

Κουκουνάρια και κάστανα στο κατάστημα της γειτονιάς – Μεσογειακά ή εισαγόμενα από την Ανατολική Ασία;



© S. Mutke

Λέξεις κλειδιά:

Μεσογειακό κουκουνάρι

Καρποί του δάσους

Άγρια συλλογή

Δικαιώματα καταναλωτών

Ετικέτα τροφίμων

Κάστανο

NWFP:

Άγριοι καρποί και φρούτα του δάσους

Κλίμακα:

Παγκόσμια



Περιεχόμενο

Το μεσογειακό κουκουνάρι προέρχεται από τους σπόρους του καρπού της κουκουναριάς (*Pinus pinea*). Οι σπόροι αυτοί έχουν υψηλή διατροφική αξία: 35% πρωτεΐνες, 50% λιπαρά (κυρίως ωμέγα-6 και -9), υψηλή περιεκτικότητα σε ανόργανα άλατα και βιταμίνες όπως B1, B2 ή E. Η υπερβολική λιανική τιμή (70-100€/kg) των γνήσιων μεσογειακών κουκουναριών ως γκουρμέ έδεσμα, έχει οδηγήσει στην εισαγωγή κουκουναριών από άλλα είδη πεύκης ως φθηνότερα υποκατάστατα: κυρίως του «κινέζικου» *P. koraiensis* και των «Ιμαλαίων» ή «πακιστανικό» *P. gerardiana*. Με τον ίδιο τρόπο, τα κάστανα (*Castanea sativa*) υποκαθιστώνται όλο και συχνότερα από φθηνότερες εισαγωγές από την Κίνα άλλων ειδών καστανιας, *C. mollissima* και *C. crenata*, ή διαειδικών υβριδίων.



Στόχος

Με μια πρώτη ματιά, τα εισαγόμενα ασιατικά και τα γνήσια μεσογειακά κουκουνάρια μοιάζουν να έχουν παρόμοιο μέγεθος, χρώμα και όψη. Τα φθηνότερα κινέζικα κάστανα μπορούν επίσης να μπερδευτούν εύκολα με τα ευρωπαϊκά, όταν το είδος και η προέλευση δεν αναγράφονται στην ετικέτα, παρόλο που αυτές οι πληροφορίες είναι υποχρεωτικές από τα πρότυπα αγορών της UNECE (2013). Ωστόσο, παράγοντες όπως η διατροφική αξία και η ποιότητα επεξεργασίας, η βιωσιμότητα της συλλογής από τη φύση, καθώς και η γεύση, είναι πολύ σημαντικοί. Η ευαισθητοποίηση των καταναλωτών είναι καίριο ζήτημα από αυτή την άποψη. Συνεπώς, οι συμμετέχοντες στην αλυσίδα παραγωγής στη Μεσόγειο χρειάζεται να συνεργαστούν ώστε να βελτιώσουν το προφίλ προϊόντων των γκουρμέ ξηρών καρπών της, τονίζοντας τη διαφορετικότητά τους έναντι των εισαγόμενων.



Αποτελέσματα

Συγκρίνοντας τη χημική σύσταση των κουκουναριών, φαίνεται ότι τα ασιατικά είδη περιέχουν έως και 70% περισσότερα λιπαρά, αλλά τις μισές πρωτεΐνες και λιγότερα ιχνοστοιχεία συγκριτικά με τα μεσογειακά. Σε αντίθεση με τη Μεσόγειο, η συλλογή κουκουναριών στην Ασία δεν προέρχεται πάντα από αιθρορικά διαχειριζόμενα δάση. Στην περίπτωση του *P. koraiensis* που εντοπίζεται στην απειλούμενη τάιγκα της Ασιατικής Ρωσίας, το **παράνομο εμπόριο** προς την Κίνα συνεχίζεται και από εκεί διοχετεύεται στην παγκόσμια αγορά. Στην περίπτωση των κουκουναριών *chilgoza*, αυτά συλλέγονται από **περιστασιακούς συλλέκτες, προερχόμενους συχνά από τοπικές κοινότητες**, οι οποίες είναι απειλούμενες (cf. [2019](#)). Κανένα από αυτά τα γεγονότα δε γίνονται γνωστά στους Ευρωπαίους αγοραστές από τη στιγμή που η προέλευση του προϊόντος είναι άγνωστη ή σκοπίμως αποσιωπείται, προκαλώντας σύγχυση.



Προτάσεις

Ακόμα και στην περίπτωση που δεν αναγράφονται ούτε το είδος, ούτε ούτε η προέλευσή του στην ετικέτα της συσκευασίας κουκουναρόσπορου, οι διατροφικές πληροφορίες μπορούν να αποκαλύψουν αυτές τις πληροφορίες. Το κουκουνάρι της Μεσογείου περιέχει 30-35 γρ. πρωτεΐνης ανά 100 γρ. και περίπου 50 γρ. λιπαρά, ενώ αυτά με προέλευση από την Ασία περιέχουν λιγότερο από 20 γρ. πρωτεΐνης και 55-70 γρ. λίπους. Το πακιστανικό κουκουνάρι *chilgoza* είναι το μόνο που έχει περισσότερους από 20 γρ. υδατάνθρακες / 100 γρ. Εάν η συσκευασία είναι διαφανής, οι σπόροι έχουν και εμφανείς μορφολογικές διαφορές (Εικ. 2). Το **μεσογειακό κουκουνάρι** είναι ελαφρώς ασύμμετρο, **αυτό από την Κίνα** είναι πιο πλατύ/τριγωνικό με μικρή άκρη, ενώ **το πακιστανικό** έχει μεν παρόμοιο μήκος με το μεσογειακό, όμως είναι απόλυτα κυλινδρικό και λεπτότερο, ενώ συχνά έχει μια μαύρη άκρη, σαν μύτη μολυβιού.



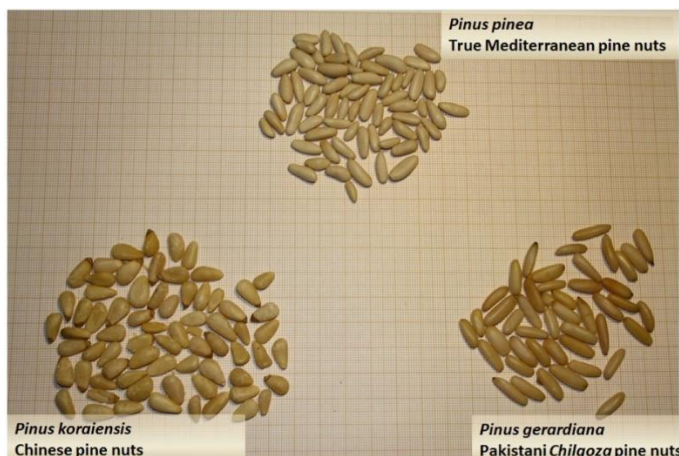
Αντίκτυπο και αδυναμίες

Αποτυχία επικοινωνίας: Οι παραγωγοί κουκουναρόσπορων και κάστανων από την Ευρώπη πρέπει να ανταγωνιστούν με χώρες εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης, όπως η Τουρκία, αλλά και με προϊόντα από την Ασία που πωλούνται ως όμοια προϊόντα. Η υψίστης σημασίας πολιτισμική **συμβολή της μεσογειακής διατροφής και τρόπου ζωής**, έχει καπηλευτεί από διεθνείς εμπόρους, ώστε **να εμπορεύονται φθηνότερα εισαγόμενα προϊόντα** με την ένδειξη «μεσογειακά». Με ποιο τρόπο μπορεί να αντιμετωπιστεί αυτό το ζήτημα; Τα πρότυπα της UNECE απαιτούν ήδη τη δήλωση της επιστημονικής ονομασίας του είδους, το οποίο προφανώς διαφέρει για τα εισαγόμενα υποκατάστατα. **Οι ίδιοι οι παραγωγοί από τις Μεσογειακές χώρες οφείλουν να αναφέρουν το είδος και τη γεωγραφική προέλευση** του ποιοτικότερου των άλλων προϊόντος τους, αντί να πωλούν στην χοντρική με πολύ χαμηλότερη τιμή σε διεθνείς μεσάζοντες ή χονδρεμπόρους.



Μελλοντική εξέλιξη

Οι Ευρωπαίοι καταναλωτές γνωρίζουν και μπορούν να ξεχωρίσουν ένα πιστοποιημένο Π.Ο.Π. κρασί Μπορντό ή Ριόχα από ένα απλό επιτραπέζιο κρασί, ή ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από ένα άλλο «φυτικό έλαιο». **Θα ήταν επιθυμητό επίσης να μπορούν να διακρίνουν τα καρύδια που προέρχονται από τη Μεσόγειο**, άλλωστε η μαγειρική είναι πλέον στη μόδα! Εάν μπορούν να τα διακρίνουν **θα πληρώσουν τη διαφορά**. Πλέον υπάρχει ανάγκη για καινοτομία στον κοινωνικό τομέα, αφήνοντας πίσω την εποχή που οι ντόπιοι παραγωγοί πουλούσαν χύμα τη σοδειά τους σε εμπόρους, μεσάζοντες ή κοντινά σε αυτούς εργοστάσια, με την ίδια χαμηλή τιμή να ισχύει για όλους. Η ομαδοποίηση και εμπορευματοποίηση με πιστοποιημένη ποιότητα, επιτρέπουν τη διοχέτευση των προϊόντων και σε άλλα δίκτυα και αγορές. Οι παραγωγοί ξηρών καρπών στην Ευρώπη χρειάζεται να ενισχύσουν την αξιακή αλυσίδα των προϊόντων τους, προωθώντας τα ως ποιοτικά στην αγορά.



© S. Mutke

Περισσότερες πληροφορίες

Evaristo I., Batista D., Correia I., Correia P., Costa R. (2013). [Chemical profiling of Portuguese Pinus pinea L. nuts and comparative analysis with Pinus koraiensis Sieb. & Zucc. commercial kernels](#), *Options Médit. A* 105, 99-104.

Mutke S., Pastor A., Picardo A.. (2013) [Toward a traceability of European pine nuts "from forest to fork"](#), *Options Médit A* 105, 105-109.

Spanish Operational Group PINEA, "Improvements and innovation in the Spanish pine nuts value chain", <http://www.fafcycle.es/gopinon/>

UNECE Standard DDP-12 concerning the marketing and commercial quality control of **PINE NUT KERNELS**. 2013 EDITION. UNITED NATIONS, New York and Geneva, 2013.

http://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/dry_e/DDP12PineNuts_2013_e.pdf

Domènech R., Lepeshkin E., Mutke S., Piqué M., Tracy E. (2019). [Pine nuts in Primorsky Province: Challenges and Opportunities](#). CTFC/WWF Russia, Solsona/Vladivostok.

Shalizi M.N., Khurram S., Myer E., Hurmat A. (2016). Afghanistan Chilgoza Pine Forests: Current status, anthropogenic pressure, trends in regeneration and management. ABADÉ Program. Associate Cooperative Agreement No. AID-306-LA-13-00001, USaid Afghanistan. <https://www.researchgate.net/publication/308898848>

[REGULATION \(EU\) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers, Art. 7 Fair information practices](#)

1. Food information shall not be misleading, particularly:

(a) as to the characteristics of the food and, in particular, as to its nature, identity, properties, composition, quantity, durability, country of origin or place of provenance, method of manufacture or production.

Συγγραφείς

Sven Mutke, mutke@inia.es,

<http://www.inia.es>

Amelia Pastor, info@pinonsol.com,

www.pinonsol.com

Roberto Rubio,

roberto.rubio@cesefor.com,

www.cesefor.com

Οργανισμός

INIA

Χώρα και περιοχή

Ισπανία, Μεσόγειος

Δημοσιεύτηκε στις:

3 Ιουνίου 2020



About INCREDIBLE

INCREDIBLE project aims to show how Non-Wood Forest Products can play an important role in supporting sustainable forest management and rural development, by creating networks to share and exchange knowledge and expertise. 'Innovation Networks of Cork, Resins and Edibles in the Mediterranean basin' (INCREDIBLE) promotes cross-sectoral collaboration and innovation to highlight the value and potential of NWFPs in the region.

This project has received funding from the European Union's H2020 research and innovation programme under grant agreement No. 774632.



icons by [Icons8](https://icons8.com)