

Castanhas e pinhões nos seus supermercados – mediterrânicos ou importados da Ásia Oriental?



© S. Mutke

Palavras-chave:

Pinhões mediterrânicos

Frutos florestais

Colheita selvagem

Direitos dos Consumidores

Rótulos alimentares

Castanha

PFNL:

Frutos & Bagas Silvestres

Escala:

Global



Contexto

Os pinhões mediterrânicos são sementes de pinheiro manso (*Pinus pinea*). Os seus grãos possuem excelentes valores nutricionais: 35% de proteína, apenas 50% de gordura (principalmente ómeegas 6 e 9), teores elevados de minerais e vitaminas como B1, B2 ou E. O preço exorbitante a retalho (70-100 euros/kg) do pinhão mediterrânico desencadeou a importação de sementes de outras espécies de pinheiros asiáticos como substitutos mais baratos: sobretudo o *P. koraiensis* da China e o *P. gerardiana* dos Himalaias ou Paquistão. Do mesmo modo, a castanha *Castanea sativa* é cada vez mais substituída por importações chinesas mais baratas de outras espécies de castanhas, *C. mollissima* e *C. crenata*, ou híbridos interespecíficos.



Objetivo

À primeira vista, os pinhões asiáticos importados e os genuínos pinhões mediterrânicos parecem ser semelhantes em tamanho, cor e aspeto. As castanhas chinesas mais baratas também podem ser confundidas com as castanhas europeias, quando as espécies botânicas e a origem não são declaradas no rótulo, apesar desta informação ser obrigatória pelas normas de comercialização da UNECE (2013).

No entanto, aspetos como os valores nutricionais e a qualidade de processamento, a sustentabilidade da recolha em meio selvagem e, claro, o sabor são altamente importantes. A sensibilização dos consumidores é vital neste aspeto. Assim, os agentes da cadeia de abastecimento no Mediterrâneo devem trabalhar em conjunto para melhorar o perfil do produto dos seus produtos gourmet, bastante distinto das importações mais baratas.



Resultados

A comparação do perfil químico revela que as espécies de pinhões asiáticos contêm mais gorduras, até 70%, mas apenas metade das proteínas e menos minerais do que os pinhões mediterrânicos.

Ao contrário do Mediterrâneo, a apanha de pinhas nos países de origem nem sempre são provenientes de florestas geridas de forma sustentável. No caso das pinhas de *P. koraiensis* colhidas na taiga ameaçada do Extremo Oriente russo, o **comércio ilegal** para a China persiste e esta última reexporta para o mercado mundial. No caso de *P. gerardiana*, as pinhas são recolhidas por **trabalhadores precários dos pinhais**, muitas vezes tribais, cujas vidas podem mesmo estar em perigo (cf. 2019). Estes aspetos não podem ser tidos em conta pelos compradores europeus se a origem do produto for desconhecida ou deliberadamente escondida, induzindo a confusão.



Recomendações

Mesmo quando as espécies botânicas ou as origens não são declaradas no rótulo de uma embalagem de pinhões, a informação nutricional pode revelá-las. Os pinhões mediterrânicos contêm, por cada 100g, 30-35 g de proteína e cerca de 50 g de gordura, enquanto os pinhões das espécies asiáticas contêm menos de 20 g de proteína e 55-70 g de gordura. O pinhão paquistanês é o único que contém mais de 20 g de hidratos de carbono/100 g. Se a embalagem for transparente, as espécies de pinhões também podem ser visualmente diferentes (Fig. 2). O **pinhão mediterrânico** é um pouco assimétrico. O **pinhão chinês** tem uma forma mais larga e triangular e uma pequena tampa castanha na ponta. O **pinhão paquistanês** é semelhante em comprimento ao pinhão do Mediterrâneo, mas ligeiramente mais fino, e perfeitamente cilíndrico. Tem frequentemente uma ponta preta que se assemelha à de um lápis.



Impactos e pontos-fracos

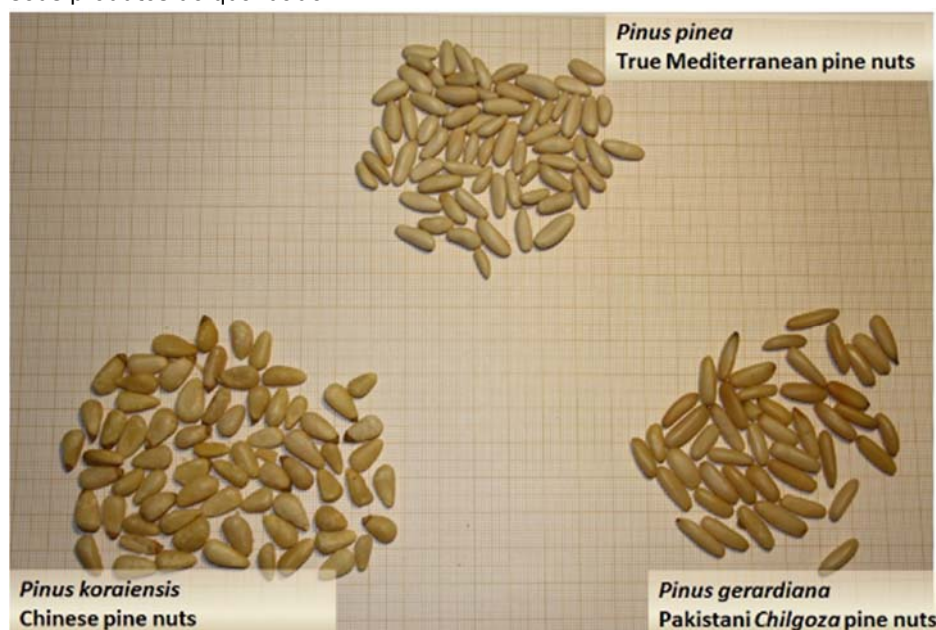
Falha de comunicação. Os produtores europeus de pinhões e castanhas têm de competir com países não-UE como a Turquia, mas também com países asiáticos que vendem pinhões como sendo o mesmo produto. Os comerciantes internacionais utilizam as **profundas conotações culturais** da conhecida **dieta e estilo de vida mediterrânicos**, vendendo **importações mais baratas rotuladas como tal**. Como abordar esta situação? As normas da UNECE já exigem a indicação do nome botânico, que é diferente para os substitutos importados. Os **próprios produtores mediterrânicos devem destacar as espécies e a origem geográfica** do seu produto de qualidade, em vez de venderem na categoria anónima de baixo preço a intermediários ou retalho internacionais.



Desenvolvimentos futuros

Os consumidores europeus conhecem e distinguem um Bordeaux ou Rioja DOP de um vinho de mesa normal, ou Azeite Virgem Extra de "óleo vegetal". Também **estarão interessados em identificar os verdadeiros pinhões mediterrânicos** - a arte culinária está na moda. Se os conseguirem distinguir, **eles estarão dispostos a pagar pela diferença**.

É necessária inovação social, deixando para trás os tempos em que os produtores locais vendiam a granel a sua produção anual a comerciantes temporários, intermediários ou fábricas próximas por um preço único. O associativismo e a comercialização de produtos de qualidade rotulados permitem que outros canais e mercados sejam explorados. Os produtores europeus devem melhorar as suas cadeias de valor e promover os seus produtos de qualidade.



© S. Mutke

Informação adicional

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. ABADE 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.

Autor(es)

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; Organização: INIA; País e Região: Espanha, Mediterrâneo

Publicado em:

3 de junho de 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](#)