

RELATÓRIO DE INTELIGÊNCIA

# CASTANHA DA AMAZÔNIA ESTADO DO AMAPÁ



**SEBRAE**

**RELATÓRIO DE INTELIGÊNCIA**

# **CASTANHA DA AMAZÔNIA** **ESTADO DO AMAPÁ**

**DIRETORIA EXECUTIVA DO SEBRAE/AMAPÁ**

Luiz Iraçu Guimarães Colares  
Waldeir Garcia Ribeiro  
Marciane Costa Do Espírito Santo  
Marcell Houat Harb

**UNIDADE DE SOLUÇÕES INOVADORAS E COMPETITIVAS DO SEBRAE/AMAPÁ**

Bruno Ricardo da Silva Castro  
Jenane Gomes Penha Moraes  
Vanusa Regina Moreira da Silva Collares

**RESPONSÁVEL TÉCNICO**

Richard Batista Maia

**EDITORAÇÃO E PROJETO GRÁFICO**

Keissy Taiany Barbosa Dias



## INTRODUÇÃO

Este Boletim refere-se ao mercado da CASTANHA DA AMAZÔNIA no estado do Amapá onde procura apresentar o cenário da cadeia produtiva, e busca dar os elementos mais importantes na análise deste mercado aos proprietários de micro e pequenos negócios. A análise foi realizada por meio de dados secundários, em âmbito regional e nacional, com foco no mercado interno da castanha do Pará.

## CASTANHA DA AMAZÔNIA– CARACTERÍSTICAS E USOS

Pertencente a família Lecythidaceae, a castanheira-do-brasil (*Bertholletia excelsa*) é uma das mais importantes espécies de exploração extrativa da Amazônia. Tem participação significativa na geração de divisas para a região, com as exportações de suas sementes para os mercados interno e externo. É encontrada em estado nativo na Amazônia, localizando-se as maiores concentrações no Estado do Amapá nos Municípios de Mazagão, Laranjal e Vitória do Jari.

A castanha-do-brasil deve apresentar alguns padrões qualitativos para sua comercialização como por exemplo: Apresentar sabor de côco fresco, estar livre de ranço, deterioração, odores estranhos e de outras substâncias, ter casca de cor marrom-escura com polpa de cor marfim (mesmo após o beneficiamento), sem nenhuma infestação ou presença de mofo e possuir de 12 a 14 unidades por ouriço.



## CADEIA PRODUTIVA DA CASTANHA DA AMAZÔNIA NO ESTADO DO AMAPÁ

Os Vales dos Rios Jari e Maracá constituem a quase totalidade da área de produção de castanha da Amazônia no Estado, sendo grandes parcelas deste território ocupados por reservas extrativistas de uso direto das comunidades.

Os próprios moradores isoladamente ou com apoio de cooperativas realizam todo o trabalho de coleta, transporte e armazenamento do produto. É comum o financiamento do extrativista por parte da cooperativa, empresas regionais e até nacionais como uma forma de “pré-venda” assegurando seu produto.

O armazenamento do produto se dá nas próprias comunidades, via cooperativas ou empresas de onde se realizam as vendas no atacado, seja para as usinas no estado do Pará ou para fora da região amazônica.

Os órgãos de assistência técnica do Governo do Estado do Amapá, a Agência de Desenvolvimento Econômico, EMBRAPA, IEPA, SETEC, SVS, Prefeituras Municipais e Conselho Nacional das Populações Extrativistas – CNS são as instituições mais atuantes no apoio da cadeia produtiva.

## MERCADO DA CASTANHA DA AMAZÔNIA NO ESTADO DO AMAPÁ

Por ser um produto de Comoditie, a castanha sofre a variação de preços determinadas pelos diversos mercados mundiais sempre em conformidade com a oferta, com a demanda, com as condições climáticas, com o desempenho de outros países produtores etc.

A safra de castanha-do-pará no estado tem uma produção média anual variando, pelos dados do IBGE, entre 401 mil e 489 mil toneladas, o que torna o Amapá o Estado com a produção mais regular da Amazônia brasileira.

A praça de vendas de Castanha está segmentada em três frentes: para consumo local de produtos e subprodutos alimentícios; beneficiamento regional para revenda a grandes indústrias alimentícias mundiais e recentemente como insumo para a indústria cosmética. As duas últimas com mercado bastante saturado.

Figura I – Safra e praças de vendas da castanha do Brasil

SAFRA (MIL TONELADAS)	PRAÇA DE VENDAS	
401 a 489	Consumo local	Produtos alimentícios
	Grandes indústrias	Alimentícias mundiais
		Cosméticos

### CONSUMO DA CASTANHA DA AMAZÔNIA NO ESTADO DO AMAPÁ

Sendo a Castanha da Amazônia usada sobretudo como matéria prima para outros produtos alimentícios como barras de energéticos e pâtisserie (Confecção de doces e salgados preparados com massas finas) não há pesquisa de consumo in natura pelos consumidores amapaenses.

Porém, o uso na culinária amapaense é cultural e consolidado consumido especialmente na composição de biscoitos, sorvetes e bolos. A produção da amêndoa em 2018, segundo o IBGE foi de 437 toneladas.

**BENEFÍCIO NO CONSUMO DA CASTANHA DA AMAZÔNIA (é recomendado o consumo de uma castanha por dia)**

Figura II – Propriedades nutritivas da Castanha do Brasil

A CASTANHA DA AMAZÔNIA É RICA EM:	
<b>VITAMINA - E</b>	Funciona como um antioxidante, combate os radicais livres e reduz os riscos de doenças cardiovasculares e cerebrais. Melhora a circulação sanguínea e o tempo de coagulação, reduzindo a possibilidade de doenças como câncer, mal de Parkinson, mal de Alzheimer e catarata. Já para as gestantes, previne a pré-eclâmpsia.
<b>SELÊNIO</b>	É um mineral que atua no sistema imunológico e previne várias doenças, como anemia, infertilidade, envelhecimento precoce, esclerose múltipla, possui a capacidade de proteger as células contra efeitos de radicais livres e o aparecimento de doenças crônicas.
<b>ÔMEGA - 9</b>	Ajuda a prevenir diversas doenças. Em primeiro lugar, ajuda a reduzir o colesterol ruim (LDL) sem diminuir a quantidade de colesterol bom (HDL) no nosso corpo. É responsável por diminuir os triglicérides e equilibrar a pressão arterial.

## CONCORRÊNCIA

Não há registros de produtores locais cultivando a plantação de Castanha da Amazônia, sendo sua produção restrita às cooperativas de moradores das Reservas Extrativistas.

A região amapaense que domina a quase totalidade da produção de castanha da Amazônia – nos municípios de Mazagão e Vale do Jari possui há décadas um grande comprador paraense.

Na atualidade assistimos cada vez mais a presença de pequenos comerciantes independentes que fazem concorrência na aquisição e venda da castanha “in natura”, com o grande comprador paraense.

Também se tornou dominante na relação de compra das cooperativas e comunidades locais, a empresa de cosméticos Natura.

## ASPECTOS LEGAIS

Para o transporte e comercialização da Castanha da Amazônia, devemos considerar a legislação pertinente, em especial a portaria CVS nº 05 de 7 de novembro de 1991 que estabelece aos “meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto”.

No caso da Castanha da Amazônia, o transporte e armazenamento deve manter as características químicas do produto: o valor de peróxido NMT deve ser de 1 mg/kg, e o ácido de gordura livre 0,5%. A qualidade microbiológica deve ser monitorada para que haja ausência de aflatoxina (Siqueira, 1998). No caso da comercialização de subprodutos alimentícios como bolos, mingaus, tortas, biscoitos e doces, há que se seguir também o *Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação* - ANVISA – RDC 216/04.

Em caso de Exportação ou transporte para outras unidades da federação, independentemente de ser destinada a alimentação ou a cosméticos, haverá a fiscalização da Anvisa destas regulações. A Anvisa é uma agência reguladora que além de atuar dentro das unidades produtivas também realiza barreiras de controle sanitário dos produtos em portos, fronteiras e aeroportos exportadores ou não. Sugerimos uma visita ao Site: <http://portal.anvisa.gov.br/>.

Recomendamos também a busca de oportunidades de isenções através da legislação da Zona Franca Verde. Criada pela Lei nº 11.898/2009, e regulamentada pelos Decretos nº 8.597, de 18 de dezembro de 2015, e nº 6.614, de 28 de outubro de 2008, a Zona Franca Verde é um novo incentivo, concedido pelo Governo Federal, para produção industrial nas Áreas de Livre Comércio com preponderância de matéria-prima de origem regional como é o caso da Castanha da Amazônia. Ela prevê a isenção do Imposto sobre Produtos Industrializados (IPI). Para saber mais consulte <https://www.gov.br/suframa/pt-br>.

## LOGÍSTICAS DOS CANAIS DE FORNECIMENTO, PROCESSAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO DA CASTANHA DA AMAZÔNIA.

A logística da coleta da castanha se dá durante o inverno amazônico, e é realizada mediante “financiamento” do atravessador ao cooperado para assegurar contratualmente a garantia do produto. Atualmente a maior parte da produção é coletada, transportada, armazenada e beneficiada pelas próprias cooperativas dos produtores.

Para quem deseja criar uma unidade de beneficiamento enfrentará a concorrência destas cooperativas de produtores. A compra no atacado se dá nas sedes das Cooperativas nos Municípios de Mazagão e Laranjal do Jari e também no varejo nas feiras municipais de Macapá.

# AÇÕES RECOMENDADAS



**Monitore o mercado:** Lembre que sendo uma commodity, a Castanha da Amazônia sofre variações de preços influenciadas por diversos fatores.

**Antecipe:** É cultural a compra antecipada da produção nos meses que antecedem a extração na floresta.

**Avalie a sazonalidade:** A castanha da Amazônia possui uma safra anual. Opte por comprar no período de maior oferta para assegurar o melhor preço.

**Pesquise nichos:** Saturado o mercado externo ao Amapá, seu consumo regional é incipiente. Outro aspecto é o interesse de empresas de multinacionais pelo brand "Amazônia". Há diversos subprodutos como a massa da castanha usada para óleos, o ouriço, a casca que não são utilizados comercialmente. Tudo isso pode ser uma possibilidade de oceano azul.

**Ouçá quem conhece:** Há dezenas de líderes comunitários, técnicos, cientistas, profissionais, membros do CNS que podem oferecer informações estratégicas.

**O SEBRAE regional:** possui um projeto de Arranjo Produtivo Local da Castanha do Brasil – APL, que tem a finalidade de apoiar os empresários nas diversas fases dessa cadeia produtiva, com ações continuadas de gestão empresarial, cursos tecnológicos, participação em eventos de mercado, orientação em organização empresarial, logística, orientação em financiamento, orientação na elaboração de plano de negócio e diversas ações de apoio às empresas.

## BIBLIOGRAFIA

<https://www.gov.br/suframa/pt-br/zfm>

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ap/pesquisa/16/12705?indicador=12716>

<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/26131296/pesquisa-aponta-queda-de-70-na-producao-de-castanha-da-amazonia>

<https://agroemdia.com.br/2020/06/05/pandemia-do-coronavirus-faz-preco-da-castanha-do-brasil-cair-mais-de-50-no-acre/>

[https://bvsm.sau.gov.br/bvs/saudeflegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsm.sau.gov.br/bvs/saudeflegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html)

[https://www.portal.ap.gov.br/ler\\_noticia.php?slug=2102%2Fgoverno-do-amapa-fomenta-o-empendedorismo-com-a-incubacao-de-negocios-locais](https://www.portal.ap.gov.br/ler_noticia.php?slug=2102%2Fgoverno-do-amapa-fomenta-o-empendedorismo-com-a-incubacao-de-negocios-locais)

## DOCUMENTOS

A Cultura da Castanha do Brasil, EMPRAPA, 1995 Müller, C. H.; Figueiredo, F. J. C.; Kato, A. K.; Carvalho, J. E. U. De; Stein, R. L. B.; Silva, A. De B.

Produtos e subprodutos da Castanha-do-brasil no Estado do Amapá / Valéria Saldanha Bezerra, Márcia Simone Amaral Lobato, Maísa Vanessa da Silva Nery. - Macapá: Embrapa Amapá, 2001. 15p.(Embrapa Amapá. Documentos, 29).

Relatório do Projeto Castanha-do-Brasil Amapá, FGV 2006, 34p. Camila Jorge Haddad Matheus Fortes Bonelli Tutor: Otávio Prado