

COMUNICADO DO CNCFS

Castanha: rigor técnico, defesa dos produtores e valorização da fileira

O **Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos (CNCFS)** acompanha com atenção a polémica que se tem desenvolvido em torno da classificação da castanha e das suas eventuais implicações no acesso dos agentes da fileira aos instrumentos de apoio da Política Agrícola Comum entre outros.

Perante a dimensão pública que esta polémica adquiriu, o CNCFS considera importante clarificar a sua posição, com a independência, o rigor técnico/científico e o compromisso com a fileira que sempre orientaram a sua atuação.

Para o CNCFS, há um princípio que deve estar acima de qualquer controvérsia: **os produtores de castanha portugueses e restantes agentes da fileira devem dispor de condições adequadas para produzir, investir, modernizar os seus soutos e obter uma remuneração justa pela sua atividade de produção e transformação da castanha.**

Foi com esse propósito que o CNCFS interveio, ao longo dos últimos anos, em diferentes matérias relevantes para a fileira. Entre outros exemplos, referimos a contribuição para a operacionalização da operação 8.1.3 (2019), que permitiu um conjunto de operações promovidas por Câmaras Municipais, ZIFs, RefCast, ..., no âmbito das quais foi financiado o controlo da vespa-das-galhas-do-castanheiro e, sobretudo tratados milhares de castanheiro contra o cancro nos concelhos de Vinhais e Bragança; o papel decisivo para a redução do IVA aplicável à castanha congelada (2021); a intervenção para a adequação da densidade mínima de castanheiros necessária ao acesso a determinados apoios, permitindo salvaguardar soutos antigos (2023), e o envolvimento desde a primeira hora no combate à vespa-das-galhas-do-castanheiro.

É com o mesmo compromisso que intervimos no debate atual.

Não devemos confundir duas questões diferentes.

O CNCFS considera essencial separar aquilo que são **questões de natureza técnico-científica** daquilo que são **opções de política agrícola e de desenho dos instrumentos de apoio.**

A castanha apresenta características que a distinguem claramente de outros frutos de casca rija. O seu teor de água, que pode situar-se entre 45% e 55%, a sua composição rica em amido e as suas exigências específicas de conservação e comercialização conferem-lhe características próprias que devem ser devidamente consideradas.

Isso não significa, contudo, que seja tecnicamente adequado afirmar que a castanha deixou de ser um fruto seco ou que deva, por esse motivo, passar a ser considerada um fruto fresco.

As referências técnicas consideradas pelo CNCFS enquadram internacionalmente a castanha entre os frutos de casca rija, sendo igualmente relevante a sua classificação botânica como fruto seco.

Uma legítima reivindicação económica ou regulamentar não deve, por isso, ser transformada desnecessariamente numa controvérsia científica.

Se existe um problema nos apoios, discutamos os apoios

Esta é, para o CNCFS, a questão verdadeiramente importante.

Se o atual enquadramento da Política Agrícola Comum ou de outros instrumentos de política pública **não reconhece adequadamente as especificidades da cultura, prejudica os produtores e outros agentes da fileira ou cria situações de desigualdade que não encontram justificação no sistema produtivo**, então esse enquadramento deve ser analisado e, quando tecnicamente fundamentado, alterado.

O CNCFS estará disponível para participar nesse trabalho.

Aliás, foi precisamente através do diálogo institucional e da fundamentação técnica que, no passado, foi possível contribuir para alterações favoráveis ao setor, designadamente no IVA da castanha congelada e nas condições de acesso de soutos tradicionais a determinados apoios.

Não devemos alterar a ciência para resolver um problema de política agrícola. Devemos, quando necessário, alterar a política agrícola para que esta responda melhor à realidade dos sistemas produtivos.

O setor precisa de união e de soluções

O CNCFS respeita todas as organizações e agentes que representam e defendem os produtores de castanha, independentemente das diferentes posições assumidas.

Consideramos, contudo, que uma fileira com a importância económica, social, ambiental e territorial da castanha ganha mais através da **cooperação, do conhecimento e da construção de propostas tecnicamente fundamentadas** do que através da personalização ou radicalização do debate público.

Não contribuiremos, por isso, para transformar uma questão relevante para milhares de agentes da fileira numa disputa pessoal ou político-partidária.

Contribuiremos, sim, para encontrar soluções.

O CNCFS manifesta a sua disponibilidade para, em conjunto com as organizações de produtores, associações setoriais, entidades científicas, Administração Pública e Governo, **avaliar tecnicamente os impactos do atual enquadramento dos apoios à cultura da castanha e identificar eventuais alterações que permitam responder melhor às especificidades desta fileira.**

Foi assim que o CNCFS atuou no passado. **É assim que continuará a defender a castanha, os soutos, os produtores e os territórios que deles dependem.**

Direção do Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos

17 de setembro de 2026

ANEXO - NOTA TÉCNICO-CIENTÍFICA

Enquadramento técnico e científico da castanha (*Castanea sativa* Mill.)

1. Objeto

A presente Nota Técnico-científica tem por objetivo sistematizar os principais elementos Técnico-científicos relevantes para o enquadramento da castanha (*Castanea sativa* Mill.), nomeadamente do ponto de vista botânico, fisiológico e nutricional, contribuindo para clarificar a utilização das designações “fruto seco”, “fruto de casca rija” e “fruto fresco”.

Esta clarificação é particularmente importante porque a castanha apresenta características que a diferenciam da generalidade dos restantes frutos de casca rija, designadamente pelo seu teor de água no momento da colheita, pela predominância dos hidratos de carbono relativamente aos lípidos e pelo seu comportamento fisiológico e perecibilidade no período pós-colheita.

Estas particularidades são cientificamente relevantes e devem ser reconhecidas. **Não devem, contudo, conduzir à confusão entre a caracterização botânica e fisiológica do produto e as classificações administrativas ou regulamentares que possam ser estabelecidas para finalidades específicas.**

2. Classificação botânica

A castanha europeia é o fruto do castanheiro *Castanea sativa* Mill., espécie pertencente à família Fagaceae.

Do ponto de vista botânico, a castanha é um fruto seco verdadeiro. Ao contrário de outros “frutos secos” que são tecnicamente sementes (como a amêndoa), a castanha é o próprio fruto completo com uma casca dura. A **FAO** descreve o fruto do castanheiro como um aquénio (*achene*), contendo uma semente cujos cotilédones, ricos em amido, constituem a principal parte comestível (Mencarelli, 2003).

Esta estrutura **distingue a castanha dos frutos frescos**, como a maçã, a pera, o pêssego ou a laranja entre outros. Nestes últimos (frutos frescos), a componente carnuda e succulenta constitui uma característica fundamental do fruto.

A quantidade de água existente num fruto **não constitui, por si só, o critério da sua classificação botânica.**

Assim, o teor de água da castanha não altera a sua natureza botânica enquanto fruto seco.

3. Enquadramento da castanha entre os frutos de casca rija

O enquadramento da castanha no universo dos frutos de casca rija encontra igualmente correspondência nas classificações e estruturas técnico-científicas internacionais.

A **International Society for Horticultural Science (ISHS)** integra a investigação relativa à castanha no âmbito da sua *Division Temperate Tree Nuts*, dispondo inclusivamente de um grupo de trabalho especificamente dedicado à cultura — *Working Group Chestnuts*. A castanha é, portanto, estudada internacionalmente no contexto científico dos *tree nuts*.

Também nos sistemas estatísticos agrícolas internacionais da **Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)** a produção de castanha é integrada no universo das *tree nuts*.

Este enquadramento é coerente com a sua natureza botânica, embora não signifique que a castanha apresente características nutricionais idênticas às da amêndoa, noz, avelã ou pistácio. Pelo contrário, **a castanha constitui um produto particularmente singular dentro do grupo dos frutos de casca rija.**

4. A singularidade nutricional da castanha

Uma das características mais distintivas da castanha relativamente aos restantes frutos de casca rija é o seu teor de água no momento da colheita.

A FAO refere valores da ordem dos **45% a 55%**, superiores aos que caracterizam os restantes frutos de casca rija na altura da colheita (cerca de 12%) e, simultaneamente, inferiores aos níveis habitualmente encontrados nos frutos frescos, frequentemente superiores a 80% (Mencarelli, 2003). A investigação realizada sobre castanhas portuguesas confirma esta característica. Barreira et al. (2009) analisaram quatro cultivares portuguesas de *Castanea sativa* - **Aveleira, Boa Ventura, Judia e Longal** - e encontraram teores de humidade aproximadamente entre **51,9% e 54,6%**.

Os mesmos autores demonstraram igualmente outra característica diferenciadora da castanha: a sua composição apresenta uma elevada proporção de hidratos de carbono e um teor de gordura substancialmente inferior ao de muitos outros frutos de casca rija (Barreira et al., 2009).

Esta especificidade é também salientada na revisão científica de Aglietti et al. (2022), que evidencia a importância do amido na composição da castanha e as características particulares da sua cadeia de produção, conservação e transformação.

É, por isso, cientificamente adequado reconhecer que **a castanha não é um fruto de casca rija convencional do ponto de vista nutricional**, apresentando características próprias que devem ser consideradas na sua produção, conservação, transformação e comercialização.

5. Características e comportamento pós-colheita

É sobretudo no período posterior à colheita que a singularidade da castanha assume maior relevância.

Ao contrário dos frutos de casca rija, que após secagem ficam com baixos teores de água (6-7%), a castanha recém-colhida permanece um produto fisiologicamente ativo, apresentando respiração e uma taxa significativa de transpiração.

É neste contexto que a FAO utiliza uma formulação particularmente esclarecedora: a castanha é caracterizada como uma *starchy nut* e como um produto que apresenta **características intermédias entre frutos frescos e frutos secos** (Mencarelli, 2003).

Esta afirmação deve ser corretamente interpretada.

A FAO não está, neste contexto, a estabelecer que a castanha seja botanicamente um fruto fresco. Está a caracterizar o seu **comportamento fisiológico e pós-colheita**, salientando que algumas das suas propriedades a aproximam dos produtos frescos, enquanto outras correspondem às dos restantes frutos de casca rija.

Precisamente por possuir um elevado teor de água e permanecer fisiologicamente ativa, a castanha é consideravelmente mais perecível do que outros frutos de casca rija e requer cuidados específicos de armazenamento e conservação (Mencarelli, 2003).

A investigação experimental de Chenlo et al. (2010) reforça esta conclusão. Os autores estudaram a evolução da humidade e dos açúcares da *C. sativa* durante o armazenamento em diferentes condições de temperatura e embalagem, demonstrando a importância dessas condições para a manutenção das características e qualidade do produto.

A literatura científica identifica, igualmente, a conservação, a secagem, a ocorrência de fungos e micotoxinas, as pragas e o processamento como pontos críticos da cadeia de valor da castanha (Aglietti et al., 2022).

Existe, portanto, **fundamento científico inequívoco para reconhecer à castanha necessidades pós-colheita diferentes das de outros frutos de casca rija**.

6. Classificação científica e classificação regulamentar são questões distintas

A análise das fontes permite identificar uma distinção essencial para o correto enquadramento desta matéria.

A classificação **botânica** procura determinar a natureza do fruto. A caracterização **nutricional** analisa, entre outros aspetos, os seus teores de água, hidratos de carbono, lípidos e outros nutrientes. A análise **fisiológica e pós-colheita** considera o comportamento do produto depois da colheita, designadamente a respiração, transpiração, perecibilidade e necessidades de conservação.

Uma classificação **administrativa ou regulamentar**, por seu turno, responde a uma questão diferente: em que categoria deve determinado produto ser enquadrado para efeitos da aplicação de uma determinada norma, instrumento de política pública ou regime de apoio?

Estas diferentes dimensões não devem ser confundidas.

Uma eventual decisão de atribuir à castanha um tratamento específico no âmbito de uma política agrícola não exige que se altere a sua classificação botânica.

Da mesma forma, o seu enquadramento científico entre os frutos de casca rija **não impede que as suas características singulares possam fundamentar um tratamento regulamentar diferenciado**, caso os objetivos, critérios e regras do instrumento em causa o permitam e tal solução seja considerada adequada pelas entidades competentes.

7. Conclusão

A evidência científica analisada permite sustentar de forma clara as seguintes conclusões.

A castanha (*Castanea sativa* Mill.) é **botanicamente um fruto seco verdadeiro e encontra-se internacionalmente enquadrada no universo dos frutos de casca rija (tree nuts)**.

Simultaneamente, constitui um produto singular dentro dos frutos de casca rija. O seu teor de água aproximadamente 45% a 55%, o teor em amido, o reduzido teor lipídico e a manutenção de atividade fisiológica após a colheita.

Essas características explicam a sua maior perecibilidade e as suas particulares exigências de conservação, armazenamento, transporte e comercialização.

É precisamente por reconhecer essa singularidade que a FAO caracteriza a castanha como uma *starchy nut* com **características intermédias entre frutos frescos e frutos secos** (Mencarelli, 2003).

Esta caracterização não contradiz o enquadramento botânico da castanha como fruto seco. Demonstra, antes, que diferentes critérios de classificação respondem a diferentes dimensões do produto e não devem ser confundidos.

Existe, fundamento científico sólido para reconhecer que a castanha possui características particulares que podem e devem ser consideradas no desenho das políticas públicas e dos instrumentos de apoio dirigidos à cultura.

A eventual necessidade de conferir à castanha um tratamento específico para efeitos da Política Agrícola Comum ou de qualquer outro instrumento de apoio constitui, assim, uma questão de enquadramento regulamentar e de política agrícola, que deve ser avaliada em função das características efetivas da cultura e dos objetivos do respetivo instrumento, e não confundida com a classificação botânica do fruto.

Referências

- Aglietti, C., Cappelli, A., & Andreani, A. (2022). From chestnut tree (*Castanea sativa*) to flour and foods: A systematic review of the main criticalities and control strategies towards the relaunch of chestnut production chain. *Sustainability*, 14(19), 12181. Artigo e DOI
- Barreira, J. C. M., Casal, S., Ferreira, I. C. F. R., Oliveira, M. B. P. P., & Pereira, J. A. (2009). Nutritional, fatty acid and triacylglycerol profiles of *Castanea sativa* Mill. cultivars: A

compositional and chemometric approach. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 57(7), 2836–2842. Artigo e DOI

Chenlo, F., Moreira, R., Chaguri, L., & Torres, M. D. (2010). Effects of storage conditions on sugars and moisture content of whole chestnut fruits. *Journal of Food Processing and Preservation*, 34(4), 609–620. Artigo e DOI

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2003). *Postharvest handling and storage of chestnuts* (F. Mencarelli). FAO. [Documento da FAO](#)

International Society for Horticultural Science. (n.d.). *Division Temperate Tree Nuts*. ISHS. [ISHS — Temperate Tree Nuts](#)