

# 01

## Café – Histórico, variedades e mercados

*Aldemar Polonini Moreli*

### 1 INTRODUÇÃO

Desde que surgiu no Brasil, no século XVIII, o café expandiu por todas as outras regiões, está presente nos planaltos, serrados e nas montanhas em pequenas e grandes propriedades, em cultivos convencionais e adensados, resistindo ao frio e ao calor. Por esse motivo, a diversidade é uma das características da cafeicultura brasileira que produz os mais variados tipos de grãos e bebidas, fazendo de sua estória um marco no desenvolvimento sócio econômico do país.

Maior produtor mundial e segundo maior consumidor ao longo de vários anos, se apresenta como o mercado mais estratégico e promissor do seguimento na atualidade. O Brasil possui hoje grandes tecnologias de produção, processamento e genética de melhoramento, proporcionando as condições necessárias para garantir a ampliação dos cafés especiais e a sustentação do crescimento interno de consumo. Precisa incentivar ainda mais a melhoria da qualidade dos cafés tradicionais e incrementar e consolidar o mercado de cafés Superiores, Gourmet e Especiais.

### 2 HISTÓRICO DO CAFÉ

Não sabe ao certo a origem da palavra café, podendo significar tanto a bebida, a planta ou o fruto. Ela pode vir da palavra *kaffa*, da Abissínia – atual Etiópia;

pode também ser originária do árabe *karah* (ou *gavah*), que quer dizer vinho, ou então *kahwah* (ou *cahue*), que significa força, ou pode ainda ter origem no idioma turco, nas palavras *koveh* ou *kaveh*. Por esse motivo, o café era conhecido como "vinho da Arábia" quando chegou à Europa no século XIV.

Os manuscritos mais antigos mencionando a cultura do café datam de 575 no Iêmen, onde, consumido como fruto in natura, passa a ser cultivado. Somente no século XVI, na Pérsia, os primeiros grãos de café foram torrados para se transformar na bebida que hoje conhecemos.

Planta da família das Rubiáceas muito utilizada com objetivo farmacêutico e curativo, teve sua origem nas regiões montanhosas africanas da Abissínia, ou na região de Kaffa e Enária, que hoje compreendem o sudoeste da Etiópia, sudeste do Sudão e norte do Quênia. Existem várias lendas a respeito da descoberta do café. A mais difundida diz que, por volta do ano 800, nas montanhas da Abissínia, um jovem pastor de nome Kaldi observou que suas cabras ficavam mais alegres e saltitantes quando comiam folhas e frutos de um certo arbusto. Ao provar do fruto, o pastor sentiu uma forte vivacidade e muita disposição para o trabalho.

O café tornou-se de grande importância para os Árabes. Na época, o café era um produto guardado a sete chaves pelos árabes. Proíbiam os estrangeiros de aproximar das plantações e protegiam as mudas com a própria vida. Na Pérsia, os primeiros grãos de café foram torrados para se transformar na bebida que hoje conhecemos. A partir de 1615 o café começou a ser saboreado no Continente Europeu, trazido por viajantes em suas frequentes viagens ao oriente. Até o século XVII, somente os árabes produziam café. Alemães, franceses e italianos procuravam desesperadamente uma maneira de desenvolver o plantio em suas colônias. Mas foram os holandeses que conseguiram as primeiras mudas e as cultivaram nas estufas do jardim botânico de Amsterdã, o que fez a bebida mais consumida no velho continente.

O crescente mercado consumidor europeu propiciou a expansão do plantio de café em países africanos e a sua chegada ao Novo Mundo. Pelas mãos dos colonizadores europeus, o café chegou na colônia do Suriname, em 1718, São Domingos, Cuba, Porto Rico e Guianas.

No início, o café era conhecido apenas por suas propriedades estimulantes e a fruta era consumida fresca, sendo utilizada para alimentar e estimular os rebanhos durante viagens. Com o tempo, o café começou a ser macerado e misturado com

gordura animal para facilitar seu consumo durante as viagens. Somente no século XIV, o processo de torrefação foi desenvolvido, e finalmente a bebida adquiriu um aspecto mais parecido com o dos dias de hoje.

## **2.1 O CAFÉ NO BRASIL E O TRAJETO DO CULTIVO**

O café chegou ao norte do Brasil, mais precisamente em Belém, em 1727, trazido da Guiana Francesa pelo Sargento-Mor Francisco de Mello Palheta a pedido do governador do Maranhão e Grão Pará, que o enviara às Guianas com essa missão. Da região Norte foi levado para o Maranhão, que em 1731, exportava pequena parcela para Portugal. Chegou ao Rio de Janeiro por volta de 1770, difundindo-se para São Paulo, Minas Gerais, Espírito Santo, Paraná e demais Estados produtores. Em 1825, o suprimento do mundo passou a ser feito pela América Central e do Sul e o Brasil passou a ser o maior exportador desse produto.

Devido às nossas condições climáticas, o cultivo de café se espalhou rapidamente, com produção voltada para o mercado doméstico. Num espaço de tempo relativamente curto, o café passou de uma posição relativamente secundária para a de produto-base da economia brasileira. Desenvolveu-se com independência, apenas com recursos nacionais, a primeira realização exclusivamente brasileira que visou a produção de riquezas.

A busca pela região ideal para a cultura do café se estendeu por todo o país, se firmando hoje em regiões do Estado de São Paulo, Minas Gerais, Paraná, Espírito Santo, Bahia e Rondônia.

A quebra na bolsa de Nova York em outubro de 1929 foi um golpe para a estabilidade da economia cafeeira. O café não resistiu ao abalo sofrido no mundo financeiro e o seu preço caiu bruscamente. As lavouras de café enfrentaram a verdadeira dimensão do mercado.

Nesse processo, milhões de sacas de café estocadas foram queimadas e milhões de pés de café foram erradicados, na tentativa de estancar a queda contínua de preços provocada pelos excedentes de produção.

Quando a economia mundial conseguiu se recuperar do golpe de 1929, o Sudeste do país voltou a crescer, desta vez com perspectivas lastreadas na cafeicultura e na indústria, que assumia parcelas maiores da economia. O café retomou sua importante posição nas exportações brasileiras e, mesmo perdendo

mercado para outros países produtores, o país ainda se mantém como maior produtor de café do mundo.

O café continua, hoje, a ser um dos produtos mais importantes para o Brasil e é, sem dúvida, o mais brasileiro de todos. Atualmente o Brasil é o maior produtor mundial de café, sendo responsável por 30% do mercado internacional de café, volume equivalente à soma da produção dos outros seis maiores países produtores. A produção de café arábica se concentra em São Paulo, Minas Gerais, Paraná, Bahia e parte do Espírito Santo, enquanto o café robusta é plantado principalmente no Espírito Santo e Rondônia.

No Espírito Santo o produto chegou nos primórdios do Sec. XIX, pela região sul, provavelmente como uma expansão das áreas de cultivo Norte fluminense. Em 1800 deu-se a primeira exportação brasileira, de 13 sacas de café. Porém, somente nos idos de 1811/12 foi relatada a produção inicial de café nas lavouras do Rio Doce, na província capixaba, para o Rio de Janeiro.

Por quase um século, o café foi a grande riqueza brasileira, e as divisas geradas pela economia cafeeira aceleraram o desenvolvimento do Brasil e o inseriram nas relações internacionais de comércio. A cultura do café ocupou vales e montanhas, possibilitando o surgimento de cidades e dinamização de importantes centros urbanos por todo o interior do Estado de São Paulo, sul de Minas Gerais e norte do Paraná. Ferrovias foram construídas para permitir o escoamento da produção, substituindo o transporte animal e impulsionando o comércio inter-regional de outras importantes mercadorias. O café trouxe grandes contingentes de imigrantes, consolidou a expansão da classe média, a diversificação de investimentos e até mesmo intensificou movimentos culturais. A partir de então o café e o povo brasileiro passam a ser indissociáveis.

### **3 VARIEDADES DE CAFÉ**

O cafeeiro pertence ao grupo das plantas Fanerógamas, classe Angiosperma, subclasse Dicotiledônea, ordem Rubiales, família das *Rubiáceas*, tribo *Coffeae*, subtribo Coffeinar e gênero *Coffea*. As espécies *Coffea arábica* e *Coffea Canéfora* (café robusta) são as únicas cultivadas em grande escala nas mais variadas regiões do mundo. Outras espécies são encontradas em pequena quantidade em zonas

limitadas, são: *Coffea congensis*, *Coffea liberica* (África e Vietnã) e *Coffea racemosa*, (Moçambique).

A primeira variedade plantada quando da introdução no Brasil, foi o café Nacional, Crioulo ou Comum, tratando-se da variedade Typica ou arábica, através da qual foi descrita a espécie *Coffea arábica*. A partir de 1864, foi introduzido no país o café Bourbon Vermelho, trazidos das Ilhas Reunião (antiga Ilha Bourbon). Em 1870 surgiu, o Maragogipe, como mutação do Typica. Em 1871 apareceu em Botucatu, o Amarelo de Botucatu, também como uma mutação do Typica. A partir de 1930 apareceu na serra do Caparaó, o Caturra, resultado da mutação do Bourbon Amarelo.

### 3.1 DESENVOLVIMENTO DE VARIEDADES DE CAFÉ

A grande maioria do café produzido e consumido no mundo é da espécie arábica (*Coffea Arabica* L.). Existem 3 variedades básicas, de onde foram criadas e desenvolvidas quase todas as outras, cultivadas no Brasil:

- Cramer: variedade conhecida como café comum, nacional, Brasil, entre outras nomenclaturas. A planta vai de 2 a 3 metros de altura e apresenta uma forma que se aproxima de um cone. Seus frutos são vermelhos, brilhantes e lisos.
- Bourbon: esta variedade é conhecida pelo nome de café bourbon ou café fava. Como na variedade anterior, as plantas vão de 2 a 3 metros de altura, mas apresentam um formato cilíndrico. Os frutos apresentam o mesmo formato do café comum, mas com um tamanho reduzido.
- Caturra: sem que haja comprovação, essa variedade deve ser originária do café bourbon. É uma planta mais baixa do que as das variedades anteriores, não ultrapassando os 2 metros de altura. Os frutos são praticamente iguais ao do bourbon.

Além das variedades originárias do café arábica, existem, também, as variedades do café robusta (*Coffea Canephora* Pierre). O robusta tem uma quantidade maior de cafeína, se comparado ao arábica, mas seu gosto e aroma não são tão acentuados. Apesar disso, geograficamente falando, é um dos mais cultivados. A planta atinge de 2 a 5 metros de altura e é bem diferente do arábica. A floração é rápida e acontece de 2 a 3 vezes por ano. Os seus frutos são vermelhos e esféricos.

No desenvolvimento de uma cultivar são considerados além da produtividade e aspectos de qualidade que facilitam a comercialização, a tolerância aos estresses bióticos e abióticos, visando a redução do custo de produção e do impacto ambiental. Dentro deste enfoque, entre as alternativas que podem propiciar maior rentabilidade, destacam-se a resistência à ferrugem, tolerância à seca e estabilidade de produção ao longo das sucessivas colheitas, que é medida pela produtividade média da cultivar quando cultivada em vários ambientes e pela variação da sua produção de um ano para o outro (efeito da bienalidade do cafeeiro).

No café arábica, o ciclo fenológico e as épocas de florescimento e maturação ocorrem em épocas que variam em função das regiões de cultivo e das variedades plantadas. Em regiões altas e mais frias, independente da cultivar a maturação dos frutos é retardada e em regiões mais quentes é acelerada. Desta forma deve-se evitar a indicação de cultivares de maturação tardia e supertardia em regiões mais frias, pois atrasará muito a maturação com ocorrência de processos fermentativos e cultivares precoces ou até semi-precoces em regiões mais quentes, pois acelerará a maturação podendo provocar maior incidência de grãos defeituosos e frutos mal granados, entre outros problemas.

Fruto das ações desenvolvidas pelas organizações de pesquisa espalhadas pelos Estados brasileiros, atualmente mais de 110 variedades de café arábica estão registradas no Ministério da Agricultura, a disposição do cafeicultor que pode escolher o tipo que deseja plantar com base na produtividade prevista, no espaço a disposição, nos tipos de relevo e de solo e de acordo com o nível de mecanização.

### **3.2 ESCOLHA DA VARIEDADE**

A escolha da variedade para plantio deve estar associada ao conhecimento detalhado das condições ambientais, do sistema de cultivo e das demais tecnologias de produção que serão possíveis de serem adotadas. Por conseguinte, não é possível generalizar as recomendações de cultivares para os diversos ecossistemas e nos muito variados sistemas de cultivo, visto que as cultivares existentes apresentam muitas particularidades, que devem ser analisadas caso a caso, considerando as interações com o ambiente e as tecnologias de produção a serem adotadas.

O cafeicultor deverá buscar aquelas variedades avaliadas e recomendadas pela pesquisa, que apresentem um equilíbrio entre os seguintes fatores: Bom vigor; Alto potencial produtivo; Baixo porte; Resistência as principais pragas e doenças; Uniformidade de maturação e Tolerância a seca. No Espírito Santo, o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), desenvolve projetos de pesquisa visando selecionar materiais de café adaptadas para as diversas regiões capixaba, culminando com a indicação de quatorze variedades com potencial produtivo em 2004 e mais três em 2008 (Tabela 1).

**TABELA 01 – CULTIVARES DE CAFÉ ARÁBICA RECOMENDADAS PELO INCAPER PARA PLANTIO NO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO.**

<b>Cultivar</b>	<b>Linhagem</b>	<b>Porte</b>	<b>Reação à Ferrugem</b>	<b>Cor do fruto</b>	<b>Maturação</b>
Mundo Novo	IAC 376-4	Alto	Suscetível	Vermelho	Média
Icatu Precoce	IAC 3282	Alto	Moderadamente Tolerante	Amarelo	Precoce
Catuai Vermelho	IAC 44 IAC 81 IAC 99 IAC 144	Baixo	Suscetível	Vermelho	Média
Catuai Amarelo	IAC 62 IAC 86	Baixo	Suscetível	Amarelo	Média
Rubi	MG 1192	Baixo	Suscetível	Vermelho	Média
Topázio MG	MG 1189 MG 1190	Baixo	Suscetível	Amarelo	Média
Iapar	59	Baixo	Resistente	Vermelho	Precoce
Katipó	245-3-7	Baixo	Resistente	Vermelho	Média
Oeiras	MG 6851	Baixo	Resistente	Vermelho	Média
Obatã	IAC 1669-20	Baixo	Resistente	Vermelho	Media-Tardia
Tupi	IAC 1669-33	Baixo	Resistente	Vermelho	Precoce
Paraíso	MG H 419-1	Baixo	Resistente	Amarelo	Média

#### **4 MERCADOS DO CAFÉ**

O hábito de tomar café foi desenvolvido na cultura árabe. No início, o café era conhecido apenas por suas propriedades estimulantes e a fruta era consumida fresca, sendo utilizada para alimentar e estimular os rebanhos durante viagens. Com

o tempo, o café começou a ser macerado e misturado com gordura animal para facilitar seu consumo durante as viagens.

Em 1000 d.C., os árabes começaram a preparar uma infusão com as cerejas, fervendo-as em água. Somente no século XIV, o processo de torrefação foi desenvolvido, e finalmente a bebida adquiriu um aspecto mais parecido com o dos dias de hoje. A difusão da bebida no mundo árabe foi bastante rápida. O café passou a fazer parte do dia-a-dia dos árabes sendo que, em 1475, até foi promulgada uma lei permitindo à mulher pedir o divórcio, se o marido fosse incapaz de lhe prover uma quantidade diária da bebida. A admiração pelo café chegou mais tarde à Europa durante a expansão do Império Otomano.

Foi em Meca que surgiram as primeiras cafeterias, conhecidas como Kaveh Kanes. Cidades como Meca, eram centros religiosos para reza e meditação e a religião muçulmana proibia o consumo de qualquer tipo de bebida alcoólica. Desta forma, os Kaveh Kanes se transformaram em casas onde era possível se passar à tarde conversando, ouvindo música e bebendo café. O hábito de tomar o café, principalmente em Veneza, estava associado aos encontros sociais e à música que ocorriam nas alegres Botteghe Del Caffè. As cafeterias desenvolveram-se na Europa durante o século XVII e até hoje os cafés são locais onde pessoas se reúnem para discutir assuntos importantes. Nos últimos anos, houve uma onda provocada pelas modernas máquinas de café expresso, que revolucionaram o hábito do cafezinho, permitindo um crescimento vertiginoso das cadeias de lojas de café

Os atuais levantamentos realizados sobre a estimativa de safra da cafeicultura mundial para o ano agrícola 2008/2009 registram produções da ordem de 127 milhões de sacas, 7,58% maior que os 117,918 milhões de sacas colhidos na safra passada (OIC, 2009).

O Brasil se destaca como o maior produtor com uma estimativa da ordem de 39,07 milhões de sacas de 60 Kg de café beneficiado, 15,0% menor que a safra anterior (2008), que apresentou uma produção de 46,0 milhões de sacas. Essa redução se dará na produção de café arábica, com queda de 20,2%, uma vez que para o robusta a estimativa aponta um crescimento de 2,0% (CONAB, 2009).

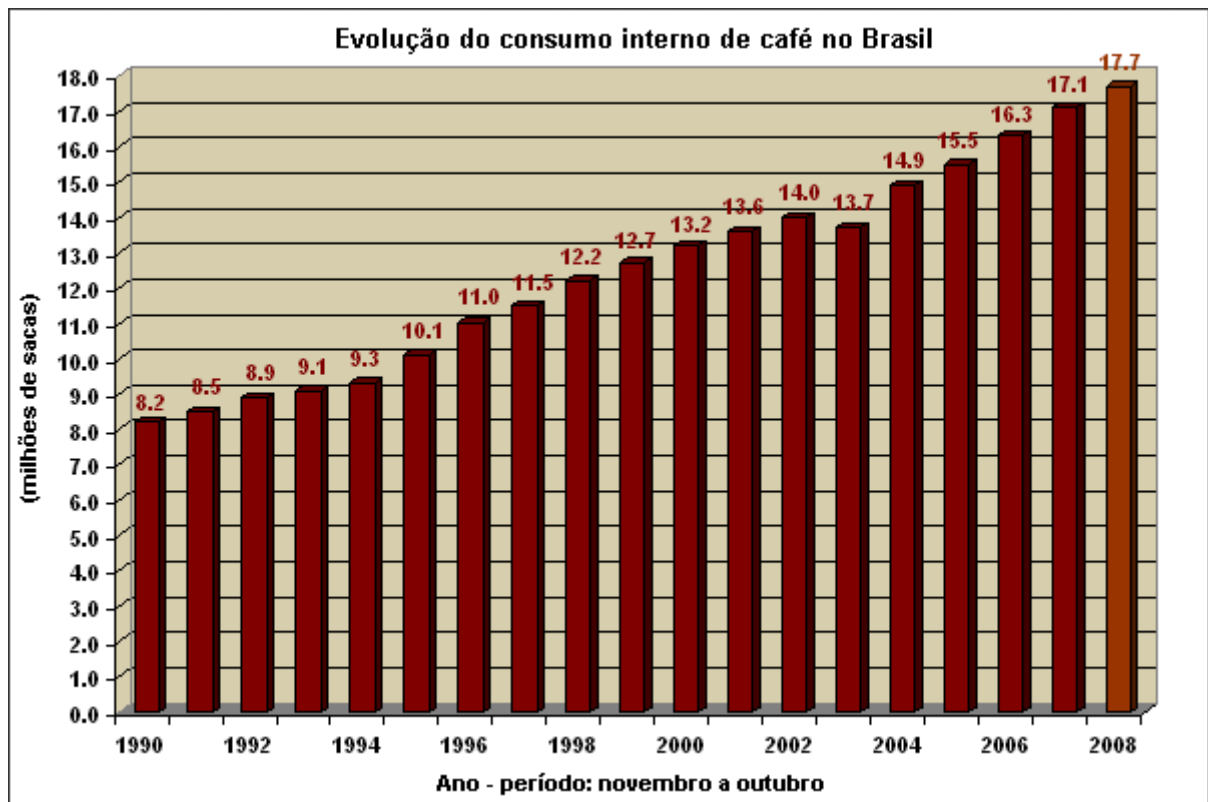
A produção de café arábica, cultivado em praticamente todas as 11 regiões cafeeiras do Brasil, responde por mais de 70% da produção total e representa 72,49% da produção total, tendo o estado de Minas Gerais como maior produtor com 66% (18,97 milhões de sacas beneficiadas). O café conilon (robusta) participa



com 10,75 milhões de sacas beneficiado (27.51%) e o estado do Espírito Santo se destaca como maior produtor, com 70,3% representando 7,55 milhões de sacas de café beneficiado (CONAB, 2009).

No Espírito Santo, a safra 2007/2008 foi da ordem de 9.583 milhões de sacas de café beneficiado, sendo 78,96% de conilon e 21,04 % de arábica (MAPA – S.P.A.E. /CONAB, 2008) e para a safra 2008/2009 a estimativa de produção é de 10.055 milhões de sacas, sendo, 2502 milhões (24,88%) de café arábica e 7.553 milhões (75,11%) de café conilon, com uma média de 13,08 e 25,60 sacas beneficiadas há respectivamente (CONAB, 2009), distribuídas numa área de 185,6 mil e 285,39 mil hectares respectivamente (PEDEAG, 2008).

Gráfico - Evolução do consumo interno



Fonte: ABIC

O Brasileiro continua consumindo mais café. Entre Nov./07 e out/08, a ABIC registrou consumo da ordem de 17,66 milhões de sacas, um aumento de 3,21 % em relação ao período anterior. Isto significa que o Brasil ampliou seu mercado interno de café em 550 mil sacas, representando um consumo per capita de 5,64 kg de café em grãos cru ou 4,51 kg de café moído.

Este resultado iguala o consumo por habitante/ano do Brasil (5,64 kg/hab.ano) ao da Itália (5,63 kg/hab.ano), supera o da França (5,07 kg/hab.ano) ficando pouco abaixo da Alemanha (5,86 kg/hab.ano). Os campeões de consumo, entretanto, ainda são os países nórdicos - Finlândia, Noruega, Dinamarca - com um volume próximo dos 13 kg/por habitante/ano.

A meta da ABIC para o consumo interno é atingir 21 milhões de sacas em 2010, o que deve ser difícil de ser alcançada, considerando o resultado de 17,66 milhões de sacas em 2008, que passa a exigir um crescimento da ordem de 19% em 2009 e 2010, difícil de acontecer. Para aumentar o consumo será necessário desenvolver campanhas fazendo com que as pessoas tomem mais xícaras de café por dia, aumentando a frequência diária do consumo.

Tabela - Evolução do consumo interno de café - produção total anual Outubro/2008

Categoria	Ano anterior (nov/06 a out/07)	Período atual (nov/07 a out/08)	%
Empresas associadas	10.580.000	11.140.000	5,22
Empresas não associadas	3.589.000	3.589.000	-
Total de empresas cadastradas	14.170.000	14.720.000	3,88
Consumo não cadastrado	1.953.000	1.953.000	-
Total geral de café torrado e moído	16.130.000	16.680.000	3,41
Empresas de café solúvel	979.000	979.000	- (1)
Total nacional de consumo de café	17.110.000	17.660.000	3,21
Consumo <i>per-capita</i> - café em grão cru	5,53	5,64	
Consumo <i>per-capita</i> - café em torrado e moído	4,42	4,51	

Volume em sacas de 60 kg

(1) Fonte: mercado

Fonte: ABIC

As campanhas terão como foco o lançamento de produtos diferenciados, de alta qualidade, superiores, ou de inovações como os cafés gelados e preparados prontos para consumo. Outros fatores importantes serão a popularização e a maior oferta de equipamentos a preços competitivos, como máquinas para café 'espresso' (sachês e cápsulas) e sistemas combinados para café filtrado (máquina e café), para uso nos lares, escritórios, consultórios e academias.

O ano-safra mundial 2008/09 tem sido severamente afetado por questões climáticas e problemas decorrentes da elevação nos custos de produção em praticamente todos os países exportadores, principalmente nos gastos com fertilizantes e mão-de-obra. Foram registradas quedas nas produções na Colômbia e na América Central, principalmente. Na Colômbia, a safra foi afetada também pelo programa de renovação de lavouras, que está em andamento.

O consumo mundial de café continua "dinâmico, apesar da crise financeira", e tem sido beneficiado pela elevação da demanda nos países exportadores, particularmente no Brasil, enquanto que o consumo nos mercados tradicionais dos países desenvolvidos continua relativamente estável.

O grande volume de exportações de café nos últimos meses permitiu que os países importadores melhorassem o volume dos seus armazéns, com os estoques estimados agora em 24 milhões de sacas, na comparação com as 21 milhões de sacas do final de 2008. As exportações do Brasil e do Vietnã aumentaram significativamente. Entre maio de 2008 e abril de 2009, o Brasil embarcou 30,1 milhões de sacas, um volume recorde. Levando em conta o consumo doméstico brasileiro, estimado em 18,2 milhões de sacas, o uso total de café brasileiro na safra 2008/09 (julho-junho) deverá ultrapassar 48 milhões de sacas, em comparação a uma produção total de 46 milhões de sacas, de acordo com projeções oficiais. O Vietnã já exportou mais de 10 milhões de sacas de café nos primeiros seis meses da safra 2008/09, desde outubro até março.

Segundo a ABIC, as exportações de café torrado e moído crescem em 2008 e os principais mercados são, respectivamente, os Estados Unidos, a Itália, a Argentina e o Japão. As vendas para o exterior totalizaram US\$35,6 milhões em 2008, contra US\$26,0 milhões em 2007, um crescimento de 37%. Em sete anos, as vendas aumentaram em quase 800%, considerando que em 2002 os embarques foram de US\$4 milhões.

Em resumo, o maior mercado brasileiro de café é o brasileiro, que vem numa onda de crescimento constante, graças ao conjunto de fatores intensificados ao longo dos últimos anos de forma consistente e duradoura. Entre eles: a melhoria contínua da qualidade dos cafés oferecido aos consumidores; Consolidação dos mercados de cafés tipo Gourmet ou Especiais; Melhoria na percepção do café quanto aos benefícios à saúde e melhoria das condições econômicas no Brasil.

## REFERÊNCIAS

ABIC. **ABIC divulga a Pesquisa Tendências do Consumo de Café no Brasil em 2008**. Disponível em <http://www.abic.com.br/estatisticas.html>> Acesso em: 24 mai 2009

DPASCHOAL, L. N. - **Aroma de Café** - DPaschoal, 2006

FERRÃO, M. A. G., et al.; **Cultivares de café arábica para a região das montanhas do Estado do Espírito Santo**. Vitória, ES: Incaper, 2004. 38 p. (Incaper Circular Técnica, 02-I)

FERRÃO, M. A. G., et al.; **Técnicas de produção de café arábica: renovação e revigoração das lavouras no Estado do Espírito Santo**. Vitória, ES: Incaper, 2008. 56 p. (Incaper Circular Técnica, 05-I)

HERSZKOWICZ, N.; Ameaças e oportunidades para os cafés do Brasil. In TOMAZ et. al. (Coord.). **Seminário para Sustentabilidade da cafeicultura**. Alegre: UFES, Centro de Ciências Agrárias, 2008, Cap. 15, 269 – 288.

MATIELLO, J. B.; SANTINATO, R.; GRACIA, A. W. R.; ALMEIDA, S. R.; FERNANDES, D. R. **Cultura do café no Brasil: novo manual de recomendações**. Rio de Janeiro: MAPA/PROCAFÉ, 2005. 438p.

NEVES, C. - **A estória do café**. Rio de Janeiro, Instituto Brasileiro do Café, 1974. 52 p.

OIC. OIC mantém estimativa da produção mundial em 127 milhões/sacas 11 mai 2009. Disponível em <http://www.cafeemercado.com.br/inc/peganoticia.php?id=3161>> Acesso em 24 mai 2009

RONCHI C. P.; FERREIRA, L. R.; SILVA, A. A. da S.; **Manejo de plantas daninhas em lavoura de café**. Viçosa: Suprema Gráfica e Editora, 2001.

SCHMIDT, H. C; DE MUNER, L. H.; FORNAZIER, M. J. **Cadeia produtiva do café arábica da agricultura familiar no Espírito Santo**. Vitória,ES: Incaper, 2004. 52 p.

TAUNAY, A. de E. - **História do café no Brasil: no Brasil Imperial 1822-1872**. Rio de Janeiro, Departamento Nacional do Café, 1939.