



Frutos de café brocado.

ram desfavoráveis (desfavorável para o comprador ou o vendedor).

CONTRATOS PARA OPERAÇÕES A TERMO EM SANTOS

«São três as espécies de contratos para as operações a termo na Bolsa Oficial de Café de Santos. A classificação previa do produto determina a sua quantidade de defeitos (impurezas e imperfeição dos grãos), e de acordo com a percentagem destes (avaliada em pontos) estabelece-se o tipo a que pertence.

«Os tipos de café comerciáveis em Santos vão de 2 a 8, sendo a classificação efetuada pela Bolsa através de amostras (latas de 300 gramas). Ao tipo 2 correspondem 4 defeitos; ao 3 — 12 defeitos; ao 4 (tipo base) — 26 defeitos; ao 5 — 46 defeitos; ao 6 — 86 defeitos; ao 7 — 160 defeitos; ao 8 — 360 defeitos. Para efeito de classificação, esses defeitos assim se discriminam: 1 grão preto = 1 defeito; 1 pedra, pau ou torrão grande = 2 defeitos; 1 pedra, pau ou torrão regular = 2 defeitos; 1 pedra, pau ou torrão pequeno = 1 defeito; 1 coco (café em coco) = 1 defeito; 1 casca grande = 1 defeito; 2 ardidões = 1 defeito; 2 marinheiros (café que não perdeu o pergaminho, por defeito no benefício) = 1 defeito; 2/3 cascas pequenas = 1 defeito; 2/5 brocados (café atacado pela broca) = 1 defeito; 3 conchas (grãos concavos do café) = 1 defeito; 5 verdes = 1 defeito; 5 quebrados = 1 defeito; e chochos ou mal granados = 1 defeito.

Os três contratos levam em conta além do tipo do café, o tamanho da fava (grão) e a sua qualidade (bebida). O tamanho da fava é determinado por peneiras, sendo a de menor abertura (furos mais estreitos) a de n.º 7 e a maior a de n.º 19. As peneiras de 7 a 13 são geralmente usadas para os cafés «moka» (grãos pequenos e rendosos), ao passo que as demais servem para o café «chato» (grãos chatos, em geral maiores do que os grãos de café moka).

«Os tipos de bebida são pela ordem de qualidade: estritamente mole, mole, apenas mole, duro,

riado e Rio. Essa classificação faz-se conforme a suavidade da bebida; quanto mais mole, mais suave.

«Os contratos vigorantes na Bolsa Oficial de Café de Santos são os seguintes:

«**CONTRATO «B»** — Tipo 3 a 7 uma vez que a media da classificação não varie além de 25 pontos acima ou abaixo do tipo 5. A base será para o tipo 5 e as diferenças reguladas à razão de 1 centavo por ponto Fava — Peneira 16 para cima com até 30% de vazamento. A percentagem fixada deve ser compreendida no vazamento de cada amostra, não sendo permitida a entrega de amostras isoladas abaixo da peneira 6. **Qualidade** — Sem descrição, excluídos os cafés umidos, mal secos, barrentos e os danificados pela broca. Percentagem máxima de 10% de «moka» e nenhuma amostra de «moka» deverá conter mais de 10% de chato (grãos chatos). Nenhuma amostra de chato poderá conter mais de 10% de «moka». Consideram-se danificados pela broca os cafés que contiverem mais de 5% de grãos brocados.

«**CONTRATO «C»** — Tipo 3 a 5, uma vez que a media da classificação não varie além de 25 pontos acima ou abaixo do tipo 4. A base será para o tipo 4 e as diferenças reguladas à razão de 1 centavo por ponto. Fava — Peneira 16 para cima, com até 30% de vazamento. A percentagem deve ser compreendida no vazamento de cada amostra, não sendo permitida a entrega de amostras isoladas abaixo da peneira 16. **Qualidade** — Bebida dura, livre de gosto Rio, excluídos os cafés umidos, mal secos, barrentos e os danificados pela broca. Percentagem máxima de 10% de «moka» e nenhuma amostra de «moka» deverá conter mais de 10% de chato. Nenhuma amostra de chato poderá conter mais de 10% de «moka». Consideram-se danificados pela broca os cafés que contiverem mais de 5% de grãos brocados.

«**CONTRATO «D»** — Tipo — 3 a 5, qualquer que seja a media de tipo. A base será para o tipo 4 e as diferenças reguladas à razão de 5 centavos por ponto. Fava — Peneira 5 para cima, com até 30% de vazamento. A percentagem fixada deve ser compreendida no vazamento de cada amostra, não sendo permitida a entrega de amostras isoladas abaixo da peneira 15. **Qualidade** — Bebida dura, livre de gosto Rio, cafés solidos, de cor uniforme, de safra (colheita) em curso ou imediatamente anterior, em relação ao mês da entrega, excluídos os umidos, mal secos, barrentos e danificados pela broca, de conformidade com os padrões organizados pela Bolsa Oficial de Café e Mercadorias de Santos e aprovados pela Associação Comercial de Santos. Percentagem máxima de 10% de «moka» e nenhuma amostra de «moka» deverá conter mais de 10% de chato. Nenhuma amostra de chato poderá conter mais de 10% de «moka». Consideram-se danifica-

ESPECIALISTA HOLANDÊS EM CULTURAS TROPICAIS

Oferece-se para trabalhar em fazendas do Estado de São Paulo, perito agrícola, formado na Escola de Agricultura Tropical de Deventer, na Holanda e com larga experiência na direção de plantações de seringueira em Java e Sumatra. Dirigiu também, durante seis (6) anos granja avícola na França.

Para maiores informações queiram telefonar para: 35-8711 das 9 às 12 horas e das 14 às 17 horas, ou escrever para: A. E. H. Sneathige, à Rua Anchieta, 35 - 6.º andar - S/601. - S. Paulo.