



Governo de Moçambique

proMove
COMÉRCIO



Financiado pela
União Europeia

ASSISTÊNCIA TÉCNICA EM APOIO AO COMÉRCIO E
DESENVOLVIMENTO EM MOÇAMBIQUE — PROMOVE COMÉRCIO

ESTUDO DE MERCADO DAS AMÊNDOAS E OLEAGINOSAS NA UNIÃO EUROPEIA

OPORTUNIDADES DE EXPORTAÇÃO PARA MOÇAMBIQUE

Lex van Boeckel
SEARCE

<https://portalcomercioexterno.gov.mz>





 <p>GOVERNO DE MOÇAMBIQUE</p>	<p>Ministério da Indústria e Comércio</p> <p>Praça 25 de Junho, nº 300.8º andar Maputo, Moçambique Tel: +258 21 343500 E-mail: mic@gov.mz Site: www.mic.gov.mz</p>
	<p>DAI Global Belgium SRL</p> <p>Avenida de l'Yser 4 1040 Bruxelles Bélgica Web: www.dai.com</p> <p>Projecto PROMOVE COMÉRCIO em Moçambique Gregorio Tradacete, Chefe de equipa Ascensão Machel, Gestor de Operações</p>
<p>Em consórcio com:</p> 	<p>Lex van Boeckel La Matione</p> <p>63580 Saint Genès la Tourette França Tel: +33 4 73 71 26 26 Tel: +33 7 75 77 02 93 Correio eletrónico: lex@searce.eu Web: www.searce.eu</p>

DECLARAÇÃO DE EXONERAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

Este relatório foi elaborado com o apoio financeiro da União Europeia.

O seu conteúdo é da exclusiva responsabilidade da equipa do projecto e não reflete necessariamente os pontos de vista da União Europeia.



Tabela de siglas

UE	União Europeia
ACA	Aliança Africana do Cajú
AICAJÚ	Associação dos Industriais de Cajú
AMM	Associação de Macadâmia de Moçambique
BEV	Federação das Indústrias de Alimentos e Bebidas Alemãs
BRC	Consórcio Britânico de Retalho
CAGR	Taxa de crescimento anual composta
CIF	Insurance and Freight
CNSL	Líquido de casca de amêndoas cáustica
CSRB	Cajú Stem and Root Boarer
DIY	Faça-se a si mesmo
CE	Comissão Europeia
APE	Acordo de Parceria Económica
FAO	Organização da Alimentação e da Agricultura
FBS	Escola de Negócios Agrícolas
FFL	Justo para a vida
FOB	Free on board
LACUNA	Boas práticas agrícolas
PIB	Produto Interno Bruto
GIZ	Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (Agência Alemã para a Cooperação Internacional)
Geração Z	O grupo de jovens que nasceram no final dos anos 90 e início dos anos 2000
GFSI	Iniciativa Mundial para a Segurança dos Alimentos
ha	Hectare
HACCP	Análise de Perigo Pontos de Controlo Críticos
HORECA	Sector catering e restauração
IFS	Norma Alimentar Internacional
INAE	Inspeção Nacional das Atividades Económicas
INCAJÚ	Instituto de Fomento do Cajú
INSEE	Serviço Nacional de Estatística Francês
IPM	Gestão Integrada de Pragas
ITC	Centro de Comércio Internacional
MAPA	Ministério da Agricultura em Espanha
MRLs	Níveis mínimos de resíduos (de pesticidas em produtos agrícolas)
na	não disponível (de figura)
PE	Polietileno
BICHINHO	Poli(tereftalato de etileno)
Ciclo PDCA	Ciclo Plan-Do-Check-Act
PPM	Partes por milhão



PT	Productschap voor de Tuinbouw (Países Baixos)
PUFA	Ácidos gordos polinsaturados
QC	Controlo de qualidade
RCN	Castanha de cajú em bruto
PME	Pequenas e Médias Empresas
SNACMA	Associação de fabricantes de snacks, amêndoas e crisp (Reino Unido)
SNI	Iniciativa Sustentáveis por Nut (Países Baixos)
TMB	Bug do Mosquito do Chá
IVA	Imposto sobre o valor acrescentado
VINACAS	Associação de cajú Vietnamita
UNECE	Comissão Económica das Nações Unidas para a Europa
USDA	Departamento de Agricultura dos EUA
WARC	Centro Mundial de Investigação em Publicidade
OMS	Organização Mundial da Saúde



ÍNDICE

METODOLOGIA PARA O ESTUDO	10
1. INTRODUÇÃO	12
1.1 Sector de amêndoas e oleaginosas: crescimento e evolução	12
1.1.1. Produção mundial de amêndoas e principais países produtores	12
1.1.2. Crescimento no mercado mundial de amêndoas e oleaginosas	14
1.2.1. O conceito da adequação ao uso	21
1.3. A sua facilidade de adaptação aos momentos de consumo	24
1.4. Inovação na utilização de amêndoas pelas empresas	25
1.5. Segmentos da indústria alimentar	26
1.5.1. Segmentos por tipo de indústria	26
1.5.2. Principais aplicações de amêndoas em segmentos industriais	28
2. DIMENSÕES DO MERCADO DA UE	31
2.1. Valor de mercado das vendas de amêndoas na UE	31
2.1.1. Consumo em casa e tendências que impulsionam o mercado	34
2.1.2. Consumo no Sector <i>Catering</i> e Restauração	36
2.2. Valor de mercado das vendas em diferentes países da UE	36
2.2.1 Vendas de amêndoas e oleaginosas em diferentes países da UE	36
2.3 Valor das importações de amêndoas para a UE e os países-membros	37
3. CARACTERÍSTICAS DO MERCADO DA UE	40
3.1 Tipos de amêndoas e sementes colocados no mercado	40
3.2 Classificação aduaneira dos diferentes tipos de amêndoas e oleaginosas	40
3.3 Consumo e importações de amêndoas por tipo na UE	41
3.4. Evolução das importações na UE por tipo de amêndoas	43
3.4.1. Amêndoas	43
3.4.2. Castanha de cajú	45
3.4.3. Amendoim	47
3.4.4. Macadâmia	49
3.4.5. Avelãs	52
3.4.6. Pistácios	52
3.4.7. Nozes	53
3.4.8. Pinhões	54
3.4.9. Castanha do Pará	55
3.4.10. Mistura de Amêndoas	56
3.4.11 Gergelim	57



3.5. Consumo e importações de amêndoas por tipo em países-chave da UE	58
3.5.1 ALEMANHA	59
3.5.2 FRANÇA	65
3.5.3 ESPANHA	69
3.5.4 ITÁLIA	73
3.5.5 PAÍSES BAIXOS	77
3.5.6 Bélgica	81
3.5.7 Grécia	83
3.5.8. Polónia	87
3.5.9 Reino Unido	90
3.6 Factor de sazonalidade	94
4. TENDÊNCIAS NO MERCADO DA UE	96
4.1. A procura da relação valor-preço	96
4.2. Rastreabilidade e transparência	98
4.3 Segurança alimentar, certificações e alergias	103
4.3.2. Alergias e Intolerâncias	107
4.4. Adaptar a oferta à evolução das necessidades	110
4.4.1. Alteração das necessidades e preferências dos consumidores	110
4.5. Novos métodos de preparação, sabores e formatos	112
4.5.1 Novos sabores	113
4.5.2 Novos formatos	114
4.5.3 Manteiga de amêndoas	116
4.5.4 Farinhas de amêndoas e proteínas em pó	117
4.5.5 Utilização de amêndoas	119
4.6. Tendências em matéria de saúde	120
4.6.1 Principais tendências no domínio da saúde	120
4.6.2 Produtos isentos de sal e aditivos	121
4.6.3 Probióticos	122
4.7. Novos formatos de embalagem	122
5. ACTORES NO MERCADO	124
5.1 Canais de marketing	124
5.1.1. Importadores	125
5.1.2. Distribuidores e grossistas	127
5.1.3. Comerciantes/revendedores/agentes	128
5.1.4. Grandes retalhistas	129



5.1.5 Lojas étnicas e lojas noturnas.....	131
5.1.6. Lojas biológicas e Biológicas/Orgânicas	131
5.1.7. Vendas em linha	132
5.1.8 Sector Catering e restauração	132
5.2. Países produtores da UE de amêndoas e origem das importações para a UE.....	133
5.2.1. Principais países produtores da UE	133
5.2.2. Alemanha — Transformação alimentar e origem das importações	134
5.2.3. França — Transformação alimentar e origem das importações	137
5.2.4. Espanha — Transformação alimentar e origem das importações.....	140
5.2.5. Itália — Transformação alimentar e origem das importações	143
5.2.6. Países Baixos — Transformação de géneros alimentícios e origem das importações	145
5.2.7. Bélgica — Transformação de géneros alimentícios e origem das importações.....	150
5.2.8. Grécia — Transformação de géneros alimentícios e origem da importação	152
5.2.9. Polónia — Transformação de géneros alimentícios e origem das importações	154
5.2.10. Reino UNIDO — Transformação de géneros alimentícios e origem das importações.....	157
5.3. Origem das importações de amêndoas selecionadas para a UE	160
5.3.1. Amêndoas	160
5.3.2. Castanha de cajú.....	162
5.3.3. Amendoim.....	165
5.3.4. Macadâmia.....	167
5.3.5. Mistura de amêndoas.....	169
5.3.6. Gergelim.....	170
6. EXIGÊNCIAS DO MERCADO DA UE E PREÇOS.....	173
6.1. Segurança alimentar.....	173
6.1.1. Exigências legais	173
6.1.2. Requisitos de qualidade.....	178
6.2. Certificações e Normas Voluntárias	183
6.3 Empacotamento e Embalagem Higiénica.....	187
6.4. Regras de rotulagem	190
6.5. Evolução dos preços ao nível do importador	194
6.5.1 Evolução dos preços das importações da UE	194
6.4.2 Evolução dos preços de exportação dos países fornecedores.....	197
6.5. Estrutura dos preços, margens e preços de retalho.....	200
6.5.1 Margens nos canais de comércio de amêndoas	200
6.5.2 <i>Preços médios de retalho das amêndoas na UE</i>	202



6.5.3 Preços detalhados de retalho das amêndoas em determinados países da UE.....	204
7. OPORTUNIDADES PARA MOÇAMBIQUE NOS MERCADOS DA UE	206
7.1 Tipos de amêndoas e oleaginosas em Moçambique	207
7.1.1. Amendoim.....	208
7.1.2 Castanha de cajú.....	212
7.1.3 Macadamia.....	219
7.1.4 Gergelim	222
7.1.5 Cultura biológica	227
7.2 Países de destino para as exportações de amêndoas e oleaginosas de Moçambique....	229
7.2.1. Exportações para o mundo	229
7.2.2. Exportações para a UE	233
7.3. Oportunidades e potencial de exportação de amêndoas de Moçambique	234
7.3.1 Oportunidades na UE e nos Estados-Membros selecionados	234
7.3.2 Oportunidades para castanha de cajú e outros tipos de amêndoas	245
7.4. CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES.....	247
7.4.1 Conclusões	247
7.4.2 Desafios para Moçambique	249
7.4.3 Recomendações	250
7.4.4 Identificar e encontrar parceiros de negócios	252
7.4.5 Fixação de preços e negociação	256
7.4.6 Promoção.....	258



CONTEXTO

Este estudo de mercado foi produzido no âmbito do programa Promove Comércio, que presta assistência técnica no apoio ao Comércio e Desenvolvimento em Moçambique. O programa é executado pela Development Alternatives Initiative (DAI) Pty Ltd e financiado pela União Europeia (UE).

O estudo faz parte da Componente 3 do projecto, que visa divulgar as oportunidades que o mercado da UE dispõem para as amêndoas e oleaginosas de Moçambique no âmbito do Acordo de Parceria Económica (APE) e sensibilizar o sector privado e a sociedade civil para fazer o uso das mesmas. Além disso, a perspectiva do projecto, é de ver melhorada a capacidade das associações empresariais na promoção do comércio e das oportunidades comerciais advindas do APE-SADC-UE.

OBJETIVO DO ESTUDO

O principal objectivo do presente estudo é produzir inteligência comercial, que permita aos produtores, processadores e exportadores (Pequenas e Médias Empresas - PME) de amêndoas e oleaginosas melhorar as suas vendas internacionais, portanto, preços e volumes no acesso a novos mercados. Mais especificamente, o estudo tem em vista identificar e analisar os mercados de consumo e de importação, os canais comerciais e os requisitos de acesso para amêndoas e oleaginosas na UE e em determinados Estados-Membros. Além disso, deve fornecer uma análise das oportunidades de exportação de Moçambique, principalmente para as amêndoas processados nestes mercados, e fornecer recomendações sobre a forma de aceder com sucesso no mercado da UE.

ÂMBITO DO ESTUDO

O estudo abrange amêndoas e oleaginosa (incluindo amendoim e gergelim). Note-se que o coco, castanha e amêndoas de bétele não estão abrangidos neste estudo de mercado. Dentro das amêndoas, as mais promissoras são castanha de cajú, macadâmia, amêndoas, castanha do Pará, pinhões e mistura de amêndoas. Após uma análise da produção mundial e do mercado de amêndoas (incluindo amendoim como aperitivo/torrado) e de oleaginosas (gergelim) no **capítulo 1**, o mercado da UE é abrangido pelo **capítulo 2**.

O **capítulo 3** descreve as características de cada tipo de amêndoas, bem como as utilizações e aplicações dos consumidores em segmentos industriais. Além disso, as importações por cada país da UE e a evolução das importações da UE são revistos e



analisadas. Com base nas amêndoas exportadas por Moçambique, é feita uma selecção das importações de cada país da UE das amêndoas mais adequadas a este mercado. Tabelas com estatísticas detalhadas são apresentadas no Anexo 2.

A segunda parte do capítulo 3 centra-se nos nove mercados-chave seleccionados, que são a Alemanha, a França, a Espanha, a Itália, os Países Baixos, a Bélgica, a Grécia e a Polónia. Devido à sua dimensão, o mercado do Reino Unido também está coberto. De cada mercado estão abrangidas as tendências demográficas, as condições económicas, o mercado de snacks/aperitivos salgados e as principais tendências no consumo de amêndoas e as importações das amêndoas. É dada especial ênfase ao reconhecimento crescente dos benefícios para a saúde das amêndoas, o que levou a um aumento nas inovações em refeições e aperitivos. Tal constitui uma base sólida para o futuro desenvolvimento do mercado e para as oportunidades da UE.

O capítulo 4 analisa as tendências relacionadas com a procura dos consumidores, o desenvolvimento de novas variedades de amêndoas, as certificações de segurança alimentar utilizadas por exportadores de outros países, a rastreabilidade, a rotulagem, níveis de carbono, a utilização de derivados e as novas tendências de embalagem a granel e a retalho.

O capítulo 5 analisa os principais canais comerciais na UE, a produção de amêndoas nos Estados-Membros da UE e os principais processadores de alimentos nos mercados seleccionados. As importações de amêndoas por cada mercado-chave seleccionado são examinadas de forma mais aprofundada, analisando a sua origem, com ênfase nas importações provenientes dos países fornecedores ao nível de África.

O capítulo 6 analisa com pormenor os requisitos legislativos de acesso ao mercado, a fim de reduzir as barreiras alfandegárias de amêndoas no porto de entrada devido ao incumprimento da regulamentação em matéria de segurança alimentar, o que muitas vezes acontece com amêndoas e oleaginosas provenientes de África. No mesmo capítulo, são formuladas recomendações práticas sobre a forma de cumprir os rigorosos requisitos de acesso ao mercado da UE.

Este capítulo também aborda os requisitos de qualidade, embalagens e a rotulagem, bem como a evolução dos preços e as comparações de preços entre Moçambique e outros países fornecedores Africanos e Asiáticos. Além disso, são enumerados no presente capítulo os preços de venda a retalho das sementes de amêndoas e de gergelim.

O capítulo 7 aborda as principais variedades de amêndoas e oleaginosas (gergelim e amendoim) que são cultivadas e exportadas na forma bruta ou processada, bem como



os problemas e desafios associados. Considera-se o cultivo de amêndoas orgânicas por pequenos agricultores e cooperativas, com recomendações para a utilização de enxofre ou bio-spray, entre outros. Os principais mercados de exportação de amêndoas moçambicanas e oleaginosas são analisados e comparados com os de outros concorrentes Africanos.

Este capítulo resume igualmente as oportunidades para os produtores, cooperativas e exportadores moçambicanos no mercado da UE e nos principais mercados. Além disso, debate os desafios pertinentes, seguido das principais conclusões. Além disso, as recomendações para a entrada no mercado da UE são formuladas em termos de formação, controlo, condições pós-colheita, etc., e a diversificação da oferta de amêndoas para as adequar mais à procura ou às aplicações por segmentos de mercado.

A última parte do capítulo 7 fornece informações práticas sobre a identificação de parceiros comerciais, a fixação de preços e negociações, bem como algumas ideias sobre promoção, uma vez que em muitos mercados da UE, compradores e consumidores não estão familiarizados com Moçambique. No anexo 3, é fornecido um relatório com os endereços dos importadores da UE.

METODOLOGIA PARA O ESTUDO

Uma extensa pesquisa documental foi realizada onde todas as informações de fontes secundárias disponíveis foram acessadas. Foi efetuada uma pesquisa exaustiva utilizando estatísticas oficiais (ITC, Eurostat, INC, Statista), bases de dados de investigação, relatórios de mercado (incluindo Euromonitor, Mordor Intelligence, Grand View Research, etc.), boletins económicos online (LSA, Lebensmittelzeitung, Fresh Plaza, Alimarket, Organic-Bio, etc.), associações comerciais, plataformas comerciais (Tridge, Mundus Agri, Ingredients Network, portais Web), fontes de informação sobre empresas, informações governamentais e não governamentais, estudos de mercado sobre a cadeia de valor, produção e competitividade de Moçambique, bem como outras informações através da Internet.

A investigação de campo foi realizada através de discussões com compradores na Alemanha, Países Baixos e França e entrevistas telefónicas entre Julho e Agosto de 2022. Foram efetuadas verificações nas lojas em vários supermercados, lojas biológicas em França e nos Países Baixos.

Todos os dados/informações foram revistos e cruzados antes de utilizá-los. Garantindo neste caso a precisão, confiabilidade e integridade das informações. À medida que as



tendências do mercado mudam rapidamente, a informação actualizada é utilizada e as comparações são feitas ao longo de 5 anos, de 2018 a 2022.

LIMITAÇÕES

As estatísticas do comércio no estudo devem ser interpretadas e utilizadas com precaução. Os valores do consumo aparente para cada país da UE selecionado fornecem uma indicação aproximada. Devido à natureza volátil das importações e exportações, em especial do amendoim, os valores de consumo para países comerciais como os Países Baixos, a Alemanha e o Reino Unido devem ser tratados com extrema prudência.

No que diz respeito às estatísticas de exportação de países Africanos e de alguns países Asiáticos Asiáticos, os fluxos comerciais ilegais e o comércio não registado podem ser substanciais. Por conseguinte, os valores das exportações de Moçambique são tipicamente subestimados. Devem ser consideradas indicativas das principais tendências.

1. INTRODUÇÃO

1.1 Sector de amêndoas e oleaginosas: crescimento e evolução

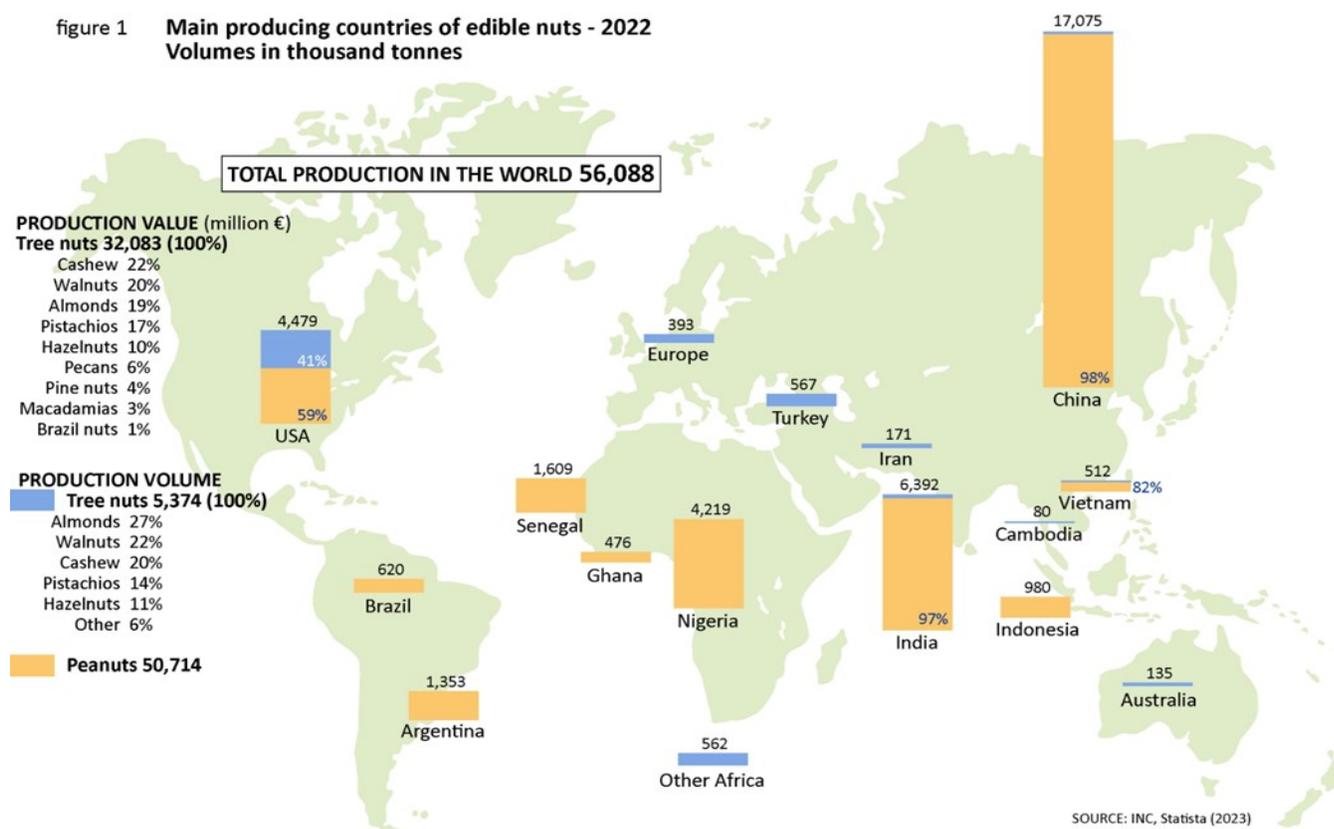
1.1.1. Produção mundial de amêndoas e principais países produtores

De acordo com a INC, a produção de amêndoas concentrou-se principalmente em economias de rendimento elevado e médio durante a última década. Entre 2013 e 2022, a produção mundial aumentou quase seis vezes, passando de 3343 para 5374 mil toneladas. Durante este período, registou-se uma taxa de crescimento anual composta de 5,8 %, o que significou um aumento médio anual da produção de 250,600 toneladas.

Em 2022, as amêndoas e as amêndoas representaram 27% e 22% do volume de produção mundial, respetivamente, seguidos de castanha de cajú (20%), pistácios (14%) e avelãs (11%). Pinhões, macadâmias, amêndoas do pinheiro e castanha do Pará juntos representaram os restantes 6%.

No mesmo ano, o valor da produção foi estimado em 32,083 milhões de euros, dos quais o cajú ocupava a maior parte dos 22% (6,962 milhões de euros), seguido das amêndoas, amêndoas e pistácios, como se mostra na figura 1.

figure 1 **Main producing countries of edible nuts - 2022**
Volumes in thousand tonnes





Os EUA assumiram a maior parte da produção mundial de amêndoas, com uma quota média de 36% nas últimas cinco épocas (2018/19-2022/23). As amêndoas, pistácios e amêndoas foram as culturas mais cultivadas, representando 59 %, 22 % e 15 % da produção de amêndoas de árvores dos EUA, respetivamente.

A Turquia é o segundo maior produtor e representa 11 % da produção mundial, com as avelãs a 63 % e os pistácios a 30%.

A produção de amêndoas no grupo «Outros países Africanos» era principalmente castanha de caju nos países da África Ocidental e Oriental (Costa do Marfim, Burquina Faso, Moçambique e Tanzânia), ao passo que a África do Sul era um importante produtor de Macadamia e de amêndoas.

As taxas de crescimento anual mais elevadas entre 2013 e 2022 foram observadas para as amêndoas e macadâmia em 9% cada, seguidas da castanha de caju (7%). A produção de pistácios e pinhões aumentou em média 5% ao ano, enquanto as amêndoas e avelãs cresceram a uma taxa anual de 3%.

A produção de amendoim (com casca) foi quase 10 vezes maior do que a produção de amêndoas (50,71 milhões de toneladas) em 2022. Desde 2013, a produção de amendoim aumentou em média 2,8%, face a 40,15 milhões de toneladas em 2013. Isto significou um aumento anual da produção de 1 400 000 toneladas. De acordo com a INC, O amendoim eraproduzido principalmente em países de rendimento médio.

A China e a Índia representaram 35% e 13% da produção mundial de amendoim, respetivamente. A Nigéria ocupa o terceiro lugar, com 9%, seguida dos EUA (5%), do Senegal (3%) e da Argentina (3%).

Para mais informações, consultar o Anuário Estatístico do INC 2022/2023, que pode ser descarregado em <https://inc.nutfruit.org/wp-content/uploads/2023/05/Statistical-Yearbook-2022-2023.pdf>

O impacto das alterações climáticas na produção futura. Em 2022 e 2023, os verões quentes na América do Norte, no sul da Europa e na Turquia dificultaram gravemente a produção de todas as culturas, incluindo amêndoas. Especialmente em Julho e Agosto, houve falta de água e as condições de trabalho para os trabalhadores foram difíceis. Em 2023, as temperaturas estavam muito acima dos 40.º devido às alterações climáticas.

O aquecimento global, amplificado em 2023 por El Niño, tem sérias implicações para a produção de alimentos, a disponibilidade de água e a saúde da população. Os

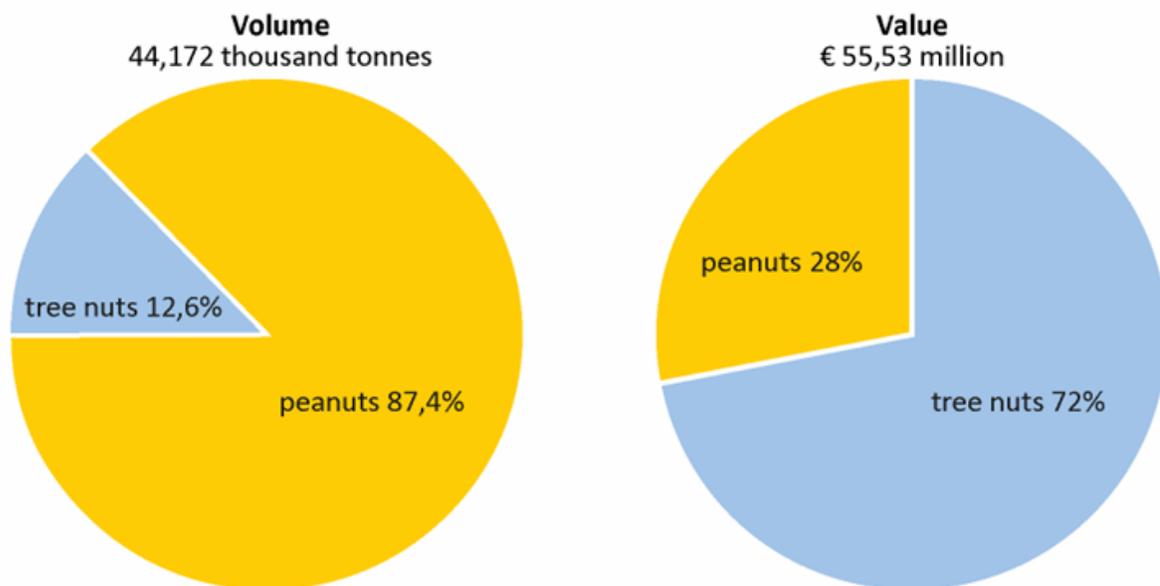
climatologistas prevê em que o aquecimento em torno do Mediterrâneo será mais rápido do que a média global se as emissões de gases com efeito de estufa não forem rapidamente reduzidas.

1.1.2. Crescimento no mercado mundial de amêndoas e oleaginosas

Em 2022, o mercado global de amêndoas foi estimado em 44,172 mil toneladas, o que representa um valor de 55,532 milhões de EUR. O amendoim representou a maior parte (87,4%) do mercado mundial de amêndoas em volume, como se mostra na figura 2.

São consumidos como um aperitivo ou utilizados em vários pratos em quase todos os países em desenvolvimento. Nos países ocidentais, o amendoim é vendido como aperitivo salgado, torrado ou naturais com uma grande variedade de revestimentos aromatizados (caril, alho, ervas, etc.) ou revestimentos doces (chocolate, açúcar, mel, etc.). Além disso, são utilizados para manteiga de amendoim, que é popular em muitos países, usado como uma manteiga de pão ou como base para molhos.

figure 2 **Global market of edible nuts, 2022**
Share peanuts vs tree nuts



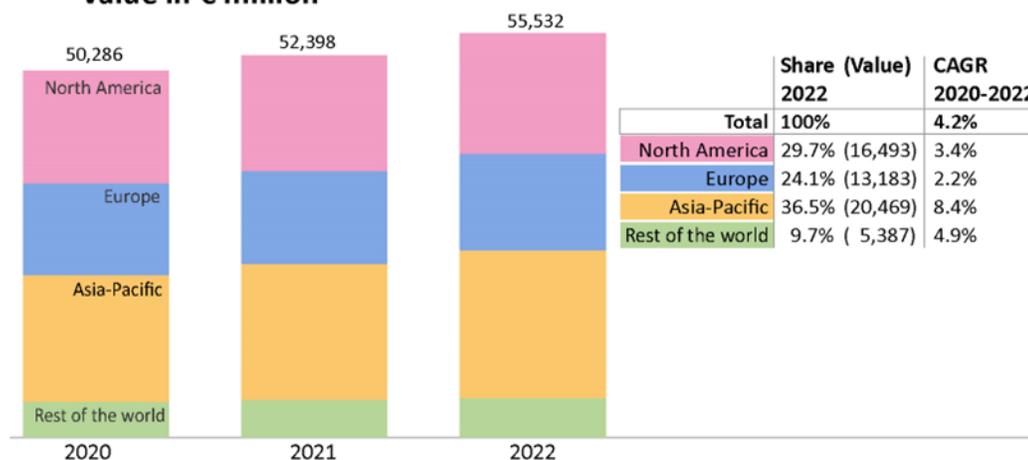
SOURCE: Statista, Grand View Research (2023)

Por outro lado, as amêndoas representavam 72 % do mercado em valor. Eles são vendidos principalmente em países ocidentais, onde podem ser praticados preços muito mais altos em comparação aO amendoim. A maioria das amêndoas só pode ser colhida uma vez por ano e há mais trabalho para tirá-las da casca.

Crescimento do mercado de amêndoas

Na última década, o mercado global de amêndoas tem crescido de forma constante. Houve mudanças nos hábitos alimentares dos consumidores na América do Norte, Europa e Ásia, com um número crescente de vegetarianos e flexitarianos a usar amêndoas como substituto da carne. Além disso, a crescente popularidade das mistura de amêndoas como um lanche/aperitivo On-The-Go com propriedades saudáveis também aumentou o crescimento da indústria de amêndoas. Entre 2020 e 2022, o mercado mundial aumentou a um CAGR de 4,2 %, passando de 50,286 EUR para 55,532 milhões de EUR, como mostra a figura 3.

figure 3 **Global market growth of edible nuts, 2020-2022**
Value in € million



SOURCE: Statista, Grand View Research, Searce estimates (2023)

De acordo com a Grand View Research, a Ásia-Pacífico detinha a maior quota de 36,5 % em 2022, avaliada em 20,469 milhões de euros, e tem sido o mercado de crescimento mais rápido. Entre 2020 e 2022, foi registada uma CAGR de 8,4 %. China, Índia, Indonésia e Japão têm uma grande base de consumidores para amêndoas, uma vez que já são usadas em uma variedade de pratos.

A América do Norte foi o segundo maior mercado avaliado em 16,493 milhões de EUR em 2022, dos quais os EUA representaram 78 %, seguido do Canadá 14 % e do México 8 %.

A Europa (UE27 + Reino Unido) continuava a ser o terceiro maior mercado de amêndoas do mundo e o segundo maior mercado de amêndoas.

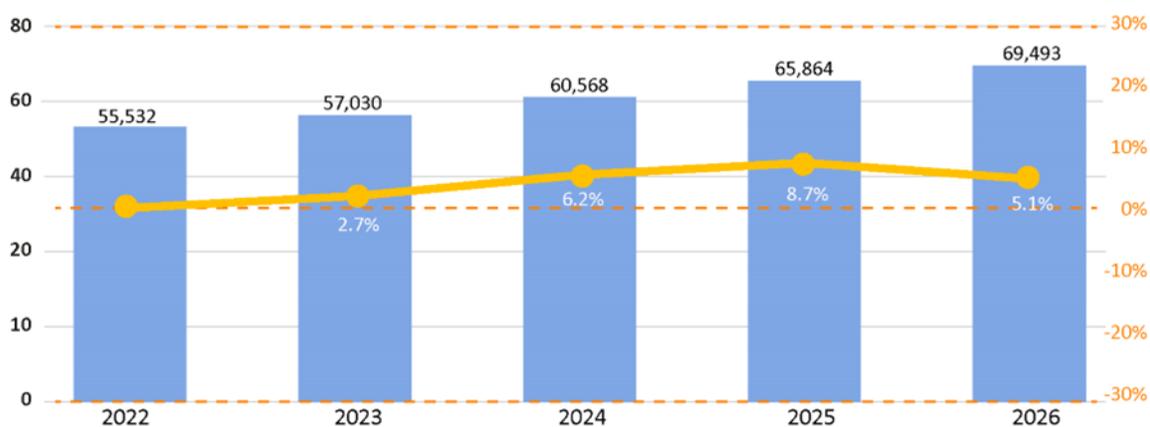


Na sequência da guerra na Ucrânia, os aumentos acentuados dos preços dos produtos alimentares e da energia abrandaram as despesas dos consumidores em 2022/2023, em especial na Europa e na América do Norte. Tal afectou, em certa medida, a procura de amêndoas, enquanto os importadores e processadores continuaram a introduzir novas variações de amêndoas isoladas e misturas de amêndoas.

Apesar da redução em 2023, espera-se que o mercado mundial de amêndoas cresça ainda mais nos próximos 5 anos, com um CAGR de 4,6 %, atingindo 69,493 milhões de EUR em 2026. A crescente população e o aumento do rendimento disponível na Ásia-Pacífico irão acelerar a taxa de crescimento. O mercado também é impulsionado pela tendência de pastoreio (comer amêndoas entre as refeições) e pela popularidade de alimentos saudáveis e de conveniência que usam amêndoas como criador de sabor. Além disso, os consumidores reconhecem que as amêndoas possuem alta concentração de antioxidantes, proteínas e gorduras saudáveis. Há um conhecimento cada vez maior sobre produtos orgânicos e um interesse crescente entre a população rica da China e da Índia por alimentos com alto valor nutricional.

Até 2026, prevê-se que o mercado asiático seja de 29,003 milhões de euros. Um desenvolvimento semelhante ocorrerá nos países do Médio Oriente, da América Latina e da África. Espera-se que o mercado de amêndoas para os países do resto do mundo seja de 6,546 milhões de euros em 2026.

figure 4 **Expected global market growth of edible nuts, 2022-2026**
Value in € million



SOURCE: Statista, Grand View Research, Searce estimates (2023)

Espera-se que o consumo de amendoim, dominado principalmente pelas economias de rendimento médio (91 %), aumente a um CAGR de 4,4 % entre 2022 e 2026, de acordo com a *Grand View Research*.



Mercado mundial de amêndoas

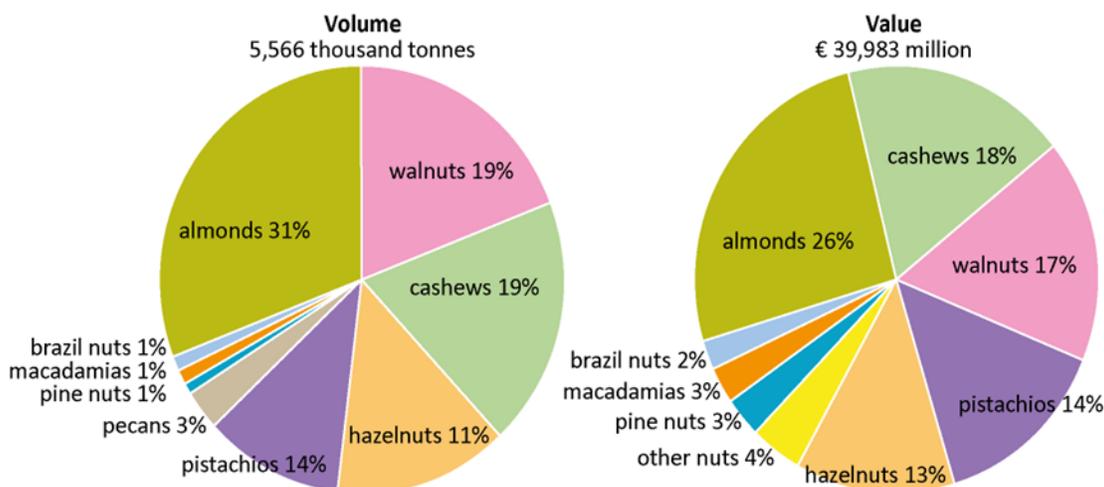
Em termos de valor, as amêndoas representavam 72 % do mercado mundial de amêndoas. Em 2022, este mercado ascendeu a 39,983 milhões de EUR. O consumo de frutos secos concentra-se principalmente nos países de rendimento elevado e médio, de acordo com a INC.

As amêndoas mais populares incluem amêndoas que representam um quarto do mercado em termos de valor. Como mostra a Figura 5, as amêndoas foram seguidas por castanha de cajú (18 %), amêndoas (17%), pistácios (14%), avelãs (13%), macadâmia, pinhões, amêndoas de pinheiros e castanha do Pará.

Em termos de volume, foram registados os seguintes volumes e quotas de mercado em 2022:

- Amêndoas - 1571 mil toneladas (31%)
- Amêndoas - 977 mil toneladas (19%)
- Castanha de Cajú - 965 mil toneladas (19%)
- Pistácios - 768 mil toneladas (14%)
- Avelãs - 549 mil toneladas (11%)
- Pinhões - 147 mil toneladas (3%)
- Macadâmias - 64 mil toneladas (1%)
- Amêndoas de pinheiros - 48 mil toneladas (1%)
- Castanha do Pará - 8 mil toneladas (1%)

figure 5 **Global market for tree nuts, 2022**
Share by type of nuts



SOURCE: Statista, Grand View Research, INC (2023)



Em volume, o mercado global de amêndoas em 2022 foi de 5,560 mil toneladas e quase duplicou na última década, em comparação com 3,060 toneladas em 2012, pelas seguintes razões:

Uma variedade de aplicações

As amêndoas têm uma ampla variedade de aplicações. Por exemplo, a castanha de caju e as amêndoas podem ser consumidas isoladamente ou incluídas noutros tipos de aperitivos, em misturas de amêndoas, em saladas, ou como um agregador de sabor e fonte de proteína em vários pratos, especialmente pratos vegetarianos.

Além disso, as amêndoas são uma parte importante nas dietas de baixo teor calórico e são recomendadas para a perda de peso.

Amêndoas, macadâmia ou amendoim podem ser usadas em óleos cosméticos de amêndoas. Espera-se que um aumento na despesa do consumidor com cosméticos naturais também impulsionará a procura de amêndoas em todo o mundo.

Disponibilidade virtual

Os retalhistas físicos ainda representaram em 2023 80-90 % das vendas mundiais de amêndoas, uma vez que os consumidores podem verificar fisicamente a qualidade dos produtos. No entanto, desde o período de confinamento da COVID-19, os retalhistas e os vendedores em linha oferecem frutos secos nos seus próprios Websites, bem como em plataformas de comércio electrónico como a Amazon. A crescente adopção do sector do comércio electrónico para a compra de produtos alimentares e uma maior penetração da Internet impulsionarão ainda mais as vendas *online*/virtuais. De acordo com a Grand View Research, espera-se que as vendas online da castanha cresçam a um CAGR de 4,8 % entre 2022 e 2028.

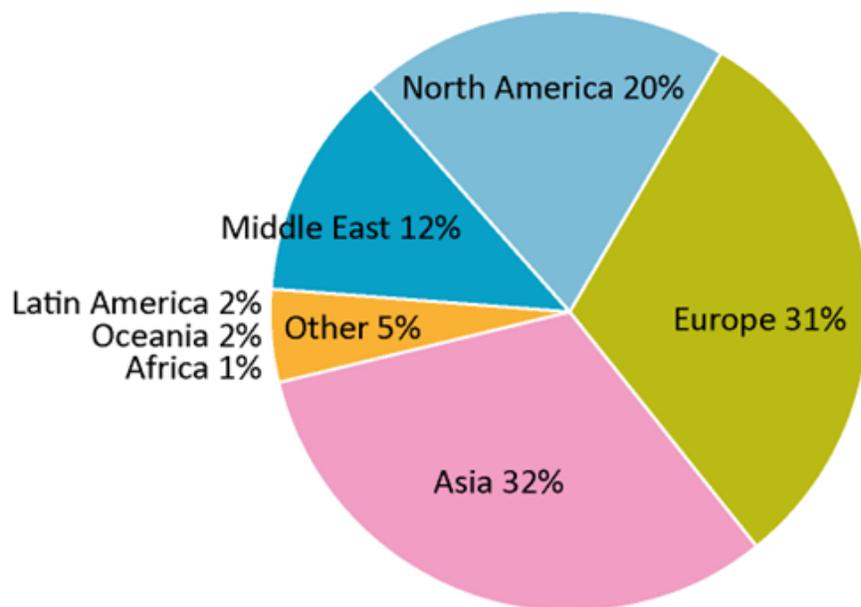
Efeitos benéficos para a saúde humana

A ascensão dos mercados mundiais de amêndoas e sementes tem se beneficiado do aumento dos níveis de consciência da saúde. Ver ponto 1.2 do presente capítulo.

De acordo com o INC, a Ásia era a região de maior consumo (32 %) devido à grande população e às economias em desenvolvimento. A Europa (31 %) e a América do Norte (20 %) estão também a ocupar grande parte do mercado mundial de amêndoas. Há um elevado consumo de amêndoas processadas e há tantas padarias e fábricas de doces, o que significa uma procura significativa de amêndoas e oleaginosas. Recentemente, o

maior número de lançamentos de produtos ocorreu nos mercados europeu e norte-americano.

figure 6 **Global market for tree nuts, 2022**
Share by region based on volume (=5,560 thousand tonnes)



SOURCE: INC, Statista (2023)

Dentro do grupo Resto do Mundo, o consumo no Médio Oriente ascendeu a cerca de 12 % do mercado global, devido ao desenvolvimento da indústria alimentar com uma presença crescente de empresas de alimentos internacionais. O consumo de amêndoas na América Latina, Oceânia e África ainda era baixo.

Oleaginosas

De acordo com o USDA, a produção mundial de oleaginosas foi estimada em 610 milhões de toneladas em 2022. A soja ocupa a maior parte (65%) da produção, seguida das sementes de colza (12%), de girassol (8%) e de outras oleaginosas (15%), incluindo gergelim.

Para 2024, espera-se que a produção mundial de oleaginosas aumente 7%, principalmente devido ao aumento da produção de soja na América do Sul e da produção de sementes de girassol na UE, Ucrânia e Rússia. Os ganhos na UE, no Canadá e na China são reduzidos por declínios nos EUA, Ucrânia, Rússia e Austrália.



Espera-se que a produção mundial de oleaginosas atinja um novo recorde de 672 milhões de toneladas, e espera-se que a produção de soja aumente 11 % (40,0 milhões de toneladas) para quase 411 milhões em 2024.

O consumo mundial de oleaginosas continuará a aumentar 4 % em 2023 e 2024, impulsionado pela recuperação do processamento de soja na Argentina e pelo aumento da procura chinesa. Prevê-se que a transformação e o consumo de soja representem a maior parte do aumento da utilização de oleaginosas a nível mundial. Prevê-se que o consumo de sementes de colza aumente 1 %, enquanto a refinação de sementes de girassol deverá permanecer praticamente inalterada.

Espera-se que as exportações mundiais de oleaginosas aumentem 1 %, uma vez que o aumento da procura de importações de soja compensa a diminuição das importações de sementes de colza e de girassol. O abrandamento do crescimento económico na China e na UE, juntamente com o aumento da produção interna de sementes de oleaginosas, bem como a continuação da expansão da área plantada de soja na América do Sul, irão provavelmente exercer pressão sobre os preços mundiais da soja no próximo ano. O projetado crescimento mais fraco das importações de soja na China e na UE, juntamente com a recuperação da produção de soja argentina e mais uma previsão de colheitas recorde para o Brasil, limitarão a oportunidade de os grandes países fornecedores, como os EUA, expandirem as exportações de soja e ganharem parte de mercado mundial, levando à constituição de existências.

Geralmente, as oleaginosas podem ser usadas para extrair uma variedade de óleos para uso culinário. Além disso, cada um deles pode ser um componente essencial de uma variedade de sabores e especiarias. Algumas sementes, como sementes de linho, gergelim, etc., podem ter seu conteúdo extraído sem primeiro serem torradas. Juntamente com a tendência para uma alimentação saudável, espera-se que a utilização generalizada destas sementes resulte numa expansão do mercado.

O comércio de oleaginosas será abrangido pelo capítulo 3.

As características sanitárias das amêndoas e gergelim

O mercado global de amêndoas está a ser impulsionado pelo aumento da consciência dos efeitos positivos que as amêndoas e as oleaginosas podem ter na saúde humana. Amêndoas e as oleaginosas são frequentemente consumidas como aperitivos ou como parte de uma refeição. São cada vez mais reconhecidos como um componente importante de uma dieta equilibrada. São ricos em proteínas, gorduras (principalmente ácidos gordos insaturados) e fibras alimentares.



Para muitas pessoas, a ingestão diária de fibras é insuficiente, especialmente as dietas ocidentais (junk food, refeições convencionais prontas, doces etc.). Isso pode levar à constipação, com o resultado que muitas pessoas tomam laxantes, comprimidos e bebidas para aliviar seus problemas intestinais. Uma boa alternativa é simplesmente comer mais alimentos que contêm fibras e/ou menos processados.

A maioria das amêndoas são uma fonte de fibra, como avelãs, amendoim, pistácios, amêndoas, amêndoas, castanha do Pará, macadâmia e pinhões. Quando se trata de complementar a ingestão diária de fibras, um punhado de amêndoas e frutas secas podem ajudar. Por exemplo, um simples lanche de apenas um punhado (30 g) de amêndoas, como avelãs com 2 damascos secos (30 g), adiciona pelo menos 6 g de fibra. Este é um quarto da necessidade diária de 25 g de fibra.

Outros efeitos benéficos para a saúde humana. Vários estudos científicos revelaram que o consumo de amêndoas e oleaginosas tem vários efeitos benéficos na saúde humana. A maioria das amêndoas, incluindo avelãs, amêndoas, castanha de caju, amendoim e pistácios, contém ácidos gordos poli-insaturados e mono-insaturados. Com uma pequena quantidade de gordura saturada, comer amêndoas diariamente pode ajudar a proteger contra os seguintes problemas de saúde:

- Redução da prevalência de doença cardíaca
- Redução do colesterol no sangue
- a prevenção da diabetes
- a prevenção dos cálculos biliares em mulheres e homens
- contra a obesidade e a síndrome metabólica
- contra a pressão arterial elevada

Além disso, afirma-se que comer amêndoas ajuda a melhorar os níveis de pressão arterial e reduz os riscos de certos tipos de cancro. As amêndoas são essenciais para reduzir o colesterol LDL, que são considerados maus colesterol.

A consciencialização e o interesse dos consumidores neste importante grupo alimentar, bem como o aumento da disponibilidade de informações sobre os seus benefícios para a saúde, têm impulsionado o consumo de amêndoas e oleaginosas no mundo ocidental.

1.2.1. O conceito da adequação ao uso

Ainda há muitos consumidores que consideram que as amêndoas estão a engordar. A decisão de compra do consumidor médio é mais influenciada pelo sabor, qualidade e variedade do que pelo argumento preocupado com a saúde de que as amêndoas contêm



gorduras insaturadas naturais, minerais e vitamina B. No entanto, a consciência e o interesse pelas amêndoas como uma alternativa saudável aos doces, chocolate, batatas fritas etc., estão a crescer. Isto aplica-se, em especial:

Consumidores de alimentos orgânicos e vegetarianos que usam mais amêndoas e oleaginosas do que o consumidor médio. Eles tendem a usar uma variedade de amêndoas em suas dietas diárias. Os frutos secos combinados com amêndoas são, por exemplo, uma importante fonte de doçura e um ingrediente em muesli, cruesli ou granola. Sendo uma importante fonte de proteína, as amêndoas são consumidas em maiores quantidades por vegetarianos como uma alternativa à carne e em dietas vegetarianas. Além disso, a procura de amêndoas biológicas está a ser estimulada pelo número crescente de lojas de produtos biológicos.

Para os atletas, comer amêndoas é recomendado. São todos ricos em calorias, melhor consumi-los com moderação, sem sal ou secos torradas, e em combinação com grãos integrais para uma proteína completa e aminoácidos essenciais. Alguns dos argumentos utilizados no mundo do desporto são:

Amêndoas

A amêndoa contém a maior quantidade de cálcio. Cada 30 gramas de amêndoa podem fornecer 75 mg de cálcio, o que pode fortalecer os ossos e promover a função muscular. Também rico em vitaminas E e B, bem como em magnésio. Antioxidantes nas amêndoas ajudam a aumentar o sistema imunitário, o que é útil para recuperar de quaisquer lesões e infeções.

No entanto, Pru du 6, uma globulina 11S pode causar uma alergia a amêndoas, que é uma reação do sistema imunitário às suas proteínas. É muitas vezes ligada a anafilaxia, amendoim e alergias a mariscos. Mesmo um pequeno vestígio de amêndoas pode causar reações graves. Nos EUA, 9 a 15 % das pessoas são alérgicas a amêndoas. Os sintomas da alergia às amêndoas incluem dor abdominal, câibras, náuseas, vômitos, erupção cutânea ou urticária, dificuldade em engolir, comichão, inchaço e falta de ar. Atualmente, nenhum tratamento está disponível para a alergia às amêndoas, por isso a melhor maneira de prevenir reações é evitar amêndoas ou consumi-las com moderação.

Castanha de Cajú

A Castanha de cajú é uma potência nutricional com mais vitamina K, magnésio, cobre, ferro, selénio, zinco e fósforo do que quaisquer outras amêndoas. O seu papel principal dentro do corpo é a sua capacidade comprovada de aumentar a produção de glóbulos



vermelhos, o que pode apoiar qualquer teste de resistência. Eles também ajudam a reduzir câibras, espasmos musculares e melhorar a recuperação.

Deve-se notar que a castanha de caju pode causar alergia alimentar, embora ainda seja rara. Por exemplo, cerca de 0,1 % dos americanos têm alergia ao caju, e menos de um em cada mil indivíduos desenvolverá uma alergia grave depois de ser exposto. Os sintomas comuns incluem dores de cabeça, erupção cutânea, urticária, náuseas, inchaço, espirros, dor de estômago e vômitos. Para evitar reações alérgicas, é importante não consumir demasiado caju mas sim consumir castanha de caju que estão totalmente cozida e que foram submetidas a triagem e processamento completos.

Pinhões

Os pinhões estão cheios de gorduras monoinsaturadas saudáveis e contêm muito poucas gorduras saturadas. São uma fonte particularmente boa de ácido oleico, um ácido gordo monoinsaturado que demonstrou melhorar o funcionamento do sistema imunitário, reduzir a inflamação e potencialmente reduzir o risco de doenças cardiovasculares.

Os pinhões são uma fonte de proteína à base de plantas. Uma onça de pinhões contém 3 gramas de proteína. Adicionar algumas às refeições que evitarão ficar com fome pouco depois de comer.

Macadâmia

A macadâmia são «potências» nutritivas. São úteis para a perda de peso, pele saudável e um risco reduzido de doenças cardiovasculares e diabetes. Não só macadâmia são ricas em vitaminas e minerais essenciais, mas são excelentes fontes de ácidos graxos mono-insaturados. Este atributo torna macadâmia útil para aqueles que seguem a dieta certa, que aconselha obter cerca de 60-75 % de suas calorias diárias a partir de gordura.

As gorduras monoinsaturadas ajudam a regular a sensibilidade à insulina, e as macadâmias e o seu teor de gordura monoinsaturada podem ajudar a aumentar a taxa metabólica basal (BMR), que é a quantidade de energia gasta enquanto está em repouso.



Gergelim

Ao consumir uma porção considerável das sementes, há cinco benefícios:

- Fonte de proteínas vegetais: A proteína é um importante bloco de construção para o corpo humano e seus músculos e gergelim fornecem 5 gramas de proteína em cada porção de 30 gramas.
- Gestão da pressão arterial: Uma vez que o gergelim contém uma quantidade saudável de magnésio, o seu consumo pode ajudar na gestão eficaz da pressão arterial de alguém.
- Saúde óssea: O gergelim contém nutrientes como o manganês, o zinco, o magnésio e o cálcio que são cruciais para a saúde óssea.
- Antioxidantes: O consumo de gergelim pode possivelmente melhorar a atividade antioxidante geral no sangue. A presença de compostos vegetais e vitamina E o gergelim pode combater o stress oxidativo do corpo humano (linha de saúde).
- Sistema imunitário: A Health Line relata que: «As sementes de gergelim são uma boa fonte de vários nutrientes que são importantes para a função do sistema imunitário, incluindo zinco, selênio, cobre, ferro, vitamina B6 e vitamina E.»

À medida que a nova geração de jovens se preocupa mais com a sua saúde, interessa-se por produtos naturais/orgânicos e tende a comer menos carne. Há boas perspectivas para o mercado de amêndoas e oleaginosas em todo o mundo.

1.3. A sua facilidade de adaptação aos momentos de consumo

Três categorias podem ser usadas para classificar o consumo de amêndoas e oleaginosas:

Consumido como um aperitivo ou como parte de uma refeição.

Esta categoria é a mais comum. As amêndoas são muito conhecidas e consumidas principalmente como um aperitivo. Pistácios salgados, castanha de cajú, amêndoas, castanha do Pará, macadâmia ou mistura de amêndoas ainda vão muito bem com bebidas. Também são muito populares em ocasiões festivas nos países ocidentais. A popularidade das amêndoas é influenciada pelos hábitos de consumo modernos de manteiga, aperitivos entre as refeições e, muitas vezes, longe de casa, em vez de ter três refeições regulares por dia.

Toda a gente conhece amendoim, em parte devido à sua popularidade como produto aperitivo. São oferecidos salgados, torrados, não salgados ou com diferentes



revestimentos doces (mel ou chocolate) ou com diferentes revestimentos estaladiços salgados (bárlico, pimenta, tomate, orégano etc.) — ver foto abaixo.



Consumo de alimentos de fontes ocultas, tais como amêndoas, amendoim e outras amêndoas e oleaginosas que são utilizados em receitas ou como ingredientes no segmento industrial, como pães, barras de frutas ou amêndoas, cereais de pequeno-almoço, bolos, bolachas, gelados, bebidas amêndoas, doces, doces ou em pratos especiais (picantes).

As amêndoas não salgadas são comumente utilizadas nas refeições, com vários sabores torradas disponíveis para pratos vegetarianos ou entradas. Os consumidores estão cada vez mais a aceitar pratos internacionais e étnicos que contêm amêndoas, impulsionados por factores como viagens ao estrangeiro, estabelecimentos de restauração étnica, influência de imigrantes e promoção dos meios de comunicação social. Para os consumidores, kits prontos a usar com amêndoas para saladas e pratos fritos ganharam popularidade devido à redução do tempo de cozimento.

Amêndoas e oleaginosas utilizadas em manteiga que são formadas de amêndoas, amendoim, castanha de cajú e outros tipos de amêndoas e oleaginosas. A manteiga de amendoim e o tahini são exemplos típicos. Manteiga de amendoim, que é um sabor que todos os consumidores nos países ocidentais adquirem desde a infância.

1.4. Inovação na utilização de amêndoas pelas empresas

As amêndoas podem ter um papel na reformulação alimentar, proporcionando nutrição positiva. Os fabricantes de alimentos estão a criar aperitivos mais saudáveis que não só satisfazem o sabor e a indulgência, mas também respondem ao aumento da procura de alimentos e snacks que são «bons para si».



Na sua comunicação com os consumidores, o principal objetivo é transformar a percepção que os consumidores têm dos snacks. Longe de ser um mimo simples, um lanche com amêndoas e frutas secas está a tornar-se uma oportunidade para os consumidores obterem algo saudável fora de sua ocasião em refeições.

Hoje em dia, há muitas inovações no uso de amêndoas em diferentes tipos de alimentos. Alguns exemplos são:

- Cereais prontos para consumo
- Produtos torradas
- Pizzas e massas alimentícias, especialmente opções sem glúten
- Alternativas à base de plantas para sobremesas e gelados, manteiga,
- Leite fresco e em pó à base de plantas
- Alternativas de laticínios à base de plantas, mergulhos e molhos.
- Produtos para nutrição desportiva, como barras de amêndoas, proteínas isoladas
- Alimentos de conveniência, incluindo pratos Asiáticos que tradicionalmente usam amêndoas, especialmente amendoim e castanha de cajú.

Por último, mas não menos importante, as amêndoas e as frutas secas são fontes significativas de proteínas e outros nutrientes à base de plantas, e podem ajudar a levar a população para uma dieta saudável e sustentável, que depende menos dos animais e, ao mesmo tempo, fornece a melhor nutrição possível.

1.5. Segmentos da indústria alimentar

1.5.1. Segmentos por tipo de indústria

Existem dois segmentos principais para as amêndoas: O segmento dos snacks/aperitivos e o segmento industrial.

Segmento dos snacks/aperitivos

O maior utilizador de amêndoas é o segmento de snacks/aperitivos. Segundo o site Statista, o valor do mercado europeu de snacks salgados ascendeu a cerca de 19,3 mil milhões de euros. O mercado líder dos snacks salgados na Europa foi a Alemanha, com vendas estimadas em 3,2 mil milhões de euros, seguida da França, de 2,9 mil milhões de euros, de Itália e de Espanha.

Existem diferenças entre os países da UE no que diz respeito aos seus snacks salgados preferidos. Na Alemanha, nos Países Baixos e nos países escandinavos, as amêndoas



ocupam uma grande parte do mercado nacional de snacks salgados, uma vez que são utilizadas há muitos anos. Em França e Espanha, o termo lanche salgado refere-se tradicionalmente a amêndoas, bolachas ou biscoitos salgados que são consumidos com apéritifs antes do jantar. As batatas fritas e os petiscos extrudidos são mais populares na Itália, Espanha e Reino Unido.

Os snacks salgados mais consumidos na Europa continuam a ser batatas fritas, batatas fritas à base de batata, snacks extrudidos (milho ou trigo), entre outros. As principais áreas de crescimento têm sido na categoria de snacks extrudidos para snacks de estilo americano (chips de milho e taco) e snacks de estilo oriental. Os consumidores gostam de comê-los com uma grande variedade de molhos de mergulho exóticos ou extravagantes. Juntamente com a tendência para petiscos saudáveis, diferentes tipos de batatas fritas feitas de vegetais, ervilhas ou lentilhas têm sido populares.

O segmento de amêndoas tem mostrado um aumento constante devido a uma grande variedade de misturas de amêndoas torradas, revestidas e salgadas. Os consumidores consideram-nos mais saudáveis do que outros snacks e amêndoas são um aperitivo popular entre as refeições. As amêndoas eram um snack popular pré-refeição das empresas de entrega ao domicílio, especialmente durante os períodos de confinamento.

Segmento industrial

Para todas as amêndoas, o sector industrial era um importante utilizador de amendoim, amêndoas e, cada vez mais, outros amêndoas. O sector de catering e restauração consome habitualmente amendoim e pistácios. As principais indústrias consumidoras de todas as amêndoas na UE são as seguintes:

Confeitarias, que usam muitas amêndoas, avelãs e amêndoas. As vendas de confeitaria de chocolate são altas durante ocasiões especiais (Dia de São Valentim, Páscoa ou Natal) com chocolates atraentemente embalados para crianças. Um problema para o chocolate tem sido a sua reputação de ser «mau para você», uma vez que está associado à obesidade, cárie dentária e excesso de «mau» consumo de gordura. A adição de amêndoas a uma barra de chocolate melhora o seu valor para a saúde e, portanto, o seu apelo aos consumidores, como é o caso das barras de saúde, barras de muesli ou barras de frutas múltiplas.

Padarias e misturadores de cereais de pequeno-almoço, sendo o segundo maior utilizador de amêndoas. Amêndoas, avelãs, amêndoas e, cada vez mais, pinhões são utilizadas em bolachas, bolos e doces. Recentemente, as padarias tenderam a comprar produtos mais convenientes, como amêndoas descascadas, pré-cortadas, vivas ou



igualmente pré-processadas, especialmente no caso das amêndoas e pinhões. Consequentemente, os processadores tendem a fazer misturas que são mais multifuncionais para padarias.

Outras indústrias, que incluem a indústria de gelados, sobremesas e laticínios que utilizam amêndoas, avelãs, amêndoas e cada vez mais castanha de cajú.

A indústria de bebidas alcoólicas utiliza amêndoas no Amaretto italiano ou no Amaro português. Fabricantes de alimentos para bebés, óleos de amêndoas, refeições prontas, misturas prontas a utilizar para fritar e saladas (castanha de pinheiros, amêndoas, castanha de cajú) e alimentos para aves.

Espera-se que o uso de amêndoas em outras indústrias cresça ainda mais, uma vez que a ênfase predominante em alimentos saudáveis (spreads, refeições vegetarianas) utilizando mais amêndoas e afecta todas as indústrias acima referidas. Espera-se que haja um aumento da procura de amendoim da indústria de processamento de alimentos, à medida que os fabricantes aumentam as suas gamas de produtos prontos a usar (exóticos) que contêm amêndoas para fritar refeições fritas e kits de saladas prontas a usar, que as donas de casa ocupadas acham conveniente.

Alguns grandes utilizadores industriais de amêndoas incluem Danone (confeitaria, sobremesas, cereais, França), Belin LU (biscoitos, snacks salgados, parte da Danone), Kellogg's (cereais, EUA), Quaker Oats (cereais, padaria, parte da PepsiCo, EUA), United Biscuits (confeitaria, padaria, Reino Unido), Dr. Oetker (cereais, sobremesas, Alemanha), Marte (chocolate, EUA), Alfred Ritter (chocolate, Alemanha), Jacob Suchard (confeitaria, cereais, parte da Kraft EUA), Ferrero (confeitaria, manteiga, Itália), Unilever (Reino Unido) e Nestlé (Suíça).

1.5.2. Principais aplicações de amêndoas em segmentos industriais

As principais aplicações das amêndoas mais relevantes de Moçambique em segmentos industriais são:

Castanha de cajú. As aplicações na indústria alimentar são estimadas em 10 % das importações de castanha de cajú da UE. As principais indústrias consumidoras são:

A indústria de confeitaria que utiliza predominantemente pedaços e pedaços de castanha de cajú para produzir snacks de chocolate. Além disso, os grãos inteiros de cajú revestidos de chocolate estão a tornar-se cada vez mais disponíveis como um produto



novo, na sequência do sucesso das amêndoas revestidas de chocolate em vários mercados europeus.

A indústria panificadora, onde a castanha de cajú inteira e partidas são usadas como manteiga em biscoitos e doces.

A castanha de cajú é promovida como uma alternativa mais saudável à manteiga de amendoim em vários mercados europeus, onde são um novo produto. Além disso, a manteiga de castanha de cajú é combinada com outros ingredientes para proporcionar aos consumidores uma maior variedade de sabores.

O mercado dos cereais de pequeno-almoço está a introduzir novos produtos granola ricos em castanha de cajú.

Barras de proteínas e frutas estão cada vez mais disponíveis como um substituto para guloseimas doces e à base de chocolate. Estes produtos frequentemente incorporam amêndoas de cajú como uma fonte de proteína vegetal.

Os laticínios veganos empregam castanha de cajú como um ingrediente na produção de «leite», iogurte e queijo vegano de cajú.

A castanha de cajú também é usada em pratos e molhos prontos a comer, como o pesto, como uma alternativa às amêndoas de pinheiro, que são mais caras.

O óleo de castanha de cajú está a ganhar popularidade na indústria cosmética devido aos seus inúmeros benefícios para o cabelo e a pele. Rico em nutrientes como vitaminas E, K, B6, e minerais como magnésio, ferro e zinco, ajuda a manter a hidratação, fortalecer o cabelo, prevenir a perda de cabelo, criar brilho, melhorar a condição do cabelo, ajudar a hidratação da pele e suavizar as linhas finas e rugas. O óleo de castanha de cajú também tem propriedades anti-inflamatórias e de brilho da pele, tornando-o eficaz para a hiperpigmentação, manchas da idade e irritações da pele que curam em casa, como acne e eczema.

A macadâmia são consumidas principalmente como um lanche de luxo devido ao seu gosto e ao seu preço elevado. Na indústria, são consumidos principalmente em:

- A indústria de confeitaria utiliza macadâmia em snacks de chocolate, semelhante ao uso tradicional de avelãs. No chocolate, pequenos pedaços de macadâmia são utilizados.
- A indústria de panificadora usa batatas fritas, pedaços e dados de macadâmia em bolos, doces, queques e biscoitos.



Na maioria dos mercados da UE, a manteiga de macadâmia é um novo produto. A manteiga é fabricada exclusivamente a partir de amêndoas de macadâmia ou em combinação com outras amêndoas. Alguns produtores adicionam mel ou chocolate e comercializam como produtos premium e de luxo.

Macadâmia é cada vez mais utilizada como cobertura para gelados. As sobremesas de gelo que contêm macadâmia são normalmente comercializadas como artigos de luxo.

Os fabricantes de cereais começam a incluir macadâmias nas suas formulações de produtos. Ainda assim, as macadâmias são menos utilizadas do que outras amêndoas, como as avelãs.

O óleo de macadâmia é o produto de macadâmia não alimentar mais amplamente reconhecido. O óleo de macadâmia pode ser usado para cozinhar, mas raramente é comercializado como um produto alimentar na Europa devido ao seu preço extremamente elevado. O óleo de macadâmia é utilizado em numerosas formulações cosméticas. O óleo de macadâmia pode ser incluído em champôs, condicionadores e lubrificantes para a pele, entre outros produtos.

As amêndoas são utilizadas principalmente nas indústrias de confeitaria e marzipan. Na Europa, a Raffaello é uma marca proeminente que promove amêndoas californianas. Os fabricantes de chocolate em crescimento, incluindo Odense Marzipan, Lübecker e Caldic, também usam amêndoas como ingredientes. Amêndoas também são usadas em assar em casa, padaria, amêndoas e barras de frutas, mueslis, e espalhadas por amêndoas. Uma categoria de crescimento é o leite de amêndoa.

O amendoim é vendido principalmente como snacks salgado torrado. Estima-se que 30-40% do amendoim importado na Europa sejam utilizados pelas seguintes indústrias de transformação de alimentos:

A indústria de confeitaria, que utiliza principalmente amendoim em guloseimas à base de chocolate. Snickers (de Mars) é uma das marcas de chocolate mais populares que contêm amendoim, mas há muitos outros produtos semelhantes na Europa, muitas vezes fabricados sob marcas privadas para cadeias de retalho.



A indústria de panificação enche bolos, biscoitos e doces com fragmentos de amendoim.

A manteiga de amendoim é frequentemente importada, mas cada vez mais produzida em muitas nações europeias. Os Países Baixos são o maior transformador de amendoim da Europa e o maior produtor de manteiga de amendoim da UE.

Como um substituto para guloseimas doces e chocolates, as barras de amêndoas e proteínas estão a tornar-se cada vez mais populares. O amendoim é frequentemente utilizado como uma fonte vegetal de proteína nestes produtos.

Outros segmentos — O amendoim também é utilizado em uma variedade de outros produtos, incluindo a alimentação de aves. Além disso, os segmentos de amendoim são uma cobertura de gelado popular.

Gergelim.

Cerca de 35 % do gergelimdo gergelim importadas são utilizadas na transformação de alimentos, como em saladas, sushi, farinha de gergelim moída (tahini), húmus, etc.

As indústrias de panificação e confeitaria utilizavam cerca de 50 % das importações de gergelim da UE principalmente para coberturas de pão, pães e biscoitos. As gergelim também são um ingrediente para petiscos doces, biscoitos ou sobremesas, como a halva.

O gergelim utilizado para a extração de óleo nas cozinhas asiática e mediterrânica representam cerca de 10% das importações da UE.

Enquanto o gergelim processado para venda a retalho para uso doméstico como ingredientes para torrar ou como guarnição representa cerca de 5%.

Semente uniforme e premium é usado principalmente em aplicações decorativas, enquanto a aparência física das sementes é menos importante para extratos de tahini ou óleo.

2. DIMENSÕES DO MERCADO DA UE

2.1. Valor de mercado das vendas de amêndoas na UE

Em 2022, o mercado da UE representava 24,1 % do mercado mundial de amêndoas . Nos últimos anos, a quota da Europa no mercado global diminuiu relativamente devido



ao forte crescimento dos países da Ásia-Pacífico e à lentidão das despesas de consumo e da inflação levaram a dois trimestres consecutivos de contração económica. Isto significa que a zona do euro caiu numa recessão com preços elevados da energia e taxas de inflação elevadas durante os meses de inverno de 2022. O crescimento em 2023 deverá ser fraco.

No futuro, a Alemanha continuará a ser o Estado-Membro mais populoso da UE até 2100, seguida da França e da Itália.

A estrutura populacional projetada varia significativamente entre os países com uma população envelhecida na Alemanha. Segundo o site Eurostat, as maiores perdas de população registam-se em vários Estados-Membros da UE oriental e meridional.

Entre 2022 e 2100, prevê-se que o número de habitantes diminua em 15 Estados-Membros da UE:

- Estónia, Espanha, Hungria e Eslovénia deverão contrair-se em menos de 10 %
- Prevê-se que Portugal, Finlândia, Itália e Eslováquia diminuam 10-20 %.
- Prevê-se que a Polónia, a Roménia, a Bulgária, a Croácia e a Grécia registem reduções significativas de 20-30 %.
- Prevê-se que a Lituânia e a Letónia registem as maiores perdas de população, com o número total de habitantes a diminuir mais de 30 %.

Devido a uma esperança de vida mais longa, as populações dos Estados-Membros da UE envelhecerão, com taxas de variação variáveis. Esta tendência já se verifica em muitos países. Prevê-se que as pessoas com idade igual ou superior a 80 anos aumentem para 64 milhões na UE até 2100.

Tal terá impacto nos planos de despesa pública, tais como as pensões, os cuidados de saúde e os custos dos cuidados continuados. Mas isso também implica que as pessoas mais velhas continuem a comer mais saudável para se manterem em boa forma, consumindo vegetais, frutas e amêndoas, entre outras coisas. Tal é igualmente recomendado pelos ministérios da saúde na maioria dos países da UE.

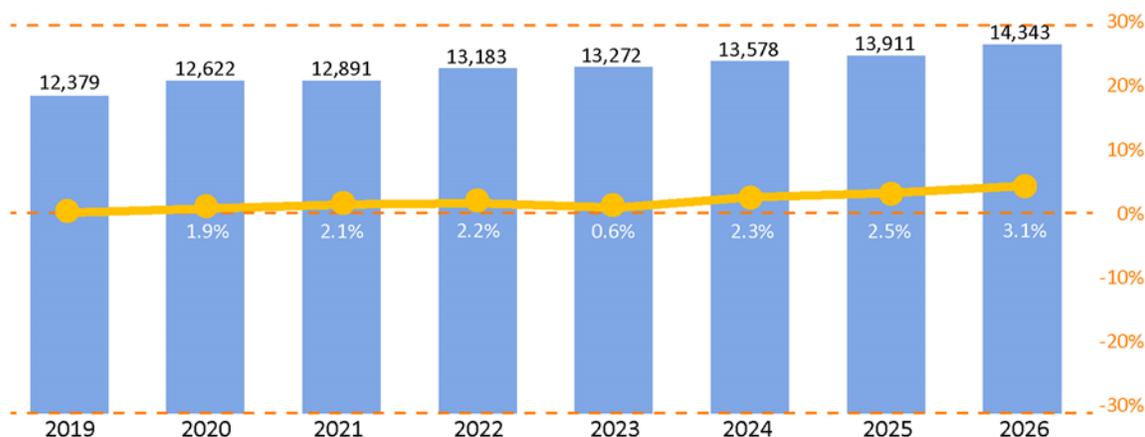
Apesar do declínio da população, há séculos que existe uma tradição de comer amêndoas nos países da UE. Por conseguinte, a UE continua a ser um mercado mundial muito significativo para os amêndoas e o amendoim.



Em 2022, o mercado de amêndoas na UE-27 e no Reino Unido representou um valor de 13,183 milhões de EUR, com um volume estimado de 2153 mil toneladas. Em termos de valor, os amêndoas ocupavam 65 % a 70 % do mercado da UE.

A Europa é o segundo maior mercado de amêndoas do mundo e, em 2022, representou 31 % do mercado mundial de amêndoas após a Ásia-Pacífico (32 %), como mostra a figura 6 do capítulo 1. Em relação à sua população de 448 milhões em 2022, o consumo de amêndoas é grande em comparação com uma população de 4,300 milhões no Pacífico Asiático.

figure 7 **EU market for edible nuts, 2019-2026**
Value in € million



SOURCE: Statista, Grand View Research, Searce estimates (2023)

Desenvolvimento do mercado da UE

Entre 2019 e 2022, o mercado da UE continuou a crescer de forma constante, com um CAGR de 2,2 %. No entanto, devido aos cortes nas despesas resultantes da inflação em 2022/2023, o consumo de frutos secos abrandou em quase todos os países da UE e no Reino Unido. Como mostra a Figura 7, espera-se que as vendas aumentem a partir de 2024 e atinjam 14,343 milhões de euros até 2026. A longo prazo, o mercado dos amêndoas da UE continua a ser impulsionado por uma maior sensibilização para os benefícios para a saúde dos amêndoas como snacks, mais inovação de produtos e novas aplicações nos alimentos para a saúde.



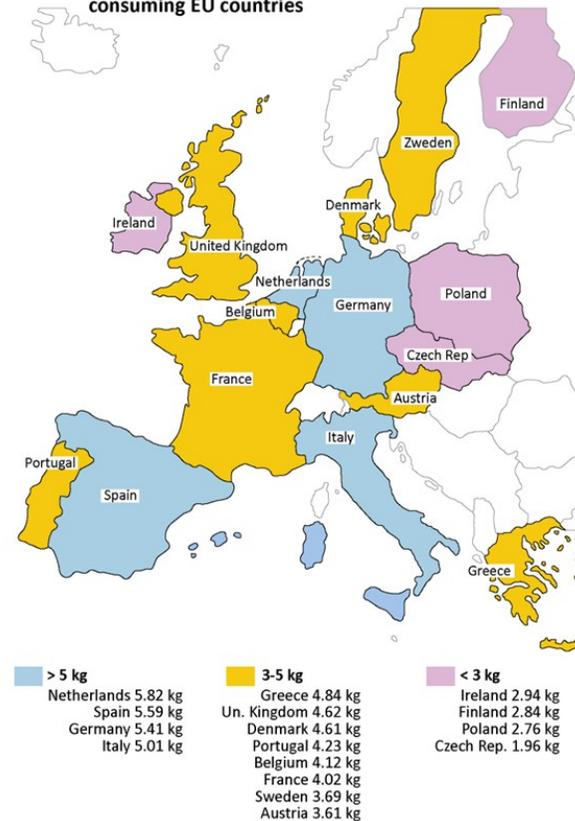
2.1.1. Consumo em casa e tendências que impulsionam o mercado Consumo per capita

As amêndoas são comidas como aperitivo. Para muitas famílias, são ingredientes essenciais em receitas tradicionais, como cereais, maçapão, produtos cozidos e chocolates. Na maioria dos países, O amendoim ou os amêndoas são consumidos pelo menos 1-2 vezes por semana, principalmente durante os fins de semana, quando os visitantes vêm ou em caso de eventos sociais, festas, etc.

A Figura 8 mostra o consumo per capita de amêndoas vendidas para consumo em casa. Os checos preferem doces e chocolate a snacks salgados e o seu consumo de amêndoas foi de 1,96 kg per capita, o mais baixo da UE. O mesmo se aplica a outros países da UE de Leste, onde as pessoas gastam menos em amêndoas.

Em 2022, os Países Baixos, a Espanha e a Alemanha tiveram o maior consumo per capita de amêndoas (especialmente amendoim, amêndoas, pistácios e castanha de cajú). Estima-se que a média dos 16 países da UE mais consumidores — incluindo o Reino Unido — seja de 4,78 kg per capita.

figure 8 Per capita consumption of edible nuts in the main consuming EU countries



SOURCE: ITC Trademaps, Statista, Eurostat (2023)



Tendências que impulsionam o mercado da UE de amêndoas

O aumento das tendências veganas, as dietas paleo e o aumento dos hábitos alimentares saudáveis contribuem significativamente, com os consumidores mais jovens (Geração Z) a favorecerem os produtos biológicos e naturais, especialmente na Alemanha, França, Países Baixos, Reino Unido e países escandinavos.

A dieta paleo é destinada a assemelhar-se à dieta de nossos antigos antepassados caçadores-coletores. Pode melhorar a saúde geral de alguém e reduzir o risco de certas doenças, e reduzir a obesidade. Carne, peixe, ovos, vegetais, frutas, amendoas, sementes, ervas, condimentos e gorduras e óleos saudáveis estão incluídos na dieta paleo. Alimentos processados, açúcar, bebidas açucaradas, adoçantes artificiais e gorduras trans devem ser evitados. O consumo de grãos, a maioria dos produtos lácteos e leguminosas deve ser limitado.

A Europa oferece oportunidades através de regulamentação favorável, aumento da procura de produtos vegetais, investigação e desenvolvimento e avanços tecnológicos nas técnicas de fabrico.

Forças socioeconómicas sociais e relacionadas com a saúde: Em toda a Europa, o aumento das limitações de tempo, o ritmo de vida mais rápido e o desejo de comodidade estão a impulsionar a procura dos consumidores de snacks «salubres e sustentáveis». Além disso, o aumento da consciência para a saúde levou à substituição de produtos de snacks mais saudáveis por doces e biscoitos. Consequentemente, os amêndoas têm uma oportunidade de mercado para satisfazer estas exigências. Associada a esta tendência de saúde está a importância da qualidade e segurança do produto.

Além disso, a naturalidade é uma das principais áreas de interesse. As novas introduções de amêndoas comercializadas como «orgânicas», «naturais» e «livres de aditivos/conservadores» foram proeminentes, assim como as alegações de «fibra», «proteína» e «baixo sódio».

População considerável de imigrantes e grupos étnicos mais diversificados. As suas dietas contêm geralmente mais frutos e frutos secos do que os pratos tradicionais dos países da UE.

Motores do mercado tecnológico: para que os fabricantes mantenham uma vantagem competitiva em relação aos seus rivais, a inovação continuará a ser uma necessidade absoluta. Novos sabores, texturas, misturas de amêndoas, revestimentos e embalagens estão a ser introduzidos no mercado pela indústria. Paralelamente à crescente importância das redes sociais como meio de divulgar informações sobre novos produtos,



ideias de receitas e combinações de sabores, o número de pessoas que compram alimentos em linha continua a aumentar.

Desafios económicos: A maioria dos mercados da UE é extremamente sensível aos preços devido à elevada inflação em 2022/2023. Tanto os consumidores como os retalhistas procuram qualidade premium a um preço de desconto. O custo e a relação custo-benefício constituem um grande desafio para a indústria, prevalecendo frequentemente sobre outros fatores e valores sociais/ambientais, especialmente para os consumidores de classe média-baixa.

2.1.2. Consumo no Sector *Catering* e Restauração

O consumo de amendoim pelo sector de catering e restauração é grande, enquanto os amêndoas são menos comuns em restaurantes, hotéis, estabelecimentos de *fast-food* ou instituições como hospitais, escolas, casas para idosos. Muitos restaurantes e hotéis tiveram momentos difíceis ou foram forçados a cessar a sua atividade durante o período de confinamento em 2021/2022. A inflação em 2023 levou a menos pessoas a jantar fora.

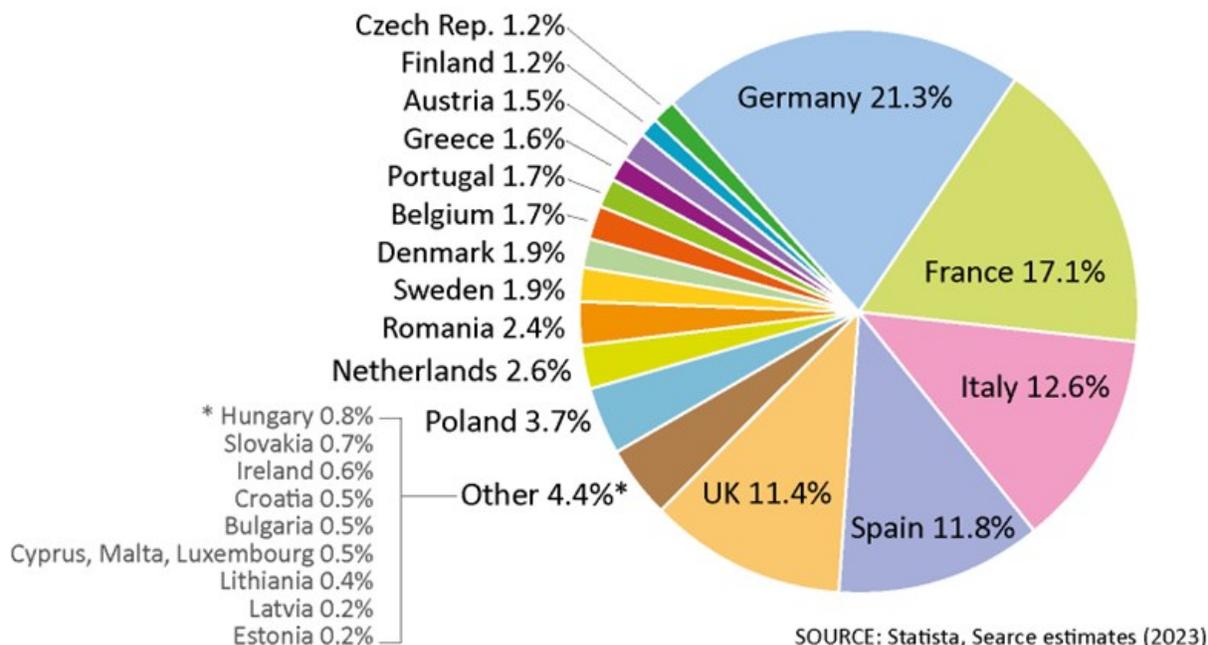
Nos próximos anos, uma percentagem mais elevada de agregados familiares com rendimentos duplos, agregados familiares individuais e a relutância das pessoas em gastar demasiado tempo a preparar refeições estimularão o consumo mais frequente de refeições em snack-bars, cantinas, estabelecimentos de fast food, restaurantes de comida para levar e serviços de entrega de refeições.

2.2. Valor de mercado das vendas em diferentes países da UE

2.2.1 Vendas de amêndoas e oleaginosas em diferentes países da UE

A Alemanha e a França são os principais mercados de amêndoas e representaram 21,3 % e 17,1 % em 2022. Ambos os países têm devido a grandes dimensões da população e muitos processadores de alimentos e indústrias de snacks. A Itália, a Espanha e o Reino Unido são os outros mercados importantes.

figure 9 **European market for edible nuts, 2022**
Share by country based on value (=13,183 million)



Outros países da UE têm níveis de consumo diferentes de amêndoas e amendoim. A Grécia, Espanha e Itália são grandes mercados de amêndoas, enquanto os Países Baixos são um grande mercado de amendoim devido a uma grande variedade de amendoim revestidos, a popularidade da manteiga de amendoim e do molho de amendoim utilizados em pratos indonésios que são muito populares.

Actualmente, o consumo médio e a popularidade das diferentes amêndoas variam consideravelmente por país. Mas, no futuro, em melhores períodos económicos, o consumo de amêndoas aumentará certamente nos países de Leste da UE.

2.3 Valor das importações de amêndoas para a UE e os países-membros

As importações mundiais de amêndoas ascenderam a 10,793 mil toneladas em 2022, das quais as importações da UE representaram 26 %, com um volume registado de 2788 mil toneladas.

Entre 2018 e 2022, quase todos os países da UE aumentaram as suas importações de amêndoas . O total das importações da UE aumentou 2,0 % em volume e 2,9 % em valor.



Quadro 1. UE 27 importações de amêndoas , 2018 — 2022

Volume em toneladas e valor em milhares de euros

UE 27	2018		2020		2022		CAGR *
	Volume	Valor	Volume	Valor	Volume	Valor	
TOTAL	2,570,269	10,567,054	2,784,804	11,619,038	2,788,064	11,826,329	2,0 %
Alemanha	601,788	2,987,656	671,168	3,415,975	634,823	3,293,340	1,3 %
Países Baixos	528,928	1,449,707	583,559	1,526,634	555,431	1,603,910	1,3 %
Itália	268,463	1,221,003	295,055	1,441,859	298,878	1,439,588	2,7 %
França	246,197	1,172,456	262,560	1,251,039	263,185	1,221,901	1,7 %
Espanha	254,468	1,033,578	270,499	1,097,286	289,376	1,155,041	3,2 %
Polónia	126,941	396,412	133,269	424,178	152,833	494,621	4,8 %
Bélgica	126,490	582,736	121,761	548,423	124,130	604,059	— 0,4 %
Áustria	55,499	275,829	58,162	315,018	51,627	281,498	— 1,9 %
Roménia	28,586	90,320	32,397	101,982	44,405	149,589	10,9 %
Suécia	41,066	200,876	43,963	208,734	44,399	214,431	1,8 %
Grécia	35,464	134,476	36,208	139,273	42,696	157,469	4,7 %
República Checa	35,330	129,083	36,829	165,301	38,962	198,781	2,7 %
Dinamarca	29,415	131,765	34,354	153,308	31,883	142,816	1,9 %
Portugal	26,729	114,002	25,206	107,509	32,545	126,692	5,3 %
Luxemburgo	25,323	129,127	27,025	149,762	19,681	103,449	— 6,6 %
Bulgária	21,564	54,320	25,349	65,551	28,070	81,133	6,8 %
Hungria	20,124	56,454	21,230	63,063	22,582	69,271	2,9 %
Lituânia	15,119	65,202	18,399	78,068	20,075	88,004	7,4 %
Eslováquia	17,106	68,439	17,225	68,910	18,203	78,895	1,6 %
Irlanda	15,657	60,721	17,944	65,292	15,608	67,610	— 0,1 %
Finlândia	12,893	58,478	14,240	70,635	13,292	65,990	0,5 %
Croácia	10,703	39,039	12,086	46,769	13,632	55,232	6,2 %
Estónia	6,969	26,793	6,279	26,189	11,165	31,817	12,6 %
Eslovénia	7,420	36,708	7,573	35,897	7,705	36,087	0,9 %
Letónia	5,803	24,217	6,241	25,678	6,571	35,629	2,9 %
Chipre	4,554	19,707	4,614	19,453	4,691	21,222	0,7 %
Malta	1,670	7,950	1,609	7,252	1,616	8,254	— 0,9 %

*CAGR = Taxa de crescimento anual composta 2018-2022 (com base no volume) Fonte: ITC TradeMaps (2023)



A **Alemanha**, que importou 23 % de todas as importações da UE, é o maior mercado da UE de amêndoas: 634 mil toneladas, num valor de 3,293 milhões de EUR em 2022. A Alemanha é seguida pelos Países Baixos (a percentagem em 2022 foi de 20 %). Ambos os países são os principais importadores mundiais sendo os 3.º e 4.º maiores importadores de amêndoas depois dos EUA e do Vietname.

A **Itália** era outro grande importador que representava 11 % das importações da UE, que eram principalmente avelãs para a popular manteiga de chocolate Nutella. Amêndoas e avelãs também costumam ser procuradas pelas indústrias italianas de confeitaria e panificação.

As **importações espanholas** representaram 10 % do total da UE e importaram principalmente amêndoas, conferindo uma amêndoas distinta ao popular caldo espanhol «ajo blanco» e ao nougat turón de amêndoa, uma tradição natalícia em Espanha. Apesar de ser um produtor significativo, a Espanha continua a importar quantidades substanciais de amêndoas dos Estados Unidos da Califórnia.

A **França** representava 9 % e é um grande importador de amendoim, amêndoas e misturas de amêndoas.

Note-se que Roterdão, Hamburgo, Marselha e, cada vez mais, o Pireu são os principais centros de comércio de amendoim e amêndoas da UE, com quantidades significativas reexportadas para outros países da UE. Em 2022, O amendoim representaram cerca de 61 % do total das importações da UE.

Outros países. No período objeto de reexame, as importações efetuadas pela Polónia, Roménia, Bulgária, Estados bálticos, Croácia, Grécia e Portugal registaram aumentos substanciais, como indicado no Quadro 1. A Roménia e a Bulgária importaram principalmente amendoim e misturas de amêndoas provenientes da Polónia.

As importações de amêndoas no Reino Unido foram de 262 mil toneladas em 2022, situando-se ligeiramente abaixo do nível das importações francesas no mesmo ano. As importações do Reino Unido flutuaram no período 2018-2022, principalmente devido ao Brexit.



3. CARACTERÍSTICAS DO MERCADO DA UE

3.1 Tipos de amêndoas e sementes colocados no mercado

As amêndoas são frutos secos com uma semente cuja casca endurece no momento do amadurecimento. A definição de amêndoas para o consumidor inclui frequentemente o amendoim mesmo sendo uma leguminosa, mas é classificado como parte da categoria alimentar das amêndoas.

Este estudo de mercado abrange amêndoas e oleaginosas, referidos neste estudo como amêndoas e oleaginosas (gergelim e amendoim). Observe que coco e amêndoa de betel não são abordados neste estudo de mercado.

3.2 Classificação aduaneira dos diferentes tipos de amêndoas e oleaginosas.

HS Code	Products
0801 111	Desiccated coconut
0801 119	Fresh coconuts, whether or not shelled or peeled
0801 21	Brazil nuts (= para nuts = Amazonia nuts), fresh or dried, in shell Brazil nuts (= para nuts = Amazonia nuts), fresh or dried, shelled Cashew nuts, fresh or dried, in shell
0801 22	Brazil nuts (= para nuts = Amazonia nuts), fresh or dried, in shell Brazil nuts (= para nuts = Amazonia nuts), fresh or dried, shelled Cashew nuts, fresh or dried, in shelled
0801 31	Cashew nuts, fresh or dried, in shell
0801 32	Cashew nuts, fresh or dried, shelled
0802 1110	Almonds bitter, fresh or dried, in shell
0802 1190	Almonds excl. bitter, fresh or dried, in shell
0802 1210	Almonds bitter, fresh or dried, shelled
0802 1290	Almonds excl. bitter, fresh or dried, shelled
0802 21	Hazelnuts, fresh or dried, in shell
0802 22	Hazelnuts, fresh or dried, shelled
0802 31	Walnuts, fresh or dried, in shell
0802 32	Walnuts, fresh or dried, shelled
0802 40	Chestnuts, fresh or dried, whether or not shelled or peeled
0802 50	Pistácios, fresh or dried, whether or not shelled
0802 9010/ 0802 9910*	Pecan nuts, fresh or dried, whether or not shelled
0802 9061	Macadamia nuts, fresh or dried, in shell
0802 9062	Macadamia nuts, fresh or dried, shelled
0802 90	Other nuts, fresh or dried, whether or not shelled or peeled (excl. coconuts, Brazil nuts, cashew nuts, almonds, hazelnuts, walnuts, chestnuts "castania spp.", pistácios, Pinhões, areca "betel" nuts, cola nuts, pine nuts and macadamia nuts)
0802 91	Pine nuts, fresh or dried, in shell
0802 92	Pine nuts, fresh or dried, shelled
1202 41	Groundnuts (in shell)
1202 42	Groundnuts (shelled)
2008 11	Groundnuts, prepared or preserved (excluding preserved with sugar), incl. peanut butter
2008 19	Nuts and other seeds, incl. mixtures, prepared or preserved (excluding prepared or preserved)
1207 40	Gergelim seeds

* From 2022 Source: ITC Trademaps (2023)



3.3 Consumo e importações de amêndoas por tipo na UE Consumo

Em 2022, o consumo aparente de amêndoas na UE27 foi estimado em 1.943 mil toneladas. Após um período de crescimento, o consumo contraiu principalmente como resultado dos confinamentos da COVID. Com base na sua população de 448,4 milhões de pessoas, o consumo per capita foi de 4,32 kg.

Table 2. EU 27 Consumo aparente de amêndoas, 2018 – 2022
Volume em toneladas

EU	Imports	Production	Exports	Consumption	Per capita (kg)*
2018	2,570,269	399,947	1,124,870	1,845,346	
2020	2,784,884	410,589	1,188,029	2,007,374	
2022	2,788,064	393,741	1,237,905	1,943,902	4.32

* Based on total population Source: ITC Trademaps, INC, USDA, Eurostat (2023)

Se incluirmos o Reino Unido, o consumo europeu aparente em 2022 foi de 2.153 mil toneladas.

Os desenvolvimentos nos principais países selecionados podem ser encontrados na secção 3.5 e no capítulo 5.2.

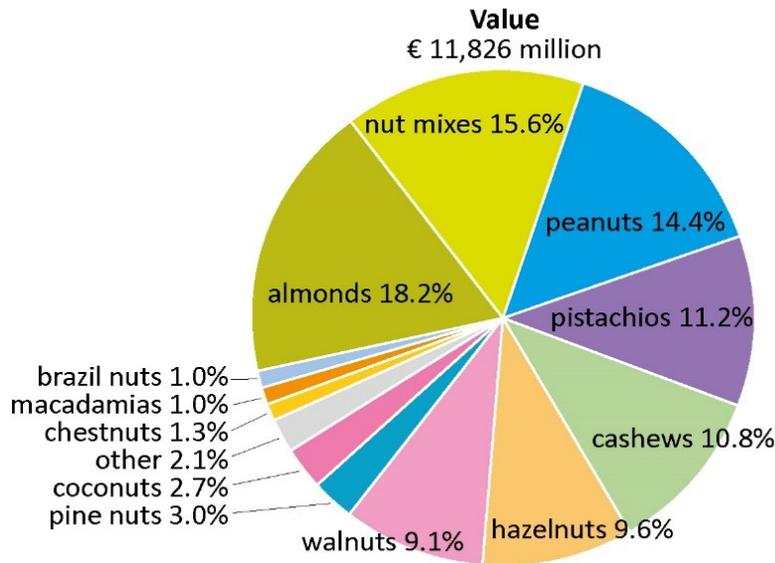
Tipos de Importações da UE27

As amêndoas mais consumidos e comercializados na UE são as amêndoas, O amendoim, as castanha de cajú, as avelãs, os pistácios, as macadâmias, as amêndoas, as amêndoas pecan e cada vez mais os frutos secos mistos. Dentro das oleaginosas, as gergelim serão abrangidas por serem mais relevantes para Moçambique.

Em 2022, o valor das importações da UE27 ascendeu a 11 826 milhões de euros. Cerca de 85% eram amêndoas, enquanto a participação em valor do amendoim era de 14,4%. Nas importações global das amêndoas, as amêndoas, estiveram em 1º lugar, com uma cifra de de 18,2%, enquanto os pistácios e os castanha de cajú ocuparam a 2ª e a 3ª posições, como mostra a Figura 10. A percentagem de mistu de amêndoas de 15,6% ilustra a sua popularidade no mercado da UE.



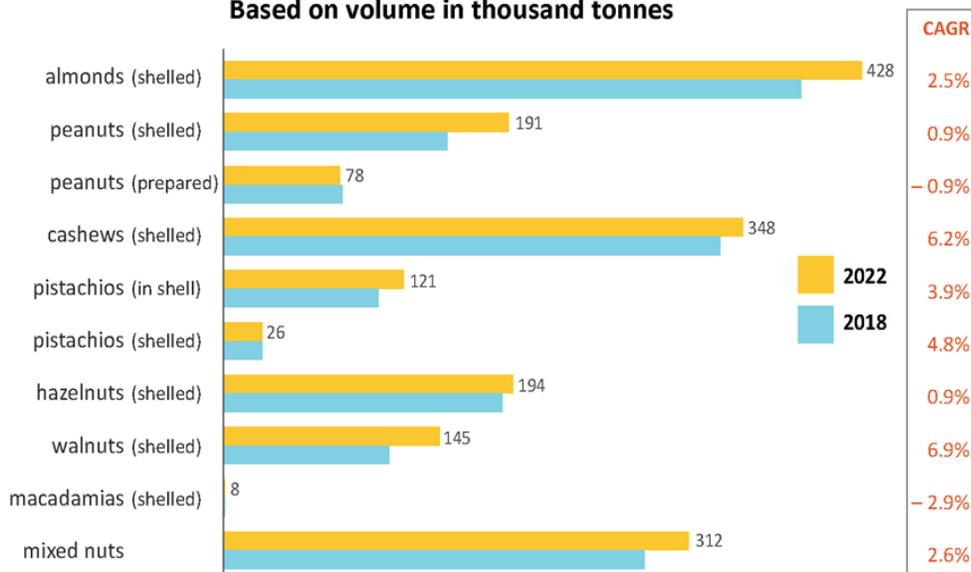
figure 10 EU27 Imports of edible nuts, 2022 Share by type of nuts



SOURCE: Statista, Grand View Research, INC (2023)

Em termos de volume, as importações da UE foram também lideradas por amêndoas, seguidas castanha de cajú, amendoim e mistura de amêndoas. Tal como indicado na figura 11, o maior aumento foi registado em cajú, amêndoas e pistácios, enquanto as importações de macadâmias na UE apresentaram uma tendência decrescente.

figure 11 Development of EU imports by type Based on volume in thousand tonnes



NOTE: pecan nuts, pine nuts, brazil nuts, chestnuts and coconuts are not included

SOURCE: ITC Trademaps (2023)



3.4. Evolução das importações na UE por tipo de amêndoas

3.4.1. Amêndoas

A amêndoa semelhante ao pêssego consiste na semente ou caroço comestível, na casca e na casca externa. O caroço da amêndoa, contendo um caroço de semente comestível, é a amêndoas comercial. Existem dois tipos principais, amêndoas doces e amêndoas amargas, e algumas variedades intermediárias.

A amêndoa é conhecida por sua doçura. As amêndoas amargas constituem a principal fonte de óleo, que é utilizada como aromatizante e como ingrediente em preparações cosméticas para a pele. Os países de origem mais importantes são os EUA (Califórnia), Espanha, Austrália, Itália, Portugal e Marrocos (*ver pormenores no anexo 2 — quadro 2*).

As amêndoas são geralmente colhidas mecanicamente e depois secas para reduzir o teor de humidade para menos de 8%. A cultura de amêndoas é então entregue a uma empresa de embalagem para ser descascada, processada e embalada. Os grãos partidos, descoloridos ou cortados são desviados para outras utilizações, enquanto os núcleos de alta qualidade são limpos, classificados, separados de acordo com o tamanho e, finalmente, inspecionados manualmente.

As amêndoas descascadas são vendidas de acordo com cultivares, tamanhos e graus. Podem ser vendidas como amêndoas naturais inteiras ou transformadas em várias formas de amêndoas. As amêndoas naturais inteiras têm as suas cascas removidas, mas ainda mantêm as suas peles castanha. Amêndoas inteiras branqueadas tiveram as suas cascas e peles removidas. Outras formas populares de amêndoas são vendidas como «fatias naturais», «naturais picadas» e «prateadas em branco».

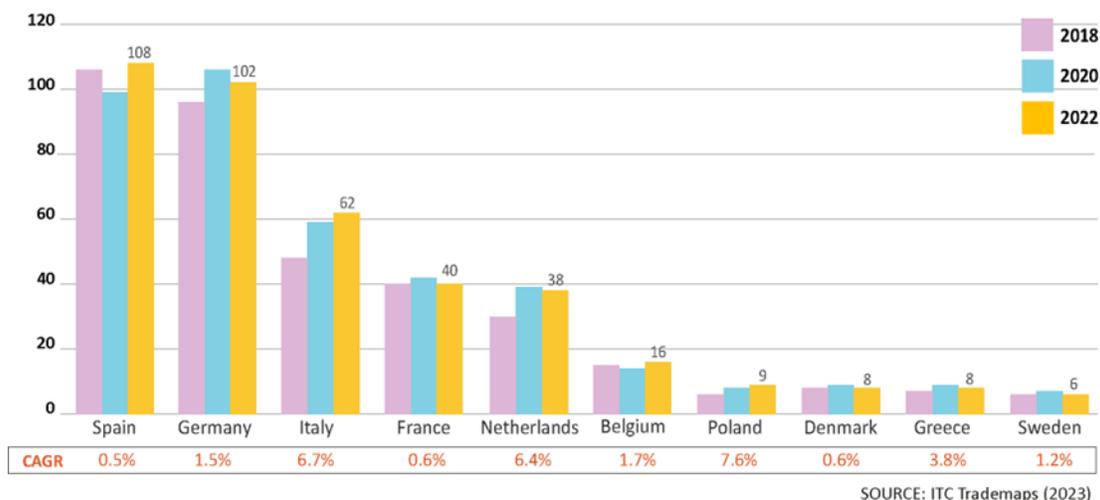
As amêndoas são frequentemente utilizadas em misturas com outras nozes (azeite ou torrada a seco, salgada, não salgada ou fumada) e são um ingrediente importante para produtos de panificação e confeitaria, como marzipan, nougat ou amêndoas revestidas de açúcar. Também são utilizados como guarnição para pratos alimentares e um componente em saladas e refeições (vegetarianas). Em cosméticos, o óleo de amêndoa é usado no cuidado facial da pele.

Em 2022, a UE importou 464 mil toneladas de amêndoas, das quais 92,3% eram amêndoas sem casca e 7,7% eram amêndoas com casca. Em termos de valor, as importações de amêndoas para a UE ascenderam a 2,065 milhões de euros. Isto representou 47 % do total das importações mundiais de amêndoas.



As importações de amêndoas na UE (em casca) ascenderam a 428 mil toneladas em 2022. A Espanha e a Alemanha foram os principais importadores, representando cerca de 25 % cada um. No mesmo ano, as importações espanholas ascenderam a 108 mil toneladas, avaliadas em 451 milhões de euros. Apesar de uma queda em 2020, registou-se um aumento do CAGR de 0,5 % entre 2018 e 2022, como mostra a Figura 12.

figure 12 **EU27 Imports of almonds (shelled), 2018-2022**
Volume in thousand tonnes (Total in 2022: 428 thousand tonnes)



As importações alemãs foram avaliadas em 517 milhões de EUR em 2012 e o volume das importações aumentou 1,5 %, passando de 96 para 102 mil toneladas entre 2018 e 2020.

No período em análise, registaram-se grandes aumentos nas importações de Itália (+6,7 %), Países Baixos (+6,4 %), Polónia (+7,6 %), Grécia (+3,8 %), Luxemburgo (+11,5 %) e muitos dos países de Leste da UE, especialmente a Estónia (48,2 %). Com uma crescente comunidade e turismo expatriados, as amêndoas dos EUA, principalmente amêndoas e amêndoas, são cada vez mais populares na produção de confeitaria, cozedura caseira e snacks.

A Áustria (-2,3 %), a Irlanda (-2,2 %), a Hungria (-4,1 %), a Finlândia (-7,7 %) e Malta (-4,8 %) importaram menos amêndoas, especialmente desde 2020.

As importações de amêndoas com casca na UE ascenderam a 35 mil toneladas em 2022 e representaram 82 milhões de EUR. Cerca de 81 % foram importados por Espanha, que vinha principalmente de Portugal e de outros países da UE. Entre 2018 e 2022, as



importações de amêndoas com casca na UE mais do que triplicaram, tendo pitorrada de 10 mil toneladas em 2018.

As estatísticas detalhadas do comércio podem ser consultadas no anexo 2 — quadro 1

3.4.2. Castanha de cajú

A castanha de cajú é considerado na Europa como um produto de luxo e é importadas em forma de amêndoa. Provêm da árvore *Anacardium occidentale* e provêm principalmente do Vietname e da Índia. Outros fornecedores de países terceiros incluem o Brasil, a Costa do Marfim, o Burquina Faso, a Nigéria, Moçambique, o Gana, a Indonésia e as Honduras (ver pormenores no anexo 2 — quadro 4).

O cajueiro produz não só a amêndoa, mas também um nutritivo e comestível fruto «maçã» e valioso óleo da amêndoa. A amêndoa é um grão ligeiramente curvo, branco e com uma textura fina e envolvido numa casca acastanhada. Esta é a castanha de cajú comercial. Após a colheita, a maçã de cajú madura conserva-se apenas durante 24 horas, enquanto que as amêndoas podem ser conservadas durante um ano ou mais, se forem secas com um teor de humidade igual ou inferior a 8% e armazenadas com cuidado.

A castanha de cajú deve ser seca imediatamente após a colheita e constantemente virada durante vários dias até que fique completamente seca. Em seguida, são torrados para remover a casca externa (Caustic Nut Shell Liquid-CNSL) castanho, que contém os compostos venenosos cardol e ácido anacárdico. A castanha de cajú é então descascada, à mão ou à máquina, com os cuidados necessários para evitar a sua danificação. Em seguida, a amêndoa é classificada por qualidade de acordo com o seu tamanho, quer estejam inteiros ou partidos de acordo com o tamanho, após o que são embalados para exportação.

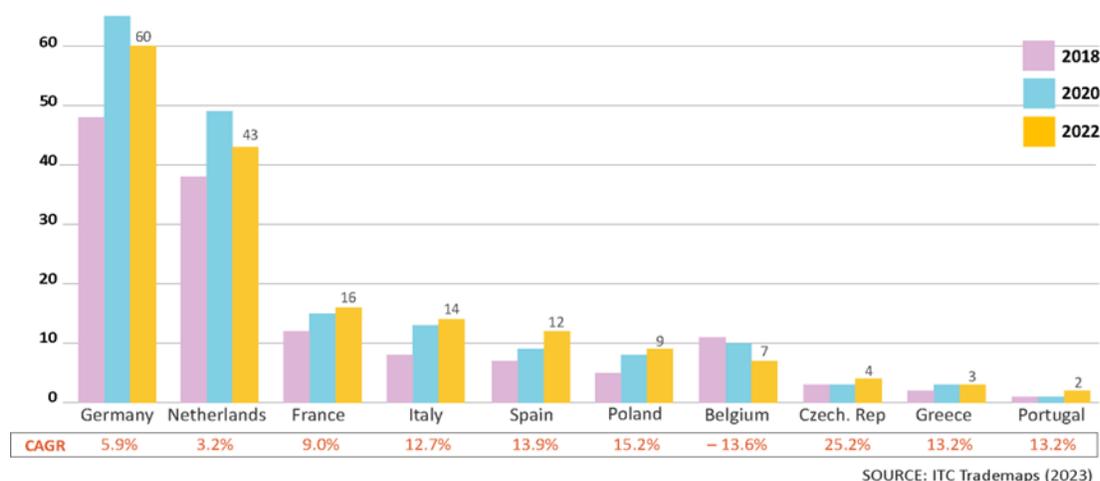
A castanha de cajú é consumida principalmente como amêndoas salgadas, individualmente ou em misturas de amêndoas. Recentemente, têm sido amplamente promovidos como um ingrediente versátil na culinária e também são utilizados como ingredientes para sobremesas, em cereais e em pratos exóticos.

São cada vez mais oferecidos castanha de cajú simples sem quaisquer adições, bem como diferentes sabores de torrefação. Além disso, a castanha de cajú é cada vez mais utilizada como ingrediente em barras de frutas e amêndoas, cereais de pequeno-almoço, manteiga de amêndoas, bebidas base de amêndoas, coberturas de gelados, biscoitos e outros doces.



Em 2022, o total das importações de castanha de cajú na UE (em casca) foi de 191 mil toneladas, avaliada em 1,274 milhões de EUR. As importações da UE representaram 31 % das importações mundiais de cajú em volume e 37 % em valor. Entre 2018 e 2022, quase todos os países da UE, com exceção da Bélgica e da Suécia, aumentaram as suas importações de castanha de cajú. O total das importações da UE aumentou 6,2 % em volume. No entanto, o valor médio das importações da UE diminuiu 0,8 %. Especialmente nos dois maiores importadores, a Alemanha e os Países Baixos, e na Suécia e na Dinamarca, registaram-se volumes mais elevados e valores mais baixos. Tal indica uma tendência no sentido de preços mais baixos pagos pela castanha de cajú e de mais importações de castanha de cajú partidas que são utilizadas como ingredientes na indústria alimentar.

figure 13 **EU27 Imports of cashew nuts (shelled), 2018-2022**
Volume in thousand tonnes (Total in 2022: 191 thousand tonnes)



Os maiores aumentos em volume registaram-se nas importações da Alemanha (+5,9 %), França (+9,0 %), Itália (+12,7 %), Espanha (+13,9 %), Polónia (15,2 %), Luxemburgo (+6,8 %), República Checa (+25,2 %), Portugal (+13,2 %) e muitos dos países de Leste da UE, especialmente nos Estados bálticos.

Houve mais procura por substitutos de carne onde a castanha de cajú é preferida devido ao seu bom gosto, alto teor de proteínas e há mais vitamina K, magnésio, cobre, ferro, selénio, zinco e fósforo em castanha de cajú do que em qualquer outra amêndoas.

Além disso, há uma maior variação nos tipos de castanha de cajú como um snack, especialmente castanha de cajú torrada, com sal, óleo, manteiga e diferentes tipos de revestimentos aromatizados. Juntamente com a tendência para uma alimentação mais saudável, o castanha de cajú é polvilhada sobre saladas e em pratos vegetarianos. A castanha de cajú é incluída em uma grande variedade de receitas.



Como uma propagação saudável no pão (em vez de carnes frias), a manteiga de castanha de cajú também está a ser cada vez mais descoberta como uma alternativa de luxo à manteiga de amendoim ou tahini.

Em 2022, a UE importou 191 mil toneladas de castanha de cajú, quase todos sem casca. Apenas 980 toneladas era castanha de cajú com casca, importado pela Dinamarca, Espanha e Bélgica.

As estatísticas detalhadas do comércio podem ser consultadas no anexo 2 — quadro 3

3.4.3. Amendoim

Há quatro variedades básicas de amendoim — Espanhol, Runners, Virgínia e Valência. O espanhol é uma pequena variedade com pele de cor clara, cultivada principalmente na África do Sul, China, Argentina e Índia. A variedade *Runners* é um híbrido de tamanho médio, de cor clara, desenvolvido nos EUA como um cruzamento entre as variedades *Virginia* e *Espanhola*. As variedades do amendoim Espanhol e *Runners* são principalmente utilizados na fabricação de doces de amendoim, manteiga de amendoim e óleo de amendoim. A variedade *Virgínia*, que toma o seu nome do estado americano onde foram cultivadas originalmente, têm os maiores grãos e são procuradas como amêndoas de *cocktail*, amêndoas salgadas e em mistura de amêndoas. Agora são produzidos em todo o mundo. O amendoim da variedade de Valência têm cor vermelha e é originária principalmente da Argentina, Brasil, Novo México e China. É procurados por torrefação da casca.

Devido aos elevados padrões de **aflatoxinas**, a Europa importa principalmente do continente americano: primeiro a Argentina, depois os EUA e o Brasil são os principais fornecedores. Após a colheita, que na América é altamente mecanizada, mas em muitas partes do mundo ainda é realizada à mão, O amendoim são inspecionados, amostrados e classificados. A inspeção é fundamental para garantir que não estão contaminados por bolores que contenham uma substância venenosa chamada aflatoxina, que é perigosa tanto para os seres humanos como para os animais. Uma elevada proporção de amendoim é descascada e limpa antes da exportação. Os grãos são classificados, dimensionados e embalados em sacos.





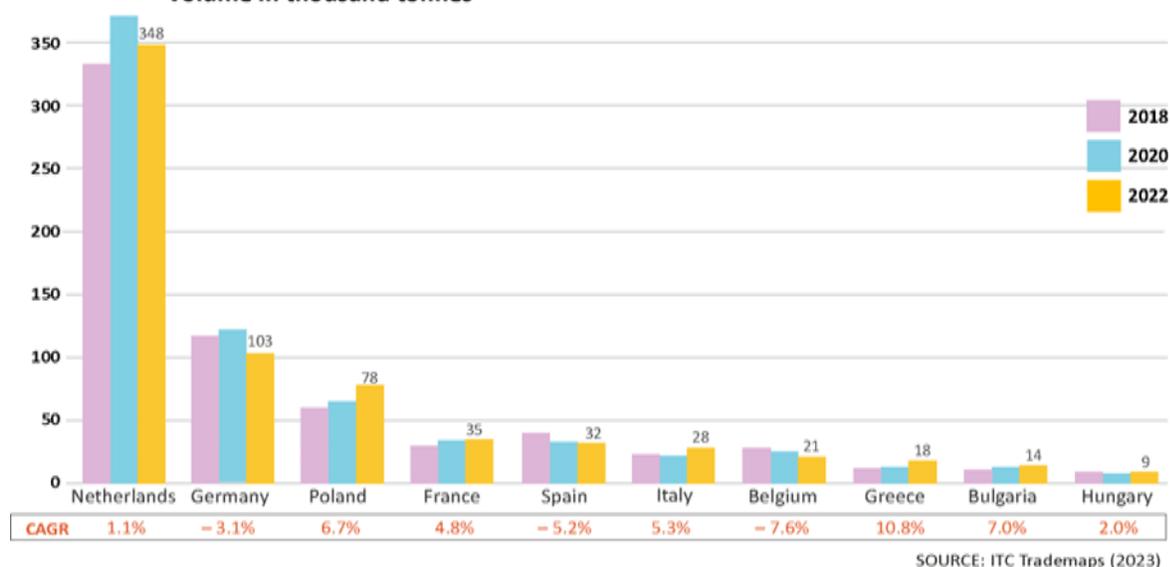
O amendoim têm uma infinidade de usos: para utilização tradicional como *snack*, é vendidas torrado a óleo ou a seco e salgado, revestido ou utilizado em misturas de amêndoas e frutas secas. Na indústria alimentar é processado em manteiga de amendoim e molhos e amplamente utilizados como ingredientes em chocolate, confeitaria, barras de cereais, gelados, biscoitos e receitas e molhos de alimentos Asiáticos.

O Reino Unido (103 mil toneladas), a Alemanha (92 mil toneladas) e a França (72 mil toneladas) representaram as maiores quantidades de consumo de manteiga de amendoim em 2019, com uma quota combinada de 55 % do consumo total mundial. A Holanda foi o primeiro país europeu a produzir manteiga de amendoim.

Amendoim com casca. Em 2022, o total das importações de amendoim na UE (em casca) foi de 745 mil toneladas, avaliada em 1,099 milhões de EUR. Em volume, as importações da UE representaram 27% do total das importações mundiais, enquanto, em valor, este valor foi de 32%. Entre 2018 e 2022, as importações do amendoim na UE aumentaram ligeiramente, com um CAGR de 0,9 % em volume e 5,5 % em valor. Isto deve-se, em parte, ao aumento dos preços do amendoim proveniente da Argentina.

Entre 2018 e 2022, as importações evoluíram de forma diferente nos países da UE. As importações dos Países Baixos, o maior importador da UE, aumentaram um CAGR de 1,1 %. Os Países Baixos são o terceiro maior importador mundial após a China e a Indonésia e o principal exportador para outros países da UE.

figure 14 EU27 Imports of ground nuts (shelled), 2018-2022
Volume in thousand tonnes





A Polónia (+6,7 %), a França (+4,8 %), a Itália (+5,3 %), Portugal (+22,2 %) e a maioria dos países de Leste da UE aumentaram o seu volume de importações de amendoim com casca entre 2018 e 2022. Por outro lado, as importações alemãs diminuíram 3,1 %. Registaram-se igualmente reduções nas importações de Espanha (-5,2 %), Áustria (-4,0 %), Luxemburgo e Finlândia.

Desde que a companhia de navegação Chinesa Cosco comprou no porto do Pireu na Grécia desde 2016, os navios chineses trouxeram cada vez mais mercadorias para o porto, incluindo amendoim. O Pireu tornou-se agora um dos centros de transbordo mais importantes do Mediterrâneo, ligando o rápido transporte terrestre e marítimo da China à Europa. As importações gregas de amendoim aumentaram 10,8 % entre 2018 e 2022. Isto tem sido prejudicial para o porto de Antuérpia, na Bélgica, o que explica, em parte, a queda das importações de amendoim da Bélgica (-7,6 %).

Amendoim preparado. Em 2022, as importações totais de amendoim na UE (excepto conservadas em açúcar) ascenderam a 78 mil toneladas, avaliadas em 599 milhões de EUR. Cerca de 30 % foram importados pela Alemanha, seguindo-se a Itália (24 %), a Espanha (17 %), a França (6 %) e Portugal (5 %). Entre 2018 e 2022, as importações da UE diminuíram 0,9 % em relação a 80 mil toneladas. No entanto, em termos de valor, registou-se um aumento de 4,2 % face a 507 milhões de EUR em 2018.

As estatísticas detalhadas do comércio podem ser consultadas no anexo 2 — quadros 5 e 6.

3.4.4. Macadâmia

A macadâmia é uma árvore perene da família *Proteaceae*, nativa da Austrália. Os aborígenes têm desfrutado estas «tipo de amêndoas» por milhares de anos. Em 1958, recebeu o nome do cientista de Melbourne Dr. John MacAdam. As amêndoas não são geralmente bem conhecidos dos consumidores europeus, mas estão a crescer em popularidade. A Macadâmia é agora provenientes principalmente da África do Sul, Austrália e Quênia. Outras fontes não pertencentes à UE incluem a Guatemala, Moçambique, o Malawi, a China e o Zimbabué (*ver pormenores no anexo 2 — quadro 8*).

Dentro da casca dura e durável encontra-se a amêndoa de macadâmia, cujo sabor distintivo foi comparado ao de um filbert superfino. A macadâmia é lisa, de cor média castanha e de tamanho médio. Durante a época de colheita, a macadâmia precisa ser colhida a cada seis a oito semanas para evitar a deterioração do produto final. A humidade deve ser removida o mais rapidamente possível, a fim de evitar danos provocados pelo bolor. Após a colheita, retira-se a casca exterior da amêndoa e, em

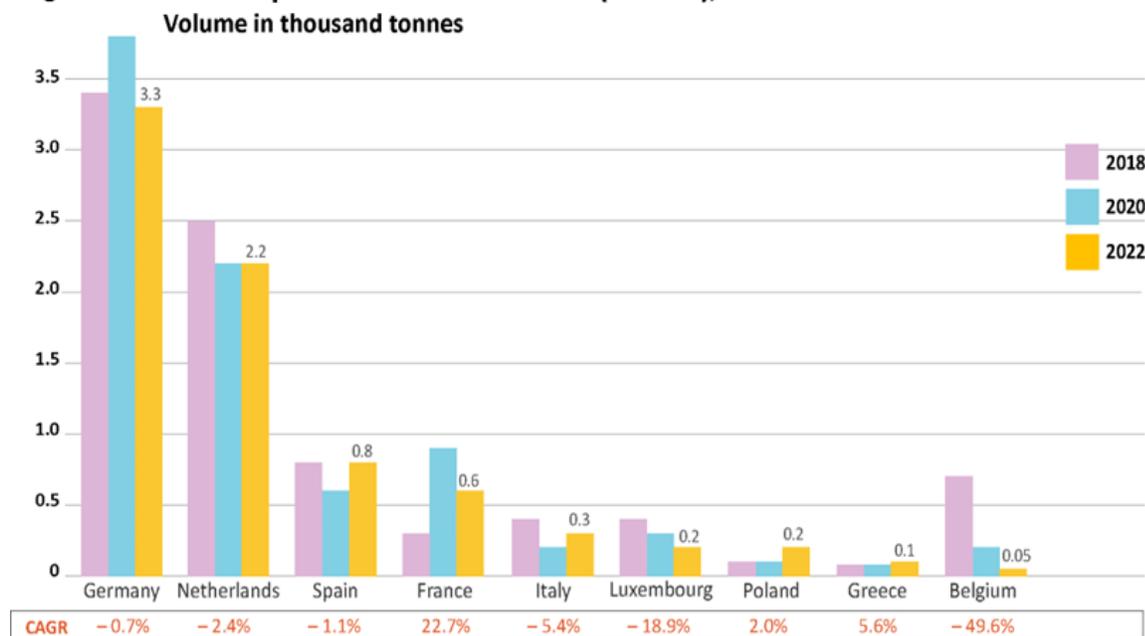


seguida, desidrata-se em fornos de secagem, a fim de reduzir o teor de humidade para 2,5 a 4 %. O sistema de processamento tem de ser mantido muito limpo porque a macadâmia absorvem facilmente odores e sabores dos seus arredores. A macadâmia é rachada e a sua amêndoa é limpa e classificada em graus denominados estilos 0 a 7, o que indica amêndoa inteiras 100% grandes com um diâmetro superior a 20,6 mm, a 7, o que indica pedaços inferiores a 3 mm.

A amêndoa de macadâmia de primeira categoria é processada para venda a retalho, enquanto que a de segunda categoria e partida é utilizada como ingredientes em bolos, biscoitos, produtos de confeitaria, gelados e cozinha asiática. Às vezes, a amêndoa é torrada em óleo de macadâmia ou óleo de coco refinado. Após a torrefação, amêndoa é drenada de excesso de óleo e arrefecida. A maior parte da amêndoa é ligeiramente salgadas. Além do seu excelente sabor, a macadâmia têm a reputação de reduzir o colesterol no sangue, reduzindo assim o risco de doenças cardíacas.

Em 2022, as importações totais da macadâmia na UE ascenderam a quase 8 mil toneladas, avaliadas em 118 milhões de EUR. As importações da UE representaram 26 % do total das importações mundiais. Entre 2018 e 2022, as importações de macadâmias na UE diminuíram 2,6 % em volume e 4,7 % em valor. Entre 2018 e 2022, a maioria dos países da UE diminuiu as suas importações da macadâmia devido à inflação na UE, onde a macadâmias seria provavelmente apagada da lista de compras de muitos consumidores devido ao seu preço elevado.

figure 15 EU27 Imports of macadamia nuts (shelled), 2018-2022



SOURCE: ITC Trademaps (2023)



A França (+22,7 %), a Grécia (+5,6 %), a Áustria (+4,4 %), Portugal (+27,3 %), a Irlanda (+10,6 %) e muitos dos países de Leste da UE aumentaram as suas importações, embora as quantidades importadas fossem reduzidas. Em 2022, a UE importou 7,997 toneladas de macadâmia, quase todas sem casca. Apenas 241 toneladas eram macadâmia com casca, importada pelos Países Baixos, Itália, França e Alemanha.

As estatísticas detalhadas do comércio podem ser consultadas no anexo 2 — quadro 7

No período objecto da análise, as importações da Eslováquia aumentaram de 18 para 69 toneladas, o que foi bastante digno de referência. Este é o resultado de um projecto de abastecimento sustentável entre uma empresa eslovaca e o governo local no Quénia.

Caixa 1 — Aprovisionamento sustentável de Macadamias no Quénia

O Condado de Baringo, no Quénia Ocidental, e a Tenses Nut Company, na Eslováquia, assinaram uma parceria em 2020 para fornecer 50,000 mudas de Macadamia a preços subsidiados durante dois anos. O governo do condado (CEC) distribuirá as mudas para impulsionar a produção de culturas e fornecer suporte técnico para contratar agricultores de macadâmia.

As oportunidades de crescimento do agronegócio no concelho estão disponíveis devido às excelentes condições climáticas, impulsionando o crescimento económico e permitindo que os agricultores locais se tornem economicamente independentes. A agricultura contribui para a agenda dos Quatro Grandes Presidentes, incluindo segurança alimentar, nutrição e fabricação. Os agricultores são estimulados a plantar mudas durante a temporada de chuvas longas para aumentar a produção, o emprego e a renda.

Cooperativas. O projeto visa fazer da macadâmia uma fonte de subsistência, utilizando sementes de nozes de alto valor. O governo eslovaco garantiu um mercado de nozes de macadâmia nos países europeus. A TASES Nut Company colabora com sociedades cooperativas, promovendo setores e distribuindo mudas através de uma colaboração ativa. Os agricultores locais são incentivados a aderir a sociedades cooperativas, uma vez que é a única ligação entre eles, o governo e os parceiros de desenvolvimento. As cooperativas serão utilizadas para distribuir as mudas subsidiadas aos seus sócios registrados com plantações de macadâmia.

Formação. O pessoal será formado para dar apoio técnico e competências em práticas agrícolas de macadâmia, garantir produtos de exportação de qualidade e organizar os agricultores em grupos organizados para uma produção agrícola eficiente.

Valor acrescentado. O governo do condado pretende estabelecer uma fábrica para o processamento e embalagem de macadâmias para exportação para mercados europeus e dos EUA.

O governo do condado concentra-se em infraestruturas através de sociedades cooperativas



3.4.5. Avelãs

As avelãs para consumo provêm da *Corylus avellana* L e da *Corylus maxima* Mill e dos seus híbridos. As avelãs são importadas principalmente como amêndoas descascadas e existe uma pequena procura de amêndoas não revestidas. 60 % da produção mundial está na Turquia. A Califórnia e a Itália são outras fontes. A amêndoas é colhidas mecanicamente ou à mão.

Uma vez colhidas na casca, as avelãs são transportadas para locais centrais para serem secas ao sol ou, menos frequentemente, em edifícios aquecidos. Após secagem, as cascas são removidas à mão ou em máquinas de descasque. Os invólucros são removidos mecanicamente, após reatrito e classificação das amêndoas de acordo com o tamanho, são classificadas e embaladas para exportação. As avelãs para venda na casca são polidas para tornar a cor mais atractiva para os consumidores.

As grandes avelãs chamadas *filberts* são vendidas aos consumidores com casca, ou em forma de casca (salgada). A maior parte das avelãs importadas são utilizadas na produção de farinha e ou manteiga manteiga, chocolate, confeitaria e produtos de padaria. Cerca de um terço das exportações da Turquia já são importadas por branqueamento, torrefação, corte, corte, trituração, etc.

As importações de avelãs na UE (em casca) ascenderam a 195 mil toneladas, avaliadas em 1,089 milhões de EUR em 2022. Entre 2018 e 2022, as importações da UE de avelãs (em casca) aumentaram ligeiramente, com um CAGR de 0,9% em volume e 1,4% em valor. A Alemanha e a Itália são os maiores importadores da UE, representando 39 % e 32% das importações da UE, respetivamente. A França (12%) era outro importador importante.

O volume importado de avelãs com casca para a UE foi de 17 mil toneladas, avaliado em 47 milhões de EUR em 2022. A Itália foi, de longe, o principal país importador que representa 70% das importações da UE.

3.4.6. Pistácios

O pistácio pertence à família *Anacardiaceae*, como a manga e oa castanha de cajú. Os pistácios são importados tanto na forma não enrolada (principalmente para utilização como aperitivos) como amêndoas para utilização na indústria alimentar. Os países de origem mais importantes são o Irão, os EUA, a Turquia, a China e Madagáscar.



O núcleo do pistácio é um verde característico. Em geral, quanto mais profundos os tons de verde, mais as amêndoas são valorizadas. Este amêndoa é protegido contra poeiras, sujidade e outras impurezas por uma casca fina e colorida de marfim. A amêndoa é geralmente comercializada com casca, e quando a casca é dividida, a amêndoa pode ser facilmente extraída à mão. Os métodos de colheita são em alguns países primitivos, mas nos EUA, a amêndoa é colhida mecanicamente.

Após a colheita, a amêndoa deve ser descascada e seca imediatamente ao sol durante um curto período, de modo a manter a sua qualidade elevada e o seu aspecto intacto. A amêndoa é testada quanto à presença de bolor/aflatoxina, que é um factor de risco especial com a amêndoa de pistácio, para que as amêndoa contaminada possa ser removida. Após a triagem e classificação, a amêndoa é torrada, salgada e embalada.

A maioria dos pistácios chega ao consumidor torrados e salgados na casca para consumo. Os pistácios descascados são utilizados comercialmente (mas não muito nos Países Baixos) em produtos de confeitaria, gelados e carnes de porco/enchidos.

Em 2022, as importações de pistácios na UE (em casca) ascenderam a 122 mil toneladas, avaliadas em 939 milhões de EUR. Entre 2018 e 2022, as importações de pistácios na UE (em casca) aumentaram de forma constante em 3,9% em volume e 6,5% em valor. Isto deve-se principalmente à crescente popularidade dos pistácios dos países importadores e ao aumento da utilização de mistura de amêndoas. As importações alemãs representaram 33% das importações da UE. Outros grandes importadores foram a Bélgica (19%), a Itália (11% e a Espanha (11%).

As importações de pistácios descascados na UE ascenderam a 21 mil toneladas, avaliadas em 388 milhões de EUR em 2022. No período objecto de estudo/análise, as importações aumentaram um CAGR de 4,8 %. Os principais países importadores foram a Alemanha (43 % das importações da UE) e a Itália (37 %).

3.4.7. Nozes

As nozes pertencem à *família* Juglandaceae. Ao longo de uma longa história de cultivo, a amêndoas tem sido altamente estimada como uma amêndoas de sobremesa superior, o que não requer torrefação nem salga para melhorar o seu sabor. São vendidos como amêndoas não enroladas e como nozes. Os países de origem importantes são a China, os EUA, a França, a Índia e o Chile.



A cultura colhida mecanicamente contém uma mistura de nozes descascadas e não descascadas, que são depois descascadas e lavadas. Para evitar a deterioração e o escurecimento da amêndoa e retardar o desenvolvimento do bolor e permitir um branqueamento eficaz da casca, as nozes são completamente secas o mais rapidamente possível por desidratadores mecânicos. Em seguida, dividem-se em três categorias, em função da forma como serão comercializados: na venda, como grãos/amêndoas ou como subprodutos. A triagem das nozes não enroladas é seguida de branqueamento, lavagem e fricção para obter uma cor bronzeada uniforme. As nozes são, em seguida, secas e amostrados para determinar a sua qualidade, e posteriormente embalados para exportação. A outra parte da cultura, denominada «armazenamento», é descascada antes de ser classificada, rachada, triada e embalada.

As nozes em casca são consumidas como um *snack* de luxo. As descascadas são usadas comercialmente para a produção de óleo, utilizadas em molhos para saladas. Também são usados para produtos de padaria, chocolate, confeitaria, receitas de refeições, saladas etc.

Em 2022, as importações da UE de nozes (em casca) ascenderam a 145 mil toneladas, avaliadas em 899 milhões de EUR. Entre 2018 e 2022, as importações da UE de amêndoas (em casca) aumentaram substancialmente em 6,9 % em volume e 3,8% em valor. As nozes tornaram-se mais populares em pratos vegetarianos, em saladas e em mistura de amêndoas. A Alemanha é o maior importador da UE e representou 37% das importações da UE em 2022. A Espanha (12%) e os Países Baixos (10%) eram outros países importadores importantes.

O volume importado de nozes com casca para a UE foi de 67 mil toneladas, tendo sido avaliado em 177 milhões de EUR em 2022. A Itália representou 45% das importações da UE, seguida da Alemanha (15%) e da Espanha (15%).

3.4.8. Pinhões

Os pinhões da *Carya illinoensis* são bastante parecidas com nozes com casca lisa. São importados para países europeus, principalmente sob a forma de cascas. Os países de origem importantes são o Brasil, os EUA, a Argentina, o Peru, o México, a Austrália, a África do Sul, Israel e o Egito.

A indústria do pinhão desenvolveu-se em grande parte durante este século. A produção da amêndoa dos pinhões é um negócio a longo prazo, que requer um investimento de capital considerável. A colheita manual dos pinhões tem sido gradualmente substituída



por sistemas mecânicos. O teor de humidade do amêndoa (do pinhão) deve ser reduzido o mais rapidamente possível para 4-5%, a fim de evitar a sua descoloração. A qualidade é avaliada em função da cor (luz) e do tamanho do amêndoa. Depois de serem rachadas, as amêndoas do pinhão são partidas usando um quebrador. Depois de secas e classificadas, as amêndoas são embalados em diferentes tamanhos: grandes, médios e pequenos, incluindo em porções para uma refeição. Metades recebem um prémio de cerca de 10% a mais do que outros tamanhos, porque são muito procurados pelos padeiros.

Os pinhões descascados são vendidos a padarias, fábricas de chocolate, confeitarias e laticínios para a produção de gelados. Estão a aumentar em popularidade junto dos consumidores como componente de mistura de amêndoas e como ingrediente na cozinha.

O volume das importações dos pinhões foi relativamente pequeno, mas a procura está a aumentar. Entre 2018 e 2022, os grandes países importadores, como a Alemanha (5,695 toneladas), os Países Baixos (5.914), a Espanha (1,360 toneladas), a Bélgica (996 toneladas) e a Itália (8 282 toneladas) aumentaram as suas importações de pinhões. Os principais países fornecedores foram os EUA, o México e, cada vez mais, outros países, incluindo a África do Sul.

3.4.9. Castanha do Pará

Castanha do Pará, também conhecidas como amêndoa da Amazônia, são as sementes de casca dura da árvore *Berberletia excelsa*, que cresce selvagem em florestas tropicais. Encontram-se principalmente no Brasil e na Bolívia e, em menor medida, no Peru, Colômbia e Venezuela.

Os frutos desta árvore assemelham-se a grandes cocos com um invólucro duro e lenhoso. No interior da casca exterior áspera mas frágil da fruta encontra-se uma casca interna resistente, lenhosa e fibrosa, que contém uma dúzia ou mais de Castanha do Pará, acondicionadas de perto, com a borda fina para dentro, como as secções de uma laranja. Quando os frutos amadurecem, caem no chão. Os frutos maduros são colhidos do chão e são quebrados na floresta onde as cocas exteriores são descartadas.

As castanha do Pará, ainda com a sua casca interna dura, é lavadas e seca inicialmente num abrigo primitivo antes do transporte para o posto comercial local mais próximo. Devido ao calor intenso e alta humidade da região Amazónica, os montes de castanha do Pará tendem a libertar elevados níveis humidade e devem ser constantemente virados



e arejados para evitar deterioração e bolor. Após a secagem, a castanha do Pará sem casca, é seleccionada manualmente para remover impurezas e objectos não desejados.

Em seguida, castanha do Pará é classificados de acordo com a cor da sua casca e submetido a um controle de qualidade antes de serem embalados para exportação. A castanha do Pará a ser descascada é embebidas em água durante 24 horas, cozida brevemente para amaciar a casca e depois quebradas à mão ou à máquina. Os bons amêndoas são secos e classificados por qualidade e tamanho.

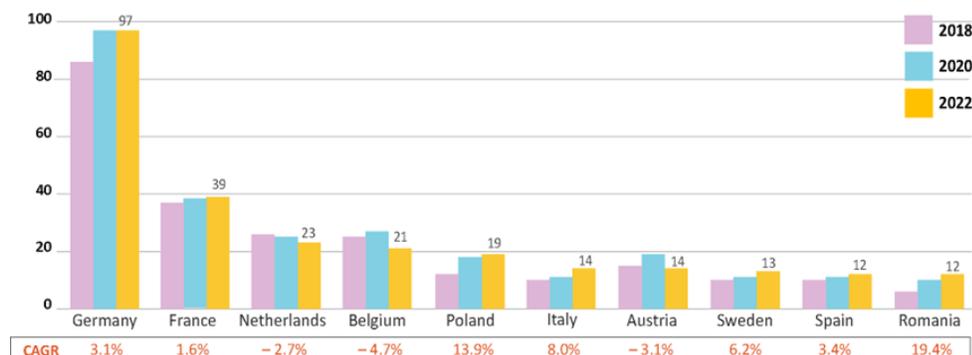
3.4.10. Mistura de Amêndoas Mistura de Amêndoas

Em 2022, a UE importou 312 mil toneladas de misturas de amêndoas e oleagenosas, avaliadas em 1,845 milhões de EUR. Após as amêndoas, este era o segundo maior grupo de produtos, que representava 15,6 % das importações da UE (ver figura 10). Avelãs, pinhões, nozes, amêndoas e castanha do Pará são comuns em misturas doces com passas. Enquanto em misturas salgadas castanha de cajú, pistácios, amêndoas são frequentemente combinadas com amendoim ou ervilhas.

As importações alemãs ascenderam a 97 mil toneladas em 2022 e representaram 31% das importações da UE. Entre 2018 e 2022, as importações alemãs aumentaram de forma constante num CAGR de 3,1%. A França, os Países Baixos, a Bélgica, a Polónia e a Itália eram outros importadores significativos. Registaram-se grandes aumentos nas importações da Polónia (+13,9%), da Itália (+8,0%), da Suécia (+6,2%) e da Roménia (+19,4%), como se mostra na figura 16.

A Dinamarca (+17,5 %), Portugal (+14,3 %), a Bulgária (+10,2 %) e a Grécia (+5,6 %) também importaram mais mistura de amêndoas no período em estudo.

figure 16 EU27 Imports of nuts and seeds incl mixtures, 2018-2022
Volume in thousand tonnes



SOURCE: ITC Trademaps (2023)



As estatísticas detalhadas do comércio podem ser consultadas no Anexo 2 — Quadro 9 e Quadro 10

3.4.11 Gergelim

O gergelim são minúsculas sementes cultivadas a partir da planta e são ricas em óleo. São cultivadas principalmente em regiões tropicais como Nigéria, Uganda, Sudão, Moçambique, Tanzânia, Etiópia e outros países Africanos. As sementes de gergelim são uma das culturas oleaginosas mais antigas conhecidas pela humanidade, domesticadas há mais de 3000 anos. Prosperam em regiões tropicais e são tolerantes a condições semelhantes à seca.

O gergelim pode ser armazenado durante vários anos, mantendo as suas características. As sementes rebentam ao amadurecer, chamadas de «deiscência», e são cortadas à mão pelos agricultores. São armazenados a não mais de 6% de humidade para evitar a rancidez. Após a colheita, as sementes são limpas e descascadas e armazenadas em temperaturas e condições adequadas.

As principais utilizações são em produtos de panificação em forma queimada. Estas queimaduras são amplamente encontradas, seja em uma cadeia de hambúrgueres ou em uma padaria local. As sementes no pão adicionam um pouco de sabor e textura, e também melhoram a estética, uma vez que são um contraste visual agradável num pão de aspeto simples.

Outro uso popular de gergelim é Tahin. Um condimento que é feito a partir de torrar o gergelim descascado moído, Tahin ou Tahini é um ingrediente importante na fabricação de húmus.

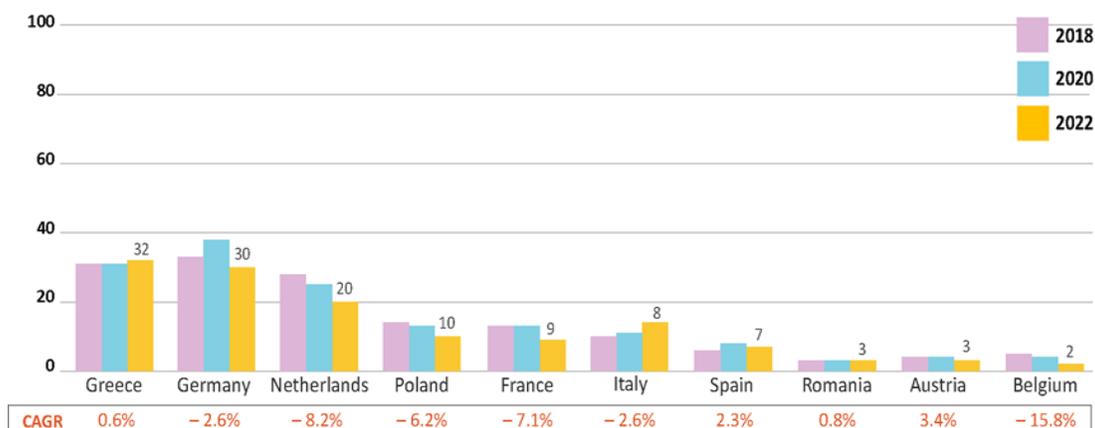
O óleo de gergelim é popular na Ásia, especialmente na culinária japonesa. A China e a Índia são os dois principais importadores de gergelim de petróleo.

Em 2022, o total das importações do gergelim na UE foi de 138 mil toneladas, avaliada em 298 milhões de EUR. As importações da UE representaram cerca de 7 % das importações mundiais de gergelim, em volume. Entre 2018 e 2022, o volume das importações diminuiu 3,4 %, face a 159 mil toneladas em 2018. A Grécia foi o maior importador da UE que importou quase 32 mil toneladas em 2022, como mostra a figura 17. Com exceção da Grécia, os principais países da UE importaram menos gergelim, em especial os Países Baixos (-8,2 %), a Polónia (-6,2 %), a França (-7,1 %) e a Bélgica (-15,8 %). Isto pode ser atribuído em grande parte ao mais elevado preços do gergelim.



Em valor, as importações de gergelim da UE aumentaram no mesmo período um CAGR de 8,1 %.

figure 17 **EU27 Imports of sesame seeds , 2018-2022**
Volume in thousand tonnes



SOURCE: ITC Trademaps (2023)

No entanto, continuaram a registrar-se aumentos de volume nas importações da Espanha (+2,3 %), da Suécia (+2,5 %), da Irlanda (+10,2 %), da Croácia (10,9 %), da Eslovénia (12,1 %), da Eslováquia (+4,3 %) e dos Estados bálticos.

As estatísticas detalhadas do comércio podem ser consultadas no anexo 2 — quadros 11 e 12

3.5. Consumo e importações de amêndoas por tipo em países-chave da UE

Com base na sua dimensão e boas perspectivas de crescimento, são selecionados os seguintes mercados:

- Alemanha
- França
- Espanha
- Itália
- Países Baixos
- Bélgica
- Grécia
- Polónia
- Reino Unido



3.5.1 ALEMANHA

Na UE, a Alemanha tem, de longe, a maior população, com 83,2 milhões de habitantes em 2022, divididos pelos seguintes grupos étnicos: Alemão 86,3 %, Turco 1,8 %, Polaco 1 %, Sírio 1 %, Romeno 1 %, Outros/Declarados/não especificados 8,9 %. A população alemã está a envelhecer. De acordo com o Serviço Federal de Estatística (Destatis), a população alemã contrairá 82,6 milhões até 2070, dos quais 56 % têm entre 20 e 66 anos e 26 % com 67 anos ou mais.

Em junho de 2023, o parlamento alemão aprovou uma nova lei que reforma a Lei de Imigração qualificada. A lei facilita a entrada e a residência de trabalhadores qualificados de países terceiros.

Isto implica uma população mais diversificada. Cerca de 15,3 milhões de pessoas na Alemanha, pouco menos de uma em cada cinco em todo o país, emigraram para lá em algum momento de suas vidas, de acordo com os Statistisches Bundesamt. Cerca de 5 milhões de pessoas nasceram de pais migrantes. Os principais países de origem foram a Roménia, a Polónia e a Bulgária. Síria, Afeganistão, Turquia. Desde 2021, o número de refugiados ucranianos na Alemanha aumentou para 1,0 milhões de pessoas.

O PIB (Produto Interno Bruto) per capita foi de 35,870 EUR e a taxa de inflação em 2022 foi de 8,7 %, que diminuiu em junho de 2023 para 6,4 %. O preço dos combustíveis foi reduzido, embora o preço dos alimentos tenha permanecido elevado. O sector alimentar alemão, com 6125 empresas, gerou 187,1 mil milhões de EUR em 2022. Os subsegmentos mais importantes do setor foram: Carne (21,5 %), laticínios (17,1 %), produtos cozidos (9,1 %) e produtos de confeitaria e panificação de longa vida (7,4 %).

O mercado dos snacks/aperitivos salgados

Este mercado inclui batatas fritas/crispas, fatias fritas ou secas de frutas, amêndoas, snacks cozidos, pipocas, snacks à base de batata e grãos e snacks à base de carne.

Segundo o site Statista, o valor do mercado dos snacks salgados na Alemanha foi estimado em 3,3 mil milhões de euros. O valor de mercado aumentou 224 milhões de EUR em comparação com 2019. Prevê-se que o mercado alemão dos snacks salgados cresça mais em valor do que em volume nos próximos anos e deverá atingir 4,1 mil milhões de euros até 2026.

Desde 2021, os rendimentos dos consumidores são apertados. Espera-se que as marcas de snacks salgados de marca privada ganhem mais parte do novo mercado de produtos.



A inflação impulsionará as vendas de valor, prevendo-se que os volumes permaneçam relativamente estáveis após os confinamentos relacionados com a COVID-19 terem impulsionado o consumo interno em 2020/21. Isto ameaça o mercado dos snacks salgados, uma vez que os consumidores já estão a perceber o aumento dos preços.

Há uma procura crescente de snacks saudáveis com ingredientes naturais e embalagens ecológicas. A Alemanha lidera o mercado biológico da UE, representando 6,4 % do mercado alimentar em 2020, com a generalização dos produtos alimentares biológicos. No entanto, a sua quota-parte em projetos socialmente sustentáveis ainda é limitada. Isto oferece oportunidades para as marcas obterem um ponto de apoio, concentrando-se no abastecimento sustentável.

Espera-se que o consumo fora de casa de batatas fritas, snacks salgados e amêndoas recupere o terreno, enquanto a tendência a longo prazo para trabalhar a partir de casa continuará a apoiar os formatos de snacks em casa. Além disso, a promoção de benefícios para a saúde apoiará as vendas.

Com a crescente sensibilização para o aquecimento global, espera-se que o interesse dos consumidores e a procura de sustentabilidade nas embalagens no mercado de snacks salgados aumentem. Isto apresenta às marcas que operam no mercado de snacks na Alemanha a oportunidade de expandir a sua quota de mercado de snacks salgados no que diz respeito à sustentabilidade.

De acordo com a pesquisa dos consumidores da Mintel: Quase metade dos que comem snacks alemães acreditam que os snacks saudáveis devem consistir em ingredientes naturais e sem sabores artificiais.

Apenas 3 % dos novos lançamentos reivindicam ingredientes naturais. 58 % dos comedores de snacks querem um lanche para desfrutar de um lanche à noite/noite. 67 % dos alemães afirmam ter sido afetados pelo aumento dos preços dos alimentos e bebidas (em janeiro de 2022).

O mercado alemão continuará a beneficiar da forte procura dos consumidores por snacks convenientes e da popularidade dos petiscos em geral, tanto dentro como fora de casa.

Quase metade dos lanches alemães preferem snacks saudáveis e totalmente naturais sem sabores artificiais. O crescimento do volume será travado pelos consumidores que se concentram na saúde, mas uma mentalidade de «qualidade em relação à quantidade» oferece oportunidades para mais produtos premium no mercado de snacks na Alemanha.



Para capitalizar a tendência de «comer limpo», as marcas de snacks salgados devem inovar com vegetais inteiros ou ingredientes liofilizados, mantendo nutrientes naturais.

No entanto, há muitos consumidores que comem snacks para indulgência. Portanto, ainda há uma oportunidade para produtos mais indulgentes que não precisam ser saudáveis. As marcas de snacks salgados podem, alternativamente, esforçar-se por uma maior qualidade, utilizando ingredientes premium e naturais para momentos indulgentes em casa ou com os hóspedes para partilhar.

O mercado alemão das amêndoas

A Alemanha é o maior mercado da UE e um grande revendedor de amêndoas. O consumo aparente foi estimado em 450 mil toneladas em 2022, avaliado em 3,213 milhões de EUR. No mesmo ano, a Alemanha representou 21,3 % do valor do mercado da UE. O consumo *per capita* de 5,41 kg por pessoa foi um dos mais elevados da UE. Entre 2018 e 2022, o consumo alemão aumentou 1,4 %, embora se tenha registado uma diminuição desde 2020, como indicado no quadro 3, principalmente devido à COVID-19 e aos cortes na despesa alimentar da maior parte da população alemã.

Quadro 3 Consumo aparente de amêndoas na Alemanha, 2018 — 2022
Volume em toneladas

ALEMANHA	Importações	Produção	Exportações	Consumo	Per capita (kg)*
2018	601,788		175,274	426,514	
2020	671,168		196,101	475,067	
2022	634,823		184,741	450,082	5.41

* Com base na população total

Fonte: ITC TradeMaps, INC, USDA, Eurostat (2023)

Note-se que as variações do consumo aparente de ano para ano são causadas não só pelas importações e exportações efetivas. volumes, mas também pela detenção e libertação de existências pelos principais comerciantes em diferentes períodos.

Consumo e tendências do mercado

Os consumidores alemães costumam comer amendoim e amêndoas juntamente com bebidas e usá-los como ingredientes em receitas tradicionais, incluindo cereais, maçapão, produtos de panificação (bocos ou doces saudáveis) e chocolates.

O aumento do número de agregados familiares individuais e de um número crescente de mulheres que entram no mercado de trabalho levou a uma forte e crescente procura de snacks, refeições fáceis de preparar e diferentes tipos de alimentos de conveniência. Apesar de a Alemanha ser tradicionalmente um grande consumidor de amêndoas e amendoim, são cada vez mais oferecidos novos tipos de snacks salgados. São



frequentemente consumidos entre as refeições — um desenvolvimento conhecido como pastoreio.

A procura também é impulsionada pela tendência para uma alimentação mais saudável. As alternativas flexitárias, veganas e baseadas em plantas estão a crescer na Alemanha, criando mais procura por amêndoas e comem-nas com mais frequência. São reconhecidos como um importante suplemento de saúde pelos consumidores alemães mais jovens que preferem alimentos biológicos e naturais.

De acordo com um estudo de mercado realizado pela USAID, os consumidores alemães dão prioridade ao sabor e aos ingredientes naturais quando compram snacks:

81 % afirmam que é importante ou muito importante. O baixo preço, os valores da marca, o impacto ambiental e os snacks produzidos localmente também são fatores importantes. 51 % dos inquiridos consideram que é importante ter uma seleção de produtos de snacks saudáveis, e sem ingredientes artificiais são um fator decisivo.

Os consumidores mais jovens tendem a recolher informações online, com 22 % a visitar sites de marcas de snacks, especialmente pessoas com idades compreendidas entre os 18 e os 35 anos.

Os consumidores alemães são menos leais a marcas específicas, criando oportunidades para os novos operadores. Apenas 10 % consideram a lealdade à marca importante, enquanto 58 % preferem experimentar novos snacks. A maioria dos inquiridos experimentou novas marcas de snacks no último trimestre de 2021, com razões que incluem as ofertas actuais, o conteúdo calórico e os ingredientes naturais. A indústria alemã de amêndoas e aperitivos mostra abertura a novos produtos, com snacks saudáveis e sustentáveis que têm um impacto na fidelização dos clientes.

A procura também será impulsionada pelo número crescente de imigrantes e grupos étnicos que vivem na Alemanha. As suas dietas tendem a ser mais ricas em frutas secas e amêndoas do que a dieta típica alemã.

Note-se que o mercado alemão é extremamente sensível aos preços e que tanto os consumidores como os retalhistas procuram uma qualidade superior a um preço de desconto. O custo e a relação custo-benefício são um dos principais impulsionadores do consumo na Alemanha.



Mercado alemão da castanha cajú

A castanha de cajú é um ingrediente popular em e snack-bars na Alemanha. Os consumidores estão cientes dos seus benefícios para a saúde, incluindo o ferro e a vitamina K. O bom gosto suscita o interesse dos consumidores, enquanto a procura da indústria transformadora estimula também a procura de castanha de cajú. A amêndia da castanha de cajú é uma fonte rica em proteínas, rica em gordura e um substituto vegano saudável para cremes pesados em pratos doces e salgados. Fornecem um substituto perfeito para o creme de leite pesado.

Em comparação com o amendoim, a castanha de cajú têm um teor relativamente alto de fibras, o que promove o ganho de peso saudável ao melhorar a função digestiva. Além disso, a castanha de cajú têm um maior teor de ferro e magnésio do que o amendoim, o que aumenta as reações enzimáticas do corpo. Devido ao alto valor nutricional da castanha de cajú, os fabricantes de snacks introduziram várias guloseimas à base de amêndoa da castanha de cajú, como leite de cajú sem lactose.

Em 2022, as importações alemãs da castanha de cajú ascenderam a 59,944 toneladas, avaliadas em 409 milhões de EUR, com um aumento CAGR de 5,9 % desde 2018. Isto pode parecer deixar margem para outros fornecedores, mas, na realidade, os fornecedores neerlandeses também têm uma grande parte no total das importações de cajú da UE, uma vez que são importadas quantidades adicionais dos Países Baixos, que servem de país de trânsito para a castanha de cajú vietnamitas e indianas. A principal causa desta dependência das importações provenientes do Vietname e da Índia é a ausência de capacidade de processamento de descasque em outras regiões de crescimento, especialmente nos países Africanos onde a maioria do cajú é cultivado. Prevê-se que a procura da castanha de cajú da indústria alimentar aumente nos próximos anos, gerando um aumento das importações.

O mercado alemão da amêndoa da cajú concentra-se principalmente nos segmentos de snacks, enquanto há uma procura crescente de pedaços e amêndoas partidos da indústria alimentar, utilizados em bolachas, cereais e coberturas de gelados. Os consumidores da Alemanha estão a aumentar devido à menor diferenciação de preços entre a castanha de cajú e outras nozes, como as amêndoas. Apesar da produção mínima, o país depende das importações para satisfazer a procura interna.

De acordo com a Mordor Intelligence, espera-se que o mercado alemão de castanha de cajú cresça em um CAGR de 4,1 % entre 2020 e 2028.



Importações Alemãs por tipo

A Alemanha é o maior importador de amêndoas na UE graças ao elevado consumo dos seus consumidores e à procura da sua indústria transformadora. Além disso, a Alemanha é um importante comerciante, transformador e reexportador de amêndoas. Hamburgo, juntamente com Roterdão, é um dos principais centros comerciais do mundo. Em 2022, a Alemanha importou 634 mil toneladas de amêndoas no valor de 3,293 milhões de EUR. É o maior importador da castanha de cajú, nozes, pistácios e macadâmias para a UE. As importações de amendoim, amêndoas, pistácios e gergelim também foram substanciais, como se mostra na Tabela 4.

Quadro 4 Importações dos principais tipos de amêndoas pela Alemanha, 2018 — 2022

Volume em toneladas

ALEMANHA	2018	2020	2022	CAGR	Da UE	De países terceiros	Da África
TOTAL <i>dos quais:</i>	601,788	671,168	634,823	1,3 %			
Amendoim (em casca)	117,049	121,811	103,100	— 3,2 %	48 %	50 %	2 %
Amêndoas (em casca)	95,867	106,740	101,949	1,5 %	28 %	71 %	1 %
Avelãs (em casca)	64,966	69,925	72,826	2,9 %	15 %	85 %	
Cajú (em casca)	47,646	64,890	59,944	5,9 %	12 %	77 %	11 %
Amêndoas (em casca)	41,015	45,183	53,127	6,3 %	13 %	87 %	
Pistácios (em concha)	31,643	38,470	40,197	6,2 %	3 %	96 %	1 %
Amendoim (preparados)	40,520	43,571	37,245	— 2,3 %	71 %	26 %	3 %
Pistácios (em casca)	10,649	10,649	10,680	0,07 %	25 %	75 %	
Castanha -do-brasil (em casca)	7,762	8,822	6,507	— 4,3 %	8 %	92 %	
Macadâmias (em casca)	3,398	3,865	3,601	1,5 %	18 %	17 %	65 %
Mistura de frutos secos	87,598	97,068	96,866	2,6 %	30 %	68 %	2 %
gergelim	33,499	38,254	30,611	— 2,3 %	10 %	42 %	48 %

Fornecimentos em percentagem do volume importado em 2022

Fonte: ITC TradeMaps (2023)

Entre 2018 e 2022, registaram-se grandes aumentos (CAGR) nas importações de castanha de cajú (+5,9 %), amêndoas (+6,3 %) e pistácios com casca (+6,2 %). Depois de atingir um pico em 2020, as importações de amendoim, castanha do Pará e gergelim diminuíram em 2022.



Em 2022, em média, 28 % das importações alemãs provieram de países da UE, especialmente dos Países Baixos. Em comparação com outros países da UE, a Alemanha era um grande país importador de África, especialmente da castanha de caju e macadâmias eram as amêndoas mais populares exportadas de África.

Para informações detalhadas sobre as importações Alemãs e os seus países fornecedores, consultar o capítulo 5.2.2.

3.5.2 FRANÇA

Em 2022, a França tinha cerca de 67,8 milhões de habitantes e espera-se que a sua população cresça mais 9 milhões de pessoas nos próximos 40 anos, colocando a população do país em torno de 72 milhões até 2050.

A França tem uma população diversificada, com muitas pessoas vindas de ex-colónias. Em 2021, um décimo da população francesa nasceu estrangeiro, de acordo com um estudo da INSEE. Quase sete milhões de pessoas eram imigrantes, com mais de um terço a adquirir a cidadania francesa. O estudo descobriu que os imigrantes e seus descendentes se misturaram em grande parte à sociedade, com muitos filhos nascidos na França. A migração contribuiu para a composição diversificada do país, com imigrantes do Norte de África, da África Subsariana e da Ásia. Mais de 12 % dos imigrantes nasceram na Argélia, Marrocos, Tunísia, Portugal, Itália, Turquia e Espanha. A maioria dos imigrantes eram mulheres, e a maioria afluía a grandes cidades, incluindo a capital, onde até um quinto da população vinha do exterior.

Em 2022, o PIB per capita médio foi de 33,180 EUR. No mesmo ano, a taxa de inflação foi de 5,9 %, mas, após descidas dos preços dos produtos energéticos, caiu para 4,5 % em junho de 2023. Os preços dos alimentos ainda estão altos.

A indústria francesa de transformação de alimentos, com 15,500 empresas e 194,2 mil milhões de euros de vendas anuais, emprega 433 mil pessoas e apoia 2 milhões de postos de trabalho. Com as PME a representarem 98 %, é um sector económico de destaque, com uma forte reputação. A indústria investe em investigação e desenvolvimento, concentrando-se na qualidade, segurança alimentar e preocupações de saúde.

O mercado dos snacks/aperitivos salgados

De acordo o site Statista, o mercado de snacks salgados em França ascendeu a 2,4 mil milhões de EUR em 2020, ligeiramente menos de 3 % do mercado mundial de snacks salgados (86,6 mil milhões de EUR). O *mercado francês* é liderado pela categoria de batatas fritas em termos de valor e volume em 2021.



O mercado Francês de amêndoas

A França é o segundo maior mercado da UE de amêndoas. Em 2022, o consumo aparente foi estimado em 273 mil toneladas, avaliado em 2,309 mil milhões de EUR. A França representava 17,1 % do valor do mercado da UE. O consumo *per capita* de 4,02 kg por pessoa foi ligeiramente inferior à média da UE de 4,32 EUR. Em 2021, a economia francesa recuperou, após uma queda induzida pela pandemia no ano anterior, devido a um amplo apoio orçamental e à contenção eficaz do vírus. A alta inflação e os preços elevados da energia na França fizeram com que os consumidores reduzissem as suas despesas.

No entanto, a diminuição do poder de compra das famílias francesas não afetou a procura de produtos de qualidade, inovadores e saudáveis por parte do consumidor francês. No entanto, há muitos consumidores menos ricos que compram com base no preço.

Ainda assim, a indústria Francesa continuou a inovar em novos produtos saudáveis. Afinal, a comida continua a ser muito importante para os Franceses. Além disso, o uso de vários tipos de amêndoas em pratos culinários também é mais caracterizado durante programas de culinária, como *Master Chef* ou *Top Chef*, onde mais atenção é dada às refeições vegetarianas. Por conseguinte, entre 2018 e 2022, o consumo francês aumentou 3,0 % (ver quadro 4).

Quadro 5 Consumo aparente de amêndoas na França, 2018 — 2022

Volume em toneladas

FRANÇA	Importações	Produção	Exportações	Consumo	Per capita (kg)*
2018	246,197	54,520	57,710	243,007	
2020	262,560	53,414	51,787	264,187	
2022	263,185	58,042	48,064	273,163	4.02

* Com base na população total

Fonte: ITC TradeMaps, INC, USDA, Eurostat (2023)

As amêndoas são tradicionalmente consumidas como um lanche, mas também são usadas em chocolates, doces (*nougat*), óleos de amêndoas, saladas e cada vez mais em receitas. A França é não só um importante importador de amêndoas dos países de origem, mas também um grande produtor, consumidor e exportador de nozes, castanha de caju e avelãs. O óleo de amêndoas é popular em molhos para saladas.

Consumo e tendências do mercado

A França é tradicionalmente um grande consumidor de amendoim e amêndoas. Eles são consumidos com bebidas durante as visitas e às vezes nos aperitivos antes da refeição quente por volta do meio-dia. No entanto, as batatas fritas, as batatas fritas de milho com guacamole, as azeitonas ou as broquetas com, por exemplo, azeitonas, queijos e tomates continuam a ser grandes clássicos para os aperitivos. As fichas de mergulho, uma vez incomuns na França, ainda ganham popularidade.



Os hipermercados oferecem mais opções em snacks, especialmente em batatas fritas e batatas fritas, algumas das quais são feitas de lentilhas, grão-de-bico ou outros feijões. A fim de estimular o mercado das amêndoas, as empresas promovem-nas em embalagens mais pequenas (embalagens únicas, embalagens para crianças, embalagens múltiplas) para uma maior compra por impulso. Além disso, introduzem amêndoas torradas com sabor e novos tipos de amêndoas exóticos.

Além disso, pequenas mercearias e lojas noturnas vão impulsionar a procura de amêndoas entre o número crescente de imigrantes e grupos étnicos na França. As suas dietas tendem a ser mais ricas em frutas secas e amêndoas, especialmente durante o período Ramadã.

Mesmo que a França continue a ser conhecida pela sua cozinha clássica, um estilo de vida mais movimentado levou a uma procura crescente de alimentos de conveniência, incluindo snacks e refeições prontas. Os jovens consumidores tendem a tê-los entre as refeições, o que é chamado de «grignotage» (pastoreio).

Os Franceses gostam de receitas inovadoras que usam amêndoas, mas estas devem ser prontas e prática a usar. Para poupar tempo, os Franceses escolhem auxiliares culinários em que todos os ingredientes necessários para um prato, incluindo frutas ou amêndoas, já foram adicionados. Por outro lado, em muitos lares Franceses mais velhos, ainda preferem compor as suas próprias receitas, o que confere à cozinha Francesa o seu toque e originalidade, em que a utilização de algumas amêndoas complementa o sabor do prato. O amendoim simples e salgados foram os amêndoas mais populares vendidos, mas as reduções de preços dos amêndoas vendidos sob rótulos privados tornaram-nas mais acessíveis aos consumidores. Os pistácios representam uma grande parte do mercado de amêndoas, seguidos de amêndoas, nozes, castanha de cajú e avelãs.

A Bénénuts (Pepsico) lançou pela primeira vez amendoim torrado seco no mercado Francês em 1988, como parte da tendência para alternativas alimentares saudáveis. Os importadores e processadores continuam a introduzir misturas de amêndoas, aromatizadas com ervas Francesas ou Italianas, com alho ou com especiarias mexicanas, indianas.



Importações Francesas por tipo

A França é um grande importador de amêndoas na UE devido ao elevado consumo dos seus consumidores e à procura da sua indústria transformadora. A França é também um importante comerciante, transformador e re-exportador, com Marselha a funcionar como seu centro comercial.

Em 2022, a França importou 263 mil toneladas de amêndoas, avaliadas em 1,221 milhões de EUR. É o maior importador de amêndoas da UE. Estes são principalmente provenientes da Alemanha, Espanha e Países Baixos, onde estão sediadas os processadores multinacionais Intersnack e PepsiCo. O amendoim e as amêndoas eram também importantes importações francesas. Tal como indicado no quadro 6, as importações francesas da castanha de cajú e macadâmia continuam a ser fracas em comparação com as da Alemanha e dos Países Baixos, mas as importações de ambos os tipos estão a aumentar substancialmente.

Quadro 6 Importações dos principais tipos de amêndoas pela França, 2018 — 2022
Volume em toneladas

FRANÇA	2018	2020	2022	CAGR	Da UE	De países terceiros	Da África
TOTAL dos quais:	246,197	262,560	263,185	1,7 %			
Amendoim (preparados)	50,954	59,859	60,759	4,5 %	84 %	14 %	2 %
Amêndoas (em casca)	39,467	41,888	40,437	0,6 %	56 %	43 %	1 %
Amendoim (em casca)	29,473	34,156	35,557	4,8 %	19 %	73 %	8 %
Avelãs (em casca)	25,088	23,106	22,662	— 2,5 %	19 %	81 %	
Castanha de Cajú (em casca)	11,450	14,544	16,195	9,0 %	17 %	72 %	11 %
Amêndoas (em casca)	10,040	10,882	11,241	2,9 %	14 %	85 %	1 %
Pistácios (em concha)	6,926	6,112	6,941	0,05 %	3 %	97 %	
Pistácios (em casca)	1,627	1,379	1,578	— 0,8 %	43 %	57 %	
Castanha do Pará (em casca)	1,049	1,660	1,177	2,9 %	33 %	67 %	
Macadâmias (em casca)	273	922	618	22,7 %	2 %	58 %	40 %
Mistura de frutos secos	37,137	38,763	39,646	1,6 %	73 %	26 %	1 %
Gergelim	12,565	12,695	9,383	— 7,2 %	32 %	35 %	33 %

Fornecimentos em percentagem do volume importado em 2022

Fonte: ITC TradeMaps (2023)



Entre 2018 e 2022, registaram-se grandes aumentos (CAGR) nas importações de castanha de cajú (+9,0 %), amendoim (+4,8 %), amendoim preparados (+4,5 %) e macadâmias (+22,7 %). Depois de atingir um pico em 2020, as importações de castanha-do-brasil e de gergelim diminuíram em 2022.

Em 2022, em média, 50 % das importações francesas provieram de países da UE. Em comparação com outros Estados-Membros da UE, a França era um importante importador de África. Castanha de cajú e macadâmia eram as amêndoas mais populares exportadas da África.

Para informações detalhadas sobre as importações francesas e os seus países fornecedores, consultar o capítulo 5.2.3.

3.5.3 ESPANHA

Em 2022, a Espanha tinha cerca de 47,4 milhões de habitantes, que estavam divididos nos seguintes grupos étnicos: Espanhol 84,8 %, marroquino 1,7 %, romeno 1,2 %, outros 12,3 % (2021 est.).

Na última década, a população Espanhola diminuiu devido a uma diminuição da taxa de natalidade e a tempos económicos difíceis. Altos níveis de desemprego e baixos salários fizeram com que os Espanhóis procurassem trabalho em outros países. Espera-se que a população espanhola contraia menos de 10 % no futuro.

A partir de 2015, a imigração começou a aumentar e, em 2020, a população total de imigrantes em Espanha foi de cerca de 6,7 milhões e representou cerca de 14 % da população total. Cerca de 1,5 milhões eram imigrantes da Colômbia e de outros países latino-americanos. Outro grupo significativo foram os imigrantes de outros países da UE (Alemanha, Reino Unido, Países Baixos, França, etc.), o que sugere que a Espanha está a tornar-se um destino cada vez mais atrativo, especialmente para os idosos. No entanto, os verões quentes atuais devido ao aumento das temperaturas podem eventualmente desencorajar as pessoas de viver lá.

O PIB médio per capita em 2022 foi de 24,580 EUR, com uma taxa de inflação de 8,3 %, que deverá atingir 4,0 % em 2023.

A indústria agroalimentar espanhola gerou uma receita de 140 mil milhões de euros e empregava mais de 440,000 pessoas e é a quarta maior potência agroalimentar da Europa. A indústria experimentou resiliência durante a pandemia, com mais de 30,000



empresas a exportar alimentos e bebidas. A Espanha está a passar pela digitalização e sustentabilidade para se adaptar às alterações climáticas e às tendências dos consumidores.

O mercado dos *snacks*/aperitivos salgados

O mercado de *snacks* salgados em Espanha está estimado em 1,9 mil milhões de euros em 2023. De acordo com o Euromonitor, os *snacks* têm um bom desempenho em Espanha, com um crescimento moderado em termos de volume de retalho e um crescimento substancial em termos de valor atual esperado para 2023. A inflação continua a ter uma influência significativa nos preços e é o principal impulsionador do crescimento do valor.

O mercado Espanhol da amêndoas

A Espanha está entre o maior mercado da UE de amêndoas e o consumo aparente foi estimado em quase 266 toneladas em 2022, avaliado em 1,553 mil milhões de EUR. A Espanha representou 11,8 % do valor do mercado da UE. O consumo *per capita* de 5,59 kg por pessoa foi um dos mais elevados da UE. Entre 2018 e 2022, o consumo Espanhol aumentou 0,5 %, mas o consumo caiu em 2020, como indicado no Quadro 3. Tal deve-se à COVID-19 e aos cortes nas despesas alimentares.

Quadro 7 Consumo aparente de amêndoas na Espanha, 2018 — 2022

Volume em toneladas

ESPANHA	Importações	Produção	Exportações	Consumo	Per capita (kg)*
2018	254,468	160,751	155,259	259,960	
2020	270,499	178,710	172,449	276,760	
2022	289,376	155,133	178,623	265,886	5,59

* Com base na população total

Fonte: ITC TradeMaps, MAPA, INC, USDA, Eurostat (2023)

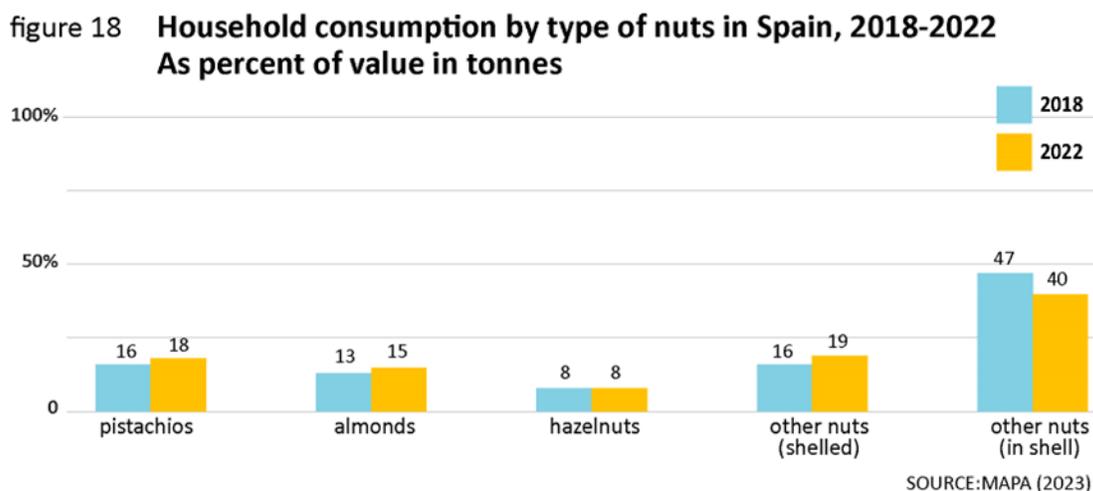
Consumo e tendências do mercado

Na Espanha, o amendoim e a amêndoa às vezes são consumidos com bebidas ao final da tarde, embora sejam menos comuns do que na Alemanha ou na Holanda. As tapas continuam a ser preferidas entre muitos espanhóis. As tapas são pequenas porções que servem como aperitivos ou mesmo podem ser uma refeição. Algumas tapas preferidas comuns incluem presunto espanhol, azeitonas, queijo e pão. As tapas são muito comuns na maioria das cidades e a região mais icónica para as tapas é a Andaluzia, as tapas são servidas como um acompanhamento de bebidas.



Desde os tempos antigos, proporções moderadas de amêndoas têm sido consumidas na Espanha. Em 2022, o consumo doméstico de amêndoas voltou aos níveis anteriores à pandemia. De acordo com um estudo do Ministério da Agricultura (MAPA), os pistácios de consumo doméstico e as amêndoas foram as maiores categorias no consumo de amêndoas espanholas, com pistácios a tornar-se mais populares entre 2018 e 2022. A percentagem do grande grupo de produtos «outras amêndoas com casca» diminuiu e representou 40% do consumo em 2022. Com o outro grupo de amêndoas, as variedades populares em Espanha são particularmente amêndoas, seguidas de amendoim, mistura de amêndoas, castanha de cajú e pinhões.

Por outro lado, como se mostra na Figura 18, a percentagem do grupo «outras amêndoas descascadas» aumentou para 19%.



Devido à inflação, os preços foram mais altos para todos os tipos de amêndoas, especialmente para as amêndoas que sofreram de uma produção muito mais baixa em Espanha devido à geada na primavera e à seca no verão.

De acordo com o relatório MAPA, os trabalhadores por conta própria consomem a maioria das amêndoas. Os reformados, os jovens casais sem filhos e os jovens independentes também consomem acima da média. Considerando que os casais jovens com filhos pequenos consomem abaixo da média. As regiões nordeste, norte e leste da Espanha apresentam o maior consumo.

As amêndoas são frequentemente compradas impulsivamente e a existência de um grande número de quiosques que vendem embalagens únicas de amendoim e amêndoas tem estimulado o mercado, uma vez que os seus benefícios para a saúde são cada vez mais reconhecidos pelos consumidores Espanhóis.



Uma vez que os Espanhóis tratam as refeições como ocasiões familiares importantes, o lanche é uma introdução relativamente recente. As pequenas embalagens de amêndoas e promoções nos hipermercados estimularam a compra por impulso. Os fabricantes monitorizam cada vez mais os mercados, procurando adaptar novos snacks de acordo com os sabores e preferências nacionais, a fim de aumentar as vendas.

O futuro mercado das amêndoas será impulsionado por reduções de preços e por rótulos privados, a fim de torná-los acessíveis a um maior número de consumidores.

Importações espanholas por tipo

Devido à sua indústria transformadora e ao aumento da procura dos consumidores, a Espanha é um importante importador de amêndoas para a UE. Em 2022, a Espanha importou 289 mil toneladas de amêndoas no valor de 1,155 milhões de EUR. Além de ser produtora, a Espanha é um importante importador de amêndoas (em casca) e cada vez mais de amêndoas com casca em consequência de um declínio na produção espanhola devido aos verões mais quentes. A Espanha é também um grande importador de amêndoas, pistácios, amendoim e castanha de cajú para a UE, como se mostra no quadro 8.

Quadro 8. Importações dos principais tipos de amêndoas pela Espanha, 2018 — 2022

Volume em toneladas

ESPANHA	2018	2020	2022	CAGR	Da UE	De países terceiros	Da África
TOTAL dos quais:	<u>254,468</u>	<u>270,499</u>	<u>289,376</u>	<u>3,2 %</u>			
Amêndoas (em casca)	106,014	99,480	108,225	0,5 %	16 %	83 %	1 %
Amendoim (em casca)	40,385	32,577	38,399	—1,3 %	21 %	78 %	1 %
Amêndoas (com casca)	2,343	13,223	28,830	87,3 %	97 %	3 %	
Amêndoas (em casca)	15,182	15,663	17,342	3,5 %	18 %	82 %	
Pistácios (em concha)	11,145	12,744	13,017	4,0 %	5 %	95 %	
Castanha de Cajú (em casca)	7,311	8,789	12,301	18,7 %	14 %	84 %	2 %
Amendoim (preparados)	6,237	7,341	10,296	13,3 %	94 %	6 %	
Amêndoas (com casca)	13,716	13,455	10,294	—6,9 %	27 %	73 %	
Avelãs (em casca)	4,477	5,049	5,768	6,5 %	22 %	78 %	
Macadâmias (em casca)	789	592	756	—1,1 %	2 %	10 %	88 %
Mistura de frutos secos	10,607	11,924	12,166	3,5 %	43 %	56 %	1 %
gergelim	6,298	8,022	6,880	2,3 %	29 %	50 %	21 %

Fornecimentos em percentagem do volume importado em 2022

Fonte: ITC TradeMaps (2023)

Entre 2018 e 2022, registaram-se grandes aumentos nas importações de amêndoas com casca (+87,3 %), castanha de cajú (+18,7 %), amendoim preparado (13,3 %) e avelãs



(+6,5 %) e pistácios com casca (+4,0 %). As importações Espanholas de gergelim aumentaram 2,3 % no período objecto de re-exame. Após ter atingido um pico em 2020, as importações de amêndoas diminuíram em 2022.

Em 2022, em média, 24% das importações Espanholas provinham de países da UE. Em comparação com outros países da UE, a Espanha era um pequeno país importador de África, com excepção da macadâmia.

Para informações detalhadas sobre as importações Espanholas e os seus países fornecedores, consultar o capítulo 5.2.4.

3.5.4 ITÁLIA

A Itália tinha cerca de 59,0 milhões de habitantes em 2022, com um PIB per capita médio de 27,860 EUR. A taxa de inflação foi elevada, situando-se em 8,7 % e deverá registar uma moderação para 6,1% em 2023.

A população italiana está a diminuir, com menos de 400,000 crianças nascidas em 2022, a mais baixa desde 1861. Desde 2014, a Itália perdeu mais de 1,36 milhões de pessoas. Uma previsão do ISTAT sugere que a Itália pode perder mais de um quinto da sua população até 2070. A Itália tem a percentagem mais elevada (23 %) de cidadãos com 65 anos. Esta situação exerce pressão sobre o financiamento das pensões e os sistemas de saúde.

Tal reflete o agravamento da dinâmica demográfica numa economia afectada pela dívida pública. O declínio foi agravado, uma vez que a Itália quase não foi afectada pela pandemia de COVID-19 em 2021 e 2020.

A taxa de fertilidade na Itália diminuiu para 1,24 em 2022, com um ligeiro aumento na região meridional.

A imigração contraria parcialmente a tendência, com 229,000 mais imigrantes do que emigrantes em 2018. Em 2022, cerca de 5,05 milhões de pessoas, ou seja, 8,6% da população total, eram estrangeiros. As ondas migratórias provêm de antigos países socialistas da Europa Oriental, como a Roménia, a Albânia, a Ucrânia, a Moldávia, a Polónia e o Norte de África (Marrocos, Egito e Tunísia). Nos últimos anos, registaram-se fluxos migratórios crescentes de países da Ásia-Pacífico, como a China e as Filipinas, bem como a América Latina.



O mercado italiano de transformação de produtos alimentares, que gerou receitas no valor de 179,4 mil milhões de EUR em 2021, encontra-se fragmentado e é constituído principalmente por empresas de menor dimensão. Os principais jogadores incluem Parmalat, FERRERO Commerciale Italia, MARR SpA e Amadori.

A pandemia acelerou a tendência alimentar saudável da Itália, com alternativas veganas, vegetarianas, flexitárias, produtos «livres» e superalimentos que atraem os consumidores locais. A pandemia também reforçou a tendência alimentar de origem local. No entanto, as exportações estão a aumentar, o que contribui para o aumento da procura de ingredientes alimentares por parte da Itália.

O mercado dos snacks salgados

O mercado retalhista italiano de snacks salgados foi estimado em 2,3 mil milhões de EUR em 2023. Em ocasiões sociais, os italianos costumam ter batatas fritas com muitos sabores diferentes, biscoitos salgados, pantufas, taralli, azeitonas, bolachas com tapenade. Os aperitivos populares com bebidas são pedaços de focaccia (pão liso cozido no forno com azeitonas, tomate, queijo etc.) ou pedaços de pizzas, dois clássicos da cozinha italiana.

O mercado italiano de amêndoas

A Itália está entre os principais mercados da UE de amêndoas. Em 2022, o consumo aparente foi estimado em quase 294 toneladas em 2022, avaliado em 1,792 milhões de EUR, representando 12,6 % do mercado da UE. O consumo per capita de 5,01 kg por pessoa foi um dos mais elevados da UE. Entre 2018 e 2022, o consumo italiano aumentou 1,4%, como indicado no Quadro 7.

Quadro 9 Consumo aparente de amêndoas na Itália, 2018 — 2022

Volume em toneladas

ITÁLIA	Importações	Produção	Exportações	Consumo	Per capita (kg)*
2018	268,463	96,120	87,378	277,205	
2020	295,055	90,310	95,458	289,907	
2022	298,878	87,490	92,666	293,702	5.01

*Com base na população total Fonte: ITC TradeMaps, INC, USDA, Eurostat (2023)

Consumo e tendências do mercado

O mercado da amêndoas tem vindo a crescer na Itália, mas ainda há margem para expansão, uma vez que apenas 30% dos consumidores as comem diariamente. Como



a Itália é um grande produtor de produtos de panificação e confeções, o costume de comer snacks doces continua.

O amendoim é consumidos principalmente como snack e a sua utilização pelos processadores de alimentos em cereais, produtos de confeitaria e refeições prontas é reduzida pelas normas de outros países da UE. Há pouca tradição ou interesse em comer alimentos étnicos Asiáticos ou cereais de pequeno-almoço e muesli. No entanto, castanha de cajú e pinhão são cada vez mais utilizadas em saladas e refeições vegetarianas.

A Itália tem sido historicamente uma cultura orientada para a família, na qual as refeições desempenham um papel essencial. A população normalmente não consome lanches entre as refeições, e o «pastoreio», uma prática predominante em outros países, é menos comum.

A fim de incentivar a alimentação de amêndoas, as empresas anunciam-nas à atletas, consumidores conscientes da saúde e à padeiros que podem usá-los mais em bolos ou sobremesas.

Estão a ser desenvolvidos novos produtos à base de amêndoas. Por exemplo, sobremesas de amêndoas que são vendidas em lojas especializadas e delicadas. Actualmente, existem algumas marcas de avelã, pistácio e amendoim espalhados com um elevado teor de amêndoas no mercado. Os produtos à base de avelãs, como o creme de avelã, reforçam a paisagem «Made in Italy», especialmente nos mercados de exportação.

Em comparação com outros snacks salgados, as amêndoas continuam a ser considerados relativamente caras; no entanto, uma maior variedade, a introdução de novas amêndoas aromatizadas e a redução dos preços conduzirão o mercado italiano nos próximos anos.

Importações Italianas por tipo

Devido ao elevado consumo dos seus consumidores e à procura da sua indústria transformadora, a Itália está entre os principais importadores da UE de amêndoas. Em 2022, a Itália importou 298 mil toneladas de amêndoas, no valor de 1,439 milhões de EUR. O valor das importações é relativamente elevado devido às elevadas importações de avelãs, nozes e amêndoas. A Itália é também um grande importador de pistácios (com casca) e pistácios sem casca e, cada vez mais, de castanha de cajú, como se mostra no quadro 10.



Quadro 10 Importações dos principais tipos de amêndoas pela Itália, 2018 — 2022
Volume em toneladas

ITÁLIA	2018	2020	2022	CAGR	Da UE	De países terceiros	Da África
TOTAL dos quais:	<u>268,46</u> 3	<u>295,0</u> 55	<u>298,87</u> 8	<u>2,7 %</u>			
Avelãs (em casca)	49,307	61,342	64,458	6,9 %	5 %	95 %	
Amêndoas (em casca)	47,790	59,221	61,976	6,7 %	41 %	58 %	1 %
Amêndoas (com casca)	36,825	40,392	30,527	— 4,6 %	20 %	79 %	1 %
Amendoim (em casca)	22,562	21,841	27,711	5,3 %	12 %	87 %	1 %
Pistácios (em concha)	9,847	11,971	13,841	8,9 %	52 %	48 %	
Castanha deCajú (em casca)	8,377	13,114	13,428	12,7 %	16 %	59 %	25 %
Avelãs (com casca)	2,598	7,141	11,034	43,4 %	42 %	58 %	
Pistácios (em casca)	6,131	6,329	9,915	12,8 %	28 %	72 %	
Amendoim (preparados)	4,802	4,724	5,361	2,5 %	81 %	19 %	
Macadâmias (em casca)	359	215	288	— 5,4 %	25 %	30 %	45 %
Mistura de frutos secos	10,361	11,019	14,044	7,9 %	45 %	54 %	1 %
gergelim	8,857	9,891	7,967	— 2,6 %	20 %	69 %	11 %

Fornecimentos em percentagem do volume importado em 2022

Fonte: ITC TradeMaps (2023)

Entre 2018 e 2022, registaram-se grandes aumentos nas importações de quase todos os tipos de amêndoas, especialmente avelãs sem casca (+6,9 %), avelãs com casca (+43,4 %), pistácios +12,8 %), castanha de cajú (+12,7 %), amêndoas (+6,7 %) e mistura de amêndoas (+7,9 %). Após ter atingido um pico em 2020, as importações de amêndoas e gergelim diminuíram em 2022. As importações de macadâmias revelaram uma tendência decrescente.

Em 2022, 29 % das importações Italianas provieram de países da UE. Em comparação com outros países, a Itália era um importador moderado de África. Importavam-se sobretudo castanha de cajú e macadâmia.

Para informações detalhadas sobre as importações Italianas e os seus países fornecedores, consultar o capítulo 5.2.5.



3.5.5 PAÍSES BAIXOS

Os Países Baixos são o país mais densamente povoado da UE, com um total de 17,6 milhões de habitantes em 2022. Nas próximas cinco décadas, prevê-se que a população Holandesa cresça continuamente, para quase 20,7 milhões de habitantes até o ano de 2070.

Os grupos étnicos foram: Países Baixos 75,4 %, outros países da UE 6,4 %, Turcos 2,4 %, Marroquinos 2,4 %, Surinames 2,1 %, Indonésios 2 %, outros 9,3 % (2021 est.)

Em 2022, a população imigrante era de cerca de 2,6 milhões, principalmente Polacas, Sírias, Turcas e, cada vez mais, refugiados da Ucrânia.

O PIB per capita foi de 43,800 EUR e a taxa de inflação foi de 11,6 %. A inflação nos Países Baixos manteve-se elevada, situando-se em 8,8% no primeiro trimestre de 2023. Devido à queda da inflação dos produtos energéticos em julho, foi de 5,7 %, embora os preços dos produtos alimentares se tenham mantido elevados.

Em 2023, os Países Baixos tinham 8.655 empresas de transformação de alimentos, gerando 80 mil milhões de EUR em vendas líquidas e empregando 150,000 pessoas. O país é o maior exportador europeu de carne, frutas e produtos hortícolas e ocupa uma posição de liderança devido à sua localização central na UE, à logística eficiente e à tecnologia moderna de transformação/armazenagem.

O mercado Holandês de amêndoas

Os Países Baixos são um mercado da UE de média dimensão e um grande revendedor de amêndoas. O consumo aparente foi estimado em 137 mil toneladas em 2022, avaliado em 346 milhões de EUR. No mesmo ano, os Países Baixos representavam 2,6 % do mercado da UE. O consumo *per capita* de 5,82 kg por pessoa foi o mais elevado da UE. Nos Países Baixos, as amêndoas representam quase um terço do mercado de snacks salgados, que é elevado em comparação com outros países da UE.

Entre 2018 e 2022, o consumo Holandês diminuiu 3,9 %, embora o consumo aparente dê uma indicação aproximada devido à natureza altamente flutuante das importações e exportações, especialmente de amendoim.



Quadro 11 Consumo aparente de amêndoas nos Países Baixos, 2018 — 2022

Volume em toneladas

PAÍSES BAIXOS	Importações	Produção	Exportações	Consumo	Per (kg)*	capita
2018	528,928		368,877	160,051		
2020	583,559		386,221	197,338		
2022	555,431		418,756	136,675	5.82	

* Com base na população total

Fonte: ITC TradeMaps, INC, USDA, Eurostat (2023)

Note-se que as variações no consumo aparente de ano para ano são causadas não só pelas importações efetivas e volumes de exportação, mas também através da detenção e libertação de existências pelos principais operadores em diferentes períodos.

Consumo e tendências do mercado

Amendoim: A maior parte do amendoim consumido na Europa transitam pelo porto de Roterdão. Cerca de 70 % são re-exportados à medida que chegam, mas parte do amendoim está a ser transformada. Os Países Baixos são também o primeiro produtor europeu de manteiga do amendoim e o terceiro maior consumidor de amendoim.

Toda a gente na Holanda conhece amendoim, em parte devido à sua popularidade como um snack torrada e salgado. São também utilizados em barras de doces e para produzir manteiga de amendoim, que é um sabor que todos os consumidores holandeses adquirem desde a infância. Os holandeses também estão familiarizados com o amendoim como um ingrediente amplamente utilizado em molhos, como o molho de amendoim (cozinha indonésia) e em pratos Asiáticos. Cerca de 25 % da manteiga de amendoim é utilizada no Sector *Catering* e restauração, especialmente nos restaurantes indonésios que podem ser encontrados em quase todas as cidades.

O amendoim liso, na forma salgada ou assada, representou mais de 50% do consumo total de amendoim, enquanto 40% era amendoim revestido e 10% amendoim na casca. Na década de 1970, a marca líder Duyvis introduziu o «*borrelnoot*», um amendoim temperado revestido de farinha que deu um grande ímpeto ao mercado de amendoim saturado. Hoje, os Holandeses consomem um grande número de amendoim revestidos e aromatizados, que vão desde chocolate, queijo, salgado, picante ou soja a uma grande variedade de amendoim revestidos de farinha vendidos como «amendoim como amêndoas de *cocktail*, de festa» etc.

A amêndoa é frequentemente servido com bebidas em eventos sociais e são bem reconhecidas pelos seus benefícios para a saúde. Os mais populares são pistácios, castanha de cajú, amêndoas, pinhões e mistura de amêndoas. A Macadâmia ainda são consideradas caras. As amêndoas também são usadas em pratos exóticos (por exemplo, frango chinês com castanha de cajú) e tornam-se populares como um



substituto saboroso e saudável para a carne. As amêndoas também são usadas em receitas para saladas, especialmente combinadas com nozes, amêndoas, pepitas e outras sementes ou com *croutons* (pequenos pedaços de torrada).

A castanha de cajú ganha popularidade com variedades assadas, temperadas e mais uso em mistura de amêndoas.

Os Holandeses também gostam de novas variedades de molhos de salada utilizados na cozinha Francesa, Italiana, Asiática e Mexicana. Para o moedor e processador, isto deu a oportunidade de introduzir «kits de venda» prontos a usar, constituídos por amêndoas e oleaginosas. Estes kits prontos a usar e óleos de amêndoas utilizados para refeições fritas tornaram-se muito populares. Nozes e Pinhões também são comidos com queijo depois de um jantar especial.

De acordo com um inquérito da Países Baixos, 30% dos consumidores de amêndoas compram-nas semanalmente e 25% uma vez a cada duas semanas.

Ao nível dos consumidores, é dada pouca atenção à origem das amêndoas e os países produtores fazem pouco esforço para promover as qualidades do seu amendoim embalados ou amêndoa diretamente junto dos consumidores, a menos que sejam oferecidos em linha.

No entanto, as lojas especializadas na venda de amêndoas, que podem ser encontrados em quase todos os centros comerciais dos Países Baixos, informam os consumidores sobre isso. A maioria deles originou-se na década de 1960 e o delicioso cheiro de amêndoas torradas atrai os consumidores. As barras de frutos secos também podem ser encontradas nos mercados de rua e oferecem uma gama completa de amendoim, amêndoas de luxo e frutas tropicais, complementadas por produtos de chocolate, amêndoas, sementes e snacks de arroz. Recentemente, os supermercados voltaram a vender amendoim e amêndoas em forma solta e mencionar o país de origem.

Juntamente com a tendência para uma procura alimentar saudável de amêndoas, espera-se que os processadores Holandeses continuem a desenvolver amêndoas aromatizados e revestidos, bem como novas misturas de amêndoas sementes. As amêndoas como um aperitivo ainda são considerados luxos, o que impulsionará a procura pela introdução de suas diferentes utilizações.



Importações Holandesas por tipo

Os Países Baixos são o segundo maior importador de amêndoas na UE e têm uma longa tradição como um importante país de trânsito de amendoim no porto de Roterdão. Juntamente com a Indonésia e a Alemanha, é um dos maiores revendedores de amendoim do mundo.

Em 2022, os Países Baixos importaram 555 mil toneladas de amêndoas, no valor de 1,603 mil milhões de EUR. Cerca de 63 % deste volume eram amendoim (em casca). É o segundo maior importador de castanha de cajú na UE e uma parte considerável das suas importações de castanha de cajú são re-exportadas para a Alemanha, Bélgica, Itália, Polónia e outros países da UE.

Tal como indicado no quadro 12, as importações Holandesas de amêndoas, nozes, e macadâmias foram substanciais.

Quadro 12 Importações dos principais tipos de amêndoas pelos Países Baixos, 2018 — 2022
Volume em toneladas

PAÍSES BAIXOS	2018	2020	2022	CAGR	Da UE	De países terceiros	Da África
TOTAL dos quais:	528,928	583,559	555,431	<u>1,3 %</u>			
Amendoim (em casca)	333,008	371,689	348,186	1,1 %	5 %	93 %	2 %
Cajú (em casca)	37,849	48,507	42,987	3,2 %	2 %	88 %	10 %
Amêndoas (em casca)	29,825	38,589	38,238	6,4 %	15 %	84 %	1 %
Amêndoas (em casca)	8,417	11,712	13,797	13,4 %	20 %	79 %	1 %
Amendoim (preparados)	10,651	12,468	9,895	—1,8 %	72 %	28 %	
Avelãs (em casca)	8,142	6,987	6,019	—6,6 %	28 %	71 %	1 %
Pistácios (em concha)	9,169	4,541	5,829	—10,8 %	12 %	88 %	
Amêndoas (com casca)	2,302	1,506	2,334	0,3 %	49 %	51 %	
Macadâmias (em casca)	2,480	2,189	2,209	—2,5 %	16 %	24 %	60 %
Castanha -do-brasil (em casca)	2,166	3,198	1,734	—5,4 %	14 %	86 %	
Mistura de frutos secos	26,128	24,761	23,428	—2,7 %	34 %	65 %	1 %
gergelim	27,595	25,198	19,621	—8,2 %	17 %	49 %	34 %

Fornecimentos em percentagem do volume importado em 2022

Fonte: ITC TradeMaps (2023)

Entre 2018 e 2022, registaram-se grandes aumentos nas importações de nozes (+13,4 %), amêndoas (+6,4%) e castanha de cajú (+3,2%). Depois de atingir um pico em 2020, as importações de amendoim, castanha do Pará e gergelim diminuíram em 2022. As importações de avelãs, pistácios e macadâmias apresentaram uma tendência decrescente.



Enquanto país comercial importante, a maioria das amêndoas são importadas de países fora da UE. Em 2022, apenas 9 %, em média, das importações Holandesas eram originárias de países da UE. Os Países Baixos eram um importante importador de castanha de caju e macadâmia provenientes de África.

Para informações detalhadas sobre as importações Holandesas e os seus países fornecedores, consultar o capítulo 5.2.2.

3.5.6 Bélgica

A Bélgica tinha cerca de 11,6 milhões de habitantes em 2022, divididos nos seguintes grupos étnicos: Bélgica 75,2 %, italiano 4,1 %, marroquino 3,7 %, francês 2,4 %, turco 2 %, Holandês 2 %, outros 10,6 % (2012 est.).

De acordo com o site Eurostat, a Bélgica está a crescer a um ritmo baixo e constante de 0,44 %, o que soma cerca de 50,300 pessoas todos os anos. Esta baixa taxa de crescimento populacional é boa para um país que já é bastante densamente povoado. A Bélgica tem uma migração líquida de cerca de 48,000 por ano e uma taxa de fertilidade de 1,71 nascimentos por mulher. Espera-se que a população da Bélgica cresça para 12,5 milhões de pessoas até o final de 2099.

O PIB médio *per capita* foi de 36,860 EUR e a taxa de inflação foi elevada, situando-se em 10,3 %. Na sequência da descida dos preços dos produtos energéticos e do efeito das medidas orçamentais, prevê-se que a inflação atinja 3,4 % em 2023.

A Bélgica tem 272,520 empresas alimentares, que produzem principalmente padaria, carne, laticínios e produtos de frutas e vegetais. Antwerpen, Vlaanderen Ocidental e Oost Vlaanderen representam 40 % da indústria alimentar belga.

De acordo com a Statista, o mercado belga de snacks foi de 1,34 mil milhões de euros em 2023. Espera-se que o mercado cresça anualmente 3,04 % (CAGR 2023-2028).

O mercado Belga das amêndoas

A Bélgica é um mercado da UE mais pequeno e também um comerciante de amêndoas. O consumo aparente foi estimado em 48 mil toneladas em 2022, avaliado em 223 milhões de EUR. A Bélgica representou 1,7 % do mercado da UE. O consumo per capita de 4,12 kg por pessoa foi ligeiramente inferior à média da UE de 4,32 EUR.



Entre 2018 e 2022, o consumo belga diminuiu 1,4 %, embora o consumo aparente dê uma indicação aproximada devido à natureza flutuante das importações e exportações.

Quadro 13 Consumo aparente de amêndoas na Bélgica, 2018 — 2022

Volume em toneladas

BÉLGICA	Importações	Produção	Exportações	Consumo	Per capita (kg)*
2018	126,490		75,785	50,705	
2020	121,761		68,238	53,523	
2022	124,130		76,021	48,109	4.12

* Com base na população total

Fonte: ITC TradeMaps, INC, USDA, Eurostat (2023)

Tal como noutros mercados da UE, os amêndoas têm crescido em popularidade porque os consumidores Belgas têm sido mais conscientes da saúde e estão a comer cada vez mais amêndoas como um lanche saudável em momentos diferentes.

O amendoim e os amêndoas são vendidos sob rótulos privados a preços mais baixos, a fim de manter os consumidores em tempos de inflação e austeridade. A Castanha de cajú, mistura de amêndoas, pistácios, pinhões e amêndoas de macadâmia são frequentemente consumidas como *snacks* com bebidas. Devido à enorme variedade de produtos disponíveis, o crescimento do mercado belga de *snacks* salgados no seu conjunto diminuiu, com os belgas a tornarem-se mais interessados em outros tipos de *snacks* ou pequenas refeições prontas.

Para estimular o mercado, as amêndoas são promovidas como *snacks* e como ingredientes na cozinha Belga. O sector industrial Belga utiliza uma grande variedade de amêndoas (avelãs, amêndoas e nozes), nomeadamente na indústria de confeitaria para a produção de bonbons e pralines Belgas. As amêndoas também são utilizados em produtos de padaria, sobremesas, iogurtes e cereais de pequeno-almoço.

Importações Belgas por tipo

A Bélgica é um importador de média dimensão na UE e um comerciante de amendoim e pistácios. Em 2022, a Bélgica importou 124 mil toneladas de amêndoas no valor de 604 milhões de EUR. As importações destes amêndoas e de amêndoas foram grandes, como se mostra no quadro 14. Em comparação com outros países da UE, as importações Belgas de castanha de cajú e macadâmia foram modestas, mas continuam a ser substanciais em relação à dimensão da população belga e ao número de processadores.



Volume em toneladas

BÉLGICA	2018	2020	2022	CAGR	Da UE	De países terceiros	Da África
TOTAL dos quais:	126,490	121,761	124,130	— 0,4 %			
Pistácios (em concha)	9,529	13,092	23,448	25,3 %	11 %	89 %	
Amendoim (em casca)	28,290	24,515	20,666	— 6,6 %	15 %	77 %	8 %
Amêndoas (em casca)	14,667	13,822	15,677	1,7 %	39 %	61 %	
Amendoim (preparados)	7,766	7,937	12,138	11,9 %	99 %		1 %
Castanha de Cajú (em casca)	11,503	9,996	6,425	— 13,7 %	53 %	9 %	38 %
Amêndoas (com casca)	4,249	2,878	4,168	— 0,5 %	5 %	95 %	
Avelãs (em casca)	5,332	4,732	3,451	— 10,3 %	55 %	45 %	
Pistácios (em casca)	624	524	1,350	21,3 %	24 %	76 %	
Macadâmias (em casca)	739	141	48	49,4 %	98 %		2 %
Mistura de frutos secos	25,222	27,312	20,820	— 4,7 %	67 %	31 %	2 %
gergelim	4,630	4,435	2,323	— 15,8 %	45 %	41 %	14 %

Fornecimentos em percentagem do volume importado em 2022

Fonte: ITC TradeMaps (2023)

Entre 2018 e 2022, registaram-se grandes aumentos nas importações de pistácios com casca (+25,3 %), amendoim preparados (+11,9 %) e pistácios em casca (+21,3 %). No entanto, as importações de amendoim descascados, castanha de cajú, avelãs, macadâmias e mistura de amêndoas castanha do Pará e gergelim diminuíram desde 2020. Tal deve-se, em parte, à COVID-19 e aos seus efeitos nos processadores de alimentos belgas.

Em 2022, em média, 42 % das importações Belgas provieram de países da UE. A Bélgica era um país importador relativamente grande da África, especialmente de cajú e amendoim.

Para informações detalhadas sobre as importações Belgas e os seus países fornecedores, consultar o capítulo 5.2.7

3.5.7 Grécia

Em 2022, a Grécia tinha cerca de 10,4 milhões de habitantes, que estavam divididos em 91,6 % da Grécia, 4,4 % albaneses e outros 4 % (2011 est.).



A Grécia sofreu um declínio populacional desde 2005, passando de 11,23 milhões para 10,42 milhões em 15 anos. As projeções indicam uma continuação deste declínio, com uma população projetada de 9,03 milhões até 2050 e 6,61 milhões até 2099. O declínio é atribuído a baixas taxas de fertilidade, crises financeiras, emigração e uma população envelhecida. A educação, a crise económica, o desemprego das mulheres e a incapacidade do governo de incentivar a fertilidade contribuem para o declínio. Após o difícil período económico e a crise da dívida soberana, o setor grego está a estabilizar.

Ainda assim, o efeito cíclico de menos pessoas na Grécia, o envelhecimento da população e a emigração criam um efeito cíclico sobre a população.

Havia 762,000 migrantes, que representavam cerca de 7 % da população grega. A maioria provinha de países da Europa Oriental, incluindo a Albânia (56 %), a Bulgária (5 %) e a Roménia (3 %).

A Grécia, bem como a Espanha e a Itália continuam a enfrentar um grande número de imigrantes ilegais que tentam entrar na União Europeia. A maioria dos imigrantes ilegais que entram na Grécia fazem-no a partir de sua fronteira com a Turquia. Esta, tinha um PIB médio per capita de 18,830 EUR. A elevada taxa de inflação de 9,3 % em 2022, deverá moderar-se para 4,2 % até 2024, devido à diminuição dos preços da energia, mas os preços dos produtos alimentares ainda eram elevados.

A indústria alimentar e de bebidas grega, com 15,700 empresas e 12,82 mil milhões de EUR de vendas em 2021, é o maior setor industrial da Grécia, representando 30 % do emprego e das receitas. O subsector mais importante é o de panificação e os produtos cerealíferos, representando 28 % do valor da produção. As médias e grandes empresas geram mais de 70 % do valor da produção.

O mercado Grego das amêndoas

A Grécia é um mercado da UE mais pequeno para as amêndoas e um grande mercado para as gergelim. O consumo aparente de amêndoas foi estimado em quase 51 mil toneladas em 2022, avaliado em 205 milhões de EUR. A Grécia representava 1,6 % do mercado da UE. O consumo per capita de 4,84 kg por pessoa foi superior à média da UE de 4,32 EUR. Entre 2018 e 2022, o consumo grego aumentou 1,8 %.



Quadro 15 Consumo aparente de amêndoas na Grécia,

	Importações	Produção	Exportações	Consumo	Per capita (kg)*
2018	35,464	26,566	14,825	47,205	
2020	36,208	24,125	17,336	42,997	
2022	42,696	28,516	20,437	50,775	4.84

* Com base na população total

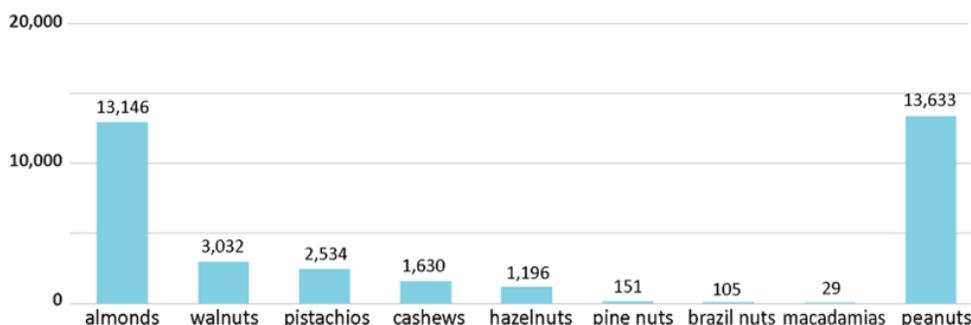
Fonte: ITC TradeMaps, INC, USDA, Eurostat (2023)

Frutas e amêndoas estão amplamente disponíveis em lojas gregas, supermercados e mercados de rua. Durante o período de recessão grega, os consumidores gregos continuaram a apoiar a indústria de castanha gregas, apesar de as comprarem. Ao comprar amêndoas, muitos consumidores gregos são seletivos e de qualidade. Em geral, são recetivos às tendências culinárias e dispostos a experimentar novos gostos/sabor com amêndoas.

O amendoim produzido na Grécia é populares e dominado pela variedade Virgínia e pelos tipos Gregory. Provêm de Kalamata, Serres, Larissa, Trikala e Creta e cumprem os regulamentos da UE (níveis mínimos de aflatoxina, LMR).

O consumo aparente de amendoim foi estimado em 13 mil toneladas, como se mostra na figura 19. Dentro das amêndoas, as nozes descascadas, pistácio, castanha de cajú e as avelãs eram preferidos pelos consumidores Gregos e pela indústria alimentar.

figure 19 **Household consumption by type of nuts in Greece, 2016**
Volumes in tonnes



SOURCE: Menexapoulos, Inc (2017)

Pistácios produzidos localmente estão disponíveis de agosto a outubro. São cultivadas numa série de ilhas, mas a Aegina é a mais conhecida pela sua produção. Normalmente, pistácios são referidos como fistikia Aiginis. São consumidos torradas ou crus e são ligeiramente menores do que os pistácios de outros países, mas são significativamente mais saborosos e mais doces.

Amígdalota são biscoitos de amêndoa bem conhecidos que as pessoas comem como snack ou os mantêm em casa. Quase todas as ilhas gregas terão a sua própria variação especial.

Koulouri (anel de pão de gergelim) é uma das guloseimas mais populares do país. As pessoas podem consumir um individualmente ou partilhar com outros. Um koulouri assemelha-se a um bagel grande e esbelto com gergelim. É ligeiramente aromatizado com anis e servido aquecido e tostado. Os koulouri tornaram-se muito populares em Salónica, e sua popularidade expandiu-se para o resto da Grécia.

Importações Gregas por tipo

A Grécia é um importador mais pequeno de amêndoas na UE. Em 2022, as importações ascenderam a 43 mil toneladas, avaliadas em 157 milhões de EUR. É o maior importador de gergelim na UE.



Quadro 16 Importações dos principais tipos de amêndoas pela Grécia, 2018 — 2022
Volume em toneladas

GRÉCIA	2018	2020	2022	CAGR	Da UE	De países terceiros	Da África
TOTAL dos quais:	35,464	36,208	42,696	4,7 %			
Amendoim (em casca)	11,862	12,541	17,851	10,8 %	8 %	92 %	
Amêndoas (em casca)	6,899	8,836	7,994	3,8 %	31 %	69 %	
Amêndoas (em casca)	3,685	3,026	3,702	0,1 %	17 %	83 %	
Castanha de Cajú (em casca)	1,883	2,512	3,088	13,1 %	19 %	79 %	2 %
Amendoim (preparados)	1,869	1,686	1,715	— 2,2 %	100 %		
Avelãs (em casca)	1,613	1,553	1,560	— 0,8 %	6 %	94 %	
Amêndoas (com casca)	552	691	769	8,6 %	14 %	86 %	
Pistácios (em concha)	1,052	391	326	— 25,4 %	18 %	82 %	
Macadâmias (em casca)	78	79	97	5,6 %	12 %	16 %	72 %
Mistura de frutos secos	2,387	2,414	2,963	5,6 %	29 %	71 %	
gergelim	31,160	31,446	31,932	0,6 %	1 %	36 %	63 %

Fornecimentos em percentagem do volume importado em 2022

Fonte: ITC TradeMaps (2023)



Entre 2018 e 2022, registaram-se grandes aumentos nas importações de castanha de cajú (+13,1 %), amendoim (+10,8 %), nozes (+8,6 %), macadâmias (+5,6 %) e mistura de amêndoas (+5,6 %). As importações Gregas de gergelim aumentaram ligeiramente 0,6 %, como se mostra no Quadro 14. No período objecto de análise/estudo, as importações de amendoim preparados e os pistácios diminuíram.

Em 2022, em média, 21 % das importações Gregas provieram de países da UE, especialmente dos Países Baixos e da Alemanha. Em comparação com outros países da UE, a Grécia era um grande país importador de África, especialmente de macadâmias.

Para informações detalhadas sobre as importações da Grécia e dos seus países fornecedores, consultar o capítulo 5.2.8.

3.5.8. Polónia

Em 2023, a Polónia tinha cerca de 37,6 milhões de habitantes, com os polacos 96,9 %, a Silésia 1,1 %, o Alemão 0,2 % e o Ucraniano 0,1 % como os principais grupos étnicos. Desde 2021, o número de refugiados ucranianos na Polónia aumentou para 1,5 milhões de pessoas.

No entanto, espera-se que, no futuro, a população polaca contraia entre 20 % e 30 %. A população da Polónia tem vindo a diminuir desde 1999, prevendo-se que diminua para 23,17 milhões de pessoas até 2100, o que faz com que quase 40 % da população do país perca. A taxa de fertilidade é baixa e a Polónia regista uma migração líquida negativa, com alguns dos seus melhores talentos a sair para outros países da UE para melhores oportunidades de emprego. Desde a guerra de 2021, a Polónia recebeu 1,5 milhões de refugiados da Ucrânia.

O PIB médio per capita foi de 14,600 EUR e a taxa de inflação foi elevada, situando-se em 13,2 % em 2022. Em maio de 2023, diminuiu para 13,0 % devido à queda dos preços dos combustíveis. O conflito entre a Rússia e a Ucrânia perturbou o mercado polaco e as sanções da UE e da Polónia conduziram a um aumento da inflação, com os preços da energia/combustível e dos produtos alimentares a manterem-se elevados em 2023.

A indústria agroalimentar da Polónia, com mais de 1270 empresas em 2021, produziu e exportou produtos no valor de mais de 33 mil milhões de EUR. A indústria, que contribui com 5 % do PIB da Polónia, é constituída por cerca de 30,000 empresas, sendo 25,000 pequenas empresas.



Segundo a Statista, estimava-se que o mercado polaco de snacks salgados representasse um total de 746 milhões de euros. Batatas fritas, snacks inchados, biscoitos salgados, pretzels e bolachas de arroz são os snacks mais populares. No próximo ano, prevê-se que o mercado continue a crescer.

O mercado polaco dos amêndoas

A Polónia é um mercado de tamanho médio da UE para amêndoas. O consumo aparente foi estimado em 114 mil toneladas em 2022, avaliado em 493 milhões de EUR. No mesmo ano, a Polónia representou 3,7 % do mercado da UE. O consumo *per capita* de 2,76 kg por pessoa foi muito inferior à média da UE de 4,32 EUR. Entre 2018 e 2022, o consumo polaco aumentou 4,9 %.

Quadro 17 Consumo aparente de amêndoas na Polónia, 2018 — 2022

Volume em toneladas

POLÓNIA	Importações	Produção	Exportações	Consumo	Per capita (kg)*
2018	126,941	7,350	39,658	94,633	
2020	133,269	7,400	41,084	99,585	
2022	152,833	7,600	45,896	114,537	2.76

* Com base na população total

Fonte: ITC TradeMaps, INC, USDA, Eurostat (2023)

Depois de um período turbulento de crescimento desde 2014 e de crescente industrialização e estilo de vida agitado nas principais cidades, os polacos querem um regresso a um ambiente natural com um estilo de vida simples. Nos alimentos isto reflete-se numa dieta mais equilibrada com produtos naturais que são menos processados e que utilizam ingredientes que são bons para a saúde, como amêndoas.

Inspirados em programas de cozinha de TV de realidade, novos pratos exóticos e saudáveis são introduzidos com amêndoas. Os polacos estão geralmente abertos a novas sensações gustativas.

As amêndoas mais populares entre os consumidores polacos em 2016 foram as amêndoas (43 %), pistácios (24 %), avelãs (15 %), amêndoas (10 %) e macadâmia (2 %), de acordo com um estudo do USDA. Outros tipos de amêndoas representaram os restantes 6%. Na Polónia, as vendas do amendoim e sementes de girassol são mais elevadas em volume e em termos do que todas as amêndoas combinados.

Amendoim, amêndoas e avelãs com sabores adicionados são populares entre os consumidores polacos. Actualmente, predominam os sabores condimentados e os produtos revestidos de chocolate. O amendoim revestidos, também conhecidos como



amendoim «*dupla trinch*», estão amplamente disponíveis e são provenientes de variedades salgadas ou aromatizadas.

Juntamente com a crescente preocupação com a saúde, bem-estar e uma economia polaca em crescimento esperado, os consumidores provavelmente gastarão mais em snacks saudáveis que são naturais e podem ser consumidos «em movimento». Amêndoas encaixam-se bem aqui.

À medida que os consumidores se tornam mais conscientes da saúde, a popularidade das barras energéticas feitas a partir de cereais, amêndoas e frutas secas está a crescer. Empresas estrangeiras que fabricam localmente dominam o mercado de barras energéticas. No entanto, um número crescente de empresas polacas estão a começar a produzir estes produtos com sucesso.

Para prolongar o prazo de validade dos seus produtos, os fabricantes de chocolate também estão a começar a procurar ingredientes de alta qualidade. Isto aumentou a procura de amêndoas de alta qualidade como matérias-primas. Em resultado de um aumento da procura local, os importadores polacos tornaram-se mais interessados em fazer encomendas maiores, aumentando assim a procura de remessas diretas.

Importações Polacas por tipo

A Polónia é um importador de amêndoas na UE, graças à procura da sua indústria transformadora e ao aumento da procura por parte dos consumidores polacos. Além disso, a Polónia tornou-se um centro de negócios dinâmico, especialmente para amendoim no coração da Europa.

Em 2022, a Polónia importou 152 mil toneladas de amêndoas no valor de 494 milhões de EUR. Para um país de Leste da UE, é um grande importador de amendoim, castanha de cajú, amêndoas, mistura de amêndoas e gergelim.

Quadro 18 Importações dos principais tipos de amêndoas pela Polónia, 2018 — 2022
Volume em toneladas

POLÓNIA	2018	2020	2022	CAGR	Da UE	De países terceiros	Da África
TOTAL dos quais:	126,941	133,269	152,833	4,8 %			
Amendoim (em casca)	60,480	64,931	77,699	6,5 %	8 %	91 %	1 %
Amendoim (preparados)	12,107	10,397	14,434	4,5 %	55 %	45 %	
Castanha de Cajú (em casca)	5,231	7,866	9,230	15,3 %	31 %	63 %	6 %



Amêndoas (em casca)	6,332	8,498	8,491	7,5 %	30 %	70 %	
Avelãs (em casca)	13,798	4,700	5,455	— 20,8 %	55 %	45 %	
Pistácios (em concha)	2,798	2,843	4,676	14,2 %	12 %	88 %	
Amêndoas (em casca)	1,637	2,459	2,628	12,9 %	31 %	69 %	
Pistácios (em casca)	182	176	329	15,9 %	10 %	90 %	
Macadâmias (em casca)	136	126	147	2,9 %	64 %		36 %
Mistura de frutos secos	11,646	18,710	19,499	13,7 %	61 %	39 %	
Gergelim	13,388	12,516	10,363	— 6,2 %	17 %	45 %	38 %

Fornecimentos em percentagem do volume importado em 2022

Fonte: ITC TradeMaps (2023)

Registaram-se grandes aumentos nas importações de quase todos os amêndoas entre 2018 e 2022, especialmente de castanha de cajú (+15,3%), pistácios com casca (+14,2%), pistácios sem casca (+15,9%), nozes (+12,9%) e mistura de amêndoas (+13,7%). As importações Polacas de avelãs e gergelim diminuíram. Em 2022, em média, 24 % das importações polacas provieram de países da UE. A Polónia era um grande país importador da África de castanha de cajú, macadâmias e gergelim.

Para informações detalhadas sobre as importações Polacas e os seus países fornecedores, consultar o capítulo 5.2.9.

3.5.9 Reino Unido

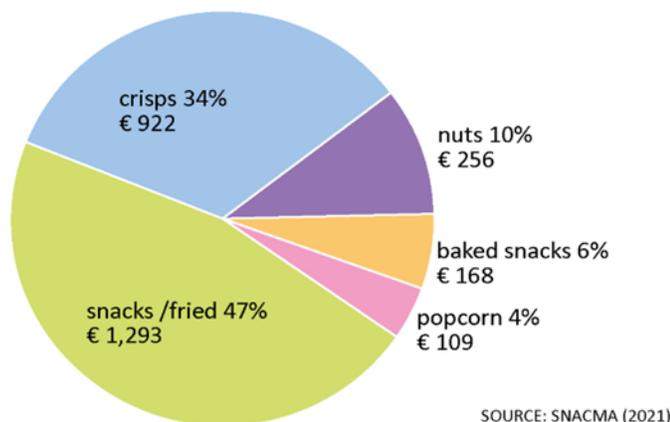
O Reino Unido tem uma longa tendência na importação de amêndoas, sendo o segundo maior operador comercial de amêndoas na UE. A população de 67,3 milhões de habitantes (2022) constitui o segundo maior mercado, com um PIB *per capita* médio de 38,253 EUR e uma elevada taxa de inflação de 11,1 % em 2022, que foi reduzida para 7,9 % em junho de 2023. Cerca de 440,000 pessoas no Reino Unido trabalham na produção e venda de alimentos e bebidas, com um volume de negócios anual de 13,1 mil milhões de euros em 2020. A indústria produz bebidas não alcoólicas, bebidas espirituosas, confeitaria, alimentos para cães e gatos e produtos à base de carne de bovino.

O mercado dos snacks/aperitivos salgados

Em 2020, o valor do mercado de snacks salgados no Reino Unido foi estimado em 2,96 mil milhões de EUR. De acordo com a SNACMA (Snack, Nut and Crisp

Manufacturers Association), este segmento representava cerca de um quarto da indústria britânica de alimentos e bebidas.

figure 20 **Savoury snacks market in the UK, 2020**
Product segments as percent of value sales in € million



A Figura 20 mostra os principais segmentos de produtos.

As batatas fritas e batatas fritas, seguidas de snacks fritos/extrudidos (chips de taco e batatas fritas feitas de milho), são os snacks mais populares, representando ambos mais de 80% do mercado de snacks salgados no Reino Unido. Enquanto as amêndoas representaram 10%.

O mercado Britânico de amêndoas

O Reino Unido é um grande mercado e um grande revendedor de amêndoas. O consumo aparente foi estimado em 244 mil toneladas em 2022, avaliado em 1,564 milhões de EUR. O consumo *per capita* de 4,62 kg por pessoa foi ligeiramente superior à média da UE de 4,32 EUR. Entre 2018 e 2022, o consumo do Reino Unido aumentou 4,6 %, embora se tenha registado uma diminuição desde 2020, devido à COVID-19 e aos cortes nas despesas alimentares.

Quadro 19 Consumo aparente de amêndoas no Reino Unido, 2018 — 2022
Volume em toneladas

REINO UNIDO	Importações	Produção	Exportações	Consumo	Per capita (kg)*
2018	265,764		25,656	204,108	
2020	283,723		26,902	256,821	
2022	261,986		17,419	244,567	3,62

* Com base na população total

Fonte: ITC TradeMaps, INC, USDA, Eurostat (2023)



Consumo e tendências do mercado

O Reino Unido é um mercado inovador para o consumo de amêndoas. Há uma variedade de sabores e preparações (salgados, grelhados, revestidos) e o mercado é impulsionado pelas seguintes tendências:

A tendência para uma alimentação saudável está a impulsionar a procura de amêndoas. Os Britânicos são geralmente aventureiros e dispostos a experimentar diferentes mistura de amêndoas e amendoim revestido.

Grande parte da tendência de saúde e bem-estar está a mudar a imagem das amêndoas de um básico barato para um tipo de produto «limpo» que pode apelar para um grupo cada vez mais consciente de consumidores que procuram produtos que são bons para eles, mas também querem sentir-se bem com o que comem.

O amendoim e os amêndoas são utilizados em barras de frutas e amêndoas, manteiga de amêndoa, e leite de amêndoa a partir de diferentes tipos de amêndoas como por exemplo a castanha de cajú.

A sustentabilidade e a aquisição ética são factores cruciais para os importadores britânicos de amêndoas. O maior mercado europeu de amêndoas e óleos certificados pelo Fairtrade é o Reino Unido.

Amêndoas beneficiam-se do movimento para alimentos étnicos e veganos.

O amendoim é um tipo de amêndoa preferido pelos britânicos salgada e torrada. As novas variações do amendoim revestido, do amendoim vermelhos (dos EUA) e das novas formas de embalagem (tubos de folha) estimularam o mercado do amendoim maduro. Além disso, a líder de mercado, a *KP Foods*, destacou o valor nutritivo de comer amendoim nas suas promoções, a fim de chegar aos consumidores conscientes.

Uma vez que os britânicos se interessaram mais por outros tipos de snacks e pequenas refeições, o mercado de amendoim diminuiu e é mais provável que a procura adicional seja encontrada no setor industrial. O sabor muito desenvolvido pela culinária indiana, paquistanesa e asiática no Reino Unido estimulou a procura de amendoim e outras amêndoas, como ingredientes em pratos étnicos e molhos.

As amêndoas das árvores são usadas em padaria, alimentos saudáveis e pratos étnicos. Espera-se que a procura de pistácios, castanha de cajú, amêndoas, pinhões, macadâmia



e novas variações de mistura de amêndoas cresça nos próximos anos. O uso de castanha de cajú, nozes e pinhões em saladas é bem aceite.

Durante o período de COVID-19, a compra de amêndoas em linha continua a ganhar terreno significativo. No entanto, os supermercados continuam a ser o principal canal de distribuição de frutos secos.

Nos próximos anos, há boas perspectivas para:

- Produtos ricos em vitaminas e ingredientes como óleos de amêndoas, coco, semente de girassol, linhaça e colza.
- Bebidas de baixo teor alcoólico e sem álcool, com várias combinações de sabores, incluindo amêndoas e castanha de cajú.
- Alimentos funcionais e bebidas que contêm ingredientes que proporcionam benefícios para a saúde, como aumento da imunidade, melhoria do sono e redução da tensão.
- Alimentos que são minimamente processados, como cereais, frutas secas, amêndoas, feijões e outras leguminosas. Alguns destes artigos são consumidos diretamente como snacks, mas a grande maioria é utilizada como ingredientes na produção de produtos acabados no Reino Unido.

Importações do Reino Unido por tipo

O Reino Unido é um grande importador de amêndoas na Europa graças ao elevado consumo e à procura dos seus consumidores na sua indústria transformadora. Em 2022, o Reino Unido importou 262 mil toneladas de amêndoas, no valor de 970 milhões de EUR. Encontra-se entre os maiores importadores de amendoim descascado, castanha de cajú e mistura de amêndoas.

Quadro 20 Importações dos principais tipos de amêndoas pelo Reino Unido, 2018 — 2022
Volume em toneladas

REINO UNIDO	2018	2020	2022	CAGR	Da UE	De países terceiros	Da África
TOTAL dos quais:	265,764	283,723	261,986	— 0,4 %			
Amendoim (em casca)	96,306	125,096	105,992	2,4 %	10 %	89 %	1 %
Amendoim (preparados)	38,185	30,196	27,698	— 7,8 %	63 %	36 %	1 %
Cajú (em casca)	21,089	22,274	23,089	2,3 %	4 %	94 %	2 %
Amêndoas (em casca)	22,582	24,537	19,016	— 4,1 %	11 %	88 %	1 %
Amêndoas (em casca)	10,284	10,910	10,160	— 0,2 %	3 %	97 %	



Pistácios (em concha)		3,787	3,936	5,154	8,0 %	9 %	91 %	
Castanha (em casca)	Pará	4,981	5,629	3,934	— 5,8 %	7 %	93 %	
Avelãs (em casca)		2,093	2,113	2,382	3,3 %	6 %	94 %	
Macadâmias (em casca)		592	388	458	— 6,3 %	7 %	2 %	91 %
Mistura de frutos secos		29,340	25,136	25,979	— 4,1 %	40 %	59 %	1 %
gergelim		7,359	6,481	6,427	— 3,4 %	2 %	91 %	7 %

Fornecimentos em percentagem do volume importado em 2022

Fonte: ITC TradeMaps (2023)

Entre 2018 e 2022, registaram-se grandes aumentos nas importações de pistácios com casca (+8,0 %), avelãs (+3,3 %) e castanha de cajú (+2,3 %). Depois de atingir um pico em 2020, as importações de amendoim, amêndoas e castanha do Pará diminuíram em 2022. Registou-se uma diminuição constante nas importações britânicas de amendoim e macadâmias preparados.

Em 2022, em média, 17 % das importações do Reino Unido provieram de países da UE, especialmente dos Países Baixos. Em comparação com os países da UE, o Reino Unido era um pequeno país importador de África, com exceção das macadâmias.

O capítulo 5.2.10 contém informações detalhadas sobre as importações do Reino Unido e os seus países fornecedores.

3.6 Factor de sazonalidade

A grande maioria dos consumidores tem acesso à amêndoas. O tipo de amêndoas nativas da Europa são as nozes e avelãs. A grande maioria destas, por outro lado, são indígenas do sul da Europa, particularmente Espanha e Itália. Há evidências de que as amêndoas foram incluídas em dietas por vários milhares de anos. Supõe-se que o consumo de amêndoas foi menos difundido nas dietas das pessoas que vivem no norte da Europa porque, historicamente, há menos registos dessa região.

Se as amêndoas forem mantidas em um local fresco e seco depois de terem sido colhidas, o prazo de validade das amêndoas pode prolongar-se por pelo menos seis meses e possivelmente muito mais tempo.

A época de colheita da maior parte das amêndoas produzidas na UE ocorre no outono. Nos países do sul da UE, podem ser consumidos já em Setembro ou Outubro, enquanto



nos países do norte da UE, os clientes só podem começar a comer amêndoas em novembro ou dezembro. Até ao final da primavera, as amêndoas podem constituir uma parte significativa da dieta na maioria dos países da UE.

Procura de amêndoas na UE

No consumo de amêndoas, há alguma sazonalidade, especialmente para o período de Natal e os meses de inverno para nozes, avelãs, pinhões e castanha de cajú. O consumo de amêndoas na Europa atinge o pico durante as férias de Natal e Ano Novo. Durante o inverno, o aumento da procura de amêndoas é visto na Alemanha devido ao grande consumo de biscoitos de Natal e produtos de panificação que contêm amêndoas.

Em França, especialmente nozes, amêndoas e avelãs ainda estão normalmente ligadas ao Natal. As vendas geralmente sobem acentuadamente ao longo do mês de Dezembro. Alguns comerciantes argumentam que as suas vendas duplicaram durante esse período.

Na Holanda, as amêndoas são usadas na forma de manteiga doce e os rolos de pasteleria de amêndoa populares durante a celebração de São Nicolau (6 de Dezembro) e o período de Natal.

Durante o mês sagrado islâmico do Ramadã, de Março a Abril, a demanda por todas as variedades de amêndoas aumenta. Devido a um número crescente de imigrantes de países islâmicos na UE, espera-se que a procura durante este mês aumente.

A procura por gergelim é durante todo o ano. O gergelim é uma cultura anual, o que significa que é cultivada no hemisfério norte e no hemisfério sul. As culturas do norte são colhidas por volta de Outubro, enquanto as culturas do sul são colhidas entre junho e julho.

Época de colheita da castanha de cajú

A castanha de cajú em bruto (RCN) está disponível durante todo o ano, uma vez que são colhidas em vários meses e regiões do mundo, como mostra a Figura 18. Mas o momento da colheita do cajú é fortemente influenciado pelo tempo e pelas técnicas de sementeira. A disponibilidade de castanha de cajú em bruto é maior de Novembro a Junho e diminui de Julho a Outubro. De acordo com a sazonalidade dos preços da castanha de cajú, os preços estão no seu nível mais elevado de Julho a Outubro devido à diminuição da disponibilidade e ao calendário de festividades significativas.



Oportunidades através da venda da castanha de cajú a preços elevados durante a escassez.

Os preços são baixos de Novembro a Junho devido a uma maior disponibilidade nos países da UE. Por outro lado, a procura e os preços são elevados em dezembro. Em caso de escassez abrupta em Dezembro ou noutros períodos (Julho a Outubro), os exportadores de Moçambique podem encontrar oportunidades preenchendo a lacuna que oferece a castanha de cajú processado aos compradores da UE ou vende RCN ao Vietname a um preço mais elevado. Se o cultivo não for possível devido ao clima em Moçambique, os frutos secos podem ser vendidos a partir de estoque.

Oportunidade como fornecedor de apoio durante os períodos de transição.

Estes períodos estão associados a reduções demasiado rápidas nas entregas de um país fornecedor e a um início demasiado tardio das entregas provenientes de outro país. Tal conduz a graves perturbações do mercado que provocam preços mais elevados da castanha de cajú nos supermercados. Neste caso, os compradores procuram um fornecedor de *back-up* durante estes períodos. O inverso também pode acontecer com a sobreposição de fornecimentos de diferentes países, resultando em preços mais baixos.

4. TENDÊNCIAS NO MERCADO DA UE

4.1. A procura da relação valor-preço

As perspectivas económicas para 2023 continuam a ser nefastas para muitos consumidores. Esta incerteza é exacerbada pela turbulência no sector financeiro, pela potencial escalada de conflitos geopolíticos e pelas elevadas taxas de juro.

De acordo com um inquérito mundial realizado pela WARC em junho de 2023, o futuro financeiro da UE continua a lutar contra os elevados preços dos produtos e o aumento dos custos da energia e dos alimentos. Limitam especialmente os seus prazeres e a aquisição de bens de luxo. Atrasam as compras de produtos domésticos, carros, etc. Os maiores decréscimos foram nas viagens, vestuário e entretenimento fora de casa. Além disso, os consumidores tendem a negociar ou a não comprar o produto.

No que diz respeito aos alimentos, cerca de um quarto dos consumidores europeus procuraria promoções de preços, compraria uma alternativa mais baixa ou compraria o mesmo produto noutro local. Isto tem beneficiado a expansão de descontos como a ALDI e a Lidl, que estão agora entre os principais supermercados de vários países.



Além disso, os consumidores procuram pacotes de produtos e formatos de produtos mais pequenos. Há também consumidores que compram um produto sem comparar preços, e outros que comparam preços mas decidem que o produto vale a pena pagar mais.

Algumas conclusões relevantes do inquérito WARC foram:

O elevado custo de vida está a levar os consumidores a dar prioridade às compras ecológicas e económicas.

Em especial entre os consumidores mais jovens, as recomendações dos influenciadores incentivam a descoberta de produtos/marcas e a compra nas redes sociais.

Há vários exemplos em que o preço das amêndoas é menos preocupante para os consumidores.

Conveniência. À medida que os horários de trabalho alargados e a cultura permanente se tornaram a norma, os consumidores europeus são cada vez mais pobres em termos de tempo. Isto levou a uma procura em constante mudança de conveniência e «alimentos em movimento».

Poupar tempo e dinheiro. Consumidores ocupados tendem a comer amêndoas como um substituto para uma refeição quando estão longe de casa. Isto poupa tempo e dinheiro, tornando o preço das amêndoas menos significativo.

Petiscos com benefícios. Blogueiros e influenciadores das redes sociais que se concentram na dieta, nutrição e bem-estar contribuíram para o aumento de snacks saudáveis com múltiplos benefícios, como aumentar a energia, fornecer proteínas e outros benefícios para a saúde. Aqueles suscetíveis a estas influências estão dispostos a pagar por um produto com estes benefícios. Prestam mais atenção aos ingredientes e aos factos nutricionais e menos ao preço.

Nos últimos cinco anos, os consumidores tornaram-se cada vez mais interessados em proteínas à base de plantas, influenciados por novas inovações de fast-food sem carne, redes sociais, chefs de celebridades e um aumento nos programas culinários de nicho. No entanto, não só vegetarianos, veganos e pessoas que tomam dietas sem glúten estão interessados.

A nova categoria de «flexitaristas» que adotam uma abordagem equilibrada, «metade e meia» para incorporar alternativas à base de plantas em sua dieta tipicamente centrada na carne. As proteínas alternativas, como as amêndoas, proporcionam a estes flexitarianos a perceção de uma melhor saúde e nutrição, uma forma de apoiar a



sustentabilidade e uma rutura com a monotonia da carne tradicional. Para eles, usar amêndoas nas refeições é significativamente menos caro do que usar carne e uma refeição saudável dá-lhes valor extra.

4.2. Rastreabilidade e transparência

Os consumidores avançaram para produtos naturais e produzidos de forma sustentável, no interesse da segurança e do conhecimento dos seus corpos. A rastreabilidade e a transparência são elementos fundamentais deste movimento e a economia digital está a fornecer soluções aos importadores. Devido a vários escândalos na indústria alimentar e de bebidas, os consumidores temem a segurança alimentar e há uma procura crescente de certificação, rotulagem e informação sobre o produto que compram.

Rotulagem limpa

Mais do que nunca, os consumidores querem que as marcas de alimentos, importadores, distribuidores e retalhistas sejam honestos e transparentes quanto aos ingredientes e origens dos seus produtos. A rotulagem limpa incentiva os produtores a destacarem as informações essenciais sobre as embalagens e os rótulos dos produtos. Positivas ou negativas, no caso dos amêndoas embalados para venda a retalho, devem:

Mencionar a origem do produto na embalagem para venda a retalho, que é feito principalmente em frutos secos biológicos.

Mencione uma tabela com os ingredientes e a sua média valor nutricional por 100 g e/ou 30 g em termos de:

- Energia
- Gorduras saturadas
- Hidratos de carbono dos quais açúcares
- Fibras
- Proteínas e sal

As reivindicações são adicionadas no pacote, como «Sem corantes» ou «sem conservantes» ou «Sem óleo de palma»:



Exibir informações nutricionais

O Nutri-Score, também conhecido como o rótulo 5-Colour Nutrition (5-CNL), é um sistema de classificação nutricional simplificado para produtos alimentares. Atribui uma carta de classificação de A a E, com cores associadas de verde a vermelho:

- A = densidade energética
- B = açúcares simples
- C = Gorduras saturadas
- D = Sal
- E = Frutas e produtos hortícolas



O governo Francês selecionou o sistema em março de 2017, depois de compará-lo com outros rótulos e basear-se num sistema de caracterização de nutrientes da Agência de Normas Alimentares do Reino Unido.

Um código QR pode ser adicionado com informações detalhadas sobre a forma como o importador contribui para uma sustentabilidade desenvolvimento no país onde está a comprar o amêndoas (ver foto com uma história de castanha de cajú de uma Agricultor indiano) Informar o impacto no ambiente.

Impacto ambiental *das frutas secas e das amêndoas*

A sustentabilidade desempenhará um papel fundamental na nutrição do o futuro. O impacto ambiental das amêndoas varia significativamente porque várias variáveis devem ser tidas em conta, como o tipo de produto, o local de exploração e os parâmetros de medição, por exemplo, da pegada de água e de carbono.

Pegada de carbono

Geralmente, as amêndoas são responsáveis por muito menos emissões de gases com efeito de estufa por quilograma de alimentos em comparação com outros produtos agrícolas, como carne de bovino, laticínios e aves de capoeira.





A política do Pacto Ecológico da UE tem impacto nos custos de produção e modernização dos produtos agrícolas, como os amêndoas. Os agricultores da Europa e dos países em desenvolvimento serão obrigados a cultivar de forma mais precisa, a reduzir a sua utilização da proteção das culturas químicas, a reduzir os seus resíduos pós-colheita, a melhorar a sua gestão da água e a salvaguardar a biodiversidade.

Por exemplo, as avelãs Turcas podem crescer em terras inclinadas inadequadas para culturas anuais e a sua produção tem uma pegada de CO₂ moderada (2 kg de equivalente CO₂/kg). A castanha de cajú (2 kg de equivalente CO₂/kg) e as amêndoas espanholas (2,13 kg de equivalente CO₂/kg) têm uma pegada de CO₂ semelhante, enquanto as nozes da Califórnia (0,95 kg de equivalente CO₂/kg) pistácios (1,11 kg de equivalente CO₂/kg) e amêndoas da Califórnia (1,23 kg de equivalente CO₂/kg) têm um impacto menor.

A UE apresentou doze propostas em 2021, num esforço para cumprir o objectivo de redução de 55 % das emissões de CO₂ até 2030. Um dos mecanismos para impor aos produtos produzidos fora da UE os mesmos preços do carbono que os produzidos na Europa foi uma das propostas. Isto significa que os importadores devem pagar um preço mais elevado pelas suas mercadorias. Os supermercados também devem comprar compensações de carbono e receber produtos agrícolas transportados por mar das nações vizinhas.

A este respeito, Moçambique pode ter uma vantagem em relação à Guatemala ou ao Chile devido à sua proximidade com a UE, o que significa uma menor pegada de carbono.

Se as amêndoas forem transformadas em Moçambique e exportadas directamente para a UE, serão poupados cerca de 12,000 km de emissões em comparação com um cenário em que, por exemplo, a castanha de cajú em bruta é exportada pela primeira vez para o Vietname para processamento primária e secundária nos Países Baixos ou na Alemanha antes de serem exportadas para o mercado final na Europa.

Utilização de cascas e reutilização de coprodutos

O impacto do CO₂ das granjas de amêndoas californianas é muitas vezes moderado pela reutilização de coprodutos de frutos secos — incluindo biomassa de pomar, cascos e cascas, como fontes de energia renovável e alimentos para laticínios.



As cascas de amêndoas podem ser usadas para limpeza e polimento, como um enchimento em dinamite, e como um agente espessante de tinta. Cascas de pinhões, amêndoas, castanha do Pará e a maioria das outras amêndoas são úteis na compostagem ou como uma drenagem ou enchimento de plantas em vasos.

As maçãs de cajú são subutilizadas em muitos países Africanos. De acordo com as conclusões de um estudo GIZ realizado no Gana, a utilização de maçãs de cajú foi baixa (10 %), apesar de 84,37 % dos inquiridos (agricultores e processadores locais) terem um conhecimento aprofundado dos benefícios para a saúde e dos produtos de valor acrescentado produzidos a partir das maçãs.

A maçã de cajú é consumida principalmente como fruta ou sumo fresco, e tem poucas aplicações como ingrediente na preparação de alimentos (cookies ou bebidas alcoólicas), formulação de alimentos para animais e produção de cogumelos, weedicídio, etanol e estrume.

Como obstáculos, os processadores de maçã de cajú citaram o alto custo do equipamento de processamento, a perecibilidade das maçãs, a ausência de capital, o mercado, a perícia técnica e o apoio do governo. No entanto, devem ser tomadas algumas medidas. Não utilizar maçãs da castanha de cajú é poluente à medida que apodrecem e libertam azoto.

Impressão de pé de água

As necessidades de água das amêndoas são geralmente maiores do que a maioria das frutas e vegetais, mas também são muito mais densas em nutrientes. Estão a ser plantadas variedades de amêndoas novas e mais eficientes em termos de água (por exemplo, variedades de pistácios). Além disso, as águas residuais agrícolas são recicladas de volta aos pomares como irrigação agrícola.

A grande maioria das quintas de amêndoa na Califórnia utilizam micro-rega, reduzindo consideravelmente o uso de água. Por ser um amendoim, as necessidades de água para amendoim são mais baixas. Além disso, O amendoim são uma cultura de rotação fixadora de azoto para o algodão e, portanto, as quantidades de fertilizantes necessárias para cultivar amendoim são bastante baixas. Embora as amêndoas tenham um impacto ambiental mais elevado do que outras, estão longe das de certos produtos de origem animal, como a carne de bovino, que tem o maior impacto ambiental entre os alimentos, com cerca de 50 kg de CO₂eq de emissões de gases com efeito de estufa por kg de carne produzida. Se o metano for incluído, as emissões atingem 100 kg de equivalente CO₂ por kg de carne produzida.



No que diz respeito à água, são necessários 15 415 litros de água para produzir 1 kg de carne de bovino. Outros produtos de origem animal têm um impacto menor, mas ainda estão entre os mais elevados: o queijo representa 24 kg de equivalente CO2 (incluindo emissões de metano), enquanto a produção de 1 kg de frango exige 10 kg de equivalente CO2. A vantagem das amêndoas em termos de sustentabilidade permanece também em relação ao impacto ambiental por grama de proteína.

Transparência através do aprovisionamento sustentável

O aprovisionamento sustentável é o processo de compra de produtos dos países em desenvolvimento, tendo em conta o impacto a longo prazo nas pessoas, nos lucros e no planeta. Trata-se de uma perspetiva muito mais ampla do que a agricultura contratual centrada na quantidade de produtos, na transferência de tecnologia, no fornecimento de equipamentos/ferramentas, no preço acordado, no nível de qualidade consistente e na garantia do comprador. O aprovisionamento sustentável exige muito mais transparência na cadeia de abastecimento, a melhoria das competências técnicas, o fornecimento adequado de fatores de produção, o contributo para a sustentabilidade ambiental e social por parte de todas as partes interessadas e a cooperação com os governos e as ONG para garantir o apoio ao projeto.

Caixa 2 — Reflexões ao participar num projeto de aprovisionamento sustentável

Tanto os importadores como as cooperativas/exportadores da UE nos países em desenvolvimento devem realizar:

- **Que os projetos de aprovisionamento sustentável não são «sólidos». Trata-se de um projeto participativo que demora três anos ou mais antes de correr bem.**
- **O aprovisionamento sustentável pode diferenciar os importadores/retalhistas dos seus concorrentes ou torná-los atrativos para novos consumidores, mas deve ser feito de forma coerente para evitar o risco de uma imagem de branqueamento ecológico ou para voltar a evoluir num projeto comercial habitual.**
- **É fundamental que o projeto se enquadre de alguma forma no plano de desenvolvimento da região em causa no país em desenvolvimento. Além disso, o importador/retalhista compromete-se a contribuir para um projeto comunitário. Esta questão deve ser discutida com a cooperativa ou o exportador e clarificada previamente.**
- **As pequenas ONG locais devem ser envolvidas, mas com consideração.**
- **Idealmente a cooperativa pode arranjar a produção, a coordenação e a exportação. No entanto, em muitos casos, os exportadores continuam a ser obrigados a efetuar os controlos, a conformidade com a regulamentação da UE e toda a papelada em causa (incluindo a**

A sustentabilidade ambiental pode ser alcançada através da promoção da utilização sustentáveis das matérias-primas e dos recursos naturais, assegurando que as operações não tenham um impacto negativo nas comunidades locais, desempenhando simultaneamente um papel positivo na economia local.



Além disso, a gestão da energia, a conservação da água, a gestão de resíduos e a reciclagem são muito importantes para assegurar a utilização sustentável dos recursos naturais e proteger o ambiente e antecipar as alterações climáticas. Os agricultores e outras pessoas envolvidas no projeto devem ser sensibilizados para estas utilizações através da educação e da formação.

Do lado da procura, os jovens consumidores conscientes também têm em conta as questões ambientais. Se o importador ou retalhista puder demonstrar isso na embalagem do produto, através de um rótulo ou de uma promoção (vídeo, redes sociais), os consumidores estão dispostos a pagar um preço mais elevado. Para produtos com, por exemplo, um rótulo Fair for Life, os retalhistas podem solicitar um preço adicional de 5 a 10 %.

4.3 Segurança alimentar, certificações e alergias

As amêndoas de qualidade padrão representaram a receita mais significativa do mercado. As amêndoas são reconhecidas pelos seus benefícios para a saúde. Fornecer amêndoas seguras e de alta qualidade é de grande preocupação. Os exportadores, importadores e processadores asseguram que os produtos de amêndoas cumprem os mais elevados padrões antes de os colocarem no mercado. Há requisitos para que os produtos sustentáveis atraiam os consumidores, especialmente quando as amêndoas vêm de países em desenvolvimento.

Segurança alimentar e certificações

Todos os alimentos vendidos na UE, incluindo amêndoas, devem ser seguros. Os produtos importados não são uma exceção. Os aditivos requerem autorização. Os níveis de contaminantes prejudiciais, como resíduos de pesticidas e micotoxinas, são regulados. *Os requisitos legislativos que podem ser consultados no capítulo 6.*

Embora a certificação da segurança alimentar não seja exigida pela legislação europeia, os importadores de alimentos podem solicitá-la. A combinação da certificação de segurança alimentar com testes laboratoriais frequentes ajuda os exportadores de amêndoas a construir uma imagem de confiabilidade.

Os compradores irão pedir-lhe uma das certificações da *Global Food Safety Initiative* (GFSI). O próprio GFSI não fornece certificações. É uma organização privada que reconhece 10 sistemas de certificação de segurança alimentar em diferentes países que aprovam várias normas de auditoria que cumprem os seus critérios. Ao ter uma das



certificações, pode demonstrar um programa de segurança alimentar estruturado, abrangente e eficaz aos compradores de todo o mundo.

Os programas de certificação mais prevalentes para amêndoas, todos reconhecidos pela GFSI, são:

Sistema de Certificação de Segurança Alimentar (FSSC 22000)



A norma ISO 22000 pode ser utilizada por todos os intervenientes diretos e indiretos na cadeia alimentar, independentemente do seu tamanho ou localização no mundo. A sua utilização não é obrigatória no setor agroalimentar.



Actualmente, cerca de 140 países participam do comité técnico da ISO em matéria de alimentos. Este sistema de gestão da segurança alimentar envolve implementações para garantir a segurança de produtos e serviços. O ciclo PDCA (planar, fazer, verificar, agir) é aplicado a dois níveis: a primeira aplica-se ao sistema de gestão. o segundo ao método HACCP recomendado pelo Pacote Higiene.

Algumas organizações já implementaram um sistema de gestão da qualidade (ISO 9001) ou um sistema de gestão ambiental (ISO 14001). A norma ISO 22000 partilha muitos pontos em comum com estes dois sistemas de gestão, particularmente em termos de estrutura e abordagem de melhoria contínua. A ISO 22000 oferece uma abordagem combinada e evita a multiplicação das normas do sistema de gestão.

As normas BRC e IFS

Estas normas são privadas. A International Food Standard (IFS) é uma norma comum de segurança alimentar, com um sistema de avaliação uniforme estabelecido para qualificar e selecionar retalhistas e fornecedores. O British Retail Consortium (BRC) é outro padrão privado recomendado pela Global Food Safety Initiative. Destina-se a fornecedores de produtos alimentares de marca e de marca privada.

Ambas as certificações permitem que um fornecedor assegure-se de que cumpre os requisitos de segurança alimentar e as especificações do cliente. Uma auditoria realizada para analisar os perigos permitirá a elaboração de recomendações. Em seguida, um organismo de certificação verificará a conformidade.

O objetivo da segurança alimentar é partilhado por estas normas e as três exigem a adoção de boas práticas de higiene específicas do setor agroalimentar, a aplicação de



uma abordagem do tipo HACCP para a análise dos perigos e o desenvolvimento de um sistema de rastreabilidade.

International Featured Standards (IFS)

Uma norma de segurança para os processadores e embaladores de alimentos que corresponda a ISO 9001, e centra-se na segurança alimentar, HACCP, higiene, produção o processo e o ambiente da empresa. Informações sobre o procedimento, as taxas de registo e os custos de certificação/auditoria podem ser consultados em: <https://www.ifs-certification.com/en/>

British Retail Consortium Global Standards (BRCGS)

Isto fornece normas técnicas para a segurança alimentar e a defesa do consumidor. e a proteção ambiental. O antigo logótipo do BRC mudou em 2021. Sistema de gestão do produto, embalagem, armazenamento e distribuição é uma norma aceite na Europa. O BRCGS contém regras mais detalhadas sobre as boas práticas de fabrico em termos de organização e comunicação. O custo da certificação BRCGS depende de muitos fatores inerentes à instalação, como a dimensão do local e o âmbito da certificação. As informações sobre o procedimento, as taxas de registo e os custos de certificação/auditoria podem ser consultadas em <https://www.brcgs.com/resources/service-package/>

Diferenças entre as três normas

A norma ISO 22000 baseia-se na participação voluntária. Pode ser adaptada a cada empresa mediante a imposição de uma obrigação de alcançar apenas resultados. Em contrapartida, as normas IFS e BRC são impostas pelos distribuidores aos fabricantes que produzem os seus próprios produtos de marca em seu nome. Nestes casos, também impõem obrigações em termos de recursos. Além disso, a certificação IFS é uma iniciativa franco-alemã e concentra-se mais no mercado europeu, enquanto o BRC permite que as empresas se integrem melhor no mercado retalhista do Reino Unido.

Apesar de vários sistemas de certificação de segurança alimentar se basearem em princípios semelhantes, alguns compradores podem preferir um único sistema de gestão. Note-se também que a certificação da segurança alimentar é apenas um ponto de partida para a exportação para a Europa. Compradores sérios normalmente visitam a sua empresa depois de alguns anos e auditam suas instalações de produção.



HACCP

Os compradores podem solicitar a implementação de um sistema de gestão da segurança alimentar baseado na análise de perigos e pontos críticos de controlo (HACCP). O objetivo desta estratégia preventiva é garantir a segurança dos alimentos para os consumidores, prevenindo, eliminando e reduzindo-os a um nível aceitável de perigo de qualquer tipo. Espera-se que controle a sua cadeia de abastecimento de acordo com as diretrizes HACCP:

- Identificar quaisquer **perigos** que devam ser evitados, eliminados ou reduzidos para um nível aceitável;
 - Identificar os **pontos críticos de controlo** em que o controlo é essencial para prevenir ou eliminar um perigo ou reduzi-lo para um nível aceitável;
 - Estabelecer **limites críticos** a não exceder que estabeleçam uma distinção entre aceitabilidade e desaprovação para a prevenção, eliminação ou redução dos perigos identificados;
 - Aplicar **procedimentos de monitorização** eficazes para os pontos críticos a controlar;
 - Aplicar **medidas corretivas** quando a monitorização revelar que um ponto de controlo crítico não está sob controlo;
 - Aplicar procedimentos realizados periodicamente para **verificar a eficácia** das medidas referidas nos pontos 1 a 5;
 - Estabelecer um **sistema de gestão e classificação** de acordo com a natureza e a dimensão do estabelecimento, para demonstrar a aplicação efetiva do método HACCP.
- Mais informações podem ser encontradas em: <https://haccp-international.com/>



Embora o HACCP não seja uma norma certificada, serve de referência para a definição de normas como a ISO 9000 sobre gestão da segurança alimentar. Muitos exportadores de países em desenvolvimento têm dificuldades com o HACCP, com os pequenos agricultores a queixarem-se deste requisito. Por conseguinte, é melhor discutir a necessidade com os seus parceiros comerciais (potenciais) mais importantes na Europa ou ver em primeiro lugar se a solicitarem no seu questionário.



4.3.2. Alergias e Intolerâncias

Alergia ao amendoim

A alergia ao amendoim é uma causa comum de ataques alérgicos graves, com mesmo pequenas quantidades de amendoim a causar reações potencialmente fatais, como a anafilaxia. É especialmente comum em crianças, e é crucial consultar um médico para quaisquer reações ligeiras. Os sintomas da alergia ao amendoim incluem reações cutâneas, formigueiro, problemas digestivos, aperto da garganta, falta de ar e corrimento nasal.

A alergia ao amendoim é a causa mais comum de anafilaxia induzida por alimentos, uma emergência médica que requer tratamento com um autoinjeter de epinefrina e uma viagem à sala de emergência. Os sintomas de anafilaxia incluem constrição das vias aéreas, inchaço da garganta, uma queda grave na pressão arterial, pulso rápido e tonturas.

Os factores de risco de alergia ao amendoim incluem idade, alergias passadas a amendoim, outras alergias, membros da família com alergias e dermatite atópica. Crianças e adultos com alergias graves ao amendoim estão especialmente em risco de sofrer esta reação que ameaça a vida.

A prevenção é crucial, com estudos recentes que mostram que a introdução de bebés em risco ao amendoim desde os 4 aos 6 meses de idade pode reduzir o risco de desenvolver alergias alimentares em até 80 %. Os bebés em risco incluem aqueles com eczema leve a grave, alergia ao ovo, ou ambos. Discuta a melhor abordagem com o médico do seu filho antes de introduzir amendoim para garantir um ambiente saudável e seguro para a sua família.

Alergia às amêndoas

Uma alergia as amêndoas é uma reação do sistema imunitário às proteínas encontradas nas amêndoas, especificamente Pru du 6, uma globulina 11S. Esta proteína é responsável por 65 % do conteúdo total de proteína de amêndoa e é responsável por reações alérgicas graves. As amêndoas são uma amêndoas das árvores e muitas vezes estão ligadas à anafilaxia, amendoim e alergias a mariscos. Mesmo um pequeno vestígio de amêndoas pode causar reações graves.

Os sintomas da alergia às amêndoas incluem dor abdominal, câibras, náuseas, vômitos, erupção cutânea ou urticária, dificuldade em engolir, comichão, inchaço, falta de ar e anafilaxia. O diagnóstico precoce da alergia é crucial, uma vez que as amêndoas podem



causar reações graves mais tarde na vida. Os testes cutâneos são a forma mais comum de testes de alergia para alergia a amêndoas, o que pode ser preciso, mas às vezes produzir resultados falsos. Exames de sangue podem ser sugeridos para pacientes com doenças da pele que podem distorcer os resultados.

Atualmente, o tratamento com alergia às amêndoas não está disponível, pelo que a melhor forma de prevenir reações é evitar as amêndoas. A imunoterapia oral alimentar, que envolve comer uma pequena dose do alérgeno e aumentar gradualmente a quantidade ao longo do tempo, visa dessensibilizar os pacientes à alergia.

Alergia à castanha de caju

Alergias à castanha de caju são um pouco raras. São causadas pela proteína desta, que pode causar erupção cutânea, comichão, urticária e dificuldade em respirar. São mais comuns em pessoas alérgicas a amêndoas como amendoim, mas também podem ocorrer em pessoas que não são alérgicas a amêndoas. Os sintomas comuns incluem dores de cabeça, erupção cutânea, urticária, náuseas, inchaço da boca, rosto, lábios, garganta, espirros, dor de estômago e vômitos. Os sintomas raros incluem eczema, colite e anafilaxia.

Para evitar alergias à castanha de caju, é essencial não comer mais de 15-30 castanha de caju por dia, não comer castanha de caju não cozidos e evitar consumi-la quando se apresentar com má qualidade. É muito provável que os castanha de caju que não tenham sido processada e testada sejam bem torrados. Por conseguinte, os consumidores devem consumir castanha de caju que tenham sido submetidos a uma triagem e precamento completo.

Consumir castanha de caju de má qualidade pode levar a consequências mais graves do que a diarreia. Há alguns casos típicos em que os vendedores utilizam lixívia ou aditivos conservantes para preservar a cor e a longevidade dos grãos.

Atualmente, no mercado, há muitos comerciantes e lojas que vendem todos os tipos de caju sem nome de marca, sem data de validade e sem informações detalhadas sobre o produto.



Atualmente, não há cura para alergias à castanha de caju, mas as opções de tratamento incluem evitar produtos à base de caju e submeter-se a um teste de alergia.



Se for alérgico ao cajú, evite todos os produtos de castanha de cajú, incluindo alimentos e cosméticos. A imunoterapia oral pode ser eficaz no tratamento de alergias à castanha de cajú.

Regulamento da UE relativo aos alergénios

Existe um regulamento da UE relativo aos alergénios, INCO n.º 1169/2011, que estabelece os requisitos para as informações fornecidas na rotulagem dos géneros alimentícios. O presente regulamento prevê um elevado nível de proteção dos consumidores, garantindo que os consumidores não são induzidos em erro e apoiando-os a fazer escolhas informadas sobre os alimentos que ingerem.

Os fornecedores de alimentos precisam informar os clientes se qualquer alimento que fornecem contém qualquer um dos alergénios listados como um ingrediente. Os consumidores podem ser alérgicos ou ter intolerância a outros ingredientes, mas apenas os 14 alergénios são obrigados a ser declarados como alérgenos pela legislação alimentar.

Estes 14 alergénios são: aipo, cereais que contenham glúten (como trigo, cevada e aveia), crustáceos (como camarões, caranguejos e lagostas), ovos, peixe, tremoço, leite, moluscos (tais como mexilhões e ostras), mostarda, amendoim, gergelim, soja, dióxido de enxofre e sulfitos (se o dióxido de enxofre e os sulfitos estiverem numa concentração superior a dez partes por milhão) e amêndoas (como avelãs, castanha do Pará, castanha de cajú, pinhões, pistácios, amêndoas e macadâmia). Nos EUA, o gergelim também é reconhecido como alérgeno.

O mesmo se aplica aos aditivos, auxiliares tecnológicos e quaisquer outras substâncias presentes no produto final.

A regulamentação da UE exige uma menção clara dos ingredientes que causam alergénios nos rótulos dos alimentos pré-embalados. Os compradores podem pedir informações alergénicas para alimentos não pré-embalados, especialmente as empresas de Catering e restauração.

A intolerância alimentar ocorre quando o corpo tem uma reação química ao comer um determinado alimento ou bebida. Os sintomas de alergia alimentar ligeira a moderada ou intolerância às vezes podem ser semelhantes, mas a intolerância alimentar não envolve o sistema imunitário e não causa reações alérgicas graves (anafilaxia).



4.4. Adaptar a oferta à evolução das necessidades

4.4.1. Alteração das necessidades e preferências dos consumidores

Mudar os hábitos alimentares

As mesmas mudanças nas condições de vida e de trabalho afectam os padrões alimentares das populações de todos os Estados-Membros da UE. Refeições regulares tornam-se menos importantes à medida que o tamanho de uma casa diminui. Consequentemente, os consumidores da maioria dos países da UE com estilos de vida cada vez mais agitados aderem a padrões de refeições menos formais, preferindo comer entre as refeições e consumir snacks rápidos sempre que possível ao longo do dia.

No entanto, este é menos o caso nos países do sul da UE com culturas familiares, onde as refeições são ocasiões familiares mais importantes. Nos últimos anos, as empresas de fast food e snacks têm beneficiado desta tendência, e o mercado de snacks salgados tem crescido substancialmente.

O impacto dos confinamentos na alimentação mais saudável

A COVID-19 afectou significativamente o mercado de alimentos e bebidas, em especial para os produtores e processadores de amêndoas e oleaginosas. A escassez de mão de obra e a escassez de matérias-primas são esperadas, afetando as indústrias retalhistas e de restauração. O confinamento pandémica interrompeu o transporte, a cadeia de abastecimento e a exportação e importação mundiais de amêndoas.

Os retalhistas do setor alimentar devem preparar-se para fluxos irregulares de clientes e garantir a disponibilidade dos produtos durante os períodos de confinamento. As tendências da restauração doméstica também afectam as vendas, uma vez que os consumidores procuram segurança alimentar e riscos de contratos públicos. No entanto, padrões alimentares saudáveis, como amêndoas, amendoim e castanha de cajú, proporcionaram oportunidades para a proteção do sistema imunitário.

A pandemia levou a que mais pessoas comprassem alimentos na mercearia e cozinhassem em casa, o que pode levar tempo para que as pessoas voltem a jantares tradicionais. Os importadores e processadores devem adaptar os seus métodos de embalagem e sugerir receitas veganas à base de amêndoas para refeições saudáveis.



Importadores acrescentam mais valor por diferenciação e qualidade

À medida que os importadores e processadores procuram oportunidades para estimular o interesse dos consumidores e acrescentar valor ao mercado, a diferenciação entre produtos para adultos, adolescentes e crianças tornar-se-á mais acentuada.

À medida que a indústria e os consumidores se concentram mais em alimentos saudáveis e sabores naturais como substitutos do açúcar, sal e produtos artificiais, o mercado de alimentos saudáveis continua a expandir-se. A crescente preocupação do público com a saúde e o número de escândalos alimentares, por exemplo, em produtos à base de carne, pode ter um impacto positivo na expansão do mercado de amêndoas.

A consistência da qualidade, a inovação dos produtos e a variedade de produtos ou misturas de produtos, provocadas por uma investigação e desenvolvimento sólidos, são questões competitivas no mercado de amêndoas. A ênfase colocada na qualidade aumentou a lealdade dos consumidores. Para as suas aplicações específicas, os fabricantes de alimentos necessitam de amêndoas ou misturas consumíveis de alta qualidade, feitas por medida ou pré-processadas. O preço tem sido tradicionalmente acessório da qualidade, mas isso pode mudar no futuro.

Adaptação dos fornecimentos

Como em qualquer indústria, os fabricantes de alimentos exercem pressão sobre os processadores e embaladores para manter os preços tão baixos quanto possível. Numa época em que os consumidores reduzem as despesas, a indústria de transformação de alimentos torna-se mais competitiva, assim como a distribuição de produtos alimentares pelos supermercados. Enquanto isso, há uma pressão constante para desenvolver cada vez mais produtos para fornecer uma maior variedade de produtos e para produtos personalizados.

Mais variedade em *snacks* nutritivos

Devido à mudança da geração milenar para um estilo de vida mais consciente da saúde, houve um aumento na demanda por alimentos que são ricos em certos nutrientes. Especialmente tendo em conta as necessidades dos clientes conscientes, os produtores têm vindo a trabalhar na produção de novos artigos que possam satisfazer a procura no mercado de produtos feitos a partir de amêndoas e oleaginosas.

A crescente preferência dos consumidores por produtos alimentares com adições de valor, como a adição de sementes de lótus às tigelas de batido, é outra tendência que



está a impulsionar a procura no mercado de amêndoas e sementes de oleaginosas. Como resultado da crescente preferência dos clientes por produtos naturais e nutritivos, o uso dos chamados «super» ingredientes tem visto um aumento considerável na popularidade durante os últimos anos.

Estes itens têm um elevado valor nutricional e funcional, e a sua composição química é rica em PUFA (ácidos gordos polinsaturados), principalmente ómega-3, proteína, fibra alimentar e substâncias bioativas. Além disso, estes produtos têm um alto valor para o corpo como um todo.

As empresas significativas estão a colocar uma forte ênfase na investigação e desenvolvimento em preparação para a introdução de novos produtos que possam satisfazer a crescente procura dos clientes. O mercado está a ser ainda estimulado pela tendência crescente entre os fabricantes de alimentos processados para incluir amêndoas e oleaginosas nos seus produtos devido ao seu elevado valor nutricional e valor.

Estratégia «da quinta/farma para prato» que promove hábitos alimentares mais saudáveis

Agências de saúde como a OMS apelam à ação para resolver os problemas causados por estilos de vida pouco saudáveis, em que a dieta desempenha um papel fundamental. A indústria alimentar precisa encontrar soluções inovadoras para lidar com o impacto ambiental da produção de alimentos.

No contexto da Estratégia do Prado ao Prato da UE, a Europa está a agir no sentido de facilitar a transição para regimes alimentares mais saudáveis e sustentáveis, e a mudança da informação dos consumidores sobre os géneros alimentícios nos rótulos dos géneros alimentícios figura entre as iniciativas. Tal deverá sensibilizar mais os consumidores para os alimentos que consomem e incentivar as empresas do setor alimentar a reformular os seus produtos.

4.5. Novos métodos de preparação, sabores e formatos

A inovação continuará a ser essencial para que os fabricantes mantenham uma vantagem competitiva. A indústria está a introduzir novos sabores, texturas, misturas e embalagens. Em conjunto com a importância das redes sociais na comunicação de novos produtos, ideias de receitas e novas combinações de sabores continuam a expandir-se.

Diferentes formas de preparação

As amêndoas são geralmente torradas para melhorar o sabor, a crosta, a textura e o aroma. A torrefação do produto, em óleo ou seco, tem um efeito mínimo no valor nutricional ou melhora o sabor a amêndoas. Alguns consumidores preferem amêndoas naturais que são consumidos como um aperitivo saudável ou podem ser utilizados em produtos de panificação e cereais de pequeno-almoço. O amendoim e a gergelim são torrados primeiro e depois o óleo é extraído.

Com o número crescente de imigrantes na Europa e a crescente popularidade dos pratos vegetarianos, espera-se que as amêndoas de luxo sejam usadas com mais frequência nestes pratos.

4.5.1 Novos sabores

Os consumidores são muito recetivos a inovações em sabores, revestimentos e misturas de diferentes amêndoas, ou mistura de amêndoas com outros produtos. Acima de tudo, novos produtos devem ser convenientes e sugerir um elemento de «aventura». Os processadores e importadores de amêndoas continuam a expandir a sua gama de mistura de amêndoas. Alguns exemplos são: Amêndoas salgadas (castanha de cajú, pistácios, amêndoas) combinados com amendoim ou ervilhas, ou outras amêndoas (Pinhões, castanha de cajú torrada, banana seca, fatias de coco com amendoim revestido de chocolate (ver foto abaixo — à esquerda e ao meio).

Uma mistura de amêndoas doces aromatizadas com caramelo, coco e mel com canela (ver foto abaixo — à direita).





Outro exemplo é a castanha de cajú oferecida torrada ou com sabor a pimenta (ver fotografia abaixo — à direita).

Devido à procura de snacks mais saudáveis, estão a ser oferecidos mais amêndoas sem sal e mistura de amêndoas. As misturas sem sal de avelãs, pinhões, amêndoas e castanha do Pará, com ou sem passas, referidas como «elitehaver» nos Países Baixos (ver foto acima — à esquerda) são populares em muitos dos países ocidentais e setentrionais da UE.

Nas refeições, as amêndoas não salgadas são principalmente utilizadas. Recentemente, as amêndoas são oferecidas com diferentes sabores de torrefação que adicionam sabor extra quando consumidos como um aperitivo. As amêndoas torradas também podem adicionar sabor extra a uma refeição vegetariana ou a começar.

Nos últimos anos, os consumidores tornaram-se mais recetivos numa vasta gama de pratos internacionais e étnicos que utilizam amêndoas. Isto foi estimulado pelas viagens ao estrangeiro, pelo estabelecimento de muitos restaurantes étnicos diferentes, pela influência da população imigrante e pela promoção dos meios de comunicação e da indústria alimentar.

Kits prontos a usar com amêndoas especialmente criados para saladas (amêndoas de pinheiro) e pratos fritos foram introduzidos com sucesso porque as pessoas estão a tomar cada vez menos tempo para cozinhar para si todos os dias.

4.5.2 Novos formatos

No segmento industrial, há novos produtos à base de carne alternativos, em que as amêndoas são usadas como ingrediente para substituir a carne bovina em patties e carne picada. Estes produtos são muitas vezes feitos com proteínas de soja e ervilha. No entanto, as preocupações dos consumidores sobre os alergénios e aditivos transformaram alguns desenvolvedores em ingredientes como amêndoas ou outras nozes. Outro exemplo de um produto inovador é o café de amendoim.

Muitas indústrias alimentares estão a participar neste processo de transformação. A Unilever comprometeu-se a elevar os padrões nutricionais em todo o seu portfólio de alimentos, enquanto a Nestlé reduziu o açúcar e o sal e utilizou mais grãos integrais e fortificação. É pouco provável que a reformulação do produto por si só forneça uma solução completa e altere os padrões alimentares, mas pode contribuir para este processo.

A América do Norte e a Europa têm a maior quota de mercado para produtos embalados e sementes. Há muitas padarias e fábricas de doces que desenvolvem e lançam novos produtos. Isto implica um grande potencial para o comprador de amêndoas e oleaginosas nos próximos anos.

As amêndoas são usadas nas indústrias de chocolate e confeitaria devido ao seu estaladiço, sabor e benefícios para a saúde. Cerca de um terço dos doces contém misturas ou fragmentos de amêndoas. Os confeitadores de chocolate trabalham diligentemente para melhorar a experiência sensorial do chocolate através da inclusão de amêndoas. Os ingredientes mais populares são amêndoas, avelãs, nozes e cada vez mais castanha de cajú. No entanto, as avelãs continuam a ser o ingrediente de chocolate mais comum na UE.

Espera-se que a utilização de amêndoas em produtos torrados aumente, uma vez que são uma excelente forma de adicionar sabor e textura. Quando cozidos, os pinhões adicionam um sabor robusto e uma textura quebradiço e estaladiço. Castanha de cajú e macadâmia podem cumprir a mesma função. Devido à sua cor verde impressionante, os pistácios são usados como guarnição para numerosas sobremesas.

Novos tipos de amêndoas exóticas

Os consumidores curiosos podem estar interessados em novas variedades de amêndoas exóticas como um novo snack/aperitivo, ou estas variedades também podem ser usadas em pratos exóticos em programas de culinária. Podem também ser utilizados como ingrediente na indústria alimentar. Os exemplos incluem:

- Amêndoas tropicais,

NUT MILK	PROS	CONS
ALMOND	calcium vitamin D vitamin E	environmental impact, low protein
CASHEW	calcium vitamin D vitamin E	very low protein
MACADAMIA NUT	calcium vitamin D vitamin B-12	higher fat
HAZELNUT	protein vitamin B vitamin E	high fat, low calcium
WALNUT	protein omega 3's	high fat, low calcium
PEANUT	protein	high fat, low calcium, allergenic

healthline



- Almondette (da Índia),
- Amêndoa de Oyster (do Quênia),
- Amêndoa de Souari (do Brasil),
- Amêndoa do coração (do Japão),
- Amêndoa Quandong (da Austrália),
- Amêndoa de Pili (do Sudeste Asiático),
- Castanha do paraíso (da América Latina),
- Amêndoa silvestres Chilenas,

São introduzidos novos tipos de snack- bar, especialmente desde que a pandemia influenciou os snacks dos consumidores de várias formas. Isto incluiu mais snacks em casa, usar snack-bar para substituir as refeições, comprá-las online, explorar novas marcas e escolher snacks que possam apoiar a saúde e a imunidade em geral. Exemplos são as barras sem glúten e as barras ricas em proteínas.

Bebidas a base de amêndoas. Leites não lácteos, como soja, amêndoa, arroz e coco, estão a ganhar popularidade. Estes são sucos de amêndoas, sementes, cereais e leguminosas que podem ser fortificados com vitaminas e minerais para fornecer o mesmo perfil nutricional, sabor e textura que o leite de vaca.

O leite de amêndoa, o leite da castanha de caju e o leite de amêndoa de Macadamia são bebidas populares de amêndoa que estão disponíveis adoçadas ou não adoçadas. Cada leite de amêndoa tem o seu valor nutricional (ver foto).

4.5.3 Manteiga de amêndoas

Amêndoas e sementes de oleaginosas utilizadas em manteiga que são formadas de amêndoa, amendoim, castanha de caju e outros tipos de amêndoa e gergelim. Os mais populares são a manteiga de amendoim e o tahini. A propagação de avelã e a propagação de caju estão disponíveis nas lojas biológicas e estão a ganhar terreno lentamente, uma vez que ainda são relativamente caras.

O uso de manteiga de amêndoas, de *marzipan* e de *parsepan* em segmentos alimentares aumentou. A manteiga de amêndoas é uma rica fonte de energia composta de amêndoas frescas, torradas, naturais ou branqueadas. É preparado com uma quantidade substancial de açúcar e gordura vegetal para criar uma consistência espessa, semelhante a manteiga.



A manteiga de *marzipan* à base de amêndoas são usadas para encher bolos e confeitarias e como um ingrediente em gelados e bebidas vegetais. Além disso, a sua cor mais escura é utilizada na preparação do chocolate. O principal benefício desta manteiga é que é o material mais versátil e decorativo para mascarar bolos.



Clara de ovo, grãos de damasco, amêndoas pulverizadas, açúcar granulado e extracto de amêndoa são usados para criar manteiga de *persipan*. São mais baixos do que a manteiga *marzipana*.

4.5.4 Farinhas de amêndoas e proteínas em pó

As amêndoas têm uma série de aplicações diferentes na indústria alimentar. Enquanto as amêndoas inteiras e os vários tamanhos e formas de corte (farinha, branqueado, vivo, cavado, manteiga) são mais frequentemente utilizados, existem agora pós fracionados de amêndoas, tais como proteínas em pó, farinha em pó e farinha desengordurada.

Farinha de castanha de cajú

Castanha de cajú pode ser transformado em pó de que pode substituir outras farinhas, como a farinha de trigo. Em vários países, da castanha de cajú em pó é usado para criar bolos, leite, manteiga, produtos torradas, batidos e molhos.

A farinha também pode ser usada para fazer biscoitos doces ou salgados. Pode ser misturado numa sobremesa ou como aromatizante em receitas

O pó da castanha de cajú é preparado a partir de castanha descascados e torrada inteiros e partidos que foram pulverizados em pó. Na cozinha caseira pode ser usado em pratos diferentes, incluindo caril, ensopado e pimenta.



Além disso, pode ser usado para criar manteiga de cajú feita à mão. Como os castanha de cajú regulares, o pó de cajú é rico em gordura, tornando-o uma alternativa saudável à manteiga de amendoim. Além disso, o pó de cajú pode ser usado como um substituto



para a farinha de amêndoa porque tem um sabor delicioso, gorduroso e não tem o sabor amargo da farinha de amêndoa.

Farinha de amêndoa

Os consumidores que procuram ingredientes saudáveis encontrarão farinhas de amêndoas para ser a alternativa ideal às farinhas tradicionais de grãos à base de trigo. Segundo a Olam, espera-se que o mercado global de farinha de amêndoa gere 2,7 mil milhões de dólares em receitas até 2029, à medida que o produto ganha popularidade.

A farinhas de amêndoas são deliciosas e adaptáveis, tornando-as ideais para criar produtos paleo, ceto, sem grãos ou sem glúten, bem como reformular para melhorar o sabor e a textura.

A farinha de amêndoa é moída e peneirada para atingir o tamanho ideal das partículas. Pode contribuir com a umidade para produtos torradas que vão desde cupcakes para crianças a macarrão francês. Além disso, a farinha é ideal em inovações sem glúten.

Devido à pele das amêndoas, a farinha de amêndoa natural tem manchas castanha avermelhadas. Esta coloração confere aos produtos torradas caseiros e rústicos um aspeto mais natural e artesanal.

Antes de ser moída, a farinha de amêndoa branqueada contém amêndoas com as suas peles removidas. Isto faz com que a farinha se torne mais clara na cor e mais fina, mais suave e mais fluida na textura. É ideal para pastelaria.

Proteína em pó de amêndoas

A procura de proteínas à base de plantas está a aumentar. As amêndoas são frequentemente utilizadas como ingrediente-chave em produtos cozidos sem glúten/sem grãos, alternativas lácteas em bebidas e substitutos de carne devido ao seu perfil nutricional favorável.

As amêndoas são uma fonte alternativa de vitaminas e minerais, e são inerentemente livres de glúten. As proteínas em pó de amêndoas também fornecem um sabor limpo e agradável que outras proteínas à base de plantas muitas vezes não têm. A versatilidade dos pós de proteínas amêndoas como um agente de ligação, um substituto para farinhas e proteínas de baixa solubilidade, ou um contribuinte para a energia de saúde dos produtos acabados é um ponto de venda adicional.



As proteínas de amêndoa e da castanha de caju são as mais populares. Os seus benefícios são:

- Boa fonte de ferro*
- Boa fonte de proteínas à base de plantas*
- Sem glúten
- Solubilidade superior em comparação com os pós de frutos secos convencionais
- Textura extremamente delicada
- Sabor mais amêndoas e mais vegetal
- Permite a retenção de humidade devido ao seu teor de fibras

Os benefícios para a saúde são:

- As gorduras insaturadas podem reduzir o risco de doenças cardiovasculares.
- Uma das poucas fontes alimentares naturais de cobre que podem aumentar a densidade óssea

4.5.5 Utilização de amêndoas

O óleo de amêndoa doce é utilizado em cosméticos pelas suas propriedades nutritivas e relaxantes e é recomendado para todos os tipos de pele. Graças à sua ação calmante e amoladora, é particularmente recomendado para o tratamento de pele seca e irritada e para produtos de cuidados para bebés.

O óleo de amêndoa tem sido usado durante séculos em antigas práticas chinesas e ayurvédicas para acalmar e suavizar a pele, tratar feridas menores e tratar pequenos cortes.

Contém nutrientes como vitamina A, vitamina E, ácidos gordos ómega-3, zinco e tem propriedades anti-inflamatórias. O óleo de amêndoa reduz o inchaço, os círculos sob os olhos, melhora a tez e o tom da pele, trata a pele seca, melhora a acne, reverte os danos ao sol, reduz as cicatrizes e reduz as estrias.

O óleo também pode ser usado como óleo transportador, transportando outros óleos essenciais para dentro da pele. Pode ser misturado com óleos essenciais como a roseira, lavanda, gerânio de rosa, palmarosa ou óleo de erva-limão para beneficiar ainda mais a pele.

O caju é rico em antioxidante, como proantocianidinas, flavonóis e vitamina E, que ajudam a neutralizar os radicais livres e prevenir danos celulares.



Estes antioxidantes também previnem a inflamação, um contribuinte significativo para o envelhecimento. O óleo de castanha de caju, um produto de beleza natural popular, tem numerosos efeitos positivos no cabelo e na pele. É rico em nutrientes como vitaminas E, K, B6, magnésio, ferro e zinco, que ajudam a manter a hidratação, a força do cabelo, prevenir a perda de cabelo, criar brilho, melhorar a condição do cabelo, ajudar a hidratação da pele e suavidade.

O óleo de castanha de caju também ajuda a diminuir as linhas finas e as rugas, tornando-se um bom tratamento para hiperpigmentação e manchas de idade. Também acalma a pele irritada devido às suas propriedades anti-inflamatórias, tornando-a adequada para irritações da pele em casa, como acne e eczema.

4.6. Tendências em matéria de saúde

4.6.1 Principais tendências no domínio da saúde

A sensibilização e o interesse dos consumidores e uma maior disponibilidade de informações sobre os seus benefícios para a saúde têm impulsionado o consumo de amêndoas e de sementes de oleaginosas em muitos países da UE.

A ascensão dos aperitivos saudáveis. A dieta, a nutrição e os *bloggers* focados no bem-estar e os influenciadores das redes sociais têm contribuído para o aumento de aperitivos saudáveis. Os consumidores exigem agora que os aperitivos proporcionem uma variedade de benefícios para a saúde, desde o aumento da energia, bem como a promoção do sono regular. Além disso, dão muita atenção aos ingredientes e à informação nutricional.

Como uma dieta saudável, atrai as pessoas que trabalham a partir de casa, em vez de doces e biscoitos. As amêndoas são ricas em antioxidantes, que ajudam a reduzir o risco de diabetes, regulam os níveis de açúcar no sangue e reduzem o risco de doenças cardíacas.

Produtos sem glúten. Devido a alergias alimentares e intolerâncias, os consumidores estão a modificar cada vez mais a sua dieta. Os consumidores europeus acreditam que os produtos sem glúten têm um sabor superior. Não só as alergias impulsionam a necessidade de uma maior diversidade de ajustes alimentares, mas também influenciam aqueles que não os necessitam.



As amêndoas podem substituir parcialmente outras gorduras, adicionando ao produto gorduras insaturadas, proteínas, fibras, minerais e vitaminas, bem como um sabor agradável a amêndoas e uma textura crocante.

A Conferência das amêndoas 2022, realizada em Espanha, foi realizada por especialistas em investigação no sector das amêndoas em todo o mundo, destacando os benefícios do consumo de frutos secos e identificando novos tópicos e oportunidades. A comissão desenvolveu trabalhos científicos, destacando a investigação futura por equipas multidisciplinares com experiência diversificada da indústria alimentar e das agências de saúde. Isto permitiria a partilha de ideias benéficas para os seres humanos e o ambiente. Para mais informações, consultar <https://nuts2022.com/welcome/>

Mais informações sobre as características de saúde das amêndoas podem ser encontradas no capítulo 1.2.

4.6.2 Produtos isentos de sal e aditivos

A reformulação é o processo de alteração da receita ou composição de um produto alimentar ou bebida, por exemplo, reduzindo o teor de açúcar, sal ou gordura. Para abordar os problemas de saúde relacionados com escolhas alimentares pouco saudáveis, os produtos também devem ser ricos em ingredientes incluídos nas recomendações dietéticas internacionais, uma vez que são bons tanto para as pessoas como para o planeta.

A nutrição positiva é encontrada num produto que contém quantidades impactantes de vegetais, frutas, proteínas, fibras, ácidos gordos insaturados ou micronutrientes, como vitaminas e minerais. As escolhas de compra dos consumidores são menos sobre evitar calorias e gorduras, e mais sobre produtos que oferecem perfis de saúde ativos e benefícios adicionais, combinando saúde e indulgência. As alegações nutricionais estão cada vez mais centradas na bondade de um produto, e não na restrição.

As amêndoas estão a ganhar interesse da indústria alimentar pela sua versatilidade e capacidade de se alinharem com as necessidades dos consumidores de aperitivos que contenham menos sal e açúcar. Fornecem nutrientes importantes e são recomendados pela maioria das diretrizes dietéticas à base de alimentos. As empresas procuram ingredientes que não só substituam o açúcar, como acrescentem valor nutricional a produtos como minerais, fibras e vitaminas.



4.6.3 Probióticos

Um número crescente de consumidores está a escolher produtos sem laticínios devido a estilos de vida veganos e preocupações com a saúde. As amêndoas são um grupo com propriedades organoléticas agradáveis, são ricas em fibras e prebióticos que alimentam as bactérias intestinais.

Estudos têm mostrado que amêndoas e peles de amêndoa podem aumentar o crescimento das bactérias intestinais e potencialmente diminuir micróbios intoxicantes. As amêndoas são derivadas de plantas, densas em nutrientes e têm propriedades organoléticas agradáveis, tornando-as adequadas para fazer bebidas probióticas sem laticínios e alternativas de iogurte.

Amêndoas, castanha do Pará, castanha de caju, avelãs, macadâmias, pinhões, pistácios e amêndoas são as amêndoas mais consumidas. As amêndoas contêm polissacáridos e polifenóis polimerizados que também exercem um efeito prebiótico.

A investigação sobre as cascas e peles de certas amêndoas também mostrou a presença de prebióticos.

Amêndoas têm o potencial de ser uma fonte de produtos prebióticos, probióticos e simbióticos livres de laticínios. No entanto, a baixa estabilidade física, a baixa viabilidade da tensão e a aceitação sensorial tornam difícil produzir produtos simbióticos a partir de prebióticos à base de amêndoas, mas é necessário fazer mais investigação para confirmar isso.

4.7. Novos formatos de embalagem

Na sequência de uma segmentação mais distinta do mercado das amêndoas por parte dos importadores, as embalagens a retalho de amêndoas também se tornarão ficar mais apresentáveis e personalizadas. Embalagens maiores de 1 kg, ou embalagens para 1 ou 2 pessoas disponíveis nas saídas dos caixas dos supermercados, lojas orgânicas, estações de gasolina e outros pontos de venda a retalho. As embalagens individuais podem levar a compras mais agradáveis.

Doypack

As embalagens reutilizáveis satisfazem melhor a necessidade de consumir amêndoas caras, como caju ou macadâmias, durante um período mais longo. Um exemplo é a saqueta Doypack, que é uma embalagem flexível patenteada, disponível numa variedade



de opções multicamadas e de um único material para garantir que o conteúdo está bem preservado.

Trata-se de uma embalagem pré-formada que combina as funções e vantagens das saquetas duras (estabilidade, facilidade de utilização, apresentação) e saqueta flexível (economia, facilidade de utilização). É flexível e perfeitamente estável, graças à forma original da sua base. As saquetas Doypack são utilizadas para produtos de consumo (alimentos, bricolage, higiene, saúde, beleza), indústria (alimentar, médico, moda, tecnologia) e serviços (turismo, serviços às empresas).

A forma especial da saqueta significa que pode permanecer firme, tornando-se mais fácil de exibir nas prateleiras ou guardar. Re-closable e reutilizável, as saquetas são uma excelente opção para amêndoas porque podem ficar frescos por mais tempo e o consumidor não precisa de consumir todo o conteúdo.

As saquetas Doypack são oferecidas com uma variedade de possibilidades de fecho (zip):

Clicky com um efeito tátil e audível Sensogrip com fecho intuitivo.

As saquetas estão disponíveis em diferentes formatos, com capacidades de 100 ml a 5 000 ml e películas complexas em papel, PE, alumínio ou PET.

Flowpacks

Flowpacks refere-se a embalagens que fornecem uma vasta área para a exibição do produto. As amêndoas são visíveis através de uma pequena janela na parte da frente da embalagem (ver fotografia).

A embalagem *Flow Pack* faz parte da embalagem horizontal. A bolsa assim obtida terá a forma de um travesseiro.

Diferentes tipos de filme podem ser utilizados. Grosso ou fino, compostável ou reciclável. Em especial, o polipropileno e o polietileno. As embalagens são utilizadas principalmente para alimentos como *snacks*, amêndoas, barras de chocolate, produtos torradas, carnes e frios, frutas secos, cereais, entre outros.



As embalagens de fluxo requerem menos material na produção do que as embalagens intrinsecamente estáveis. Na produção de embalagens descartáveis, os materiais recicláveis podem ser utilizados para gerar menos resíduos.

Foil wrapping

Um dos métodos inovadores de embalagem comercial de alimentos é a embalagem da folha. Os invólucros de folha são frequentemente bolsas que são enchidas e, em seguida, a parte inferior e a parte superior da bolsa são seladas com um selo térmico semelhante aos utilizados com embalagens comerciais congeladas.

Bulk sales packaging

Não há nenhuma medida de embalagem padrão para a castanha de cajú exportadas, mas os polibags que variam de 10 kg a 25 kg são o tipo de embalagem mais comum. Os sacos são frequentemente selados a vácuo para prolongar a sua vida útil através da remoção de ar e da injeção de dióxido de carbono e azoto. Além disso, a castanha de cajú são acondicionadas em recipientes herméticos.

Recentemente, os importadores e embaladores da UE dão prioridade às alegações de sustentabilidade, especialmente quando se trata de embalagens recicláveis e respeitadoras do ambiente, minimizando a utilização de plástico ou utilizando materiais biodegradáveis. As alternativas para o plástico são cada vez mais desenvolvidas e patenteadas, por exemplo, pela Peptic (<https://paptic.com/materials/>) que oferece materiais de embalagem sustentáveis feitos de fibras de madeira renováveis.



Nas embalagens a granel, são cada vez mais utilizados materiais ecológicos, tais como:

- Plástico biodegradável e compostável
- Plásticos derivados de plantas
- Plásticos de cânhamo
- Plásticos reciclados.

5. ACTORES NO MERCADO

5.1 Canais de marketing

Nos países da UE, os importadores, especializados na transformação e embalagem de amêndoas, constituem o canal de comercialização mais significativo. Importam



principalmente amêndoas descascados e, após processamento e embalagem, vendem-nas a granel a grandes retalhistas (supermercados, lojas especializadas) ou em pequenas quantidades (embalagens para venda a retalho sob a sua marca ou sob marca privada). Os canais comerciais não especializados mais comuns são os distribuidores, comerciantes/agentes, grossistas, vendedores em linha e empresas de Catering e restauração.

5.1.1. Importadores

Os importadores compram directamente aos produtores e exportadores dos países de origem. São responsáveis por todos os custos associados à importação: direitos, taxas de terminal, despesas de descarga, entrega local e custos de armazém. A maioria dos importadores conhece bem a situação da oferta mundial, enquanto alguns utilizam os serviços de um consultor que pode, por exemplo, ter um conhecimento especial do comércio de amendoim.

Uma vez que as amêndoas tenham chegado ao porto de entrada na Europa, o importador elabora um relatório de qualidade de chegada. Este relatório é elaborado pelo próprio inspector de qualidade do importador, ou por um consultor, que emite um relatório de qualidade que serve de base para a liquidação final com o exportador. Como exportador de Moçambique, será útil ter o seu próprio inspector de qualidade. Em seguida, o importador organiza o transporte em camião para o seu próprio centro de distribuição ou para o centro de distribuição de supermercados.

Os importadores têm as seguintes funções diferentes:

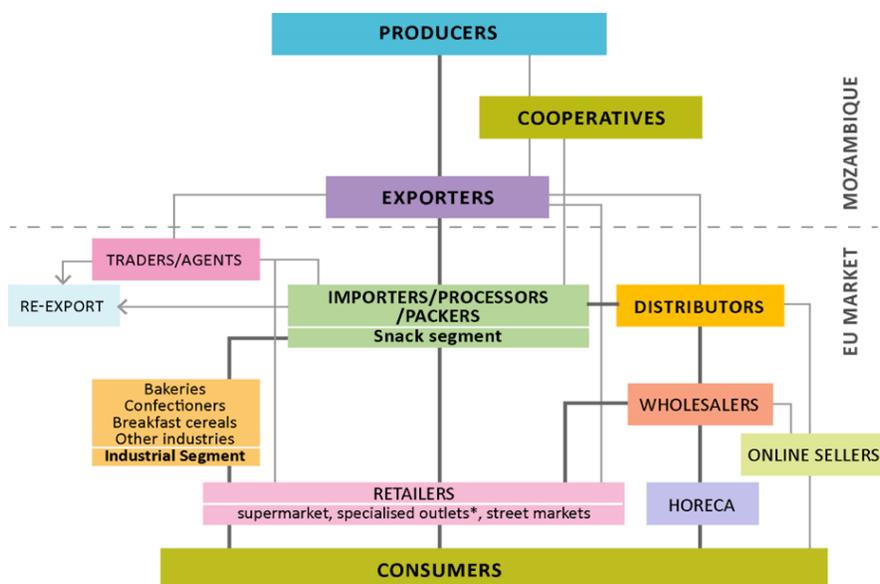
- **Processador** aplicação de um tratamento complementar aos amêndoas por torregem, salgamento, branqueamento, slivering, corte, moagem, revestimento ou mistura.
- **Packer** amêndoas de embalagem por grosso, em embalagens para venda a retalho ou para o Sector Catering e restauração.
- **Re-exportador principalmente para** outros mercados da UE.

As empresas importadoras estão a vender para o segmento dos snacks, como mostra a Figura 22. Processam uma variedade de amêndoas e amendoim para abastecer a indústria de transformação de alimentos (pastelaria, confeitaria, cereais de pequeno-almoço).

Fornecem principalmente a retalhistas, como supermercados, lojas delicadas, lojas biológicas, estações de gasolina, centros desportivos, etc. As empresas de

processamento mais pequenas reembalam os amêndoas, por tipo individual ou misto, em embalagens de consumo e de restauração. As dimensões destas embalagens são ditadas pelos seus clientes (supermercado, empresa de *catering*) ou são fabricadas de acordo com as suas próprias especificações. Há também algumas empresas que embalam exclusivamente sob a marca de um fabricante.

figure 22 Sales channels for edible nuts



* Nut shops, delicatessen, organic shops, groceries, gasoline stations, sportcenters

SOURCE: Searce estimations (2023)

A Intersnack (Alemanha/Internacional), a PepsiCo (EUA/Países Baixos), a Ireco (Luxemburgo), a Omnitrade (Alemanha), a Max Kiene (Alemanha) e a Trigon (Reino Unido) são alguns dos importadores/processadores/acondicionadores mais proeminentes na Europa.

Há muito que os importadores locais estabelecem ligações com os seus clientes e conhecem bem as exigências do mercado local. Mantêm um stock e são financeiramente capazes de apoiar contratos exclusivos, campanhas publicitárias e bem assim para servir de amostra nas prateleiras em lojas para amêndoas. O serviço ao cliente estende-se a entregas extremamente rápidas e informatizadas. As encomendas recebidas são codificadas por representantes de vendas e processadas à noite. Depois, as mercadorias são feitas no início da manhã e enviadas para retalhista ou outros clientes dentro de 24 horas.

Por estas razões, é um desafio exportare produtos processados embalados para o consumidor directamente dos países de origem.



No entanto, os importadores são um ponto de entrada ideal no mercado para fornecedores de países em desenvolvimento. Podem fornecer-lhe informações atempadas sobre a evolução do mercado e aconselhamento em matéria de exportação. Os importadores normalmente importam inúmeras variedades de amêndoas e frutas secas, de modo que, como um novo fornecedor de Moçambique, oferecer uma variedade de amêndoas pode melhorar sua competitividade.

Para os novos fornecedores, a dificuldade reside no estabelecimento de relações duradouras com importadores conhecidos, que já trabalham com parceiros pré-selecionados. Regularmente, os importadores estabelecidos realizam auditorias e viajam para os países produtores.

5.1.2. Distribuidores e grossistas

Os distribuidores são menos especializados e compram ou comercializam uma variedade de produtos agrícolas diferentes, incluindo amendoim, amêndoas ou gergelim. Dois tipos operam no mercado:

Distribuidores, que compram aos exportadores ou aos importadores. Eles processam as amêndoas para agregar valor para que possam ser vendidos a preços mais altos. Vendem a grossistas, supermercados, vendedores em linha ou diferentes tipos de retalhistas.

Distribuidores que compram a granel. A amêndoa é importada diretamente de diferentes partes do mundo e vendida a processadores ou importadores. Após a classificação, embalagem e venda, vendem-nas no seu próprio país ou exportam-nas para mercados internacionais.

Os grossistas compram geralmente a distribuidores ou importadores. Oferecem uma vasta gama de produtos agrícolas, enquanto outros podem ser altamente especializados. Os grossistas armazenam amêndoas e vendem-nas a retalhistas, vendedores online ou ao Sector *Catering* e restauração. Alguns grandes grossistas que operam a partir da Alemanha são:

Lekkerland, um dos principais grossistas alemães de alimentos e bebidas, fornece alimentos de conveniência, como bebidas, confeitarias, snacks e produtos pré-pagos a cerca de 90,000 lojas (estação de gasolina, quiosques, lojas de tabaco, mercados de bebidas especializadas, lojas de alimentos, padarias, cadeias de fastfood, cantinas e outras lojas de conveniência) em seis países europeus.



Atrimex, um atacadista alemão, especializa-se em frutas secas e amêndoas, incluindo especialidades orgânicas. Obtêm produtos a nível internacional, ligam fornecedores de qualidade aos principais compradores e prestam apoio ao processamento e à coordenação logística.

A Zieler & Co, fundada em 1907, especializa-se na importação, exportação e comércio por grosso de frutas secas, amêndoas, sementes de oleaginosas, xaropes, chocolates, leguminosas e cereais.

Os grossistas e distribuidores cobram uma comissão de 20 a 30%, em função do volume da encomenda e do tipo de transformação, desde a limpeza básica até à torrefação, salga, revestimento, armazenamento e embalagem. Os grossistas já não absorvem tanto volume como outrora, mas continuam a ser importantes para lojas orgânicas, lojas delicadas, mercearias, mercados de rua e restaurantes.

5.1.3. Comerciantes/revendedores/agentes

A Holanda e a Alemanha têm uma longa história de comércio de amêndoas. O amendoim, a semente de gergelim e a maior parte dos amêndoas chegam por mar a granel e são transportados através de outros mercados da UE. Foi criada uma infraestrutura para o comércio de amêndoas importados em Roterdão, Hamburgo ou noutros portos da UE. As amêndoas, as avelãs e as nozes dos países mediterrânicos e da Europa Central e Oriental são transportadas por via rodoviária. Muitos dos comerciantes e agentes estão sediados no porto de entrada ou perto dele para realizar inspeções após a chegada das mercadorias.

Os comerciantes/revendedores/agentes são empresas independentes. Importam por conta própria e conhecem muito bem a situação mundial da oferta e da procura. Compram principalmente quantidades a granel e vendem a embaladores/processadores ou a grandes utilizadores industriais no seu mercado local ou re-exportam para mercados estrangeiros. Os principais centros comerciais de amêndoas são Nova Iorque, Roterdão e Hamburgo, onde alguns exportadores têm as suas filiais.

As distinções funcionais entre os diferentes tipos de operadores acima descritos tornaram-se esbatidas nos últimos anos devido a mudanças estruturais no comércio e a uma diminuição do número de corretores e comerciantes de menor dimensão na Europa. Os diferentes tipos de atividade comercial são frequentemente realizados dentro de uma empresa.



Os agentes no comércio de amêndoas normalmente se envolvem em duas categorias distintas de actividades. Os agentes são normalmente empresas independentes que negociam em nome dos seus clientes e servem como intermediários entre compradores e vendedores. Em função dos volumes envolvidos, cobram comissões que variam entre 2% e 5 % pelos seus serviços intermediários.

Os agentes também fornecem fornecedores de marcas privadas às cadeias retalhistas europeias como um serviço separado. É extremamente difícil para a maioria dos fornecedores dos países em desenvolvimento participar nos rigorosos procedimentos de adjudicação de contratos de marca privada. Para estes serviços, alguns agentes, em conjunto com os seus fornecedores de frutos secos, participam nos procedimentos de adjudicação da cadeia de retalho.

Alguns agentes conhecidos para amêndoas incluem Hpm Warenhandelsagentur (Alemanha), MW Nuts (Alemanha), QFN (Países Baixos) e NUTFULLY (Bélgica).

Caixa 3 — Pedidos de desconfiança para grandes quantidades de empresas desconhecidas/investidores estrangeiros

Recentemente, mais «briefcase export» e «cowboys» entraram no setor beneficiando as instalações, especialmente nos Países Baixos. São pequenas empresas ou apenas investidores estrangeiros que trabalham com empresas logísticas. Compram produtos em grandes quantidades a exportadores mais pequenos de países em desenvolvimento por um «dólar rápido» no último momento. Sem controlos, estes produtos muitas vezes não cumprem a regulamentação ambiental e química na UE. Quando o envio é intercetado, não pagam aos exportadores, que por sua vez não pagam aos pequenos proprietários. Por exemplo, no Quênia, estas empresas influenciam excessivamente as inspeções fitossanitárias do Serviço de Inspeção e Saúde Fitossanitária do Quênia.

Recomenda-se não trabalhar com estes comerciantes ou «cowboys» e mais com importadores fiáveis nos seus mercados-alvo da UE.

5.1.4. Grandes retalhistas

Os retalhistas realizam a fase final de venda de produtos de amêndoas aos consumidores. As vendas de amêndoas podem ser divididas em:

- **Compras por impulso**, que tendem a ser de estações de gasolina, mercados abertos, lojas especializadas de amêndoas, lojas delicadas, lojas noturnas e centros desportivos.
- **Compras planeadas**, que são efetuadas principalmente em supermercados, lojas biológicas e vendedores em linha.

Cerca de 5% de todas as amêndoas foram vendidas em forma solta em mercados abertos; outra parte é vendida em lojas de especialidades de frutos secos. Há muitos «loja/prateleiras de



amêndoas» independentes especializados ou lojas de frutos secos nos Países Baixos, Espanha e Grécia.

Entre 75% e 80% das vendas a retalho de amêndoas são feitas através de supermercados. Na década de 1990, os supermercados deixaram de vender amêndoas em forma solta e eliminaram as suas barras de amêndoas nas lojas. Em vez disso, vendem produtos industriais pré-embalados. Os supermercados celebram contratos de mistura e embalagem das suas marcas privadas, que são principalmente pré-embaladas.

Devido à crescente popularidade das amêndoas de luxo, os processadores convencem os supermercados a exibir mais amêndoas descascadas pré-embaladas frescas na secção de snacks ou em secções promocionais especiais (a chamada «gondola termina»).

Durante o inverno, especialmente no Natal e Ano Novo, as amêndoas fazem parte de promoções especiais.

Em supermercados, amêndoas, nozes e pistácios para uso em saladas são cada vez mais exibidos na secção de vegetais.

Juntamente com a tendência de saúde de comer mais amêndoas e adicioná-las a pratos vegetarianos, as amêndoas soltas estão a ser reintroduzidas nos supermercados, bem como nas lojas de alimentos orgânicos (ver foto).

Na sequência dos cortes em curso nas despesas de consumo e do alargamento dos consumidores ricos e não ricos, o sector retalhista tornou-se mais polarizado com uma mudança para supermercados de desconto ou premium.

Supermercados e hipermercados enfrentam desafios como gastos moderados, inflação, aumento dos custos de produção, altos custos de frete e o poder crescente dos descontos (ALDI e LIDL). O setor retalhista tornou-se mais polarizado com uma mudança para supermercados de desconto ou premium.

No entanto, podem ainda ser encontradas oportunidades para oferecer mais diversidade em produtos de saúde, como amêndoas, frutas e produtos hortícolas orgânicos, frutos do mar, frutas secas, cereais e produtos de panificação que contenham menos açúcar.

Nos últimos anos, o mercado retalhista de produtos alimentares da UE registou uma consolidação, saturação do mercado, concorrência feroz e preços baixos. Os principais retalhistas de alimentos na Europa incluem Schwartz Gruppe, Carrefour, Tesco, Aldi, Edeka, Leclerc, Metro Group, Rewe Group, Auchan, Intermarché e Ahold. Para mais informações, consultar o capítulo 6.6.

5.1.5 Lojas étnicas e lojas noturnas

As lojas de especialidades étnicas são um nicho crescente no retalho. Vendem amêndoas como uma alternativa saudável a batatas fritas e doces em muitos países da UE. A crescente imigração de Marrocos, Turquia, Mediterrâneo, Médio Oriente e África alterou a dieta das pessoas que vivem na UE. Isto tem impulsionado o desenvolvimento destes super-mercados e lojas noturnas que mais se encontram na maioria das capitais e nas áreas urbanas. Grande parte da diáspora destas regiões compra aqui, bem como os consumidores locais, porque estas lojas estão abertas por mais tempo. Frutas, vegetais e carne são oferecidos como *snacks* salgados, assim como amêndoas e bebidas frias, também são populares como uma refeição entre refeições ou um substituto de refeições.

5.1.6. Lojas biológicas e Biológicas/Orgânicas

Apesar das reduções nos gastos dos consumidores, o mercado de alimentos orgânicos continua a expandir-se, embora a um ritmo mais lento. A Alemanha é o principal mercado biológico da UE. O comércio de alimentos saudáveis, com as suas muitas lojas biológicas, supermercados biológicos e lojas de saúde (Reformhäuser). As amêndoas são fornecidas através do processador Neuform International.

Em 2021, as vendas a retalho de produtos biológicos no mercado da UE atingiram 43,7 mil milhões de EUR, sendo a Alemanha o principal mercado, representando 10,4 % do mercado mundial, seguida da França (9,8 %), da Itália (3,2 %), do Reino Unido (2,3 %) e dos países escandinavos. A Dinamarca tem o maior consumo per capita de 344.



As vendas de frutas e produtos hortícolas biológicos (incluindo amêndoas) representaram, em média, cerca de 5% (2,2 mil milhões de EUR) do total das vendas a retalho biológicas da UE. O interesse crescente dos grandes retalhistas (supermercados) e das empresas de transformação de produtos biológicos está a impulsionar o mercado.

Principais tendências nas vendas de produtos biológicos

Grandes retalhistas que investem em produtos biológicos para melhorar a sua imagem e obter margens mais elevadas. Os grandes retalhistas aumentaram a sua quota de mercado de produtos biológicos, mas as lojas biológicas estão a expandir a sua variedade de produtos, incluindo amêndoas de países tropicais. A origem dos produtos é um fator crucial para os

consumidores conscientes, que é bem comunicado nas lojas biológicas ao preço dos rótulos (ver foto).



Os importadores de amêndoas biológicas incluem *EgeSun* (Alemanha), Gebana (Suíça) e Tradin (Países Baixos). A Gebana vende castanha de cajú, que é um comércio orgânico e justo. A Gebana gere a sua própria unidade de transformação no Burquina Faso e no Benim.

5.1.7. Vendas em linha

Na indústria alimentar, os retalhistas *online* têm sido bem sucedidos ao longo da última década. Em resposta ao seu sucesso, as lojas de tijolos e os supermercados lançaram os seus próprios websites. Além disso, através de promoções de preços, os supermercados tentaram atrair os consumidores de volta para as suas lojas.

Há mais concorrência por parte das empresas em fase de arranque que oferecem entregas expressas de mercearias e refeições saudáveis, incluindo amêndoas. Os vendedores em linha são mais especializados e oferecem aos consumidores mais conveniência. Exemplos de pratos exóticos na Holanda e França incluem Gorilla's, Fritch, Crisp e Manow. Foram especialmente bem sucedidos durante a pandemia mundial. Os grandes retalhistas online incluem a Amazon fresh e a Ocado (Alemanha).

5.1.8 Sector Catering e restauração

O canal de restauração (hotéis, restaurantes e empresas de restauração) é normalmente fornecido por importadores grossistas. A indústria de serviços alimentares exige frequentemente embalagens específicas de amêndoas em pesos compreendidos entre 1kg e 5kg, o que difere dos requisitos de embalagem a granel ou a retalho. O canal de serviços alimentares da Europa é impulsionado principalmente por cozinhas globais, alimentos nutritivos e prazeres alimentares. Novos fast food (mais saudáveis), comida



de rua e restaurantes pop-up, bem como restaurantes que servem cozinhas internacionais e bares de sanduíche continuam a ser populares.

5.2. Países produtores da UE de amêndoas e origem das importações para a UE

5.2.1. Principais países produtores da UE

Os países do sul da UE limítrofes do Mediterrâneo produzem amêndoas, avelãs, nozes, castanha de caju e pequenas quantidades de pistácios. Em 2022, a produção total de amêndoas na UE foi estimada em 393,741 toneladas, o que representa uma diminuição de 4,1 % em comparação com 410,589 toneladas em 2020. Tal deveu-se principalmente à seca e à produção de geadas em Espanha e em Itália em 2021/2022.

Durante a COVID-19 em 2020/2021, verificaram-se problemas que afectaram o cultivo e a produção. A proibição de entrada de estrangeiros e as restrições à circulação no interior do país levaram a uma escassez de mão de obra para o trabalho agrícola sazonal.

A produção de amêndoas em Espanha foi inferior em 2022 ao ano anterior (44 %), devido ao efeito da geada em abril de 2022, juntamente com os efeitos da seca na irrigação no Vale do Guadalquivir (perto de Sevilha).

Espera-se que a produção da Espanha recupere em 2023, com a chuva a chegar a tempo para a colheita em maio e junho, antes das temperaturas subirem em julho. No entanto, os meteorologistas alertam para uma vaga de calor grave no verão de 2023, e o estresse de calor é um problema. A área plantada de amêndoas em Espanha é de 525,840 ha, com uma produção biológica de 16 %. A superfície total plantada é de 761,662 ha, prevendo-se que a produção aumente acentuadamente nos próximos cinco anos.

A produção de avelãs aumentou para um nível de 19 % acima da média. Para a nova campanha 2023/2024, as perspectivas são brilhantes graças a novas plantações e irrigação que certamente ajudarão a aumentar a produção. A Itália é um importante produtor de avelãs, com níveis de produção decrescentes em 2020, principalmente devido a temperaturas elevadas.

A Espanha e a Grécia são grandes produtores de pistácios, enquanto a França e a Roménia foram importantes produtores de amêndoas, como se mostra no quadro 21



Quadro 21 Produção de amêndoas na UE, 2018 — 2022

Volume em toneladas

	2018	2020	2022
Espanha — Total	2018, 0	2020, 0	2022, 0
Amêndoas (em casca)	110,000	127,700	105,663
Amêndoas (com casca)	17,000	18,800	17,350
Pistácios (em concha)	10,800	14,330	17,830
Avelãs	7,985	8,150	7,780
Castanha de cají	14,966	9,730	6,510
Itália — Total	160,751	178,710	155,133
Amêndoas (em casca)	18,550	21,740	13,800
Amêndoas (com casca)	15,670	15,490	19,520
Pistácios (em concha)	1,600	3,100	1,050
Avelãs	48,100	35,600	38,700
Castanha de cajú	12,200	14,380	14,420
França — Total	417,622	447,730	397,756
Amêndoas (com casca)	37,890	38,064	41,290
Avelãs	12,770	11,200	12,340
Castanha de cajú	3,860	4,150	4,412
Grécia — Total	889,764	948,874	853,554
Amêndoas (em casca)	7,500	7,800	7,610
Pistácios (em concha)	8,500	6,100	10,900
Avelãs	1,776	1,805	1,860
Castanha de cajú	6,690	6,220	6,096
Amendoim	2,100	2,200	2,050
Roménia — Total	1806,094	1921,873	1735,624
Amêndoas (com casca)	54,000	56,000	56,300
Avelãs	640	630	660
POLÓNIA			
Avelãs	7,350	7,400	7,600
UE — Total	7,350	7,4 0	7,6 0

Fonte: MAPA, INC, USDA, Fresh Plaza (2023)

5.2.2. Alemanha — Transformação alimentar e origem das importações Indústria alimentar e de bebidas

O sector alemão da transformação alimentar compreende 6.125 empresas, na sua maioria PME. De acordo com a Federação Alemã das Indústrias Alimentares e Bebidas (BEV), a indústria de transformação de alimentos da Alemanha gerou uma receita total de 187,1 mil milhões de euros em 2022.

Os sub-segmentos mais importantes do sector foram: Carne (21,5 %), laticínios (17,1 %), produtos cozidos (9,1 %) e produtos de confeitaria e produtos de panificação de longa vida (7,4 %). A Alemanha é o lar de grandes actores nacionais e internacionais, incluindo o Grupo Dr.Oetker, Südzucker, Arla, Mondelēz Deutschland, Nestlé e Cargill, entre outros.



A indústria enfrenta desafios como gastos moderados, inflação, aumento dos custos de produção, altos custos de frete e o poder crescente dos descontos (ALDI e LIDL). No entanto, as oportunidades ainda podem ser encontradas em amêndoas, produtos orgânicos, peixe, marisco, ingredientes processados, frutas secas, refeições prontas, produtos de panificação e leguminosas. Os grandes processadores alemães incluem: Suchard (com as marcas *Milka* para chocolate e *Balisto* para barras de muesli), Alfred Ritter (chocolate), Nestlé (chocolate, barras muesli), Kellogg (cereais), Bahlsen (chocolat, biscoitos) e Hensel (muesli).

As avelãs, amêndoas, nozes e cada vez mais castanha de caju são utilizadas no sector industrial alemão em snacks salgados e produtos doces. De acordo com fontes comerciais, a produção de produtos de panificação foi estimada em quase 3 milhões de toneladas em 2020, enquanto as preparações de chocolate cheias de cereais, amêndoas ou amêndoas foram de 250 mil toneladas. A Alemanha é um dos principais produtores da UE de maçapão e pralines, em que são utilizados vários tipos de amêndoas.

A Alemanha é o segundo maior mercado de cereais a seguir ao Reino Unido. A dimensão estimada do mercado de cereais para pequeno-almoço é de 300 mil toneladas e está a expandir-se de acordo com a tendência para a conveniência e uma alimentação mais saudável. Os fabricantes de alimentos continuam a introduzir cereais de pequeno-almoço mais saudáveis com menos açúcar e snacks/barras energéticas mais saudáveis com uma maior variedade de amêndoas como intensificador de sabor.

Principais marcas e processadores de amêndoas: *Seeberger, Atrimex, Ziler, Ültje, Fit for Fun, Mariland, Lekkerland, Munique, Real Handful* (vegan), *Rossmann* (crianças), *Trade Joes, Altanatura, Nordic Deluxe, Farmer Naturals, Farmer's snack, Rettergut* (manteiga de amendoim).

As principais empresas de importação e comercialização na Alemanha constam do anexo 3

Importações alemãs por tipo e origem

O mercado alemão de amêndoas é altamente dependente das importações. As importações de amêndoas aumentaram 1,3% entre 2018 e 2022. Em 2022, em média, 28% das importações alemãs provieram de países da UE. O amendoim era principalmente proveniente dos Países Baixos, a maioria deles são consumidos dentro do país. Apenas 30% é reexportado, em comparação com 70% nos Países Baixos.



Uma parte considerável das amêndoas (15%) foi importada de Espanha. No entanto, os EUA continuam a ser o maior fornecedor de amêndoas, bem como de pistácios, como se mostra na Tabela 22. Outros países fornecedores não pertencentes à UE incluem a Argentina para amendoim, o Vietname para a castanha de cajú, a Bolívia para as castanha do Pará e a Turquia para as avelãs e as mistura de amêndoas.

Quadro 22 Importações de amêndoas por tipo e países fornecedores à Alemanha, 2022
Volume em toneladas

ALEMANHA	2022	Da UE	De países terceiros	Da África
TOTAL <i>dos quais:</i>	634,823			
Amendoim (em casca)	103,100	NL (46 %), outros (2 %)	Argentina (39 %), Nicarágua (4,4 %), Índia (4 %), China (1,4 %), Brasil (1,3 %), EUA	S. África (1,7 %), outras
Amêndoas (em casca)	101,949	E (21 %), NL (4 %), I (3 %)	EUA (65 %), Austrália (4 %)	Marrocos (0,6 %)
Avelãs (em casca)	72,826	I (14 %), NL (0,7 %)	Turquia (71 %), Geórgia (6 %), Chile (4 %), Azerbaijão (3 %), EUA (0,6 %)	
Cajú (em casca)	59,944	NL (11 %), A (0,4 %)	Vietname (67 %), Honduras (4 %), Índia (2 %), Indonésia (2 %), Brasil (1 %), China	Costa do Marfim (9 %), Burquina Faso (1 %), Nigéria (0,6 %), Moçambique (0,5 %)
Amêndoas (em casca)	53,127	NL (5 %), A (3 %), RO (2 %), F (1 %)	EUA (65 %), Chile (14 %), China (3 %), Ucrânia (2 %), Moldávia (2 %), Quirguistão	
Pistácios (em concha)	40,197	B (2 %), Gr (0,5 %)	EUA (89 %), Irão (9 %), Brasil (0,4 %), Turquia (0,1 %)	Marrocos, Camarões
Amendoim (preparados)	37,245	NL (31 %), Lux (18 %), PL (11 %), I (4 %), B (5 %), Gr (2 %)	Argentina (11 %), Turquia (6 %), Reino Unido (2 %), China (1 %), Índia (1 %)	Egito (2 %), Senegal, S. África
Pistácios (em casca)	10,680	I (15 %), Lux (5 %), NL (4 %), PI (0,7 %)	EUA (34 %), Irão (29 %), Turquia (11 %), Síria (0,8 %)	
Castanha -do-brasil (em casca)	6,507	NL (7 %), E (1 %)	Bolívia (87 %), Peru (3 %), Brasil (2 %), Chile (1 %)	
Macadâmias (em casca)	3,601	NL (17 %), Sk (0,8 %)	Austrália (11 %), Guatemala (1 %), Vietname (2 %), China (0,8 %)	África (38 %), Quénia (24 %), Malawi (2 %), Zimbabué (0,8 %)
Mistura de frutos secos	96,866	NL (10 %), A (6 %), Lux (5 %), I (4 %), E (3 %), F (1 %)	Turquia (53 %), Vietname (1 %), EUA (1 %), China (1 %)	Egito (0,3 %), Burquina Faso (1 %), Benim (0,03 %)
gergelim	30,611	NL (8 %)	Índia (11 %), Guatemala (9 %), Paquistão (5 %), Brasil (4 %), China (3 %), Paraguai (3 %)	Nigéria (15 %), Uganda (10 %), Moçambique (7 %), Egito (7 %), Somália (2 %), Burquina Faso (2 %), Mali (2 %)

Fornecimentos em percentagem do volume importado em 2022

Fonte: ITC TradeMaps (2023)

** NL=Países Baixos; E=Espanha; I = Itália; Lux=Luxemburgo; A=Áustria; GR = Grécia



Os próximos países fornecedores para a Alemanha incluem o Chile (amêndoas) a Geórgia (Avelãs) e a Guatemala (gergelim). Enquanto o Irão (pistácios) e a Índia (em amendoim, castanha de cajú) diminuíram os seus abastecimentos.

Em comparação com outros países da UE, a Alemanha era um grande país importador de África, especialmente de castanha de cajú e macadâmias. O principal fornecedor de castanha de cajú é a Costa do Marfim, mas também havia fornecimentos do Burkina Faso, da Nigéria e de Moçambique. A África do Sul e o Quênia dominavam os fornecimentos de macadâmias para a Alemanha.

Cerca de 40 % do gergelim vieram da Nigéria, Uganda, Moçambique e Egito.

Exportações alemãs

A Alemanha é o segundo maior exportador de amêndoas na UE e exportou 188 mil toneladas em 2022, o que representa um aumento de 1,8% em relação a 175 mil toneladas em 2018.

Cerca de 22% eram mistura de amêndoas, seguidos de amendoim preparado (15% das exportações alemãs), cajú (12%), pistácios (11%), amendoim em casca (9%), amêndoas (9%) e outras nozes (22%).

A maioria das exportações alemãs foi para países da UE, especialmente para a Áustria (1%), França (11%), Países Baixos (8%), Itália (8%), Polónia (%) e outros mercados da Europa Oriental (10%).

5.2.3. França — Transformação alimentar e origem das importações Indústria alimentar e de bebidas

A indústria de transformação de alimentos em França é constituída por cerca de 15,500 empresas com vendas anuais superiores a 194,2 mil milhões de euros. As PME representam quase 98 % da indústria. O sector emprega mais de 433 mil pessoas e apoia indiretamente quase 2 milhões de postos de trabalho. É um setor económico proeminente em França, com uma sólida reputação de qualidade e inovação.

A França é um dos principais produtores e exportadores de carne, bebidas, produtos lácteos, panificação e confeitaria, entre outros. Em 2020, o valor total das exportações francesas de produtos alimentares processados foi de 49 mil milhões de EUR. Para reduzir e consolidar os custos, um número crescente de processadores de alimentos franceses está a importar ingredientes dos seus parceiros e filiais internacionais.



As empresas francesas realizam investimentos substanciais em investigação e desenvolvimento. Além disso, a qualidade, a segurança alimentar e as preocupações de saúde dos consumidores franceses forçaram a indústria francesa de transformação de alimentos a procurar produtos novos e mais saudáveis e a aumentar a procura de produtos e ingredientes biológicos. O ambiente e o desenvolvimento sustentável, a triagem e reciclagem de resíduos de embalagens, o desperdício alimentar e a eficiência energética são pontos de venda cruciais para a indústria alimentar francesa.

A procura de amêndoas do sector industrial francês continua a ser forte, especialmente por parte de padarias, confeitarias e fabricantes de cereais. Em 2020, o volume de produtos de panificação foi estimado em 2 milhões de toneladas. O mercado dos produtos de confeitaria (chocolate e açúcar) em França era de cerca de 785 mil toneladas, dos quais 76 % dos produtos de confeitaria de chocolate, uma vez que o chocolate francês adora.

A produção de confeitaria concentra-se principalmente no Sul e inclui bombons (*doces* feitos de amêndoa ou amendoim embrulhado em chocolate), amêndoas revestidas de açúcar e nougat (utilizando amêndoas, nozes, pistácios, avelãs e macadâmia).

Os grandes processadores de alimentos na França incluem Danone, Tereos, Axereal, PepsiCo, Ancel e Nestlé.

Para as amêndoas, o maior transformador/embalador é a *Bénénuts, Daco Bello, Intersnack France, Vico, Menguy's* (peanuts), *Cap Industries, Esprit Gourmand, Miamland, Jacques Benoit* (cashews) e *Kreeks* (especialista do Sector Catering e restauração). As marcas privadas representaram, em 2022, cerca de 28 % do mercado Francês de amêndoas. As principais marcas privadas eram as dos maiores hipermercados, como a *Carréfour*, a *Auchan*, a *Intermarché*, a *Géant* e as empresas de desconto alemãs que operam com êxito em França, como a *Aldo* e a *Lidl*.

As principais empresas de importação e comercialização em França podem ser consultadas no anexo 3

Importações Francesas por tipo e origem

As importações de amêndoas pela França aumentaram 1,7% entre 2018 e 2022. Em 2022, em média, 50% das importações francesas provieram de países da UE.



Quadro 23 Importações de amêndoas por tipo e países fornecedores à França, 2022
Volume em toneladas

FRANÇA	2022	Da UE	De países terceiros	Da África
TOTAL <i>dos quais:</i>	263,185			
Amendoim (preparados)	60,759	NL (62 %), B (18 %), D (2 %), E (1 %), I (1 %)	Argentina (8 %), China (1 %)	Egito (0,5 %), Togo (0,3 %), Mali, Costa do Marfim, Guiné
Amêndoas (em casca)	40,437	E (39 %), I (7 %), D (6 %), NL (2 %)	EUA (41 %), Austrália (3 %)	Tunísia (0,2 %),
Amendoim (em casca)	35,557	NL (19 %)	Argentina (61 %), EUA (8 %), China (5 %), Brasil (3 %)	Egito (7 %), Togo (0,5 %), outros (0,2 %)
Avelãs (em casca)	22,662	I (12 %), NL (2 %), E (2 %), D (2 %)	Turquia (76 %), Geórgia (4 %), Azerbaijão (1 %),	
Cajú (em casca)	16,195	D (9 %), NL (6 %), E (1 %)	Vietname (63 %), Índia (5 %) Brasil (2 %), EUA (0,2 %)	Costa do Marfim (9 %), Burquina Faso (0,8 %), Gana (0,6 %), Madagáscar (0,4 %)
Amêndoas (em casca)	11,241	D (5 %), Ro (5 %), NL (2 %), Espanha (1 %)	Ucrânia (28 %), Chile (20 %), EUA 14 %), Moldávia (7 %), China (3 %), Índia (3 %), Quirguistão (2 %), Austrália (2 %)	S. África (0,3 %), Tunísia (0,2 %), Costa do Marfim, Jibuti
Pistácios (em concha)	6,941	E (2 %), D (0,7 %)	(EUA (85 %), Irão (11 %)	Costa do Marfim
Pistácios (em casca)	1,578	E (13 %), I (15 %), D (8 %), B (4 %)	EUA (26 %), Irão (23 %), China (5 %), Turquia (1 %)	Togo, Camarões, Costa do Marfim
Castanha -do-brasil (em casca)	1,177	D (28 %), B (3 %)	Bolívia (53 %), Peru (6 %), Brasil (5 %)	
Macadâmias (em casca)	618	NL (1 %), D (0,8 %)	Guatemala (41 %), Austrália (14 %)	Quênia (32 %), África (8 %)
Mistura de frutos secos	39,646	D (21 %), E (18 %), NL (15 %), I (6 %), B (6 %), Lux (4 %)	Turquia (12 %), Vietname (3 %), EUA (2 %), China (1 %)	Etiópia (0,1 %), Togo (0,07 %), Tunísia
gergelim	9,383	NL (19 %), D (5 %), E (4 %)	Índia (19 %), Paraguai (3 %), México (3 %), Guatemala (3 %)	Nigéria (12 %), Mali (9 %), Egito (3 %), Burquina Faso (3 %), Sudão (2 %), Uganda (2 %), Tanzânia (0,8 %)

Fornecimentos em percentagem do volume importado em 2022

Fonte: ITC TradeMaps (2023)

** NL=Países Baixos; E=Espanha; I = Itália; D=Alemanha; B=Bélgica

O amendoim era principalmente importado dos Países Baixos, sendo a maioria consumido no mercado interno. A Alemanha é uma fonte importante de mistura de amêndoas (21%) e a Espanha, país vizinho, é uma fonte importante de amêndoas (39%) e pistácios (13%).



Os EUA são o principal fornecedor de amêndoas e pistácios (em casca), como se mostra no Quadro 23. Outros países fornecedores não pertencentes à UE incluem a Argentina para amendoim, o Vietname para o cajú, a Turquia para as avelãs, a Bolívia para a castanha do Pará e a Ucrânia para as amêndoas descascadas. Os próximos países fornecedores para a França incluem o Chile (amêndoas), enquanto a Índia (amêndoas, castanha de cajú) diminuiu os seus fornecimentos.

Em comparação com outros países da UE, a França era um importante importador de África, em especial das suas ex-colónias no Oeste e Norte de África, mas também do Quênia. Castanha de cajú e macadâmia e gergelim foram as amêndoas mais populares exportadas da África.

Exportações da França

Em 2022, a França exportou 48 mil toneladas, o que representa uma diminuição de 1,9 % face a 51 mil toneladas em 2018. As amêndoas representavam 42 % das exportações Francesas, seguidas da mistura de amêndoas (20%) e das avelãs (6 %). Em 2022, cerca de 85 % das exportações francesas foram para outros mercados da UE.

5.2.4. Espanha — Transformação alimentar e origem das importações Indústria alimentar e de bebidas

Com receitas próximas de 140 mil milhões de euros e empregando mais de 440,000 pessoas, a indústria agroalimentar espanhola é a principal atividade produtiva do país.

A Espanha é a quarta maior potência agroalimentar da Europa e a décima do mundo. Contribui com 10 % para o PIB nacional. Em 2021, o ecossistema de tecnologia alimentar espanhol, bem como os investimentos em empresas em fase de arranque, triplicou (695 milhões de EUR).

Durante a pandemia, a indústria alimentar espanhola demonstrou resiliência, mantendo a oferta contínua e as exportações. Com mais de 30,000 empresas a exportar alimentos e bebidas, a indústria alimentar e de bebidas espanhola promove a sua cultura e tradições. A indústria está a passar pela digitalização e sustentabilidade para se adaptar às alterações climáticas e às tendências dos consumidores. Os Centros Tecnológicos espanhóis são líderes no desenvolvimento de novos ingredientes, fontes de proteínas, propriedades nutricionais e agricultura de precisão.

A produção espanhola foi estimada em 120 milhões de toneladas, das quais o vinho representava 31 %, os cereais 21 %, os legumes 13 % e as azeitonas prensadas 6%.



Outras culturas importantes incluem tomates, azeitonas, beterraba sacarina, citrinos, uvas e cortiça. A Espanha é o maior produtor mundial de azeite e o maior produtor europeu de limões, laranjas e morangos. A produção de amêndoas foi de 155 mil toneladas, das quais mais de 65% eram amêndoas.

Grandes processadores/embaladores de alimentos na Espanha incluem Gallina Blanca, El Pozo, Galletas Fontaneda, *Galletas Gullón*, *Quely*, *Vidal Golosinas*, *Danone*, *Nestlé* Espanha e Borges.

Principais processadores de amêndoas : *Unió Nuts*, *Ferrer Segarra*, *M. Torras Rafi*, *FenixFood SL*, *Solanellas Nuts*, *Almendras Francisco Morales*, *Levantex*, *Importaco*, *Calconut*, *Manolet Almonds* e *Hotel Foodservice S.A.*

As principais empresas de importação e comercialização em Espanha podem ser consultadas no anexo 3

Importações Espanholas por tipo e origem

As importações de amêndoas aumentaram de forma constante um CAGR de 3,2 % entre 2018 e 2022. Em 2022, em média, 24 % das importações espanholas provieram de países da UE, especialmente amêndoas provenientes de Portugal, nozes e mistura de amêndoas provenientes da Alemanha e amendoim preparado proveniente dos Países Baixos.

Nos países terceiros, os EUA eram o principal fornecedor de amêndoas e pistácios. A Argentina e os grandes fornecedores de amendoim descascados e o Vietname era dominante no abastecimento de castanha de cajú.

O Chile tornou-se um país importante para as amêndoas, enquanto a Turquia, a Geórgia e o Azerbaijão foram importantes no fornecimento de avelãs à Espanha.

Em comparação com outros países da UE, a Espanha era um pequeno país importador de África, com exceção das macadâmias, que vinham principalmente da África do Sul e do Quênia. Para o gergelim, o Egito e a Nigéria foram importantes, como se mostra na Tabela 24.



Quadro 24 Importações de amêndoas por tipo e países fornecedores a Espanha, 2022
Volume em toneladas

ESPAÑA	2022	Da UE	De países terceiros	Da África
TOTAL <i>dos quais:</i>	289,376			
Amêndoas (em casca)	108,225	É o porto. (7 %), D (2 %), NL (2 %), I (1 %)	EUA (82 %), Austrália (6 %), Afeganistão (0,7 %)	Marrocos (0,3 %)
Amendoim (em casca)	38,399	NL (28 %)	Argentina (49 %), Brasil (25 %), China (13 %)	Egito (0,1 %), S. África (0,1 %)
Amêndoas (com casca)	28,830	PT (91 %), B (4 %), I (2 %)	EUA (2 %)	
Amêndoas (em casca)	17,342	D (14 %), F (3 %), RO (0,8 %)	EUA (57 %), Chile (22 %), China (2 %), Moldávia (0,4 %)	Líbia, Sudão do Sul
Pistácios (em concha)	13,017	D (4 %), Grécia (0,7 %), B (0,2 %)	EUA (81 %), Irão (12 %), China (1 %)	Marrocos, Egito
Cajú (em casca)	12,301	D (9 %), NL (2 %), F (1 %), I (1 %)	Vietname (67 %), Índia (17 %), Brasil (0,6 %)	Costa do Marfim (0,7 %), Nigéria (0,6 %), Tanzânia (0,2 %)
Amendoim (preparados)	10,296	NL (39 %), D (22 %), PL (21 %), B (5 %), F (3 %)	Canadá (2 %), China (1 %), EUA (1 %), Argentina (1 %)	Marrocos
Amêndoas (com casca)	10,294	F (27 %)	Chile (31 %), EUA (24 %), Argentina (3 %)	
Avelãs (em casca)	5,768	I (14 %), NL (3 %), D (3 %), F (0,8 %)	Turquia (50 %), Geórgia (16 %), Azerbaijão (9 %), Chile (5 %)	
Macadâmias (em casca)	756	NL (2 %)	Austrália (5 %), Guatemala (1 %)	S. África (56 %), Quênia (30 %)
Mistura de frutos secos	12,166	D (26 %), F (4 %), PT (5 %), NL (2 %), B (2 %)	Turquia (32 %), China (11 %), México (5 %), EUA (2 %), Índia (1 %)	S. África (0,02 %), Gana (0,01 %), Senegal
Gergelim	6,880	NL (17 %), D (5 %), I (2 %), Pt (2 %)	Índia (21 %), Guatemala (13 %), México (5 %), Argentina (4 %), Paraguai (3 %), Turquia (3 %)	Egito (10 %), Nigéria (9 %), Somália (1 %)

Fornecimentos em percentagem do volume importado em 2022

Fonte: ITC TradeMaps (2023)

** NL=Países Baixos; PT=Portugal, D=Alemanha; I = Itália; F=França

Exportações da Espanha

Sendo produtora, a Espanha é o terceiro maior exportador de amêndoas da UE, com um volume de 179 mil toneladas em 2022. As exportações espanholas aumentaram 3,5 %, face a 155 mil toneladas em 2018. A maioria (57 %) eram amêndoas descascadas, enquanto a mistura de amêndoas representavam 21 % das exportações espanholas.



Cerca de 80 % foram para outros países da UE, principalmente para França, Itália, Alemanha e Portugal, enquanto Marrocos, Turquia, EUA e Suíça também eram destinos importantes.

5.2.5. Itália — Transformação alimentar e origem das importações Indústria alimentar e de bebidas

A Itália foi o quarto maior mercado de transformação de produtos alimentares na Europa em 2021, atrás de Espanha, França e Alemanha, gerando 179,4 mil milhões de EUR de receitas. Existem cerca de 60 mil empresas, 464 mil trabalhadores e mais de 50 mil milhões de euros de vendas de exportação. O setor regista uma segunda taxa em Itália em termos do número de empresas, do número de trabalhadores e do valor das exportações.

A indústria Italiana de transformação de produtos alimentares encontra-se fragmentada e é constituída principalmente por empresas de menor dimensão.

Os principais jogadores são Parmalat, Barilla Holdings, FERRERO Commerciale Italia, Campari Group, Lavazza Premium Coffees Corp, MARR SpA, Amadori, Veronesi, Suchard, Eridania, Unilever, Cirio, Nestlé, Danone e Unichips. As empresas italianas tendem a utilizar mais estratégias multicanais para compensar as perdas de serviços alimentares durante a pandemia de COVID-19.

Em 2021, os consumidores passaram a centrar-se na cozedura doméstica e na cozedura, ao passo que os produtos de confeitaria, snack-bar, gelados e pastelaria regressaram à normalidade.

Os italianos preferem produtos frescos em detrimento dos enlatados, com frutos do mar, carne, tomates e feijões a serem opções enlatadas populares. A pandemia também acelerou a tendência alimentar saudável da Itália, com alternativas veganas, vegetarianas e flexitárias, produtos «livres» e super alimentos que atraem mais consumidores locais.

A pandemia também reforçou a tendência alimentar de origem local, com progressos na tecnologia alimentar, inovações no marketing, produtos «Made in Italy» e exportações de produtos alimentares acabados, contribuindo para a crescente procura de ingredientes alimentares por parte da Itália.

A procura do setor industrial de amêndoas provém principalmente do grande número de pequenos confeitarias, padarias, gelados e alguns fabricantes de cereais. As amêndoas



são utilizadas para a produção de licor(amaretto) e numa grande variedade de sobremesas. Em 2020, a produção de produtos de confeitaria italianos foi de cerca de 435 mil toneladas, das quais 60 %. No mesmo ano, a produção de bolachas, bolachas e outros produtos de pastelaria industrial foi estimada em 988 mil toneladas, enquanto a produção de gelados italianos foi de 220 mil toneladas. Espera-se que a produção e o consumo de açúcar e chocolate de confeitaria abrandem, devido a uma crescente preocupação entre os italianos com a saúde e a dieta. Prevê-se um certo crescimento do mercado de biscoitos e pastelaria industrial, desde que as condições económicas em Itália melhorem.

Principais marcas e processadores de amêndoas: Grupo Caporaso, BIO ITALY NATURE SRL, Disano Group, Santo Santaniello Srl, Di Bartolo Srl, Anaclerio Angelo Srl, Campobasso, Crea Srl. E o Novo FatorAs principais empresas de importação e comercialização em Itália podem ser consultadas no anexo 3

Importações Italianas por tipo e origem

As importações de amêndoas pela Itália aumentaram 2,7% entre 2018 e 2022. Em 2022, em média, 29% das importações italianas provieram de países da UE com amêndoas provenientes de Espanha; Pistácios, amendoim preparado e mistura de amêndoas provenientes da Alemanha; amêndoas e avelãs originárias de França; e preparou amendoim e macadâmias dos Países Baixos.

Os EUA continuam a ser o maior fornecedor de amêndoas e pistácios, como mostra a Tabela 25. Outros países fornecedores não pertencentes à UE incluem a Argentina para amendoim, o Vietname para o cajú e a Turquia para avelãs e amêndoas mistos. A Geórgia é um futuro fornecedor de avelãs.

Quadro 25 Importações de amêndoas por tipo e países fornecedores à Itália, 2022
Volume em toneladas

ITÁLIA	2022	Da UE	De países terceiros	Da África
TOTAL <i>dos quais:</i>	298,878			
Avelãs (em casca)	64,458	NL (1 %), D (1 %), Lux (1 %)	Turquia (66 %), Chile (15 %), Azerbaijão (11 %), Geórgia (5 %), EUA (0,4 %)	
Amêndoas (em casca)	61,976	E (32 %), NL (4 %), D (2 %), B (1 %)	EUA (59 %), Austrália (0,4 %), Turquia (0,1 %)	Marrocos (0,2 %)
Amêndoas (com casca)	30,527	F (19 %), E (0,5 %), PT. (0,3 %)	EUA (51 %), Chile (19 %), Argentina (6 %), Austrália (3 %)	Tunísia (0,2 %)



Amendoim (em casca)	(em)	27,711	NL (6 %), Hu (4 %)	Argentina (81 %), China (3 %)	Egito (0,3 %)
Pistácios (em concha)	(em)	13,841	D (22 %), Gr (12 %), B (7 %), E (5 %), Lux (3 %)	EUA (37 %), Irão (7 %), Argentina (1 %)	
Cajú (em casca)		13,428	NL (7 %), D (7 %), E (2 %)	Vietname (54 %), Brasil (5 %), Índia (1 %), Mianmar (0,5 %)	Costa do Marfim (20 %), Benim (4 %), Burquina Faso (0,5 %), Gana, Moçambique (0,2 %)
Avelãs (com casca)		11,034	Pol (16 %), Ro (12 %), F (8 %), Cr (6 %)	Geórgia (45 %), Sérvia (5 %), EUA (3 %), Macedónia (1 %)	
Pistácios (em casca)	(em)	9,915	D (12 %), E (6 %), RO (5 %), Gr (3 %)	Turquia (34 %), EUA (28 %), Irão (7 %)	
Amendoim (preparados)		5,361	D (39 %), NL (31 %), E (5 %), PI (2 %), A (2 %)	Reino Unido (5 %), Índia (3 %), Turquia (3 %), Argentina (2 %)	Senegal
Macadâmias (em casca)	(em)	288	NL (13 %), D (12 %)	Austrália (25 %), Guatemala (2 %), Paraguai (1 %)	S. África (40 %), Quénia (5 %)
Mistura de frutos secos		14,044	D (19 %), E (9 %), B (8 %), F (4 %), NL (3 %)	Turquia (40 %), China (5 %), Geórgia (2 %), Filipinas	Quénia (0,01 %)
gergelim		7,967	D (10 %), NL (9 %)	Brasil (28 %), Turquia (16 %), Índia (10 %), Paraguai (5 %), Argentina (6 %), Paquistão (2 %)	Egito (3 %), Togo (2 %), Somália (2 %), Etiópia (1 %), Nigéria (1 %), Mali (0,9 %), Uganda (0,7 %)

Fornecimentos em percentagem do volume importado em 2022

Fonte: ITC TradeMaps (2023)

** NL=Países Baixos; E=Espanha; D=Alemanha; HU = Hungria; B=Bélgica; Lux=Luxemburgo; RO=Roménia; CR=Croácia

Em comparação com outros países, a Itália era um importador moderado de África. A castanha de cajú vinha da Costa do Marfim e macadâmias da África do Sul e do Quénia.

5.2.6. Países Baixos — Transformação de géneros alimentícios e origem das importações

Indústria alimentar e de bebidas

Em 2023, existiam cerca de 8.655 empresas de transformação de alimentos nos Países Baixos que geraram 80 mil milhões de EUR em vendas líquidas e empregaram 150,000 pessoas.

Segundo dados estatísticos, cerca de 50 % destas empresas eram padarias e pastisseries, com pouco mais de 4.300. Havia 420 processadores de cacau e chocolate,



390 processadores de snacks, 360 processadores de pastelaria e biscoitos e 300 produtores e processadores de laticínios. A transformação de carne, os produtos lácteos, as frutas e os produtos hortícolas são os principais setores de exportação para os países da UE. Em 2021, a indústria alimentar neerlandesa gerou cerca de 76,6 mil milhões de EUR de receitas.

A economia dos Países Baixos é um dos principais exportadores mundiais de alimentos, principalmente devido à sua localização central, investigação e desenvolvimento no sector agrícola, utilização de tecnologias e equipamentos modernos e infraestruturas logísticas superiores. A utilização da robótica levou os Países Baixos a colocarem menos ênfase no trabalho e mais no conhecimento científico.

Os principais processadores de alimentos que operam na Holanda incluem Nestlé, PepsiCo, Unilever, Mars, Danone, Kraft Heinz, Royal Friesland Campina e Arla alimentos.

A indústria depende fortemente de matérias-primas importadas (não transformadas). No entanto, a maioria dos seus produtos acabados são principalmente vendidos noutros países da UE. Para além do aumento dos salários, os elevados custos da energia e dos materiais de base causaram dificuldades a muitas empresas do setor alimentar.

Nos Países Baixos, as amêndoas são utilizados da seguinte forma em segmentos industriais:

A indústria de confeitaria que utiliza amêndoas em barras de chocolate e rebuçados, snacks/barras energéticas, etc. A multinacional norte-americana Mars tem uma fábrica de produção e um centro de compras europeu nos Países Baixos. Além das famosas barras de chocolate Mars, vendem-se *Snickers (utilizando amêndoas)*, *M & M (utilizando amendoim)* e *Amêndoas (utilizando amêndoas, avelãs e amêndoas)*.

A pandemia levou à introdução de novos snacks e barras energéticas por pequenos processadores e empresas em fase de arranque, promovendo a saúde e a sustentabilidade. Nos Países Baixos, as barras limpas que utilizam amêndoas estão a ganhar força, com alegações sem glúten e alergénios que conduzem a alegações de ingredientes. Barras de alta proteína também estão a ganhar tração, com 26 % dos novos lançamentos de barras em 2020 com alegações de proteína alta ou adicionada.

Os processadores continuam a introduzir novos snacks nutritivos de muesli ou biscoitos que utilizam amêndoas, castanha de cajú e nozes, sobretudo devido a variações de elevado valor e saudáveis.



A indústria panificadora é um utilizador significativo de avelãs em pão, bolos, pão, biscoitos, etc. As avelãs são compradas em diferentes tamanhos e sob uma grande variedade de formas: natural, branqueado, torrada, em pedaços, como farinha ou em forma de manteiga. O mesmo se aplica às amêndoas, que são mais frequentemente usadas na forma de manteiga doce e os rolos de pastelaria de amêndoa que são mais populares no São Nicolau (5 de dezembro) e durante o período de Natal. As padarias holandesas também usam coco seco, amêndoas e nozes.

A indústria dos cereais de pequeno-almoço é substancial nos Países Baixos e utiliza avelãs, amêndoas e cocos em cereais de pequeno-almoço, mueslis e barras de cereais.

A indústria de laticínios produz gelados, bebidas de pequeno-almoço instantâneos saudáveis, sobremesas, etc. Coco seco, amêndoas, nozes, pistácios (gelo aromatizado pistácio) e castanha de cajú são as principais amêndoas utilizadas.

Indústria da manteiga de amendoim que produz manteiga de amendoim e molho de amendoim (saté). Para além do consumo no mercado local e no mercado de exportação, uma grande parte (cerca de 25 %) é utilizada de manteiga de amendoim pelo setor da restauração. Calvé (Unilever) e Duyvis (PepsiCo) dominam o mercado Holandês.

Principais marcas e processadores de amêndoas : Duyvis (peanuts), Catz International, Dipasa, Jack Klijn, Quaker, Koppejan, Horizon (orgânico), Delinuts, Just amêndoas, Tovano, Kimo Nootje, Leev, Notenboer, Nutcase, Dorset Cereals, Ekoplaza, Johnny Cashew, Baukje (especialista em padarias) e Trouw (semente de gergelim). Em 2022, cerca de 30 % das vendas a retalho de amêndoas nos Países Baixos foram responsáveis por marcas privadas, das quais as maiores eram a AH (Albert Heijn), a Jumbo e a Plus.

Em 2015, a iniciativa «amêndoas sustentáveis» (SNI) foi formada por um grupo de importadores, processadores e supermercados neerlandeses. O principal objetivo é melhorar a produção e o aprovisionamento de castanha de cajú de forma sustentável. O principal objetivo desta iniciativa é melhorar as condições nos países produtores de amêndoas e estabelecer cadeias de abastecimento sustentáveis. Algumas empresas da UE também aderiram ao SNI.

As principais empresas de importação e comercialização dos Países Baixos constam do anexo 3



Importações Holandesas por tipo e origem

Enquanto país comercial importante, a maioria das amêndoas são importadas de países fora da UE. Em 2022, apenas 9 %, em média, das importações Holandesas eram originárias de países da UE. O amendoim (em casca) representou 63 % do total das importações, 70 % dos quais foi reexportado para outros países da UE. A Argentina é o maior fornecedor de amendoim. Outros países fornecedores em 2022 incluíram os EUA, o Brasil e a China.

Na UE, a Alemanha é um fornecedor de quase todas as amêndoas para os Países Baixos, especialmente de mistura de amêndoas, como se mostra no quadro 26. Uma parte considerável das amêndoas (22 %) foi importada de França.

Quadro 26 Importações de amêndoas por tipo e países fornecedores aos Países Baixos, 2022
Volume em toneladas

PAÍSES BAIXOS	2022	Da UE	De países terceiros	Da África
TOTAL <i>dos quais:</i>	555,431			
Amendoim (em casca)	348,186	D (4 %), E (0,3 %)	Argentina (72 %), EUA (7 %), Brasil (5 %), China (5 %), Nicarágua (3 %), Índia (1 %)	Egito (0,8 %), S. África (0,3 %)
Castanha de cajú (em casca)	42,987	D (2 %),	Vietname (70 %), Índia (12 %), Brasil (2 %)	Burquina Faso (4 %), Togo (2 %), Costa do Marfim (1 %), Gana (0,9 %), Guinee Bissau (0,7 %), Tanzânia (0,5 %), Quênia (0,2 %)
Amêndoas (em casca)	38,238	E (10 %), D (3 %), I (2 %)	EUA (74 %), Austrália (4 %), Vietname (0,7 %)	Marrocos (0,6 %) Costa do Marfim (0,1 %)
Amêndoas(em casca)	13,797	D (10 %), Ro (3 %), E (3 %), F (2 %)	EUA (44 %), China (14 %), Chile (10 %), Ucrânia (5 %), Moldávia (4 %),	S. África (0,5 %)
Amendoim (preparados)	9,895	D (23 %), PI (22 %), B (16 %), E (5 %), F (3 %)	Reino Unido (9 %), Índia (4 %), Argentina (4 %), China (3 %)	
Avelãs (em casca)	6,019	D (19 %), B (4 %), I (4 %), F (0,6 %)	Turquia (71 %)	Egito (0,4 %)
Pistácios (em concha)	5,829	D (7 %), E (2 %), GR (2 %), B (1 %)	EUA (86 %), Turquia (0,8 %)	
Amêndoas(com casca)	2,281	F (22 %), D (23 %), I (4 %)	EUA (30 %), Chile (18 %)	



Macadâmias (em casca)	2,209	D (8 %), Malta (8 %)	Austrália (11 %), Guatemala (8 %), S.Arabia (1 %), China (1 %)	África (32 %), Quênia (13 %), Moçambique (11 %), Malawi (4 %)
Castanha -do-brasil (em casca)	1,734	D (10 %), E (3 %), F (1 %)	Bolívia (65 %), Brasil (12 %), Chile (4 %), Peru (3 %)	
Mistura de amêndoas	23,428	D (23 %), E (8 %), GR (3 %)	Turquia (34 %), Vietname (4 %), Israel (3 %), Reino Unido (2 %), Líbano (2 %)	Moçambique (0,04 %), Egito (0,04 %)
gergelim	19,621	D (8 %), F (3 %), BG (4 %)	México (9 %), Índia (8 %), Paquistão (7 %), Brasil (6 %), Bolívia (5 %), Turquia (3 %), Chile (3 %)	Uganda (16 %), Nigéria (8 %), Somália (4 %), Burquina Faso (2 %), Tanzânia (2 %)

Fornecimentos em percentagem do volume importado em 2022

Fonte: ITC TradeMaps (2023)

** NL=Países Baixos; D=Alemanha; E=Espanha; GR=Grécia

Os principais fornecedores de amêndoas não pertencentes à UE eram o Vietname e a Índia (amêndoas de casca rija), os EUA (amêndoas, nozes e pistácios), a Turquia (avelãs, mistura de amêndoas) e a Bolívia (castanha do Pará).

Os futuros fornecedores incluem o Chile (amêndoas), o México (amêndoas e gergelim) e a Guatemala (Macadamia).

Os Países Baixos eram um importante importador de castanha de cajú e macadâmia provenientes de África. O Burquina Faso foi o principal fornecedor de castanha de cajú, seguido pelo Togo, Costa do Marfim e Gana. A África do Sul dominou os fornecimentos de macadâmias, enquanto Moçambique e Quênia também eram grandes fornecedores.

Países Baixos Exportações

Devido às quantidades reexportadas e a uma longa tradição no comércio de amendoim através de Roterdão, os Países Baixos são o maior exportador de amêndoas do mundo. Em 2022, as exportações totais ascenderam a 418 mil toneladas, o que representa um aumento de 3,2 % em comparação com 368 mil em 2018.

Cerca de um terço eram amendoim (em casca), seguidos do amendoim preparado (26 % das exportações Holandesas), da mistura de amêndoas (8 %), da castanha de cajú (8 %), das amêndoas (5 %) e das avelãs (2 %). As exportações de amendoim preparado,



misturas de amêndoas e castanha de cajú estavam entre as maiores amêndoas exportadas.

Em 2022, os Países Baixos importaram 42 mil toneladas de castanha de cajú, das quais 78 % foram exportadas para a Alemanha, França, Polónia, Itália e Reino Unido. No mesmo ano, foram importadas 2,2 mil toneladas de macadâmia, das quais 73 % destinaram-se principalmente à Alemanha e à França.

5.2.7. Bélgica — Transformação de géneros alimentícios e origem das importações Indústria alimentar e de bebidas

Há um total de 272,520 empresas alimentares na Bélgica. Destas empresas, a maioria produzia produtos de panificação e confeitaria de chocolate. Outros setores importantes foram os produtos à base de carne, a transformação de produtos lácteos e a transformação de frutas e produtos hortícolas.

Antuérpia é a maior província da Bélgica, representando 15 % da quota de mercado da indústria alimentar (40,680 empresas do setor alimentar). O segundo é o West Vlaanderen, com 34,254 empresas alimentares (13 % do total), enquanto Oost Vlaanderen é também o lar de 33,903 empresas relacionadas com alimentos. Estas três províncias representam 40 % da indústria alimentar belga.

As empresas mais importantes incluem: InBev Bélgica, Barry Callebaut Belgium NV, Febelco, Ageas, Franz Colruyt Halle, Coca-Cola Bélgica, Mestdagh, Purathos, Ranson, etc. Outras empresas podem ser encontradas em <https://bolddata.nl/en/companies/belgium/food-companies-belgium/>

A indústria alimentar sofreu com a COVID-19 e aumentou os custos de transporte. As tensões geopolíticas entre a Rússia e a China preocupam os exportadores belgas. Além disso, a crise energética e as atuais perturbações nas cadeias de abastecimento tornaram difícil para o porto de Antuérpia-Bruges 2021, 2022 e 2023.

Principais marcas e processadores de amêndoas: Menken (amêndoas, castanha de cajú), Markelbach & Corne, Caplenco e Belfrudis.

As principais empresas de importação e comercialização da Bélgica constam do anexo 3
Importações belgas por tipo e origem



As importações de amêndoas diminuíram um CAGR de -0,4 % entre 2018 e 2022. O mercado belga das amêndoas é um grande importador de pistácios. Pistácios e amêndoas e amêndoas vinham principalmente dos EUA, enquanto o amendoim vinha principalmente da Argentina.

Em 2022, em média, 42 % das importações belgas provieram de países da UE, principalmente dos Países Baixos, o importante fornecedor da UE de amendoim preparado, castanha de cajú, macadâmia e gergelim para a Bélgica. Para além da Turquia, a Alemanha é um importante fornecedor de avelãs.

Quadro 27 Importações de amêndoas por tipo e países fornecedores à Bélgica, 2022
Volume em toneladas

BÉLGICA	2022	Da UE	De países terceiros	Da África
TOTAL <i>dos quais:</i>	124,130			
Pistácios (em concha)	23,448	Lux (10 %), Li (0,8 %)	EUA (88 %), Irão (0,5 %)	
Amendoim (em casca)	20,666	NL (15 %)	Argentina (68 %), China (3 %), EUA (2 %), Índia (1 %)	S. África (8 %)
Amêndoas (em casca)	15,677	E (16 %), NL (13 %), I (6 %), D (2 %)	EUA (59 %), Austrália (2 %)	
Amendoim (preparado)	12,138	NL (74 %), D (12 %), F (8 %), Lux (1 %), I (1 %)		Togo (0,2 %), Camarões (0,1 %), Costa do Marfim
Castanha de cajú (em casca)	6,425	NL (43 %), D (6 %), I (4 %)	Vietname (7 %), Brasil (2 %)	Costa do Marfim (21 %), Nigéria (3 %), Moçambique (3 %), Burquina Faso (2 %), Togo (2 %), Benim (2 %)
Amêndoas (com casca)	4,168	F (4 %), NL (1 %)	EUA (54 %), Austrália (29 %), Chile (11 %)	
Avelãs (em casca)	3,451	NL (26 %), I (12 %), D (10 %), F (4 %), Bg (3 %)	Turquia (44 %), Geórgia (1 %)	
Pistácios (em casca)	1,350	F (11 %), NL (8 %)	EUA (43 %), Irão (16 %), Turquia (7 %)	
Macadâmias (em casca)	48	NL (79 %), E (10 %), D (2 %), F (2 %)		Ruanda (2 %)
Mistura de amêndoas	20,820	D (29 %), NL (12 %), F (5 %), E (5 %), Lux (4 %)	Turquia (27 %), Jordânia (2 %), Líbano (1 %), EUA	Togo (0,2 %), Egito (0,1 %), Gana (0,09 %), Costa do Marfim, Camarões
gergelim	2,323	NL (43 %), F (2 %)	Índia (24 %), Turquia (8 %), Guatemala (3 %)	Nigéria (12 %), Egito (2 %)



Fornecimentos em percentagem do volume importado em 2022

Fonte: ITC TradeMaps (2023)

** NL=Países Baixos; Li=Lituânia

A Bélgica era um país importador relativamente grande da África, especialmente de amendoim, castanha de caju e gergelim. A castanha de caju veio principalmente da Costa do Marfim, um futuro país fornecedor, enquanto Moçambique e Nigéria aumentaram os seus fornecimentos para a Bélgica nos últimos dois anos.

Exportações da Bélgica

Entre 2018 e 2022, as exportações Belgas de amêndoas ascenderam a 76 mil toneladas e aumentaram apenas 0,3 %, em comparação com um volume de 75 toneladas. Os principais produtos foram o amendoim (26 % das exportações belgas), mistura de amêndoas (17 %) e os pistácios (14 %), dos quais a maioria se deslocou para a Alemanha, França e outros mercados da UE.

5.2.8. Grécia — Transformação de géneros alimentícios e origem da importação

Indústria alimentar e de bebidas

A indústria alimentar e de bebidas grega era composta por 15,700 empresas, com vendas estimadas em 12,82 mil milhões de EUR e mais de 110,000 trabalhadores em 2021. Ocupa um lugar importante na indústria transformadora grega, uma vez que é o maior setor industrial da Grécia, representando cerca de 30 % do emprego e das receitas totais.

Três subsectores abrangem 50 % da produção, que são a padaria, a padaria e os óleos. A padaria e os produtos cerealíferos constituem o maior subsector da produção alimentar em termos de valor acrescentado, emprego, empresas e volume de vendas. Durante a crise económica da Grécia, um dos subsectores mais duradouros foi a produção de frutas e produtos hortícolas. Apesar de ser o maior sector de produtos alimentares, o sector de panificação tem apenas 12 empresas que empregam mais de 250 pessoas. Representavam 0,1 % do total de 9.700 empresas panificadora na Grécia, mas representavam 28 % do valor da produção.

As principais empresas de panificação são: Papadopoulos, Chipita Elbisco Hellenic Quality Foods, Arabatzis («Hellenic Dough»), Barilla, Melissa, Karamolegos Bakery, Tottis Bingo e Hellenic Catering.



Outros produtos alimentares incluem a produção de açúcar, cacau, chocolate e confeitaria, condimentos e condimentos, refeições prontas para comer e bebidas. É constituído por pequenas empresas que empregam até 19 pessoas (92 %). No entanto, mais de 70 % do valor da produção é gerado por médias e grandes empresas. As 10 principais empresas em termos de volume de negócios são Nestlé Hellas, ION, Giotis Haitoglou, Hellenic Catering, Alinda Velco Palirria Ari, Zanae e Cristal Hellenic.

Principais marcas e processadores de amêndoas: Petrou Nuts S.A., EK Fyseeos S.A., Kapousouz P.C., Ovakimian S.A., Menexopoulos S.A., Moraiti Bros S.A., Ninos Ilias S.A., Bally Nuts e Barat S.A.

As principais empresas de importação e comercialização na Grécia podem ser consultadas no anexo 3

Importações gregas por tipo e origem

As importações de amêndoas aumentaram de forma constante um CAGR de 4,7 % entre 2018 e 2022. Em 2022, 21 % das importações gregas provieram, em média, de países da UE, especialmente dos Países Baixos e da Alemanha, de amendoim, misturas de amêndoas e castanha de caju, como indicado no quadro 28. Nos países terceiros, a Turquia (avelãs, gergelim), os EUA (amêndoas, pistácios), a Argentina (amêndoas), a Ucrânia (amêndoas) eram países fornecedores importantes. Entre 2018 e 2022, as importações gregas de castanha de caju provenientes da Índia diminuíram, enquanto as importações provenientes do Vietname aumentaram de forma constante. Moçambique começou a fornecer castanha de caju para a Grécia a partir de 2022.

Em comparação com outros países da UE, a Grécia era um pequeno país importador de África, com exceção do gergelim e das macadâmias. A África do Sul dominou o abastecimento de macadâmias.

Quadro 28 Importações de amêndoas por tipo e países fornecedores à Grécia, 2022
Volume em toneladas

GRÉCIA	2022	Da UE	De países terceiros	Da África
TOTAL <i>dos quais:</i>	42,696			
Amendoim (em casca)	17,851	NL (8 %)	Argentina (80 %), China (5 %), Turquia (3 %), Brasil	
Amêndoas (em casca)	7,994	E (18 %), D (5 %), I (5 %), NL (3 %)	EUA (68 %), Austrália (0,7 %), Albânia (0,2 %)	



Amêndoas(em casca)	3,702	D (11 %), NL (3 %), BG (3 %)	Ucrânia (45 %), Chile (13 %), China (11 %), EUA (9 %), Índia (0,7 %)	
Castanha de cajú (em casca)	3,088	D (9 %), NL 6 %), E (3 %), Bg (0,6 %)	Vietname (63 %), Índia (15 %)	Moçambique (0,7 %), Costa do Marfim (0,5 %), Nigéria (0,4 %), Burquina Faso
Amendoim (preparados)	1,715	NL (49 %), D (36 %), PL (9 %), Bg (3 %), RO (2 %)		
Avelãs (em casca)	1,560	BG (4 %), Ro (2 %)	Turquia (89 %), Geórgia (5 %)	
Amêndoas(com casca)	769	F (12 %), NL (2 %)	Chile (51 %), EUA (30 %), China (3 %)	
Pistácios (em concha)	326	BG (8 %), I (7 %)	EUA (82 %),	
Macadâmias (em casca)	97	NL (9 %), E (3 %)	Austrália (15 %)	S. África (72 %)
Mistura de amêndoas	2,963	D (12 %), I (7 %), BG (5 %), E (3 %)	Turquia (66 %), Tailândia (3 %), Moldávia (0,07 %)	
gergelim	31,932	NL (1 %)	Índia (14 %), Turquia (12 %), Paquistão (6 %), Paraguai (2 %)	Nigéria (40 %), Sudão (14 %), Moçambique (4 %), Etiópia (3 %), Egito (1 %), Uganda (0,5 %), Togo, Somália

Fornecimentos em percentagem do volume importado em 2022

Fonte: ITC TradeMaps (2023)

** NL=Países Baixos; BG=Bulgária

Exportações Gregas

A Grécia é um pequeno exportador da UE. Em 2022, 20 mil toneladas foram principalmente exportadas para a Albânia, Chipre, a Alemanha e a Bulgária. O amendoim, a mistura de amêndoas, os pistácios (com casca) e as amêndoas eram os principais produtos exportados pela Grécia.

5.2.9. Polónia — Transformação de géneros alimentícios e origem das importações Indústria alimentar e de bebidas

A Polónia é um dos maiores produtores da indústria agroalimentar da Europa Central e Oriental. Em 2021, mais de 1270 empresas operavam nesta indústria, produzindo e exportando produtos no valor de mais de 33 mil milhões de EUR. A indústria alimentar polaca é constituída por cerca de 30,000 empresas, embora a maioria (25,000) seja de pequenas empresas que empregam menos de nove trabalhadores. A indústria de



transformação de alimentos contribuiu com 5 % do produto interno bruto (PIB) total da Polónia, de 607 mil milhões de euros.

A forte expansão da indústria de transformação alimentar polaca em 2021 foi impulsionada tanto pela procura interna como pelas exportações. Os segmentos mais valiosos foram as indústrias de gado, laticínios, bebidas, confeitaria e padaria. Corporações multinacionais como Coca-Cola, PepsiCo, Mars, Heinz, Danone, Unilever, Mondelez e Nestlé investiram desde o início dos anos 90. As maiores cervejarias, fábricas de transformação de carne, fábricas de engarrafamento, produção de confeitaria e fábricas de transformação hortícola são atualmente detidas por corporações multinacionais, ocupando mais de 70 % da indústria de alimentos e bebidas polaca.

As principais empresas do setor alimentar são: Coca-Cola hbc, Aryzta polska, Cargill poland sp., Danone polska sp., Ferrero polska sp. PepsiCo, Grupa Maspex s.a.r.l., The hoop polska sp., Mondelez polska s.a., Nestlé polska s.a., SM gosty, Unilever polska s.a., Mars e VWIEC ZDrj s.a.

O conflito entre a Rússia e a Ucrânia na Ucrânia interrompeu o mercado polaco, afetando o consumo interno e as indústrias transformadoras. As sanções da UE e da Polónia conduziram a um aumento da inflação, com o aumento dos preços da energia/combustível e dos produtos alimentares em 2022 e 2023.

Principais marcas e processadores de amêndoas: Intersnack Polónia, MAKAR BAKALIE, Ros Sweet, Loper de Graaf e Polmarkus.

As principais empresas de importação e comercialização da Polónia constam do anexo 3

Importações polacas por tipo e origem

Recentemente, a Polónia registou o maior crescimento das importações de amêndoas, com um aumento de 4,8 % do volume importado entre 2018 e 2022. É também um reexportador cada vez mais importante para outros países de Leste da UE e uma parte das amêndoas transformadas da Intersnack e da PepsiCo vai para os Países Baixos e a Alemanha.

Em 2022, uma média de 24 % das importações da Polónia provinha de outros países da UE. A Alemanha era um importante fornecedor de amendoim, castanha de cajú, amêndoas e amêndoas mistas. A Itália foi significativa para a produção de avelãs, enquanto os Países Baixos foram notáveis para as importações Polacas de amendoim



e pistácios. Outros fornecedores significativos da UE para a Polónia incluíam a Espanha (amêndoas), a Eslováquia (pistácios) e a Hungria (mistura de amêndoas).

Quadro 29 Importações de amêndoas por tipo e países fornecedores à Polónia, 2022
Volume em toneladas

POLÓNIA	2022	Da UE	De países terceiros	Da África
TOTAL <i>dos quais:</i>	152,833			
Amendoim (em casca)	77,699	NL (5 %)	Argentina (73 %), China (3 %), Nicarágua (2 %), EUA	Egito (0,01 %)
Amendoim (preparado)	14,434	D (26 %), NL (22 %), GR (3 %), Sk (2 %)	China (40 %), Reino Unido (2 %), Argentina (1 %), Índia (1 %)	Quênia, Nigéria
Castanha de cajú (em casca)	9,230	D (18 %), NL (12 %), E (0,7 %)	Vietname (59 %), Índia (2 %), EUA (0,2 %)	Costa do Marfim (3 %), Nigéria (2 %), Togo (0,6 %)
Amêndoas (em casca)	8,491	E (15 %), D (13 %)	EUA (62 %), Austrália (4 %)	
Avelãs (em casca)	5,455	I (42 %), D (7 %), SV (4 %), E (1 %)	Turquia (15 %), Geórgia (12 %), Chile (11 %), Azerbaijão (3 %)	
Pistácios (em concha)	4,676	SV (9 %), B (3 %)	EUA (82 %), Irão (4 %)	
Amêndoas (em casca)	2,628	D (27 %), NL (2 %)	Ucrânia (34 %), EUA (15 %), China (13 %), Chile (6 %)	
Pistácios (em casca)	329	D (5 %), I (3 %)	EUA (73 %), Irão (16 %)	
Macadâmias (em casca)	147	D (53 %), A (3 %), E (3 %)		Quênia (26 %), S. África (10 %)
Mistura de amêndoas	19,499	D (20 %), Hu (16 %), CZ (8 %), A (7 %), NL (4 %)	Turquia (31 %), Ucrânia (2 %), EUA (1 %)	
gergelim	10,363	GR (7 %), NL (6 %), D (2 %)	Turquia (21 %), Paquistão (14 %), Índia (9 %), Guatemala (2 %), Paraguai (0,6 %)	Nigéria (20 %), Moçambique (9 %), Somália (6 %), Níger, Uganda

Fornecimentos em percentagem do volume importado em 2022

Fonte: ITC TradeMaps (2023)

** NL=Países Baixos; CZ=Rep. checa; SV=Eslováquia

Os fornecedores de países terceiros da Polónia eram a Argentina e a China para amendoim, o Vietname para a castanha de cajú, os EUA para os pistácios e a Ucrânia para as amêndoas.



Em comparação com outros países da UE, a Polónia importou relativamente poucas amêndoas de África. Amêndoas de macadâmia adquiriram-se a partir do Quênia e na África do Sul.

Exportações Polacas

Entre 2018 e 2022, as exportações polacas aumentaram 3,8 %, passando de 39 para 46 mil toneladas. Mais de metade foi para a Roménia, a República Checa, a Eslováquia, a Bulgária e outros países de Leste da UE, que eram principalmente amendoim de casca. Cerca de 8 % das exportações polacas eram misturas de amêndoas e 4 % eram avelãs.

5.2.10. Reino UNIDO — Transformação de géneros alimentícios e origem das importações

Indústria alimentar e de bebidas

Cerca de 440,000 pessoas em todo o Reino Unido estão empregadas em empregos associados à fabricação e venda de alimentos e bebidas. De acordo com o USDA, a indústria alimentar e de bebidas britânica teve um volume de negócios anual de 13,1 mil milhões de EUR em 2020.

Os principais produtos são: Bebidas não alcoólicas, goma de mascar e doces, bebidas destiladas, alimentos para cães e gatos, carne e produtos à base de carne de bovino, condimentos/sauces, especiarias e cerveja.

As dez maiores empresas do setor alimentar e de bebidas do Reino Unido são: Association British Foods (marca Kingsmill), Boparan Holdings (Fox's biscoits), Greencore Convenience Foods (sandwiches), Müller UK & Ireland, Unilever (empresa anglo-neerlandesa), Coca-Cola Enterprises, Bakkavor, Mondelez UK e Nestlé UK.

Devido aos confinamentos relacionados com a COVID-19, os fabricantes de alimentos e bebidas no Reino Unido depararam-se com dificuldades desde março de 2020, em especial os que fornecem os setores da hotelaria, restauração e local de trabalho. Devido ao Brexit, as empresas têm enfrentado dificuldades crescentes na importação de mercadorias para o Reino Unido. Apesar destes obstáculos e da escassez de mão de obra, o setor adaptou-se e tornou-se mais resiliente nas suas práticas comerciais através de um aprovisionamento mais local de embalagens e de uma maior automatização.



Caixa 4 — O Brexit cria desafios para os fornecedores da UE, mas oportunidades para os fornecedores de países terceiros

O Brexit apresenta novos desafios para os fornecedores europeus, provocando uma administração adicional, custos adicionais e atrasos na entrega. O Brexit abranda o comércio, tornando o comércio indireto e a reexportação menos atrativos para as empresas exportadoras da UE. Os novos procedimentos aduaneiros e os certificados fitossanitários fazem parte destes procedimentos, o que afeta os retalhistas que utilizam sistemas «just-in-time». Os fornecedores de países terceiros provenientes de países em desenvolvimento, por exemplo, de Moçambique, terão uma posição competitiva. O mercado britânico fez progressos significativos no aprovisionamento direto, com os fornecedores a produzirem, por exemplo, no Quênia e noutros países africanos, aumentando a sua quota de mercado para o fornecimento direto de produtos ao Reino Unido.

Para as amêndoas, o mercado do Reino Unido é muito diversificado com muitos pequenos jogadores. O país conta com muitos processadores e embaladores diferentes que desenvolvem as suas próprias marcas.

Principais marcas e processadores de amêndoas: Barrow, Lane & Ballard, Community Foods Ltd, Freeworld Trading, KP Snacks, Premier Fruit and Nut, Primal Pantry, Meridian Foods, Rude Health. Além disso, os super/hipermercados como a Tesco, Safeway, Asda e Sainsbury processam ou embalam as suas amêndoas, que vendem sob a sua própria marca. As marcas privadas ocupam mais de um terço do mercado britânico de amêndoas.

As principais empresas de importação e comercialização do Reino Unido constam do anexo 3

Importações do Reino Unido por tipo e origem

As importações no Reino Unido de amêndoas diminuíram -0,4% entre 2018 e 2022. Como resultado do Brexit, menos amendoim (em casca) foi importado dos Países Baixos. No mesmo período, as importações de amendoim preparado dos Países Baixos também diminuíram. No entanto, representava ainda 63% das importações de amendoim preparado pelo Reino Unido.

Quadro 30 Importações de amêndoas por tipo e países fornecedores para o Reino Unido, 2022
Volume em toneladas

REINO UNIDO	2022	Da UE	De países terceiros	Da África
TOTAL dos quais:	261,986			
Amendoim (em casca)	105,992	NL (4 %), B (6 %)	Argentina (43 %), Brasil (17 %), EUA (15 %), Nicarágua (13 %), China	Egito (0,02 %)



Amendoim (preparados)	27,698	NL (63 %)	Argentina (18 %), EUA (4 %), China (2 %), Índia (2 %), Tailândia (1 %)	Nigéria (0,1 %), Egito (0,1 %), S. África
Castanha de cajú (em casca)	23,089	NL (3 %), I (1 %)	Vietname (91 %), Índia (2 %)	Costa do Marfim (1 %), Burquina Faso (0,3 %) Gana (0,2 %), Nigéria
Amêndoas (em casca)	19,016	E (9 %), I (2 %)	EUA (83 %), Vietname (1 %), Austrália (1 %), Chile, Afeganistão, Jordânia, Índia	Nigéria (0,03 %)
Amêndoas (em casca)	10,160	I (2 %), Ro (0,5 %)	EUA (67 %), China (13 %), Chile (7 %), Índia (3 %), Moldávia (3 %), Ucrânia (2 %)	
Pistácios (em concha)	5,154	NL (4 %), Bg (2 %), F (1 %)	EUA (87 %), Irão (4 %)	
Castanha -do-brasil (em casca)	3,934	F (6 %)	Bolívia (71 %), Chile (8 %), EUA (7 %), Brasil (5 %)	
Avelãs (em casca)	2,382	I (5 %), NL (1 %)	Turquia (91 %), Bolívia (1 %), Geórgia (0,6 %)	
Macadâmias (em casca)	458	I (7 %)	Guatemala (0,8 %), Austrália (0,4 %)	África (72 %), Quênia (16 %), Malawi (4 %)
Mistura de amêndoas	25,979	D (18 %), I (12 %), E (6 %), Lux (2 %)	Turquia (15 %), China (8 %), México (7 %), Vietname (5 %), Sri Lanka (4 %) EUA (4 %), Índia (1 %)	Namíbia (0,1 %), Egito (0,1 %), S. África
gergelim	6,427	NL (2 %)	Índia (45 %), Guatemala (19 %), China (11 %), Nicarágua (5 %), México (5 %), Turquia (2 %)	Etiópia (2 %), Nigéria (2 %), Somália (1 %), Uganda (0,7 %), Egito

Fornecimentos em percentagem do volume importado em 2022

Fonte: ITC TradeMaps (2023)

** NL=Países Baixos; BG=Bulgária

A maior parte das amêndoas são importadas de países fora da UE. Em 2022, em média, 17 % das importações do Reino Unido provieram de países da UE. A Argentina (amêndoas), a Turquia (avelãs), o Vietname (castanha de cajú), os EUA (amêndoas, pistácios) e a Índia (gergelim) eram fornecedores significativos entre os condados não pertencentes à UE. Tal como indicado no quadro 30, o Reino Unido importou amêndoas mistos de vários países estrangeiros. Isto provavelmente também tem a ver com o Brexit, uma vez que houve muito menos importações dos Países Baixos e da França. Em comparação com os países da UE, o Reino Unido era um pequeno país importador de África.



Exportações do Reino Unido

Em 2022, o Reino Unido exportou 48 mil toneladas, o que representa uma diminuição de 9,2 % face a 25 mil toneladas em 2018. O amendoim (preparado) representaram 50 % das exportações do Reino Unido, seguidos de amêndoas mistas (19 %) e castanha de cajú (8 %). Em 2022, 70 % das exportações foram para os mercados da UE, principalmente para a Irlanda (35 %).

5.3. Origem das importações de amêndoas selecionadas para a UE

Com base na dimensão das importações, nas boas perspectivas e na relevância para os exportadores moçambicanos, são selecionados os seguintes produtos em forma de casca:

- Amêndoas
- Castanha de cajú
- Amendoim
- Macadâmia
- Mistura de amêndoas
- Gergelim

5.3.1. Amêndoas

Tal como já referido no capítulo 3.4.1, as importações de amêndoas na UE (em casca) ascenderam a 428 mil toneladas em 2022, tendo aumentado um CAGR de 2,5 %, em comparação com 387 mil toneladas em 2018.

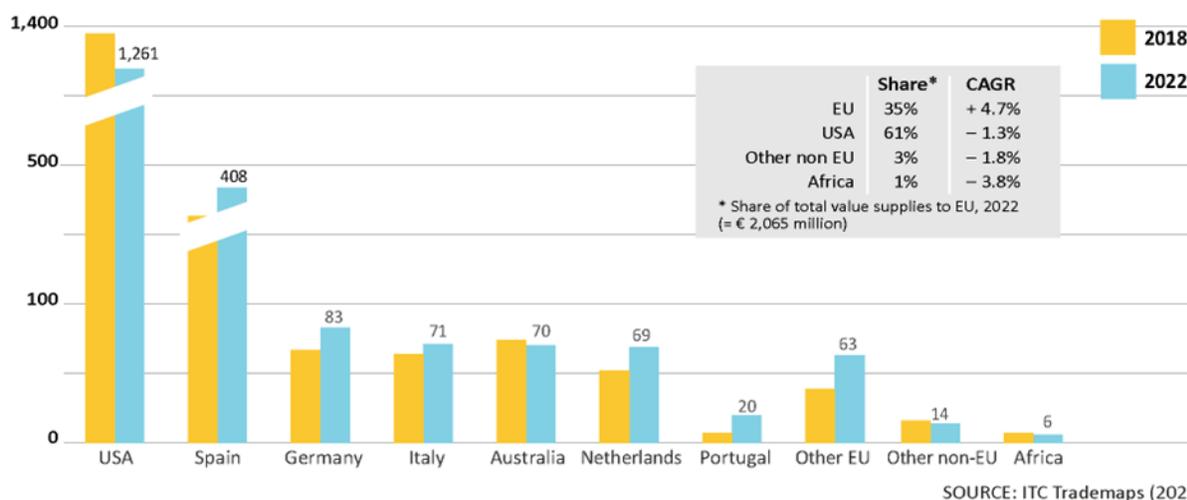
Apesar deste aumento dos valores das importações de amêndoas da UE, manteve-se mais ou menos os mesmos, situando-se em cerca de 2,065 milhões de EUR em 2022. As principais descidas nos valores foram as amêndoas provenientes dos EUA, sendo o principal país fornecedor, como se mostra na figura 22. Em termos de valor, os EUA representaram 61 % das importações de amêndoas da UE. Devido às condições climáticas frias e húmidas durante a fase de floração na Califórnia, a colheita começará no final de 2023, e os produtores dos EUA enfrentam desafios na irrigação e gestão de pragas.

Registaram-se reduções semelhantes nas importações de amêndoas da UE provenientes da Austrália, que é outro grande fornecedor. A Austrália tem uma superfície total plantada de 65,000 ha e não se espera um crescimento acentuado. Se os hectares atingirem 70,000-75,000 ha, a produção de amêndoas irá variar em 200 mil toneladas

nos próximos anos. Em 2023, a produção caiu 30 % abaixo da estimativa pré-colheita devido a condições meteorológicas adversas e a problemas de polinização. O clima El Niño também pode fazer com que o abastecimento de água se torne um problema.

Com exceção dos EUA e da Austrália, a percentagem de «outros países terceiros» foi de 3 % em 2022. Dentro deste grupo, os futuros fornecedores eram o Afeganistão e o Paquistão.

figure 23 **Main supplying countries of almonds (shelled) to the EU, 2018-2022**
Value in € million



As importações provenientes dos principais produtores de amêndoas da UE, Espanha, Itália e Portugal, registaram uma tendência crescente. Espera-se que a produção da Espanha recupere para 121 mil toneladas, com chuvas em maio e junho, mas as preocupações com as ondas de calor e o estresse de calor permanecem. No total, os países da UE representavam 35 % das importações da UE, das quais grande parte eram amêndoas comercializadas através da Alemanha e dos Países Baixos.

As importações de amêndoas provenientes de países Africanos para a UE representaram 1 % do total das importações da UE, sendo a Tunísia o principal fornecedor.

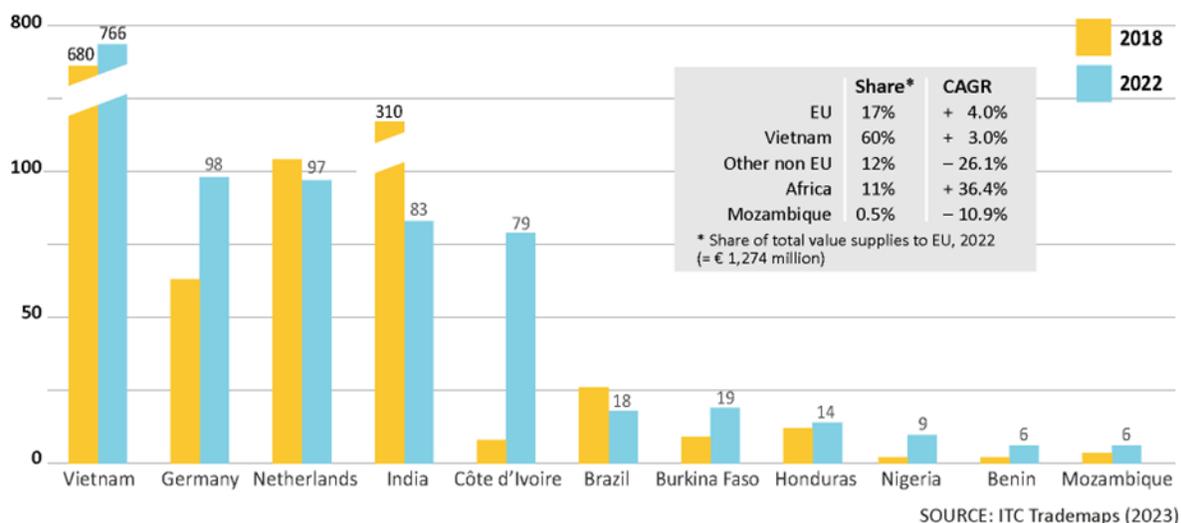
As estatísticas detalhadas do comércio podem ser consultadas no anexo 2 — quadro 2

5.3.2. Castanha de cajú

O total das importações na UE de castanha de cajú (em casca) foi de 191 mil toneladas, avaliada em 1,274 milhões de euros. Entre 2018 e 2022, o volume das importações da UE aumentou substancialmente, de 150 mil toneladas, num CAGR de 6,2 %. Em termos de valor, as importações da UE diminuíram -0,8 %, em face de 1,313 mil milhões de EUR em 2018, o que indica uma queda dos preços devido a problemas de qualidade no Vietname e noutros países Asiáticos. Devido as chuvas persistentes durante a fase de secagem, o teor de humidade da castanha de cajú cultivada era muito alto.

O valor médio/tonelada de castanha de cajú importada pelos Países Baixos da Índia diminuiu de 8,387/tonelada para 6,825/tonelada. As importações Espanholas apresentaram uma tendência semelhante, com um valor médio decrescente de 9,402 EUR / tonelada para 8,198/tonelada, mesmo que houvesse muito menos castanha de cajú importada da Índia. Isto é parcialmente atribuído a problemas de qualidade com castanha de cajú Indiana.

figure 24 **Main supplying countries of cashews (shelled) to the EU, 2018-2022**
Value in € million



As importações de castanha de cajú provenientes do Reino Unido também diminuíram substancialmente, principalmente devido ao Brexit. Os valores médios da castanha de cajú importada do Reino Unido também diminuíram.

No total, os países da UE representaram 17 % das importações da UE, que aumentaram 4,0 %, como mostra a figura 23. A maior parte era a castanha de cajú comercializada



principalmente do Vietname, importado pela Alemanha e pelos Países Baixos e exportado para outros países da UE, com ou sem transformação.

O Vietname é, de longe, o principal fornecedor de castanha de cajú e as importações da UE aumentaram 3,0 % entre 2018 e 2022.

Caixa 5 — O Vietname lidera as exportações de cajú devido às suas instalações de bombardeamento

O maior fornecedor de castanha de cajú para a Europa e o resto do mundo é o Vietname. O Vietname produz menos toneladas de castanha de cajú em casca do que a Costa do Marfim e a Índia. O Vietname vendeu mais de 609 mil toneladas de cajú sem casca em 2021 no mundo, em comparação com as 367 mil toneladas de castanha de cajú em bruto que produziu (92 mil toneladas de cajú sem casca). Isto é para que o Vietname possa gerir volumes significativamente mais elevados do que apenas para a produção local, devido à sua capacidade de descasque instalada.

Importa nozes de cajú da Costa do Marfim, Camboja, Tanzânia, Moçambique, Nigéria e outros países produtores, a fim de utilizar as suas numerosas instalações de bombardeamento.

Por outro lado, as exportações da Costa do Marfim para o Vietname estão a diminuir devido aos investimentos realizados nas instalações de transformação locais. Ainda assim, espera-se que as importações vietnamitas provenientes do Camboja aumentem à medida que os processadores vietnamitas investiram na indústria de frutos secos.

A produção vietnamita de castanha de cajú destina-se principalmente à exportação e representou, em 2022, mais de 70 % das importações da Europa (em volume).

Em 2020 e 2021, o Vietname tratou bem da crise da COVID-19 e as exportações de castanha de cajú continuaram, como habitualmente, com o aumento dos custos de frete como uma questão fundamental.

A província de Binh Phuoc, no Vietnã, que produz 200 mil toneladas de castanha de cajú anualmente, é conhecida como a capital do país. Dependendo do tempo, a época da colheita dura normalmente de janeiro a maio.

Devido à falta de trabalhadores, o cracking manual desapareceu quase completamente no Vietnã. Em vez disso, castanha de cajú em bruto são torrados antes de serem partidos mecanicamente.

Numerosos grupos governamentais e empresariais apoiam a indústria vietnamita de cajú para que possa continuar a manter a sua posição de liderança na oferta mundial de cajú.

O Ministério da Agricultura e do Desenvolvimento Rural vietnamita (MARD) apoia os investimentos em novas explorações de cajú e a produtividade. Mard colabora com o Camboja para promover o abastecimento confiável para a indústria de processamento nacional, além de desenvolver a manufatura nacional. Enquanto a Agência de Promoção do Comércio do Vietname apoia atividades de exportação, a Vietnam Cashew Association (VINACAS) apoia o avanço tecnológico e os esforços promocionais.

O Vietname tem cerca de 400 empresas que exportam cajú descascado e 150 empresas de transformação. A Olam International é o principal exportador com sede em Singapura, representando 10 % do total das exportações. A Long Son, a maior processadora do Vietname, tem dez instalações de processamento e está constantemente a crescer devido a fusões e aquisições.

Outros principais exportadores incluem Thao Nguyen, Minh Huy e Hoang Son 1. Outras empresas incluem Cao Pat, Phu Thuy, Rals Vietnam, Da Kao, Lafooco, Tanimex, Tan Hoa, Haprosimex e Hapro.

As restantes empresas são menores, representando apenas cerca de 1 % do valor total das exportações. A indústria do cajú está a caminho da concentração, com os grandes processadores a aumentarem o seu poder, o que representa uma ameaça para as pequenas e médias empresas.



Como se mostra na figura 23, a percentagem de «Outros países terceiros» foi de 12 % em 2022. Além disso, as reduções provenientes da Índia e do Reino Unido também foram registadas nas importações de castanha de cajú da UE provenientes do Brasil.

As estatísticas detalhadas do comércio podem ser consultadas no anexo 2 — quadro 4

Os países Africanos estavam a aumentar a sua posição nas exportações (em valor) de castanha de cajú descascado para a UE, em especial a Costa do Marfim (+77,3 %), o Burquina Faso (+21,6 %), o Benim (+40,3 %), enquanto os fornecimentos provenientes de Moçambique diminuíram -10,8 %. No total, os países Africanos representaram 11 % das importações da UE e aumentaram +36,4 % no período em estudo.

Caixa 6 — Costa do Marfim, principal produtor de castanha de cajú em casca e principal transformador em África

Há cerca de 250 mil produtores organizados em 20 cooperativas. Durante a campanha de 2021-2022, serão produzidas 850 mil toneladas de castanha de cajú em casca. Até agora, a Costa do Marfim enviou a maioria dos seus cajús para o Vietname e a Índia como nozes porque não tem capacidade de processamento para bombardear, como outros países africanos.

No entanto, a Costa do Marfim recebe financiamento do Banco Mundial para melhorar a capacidade de processamento de fontes nacionais e estrangeiras. Juntamente com os investimentos nacionais, empresas estrangeiras também financiam o processamento de cajú na Costa do Marfim, que também inclui empresas vietnamitas. A Olam é o maior processador, seguido da CILAGRI, SITA, FMA e CASA (Cajoiu des Savannas).

A Costa do Marfim aumentou as suas exportações de castanha de cajú descascada para os EUA e para a Europa, com a Itália, a França, a Alemanha, a Bélgica, os Países Baixos e a Polónia os seus principais destinos de exportação. Em 2019, foram produzidas cerca de 850 mil toneladas de amêndoas, das quais 10 % foram transformadas no mercado interno. Foi fixado um objetivo de 300 mil toneladas para 2022 e a taxa de transformação interna deverá aumentar para 30-40 % através de 3 novas unidades de transformação.

A resina do cajú é usada na indústria como um fluido para sistemas de quebra de aeronaves e maçãs de cajú são usadas para produzir vinho, xarope, compota e suco.

Na Costa do Marfim, a produção e comercialização de cajú são regidas pelo Cotton and Cashew Board (Conseil du Coton et de l'Anacarde), que também apoia a transformação. Através de

uma série de incentivos, o governo promove investimentos. Por exemplo, os processadores de castanha de cajú na Costa do Marfim deixarão de estar sujeitos a tarifas alfandegárias ou impostos sobre o valor acrescentado sobre os equipamentos que compram nos próximos cinco anos.

Em 2020 e 2021, a pandemia de COVID-19 teve pouco ou nenhum impacto na colheita de castanha de cajú. No entanto, registaram-se atrasos na entrega e problemas logísticos, que foram recuperados em 2022.



Caixa 7 — Aumento da indústria do cajú do Burkina Faso; A oferta da Europa é incerta

Graças a uma iniciativa do governo para apoiar a indústria do cajú, que resultou na plantação de um milhão de cajúeiros, o cultivo de castanha de cajú aumentou no Burkina Faso desde 2000. Cerca de 330,000 hectares estão atualmente a ser cultivados, produzindo um total de mais de 100,000 toneladas.

A maioria dos produtores de cajú são membros de suas organizações locais, sindicatos e cooperativas. Cerca de 97 % das 45,000 famílias que cultivam castanha de cajú estão espalhadas pelas regiões de Cascades, Sud-Ouest, Hauts-Bassins e Centro-Ouest.

Em 2021, o Burkina Faso exportou 131 mil toneladas de cajú de cajú em casca no estrangeiro, principalmente para Singapura e a Índia para transformação. A UE e os EUA foram os principais mercados de exportação. O Burkina Faso exportou 12,7 mil toneladas para a UE, sendo os principais destinos a Alemanha, os Países Baixos e a Bélgica.

A União Nacional dos Produtores de Cajú (UNPA), a Associação Nacional de Processadores e a União Nacional dos Exportadores de Nozes de Cajú incentivam o cultivo de cajú no Burkina Faso. Além disso, a Aliança Africana do Cajú (ACA), a ComCashew e a Self Help Africa também participam em atividades que envolvem o Burkina Faso.

Olam é um processador significativo no Burkina Faso, seguido pelo local Anatrans e outros. A Gebana, uma empresa com sede na Suíça, esteve ativa no Burkina Faso durante 12 anos, mas foi à falência. Em novembro de 2019, anunciaram a reabilitação e um novo início das operações.

No entanto, com o aumento da influência russa no Burkina Faso e nos países vizinhos, resta saber se o mercado da UE continuará a ser um mercado importante.

5.3.3. Amendoim

Tal como já referido no capítulo 3.4.3, as importações de amendoim na UE (em casca) ascenderam a 745 mil toneladas em 2022, avaliadas em 1,099 milhões de EUR.

O CAGR para as importações de amendoim na UE entre 2018 e 2022 foi de 0,9 % para o volume, face a 718 mil toneladas em 2018. Considerando que o valor das importações da UE aumentou 5,5 %, face a 886 milhões de euros. Tal deve-se principalmente ao aumento das importações de amendoim de qualidade superior e ao aumento dos preços do amendoim proveniente da Argentina, que é, de longe, o principal fornecedor que representa 61 % das importações de amendoim da UE em 2022, como se mostra na figura 24.

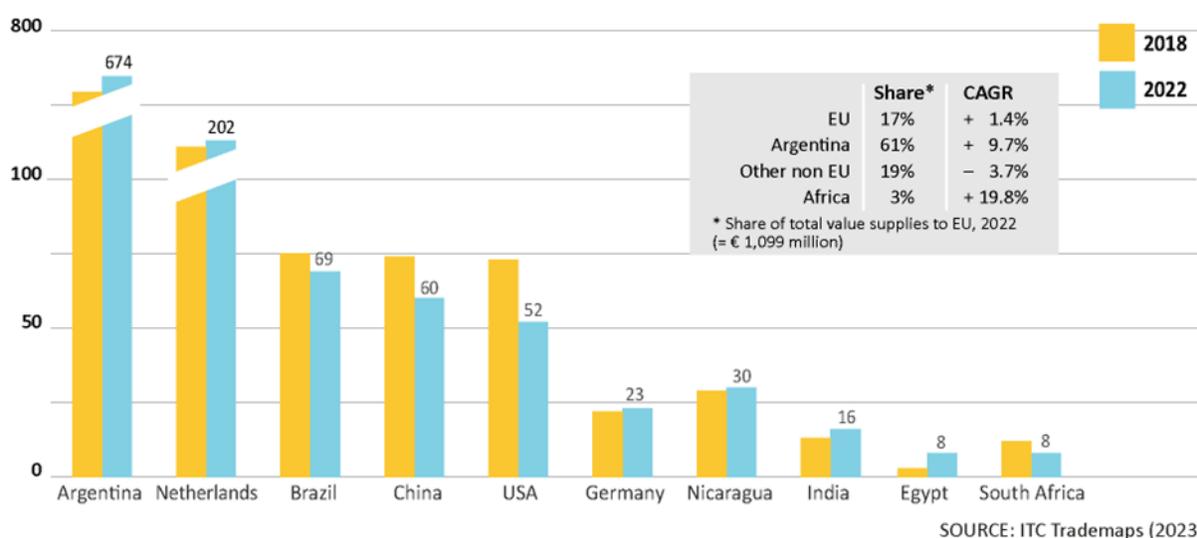
O valor médio/tonelada de amendoim importados pelos Países Baixos da Argentina aumentou de 1032 EUR /tonelada para 1,203/tonelada. As importações Francesas provenientes da Argentina registaram uma tendência semelhante, com valores médios crescentes de 1,081 EUR/ tonelada para 1,263 EUR /tonelada.

Existe um forte interesse de compra na UE e na Ásia, onde os preços do amendoim continuam a ser elevados. Os fornecedores Argentinos continuam cautelosos com as

ofertas, enquanto nos EUA as perspectivas de colheita para 2023/2024 são promissoras. Por outro lado, as condições meteorológicas adversas aliadas às tensões geopolíticas em África provocaram perdas consideráveis de colheitas. Isto implica que os preços do amendoim estão a aumentar em todos os países produtores.

O valor das importações provenientes dos Países Baixos e da Alemanha, sendo os principais polos comerciais de reexportação, aumentou entre 2018 e 2012. No total, os países da UE representaram 17 % das importações de amendoim da UE.

figure 25 **Main supplying countries of groundnuts (shelled) to the EU, 2018-2022**
Value in € million



As importações de amendoim para a UE provenientes de outros grandes países terceiros, como o Brasil e os EUA, revelaram uma tendência decrescente. Os fornecimentos da China tornaram-se pequenos devido ao aumento do consumo chinês de amendoim.

Registaram-se aumentos nas importações provenientes da Índia e dos futuros países fornecedores de amendoim, como o Chile, a Turquia e o Vietname. Com exceção da Argentina, a percentagem de «outros países terceiros» era ainda de 19 % em 2022.

As importações de amêndoas provenientes de países Africanos para a UE representaram 3 % do total das importações da UE, com um aumento do abastecimento do Egito e do Togo e uma diminuição do abastecimento da África do Sul e da Costa do Marfim.

As estatísticas detalhadas do comércio podem ser consultadas no anexo 2 — quadro 6



5.3.4. Macadâmia

O total das importações de macadâmias para a UE (em casca) foi de 8 mil toneladas, avaliada em 118 milhões de euros. Entre 2018 e 2022, as importações de macadâmias na UE diminuíram 2,6 % em volume, passando de 9 mil toneladas e 4,7 % em valor, de 143 milhões de EUR em 2018.

A África do Sul e o Quênia representaram, em conjunto, 58 % das importações de macadâmias da UE, ambas com uma tendência decrescente. Devido à COVID-19, os preços da macadâmia caíram na maior parte dos países produtores. Com a continuação da guerra e da inflação na Ucrânia, não se registou qualquer melhoria no mercado mundial devido à diminuição da procura e ao excesso de oferta.

Registaram-se reduções semelhantes nas importações de macadâmias da UE provenientes da Austrália, que diminuíram para metade, como mostra a figura 25. No total, os países da UE representavam 19 % das importações da UE, das quais grande parte eram amêndoas comercializadas através dos Países Baixos e da Alemanha.

Um novo programa no Quênia visa compensar as enormes perdas dos produtores de macadâmias, e o processamento local também receberá apoio do governo. Será dada mais atenção à melhoria das normas de qualidade dos compradores da UE. No entanto, existem ainda várias questões estruturais que dificultam a continuação do desenvolvimento (ver caixa infra).



Caixa 8 — A liberalização da economia afetou o setor da macadâmia Keniana

Acredita-se que o condado e os governos nacionais do Quênia não implementaram as medidas necessárias para apoiar o setor da macadâmia, resultando em preços e perdas significativos para os agricultores. As questões que contribuem para estes preços baixos incluem a crença do governo de que a concorrência melhorará uma vez que mais exportadores de macadâmia crua sejam introduzidos.

A baixa qualidade das nozes produzidas torna o preço KSh180/kg (= 1,14 EUR) insustentável e surgiram receios nos últimos anos de que o Quênia esteja a perder o controlo do nicho de mercado internacional.

A produção de macadâmia no Quênia fomeceu cerca de 20 % da procura mundial em 2009. Atualmente, fornece entre 90 % e 95 % da sua produção para exportações principalmente para os EUA, a UE, o Japão, a China, Hong Kong e o Canadá. Em 2020, a procura da macadâmia do Quênia diminuiu 40 % devido à pandemia de COVID-19.

Os novos participantes, incluindo China, Guatemala, Malawi, Vietname, Colômbia, Nova Zelândia, Moçambique, Brasil, Paraguai e Suazilândia, ameaçam o mercado global do Quênia. O governo chinês estabeleceu o Centro Internacional de Investigação e Desenvolvimento Macadamia em Lincang em 2018, e o potencial de mercado do país cresceu significativamente na última década.

Os desafios à competitividade do mercado do Quênia incluem:

- Os frutos de casca rija de baixa qualidade produzidos pelos agricultores quenianos devido ao apoio insuficiente que o setor recebe do governo e de outros intervenientes.
- Alterações climáticas, pragas e doenças, más práticas agrícolas, falta de acesso a fatores de produção, utilização de variedades de macadâmia inadequadas ou antigas e colheita imatura como os principais desafios do Quênia.
- A falta de uma associação formal funcional de agricultores de macadâmia. O Ministério da Agricultura iniciou a criação da Associação de Agricultores Macadamia do Quênia em 2009, mas continua subfinanciada e sem escritórios.
- As pequenas plantações caracterizam o sistema de produção do Quênia em oposição a produtores como a China, a África do Sul e a Austrália, que têm grandes plantações. Cerca de 200,000 pequenas explorações no Quênia produzem atualmente 42,500 toneladas de frutos de casca rija.

A produção de macadâmia no Quênia remonta a 1944, quando o colono europeu Bob Harries introduziu a colheita da Austrália. A Kenya Nut Company (KNC) foi criada em 1975, processando frutos secos da sua propriedade e produtores. A liberalização da economia afetou o setor da macadâmia, o que levou à entrada da Farm Nut Co. em 1994. Os intermediários tornaram-se predominantes no abastecimento de frutos secos aos agricultores, oferecendo melhores preços e pagamentos imediatos. Isto reduziu os custos dos agricultores com o transporte de frutos de casca rija para centros de recolha e a cobrança de pagamentos junto dos bancos.

No início dos anos 2000, a China tornou-se um consumidor em massa das nozes, atraindo os comerciantes chineses para exportar nozes de macadâmia crua do Quênia. Os processadores locais compraram frutos secos de Kiambu, Murang'a, Kirinyaga e Nyeri, reduzindo o papel das cooperativas na cadeia de fornecimento. Tal conduziu a uma proibição da exportação de frutos de casca rija em 2009.

Prestadores de serviços como a KALRO e a AFA devem aumentar as capacidades dos agricultores e divulgar mudas de macadâmia de alto rendimento para diferentes regiões. A melhoria da qualidade inclui o apoio aos transformadores e a aplicação de regras de colheita relevantes para as regiões. A rastreabilidade a montante da macadâmia queniana é desafiada pelos pequenos agricultores e pelos agentes de compra independentes. Deve ser dado apoio à criação de um registo de agricultores que inclua dados sobre a dimensão das explorações agrícolas, a idade e o número de macadâmias, variedades e comerciantes.



As importações da UE de macadâmias provenientes de Moçambique representaram 3 % das importações e abastecimentos da UE aumentaram 7,8 % entre 2018 e 2022, principalmente para os Países Baixos.

Outros países Africanos, como o Malawi, o Zimbabué e o Ruanda, representaram, em conjunto, 2 % do total das importações da UE em 2022.

As estatísticas detalhadas do comércio podem ser consultadas no anexo 2 — quadro 8

5.3.5. Mistura de amêndoas

As importações na UE de misturas de amêndoas e sementes ascenderam a 312 mil toneladas em 2022, num valor de 1,845 mil milhões de EUR. As importações aumentaram 2,6 % em volume, face a 282 mil toneladas em 2018. Em termos de valor, registou-se um aumento de 5,8 % em comparação com 1,468 milhões de EUR em 2018.

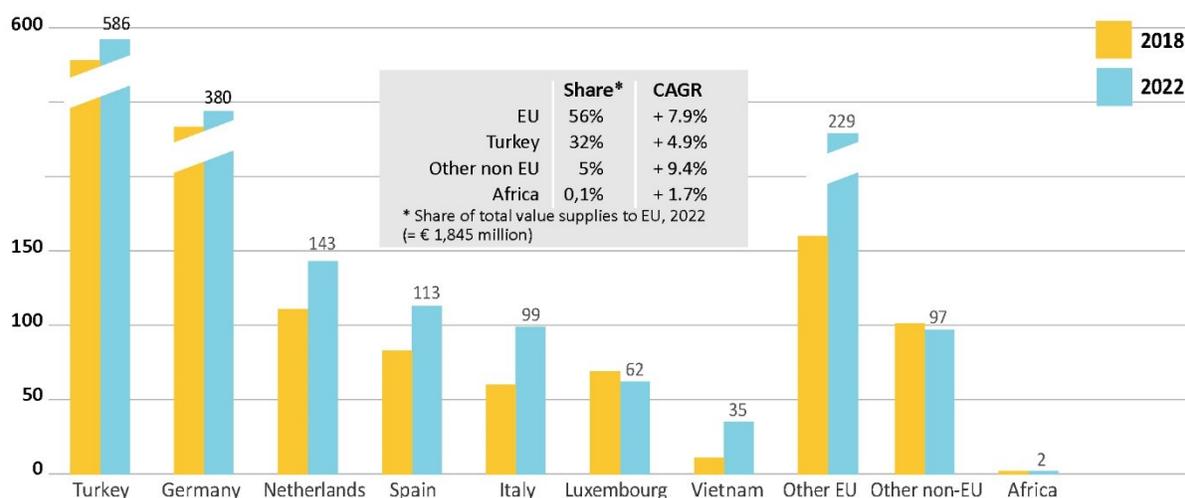
Os principais aumentos de valor verificaram-se nas amêndoas provenientes da Turquia, sendo o principal país fornecedor, como se mostra na figura 26. A Turquia representou 32 % das importações da UE.

Com exceção do Luxemburgo, registaram-se aumentos no fornecimento de amêndoas mistos pela maioria dos países da UE, que são liderados pela Alemanha, sendo o segundo maior fornecedor. No total, os países da UE representaram mais de metade (56 %) das importações da UE em 2022.

Com exceção da Turquia, a percentagem de «outros países terceiros» foi de 5 % em 2022, incluindo fornecimentos pelos EUA, China e Reino Unido. Dentro deste grupo, os futuros fornecedores eram o Vietname e a Moldávia.

As importações para a UE de amêndoas mistas provenientes de países Africanos representaram 0,1 % do total das importações da UE, sendo a África do Sul, o Burquina Faso e Moçambique os principais fornecedores. Entre 2018 e 2022, as importações da UE provenientes de Moçambique diminuíram de 990 para 250 toneladas.

figure 27 **Main supplying countries of mixed nuts (shelled) to the EU, 2018-2022**
Value in € million



SOURCE: ITC Trademaps (2023)

As estatísticas detalhadas do comércio podem ser consultadas no anexo 2 — quadro 10

5.3.6. Gergelim

Em 2022, o total das importações de gergelim na UE foi de 138 mil toneladas, avaliada em 298 milhões de EUR. Entre 2018 e 2022, o volume das importações diminuiu 3,4 %, face a 159 mil toneladas em 2018, tendo registado, em termos de valor, um aumento de 5,0 % em comparação com 245 milhões de EUR em 2018.

Os maiores aumentos verificaram-se no gergelim proveniente da Nigéria, que detinham uma quota de 15 % nas importações de gergelim da UE, como se mostra na figura 27.

Caixa 9 — A Nigéria enfrenta desafios em matéria de segurança alimentar e bloqueios logísticos

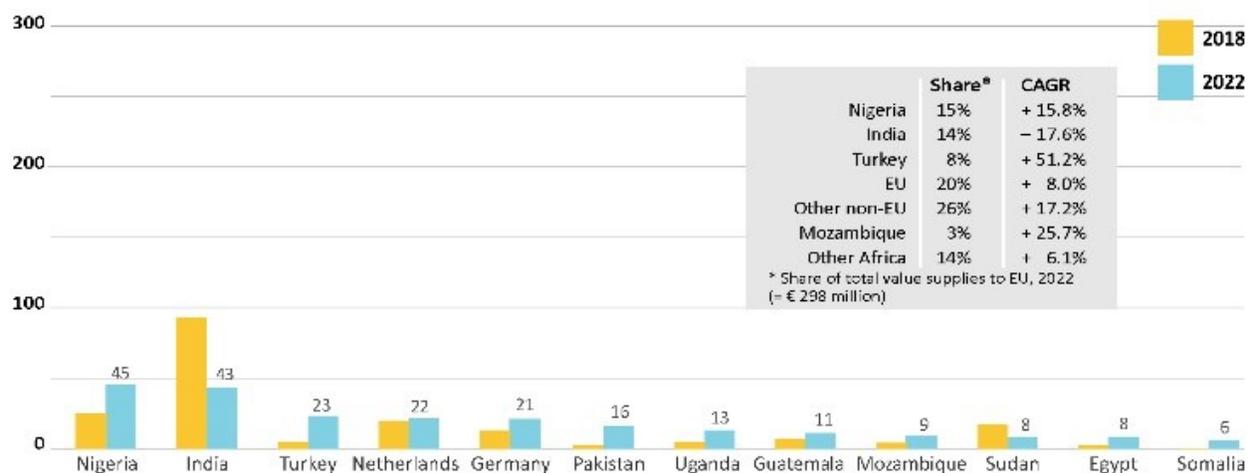
A Nigéria, um importante produtor e exportador de sementes de sésamo, registou um rápido crescimento em importância na última década. Em 2021, as «sementes de beni» da Nigéria foram a segunda exportação agrícola mais importante em termos de valor. O país pretende aumentar a produção através da utilização das suas terras disponíveis. No entanto, os desafios incluem preocupações com a segurança alimentar, bloqueios logísticos e produção volátil. Casos recentes de contaminação por salmonelas levaram a UE a introduzir controlos de 50 % de todas as sementes de gergelim provenientes da Nigéria.



Registaram-se também grandes aumentos nas importações de gergelim da UE provenientes da Turquia, que se tornou o terceiro maior fornecedor, bem como nos fornecimentos provenientes de países futuros, como o Paquistão, a Guatemala, o Brasil, a Bolívia e a China. A percentagem de «outros países terceiros» foi de 26 % em 2022. O gergelim guatemalteco é uma cultura de alta qualidade, com sabor a amêndoa, cor branca e grande granulometria, o que o torna ideal para decorações/coberturas em produtos da indústria de panificação.

O abastecimento da Índia diminuiu substancialmente 17,6 %, passando de 93 milhões de euros para 43 milhões de euros. Tal deve-se principalmente ao facto da reputação do gergelim Indiano ser prejudicada por problemas de qualidade e contaminação, dificultando o acesso a mercados de topo de gama como a UE. Em 2021, as importações diminuíram devido a regras da UE mais rigorosas e a medidas contra a COVID-19. Além disso, as colheitas na Índia foram decepcionantes devido à precipitação excessiva durante a Monção e ao fenómeno meteorológico El Niño. Os fornecedores indianos estavam a reter as suas existências e os produtores indianos do Rajastão mudaram para amendoim, o que reduz a sementeira.

figure 28 **Main supplying countries of sesame seeds to the EU, 2018-2022**
Value in € million



SOURCE: ITC Trademaps (2023)

Para 2023, esperam-se novos aumentos dos preços do gergelim devido a problemas no abastecimento de grandes países produtores de África, como o Níger, o Sudão e a Etiópia, em resultado de tensões políticas.



Tal como indicado na figura 28, os países da UE representaram, em conjunto, 20 % das importações da UE, das quais uma grande parte era gergelim comercializado através dos Países Baixos e da Alemanha.

As importações da UE do gergelim provenientes de Moçambique representaram 3 % das importações da UE e foram o terceiro maior fornecedor africano da UE. Os fornecimentos de valor aumentaram substancialmente 25,7 % entre 2018 e 2022. Os principais mercados de importação de Moçambique foram a Alemanha, a Grécia e a Polónia.

Ao lado da Nigéria e de Moçambique, outros países Africanos representaram, em conjunto, 14 % do total das importações da UE, sendo o Uganda, o Sudão, o Egito, a Somália, a Etiópia, o Burquina Faso, o Mali e o Chad os principais fornecedores.

O Uganda é o segundo maior fornecedor do gergelim para a UE. A sua produção de gergelim contribui significativamente para as exportações agrícolas, com a produção biológica a contribuir com quase um quinto do valor do país. As baixas entradas químicas do país e a localização sem litoral tornam-no uma opção de baixo custo.

No entanto, a Uganda enfrenta desafios como baixos rendimentos, volatilidade, métodos tradicionais, valor acrescentado limitado e custos de certificação elevados para os pequenos agricultores. Em 2019, o governo lançou uma Política Nacional de Agricultura Orgânica para melhorar a segurança alimentar e os fluxos de exportação.

O Sudão também enfrenta desafios na redução da contaminação por resíduos de pesticidas, salmonelas e aflatoxinas, dificultando a sua capacidade de exportação para a UE. Isto leva a um aumento da rejeição e a perdas económicas. A UE manda agora inspeções de salmonelas a 50 % do gergelim Sudanês.

Na Etiópia, houve também um aumento da pressão sobre a oferta e a procura devido a pragas, doenças e falta de insumos. A COVID-19 conduziu a perturbações na cadeia de abastecimento e a um enfraquecimento do abastecimento alimentar. O governo Etíope pediu que os agricultores se concentrem no sorgo e nos conflitos militares nas regiões de cultivo de gergelim e ao longo da fronteira Sudanesa afectam a logística e o abastecimento.

As estatísticas detalhadas do comércio podem ser consultadas no anexo 2 — quadro 12



6. EXIGÊNCIAS DO MERCADO DA UE E PREÇOS

6.1. Segurança alimentar

6.1.1. Exigências legais

Segurança alimentar

Os cidadãos europeus necessitam de alimentos seguros e saudáveis. No final da década de 90, os incidentes alimentares salientaram a necessidade de princípios da legislação em matéria de alimentos para consumo humano e animal a nível da UE. A Comissão Europeia desenvolveu uma abordagem integrada «do prado ao prato», abrangendo todos os setores da cadeia alimentar, incluindo a produção de alimentos para animais, a produção primária, a transformação, o armazenamento, o transporte e a venda a retalho. Em 2002, o Parlamento Europeu e o Conselho adotaram o Regulamento (CE) n.º 178/2002 relativo à legislação alimentar geral, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar.

O número de controlos da segurança microbiológica aumentou na última década. Para as amêndoas, esta Legislação Alimentar Geral estabelece teores máximos para certos contaminantes, tais como resíduos de pesticidas e micotoxinas, que podem ser encontrados nas amêndoas ou no produto utilizando as amêndoas como ingrediente. Para garantir a segurança dos alimentos e permitir uma acção adequada em caso de alimentos não seguros, os produtos alimentares devem ser rastreáveis ao longo de toda a cadeia de abastecimento e os riscos de contaminação devem ser reduzidos tanto quanto possível.

Micotoxinas e Aflatoxinas

No amendoim, as micotoxinas, especialmente a aflatoxina, são a principal razão pela qual o amendoim pode ser proibido do mercado da UE. Em 2018, o Sistema de Alerta Rápido para os Géneros Alimentícios e Alimentos para Animais (RASFF) registou 181 rejeições de amendoim na fronteira devido ao teor de aflatoxinas. O país com maior taxa de rejeição foi a Argentina (30 %), seguida da China (19 %), do Egipto (18 %) e dos Estados Unidos (7 %). O teor de aflatoxina B1 no amendoim destinado ao consumo humano directo não pode exceder 2 microgramas (μg)/kg e o teor total de aflatoxinas (B1, B2, G1 e G2) não pode exceder 4 microgramas (μg)/kg.

No entanto, são autorizados teores de aflatoxinas mais elevados de 4 μg (género alimentício) ou 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (produtos lácteos) para o amendoim se o produto não se destinar ao consumo humano. Nestes casos, o amendoim deve ser separado ou tratado antes de ser vendido.



Quadro 31 Teores máximos tolerados de aflatoxinas em amêndoas, 2022

Teores máximos em µg/kg (microgramas/kg)		
	B1	Soma de B1, B2, G1, G2
Amendoim para consumo humano	2.0	4.0
Amendoim para outros fins (ingrediente)	4.0	10.0
Castanha de caju	2.0	4.0
Macadâmias	2.0	4.0
Pinhões	2.0	4.0
Castanha-do-brasil	5.0	10.0
Avelãs	5.0	10.0
Amêndoas	8.0	10.0
gergelim	2.0	4.0

Fonte: HealwithFood (2023)

Nos últimos anos, o amendoim da Gâmbia e do Sudão têm sido inspecionados com maior frequência. Os níveis de aflatoxina no amendoim importado desses dois países não diminuíram. Por conseguinte, em junho de 2019, a Comissão Europeia emitiu um regulamento especial que exige certificados sanitários e resultados de testes laboratoriais para todas as remessas e 50 % do amendoim importado é submetido a inspeções físicas.

Na castanha de caju, as micotoxinas, os resíduos de pesticidas, os microrganismos e os metais pesados são os contaminantes que são mais frequentemente controlados. As micotoxinas são a principal razão pela qual as amêndoas podem ser proibidas do mercado da UE, com aflatoxina B1 na castanha de caju não superior a 2 µg/kg e o teor total de aflatoxinas (B1, B2, G1 e G2) não superior a 4 µg/kg. No entanto, a castanha de caju têm uma menor incidência de aflatoxinas do que outras amêndoas, como o amendoim. Os especialistas acreditam que a aflatoxina não é um problema na produção de castanha de caju porque suas cascas contêm cardol, o que impede a formação de aflatoxinas.

Nas amêndoas e no gergelim, o teor de aflatoxinas B1 não deve exceder 2 µg/kg e o teor total de aflatoxinas (B1, B2, G1 e G2) não deve exceder 4 µg/kg. No entanto, a incidência de aflatoxinas é muito menor nas macadâmias do que em outras amêndoas.

Nas amêndoas, os níveis permitidos de aflatoxina são mais elevados, como se mostra na Tabela 31. No entanto, a reserva de aflatoxinas é a razão mais comum para as rejeições fronteiriças de amêndoas exportadas para a Europa.

No gergelim, o uso de óxido de etileno deve ser evitado. O óxido de etileno é utilizado em alguns países para afastar o bolor e as salmonelas, mas não é permitido na Europa.



Embora, por vezes, haja apenas uma quantidade muito pequena de gergelim contaminado no produto, a Europa decidiu recentemente que todos os produtos finais que são «contaminados» devem ser recolhidos. Em 2021, descobriu-se que o óxido de etileno tinha sido utilizado numa remessa de gergelim provenientes da Índia. Isto levou à remoção de gergelim das prateleiras nos supermercados (Delhaise et Colruyt) na Bélgica. A partir de 2021, os controlos foram intensificados em toda a UE.

LMR (Níveis máximos de resíduos)

Para evitar riscos sanitários e ambientais, a UE estabeleceu limites máximos de resíduos (LMR) de pesticidas em produtos agrícolas, incluindo amêndoas, que são controlados pelas autoridades de segurança alimentar europeia. O quadro 32 apresenta uma visão panorâmica dos últimos LMR para todas as amêndoas (mg/kg) a partir de março de 2023. Este novo regulamento será aplicável a partir de 26 de setembro de 2023.

Quadro 32 Limites máximos de resíduos de pesticidas em amêndoas, 2023

Teores máximos (mg/kg)		
Pesticida	Tipo de amêndoas	Novo LMR
Isoxabena	Amêndoas e amendoim	0.01
Tetraconazol	Amêndoas e amendoim	0.01
Novalurão	Amêndoas e amendoim	0.01
Bromopropilato	Amêndoas	0.01
Cloridazão	Amêndoas	0.04
Imazaquin	Amêndoas	0.01
Azoxistrobina	Amendoim	0.02
Benzovindiflupir	Amendoim	0.04
Ciantraniliprol	Amendoim	0.01
Flutolanil	Amendoim	0.02

Fonte: EUR-lex Europa, INC (2023)

Os produtos que contenham uma concentração de resíduos de pesticidas mais elevada do que o permitido, são retirados do mercado da UE. No entanto, é pouco comum encontrar níveis excessivos de resíduos de pesticidas na de castanha de caju, uma vez que a casca, na qual os resíduos podem acumular-se, é removida antes da importação das amêndoas para a Europa.

Em amendoim, é bastante raro encontrar níveis excessivos de resíduos de pesticidas, uma vez que a casca, na qual os resíduos podem acumular-se, é geralmente removida antes do consumo.

A UE publica regularmente uma lista frequentemente actualizada de pesticidas aprovados para utilização na União Europeia. Pode pesquisar em https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/eu-pesticides-database_en



Alguns retalhistas da UE estabelecem normas mais rigorosas, exigindo aos seus fornecedores que cumpram níveis de resíduos mais baixos do que os regulamentos da UE. Podem solicitar informações prévias sobre os seus registos de pulverização de pesticidas ou uma análise de amostras de pesticidas por um laboratório acreditado. Os envios são verificados fisicamente no porto de chegada e uma análise de pesticidas será feita no laboratório dos clientes na Europa. Podem aplicar sanções aos fornecedores que não respeitem o seu limite ou que apresentem produtos com teores máximos de resíduos elevados que não a amostra aprovada. Um ligeiro desvio no LMR pode levar à rejeição do seu produto.

DICAS PRÁTICAS:

A colheita de amêndoas e de gergelim deve estar no nível de maturidade correcto.

As práticas corretas pós-colheita e as condições de conservação adequadas são cruciais para evitar o desenvolvimento de contaminação por *Aspergillus* e Aflatoxina.

Mantenha o controlo sobre os níveis de temperatura e humidade. Para a castanha de cajú, especificamente, é importante controlar o nível de humidade durante o armazenamento e o transporte (&65 % de humidade relativa) para evitar que o produto seja danificado por bolores e alterações enzimáticas.

Utilizar biopesticidas ou aplicar pesticidas químicos corretamente. Para satisfazer esta procura, os pequenos agricultores e exportadores têm de garantir que o consumidor tem uma excelente experiência quando comem amêndoas. Para fornecer produtos de qualidade ao mercado, os produtores moçambicanos devem garantir a criação adequada de culturas e utilizar pesticidas naturais, se possível. IPM — Gestão Integrada de Pragas é eficaz para minimizar o risco de exceder os LMR (ver abaixo)

Quando os seus produtores utilizam fertilizantes químicos e insumos relacionados, treiná-los a utilizar na fase certa e utilizar a dose certa, a fim de cumprir os níveis de LMR indicados na Tabela 31.

Evite usar óxido de etileno em gergelim para afastar o bolor e a salmonela.

IPM — (Gestão Integrada de Pragas)

A infestação de pragas é um desafio significativo na produção de castanha de cajú, mas também em outras amêndoas. As mais comuns na Índia são as pragas de insectos como o mosquito do chá (TMB) e o caule de castanha de cajú e a broca da raiz (CSRB), enquanto há pragas de insectos semelhantes nos países da África Oriental.

Os tratamentos químicos são amplamente utilizados para controlar as pragas de castanha de cajú. No entanto, a gestão biológica e comportamental também é possível. A IPM pode prevenir a perda de culturas causada por pragas e reduzir as despesas com pesticidas. Enquanto agricultor, pode poupar dinheiro com pesticidas químicos, uma vez que os pesticidas naturais são aplicados com base na necessidade de controlo e não num calendário estabelecido.



Outras razões para usar o IPM incluem:

- Ajuda a manter um ecossistema equilibrado
- Mantém o ambiente saudável
- Pesticidas químicos podem tornar-se ineficazes porque as pragas desenvolvem resistência.

Algumas das táticas para manter as populações de parasitas desequilibradas são mostradas abaixo.

Táticas para manter o equilíbrio das pragas e prevenir o desenvolvimento da resistência	
Métodos culturais	Minimizar os problemas de pragas através da minimização de condições como água, abrigo e alimentos. Cultivar culturas adaptadas, plantá-las no local certo e atender às suas necessidades de água e nutrição pode ajudar as plantas a resistir a doenças, superar as ervas daninhas e resistir a insetos.
Métodos físicos	Impedir o acesso de parasitas a hospedeiros ou áreas, removendo-os fisicamente utilizando métodos como barreiras, armadilhas, aspiração, ceifa ou lavoura, dependendo da situação.
Métodos biológicos	Utilizar predadores, parasitas e doenças de pragas de forma direcionada para suprimir as populações de pragas. A utilização de doenças microbianas de pragas tornou-se parte do processo de registo de pesticidas químicos e é tratada abaixo sob métodos químicos.
Para mais informações, consultar um e-book do ICAR-Directorate of Cashew Research, que pode ser descarregado em https://cashew.icar.gov.in/wp-content/uploads/2017/02/e-book-26.pdf	

Níveis de cloratos

O nível de cloratos para todas as amêndoas foi reduzido em 2020 para 0,1 partes por milhão (ppm). Em junho de 2020, a legislação relativa aos níveis de clorato entrou em vigor. Os cloratos não são pesticidas típicos utilizados na produção de amêndoas, mas podem entrar em contacto com as amêndoas através de água clorada e detergentes clorados. Portanto, é melhor controlar a utilização de água e detergentes nas suas instalações de produção.

Metais pesados

Em agosto de 2021, a Comissão Europeia fixou o teor máximo de cádmio para a castanha de cajú (e todos as outras amêndoas, excepto pinhões) em 0,20 mg/kg de peso húmido.

Contaminantes microbiológicos

Causas importantes de doenças transmitidas por alimentos incluem a presença de níveis muito baixos de salmonela e E.coli em alimentos prontos para comer ou processados, incluindo castanha de cajú, amêndoas e outras nozes. A Salmonella e a E. coli podem ser transmitidas às amêndoas por aves, animais, seres humanos, água exposta,



escombrelras de lixo etc. A pasteurização é atualmente utilizada com mais frequência para prevenir surtos de salmonelas.

O anexo 4 contém mais recomendações sobre o Código Internacional de Práticas Higiênicas para as amêndoas.

6.1.2. Requisitos de qualidade

As exigências de qualidade para as amêndoas são determinadas pela porcentagem de produtos defeituosos, por número ou peso, bem como pelo seu tamanho, forma e cor. A indústria definiu vários critérios de qualidade, mas alguns deles, como o sabor e o sabor, são subjetivos e não podem ser facilmente determinados com base em características físicas.

A relação de resultados do kernel (KOR) é crucial para a eficiência de processamento de castanha de cajú, mas os compradores asseguram frequentemente o controle de qualidade. Os produtores têm muitas vezes pouca informação sobre a qualidade e os mercados. Por conseguinte, a qualidade raramente é uma questão central nas negociações de preços a nível das explorações agrícolas.

Os compradores muitas vezes têm especificações complexas para ingredientes a serem usados em produtos de chocolate, por exemplo, metades de castanha de cajú com um diâmetro máximo de 23 mm, ou castanha do Pará no tamanho incomum de 140-150 peças à libra.

Os requisitos específicos de qualidade da castanha de cajú são estabelecidos em várias normas. A norma mais amplamente aplicada na Europa é a Comissão Económica das Nações Unidas para a Europa (UNECE). Outros países produtores, como a Índia, o Brasil, o Vietname, a Tanzânia, o Quênia e a Associação das Nações do Sudeste Asiático, também desenvolvem padrões semelhantes, mas ligeiramente diferentes.

Os critérios mais importantes utilizados para definir a qualidade da castanha de cajú são os seguintes:

Classe — A UE não dispõe de uma norma oficial para a classificação da castanha de cajú. No entanto, a classificação UNECE é amplamente utilizada no mercado. Nesta classificação, a castanha de cajú divide-se em três classes principais: Classe extra, classe I e classe II, de acordo com os defeitos admissíveis e a cor da pele do miolo.

Estilo e cor da pele — Na prática, a qualidade e o preço são normalmente determinados com base nas características da castanha de caju, combinando assim o estilo (inteiro, divididos ou peças) com a qualidade e o aspeto da pele. A pele pode ser branca ou ter sido queimada ou escurecida até certo ponto durante o processamento.

Classificação — A UE não definiu oficialmente categorias de classificação para castanha de caju. A classificação de classificação mais utilizada, também da UNECE, corresponde às normas de castanha de caju dos EUA.



Variedade em classificações de amêndoas e sementes		Principais aplicações
Castanha de caju	Grãos inteiros W240/W210/W 180 Núcleos inteiros W320 (grande padrão) Peças brancas grandes (LWP) Núcleos divididos ou partidos Em concha	→ como um snack (salgado, torrada), barras de frutas → como um lanche (salgado, torrada) → para manteiga à base de plantas, farinha, leite cereais de → pequeno-almoço, confeitaria, padaria

De acordo com os padrões dos EUA, os grãos inteiros são classificados com base no número de castanha de caju em uma libra (0,454 kg) ou em um kg — por exemplo, 210 amêndoas por libra é igual a 465 amêndoas/kg. A amêndoa da castanha de caju W210 é maior do que o W320, e é por isso que são mais pesados. A castanha de caju W320 é conhecida internacionalmente como «amêndoa grande padrão» e é principalmente exigida devido ao seu sabor rico.



As amêndoas da castanha de cajú partidas são classificadas de acordo com o diâmetro das peças.

As amêndoas devem satisfazer requisitos de qualidade tais como estilo, cor (natural ou branqueada), ausência de matérias estranhas, sabor, sabor e teor de humidade igual ou inferior a 6,5 %. Amêndoas inteiras até 1/8 divididas são a maior parte do comércio, mas as peças também podem ser negociadas.

Os critérios específicos para as amêndoas são definidos do seguinte modo:

Classe — A classificação das amêndoas não está oficialmente definida na UE. No entanto, a classificação da Comissão Económica para a Europa das Nações Unidas (UNECE) é amplamente utilizada no mercado. A classificação UNECE divide as amêndoas em três classes principais: Classe extra, classe I e classe II, consoante a presença de defeitos permitidos.

Calibragem — A UE não definiu oficialmente categorias de classificação para amêndoas. A classificação de classificação mais frequentemente utilizada, também pela UNECE, classifica os grãos de amêndoa por um diâmetro mínimo do grão ou pelo número de amêndoas por 100 gramas ou onça (28,3495 gramas). O Conselho de Amêndoas da Califórnia também desenvolveu classificações mais detalhadas para variedades específicas de amêndoas.

Características especiais — Na prática, a qualidade e o preço das amêndoas baseiam-se geralmente nas características das amêndoas, tais como a apresentação e a variedade, que determinam o sabor e o sabor.

Variedade em classificações de amêndoas e oleaginosas		Principais aplicações
Amêndoas	Grãos inteiros Grãos inteiros branqueados Núcleos divididos ou partidos Flocos de amêndoas Dados de amêndoas Em casca	→ como um lanche produtos de → padaria, marzipan leite → de amêndoa, barras energéticas/frutas, óleo de amêndoa → Confeitaria, padaria

Para o amendoim, a qualidade é determinada pela percentagem de produtos defeituosos em peso, incluindo vagens de casca, vagens danificadas e vagens descoloridas. Os grãos também têm defeitos, incluindo núcleos danificados, descoloridos e quebrados ou divididos. Outros critérios de qualidade, como o sabor e o aroma, são



subjetivos e não podem ser facilmente determinados com base nas características físicas. A UNECE, a norma europeia mais aplicada, baseia-se nas normas dos EUA.

Os critérios mais importantes utilizados para definir a qualidade do amendoim são:

Classificação — A União Europeia não dispõe de uma norma oficial para a classificação do amendoim. A classificação mais utilizada vem dos EUA. Nesta norma, as qualidades são definidas pelo número de amendoim contados em uma onça. (por exemplo, 38/42 ou 40/50). O tamanho é adicionado ao nome do tipo de amendoim ou variedade (por exemplo, Super jumbo Virginia na casca 9/11). No entanto, classificações de classificação originárias de outros países produtores também podem ser utilizados.

Tipo (variedade) — Há muitas variedades de amendoim. As mais frequentemente cultivadas são: Corredor (mais frequentemente cultivado nos Estados Unidos e na Argentina), Espanhol (mais cultivado na África do Sul), Hsuji (variedade arredondada de tipo espanhol cultivada na China) Virginia (tipo de grão grande normalmente encontrado em snacks gourmet).

Forma — As formas mais comuns são pele em casca, vermelha, branqueada, rachada e branqueadas divisórias.

Para o gergelim, não existem normas específicas da UE em matéria de qualidade dos alimentos. Regra geral, as importações de alimentos para a UE devem ser:

- seguros e adequados para consumo humano;
- isentos de aromas e odores anormais;
- livre de sujidade em quantidades que possam ser prejudiciais para a saúde humana (por exemplo, deve haver
- não ser insetos mortos ou resíduos de plantas no seu produto);
- isento de areia, insetos vivos, ácaros ou outras impurezas.

A classificação de qualidade do gergelim depende, em larga medida, da sua cor, do teor de óleo (52 % para o 1.º grau, 48 % para o 2.º grau e 45 % para o 3.º grau), o teor de humidade e o grau de pureza. De um modo geral, distinguem-se três grandes categorias de gergelim, que estão ligadas à sua utilização sob a forma de casco ou descascado:

- qualidade alimentar, para consumo direto;
- tipo padaria/confeitaria, para utilização em produtos de panificação e aperitivos;
- tipo de trituração, para transformação em óleo comestível, principalmente a partir de sementes torradas.



É necessário torrar as sementes, a fim de reduzir a quantidade de umidade que está contida dentro das oleaginosas antes de extrair o óleo. Se o óleo for extraído de oleaginosas cruas, ele terá algumas impurezas dentro dele, o que reduzirá a qualidade do óleo comestível para um nível inaceitável.

Variedade em classificações de gergelim	
gergelim	Descascado
	Torrado não descascado
	Casca

Informação sobre o produto

Na qualidade de exportador, tem de elaborar um caderno de especificações ou uma ficha de informação do produto que mencione:

- Especificação exacta do produto
- Informações logísticas (embalagem, tipo de palete, armazenamento recomendado)
- Declaração do ingrediente
- Propriedades sensoriais
- Valores nutricionais
- Organismo Mycro
- Micotoxinas
- Valores químicos
- Valores físicos
- Informações adicionais (conformidade com a regulamentação da UE relativa aos pesticidas, aos metais pesados e à dimensão das amêndoas)
- Presença de alergénios
- Prazo de validade
- Método de produção

O anexo 5 contém exemplos de castanha de cajú e gergelim.

Em um primeiro inquérito, os compradores irão pedir-lhe uma ficha de informações do produto juntamente com um teste de laboratório para verificar a qualidade de suas amêndoas. Se suas amêndoas cumprirem a especificação necessária, eles pedirão para enviar uma amostra.



Amostras

Não existem requisitos específicos para as amostras de géneros alimentícios importados. As amostras para feiras comerciais e outros eventos promocionais estão sistematicamente isentas dos requisitos de rotulagem ou de prazo de validade locais. As amostras de produtos devem ser claramente marcadas como amostras e acompanhadas de uma declaração de que não se encontram à venda.

DICAS PRÁTICAS:

→ Antes de celebrar um contrato de fornecimento, considere se pode mantê-lo e entregar produtos consistentes.

qualidade nas quantidades pedidas. Mantenha sempre stock extra para situações imprevistas.

→ A empresa compradora faz um relatório de qualidade à chegada das amêndoas. Isto é feito pelo seu próprio inspetor de qualidade ou por um especialista contratado que faz este relatório. É a base para o pagamento final a si enquanto exportador. É aconselhável ter o seu próprio inspetor de qualidade.

→ Se a qualidade for afectada pelas condições climáticas, mantenha o seu cliente informado com antecedência para que possa tomar as medidas necessárias.

→ Concentre-se sempre na qualidade A ao fornecer volumes elevados. As amêndoas da categoria II são mais difíceis de vender. Principalmente acabar no mercado à vista dando-lhe menos estabilidade nas vendas.

→ Considere outras utilizações para LOTs de amêndoas que não cumprem o nível de qualidade exigido.

6.2. Certificações e Normas Voluntárias

Certificado fitossanitário

Antes da expedição, as amêndoas ou gergelim devem possuir um certificado oficial de que estão indemnes de doenças específicas. As doenças são muitas vezes causadas por fungos ou por insetos que são atraídos para as amêndoas que se põem demasiado tempo no chão, resultando em defeitos que afetam a qualidade. Por vezes, estes defeitos não podem ser detectados numa fase precoce e surgem durante o transporte ou no supermercado.

Desde 1 de setembro de 2019, a [nova Diretiva \(UE\) 2019/523](#) e o [Regulamento de Execução \(UE\) 2019/2072](#) tornaram os requisitos fitossanitários mais rigorosos.



Certificados de segurança do produto

Os compradores irão pedir-lhe uma das certificações da Global Food Safety Initiative (GFSI). A certificação IFS e BRC são principalmente exigidas, bem como o certificado ISO 22000. Para mais informações, consultar o capítulo 4.3.1.



Especialmente os compradores maiores e as marcas de consumo exigem a conformidade das unidades de processamento e dos produtos. As normas comuns referidas nas entrevistas incluem a certificação básica da Aliança Africana de Castanha de cajú (ACA) e a certificação da análise de perigo e dos pontos críticos de controlo (HACCP). As auditorias das unidades de processamento são geralmente realizadas por agências especializadas como a SGS, a Bureau Veritas, a CERES e a Control Union.

Certificação Halal

O Islão tornou-se uma religião mais prevalente na UE. A certificação Halal segue o princípio de que tudo é Halal, exceto para certos itens não-Halal, como álcool, sangue, não-peixe, carne morta, alimentos imolados e suínos. Os compradores podem pedir-lhe um certificado Halal, uma declaração da sua empresa mencionando que a origem das suas amêndoas não é de animais, parte de animal ou álcool. Eles também podem pedir-lhe para completar um questionário Halal.

Certificação kosher

De acordo com a lei dietética judaica, Kosher certificado significa que a carne e os produtos lácteos não são misturados, os produtos animais de animais não-Kosher não são incluídos, e a carne Kosher é de animais que são devidamente abatidos. Mesmo que seja claro que as amêndoas não contêm carne de leite, os compradores podem ainda pedir-lhe um certificado Kosher ou uma declaração da sua empresa que mencione que a origem das suas amêndoas não é de animais, peixes, produtos de uva ou leite. Eles também podem pedir-lhe para preencher um questionário Kosher.

Certificação biológica

A fim de vender amêndoas orgânicos e gergelim, é importante ser conscientes de que é necessário comprometer-se a cultivar todas as culturas organicamente num terreno de terra. Neste caso, a contaminação química pode ser evitada se apenas poucas amêndoas são cultivadas organicamente e outras não.



Dependendo da região, isto pode ser um desafio numa situação de campo aberto em um país tropical como Moçambique com vários tipos de pragas e insectos.

Se pretender ser agricultor ou exportador biológico, aplica-se o seguinte procedimento:

Deve estar registado e certificado por um organismo de controlo acreditado. Este organismo ou organismo de controlo (Ecocert, Veritas, OneCert ou Ceres) é responsável pela verificação do cumprimento das regras da agricultura biológica. Verificam se utiliza métodos de agricultura biológica, como permacultura, rotação de culturas e pesticidas naturais, durante pelo menos dois anos.

Depois de preencher os formulários necessários, é efectuada uma primeira verificação e uma série de verificações para garantir o cumprimento das regras de produção biológica. Uma inspeção será feita todos os anos. Tem de pagar por estas inspeções.

Uma vez aprovado pelo certificador, pode utilizar o logótipo biológico da UE nos seus produtos, bem como o logótipo do certificador.

Todos os produtos biológicos importados para a UE devem dispor do «Certificado de Inspeção (e-COI)» electrónico adequado, emitido a pedido pelo organismo de certificação. Estes certificados são geridos através do [Trade Control and Expert System \(TRACES\)](#). Sem um certificado electrónico de inspeção, os produtos não serão libertados do seu porto de chegada à União Europeia. Só podem ser vendidos como um produto «convencional».

Em 2021, o novo Regulamento (UE) 2018/848 relativo à agricultura biológica entrará em vigor, ao mesmo tempo que os novos regulamentos relativos aos controlos oficiais. Além de verificar se os produtos importados cumprem as regras europeias, aumentará também os controlos e melhorará as possíveis ações contra os autores de fraudes.

De acordo com a COLEACP, a mudança para o cultivo biológico é uma questão que deve ser tratada com precaução. Em muitos casos, os preços à saída da exploração não são mais elevados, pelo que, muitas vezes, os pequenos agricultores não beneficiam realmente dela. A maior parte do lucro é para o exportador (ou intermediário) que se candidata ao certificado biológico. Paga as taxas anuais e faz toda a papelada. Outra grande parte do preço de venda mais elevado é para o importador e retalhista.

Apesar dos desafios, vale a pena candidatar-se à certificação orgânica. Normalmente, as taxas de certificação anuais são muito altas para os pequenos agricultores. Mas se uma cooperativa se aplica, vale a pena.



Além disso, as amêndoas orgânicas são populares entre vegetarianos e flexitarianos como um lanche. No cultivo da indústria de alimentos orgânicos, são utilizados na produção de biscoitos, muffins, brownies e biscoitos. As amêndoas orgânicas também são usadas como cobertura para criar um look premium para produtos de padaria, como bolos e panquecas. Mesmo que as amêndoas orgânicas sejam mais caras do que as amêndoas convencionais, dão os nutrientes mais altos e puros.

Certificado de comércio justo

A Fairtrade é uma certificação de sustentabilidade amplamente adotada. Para as pequenas organizações de produtores, a Fair Trade International desenvolveu uma norma específica para as amêndoas.

A norma especifica medidas de segurança para os funcionários no cultivo de castanha de caju e nas instalações de processamento. Especificam igualmente as condições de pagamento e o preço mínimo do comércio justo para as amêndoas em bruto convencionais e biológicas dos países em desenvolvimento, especialmente de África. A certificação de comércio justo é realizada pela FLO Cert na Alemanha.



Para mais informações, consultar <https://www.fairtrade.net/product/nuts-and-oils>

Outros certificados

Várias outras normas de «comércio justo» estão disponíveis no mercado europeu, tais como:

- Fair for Life (FFL) com uma proposta semelhante à do Fairtrade. Trata-se de uma norma para os importadores e exportadores que podem demonstrar condições de trabalho dignas e comprometer-se com um aprovisionamento justo e a responsabilidade perante as cooperativas ou os agricultores. A certificação FFL é aplicável a um maior número de produtos agrícolas. A certificação biológica não é obrigatória para os titulares da certificação Fair for Life. Mais informações podem ser encontradas em www.fairforlife.org



Outros certificados sustentáveis comuns incluem:

Aliança das Florestas Tropicais -

<https://www.rainforest-alliance.org/>

Iniciativa de Comércio Ético (ETI) — Conformidade social das empresas

trabalhar em ou a partir de países em desenvolvimento — www.ethicaltrade.org

que é mais utilizado no Reino Unido.





6.3 Empacotamento e Embalagem Higiénica Amêndoas

Não há tamanho padrão para o processo de empacotamento de amêndoas para exportação, mas o tamanho mais comum para os mercados europeus é de 25 kg, embora muitos comerciantes levem unidades imperiais e embalagens de 50 lb (22,68 kg).

Os tamanhos adicionais incluem pacotes de 5, 10 e 12,5 kg. Os tipos comuns de embalagem incluem caixas com um invólucro de plástico. Normalmente, um recipiente de 20 pés pode conter 450 sacos de 25 kg, enquanto um contentor de 40 pés pode conter 880 sacos de 25 kg.

As amêndoas devem poder ser armazenadas durante um período mínimo de 12 meses se forem mantidas em condições ideais. Temperaturas entre 2 °C e 7 °C e humidade relativa entre 50 % e 60 % são ótimas para armazenamento.

A embalagem das amêndoas deve:

Proteger o aspecto, o sabor, o aroma e as características de qualidade do produto. As amêndoas em recipientes não devem ser armazenadas ao lado de fibras ou materiais fibrosos, uma vez que as fibras impregnadas com óleo aceleram o auto aquecimento e a rancidez.

Proteger o produto contra contaminações bacterianas e outros tipos de contaminação, incluindo a contaminação causada pelo próprio material de embalagem. Se o teor de água da carga for excessivamente elevado e o transporte do contentor for utilizado, podem ocorrer danos relacionados com a humidade.

Não transferir para o produto qualquer odor estranho, sabor, cor ou outras características. Os grãos de amêndoa são sensíveis a odores pungentes e desagradáveis.

A segurança dos materiais em contacto com os alimentos deve ser avaliada para garantir que os níveis perigosos de substâncias químicas não se infiltram nos alimentos.

Castanha de cajú

Na maioria dos países Africanos, a castanha de cajú em bruto (RCN) é armazenada em sacos de juta para garantir uma ventilação adequada após a colheita e secagem. A humidade relativa do RCN deve situar-se entre 6 % e 10 %. Os sacos de plástico



(fertilizantes) e outros sacos sintéticos são prejudiciais para a qualidade do RCN. Isto aplica-se ainda mais a castanha de cajú descascada.

O armazenamento primário pode durar entre alguns dias e alguns meses. É fundamental para a qualidade do produto que o armazenamento seja efetuado em condições adequadas, como não em casas. Neste caso, há um risco de exposição à humidade e roedores, insectos etc.

A maioria dos produtores dos países Africanos tem interesse em movimentar os produtos rapidamente, o que implica vendê-los rapidamente, a fim de obter acesso ao dinheiro para consumo e investimento e para evitar a deterioração do produto.

Os sacos para o transporte e armazenamento de RCN são uma entrada adicional na indústria do castanha de cajú. Sacos de juta são preferidos. Existe um serviço de distribuição de sacos de juta na Costa do Marfim, mas os produtores e exportadores queixam-se de que os sacos de qualidade inferior quebram após duas ou três utilizações. No Benim e na Costa do Marfim, os sacos reutilizados do comércio de cacau do Gana são normalmente utilizados para o transporte e armazenamento de castanha de cajú. É comum no Benim transportar RCN em sacos de polipropileno.

As condições da indústria de processamento de castanha de cajú, lojas e exportações de RCK em sacos de plástico industriais e caixas minimizando os danos durante o transporte e a exposição à umidade durante o frete marítimo.

Embalagens de exportação de castanha de cajú

A castanha de cajú processada é embalada em sacos de plástico a vácuo para mantê-los frescos durante tanto tempo quanto possível, depois de os sacos das enfermarias serem embalados em caixas de cartão (ver fotos).





A castanha de cajú a granel proveniente da Ásia é, na sua maioria, exportada em caixas de cartão. Há três quantidades diferentes:

- Caixas de castanha de cajú — A quantidade mínima de encomenda a comprar é uma caixa. Uma única caixa é normalmente de 50 libras (22 kg), embora 25 kg seja mais comum na UE.
- Paletes de castanha de cajú — Uma palete é de 2 000 libras (cerca de 900 kg) composta por caixas de 50 libras.
- Contentores de castanha de cajú — um contentor de castanha de cajú/carga de camião é constituído por 35,000 libras (15,875 kg)

É permitida a utilização de papel ou carimbos com especificações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem tenha sido feita com tinta não tóxica ou cola. A fim de otimizar a utilização do espaço da palete e do recipiente, a embalagem é frequentemente em forma de cubo. As dimensões variáveis são compatíveis com os tamanhos convencionais da palete e do recipiente.

Para evitar a contaminação cruzada, os materiais e objectos de embalagem devem ser seguros e proteger a integridade dos alimentos contra contaminação e danos durante o transporte ou manuseamento. Estes materiais também devem garantir a segurança alimentar e evitar a transferência de constituintes para os alimentos.

Amendoim

No caso do amendoim descascado, as formas mais comuns de embalagem de exportação são sacos de vácuo em cartão e sacos de juta para amendoim em casca. Outros materiais incluem caixas de flandres ou de papel.

O tamanho da embalagem para a exportação de amendoim a granel varia. O amendoim é frequentemente exportado em quantidades a granel de 25 kg, mas os sacos grandes que contêm 1 a 1,5 toneladas também são frequentemente utilizados.

Macadâmias

Não existe uma regra geral para o tamanho da embalagem da macadâmia exportadas, mas o tipo mais comum de embalagem para exportação são os sacos de vácuo colocados em caixas. O peso mais comum é de 25 libras (11,34 kg), mas alguns exportadores entregam amêndoas em embalagens de 10 kg.



Gergelim

Normalmente, o gergelim é transportado em 25 kg ou 50 kg de polipropileno (PP) ou sacos de papel multicamadas.

Dois dos regulamentos da UE relativos às embalagens de alimentos são aplicáveis às exportações de gergelim para a Europa. Os materiais de embalagem não libertam níveis nocivos dos seus componentes nos alimentos e não têm qualquer impacto no sabor, no odor ou na composição química dos alimentos.

As informações sobre as embalagens para venda a retalho de todas as amêndoas podem ser consultadas no capítulo 4.7

6.4. Regras de rotulagem

A rotulagem das amêndoas para exportação a granel deve conter as seguintes informações:

Nome do produto:

Amêndoas: O nome do produto pode ser «amêndoas» ou «almonds». Outras denominações comerciais relativas à forma podem ser utilizadas para além das «amêndoas», tais como «amêndoas inteiras» ou «amêndoas inteiras em branco». É comum que os rótulos das embalagens de exportação incluam também o nome da variedade.

Castanha de cajú: O nome do produto pode ser «amêndoas» ou «cashew nuts». Podem ser utilizadas outras designações comerciais, especificando o formulário, para além de «amêndoas de casca rija».

Macadâmia: O nome do produto pode ser «macadâmia» ou «macadâmia nuts». Podem também ser utilizados outros nomes comerciais que especifiquem a forma, para além de «macadâmia».

Amendoim: O nome do produto deve indicar o tipo de amendoim e o nome do produto deve figurar no rótulo, com a menção «nuts/peanuts» ou «nuts/peanuts in-pod».

Nome e endereço do fabricante, do embalador, do distribuidor ou do exportador. Origem do produto e muito número.



Especificação comercial: classe, dimensão e peso líquido. É comum, embora não obrigatório, especificar o ano de colheita e melhor antes da data.

Instruções de armazenamento — as instruções de armazenamento e transporte são importantes devido ao elevado teor de óleo, o que pode influenciar negativamente a qualidade do produto se não for manuseado corretamente.

Alergias

No que diz respeito à rotulagem de alergias nas embalagens de venda a retalho, o regulamento da UE exige uma apresentação clara dos ingredientes causadores de alergénios nos rótulos dos alimentos *pré-embalados*, destacando-os utilizando caracteres, estilo ou cor de fundo. Na prática, importadores como a Intersnack, a PepsiCo e outros não alertam sobre alergias nas embalagens para venda a retalho. No entanto, recomenda-se que esta questão seja discutida com o seu importador.

No caso de *alimentos não pré-embalados* na venda a retalho, não é necessário mencionar a presença de alergias nas embalagens de exportação a granel. O comprador pode pedir informações alergénicas, especialmente se for uma empresa do Sector Catering e restauração. Pode mencionar os alergénios na sua ficha de produto (ver anexo 5).

Também acontece que um comprador pede uma «Declaração de Alergénios Alimentares». Neste caso, pode enviar-lhe um documento que mencione o nome da sua empresa, endereço, dados de contacto e assiná-lo com um carimbo da empresa e mencionar:

Por favor, tenha em atenção que os alimentos aqui podem conter estes ingredientes: leite, ovos, trigo, soja, peixe, marisco, amêndoas, tremoço, moluscos, mostarda, gergelim, aipo, dióxido de enxofre (incluindo sulfitos).



A rotulagem das embalagens a retalho deve estar em conformidade com o Regulamento da União Europeia relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios. Este regulamento define a menção clara dos ingredientes, a rotulagem nutricional, a pontuação nutri (na parte da frente da embalagem), a rotulagem de origem, o conteúdo em gramas, o código de barras, o melhor antes da data, o nome, o telefone, o Website do importador ou do serviço de atendimento ao cliente. As fotografias mostram um pacote de castanha de cajú da Intersnack France (esquerda) e do retalhista Hema nos Países Baixos (à direita).



No que diz respeito à segurança alimentar, deve ser mencionada uma pequena advertência na embalagem de cada amêndoa, dizendo: «Recomendamos que este produto não seja dado a crianças pequenas (0-4 anos) devido ao risco de asfixia».

Os produtos retalhistas devem também ser rotulados numa língua compreendida pelos consumidores, pelo que, de um modo geral, terão de ser redigidos na ou nas línguas oficiais de cada país de destino.

No que diz respeito à rotulagem dos produtos biológicos, os rótulos devem ostentar o nome do produtor, transformador ou distribuidor que manuseou o produto pela última vez. O número de código da autoridade nacional de certificação deve também figurar por baixo do logótipo biológico. No pacote na foto, diz-se «FR-BIO-09, Agricultura não-UE»

O logótipo *PEFC* é adicionado à embalagem (ver foto) para garantir que o *papel* provém de florestas geridas de forma sustentável por fontes controladas e pode ser reciclado.





Também podem ser encontradas informações sobre as embalagens para venda a retalho no capítulo 4.2

Em embalagens nacionais

Em particular, os produtos de frutas e vegetais, como no Quênia, estão cada vez mais preparados para venda a retalho nos países Africanos. A fim de reduzir as despesas de embalagem e reembalagem, as amêndoas também podem ser embaladas na fonte. Além disso, é possível realizar enormes poupanças na utilização de material de embalagem ao longo de toda a cadeia de valor.

Neste caso, as amêndoas devem ser classificadas antes de embalar e enviar. Isto é para garantir um produto uniforme que cumpra as especificações do cliente.

Por vezes, a classificação dos produtos é uma questão real e pode haver uma oportunidade para criar uma casa de embalagem que preste um serviço independente aos agrupamentos de produtores à QC e às embalagens uniformes para exportação. A casa da matilha pode atuar como um controlo de qualidade independente.

Logística e documentos de exportação

As amêndoas da castanha de cajú são geralmente exportadas pelas próprias unidades de processamento, com o apoio dos prestadores de serviços. Na África Ocidental, a Bolloré Logistics é um dos principais fornecedores de serviços de exportação de amêndoas.

As amêndoas para o trânsito da UE circulam, em grande parte, por navios (frigoríficos) através do porto de Roterdão, nos Países Baixos. Parte do comércio passa por Hamburgo, na Alemanha, e Felixstowe, no Reino Unido.

Posteriormente, o importador organiza o transporte em camião para o seu próprio centro de distribuição ou para o centro de distribuição dos supermercados.

Uma vez que Moçambique não é membro da União Europeia, todas as mercadorias que entram no bloco devem ser acompanhadas de documentação específica, conforme indicado abaixo.



Documento	Conteúdo/Observações
Fatura comercial	Contém as informações básicas sobre a transação e é sempre necessária para o desalfandegamento.
Declaração de valor aduaneiro	Deve ser apresentado se o valor das mercadorias importadas exceder 20,000 EUR
Documentos relativos ao transporte de mercadorias (transporte marítimo)	<ul style="list-style-type: none">— Conhecimento de embarque— Fatura comercial— Lista de embalagem— Certificado de origem— Certificado de inspeção e certificado fitossanitário— Carta de crédito (dependendo do prazo de pagamento acordado)— Declaração de exportação do expedidor (DEE), que preenche em linha— Certificado de seguro
Seguro de frete	A factura de seguro só é exigida para o desalfandegamento se os dados pertinentes não constarem da fatura comercial que indique o prémio pago para segurar a mercadoria.
Lista de embalagem	Fornece informações sobre os artigos importados e os dados de embalagem de cada remessa. Tal pode também incluir todas as informações ou documentação pertinentes sobre as certificações, se for caso disso.
Declaração aduaneira de importação (DAU)	O presente documento é utilizado para as declarações aduaneiras na UE. Pode ser efetuada pelo exportador ou importador ou pelos seus representantes autorizados (transmissor). A declaração aduaneira do DAU é geralmente preenchida eletronicamente pelo transitário com conhecimentos aduaneiros, utilizando software especializado. Deve ser preenchido corretamente para poder ser aceite pelas autoridades aduaneiras.

6.5. Evolução dos preços ao nível do importador

6.5.1 Evolução dos preços das importações da UE

Os preços das amêndoas variam em função do tipo de produto, da sua origem e do nível de oferta disponível no mercado mundial. A maioria das amêndoas têm apenas uma colheita por ano e podem ser mantidas desidratadas em lojas frigoríficas especiais.

Na Ásia, a castanha de cajú é um componente integral da preparação culinária. Especialmente na Índia, toda a castanha de cajú é normalmente utilizada no processamento de alimentos, o que resulta em diferenças de preços muito menores entre grãos fraturados e inteiros no mercado Indiano.



Várias características do mercado da castanha de cajú indicam que se trata de um mercado ainda em desenvolvimento, o que aumenta os riscos financeiros. Estes elementos incluem:

Um número limitado de grandes comerciantes controla o comércio de exportação da RCN.

A procura pela amêndoa da castanha de cajú está a aumentar rapidamente, mas é incerto quanto tempo isto vai durar.

Apenas um punhado de países têm a capacidade de processar castanha de cajú globalmente. O comércio da amêndoa da castanha de cajú é dominado por um pequeno número de importantes comerciantes internacionais.

Os preços de importação de castanha de cajú permanecem elevados devido à longa cadeia de valor, com cultivo em África, transformação primária na Ásia e transformação secundária nos Países Baixos. No entanto, os países Africanos começam cada vez mais a exportar diretamente para os mercados da UE, exercendo pressão sobre os preços da castanha de cajú do Vietname e da Índia.

Não existe um mecanismo de fixação de preços reconhecido a nível internacional para o castanha de cajú nem um preço de mercado global transparente.

Além disso, os preços do RCN flutuam significativamente entre o início e o fim da época de colheita.

Devido às grandes variações de disponibilidade causadas por colheitas variáveis, condições meteorológicas ou desastres (por exemplo, El Niño), as mudanças na oferta têm um efeito muito maior sobre os níveis de preços do que as alterações na procura. Normalmente, os produtores dos países Africanos carecem de informações suficientes sobre a qualidade e os mercados. Por conseguinte, a qualidade é uma questão considerada menos importante durante as negociações de preços a nível das explorações agrícolas. No entanto, os exportadores estão muito mais conscientes dos preços.



Principais influências nos níveis de preços

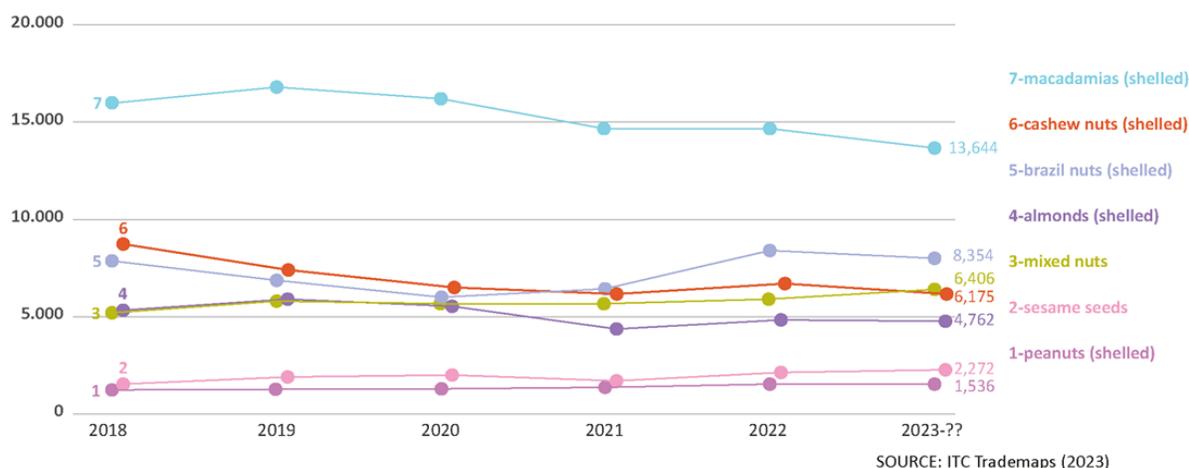
Os preços são fixados a nível global e a especulação com base nas previsões para as próximas colheitas. Isto pode provocar alterações rápidas nos preços.

Outros fatores que têm um efeito significativo sobre os preços são a taxa de câmbio do dólar; qualidade; grau; apresentação (inteiro, descascado, picado, triturado, fatiado etc.) e o método de secagem/processamento utilizado antes da exportação.

Uma queda na oferta de um tipo de amêndoas não significa necessariamente um aumento de preço, se a substituição por outro tipo de amêndoas for possível, o que é frequentemente o caso. Por vezes, os fabricantes de alimentos passam a utilizar mais amêndoas em vez de avelãs, porque os preços das avelãs aumentaram devido à escassez da oferta.

A indicação dos preços pode ser obtida através dos valores médios anuais de importação da UE/tonelada dos tipos de amêndoas selecionadas indicados na figura 29. Estes valores apenas dão uma indicação e devem ser interpretados com precaução, uma vez que podem variar entre os países da UE.

figure 29 **Average value/ton of edible nuts and seeds imported by the EU, 2018-2023**
Value in €



Com exceção do amendoim e da castanha do Pará, os valores dos outros amêndoas diminuíram consideravelmente em 2021, principalmente devido a abrandamentos da procura e a perturbações nas entregas devido à COVID-19. Os preços médios da macadâmia continuaram a registar uma tendência decrescente após 2021. Entre 2018 e o 1º trimestre de 2023, os preços médios da macadâmia diminuíram de 16,013 EUR para 13,644 EUR.



No mesmo período, os preços médios da castanha de caju importada na UE diminuíram substancialmente, passando de 8,731 EUR para 6,170 EUR em 2021, tendo permanecido nesse nível em 2023, após um pico em 2022.

As amêndoas apresentaram uma tendência semelhante, com os preços a descerem de 5,339 EUR para 4,762.

Por outro lado, os preços médios do amendoim aumentaram de forma constante 25 %, passando de 1 234 EUR para 1 536 EUR entre 2018 e 2023 (T1), enquanto os preços médios da mistura de amêndoas aumentaram 20 %, passando de 5,202 EUR para 6,406 EUR.

No mesmo período, os preços médios do gergelim aumentaram 45 %, passando de 1 542 EUR para 2 272 EUR, o que pode ser atribuído às importações de gergelim de qualidade superior provenientes da Guatemala e do Paquistão, em detrimento de gergelim de qualidade inferior provenientes da Índia.

Desde 2022, verifica-se uma escassez de abastecimento dos países Africanos devido à intensificação das tensões políticas no Níger, no Sudão e na Etiópia. Isto implica uma oportunidade para gergelim de Moçambique.

Os preços médios das castanha-do-Brasil foram relativamente elevados e os valores médios/tonelada recuperaram em 2022, atingindo 8 354 EUR em 2023.

6.4.2 Evolução dos preços de exportação dos países fornecedores

O principal país de origem de um determinado tipo de amêndoas determina frequentemente o preço de referência de base para esse produto a nível mundial.

Quadro 33 Valor médio/tonelada (em EUR) de amêndoas e oleaginosas importados pela UE, 2018 — 2022

Principais países fornecedores concorrentes (incluindo de África)

	2018	2020	2022
Macadâmias (em casca)	16,013	16,181	14,698
— África do Sul	15,447	11,960	13,034
— Austrália	14,384	12,398	12,717
— Quênia	11,515	9,887	9,801
— Malawi	12,032	12,246	1,911
— Guatemala	13,122	13,235	11,052
— Moçambique	—	—	12,610



Castanha de cajú (em casca)	8,731	6,485	6,715
— Vietname	10,387	5,366	6,167
— Índia	8,448	6,863	7,249
— Costa do Marfim	8,334	4,167	4,632
— Nigéria	3,112	1,554	683
— Moçambique	6,457	3,504	4,777
— Burkina Faso	5,431	5,192	4,818
Amêndoas (em casca)	5,339	5,530	4,834
— EUA	5,311	4,772	4,628
— Espanha	6,304	6,333	5,475
— Turquia	8,343	6,815	6,319
— África do Sul	8,044	5,278	6,325
— Moçambique	3,579	4,518	4,538
— Benim	7,328	5,414	5,383
Mistura de amêndoas	5,201	5,790	5,902
— EUA	4,348	4,697	5,363
— Turquia	4,543	5,083	4,933
— Vietname	6,252	6,865	7,393
— África do Sul	2,765	2,642	3,061
— Etiópia	2,395	2,984	3,074
Amendoim (em casca)	1,234	1,291	1,548
— Argentina	1,010	1,110	1,201
— Índia	827	972	1,185
— Sudão	1,537	812	1,028
— EUA	963	978	1,250
— Senegal	571	665	732
— Malawi	659	746	1,067
— Moçambique	593	627	645
gergelim	1,542	1,833	2,145
— Sudão	2,283	1,210	1,570
— Índia	1,377	1,420	1,716
— Nigéria	928	1,014	1,063
— Etiópia	1,220	1,280	1,619
— Tanzânia	1,023	816	1,135
— Moçambique	1,202	151	606
— Burkina Faso	663	925	1,092
— Guatemala	1,569	1,839	2,264

Fonte: ITC TradeMaps (2023)

Por exemplo, os EUA são a referência para amêndoas, Argentina e EUA para amendoim, Vietname para castanha de cajú, Austrália e África do Sul para macadâmias etc.

Para ter uma melhor ideia, é melhor comparar os preços em termos de valores médios/toneladas — com base nos valores de exportação — para os amêndoas selecionadas entre 2018 e 2020 (quadro 33).



Com exceção do Burkina Faso e do Senegal, os preços médios dos países da África Ocidental registaram uma tendência decrescente, especialmente no caso da castanha de cajú, amêndoas e amendoim.

Macadâmias. A África do Sul, o Quênia e, nomeadamente, o Malawi registaram um declínio nos valores da macadâmia. Os preços médios da macadâmia exportadas de Moçambique eram comparáveis aos da Austrália.

Castanha de cajú. O preço médio da castanha de cajú no Vietname, na Costa do Marfim e, em especial, na Nigéria, diminuiu significativamente, enquanto os preços do Vietname aumentaram após 2021. Em 2020, os preços médios de Moçambique foram de 3 504 EUR, correspondendo a quase metade do nível de 6,457 EUR em 2018. Mas, em 2022, os preços médios moçambicanos subiram.

Após 2021, o preço médio da castanha de cajú descascada no Vietname, na Costa do Marfim e na Nigéria diminuiu consideravelmente, enquanto os preços no Vietname aumentaram novamente para 6,167 EUR em 2022. Em 2020, o preço médio moçambicano foi de 3 504 EUR, ou seja, quase metade do seu nível de 6,457 EUR em 2018. Mas em 2022, os preços médios em Moçambique aumentaram para 4 777 EUR.

Amêndoas. Em 2022, o preço moçambicano das amêndoas descascadas atingiu um nível comparável ao dos Estados Unidos, de 4,538 EUR.

Mistura de amêndoas. Como indicado no quadro 32, o preço médio da mistura de amêndoas aumentou em todos os países, incluindo a África do Sul e a Etiópia.

Amendoim e gergelim. O preço médio do amendoim descascado e do gergelim (com exceção do Sudão) revelou tendências ascendentes semelhantes. No entanto, o preço médio do amendoim em Moçambique foi metade do da Argentina, e o preço do gergelim foi inferior à metade do Sudão ou da Índia.

Tal deverá dar aos exportadores moçambicanos razões suficientes para aumentar consideravelmente os seus níveis de preços se puderem lidar diretamente com compradores estrangeiros em novos mercados de exportação, cumprir os requisitos de qualidade e superar todas as barreiras comerciais. Como exportador, pode esperar receber um melhor preço comercial se se concentrar em amêndoas ou gergelim com certificação biológica ou de qualidade superior.



Dicas práticas

Crie uma conta gratuita em www.tridge.com para obter informações básicas sobre o mercado de gergelim. O serviço pago inclui informações detalhadas de preços e informações de mercado.

Mundus Agri (<https://www.mundus-agri.eu/>) é um serviço pago com tabelas de preços com preços de exportação de castanha de caju, macadâmias, amendoim, amêndoas, pistácios, avelãs e os mercados internacionais de oleaginosas. Embora também possa criar uma conta gratuita com acesso limitado às suas informações.

Evolução e previsão dos preços de importação da UE para 2024 e 2025

De acordo com os relatórios, o mercado à vista europeu esteve ativo ao longo de março de 2023, com fornecimentos limitados a aumentar o interesse dos compradores. Os comerciantes preveem que o mercado europeu continuará ativo, mas desafiador. Aguardam entregas, mas a procura da Europa é sobretudo de envios rápidos. Apenas foram recebidos alguns pedidos de informação relativos ao quarto trimestre de 2023 e ao primeiro trimestre de 2024. Na Europa, há uma escassez da castanha de caju de alta qualidade.

Diz-se que o sentimento do mercado na Europa melhorou, com alguns comerciantes a relatarem um aumento da procura e inquéritos à medida que os compradores de castanha de caju e amêndoas procuram garantir nos contratos aos preços baixos atuais. Em 2024 e 2025, prevê-se que os preços da castanha de caju voltem a aumentar devido ao aumento da procura e à maior disponibilidade da castanha de caju de qualidade superior. Os preços do amendoim e do gergelim continuam a aumentar em resultado de uma procura sustentada e de uma diminuição da oferta do principal fornecedor africano, em resultado das tensões políticas em curso. A indústria de amêndoas nos EUA é incerta quanto à procura futura, portanto, não se espera que os preços das amêndoas aumentem consideravelmente em relação ao seu nível em 2023.

6.5. Estrutura dos preços, margens e preços de retalho

6.5.1 Margens nos canais de comércio de amêndoas

As margens cobradas nos canais de comércio de amêndoas são influenciadas pela qualidade, fornecimento, valor acrescentado na transformação, produtos convencionais ou biológicos, entre outros. Nos países da UE, os preços grossistas e retalhistas das amêndoas e as margens a eles associadas variam significativamente.



As seguintes são diretrizes muito aproximadas sobre a margem de lucro adicionada ao preço de compra por cada tipo de comerciante:

Canal de comércio	Margem média
Agente/corretor	2-5 % (dependendo da quantidade)
Importador/Processor/Embalador	30 — 35 %, incluindo torrefação, salga, embalagem, despesas de armazenagem e transporte. No entanto, as margens podem ser mais elevadas, dependendo dos custos adicionais de revestimento e dos custos de comercialização.
Grossistas	20 — 30 %
Revendedor	100 % ou mais (exceto IVA)

Alguns exemplos de cálculos dos preços dos retalhistas são:

Para castanha de cajú (em casca):

Com base num preço de importação CIF médio de 6,20 EUR/kg, acrescido de uma margem de 35 % do importador, um grossista compra a castanha de cajú embaladas salgadas e torradas por 8,37 EUR/kg.

Depois de adicionarem a sua margem de 30 %, os grossistas vendem-nas por cerca de 10,88 EUR/kg.

As margens dos retalhistas são grandes porque vendem principalmente em pequenas embalagens (150 a 250 gramas), o que dá preços médios de venda a retalho para a castanha de cajú torrada e salgada que podem exceder 21,76 EUR/kg +20 % de IVA = 26,10 EUR/kg.

Sem IVA, o rácio CIF — Preço de retalho é de 3,5 (=coeficiente de multiplicação).

Se o retalhista comprar diretamente ao importador, a sua margem poderá atingir 150 %. E quando compra diretamente ao exportador, a sua margem pode atingir 250 %.

Para o gergelim:

Com base num preço de importação CIF médio de 2,20 EUR/kg, acrescido de uma margem de 30 % do importador, um grossista compra-os por 2,90 EUR/kg.

Depois de adicionarem a sua margem de 30 %, os grossistas vendem o gergelim por aproximadamente 3,70 EUR/kg.



As margens dos retalhistas são grandes porque vendem gergelim em pequenas embalagens (50 a 100 gramas) e o preço do gergelim pode exceder 7,4 EUR/kg +20 % de IVA = 8,87 EUR/kg.

Sem IVA, o rácio CIF — Preço de retalho é de 4,0 (=coeficiente de multiplicação)

As margens em algumas amêndoas de luxo (amêndoas pinheiros, macadâmias, amêndoas fumadas e pinhões) podem ser mais altas porque se movem mais lentamente.

6.5.2 Preços médios de retalho das amêndoas na UE

Recentemente, o setor retalhista tornou-se cada vez mais polarizado nos últimos anos, com uma mudança para o segmento de desconto ou premium. As principais características do mercado retalhista europeu de produtos alimentares são a consolidação, a concorrência feroz e os preços mais baixos no segmento dos descontos.

No entanto, as amêndoas têm uma atração especial para ambas as categorias de retalhistas devido à rentabilidade directa do produto (lucros brutos menos custos de manipulação e exposição). Em comparação com outros produtos, o custo de manter a prateleira cheia é baixo e as amêndoas não ocupam muito espaço no seu armazém ou centro de distribuição.

Nos supermercados, hipermercados e descontos, a maioria das amêndoas são vendidas em embalagens. Os tamanhos das embalagens de amêndoas dos importadores/processadores para consumo como snack tendem a ser uniformes, mas o conteúdo das embalagens varia entre 200 g e 500 g. Na sequência do sucesso das vendas soltas de amêndoas em lojas orgânicas, os supermercados estão a oferecer cada vez mais vendas avulsas de amêndoas certificadas organicamente.

Como resultado da recente inflação dos preços dos alimentos e do aumento dos custos energéticos, os consumidores tendem a comprar menos amêndoas de luxo convencionais e amêndoas orgânicas em comparação com amendoim e outros snacks salgados.

No entanto, os preços da castanha de caju, pistácios e mistura de amêndoas diminuíram recentemente, tornando-os mais acessíveis aos consumidores. Além disso, os consumidores que estão mais interessados em comprar amêndoas como um ingrediente específico para uma receita parecem menos preocupados com os preços.



Muitas vezes, há pouca ou nenhuma diferença entre os preços de venda a retalho para os mesmos artigos em diferentes supermercados. No mercado aberto, os preços das amêndoas frescas são inferiores aos das lojas de especialidades de amêndoas e dos delicados, onde tendem a custar mais.

Castanha de cajú

Consoante o país, a cadeia de retalho e a marca, os preços da castanha de cajú vendida aos consumidores finais variam significativamente em toda a Europa. Os preços da castanha de cajú torrada salgada variam geralmente entre 20 EUR/kg e 25 EUR/kg, enquanto os preços dos grãos naturais sem sal variam geralmente entre 12 EUR e 15 EUR/kg.

Amêndoas

Os preços médios de venda a retalho das amêndoas em bruto não descascadas na Europa oscilam geralmente entre 10 EUR e 15 EUR/kg, em função da dimensão e da marca das amêndoas embaladas. Para algumas variedades específicas, como a Nonpareil, os preços são mais altos.

Amendoim

Os preços do amendoim torrado salgado variam geralmente entre 6 EUR/kg e 10 EUR/kg, mas este produto é muito diferente dos grãos em bruto normalmente importados que são objeto de transformação após a importação.

Os preços também variam consideravelmente em função do tipo de produto importado (variedade, dimensão, origem, apresentação etc.).

Em 2021, os preços do amendoim oferecidos pelos importadores da UE situavam-se na seguinte gama:

- Argentina Runners separam-se — 1,25 EUR/kg — 1,35 EUR/kg
- China Hsuji — 1,35/kg — 1,55 EUR/kg
- EUA Runner — 1,25 EUR/kg — 1,30 EUR/kg

Macadâmias

Os preços de retalho da macadâmia assada salgadas variam geralmente entre 25 EUR/kg e 45 EUR/kg. Esta indicação de preço não diz muito aos fornecedores de



amêndoas de macadâmia, uma vez que o preço final é muito diferente do preço de exportação devido à adição de muitos outros custos, como o transporte, a torrefação, a embalagem, as vendas e as margens de lucro.

Gergelim

Os preços de venda por grosso e a retalho do gergelim e as margens conexas no mercado europeu também apresentam grandes variações. Para além da qualidade das oleaginosas, da fase de transformação e da qualidade convencional ou orgânica, o tamanho da embalagem é um fator importante. Ver exemplo no ponto 6.5.1.

6.5.3 Preços detalhados de retalho das amêndoas em determinados países da UE

Tal como indicado no quadro 34, os preços de retalho das amêndoas nos países selecionados variam entre 4,02 EUR e 12,05 EUR por saco de 250 g, com amêndoas naturais a preços 25 % a 30 % inferiores as amêndoas salgadas, torradas ou aromatizadas.

Quadro 34. Preços de retalho de amêndoas e de oleaginosas em 2023
Em EUR para 250 g, incluindo 20 % de IVA

Amêndoas	Supermercado biológico (França)	Carrefour (França)	HEMA (Países Baixos)
EM SACOS			
Amêndoas naturais	5.70 — 6.55 (origem: Itália)		5.02
Amêndoas torradas, salgadas	7.95 (Itália/França)	8.87 (Países Baixos, Benenuts) 7.44 (Alemanha, Seeberger) 7.90 (França, Daco Bello) 4,02 (França, marca Carrefour)	
Amêndoas vivas	4.03 (Itália/França)		
Amêndoa em pó	4.08 (Itália/França)		
EM FORMA SOLTA			
Amêndoas naturais	3.88 (Itália)	4.48 — 5.73 (orgânico)	
Amêndoas grelhadas, salgadas		5.06 (orgânico)	
Amêndoas branqueadas		5.60 (orgânico)	
Amêndoas caramelizadas		4.03	5.26
Amêndoas vivas		5.51 (orgânico)	
Cubos de amêndoas		6.08 (orgânico)	
Amêndoas em chocolate preto		6.08 (orgânico)	
EM SACOS			
Castanha de cajú natural	7.25 (Vietname)		6.25



Castanha de cajú grelhadas	6.80 (Vietname/França)	5.98 (Índia/França, Vico) 9.22 (Burquina Faso, Etiquável)	
Castanha de cajú, salgadas		5.98 (Índia/França, Vico)	
Castanha de cajú grelhadas, salgadas		7.82 (Vietname, Seeberger) 6.74 (Ásia, França, marca Carrefour)	6.25
Castanha de cajú, tomate e especiarias		5.48 (Ásia, França, marca Carrefour)	
EM FORMA SOLTA			
Castanha de cajú natural	5.56 (Vietname)		
Castanha de cajú, torradas em caril	7.66 (Vietname)	6.73 (Organismo, Vietname)	7.58
Castanha de cajú, herbes de Provence		7.85 (Organismo, Vietname/França)	
Castanha de cajú, com alho preto		7.85 (Organismo, Vietname/França)	
Castanha de cajú, com mistura italiana (pimento, tomate, orégãos, alho)		7.85 (Organismo, Vietname/França)	
EM SACOS			
Amendoim grelhados, salgados	3.76 (Egito)	2.86 (Países Baixos, Benenuts) 2.16 (marca Carrefour)	
Amendoim com mel			2.50
Amendoim com revestimento de paprica			2.58
EM FORMA SOLTA			
Amendoim, grelhados salgados	2.98 (Egito)	3.12 (Organismo, Egito/França)	
Amendoim com casca		2.58 (Organismo, China, Países Baixos)	
Macadâmias — em Sacos	11.12 (Quénia)	12.05 (Alemanha, Seeberger)	
Macadâmias — em forma solta	8.28 (Quénia)	11.32 (Organismo, Quénia)	
Amêndoas mistas — em sacos (cascas, avelãs, amêndoas)		4.98 (Organismo)	5.02 — 6.94
Mistura de amêndoas — em forma solta (amêndoas, avelãs, castanha de cajú, passas) (amêndoas, pistácios, oleaginosas de abóbora)		5.43 (orgânico, estilo indiano) 4.90 — 6.79 (orgânico)	
Pinhões — em forma solta	8.66 (México)	11.41 (Organic, México, EUA)	
gergelim — em forma solta	1.68 (Paraguai)		

Fonte: Loja de cheques em Le Grand Panier, Carrefour e Hema (2023)

O preço da castanha de cajú salgada, torrada ou aromatizada varia entre 5,48 EUR e 7,82 EUR, sendo os castanha de cajú do Burkina Faso da marca «Ethiquable» mais caros. Os preços da castanha de cajú soltos não são significativamente diferentes dos da castanha de cajú vendidos em embalagens. A maior parte da castanha de cajú vendida no Carrefour são provenientes do Vietname e processadas na França.



As amêndoas mais caras são macadâmias e pinhões, enquanto as amêndoas e amendoim misturados são relativamente baratos, mesmo quando comparados com castanha de caju e amêndoas. A loja de variedades Hema, na Holanda, vende as suas próprias marcas de gama média.

Uma observação interessante é que o amendoim revestido é relativamente barato. O mesmo se aplica à disponibilidade de combinações mais doces e salgadas de amêndoas misturadas com oleaginosas e feijões. A principal razão é tornar as amêndoas mais acessíveis a uma maior base de consumidores.

7. OPORTUNIDADES PARA MOÇAMBIQUE NOS MERCADOS DA UE

Em 2020, de acordo com o Banco Mundial, as terras agrícolas (% da superfície terrestre) em Moçambique atingiram 52,7 % em 2020. Moçambique tem enormes extensões de terras agrícolas férteis e uma população rural muito grande que vive sob os níveis de pobreza, exigindo recursos e modos de vida.

A importância da agricultura

A agricultura representou mais de 25 % do PIB de Moçambique em 2019 e empregava quase 4,3 milhões de famílias, representando mais de 70 % da força de trabalho do país. Os meios de subsistência rurais em Moçambique dependem predominantemente da agricultura. A maioria dos produtores são pequenos agricultores e a maioria das suas culturas é alimentada pela chuva, o que a torna suscetível ao aumento das temperaturas e à precipitação variável.

De acordo com estimativas recentes, 46 % dos moçambicanos vivem abaixo do limiar de pobreza e, devido ao rápido aumento da população do país, esta percentagem está a aumentar. A fim de combater a subnutrição crónica, assegurar a redução da pobreza e promover o desenvolvimento do emprego, um aumento da produtividade agrícola e um maior acesso aos mercados são prioridades para combater a insegurança alimentar.

Há cerca de 400 agricultores comerciais — principalmente produtores de açúcar, soja, bananas, arroz, legumes, frutas, algodão, tabaco e amêndoas. O milho e a mandioca são cultivados por 80 % de todos os pequenos agricultores moçambicanos e representam mais de um terço das terras cultivadas.



Desafios das alterações climáticas

O clima de Moçambique varia de tropical e subtropical no norte e semiárida no sul. Outubro-Março é quente e chuvoso, enquanto abril-setembro é mais frio e seco. A estação chuvosa começa em Novembro e atinge os picos em Janeiro/Fevereiro. A precipitação em Moçambique varia de 1,800 mm perto do Delta do Zambeze a 300 mm em terras baixas, com as monções nordeste a afetarem as terras altas e os ciclones do Oceano Índico a causar chuvas mais pesadas.

Prevê-se que, nos próximos 40 anos, os rendimentos das principais culturas, como a mandioca, o sorgo, a soja e O amendoim, possam diminuir entre 2 % e 4 %, em especial na região central. Algumas culturas alimentares sensíveis à seca, como o milho, poderão diminuir até 11 %, em média, entre 2046 e 2065, e até 45 % em regiões como a Tete. De acordo com um perfil de risco climático da USAID, a propagação de pragas agrícolas existentes e novas (queda Armyworm) e mais flutuações de temperatura representam uma ameaça sem precedentes para o milho e sorgo. É provável que o aumento do risco de inundações e secas tenha um impacto negativo nas principais culturas da cadeia de valor, como a soja, a ervilha pombo e o gergelim, perturbando assim os mercados locais e o rendimento dos produtores.

A necessidade de diversificação e transformação

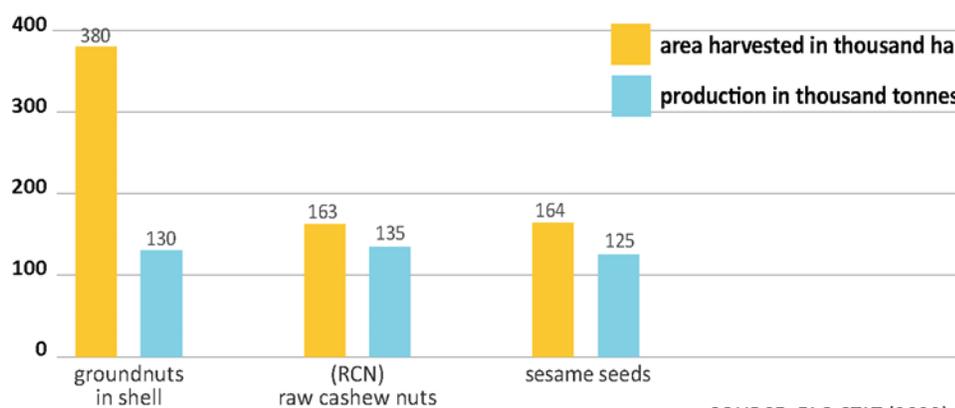
É essencial que os pequenos agricultores se diversifiquem mais em culturas de rendimento. Com a sua ampla extensão geográfica, Moçambique tem os ambientes climáticos adequados para o cultivo de vários tipos de amêndoas (castanha de cajú, macadâmia, pinhões, amêndoa) e oleaginosas (amendoim e gergelim). Também tem potencial para fortalecer o processamento destas culturas. Atualmente, apenas 16 % das terras aptas para a agricultura são cultivadas.

7.1 Tipos de amêndoas e oleaginosas em Moçambique

A superfície total colhida em Moçambique para as três principais culturas — castanha de cajú em bruto (RCN), amendoim e gergelim — totalizou 706 mil ha em 2021. Cerca de 54 % foram utilizados para amendoim, de acordo com a FAO. As superfícies colhidas de castanha de cajú em bruto (RCN) e gergelim representaram cerca de 23 % deste total. A área colhida para macadâmias é estimada entre 6 e 10 mil ha. Amêndoas mediterrânicas e pinhões também são cultivadas em Moçambique, embora numa escala limitada.

A produção estimada de castanha de cajú em bruto (RCN) foi de 135 mil toneladas. Como mostra a Figura 30, ao comparar a produção com a área colhida, os valores de produção de oleaginosas de RCN e de gergelim foram significativamente mais elevados do que os de amendoim. Uma das principais razões é que, em geral, são necessárias superfícies mais vastas para produzir uma tonelada de amendoim.

figure 30 **Area harvested and production of nuts and sesame seeds in Mozambique, 2021**



SOURCE: FAO STAT (2023)

7.1.1. Amendoim

A maior parte do amendoim (em casca) é produzido nas províncias do norte de Nampula, Zambézia e Cabo Delgado e nas províncias meridionais de Inhambane, Gaza e Maputo.

Variedades de amendoim

Existem milhares de cultivares de amendoim, sendo os quatro grupos de mercado mais prevalentes:

- Espanhol
- Runner
- Virgínia
- Valência.

As quatro variedades são cultivadas em Moçambique, com a maioria a florescer na região de Mogovolas. Devido a distinções no sabor, teor de óleo, tamanho, forma e resistência a doenças, grupos de cultivares específicos são preferidos para aplicações específicas.



As diversas cultivares são intercambiáveis para muitos fins. A maioria do amendoim vendido na casca é da variedade Virginia, com alguns valencianos escolhidos pelo seu enorme tamanho e aspeto atraente.

Normalmente, a variedade do amendoim Espanhol é usada para confecções, amêndoas salgadas e manteiga de amendoim. A grande maioria da variedade Runners é utilizada para fazer manteiga de amendoim.

As numerosas variedades de amendoim distinguem-se pelos seus padrões de ramificação e comprimentos dos ramos. Há duas formas primárias de crescimento: cluster e corredor. Enquanto os tipos de cacho crescem verticalmente, a variedade Runners crescem baixo para a terra.

Os tipos de variedade de amendoim Virginia e Runner diferem dos valencianos e espanhóis, na medida em que nem florescem nem produzem frutos no caule primário da planta.

A diferença entre a variedade Virginia e Runner está na extensão de suas cápsulas. Se pelo menos 40 % das vagens usam um padrão de rolo de 34/64 polegadas, tecnicamente esta variedade tem «pods de infância» suficientes para se qualificar para o mercado de Virgínia.

Volume de produção

Tal como indicado no quadro 35, foram produzidos em Moçambique, em 2021, cerca de 130 mil amendoim (em casca) com um valor aproximado de 26,000 EUR. A produção de amendoim representava um terço da produção total das três culturas, que era de 390 mil toneladas. Desde 2018, a produção de amendoim aumentou a um CAGR de 1,1 %. O declínio em 2020 pode ser atribuído ao ciclone Eloise.

A maioria do amendoim produzido é utilizada para extrair óleo para consumo interno e para exportação. Como um óleo de cozinha de alta qualidade, é uma fonte de proteína essencial tanto para os seres humanos como para os animais. Além disso, o petróleo fornece moeda estrangeira muito necessária. A produção de óleo de amendoim mais do que triplicou entre 2018 e 2020, passando de 4633 para 15,010 toneladas.



Quadro 35. Produção e transformação das principais amêndoas e oleaginosas, 2018 — 2021
Volume em toneladas e valor em milhares de euros

Moçambique	2018		2020		2021		CAGR *
	Volume	Valor	Volume	Valor	Volume	Valor	
TOTAL	347,747	82,832**	421,935	108,844**	390,161**	109,582**	2,4 %**
Amendoim in-shell	123,438	24,919	103,000	20,793	130,500	26,243	1,1 %
Óleo de amendoim	4,633	na	15,080	na	na	na	Aumentou!
Castanha de cajú em casca (RCN)	130,000	21,951	143,000	24,147	135,161	24,823	0,8 %
gergelim	74,283	35,962	132,000	63,903	125,000	60,514	11,0 %
Óleo de gergelim	15,393	na	28,855	na	na	na	Aumentado

*CAGR = Taxa de crescimento anual composta 2018 — 2021 (com base no volume)

Fonte: FAOSTAT (2023)

** Exceto óleo de amendoim e óleo de gergelim

Utilização de amendoim em Moçambique

O amendoim é importante como uma fonte essencial de alimentos para os animais e uma componente dos regimes alimentares rurais e urbanos. Os moçambicanos consomem o amendoim numa variedade de formas, incluindo as vagens, assadas ou cozidas. Além disso, a manteiga de amendoim é utilizada como um condimento importante na cozinha tradicional africana. O amendoim, outrora considerado uma cultura alimentar, é agora considerado uma cultura de rendimento devido à sua importância económica e capacidade de gerar rendimentos para os pequenos agricultores moçambicanos.

Baixo rendimento da produção e necessidade de melhorias

Apesar do facto de quatro variedades locais de amendoim serem cultivadas em Moçambique (Ramas, Virgínia, Espanha e Valência), os baixos rendimentos de produção devem-se a uma série de problemas.

O cultivo de amendoim situa-se em muitas pequenas parcelas (menos de 1 ha) e os pequenos agricultores (principalmente mulheres) têm de lidar com as alterações climáticas, o que implica um stress mais frequente da seca devido à variabilidade das tempestades, aos ciclones e a mais doenças e ataques de pragas. Além disso, as entradas de oleaginosas de qualidade e a fertilidade insuficiente do solo não são altas. Além disso, existem questões relacionadas com as infraestruturas, uma vez que muitos agricultores vivem em zonas remotas.



A maioria dos pequenos agricultores utiliza técnicas tradicionais de cultivo e luta com variedades de oleaginosas que não são uniformes em tamanho ou cor.

Os pequenos agricultores dependem frequentemente de comerciantes ou compradores primários que não dão os conselhos adequados em matéria de cultivo. Portanto, eles têm conhecimento técnico limitado para aumentar a produtividade. As suas práticas pós-colheita incentivam a contaminação por aflatoxinas em vez de a prevenirem ou limitarem. São necessários mais insumos agrícolas de alta qualidade e educação em práticas agrícolas eficazes.

A Olipa-Odes, uma ONG local de horticultura localizada na província de Nampula, no norte do país, solicitou assistência técnica na gestão de amendoim pré e pós-colheita à CNFA, uma organização de desenvolvimento internacional financiada pela USAID. Se conseguirem melhorar os seus métodos de produção com a ajuda de assistência técnica, os agricultores podem vender amendoim à Ikuru e à Olam International, dois grandes importadores que exportam para os mercados da UE. Os agricultores também podem vender a exportadores moçambicanos e as cooperativas podem exportar amendoim descascado para processadores da UE. Em 2023, espera-se uma escassez de abastecimento de amendoim da Índia e dos EUA devido à falta de chuvas.

Segurança alimentar e redução da contaminação por aflatoxinas

De acordo com um perfil «Nutrition Smart Agriculture on Moçambique», o sistema nacional de controlo alimentar de Moçambique exige uma melhor coordenação, utilização de recursos, reforço de capacidades e mecanismos de controlo de qualidade. Isto beneficiaria o laboratório INNOQ e INAE ao melhorar a comunicação e os regulamentos técnicos.

Os investimentos em tecnologia, como a modernização da regulamentação e a garantia de que os inspetores seguem protocolos claros, também beneficiariam a INNOQ. Além disso, podem realizar análises e, por exemplo, utilizar um teste simples para os exportadores ou cooperativas saberem se o amendoim contém aflatoxina. Poupará tempo se isso puder ser realizado em Moçambique, em vez de ter que realizar estas análises em laboratórios sul-Africanos.

As actualizações dos métodos analíticos e de amostragem reforçariam também a segurança dos alimentos e a garantia da qualidade a nível nacional. Uma maior sensibilização dos consumidores para a segurança alimentar é crucial para promover alimentos seguros e de elevada qualidade.



As aflatoxinas, produzidas por certos fungos, podem causar doenças graves e morte em seres humanos e animais. Acumulam-se em culturas tropicais e grãos, contaminando vários produtos alimentares como milho, sorgo, mandioca, paprica, oleaginosas de melão, gergelim, arroz, batatas fritas de inhame, chili, mas também em amêndoas de macadâmia e gergelim.

Em Moçambique, a contaminação por aflatoxinas no milho e no amendoim é generalizada. Para reduzir a contaminação, devem ser seguidas práticas agronómicas sólidas e práticas pós-colheita.

Em fevereiro de 2019, o Ministério da Agricultura e Segurança Alimentar de Moçambique aprovou o registo de dois produtos Aflasafe, que se revelaram uma forma inovadora e simples de controlar a aflatoxina em amendoim e milho.

Mais informações podem ser encontradas em:

<https://www.aflatoxinpartnership.org/about-aflatoxin/>

DICAS PRÁTICAS PARA MINIMIZAR A CONTAMINAÇÃO POR AFLATOXINAS

O amendoim seco de forma adequada para um nível de humidade de armazenamento seguro.

Utilize sacos novos/limpos para guardar amendoim. Apenas coloque os miolos limpos em sacos.

Os sacos não devem ser colocados diretamente no chão.

Não amontoar amendoim com cascas/vasos no chão/terra, em vez disso, na instalação de armazenagem.

Manter instalações de armazenamento adequadas (bem ventiladas, secas e baixas humidades relativas) e ter cuidado para não expor o amendoim à humidade durante o transporte e comercialização.

Controlar insetos e roedores durante o armazenamento.

Não misture novos com o antigo amendoim.

7.1.2 Castanha de cajú

O cajúeiro é um nativo brasileiro. Foi trazido por exploradores portugueses no século XVI para Moçambique e muitos outros países tropicais. Foi um produto agrícola menor durante muitos séculos, cultivado principalmente pelos seus frutos e cajúeiros foram utilizados na indústria florestal para o seu rápido crescimento, reflorestação e produção de madeira. Devido ao facto de o RCN dever continuar a ser processado antes do consumo, o que é feito principalmente na Ásia, e ao seu preço relativamente elevado, o consumo do país da castanha de cajú pelos moçambicanos ainda é bastante baixo.

Em Moçambique, 1,400,000 famílias dependem do cajúeiro para o seu sustento. Estima-se que cerca de 30 milhões de árvores tenham sido plantadas e estejam a produzir,



principalmente na Nampula, mas também na Zambézia, Cabo Delgado, Inhambane, Gaza e Sofala.

Volume de produção

Cerca de 135 mil da castanha de cajú em bruto (RCN) foram produzidas em 2021/2022, avaliadas em 24,823 EUR, e Moçambique representou 3,5 % da produção mundial. Desde 2018, a produção de RCN cresceu a um CAGR de 0,8 %, atingindo um pico de 143 mil toneladas em 2020, como se mostra no quadro 35.

O setor da castanha de cajú em Moçambique gozou da sua glória na década de 1970. Por exemplo, em 1973, atingiu um pico de 240 mil toneladas. O mercado global sofreu alterações significativas desde então. O Vietname e a Índia tornaram-se os maiores importadores, produtores e exportadores da castanha de cajú. A maior parte da produção de RCN é feita na África Subsariana, sendo a Costa do Marfim o maior produtor.

Transformação de castanha de cajú

No final do século XIX, vários empresários do estado indiano de Goa criaram o primeiro processo industrial de descasque da castanha de cajú para aumentar o valor da castanha de cajú. Desde o início do século XX, os processadores indianos têm importado castanha de cajú em bruto (Raw Cashew Nut - RCN) da Tanzânia e Moçambique. Isto deve-se à longa história do comércio entre a África Oriental e a Índia.

Actualmente, a transformação industrial de RCN em Nampula compreende 17 fábricas formais com uma capacidade instalada total de cerca de 107 mil toneladas, empregando 17,000 trabalhadores, 57 % dos quais são mulheres. Localmente, apenas 40,000 toneladas de castanha de cajú são processadas. A utilização da capacidade cresceu de 35 % para 50 % nos últimos anos, com 13 fábricas ativas, entre as quais há dois processadores à escala industrial em Maputo. Há quatro fábricas no oleoduto e cinco instalações adormecidas na Zambézia. As amêndoas de castanha de cajú de processamento primário são exportados para compradores da UE e americanos para processamento secundário (ou seja, torrefação e aromatização).

De acordo com um estudo de viabilidade sobre a competitividade da indústria da castanha de cajú realizado pela Nitidae, Moçambique foi em 2019 o 9.º país produtor de castanha de cajú e o 4.º país de processamento de castanha de cajú a nível mundial.



O sector da transformação beneficia das seguintes vantagens:

As **fábricas moçambicanas estão próximas das áreas de cultivo** e, portanto, pagam preços mais baixos para a aquisição da castanha de cajú em bruto (RCN), em comparação com as fábricas no Vietname, Índia e Costa do Marfim.

Um imposto sobre as exportações de RCN para países Asiáticos, embora estes países possam beneficiar de economias de escala em resultado da sua crescente mecanização da transformação da castanha de cajú.

Os salários mínimos em Moçambique têm sido mais baixos desde 2014 e o custo dos impostos para empregar mão de obra não qualificada em Moçambique foi muito mais baixo em 2019 do que os da Costa do Marfim, Índia e Vietname.

ACORDOS COMERCIAIS COM A UE PARA CASTANHA DE CAJÚ E OUTROS TIPOS DE AMÊNDOAS

O Acordo de Facilitação do Comércio da Organização Mundial do Comércio (OMC) e o Acordo de Parceria Económica (APE) com a UE são dois acordos comerciais significativos que Moçambique celebrou nos últimos anos e que deverão reforçar as reformas da facilitação do comércio.

Os exportadores moçambicanos podem beneficiar do acordo APE UE-SADC. As vantagens são:

- Acesso com isenção de direitos e de contingentes aos mercados da UE;
- Regras de origem mais flexíveis e disposições em matéria de cumulação;
- Acesso a capital competitivo;
- Importações de bens intermédios para Moçambique devido a um calendário de desfasamento pautal para vários produtos da UE.

A maximização dos benefícios do acordo exigirá uma maior sensibilização das várias partes interessadas envolvidas, em especial os comerciantes, os investidores e os funcionários públicos. É igualmente crucial aplicar as disposições do acordo de forma eficaz.

Por outro lado, **Moçambique enfrenta inúmeras desvantagens** em comparação com os seus principais concorrentes.



Os altos impostos são pagos pelas empresas moçambicanas de processamento de castanha de cajú, enquanto a Índia e a Costa do Marfim proporcionam um forte desagravamento fiscal e crédito para apoiar o setor do castanha de cajú.

Faltam subsídios às empresas transformadoras moçambicanas
Importação de quase todas as máquinas de processamento, peças sobresselentes e insumos, e pagar impostos de importação.

O custo financeiro dos empréstimos para capital de giro é mais elevado do que nos países concorrentes. A aquisição está concentrada (2 a 3 meses) e os processadores de taxa de juro têm de pagar mais do que na Ásia ou mesmo na Costa do Marfim.

A disponibilidade de pessoas qualificadas com experiência técnica e administrativa é limitada. Por conseguinte, os custos de mão de obra para pessoal qualificado são mais elevados do que nos países Asiáticos.

Baixos rendimentos em termos de quantidade e qualidade. Todas as fábricas em Moçambique obtêm rendimentos mais baixos do que as suas congéneres na Índia e no Vietname devido à falta de experiência de mecanização, experiência dos trabalhadores e fluxo organizacional das fábricas.

Em junho de 2023, o número de unidades de processamento de castanha de cajú na província de Nampula, a maior área de produção de Moçambique, diminuiu de 37 para 6. Isto levou a uma desmotivação entre produtores e agricultores, estimada em mais de 300,000. A província conta com mais de 37 empresas, incluindo 17 processadores, 13 fábricas, 4 «fabriquetas» (pequenas fábricas) e 20 exportadores. No entanto, apenas seis destas unidades estão operacionais, o que resulta num aumento do desemprego. Para resolver esta questão, o governo pretende melhorar a cadeia de valor do castanha de cajú, assegurando uma remuneração justa para os produtores e motivando-os a expandir a produção.

Principais desafios na cadeia de valor moçambicana

Melhorar os rendimentos. A castanha de cajú de Moçambique caracteriza-se por alguns dos mais baixos rendimentos e níveis de qualidade em África (3 kg/árvore e uma taxa de resultados do kernel de 44/45), apesar dos esforços do governo para aumentar a produção.

Nível de qualidade. A produção de castanha de cajú enfrenta baixos níveis de qualidade devido ao envelhecimento das árvores, pragas e doenças. Os principais desafios para a



produção incluem a substituição de árvores envelhecidas por melhor porta-enxertos e pulverização antifúngica intensificada.

Imposto sobre as exportações. As exportações da RCN foram sujeitas a uma tarifa de 18 % sobre o preço FOB em 2001. O objetivo desta lei era incentivar o tratamento nacional. Como consequência imprevista, a produção nacional de RCN caiu quase para metade em relação ao seu nível em 1972, quando Moçambique era o líder mundial nas exportações de castanha de cajú.

Castanha de cajú em bruto (RCN). A maioria das exportações de castanha de cajú é em forma de castanha bruta, que são vendidas principalmente «informais» (sem impostos).

Problemas na distribuição de mudas e produtos químicos. O governo concedeu subsídios a mudas e produtos químicos para resolver estas questões, mas a distribuição ineficiente não estimulou os aumentos de volume previstos. Além disso, os produtores não estavam bem-informados sobre a utilização dos produtos químicos para satisfazer os requisitos internacionais. Por conseguinte, a qualidade continua a ser um desafio significativo.

Contrabando. Para os produtores, o acesso ao capital para penetrar neste mercado representa o maior obstáculo. Considerando que, para os processadores, em especial no setor secundário, o contrabando é uma questão importante. O governo estabelece um preço mínimo para as amêndoas de castanha de cajú. Parece que as pessoas ilegais chegam e oferecem preços mais altos, levando os produtores a vender-lhes para que possam exportar as mercadorias, muitas vezes sem pagar impostos.

Mais processamento mecânico em Moçambique. No entanto, se a castanha de cajú for processada manualmente, as empresas de processamento devem assegurar que cada trabalhador tem o equipamento de proteção adequado (luvas, etc.) para reduzir o risco de lesões. Esta conduta foi condenada pela comunidade internacional. Acontece que as empresas minimizam ou desconsideram equipamentos de proteção para seus funcionários, para poupar dinheiro e reduzir os preços dos produtos.

Mais cooperação com o Vietname e a China. O governo celebrou novos acordos com empresas vietnamitas e chinesas. No futuro, isto consumirá uma parte substancial do RCN que, de outra forma, teria sido processado por empresas moçambicanas. Isto pode desencorajá-los ainda mais.



Em maio de 2023, o Vietname e Moçambique estão a promover a cooperação e o desenvolvimento agrícolas através de uma reunião de delegação em Maputo. A delegação avaliou os projetos de cooperação agrícola e trocou perspectivas de cooperação futura. A reunião teve lugar durante a quarta sessão do Comité Misto do Vietname Intergovernamental e Moçambique.

A China está a vender terrenos num parque industrial em Hainan para um projeto de transformação da castanha de cajú moçambicana. O projeto, liderado pela Tiley Real Estate, requer a cooperação do governo moçambicano para garantir o abastecimento da castanha de cajú. Visa uma transformação profunda, incluindo a produção de extratos para as indústrias alimentar e cosmética. O projeto faz parte de um parque industrial em Haikou, centrado na transformação agrícola.

Os regulamentos da castanha de cajú de Moçambique evoluíram com três modificações: registo obrigatório, investimento na produção de processadores e eliminação dos subsídios aos fatores de produção para envolver o setor privado.

Em maio de 2023, o governo moçambicano aprovou uma lei para criar uma linha de financiamento e subsidiar os preços do castanha de cajú.

Programa PROMOVE Agribiz

Apesar de várias iniciativas para aumentar a produtividade e a qualidade da produção de castanha de cajú e aumentar a percentagem de castanha de cajú transformadas (que representam actualmente 30 % da produção total), a produção de castanha de cajú ainda não é competitiva.

As principais razões são:

Estrutura de governação deficiente da cadeia de valor, em que as principais partes interessadas, como os agricultores, os serviços e os fornecedores de fatores de produção, estão desorganizadas, sub-representadas e não estão bem ligadas.

A elevada dependência dos agricultores em relação a fatores de produção externos e subsídios.

A presença de compradores ilegais e um ambiente não regulamentado para a compra de castanha de cajú em bruto.



A produtividade das culturas é afetada negativamente pela insuficiente prestação de serviços, pela baixa utilização de insumos, pela elevada vulnerabilidade dos cajueiros Moçambicanos a pragas e doenças e por baixas taxas de replantação.

A Promove Agribiz visa melhorar a competitividade rural e a segurança alimentar através do cultivo de parcerias comerciais com empresas e da expansão da disponibilidade de serviços comerciais operacionais e de apoio ao longo da cadeia de valor — ver caixa 10. A União Europeia e o Ministério Federal Alemão da Cooperação e do Desenvolvimento Económico (BMZ) financiam este programa implementado pelo GIZ.

Caixa 10 — Promoção do desenvolvimento do setor privado na cadeia de valor do cajú em Moçambique

A componente de desenvolvimento da Cashew Value Chain (CVC) concentra-se em quatro pacotes de trabalho:

- **Pacote de trabalho n.º 1 — Melhoria da governação e do diálogo**

A Cadeia de Valor do Cajú em Nampula e Zambézia tem como objetivo definir uma visão de desenvolvimento da cadeia de valor coordenada, inclusiva, equilibrada e equitativa, centrando-se no diálogo horizontal e vertical e melhorando o envolvimento das partes interessadas mais fracas, especialmente o setor privado.

As atividades incluem:

- Organização e facilitação de reuniões e workshops.
- Produção de materiais de comunicação.
- Desenvolvimento de capacidades para o diálogo e a concertação.

- **Pacote de trabalho n.º 2 — Apoio à redução da oferta de fatores de produção pelo setor público**

O cluster de atividades visa privatizar e transferir produção e insumos do setor público para o setor privado, reforçando o seu papel de regulador e promotor da Cadeia de Valor do Cajú.

As atividades incluem: consultas, workshops, investigação e colaboração com o setor privado, pulverizador associações, agricultores e PME.

- **Pacote de trabalho n.º 3 — Reforço da prestação de serviços privados**

O CVC Development centra-se na construção de uma rede de prestadores de serviços rentáveis, acessíveis e orientados para o mercado em várias áreas, incluindo a extensão agrícola, serviços financeiros, TIC, produção e agregação de fatores de produção e serviços de mecanização.

Os prestadores de serviços privados são incentivados a expandir e melhorar os seus serviços, centrando-se no desenvolvimento de serviços financeiros integrados para apoiar os operadores da cadeia de valor através da promoção de regimes de poupança e empréstimos, pontos de acesso (agentes bancários) e formação em literacia financeira.

As atividades deste pacote de trabalho incluem:

- Formação de formadores.
- Atividades de reforço das capacidades, como a Escola de Negócios Agrícolas (FBS) e o SME-Loop.
- Na formação profissional.
- Avaliações e consultorias.

- **Pacote de trabalho n.º 4 — Promoção de modelos empresariais inclusivos (INBM)**

Modelos empresariais inclusivos envolvem pequenos agricultores comerciais e micro, pequenas e médias empresas

(MPME) nas cadeias de abastecimento/valor, melhorando a prestação de serviços, o acesso aos mercados e promovendo uma vantagem mútua situação para os dois. Isto conduz a melhores meios de subsistência e empreendimentos comerciais viáveis para a empresa líder e prestadores de serviços.

Os detalhes podem ser encontrados no Flyer da Cadeia de Valor do Cajú, que pode ser descarregado em: <https://aicaiú.co.mz/wp-content/uploads/2022/12/Feasibility-Study-for-Organic-Cashew-Production-in-Mozambique-.pdf>



As maçãs de cajú são subutilizadas nos países Africanos, com 10 % delas utilizadas, apesar de 84,37 % conhecerem os seus benefícios para a saúde. São consumidos principalmente frescos e têm aplicações limitadas na preparação de alimentos, na alimentação animal e na produção de estrume.

Em Moçambique, são processados informalmente nas zonas rurais em bebidas alcoólicas para consumo local e pagamento de serviços. Em Nampula, as fábricas de processamento de sumo de maçã de cajú estão em funcionamento, e pequenos volumes de maçãs são processados em melaços para pesticidas orgânicos e fungicidas.

Uma fábrica de casca da castanha de cajú com uma capacidade anual de 1 000 toneladas de óleo está ativa, e pequenas quantidades de cascas desengorduradas são usadas como biocombustível para fogões verdes.

A fim de incentivar a utilização da maçã de castanha de cajú, recomenda-se que os agricultores, as empresas e outras partes interessadas sejam mais informados sobre o valor acrescentado ou a transformação rápida das maçãs a nível dos consumidores e da indústria, bem como sobre o fornecimento de pacotes de estímulo aos processadores.

7.1.3 Macadamia

Um estudo da Nitidae sobre a cadeia de valor da macadâmia indica que a cadeia de valor da macadâmia moçambicana é promissora, mas na sua infância. Isso significa que há muitos requisitos para melhorar as oportunidades de crescimento ao longo de toda a cadeia.

Cultivo

Existem atualmente três grandes províncias de macadâmia em Moçambique:

- Manica com 2 000 ha plantados e 1,800 ha a plantar
- Niassa com 1 500 ha plantados e 2,400 ha a plantar
- Zambézia com 700 ha plantados e 1 500 ha a serem plantados.

Além de Inhambane e Maputo, há duas outras regiões no sul de Moçambique onde algumas plantações de macadâmia começaram a produzir e os investidores indicaram que vão plantar macadâmia.



Produção

Em 2022, existiam 45 projetos imobiliários, com cerca de 7 propriedades a produzir macadâmia em grandes quantidades. Têm uma forte presença no mercado e uma visão clara para o futuro. Os atores envolvidos na produção da macadâmia são produtores comerciais, na sua maioria empresas privadas detidas por investidores estrangeiros. O setor ainda é jovem e vulnerável à volatilidade do mercado internacional.

Actualmente, não existem unidades de produção ou transformação de macadâmia em pequena escala em Moçambique. A Associação de Macadamia de Moçambique (AMM) é composta por vários produtores de macadâmia.

Em 2022, a produção de macadâmia variou entre 2000 e 3 500 toneladas. Ainda Moçambique ocupa 6ª posição entre os exportadores de macadâmia mundial.

Processamento e estilos de núcleos

Os Nuts-In-Shell (NIS) são exportados principalmente para fábricas sul-africanas para a produção de kernel.

As fábricas sul-africanas também importam NEI de países vizinhos que não têm fábricas, como o Zimbabué, a Zâmbia ou o Malawi. Após a rachadura das macadâmias, as fábricas vendem as amêndoas a corretores/intermediários ou a outros distribuidores nos países consumidores.

Diferentes «estilos» das amêndoas resultarão do processamento de amêndoas de macadâmia. Algumas amêndoas serão da mais alta qualidade (sem quebra, tamanho grande, cor branca) e serão classificadas como:

«Grossos», que se refere aos desenhos S, 0 e 1.

Em seguida, as classificações são atribuídas com base no grau de quebra do kernel:

As «misturas» representam os estilos 2 e 3.

«Meio» estilo 4.

«Peças» estilos 5 a 7.

Mercados de exportação

O mercado da macadâmia é segmentado em dois submercados:

O mercado Nut-In-Shell, cujo consumidor é a China, importa-os a partir de Moçambique.

O mercado do kernel, que requer processamento em fábricas de cracking, que estão localizadas principalmente na África do Sul e na Austrália.



É crucial que os cultivadores de macadâmia tenham a flexibilidade de vender nestes dois mercados.

Para proporcionar esta flexibilidade aos produtores de macadâmia em Moçambique, seria extremamente vantajoso obter o certificado oficial necessário para a exportação direta para a China. Por enquanto, os produtores moçambicanos são obrigados a recorrer a intermediários para exportar para a China, perdendo assim valor acrescentado e a oportunidade de ganhar mais consciência nos mercados de exportação sobre a reputação de Moçambique como origem de qualidade para as amêndoas de macadâmia.

Desenvolvimento da cadeia de valor da macadâmia

A primeira prioridade do setor da macadâmia moçambicana deve ser o aumento da produção primária, com forte ênfase na qualidade, uma vez que a macadâmia é um nicho de mercado da iguaria impulsionada pela reputação.

São propostas três recomendações a curto prazo para atingir este objetivo:

Apoiar o desenvolvimento e a instalação de mais plantações/agricultores comerciais.
Promover a criação de uma base de produção de pequena dimensão através de parcerias-piloto com agricultores comerciais.

Promover a investigação agronómica para satisfazer os níveis de aflatoxinas no mercado da UE, partilhando informações sobre a evolução dos preços e a transferência de conhecimentos.

Macadâmias orgânicas

A longo prazo, devem ser alcançados outros objetivos, como a promoção das fábricas nacionais de transformação e a certificação biológica. A oferta global atual de amêndoas de macadâmia orgânica é extremamente limitada. A única macadâmia orgânica é produzida em Moçambique, onde mais de 5000 pequenos agricultores são empregados por empresas como o Grupo LIMBUA, Ten Senses e Amêndoas da Selva. Estas empresas têm certificação orgânica e Fairtrade, uma vez que a procura por produtos com ambas as certificações é elevada.

O papel do IAM

A inclusão de pequenos agricultores na cadeia de valor da macadâmia moçambicana parece impossível sem uma forte parceria com os produtores comerciais existentes. O



IAM (Instituto de Amêndoas de Moçambique) deve, por conseguinte, prestar apoio e segurança a estes atores, a fim de incentivar a sua participação. Várias medidas poderiam incentivar os produtores comerciais a incluir os pequenos agricultores:

- Proporcionar incentivos para incentivar a construção de instalações de cracking.
- Apoiar os programas de produtores agrícolas com subsídios e assistência técnica.
- Estabelecer um sistema de rastreabilidade sólido com um registo oficial para prevenir actividades ilegais.

7.1.4 Gergelim

Cultivo

Nativo da África Subsaariana, o gergelim está bem adaptado ao clima de Moçambique. É cultivada principalmente por pequenos agricultores nas províncias de Nampula, Sofala, Cabo Delgado e Zambézia. Mais de 98 % da produção é exportada, da qual cerca de 75 % se destinam aos mercados Asiáticos.

Produção

Em 2021, foram produzidas cerca de 125 mil gergelim em Moçambique, com um valor aproximado de 60,500 EUR. Em comparação com 74 mil toneladas em 2018, a produção quase duplicou. A produção de óleo de gergelim registou aumentos semelhantes de 15 mil para quase 29 mil toneladas entre 2018 e 2020.

A semente de gergelim é cultivada por 375,000 pequenos agricultores em Moçambique, com a sua maior concentração em Nampula. De acordo com um estudo sobre a cadeia de valor do gergelim da Environomica Consulting, o setor tem potencial para aumentar a produção e as exportações. As oleaginosas melhoradas, os espaços de sementeira, a drenagem e os tempos de colheita podem duplicar os rendimentos. A variabilidade climática e os riscos de mudança podem aumentar os riscos de produção de gergelim, mas a seca e a alta tolerância térmica podem mitigar esses riscos.

Utilização de gergelim em Moçambique

Em Moçambique, o gergelim é a cultura oleaginosa de rendimento mais cultivada. Os pequenos produtores produzem geralmente gergelim como cultura única em pequenas áreas separadas ou em campos consorciados. Tem grande potencial económico nos mercados nacional e internacional como resultado de petróleo de alta qualidade, com



aplicação na indústria alimentar e petrolífera, e um mercado potencial capaz de absorver quantidades que excedem a oferta atual. No entanto, a procura de óleo de gergelim é atualmente quase inexistente em Moçambique, onde os óleos de soja e canola dominam o mercado do consumidor.

Baixa qualidade, rendimento e a necessidade de melhoria

Os pequenos agricultores produzem grãos crus de gergelim de baixa qualidade e indiferenciados para a trituração de óleo, o produto de menor valor na cadeia de valor global.

Eles dependem de oleaginosas locais recicladas das colheitas ou compradas no mercado local, o que limita a produtividade e a qualidade. Esta prática conduz a doenças, depreciação comercial e perda de uniformidade do produto.

A maioria das oleaginosas disponíveis localmente é limpa, triada e embalada por empresas locais, em vez de cultivada especificamente para a pureza e a qualidade. O Instituto de Investigação Agrária de Moçambique (IIAM — Instituto de Investigação Agrária de Moçambique) produz duas variedades de gergelim brancas em Nampula conhecidas como variedade Lindi e variedade Nicarágua, mas a disponibilidade é limitada.

Os rendimentos são baixos, com uma média de 300 kg/ha, em comparação com o potencial de 1 000 kg/ha. Apesar de um maior número de produtores, a produtividade estagnou nos últimos cinco anos, principalmente devido à produção alimentada pela chuva e à falta de práticas inteligentes em termos climáticos. A produção alimentada pelas chuvas expõe as terras agrícolas à variabilidade climática, causando falhas nas colheitas e afetando a produtividade.

As inundações representam a maior ameaça para as culturas de gergelim em Moçambique, limitando os volumes de exportação e limitando a cadeia de valor. Pragas, como o escaravelho da pulga (*Alocypha bimaculata*), também afetam a produção. As práticas de colheita e o manuseamento pós-colheita são cruciais, com as colheitas antecipadas a causar rendimentos mais baixos e as colheitas atrasadas a abrir as cápsulas e a derramamento de gergelim. O armazenamento na exploração também pode degradar a qualidade do produto e expô-lo ao roubo e à contaminação enquanto aguarda para ser vendido por preços mais altos.



Cultivo comercial

O cultivo de gergelim comercial em Moçambique tem experimentado um aumento no início do século XXI, graças a programas de doadores, políticas governamentais, esquemas de plantação e projetos liderados por ONG.

O governo de Moçambique implementou a estratégia PEDSA 2011-2020 para reforçar a segurança alimentar e o rendimento das famílias nas zonas rurais do país através da melhoria da competitividade agrícola.

As agências internacionais implementaram programas de desenvolvimento de cadeias de valor nas províncias produtoras. No entanto, o setor do gergelim continua não regulamentado em Moçambique.

Exportações e comerciantes

Moçambique exporta 98 % da sua produção de gergelim como grãos classificados, mas indiferenciados, sendo a ETG e a Olam as empresas internacionais dominantes no comércio de mercadorias.

Os pequenos e médios comerciantes compram os produtos diretamente nas portas das explorações agrícolas ou em pequenas instalações de compra, muitas vezes pré-financiadas por grandes compradores. Os comerciantes nacionais competem por volumes de produtos de baixa qualidade e apreendem prémios de mercado através de triagem e classificação interna. Poucos pequenos e médios comerciantes têm capacidade de armazenamento e logística para entregar os produtos aos compradores.

Os grandes compradores criam estações de recolha e logística em zonas de alta produção, dominadas por comerciantes industriais que estabelecem regras de procura e preços no mercado interno. A ETG opera as maiores operações em Nacala e Beira, com capacidade de limpeza, seleção de cores e descasque.

Capacidade de processamento e graus

A Olam e a Afrisiam também têm capacidade para limpeza, triagem e processamento para exportação. A ETG estima em 100,000 toneladas o volume necessário para gerir com sucesso uma fábrica de trituração de óleo de gergelim em Moçambique e competir no mercado global.



O gergelim processado na ETG resulta atualmente em 50 % de grãos premium, 30 % de gergelim de segundo grau, 10 % de terceiro grau e 10 % de materiais estranhos e residuais.

Rotação de culturas e fertilizantes orgânicos

As práticas agrícolas de gergelim em Moçambique podem ser prejudiciais para os solos por drenar quantidades excessivas de nutrientes. Os pequenos agricultores cultivam gergelim durante um ciclo de três anos na mesma parcela, registando rendimentos decrescentes no segundo ano e abandonando a parcela após o terceiro ano. A este respeito, a rotação de culturas com leguminosas e o aumento da utilização de fertilizantes orgânicos melhorariam a consistência dos rendimentos e reduziriam as necessidades de mão de obra.

Restrições na cadeia de valor do gergelim

De acordo com um estudo sobre a cadeia de valor do gergelim da Environomica Consulting, os constrangimentos mais importantes para o desenvolvimento sustentável da cadeia de valor são:

Globalmente, o baixo volume de produção cria concorrência para produtos de baixa qualidade e indiferenciados, a fim de satisfazer a procura crescente de gergelim nos mercados de exportação.

Os baixos rendimentos resultantes de fatores de produção de baixa qualidade e de práticas de gestão de culturas insuficientes mantêm a produtividade muito abaixo do seu potencial.

Produtos de baixa qualidade, com cor e granulometria mistas, resultantes de variedades de oleaginosas mistas, reduzem o preço do produto no mercado.

A fraca integração entre os intervenientes na cadeia de valor cria desequilíbrios e impede o fluxo a jusante de informações, conhecimentos e contributos de qualidade.

As agências governamentais em Moçambique partilham conhecimentos limitados sobre a produção e o comércio de gergelim. Os regimes de produtores e as intervenções financiadas pelos doadores oferecem serviços de extensão a um número limitado de agricultores.

A aplicação da agricultura por contrato no mercado nacional de gergelim é um desafio devido à alta concorrência, às vendas paralelas e às sanções limitadas para os produtores em situação de incumprimento.



A falta de crédito acessível limita a capacidade da cadeia de valor de expandir e incluir um leque mais amplo de intervenientes.

A investigação limitada sobre os impactos das alterações climáticas ameaça a capacidade de produção e a resiliência dos produtores.

Para lidar com os constrangimentos na produção de gergelim, são sugeridas as seguintes recomendações:

Os produtores necessitam de acesso a fatores de produção e tecnologia de qualidade, tais como variedades de oleaginosas certificadas e serviços de extensão. Devem ser implementadas estratégias de financiamento para a criação de parcelas de exploração de demonstração e de escolas de campo dos agricultores nos pontos críticos da produção, promovendo iniciativas do setor privado para os serviços de proteção integrada e produzindo e multiplicando variedades de oleaginosas certificadas escassas.

As agências governamentais e de desenvolvimento devem colaborar com associações de produtores, comerciantes e exportadores para apoiar a diferenciação de produtos e estratégias de comercialização de gergelim de baixa e alta qualidade.

A promoção da formalização das normas de qualidade dos produtos estimulará as transações formais com ganhos mais elevados para os produtores e custos mais baixos para os exportadores.

A garantia de um conjunto diversificado de espécies e variedades de culturas, combinada com a agricultura de conservação e a mecanização sustentável, aumentará a produtividade e a resiliência às alterações climáticas.

As TIC podem desempenhar um papel crucial na garantia e na análise atempada dos dados relativos à produção de culturas e ao clima.

As associações de agricultores devem tornar-se mais conscientes do seu papel na cadeia de valor e funcionar como veículos de assistência técnica e serviços de comerciantes e compradores aos produtores.

A criação ou o reforço de centros de produção para a agregação de produtos com máquinas básicas permitiria aos produtores limpar, classificar e armazenar os seus produtos, aceder a melhores preços e ministrar formação em literacia financeira e banca de mesas.



Os esforços para combater uma maior integração das mulheres ao longo de toda a cadeia de valor devem centrar-se na promoção de serviços de trabalho mecanizados sustentáveis e no incentivo à integração vertical dos produtores.

Uma indústria nacional de transformação de gergelim deve ser promovida através de uma disposição semelhante à proibição de exportação da castanha de cajú não processada.

Plantas bem-sucedidas de esmagamento de oleaginosas para óleo de gergelim têm baixo potencial, mas as organizações devem considerar intervir para testar esta estratégia em um nível de pequena escala.

As parcerias entre grupos de produtores, empresários locais e ONGs podem ser usadas para testar este modelo de adição de valor, potencialmente expandindo-se para produzir volumes mais elevados e vender no mercado global de cosméticos comerciais.

7.1.5 Cultura biológica

De acordo com um estudo encomendado pela GIZ para avaliar a viabilidade da produção de RCN orgânico (Raw Cashew Nuts) em Moçambique, a maioria dos agricultores de castanha de cajú considera os sprays químicos como a única arma possível contra a PMD (doença de Mildew de Powdery). Não têm ideia de como melhorar a sua situação em relação a pragas e ataques de doenças. Além disso, os pesticidas e fertilizantes são produtos falsificados e frequentemente vendidos em muitos países Africanos sem controlo ou explicação para agricultores que são muitas vezes analfabetos.

O estudo descobriu que os cajueiros absorvem nutrientes em suas raízes dentro do raio exterior de sua folhagem, e o processo regenerativo fornece culturas adicionais, melhorando o rendimento e a renda.

No entanto, os agricultores têm acesso limitado a informações sobre agroecologia, exceto para o pessoal do IAM que os visita para recomendar a limpeza do solo, podar árvores regularmente e usar produtos químicos contra a DMP. Faltam-lhes os conhecimentos necessários sobre as leis naturais e a importância da biodiversidade.

É necessária formação para melhorar a resiliência das árvores através do BAP, do AFS, da boa proteção integrada, bem como da adaptação a novas práticas agrícolas.

Em caso de infestação, os agricultores devem poder produzir os seus próprios pesticidas e receber enxofre para combater a DMP. São utilizados dois tipos:



- **Enxofre.** Isto é comprovadamente eficaz na prevenção da doença do mofo em pó com um modesto aumento do custo unitário.
- **Bio-spray.** Este é um material único inventado em Moçambique e pode ser usado para prevenir o oídio. No entanto, a eficácia do bio-spray ainda não foi comprovada, e mais testes e ensaios são necessários para determinar os ingredientes ativos na receita de bio-spray.

A lei do cajú deve incluir o fornecimento e o subsídio de insumos, como o enxofre, que são inofensivos para os seres humanos e para o ambiente, e são aprovados para o cultivo biológico.

De acordo com uma análise da cadeia de valor da castanha de cajú da TechnoServe, os compradores da UE da amêndoa da castanha de cajú estão interessados em investir na produção biológica em Moçambique, em resultado de problemas torradas entre os agricultores. Estes problemas incluíram intervenções infrutíferas, custos elevados de supervisão e inspeção e volume de produção insuficiente.

Principais desafios para os agricultores

Em matéria de certificação biológica, é necessário superar desafios como a baixa organização dos agricultores, os elevados custos administrativos, as garantias dos compradores, as inspeções frequentes e um período de conversão de três anos para as culturas arbóreas permanentemente tratadas com produtos químicos.

Incentivo aos incentivos

Os agricultores devem ser incentivados a adotar práticas biológicas e a concentrar-se na proteção do ambiente e nas práticas sustentáveis e regenerativas. Podem tornar-se especialistas autossuficientes, melhorando a qualidade do solo e a saúde das árvores.

Para reduzir os custos e promover o cultivo biológico, o IAM deve considerar o fornecimento de oleaginosas poli clonais e instruções de plantação aos agricultores, uma vez que as árvores plantadas diretas dão frutos mais rapidamente e desenvolvem um sistema radicular mais amplo. A utilização de produtos químicos sintéticos para o controlo de pragas também deve ser reconsiderada, uma vez que é mais eficaz manter a saúde das árvores através da cobertura do solo e das estratégias de proteção integrada.

Outros incentivos para incentivar os agricultores ao cultivo biológico incluem:

- **Lobbying para o cultivo regenerativo e orgânico** para melhorar as práticas ambientais.



- **Criar uma Associação de Agricultores Biológicos** que incentive a legislação e as empresas em fase de arranque e forneça orientações e segurança jurídica na agricultura biológica. Esta Associação também pode fazer uma candidatura conjunta para a Certificação Orgânica.
- **Aprenda com as experiências de campo.** Já existe uma pequena cadeia de valor de RCN orgânico paralela em Moçambique, com um projeto de castanha de cajú liderado pela Helvetas a receber certificação orgânica desde julho de 2022. Este projeto AMCANE oferece um prémio de 5-20 % aos agricultores com certificação biológica. Esta fundação pode ser usada para aprender com as experiências de campo e estabelecer mais certificações. As experiências também podem ser obtidas no Malawi ou na Tanzânia.
- **Investir na produção biológica de castanha de cajú**, que pode ser economicamente viável se abordada de forma holística e todas as partes interessadas lidam entre si em pé de igualdade. Isto pode conduzir a mercados premium, saúde do solo, biodiversidade, segurança alimentar e resiliência para os pequenos agricultores.
- **Mais investigação sobre o novo «bio spray».** Tempo e dinheiro podem ser libertados pelas autoridades governamentais para investigação sobre medicina tradicional africana e bio sprays alternativos.

7.2 Países de destino para as exportações de amêndoas e oleaginosas de Moçambique

As estatísticas do comércio neste estudo de mercado devem ser interpretadas e utilizadas com extrema cautela. Devido aos fluxos comerciais ilegais que não estão registados, os números das exportações de Moçambique, de outros países Africanos e Asiáticos são tipicamente subestimados. Destinam-se a indicar as principais tendências dos fluxos comerciais internacionais.

7.2.1. Exportações para o mundo

Moçambique exportou 242 mil toneladas de amêndoas no valor de 355 milhões de euros em 2022, ocupando o 26.º lugar no mundo entre os exportadores de amêndoas (excluindo gergelim). Entre 2018 e 2022, as exportações aumentaram substancialmente num CAGR de 19,6 %, o que foi em grande parte atribuído ao aumento das exportações de castanha de cajú (RCN e sem casca), como se mostra no quadro 36.

Castanha de cajú (RCN) formaram a maioria das exportações de amêndoas moçambicanas, que foram principalmente para a Índia. De 2018 a 2022, as importações



indianas de NCR provenientes de Moçambique quadruplicaram, passando de 10 a 42 mil toneladas, em especial com início em 2021. A indústria de processamento de castanha de cajú no distrito de Udupi enfrenta muitos problemas. Há uma escassez de disponibilidade local de RCN, uma dependência excessiva em relação a uma única origem e os preços de mercado são instáveis. Consequentemente, a Índia importou, desde 2021, grandes volumes de RCN provenientes de países concorrentes em África, especialmente da Costa do Marfim (273 mil em 2022), Gana (225 mil), Benim (186 mil), Guiné Bissau (130 mil) e Tanzânia (105 mil).

O Vietname foi o segundo maior destino e, em 2022, representou 28 % das exportações moçambicanas de NCR. Entre 2018, as exportações duplicaram de 7,5 para 16 mil toneladas. No entanto, a Costa do Marfim (474 mil em 2022), a Tanzânia (114 mil), a Nigéria (79 mil) e o Senegal (32 mil) são os principais fornecedores Africanos de RCN ao Vietname.

A castanha de cajú descascada tornou-se o terceiro maior grupo das exportações de castanha Moçambicanas que foram principalmente para o Vietname (51 % do total das exportações de castanha de cajú descascado). Desde 2019, o Vietname começou a importar mais castanha de cajú descascado de Moçambique. As exportações aumentaram de 18 toneladas em 2018 para 2,4 mil toneladas em 2022, avaliadas em 22,7 milhões de EUR. Moçambique tornou-se o terceiro maior fornecedor do Vietname, depois da Nigéria, que exportou 59 mil toneladas e da Costa do Marfim (4,5 mil toneladas).

As exportações moçambicanas para a África do Sul diminuíram desde 2020 de 1148 para 343 toneladas em 2022. As exportações de castanha de cajú descascada para os EUA também diminuíram de 1,463 toneladas para 300 toneladas no mesmo período. Tal pode ser parcialmente atribuído ao período de confinamento e ao encerramento das empresas transformadoras moçambicanas.

Além disso, os investimentos vietnamitas estão a aumentar. Moçambique é considerado uma porta de entrada para as empresas vietnamitas entrarem nos estados membros da Comunidade de Desenvolvimento da África Austral (SADC). Entre os setores de investimento contam-se a agricultura, como o arroz, os fertilizantes, a madeira e a castanha de cajú (ver secção 7.1.2).

Outros destinos importantes para a castanha de cajú descascada são os países da UE — ver secção 7.2.2 seguinte.

O amendoim descascado foram o segundo maior produto de exportação para Moçambique, que foi de 42 mil toneladas em 2022, avaliado em 40,6 milhões de EUR.



As exportações para a Indonésia foram de 24 mil toneladas, o que representa 57 % do abastecimento de amendoim Moçambicano. As exportações diminuíram significativamente no período 2019-2021, em parte devido a problemas de qualidade e a problemas relacionados com a COVID-19. Em vez disso, a Indonésia importou mais da Índia e do Sudão. No entanto, em 2022, as exportações de amendoim descascado para a Indonésia aumentaram para 34 mil toneladas.

As Filipinas e o Paquistão foram outros destinos importantes e representaram 7 % e 6 % das exportações Moçambicanas, respetivamente. O valor unitário para as Filipinas era de 226 EUR por tonelada, o que foi significativamente inferior ao valor unitário médio total de 966 EUR por tonelada de amendoim Moçambicano. Isto pode ser atribuído a problemas comparáveis aos da Indonésia.

Quadro 36. Moçambique exportações de amêndoas para o mundo por tipo, 2018 — 2022

Volume em toneladas e valor em milhares de euros

MOÇAMBIQUE	2018		2020		2022		CAGR *	Principais destinos Em 2022 (% volume)
	Volume	Valor	Volume	Valor	Volume	Valor		
TOTAL	118,117	155,329	187,369	220,833	242,605	355,898	19,6 %	
Amendoim descascado	25,969	19,671	4,411	3,292	42,005	40,596	12,8 %	Indonésia (82 %), Filipinas (7 %), Paquistão (6 %), Índia
Castanha de cajú com casca (RCN)	22,058	38,165	37,697	39,202	56,698	74,318	26,5 %	Índia (72 %), Vietname (28 %)
Castanha de cajú descascado	246	1,590	7,237	25,359	4,754	22,712	109,7 %	Vietname (51 %), Portugal (8 %), África (7 %), EAU (7 %), EUA (6 %), Bélgica (4 %), Índia (3 %), Alemanha (2 %), Países Baixos (1 %)
Macadâmias em concha	1,716	6,021	2,248	7,822	3,391	10,947	18,5 %	África (91 %), Vietname (6 %), China (4 %)
Amêndoas sem casca	221	790	103	466	383	1,736	14,7 %	África (50 %), Vietname (19 %), EAU (14 %), Índia (11 %), Bulgária (5 %)
Castanha-do-Brasil sem casca	71	390	733	3,961	257	1,087	37,9 %	Vietname (32 %), Grécia (18 %), S. África (16 %), Índia (11 %), Países Baixos (6 %), Croácia (6 %)
Amêndoas em concha	75	492	261	1,041	176	402	23,7 %	S. África (100 %)
Outros amêndoas em concha	108	113	10	44	129	353	4,5 %	S. África 97 %, Países Baixos 3 %



Amendoim preparados	33	25	525	449	84	65	6,8 %	
Macadâmias descascadas	206	3,003	46	118	291	3,713	9,0 %	S. África (99 %), China (1 %)
Castanha-do-brasil em concha	21	3						S. África
Misturas de amêndoas	1,049	5,670	204	1,803	122	877	— 41,7 %	EUA, Curaçao, S.África
gergelim	66,344	79,396	133,894	137,276	134,315	199,092	19,4 %	China (57 %), África (32 %), Japão (7 %), Alemanha (1 %), Índia (1 %), Grécia (0,6 %), Polónia (0,5 %)

*CAGR = Taxa de crescimento anual composta 2018-2022 (com base no volume)

Fonte: ITC TradeMaps (2023)

As exportações de **macadâmia (em casca)** ascenderam a 3,391 toneladas, no valor de 10,9 milhões de euros, que se destinaram principalmente à África do Sul (91 % do total das exportações) para a cracking e a transformação primária. Moçambique foi responsável por quase 4 % do total de exportações de Macadamia. Entre 2018 e 2022, as exportações quase duplicaram, passando de 1716 para 3,391 toneladas, o que foi em grande parte atribuído a mais exportações para a África do Sul. O valor unitário para a África do Sul foi de 3 196 EUR por tonelada, ou seja, muito abaixo dos 4 650 EUR por tonelada de exportações moçambicanas para a China ou o Vietname. No entanto, em 2022, as exportações para ambos os países diminuíram significativamente.

Os volumes de **exportação da macadâmia** foram relativamente pequenos e recuperaram após uma queda em 2020. Em 2022, as exportações moçambicanas ascenderam a 291 toneladas, avaliadas em 3,7 milhões de EUR, a maioria das quais foram para a África do Sul.

As exportações de amêndoas foram de 383 toneladas em 2022 e aumentaram um CAGR de 14,7 %, em comparação com 221 toneladas em 2018. Destinaram-se principalmente à África do Sul (50 % das exportações moçambicanas). Desde 2021, mas foram exportados para o Vietname, os EAU e a Índia.

As exportações moçambicanas **de amêndoas com casca** foram pequenas em 129 toneladas, avaliadas em 402 mil EUR, todas para a África do Sul, como se mostra no Quadro 36.

Entre 2018 e 2022, as **exportações de castanha-do-Brasil (em casca)** diminuíram de 390 para 257 toneladas. Em 2020 e 2021, os grandes volumes de exportação para os



Estados Unidos, o Líbano e os Países Baixos resultaram num pico de 733 toneladas. No entanto, em 2022, os três países cessaram as importações provenientes de Moçambique.

Outras amêndoas com casca, incluindo pinhões, foram principalmente para a África do Sul. Entre 2018 e 2022, as exportações aumentaram 4,5 %, passando de 113 para 129 toneladas.

As misturas de amêndoas foram exportadas principalmente para os EUA, a Índia e a UE (Bélgica, Países Baixos e Suécia), mas diminuíram em 2022. No período objeto de reexame, as exportações moçambicanas diminuíram 41,7 %, passando de 1009 para 122 toneladas.

As exportações de gergelim foram consideráveis, em comparação com as exportações de amêndoas de 134 mil toneladas, avaliadas em 199 milhões de euros. As exportações duplicaram entre 2018 e 2020, passando de 66 para 133 mil toneladas e continuaram a aumentar em 2022. Tal deveu-se principalmente ao aumento das exportações para a China, que duplicou o seu nível de importações em 2018.

Além disso, registaram-se grandes aumentos nas exportações para o Japão (de 9 para 15 mil toneladas), Alemanha (de 0,9 para 2,1 mil toneladas) e Grécia (de 0,6 para 1,2 mil).

Graças ao aumento dos níveis de preços do gergelim no mercado mundial e ao aumento das exportações para os países da UE (Alemanha, Grécia e Polónia), o valor unitário médio das exportações Moçambicanas aumentou de 1 135 EUR em 2021 para 1 482 EUR em 2022.

7.2.2. Exportações para a UE

As exportações para a UE ainda eram pequenas. Em 2022, a UE representou 2 % das exportações de Moçambique de 242 mil toneladas de amêndoas para o resto do mundo. No mesmo ano, as exportações para a UE ascenderam a 4,7 mil toneladas, avaliadas em quase 11,3 milhões de EUR, como se mostra no quadro 37.

Entre 2018 e 2022, as exportações Moçambicanas para a UE aumentaram 4,3 %, passando de 4,004 para 4 756 toneladas, o que se deveu principalmente ao aumento das exportações de castanha de cajú descascada e do gergelim.



Quadro 37. Moçambique exporta amêndoas e oleaginosas para a UE, 2018 — 2022
Volume em toneladas e valor em milhares de euros

MOÇAMBIQUE	2020		2021		2022		CAGR*
	Volume	Valor	Volume	Valor	Volume	Valor	
TOTAL	4,004	9,399	5,204	9,550	4,756	11,280	4,3 %
Castanha de cajú (em casca)	932	3,266	830	2,732	1,132	5,409	4,9 %
Castanha-do-brasil (em casca)	519	3,162	596	2,667	78	404	— 37,8 %
Amêndoas (em casca)					19	87	
gergelim	2,364	2,704	3,768	4,094	3,522	5,361	10,4 %

*CAGR = Taxa de crescimento anual composta 2018-2022 (com base no volume)

Fonte: ITC TradeMaps (2023)

As exportações da castanha de cajú aumentaram 4,9 %, passando de 932 toneladas para 1,132 toneladas, principalmente para Portugal, Bélgica, Alemanha e Países Baixos, como indicado a amarelo no quadro 36. Desde 2019, as exportações para Portugal e a Bélgica aumentaram substancialmente, atingindo 1,856 toneladas e 1 030 toneladas, respetivamente.

Considerando que as exportações Moçambicanas de castanha de cajú sem casca para a Alemanha diminuíram de 3,103 para 484 toneladas entre 2019 e 2022. No mesmo período, as exportações para os Países Baixos também diminuíram de 4249 para 307 toneladas.

As exportações de castanha do Pará diminuíram de 519 para 78 toneladas, o que diminuiu significativamente no abastecimento dos Países Baixos. Isto pode ser atribuído a problemas de qualidade ou níveis muito altos de aflatoxinas.

As exportações de amêndoas tiveram início em 2022, principalmente para a Bulgária.

7.3. Oportunidades e potencial de exportação de amêndoas de Moçambique

7.3.1 Oportunidades na UE e nos Estados-Membros selecionados

As perspectivas a longo prazo para o mercado de amêndoas da UE são positivas, apesar do declínio da população da UE e da difícil situação económica em 2023. Na maioria dos países da UE, as crescentes preocupações em matéria de saúde continuarão a impulsionar a procura de produtos à base de plantas nos próximos anos.

As seguintes principais forças motrizes implicam boas oportunidades para Moçambique:



Mudanças nos hábitos alimentares dos consumidores com um número crescente de vegetarianos e flexitarianos que usam amêndoas como um substituto para a carne. Além disso, a crescente popularidade da mistura de amêndoas como um lanche On-The-Go com propriedades saudáveis também aumentou o crescimento da indústria de amêndoas.

Mais influências globais na culinária. Há mais restaurantes étnicos e lojas que geram mais diversidade nas refeições devido à influência dos imigrantes. Kits prontos a usar com amêndoas para saladas e pratos fritos ganham popularidade.

Snacks mais saudáveis: Além disso, o aumento da consciência para a saúde levou à substituição de produtos de snacks mais saudáveis por doces e biscoitos. Conseqüentemente, as amêndoas têm uma oportunidade de mercado para satisfazer estas exigências. Associada a esta tendência de saúde está a importância da qualidade e segurança do produto.

Os importadores e processadores oferecem mais variações no amendoim e nas amêndoas, que incluem na forma salgada, torrada, não salgada ou com diferentes revestimentos doces (mel ou chocolate) ou com diferentes revestimentos estaladiços salgados (bálico, pimenta, tomate, orégãos, etc.).

A diversidade de amêndoas sem sal é cada vez mais popular nas refeições, com sabores torradas disponíveis para pratos vegetarianos e iniciantes.

Aumento da procura de snacks energéticos: Em toda a Europa, o aumento das limitações de tempo, o ritmo de vida mais rápido e o desejo de comodidade estão a impulsionar a procura dos consumidores de snacks «salubres e sustentáveis». A maioria das amêndoas também são recomendadas para pessoas esportivas, já que além de ricas em proteínas, são ricas em calorias e cálcio para fortalecer os ossos e as funções musculares.

As amêndoas têm uma grande variedade de aplicações. Por exemplo, a castanha de caju e as nozes podem ser consumidas isoladamente ou incluídas noutros tipos de snacks, em mistura de amêndoas, em saladas, ou como intensificador de sabor e fonte de proteína em vários pratos vegetarianos e em bebidas amêndoas saudáveis e manteiga de amêndoas.

Amêndoas, macadâmia ou amendoim podem ser usadas em **óleos cosméticos de amêndoas**. Espera-se que um aumento na despesa do consumidor com cosméticos naturais também impulsionará a procura de amêndoas em todo o mundo.



Para mais informações sobre as aplicações industriais de amêndoas, consultar o capítulo 1.5.2.

Um aumento das atividades de investigação e desenvolvimento da UE relacionadas com os benefícios para a saúde das amêndoas e das oleaginosas, criando oportunidades para novos operadores no mercado.

Modernização das técnicas de produção pelos processadores da UE para utilizar mais amêndoas em refeições e bebidas saudáveis. Haverá mais procura para os países fornecedores de amêndoas e oleaginosas, incluindo Moçambique.

As melhores oportunidades para os exportadores e cooperativas Moçambicanos são oferecer amêndoas e oleaginosas primárias processados aos importadores e processadores da UE. Nos mercados selecionados há as seguintes oportunidades:

ALEMANHA	Potencial e oportunidades de mercado
Tamanho	A Alemanha domina o mercado da UE de amêndoas, com um consumo estimado de 450 mil toneladas em 2022, avaliado em 3,213 milhões de EUR, e um elevado consumo per capita de 5,41 kg por pessoa. Entre 2018 e 2022, o consumo alemão aumentou 1,4 %, embora se tenha registado uma diminuição desde 2020.
População	A população da Alemanha está a tornar-se cada vez mais diversificada, com mais residentes da Roménia, Polónia, Bulgária, Síria, Afeganistão, Turquia e Ucrânia que geralmente consomem mais amêndoas e gergelim do que os alemães.
Consumidores	Quase metade dos alemães preferem snacks saudáveis e naturais sem sabores artificiais. Além disso, uma mentalidade de «qualidade em relação à quantidade» oferece oportunidades para mais produtos premium no mercado de snacks na Alemanha. Consumidores são menos leais a marcas específicas, criando oportunidades para os novos participantes.
Segmento industrial	A indústria alemã de amêndoas e petiscos está aberta a novos produtos, com produtos saudáveis e sustentáveis. O setor industrial utiliza amêndoas como avelãs, amêndoas, amêndoas e, cada vez mais, castanha de caju em snacks salgados e doces. A Alemanha é o segundo maior mercado de cereais da UE, depois do Reino Unido. O mercado alemão da amêndoa de castanha de caju visa principalmente os segmentos de snacks. Há uma procura crescente de pedaços e grãos partidos nas indústrias alimentares para bolachas, cereais e coberturas de gelados. O uso industrial está a aumentar devido à menor diferenciação de preços entre o castanha de caju e outras amêndoas, como as amêndoas.
Importações	A Alemanha é um importante comerciante, transformador e re-exportador de amêndoas. Hamburgo é um dos centros comerciais do mundo. Em 2022, a



	<p>Alemanha importou 634 mil toneladas de amêndoas no valor de 3,293 milhões de EUR. É o segundo maior exportador da UE.</p> <p>É o maior importador de castanha de cajú, amêndoas, pistácios, amêndoas e macadâmias para a UE. Entre 2018 e 2022, registaram-se grandes aumentos (CAGR) nas importações da castanha de cajú (+5,9 %), amêndoas (+6,3 %) e pistácios com casca (+6,2 %).</p> <p>As importações alemãs da castanha de cajú atingiram 409 milhões de EUR em 2022, com um CAGR de 5,9 % desde 2018. Os fornecedores neerlandeses dominam as importações alemãs de castanha de cajú, contando com o Vietname e a Índia devido à falta de capacidade de transformação nos países Africanos.</p> <p>Em comparação com outros países da UE, a Alemanha era um grande país importador. Fornecedores de países terceiros, incluindo de África, especialmente de castanha de cajú e macadâmia. O principal fornecedor de castanha de cajú é a Costa do Marfim, mas também havia fornecimentos do Burkina Faso, da Nigéria e de Moçambique. A África do Sul e o Quênia dominavam os fornecimentos de macadâmias para a Alemanha.</p> <p>Cerca de 40 % do gergelim provinha da Nigéria, Moçambique e Egito.</p>
Outros	<p>A Alemanha lidera o mercado biológico da UE, representando 6,4 % do mercado alimentar em 2020, com a generalização dos produtos alimentares biológicos. No entanto, a sua quota-parte em projetos socialmente sustentáveis ainda é limitada. Isto oferece oportunidades para os exportadores de Moçambique obterem uma posição, concentrando-se no aprovisionamento sustentável.</p>

FRANÇA	Potencial e oportunidades de mercado
Tamanho	<p>A França é o segundo maior mercado da UE de amêndoas. Em 2022, o consumo aparente foi estimado em 273 mil toneladas, avaliado em 2,309 mil milhões de EUR. A França representava 17,1 % do valor do mercado da UE.</p> <p>O uso de vários tipos de amêndoas em pratos culinários é mais caracterizado durante programas de culinária, como Master Chef ou Top Chef, onde mais atenção é dada às refeições vegetarianas. Por conseguinte, entre 2018 e 2022, o consumo francês aumentou 3,0 %.</p>
População	<p>A França tem uma população crescente, com muitas pessoas vindas de países árabes que frequentemente comem amêndoas (especialmente durante o Ramadã). Em 2021, um décimo da população de França era estrangeiro.</p>
Consumidores	<p>Tradicionalmente, as amêndoas são comidas como um lanche nos apéritifs antes da refeição quente por volta do meio-dia. Mas também são utilizados em chocolates, doces (nougat), óleos de amêndoas, saladas e cada vez mais em receitas.</p> <p>Os confinamentos (COVID) e o aumento dos preços dos produtos alimentares fizeram com que os consumidores franceses aumentassem o</p>



	<p>stock. Compram mais produtos e alimentos prontos com uma vida útil mais longa. Isto implica uma maior procura de amêndoas.</p> <p>As empresas promovem embalagens menores de amêndoas, oferecendo variedades exóticas e torradas com sabor, estimulando a compra por impulso e atraindo mais consumidores.</p> <p>O amendoim salgado continua a ser populares, mas as reduções dos preços das marcas privadas tornam os amêndoas mais acessíveis, sendo os pistácios a maior quota de mercado, seguidos de amêndoas, amêndoas, castanha de cajú e avelãs.</p>
Segmento industrial	<p>A indústria de transformação de alimentos em França, com 15,500 empresas e 194,2 mil milhões de euros de vendas anuais, inclui principalmente PME. Entre outros produtos, é conhecida pela qualidade e inovação em produtos de panificação e confeitaria, que também utilizam amêndoas.</p> <p>A produção de confeitaria concentra-se principalmente no Sul e inclui pralines (<i>doces feitos de amêndoa ou amendoim embrulhado em chocolate</i>), amêndoas revestidas de açúcar e nougat (utilizando amêndoas, amêndoas, pistácios, avelãs e <i>amêndoas de macadâmia</i>).</p>
Importações	<p>Em 2022, a França importou 263 mil toneladas de amêndoas, avaliadas em 1,221 milhões de EUR.</p> <p>Entre 2018 e 2022, registaram-se grandes aumentos (CAGR) nas importações de castanha de cajú (+9,0 %), amendoim (+4,8 %), amendoim preparados (+4,5 %) e macadâmias (+22,7 %).</p> <p>Em comparação com outros países da UE, a França era um importante importador de África, em especial das suas ex-colónias no Oeste e Norte de África, mas também de Moçambique. Castanha de cajú e macadâmia e gergelim foram as amêndoas mais populares importadas da África.</p>
Outros	<p>Com a crescente sensibilização para o aquecimento global, espera-se que o interesse dos consumidores e a procura de sustentabilidade nas embalagens no mercado de snacks salgados ou doces aumentem. Isto representa oportunidades para os exportadores quando falam com compradores franceses.</p>

ESPAÑA	Potencial e oportunidades de mercado
Tamanho	<p>A Espanha está entre o maior mercado da UE de amêndoas e o consumo aparente foi estimado em quase 266 toneladas em 2022, avaliado em 1,553 mil milhões de EUR. A Espanha representou 11,8 % do valor do mercado da UE. O consumo per capita de 5,59 kg por pessoa foi um dos mais elevados da UE.</p> <p>Entre 2018 e 2022, o consumo espanhol aumentou 0,5 %.</p>
População	<p>A população espanhola diminuiu, no entanto, a imigração aumentou, com 6,7 milhões de imigrantes em 2020, principalmente da América Latina, o que representa 14 % da população total. Tal inclui também as pessoas idosas</p>



	<p>de países da UE que são abastadas e que são provavelmente atraídas por alimentos saudáveis (incluindo amêndoas).</p>
Consumidores	<p>Os reformados, os jovens casais sem filhos e os jovens independentes consomem acima da média.</p> <p>Embora O amendoim e pistácios às vezes sejam consumidos com bebidas ao final da tarde, mistura de amêndoas, castanha de caju e pinhões tornaram-se mais populares.</p> <p>As amêndoas são muitas vezes compradas impulsivamente no grande número de quiosques que vendem pacotes individuais de amendoim e amêndoas de árvores. Os benefícios para a saúde são cada vez mais reconhecidos pelos consumidores espanhóis que estão a impulsionar o mercado.</p> <p>O futuro mercado das amêndoas será impulsionado por reduções de preços e por rótulos privados, a fim de os tornar acessíveis a um maior número de consumidores.</p>
Segmento industrial	<p>A indústria agroalimentar espanhola, com 30,000 empresas, gerou 140 mil milhões de EUR em 2021 e empregava 440,000 pessoas. Enquanto terceiro maior exportador da Europa, enfrenta a adaptação às alterações climáticas e as futuras importações de amêndoas e outras amêndoas.</p>
Importações	<p>Em 2022, a Espanha importou 289 mil toneladas de amêndoas no valor de 1,155 milhões de EUR. Além de ser produtora, a Espanha é um importante importador de amêndoas (em casca) e cada vez mais de amêndoas com casca em consequência de um declínio na produção espanhola devido aos verões mais quentes. A Espanha é também um grande importador de amêndoas, pistácios, amendoim e castanha de caju.</p> <p>Entre 2018 e 2022, registaram-se grandes aumentos nas importações de amêndoas com casca (+87,3 %), castanha de caju (+18,7 %), amendoim preparados (13,3 %) e avelãs (+6,5 %) e pistácios com casca (+4,0 %). As importações espanholas de gergelim aumentaram 2,3 % no período objeto de reexame.</p> <p>Em comparação com outros países da UE, a Espanha era um pequeno país importador de África, com exceção das macadâmias, que vinham principalmente da África do Sul e do Quênia. Para o gergelim, o Egito e a Nigéria eram fornecedores importantes.</p>
Outros	<p>Sendo produtora, a Espanha é o terceiro maior exportador de amêndoas da UE, com um volume de 179 mil toneladas em 2022. As exportações espanholas aumentaram 3,5 %, face a 155 mil toneladas em 2018. A maioria (57 %) eram amêndoas descascadas. As misturas de amêndoas representaram 21 % das exportações espanholas. Cerca de 80 % foram para outros países da UE.</p>



ITÁLIA	Potencial e oportunidades de mercado
Tamanho	A Itália é um dos principais mercados da UE de amêndoas . Em 2022, o consumo aparente foi estimado em quase 294 toneladas em 2022, avaliado em 1,792 milhões de EUR, representando 12,6 % do mercado da UE. O consumo per capita de 5,01 kg por pessoa foi um dos mais elevados da UE. Entre 2018 e 2022, o consumo italiano aumentou 1,4 %.
População	A população da Itália está a diminuir. A imigração contraria parcialmente a tendência. Em 2022, cerca de 5,05 milhões de pessoas, ou seja, 8,6 % da população total, eram estrangeiros. As ondas migratórias originam-se de antigos países socialistas da Europa Oriental, como Roménia, Albânia, Ucrânia, Moldávia, Polónia e Norte de África (Marrocos, Egito e Tunísia), que estão a comer relativamente mais amêndoas.
Consumidores	A pandemia acelerou a tendência alimentar saudável da Itália, atraindo alternativas veganas, vegetarianas, flexitárias e superalimentares. O mercado das amêndoas tem vindo a crescer em Itália, mas ainda há margem para expansão, uma vez que apenas 30 % dos consumidores as comem diariamente. Castanha de cajú e pinho são cada vez mais utilizadas em saladas e refeições vegetarianas. A fim de incentivar a alimentação de amêndoas, as empresas anunciam amêndoas a atletas, consumidores conscientes da saúde e a padeiros que podem usá-los mais em bolos ou sobremesas. Uma maior variedade, a introdução de novas amêndoas aromatizadas e a redução dos preços conduzirão o mercado italiano nos próximos anos.
Segmento industrial	A Itália foi o quarto maior mercado de transformação de produtos alimentares na Europa em 2021, atrás de Espanha, França e Alemanha, gerando 179,4 mil milhões de EUR de receitas. Existem cerca de 60 mil empresas, 464 mil trabalhadores e mais de 50 mil milhões de euros de vendas de exportação. A procura do setor industrial de amêndoas provém principalmente do grande número de pequenos confeitarias, padarias, gelados e alguns fabricantes de cereais. As amêndoas são utilizadas para a produção de licor(amaretto) e numa grande variedade de sobremesas.
Importações	Devido ao elevado consumo dos seus consumidores e à procura da sua indústria transformadora, a Itália está entre os principais importadores da UE de amêndoas. Em 2022, a Itália importou 298 mil toneladas de amêndoas, no valor de 1,439 milhões de EUR. O elevado valor das importações deve-se às elevadas importações de avelãs, amêndoas e amêndoas. As importações de pistácios (em casca), pistácios sem casca e cada vez mais castanha de cajú eram elevadas. As importações de amêndoas pela Itália aumentaram 2,7 % entre 2018 e 2022.



	Uma grande parte (20 %) da castanha de cajú veio da Costa do Marfim. As macadâmias vinham sobretudo da África do Sul e do Quênia.
Outros	As exportações de produtos italianos da indústria de panificação estão a aumentar, o que significa uma procura crescente de ingredientes alimentares, incluindo amêndoas de outros países.

PAÍSES BAIXOS	Potencial e oportunidades de mercado
Tamanho	<p>Os Países Baixos são um mercado da UE de média dimensão e um grande comerciante de amêndoas. O consumo aparente foi estimado em 137 mil toneladas em 2022, avaliado em 346 milhões de EUR. Os Países Baixos representavam 2,6 % do mercado da UE. O consumo per capita de 5,82 kg por pessoa foi o mais elevado da UE.</p> <p>As amêndoas representam quase um terço do mercado de snacks salgados, que é elevado em comparação com outros países da UE.</p>
População	<p>Os Países Baixos são o país mais densamente povoado da UE e prevê-se que a população Holandesa cresça. Turcos, Marroquinos, Surinames e Indonésios estão bem representados grupos étnicos que estão a comer relativamente mais amendoim e amêndoas de árvores.</p>
Consumidores	<p>Os Países Baixos estão familiarizados com o amendoim devido à sua popularidade como snacks torradas e salgados, barras de doces, manteiga de amendoim e como ingrediente na cozinha Indonésia (molho de amendoim) e pratos Asiáticos.</p> <p>Os Holandeses consomem uma quantidade de amendoim revestido e aromatizado. Os Países Baixos são também o primeiro produtor europeu de manteiga de amendoim e o terceiro maior consumidor de amendoim. As amêndoas são populares pelos seus benefícios para a saúde e são frequentemente servidas com bebidas ou eventos sociais. As barras de amêndoas oferecem uma vasta gama de amêndoas de luxo naturais ou assadas.</p> <p>As variedades populares incluem pistácios, castanha de cajú, amêndoas, pinhões e mistura de amêndoas. Macadâmia é considerada cara. As amêndoas das árvores são usadas em pratos exóticos e saladas. A castanha de cajú ganha popularidade com variedade torrada, temperada e mais uso em mistura de amêndoas.</p> <p>Os processadores Holandeses estão a desenvolver amêndoas aromatizados e revestidos, concentrando-se em tendências alimentares saudáveis e introduzindo novas utilizações para impulsionar a procura futura.</p>
Segmento industrial	<p>Em 2023, os Países Baixos tinham 8.655 empresas de transformação de alimentos (chocolate, snacks, biscoitos, padarias, cereais), gerando 80 mil milhões de EUR em vendas líquidas e empregando 150,000 pessoas.</p>



	<p>A indústria depende de matérias-primas importadas, com a maioria dos produtos acabados vendidos nos países da UE.</p>
Importações	<p>Os Países Baixos, enquanto segundo maior importador de amêndoas na UE, têm uma longa história como país de trânsito de amendoim em Roterdão e são um dos maiores comerciantes de amendoim a nível mundial.</p> <p>Em 2022, os Países Baixos importaram 555 mil toneladas de amêndoas, no valor de 1,603 mil milhões de EUR. Cerca de 63 % deste volume eram amendoim (em casca).</p> <p>É o segundo maior importador de castanha de cajú na UE (43 mil toneladas em 2022) do Vietname e da Índia a ser reexportado (após salga ou torrefação) para outros países da UE. Importação de amêndoas, nozes, mistura de amêndoas também foram substanciais</p> <p>Entre 2018 e 2022, registaram-se grandes aumentos nas importações de amêndoas (+13,4 %), amêndoas (+6,4 %) e castanha de cajú (+3,2 %).</p> <p>Os Países Baixos importaram castanha de cajú e macadâmia de África. O Burquina Faso foi o principal fornecedor de castanha de cajú, seguido pelo Togo, Costa do Marfim e Gana. A África do Sul foi um dos principais fornecedores de macadâmias, enquanto os fornecimentos do Quênia e Moçambique também eram relativamente grandes.</p>
GRÉCIA	Potencial e oportunidades de mercado
Tamanho	<p>A Grécia é um mercado da UE menor para as amêndoas e um grande mercado para o gergelim. O consumo aparente de amêndoas foi estimado em quase 51 mil toneladas em 2022, avaliado em 205 milhões de EUR. A Grécia representava 1,6 % do mercado da UE.</p> <p>Entre 2018 e 2022, o consumo grego aumentou 1,8 %.</p>
População	<p>A população Grega diminuiu desde 2005, devido a baixas taxas de fertilidade, crises financeiras, emigração e envelhecimento da população.</p> <p>Havia 762,000 migrantes, 7 % da população grega, principalmente de países da Europa Oriental como a Albânia, a Bulgária e a Roménia. Imigrantes ilegais do Norte de África e da Síria continuam a entrar na Grécia a partir da fronteira da Turquia.</p>
Consumidores	<p>Frutas e amêndoas estão amplamente disponíveis em lojas, supermercados e mercados de rua. Os consumidores gregos são seletivos, de qualidade e dispostos a experimentar novos sabores e sabores em pratos que usam amêndoas.</p> <p>Dentro das amêndoas, as amêndoas, as amêndoas descascadas, os pistácios, a castanha de cajú e as avelãs eram preferidos pelos consumidores gregos e pela indústria alimentar.</p> <p>Pistácios, cultivados nas ilhas Aegina, são abundantes de agosto a outubro. São torradas ou crus, ligeiramente menores do que os outros pistácios, mas mais saborosos e mais doces.</p>



	<p>Amígdalota são bolachas de amêndoa populares. Koulouri, anéis de pão de gergelim, são um deleite popular, assemelhando-se a um bagel com gergelim.</p>
Segmento industrial	<p>A indústria alimentar e de bebidas grega, com 15,700 empresas e 12,82 mil milhões de EUR de vendas em 2021. Os subsectores mais importantes incluem produtos de padaria, óleos e produtos cerealíferos, representando 50 % do valor da produção.</p> <p>Outros produtos alimentares incluem açúcar, cacau, chocolate, confeitaria, condimentos, refeições prontas para comer e bebidas. As pequenas empresas empregam até 19 pessoas, com médias e grandes empresas a gerarem mais de 70 % do valor da produção.</p>
Importações	<p>A Grécia é um importador menor de amêndoas na UE. Em 2022, as importações ascenderam a 43 mil toneladas, avaliadas em 157 milhões de EUR. A Grécia é o maior importador de gergelim na UE.</p> <p>Entre 2018 e 2022, registaram-se grandes aumentos nas importações de castanha de cajú (+13,1 %), amendoim (+10,8 %), amêndoas (+8,6 %), macadâmias (+5,6 %) e mistura de amêndoas (+5,6 %).</p> <p>Em 2022, em média, 21 % das importações gregas provieram de países da UE, especialmente dos Países Baixos e da Alemanha.</p> <p>Em comparação com outros países da UE, a Grécia era um grande país importador de África, especialmente de gergelim da Nigéria, do Sudão e de Moçambique. 72 % das macadâmias foram importadas da África do Sul.</p>

POLÓNIA	Potencial e oportunidades de mercado
Tamanho	<p>A Polónia é um mercado de tamanho médio da UE para amêndoas. O consumo aparente foi estimado em 114 mil toneladas em 2022, avaliado em 493 milhões de EUR. No mesmo ano, a Polónia representou 3,7 % do mercado da UE. O consumo per capita de 2,76 kg por pessoa foi muito inferior à média da UE de 4,32 EUR.</p> <p>Entre 2018 e 2022, o consumo polaco aumentou 4,9 %.</p>
População	<p>A população da Polónia em 2023 era de 37,6 milhões, com 96,9 % da Polónia, 1,1 % da Silésia, 0,2 % da Alemanha e 0,1 % da Ucrânia como principais grupos étnicos. Espera-se que a população futura contraia entre 20 % e 30 %.</p> <p>Desde a guerra de 2021, a Polónia recebeu 1,5 milhões de refugiados da Ucrânia.</p>
Consumidores	<p>Inspirados em programas de cozinha de TV de realidade, novos pratos exóticos e saudáveis são introduzidos com amêndoas. Os polacos estão geralmente abertos a novas sensações gustativas.</p> <p>As amêndoas mais populares entre os consumidores polacos em 2018 foram amêndoas, pistácios, avelãs, amêndoas, castanha de cajú e macadâmia.</p>



	<p>O amendoim (revestido), amêndoas e avelãs com sabores adicionados também são populares.</p> <p>Juntamente com a crescente preocupação com a saúde, bem-estar e uma economia polaca em crescimento esperado, os consumidores provavelmente gastarão mais em snacks saudáveis que são naturais e podem ser consumidos «em movimento». Amêndoas encaixam-se bem aqui.</p>
Segmento industrial	<p>A indústria agroalimentar da Polónia, com mais de 1270 empresas em 2021, produziu e exportou produtos no valor de mais de 33 mil milhões de EUR. A indústria, que contribui com 5 % do PIB da Polónia, é constituída por 30,000 empresas, sendo 85 % pequenas empresas.</p> <p>Consumidores conscientes da saúde estão cada vez mais à procura de barras energéticas feitas a partir de cereais, amêndoas e frutas secas. Enquanto as empresas estrangeiras dominam o mercado, mais empresas polacas começam cada vez mais a produzir estes produtos.</p> <p>Os fabricantes de chocolate procuram ingredientes de alta qualidade para prolongar a vida útil e procurar amêndoas de alta qualidade. Isto leva os importadores Polacos a fazerem encomendas maiores e a aumentarem a procura de remessas diretas de países terceiros.</p>
Importações	<p>A Polónia é um importador de amêndoas na UE, graças à procura da sua indústria transformadora e ao aumento da procura por parte dos consumidores polacos. Além disso, a Polónia tornou-se um <i>centro de negócios</i> dinâmico, especialmente para amendoim no coração da Europa.</p> <p>Em 2022, a Polónia importou 152 mil toneladas de amêndoas no valor de 494 milhões de EUR. Para um país de Leste da UE, é um grande importador de amendoim, castanha de cajú, amêndoas, mistura de amêndoas e gergelim.</p> <p>Registaram-se grandes aumentos nas importações de quase todas as amêndoas entre 2018 e 2022, especialmente de castanha de cajú (+15,3 %), pistácios com casca (+14,2 %), pistácios sem casca (+15,9 %), amêndoas (+12,9 %) e mistura de amêndoas (+13,7 %).</p> <p>Em comparação com outros países da UE, a Polónia era um grande país importador de África, especialmente de gergelim da Nigéria, de Moçambique e da Somália. 36 % das macadâmias foram importadas do Quênia e da África do Sul.</p>



7.3.2 Oportunidades para castanha de cajú e outros tipos de amêndoas

As melhores oportunidades para os exportadores e cooperativas moçambicanos é a **castanha de cajú (em casca)**. Quase todos os Estados-Membros da UE registaram tendências muito positivas nas importações nos últimos cinco anos. O crescimento mais rápido verificou-se nas importações dos maiores mercados da UE, como a Alemanha (+5,9 % entre 2018 e 2022), a França (+9,0 %), Itália (+12,7 %), Espanha (+13,9 %), Países Baixos (+3,2 %), Polónia (+15,2 %), Grécia (+13,2 %), Áustria (+7,9 %), Portugal (+13,2 %) e quase todos os Estados-Membros de Leste da UE.

Uma panorâmica das importações de castanha de cajú pode ser consultada no anexo 2 — quadro 2.

Outras amêndoas

No entanto, existem também oportunidades para outras amêndoas no mercado da UE. Comparando as tendências entre 2018 e 2022, a procura da maioria dos tipos de amêndoas na maioria dos países diminuiu em 2020 e recuperou lentamente até 2022. Tal pode ser principalmente atribuído a cortes nas despesas de consumo em 2023 e aos seus efeitos nos padrões de compra da padaria, da confeitaria e de outras indústrias. Esta tendência foi observada nas importações dos principais países comerciais da UE, Países Baixos e Alemanha, com níveis de importação a recuperar lentamente para a maioria das amêndoas.

No entanto, as projeções futuras podem ser derivadas do rápido aumento das importações ao longo dos últimos dois anos em vários países. Para além da castanha de cajú, existem oportunidades para outras amêndoas nos seguintes Estados-Membros da UE:

Amêndoas (em casca) com o crescimento mais rápido das importações entre 2018 e 2022 por Itália (+6,7 %), Países Baixos (+6,4 %), Polónia (+7,6 %), Grécia (+3,8 %), Alemanha (+1,5 %) e muitos dos Estados-Membros de Leste da UE.

Amendoim (em casca) com o crescimento mais rápido das importações da Polónia (+6,7 %), França (+4,8 %), Itália (+5,3 %), Grécia (+10,8 %), Bulgária (7,0 %), Dinamarca (+3,6 %) e Portugal (+22,2 %).

Macadâmia (em casca) com o crescimento mais rápido das importações da França (+22,7 %), da Grécia (+5,6 %), da Áustria (+4,4 %), da Bulgária (+37,4 %) e de Portugal (+27,3 %).



Mistura de Amêndoas (em casca) com o crescimento mais rápido das importações da Alemanha (3,1 %), Polónia (+13,9 %), Itália (+8,0 %), Suécia (6,2 %), Espanha (3,4 %), Roménia (19,4 %), Dinamarca (17,5 %), Portugal (+14,3 %) e Bulgária (+10,2 %).

No anexo 2 — Quadros 1, 3, 4, 5 e 6 para o gergelim, bem como nos capítulos 3.4.1 a 3.4.11, é apresentada uma panorâmica das importações de cada tipo de amêndoas.

Para 2023/2024, há oportunidades para os exportadores moçambicanos exportarem amendoim e amêndoas para a UE. Aqui houve escassez de suprimentos da Índia e dos EUA devido à falta de chuva durante o verão quente de 2023. As principais razões foram as alterações climáticas e o El Niño, que tiveram um efeito significativo sobre os rendimentos em ambos os países.

A oportunidade de processamento em Moçambique

É possível contribuir para a redução das emissões e grandes poupanças de custos para os compradores. A UE propôs doze propostas para alcançar um objetivo de redução de 55 % das emissões de CO₂ até 2030. Uma proposta consistia em impor preços do carbono às mercadorias produzidas fora da UE, tornando as importações mais onerosas.

Agora, a castanha de cajú em bruto é primeira exportada para o Vietname para processamento primário e depois processada posteriormente nos Países Baixos ou na Alemanha antes de serem exportadas para o mercado final na Europa. Se as amêndoas forem transformadas em Moçambique e exportadas diretamente para a UE, serão poupados cerca de 12,000 km de emissões e os importadores, processadores e supermercados também pouparão nos seus pagamentos para compensar os créditos de carbono.

Embalagem interna

Por vezes, a classificação dos produtos é uma questão real e pode haver uma oportunidade para criar uma casa de embalagem que preste um serviço independente aos agrupamentos de produtores à QC e às embalagens uniformes para exportação. A casa da matilha pode atuar como um controlo de qualidade independente.



7.4. CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES

7.4.1 Conclusões

A UE como um mercado potencial interessante

Até agora, a Ásia, os EUA e os países vizinhos, como a África do Sul e os Emirados Árabes Unidos, foram os principais mercados de exportação de amêndoas moçambicanas e oleaginosas. As exportações para a UE foram de 4,756 toneladas em 2022 (principalmente gergelim e castanha de cajú descascada). Isto representava apenas 2 % das exportações de Moçambique. Moçambique tem uma longa experiência no cultivo e transformação, principalmente castanha de cajú, e foi, em 2022, o 13.º maior fornecedor de castanha de cajú descascada para a UE. Para macadâmias foi o 7.º maior fornecedor, e para o gergelim foi o 9º maior fornecedor.

Ainda assim, Moçambique é um país fornecedor menos conhecido entre os compradores da UE, que apresenta oportunidades para introduzir o país como um novo fornecedor africano. Existem boas possibilidades para os exportadores e as cooperativas poderem cumprir os requisitos de acesso ao mercado da UE.

Com apenas 16 % das terras aptas para a agricultura atualmente a ser cultivada — combinada com uma costa de 1,500 milhas que permite a exportação para os mercados europeus através de portos oceânicos — Moçambique tem um potencial considerável para a agricultura em larga escala para exportação. Além disso, os exportadores moçambicanos podem beneficiar do acordo APE UE-SADC.

Mesmo que a população esteja a diminuir, a Europa continua a ser o segundo maior mercado de amêndoas do mundo, representando 31 % do mercado global de amêndoas depois da Ásia-Pacífico (32 %). Em 2022, o mercado de amêndoas na UE-27 e no Reino Unido representou um valor de 13,183 milhões de EUR, com um volume estimado de 2153 mil toneladas. Isto implica um grande mercado potencial para Moçambique.

A tradição de comer amêndoas existe na Europa há séculos e o mercado crescerá a longo prazo, tendo em conta as forças motrizes do capítulo 7.3.1 e a emergência de novos grupos de consumidores:

Os consumidores mais jovens (geração Z) estão mais abertos a produtos biológicos e naturais, incluindo amêndoas e oleaginosas, em especial na Alemanha, França, Países Baixos, Bélgica, Reino Unido, países escandinavos e países da UE Oriental.

O envelhecimento da população, que deverá atingir 64 milhões até 2100, continua a consumir vegetais, frutas, leguminosas, amêndoas e oleaginosas, a fim de manter a boa



saúde. Na maioria dos países da UE, os ministérios da saúde promovem ativamente o consumo de amêndoas.

A crescente população imigrante está a trazer mais influências globais para a cozinha europeia através de restaurantes e lojas étnicas, e os próprios imigrantes são consumidores significativos de amêndoas.

Mercados da UE sugeridos

Os melhores mercados da UE para uma primeira entrada são a Alemanha, a França, a Espanha, a Itália, os Países Baixos, a Polónia, a Grécia (especialmente para o gergelim), a Bélgica e o Reino Unido. Os mercados escandinavos e da União Europeia Oriental podem então ser considerados. Os Países Baixos e a Alemanha são re-exportadores significativos de amêndoas e de gergelim para os mercados internacionais.

Por conseguinte, contactar diretamente importadores e processadores dos outros países mencionados seria ótimo para maximizar as margens de lucro e estabelecer relações com os compradores nos países de consumo final.

Para todos os tipos de amêndoas, os importadores e os supermercados trabalham cada vez mais com pequenos agricultores ou grupos de agricultores, especialmente nos países Africanos. Tal foi confirmado por vários importadores neerlandeses e belgas entrevistados. Alguns importadores consideram boa cooperação, mas é necessária experiência profissional. As melhorias incluem a melhoria da qualidade, a limitação dos LMR, a aflatoxina e os níveis de micotoxinas, reduzindo as interseções. As empresas bem-sucedidas em África são aquelas que têm relações estreitas, concentrando-se no cultivo, na regulamentação da UE, no calendário das colheitas e na logística.

Questões competitivas no mercado das amêndoas

A consistência da qualidade, a inovação dos produtos e a variedade de produtos ou misturas de produtos, resultantes da investigação e do desenvolvimento, são questões competitivas no mercado das amêndoas.

Para trabalhar eficazmente com uma cadeia de abastecimento mais curta, alguns importadores entrevistados referiram a falta de profissionalismo e de conhecimentos especializados. Os exportadores devem dispor de mais conhecimentos sobre o cultivo, o aprovisionamento de oleaginosas de qualidade, os fatores de produção, a criação de culturas e os sistemas de controlo da qualidade.



7.4.2 Desafios para Moçambique

Para ter sucesso, será essencial uma abordagem a longo prazo e a competitividade de Moçambique deve ser melhorada na resposta aos seguintes problemas e desafios:

Alterações climáticas: É provável que o aumento do risco de ciclones, inundações e secas tenha um impacto negativo nas principais culturas da cadeia de valor, perturbando assim os mercados locais e o rendimento dos produtores. Portanto, é essencial que os pequenos agricultores se diversifiquem mais em culturas de rendimento, como castanha de cajú, amêndoas, pinhões, macadâmias e gergelim.

Zonas remotas, infraestruturas e recursos deficientes. Os pequenos agricultores encontram-se dispersos em zonas remotas. São muitas vezes analfabetos, têm um baixo nível de educação e os seus conhecimentos baseiam-se em métodos tradicionais. A infraestrutura é pobre e o seu acesso aos recursos financeiros é pobre. As pequenas e fragmentadas explorações fundiárias dificultam aos agricultores o aumento da sua produção através da mecanização.

Dependência dos comerciantes. Os pequenos agricultores dependem frequentemente de comerciantes ou compradores primários que, muitas vezes, não prestam aconselhamento adequado em matéria de cultivo. Os preços e os volumes flutuam frequentemente, deixando motivos insuficientes para decisões individuais em matéria de investimentos.

Oleaginosas. Os agricultores muitas vezes usam oleaginosas da última colheita. Há necessidade de variedades de oleaginosas que sejam uniformes em tamanho ou cor

Nível de qualidade. A produção de castanha de cajú enfrenta baixos níveis de qualidade devido ao envelhecimento das árvores, pragas e doenças. Os principais desafios para a produção incluem a substituição de árvores envelhecidas por melhor porta-enxertos e pulverização antifúngica intensificada.

Más práticas pós-colheita incentivam a contaminação por aflatoxinas em vez de preveni-la ou limitá-la.

Risco de intersecções devido a níveis mais elevados de LMR ou de aflatoxina. É necessária uma utilização adequada da proteção integrada, combinada com formações regulares sobre a gestão das culturas, utilizando pesticidas orgânicos (Sulphur, Bio-spray) ou utilizando doses corretas de pesticidas químicos/inseticidas.



Baixos rendimentos em termos de quantidade e qualidade. Todas as fábricas em Moçambique obtêm rendimentos mais baixos do que as suas congéneres na Índia e no Vietname devido à falta de experiência de mecanização, experiência dos trabalhadores e fluxo organizacional das fábricas.

Em junho de 2023, o número de unidades de processamento de castanha de cajú na província de Nampula, a maior área de produção de Moçambique, diminuiu de 37 para 6.

Falta de transparência para os compradores da UE, uma vez que a cadeia de abastecimento é longa e complexa, com muitos intermediários a contornarem os exportadores. Os preços para pequenos proprietários são muitas vezes demasiado baixos, o que resulta em baixa motivação.

7.4.3 Recomendações

A maior parte dos problemas relacionados com o cultivo, a transformação e a melhoria da cadeia de valor são abordadas no programa Promove Agribiz (ver caixa 10 na secção 7.1.2).

Em especial no que diz respeito às exportações da UE, podem ser formuladas as seguintes recomendações:

São necessários fatores de produção agrícolas de maior qualidade e uma formação em práticas agrícolas eficazes ao nível das explorações agrícolas, em especial:

Minimizar a contaminação por aflatoxinas — ver também Dicas práticas na secção 7.1.1
Utilização de biopesticidas e minimização dos LMR — ver também dicas práticas no capítulo 6.1.1

Melhor controlo de cada lote pelos exportadores antes da exportação através de análises de pesticidas e dos teores de aflatoxina, micotoxina, etc. nas amêndoas, por um laboratório acreditado. A INNOQ poderia realizar testes simples para exportadores ou cooperativas, o que deveria ser feito rapidamente a um preço acessível. Os resultados devem ser enviados aos potenciais compradores.

Melhorar a gestão da qualidade das amêndoas e oleaginosas

Verificar as condições e higiene pós-colheita (saudáveis e limpas), isentas de cheiros e sabores anormais, insectos que sobrevivem na sujidade

Formação em matéria de segurança alimentar — ver capítulo 6.1



Acções de formação sobre normas de qualidade para cada tipo de amêndoas — ver capítulo 6.1.2

As amêndoas devem ser acondicionadas em sacos que preservem as qualidades higiénicas, nutricionais, tecnológicas e organoléticas do produto — ver capítulo 6.3.

Durante o armazenamento, devem ser mantidos secos, afastados da luz, frescos e bem ventilados.

A castanha de cajú de diferentes períodos de colheita não deve ser misturada, uma vez que as amêndoas mais antigas reduziriam o lote inteiro.

Melhorar a informação de todas as partes interessadas em Moçambique sobre o mercado da UE

Oferecer formações de reforço de capacidades e apoiar agricultores/cooperativas/exportadores altamente motivados que se dediquem à comercialização de amêndoas de Moçambique. Proporcionar formação sobre a identificação do melhor parceiro de vendas e canais de venda em função da castanha de cajú, macadâmia, amendoim etc., com boas perspectivas para o mercado da UE.

Avaliar uma possível extensão das épocas de cultivo/transformação para capitalizar a escassez abrupta de abastecimento da castanha de cajú (Julho à Outubro) — ver capítulo 3.6.

Apresentar Moçambique como um fornecedor de apoio para macadâmia em caso de problema de qualidade Kenian, ou para gergelim durante dificuldades no abastecimento do Níger, Sudão ou Etiópia devido a tensões políticas.

Diversificar a oferta em cultura, transformação e segmentos, a fim de adequar as amêndoas à procura ou às aplicações em segmentos (ver capítulo 1.5). Por exemplo: As amêndoas da castanha de cajú divididas ou partidas podem ser interessantes para os processadores da UE que fornecem ingredientes a cereais de pequeno-almoço, snacks/barras energéticas, empresas de confeitaria, processadores de refeições vegetarianas ou a fabricantes de produtos cosméticos.

Castanha de cajú Classe II pode ser interessante para processadores de sucos ou manteiga. Os fabricantes de snacks introduzem leite de castanha de cajú sem lactose devido ao seu valor nutricional.



O amendoim da classe II pode ser utilizado para a transformação de amendoim revestidos

Mais atenção ao processamento de maçãs de castanha de cajú e cascas desengorduradas para biocombustível.

7.4.4 Identificar e encontrar parceiros de negócios

INDIRECTA OU DIRECTA?

A primeira decisão que precisa de tomar como exportador de Moçambique é se deve abordar o seu novo mercado direta ou indiretamente.

Pode fazer a si mesmo as seguintes perguntas:

- Qual é a política de compras do seu potencial cliente, a sua filosofia de vendas (por exemplo, o comércio biológico ou justo) e opera em diferentes países?
- Tem o pessoal de vendas (gestão de relações), logística (gestão de existências, entrega rápida) e recursos humanos (controlo de encomendas, serviço ao cliente) necessários para lidar diretamente com os mesmos?
- Quais são os custos (margens envolvidas) de cada canal de vendas?
- Que riscos (por exemplo, perda de controlo) corre ao lidar com o canal escolhido?
- Uma abordagem multicanal é possível?
- À medida que os importadores, processadores e indústrias se preocupam cada vez mais com a

INDIRECTAS

Uma abordagem indireta significa que todas as atividades de exportação são tratadas por um importador, distribuidor ou intermediário (profissional ou agente). Para as principais indústrias alimentares, a distribuição é sempre feita através de agentes, importadores ou distribuidores/processadores especializados.

Se é novo no mercado, a melhor maneira é começar a trabalhar com um importador ou distribuidor como parceiro comercial. Para ter uma posição no mercado, precisa da experiência de um parceiro de negócios local que fala a língua certa, que pode ajudá-lo com procedimentos de importação e conformidade com os requisitos do mercado, e que pode fornecer-lhe mais conhecimento sobre potencial de mercado e concorrência. Depois de ter adquirido mais experiência neste mercado, pode considerar comprar diretamente para supermercados, por exemplo.



DIRECTO

Se decidir entrar no mercado diretamente com indústrias ou retalhistas, deve estar ciente de que poderá ter de cuidar das existências no mercado de exportação para poder entregar rapidamente.

Se está a pensar em vender para supermercados, tem de ter em conta o seguinte:

Os supermercados precisam de amêndoas de qualidade consistente. Enquanto exportador de África para grandes supermercados ou hipermercados europeus (através de importadores), tem de poder garantir um fornecimento de amêndoas de qualidade consistente e satisfatória e entregá-los exatamente quando necessário. Alguns exportadores criaram escritórios/representantes nos países da UE, responsáveis pelo apoio logístico, pelo serviço de apoio ao cliente e pelos serviços pós-venda.

Precisam de abastecimentos em massa com entregas bem-organizadas. No entanto, muitos exportadores não conseguem fazer face aos grandes volumes e às exigências rigorosas dos supermercados. As lojas de desconto alemãs trabalham com horários muito apertados, com entregas diárias planeadas com bastante antecedência. Do mesmo modo, no Reino Unido, os supermercados desempenham cada vez mais o papel de importadores de alimentos.

IDENTIFICAR POTENCIAIS PARCEIROS COMERCIAIS

Encontre parceiros de negócios. Podem ser encontrados no Anexo 3 «Diretório — Endereços das Empresas nos 9 mercados selecionados.

Também pode encontrá-los através de feiras comerciais (catálogos), organizações profissionais locais, câmaras de comércio, diretórios na Internet ou plataformas de negociação profissionais, tais como:

<https://inc.nutfruit.org/> (com uma plataforma de negociação em linha para os deputados)

<https://www.mundus-agri.eu/>

<https://www.tridge.com/>.

Procure parceiros de negócios interessantes, consultando o website da sua empresa (organização, tipo de produtos, região, tipo de clientes a que vendem e, sobretudo, verificando o seu endereço, localizando-os através do Google e verificando a sua estabilidade financeira).



Criar interesse e construir a relação. Informe aos parceiros de negócios interessados que está a estudar o seu mercado.

Contacte-os e diga-lhes que visitará o seu mercado em breve e que gostaria de lhes mostrar a sua nova gama de produtos, que estão mais focados no seu mercado.

Tente obter um compromisso para uma visita ou reunião de Zoom (Skype). Muitas vezes é preciso contactá-los várias vezes.

Comunicar-se com eles na língua certa. É importante comunicar-se bem com o comprador. Os dois falam a mesma língua? **Certifique-se de falar inglês** ou contratar um falante de inglês. Na França, o inglês é falado, mas o francês é preferido.

Acompanhe o contacto inicial (presencialmente ou por escrito) e mantenha a relação «ativa» mantendo-a informada sobre a sua empresa e novos desenvolvimentos de produtos.

CONVENCER OS COMPRADORES

Imagem negativa. Infelizmente, o continente africano ainda está associado à pobreza, à corrupção, à instabilidade política etc. Esta imagem é reforçada por notícias que por vezes são exageradas pelos meios de comunicação ocidentais, mas há interseções, rejeições por parte das alfândegas da UE e casos de fraude, fraude ou produtos de má qualidade devido a doenças ou a embalagens deficientes. No entanto, esta imagem negativa está a mudar lentamente à medida que o profissionalismo nos países Africanos cresce e o agronegócio se desenvolve.

Suspeita e prudência. Como exportador, será medido em relação aos seus concorrentes pelo seu profissionalismo. Uma das primeiras regras a seguir ao iniciar uma relação comercial é não pedir o pagamento antecipado para cobrir os custos de produção ou transporte. Embora existam muitas razões para as várias carências, os compradores da UE são geralmente «suspeitos» em relação aos exportadores de países Africanos.

Melhora a tua imagem. Se um comprador se refere a uma experiência infeliz, simplesmente reconheça que existem más práticas. Em seguida, tente envolver-se com o comprador explicando que está ciente de tais práticas, especialmente por comerciantes e outros intermediários. Pode ser mais profissional e fornecer provas (por exemplo, depoimentos) de que este não é certamente o caso com a sua empresa e que a qualidade/sabor do seu produto é excelente.



Destaque-se da multidão ao apresentar as suas amêndoas de forma a enfatizar a sua originalidade de Moçambique, de Nampula ou de outra região/distrito específico.

Mostre que respeita os regulamentos internacionais e que pode cumprir as normas de qualidade.

Sítio Web. Certifique-se de que o seu site dá uma imagem completa da sua empresa, da sua identidade, informações sobre o produto, impressões da sua produção e processamento, certificações, atividades em termos de práticas sociais e sustentáveis.

Folha de especificação do produto + teste Labo. Fornecer folhas de especificações do produto claramente escritas (ver exemplo no anexo 5), de preferência combinadas com um relatório de ensaio de um laboratório acreditado.

Mostre que trabalha de forma transparente e demonstre como trabalha através de imagens (vídeos curtos, fotografias), depoimentos no LinkedIn. Convide os compradores a visitá-lo.

Estratégias de abastecimento nos países em desenvolvimento

De um modo geral, existem dois tipos de estratégia de contratação pública:

Agricultura por contrato: A empresa estrangeira apoia grupos de produtores ou cooperativas selecionados e fornece capital de semente, capital de arranque e tecnologia para a produção de amêndoas ou da fábrica com os materiais necessários para a (semi) transformação de amêndoas, farinha ou outros produtos. Podem fazê-lo sem um contrato vinculativo. Esta forma de abastecimento é frequentemente utilizada por empresas indianas e chinesas. Algumas empresas comprometem-se a contribuir para um projeto social comunitário (escolas, hospitais etc.).

O aprovisionamento sustentável tornou-se mais comum entre as grandes empresas ocidentais, a fim de melhorar a sua imagem com os seus acionistas e clientes em termos de responsabilidade corporativa. O aprovisionamento sustentável tem uma perspectiva muito mais ampla do que a agricultura por contrato, que se concentra principalmente na quantidade, qualidade, preço, prazos e fornecedores. Um projeto de aprovisionamento justo tem em conta o impacto a longo prazo nas pessoas, nos lucros e no planeta. Estes projetos exigem total transparência da cadeia de abastecimento. É elaborado um Memorando de Entendimento (Memorando de Entendimento) que inclui a descrição do projeto, a duração, o organograma das partes envolvidas, as quantidades-alvo, os níveis de preços fixos para um ano, o número de formações técnicas, as sanções em caso de



venda paralela e outros pormenores. A assistência técnica será prestada pelo importador e pela ONG envolvida.

7.4.5 Fixação de preços e negociação

Ao definir o seu preço, tenha em conta os seguintes fatores que influenciam o seu nível:

Canais de venda com margens de lucro típicas a cada nível e categoria de retalho (loja biológica, supermercado ou desconto).

Por exemplo, se vender através do canal de comércio orgânico/justo, o poder de negociação de um comprador pode ser menos agressivo do que quando vende para um supermercado.

Os preços de outras amêndoas a nível retalhista, as vendas pela Internet ou a nível mundial, comparando os valores médios/tonelada dos diferentes países fornecedores de amêndoas que podem ser encontrados através das estatísticas ITC.

Os preços nas plataformas de comércio internacional também lhe dão uma ideia.

Custos de produção, *incoterms*, direitos de importação, níveis de IVA e outros custos.

O nível de preços mais «razoável» ou «tático» de acordo com alguns dos seus contactos locais no terreno (agentes) ou outros exportadores em Moçambique.

RECOMENDAÇÕES PARA A NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS

Para fazer

Tenha em mente que a sua posição negocial será mais forte se houver uma escassez, e é por isso que é necessário verificar regularmente as últimas previsões de colheita.

Examinar cuidadosamente os níveis de margem dos intermediários antes de fazer ofertas a um potencial comprador.

Esteja preparado para informar os compradores (importadores, distribuidores, supermercados etc.) dos seus preços quando os conheceres.

Crie uma lista de preços e folhas de produtos para dar aos compradores a impressão de que estão

já pensaste no teu preço. Caso contrário, tentarão imediatamente negociar.



Estar preparado para recalcular os preços nas reuniões de acordo com as alterações necessárias (por exemplo, através de: quantidades ou classificação diferente).

Se for muito complicado, não prometa nada, mas diga-lhes que vai olhar para ele e avisá-los.

depois, por email. Será então capaz de explicar, passo a passo e com um bom argumento, por que não pode reduzir o seu preço.

Fornecer aos importadores ou indústrias uma cotação/estimativa, uma vez que compram em quantidades maiores. Aqui, tu precisas de cobrir os *Incoterms* adequados (FOB, CIF etc.).

A estimativa é a sua oferta firme, incluindo para índios ou chineses, alguns dos quais sempre tentarão

negociar depois. Emitir a fatura com base na cotação aprovada.

Justificar preços mais elevados com maior desempenho e benefícios do produto.

Faz sentido que um serviço superior ao cliente ou cuidados especiais no tratamento sejam compensados por preços mais elevados.

Oferecer um preço competitivo:

- Considere se há vantagens em trabalhar com colegas para partilhar o custo (do material primeiro).
- Considere outros canais de vendas que são menos sensíveis aos preços.
- Verifique os seus termos de pagamento e a sua relação com o seu banco.
- Se o comprador é muito sensível ao preço, considere se é o comprador certo para o seu mercado-alvo.

O que não fazer

Não dê descontos rapidamente. Isto não significa que venda automaticamente mais, ou de forma mais lucrativa, e isso pode reduzir a sua credibilidade com os compradores. Não se esqueça que o preço também é um indicador de qualidade.

Não vender a qualquer preço. Isto pode ter consequências negativas para a sua rentabilidade no curto prazo, a médio e longo prazo. Os compradores nunca pagam mais por um produto depois de um mesmo envio. Pagam um baixo preço acordado contigo.



7.4.6 Promoção

Em muitos mercados da UE, os compradores e os consumidores não estão familiarizados com Moçambique enquanto exportador de amêndoas, uma vez que a maioria da castanha de cajú provém do Vietname, das macadâmias da África do Sul e do amendoim da Argentina. A este respeito, os compradores devem estar cientes de que Moçambique foi o décimo terceiro maior fornecedor de castanha de cajú descascada para a UE em 2022, o nono maior fornecedor de gergelim, e o sétimo maior fornecedor de amêndoas de macadâmia. Além disso, deve-se saber que a maioria das macadâmias sul-africanas são provenientes de Moçambique.

Para transmitir esta mensagem, a sensibilização para as amêndoas e oleaginosas será um passo crucial para estabelecer a reputação de Moçambique na UE.

Estão disponíveis as seguintes ferramentas promocionais:

Utilize os seus pontos fortes através da promoção conjunta

Isto pode ser apoiado, em parte, por uma marca coletiva reconhecível para amêndoas e oleaginosas de Moçambique e por um mapa das regiões e variedades agrícolas de Moçambique.

Feiras e Conferências

Esta é uma das ferramentas mais importantes para começar a exportar. Neste setor, as feiras são muitas vezes o local onde são apresentadas novas tendências em alimentos e bebidas para a próxima temporada.

Poderão ser consideradas as seguintes visitas a feiras e conferências:

Conselho Internacional da Amêndoas — <https://inc.nutfruit.org/> com a oportunidade de estabelecer uma rede com outras empresas e importadores em todo o mundo

Congresso da Inc. em maio de 2024 — <https://congress.nutfruit.org/vancouver/>

Ingredientes alimentares (Alemanha) — <https://www.figlobal.com> em novembro de 2023, Frankfurt.

Anuga (Alemanha) — <https://www.anuga.com/> em outubro de 2023, em Colónia.

BIOFACH (Alemanha) — <https://www.biofach.de/en> em fevereiro de 2024, em Nuremberga.

SIAL (França) — <https://www.sialparis.fr/> em outubro de 2024, em Paris.

Alimentaria (Espanha) — <https://www.alimentaria.com/en/> em março de 2024, em Barcelona

Exposição Alimentar (Polónia) — <https://warsawfoodexpo.pl/en/> em maio de 2024, em Varsóvia.



Exposição Alimentar da Grécia (Grécia) — <https://warsawfoodexpo.pl/en/> em março de 2024, em Atenas.

Se estiver presente fisicamente, terá de considerar a atração de uma feira para chegar a potenciais novos clientes contra o custo relativo de comparecer. Algumas das feiras estão a oferecer serviços de rede virtual através das suas próprias plataformas.

Apesar de não poder vender nada e a maioria dos participantes será vendedor, ainda valerá a pena assistir a uma feira internacional. Pode ver os produtos dos concorrentes e estabelecer uma rede com outros profissionais da indústria. Pode visitar os stands da imprensa comercial e das associações comerciais, que são fontes de informação úteis. Se não tiver a oportunidade de ir lá sozinho, pode pedir a um consultor ou estudante para lá ir.

Quando estiver a expor, pense em:

O design do seu stand, assegurando-se de que é amigável para os visitantes e apresenta os seus produtos da melhor forma possível.

Comunicação, publicidade, anúncios e convites pelo menos um mês antes do início do espetáculo para garantir que os seus principais clientes-alvo visitarão o seu stand.

Que tem o material adequado em inglês para distribuir e informações suficientes sobre o stand para responder a quaisquer perguntas.

Que está organizado para acompanhar todas as questões e possíveis interesses através de cartões de visita de todos os que visitaram o seu stand.

Narrativas

Contos e histórias pessoais são uma tendência importante no retalho para gerar simpatia, envolvimento e transparência na cadeia de valor.

Pode gerar uma variedade de histórias intrigantes para utilização em brochuras, boletins informativos, websites, redes sociais e vídeos do YouTube. As histórias devem ser derivadas de discussões reais que tem (enquanto exportador) com as famílias de agricultores locais que discutem as suas melhores condições de vida, especialmente no caso de aprovisionamento sustentável. Os agricultores podem discutir como cultivar uma colheita de dinheiro e trabalhar diretamente com os exportadores aumenta seu rendimento, saúde e capacidade de enviar seus filhos para a escola.



Código QR para rastreabilidade

Alguns importadores tendem a introduzir um atributo de rastreabilidade para as amêndoas que pode ser rastreado até à sua fonte através da digitalização do código QR vivo na embalagem para venda a retalho — ver exemplo no capítulo 4.2.

O código liga-se às informações em linha da rastreabilidade ao nível do agricultor para o consumidor final, dando aos consumidores informações sobre a pegada da viagem da amêndoa, desde a pré-colheita até à prateleira do mercado. Os consumidores estão agora mais informados sobre a segurança alimentar, a gestão higiénica e as práticas agrícolas respeitadoras do ambiente.



ANEXOS

ANEXO 1 — RESUMO DO ESTUDO DE MERCADO DA UE PARA AS AMÊNDOAS. SUMARIO EXECUTIVO

PRODUTOS E MERCADOS

Este estudo de mercado abrange amêndoas e oleaginosas (amendoim e gergelim). Dentro das amêndoas, as amêndoas mais promissoras são, castanha de cajú, macadâmia, amêndoas, castanha de Pará, nozes de pinhões e mistura de amêndoas. Dentro da UE, os mercados selecionados são a Alemanha, França, Espanha, Itália, Países Baixos, Bélgica, Grécia e Polónia. Devido à sua dimensão, o mercado do Reino Unido também está coberto.

CENÁRIO GLOBAL

Produção. De 2013 a 2022, a produção mundial de amêndoas aumentou significativamente, passando de 3343 para 5374 mil toneladas. Durante este período, foi registado um CAGR de 4,9 %, o que resultou num aumento da produção de mais de 2 milhões de toneladas. A produção de frutos secos (base de canela) tem-se concentrado principalmente em economias de rendimento elevado e médio, como os EUA (amêndoas, pistácios, nozes) e a Turquia (avelãs, pistácios). Importantes produtores de frutos de árvores de países africanos foram a Costa do Marfim, Burquina Faso, Moçambique e Tanzânia, que eram principalmente castanha de cajú, enquanto a África do Sul e o Quênia são produtores significativos de Macadâmia e Pinhões. O valor da produção mundial foi estimado em 32,083 milhões de euros, dos quais o castanha de cajú ocupava a maior parte dos 22 % (6,962 milhões de euros). Em 2022, a produção mundial de amendoim atingiu 50,71 milhões de toneladas, sendo quase 10 vezes maior do que a produção de nozes de árvores. A China, a Índia, a Argentina, a Nigéria e o Senegal foram os principais produtores.

O total do mercado mundial de amêndoas foi estimado em 55,532 milhões de EUR e 44,172 mil toneladas em 2022. Em volume, o amendoim representou 87,4 % do total. Em contraste, as amêndoas representavam 72 % do valor do mercado. O mercado da Ásia-Pacífico detinha a maior quota em 36,5 %, avaliada em 20,469 milhões de euros, com uma CAGR de 8,4 % entre 2020 e 2022. A América do Norte foi o segundo maior mercado, com os EUA a representar 78 %, seguido pelo Canadá e México. A Europa continua a ser o terceiro maior mercado de amêndoas e o segundo maior para as amêndoas.

O MERCADO DA UE

Em relação à sua população de 448 milhões em 2022, o consumo de amêndoas é grande em comparação com uma população de 4,300 milhões no Pacífico Asiático. Apesar do declínio da população, há séculos que existe uma tradição de comer nozes nos países da UE. O consumo médio per capita de frutos secos consumidos como lanche foi de 4,79 kg/ano. Por conseguinte, a UE continua a ser um mercado mundial muito significativo para as amêndoas e o amendoim.



Em 2022, o mercado da UE de amêndoas ascendia a 13,183 milhões de EUR, com um volume estimado de 2153 mil toneladas. A UE representava 24,1 % do mercado mundial. Os maiores mercados de amêndoas foram a Alemanha (21,3 %) e a França (17,7 %), principalmente devido à sua grande população e à presença de grandes PROCESSADORES de alimentos e indústrias de snacks. A Itália, a Espanha e o Reino Unido são também mercados significativos a este respeito. A Grécia, a Espanha e a Itália são os principais mercados de amêndoas, enquanto os Países Baixos são um grande mercado de amendoim. O consumo nos países de Leste da UE aumentará quando as suas economias melhorarem.

Desenvolvimento do mercado. O mercado da UE continuou a desenvolver-se em 2,2 % entre 2019 e 2022. Na sequência da guerra na Ucrânia, aumentos acentuados dos preços dos produtos alimentares e da energia em 2022/2023, os consumidores reduziram as suas despesas em quase todos os países da UE e no Reino Unido, com o consumo de amêndoas a abrandar em 2023 a aumentar 0,6 % em comparação com 2022.

Espera-se que o mercado de amêndoas aumente a partir de 2024, atingindo 14,343 milhões de EUR até 2026. Nos próximos anos, o mercado da UE será impulsionado pela ascensão de vegetarianos, flexitarianos e veganos entre os consumidores mais jovens (Geração Z) que utilizam as nozes como substituto da carne e como intensificador de sabor. Outros impulsionadores do mercado são dietas saudáveis, tendências de naturalidade e a crescente população imigrante. A indústria responde à procura de alimentos saudáveis através da inovação de produtos, novas variedades de nozes e novas aplicações no uso de nozes e farinha de nozes, como proteínas à base de plantas no leite, molhos, sobremesas, em refeições dietéticas ou alimentos sem glúten.

Os tipos mais importantes de amêndoas que são consumidos e comercializados na UE são as amêndoas, a castanha de cajú, as avelãs, os pistácios, as macadâmia, as nozes, pinhões e mistura de amêndoas. Dentro das oleaginosas, o gergelim será coberto, uma vez que é mais relevante para Moçambique. As importações de amêndoas da UE foram lideradas por amêndoas, que representaram 18,2 % do valor das importações da UE em 2022, enquanto os pistácios e a castanha de cajú representaram 11,2 % e 10,8 %, respetivamente. A percentagem de misturas de amêndoas de 15,6 % ilustra a sua popularidade no mercado da UE. Em termos de volume, as importações da UE foram também lideradas por amêndoas, seguidas de castanha de cajú, amendoim e amêndoas mistos. Os maiores aumentos registaram-se em castanha de cajú, nozes e pistácios, enquanto as importações de macadâmia na UE registaram uma tendência decrescente.

A castanha de cajú é consumida como amêndoa salgada, individualmente ou em misturas de amêndoas. Castanha de cajú simples é utilizada nas refeições, enquanto castanha de cajú como um snack vêm em diferentes sabores assada. Na indústria, a castanha de cajú é mais popular. Os confeitadores usam pedaços e pedaços de castanha de cajú em petiscos de chocolate, enquanto a padaria utiliza rachaduras e castanhas inteiras de castanha de cajú em bruto como pastas em biscoitos e doces. As nozes de castanha de cajú são promovidas como uma



alternativa mais saudável à manteiga de amendoim. Cereais de pequeno-almoço estão a introduzir produtos de granola ricos em castanha de cajú, barras de proteínas e frutas como um substituto para guloseimas doces e à base de chocolate, e laticínios vegetais usam castanha de cajú no leite, iogurte e queijo. Também são usados em pratos prontos para comer, molhos e em saladas como uma alternativa às nozes caras. O óleo de castanha de cajú ganha popularidade na indústria cosmética devido aos benefícios para o cabelo e a pele.

Em 2022, o total das importações de castanha de cajú na UE (em casca) foi de 191 mil toneladas, avaliada em 1,274 milhões de EUR. Entre 2018 e 2022, todos os países da UE, com exceção da Bélgica e da Suécia, aumentaram as suas importações de castanha de cajú. O total das importações da UE aumentou 6,2 % em volume.

As macadâmia são consumidas principalmente como snacks de luxo devido ao seu sabor rico e alto preço. São utilizados para petiscos de chocolate, bem como na indústria de padaria para bolos, doces, queques e biscoitos. A manteiga de macadâmia é um produto novo nos mercados da UE, fabricado a partir de nozes de macadâmia ou misturado com outras nozes. São coberturas saborosas em gelados ou sobremesas de luxo. Os fabricantes de cereais usam macadâmia, embora sejam menos utilizadas do que outras nozes como avelãs. O óleo de macadâmia é um produto de macadâmia não alimentar amplamente reconhecido, utilizado para cozinhar, mas raramente é comercializado como um produto alimentar na Europa devido ao seu preço elevado. Também é usado em formulações cosméticas, incluindo champôs, condicionadores e lubrificantes da pele.

Em 2022, as importações totais de nozes de macadâmia na UE ascenderam a quase 8 mil toneladas, avaliadas em 118 milhões de EUR. Entre 2018 e 2022, as importações de macadâmia na UE diminuíram 2,6 % em volume, o que se deveu principalmente à redução das despesas dos consumidores.

O amendoim é vendido como snacks salgado assado na Europa. Cerca de 30-40 % é utilizado pela indústria de confeitaria, padaria, e é usado para a produção de manteiga de amendoim. O amendoim é usado em barras de chocolate e em barras de proteínas e frutas como uma fonte vegetal de proteína. Também são utilizados em coberturas de gelados. Em 2022, o total das importações de amendoim na UE (em casca) foi de 745 mil toneladas, avaliada em 1,099 milhões de EUR. Entre 2018 e 2022, as importações de amendoim na UE aumentaram ligeiramente, com um CAGR de 0,9 % em volume e 5,5 % em valor. Isto deve-se, em parte, ao aumento dos preços do amendoim provenientes da Argentina.

O gergelim é utilizado principalmente no processamento de alimentos. Cerca de 50 % são utilizados nas indústrias de cozedura e confeitaria. Também são utilizados em snacks doces, biscoitos ou sobremesas, como a halva. A extração de óleo de gergelim na cozinha asiática e mediterrânica representa 10 % das importações da UE. As sementes para consumo doméstico a retalho representam cerca de 5 %. Sementes uniformes e premium são usadas principalmente em aplicações decorativas, enquanto a aparência física das sementes é menos importante para



extratos de tahini ou óleo. Em 2022, as importações totais de gergelim na UE ascenderam a 138 mil toneladas, avaliadas em 298 milhões de EUR. Entre 2018 e 2022, o volume das importações diminuiu 3,4 %, face a 159 mil toneladas em 2018. A Grécia, a Alemanha, os Países Baixos, a Polónia e a França também eram grandes importadores.

MERCADOS SELECIONADOS

A **Alemanha** domina o mercado da UE de amêndoas, com um consumo estimado de 450,000 toneladas em 2022, avaliado em 3,213 milhões de EUR e um elevado consumo per capita de 5,41 kg por pessoa. Entre 2018 e 2022, o consumo alemão aumentou 1,4 %. Quase metade dos alemães preferem snacks saudáveis e naturais sem sabores artificiais. A indústria de frutos secos e petiscos da Alemanha está aberta a novos produtos. A castanha de cajú é cada vez mais utilizada em snacks salgados e doces. A Alemanha lidera o mercado biológico da UE e é o segundo maior mercado de cereais da UE (depois do Reino Unido). É o maior importador da UE de castanha de cajú, nozes, pistácios, mistura de amêndoas e macadâmia.

Com Hamburgo como um dos centros comerciais do mundo, a Alemanha é um comerciante líder e re-exportador de amêndoas. Em 2022, a Alemanha importou 634 mil toneladas de amêndoas no valor de 3,293 milhões de EUR. Entre 2018 e 2022, registaram-se grandes aumentos (CAGR) nas importações de castanha de cajú (+5,9 %), nozes (+6,3 %) e pistácios com casca (+6,2 %). As importações Alemãs de castanha de cajú provinham principalmente do Vietname. A Costa do Marfim foi o fornecedor mais importante de África. As macadâmia vinham sobretudo da África do Sul e do Quênia. Enquanto a Nigéria, Moçambique e Egito forneceram 40 % das importações de gergelim alemãs.

A **França** é o segundo maior mercado da UE de amêndoas, com um consumo de 273 mil toneladas, avaliado em 2,309 mil milhões de euros. Mais atenção é dada às refeições vegetarianas em que vários tipos de nozes são usados. Entre 2018 e 2022, o consumo francês aumentou 3,0 %. A França tem uma população crescente, com muitas pessoas vindas de países árabes que frequentemente comem nozes. Os Franceses comem nozes como um lanche nos apéritifs antes da refeição quente. Mas as nozes também são usadas em chocolates, doces (nougat), óleo de nozes e em saladas. O amendoim salgado continua a ser popular, mas as reduções de preços das marcas privadas tornam as amêndoas mais acessíveis. A indústria de transformação de alimentos da França é conhecida pela sua inovação em padarias e confeitarias.

Em 2022, a França importou 263 mil toneladas de amêndoas, avaliadas em 1,221 milhões de EUR. Entre 2018 e 2022, registaram-se grandes aumentos (CAGR) nas importações de castanha de cajú (+9,0 %), amendoim (+4,8 %) e macadâmia (+22,7 %). Em comparação com outros países da UE, a França era um importante importador de África, em especial das suas ex-colónias no Oeste e Norte de África. A castanha de cajú foi importada do Vietname (63 %) e da Costa do Marfim (9 %).



A **Espanha** está entre os maiores mercados da UE de amêndoas. O consumo foi estimado em quase 266 toneladas em 2022, avaliado em 1,553 mil milhões de EUR. A Espanha representou 11,8 % do valor do mercado da UE. O consumo per capita de 5,59 kg por pessoa foi um dos mais elevados da UE. Entre 2018 e 2022, o consumo Espanhol aumentou 0,5 %. Os aposentados, os jovens casais sem filhos e os jovens independentes consomem amêndoas acima da média. As nozes são muitas vezes compradas impulsivamente no grande número de quiosques. Um maior reconhecimento dos benefícios para a saúde e dos rótulos privados impulsionará o mercado futuro. A indústria agroalimentar espanhola ocupa uma posição de liderança na UE. Sendo o principal produtor de amêndoas, enfrenta a adaptação às alterações climáticas. Em 2022, a Espanha importou 289 mil toneladas de amêndoas no valor de 1,155 milhões de EUR, principalmente amêndoas (em casca) dos EUA e, cada vez mais, de amêndoas com casca. A Espanha é também um grande importador de nozes, pistácios, amendoim e castanha de cajú. A Espanha era um pequeno importador de amêndoas de África, com exceção das macadâmia que vinham principalmente da África do Sul e do Quênia. Para as gergelim, o Egito e a Nigéria foram os principais fornecedores. A Espanha exportou amêndoas e misturas de nozes para outros países da UE.

A **Itália** é um dos principais mercados da UE de amêndoas. Em 2022, o consumo foi estimado em quase 294 toneladas em 2022, avaliado em 1,792 milhões de EUR, representando 12,6 % do mercado da UE. O consumo per capita de 5,01 kg por pessoa foi um dos mais elevados da UE. Entre 2018 e 2022, o consumo italiano aumentou 1,4 %. A pandemia acelerou uma tendência alimentar saudável entre os italianos, atraindo alternativas veganas, vegetarianas, flexitárias e superalimentares aos jovens Italiana e aos atletas. Castanha de cajú e pinhões são cada vez mais utilizadas em saladas e em refeições vegetarianas. A procura do setor industrial de amêndoas provém principalmente do grande número de pequenos confeitarias, padarias, gelados e alguns fabricantes de cereais. As amêndoas são utilizadas para a produção de licor(amaretto) e numa grande variedade de sobremesas.

A Itália está entre os principais importadores da UE de amêndoas e importou 298 mil toneladas de amêndoas no valor de 1,439 milhões de EUR em 2022. O elevado valor das importações deve-se às elevadas importações de avelãs, nozes e amêndoas. As importações de pistácios e cada vez mais castanha de cajú eram altas. Uma grande parte (20 %) da castanha de cajú veio da Costa do Marfim. As macadâmia vieram da África do Sul e do Quênia.

Os **Países Baixos** são um mercado da UE de média dimensão e um grande comerciante de amêndoas, especialmente de amendoim. O consumo foi estimado em 137 mil toneladas em 2022, avaliado em 346 milhões de EUR. Os Países Baixos representavam 2,6 % do mercado da UE. O consumo per capita de 5,82 kg por pessoa foi o mais elevado da UE. As amêndoas representam quase um terço do mercado de snacks salgados, que é elevado em comparação com outros países da UE. Os Holandeses consomem uma grande quantidade de amendoim revestido e aromatizado e os Países Baixos são o primeiro produtor da UE de manteiga de amendoim. As amêndoas são frequentemente servidas com snacks/aperitivos. As lojas de venda de amêndoas encontradas em quase todos os centros comerciais Holandeses oferecem uma variedade de amêndoas naturais, torradas e mistas.



Em 2022, os Países Baixos importaram 555 mil toneladas de amêndoas, no valor de 1,603 mil milhões de EUR. Cerca de 63 % deste volume eram amendoim. É o segundo maior importador de castanha de cajú da UE a ser reexportado para outros países da UE. Cerca de 70 % da castanha de cajú vieram do Vietname e 12 % da Índia. Entre 2018 e 2022, registaram-se grandes aumentos nas importações de nozes (+13,4 %), amêndoas (+6,4 %) e castanha de cajú (+3,2 %). O Burkina Faso foi o principal fornecedor africano de castanha de cajú (4 %). Os pequenos fornecedores de castanha de cajú eram o Togo, a Costa do Marfim e o Gana. A África do Sul, o Quênia e Moçambique eram grandes fornecedores de macadâmia.

A **Grécia** é um mercado da UE menor para as amêndoas e um grande mercado para as gergelim. O consumo aparente de amêndoas foi estimado em quase 51 mil toneladas em 2022, avaliado em 205 milhões de euros. A Grécia representava 1,6 % do mercado da UE. Entre 2018 e 2022, o consumo grego aumentou 1,8 %. Frutas e nozes estão amplamente disponíveis em lojas, supermercados e mercados de rua. Os consumidores gregos são seletivos, orientados para a qualidade e dispostos a experimentar novos sabores e sabores nas refeições com nozes. Amígdalota são bolachas de amêndoa populares. Koulouri, anéis de pão de gergelim, são um deleite popular. Os produtos de padaria, os óleos e os produtos cerealíferos foram subsectores importantes. A Grécia é um produtor de pistácios e um importador menor de amêndoas na UE. Em 2022, as importações ascenderam a 43 mil toneladas, avaliadas em 157 milhões de EUR. Em comparação com outros países da UE, a Grécia era um grande país importador de África. O gergelim veio da Nigéria, Sudão e Moçambique. 72 % das macadâmia gregas vieram da África do Sul.

A **Polónia** é um mercado de tamanho médio da UE para amêndoas. O consumo aparente foi estimado em 114 mil toneladas em 2022, avaliado em 493 milhões de EUR. No mesmo ano, a Polónia representou 3,7 % do mercado da UE. O consumo per capita de 2,76 kg por pessoa foi muito inferior à média da UE de 4,32 EUR. Entre 2018 e 2022, o consumo Polaco aumentou 4,9 %. Inspirados em programas de cozinha de TV de realidade, novos pratos exóticos e saudáveis são introduzidos com nozes. A Polónia é um importador de amêndoas na UE, graças à procura da sua indústria transformadora e ao aumento da procura por parte dos consumidores polacos. Além disso, a Polónia tornou-se um *centro* de negócios dinâmico, especialmente para amendoim no coração da Europa. Em 2022, a Polónia importou 152 mil toneladas de amêndoas no valor de 494 milhões de EUR. Sendo o maior país de Leste da UE, é um grande importador de amendoim, castanha de cajú, amêndoas, mistura de amêndoas e gergelim. Em comparação com outros países da UE, a Polónia era um grande importador de África, especialmente de gergelim provenientes principalmente da Nigéria, de Moçambique e da Somália. Cerca de 36 % das macadâmia foram importadas do Quênia e da África do Sul.

EXPORTAÇÕES MOÇAMBICANAS PARA A UE

As exportações para a UE ascenderam a 4 746 toneladas em 2022, o que continua a ser reduzido. A UE representou apenas 2 % do total das exportações mundiais de Moçambique de



242 mil toneladas de amêndoas. As exportações moçambicanas para a UE aumentaram 4,3 %, em comparação com 4,004 em 2018. Tal deveu-se principalmente ao aumento das exportações de castanha de cajú descascada para Portugal, Bélgica, Suécia, Alemanha e Países Baixos e de gergelim para a Alemanha, a Grécia e a Polónia.

OPORTUNIDADES DE MERCADO

Moçambique, um fornecedor africano menos conhecido, oferece oportunidades para os compradores da UE introduzirem o país como um novo fornecedor africano. Com 16 % de terras adequadas para a agricultura e uma costa de 1,500 milhas, Moçambique tem potencial para exportações agrícolas em grande escala. Além disso, os exportadores moçambicanos podem beneficiar do acordo APE UE-SADC. Os exportadores moçambicanos têm as melhores oportunidades para a castanha de cajú descascadas. A castanha de cajú em bruto processada em Moçambique e diretamente exportadas para a UE podem reduzir as emissões em 12,000 km e compensar os créditos de carbono, poupando custos para os compradores da UE. Há boas oportunidades para o amendoim estarem menos disponíveis nos EUA e na Índia em 2023/2024 devido às alterações climáticas e ao El Niño. Oportunidades também são para gergelim, macadâmia, amêndoas, castanha de Pará e pinhões.

DESAFIOS PARA MOÇAMBIQUE

- Espera-se que as alterações climáticas tenham um impacto negativo nas principais culturas da cadeia de valor. Será necessária uma maior diversificação para os pequenos agricultores em culturas de rendimento, como as amêndoas.
- Os pequenos agricultores trabalham frequentemente em pequenas parcelas em zonas remotas e dependem frequentemente de comerciantes.
- A produção de castanha de cajú enfrenta baixos níveis de qualidade. Os principais desafios incluem a substituição de árvores envelhecidas por melhor porta-enxertos e pulverização antifúngica intensificada.
- As más práticas pós-colheita aumentam o risco de intercepções; São necessárias medidas de proteção integrada, formação em gestão de culturas, pesticidas orgânicos e doses adequadas de produtos químicos.
- As fábricas de Moçambique lutam com a mecanização, a experiência dos trabalhadores e a organização.
- A cadeia de valor é complexa com muitos intermediários. Os preços para os pequenos produtores são muitas vezes demasiado baixos, o que resulta numa falta de motivação e falta de transparência para os compradores da UE.

RECOMENDAÇÕES

A maioria dos desafios é abordada no programa Promove Agribiz. Outras recomendações:



- Os exportadores devem controlar os níveis de pesticidas e de aflatoxinas de cada lote de amêndoas através de laboratórios acreditados (INNOQ) que forneçam testes simples e fiáveis a preços acessíveis.
- São essenciais ações de formação sobre boas práticas pós-colheita, segurança alimentar e normas de qualidade.
- As nozes devem ser acondicionadas em sacos higiénicos, nutricionais, tecnológicos e organoléticos e devem ser armazenadas em zonas secas, frescas e bem ventiladas.
- Oferecer formação em matéria de reforço das capacidades e apoiar agricultores/cooperativas/exportadores motivados.
- Avaliar uma possível extensão das estações de cultivo/processamento para capitalizar a escassez abrupta de abastecimento de castanha de cajú (Julho à Outubro). Aumentar o processamento de maçãs de castanha de cajú.
- Moçambique pode ser um fornecedor de apoio para macadâmia e gergelim em meio a problemas de qualidade e tensões políticas no Níger, Sudão ou Etiópia.
- Diversificar a oferta em cultivo, processamento e segmentos para alinhar melhor as nozes com a procura ou aplicações. Por exemplo:
 - As amêndoas de castanha de cajú divididos ou partidos podem ser interessantes para os PROCESSADORES da UE que fornecem ingredientes a cereais de pequeno-almoço, snacks/barras de chocolate energéticas, empresas de confeitaria, processadores de refeições vegetarianas ou a fabricantes de produtos cosméticos.
 - Castanha de cajú Classe II pode ser interessante para processadores de sucos ou pastas. Os fabricantes de snacks introduzem leite de castanha de cajú sem lactose devido ao seu valor nutricional.
 - O amendoim da classe II pode ser utilizado para o processamento de amendoim revestido

Mais atenção ao processamento de maçãs de castanha de cajú e cascas desengorduradas para biocombustível.

ANEXO 2 — ESTATÍSTICAS DETALHADAS SOBRE O COMÉRCIO

Quadro 1. Importações de amêndoas na UE 27 (em casca), 2018 — 2022

Volume em toneladas e valor em milhares de euros

UE 27	2018		2020		2022		CAGR *
	Volume	Valor	Volume	Valor	Volume	Valor	
TOTAL	387,202	2,067,697	421,718	2,332,220	428,434	2,065,847	2,5 %
Espanha	106,014	495,482	99,480	485,301	108,225	451,650	0,5 %
Alemanha	95,867	530,193	106,740	615,427	101,949	517,969	1,5 %
Itália	47,790	254,433	59,221	311,184	61,976	292,619	6,7 %
França	39,467	242,128	41,888	276,893	40,437	236,497	0,6 %
Países Baixos	29,825	157,889	38,589	207,735	38,238	180,171	6,4 %
Bélgica	14,667	81,198	13,822	80,238	15,677	76,845	1,7 %
Polónia	6,332	39,075	8,498	50,748	8,491	47,320	7,6 %
Dinamarca	8,042	42,843	9,342	52,254	8,245	39,432	0,6 %
Grécia	6,899	37,173	8,836	47,292	7,994	39,261	3,8 %



Suécia	5,848	33,741	6,598	38,577	6,130	31,245	1,2 %
Portugal	4,253	24,099	3,588	20,068	4,312	21,200	0,3 %
Estónia	841	5,729	1,710	11,561	4,053	21,766	48,2 %
República Checa	3,886	22,452	4,718	27,545	4,042	21,645	1,0 %
Áustria	3,958	27,047	4,290	31,560	3,616	25,441	-2,3 %
Lituânia	1,515	8,813	1,811	10,055	2,105	11,308	8,5 %
Irlanda	2,139	6,547	1,586	6,766	1,953	6,402	-2,2 %
Bulgária	1,723	9,851	1,919	10,856	1,929	10,339	2,9 %
Eslováquia	1,569	9,385	1,621	9,420	1,772	8,995	2,4 %
Croácia	1,117	6,893	1,637	9,323	1,467	8,031	7,1 %
Roménia	1,038	6,722	935	6,133	1,361	7,720	7,0 %
Chipre	969	5,863	899	5,191	1,218	6,957	5,9 %
Hungria	978	5,970	992	5,945	864	4,556	-4,1 %
Finlândia	924	6,333	1,274	8,666	670	4,995	-7,7 %
Letónia	517	3,021	541	3,089	541	2,827	1,1 %
Luxemburgo	315	2,422	457	3,160	486	2,989	11,5 %
Eslovénia	423	2,861	485	2,984	449	2,479	1,5 %
Malta	286	1,533	241	1,249	235	1,190	-4,8 %

*CAGR = Taxa de crescimento anual composta 2018-2022 (com base no volume)

Fonte: ITC TradeMaps (2023)

Quadro 2. Principais países fornecedores de amêndoas (em casca) para a UE, 2018 — 2022 Valor em milhares de EUR

PAÍSES FORNECEDORES	2018	2019	2020	2021	2022
	Valor	Valor	Valor	Valor	Valor
TOTAL	2,067,697	2,400,790	2,332,220	1,994,917	2,065,847
EUA	1,324,749	1,479,913	1,457,034	1,186,190	1,261,508
Espanha	363,732	463,532	417,940	414,951	408,508
Alemanha	67,147	83,652	89,262	83,649	83,654
Itália	64,069	78,048	85,432	71,383	71,120
Austrália	74,461	66,932	71,362	57,587	70,186
Países Baixos	52,006	63,125	66,105	62,819	69,101
Portugal	7,543	16,382	13,588	17,424	20,815
Bélgica	5,552	6,654	7,693	19,304	10,866
França	11,618	14,345	13,749	12,584	8,613
Grécia	4,228	6,532	6,138	5,352	6,204
Marrocos	5,853	6,170	6,371	4,786	5,421
Polónia	1,650	3,008	7,038	6,851	4,366
Eslováquia	6,520	6,610	7,427	2,942	3,450
Afeganistão	175	8,149	1,928	1,461	3,438
Lituânia	1,599	2,110	3,465	2,769	3,221
Suécia	2,222	5,149	6,547	5,529	2,776
Chile	6,992	5,813	2,081	2,301	2,658



Vietname	5,457	7,663	2,794	1,939	2,635
Áustria	2,463	3,682	4,366	4,292	2,071
Chipre	87	10	55	1,656	2,057
Paquistão	810	3,563	1,419	2,188	1,915
Reino Unido	35,938	40,248	35,616	2,807	1,898
Dinamarca	3,843	4,005	4,133	3,051	1,689
Turquia	2,385	4,395	930	2,118	1,568
Usbequistão	936	1,907	2,995	2,855	1,028
OUTROS PAÍSES AFRICANOS					
Tunísia	517	308	725	992	755
África do Sul	144	2	266	75	135
Costa do Marfim	2	3	5	25	114

Fonte: ITC TradeMaps (2023)

Quadro 3. Importações na UE 27 de castanha de cajú (em casca), 2018 — 2022
Volume em toneladas e valor em milhares de euros

IMPORTAÇÕES DA UE-27	2018		2020		2022		CAGR *
	Volume	Valor	Volume	Valor	Volume	Valor	
TOTAL	150,405	1,313,485	194,322	1,260,224	191,218	1,273,871	6,2 %
Alemanha	47,646	418,911	64,890	430,256	59,944	409,385	5,9 %
Países Baixos	37,849	324,956	48,507	300,432	42,987	288,449	3,2 %
França	11,450	108,502	14,544	105,257	16,195	115,800	9,0 %
Itália	8,377	59,564	13,114	64,025	13,428	70,758	12,7 %
Espanha	7,311	64,897	8,789	62,956	12,301	87,733	13,9 %
Polónia	5,231	48,439	7,866	52,592	9,230	60,939	15,2 %
Bélgica	11,503	98,650	9,996	58,177	6,425	35,410	— 13,6 %
Luxemburgo	2,743	25,155	3,070	23,119	3,571	21,819	6,8 %
República Checa	1,315	12,352	2,367	16,507	3,272	22,664	25,2 %
Grécia	1,883	15,883	2,512	16,373	3,088	20,721	13,2 %
Áustria	2,032	20,686	2,853	22,939	2,761	21,736	7,9 %
Lituânia	1,271	10,083	2,367	14,307	2,305	14,750	16,1 %
Portugal	1,326	12,081	1,443	10,453	2,175	15,420	13,2 %
Suécia	2,863	24,966	2,826	19,491	2,069	14,383	—7,8 %
Bulgária	926	6,681	1,284	7,352	1,813	11,518	18,3 %
Finlândia	1,185	11,966	1,523	12,164	1,480	9,531	5,7 %
Eslováquia	956	8,468	972	6,654	1,459	10,143	11,1 %
Dinamarca	1,264	10,960	1,543	9,647	1,241	7,989	—0,5 %
Estónia	505	3,976	459	2,705	1,193	4,161	23,9 %
Hungria	555	5,034	704	5,053	858	6,059	11,5 %
Irlanda	590	6,001	618	5,336	812	6,242	8,3 %



Roménia	488	4,812	541	3,896	729	5,156	10,6 %
Eslovénia	411	3,915	529	3,725	547	3,845	7,4 %
Letónia	233	2,003	377	2,312	541	3,611	23,4 %
Croácia	227	2,222	314	2,284	407	2,988	15,7 %
Chipre	183	1,633	253	1,765	302	2,064	13,5 %
Malta	82	723	61	445	87	630	1,4 %

*CAGR = Taxa de crescimento anual composta 2018-2022 (com base no volume)

Fonte: ITC TradeMaps (2023)

Quadro 4. Principais países fornecedores de castanha de cajú (em casca) para a UE, 2018 — 2022 Valor em milhares de EUR

PAÍSES FORNECEDORES	2018	2019	2020	2021	2022
	Valor	Valor	Valor	Valor	Valor
TOTAL	1,313,485	1,275,685	1,260,224	1,216,990	1,273,871
Vietname	680,270	683,952	728,912	733,085	766,343
Alemanha	63,707	64,934	73,791	77,948	97,500
Países Baixos	104,529	88,045	81,397	85,347	96,635
Índia	310,226	269,396	213,986	151,236	83,397
Costa do Marfim	7,713	14,274	18,254	38,731	79,433
Brasil	25,654	33,812	33,868	19,535	18,726
Burquina Fasso	8,586	14,115	13,453	16,766	18,688
Honduras	12,256	12,289	2,447	1,336	14,629
Nigéria	1,444	2,725	3,317	5,139	9,183
Espanha	3,642	3,381	2,693	4,764	8,522
Indonésia	7,653	4,407	5,705	12,342	7,686
Benim	1,638	4,918	6,341	4,610	6,213
Moçambique	9,272	13,288	9,112	7,725	5,808
Togo	1,893	3,531	4,026	5,043	5,630
Itália	5,307	4,574	4,785	4,312	5,326
Gana	4,301	5,351	5,559	5,883	3,989
Guiné-Bissau	2,632	1,795	2,288	2,128	3,246
Tanzânia	1,014	1,532	1,285	2,220	3,044
Lituânia	1,252	2,230	3,070	2,720	2,717
Áustria	1,508	1,252	1,481	2,094	2,504
Bélgica	3,059	3,111	1,799	1,087	2,181
EUA	1,160	598	1,376	1,227	1,867
França	1,660	1,146	1,091	2,217	1,820
China	2,042	1,200	2,182	1,766	1,648
Reino Unido	29,630	23,037	21,470	6,911	1,598
OUTROS PAÍSES AFRICANOS					
Quênia	48	126	612	948	721
Madagáscar	557	415	328	371	479



África do Sul	3	1	98	221	310
Senegal	329	397	240	263	243

Fonte: ITC TradeMaps (2023)

Quadro 5. Importações de amendoim na UE 27 (em casca), 2018 — 2022
Volume em toneladas e valor em milhares de euros

UE 27	2018		2020		2022		CAGR *
	Volume	Valor	Volume	Valor	Volume	Valor	
TOTAL	718,472	886,613	761,016	982,342	745,215	1,099,265	0,9 %
Países Baixos	333,008	399,125	371,689	466,262	348,186	502,334	1,1 %
Alemanha	117,049	145,464	121,811	157,382	103,100	146,118	-3,1 %
Polónia	60,480	76,570	64,931	84,342	77,699	111,091	6,7 %
França	29,473	39,582	34,156	49,443	35,557	55,474	4,8 %
Espanha	40,385	51,683	32,577	46,610	32,577	61,618	-5,2 %
Itália	22,562	30,233	21,841	29,761	27,711	42,423	5,3 %
Bélgica	28,290	37,638	24,515	33,052	20,666	32,353	-7,6 %
Grécia	11,862	14,835	12,541	16,840	17,851	27,673	10,8 %
Bulgária	10,643	12,094	13,153	15,893	13,955	19,234	7,0 %
Hungria	8,602	11,392	8,048	10,712	9,324	12,988	2,0 %
Dinamarca	6,204	8,147	7,591	10,410	7,136	11,513	3,6 %
Roménia	5,529	7,392	6,160	8,527	6,948	10,417	5,9 %
Áustria	7,964	6,992	5,646	5,921	6,780	8,840	-4,0 %
Luxemburgo	8,722	12,421	8,632	11,760	6,497	9,306	-7,1 %
Portugal	2,681	3,490	3,961	5,420	5,987	8,969	22,2 %
Lituânia	3,940	4,453	4,784	6,063	5,921	8,546	10,7 %
República Checa	4,247	5,463	4,114	5,171	4,549	7,025	1,7 %
Suécia	2,589	3,047	3,112	4,104	3,046	5,238	4,2 %
Eslováquia	2,878	3,683	2,784	3,591	2,960	4,407	0,9 %
Croácia	1,654	2,147	2,027	2,508	2,672	3,550	12,7 %
Finlândia	3,217	3,258	2,639	2,778	2,404	4,316	-7,0 %
Irlanda	1,432	1,419	1,701	1,952	1,598	2,333	2,7 %
Chipre	1,323	1,786	702	1,071	640	1,122	-16,6 %
Letónia	964	1,274	851	1,177	538	845	-13,6 %
Estónia	2212	2,219	503	745	385	637	-35,1 %
Eslovénia	374	566	412	644	383	640	0,6 %
Malta	188	238	135	203	145	255	-6,3 %

*CAGR = Taxa de crescimento anual composta 2018-2022 (com base no volume)

Fonte: ITC TradeMaps (2023)



Quadro 6. Principais países fornecedores de amendoim (em casca) para a UE, 2018 — 2022
Valor em milhares de EUR

PAÍSES FORNECEDORES	2018	2019	2020	2021	2022
	Valor	Valor	Valor	Valor	Valor
TOTAL	886,613	887,814	982,342	905,196	1,099,265
Argentina	466,252	476,841	644,775	588,626	674,941
Países Baixos	199,807	196,471	202,850	199,941	202,344
Brasil	74,232	69,537	59,543	49,229	69,159
China	74,882	74,153	67,749	63,166	60,336
EUA	73,406	56,845	41,310	36,148	52,239
Alemanha	22,731	17,596	23,735	23,039	22,893
Nicarágua	29,692	29,392	23,691	20,907	30,909
Índia	12,999	16,210	20,229	9,050	15,617
Egito	2,948	4,272	2,378	12,220	8,078
África do Sul	11,871	11,885	12,343	16,289	7,761
Chile		49	58	1,615	3,979
Espanha	1,408	1,065	3,702	6,516	3,835
Áustria	2,038	2,338	2,640	2,915	3,463
Hungria	2,108	2,088	2,377	2,473	2,684
Polónia	4,695	5,605	4,906	2,243	1,798
Turquia	200	43	73	911	1,488
Paraguai	4,224	3,421	176	1,230	1,483
Vietname	293	667	1,732	1,866	1,416
Bélgica	5,689	7,233	3,630	4,219	1,364
Grécia	727	742	935	1,249	1,127
Reino Unido	4,418	4,482	9,581	4,271	1,014
Itália	348	346	480	637	634
Lituânia	583	640	555	456	628
Bulgária	923	1,452	1,726	1,173	622
França	229	308	354	725	606
OUTROS PAÍSES AFRICANOS					
Togo	10	82	46	59	363
Burquina Fasso		2	3	7	77
Costa do Marfim	513	39	4	38	44
Uganda	3	4	6	15	34
Camarões	5	21	23	58	33

Fonte: ITC TradeMaps (2023)



Quadro 7. Importações de macadâmia na UE 27 (em casca), 2018 — 2022
Volume em toneladas e valor em milhares de euros

UE 27	2018		2020		2022		CAGR *
	Volume	Valor	Volume	Valor	Volume	Valor	
TOTAL	8,992	143,721	8,734	141,342	7,997	118,403	—2,9 %
Alemanha	3,398	53,829	3,865	62,854	3,303	48,686	—0,7 %
Países Baixos	2,480	40,671	2,189	34,224	2,244	32,992	—2,4 %
Espanha	789	10,859	592	10,367	756	12,126	—1,1 %
França	273	5,080	922	14,486	618	7,896	22,7 %
Itália	359	5,019	215	2,731	288	3,079	—5,4 %
Luxemburgo	426	6,863	316	5,670	184	3,772	— 18,9 %
Polónia	136	2,562	126	2,167	147	2,281	2,0 %
Grécia	78	1,425	79	1,226	97	1,757	5,6 %
Eslováquia	18	63	19	255	69	978	40,0 %
Áustria	54	1,003	52	969	64	1,100	4,4 %
Bélgica	739	12,000	141	2,461	48	667	49,6 %
República Checa	64	1,210	63	1,195	46	853	—8,6 %
Lituânia	20	362	34	453	35	529	15,0 %
Bulgária	7	146	24	400	25	449	37,4 %
Portugal	8	153	12	222	21	321	27,3 %
Suécia	23	475	28	555	11	171	— 16,9 %
Eslovénia	19	307	0	10	10	169	— 14,8 %
Dinamarca	79	1,296	32	631	6	97	— 47,6 %
Irlanda	4	42	2	44	6	134	10,6 %
Roménia	6	126	9	111	6	78	0,0 %
Finlândia	3	61	7	166	5	118	13,6 %
Chipre	3	56	2	32	3	42	0,0 %
Hungria	1	15	1	22	2	40	18,9 %
Croácia	0	14	0	17	1	17	97,8 %
Estónia	1	10	3	53	1	30	0,0 %
Letónia	3	61	1	17	1	17	— 26,1 %
Malta	1	13	0	4	0	3	49,8 %

*CAGR = Taxa de crescimento anual composta 2018-2022 (com base no volume)

Fonte: ITC TradeMaps (2023)



Quadro 8. Principais países fornecedores de macadâmia (em casca) para a UE, 2018 — 2022
Valor em milhares de EUR

PAÍSES FORNECEDORES	2018	2019	2020	2021	2022
	Valor	Valor	Valor	Valor	Valor
TOTAL	143,721	151,149	141,342	144,176	118,403
África do Sul	49,799	58,714	63,170	56,176	45,517
Quênia	24,042	16,204	22,579	32,479	21,419
Austrália	36,650	43,792	25,955	20,438	16,593
Países Baixos	11,773	9,424	11,785	10,669	11,370
Guatemala	3,233	4,339	1,682	1,705	6,749
Alemanha	3,115	4,784	6,618	7,033	5,979
Moçambique	2,536	1,300			3,468
Malta	0	0	0	0	2,479
Maláui	4,326	2,263	3,712	7,747	2,220
China	981	366	3	2,751	719
Espanha	356	456	340	352	691
Eslováquia	0	49	137	446	559
Zimbabué	14	7	1	13	527
Reino Unido	1,398	2,690	1,908	176	433
Áustria	52	155	256	259	348
Arábia Saudita		0	0		320
Grécia	78	116	154	96	270
Bulgária	4	39	60	183	239
Vietname	421	1,517	320	88	217
Itália	197	43	106	101	194
Suíça	3	0	0	70	124
Bélgica	47	330	441	393	118
França	152	29	110	48	95
Polónia	305	29	107	59	75
EUA	3,241	1,785	1,356	2,098	75
OUTROS PAÍSES AFRICANOS					
Ruanda					35
Tanzânia	13	4	6	13	10
Uganda	3		5	5	6

Fonte: ITC TradeMaps (2023)



Quadro 9. UE 27 importações de amêndoas e oleaginosas, incluindo mistura de amêndoas, 2018 — 2022 Volume em toneladas e valor em milhares de euros

UE 27	2018		2020		2022		CAGR *
	Volume	Valor	Volume	Valor	Volume	Valor	
TOTAL	282,081	1,468,539	314,709	1,823,380	312,862	1,845,248	2,6 %
Alemanha	87,598	422,610	97,068	527,064	96,866	519,851	3,1 %
França	37,137	245,013	38,763	269,739	39,646	263,587	1,6 %
Países Baixos	26,128	128,906	24,761	156,279	23,428	153,008	-2,7 %
Bélgica	25,222	113,466	27,312	136,022	20,820	129,714	-4,7 %
Polónia	11,646	48,853	18,710	92,034	19,499	102,904	13,9 %
Itália	10,361	67,100	11,019	81,390	14,044	98,456	8,0 %
Áustria	15,523	98,132	18,813	122,917	13,762	100,001	-3,1 %
Suécia	9,993	57,779	10,442	63,243	12,689	80,011	6,2 %
Espanha	10,607	58,202	11,924	77,099	12,166	73,370	3,4 %
Roménia	5,946	24,661	9,541	38,268	12,068	49,706	19,4 %
República Checa	7,900	30,397	6,403	38,852	6,261	39,186	-5,7 %
Dinamarca	3,193	21,782	4,129	25,605	6,092	29,332	17,5 %
Portugal	2,629	15,471	3,421	20,072	4,477	23,255	14,3 %
Hungria	3,039	14,224	3,009	16,228	3,678	20,030	4,9 %
Finlândia	3,407	18,723	3,609	24,279	3,250	23,374	-1,2 %
Bulgária	2,166	8,541	2,688	12,633	3,192	15,786	10,2 %
Eslováquia	3,486	15,234	3,654	19,010	3,001	16,871	-3,6 %
Irlanda	2,880	14,774	3,550	15,222	2,979	17,683	0,8 %
Grécia	2,387	11,862	2,414	13,677	2,963	17,806	5,6 %
Letónia	1,756	6,839	2,019	7,721	2,196	11,955	5,8 %
Estónia	1,921	9,278	2,099	10,128	2,113	11,591	2,4 %
Croácia	2,396	9,786	2,135	10,908	2,088	12,644	-3,3 %
Lituânia	2,028	9,302	2,580	11,358	2,054	10,578	0,4 %
Luxemburgo	936	6,465	2,670	20,741	1,548	11,737	13,4 %
Eslovénia	1,112	7,118	1,139	8,088	1,232	7,971	2,6 %
Chipre	475	2,605	559	3,108	496	2,920	1,0 %
Malta	209	1,413	278	1,695	254	1,923	5,0 %

*CAGR = Taxa de crescimento anual composta 2018-2022 (com base no volume)

Fonte: ITC TradeMaps (2023)

Quadro 10. Principais países fornecedores de amêndoas e oleaginosas, incluindo mistura de amêndoas para a UE, 2018 — 2022 Valor em milhares de EUR

PAÍSES FORNECEDORES	2018	2019	2020	2021	2022
	Valor	Valor	Valor	Valor	Valor
TOTAL	1,468,539	1,607,052	1,823,380	1,847,007	1,845,248
Turquia	484,558	543,902	601,045	617,429	586,365
Alemanha	275,218	307,381	359,627	343,862	380,585



Países Baixos	111,339	116,692	128,390	131,155	143,145
Espanha	83,829	92,058	109,590	114,264	113,121
Itália	60,110	70,968	82,130	106,283	99,869
Luxemburgo	69,980	58,653	90,229	86,417	62,349
Bélgica	53,426	48,101	49,006	49,215	44,024
Vietname	10,935	17,105	26,128	31,360	35,712
Polónia	16,420	19,589	27,876	27,206	34,631
Áustria	28,667	31,788	30,015	32,508	32,549
França	30,749	33,631	35,213	26,539	30,688
EUA	44,093	54,659	48,409	38,501	30,569
China	19,806	21,013	22,242	24,788	23,227
Hungria	14,190	15,970	19,227	19,457	20,393
Reino Unido	23,216	23,940	28,850	17,982	18,893
Eslováquia	6,799	7,277	8,704	8,177	15,375
Rússia	14,253	13,702	18,374	18,470	13,899
Moldávia	3,030	5,532	9,171	10,364	12,552
Grécia	5,479	9,434	10,353	12,462	12,268
Lituânia	7,104	7,435	9,241	9,459	11,325
República Checa	5,479	9,308	10,557	10,927	11,291
Líbano	10,230	11,788	11,847	11,376	11,104
Dinamarca	7,777	7,092	7,143	8,926	9,554
Geórgia	9,595	5,398	5,988	6,430	7,092
Bulgária	1,427	1,725	3,590	5,539	6,830
OUTROS PAÍSES AFRICANOS					
África do Sul	450	280	660	772	707
Burquina Fasso	428	689	530	386	430
Benim	1	6	18	2	333
Togo	2	4	26	226	287
Moçambique	990	314	1317	331	250

Fonte: ITC TradeMaps (2023)

Quadro 11. UE 27 importações de gergelim, 2018 — 2022
Volume em toneladas e valor em milhares de euros

UE 27	2018		2020		2022		CAGR *
	Volume	Valor	Volume	Valor	Volume	Valor	
TOTAL	159,013	245,357	163,634	285,197	138,643	298,036	−3,4 %
Grécia	31,160	42,078	31,446	44,761	31,932	57,575	0,6 %
Alemanha	33,499	52,481	38,254	69,772	30,190	66,384	−2,6 %
Países Baixos	27,595	42,383	25,198	43,596	19,621	42,328	−8,2 %
Polónia	13,388	19,266	12,516	21,775	10,363	23,399	−6,2 %



França	12,565	21,740	12,695	25,809	9,383	22,436	-7,1 %
Itália	8,857	13,107	9,891	15,523	7,967	16,374	-2,6 %
Espanha	6,298	10,914	8,022	13,702	6,880	15,398	2,3 %
Roménia	3,160	5,111	3,144	5,674	3,270	7,744	0,8 %
Áustria	3,568	6,517	4,032	8,614	3,111	7,732	-3,4 %
Bélgica	4,630	7,288	4,435	8,352	2,323	5,600	-
Bulgária	1,933	2,803	1,792	2,818	1,904	3,801	-0,4 %
Chipre	1,893	2,710	1,831	2,955	1,898	3,896	0,0 %
Suécia	1,263	2,393	1,484	3,644	1,398	4,350	2,5 %
Dinamarca	2,023	3,867	2,130	4,682	1,356	3,529	-9,6 %
Hungria	1,506	2,547	1,212	2,253	1,325	3,122	-3,1 %
Croácia	766	1,306	930	1,623	1,154	2,572	10,9 %
República Checa	1,020	1,789	854	1,710	726	1,843	-8,3 %
Lituânia	641	1,039	859	1,369	701	1,594	2,6 %
Letónia	271	474	256	521	565	1,100	20,2 %
Irlanda	789	1,434	533	1,218	511	1,878	10,2 %
Eslovénia	287	517	372	816	453	1,151	12,1 %
Finlândia	536	1,211	646	1,496	440	1,221	-4,8 %
Portugal	479	799	422	906	429	956	-2,7 %
Eslováquia	332	601	287	706	393	1,139	4,3 %
Luxemburgo	193	434	216	559	176	463	-2,2 %
Estónia	236	366	55	141	101	281	-
Malta	125	183	122	203	78	166	-

*CAGR = Taxa de crescimento anual composta 2018-2022 (com base no volume)

Fonte: ITC TradeMaps (2023)

Quadro 12. Principais países fornecedores de gergelim para a UE, 2018 — 2022 Valor em milhares de EUR

PAÍSES FORNECEDORES	2018	2019	2020	2021	2022
	Valor	Valor	Valor	Valor	Valor
TOTAL	245,357	304,380	285,197	298,793	298,036
Nigéria	25,056	31,419	23,004	36,622	45,304
Índia	93,156	117,362	101,371	31,513	43,046
Turquia	4,508	5,450	15,465	30,267	23,526
Países Baixos	20,215	23,571	21,581	20,640	21,825
Alemanha	12,839	12,985	12,819	15,870	20,855
Paquistão	2,124	5,030	1,463	17,610	15,943
Uganda	5,221	8,914	9,666	12,291	13,242
Guatemala	6,505	9,193	7,628	10,533	10,738
Moçambique	3,643	4,423	5,549	4,530	9,096



Brasil	0	762	2,290	6,392	8,191
Sudão	17,347	21,373	14,134	5,705	8,020
Egito	1,747	2,479	4,828	8,937	7,821
México	7,898	4,844	7,648	7,309	6,952
Somália		1,557	1,108	11,412	6,165
Paraguai	4,740	3,676	5,634	14,041	5,968
Polónia	2,915	1,880	2,189	4,560	4,272
China	987	2,558	7,555	7,622	3,967
Bolívia	1,539	1,920	2,607	3,717	3,583
Etiópia	9,487	9,091	7,849	12,309	2,880
França	1,187	1,180	1,763	1,825	2,822
Grécia	1,645	1,920	1,962	2,785	2,783
Burquina Fasso	1,036	3,970	1,946	2,085	2,762
Áustria	2,529	3,170	2,698	3,336	2,392
Bulgária	534	858	491	1,112	2,152
Espanha	1,061	862	1,278	1,659	1,983
OUTROS PAÍSES AFRICANOS					
Mali	1,086	1,273	1,861	1,663	1,901
Chade		155	307	3,342	1,404
Tanzânia	226	1261	432	1,026	901
Togo	1	162	84	81	569
Jibuti	85	42	0	128	245
Níger	219	951	284	268	146

Fonte: ITC TradeMaps (2023)

Quadro 13. Moçambique exportações de amêndoas para o mundo por tipo, 2018 — 2022
Volume em toneladas e valor em milhares de euros

MOÇAMBIQUE	2018		2020		2022		CAGR *	Principais destinos Em 2022 (% volume)
	Volume	Valor	Volume	Valor	Volume	Valor		
TOTAL	14,033	22,187	52,974	78,572	126,457	127,894	73,2 %	
Amendoim (conchado)	1,106	655	4,411	2,767	61,669	39,675	173,3 %	Indonésia (71 %), Vietname (14 %) Filipinas (6 %), Índia (2 %)
Castanha de cajú (em concha)	9,441	12,551	37,697	39,202	47,732	47,372	49,9 %	Vietname (36 %), Índia (64 %)
Castanha de cajú (em casca)	246	1,590	7,237	25,359	4,754	22,712	109,7 %	Vietname (51 %), Portugal (8 %), África (7 %), EAU (7 %), EUA (6 %), Bélgica (4 %), Índia (3 %), Alemanha (2 %), Países Baixos (1 %)



Macadâmia (em concha)	905	3,230	1,472	4,708	2,662	10,847	30,9 %	África (91 %), Vietname (6 %), China (4 %)
Amêndoas (em casca)	221	790	103	466	383	1,736	14,7 %	África (50 %), Vietname (19 %), EAU (14 %), Índia (11 %), Bulgária (5 %)
Castanhas-do-brasil (em casca)	71	390	733	3,961	257	1,087	137,9 %	Vietname (32 %), Grécia (18 %), S. África (16 %), Índia (11 %), Países Baixos (6 %), Croácia (6 %)
Amêndoas (em concha)	75	492	261	1,041	176	402	23,7 %	S. África (100 %)
Outros amêndoas (em concha)	108	113	10	44	129	353	4,5 %	S. África 97 %, Países Baixos 3 %
Amendoim (preparados)	33	25	525	449	84	65	6,8 %	
Macadâmia (em casca)					3	6		S. África (99 %), China (1 %)
Castanhas-do-brasil (em concha)	21	3						S. África
Misturas de amêndoas	117	1,148	23	297				EUA, Curaçao, S.África
Gergelim	14,080	16,917	402,846	60,659	149,468	90,583	80,5 %	África (60 %), China (26 %), Japão (10 %), Alemanha (1 %), Índia (1 %), Grécia (0,6 %), Polónia (0,5 %)

*CAGR = Taxa de crescimento anual composta 2018-2022 (com base no volume)

Fonte: ITC TradeMaps (2023)

Quadro 13. Exportações de amêndoas de Moçambique para a UE, 2018 — 2022 Volume em toneladas e valor em milhares de euros

MOÇAMBIQUE	2020		2021		2022	
	Volume	Valor	Volume	Valor	Volume	Valor
TOTAL	1,640	6,695	1,436	5,456	1,234	5,919
Castanha de cajú (em casca)	932	3,266	830	2,732	1,132	5,409
Castanhas-do-brasil (em casca)	519	3,162	596	2,667	78	404
Amêndoas (em casca)					19	87
Gergelim	2,364	2,704	3,768	4,094	3,522	5,361



ANEXO 3 — DIRETÓRIO COM ENDEREÇOS DE CONTACTO DAS EMPRESAS

ALEMANHA

Nome	Endereço	Contacto
IMPORTADORES/PROCESSADORES		
Zieler & CO. GmbH	Rote Brücke 29 22113 Hamburgo https://en.zieler.de/nuts/	Tel +49 (0) 40-4192868-0 info@zieler.de
Seeberger GmbH	Hans-Lorenser-Straße 36, 89079 Ulm https://www.seeberger.de/	Tel +49 (0) 731 40930 https://gruppe.seeberger.de/en/contact-enquiry https://www.seeberger.de/pages/contact
NUTFAIR GmbH	Friedensallee 120 22763 Hamburgo http://www.nutfair.de/index-en.html	Tel +49 (0) 40 30 70 13 — 0 Andreas Priestoph Priestoph@nutfair.de Jochen Voecks Voecks@nutfair.de
Intersnack Group GmbH & Co. KG	Peter-Müller-Straße 18, Düsseldorf, Nordrhein-Westfalen 40468 www.intersnackgroup.com	Tel +49 (0) 211 — 710 65 — 0 Mr. Bas van den Brink bas.vandenbrink@intersnackgroup.com info@intersnackgroup.com
Eco Terra GmbH	São Quarzitbruch 7 65817 Eppstein https://www.eco-terra.de/lang/index.html	Tel +49 (0) 6198 577 36-109 info@eco-terra.de https://www.eco-terra.de/lang/contact.php
BioTropic	Daimlerstraße 4 47167 Duisburg https://www.biotropic.com/index.php/en/	Tel +49 (0) 203518760 Mr. Alfred Haasse alfred.haasse@biotropic.com Mr. Dick Troost dick.troost@biortropic.com info@biotropic.com
Howa GmbH	Henstedter Strasse 21 24629 Kisdorf https://www.howa.de/en	Tel +49 (0) 4193/98190 Thomas Walberg, Diretor https://www.howa.de/en/contact info@howa.de
Herbert Kluth (GmbH & Co.KG)	Heidekoppel 31 24558 Henstedt-Ulzburg http://www.kluth.com/kluth_english.html	Tel +49 (0) 4193 — 9662 — 0 info@kluth.com
Palm Nuts GmbH & Co.KG	Lindenstrasse 17 D-21244 Buchholz/Nordheide https://www.palm-nutsandmore.de/	Tel +49 (0) 4181 9091 0 mail@palm-nutsandmore.de
Schlüter & Maack GmbH	Stadthausbrücke 12 20355 Hamburgo https://www.schlueter-maack.com/	Tel +49 (0) 40 — 32 81 10-0 info@schlueter-maack.de
Nutfields GmbH (Macadamia)	São Quarzitbruch 7 65817 Eppstein http://nutfields.com/	Tel +49 (0) 6198/57736 0 info@nutfields.com
BioGourmet GmbH (Macadamia)	Ochsenweg 1 D-71729 Erdmannhausen www.bio-gourmet.com	Tel +49 (0) 7144/33423 — 81 Oliver Schuhmacher info@bio-gourmet.com



LIMBUA Deutschland GmbH (Macadamia)	Raunerweg 13 82211 Herrsching www.limbua-group.com	Tel +49 (0) 8152-929710 info@limbua-group.com
Dedere Deutschland GmbH (Plataforma comercial)	Breslauer Strasse 10 64342 Seeheim-Jugenheim https://www.mundus-agri.eu/	Tel +49 (0) 6257 94295-30 Tel +49 (0) 6257 94295-31 registration@mundus-agri.eu
Kreyenhop & Kluge GmbH	Lebensmittelimport Industriestraße 40 — 42 Oyten https://kreyenhop-kluge.com/de	Tel +49 (0) 42 07/604 info@kreyenhop.de
Michael Priestoph GmbH	Friedensallee 120 22763 Hamburgo https://www.priestoph.de/de/	Tel +49 (0) 40/30 70 13 — 0 info@priestoph.de
NUngeesser AG	Mühlematt 1 Postfach Ch-6343 Rotkreuz https://nungesser.com/en/start-en/	Tel +49 625 7960 9070 Tel +41 41 619 10 00 (Suíça) Tel +32 3 808 23 41 (Bélgica) Tel +48 22 755 79 59 (Polónia) info@nungesser.com

Mais importadores e comerciantes alemães podem ser encontrados no Diretório Alemão de Empresas «Wer Liefert Was»

<https://www.wlw.de/en/search?q=cashew%20nuts>

FRANÇA

Nome	Endereço	Contacto
IMPORTADORES/PROCESSADORES		
Relais Vert SAS	Za Bellecour 3 621 Allée BELLECOUR 84200 Carpentras www.philia-bio.com	Tel +33 (0) 4 90 67 23 72 contact@philia-bio.com §
Haudecoeur	60 Rue Emile Zola 93120 La Courneuve https://www.haudecoeur.fr/	Tel +33 (0) 1 48 11 15 55 Haudecoeur@Haudecoeur.fr
Daco Bello	8 Rue Luigi Galvani, 92160 Antónia https://dacobello.com/	Tel +33 (0) 1 40 96 29 https://:dacobello.com d.vantelot@daco-france.fr Didier Vantelot
Frutas Kinay	1 boulevard de la Madeleine 75001 Paris https://kinay-fruit.fr/en/	Tel +33 (0) 1 44 75 75 00 YM@kinay.fr Pierre Nicolin
Biothentic	513 rue Robert Estienne 60400 Noyons https://biothentic.com/	Tel +33 (0) 3 44 09 66 99 contact@biothentic.com
Intersnack França	10-14 Rue de Roma, 93290 Tremblay-en-France http://intersnack.fr/ www.vico.fr	Tel +33 (0) 1 41 56 80 43 https://www.vico.fr/contactez-nous/sharqer@intersnack.fr Mr. Steve Harger
Bénénuts	PepsiCo França	Tel +33 (0) 805803903 Tel +31 (0) 1 55 69 90 00



	15, boulevard Charles De Gaulle 92705 Colombes Cedex https://www.benenuts.fr/	pepsico@wellcom.fr https://www.benenuts.fr/contactez-nous
SAS UN AIR D'ICI	850 Chemin de Villefranche Zac de Bellecour 4 — 84200 Carpentras https://www.justebio.bio/en/	Tel +33 (0) 4 90 12 36 71 cettedgui@snacking.fr Sra. Cathy Ettedgui
Miamland	26, Rota de Paris 77340 Pontault-Combault https://www.miamland.com/	Tel +33 (0) 970 26 80 70 contact@miamland.com
Esprit Gourmand	Zone de l'Agavon 1 Avenida Guy de Maupassant 13170 Les Pennes Mirabeau https://www.espritgourmand.com	Tel ++33 (0) 4 42 43 46 36 ca@espritgourmand.com
Menguy's	13-15 rue Jean Monnet Saint Parc D'Activités du Casse II, BP 14246, 31240 L'Union www.menguys.fr	Tel +33 (0) 5 62 48 54 00 https://www.menguys.fr/en/lets-discuss/
Indústrias da PAC	3 Rue du Bailliage 78000 Versalhes https://www.capindustries.com/	Tel +33 (0) 1 39 53 01 62 bgiroud@capindustries.com
Manola	3 rue du M.I.N. Bât D2 59160 Lomme https://manola.fr/en	Tel +33 (0) 3 20 00 86 96 manola@manola.fr
Kreeks	Les Alouettes Guia de viagem de La Rochelle 85000 LA ROCHE SUR YON https://www.kreeks.fr/en/	Tel +33 (0) 251 37 05 82 https://www.kreeks.fr/en/contact/
ORIENTO	6 — 8 Rue Ferdinand De Lesseps 95190 Goussainville http://www.orienco.fr/	Tel +33 (0) 1 34 04 70 70 info@orienco.fr
Jean Hervé SAS (sesame, amendoim, manteiga de castanha de cajú, etc.)	Rue de la République 36700 CLION https://www.jeanherve.fr/en/	Tel +33 (0) 2 54 38 66 03 directioncom@jeanherve.fr Benoit Gaudard
Mamie Bio (manteiga de amendoim, etc.)	Vitamont Z.I. du Lidon Tenente-dit «Fon de Pommier» 47150 MONFLANQUIN https://www.vitamont.com/	Tel +33 (0) 5 53 36 50 63 https://www.vitamont.com/nous-contacter/

ESPAÑA

Nome	Endereço	Contacto
IMPORTADORES/PROCESSADORES		
Unió Nuts	C/Joan Oliver 16-24 43206 Reus (+34) 977 33 00 55 www.unio-nuts.coop	Tel +34 (0) 977 33 00 55 Josep Moragas, Diretor Comercial unio@unio.coop https://unio-nuts.coop/contacte/
Solanellas Nozes	C/Klaus Fischer 14-16 43300, Mont Roig del Camp	Tel +34 (0) 977837436 info@solanellasnuts.com



FRITA RAVICH S.L	https://solanellassnuts.com/ CL. Riudellots, s/n Polígon Industrial Puigtió 17412 Maçanet de la Selva Girona https://www.fritravich.com/en/	https://solanellassnuts.com/contact Tel +34 (0) 972.85.80.08 sac@fritravich.com https://www.fritravich.com/en/contact/
Levantex	Carrer Carraixet, 8 46132 Almàssera, València https://www.levantex.com/gb/	Tel +34 (0) 961854625 info@levantex.com
Importaco	Ctra. Real de Madrid Norte, 81 Beniparrell, València 46469 https://importaco.com/en/	Tel +34 (0) 961 22 30 00 Sra. Elia Pescador epescador@importaco.com info@importaco.com
Levantex (profissional)	1. Carrer Carraixet, 8, 2. 46132 Almàssera, València https://www.levantex.com/gb/	Tel +34 (0) 961854625 info@levantex.com
M. Torras Rafi	3. Pavello B 2048 4. 08040 Barcelona https://www.torrasrafi.com/	Tel +34 (0) 93 379 93 60 info@torrasrafi.com
Calconut	Polígono industrial Riodel, finca M E-2 03110, Mutxamel, Alicante https://www.calconut.com/en/	Tel +34 (0) 965 43 76 56 info@calconut.es
Almendras Francisco Morales S.A.	Ctra.de Camponubes, s/n. 14814 Zamoranos Priego de Córdoba https://www.almendrasfmorales.com/	Tel +34 (0) 957 55 60 06 info@almendrasfmorales.com
Ferrer Segarra	Simat Road, s/n — Correios Caixa 23 46800 Xativa (Valencia) https://www.ferrersegarra.com/en/	Tel +34 (0) 962276161 ferrer@ferrersegarra.com
Aurora Intelligent Nutrition	Avenida Canela 40, Estepa, 41560, Sevilha https://www.aurorainutrition.com	Tel +34 (0) 34 955 91 31 15 https://www.aurorainutrition.com/en/get-in-touch/
Mar Negro Iberica	C/Soria, 16 oficina 2 09004 Burgos https://blackseaiberica.es/	Tel +34 (0) 974428378 https://blackseaiberica.es/contacto/
Pedros Frutos secos	Pol.Ind.C/Senda de les dar, 20 46138 Rafelbunol, València https://www.frutossecospedros.com/	Tel +34 (0) 961411572 info@frutossecospedros.com
Manolet Almonds	2 Joaquin Turina St Elche, Parque Industrial, 03203, Alicante http://www.manolet.com	Tel +34 (0) 689430763/865 66 00 33 info@manolet.com
NaturLider	Calle Ramón Y Cajal 15 (Pol Ind Las Monjas) 45224 Seseña Nuevo, Toledo https://www.naturlider.com/en/	Tel +34 (0) 91 517 18 22 comercial@naturlider.com
Hotel Foodservice S.A.	Polígono Industrial La Alberca, AV. Villajoyosa, 54 03530 La Nucia, Alicante http://www.hotelsa.es/	Tel +34 (0) 971432141 INFO@HOTELSA.ES



ITÁLIA

Nome	Endereço	Contacto
IMPORTADORES/PROCESSADORES		
Grupo Caporaso	Corso Italia, 1 80032 Casamarciano (NA) www.caporaso.shop	Tel +39 081 014 64 59 info@caporaso.shop Mr. Severino Caporaso Mr. Felice Caporaso
BIO ITÁLIA NATUREZA SRL	S. 120 C.da Cerro, 95012, Castiglione di Sicilia http://www.bioitalynature.com	Tel +39 3663205681 info@bioitalynature.com https://www.bioitalynature.com/wp/contatti/
Santo Santaniello Srl	Via Grottone, 83030, Pietradefusi http://www.santaniellonuts.com	Tel +39 0825962290 Umberto Santaniello info@santaniellonuts.com
Di Bartolo S.r.l.	Via Garibaldi, 165, 95011, Calatabiano Catania http://www.dibartolosrl.it	Tel +39 095 645103 Tel +39 095 6850082 info@dibartolosrl.it
Anaclerio Angelo Srl (professional)	Via S.G. Marello, 19 70129 Ceglie Del Campo (BA) http://www.anaclerio.it/	Tel +39 080 565 32 62/080 565 22 07/ +39 331/1461887 info@anaclerio.it
Campobasso	Via Casamassima, 58 70100 Valenzano (BA) https://www.aziendecampobasso.it/	Tel +39 080 467 36 72 https://www.aziendecampobasso.it/contatti/
CREA Srl.	Via Cuneo, 114 12010 Cervasca (CN) https://www.creasrl.it/	Tel +39 0171 611114 https://www.creasrl.it/contatti/
Damiano Organic	Via del Mare 98070 Torrenova (ME) https://www.damianorganic.it/	Tel +39 0941 958007 info@damianorganic.it
Grupo DISANO	Via San Nicola, 7 95034 Bronte (CT) https://www.disanogroup.com/	Tel +39095691405 contatti@disanogroup.com
Novo fator	Via Ausa, 72 47852 Cerasolo Ausa di Coriano Rimini https://newfactor.it/	Tel +39 0541 759555 info@newfactor.it
Nocciole Marchisio	Corso Luigi Einaudi, 213 12074 Cortemilia (CN) https://www.nocciolemarchisio.it/	Tel +39 0173 820411 info@nocciolemarchisio.it

PAÍSES BAIXOS

Nome	Endereço	Contacto
IMPORTADORES/PROCESSADORES		
Dipasa Europe B.V.	Marssteden 56 7547 TD Enschede www.dipasa.nl	TEL +31 (0) 53 428 33 66 info@dipasa.nl eelco@dipasa.nl Mr. Eelco Keiser



Nuts2 Holding B.V.	Estaçõesweg 35 3362 HA Sliedrecht www.nuts2.com	Tel +31 (0) 184 693694 info@nuts2.com impact@nuts2.com Gerard Klijn Mr. Kees Blokland
Koppejan Noten B.V.	De Spil 50 3774 SE Kootwijkerbroek www.koppejannoten.nl	Tel +31 (0) 342 408944 info@koppejannoten.nl Marijn Koppejan
Tovano	Transportweg 47 4676 LM Maasdijk www.tovano.nl	Tel +31 (0) 174 52 83 33 richard@tovano.nl Richard Strijbis
Nutland B.V.	Laan van Oversteen 20 — 5.º andar 2289 CX, Rijswijk https://www.nutland.nl	Tel +31 (0)70 8209777 info@nutland.nl
Berrico Food Company B.V.	Dokweg 1 8243 PT, Lelystad https://www.berricofood.com	Tel +31 (0) 320266055 tel:+31 320 266 055 info@berricofood.com
Trouw B.V. (sementes de sesame)	Piekstraat 63-65 3071 EL, Rotterdam https://www.trouw-buckwheat.nl/products/#seeds	Tel +31 (0) 10 486 6332 tel:+31 10 486 6332 info@trouw-buckwheat.nl
Catz International B.V.	Boompjes 40 3011 XB, Rotterdam https://www.catz.nl	Tel + (0) 10 411 34 40 driednuts@catz.nl https://www.catz.nl/contact/
Rhumveld Winter & Konijn B.V.	Rivium 1e straat 111 2909 LE Capelle aan den IJssel https://rhumveld.com/	Tel +31 (0) 10 233 09 00 rwk@rhumveld.com Wim Leeuwenburgh
Já esteve em Kingnuts & Raaphorst B.V.?	Spanjeweg 4 2410 CA Bodegraven https://www.kingnuts-raaphorst.com/en/	Tel +31 (0) 172 63 22 22 tel:0031172632222 info@kingnuts-raaphorst.com
Delinuts B.V.	Radonstraat 12 6718 WS Ede https://www.delinuts.nl/en-us/	Tel +31 (0) 318555000 rensreedeker@delinuts.nl Rens Reedeker
Johnny Cashew	Johan Huizingalaan 763 A kamer 2.k, 1066 VH Amesterdão https://johnnycashew.com/	Tel +31 (0) 85 4012408 export@johnnycashew.com Mr. Hayo de Feijter Mr. Roel van de Weijer
COMERCIANTES		



FOODLINK B.V.	Estaçõesplena 4, 2275 AZ, Voorburg http://www.foodlink.nl	Tel +31 (0) 88 2587800 tel:+31(0)882587800 lkloostra@foodlink.nl Mr. Lammert Kloostra jolkema@foodlink.nl Mr. Jeroen Lolkema
Tradin Organic Agriculture B.V.	Stationsplein 61 — 65 1012AB Amesterdão https://www.tradinorganic.com/	Tel +31 (0) 20 4074499 info@tradinorganic.com
Comércio Internacional Biológico Holandês Do-IT	Hermesweg 7 3771 ND, Barneveld http://www.organic.nl	Tel +31 85 487 0487 sales@organic.nl Mr. Aart-Jan Knauff
IDH/SNI (Plataforma comercial)	Grote Koppel 8 3813 AA Amersfoort Países Baixos https://www.sustainableinitiative.com/	Tel +31 33 4612525 info@sustainableinitiative.com Mr. Ümit Ergin Mr. Nico Broersen

BÉLGICA

Nome	Endereço	Contacto
IMPORTADORES/PROCESSADORES		
Caplenco	5. Berchemstraat 20 1700 Dilbeek — Bruxelas, http://www.caplenco.be/	Tel +32 (0) 2 568 00 68 martine@caplenco.be jean@caplenco.be info@caplenco.be
Markelbach & Corne N.V.	Mechanicalaan 10/12 2610 Wilrijk http://marcor.be/en/home/	Tel +32 3 828 14 63 info@marcor.be
Menken N.V.	Boomssteen 38 2630 Aartselaar http://www.menken.be	Tel +32 3 870 89 60 info@menken.be
Ranson N.V.	Generaal Deprezstraat 4 8530 Harelbeke https://www.ranson.be/	Tel +32 56 23 70 70 info@ranson.be
Belfrudis (profissional)	Stokerijstraat 29D/5 B-2110 Wijnegem https://www.belfrudis.com/	Tel +32 3 685 01 66 info@belfrudis.com
IRECO (Luxemburgo)	IRECO Trading & Production SA 26, rue John F. Kennedy L-7327 Steinsel https://ireco.lu/	Tel +352 33 17 22 office@ireco.lu



GRÉCIA

Nome	Endereço	Contacto
IMPORTADORES/PROCESSADORES		
Petrou Nuts S.A.	2.º km Agias-Larissas Pr. Estrada, Agia, 40003, Larissa https://www.petrounuts.gr	Tel +302107662212 nmd@petrounuts.gr exports@petrounuts.gr
AKIS	Makry Lithari, Aspropyrgos, 193 00, Ática http://www.akis.com.gr/index.php/en	Tel. +30 210 5574713/4644 info@akis.com.gr http://www.akis.com.gr/index.php/en/contact
EK Fyseys S.A.	EK FYSEWS AE Zona industrial de Ioannina https://ekfysews.gr/eng	Tel +30 265 1057610 info@ekfysews.gr
Floros Konstantinos	Agios Nikolaos Bourtzi Chalkida, 34100 http://www.firstnuts.gr/	Tel: +30 22210 55282 info@firstnuts.gr
Kapousouz P.C.	Rua Navarchou Tompazi, Área Industrial de Oreokastro Salónica — P.C. 57013 https://www.kapousouz.gr/	Tel +30 2310695902 info@kapousouz.gr
Ovakimian S.A.	Nea zoi Aspropirgos 19300 Atticca http://www.ovakimian.gr/	Tel +30 210 5596468 Tel +30 210 5596469 sales@ovakimian.gr
Menexopoulos S.A.	Arkadiou 6, 57009 Tessalônica Bakoyannis Pavlos 100, 14452 Metamorfofi, Atenas https://menexopoulos.gr/	Tel +30 2310752929 Tel+302105570200 contact@menexopoulos.gr sales@menexopoulos.gr
Moraiti Bros S.A.	A'Área Industrial Volos https://www.amigdalomoraitis.gr/en/	Tel +30 24210 95057/24210 95416 info@moraitisbros.gr info@amigdalomoraitis.gr
Ninos Ilias S.A.	Lamprou Katsoni 99α Moschato 183 44 https://www.ninosnut.gr/	Tel +30 210 940 9594 info@ninosnut.gr
Bally Nuts	32 Falirou Str. Kaminia Pireas 18542 https://www.ballynuts.gr/	Tel +30 210 4202 702 info@ballynuts.gr
Almonds Hatzi Georgious S.A.	9 km Drama-Xanthi Adriani, Drama, P.C. 66100 http://perle.gr/en/	Tel +30 25210 82081/82082/82282 info@perle.gr
Barat S.A.	Melenikitsi Serron Código postal 62100 https://www.barat.gr/?language=en	Tel +30 23210 78574/+30 210 9968542 info@barat.gr athens@barat.gr



POLÓNIA

Nome	Endereço	Contacto
IMPORTADORES/PROCESSADORES		
Intersnack Poland Sp. Z o.o.	2 Centralna Street 32-090 Niedzwiedz Sede Promienistych Steet 1 31-481 Cracóvia https://www.intersnack.pl/	Tel +48 12 640 40 00 info@intersnack.pl
6. Makar BAKALIE Sp. Z o. o. Sp. k.	Rua Krakowska 74 40-391 Katowice http://www.makar.pl/	Tel +48 32 256 8101 import@makar.pl marketing@makar.pl
ROS Sweet Sp. z o.o.	Rua Przemysłowa 2 37-100 Łańcut https://ros-sweet.pl/	Tel +48 17 225 3009 office@ros-sweet.pl
Loper de Graaf Sp. z o.o.	Ornasowo, 83-130 Pelplin http://degraaf.pl/	Tel +48585361519 obsługa_klienta@loperdg.pl
Polmarkus	62 Wyszynskiego Street Pyskowice, 44-120 https://polmarkus.com.pl/	Tel +48 32 30 19 100 biuro@polmarkus.com.pl

REINO UNIDO

Nome	Endereço	Contacto
IMPORTADORES/PROCESSADORES		
Barrow, Lane & Ballard	56a Crewys Road Londres NW2 2AD https://www.barrow-lane.co.uk/	Tel +44 (0)20 8457 8120 blb@barrow-lane.co.uk
Comunidade Foods Ltd	29-31 Eastways Witham Essex CM8 3YQ https://www.communityfoods.co.uk/	Tel +44 (0)20 8208 2966 enquiries@communityfoods.co.uk
Freeworld Trading	21 Annandale Street Edimburgo EH7 4AW https://www.freeworld-trading.co.uk/products/	Tel +44 (0) 131 557 5600 sales@freeworld-trading.co.uk
KP Snacks	8. O Edifício Urbano, 3-9 Albert St, 9. Slough SL1 2BE https://www.kpsnacks.com/	Tel +44 (0) 1753 217600 wilottt@kpsnacks.com consumercare@kpsnacks.com
Premier Fruit and Nut	56-59 Leslie Park Road Crydon	Tel +44 20 8676 1533 meena@premierfn.co.uk



	Surrey CRO 6TP http://premierfn.co.uk/	nshah@premierfn.co.uk
Despensa Primal	61 Grosvenor Street London W1K 3JE https://primalpantry.com/	• Tel +44 (0) 1628 947440 hello@primalpantry.com
Alimentos Meridianos	Manderson House, 5230 Valiant Court, Delta Way, Brockworth, Gloucester GL3 4FE https://shop.meridianfoods.co.uk/	Tel +44 (0) 1962 761935 sales@meridianfoods.co.uk
Rude Saúde	Casa de forno, 212 New King's Road, Fulham, Londres https://rudehealth.com/	Tel +44 (0) 20 77313740 hello@rudehealth.com
Bebidas planas	Unidade 24 2-4 Exmoor Street London W10 6BD https://www.plenishdrinks.com/	Tel +44 (0) 20 7603 8002 tom@plenishdrinks.com https://www.plenishdrinks.com/contact-us/

Outras empresas também podem ser encontradas em: <https://inc.nutfruit.org/members/>

ASSOCIAÇÕES PROFISSIONAIS

PAÍS	Nome	Endereço	Contacto
INTERNACIONAL	Inc — Conselho Internacional de Nut	4 Carrer de la Fruita Seca, Poligon Tecnoparc 43204 Reus, Espanha https://www.nutfruit.org/	Tel +34977 33 14 16 inc@nutfruit.org
UE	FRUCOM	Rue de Trèves 49-51, Caixa 14 1040 Bruxelas, Bélgica https://frucom.eu/	Tel +32 2 231 06 38 info@frucom.eu
FRANÇA	Syndicat National des Commerces et Industries des Fruits Secs	9 Boulevard Malesherbes 75008 Paris https://lesfruitssecs.fr/	Tel +33 1 41 73 20 30 https://lesfruitssecs.fr/#contact
ALEMANHA	Waren-Verein der Hamburger Börse e.V.	Große Bäckerstraße 4 20095 Hamburgo https://www.waren-verein.de/en/members/dried-fruit-and-edible-nuts/	Tel +49 40 37 47 19-0 info@waren-verein.de
PAÍSES BAIXOS	Nederlandse Zuidvruchten Vereniging	Louis Pasteurlaan 6 2719 EE Zoetermeer https://www.zuidvruchten.nl/	Tel +31 79 368 11 98 secretariaat@nzv-org.nl



ESPAÑA	SAB-Almendrave (Direção Espanhola de Amêndoas)	Diego de León, 54 — 28006 Madrid https://www.almendrave.com/	Tel +34 91 542 50 17 Mr. Pere Ferré almendrave@almendrave.com
ITÁLIA	Fruitimprese	Via sabottino 46 it — 00195 Roma https://www.fruitimprese.it/	Tel +39 06 3751 51 47 Pietro Mauro info@fruitimprese.it
BÉLGICA	Belgafood	C/o Comeos av. Edmond van nieuwehuysse 8 b — 1160 Bruxelas	Tel +32 2 788 05 00
REINO UNIDO	NDFTA — Associação de frutas secas e nozes	18 Lichfield Road, Woodford Green, Essex IG8 9ST https://www.ndfta.co.uk/	Tel +4 4(0) 20 8506 2391 info@ndfta.co.uk
	SNACMA — Associação de Fabricantes Snack, Nozes e Crisp	6.º andar 10 Bloomsbury Way Londres, WC1A 2SL https://www.snacma.org.uk/	Tel +44 (0)79 3914 7088 andrew@snacma.org.uk



ANEXO 4 — CÓDIGO INTERNACIONAL DE PRÁTICAS HIGIÉNICAS RECOMENDADAS PARA AMÊNDOAS

CÓDIGO DE PRÁTICAS HIGIÉNICAS PARA AS AMÊNDOAS¹

CAC/RCP 6-1972

SECÇÃO I — ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente código de práticas aplica-se especificamente às amêndoas (*Prunus amygdalus*) e às nozes (*Juglans* spp.), mas é geralmente aplicável a todas as amêndoas, incluindo filberts (avelãs) (*Corylus* spp.), pinhões (*Carya illinoensis*), castanha do Pará (*Bertholletia excelsa*), castanha de cajú (*Anacardium occidentale*), castanhas (*Castanea* spp.), macadâmia (*Macadamia* spp.), etc.

Este código de conduta destina-se a fornecer requisitos de higiene básicos para os pomares, a transformação na exploração (casca e descascagem) e/ou operações comerciais de descasque ou de casca. Abrange todos as amêndoas e produtos a base de amêndoas, incluindo os produtos branqueados, escavados, moídos e similares, mas não inclui os produtos em que as amêndoas são um ingrediente menor.

SECÇÃO II — DEFINIÇÕES

Por golpes entende-se as amêndoas normalmente leves devido a extensas lesões provocadas por fungos fisiológicos, insectos ou outras causas e que podem ser removidas mecanicamente, por exemplo, pelo fluxo de ar.

SECÇÃO III — REQUISITOS EM MATÉRIA-PRIMA

A. Saneamento ambiental nas áreas de cultivo e produção de alimentos

- (1) **Eliminação sanitária de resíduos humanos e animais.** Devem ser tomadas as precauções adequadas para garantir que os resíduos humanos e animais são eliminados de modo a não constituir um perigo para a saúde pública ou de higiene, e devem ser tomadas precauções extremas para proteger o produto da contaminação por esses resíduos.
- (2) **Qualidade sanitária da água de irrigação.** A água utilizada para irrigação não deve constituir um perigo para a saúde pública para o consumidor através do produto.
- (3) **Controlo das pragas e doenças dos animais, das plantas e das doenças.** Sempre que sejam tomadas medidas de controlo, o tratamento com agentes químicos, biológicos ou físicos só deve ser efetuado em conformidade com as recomendações do organismo oficial competente, por ou sob a supervisão direta do pessoal com um



conhecimento aprofundado dos perigos envolvidos, incluindo a possibilidade de os resíduos tóxicos serem retidos pela cultura.

B. **Colheita sanitária e produção de alimentos**

Colheita. Os procedimentos de colheita de nozes geralmente incluem sacudir as árvores e colher as nozes do chão. Se as amêndoas forem colhidas do solo, o pomar não deve, de preferência, ser utilizado para pastoreio ou para a exploração de bovinos ou outros animais.

- (1) Se as terras tiverem sido utilizadas, o pomar deve ser trabalhado imediatamente antes da colheita (discido, rototilado, ou o solo virou-se de alguma forma)

¹ Ao considerar as práticas higiénicas para os amêndoas, dois produtos básicos são reconhecidos — a porca e as carnes de nozes — com problemas de higiene específicos e diferentes. Foi ainda tido em consideração o facto de um produtor de amêndoas poder entregar o seu produto ao embalador, quer na casca quer sob a forma de carnes de amêndoas.

para diminuir o risco de contaminação fecal das amêndoas. Se a exclusão dos animais e o subsequente trabalho das terras forem impraticáveis, devem ser tomadas outras medidas para proteger as amêndoas da contaminação durante a colheita; por exemplo, a propagação de folhas de proteção abaixo das árvores.

- (2) **Recipientes para equipamentos e produtos.** Os recipientes para equipamentos e produtos não devem constituir um perigo para a saúde. Os recipientes que são reutilizados devem ser de material e construção que facilitem uma limpeza completa, e devem ser limpos e mantidos de modo a não constituírem uma fonte de contaminação do produto.
- (3) **Técnicas sanitárias.** As operações, métodos e procedimentos de colheita e produção devem ser limpos e sanitários. Tal inclui o descasque e a secagem de amêndoas que são geralmente considerados parte da colheita ou da exploração. O equipamento de casquilho e secagem deve ser construído de modo a poder ser facilmente limpo e mantido. Quando a água é utilizada no processo de limpeza, deve ser água potável.
- (4) **Remoção de materiais manifestamente impróprios.** As nozes impróprias devem ser segregadas durante a colheita e a produção na medida do possível e devem ser eliminadas de forma adequada. Após o descasque, recomenda-se que todas as nozes sejam submetidas a uma separação de defeitos e a uma inspeção de qualidade antes de serem utilizadas para posterior transformação em alimentos humanos. As amêndoas não devem ser utilizadas para essa transformação, a menos que estejam isentas de contaminação fecal evidente, infestações, decomposição e outros defeitos, tais como cascas partidas, sujidade imersa, sopros, etc., de forma a torná-las impróprias para consumo humano.
- (5) **Proteção das nozes contra a contaminação.** Devem ser tomadas precauções adequadas para evitar que as nozes sejam contaminadas por animais domésticos, insectos, ácaros (e outros artrópodes), vermes, aves, contaminantes químicos ou



microbiológicos ou outras substâncias censuráveis durante o manuseamento e armazenamento. A natureza da porca e os métodos de colheita indicarão o tipo e o grau de proteção necessários. As amêndoas devem ser transportadas para uma armazenagem adequada ou para a área de transformação imediata, o mais rapidamente possível após a colheita e/ou secagem. Sempre que seja provável que as amêndoas se tornem infestadas por insectos ou outros artrópodes, devem ser tratadas com fumigantes ou outros meios adequados antes do armazenamento ou da transformação. As amêndoas mantidas para transformação devem ser armazenadas em recipientes fechados, edifícios ou sob um tipo adequado de cobertura que os proteja de animais domésticos, insectos, ácaros (e outros artrópodes), vermes, aves, contaminantes químicos ou microbiológicos, detritos e poeiras. Os métodos de fumigação e os produtos químicos utilizados devem ser aprovados pelas autoridades jurídicas competentes. Devem ser evitadas humidades elevadas que conduzam à proliferação de bolores e ao desenvolvimento de micotoxinas.

C. **Transporte**

- (1) **Instalações.** Os meios de transporte para o transporte da cultura ou da matéria-prima colhida a partir da área de produção, do local de colheita ou da armazenagem devem ser adequados ao fim a que se destinam e devem ser de material e construção que permitam uma limpeza completa e devem ser limpos e mantidos de modo a não constituir uma fonte de contaminação do produto.
- (2) **Procedimentos de tratamento.** Todos os procedimentos de manuseio devem ser tais que impeçam que o produto seja contaminado. Deve-se ter muito cuidado no transporte de produtos perecíveis para evitar deterioração ou deterioração. O equipamento especial deve ser utilizado se a natureza do produto ou as distâncias em causa assim o indicarem.

SECÇÃO IV — INSTALAÇÕES E REQUISITOS OPERACIONAIS

A. **Construção de Plantas e Layout**

- (1) **Localização, tamanho e desenho sanitário.** O edifício e a área circundante devem ser mantidos razoavelmente livres de odores censuráveis, fumo, poeira ou outras contaminações; devem ser de dimensão suficiente para o fim a que se destinam, sem aglomeração de equipamento ou pessoal; devem ser de construção sólida e mantidos em bom estado de conservação; devem ser construídas de modo a proteger contra a entrada e o alojamento de insectos, aves ou vermes; e devem ser concebidos de modo a permitir uma limpeza fácil e adequada.
- (2) **Instalações sanitárias e controlos**
 - (a) **Separação de processos.** As áreas em que as matérias-primas são recebidas



ou armazenadas devem ser separadas das zonas em que o produto final é preparado ou embalado, de modo a evitar a contaminação do produto acabado. As superfícies e os compartimentos utilizados para a armazenagem, o fabrico ou a manipulação de produtos comestíveis devem ser separados e distintos dos utilizados para materiais não comestíveis. A área de manuseamento de alimentos deve ser completamente separada de qualquer parte das instalações utilizadas como alojamentos.

- (b) **Abastecimento de água.** Deve estar disponível um amplo abastecimento de água quente e fria e, se necessário, um abastecimento adequado de água quente. O abastecimento de água deve ser de qualidade potável. As normas de potabilidade não devem ser inferiores às contidas nas «Normas Internacionais para a Água Potável», Organização Mundial da Saúde, 1971.
- (c) **Abastecimento auxiliar de água.** Quando for utilizada água não potável — para fins de combate a incêndios — esta deve ser transportada em linhas completamente separadas, identificadas de preferência pela cor e sem ligação cruzada ou back-sifonagem com as condutas que transportam água potável.
- (d) **Canalização e eliminação de resíduos.** Todas as condutas de canalização e de eliminação de resíduos (incluindo os sistemas de esgotos) devem ser suficientemente grandes para transportar cargas de pico. Todas as linhas devem ser estanques e ter armadilhas e aberturas adequadas. A eliminação dos resíduos deve ser efetuada de modo a não permitir a contaminação do abastecimento de água potável. A canalização e o modo de eliminação dos resíduos devem ser aprovados pelo organismo oficial competente.
- (e) **Iluminação e ventilação.** As instalações devem estar bem iluminadas e ventiladas. Deve ser dada especial atenção à ventilação de áreas e equipamentos que produzam calor excessivo, vapor, fumos ou vapores desagradáveis ou contaminantes aerossóis.

Uma boa ventilação é importante para evitar tanto a condensação (que pode escorrer no produto) como o crescimento do bolor nas estruturas aéreas — cujo crescimento pode cair nos alimentos. As lâmpadas e acessórios suspensos sobre os alimentos em qualquer etapa de preparação devem ser do tipo de segurança ou de outra forma protegidos para evitar a contaminação dos alimentos em caso de rutura.

- (f) **Casas de banho e instalações.** Sanitários adequados e convenientes devem ser fornecidos e áreas sanitárias devem ser equipadas com portas de fecho automático. Os banheiros devem estar bem iluminados e ventilados e não devem abrir diretamente para uma área de manuseio de alimentos. Devem ser



mantidos em condições sanitárias em todos os momentos. Deve haver instalações associadas de lavagem das mãos dentro da área do banheiro e avisos devem ser afixados exigindo que o pessoal lave as mãos depois de usar o banheiro.

- (g) **Instalações de lavagem das mãos.** Instalações adequadas e convenientes para os funcionários lavarem e secarem as mãos devem ser fornecidas sempre que o processo o exigir. Devem ter uma visão completa do piso de processamento. Recomenda-se a utilização de toalhas de uso único, sempre que possível, mas, caso contrário, o método de secagem deve ser aprovado pelo organismo oficial competente. As instalações devem ser mantidas em condições sanitárias em todos os momentos.

B. Equipamentos e Utensílios

- (1) **Materiais.** Todas as superfícies em contacto com os alimentos devem ser lisas; isentas de poços, fendas e escamas soltas; não tóxico; não afetados pelos produtos alimentares; e capazes de resistir a uma exposição repetida à limpeza normal; e não absorvente, a menos que a natureza de um processo particular e aceitável de outra forma torne necessária a utilização de uma superfície, como a madeira.
- (2) **Projeto sanitário, construção e instalação.** Os equipamentos e utensílios devem ser concebidos e construídos de modo a evitar riscos de higiene e a permitir uma limpeza fácil e completa. Os equipamentos fixos devem ser instalados de forma a permitir uma limpeza fácil e completa.
- (3) **Equipamentos e Utensílios.** Os equipamentos e utensílios utilizados para materiais não comestíveis ou contaminantes devem ser identificados e não devem ser utilizados para o manuseamento de produtos comestíveis.

C. Requisitos de funcionamento higiénico

- (1) **Manutenção sanitária de instalações, instalações e instalações.** O edifício, o equipamento, os utensílios e todas as outras instalações físicas da planta devem ser mantidos em bom estado de conservação e devem ser mantidos limpos e mantidos em condições sanitárias ordenadas. Os resíduos devem ser frequentemente retirados da área de trabalho durante o funcionamento da instalação e devem ser fornecidos recipientes de resíduos adequados. Os detergentes e desinfetantes utilizados devem ser adequados ao fim a que se destinam e devem ser utilizados de modo a não representarem riscos para a saúde pública.



- (2) **Controlo de vermes.** Devem ser tomadas medidas eficazes para proteger contra a entrada nas instalações e o porto nas instalações de insectos, roedores, aves ou outros vermes.
- (3) **Exclusão de animais domésticos.** Os cães, gatos e outros animais domésticos devem ser excluídos das zonas onde os alimentos são processados ou armazenados.
- (4) **Saúde do pessoal.** A gestão das plantas deve aconselhar o pessoal de que qualquer pessoa afetada por feridas infetadas, feridas ou qualquer doença, nomeadamente diarreia, deve reportar-se imediatamente à administração. A gestão deve ter o cuidado de garantir que nenhuma pessoa, embora conhecida por ser afetada por uma doença capaz de ser transmitida através dos alimentos, ou conhecida por ser um portador de tais doenças, os microrganismos, ou quando afetados por feridas, feridas ou qualquer doença infetadas, são autorizados a trabalhar em qualquer área de uma planta alimentar na capacidade em que exista a probabilidade de essa pessoa contaminar alimentos ou superfícies de contacto com alimentos com organismos patogénicos.
- (5) **Substâncias tóxicas.** Todos os rodenticidas, fumigantes, inseticidas ou outras substâncias tóxicas devem ser armazenados em salas ou armários fechados separados e tratados apenas por pessoal devidamente formado. Devem ser utilizados apenas por ou sob a supervisão direta de pessoal com uma compreensão completa dos perigos envolvidos, incluindo a possibilidade de contaminação do produto.
- (6) **Higiene do pessoal e práticas de manuseamento de alimentos**
 - (a) Todas as pessoas que trabalham em uma fábrica de alimentos devem manter um alto grau de limpeza pessoal durante o serviço. O vestuário, incluindo o cabeleireiro adequado, deve ser adequado às tarefas que estão a ser desempenhadas e deve ser mantido limpo.
 - (b) As mãos devem ser lavadas quantas vezes forem necessárias para se adequarem às práticas de operação higiénicas.
 - (c) Cuspir, comer e usar tabaco ou goma de mascar devem ser proibidos nas áreas de manipulação de alimentos.
 - (d) Devem ser tomadas todas as precauções necessárias para evitar a contaminação do produto alimentar ou dos ingredientes com qualquer substância estranha.
 - (e) Pequenos cortes e abrasões nas mãos devem ser adequadamente tratados e



cobertos com um penso à prova de água adequado. Devem ser disponibilizadas instalações adequadas de primeiros socorros para fazer face a estas contingências, de modo a não haver contaminação dos alimentos.

- (f) As luvas utilizadas no manuseamento de alimentos devem ser mantidas em condições sãs, limpas e sanitárias; as luvas devem ser feitas de material impermeável, exceto se a sua utilização for inadequada ou incompatível com o trabalho em causa.

D. Práticas Operacionais e Requisitos de Produção

(1) Manipulação de matérias-primas

- (a) **Crítérios** de aceitação. A matéria-prima não deve ser aceite pela planta se se souber que contém substâncias decompostas, tóxicas ou estranhas que não serão removidas para níveis aceitáveis por processos normais de triagem ou preparação. Deve-se tomar especial cuidado para evitar contaminar as nozes ou carnes de nozes com material fecal de origem animal ou humana e, caso se suspeite que as amêndoas foram tão contaminadas, devem ser rejeitadas para consumo humano. Devem ser tomadas precauções especiais para rejeitar as nozes que apresentem sinais de crescimento do bolor devido ao perigo de conterem micotoxinas.
- (b) **Armazenamento.** As matérias-primas armazenadas nas instalações da instalação devem ser mantidas em condições que protejam contra a contaminação e infestação e minimizem a deterioração.
- (c) **Água.** A água utilizada para o transporte de matérias-primas para a instalação deve provir de tal fonte ou ser adequadamente tratada como não constituindo um perigo para a saúde pública e deve ser utilizada apenas mediante autorização do organismo oficial competente.

- (2) **Inspeção e triagem.** Antes da introdução na linha de processamento, ou em um ponto conveniente dentro dela, as matérias-primas devem ser inspecionadas, classificadas ou abatidas conforme necessário para remover materiais impróprios. Tais operações devem ser realizadas de forma limpa e sanitária. Apenas devem ser utilizados materiais limpos e sólidos no processamento posterior.

- (3) **Lavagem ou outra preparação.** As matérias-primas devem ser lavadas conforme necessário para remover o solo ou outra contaminação. A água utilizada para esses fins não deve ser recirculada, a menos que seja adequadamente tratada para a manter



em condições que não constituam um perigo para a saúde pública. A água utilizada para lavar, enxaguar ou transportar produtos alimentares finais deve ser de qualidade potável.

- (4) **Preparação e transformação.** As operações preparatórias conducentes ao produto acabado e as operações de acondicionamento devem ser programadas de modo a permitir o manuseamento rápido de unidades consecutivas em produção em condições que impeçam a contaminação, a deterioração, a deterioração ou o desenvolvimento de microrganismos infecciosos ou toxigénicos.
- (5) **Embalagem do produto acabado**
 - (a) **Materiais.** Os materiais de embalagem devem ser armazenados de forma limpa e sanitária e não devem transmitir ao produto substâncias censuráveis para além dos limites aceitáveis para o organismo oficial sob jurisdição e devem proporcionar proteção adequada contra a contaminação.
 - (b) **Técnicas.** A embalagem deve ser efetuada em condições que impeçam a introdução de contaminação no produto.
- (6) **Conservação do produto acabado.** O produto acabado de carnes de amêndoas ou de frutos secos deve ter um teor de humidade tal que possa ser mantido em condições normais, sem deterioração significativa por deterioração, bolor ou alterações enzimáticas. Os produtos acabados podem ser a) tratados com conservantes químicos a níveis aprovados pelo Comité dos Aditivos Alimentares do Codex, tal como referido na norma relativa aos produtos de base; e b) processados termicamente e/ou embalados em recipientes hermeticamente fechados, de modo a que o produto permaneça seguro e não se estrague em condições normais.
- (7) **Armazenagem e transporte de produtos acabados.** O produto acabado deve ser armazenado e transportado em condições que impeçam a contaminação ou o desenvolvimento de microrganismos patogénicos ou toxigénicos e protejam contra a deterioração do produto ou do recipiente.
 - (a) Todos os produtos acabados devem ser armazenados em edifícios limpos e secos, protegidos contra insectos, ácaros (e outros artrópodes), vermes, aves, contaminantes químicos ou microbiológicos, detritos e poeiras.
 - (b) Condições ótimas de armazenamento:
 - (i) Para condições de armazenamento ótimas, conservar a uma temperatura



aproximada de 1 °C (34F) com uma humidade relativa de 60 % a 70 %. Em países temperados, as nozes com cascas e miolos podem ser armazenadas em armazéns sólidos e secos a temperaturas ambientes.

- (ii) Sempre que os produtos de amêndoas sejam armazenados em condições em que possam ficar infestados por insectos e/ou ácaros, devem ser utilizados regularmente métodos de proteção adequados. Os produtos de frutos secos devem ser armazenados de modo a poderem ser fumigados *in situ* ou a serem removidos noutra local para fumigação em instalações especiais (por exemplo, câmaras de fumigação, batelões de aço, etc.). O armazenamento frio pode ser utilizado, quer para prevenir a infestação em localidades onde os insectos são suscetíveis de estar presentes no armazenamento normal, quer para evitar que os insectos danifiquem os produtos de frutos secos.

E. Programa de Controlo do Saneamento

É desejável que cada planta, no seu próprio interesse, designe um único indivíduo, cujas funções são preferencialmente divorciadas da produção, a ser responsabilizada pela limpeza da planta. O seu pessoal deve fazer parte permanente da organização e ser bem formado na utilização de ferramentas especiais de limpeza, nos métodos de desmontagem do equipamento de limpeza e na importância da contaminação e dos riscos envolvidos. Áreas críticas, equipamentos para limpeza e materiais devem ser designados para atenção específica como parte de um programa de saneamento permanente.

F. Procedimentos de controlo laboratorial

Para além de qualquer controlo por parte do organismo oficial competente, é desejável que cada unidade, no seu próprio interesse, tenha acesso ao controlo laboratorial da qualidade sanitária do produto noz transformado. A quantidade e o tipo de tal controlo variarão com os diferentes produtos de frutos secos, bem como com as necessidades de gestão. Esse controlo deve rejeitar todas as nozes impróprias para consumo humano. Os procedimentos analíticos utilizados devem seguir métodos reconhecidos ou normalizados, a fim de que os resultados possam ser facilmente interpretados.

SECÇÃO V — ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO FINAL

Devem ser utilizados métodos adequados para a amostragem, análise e determinação, a fim de satisfazer as seguintes especificações.

- A. Na medida do possível, em boas práticas de fabrico, os produtos devem estar isentos



- de matérias censuráveis.
- B. Quando ensaiado por métodos adequados de amostragem e exame, o produto:
- (a) devem estar isentos de microrganismos patogénicos; e
 - (b) não deve conter quaisquer substâncias provenientes de microrganismos em quantidades o que pode ser tóxico.
 - (c) Os produtos devem cumprir as disposições relativas aos aditivos alimentares e contaminantes estabelecidas nas normas relativas aos produtos do Codex e aos teores máximos de resíduos de pesticidas recomendados pela Comissão do Codex Alimentarius.



ANEXO 5 — EXEMPLOS DE FICHAS DE ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

Especificação do produto

Castanha de cajú África LWP 22,68 kg

Ponto n.º: 10560
N.º do caderno de especificações: PS010560
Data de criação: 11-9-2018
Data da revisão: 21-6-2023
Versão: 3



Informações gerais

Descrição do produto	Castanha de cajú grande (Anacardium Occidentale) África	
País de origem		
Prazo de validade	24	meses após a produção
OGM	Livre de OGM	
Utilização prevista	Alimentos (ingrediente)	
Aviso	Childeren pode sufocar este produto	

Informações logísticas

Embalagem	Caixa da caixa com saco de plástico interior	
Tipo de palete	Euro	
Humidade relativa	& 65	%
Temperatura de armazenamento	& 25	°C
Assessoria de armazenagem	Fresco, seco, fora da luz solar direta e embalado	

Declaração do ingrediente

ingredientes:

CASTANHA DE CAJÚ (100 %).

Armazenar fresco, seco, fora da luz solar direta e embalado

Valor nutricional médio por 100gr:

Energia 2 416 kJ/577 kcal, Gordura 43,9 g, dos quais ácidos gordos saturados 7,8 g, hidratos de carbono 26,9 g, açúcar 5,9 g, fibras dietéticas 3,3 g, proteína 18,2 g, sal 0,03 g

Ingredientes	Percentagem	Tolerância	País de origem
Castanha de cajú	100,00 %		
Total:	100 %		



Todos os ingredientes acima estão presentes na receita deste produto. Se não houver percentagem por trás de certos ingredientes, esta informação é confidencial e não será divulgada pelo fornecedor.

Propriedades sensoriais

Sabor	castanha de cajú
Odor	castanha de cajú
Cor	amarelo, castanho claro, marfim, cinzento claro
Textura	firma
Forma	pedaços

Valores nutricionais médios (pode variar com a estação)

Energia	2416 kJ/100 g	577,00 Kcal
Gordura	43,9 g/100 g	
dos quais ácidos gordos saturados	7,8 g/100 g	
dos quais ácidos gordos monoinsaturados	23,80 g/100 g	
dos quais ácidos gordos poliinsaturados	7,80 g/100 g	
Ácidos gordos trans	g/100 g	
Carboidratos	26,9 g/100 g	
dos quais açúcar	5,9 g/100 g	
Fibras dietéticas	3,3 g/100 g	
Proteína	18,2 g/100 g	
Sódio	12 mg/100 g	
Sal	0,03 g/100 g	
Fonte:	Base de dados USDA	

Este produto é produzido com matérias-primas naturais e, por variação natural, a composição pode mudar. Os ajustes não alterarão automaticamente os valores nutricionais acima indicados.

Micro-organismo	Tolerância máxima	Método
Contagem total de placas	500.000 UFC/g	ISO 4833
Leveduras	10.000 UFC/g	ISO 7954
Moldes	10.000 UFC/g	ISO 7954
Salmonella	Absent/25 g	ISO 6579
Escherichia coli	100 UFC/g	ISO16649-2

Micotoxinas	Tolerância máxima	Método
Aflatoxina B1	2 ppb	HPLC EM/SRA.
Aflatoxina B1 + B2 + G1 + G2	4 ppb	HPLC EM/SRA.
Ocratoxina A	ppb	HPLC EM/SRA.
Patulina	ppb	HPLC EM/SRA.
Deoxinivalenol (DON)	ppb	HPLC EM/SRA.



Valores químicos

Umidade	Máximo de 5 %
Atividade da água	
Valor do peróxido	mEq/kg de gordura
Ácidos gordos livres	%
Dióxido de enxofre e sulfitos	ppm

Valores físicos

Corpos estranhos	Máximo 0,05 %
Deteção de metais	Sim
Ferro	mm
Não-Ferro	mm
SS	mm

Informações adicionais

Método de fabrico	
Pesticidas	de acordo com a legislação da UE
Metais pesados	de acordo com a legislação da UE
Radioatividade	de acordo com a legislação da UE
Tamanho	6,3-8,0 mm
Informações adicionais	

Informações adicionais

+ = presente/— = não presente/o = pode conter vestígios de

- Cereais que contenham glúten e produtos derivados de glúten que contenham grãos*
- Crustáceos e produtos derivados de crustáceos
- Ovos e produtos derivados de ovos
- Peixe e produtos derivados do peixe
- Amendoim e produtos derivados de amendoim
- Soja e produtos derivados da soja
- Leite e produtos derivados do leite (incluindo lactose)

+Amêndoas e produtos derivados de amêndoas**

- Aipo e produtos derivados do aipo
- Mostarda e produtos derivados da mostarda
- Gergelim e produtos derivados de gergelim
- Dióxido de enxofre e sulfitos (E220 t/m E228) > 10 mg/kg
- Lupina e produtos derivados da lupina
- Moluscos e produtos derivados de moluscos



* Trigo, centeio, cevada, aveia, espelta e seus produtos

** Amêndoas (*Amygdalus communis* L.), avelãs (*Corylus avellana*), nozes (*Juglans regia*), castanha de cajú (*Anacardium occidentale*), nozes de pinhões (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), castanhas-do-brasil (*Bertholletia excelsa*), pistácio (*Pistacia vera*), macadâmia (*Macadamia ternifolia*)

Autorizaton

Nome: Lisanne Hissink Departamento de Qualidade da Assinatura
Data: 21-6-2023

Legislação

Este produto está em conformidade com a legislação alimentar neerlandesa e a legislação alimentar da UE.

Este produto é livre de OGM e não necessita de qualquer rotulagem de acordo com as diretivas CE 1829/2003 e 1830/2003. Este produto não está exposto à irradiação.

É da responsabilidade do cliente investigar se o produto cumpre ou não os regulamentos alimentares no país onde o produto final será vendido.

As nossas especificações são preparadas com o máximo cuidado. No entanto, não podemos garantir a exatidão disto. A especificação está sujeita a alterações e erros de digitação. Não gerimos as especificações enviadas e estas podem ser alteradas sem aviso prévio.

Enquanto cliente, é pessoalmente responsável pela utilização da declaração do ingrediente.



INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Gergelim (não descascado)

Produto	Gergelim orgânico torrado não descascado
Código	14096
País de origem agrícola	Uganda, Egito, Etiópia
País da última transformação	Países Baixos
Última atualização	13-10-2022
Este produto é	Biológico e não geneticamente modificado ou irradiado

Produção	
Ingredientes	Gergelim
Aditivos	Sem aditivos
Processo	Introdução de gergelim em máquinas, torrefação (a 165.º), arrefecimento, peneiração, remoção de poeiras, peneiração, íman, embalagem

Propriedades sensoriais	
Cheiro	Específico do produto
Cor	Castanho claro
Sabor	Específico do produto
Aparência	Sementes planas redondas com um ponto

Embalagem	
Conteúdo líquido	25 kg
Tipo de embalagem	Saco de papel
Peças por palete	30

Prazo de validade	
Condições de armazenagem	Fresco e seco
Prazo de validade mínimo	18 meses após a produção



Valores nutricionais (por 100 gramas)		(do
fornecedor)		
Energia	2 339 kJ 559 kCal	
Proteínas (g)	17.7	
Gordura (g)	50.4	Saturado: 6.8
Hidratos de carbono (g)	10.2	Açúcares: 0.2
Fibra alimentar (g)	11.8	
Sal (g)	0.1	

Propriedades analíticas	
Humidade (%)	& 6
Pureza (%)	99.9

Propriedades microbiológicas (indicativas)	
Contagem total da placa (cfu/g)	& 100.000
Levedura (cfu/g)	& 10.000
Moldes (cfu/g)	& 10.000
E. Coli (cfu/g)	& 100
Salmonelas (cfu/25g)	Ausente

Lista de alergias		(+ = presente, — = ausente e * = possível contaminação cruzada)	
Proteína do leite de vaca	—	Noz	—
Lactose ou açúcar do leite	—	Castanha de cajú	—
Ovos (frangos)	—	Porca de Pinhões	—
Proteína de soja (-derivados)	—	Castanha do Brasil	—
Glúten	—	Macadâmia ou noz de Queensland	—
Trigo	—	Porca de pistácio	—
Amendoim/nuts (-derivados)	—	Coco	—
Sésamo	+	Porca de Hickory ou porca kola	—
Óleo de sésamo	—	Nozes de Lichee	—
Aipo	—	Porca de Pili	—
Mostarda	—	Amendoim	—
Peixe	—	Porca de pinhões ou porca de pino	—
Mariscos	—	Porca de faia	—
Molusco	—	Amendoim	—
Lupina	—	Castanha	—



Sulfito E220-E228	—	Noz de Ginko	—
Amêndoas (derivados)	—	Chinquapin	—
Amêndoas	—		—
Avelã	—		—

Aceitável para:	
Vegetarianos	Sim
Veganos	Sim
Lacto-vegetarianos	Sim
Certificado kosher	Não
Certificado halal	Não
Certificado NOP	Não
Fairtrade IBD	Não



DAI Global Belgium SRL

Avenue de l'Yser 4
1040 Brussels, Belgium
Tel: +32 274 202 90
E-mail: dai@dai.com
Site: www.dai.com

<https://portalcomercioexterno.gov.mz>

Isenção de responsabilidade:

Este relatório foi produzido com o apoio financeiro da União Europeia.

O seu conteúdo é da exclusiva responsabilidade da equipa do projeto e não reflete necessariamente as opiniões da União Europeia