

Comercio Mundial de Piñones de Pino:

Nueva **Opción Comercial** para Chile

A nivel mundial existe una demanda insatisfecha por este fruto, siendo su mercado internacional de gran interés; en Chile el mercado nacional es reducido y ligado principalmente a las colonias italiana, española y árabe.

Existen 29 especies de pino que producen piñones comestibles, pero sólo cuatro presentan relevancia desde el punto de vista comercial.

Por Mariela Espejo, periodista CONAF

Con el fin de desarrollar un paquete tecnológico, productivo e industrial para promover la producción de piñones de pino en Chile, uno de los frutos secos de mayor valor en el mercado mundial, y su posterior comercialización a nivel nacional e internacional, el Instituto Forestal (INFOR) comenzó la ejecución del proyecto "Desarrollo de técnicas de manejo para producir piñones de pino piñonero (*Pinus pinea* L.), una opción comercial atractiva para Chile".

La iniciativa liderada por la directora del proyecto e investigadora del INFOR, Verónica Loewe M., fomentará el cultivo intensivo de la especie, con plantas injertadas y tecnología ad hoc para la explotación comercial de los piñones, incluyendo aspectos relacionados a la cosecha y al procesamiento primario.

"La idea es permitir que Chile se convierta en un proveedor mundial de este producto", señaló Loewe tras explicar que para abrir el mercado, los investigadores del INFOR darán respuestas a los potenciales productores e inversionistas interesados, entregándoles protocolos para un adecuado establecimiento y manejo de plantaciones y huertos especializados para producción de piñones, así como antecedentes de cosecha y procesamiento del fruto.

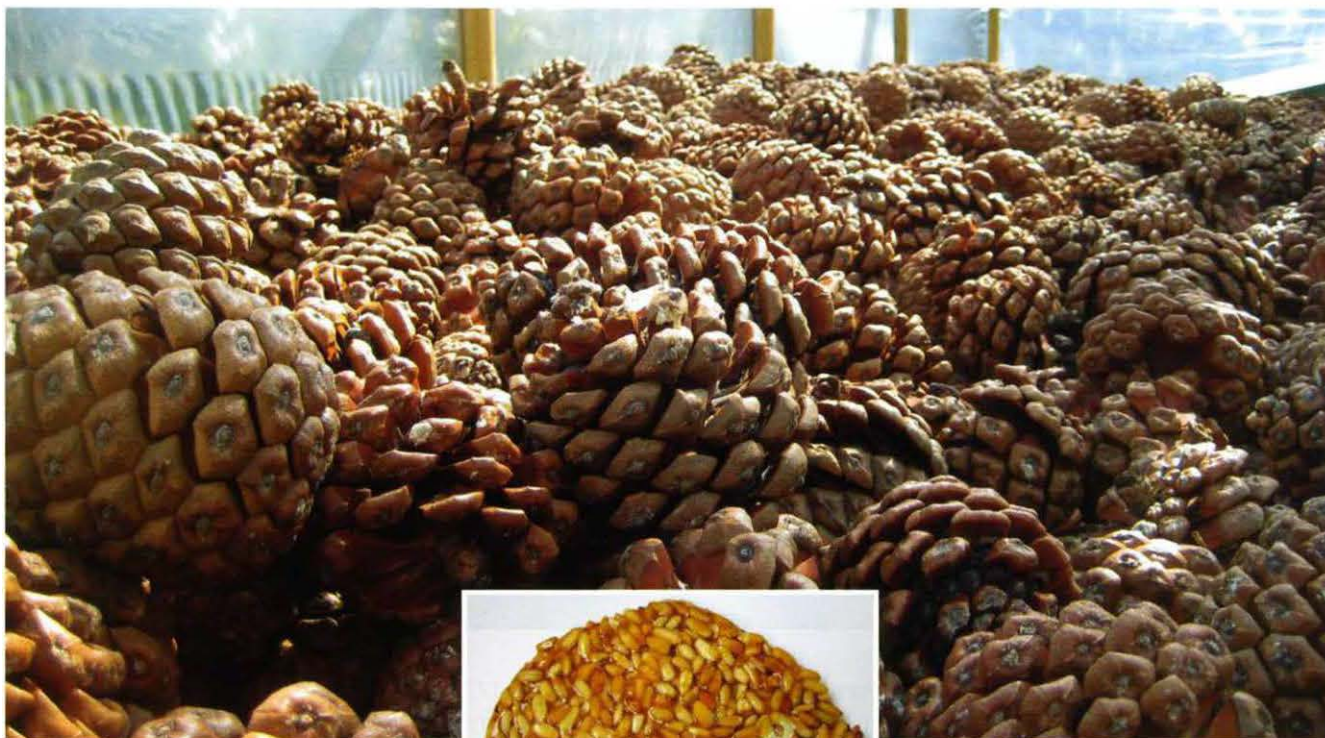
A su vez el proyecto caracterizará el piñón producido en diferentes macrozonas del país en términos nutricionales, saludables y de vida útil, e implementará una estrategia de transferencia tecnológica que permita la masificación de este innovador cultivo.

Cabe destacar que este piñón, conocido como pinoli, es uno de los frutos secos de mayor valor en el mercado internacional, cuyo precio oscila entre € 20-45/Kg. Paralelamente nuestro país presenta características edafoclimáticas que permiten el cultivo de *Pinus pinea* L. en importantes áreas, donde la especie ha mostrado adaptarse bien por más de 100 años mostrando un crecimiento y productividad comparables, e incluso superiores, a los países de origen, y excelente sanidad. Este motivo ha hecho despertar el interés por parte de empresarios europeos, grandes y medianos, de comprar materia prima e incluso invertir en Chile para obtener piñones.

El proyecto cuenta con el financiamiento de FONDEF y varios asociados del sec-



INFOR



INFOR

tor público y privado, en tanto, destaca la participación de algunas instituciones tales como: Ciavolino&Figlio, de Italia, uno de los principales productores y comercializadores de piñones en el mundo; ASEMAFOR, Lucía Araneda, ODEPA, Agrícola Newin, Agrícola Oveja Negra, y la Universidad de Valparaíso como beneficiaria asociada.

Antecedentes

El piñón de pino ha sido consumido como alimento humano desde los tiempos de las antiguas Grecia y Roma, destacándose por sus interesantes propiedades nutricionales. Aproximadamente 30 especies diferentes de pinos producen semillas comestibles, pero pocos son importantes a nivel comercial, entre ellos *Pinus gerardiana*, que produce el llamado piñón pakistaní; *Pinus koraiensis*, el piñón chino; *Pinus sibirica*, el piñón ruso; y *Pinus pinea*, el piñón mediterráneo.

El piñón de *Pinus pinea* es reconocido por su agradable sabor y propiedades saludables, estando su consumo asociado a tradiciones gastronómicas en las zonas donde se produce. En lugares como Chile, se encuentra ligado al segmento de productos gourmet o delicatessen. En algunos países como Rusia, los piñones de *Pinus sibirica* se utilizan para fabricar aceite mediante un proceso de prensado, participando de esta forma también en el nicho

de productos gourmet de alto valor; el producto se vende como medicina en botellas o cápsulas, aunque también es usado en cosméticos y masajes. El aceite de piñón chino (*Pinus koraiensis*) ha adquirido importancia como producto adelgazante complementario a dietas, debido a su contenido de ácido pinolénico, que produce sensación de saciedad, disminuyendo el apetito (Eroski consumer, 2008).

Dentro de los piñones de pino, el de *Pinus pinea*, originario del Mediterráneo, es uno de los más tradicionales y de mayor importancia comercial. Sin embargo, durante los últimos años los piñones de otras especies del género *Pinus* han tomado gran relevancia en el mercado. En este sentido, entre los años 2007 y 2008, y con una trayectoria en el mercado de solo 25 años, China se constituyó como el mayor productor mundial, siendo el principal proveedor de piñones a Estados Unidos. Al respecto, algunos autores han señalado que parte importante de los piñones exportados por China son previamente importados desde Rusia, donde además de producirse piño-

nes de *P. koraiensis* se cosechan los de pino siberiano (*P. sibirica*). Otro competidor para el piñón mediterráneo es el piñón pakistaní, proveniente de *Pinus gerardiana* o pino chilgoza, cuya producción se destina al mercado local y se exporta al Medio Oriente, encontrándose también en Afganistán. En México existe una amplia variedad de pinos piñoneros, siendo *P. cembroides* el de mayor importancia comercial, ya que abastece más del 90% del mercado de piñones en ese país.

Respecto de la producción mundial de piñones con cáscara de *Pinus pinea*, Eurocompany (2008) indica que España representa entre un 40-50% del total, seguido de Turquía con 18-22%. Italia es el mayor consumidor, pero su producción está lejos de cubrir la demanda interna, por lo que es un importador neto. Le sigue en consumo España, y bastante más abajo se encuentran Portugal y Turquía, cuyas producciones se destinan esencialmente a exportación.

Un rasgo importante en la comercialización de estos piñones es que el factor que regula el mercado es la piña, verificándose una fuerte competencia entre los productores para abastecerse de esta materia prima. Turquía es el país que marca la tendencia del precio de la temporada, porque es donde primero maduran las piñas.

En la última década los productores europeos –España, Portugal e Italia– se han visto muy afectados por la llegada de la plaga *Leptoglossus occidentalis*, que ataca las piñas de *Pinus pinea*. Esto ha provocado una reducción significativa en la producción de piñones, estimulando la búsqueda de fuentes de aprovisionamiento en otras regiones del mundo, a través de importación directa de piñones o estableciendo plantaciones para un abastecimiento futuro.

De acuerdo a información proporcionada por Bloomberg (2013), la producción mundial de piñones de pino cayó un 47% durante el 2012, producto de talas, deforestación, incendios y plagas, generando una disminución de los bosques de pinos y, por lo tanto, una escasez global de piñones. La cosecha en China disminuyó un 90% y en la zona mediterránea un 63%, lo que impulsó los precios a su nivel más alto en más de una década. Particularmente, Estados Unidos importó piñones pelados a los precios más altos en al menos dos décadas. Las alzas de precios han llevado a algunos consumidores a utilizar sustitutos más baratos, sin embargo, algunos consideran a los piñones insustituibles, constituyéndose en un artículo de lujo –el caviar de los árboles– debido a sus altos precios.

Comercio exterior

Durante la última década la evolución de las exportaciones de piñones bajo el código arancelario 08029050, muestra a España como el principal exportador de la Unión Europea, seguido de Portugal e Italia. Cabe destacar que el código referente a los piñones de pino, considera a éstos frutos frescos o secos, con o sin cáscara y no hace referencia a la especie de pino de la cual proviene, lo que dificulta el análisis de las estadísticas de este producto.

España exportó un monto total de US\$ 45,8 millones durante el 2012, disminuyendo 16,8% respecto a lo obtenido en el año 2011. Las exportaciones de piñones fueron enviadas a 34 destinos y más de la mitad de este monto correspondió a Italia. El segundo mayor destino fue Portugal, con un 14,6% del monto exportado, seguido de Francia, Alemania y Suiza con 9,2%, 6% y 5,5%, respectivamente. La mayoría de estos países presentaron una disminución respecto del 2011, excepto Suiza que tuvo un significativo incremento. Por su parte,



INFOR

Portugal exportó piñones por US\$ 17,3 millones durante el 2012, mostrando una baja de 43,3% en relación al año anterior, y con destino a 18 países. Un 59,4% del monto fue enviado a España, mientras que las exportaciones a Italia representaron un 33,4%. Las caídas en los montos para ambos países fueron de 42,8 y 39,7% respectivamente en relación al año anterior. Las exportaciones de piñones de Italia registraron un monto de US\$ 11,1 millones, exhibiendo una caída de 39,1% respecto del 2011. A continuación se ubicaron el Reino Unido con 22,3%, Bélgica con el 20,2% y a Suiza con el 19%. Las bajas experimentadas por estos tres últimos países fueron: -46,4%, -24,9% y 62,6% respectivamente.

En cuanto a las importaciones, Italia lidera en la Unión Europea con un monto de US\$ 74,8 millones en 2012, registrando una baja de 12,9% en relación al 2011. El principal origen de las importaciones fue España con 43,3% del monto, seguida de Alemania con 15,4% y Turquía con 13,6%. En tanto, España realizó importaciones de piñones por US\$ 23,1 millones, de los cuales el 59,1% correspondió a envíos de Portugal. El segundo mayor proveedor de España durante el 2012 fue China con 15% del monto, mientras que el aporte de Alemania fue de 5,9%. Portugal, por su parte, importó un monto total de US\$ 4,2 millones, efectuados casi en su totalidad desde España (98,2%), mientras que un 1,2% provino de Alemania, y el porcentaje restante de Francia y Holanda.

En relación a Estados Unidos, importante consumidor de piñones de pino, sus datos de importación de las partidas arancelarias 08029020 (piñones con cáscara) y 08029025 (piñones pelados) muestran una tendencia al alza hasta el año 2008, cuando registraron un monto total de US\$ 74,2 millones para luego ir descendiendo hasta llegar a sólo US\$ 5,6 millones el 2012, debido fundamentalmente a la disminución de 54,3% en el abastecimiento proveniente de China, como resultado de la caída de 90% en la producción de piñones de ese país.

El pino piñonero en Chile

Esta especie se encuentra en Chile desde la Región de Coquimbo hasta la de Los Ríos, en formaciones de tipo aislado, en bosquetes, cortinas cortavientos y plantaciones. Los resultados preliminares muestran un gran potencial para esta especie en Chile, con una entrada en producción bastante adelantada en relación a su distribución natural, y con producciones muy superiores a las registradas en Europa, incluso en condiciones de alta densidad (se ha establecido típicamente con densidades tradicionales empleadas en plantaciones de pino radiata) y ausencia de manejo, es decir sin podas ni raleos.

El cultivo del pino piñonero para producir piñones, un producto gourmet innovador, constituye una alternativa factible en una superficie importante de Chile. Investigaciones recientes del Instituto Forestal (INFOR) han revelado que en Chile exis-

ten 8,7 millones de hectáreas aptas para su cultivo, de las cuales 1,2 millones corresponden a superficie de alta productividad frutal. Destaca que la especie en el país exhibe mejor producción y crecimiento que en su lugar de origen, el Mediterráneo europeo. Su cultivo con doble propósito (piñones y madera) requiere de densidades contenidas para permitir el ingreso de luz necesaria para la fructificación, por lo que es posible usarla en sistemas agroforestales, implementando un manejo combinado.

La demanda mundial insatisfecha, las fluctuaciones en la oferta junto con los altos precios a los cuales se transan los piñones son aspectos que podrían generar interés para la producción de este fruto en nuestro país, considerándose que el *Pinus pinea* es una alternativa interesante y con gran potencial para Chile.

Adicionalmente a lo anterior, se considera que Chile podría llegar a ser un proveedor mundial de este preciado fruto dada la significativa disminución de la producción que se ha verificado primero en Italia y luego en España a causa del insecto *Leptoglossus occidentalis*, situación que ha incrementado el interés de compradores europeos por asociarse con productores nacionales.

Esta coyuntura, junto al trabajo ya realizado por INFOR, permite establecer las bases de un desarrollo productivo para esta interesante alternativa, considerándose que Chile puede convertirse en un proveedor mundial de estos piñones, para lo cual INFOR se encuentra desarrollando un proyecto Fondef con el fin de implementar un paquete tecnológico, productivo e industrial para promover su producción y posterior comercialización a nivel nacional e internacional.

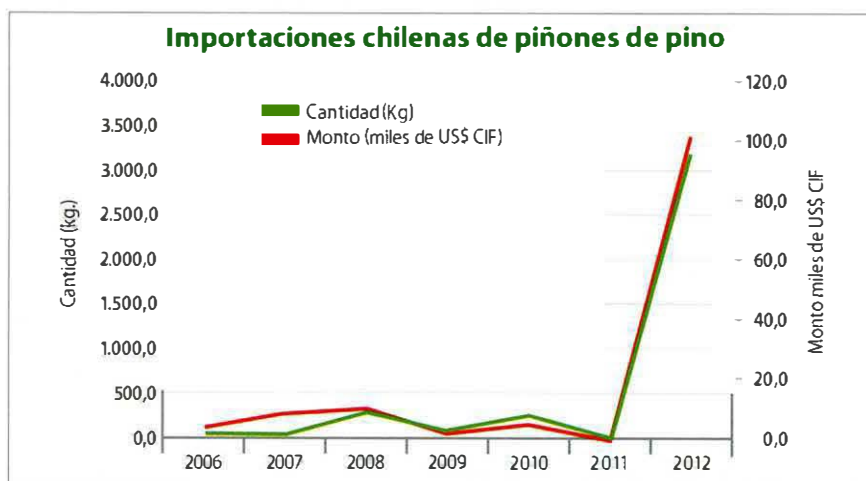
Los piñones de pino son aún poco conocidos en Chile, y es inevitable que su nombre se confunda con los piñones de la especie *Araucaria araucana*, los que han constituido un alimento milenario principalmente para los pueblos originarios. Sin embargo, se ha detectado la presencia de los piñones de pino en el mercado nacional, principalmente adquirido por las colonias de los países tradicionalmente consumidores de este fruto, entre ellas, las colonias italianas, española y árabe. De acuerdo a las ci-

fras del portal Datasur, las importaciones chilenas de piñones bajo el código arancelario 8029000 -que incluye a los piñones-, han sido irregulares y muy variables en magnitud, exhibiendo un aumento interesante durante el 2012, con un volumen de 3.600 kg, equivalentes a más de US\$ 96 mil, casi el 80% del total registrado en todo el periodo 2006-2012. Los orígenes de las importaciones chilenas de piñones durante este periodo fueron España, Italia y Estados Unidos, siendo este último el principal proveedor durante el 2012, con el 68% de participación.

En cuanto a la producción nacional, se ha registrado la venta de piñones con cáscara de *Pinus pinea* en el mercado de Chillán, tiendas de frutos secos y ferias libres, con precios entre \$3.400/kg y \$4.800/kg. Hasta el momento solo se ha encontrado evidencia de venta de piñones pelados cosechados en Chile en el mismo mercado a \$40.000/Kg, mientras que los precios de piñones pelados en tiendas gourmet fluctúan entre \$30.000 y \$80.000/Kg en formatos de venta a granel; al detalle, estos valores pueden triplicarse y más. 



Fuente: En base a datos de ITC, 2013



Fuente: En base a datos de Datasur, 2013

Bibliografía

Bloomberg. 2013. Pine Nuts Rate Foie Gras Prices as Bugs to Drought Cut Harvests. [En línea]. <<http://www.bloomberg.com/news/2013-03-01/pine-nuts-rate-foie-gras-prices-as-bugs-to-drought-cut-harvests.html>>. [Marzo 2013].

Datasur. 2013. [En línea]. <<http://www.datasur.com/>>. [Marzo, 2013].

EROSKI CONSUMER. 2008. Aceite de piñón. [En línea]. <<http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/tendencias/2008/06/12/177596.php>>. [Marzo, 2013].

Eurostat. 2013. [En línea]. <http://epp.eurostat.ec.europa.eu/portal/page/portal/statistics/search_database>. [Marzo, 2013].

INFOR, Boletín N° 15 2013. Productos Forestales no Madereros

ITC. 2013. [En línea]. <<http://www.usitc.gov/>>. [Marzo, 2013].

Loewe, V. y González, M. 2011. Informe técnico sobre actividades realizadas en gira técnica sobre el piñón de pino piñonero (*P. pinea*) a Italia, España y Portugal.