



CEBOLLA (*Allium cepa*. Familia: Aliáceas)

Principales zonas de producción



► **VARIETADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN**

En general, ninguna. Únicamente el mercado se ha sometido a proceso de normalización de variedades.

► **NUEVAS VARIETADES**

Principalmente, la de calidad tipo Re-cas más autóctona de Castilla-La Mancha, sobre todo de la zona de Campo de Calatrava (Ciudad Real) y Albacete, y Valencia.

► **PERÍODO DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS MERCADOS MAYORISTAS DE LA RED DE MERCAS**

Cebolla seca: en general, la permanencia del producto en las Mercas oscila entre tres y cinco días, conservado a temperatura ambiente en locales con buena renovación de aire.

Cebolla tierna o cebolleta: la rotación es de dos días, máximo tres, con una conservación en cámara frigorífica a 2/3° C.



Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Granel sin clasificar: Serones de 40/50 kg.

ACTUALES

Formatos y envasados han variado de manera sustancial en los últimos años, pasándose de presentaciones y pesos inmanejables a los actuales de 2 a 25 kg.

Graneles	Categoría	Calibre	Envase y peso	Observaciones
Cebolla seca: Granel clasificado	I	50/70/90 mm	Saco o saquete de plástico, o en red de filamento de algodón, de 5/10/15/25 kg. También se hacen bolsas del mismo material en 2kg.	La Cat. I, deberán ser bulbos firmes y consistentes, no brotados, exentos de deformaciones y desprovistos de tallo hueco y prácticamente de raíces, la presencia de éstas sólo se admitirá en las cebollas recolectadas antes de la madurez. Se conceden ligeras manchas y fisuras de las túnicas exteriores que no afecten a la pulpa o, también, la ausencia de alguna de ellas. En Cat. II se toleran, además, defectos de forma y coloración, principios de brotación, pequeñas marcas y roces, o ligeras grietas y magulladuras cicatrizadas.
	II	30/60 mm		
Malla o red de plástico (Buti) (forma singular de presentación s/cliente)	I	50/70/90 mm	1 Kg (4 o 5 unidades/buti), los de 4 unidades más habituales). También se hacen combinadas con ajo.	
Cebolla tierna o cebolleta	Cajas de plástico con 8/10/12 manojos de tres cabezas invariablemente. El peso del manajo puede oscilar de 150 a 300 g en función del tamaño de las cabezas.			



¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

Las cebollas se pueden clasificar, conocer o diferenciar de diversos modos, los más comunes son los siguientes:

- Por época de cultivo: de día corto o tempranas o de día largo y tardías.
- Por colores: blancas, amarillas y rojas o moradas.
- Por aplicaciones culinarias: cocinar, ensalada, encurtir, etc.

Babosa	<ul style="list-style-type: none"> ■ Muy temprana, bulbo de buen tamaño y de forma de cono invertido. ■ Pocas capas o tunicas exteriores de color cobrizo. ■ Carne blanca de consistencia media, muy jugosa y dulce. ■ Buena aptitud para la conservación y el transporte.
Blanca dulce Fuentes de Ebro <i>(con el distintivo "Marca de Garantía de Calidad")</i>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Precocidad media, bulbo voluminoso, redondo y puntiagudo hacia el cuello. ■ Capas o tunicas exteriores de color blanco amarillento. ■ Carne blanca, jugosa y muy apreciada por su dulce sabor también se hace "tierna" en presentación tipo cebolleta.. ■ Buena conservación y transporte. También, en la media estación, podemos encontrar la blanca del país, redonda, tamaño grande, color blanco y sabor tirando a dulce. Notable progresión de ventas.
Liria	<ul style="list-style-type: none"> ■ Media temporada, bulbo esferoidal, medio grano porque es intermedia entra la babosa y la grano. ■ Color amarillo dorado en el exterior con capas apretadas. ■ Carne amarillenta, es una de las variedades más dulces y poco picante. ■ Se conserva bien y con buen transporte.
Grano, Grano de Oro o Valenciana	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tardía, bulbo de gran tamaño y de forma globosa. ■ Varias tunicas o capas exteriores de color cobrizo brillante. ■ Carne densa, blanca, jugosa y, a veces, algo picante. ■ Fácil conservación y transporte. Entre las más representativas del mercado.
Morada	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tardía, bulbo de gran tamaño y de forma redondeada globosa. ■ Piel externa rojo cárdeno (amorado). ■ Carne morada o blanquecina dependiendo de la variedad suave y dulce. ■ Excelente conservación y resistencia al transporte.
Recas	<ul style="list-style-type: none"> ■ Selección de variedad grano, tardía con bulbo grueso, globoso y duro. ■ Piel muy adherida, poco desprendible, de color cobrizo brillante. ■ Carne blanca amarillenta, dura, jugosa, picante y muy apreciada en la cocina, excelente calidad. ■ Larga vida, excelente conservación y transporte, cualidades que la convierten en una de las más interesantes para comercializar. Cada vez más asentada en el mercado.
Francesa o Echalote <i>(también conocida como chalota o ajo echalote)</i>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bulbo de bastante menor tamaño que la cebolla tradicional y un tanto aplastado. ■ Piel dorada y suelta, aunque algunas de importación pueden tener color verdoso. ■ Carne blanca, sabor muy fino y aroma delicado, emparentado con la cebolla y el ajo. ■ Especial para guisos y sofritos, aunque también resulta muy atractiva en las ensaladas. Delicado transporte y conservación.
Tierna o Cebolleta	<ul style="list-style-type: none"> ■ Es una cebolla joven recolectada unos dos meses antes de madurar, se comercializa en ramilletes. ■ Bulbo globoso con cuello grueso, color verde plata y nerviaciones verdes finas hasta la mitad. ■ Carne blanca, jugosa y de sabor más suave que la cebolla característica, por su prematuro cosechado. Algunas por su forma no deben confundirse con los puerros. ■ Delicada y con una aptitud media para la conservación y el transporte. Antes un producto de primavera/verano y ahora de ciclo anual con una gran demanda.

A lo largo del año, también podemos encontrar en el mercado otras variedades tales como la Roja de Figueres, bulbo grueso, redondo achatado, capas cobrizas, color violáceo en su interior, sabor dulce y con buena aptitud para el transporte y la conservación, o los Calçots, selección autóctona y muy típica de la cocina catalana, brotes alargados y blancos, de aspecto parecido al puerro, sabor intenso con gusto y dulzura característicos, que se pueden degustar frescos en ensaladas o secos asados al fuego para ser consumidos en las tradicionales calçotadas. El Calçot de Valls cuenta con IGP (Indicación Geográfica Protegida).

Respecto a la industria, cabe destacar las cebollitas o cebollinos tiernos que se utilizan básicamente para la elaboración de encurtidos con variedades, según temporada, como la Blanca Barletta, Blanca de la Reina, etc., bulbos de pequeño tamaño, redondos aplanados y de color blanco plateado, o la cebolla morcillera de gran tamaño y que, como su nombre indica, se utiliza para la elaboración de morcillas.



Calendario de comercialización.

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Cebolla Grano de Oro	Cebolla babosa	Cebolla morada	Cebolla blanca Fuentes de Ebro	Cebolla Francesa o Echalote	Cebolla tierna o cebolleta	Cebolla Recas y otras variedades *
Enero			5	10	5	15	65
Febrero			5	5	3	15	72
Marzo	27	30	5		3	25	10
Abril	50	10	5		5	30	
Mayo	60				5	35	
Junio	50		5		5	30	10
Julio	20		5		5	40	30
Agosto	10		5	30	5	30	20
Septiembre			5	35	5	25	30
Octubre			5	30	5	20	40
Noviembre			5	25	5	20	45
Diciembre			5	20	5	20	40

*Algo de Liria en media estación.

Ventas por variedades.

Porcentajes sobre total anual. Datos de la Red de Mercas

Cebolla Recas y otras variedades	29
Cebolla tierna o cebolleta	26
Cebolla Grano de Oro	19
Cebolla blanca o Fuentes de Ebro	12
Cebolla Francesa o Echalote	5
Cebolla morada	5
Cebolla babosa	4



Estacionalidad global de las ventas. Porcentaje sobre total del año

Enero	8
Febrero	8
Marzo	9
Abril	9
Mayo	9
Junio	9
Julio	8
Agosto	8
Septiembre	8
Octubre	8
Noviembre	8
Diciembre	8

Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.

Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada
Producto nacional	<i>Todo el año (En cebolleta, el mejor momento es la primavera y el comienzo del verano)</i>
Producto importación	<i>Todo el año</i>



OFERTA DE IMPORTACIÓN

Por mencionar alguna más sujeta a importación, la echalota francesa. Del resto de las variedades típicas no se suelen producir importaciones, salvo que falte o escasee el producto nacional.

ASPECTOS NUTRICIONALES Y OTROS DATOS DE INTERÉS

Su elemento principal es el agua. Baja en calorías, rica en fibra, minerales, como potasio, hierro, magnesio y fósforo, vitaminas A, B, C y E, que confieren grandes

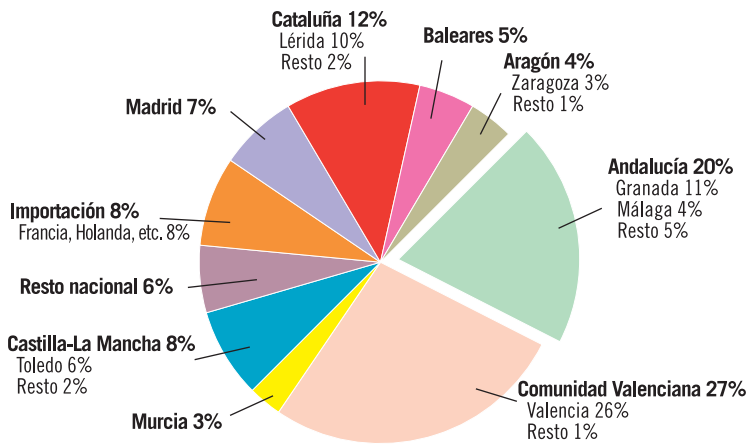
propiedades antioxidantes, tonificantes, diuréticas, digestivas e incluso afrodisíacas. Buena para la actividad muscular, nerviosa, la formación de colágenos, glóbulos rojos, etc. Al ser un buen diurético es apropiada para la gota, hipertensión o dietas de sobrepeso, además de tener un suave efecto laxante. Calma la tos y elimina las secreciones bronquiales. Tomada con miel y limón es un remedio eficaz para catarros, gripes y bronquitis. Los compuestos azufrados que contiene son los responsables de su olor y sabor tan

característico y forma un aceite volátil la-crimógeno. Su consumo puede originar problemas de flatulencia que puede ocasionar molestias a las personas que padecen aerofagia o digestiones difíciles, como mejor se tolera es cocida.

Es muy versátil y se puede consumir cruda o cocinada. Cruda, básicamente en ensaladas, mientras que en los fogones da mucho juego pudiéndose cocinar asada, hervida, rehogada, salteada o frita. Entre los múltiples platos que se pueden preparar, hay que destacar por encima



Procedencia de las cebollas comercializadas en la Red de Mercas.



Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos

Total consumo nacional	412,8
Comercio mayorista en la Red de Mercas	160,9
Cuota de mercado	39%

Datos de 2006. El consumo incluye hogares y extradoméstico. Fuentes: MAPA y Mercasa.

Consumo de cebollas por segmentos.

Porcentaje sobre el total nacional

	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1990	84,1	12,3	3,6
2000	75,4	20,8	3,8
2006	74,3	22,0	3,7

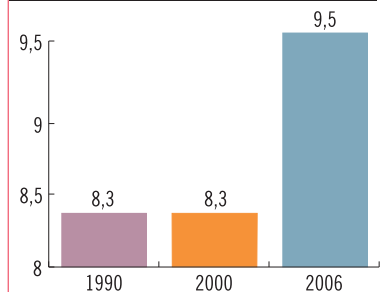
Datos de 2006. Fuente: MAPA.

de todas nuestra "tortilla de patatas" a la que hace más jugosa, forma parte de numerosas vinagretas, sofritos, pistos, cremas o purés y, por supuesto, como ingrediente principal en la sopa de cebolla. Se puede hacer rellena o confitada y para los niños debemos elegir las más dulces añadiéndoselas a pizzas, hamburguesas, o cortadas en aros, rebozadas y fritas. Para aperitivo utilizaremos las encurtidas.

RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Elegir las piezas duras y firmes exentas de humedad y manchas. Para conservarlas con todas sus propiedades se recomienda almacenarlas en sitio seco, ventilado y protegido de la luz. Sin embargo, una vez cortadas se deben proteger con un film de plástico y guardarlas en la parte menos fría del frigorífico.

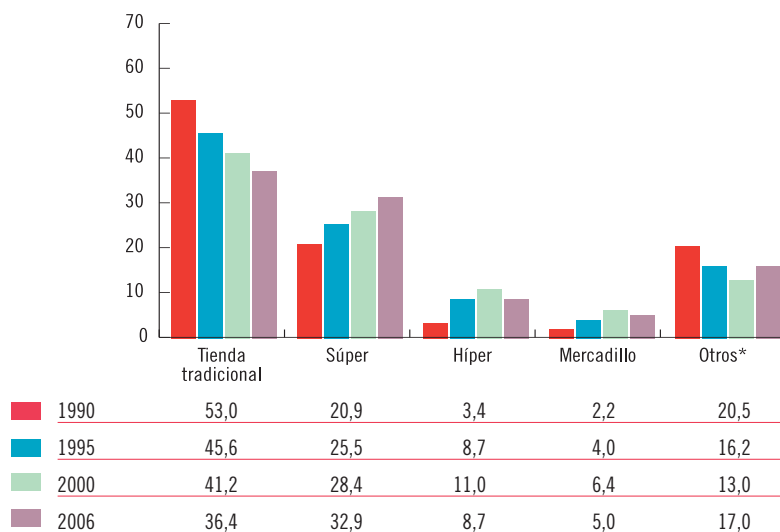
Evolución del consumo de cebollas por persona y año. Kilos



Fuente: MAPA.

Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares.

Porcentajes

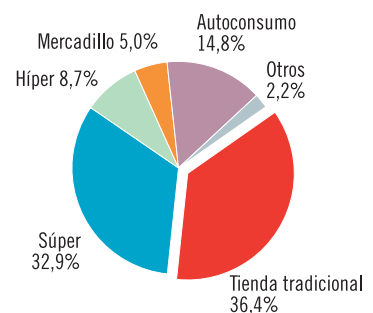


*Otros: Incluye autoconsumo, venta a domicilio, etcétera.

Fuente: MAPA.

¿Dónde compran cebollas los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.