



O Castanheiro: Estado da Comercialização

FRUTOS SECOS: DA PRODUÇÃO À COMERCIALIZAÇÃO



EDITOR CNCFS

José Carlos Esteves Gomes Laranjo

Coordenador científico

MANUAL TÉCNICO
CASTANHEIRO:
ESTADO DA COMERCIALIZAÇÃO

Maio 2017

EDITOR CNCFS

Projeto “**Portugal Nuts**” Norte-02-0853-FEDER-000004

Centro Nacional de Competência dos Frutos Secos

FICHA TÉCNICA

Título: Castanheiro: Estado da Comercialização

Coordenador Científico: José Carlos Esteves Gomes Laranjo

Capa: CNCFS

Tiragem:

Impressão:

ISBN: 978-989-99878-7-6

AUTORES

Cândido Alexandre dos Santos HENRIQUES
RefCast – Associação Portuguesa da Castanha
Quinta de Prados
5000-102 Vila Real

Índice

1.Introdução..	1
2. O comércio de castanha no mundo	2
Produção mundial e principais países produtores	2
3. Produção da UE e principais países produtores	7
4. O comércio de castanha em Portugal.....	16
4.1 Evolução da produção	16
4.2 Valorização da produção	17
4.3 Valorização da castanha no mercado da produção.	
Análise para as variedades Longal, Judia e Martaínha	18
5.Valorização da castanha no Mercado Abastecedor	19
5.1 Mercado Abastecedor da Região de Lisboa	19
5.2 Mercado Abastecedor do Porto	20
5.3 Mercado Abastecedor de Coimbra	21
6. Exportação. Principais destinos e valor	22
6.1 O comércio de castanha a nível mundial. Principais destinos.....	22
6.2 Comércio para a castanha portuguesa	24
7. Importação. Principais origens e valor	26
8. As DOP's. O que são e o que representam	27
8.1 DOP Terra Fria.....	29
8.2 DOP Padrela.....	31
8.3 DOP Soutos da Lapa	32

8.4 DOP Marvão/Portalegre.....	34
9. O consumo de castanha.....	35
9.1 A nível mundial.....	35
9.2 Em Portugal.....	37
10. Os circuitos de comercialização.....	39
10.1 Grande distribuição	41
10.2 Os mercados abastecedores	42
10.3 O comércio tradicional	43
10.4 O comércio eletrónico	44
10.5 As feiras de produtos tradicionais	46
10.6 A venda de rua.....	47
11. Bibliografia	49

Índice de Quadros

Quadro 1- Variação intercontinental da produção de castanha em 2014 (FAO, 2016).....	4
Quadro 2 - Principais países produtores de castanha na Ásia em 2014 (FAO, 2016).....	4
Quadro 3 - Principais países produtores de castanha na América em 2014 (FAO, 2016).....	5
Quadro 4 - Principais países produtores de castanha na Oceânia em 2014 (FAO, 2016).....	7
Quadro 5 - Principais países produtores de castanha em África em 2014 (FAO, 2016).....	7
Quadro 6 - Principais países produtores de castanha na Europa. Produções de 2006, 2010 e 2014. Os países estão ordenados segundo a produção de 2014 (FAO, 2016).....	10

Índice de Figuras

Figura 1 - Evolução da produção mundial de castanha (FAO, 2016).	3
Figura 2 - Castanhas da variedade Colossal (Arq. pessoal J. Gomes-Laranjo).	6
Figura 3 - Distribuição do castanheiro na Europa (Euforgen, 2013). 9	
Figura 4 - Castanheiros em sistema agroflorestal sem compassos regulares localizados em Odemis (Turquia) (Arq. pessoal J. Gomes-Laranjo).	11
Figura 5 - Castanhas “Marrone della Vale di Susa” produzidas no Norte de Itália na região de Cúneo (Arq. pessoal J. Gomes-Laranjo).	12
Figura 6 - Principais regiões produtoras de castanha em Espanha.	13
Figura 7 - Aspeto de um souto em sistema agroflorestal localizado em Ponferrada (Arq. pessoal J. Gomes-Laranjo).	14
Figura 8 - Folha, ouriço e castanhas da variedade De Parede (Lopez <i>et al.</i> , 2013).	15
Figura 9 - Principais Regiões produtoras de castanha em França. 15	
Figura 10 - Castanhas da variedade Bouche-de-Bétizac, notando-se nestas a presença de um hilo (cicatriz basal) de grandes dimensões, como é típico das castanhas híbridas (<i>C. sativa</i> x <i>C. crenata</i>).	16
Figura 11 - Evolução da área de castanheiro e produção de castanha em Portugal entre 1980 e 2016 (INE, 2016).	17
Figura 12 - Variação da produção de castanha, sua cotação e valor total da produção entre 2001 e 2015 (INE, 2016).	18

Figura 13 - Variação da cotação para a castanha das variedades Martáinha, Judia e Longal entre 2009 e 2015 nos mercados da produção (SIMA, 2016).	19
Figura 14 - Variação da cotação da castanha no Mercado Abastecedor da Região de Lisboa (MARL) entre 2009 e 2016 (SIMA, 2017).	20
Figura 15 - Variação da cotação da castanha no Mercado Abastecedor Porto (MAP) entre 2009 e 2016 (SIMA, 2017).	21
Figura 16 - Variação da cotação da castanha no Mercado Abastecedor de Coimbra (MAC) entre 2009 e 2016 (SIMA, 2017).	21
Figura 17 - Sacos de juta com castanha destinada a exportação (Arq. pessoal J. Gomes-Laranjo).	24
Figura 18 - Destinos e quantidades de castanha exportada anualmente entre 2005 e 2012 (INE, 2016).	25
Figura 19 - Valor económico anual obtido com a exportação de castanha entre 2001 e 2015 (INE, 2016).	25
Figura 20 - Principais origens da castanha importada por Portugal (INE, 2016).	26
Figura 21 - Variação do valor monetário anual da importação de castanha entre 2005 e 2012 (INE, 2016).	27
Figura 22 - Localização geográfica por freguesia das DOP's da castanha atualmente existentes em Portugal.	28
Figura 23 - Área geográfica da DOP da Castanha da terra Fria (DGADR, 2017).	31
Figura 24 - Área geográfica da DOP da Castanha dos Soutos da Lapa (DGADR, 2017).	34

Figura 25 - Área geográfica da DOP da Castanha de Portalegre-Marvão (DGADR, 2017).	35
Figura 26 - Circuito genérico de Comercialização (Baseado em Caldentey, 1986).	40
Figura 27 - Plataforma de comércio eletrónico, Agromontenegro...45	
Figura 28 - Vendedor de rua em Lamego (Arq. pessoal C. Henriques).....	48

1. Introdução

A castanha, juntamente com o pinhão constituem as duas frutas cuja balança de transação tem saldo positivo. O setor apresenta desde há vários anos uma forte vocação exportadora, fruto da preservação e até valorização que os produtores portugueses fizeram sobre as principais variedades incluindo-se aqui a constituição de quatro Denominações de Origem Protegida. Em consequência desta vocação, que se acentuou particularmente nos últimos anos, com o forte crescimento da exportação para Itália e França, a castanha atingiu patamares de valorização nunca antes observados. Esta valorização provocada pelo mercado externo influenciou muito significativamente o desenvolvimento do mercado interno, na medida em que se tem observado uma priorização no fornecimento dos mercados externos. Deve ainda notar-se que o sucesso do mercado externo se deve a uma boa organização do setor no domínio da comercialização da castanha, que está suportado por um conjunto de operadores com dimensão e condições técnicas para conseguir com sucesso realizar estas transações comerciais para qualquer parte do Globo. Estes têm sido igualmente importantes nas relações comerciais do sector com a grande distribuição, num momento em que a nível interno se tem observado alguma estagnação no consumo de castanha, aconselhando a que sejam tomadas medidas preventivas. O setor dispõe ainda dos habituais canais comerciais tradicionais, havendo empresas que

cada vez mais fazem passar a sua aposta pelo comércio eletrónico.

Desta forma, poderemos concluir que o valor da castanha depende fortemente dos mercados externos, consumidores privilegiados desta matéria-prima que realizam a sua transformação em produtos de excelência, vendidos e apresentados ao consumidor final nas mais diversas formas. O Setor Comercial da castanha necessita de criatividade nacional para conseguir promover a transformação de terceira ordem no nosso território para que a mais-valia do valor acrescentado da transformação fique na economia Portuguesa, amplificando o desenvolvimento das zonas desfavorecidas de montanha.

2. O comércio de castanha no mundo

Produção mundial e principais países produtores

A produção mundial de castanha é atualmente de cerca de 2.000.000 t/ano. No entanto nos anos 80 do Séc. XX atingiu um mínimo de 400.000 t/ano. Este aumento deve-se sobretudo ao aumento da produção Chinesa de castanha que representa 95% da produção Asiática de castanha e se situa atualmente em cerca de 1.684.000 t/ano, correspondendo a uma forte aposta do Estado Chinês na produção de um recurso importante para a alimentação da sua população. Em contraciclo com este aumento, a produção Europeia de castanha era na década de 60

do século passado, cerca de 430.000 t/ano, um pouco mais do dobro da produção Asiática. No entanto, de então até meados da década de 80 do Séc. XX, a produção caiu para cerca de 200.000 t/ano, valor este que se tem mantido até ao presente (Figura 1).

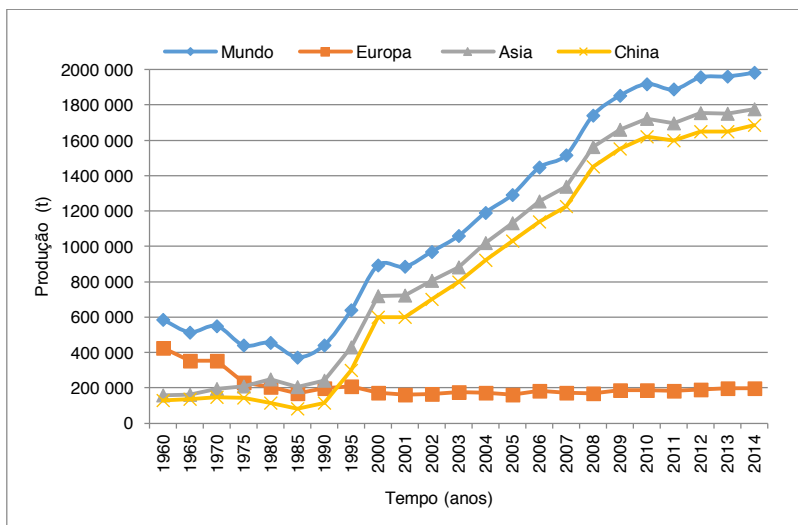


Figura 1 - Evolução da produção mundial de castanha (FAO, 2016).

A produção mundial de castanha está concentrada em duas grandes regiões, como já se disse, a Ásia e a Europa. Com produções bem menores está a América com cerca de 8.234 t/ano (0,4 % da produção mundial) e a Oceânia com apenas 4.300 t/ano (Quadro 1).

Quadro 1- Variação intercontinental da produção de castanha em 2014 (FAO, 2016).

País/Região	Produção	
	(t)	(%)
Europa	197.465	9,98
América	8.234	0,41
Ásia	1.774.778	89,4
Oceânia	4.300	0,22
África	199	0,01
Mundo	1.984.976	100

Na Ásia, o principal país produtor de castanha é a China com cerca de 1,7 milhões de t/ano, seguindo-se a Coreia do Sul com 56.551 t em 2014 (Quadro 2). Neste país a produção está em queda, estando registado um máximo em 2006 de 82.450 t. Também o Japão que já produziu 59.800 t em 1975 tem registado uma queda continuada na produção até ao tempo presente.

Quadro 2 - Principais países produtores de castanha na Ásia em 2014 (FAO, 2016).

País/Região	Produção	
	(t)	(%)
China	1.683.815	94,92
Coreia do Norte	12.256	0,69
Coreia do Sul	56.551	3,19
Japão	21.400	1,21
Ásia	1.774.022	100,00

Na América do Sul, o Chile é o principal produtor de castanha, prevendo-se de acordo com informação veiculada durante o VII Encontro Europeu da Castanha (<http://www.chestnut-meetings.org/presentations.html>), que possam atingir as 4.500 t em 2020 de castanha, isto é quadruplicar a produção (Tabela 3), que é proveniente de variedades de *C. sativa* com maturação em contraciclo (maio/julho) relativamente à Europa. Em relação ao Brasil, é sabido que está a fazer grandes esforços no aumento das áreas de produção, sobretudo no Estado de Mina Gerais. Esta é também uma produção que aparece nos meses de maio/julho, vários meses antes do Natal, altura em que o consumo de castanha portuguesa atinge valores máximos. Na América do Norte, os Estados Unidos estão em fase de crescimento com alguns milhares de hectares de novas plantações, tecnologicamente avançadas, feitas sobretudo com a Colossal (Figura 2), uma variedade híbrida de *C. sativa* x *C. crenata*.

Quadro 3 - Principais países produtores de castanha na América em 2014 (FAO, 2016).

País/Região	Produção	
	(t)	(%)
Brasil	400	4,86
Chile	1.100	13,36
Peru	574	6,97
USA	6.000	72,87
América	8.234	100,00



Figura 2 - Castanhas da variedade Colossal (Arq. pessoal J. Gomes-Laranjo).

Na Oceânia, a Nova Zelândia e a Austrália estão também fortemente empenhadas no crescimento das suas produções (Quadro 4). A produção Neozelandesa é feita com variedades híbridas Euro Japonesas (*C. sativa* x *C. crenata*). Segundo o Diretório Australiano dos Frutos Secos (<http://www.austnuts.com.au/chestnuts.html>) a produção Australiana é assegurada principalmente por variedades de *C. sativa* (Morena, Manjimup Mahogany, Neil's Special, Autumn Bounty), perspectivando-se vir a produzir 2.500 t em 2020. Nestes países, a produção de castanha ocorre em contraciclo com a Europeia, entre março e julho.

Quadro 4 - Principais países produtores de castanha na Oceânia em 2014 (FAO, 2016).

País/Região	Produção	
	(t)	(%)
Austrália	1.800	41,86
Nova Zelândia	400	9,30
Oceânia	4.300	100,00

Em África, há dois países com registos de produção de castanha, ambos com quantidades pequenas, Camarões e Zimbabué, pouco se sabendo sobre as suas características (Quadro 5). De salientar que é igualmente uma produção a ocorrer entre março e julho.

Quadro 5 - Principais países produtores de castanha em África em 2014 (FAO, 2016).

País/Região	Produção	
	(t)	(%)
Camarões	123	61,81
Zimbabué	76	38,19
África	199	100,00

3. Produção da UE e principais países produtores

A cultura do castanheiro para fruto está principalmente localizada nos países do Sul da Europa, mais concretamente da Bacia Mediterrânica (Anjos, 2003) (Figura 3). Encontram-se povoamentos desta espécie desde um limite sul definido pela

latitude 37° que inclui toda a parte Sul da Europa, salientando-se aqui no seu limite mais oriental a Turquia, e ainda alguns territórios do Norte de África (Marrocos, Argélia e Tunísia). No limite ocidental, devido à influência marítima encontram-se povoamentos para fruto a latitudes inferiores, como são os casos da Madeira (32,5°N) e das Canárias (27°N). Os Açores localizados no ponto mais ocidental da Europa constituem ao mesmo tempo o limite ocidental (27°W). Quanto ao limite Norte, imposto pela baixa temperatura, é definido por uma linha que passa a 53°N, que corresponde ao Reino Unido, Norte da Alemanha, Norte da Polónia e Sul da Bielorrússia. Nos povoamentos continentais mais a Sul o castanheiro ocupa os terrenos de maiores altitudes. Assim, na Andaluzia (Espanha) o castanheiro é cultivado na Serra Nevada (37,9°N) a 1500m, mas um pouco mais a Norte, na Serra da Padrela - Portugal (41,3°N) não passa dos 1000m. Nas regiões com influência marítima, em que a amplitude térmica é muito menor, encontram-se com facilidade soutos ao nível do mar, independentemente da latitude, como na Madeira, nos Açores, ou mais a Norte no Minho (41°N) e na Galiza (42-43°N) (Gomes-Laranjo *et al.* 2009).

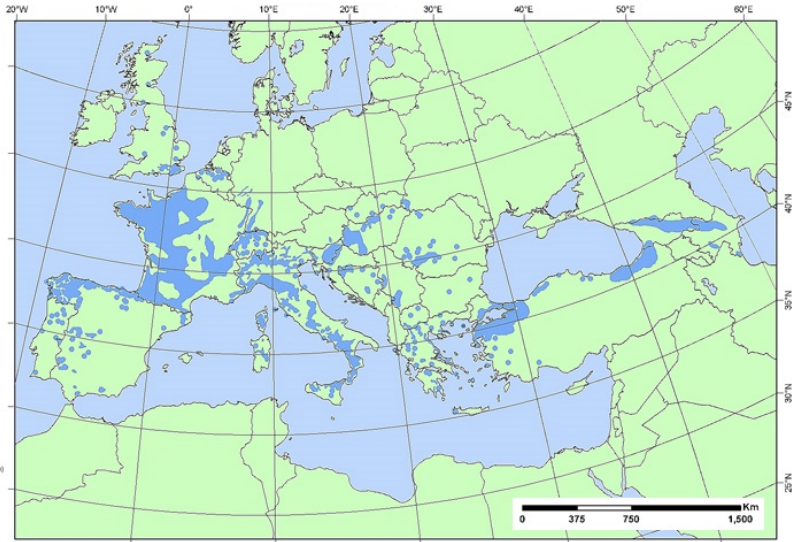


Figura 3 - Distribuição do castanheiro na Europa (Euforgen, 2013).

Segundo a FAO (2016) existem 19 países na Europa com produção de castanha. Oito países com produção acima das 1.000 t, 6 países com produção entre as 100 e as 1.000 t e 5 países com produção inferior a 100 t (Tabela 6).

A Turquia é o principal produtor Europeu de castanha, representando 32,3% da produção Europeia. A produção Turca é baseada em modelo de produção agroflorestal de cariz predominantemente estatal, encontrando-se numa fase crescente desde o ano 2000, altura em que registou uma produção de 47.000 t (FAO, 2016) (Figura 4).

Quadro 6 - Principais países produtores de castanha na Europa. Produções de 2006, 2010 e 2014. Os países estão ordenados segundo a produção de 2014 (FAO, 2016).

Nº	País/Região	2014		2010		2006	
		(t)	(%)	(t)	(%)	(t)	(%)
1	Turquia	63.762	32,29	59.171	31,53	53.814	29,46
2	Itália	51.959	26,31	48.810	26,01	52.615	28,81
3	Grécia	28.440	14,40	20.900	11,14	17.442	9,55
4	Portugal	18.465	9,35	22.350	11,91	30.900	16,92
5	Espanha	16.136	8,17	17.900	9,54	10.140	5,55
6	França	8.668	4,39	9.376	5,00	9.670	5,29
7	Albânia	6.590	3,34	5.290	2,82	5.000	2,74
8	Bosnia	1.111	0,56	1.000	0,53	920	0,50
9	Macedónia	443	0,22	584	0,31	385	0,21
10	Sérbia e Montenegro	443	0,22	584	0,31	385	0,21
11	Bulgária	410	0,21	440	0,23	350	0,19
12	Polónia	400	0,20	393	0,21	54	0,03
13	Hungria	300	0,15	280	0,15	426	0,23
14	Ucrânia	200	0,10	200	0,11	152	0,08
15	Letónia	50	0,03	50	0,03	50	0,03
16	Suíça	44	0,02	259	0,14	252	0,14
17	Roménia	26	0,01	29	0,02	22	0,01
18	Eslovénia	17	0,01	38	0,02	40	0,02
19	Eslováquia	1	0,00	31	0,02	32	0,02
Europa		197.465	100,00	187.685	100,00	182.649	100,00



Figura 4 - Castanheiros em sistema agroflorestal sem compassos regulares localizados em Odemis (Turquia) (Arq. pessoal J. Gomes-Laranjo).

Segue-se a Itália, com cerca de 52.000 t em 2014, segundo registos da FAO (2016). Este número é claramente divergente do apresentado por Trentini (2016) durante VII Encontro Europeu da Castanha de cerca de 18.000 t em 2015, sendo a Região da Campania a mais importante representando cerca de 37% da produção italiana. Esta queda muito significativa da produção é devida a ataques violentos da vespa das galhas do castanheiro (*Dryocosmus kuriphilus*). A produção Italiana está equilibrada entre o sistema tradicional agroflorestal e o sistema moderno de castanhal. O primeiro é dominado pelas Indicações Geográficas Protegidas dos “Marrone” locais, castanhas de grande qualidade para consumo em fresco e transformação agroindustrial. O segundo é dominado por plantações recentes, com compassos

regulares e onde predominam as variedades híbridas de origem francesa, como a Bouche de Betizac (Figura 5).



Figura 5 - Castanhas “Marrone della Vale di Susa” produzidas no Norte de Itália na região de Cúneo (Arq. pessoal J. Gomes-Laranjo).

Segue-se depois a Grécia e Portugal, com produções semelhantes segundo os dados da FAO (2016), oscilando entre 20.000 e 30.000 t/ano.

A Espanha aparece em 5º lugar na lista dos países produtores de castanha na Europa, com cerca de 15.000 a 20.000 t/ano. No entanto, de acordo com Martin (2016) a produção será de 40.000 t/ano em 111.000 ha. Há 4 grandes regiões produtoras: Galiza, Castela e Leon, Estremadura e Andaluzia (Figura 6).



Figura 6 - Principais regiões produtoras de castanha em Espanha.

A principal é a Galiza com cerca de 20.000 t para cerca de 70.000 ha de soutos em sistema agroflorestal. Ainda no Norte de Espanha, a Região Castela e León produz 9.500 t em 29.000 ha quase todos em sistemas agroflorestais (Figura 7). Segue-se a Andaluzia com 5.500 t e a Extremadura com 4.000 t. Na Galiza a principal variedade é a De Parede (Figura 8).

Em relação a França, estão oficialmente assumidas cerca de 8.000 t/ano, embora o setor Francês assumira ser a produção de cerca de 12.000 t/ano (Bertoncello, 2016).



Figura 7 - Aspeto de um souto em sistema agroflorestal localizado em Ponferrada (Arq. pessoal J. Gomes-Laranjo).

Há três regiões a considerar: A Região Sudeste e a Região da Córsega compostas maioritariamente por soutos tradicionais em sistema agroflorestal a produzir castanha de variedades tradicionais, representado cerca de 8.000 t/ano e a Região Sudoeste composta por soutos modernos de compasso regular a produzir castanhas provenientes de variedades híbridas, representando cerca de 4.000 t/ano (Figura 9) (Bertoncello, 2016).

Nestes novos soutos, a Bouche de Bétizac (Figura 10) e a Marigoule são as principais variedades cultivadas.

'De Parede'



Figura 8 - Folha, ouriço e castanhas da variedade De Parede (Lopez *et al.*, 2013).



Figura 9 - Principais Regiões produtoras de castanha em França.



Figura 10 - Castanhas da variedade Bouche-de-Bétizac, notando-se nestas a presença de um hilo (cicatriz basal) de grandes dimensões, como é típico das castanhas híbridas (*C. sativa* x *C. crenata*).

4. O comércio de castanha em Portugal

4.1 Evolução da produção

A produção sofre ao longo do tempo fortes oscilações interanuais, derivadas das condições climáticas, situando-se atualmente em cerca de 26.000 a 28.000 t/ano (Figura 11). De salientar que, apesar do aumento da área, e das variações interanuais, é notado um decréscimo global da produção desde o ano 2000. No entanto, esta tendência parece ter estabilizado desde 2009, notando-se inclusivamente uma tendência para o crescimento da produção.

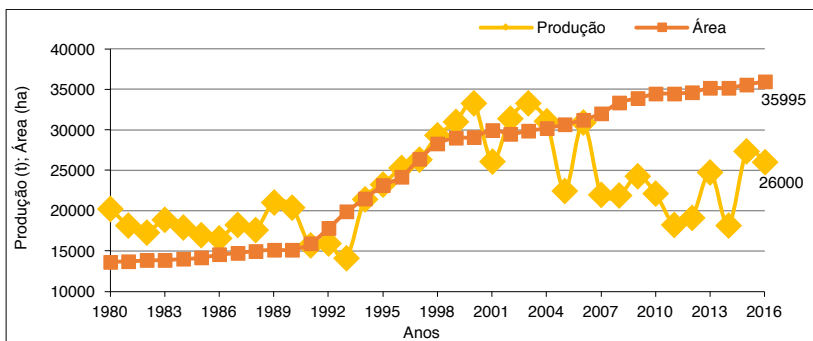


Figura 11 - Evolução da área de castanheiro e produção de castanha em Portugal entre 1980 e 2016 (INE, 2016).

É importante salientar que os valores acima referenciados para a produção são diferentes dos estimados pela RefCast- Associação Portuguesa da Castanha. Assim, de acordo com a Associação representativa da fileira da castanha portuguesa, a produção situa-se entre 45.000 e 50.000 t/ano.

4.2 Valorização da produção

Apesar de a produção ter diminuído ao longo dos últimos 15 anos, o valor económico obtido foi constante entre 2000 e 2012, situando-se em cerca de 30 M€/ano. A partir daí, o valor aumentou até aos 45 M€ em 2015 (Figura 12), fruto essencialmente da tendência registada de aumento da cotação da castanha, de 0,8€/kg para 1,6 €/kg.

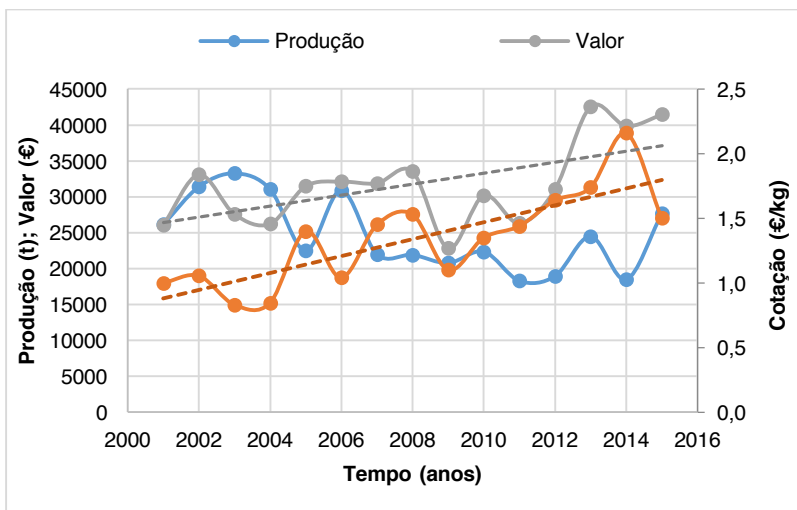


Figura 12 - Variação da produção de castanha, sua cotação e valor total da produção entre 2001 e 2015 (INE, 2016).

Este valor da produção, subirá para cerca de 76 M€/ano se considerarmos a estimativa de produção da RefCast- Associação Portuguesa da Castanha (Borges e Laranjo, 2016).

4.3 Valorização da castanha no mercado da produção.

Análise para as variedades Longal, Judia e Martainha

Ao longo dos últimos anos a cotação para a castanha das variedades Martainha, Judia e Longal, entre 2009 e 2015 nos mercados da produção tem vindo a aumentar (Figura 13), exceto no ano 2015 que foram inferiores. A variedade melhor cotada foi a Judia com 2,8€/kg no ano de 2014.

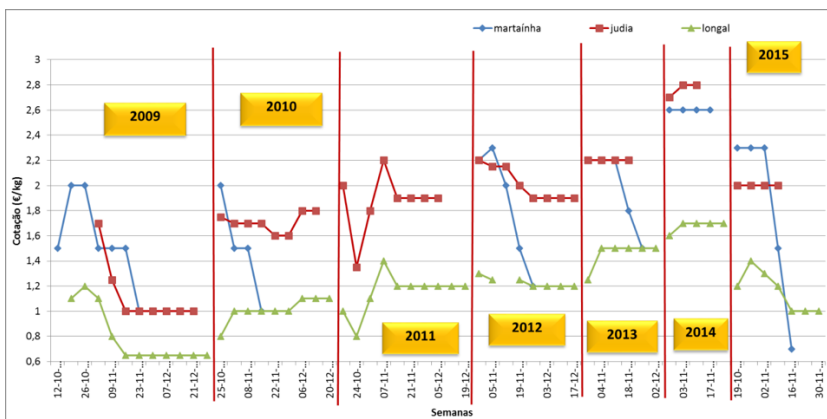
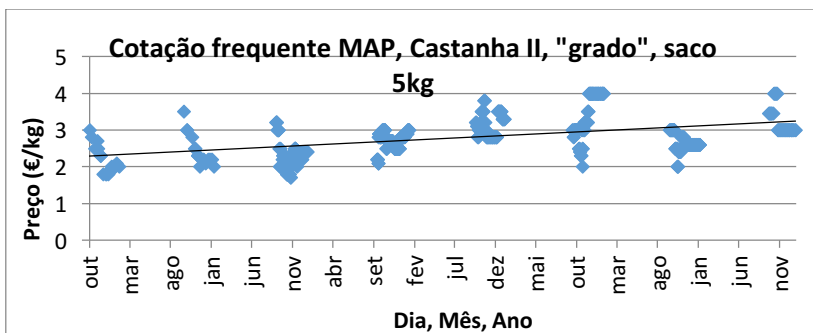


Figura 13 - Variação da cotação para a castanha das variedades Martaíinha, Judia e Longal entre 2009 e 2015 nos mercados da produção (SIMA, 2016).

5. Valorização da castanha no Mercado Abastecedor

5.1 Mercado Abastecedor da Região de Lisboa

A cotação da castanha no Mercado Abastecedor da Região de Lisboa (MARL) entre 2009 e 2016 tendencialmente tem vindo a aumentar (Figura 14). A 14 de setembro de 2015, registou-se o valor mais elevado com 4,5€/kg, sendo que no ano de 2016 o valor cotado foi mais uniforme que nos anos anteriores, situando-se em média nos 3,80€/kg.



6. Exportação. Principais destinos e valor

6.1 O comércio de castanha a nível mundial. Principais destinos

Podem-se enunciar como principais países com relações comerciais de castanha no mundo a China, Chile, Espanha, Coreia do Sul, França, Itália, Japão, Grécia, Turquia e Portugal.

Relativamente à China, é o principal produtor com 90% da produção de castanha no mundo. Tem 1,9 milhões de hectares, sendo que em 2014 produziu cerca de 2,2 milhões de toneladas de castanhas (Bertoncello, 2016a). A quantidade exportada em 2005 foi de 38.901 mil toneladas e em 2006 46.608 mil toneladas (Avanzato, 2009), sendo que os principais destinos foram Hong Kong, Malásia, Singapura e Japão (Bounous, 2002).

Relativamente ao Chile, tem cerca de 600 ha em modo tradicional e 1.000 ha em modo moderno. Exportou no ano de 2015 cerca de 2.700 t e em 2016 1.000 t, sendo que os principais destinos foram a Holanda e França (Valderrama, 2016).

Relativamente à Espanha, tem uma área de 110.000 ha distribuídos em diversas regiões. 70.000 ha na Galiza, 29.000 ha em Castilha e Leon, 9.000 ha na Andaluzia e 3.000 ha na Extremadura (Martin, 2016). Em 2006 produziu cerca de 60.000 t sendo que 59.084 t na Galiza, 800 t em Castilha-Léon, 12,9 t em Andaluzia e 10 t nas Astúrias (Avanzato, 2009).

Relativamente à Coreia do Sul, tem cerca de 200.000 ha de castanheiros (Bounous, 2002).

Relativamente à França, produziu cerca de 15.000 t em 1996, sendo que nos últimos anos a produção rondou entre as 7.000 a 10.000 t consoante o ano (Bounous, 2002). Em 2014, exportou 3.427 t essencialmente em fresco para Alemanha, Suíça, Benelux e Reino Unido (Bertoncello, 2016b).

Relativamente à Itália, em 2014 tinha 50.000 ha sendo que 37% era na região da Campania, 18% Calabria, 17% Lázio, 10% Piemonte, 10% Toscana, 2% Emilia Romagna e 1% Lombardia. A produção em 2014 foi de 18.000 t e em 2015 foi de 25.000 t. Em 2014 exportou 9.858 t e em 2015 12.524 t (Trentini, 2016). As exportações têm sido consistentes sendo principalmente para os Estados Unidos, Canadá, França, Alemanha, Suíça e Áustria (Avanzato, 2009).

Relativamente ao Japão, no fim do século vinte, produzia cerca de 26.000 t/ano (Bounous, 2002). Em 2005 tinha cerca de 23.000 ha com uma produção média de 22.000 t (Avanzato, 2009).

Relativamente à Grécia, a produção em 1995 foi de 15.000 t (Bounous, 2002).

Relativamente à Turquia, em 1990 produziu 80.000 t sendo que em 2007 decresceu para as 55.100 t (Avanzato, 2009; Serdar, 2016). A produção é originária principalmente de três regiões, Marmara com 2.000 a 3.000 t; Black Sea com 25.000 a 27.000 t

e Aegean com 25.000 a 30.000 t (Şekerleme, 2015). No ano 2010, foram exportadas 3.073 t e em 2011 4.260 t principalmente para Itália, Líbano, Alemanha, Israel, Azerbaijão, Chipre, França, Jordânia, Reino Unido e Síria. (Şekerleme, 2015).

6.2 Comércio para a castanha portuguesa

A castanha portuguesa constitui uma marca de qualidade no mercado externo conforme se pode depreender da forma como os exportadores portugueses embalam a castanha (Figura 17).



Figura 17 - Sacos de juta com castanha destinada a exportação (Arq. pessoal J. Gomes-Laranjo).

Os principais destinos das exportações são França, Itália, Espanha, e o Brasil (Figura 18). As exportações para França de 2009 para 2012 aumentaram de 2.845 t para 4.694 t e para Itália aumentaram de 784 t para 4.451 t. Para o Brasil, tem-se

verificado um aumento gradual ao longo dos anos, tendo sido exportadas 1.442 t em 2005, 1.584 t em 2012 e 1.876 t em 2016.

O valor económico anual obtido com a exportação da castanha entre 2001 e 2015 teve várias flutuações anuais sendo que em 2014 registou o valor mais elevado de 57.175.000€ (Figura 19). Em 2015, foi registada uma queda passando o valor a ser de 41.210.000€.

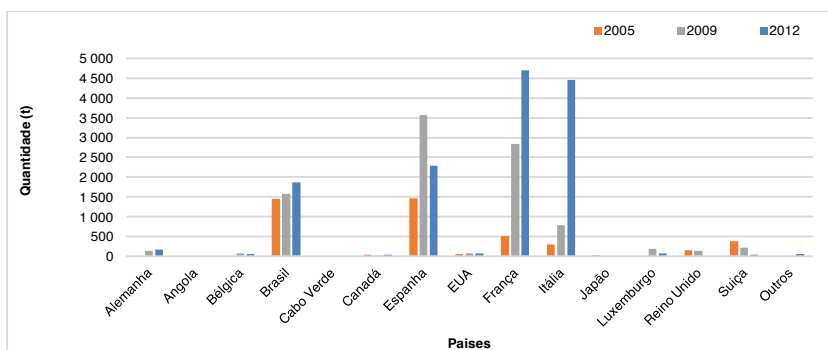


Figura 18 - Destinos e quantidades de castanha exportada anualmente entre 2005 e 2012 (INE, 2016).

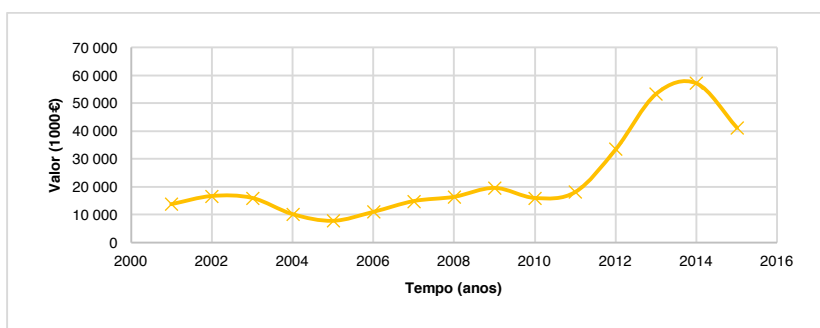


Figura 19 - Valor económico anual obtido com a exportação de castanha entre 2001 e 2015 (INE, 2016).

7. Importação. Principais origens e valor

As principais origens das importações de castanha são Espanha, Estados Unidos e China (Figura 20). Em Espanha no ano de 2009 registou-se o valor mais elevado com 1.884 t importadas. Em 2012 o valor foi inferior apenas com 1.181 t. Também são apresentados os Países como Itália, França, Chile, Alemanha e Suíça, mas com valores reduzidos.

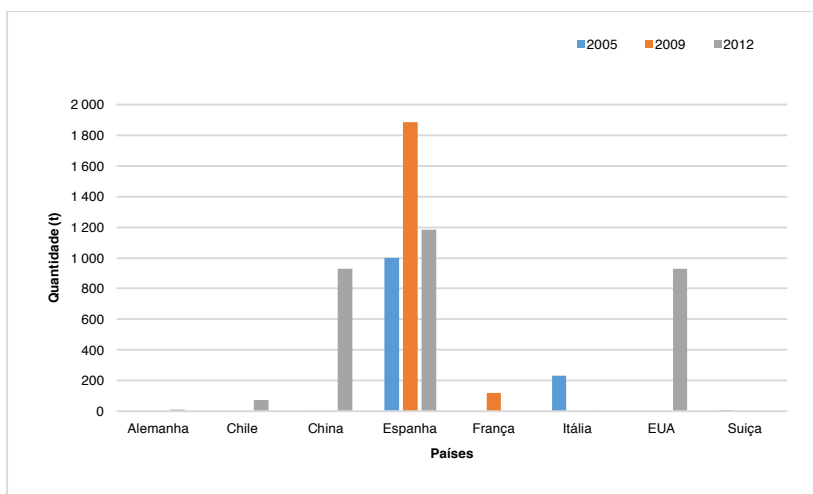


Figura 20 - Principais origens da castanha importada por Portugal (INE, 2016).

O valor monetário anual obtido com a importação da castanha entre 2005 e 2012 teve várias flutuações anuais sendo que em 2013 registou o valor máximo de 8.440.000€ (Figura 21). Em 2014 e 2015 foi registada uma queda sendo que no ano de 2015 o valor foi de 3.627.000€.

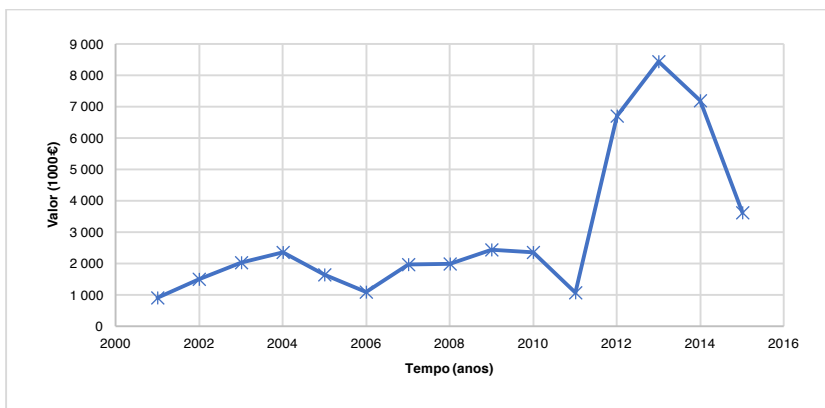


Figura 21 - Variação do valor monetário anual da importação de castanha entre 2005 e 2012 (INE, 2016).

8. As DOP's. O que são e o que representam

Uma DOP é um nome geográfico ou equiparado que designa e identifica um produto originário desse local ou região, cuja qualidade ou características se devem essencial ou exclusivamente ao meio geográfico específico, incluindo fatores naturais e humanos, cujas fases de produção têm lugar na área geográfica delimitada (Dinis, 2011) (Figura 22).

O castanheiro europeu (*C. sativa*) espécie à qual pertencem as variedades portuguesas é caracterizado por uma ampla variabilidade genética, originando numerosos ecótipos espalhados por Portugal. Devido às crescentes exigências do mercado em produtos de elevada qualidade, e para a preservação do património genético nacional, foram criadas regiões demarcadas com Denominação de Origem Protegida

para a valorização das variedades de castanha regional: Castanha da Terra Fria, Castanha da Padrela, Castanha dos Soutos da Lapa e Castanha do Marvão (Reis, 2012).

Todas as DOP's passam por um processo de certificação e controlo de qualidade que é feito por entidades competentes, tendo que ser seguidas as regras definidas no caderno de especificações. Em Trás-os-Montes, onde se produz mais de 85% da castanha portuguesa, existem duas Denominações de Origem Protegida para a Castanha (DOP) DOP Terra Fria e DOP Padrela.

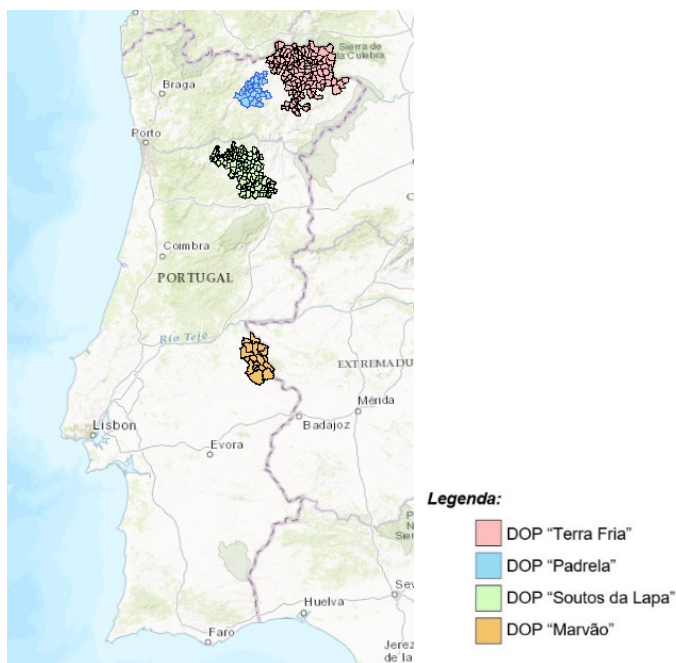


Figura 22 - Localização geográfica por freguesia das DOP's da castanha atualmente existentes em Portugal.

8.1 DOP Terra Fria

É definida pelo nome da Região, estando regulamentada através do Despacho 44/94, de 20 de janeiro publicado no DR, 2ª Série, nº 28 de 3 de janeiro. Posteriormente, através do Regulamento (UE) nº 1107/96 de 12 de junho foi feito o seu registo (Borges 2009). A entidade reconhecida como Agrupamento Gestor da Denominação de Origem foi inicialmente a Associação de Produtores do Concelho de Bragança, estando atualmente a cargo da Cooperativa Souto os Cavaleiros pelo Aviso nº 4955/2011 publicado no DR, 2ª Série, nº 35 de 18 fevereiro. Esta DOP é produzida em Trás-os-Montes (Figura 23), nos concelhos de Alfândega da Fé (Gebelim, Sambade e Soeima), Bragança (Alfaião, Aveleda, Babe, Baçal, Calvelhe, Carragosa, Carrazedo, Castrelos, Castro de Avelãs, Coelhoso, Deilão, Donai, Espinhosela, Failde, França, Gimonde, Gondesende, Gostei, Grijó de Parada, Macedo do Mato, Meixedo, Milhão, Mós, Nogueira, Outeiro, Parada, Paradinha Nova, Parâmio, Pinela, Pombares, Quintanilha, Quintela de Lapaças, Rabal, Rebordainhos, Rebordãos, Rio Frio, Rio de Onor, Salsas, Samil, Santa Comba de Rossas, S. Julião de Palácios, São Pedro de Serracenos, Sé, Sendas, Serapicos, Sortes, Zoio), Chaves (Roriz, Sanfins, São Vicente), Macedo de Cavaleiros (Ala, Amendoeira, Arcas, Bornes, Carrapatas, Castelãos, Corujas, Edroso, Espadanedo, Ferreira, Grijó de Vale Bem Feito, Lamalonga, Lamas de Podence, Lombo, Macedo de Cavaleiros,

Murçós, Peredo, Podence, Sezulfe, Soutelo Mourisco, Talhinhos, Vale Bem Feito, Vale da Porca, Vale de Prados, Vilar do Monte, Vilarinho de Agrochão, Vinhas), Mirandela (Caravelas, Vale de Asnes), Valpaços (Bouçoães), Vimioso (Argoselo, Avelanoso, Pinelo, Vale de Frades, Vimioso) e Vinhais (Agrochão, Alvarelhos, Candedo, Celas, Curopos, Edral, Edrosa, Ervedosa, Fresulfe, Mofreita, Moimenta, Montouto, Nunes, Ousilhão, Paçó, Penhas Juntas, Pinheiro Novo, Quirás, Rebordelo, Santa Cruz, Santalha, Sobreiro de Baixo, Soeira, Travanca, Tuizelo, Vale de Janeiro, Vila Boa de Ousilhão, Vila Verde, Vilar de Lomba, Vilar de Ossos, Vilar de Peregrinos, Vilar Seco de Lomba, Vinhais), abrangendo uma área de cerca de 22.421 ha (RGA, 2009) correspondendo ao dobro da área registada no RGA de 1999 e a cerca de 3,5 vezes a área registada no RGA de 1989. Inclui as variedades Longal, Judia, Cota, Lamela, Avela, Boaventura, Trigueira, Martaínha e Negral. Mais de 70% da produção deve corresponder à variedade Longal, sendo os restantes 30% relativos à produção das outras variedades.

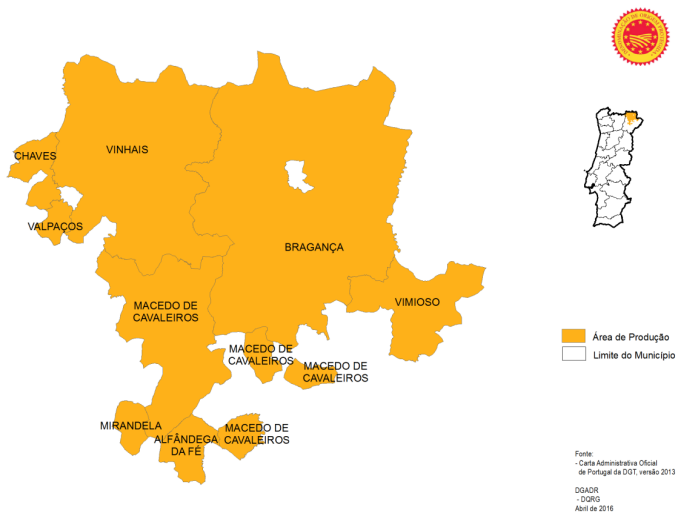


Figura 23 - Área geográfica da DOP da Castanha da terra Fria (DGADR, 2017).

8.2 DOP Padrela

Esta DOP foi reconhecida através do Despacho nº 16 210/99 publicado no DR nº 194/99 de 20 agosto tendo como Agrupamento Gestor da Denominação de Origem a Cooperativa Agrícola de Valpaços, CRL. Posteriormente através do Despacho nº 16 210/99 publicado no DR nº 194/99 de 20 agosto a gestão passou a ser da responsabilidade da Associação Regional de Agricultura das Terras de Montenegro, URCL. O registo está feito através do Regulamento (UE) nº 1107/96 de 12 de junho (Pereira and Gomes-Laranjo 2009). A sua área geográfica está circunscrita a algumas freguesias dos concelhos de Chaves (Loivos, Moreiras, Nogueira da Montanha, Póvoa de Agrações,

Santa Leocádia e S. Julião), Murça (Jou), Valpaços (Água Revés, Castro, Alvarelos, Argeriz, Canaveses, Carrazedo de Montenegro, Curros, Ervões, Friões, Padrela e Tázem, Rio Torto, Sanfins, Stª Maria de Émeres, Santiago da Ribeira de Alhariz, S.João de Corveira, Serapicos, Tinhela, Vales e Vilarandelo) e Vila Pouca de Aguiar (Valoura, Vreia de Bornes, Bornes de Aguiar e Tresminas). A área da DOP segundo o RGA 2009 corresponde a cerca de 7.533 ha, representando um crescimento de cerca 1,6 vezes relativamente a 1999 (RGA 1999), e 2,4 vezes em relação a 1989, 3.108 ha (RGA, 1989). A castanha desta denominação corresponde às variedades Judia, Lada, Negral, Longal, Cota e Preta.

8.3 DOP Soutos da Lapa

Situada na Beira Interior, foi reconhecida através do Despacho 37/94 de 18 janeiro publicado no DR, 2ª Série, nº 10 de 4 de fevereiro. O Agrupamento Gestor da Denominação de Origem é a Bandarra - Cooperativa Agrícola do Concelho de Trancoso, C.R.L. O registo está feito através do Regulamento (UE) nº 1107/96 de 12 de junho (Matos and Gomes-Laranjo 2009). As castanhas são obtidas a partir de castanheiros das variedades Martaínha e Longal. A área de produção abrange algumas freguesias dos concelhos de Aguiar da Beira (Aguiar da Beira, Carapito, Cortiçada, Coruche, Dornelas, Eirado, Forninhos, Gradiz, Pinheiro, Pena Verde, Sequeiros, Souto, Valverde),

Armamar (Cimbres, Santa Cruz de Lumiares, Santiago, S. Martinho de Chãs, S. Cosmado, Tões, S. Romão, Arícera, Coura, Vila Seca e Goujoim), Lamego (Lalim, Lazarim, Bigorne, Pretarouca, Magueija, Meijinhos, Melções, Penude, Avões, Ferreiros de Avões e Vila Nova Souto d'El Rei), Moimenta da Beira (Alvite, Passo, Sever, Ariz, Pêra Velha, Caria, Rua, Aldeia de Nacomba, Sarzedo, Castelo, Nagosa, Cabaços, Paradinha, Leomil, Moimenta da Beira, Arcozelos, Baldos, Vilar, Segões e Peva), Penedono (Penela da Beira, Castainço, Granja, Penedono, Beselga, Antas, Ourozinho, Souto e Póvoa de Penela), S. João da Pesqueira (Paredes da Beira, Riodades, Trevões, e Valongo dos Azeites), Sernancelhe (Lamosa, Quintela, Carregal, Granjal, Sernancelhe, Cunha, Arnas, Sarzeda, Penso, Vila da Ponte, Faia, Freixinho, Ferreirim, Fonte Arcada, Chosendo, Macieira e Escurquela), Tabuaço (Longra, Arcos, Sendim, Paradela, Pinheiros, Vale de Figueira, Chavães, Távora, Granja do Tedo e Tabuaço), Tarouca (Várzea da Serra, Tarouca, S. João de Tarouca, Mondim da Beira, Granja Nova, Vila Chã da Beira e Salzedas) e Trancoso (Aldeia Nova, Carnicães, Castanheira, Cogula, Cótimos, Feital, Fiães, Freches, Granja, Guilherme, Moimentinha, Moreira de Rei, Palhais, Póvoa do Concelho, Reboleiro, Rio de Mel, Santa Maria, São Pedro, Sebadelhe da Serra, Souto Maior, Tamanhos, Terrenho, Torre do Terrenho, Torres, Valdujo, Vale do Seixo, Vila Franca das Naves, Vila Garcia e Vilares), num total de 131 freguesias (Figura 24). A área total era em 2009 de cerca de 5.087 ha (RGA, 2009),

enquanto em 1999 era de 4.046 ha (RGA, 1999) e em 1999 de 2.925 ha (RGA, 1989).

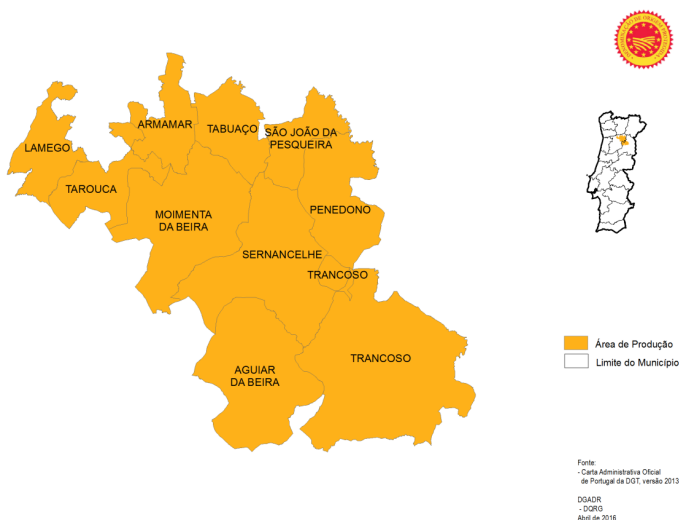


Figura 24 - Área geográfica da DOP da Castanha dos Soutos da Lapa (DGADR, 2017).

8.4 DOP Marvão/Portalegre

Situada no Alto Alentejo, foi criada pelo Despacho n.º 53/94 de 20 janeiro, publicado no DR, 2ª Série, n.º 28/94 de 3 fevereiro, tendo como Agrupamento Gestor ficado a Cooperativa Agrícola dos Cerealicultores de Porto da Espada, C.R.L., sendo atualmente a APAFNA - Agrupamentos de Produtores Agrícolas e Florestais do Norte Alentejano. Estas castanhas são provenientes das variedades Bária e Colarinha. A área geográfica restringe-se às freguesias dos concelhos de Marvão,

Castelo de Vide e Portalegre (Figura 25) ocupando cerca de 550 ha (RGA, 1999).

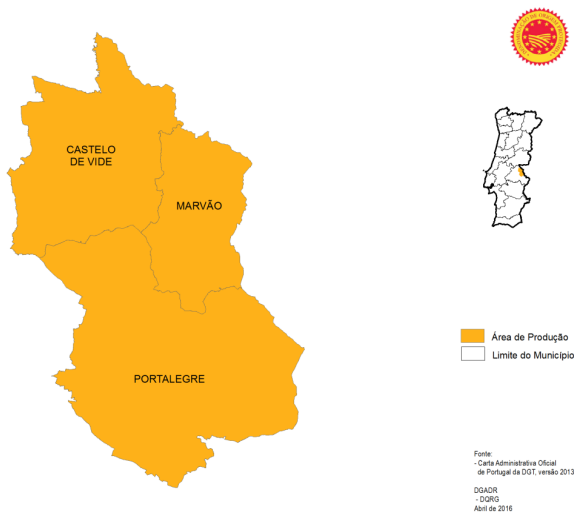


Figura 25 - Área geográfica da DOP da Castanha de Portalegre-Marvão (DGADR, 2017).

9. O consumo de castanha

9.1 A nível mundial

O consumo da castanha faz-se principalmente em fresco. No entanto diversos países fazem segunda e terceira transformação. Quanto à segunda transformação, a castanha pode ser congelada, seca, farinha, assada, fumada, macia, cozida a vapor ou em embalagens com atmosfera modificada. Quanto à terceira transformação, a castanha pode ser em creme ou puré,

bebida, cerveja, em álcool, marron glacé, bolachas ou massas. Assim, de acordo com a transformação realizada em cada país e os diferentes hábitos de consumo, diferem as formas de consumo por país.

Relativamente ao Brasil, as estatísticas estão quase restritas à importação de castanha sendo que no ano de 2005 foram importadas 1.522.000 t e em 2006 1.938.000 t. O consumo principal é durante o natal e ano novo pelos emigrantes Portugueses e Italianos (Avanzato, 2009).

Relativamente à China, consome principalmente a castanha em fresco, pilada, congelada e em compotas (Avanzato, 2009).

Relativamente a França, vende toda a castanha que produz em outubro e novembro (Avanzato, 2009). As importações em 2014 foram de 13.500 t maioritariamente de Itália, Espanha, Turquia, Chile, China sendo que foi destinada principalmente para a transformação (Bertoncello, 2016b). O mercado de produtos transformados em França está em franco crescimento (Guérin, 2015). Cerca de 1.000 a 1.500 t de castanhas de calibres grandes são usadas na confeitaria para elaboração de marron glacé (Avanzato, 2009). Além do marrom glacé, são elaborados diversos produtos tais como patês e purés (Guérin, 2015).

Relativamente à Grécia, 90% da castanha é vendida em fresco no mercado local e 10% é transformada em marron glacé (Bounous, 2002).

Relativamente à Itália, A utilização da castanha é de 55% para consumo em fresco, 40% para a indústria agroalimentar e 5% em farinha (Bounous, 2002). Em 2015, importou 31.670 toneladas principalmente de Espanha, Portugal, Albânia, Grécia, Turquia Eslovénia e Chile (Trentini, 2016). O consumo em Itália é feito de diversas formas seja em fresco, seca, marron glacé, creme de castanha, doce, conservadas em álcool, puré ou farinha (Avanzato, 2009).

Relativamente ao Japão, importa 80% da castanha da China e 20% da Coreia (Avanzato, 2009). O mercado nacional absorve 60.000 t para transformação (Bounous, 2002).

Relativamente à Espanha, o consumo faz-se essencialmente em fresco.

Relativamente à Turquia, está no top 5 no mundo na produção de doces de castanha com 4.500 t/ano, sendo que 2.000 t são confitadas e 2.500 t semi confitadas. Importa castanha para estender a época de venda e equilibrar a balança dos mercados, sendo que os principais países são Japão, Itália, França, China, Suíça, Alemanha, Estados Unidos, Áustria, Tailândia e Canadá (Şekerleme, 2015).

9.2 Em Portugal

Todas as variedades se adaptam ao consumo em fresco, mas são mais ou menos apreciadas em função da sua precocidade,

calibre e gosto. As variedades Judia (região Norte) e Martáinha (região Centro) são as que melhor se adaptam a este tipo de consumo.

O consumo de castanha em Portugal é feito sobretudo através da forma tradicional da castanha assada ou cozida, quer como sobremesa, quer como acompanhamento de outros pratos. Destaca-se ainda o consumo da castanha assada em magustos, um evento lúdico exclusivamente dedicado à castanha, e muito popular na altura do S. Martinho.

O consumo de castanha congelada começa a ter bastante significado, estando a contribuir para o alargamento da janela de consumo durante o ano, integrando quer a gastronomia mais ou menos tradicional e caseira, mas também integrando cada vez mais os cardápios dos restaurantes. Estima-se que atualmente cerca de 1.000 toneladas de castanha sejam consumidas anualmente por esta via.

Outra forma de consumo com alguma relevância é feita através dos assadores de rua, particularmente em Lisboa e no Porto. Estima-se que por esta via cerca de 600 toneladas de castanha sejam comercializadas com este fim.

Por fim, a comercialização de produtos transformados de castanha começa a ganhar alguma relevância. Esta decorre do aparecimento de novas empresas, normalmente de pequena dimensão e de natureza familiar, apresentando habitualmente

compotas, licores, e diversos produtos de pastelaria e panificação. Não é comum encontrar os produtos nas linhas comerciais de maior dimensão. Estes encontram-se habitualmente no comércio tradicional, procurando satisfazer nichos de mercado, e nas feiras tradicionais ligadas à castanha ou mesmo a outras produções artesanais.

10. Os circuitos de comercialização

A comercialização é um processo que vai acrescentando valor aos produtos ao longo do tempo, do espaço e da forma, através do armazenamento, transporte e processamento dos mesmos (Matos, 2004b). Poderemos ter em consideração várias etapas nos circuitos de comercialização, tais como a concentração, a preparação para o consumo e a distribuição (Matos, 2003) (Figura 26).

A concentração deriva do grande número de pequenas explorações agrícolas cuja produção está muito dispersa. Esta é uma função específica dos produtos agrícolas e advém da necessidade de aumentar o volume do produto em cada região para lotes de maior dimensão, com vista a incrementar a rentabilidade do pequeno produtor (Matos, 2003).

A preparação para o consumo tem como finalidade atingir os gostos dos consumidores. Após a produção, o bem final pode ser imediatamente consumido ou sofrer transformações físicas, cujo

grau depende do tipo de produto e do consumidor a que se destina. Mesmo no consumo em fresco, pode haver lugar a um conjunto de operações de adaptação ao gosto do consumidor. No âmbito destas operações, encontram-se, entre outras, as relativas ao calibre, limpeza, embalagem, armazenamento e refrigeração (Matos, 2003).

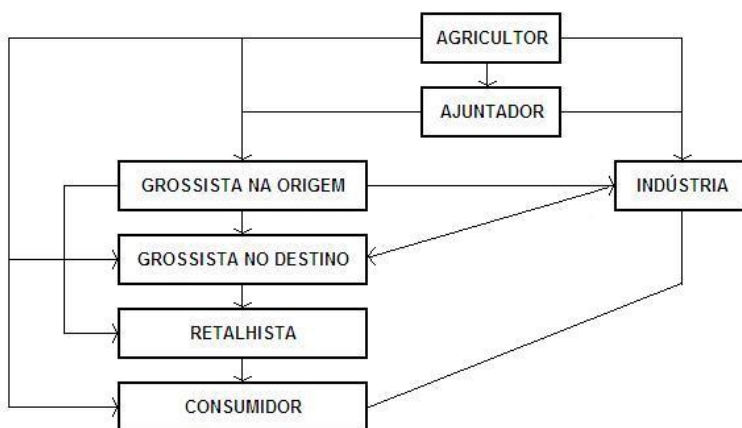


Figura 26 - Circuito genérico de Comercialização (Baseado em Caldentey, 1986).

Na passagem do primeiro para o segundo elo, existe relativa homogeneidade no seu interior. No elo da produção, todos os produtores se comportam do mesmo modo na cadeia de valor. A distinção surge ao nível da expedição. Os pequenos produtores, mais dependentes dos intermediários, organizam a produção localmente para os ajuntadores ou grossistas a transportarem aos armazéns. Os grandes produtores preferem vender diretamente toda a sua produção aos armazenistas-exportadores ou aos mercados abastecedores. Para o efeito, é habitual

efetuarem o transporte da produção em viatura própria até ao local de destino (Matos, 2003).

Na comercialização de castanha, raramente funcionam os circuitos curtos de comercialização, chegando os produtos ao consumidor com os preços bastante inflacionados. Depois da apanha é efetuado o ajuntamento, para de seguida, a castanha ser canalizada para os armazéns grossistas (ou unidades de transformação) para desinfeção e calibragem. Finalmente é vendido aos retalhistas, e posteriormente, ao consumidor final.

A cadeia de valor da produção e comercialização de castanha em Portugal tem a forma de um funil. A cadeia é caracterizada por muitos produtores, geralmente dispersos e com pequenas produções (Fórum Florestal, s/d).

No período da colheita da castanha uma parte importante dos produtores e dos ajuntadores vendem a castanha diretamente aos consumidores, recorrendo em regra a canais de venda paralelos (“mercado informal ou de venda de estrada”) (Forum Florestal, s/d; Matos, 2003).

10.1 Grande distribuição

A distribuição é uma função da atividade comercial que assegura a intermediação entre produtores e consumidores. Para os produtores, a distribuição é a estrutura e os meios que lhe permitem chegar ao consumidor. Na distribuição, os grandes

lotes formados pela concentração do produto, são divididos em lotes menores, para atender às diferentes unidades de consumo (Matos, 2003).

A grande distribuição tem sido alvo de um crescimento ao longo dos últimos anos, centralizando as suas compras, com uma posição de força junto dos grossistas influenciando os preços da castanha (Matos, 2003; Matos, 2004a).

Os retalhistas recebem o produto e disponibilizam-no ao consumidor final, sendo que no caso da castanha pode significar o fruto em fresco, castanha congelada, castanhas cozidas, farinhas ou outros produtos de “3ª transformação” como o Marron Glacé, purés ou compotas.

10.2 Os mercados abastecedores

Os mercados abastecedores destinam-se a normalizar o comércio a nível nacional, situam-se junto aos grandes centros de consumo e têm como finalidade dominante fornecer produtos frescos às grandes zonas urbanas. Estes podem ainda proceder à expedição de géneros alimentícios frescos, quer no interior quer no exterior do país.

Em Portugal existem três mercados abastecedores, o MARL- Mercado Abastecedor da Região de Lisboa, o MAP- Mercado Abastecedor do Porto, e o MAC- Mercado Abastecedor de Coimbra.

10.3 O comércio tradicional

Os mercados de origem são mercados de concentração de produtos agrícolas pelo facto de se localizarem na região de produção. O comércio do produto ocorre na própria exploração, visando não só fornecer os consumidores autóctones mas especialmente os centros urbanos, via mercados retalhistas (Matos, 2004a). Mercado de Origem é o local na zona de produção onde o agricultor efetua por grosso a primeira transação dos seus produtos, normalizados ou não (artigo 5º do Decreto-Lei nº519/85, de 31 de dezembro).

Estes mercados trazem vantagens e desvantagens, podendo ser apontadas como vantagens o de evitarem ou reduzirem as negociações entre o produtor e os diversos intermediários e potenciar as relações entre os extremos da cadeia de comercialização. Como desvantagens enunciam-se as deficiências infraestruturais, com a falta de informação, com o fraco poder de negociação dos pequenos produtores e com as distorções e especulações provocadas pelos agentes intervenientes no sistema. Estas deficiências proporcionam enormes disparidades nos preços, cujo efeito mais claro é o diferencial nos preços pagos ao produtor e ao consumidor.

10.4 O comércio eletrônico

Nos últimos anos as dinâmicas e o crescimento das tecnologias de informação levaram à disseminação da internet e consequente desenvolvimento do comércio eletrônico (Figura 27). Este consiste na transação de bens e serviços via internet ou qualquer outro meio eletrônico (rede digital, e-mail, telefone, *etc.*).

Os principais benefícios da utilização deste, é que torna o comércio mais abrangente na medida em que abarca o mercado nacional e internacional, reduzindo também o tempo e custo na obtenção de produtos e/ou serviços. O consumidor pode aceder assim mais facilmente a uma oferta diversificada e a diferentes opções de escolha. Com a utilização deste, a disponibilidade e a obtenção do produto e/ou serviço, torna-se assim também mais rápida.

Existem diversos tipos de comércio eletrônico/e-commerce, tais como:

-Business-To-Business (B2B) que engloba todas as transações entre empresas e desenvolve-se em três áreas: Marketplaces, onde as empresas estabelecem ligações comerciais assumindo a posição de vendedor ou comprador; E-Procurements que servem de suporte ao aprovisionamento das organizações, permitindo otimizar a cadeia de fornecimento e automatizando as ligações com fornecedores; E-Distributions que integram as empresas com os seus distribuidores, filiais,

representantes. Este tipo de comércio potencia a cooperação empresarial e a competitividade das empresas (Fernandes et al. 2008).

-Business-To-Consumer (B2C), que engloba as relações comerciais entre empresas e consumidores finais, nomeadamente através das lojas virtuais. Não existe objetivo comercial para quem adquire os bens ou serviços. Este tipo de comércio potencia o relacionamento da empresa com clientes (Fernandes et al. 2008).

Apesar das inúmeras vantagens, o comércio eletrónico apresenta alguns riscos tais como a segurança, fiabilidade e privacidade.

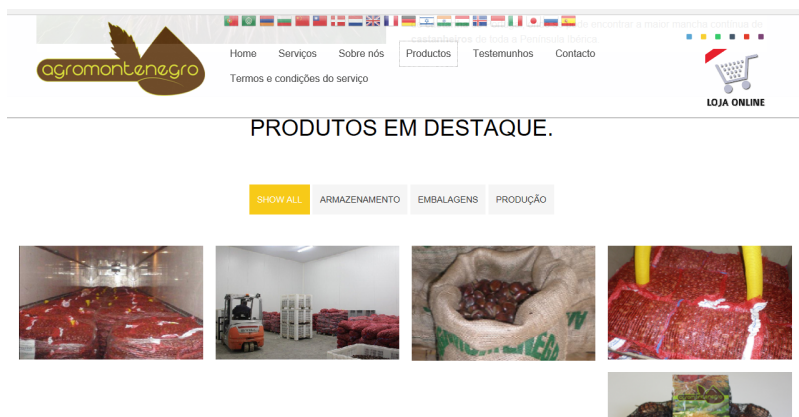


Figura 27 - Plataforma de comércio eletrónico, Agromontenegro.

10.5 As feiras de produtos tradicionais

Em alguns mercados retalhistas “marginais”, como as feiras ou a venda de produtos junto à berma da estrada, os bens transacionados beneficiam de preços menores devido à ausência de tributação, pelo que ambos os intervenientes, produtor e consumidor, ficam a ganhar. O agricultor porque tem a oportunidade de vender toda a sua produção a cotizações razoáveis, que de outra forma não lhe seria possível, e o consumidor porque paga menos pelos produtos adquiridos. Assim sendo, a formação dos preços não assenta nas leis da oferta e da procura, não apenas devido à insignificante quantidade transacionada, mas também por se tratar de um tipo de economia subterrânea (Matos, 2003; Matos, 2004a).

A adesão destes mercados por parte dos consumidores e dada a qualidade dos produtos, cada vez é maior. A tendência destes mercados é, por isso a de aumentar. A título de exemplo, enunciam-se no ano de 2016 as seguintes Festas e Feiras de Castanha que ocorreram em Portugal:

- “Festa da Castanha”. Vinhais
- “Norcastanha”. Bragança
- “Festa da Castanha”. Sernancelhe
- “Mostra do Medronho e da Castanha”. Oleiros
- “Festa da Castanha”. Folgoso. Gouveia

- “Feira da Castanha”. Avelanoso, Vimioso
- “Festa da Castanha”. Aldeia do Bispo, Guarda
- “Festa da Castanha”. Curral das Freiras, Funchal
- “Castmonte 2016, Feira da castanha”. Carrazedo de Montenegro, Valpaços
- “Feira da Castanha”. Trancoso
- “Festa da Montanha”. Sambade, Alfândega da Fé
- “Feira da Castanha”. Corujas, Macedo de Cavaleiros
- “Feira do Magriço”. Penedono
- “Festa da Castanha- Festa do Castanheiro”. Marvão
- “Mostra Gastronómica”. Vila Pouca de Aguiar
- “Festival da Castanha”. Arouca

10.6 A venda de rua

Os “magusteiros” embora se situem entre os intermediários de pequena dimensão, são desde longa data os detentores de uma grande fatia do mercado nacional (Figura 28). Possuem as suas instalações junto das zonas urbanas (especialmente Lisboa e Porto), compram a castanha diretamente ao produtor, ao ajuntador e ao Armazenista-Exportador e distribuem-na em pequenas carrinhas, a granel, pelo mercado retalhista (mercados

abastecedores, comércio tradicional, assadores de rua, entre outros) (Matos, 2003).

A maior parte destes operadores são elementos estranhos à região de produção, vivem nas grandes cidades e deslocam-se à origem apenas para comprar castanha. São considerados pelos produtores e pelos Armazenistas-Exportadores elementos especuladores por provocarem frequentemente o aumento desproporcionado de preços da castanha na origem.



Figura 28 - Vendedor de rua em Lamego (Arq. pessoal C. Henriques).

11. Bibliografia

Abreu, C. G. (1993). *O Homem e o castanheiro. Uma relação em crise*. XI Jornadas Luso-Galaicas de Ciencias y Desarrollo, Santiago de Compostela, Real Academia Gallega de Ciencias.

Aguín, O., Mata, M., Mansilla, J. P., Martín, A. B. e Sierra, J. M. (2005). Distribución y diversidad de los tipos de compatibilidad vegetativa de *Cryphonectria parasitica* (Murrill) Barr en castaños de Castilla y León. *Bol. San. Veg. Plagas* 31, 287-297.

Anjos, M.R.A.F. (2003). *Caracterização de populações de castanheiro (Castanea spp.) resistentes e suscetíveis à doença da tinta: uma abordagem polifásica*. Dissertação de Doutoramento em Engenharia Biológica. Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Vila Real.

Avanzato, D. (2009). Following chestnut footprints (*Castanea spp.*): Cultivation and culture, folklore and history, tradition and uses, *International Society for Horticultural Science*. Scripta Horticulturæ number 9. Belgium.

Bertoncello, E. (2016a). *Compte-rendu de la mission en Chine de mai 2016*. VII Encontro Europeu da Castanha, Alès. França.

Bertoncello, E. (2016b). *La production en France*. VII Encontro Europeu da Castanha, Alès. França.

Borges, A. e Laranjo, J. (2016). *The Portuguese Chestnut Sector. An overview*. VII Encontro Europeu da Castanha, Alès. França.

Bounous, G. (2002). Il castagno. Coltura, ambiente ed utilizzazioni in Italia e nel mondo. *Edagricole- Edizioni Agricole de Il Sole*. 1ª edizione, ottobre. Bologna.

Breisch, H. (1995). *Châtaignes et marrons*. Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes. CTIFL. Novembre. Paris.

Brio, M. B. D., Lancho, J. F. G. e Herrero, J. M. C. (1998). *El castaño*. Productor de fruto y madera. Creador de paisaje y protector. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid.

Conedera, M. e Krebs, P. (2008). History, Present Situation and Perspective of Chestnut Cultivation in Europe. *Acta Horticulturae*. 784, 23-27.

Cortizo, E. V., Madriñan, M. L. V. e Madriñan, F. J. V. (1996). *El Castaño*. Edilesa, León

Costa, R., Ribeiro, C., Valdivieso, T., Afonso, S., Borges, O., Carvalho, J. S., Costa, H. A., Assunção, A., Fonseca, L., Augusta, C., Cruz, M. H., Salazar, M., Soares, F. M., Sequeira, J., Correia, P. e Lima, M. J. (2008). *Variedades de castanha das regiões Centro e Norte de Portugal*. Projeto Agro 448. Instituto Nacional dos Recursos Biológicos. Janeiro, Lisboa.

DGADR (2017). <http://www.dgadr.pt/> (Acedido em janeiro de 2017).

Dinis, L.R. (2011). *Castanheiros. Seleção clonal na variedade Judia*. Dissertação de Doutoramento em Ciências Agronómicas e Florestais. Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Vila Real.

FAO (2016). <http://www.fao.org/home/en/> (Acedido em janeiro de 2017).

Fernandes, A. I., Grácio, A., Soares, M, Campino N. e Gaspar, S. (2008). *O comércio eletrónico em Portugal*. E-commerce. Instituto Superior de Economia e Gestão. Lisboa.

Ferreira, I. C. F. R., Morales, P. e Barros, L. (2016). Wild Plants, Mushrooms and Nuts: Functional Food Properties and Applications. *Technology & Engineering*. Wiley-Blackwell. December.

Forum Florestal (s/d). *Estudo Económico do Desenvolvimento da Fileira da Castanha*. Projeto nº 23070. Aviso 02/SIAC/2011. <http://forumflorestal.pt/projectos/siac/fileira-da-castanha/> (Acedido em janeiro de 2017).

Gomes-Laranjo, J., Peixoto, F. e Ferreira-Cardoso, J. (2009). *Castanheiros. Técnicas e práticas*. Pulido Consulting- Indústria Criativa & Universidade Trás-os-Montes e Alto Douro. Vila Real.

Gomes-Laranjo, J., Peixoto, F. e Ferreira-Cardoso, J. (2009). *Castanheiros híbridos. Estudos de resistência à doença da tinta*. UTAD. Fevereiro, Vila Real.

Gomes-Laranjo, J., Ferreira-Cardoso, J., Portela, E. e Abreu, C. (2007). *Castanheiros*. Vila Real, UTAD.

Guérin, B. (2015). *Le commerce de la châtaigne en France*. VI Encontro Europeu da Castanha, Vila Pouca de Aguiar. Portugal.

Henriques, C. (2015). *Contributo para o Estudo da Produtividade do Castanheiro 'Martaíinha' em Penela da Beira (DOP "Soutos da Lapa")*. Tese de Mestrado em Eng^a Agronómica. Castelo Branco, IPCB.

INE (2016). https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpgid=ine_main&xpid=INE (Acedido em janeiro de 2017).

Avanzato, D. (2009). Following chestnut footprints (*Castanea spp.*): Cultivation and culture, folklore and history, tradition and uses, International Society for Horticultural Science. Scripta Horticulturae number 9. Belgium.

Lopez, J. F., Peres, M. P. F., Cruz, J. F. e Soto, B. M. (2013). Variedades para os soutos novos. Centro de Investigación Forestal de Lourizán. Xunta da Galicia. Santiago Compostela.

Martin, E. M. (2016). *La production en Espagne*. VII Encontro Europeu da Castanha, Alès. França.

Matos, A. (2003). *Cadeia de valor e o sistema de comercialização de castanha da Terra Fria Transmontana*. V Colóquio Hispano-Português de Estudos Rurais. Bragança.

Matos, A. (2004a). *A fileira da castanha: situação atual dos mercados*. Instituto Politécnico de Bragança – Escola Superior

Agrária – Departamento de Economia Agrária e Sociologia Rural. Bragança.

Matos, A. (2004b). *Diagnóstico e plano estratégico da fileira da castanha*. IV Congresso Nacional de Economistas Agrícolas Universidade do Algarve. Faro, 25-26 novembro.

Reis, F. R. (2012). *Influence of Hypholoma fasciculare in chestnut grove sustainability*. Dissertação de Mestrado em Biotecnologia e Qualidade Alimentar. Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. Vila Real.

Şekerleme, D. U. Ö. İ. (2015). *The european market of chestnut - 2 new challenges trade relations & imports*. VI Encontro Europeu da Castanha, Vila Pouca de Aguiar. Portugal.

Serdar, U. (2016). *Chestnut cultivation in turkey*. VI Encontro Europeu da Castanha, Vila Pouca de Aguiar. Portugal.

Serrano, J. F., Fernández, P. J. S., Rodríguez, J. A. S., Gutiérrez, F. J. P. e Martínez, P. M. (2001). *El castaño. Manual y guía didáctica*. Edita IRMA, SL- Instituto de Restauración y Medio Ambiente. León.

SIMA (2016). <http://www.gpp.pt/index.php/sima/sistema-de-informacao-de-mercados-agricolas-sima> (Acedido em janeiro de 2017).

Trentini, L. (2016). *La production en Italie*. VII Encontro Europeu da Castanha, Alès. França.

Valderrama, E. (2016). *La production au Chili*. VII Encontro Europeu da Castanha, Alès. França.



Centro Nacional de Competências
dos Frutos Secos

A Associação CNCFS é uma pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos. Tem como objeto promover o desenvolvimento do setor dos frutos secos em Portugal, nomeadamente: a castanha, a amêndoa, a noz, a avelã, a alfarroba e o pistácio, pela via do reforço da investigação, da promoção da inovação e da transferência e divulgação do conhecimento.