

## OS ESTOQUES DO CAFÉ EM PODER DO GOVERNO

Na reunião semanal ordinária da S.R.B. realizada a 21 de Março findo, o presidente dr. Luis de Toledo Piza Sobrinho, — mencionando o fato de que nas últimas reuniões semanais, foi objeto de vivos debates a proposta do dr. Antonio Bento Ferraz, diretor do Departamento de Recuperação do Sólido desta Sociedade, no sentido de ser aproveitado, em quantidades pequenas e exclusivamente para torradores empregarem no consumo interno a preços mais acessíveis, o café, de propriedade da União, na parte imprestável para a exportação, calculada em cerca de 1.5 milhão de sacas, comunicou que, a propósito desses debates, o Departamento de Cafeicultura da Sociedade Rural Brasileira fez a seguinte estimativa das nossas existências de café correspondentes ao próximo ano agrícola:

Ao terminar o ano agrícola 1954-55, isto é, a 30 de Junho de 1955, calculou-se em cerca de 4.0 milhões de sacas o estoque dos portos, chamados comumente entre nós de "estoques de prateleira", porque servem, normalmente, para abastecer o mercado enquanto não chegam aos portos, em volumes estatísticos, os cafés da safra entrante.

Calculamos em 20.5 milhões de sacas a produção exportável de 1955/56, da qual escoaremos provavelmente para os mercados externos cerca de 16.5 milhões de sacas.

Contaremos, pois, no próximo ano agrícola, com um excedente, aproximadamente, de 4.0 milhões de sacas, que não será fator de depressão do mercado à vista da safra brasileira 1956/57 ser, como tudo indica, muito escassa, prevista a mesma em

apenas 12.0 milhões de sacas exportáveis.

Teremos assim um volume de cerca de 16.0 milhões de sacas para atender durante o próximo ano agrícola, às necessidades da procura internacional do nosso café, com o recurso ainda de podermos buscar suprimentos imediatos, nos estoques dos portos, que são volumosos, no caso, aliás pouco provável, das nossas exportações em 1956/57 excederem a 16.0 milhões de sacas.

Vamos manter uma situação estatística do nosso café de apertado equilíbrio.

A venda dos estoques de reserva em poder do governo, avaliados em 3.750.000 sacas, em seu total ou mesmo em parte, pouco importa, constituirá, por conseguinte, fator seguro de desequilíbrio, contribuindo para exagerar a nossa oferta de café o que é extremamente perigoso.

## INDUSTRIALIZAÇÃO DO CAFÉ

Em reunião semanal ordinária da S. R. B. realizada a 7 de Março último, o sr. Antonio M. Alves de Lima focalizando as vantagens da industrialização do café manifestou o seu ponto de vista, declarando:

1) — Haveria conveniência em fabricá-lo em usinas colocadas estrategicamente nos centros produtores nas Estradas de Ferro Paulista, Sorocabana e Mogiana.

2) — Reduzindo o volume, pela desidratação, depois de torrado e filtrado a vapor, deixaria 90% de resíduos preciosos para adubação, pois contém cerca de 5% de potássio e fósforo, além de elementos para matéria plástica, etc. Daria cerca de 10% de extrato puro e 10% de óleo fino.

3) — Poderia o extrato ser transportado rápida e economicamente em aviões, para o interior e exterior, servindo admiravelmente para a propaganda e conquista de novos mercados, dada a facilidade de seu uso, quer com água, quer com leite, que torna-o muito mais saboroso.

4) — Reduz 90% dos carretos, dos fretes ferroviários e marítimos e aéreos proporcionando às estradas de ferro congestionadas espaços para os cereais que

estão apodrecendo e outros artigos.

5) — Economiza e dispensa enormes quantidades de scaria de transporte e de exportação e evita as despesas colossais de armazens, de ensaques e reensaques e reduz 90% do espaço que serviria para outros fins úteis.

6) — O próprio comércio atual e os torradores poderiam, ao lado das suas atividades com o café cru, organizar vendas do café solúvel, como elemento complementar de propaganda — sobretudo para as regiões distantes —, conforme se faz nos Estados Unidos e uma grande torrefação em Buenos Aires pretende fazê-lo. Nos Estados Unidos, que encorajam os próprios produtores a montar usinas para café solúvel, mais de 1.250.000 sacas já são empregadas para esse fim sendo usado também, e cada vez mais, pelas próprias donas de casa.

7) — O rendimento do café pelo processo comum e pela fórmula solúvel é praticamente o mesmo, sendo, porém, mais bem aproveitado quando solúvel. O gosto, como acontece com o café feito em coador, corresponde exatamente à bça, ou má qualidade do café industrializado. Se é café fino, dá bebida fina. Se, do Rio ou Espírito

Santo, dá infusão de má bebida.

8) — 10.000.000 de sacas ficaram reduzidas a 1.000.000 de sacas de extrato que seria o meio ideal para a aquisição de consumidores novos como a Rússia e países asiáticos e africanos, que poderiam absorver milhões de sacas e acabar com as superproduções.

9) — O Governo Federal comprou mais de 3.200.000 de sacas de café que figuram como um espantinho na nossa estatística, apesar de 1.500.000 sacas estarem imprestáveis para o consumo — com despesas colossais de armazenagens, remoções, empilhamentos, scaria furada e apodrecida, juntamente com seus cafés.

10) — Poder-se-ia transformar em café solúvel cerca de 1.700.000 sacas desse stock morto e indesejável, em usina moderna, tornando-o útil conforme sugestão dos representantes americanos do comércio, que estiveram aqui, recentemente, e vender esse café solúvel, a preço de custo, ou mesmo a baixo, ao consumidor nacional que não tem recursos para comprar café torrado a 68 cruzeiros o quilo. Outra parte poderia ser vendida a mercados novos, sem fazer nociva concorrência", concluiu o sr. Antonio M. Alves de Lima.