como no exemplo acima, até o tipo 7. Entre o tipo 7 e o tipo 8, devido à diferença de 50 pontos, os tipos intermediários são: 7-5, 7-10, 7-15, 7-20, 7/8, 8 + 20, 8 + 15, 8 + 10, 8 + 5.

Os tipos intermediários, que ficam exatamente entre 2 tipos inteiros, recebem a denominação dos 2 tipos. Assim o tipo 5/6 corresponde ao tipo 5-15 que é, ao mesmo tempo o tipo 6 + 15.

Entre 7 e 8, o tipo 7/8 corresponde ao 7-25, que é igual ao 8 + 25.

O cálculo para classificação exata de uma amostra é feito do seguinte modo:

Suponhamos que a amostra tenha 104 defeitos. Sabemos que a mesma está entre o tipo 6, que tem 86 e o tipo 7, que tem 160.

A amostra proposta tem $104 - 86 = 18$ defeitos mais que o tipo 6. Faz-se, então, o seguinte raciocínio: Se entre o tipo 6 e o 7 há uma diferença de $160 - 86 = 74$ defeitos, que correspondem a 30 pontos, entre o tipo 6 e a amostra, que tem mais dezoito 18 defeitos, a diferença é de x pontos, ou

Para 74 defeitos 30 pontos

“ 18 “ x “

$$x = \frac{18 \times 30}{74} = \frac{540}{74} = 7,2 \text{ “}$$

Como 7,2 aproxima-se mais de 5 do que de 10, a amostra ficará classificada como 6-5.

Classificação por qualidades — É feita para completar a descrição de qualquer amostra.

São os seguintes os pontos considerados na classificação por qualidades:

a — *Aspetto* — Bom, regular ou mau, conforme o grau de homogeneidade da amostra.

b — *Peneiras* — Vão de 13 a 19, inclusive, para os cafés «chatos» (19 é o mais graudo). O «Maragogipe» pode ir até a peneira 22.

Os «Mokas» são distribuídos em 3 tamanhos: 1 (graudo), 2 (médio) e 3 (miudo).

As peneiras correspondem ao tamanho dos crivos dos separadores das máquinas, dados em 1/64 de polegada — Portanto, a peneira 19 tem 19"/64, e assim por diante.

Um lote pode ser:

- 1) de peneiras separadas;
- 2) de algumas peneiras reunidas e outras separadas;
- 3) de bica corrida (todas as peneiras de café chatos, juntas).

c) — *Seca* — Boa, regular ou má, conforme o ponto (insuficiente, ótimo ou passado) e o grau de homogeneidade.

d) — *Côr* — Azulada, verde, firme, manchada, etc.

e) — *Torração* — É observada quando se torra café para prova de chicara. Pode ser: Boa, regular ou má, conforme a homogeneidade.

f) — *Bebida* — É revelada pela prova de chicaras, feita do seguinte modo:

Torra-se, até meia torração, um pouco da amostra, e moe-se, a seguir. Tomam-se 10 grs. de café moído, em um «pirex» (chicara de vidro), enche-se o mesmo de água fervendo, misturando-se em seguida. Enquanto a água está bem quente, cheira-se, por diversas vezes, cada amostra colocada para a prova, porque muitos cafés podem ser classificados, apenas, pelo cheiro.

Depois deixa-se decantar e esfriar, retira-se a espuma que fica por cima, para fazer-se, então, a prova de bebida, levando à boca uma certa quantidade, tomando o gosto e lançando fora.

Na prova de chicaras, é o café classificado em:

a) Estritamente mole.

b) Mole.

c) Apenas mole.

d) Duro.

e) Riotado.

f) «Rio».

Mole, é o café suave, sem amargo ou qualquer gosto estranho.

Duro, é o café amargo, mas livre de gosto «Rio».

«*Rio*», é o café amargo ou não, com gosto de pódre.

fenicado, iodurado, etc., que, em geral, provoca náuseas quando tomado.

14. PONTO — Defeitos do café:

Origem, meios de evitá-los e de eliminá-los.

I — *Defeitos de cultura* — a) Conchas que se originam do café «cabeça», nascido geralmente nas ponteiras dos galhos. A formação do «cabeça» é devida à má fecundação, que tem diversas causas: falta de chuvas por ocasião das floradas, lavouras velhas ou decadentes, maus tratos nas lavouras, etc.

O café «cabeça», no descascador das máquinas, se desdobra em conchas e quebrados.

As conchas são evitadas pelos tratos das lavouras, combate à erosão e adubações. São eliminadas nos separadores das máquinas e pela catação manual.

b — Mal granados ou chochos, tem a mesma origem do «cabeça», e, principalmente, pela falta de chuvas durante a granação. São evitados pelo melhoramento das lavouras; e eliminados: nos lavadores, ventiladores e pela catação a mão.

c — Pretos de árvore aparecem quando há sol forte e prolongado na época da granação, como consequência da queima dos grãos mal formados, que se encontram nas ponteiras.

São evitados e eliminados do mesmo modo que os chôchos.

II — *Defeitos de colheita* — a) Pedras e torrões, são devidos ao contato do café com o chão. São evitados pela colheita em panos ou balaios, e pela separação do café de varrição. São eliminados nos lavadores e catadores de pedras.

b — Paus, aparecem em maior quantidade em cafés de lavouras velhas, pois provêm de galhos sécos.

A poda e o trato conveniente da lavoura podem diminuí-los. São eliminados pela abanação e nos ventiladores.

c) — Verdes, sua quantidade é grande quando a colheita é feita muito cedo (antes da maturação dos frutos). Prejudicam a bebida.

Podem ser diminuídos fazendo-se a colheita mais tarde, ou colhendo-se 2 a 3 vezes (o que encarece).

São eliminados pelo despulpamento e pela catação manual.

III — *Defeitos de beneficio* — a) Cascas, provêm da falta de regulagem nos ventiladores. Eliminam-se pela regulagem perfeita dos mesmos.

b — Côcos, são devidos à má regulagem dos descascadores.

c — Quebrados, são a consequência do aperto excessivo nas lâminas dos descascadores, ou de carga insuficiente nos mesmos. Tem origem, também, no desdobraimento do «cabeça».

São evitados pela regulagem dos descadores; e eliminados nos ventiladores (catador de escolhos) e pela catação manual.

VENDEM-SE

Por preço de ocasião as seguintes máquinas:

- 1 Trator International T 20 em perfeito estado, com polia, movido a querosene, álcool e óleo Diesel nº 1 e de fácil adaptação para gazogênio.
- 1 Arado de 4 discos para Trator.
- 1 Grade de 32 discos para Trator.
- 2 Plantadeiras duplas para cereais e algodão.
- 4 Cultivadores.
- 10 Pulverizadores Older Voran.
- 1 Ancinho Mecânico.
- 1 Rolo compressor.
- 1 Batedeira de arroz, com capacidade para 100 sacos, sobre 4 rodas, acionável pelo Trator T 20.

Preço para o conjunto de máquinas: 50.000 Cruzeiros.

Dirigir a: GERALDO SOARES DE PAULA

Fazenda do Cortume — CURVELO — Minas — E. F. C. B.

Ou à redação da Revista «CERES» — ESAV — VIÇOSA