

Para: Exmo. Sr. Nuno

Assunto:

Envio das Informações solicitada,quanto as caractérísticas do café, comercializado pela EAPA- Sociedade Agropecúaria de Angola.

Caríssimo,

Os nossos melhores cumprimentos.

A Fazenda Cabuta uma das filiais da EAPA, situada na Comuna da Cabuta, Município do Libolo, Província do Kwanza-Sul em Angola, com o seu forte na produção de café, tem a destacar o seguinte:

Possuimos uma área aproximadamente com 7 000 ha ocupada com café em estado de produção, nas duas espécies Botânicas, o *Coffea Arábica L.* (Café arábica) e *Coffea Canephora SP* ou simplesmente Café robusta, esta em maior escala de produção.

Quanto ao Café Robusta, produzimos a variedade Amboím, por ser uma variedade adaptada a região e originária do Munnicípio do Amboím, Província do Kwanza-Sul, que dista á 190 Km da Comuna da Cabuta. Para o Arábica, produzimos duas variedades, Caturra e Catuái Vermelho, que são variedades vindas de fora do País.

Tanto para o Robusta e Arábica, a produção é 100 % orgânica ou seja fertilizada com restos de colheitas vegetais, e esterco de animais.

Nossa escala de produção varia anualmente conforme as alterações climáticas, isto é, anos com precipitações bem distribuidas, ronda acima de 300 t de café comercial. Anos de má distribuição das precipitações , abaixo das 300 t. A altitude de plantação vai dos 800 a 1100 m. Os meses de colheita conscidem com a época de cacimbo que vai de 15 de Maio a 15 de Agosto. O nosso método de colheita é manual, quando este se econtra a 70 % em fase de cereja.

Quanto a cor do café Robusta Amboím é acastanhada; já o Arábica apresenta uma cor verde azulada nas duas variedades.

Quanto a classificação no que diz respeito a qualidade da semente, seguimos o regulamento para exportação de café verde de Angola, estabelecido pelo INCA- Instituto Nacional de Café de Angola, que para além de outros requisitos que possuimos, que é de vosso conhecimento para adquirir o estatuto de exportador de café, documentação, legalização e outros, cumprimos com o máximo rigor o artigo 2o deste regulamento.

ARTIGO 2º

(Das condições de exportabilidade)

1 -. Considera-se café exportável, o café verde, cuja classificação – de acordo com as normas definidas e condições de exportabilidade do presente regulamento – não seja inferior a 3ª qualidade DD.

2 - O resultado das classificações efectuadas mantém-se válidos por um período de 120 dias após a sua efectivação. Decorrido esse período, os lotes de café correspondentes, deverão ser submetidas a nova amostragem.

Único – Para efeitos de comparação com amostras subsequentes, as amostras submetidas a cada classificação serão mantidas em arquivo durante 150 dias.

3- As condições de exportabilidade a que se refere o corpo deste artigo, são definidas pelas seguintes características comerciais:

I) EXTRA

Tamanho do grão – grado

Defeitos – de 1 a 19

Limite de grãos furados – 2 % (por contagem)

Limite de impurezas – 0,5 g.

Limite de fundos – 1 g.

II) SUPERIOR

Tamanho do grão – grado ou médio.

Defeitos – de 20 a 73

Limite de grãos furados – 4 % (por contagem)

Limites de impurezas – 1 g

Limites de fundos – 2 g

III) 1ª QUALIDADE

Tamanho do grão – grado, médio ou corrente (com menos de 10 % de grãos dos crivos inferiores a 14)

Defeitos – de 74 a 110

Limite de grãos furados – 7 % (por contagem)

Limite de impurezas – 1,5 g

Limite de fundos – 3 g

IV) 2 ª QUALIDADE AA

Defeitos – de 111 a 150;

Limite de grãos furados – 8 % (por contagem);

Limite de fundos – 6 g;

Limite de impurezas – 1,5 g;

V) 2ª QUALIDADE BB

Defeitos – 151 a 230;

Limite de grãos furados – 10 % (por contagem);

Limite de impureza – 1,5 g;

Limite de fundos – 6 g

VI) 3ª QUALIDADE CC

Defeitos – 231 a 360;

Limite de impurezas – 2 g;

Limites de fundos – 12 g

VII) 3ª QUALIDADE DD

Defeitos – de 361 a 480;

Limite de impureza – 3,5 g;

Limite de fundos – 24 g.

3 – As impurezas do café a exportar, não poderão conter mais de 1,5 gramas de matérias estranhas.

Únicos-Por matérias estranhas entende-se, no âmbito deste regulamento, todas as impurezas que não sejam cascas, cocos e grãos com pergaminho.

4 - Consideram-se ainda como condições mínimas de exportabilidade as seguintes:

1. *Infestação*, o café deverá estar livre de todo insecto vivo. Na eventualidade de ter grãos perfurados serão considerados os limites definidos no ponto 3 deste artigo ou aplicados os procedimentos e tolerâncias definidas pela FDA (Foods and Drugs Administration), se o café tiver como destino o mercado norte americano;
2. *Odor*, o café deverá ter o seu odor característico. No caso em que apresente um odor claramente estranho ou algum sinal que indique contaminação, o café não será exportável.
3. Cor, o café deverá ter uma coloração uniforme. Caso apresente mistura de cores não será exportável.

5 - A prova de chávena poderá será considerada, o café deverá ter sabor e aroma característico, devendo estar livre de sabores defeituosos como à fermento, à produto químico, à mofo, etc.

6 – O café deve ser apresentado para exportação embalado em sacos novos de juta (ou fibra similar) com peso bruto de 61kg. As dimensões, peso e características de resistência dos sacos serão verificadas e aprovadas pelo INCA.

7- Todos os sacos de café para exportação deverão ter aposto a bandeira de Angola, a qualidade do café, o número indicativo do lote a que pertence e a identificação da empresa que exporta.

Ápos reunir-mos todas as condições exigidas pelo Instituto Nacional de café de Angola, em termos de legalização e fiscalização do café a ser exportado, o INCA emite um certificado garantindo o produto óptimo e pronto para ser exportado. Informar, que o nosso Porto via exportação tem sido o Porto de Lunda, localizado na Capital de Angola. Quanto ao preço, por se tratar de umas das commodities, com maior importância no comercio nacional e sua produção acarreta custos excessivos, o nosso café é vendido consoante o preço da Bolsa Internacional.

Sem mais assunto de momento, cordiais saudações.

Cabuta aos 9 de Agosto de 2019

Á Eng agronôma: Júlia Ferreira de Carvalho

-----------------------------------------------------