

tigo 6.º do decreto-lei n.º 34:333, de 27 de Dezembro de 1944, passe imediatamente para a Repartição Central da Direcção Geral da Contabilidade Pública o serviço das classes inactivas, actualmente a cargo da 2.ª Repartição da mesma Direcção Geral, e bem assim o Arquivo Geral da Contabilidade Pública.

A passagem dos citados serviços será acompanhada do número de funcionários que normalmente têm estado adstritos à sua execução.

Ministério das Finanças, 12 de Janeiro de 1945.— O Ministro das Finanças, *João Pinto da Costa Leite*.

MINISTÉRIO DAS COLÓNIAS

Direcção Geral de Fomento Colonial

Repartição dos Serviços Económicos

Portaria n.º 10:835

Manda o Governo da República Portuguesa, pelo Ministro das Colónias, nos termos do artigo 11.º, n.º 18.º, da Carta Orgânica do Império Colonial, tendo em vista o disposto no artigo 65.º do decreto n.º 31:221, de 16 de Abril de 1941, e o que foi proposto pela Junta de Exportação do Café Colonial, aprovar o regulamento anexo sobre classificação dos cafés coloniais portugueses, que se considera como fazendo parte integrante desta portaria e se manterá em vigor durante o prazo de dois anos, a contar da presente data, devendo ser revisto no termo desse prazo.

Para ser publicado no «Boletim Oficial» das colónias de Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Angola.

Ministério das Colónias, 12 de Janeiro de 1945.— O Ministro das Colónias, *Marcelo José das Neves Alves Caetano*.

Regulamento para a classificação dos cafés coloniais portugueses

Artigo 1.º A classificação de cafés, quer na metrópole, quer nas colónias, será sempre feita pela Junta de Exportação do Café Colonial, nos termos do presente regulamento.

§ único. Nas colónias onde a Junta não estiver instalada a classificação de cafés será feita pelos respectivos serviços de agricultura.

Art. 2.º Entende-se por café, para os efeitos deste regulamento, a semente madura, limpa e seca, na forma comercial corrente produzida pelo cafezeiro.

Art. 3.º A classificação será feita segundo a colónia e região produtora, a variedade botânica e as características de beneficiamento respeitantes à forma, tamanho e defeitos do bago.

§ único. A cor e o cheiro diferentes dos da natureza do próprio produto, desde que o café não seja considerado impróprio para consumo, não tem influência na classificação; mas deles far-se-á sempre menção no respectivo certificado.

Art. 4.º Aos cafés actualmente produzidos nas colónias serão dadas as seguintes designações:

a) Para os de produção angolana, a de Café de Angola, seguida do nome da região produtora.

Cazengo — (*Coffea Welwitschii*, *Encojensis*), variedades angolanas.

Golungo — (*Coffea Welwitschii*), variedade angolana.

Cabinda (Congo) — (*Coffea Canephora*), variedade angolana.

Encoje — (*Coffea Welwitschii*, *Encojensis*), variedades angolanas.

Ambriz — (*Coffea Welwitschii*), variedade angolana.

Libolo — (*Coffea Welwitschii*), variedade angolana.

Novo Redondo ou Amboim — (*Coffea Welwitschii*), variedade angolana.

O café de qualidade Arábica (*Coffea Arabica*) definir-se-á somente por Café de Angola-Arábica.

b) Aos produzidos em S. Tomé e Príncipe dar-se-á a designação de:

Café de S. Tomé-Arábica;

Café do Príncipe-Arábica;

Café de S. Tomé-Libéria;

Café do Príncipe-Libéria;

conforme forem de uma ou outra ilha, e da qualidade Arábica (*Coffea Arabica*) ou da qualidade Libéria (*Coffea Liberia*).

c) Para os cafés de produção de Cabo Verde usar-se-á a designação Café Cabo Verde-Arábica, seguida sempre do nome da ilha produtora.

§ único. A Junta fixará a designação a usar, dentro das mesmas normas, para quaisquer outras qualidades que venham a reconhecer-se.

Art. 5.º Quanto à forma, o café classifica-se em café de bago encaracolado (Moka) e café de bago chato.

§ único. Designa-se por café de bago encaracolado (Moka) aquele que no lote contenha, pelo menos, 80 por cento de bagos com esta conformação (encaracolados).

Art. 6.º O tamanho do bago será determinado pelo sistema de crivos. A correspondência do crivo é obtida pela passagem sucessiva dos grãos contidos na amostra de 450 gramas tirada do lote, conforme é determinado no artigo 12.º deste regulamento, através dos orifícios ou grades de vários peneiros (crivos), até se encontrar aquele que sustenha 80 por cento dos grãos contidos na amostra, deixando passar os 20 por cento restantes para o peneiro (crivo) imediatamente inferior. O número correspondente ao crivo que susteve os 80 por cento dos grãos é o número do crivo que classifica o lote.

§ único. Os crivos serão numerados conforme a tabela a seguir:

	MM. metros
Crivo n.º 9	3
Crivo n.º 10	3,5
Crivo n.º 11	4
Crivo n.º 12	4,5
Crivo n.º 13	5
Crivo n.º 14	5,5
Crivo n.º 15	6
Crivo n.º 16	6,5
Crivo n.º 17	7
Crivo n.º 18	7,5
Crivo n.º 19	8
Crivo n.º 20	8,5
Crivo n.º 21	9
Crivo n.º 22	9,5
Crivo n.º 23	10
Crivo n.º 24	10,5
Crivo n.º 25	11
Crivo n.º 26	11,5
Crivo n.º 27	12
Crivo n.º 28	12,5
Crivo n.º 29	13
Crivo n.º 30	13,5
Crivo n.º 31	14
Crivo n.º 32	14,5
Crivo n.º 33	15

Art. 7.º Provisoriamente será substituído o sistema de crivos, de que trata o artigo anterior, pela designação de:

Bago grado.
Bago médio ou corrente.
Bago miúdo.

§ 1.º Serão classificados como cafés de bago grado, bago médio ou corrente ou bago miúdo os que numa amostra de 450 gramas, colhida nos termos do artigo 12.º d'este regulamento, tenham um número de bagos dentro dos limites estabelecidos no quadro seguinte:

Origem	Bago grado	Bago médio ou corrente	Bago miúdo
	Menos de:	De:	Mais de:
Cazengo	3:800	3:800 a 4:350	4:350
Colungo	3:250	3:250 a 3:800	3:800
Calinda	3:250	3:250 a 3:700	3:700
Encoje	3:200	3:200 a 3:700	3:700
Ambriz	3:100	3:100 a 3:600	3:600
Libolo	3:250	3:250 a 3:500	3:500
Novo Redondo ou Amboim	3:100	3:100 a 3:300	3:300
Arábica de Angola . . .	3:250	3:250 a 3:500	3:500
Arábica de S. Tomé e Príncipe	3:100	3:100 a 3:300	3:300
Arábica de Cabo Verde . .	3:250	3:250 a 3:500	3:500

§ 2.º Os limites fixados nesta tabela poderão ser alterados sempre que a Junta de Exportação do Café Colonial o julgue conveniente e por sua simples determinação.

§ 3.º Logo que fôr julgado oportuno, a Junta de Exportação do Café Colonial ordenará a entrada em vigor do sistema de calibragem por meio de crivos estabelecido no artigo 6.º d'este regulamento.

Art. 8.º O tipo do café é dado pelo número de defeitos contados numa amostra de 450 gramas tirada do lote, nos termos do artigo 12.º d'este regulamento, conforme a seguinte tabela:

Tipo n.º 1 — Sem defeitos — bago uniforme.
Tipo n.º 2 — De 1 a 6 defeitos — bago uniforme.
Tipo n.º 3 — De 7 a 13 defeitos — bago uniforme.
Tipo n.º 4 — De 14 a 29 defeitos — bago uniforme.
Tipo n.º 5 — De 30 a 59 defeitos — bago uniforme.
Tipo n.º 6 — De 60 a 110 defeitos — bago mais ou menos uniforme.
Tipo n.º 7 — De 111 a 165 defeitos — bago mais ou menos uniforme.

Artigo 9.º O número de defeitos é dado pelas seguintes equivalências:

I — Impurezas	Defeitos
1 pau com mais de 0 ^m ,03	2
1 pau com menos de 0 ^m ,03	1
1 pedra pequena até 0 ^m ,005 de diâmetro . . .	1
1 pedra com mais de 0 ^m ,005 e até 0 ^m ,01 de diâmetro	2
1 pedra com mais de 0 ^m ,01 de diâmetro . . .	4
1 casca grande (fragmento de cereja ou côco)	1
5 cascas pequenas (idem)	1

II — Imperfeições

1 grão preto (bago de côr negra) 1
1 côco por descascar 1

Defeitos

3 bagos vermelhos pela fermentação (bagos que pela imperfeita fermentação apresentam os aspectos de torrados ou que sejam rançosos) 1
4 grãos enconçados, conchas (bagos inteiros de forma côncava-convexa) 1
6 grãos verdes (bago de côr esverdeada, indicando terem sido colhidos antes de completa maturação) 1
8 grãos quebrados 1
3 grãos com pergaminho ou 3 pergaminhos . . 1

Art. 10.º A fixação das várias qualidades de café é feita pela determinação do tipo e tamanho do bago, conforme se indica nas alíneas e números seguintes:

A) Os cafés de Angola serão de:

1) 1.ª qualidade. — Quando classificados desde o tipo 1 a 7; quando obtenham na calibragem um crivo não inferior a 11 ou, transitória e, a designação de bago grado, bago médio ou corrente e bago miúdo, com uma tolerância de bagos furados que não vá além de 8 por cento.

2) 2.ª qualidade. — Quando classificados com mais de 165 até 250 defeitos, seja qual fôr o crivo ou designação do tamanho do bago.

3) Qualidade sem escolha. — Se na classificação ultrapassarem os 250 defeitos; no entanto esta qualidade de café não poderá conter, por cada amostra de 450 gramas, mais de 216 gramas de grãos perfeitos e impurezas correspondentes a um número de defeitos superior a 36, nem mais de 10 por cento trinca.

4) Resíduos de cafés. — São as alimpaduras e defeitos provenientes da limpeza e beneficiamento dos cafés, quando se verifique que estes são apenas constituídos por grãos pretos, vermelhos, enconçados, verdes, quebrados, trinca, moínha, gravetos, pergaminho e cascas, e ainda por grãos furados, entrando em percentagem mínima bagos são que porventura tenham escapado à limpeza ou beneficiamento.

B) Os cafés de S. Tomé-Arábica e Príncipe-Arábica serão de:

1) Qualidade extra. — Quando classificados nos tipos n.ºs 1 a 4.

2) 1.ª qualidade. — Quando classificados nos tipos n.ºs 5 e 6.

3) 2.ª qualidade. — Quando classificados no tipo n.º 7.

4) Sem escolha. — Quando tenham mais de 165 e vão até 250 defeitos.

5) Resíduos de café. — Quando sejam as alimpaduras e defeitos provenientes da limpeza e benefício, conforme já se discrimina no n.º 4) da alínea A) d'este artigo.

C) Os cafés de S. Tomé-Libéria e Príncipe-Libéria serão de:

1) 1.ª qualidade. — Quando classificados nos tipos n.ºs 1 a 7.

2) Sem escolha. — Quando ultrapassem 165 e vão até 250 defeitos.

3) Resíduos de café. — Quando sejam as alimpaduras e defeitos provenientes da limpeza e benefício, conforme já se discrimina no n.º 4) da alínea A) d'este artigo.

D) O café de Cabo Verde-Arábica será de:

1) 1.ª qualidade. — Quando classificado nos tipos n.ºs 1 a 6.

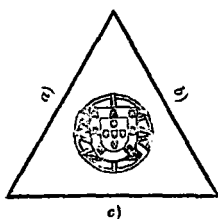
- 2) 2.^a qualidade. — Quando classificado no tipo n.º 7.
 3) Sem escolha. — Quando tenha mais de 165 até 250 defeitos.

§ 1.º A percentagem de tolerância para os bagos furados, a que se refere a última parte do n.º 1) da alínea A) d'êste artigo, aplica-se rigidamente aos cafés a exportar ou a reexportar para mercados estrangeiros. Nos cafés exportados para consumo metropolitano a tolerância para bagos furados poderá ir até 12 por cento.

§ 2.º Por agora para os cafés Arábica das colónias de S. Tomé e Príncipe e Cabo Verde não se aplica a classificação do crivo, mas sim a designação do tamanho do bago.

§ 3.º Por agora não se aplica ao café Libéria de S. Tomé e Príncipe nem a classificação do crivo nem a designação do tamanho do bago.

Art. 11.º Os cafés apresentados à classificação têm de estar embalados em sacos novos de juta, com o peso bruto de 61 quilogramas, e devem ter a medição de 25 x 40 e do tipo de 2 1/2 libras de peso, na proporção de 26 1/2 x 44, tendo aposta a marca oficial, conforme o modelo abaixo indicado, com o escudo de 0^m.18 de diâmetro, e lateralmente escrito o nome da colónia e região produtora, e por baixo desta a palavra «café», seguida da designação do tipo, crivo ou tamanho do bago.



a) Designação da colónia produtora.

- b) { Origem geográfica, se fôr café de Angola.
 Arábica, se fôr desta qualidade de Angola,
 de S. Tomé e Príncipe e Cabo Verde.
 Libéria, se fôr desta qualidade de S. Tomé e Príncipe e de Angola.

c) Palavra «café», seguida do tipo, crivo ou tamanho do bago.

§ 1.º É facultativa a aposição da marca ou divisa do produtor ou do exportador.

§ 2.º Enquanto por força das actuais circunstâncias não fôr possível adoptar rigidamente o determinado no corpo d'êste artigo quanto à qualidade do saco e à quantidade de café que êle deve conter, poderá a Junta de Exportação do Café Colonial autorizar a saída de café das colónias em embalagens diferentes e com peso diferente dos fixados.

Art. 12.º A amostragem para a classificação dos lotes tem de ser sempre feita com a assistência do dono do café ou do seu representante, e dentro das seguintes regras:

a) Tira-se uma porção de café dos vários sacos que compõem o lote a classificar, nunca de uma quantidade inferior a 20 ou 25 por cento do total dos sacos que constituem o lote;

b) De todo o café extraído dos sacos, conforme o estabelecido na alínea anterior, depois de muito bem misturado, tirar-se-ão três amostras com o peso exacto de 450 gramas cada uma;

c) Por uma dessas amostras proceder-se-á à classificação do lote de café, e conforme o seu resultado assim se designará a qualidade, o tipo, o crivo ou tamanho de bago;

d) As outras serão arquivadas nos serviços que procederam à classificação, com todas as indicações respeitantes ao lote de café e sua classificação, depois de devidamente rubricadas pelo classificador e pelo dono do café ou seu representante, e ainda lacradas com os sinetes do respectivo serviço e do dono do café ou do seu representante. Estas amostras servirão para o caso de nova classificação, quer por determinação da Junta, quer requerida pelo dono do café ou pelo seu representante ou pelo classificador que tiver feito a classificação.

Art. 13.º Da classificação será lavrado o necessário registo, assinado pelo respectivo classificador, que nêle mencionará todos os resultados dos seus exames, bem como as indicações precisas para inteira identificação do lote classificado.

Art. 14.º Da classificação feita nos termos d'êste regulamento serão passados pela Junta, pelas suas delegações ou subdelegações os respectivos certificados de classificação e origem, os quais serão sempre autenticados com o selo branco. Os certificados têm de indicar obrigatoriamente:

- a) Colónia;
- b) Região, quando fôr caso disso;
- c) Forma do bago;
- d) Tipo;
- e) Variedade botânica, quando se trate de café Arábica ou Libéria;
- f) Crivo ou tamanho do bago;
- g) Qualidade do café, conforme o estabelecido no artigo 10.º d'êste regulamento;
- h) Local de saída;
- i) Destino da mercadoria;
- j) Quantidade de sacos;
- l) Peso bruto e peso líquido;
- m) Marcas e divisas;
- n) Nome do exportador;
- o) Nome do vapor que transporta o café e sua nacionalidade. Quando não fôr usada a via marítima, indicar a forma de transporte;
- p) Em observação, menção do cheiro e côr quando se dê a hipótese prevista no § único do artigo 3.º

§ único. Só se deverão indicar nos certificados as variedades botânicas do café quando se trate de café Arábica ou Libéria.

Art. 15.º Quando o dono do café ou seu representante não se conformar com a classificação do café feita na colónia, poderá requerer nova classificação, a qual será sempre feita por diferente classificador.

Art. 16.º O classificador que culposa ou dolosamente classifique um lote de café em contravenção do disposto neste regulamento incorre em pena disciplinar que pode ir até à demissão, sem prejuízo das sanções civis ou criminais ou das que pelo govêrno da colónia forem cominadas em relação aos cafés mal classificados.

Art. 17.º Das classificações feitas na origem haverá sempre recurso para a sede da Junta de Exportação do Café Colonial, que julgará em última instância.

Ministério das Colónias, 12 de Janeiro de 1945. — O Ministro das Colónias, *Marcelo José das Neves Alves Caetano*.