piñonsol
PIÑÓN NATURAL

Piñón de Pedrajas: una commodity gourmet

Concepto de Piñón

Semilla del pino, de forma ovalada, con tres aristas obtusas, cáscara leñosa muy dura y almendra blanca y de sabor dulce; tiene tamaños diferentes según las especies.

Almendra comestible de esta semilla.

* Por ej. El piñón del *Pinus gerardiana* no cumple con esta descripción.

Hay más de 200 especies de pino, cuya semilla es un piñón

Piñón nacional, Piñón de Pedrajas, Piñón Mediterráneo

Pinus pinea

(Países de la zona del Mediterráneo)

FINANCIA:
ORGANIZA:
COLABORA:
COLABORACIÓN ESPECIAL SIMPOSIO:

Piñón chino

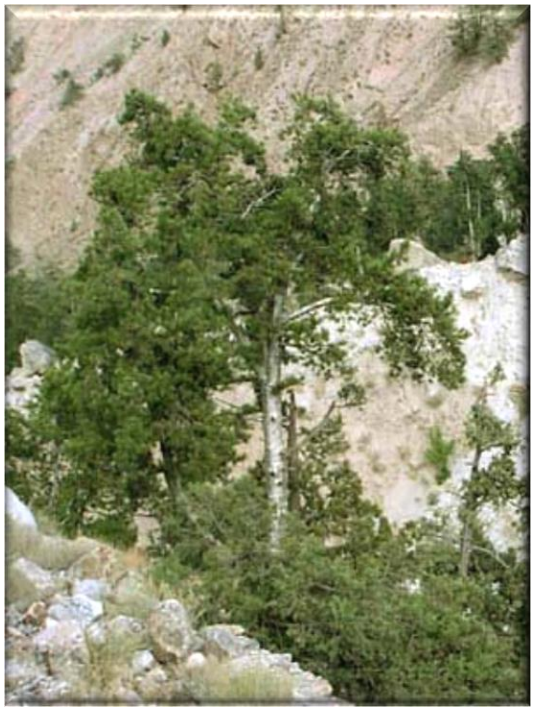
Pinus koraiensis
(Korea, China)

FINANCIA:
ORGANIZA:
COLABORA:
COLABORACIÓN ESPECIAL SIMPOSIO:

Piñón pakistaní

Pinus gerardianae

(Afghanistan, Pakistan, India and Tibet)



Piñón ruso

Pinus sibirica

(Siberia, al este de los Urales. Zonas frías)

Piñón ruso

	Pinus sibírica	Pinus pinea
Grasa	62,89	49,27
Proteína	17,44	33,6
Fibra	5,95	1,92

La importancia de la diferenciación

De los pinares

Fruto

Semilla

Alimento

Comercio Internacional

Nomenclatura arancelaria (Códigos Taric)

Capítulo 08: Frutas y frutos comestibles, cortezas de agrios (cítricos), melones o sandías.
0802 Los demás frutos de cáscara frescos o secos, incluso sin cáscara o mondados.

NC 0802 90 50 Piñones

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2021/1832 DE LA COMISIÓN de 12 de octubre de 2021 por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CEE) n.o 2658/87 del Consejo, relativo a la nomenclatura arancelaria y estadística y al arancel aduanero común

NC 0802 91 00 Piñones con cáscara*
NC 0802 92 00 Piñones sin cáscara

*En principio esto nos permitirá poder analizar "mejor" las estadísticas del comercio internacional.
**En estos momentos aún no hay datos.

piñonsol

Piñón de Pedrajas: una commodity gourmet

Indicadores	Importación Valor a la EU/MS (EURO)	Importación Volumen a la EU/MS (Kg)	Importación Precio /ud	Exportación Valor desde la EU/MS (EURO)	Exportación Volumen desde la EU/MS (Kg)	Exportación Precio/ud
Estados miembros de la UE	España	España	España	España	España	España
Años	2021	2021	2021	2021	2021	2021
Socios						
Alemania	2.961.848	94.216	31	1.651.950	44.549	37
Bélgica	3.160	341	9	502.273	8.203	61
Bulgaria				4.257	275	15
Chipre				631	26	24
Dinamarca				2.205	86	26
Eslovenia				51	2	26
Estonia				402	12	34
Francia	44.305	3.040	15	1.507.921	36.305	42
Grecia	22			15.512	707	22
Hungría				3.237	114	28
Irlanda	3.755	126	30	2.158	68	32
Italia	236.368	6.444	37	9.363.309	2.553.068	4
Lituania				9		
Países Bajos	396.300	19.381	20	30	1	30
Polonia				60		
Portugal	11.575.599	6.836.624	2	2.177.747	302.883	7
Suecia				28.986	1.081	27
EU27	15.221.357	6.960.172	2	15.260.738	2.947.380	5

Datos de mercado – Fuente Comisión Europea

Normas UNE-CE

D. Joaquim Bellmunt, Responsable de la Inspección de Frutos Secos de la Dirección General de Comercio del Ministerio de Industria en Barcelona, representó los intereses de los productores españoles en la negociación de la norma UN-ECE aprobada en el 2012.

piñonsol

Piñón de Pedrajas: una commodity gourmet

Economic Commission for Europe – UNECE Standards

Draft Proposed Standard for Pine Nuts
Submitted by the secretariat and the delegation of China (2012)

I. Definition of produce

This standard applies to decorticated pine nuts kernels of varieties (cultivars) grown from Mediterranean pine nut *(Pinus/pinea/L.), and Chinese or oriental pine nuts Pinus koraiensis, Pinus sibirica, Pinus yunnanensis, Pinus wallichiana, Pinus gerardiana and Pinus Pumila, [add table indicating scientific common and commercial names, if available]* intended for direct consumption or for food when intended to be mixed with other products for direct consumption without further processing. This standard does not apply to pine nut kernels that are processed by salting, sugaring, flavouring, or roasting or for industrial Processing.

Piñón de Pedrajas: una commodity gourmet

Economic Commission for Europe – UNECE Standards

Draft Proposed Standard for Pine Nuts

B. Moisture content [2]

The Chinese Pine Nut Kernels, shall have a moisture content not exceeding 3 per cent.

Comments Submitted by the International Nut and Fruit Council (INC)

B. Moisture content [2]

Pine nut kernels should have the following moisture content:

Scientific name	*Common name*	*Commercial name*	*Maximum moisture content in per cent*
Pinus pinea			6.0
Pinus koraiensis			3.0
Pinus sibirica			
Pinus yunnanensis			
Pinus wallichiana			
Pinus gerardiana			
Pinus Pumila			

piñonsol

Piñón de Pedrajas: una commodity gourmet

Economic Commission for Europe – UNECE Standards

A. Quality tolerances

Defects allowed	*Tolerances allowed, percentage of defective produce , by number or weight*		
	Extra	*Class I*	*Class II*
(a) Tolerances for produce not satisfying the minimum requirements,	5	10	10
of which no more than			
Not sufficiently developed, shrunken and shrivelled	0.5	3	5
Mouldy	0.5	0.5	1
Rancid or damaged by pests, rotting or deterioration	0.5	2	3
Living pests	0	0	0
(b) Size tolerances			
For produce not conforming to the size indicated, if sized	5	10	10
(c) Tolerances for other defects			
Foreign matter, loose shells, shell fragments, dust	0.025	0.025	0.025
Pine nut kernels belonging to varieties or commercial types other than that indicated	5	5	5

* For the variety *Pinus yunnanensis* and *Pinus wallichiana/Pinus griffithii* the top seeds skin is not considered a defect.

piñonsol

PINE MOUTH SYNDROME (PNS)

U.S. Department of Health and Human Services

FDA U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION

A to Z Index | Follow FDA | En Español

Search FDA

Home | Food | Drugs | Medical Devices | Radiation-Emitting Products | Vaccines, Blood & Biologics | Animal & Veterinary | Cosmetics | Tobacco Products

Archived Content

The content on this page is provided for reference purposes only. This content has not been altered or updated since it was archived.

Search Archive

Food

Home > Food > Recalls, Outbreaks & Emergencies > Safety Alerts & Advisories

Safety Alerts & Advisories

"Pine Mouth" and Consumption of Pine Nuts

SHARE | TWEET | LINKEDIN | PIN IT | EMAIL | PRINT

March 14, 2011

In the past year FDA has received a number of consumer complaints regarding a bitter metallic taste associated with pine nuts. This taste, known as "pine mouth," typically begins 12 to 48 hours after consuming pine nuts, and lasts on average between a few days and two weeks. It is exacerbated by consumption of any other food during this period and significantly decreases appetite and enjoyment of food. The symptoms decrease over time with no apparent adverse clinical side effects.

In response to increased consumer complaints, FDA developed a detailed questionnaire, and collected and analyzed samples from some consumers submitting complaints. The Agency found that the majority of pine nuts associated with "pine mouth" were eaten in the raw state (either as snacks or as a component of salad or pesto sauce). It also found that consumers did not detect a rancid or off-taste when eating the pine nuts. Finally, FDA was able to confirm that "pine mouth" is an adverse food reaction to pine nuts that is clearly distinct from a typical food allergy.

FDA continues to analyze consumer complaints to identify the potential causes of "pine mouth" and to determine whether the severity of symptoms and likelihood of developing them is related to the amount of pine nuts consumed. FDA will continue to monitor this problem and keep the public posted regarding any new findings.

Consumers experiencing "pine mouth" may contact the FDA District Office in their area. For a list, go to the Consumer Complaint Coordinators page at http://www.fda.gov/Safety/ReportaProblem/ConsumerComplaintCoordinators/default.htm.

Page Last Updated: 04/22/2016
Note: If you need help accessing information in different file formats, see Instructions for Downloading Viewers and Players.
Language Assistance Available: Español | 繁體中文 | Tiếng Việt | 한국어 | Tagalog | Русский | العربية | Kreyòl Ayisyen | Français | Polski | Português | Italiano | Deutsch | 日本語 | فارسی | English

*Fuente: U.S. Department of Health and Human Services

piñonsol

Piñón de Pedrajas: una commodity gourmet

Diferencias entre los distintos piñones

piñón chino

Piñón asiático, procedente principalmente del pinus koraiensis, comúnmente llamado "piñón chino".

Redondo y globulado, suele presentarse con la punta del hollejo pegada.

Su estado es muy seco y el gusto carece de la textura y cremosidad del piñón mediterráneo, no dejando en boca el sabor resinoso de éste.

contenido nutricional

Humedad	Grasa	Hidratos de Carbono	Proteína	Zinc	Magnesio	Fósforo
2,47 g/100g	66,16 g/100g	12,80 g/100g	15,85 g/100g	6,69 mg/100g	237,98 mg/100g	546,27 mg/100g

Información propiedad de la Sociedad Cooperativa Piñonsol Cyl.. Prohibida su reproducción y/o divulgación sin su autorización expresa.

piñón de sol

Llamado comercialmente "**piñón nacional**" o "**piñón de Castilla**". Procede del pinus pinea, especie presente en las riberas del Mediterráneo, por lo que también se le denomina "**piñón mediterráneo**".

Es alargado y presenta un típico color blanco marfil.

Su textura es cremosa y su sabor resinoso característico.

Es el menos graso y el que mayor contenido en proteína y minerales tiene, destacando su mayor contenido en zinc, calcio, fósforo y magnesio.

En **Piñonsol** se obtiene de la apertura de piñas al sol, lo que da como resultado un producto totalmente natural, con una vida más larga. Se diferencia en calidad con el llamado "piñón verde", procedente de piñas verdes, abiertas mediante escaldado o entrada en horno. El "piñón de sol" de **Piñonsol** es un producto totalmente maduro, por lo que tiene una vida útil más larga que el piñón verde, aunque su proceso de extracción es más largo y costoso.

contenido nutricional

Humedad	Grasa	Hidratos de Carbono	Proteína	Zinc	Magnesio	Fósforo
5,34	49,27	6,77	33,60	9,92	454,35	1043,9

Información propiedad de la Sociedad Cooperativa Piñonsol Cyl.. Prohibida su reproducción y/o divulgación sin su autorización expresa.

piñón pakistaní

Este piñón, procedente del pinus gerardiana, es más alargado que el piñón procedente del pinus pinea o "piñón mediterráneo".

Suele presentarse con un alto contenido en humedad, reconociéndose porque suele parecer germinado. En su punta se puede apreciar el germen del pino, que se va oscureciendo si el producto se conserva un cierto tiempo, apareciendo una característica punta negra.

contenido nutricional

Humedad	Grasa	Hidratos de Carbono	Proteína	Zinc	Magnesio	Fósforo
5,68 g/100g	57,75 g/100g	22,92 g/100g	11,02 g/100g	4,85 mg/100g	196,02 mg/100g	499,51 mg/100g

Información propiedad de la Sociedad Cooperativa Piñonsol Cyl.. Prohibida su reproducción y/o divulgación sin su autorización expresa.

FINANCIA:
ORGANIZA:
COLABORA:
COLABORADOR ESPECIAL SIMPOSIO:

Piñón de Pedrajas: una commodity gourmet

El piñón es una commodity

una materia prima

→

Se vende

indiferenciadamente

SIN EMBARGO

El piñón del Pinus pinea es organoléptica y nutricionalmente, muy diferente

Si se produce en la UE, los requisitos de sanidad, seguridad alimentaria y trazabilidad son mucho más exigentes

ES UN PRODUCTO GOURMET

Calidad diferenciada

Precio superior

Piñón de Pedrajas: una commodity gourmet

El piñón de “Piñonsol”

- Especie Pinus pinea
- Modo de elaboración: tradicional, proceso natural, calidad comprobada y reconocida en el mercado
- Trazabilidad garantizada

Piñón de Pedrajas: una commodity gourmet

¿Qué necesita?

En un sistema de libre mercado, en un mercado globalizado

- Correcta identificación del origen (normas UNE-CE)
- Mejora del control en frontera – ¿proteccionismo?
- Similitud de exigencias de seguridad alimentaria (tratamientos fitosanitarios, por ejemplo) – "reciprocidad"

Piñón de Pedrajas: una commodity gourmet

Esperamos que nuestra aportación al sector y a la promoción del piñón del *Pinus pinea* sea útil

GRACIAS POR SU ATENCIÓN

POR LA OPORTUNIDAD DE APORTAR

FINANCIA:
ORGANIZA:
COLABORA:
COLABORADOR ESPECIAL SIMPOSIO: