



*Nederlanders zijn dol op pinda's. Of het nu gaat om borrelnootjes, pindakaas, satésaus of chocopinda's, in de dop, geroosterd of gezouten, de nootjes behoren tot ons culinaire erfgoed zonder dat er in Nederland ook maar één pinda wordt geproduceerd. Ook wereldwijd gezien behoort Nederland tot een van de landen met de hoogste per capita consumptie. We weten ze te eten als er een fuif is, en we eisen de pindakaas smeug tot op de bodem maar de kennis over het product en de teelt is niet zo groot.*

## Duurzaam tot op de bodem: de zoektocht naar pinda's uit Argentinië

Zo weten veel mensen niet dat de pinda werkelijk een gezond en voedzaam product is, vol vezels, vitamines en mineralen. De pinda is zeer olierijk (40-48%) met een hoog gehalte onverzadigde vetten die helpen het cholesterolgehalte te verlagen en hartkwalen te verminderen.

Ondanks dat de pinda ook wel aardnoot wordt genoemd, hoort de vrucht vanuit een plantkundig perspectief niet bij de notenfamilie. De pinda is een peulvrucht en hoort bij de vlinderbloemfamilie (Leguminosae) waartoe ook erwten, peulen, sojabonen en tuinbonen behoren. Zoals de naam 'aardnoot' wel correct weergeeft, groeit de pinda onder de grond. Na het zaaien heeft de pindaplant ongeveer 4 tot 5 maanden nodig voordat er geoogst kan worden. De oogst verloopt in twee fases. Eerst wordt de pindaplant in zijn geheel gerooid en ondersteboven op het land gelegd. Hierdoor kan de peul indrogen zodat deze schoner is bij het oogsten. Daarna wordt de pinda geoogst met behulp van een

oogstmachine die de peul van de plant scheidt, klaar voor transport naar de verwerkingsfabriek.

### Pindaconsumptie in cijfers

De pinda's die Nederland invoert, komen uit de Verenigde Staten, China, Egypte, Israël en Zuid-Afrika, maar veruit het grootste deel -meer dan 70 procent- komt uit Argentinië. Argentinië is eigenlijk maar een bescheiden producent met een jaarlijkse opbrengst van 800.000 ton van zeer goede kwaliteit. De binnenlandse consumptie is met 190.000 ton laag. De mindere kwaliteit – het afgelopen jaar ongeveer 140.000 ton - wordt geperst tot olie en meel dat als veevoer wordt gebruikt. In 2010 exporteerde Argentinië 480.000 ton pinda's naar 82 landen en ongeveer 90.000 ton aan bijproducten zoals pindapasta, -olie, -meel en -pellets.

Andere producerende landen hebben een hoge interne consumptie. Zo neemt China



Pinda's worden ongeveer vier tot vijf maanden na inzaaien geoogst.

bijvoorbeeld ongeveer 41 procent van de wereldproductie voor zijn rekening met 14,5 miljoen ton maar de export is marginaal. De interne consumptie is erg hoog, ook omdat men in de Chinese keuken vooral met arachideolie (pindaolie) kookt. Tot enkele jaren geleden was China nog de grootste exporteur, maar door de groeiende interne consumptie en door het verlies van landbouwgrond is die positie verloren gegaan. De verwachting is dat China op termijn een van grootste importeurs van pinda's zal worden.

#### De Runner

De Argentijnse pindasector vindt zijn oorsprong eind jaren 40, toen enkele boeren het pindagewas introduceerden in de provincie Córdoba; oorspronkelijk komt het gewas uit het buurland Bolivia. Tot eind jaren 70 groeide de populariteit van het gewas langzaam onder de boeren en werd de pinda voornamelijk tot olie verwerkt. In 1977 werd een nieuwe pindasoort uit de VS, de Runner, geïntroduceerd. Dit betekende een revolutie omdat het oogstrendement verdubbelde en omdat de Runner ook als exportproduct kon worden verkocht. Zo exporteerde men in 1981 voor het eerst pinda's naar Engeland waardoor de sector zich verder ontwikkelde. Er volgden vele innovaties in de teelt (nieuwe zaai- bewerings- en oogstmethoden) en de verwerkingsactiviteiten namen toe (opslag, drogen,

ontdoppen, schoonmaak, selectie en blancheren). De periode vanaf het jaar 2000 kenmerkte zich door de consolidatie van de exportpositie van de sector.

De pinda neemt een bijzondere plaats in in de handelsrelatie tussen Argentinië en Nederland. Zo is het Zuid-Amerikaanse land de grootste exporteur en is ons land de grootste importeur van pinda's. In 2010 ging 43 procent

### *'Duurzame certificering vraagt om een omslag in het denken van producenten'*

van de Argentijnse export naar Nederland en in Nederland komt bijna driekwart van de importpinda's uit Argentinië.

#### Aanvoerder op het gebied van kwaliteit

Naast leider in exportvolumes is Argentinië, samen met de VS, ook aanvoerder op het gebied van kwaliteit. Dit is voornamelijk te danken aan het gunstige klimaat en de vruchtbare grond. Controles van de nVWA wijzen uit dat Argentijnse pinda's een zeer laag aflatoxinegehalte hebben. De Argentijnse pinda wordt verder geroemd om de lichtdonkere kleur, de krokantheid en de geroosterde smaak. Daarnaast heeft de pinda geen restwaarden van bestrijdingsmiddelen

Pinda's kunnen niet overal worden verbouwd. De plant heeft tijdens de groei een warm klimaat nodig met jaarlijks meer dan 600 millimeter regenval en ook de juiste grondsoort is essentieel. Om de peul zich goed ondergronds te kunnen laten ontwikkelen is een vruchtbare en zanderige leemgrond vereist. In de VS voldoen de zuidelijke staten aan deze voorwaarden zodat de pinda's vooral in de staten Florida, Georgia, Virginia en

Alabama en North-Carolina worden verbouwd. In Argentinië komen de pinda's voor 90 procent uit één provincie, namelijk het centraal gelegen Córdoba. Gunstige klimaat- en bodemcondities zijn echter niet de enige voorwaarden voor een kwaliteitsproduct. De kwaliteit van de zaden, de manier waarop het gewas verbouwd wordt en het verwerkingsproces spelen ook een belangrijke rol. Argentinië is juist ook op dit vlak enorm gegroeid en beheerst alle processen, van zadenontwikkeling, teelt, verwerking en export tot in de puntjes. Een interessant voorbeeld van innovatie is de kwekerij El Carmen in Córdoba die in 2003 de variëteit Granoleico ontwikkelde met een veel



hoger gehalte onverzadigde vetzuren, die bovendien een langere bewaartijd kent. Inmiddels bestaat de helft van de Argentijnse export uit deze variëteit. Het is een geïntegreerde en georganiseerde sector die voldoet aan de hoge kwaliteitseisen die de Europese Unie hanteert. De circa 30 exportbedrijven beheren het merendeel van de productieketen (teelt, verwerking en export) en koesteren de intensieve samenwerking met de toeleveranciers (zadenkweek, bestrijdingsmiddelen, machinebouw, certificering, etc.). Het merendeel van de exporteurs is HACCP, BMP en ISO9001 gecertificeerd.

#### **Duurzaamheid: hoe doe je dat?**

Ook voor pinda's geldt dat de Nederlandse markt een speciale focus heeft gericht op duurzaamheid. De vraag is hoe deze specifieke markt wensen terechtkomen bij de primaire

in 2010 een strategische samenwerking aangegaan met B&F Trade Agency, een Nederlands bedrijf dat als agent pinda-exporteurs vertegenwoordigt in Europa. "Samen met B&F Trade Agency zien wij het belang van duurzame pinda's, maar om dat vorm te geven is nog niet zo makkelijk. Wij hebben voor onszelf een heel actieve rol vastgelegd om duurzaamheid te promoten", zegt Zwikker, "maar wij doen dat via het faciliteren van het proces. Dat begint met de definitie wat duurzaamheid is in het geval van de pindateelt. Er is geen Ronde Tafel die wereldwijd daarvoor een oplossing aandraagt. Dus brengen wij de lokale partijen bijeen die het initiatief dragen: boeren, exporteurs, lokale universiteiten, certificeringsbedrijven, de koepelorganisaties, etc. Zij kennen de situatie, en zij moeten erachter staan. Je kunt geen normen vaststellen als die niet worden

het Sustainable Living Plan van de multinational. "Unilever Europe, die al haar pinda's uit Argentinië haalt, heeft aangegeven op korte termijn enkel duurzame pinda's te willen inkopen", zegt Zwikker. En Unilever is niet de enige, ook andere belangrijke partijen uit Nederland hebben interesse geuit om duurzame pinda's op de markt te brengen.

"Op dit moment verbouwt een groot aantal boeren al pinda's volgens de good agricultural practice (GAP) procedure. Maar om een product als duurzaam gecertificeerd te krijgen, moet de hele keten in kaart worden gebracht en gaat het ook om voorheen triviale zaken als afvalbehandeling. Boeren hebben daar vaak geen idee van. In de pre-certificering is voor ons nog veel werk te doen. En dat geldt niet alleen voor pinda's maar voor alle gewassen die moeten voldoen aan certificering", aldus Zwikker. "Certificering klinkt heel simpel en heel logisch maar het vraagt een enorme omslag in het denken van de producenten, ook in een relatief korte keten zoals deze. En voor ons is het een uitdaging om te voorkomen dat er een wildgroei aan keurmerken omheen wordt gebouwd. Dat is duur en het is verwarrend."

*Freek Vossenaar  
Landbouwrapraad Buenos Aires*

*Contactinformatie COR Business  
bastiaan@corbusiness.com.ar  
www.corbusiness.com.ar*

## *Ook voor pinda's geldt dat de Nederlandse markt een speciale focus heeft gericht op duurzaamheid.*

producenten in een provincie in Centraal-Argentinië. In dit geval leidt het spoor naar Bastiaan Zwikker (1981), een Nederlander die vier jaar geleden neerstreek in Córdoba. Samen met een Spaanse partner is hij eigenaar van de consultancy COR Business. Het bedrijf heeft twee aandachtsgebieden: het management van familiebedrijven, in het bijzonder in relatie tot opvolging, en facilitering op het gebied van export en maatschappelijk verantwoord ondernemen. COR Business is

gedeeld en uiteraard moeten beslissingen op een juiste feitenanalyse worden gebaseerd. Normen die van buitenaf worden opgelegd, zijn gedoemd tot mislukken", aldus Zwikker. Zelfs als boeren weten wat de markteisen precies zijn op dat terrein, is het volgens Zwikker vaak nog een enorme stap om werkelijk aantoonbaar te voldoen aan die eisen. Mede vanwege deze visie heeft Unilever aan Zwikker en zijn partner gevraagd om naar duurzaam aanbod te zoeken in verband met