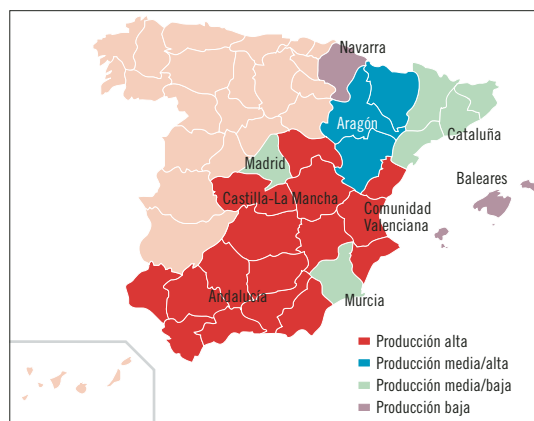




### Principales zonas de producción



#### ▶ 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 Recas 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.

#### ▶ 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 frigo.

### 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.

<b>Babosa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Muy temprana, bulbo de buen tamaño y de forma de cono invertido.</li> <li>■ Pocas capas o túnicas exteriores de color cobrizo.</li> <li>■ Carne blanca de consistencia media, muy jugosa y dulce.</li> <li>■ Buena aptitud para la conservación y el transporte.</li> </ul>
<b>Blanca dulce</b> <b>Fuentes de Ebro</b> <i>(con el distintivo "Marca de Garantía de Calidad")</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Precocidad media, bulbo voluminoso, redondo y puntiagudo hacia el cuello.</li> <li>■ Capas o túnicas exteriores de color blanco amarillento.</li> <li>■ Carne blanca, jugosa y muy apreciada por su dulce sabor.</li> <li>■ 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.</li> </ul>
<b>Liria</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Media temporada, bulbo esferoidal, medio grano porque es intermedia entra la babosa y la grano.</li> <li>■ Color amarillo dorado en el exterior con capas apretadas.</li> <li>■ Carne amarillenta, es una de las variedades más dulces y poco picante.</li> <li>■ Se conserva bien y con buen transporte.</li> </ul>
<b>Grano, Grano de Oro o Valenciana</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tardía, bulbo de gran tamaño y de forma globosa.</li> <li>■ Varias túnicas o capas exteriores de color cobrizo brillante.</li> <li>■ Carne densa, blanca, jugosa y, a veces, algo picante.</li> <li>■ Fácil conservación y transporte. Entre las más representativas del mercado.</li> </ul>
<b>Morada</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tardía, bulbo de gran tamaño y de forma redondeada globosa.</li> <li>■ Piel externa rojo cárdeno (amorado).</li> <li>■ Carne morada o blanquecina dependiendo de la variedad suave y dulce.</li> <li>■ Excelente conservación y resistencia al transporte.</li> </ul>
<b>Recas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Selección de variedad grano, tardía con bulbo grueso, globoso y duro.</li> <li>■ Piel muy adherida, poco desprendible, de color cobrizo brillante.</li> <li>■ Carne blanca amarillenta, dura, jugosa, picante y muy apreciada en la cocina.</li> <li>■ 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.</li> </ul>
<b>Francesa o Echalote</b> <i>(también conocida como chalota o ajo echalote)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bulbo de bastante menor tamaño que la cebolla tradicional y un tanto aplastado.</li> <li>■ Piel dorada y suelta, aunque algunas de importación pueden tener color verdoso.</li> <li>■ Carne blanca, sabor muy fino y aroma delicado, emparentado con la cebolla y el ajo.</li> <li>■ Especial para guisos y sofritos, aunque también resulta muy atractiva en las ensaladas. Delicado transporte y conservación.</li> </ul>
<b>Tierna o Cebolleta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Es una cebolla joven recolectada unos dos meses antes de madurar, se comercializa en ramilletes.</li> <li>■ Bulbo globoso con cuello grueso, color verde plata y nerviaciones verdes finas hasta la mitad.</li> <li>■ 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.</li> <li>■ 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.</li> </ul>

A lo largo del año, también podemos encontrar en el mercado otras variedades tales como la Roja de Figueras, 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.



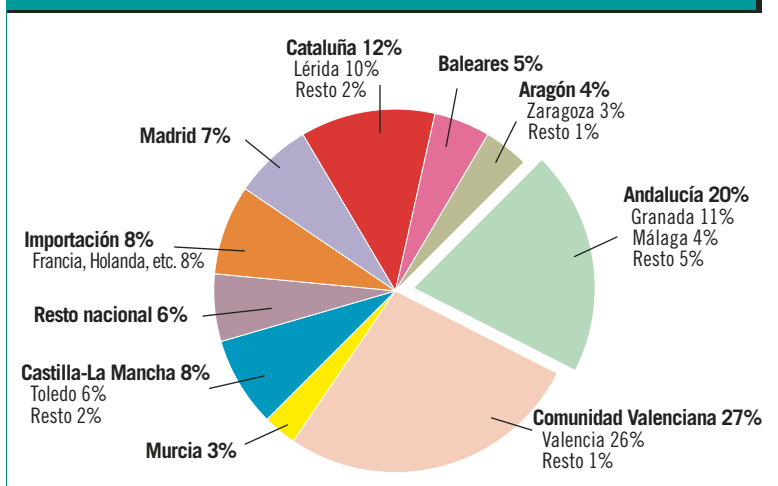
### Calendario de comercialización.

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Cebolla Grano de Oro	Cebolla babosa	Cebolla morada	Cebolla blanca Fuentes de Ebro	Cebolla Liria	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.

### Procedencia de las cebollas comercializadas en la Red de Mercas.



### Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año

Mes	Porcentaje
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.

### 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

### 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, tónicas, 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 compues-

tos azufrados que contiene son los responsables de su olor y sabor tan característico y forma un aceite volátil lacrimógeno. 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 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.

**▶ PRODUCTOS 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.

**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
2004	74,6	21,3	4,1

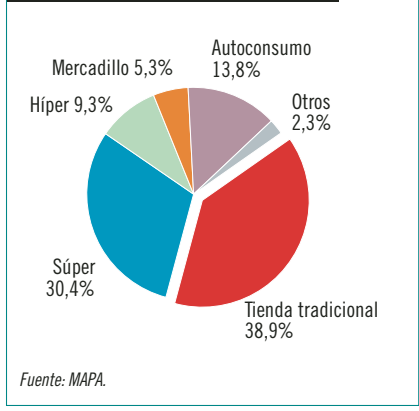


Datos de 2004.  
Fuente: MAPA.

**Temporada o mejor época de consumo**

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

**¿Dónde compran cebollas los hogares?**  
Cuota de mercado de los establecimientos

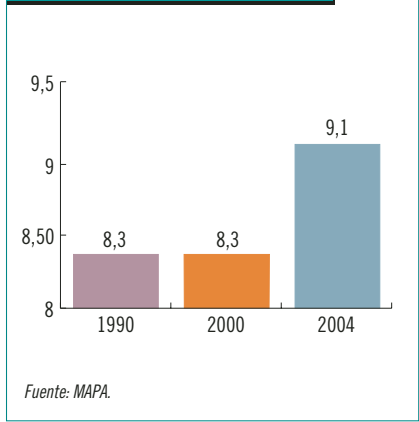


**Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos**

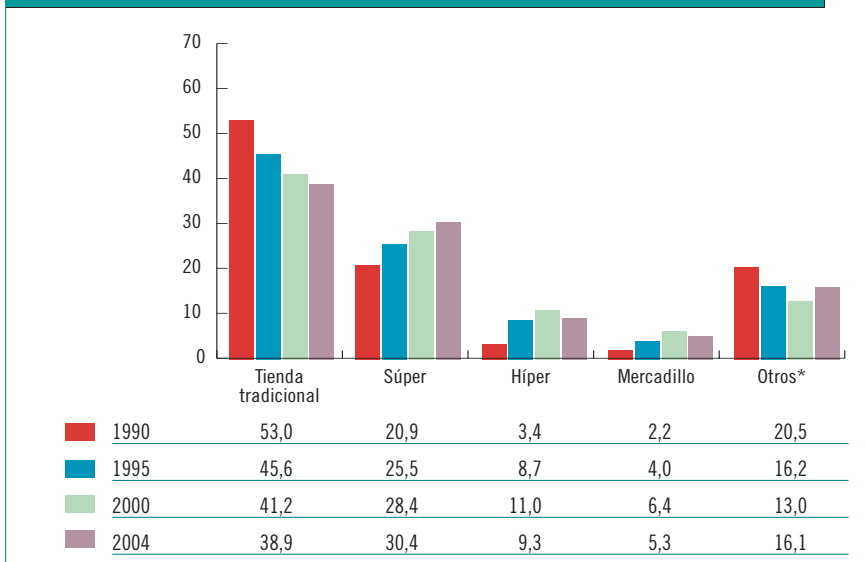
Total consumo nacional	385,1
Comercio mayorista en la Red de Mercas	168,1
Cuota de mercado	44%

Datos de 2004. El consumo incluye hogares y extradoméstico.  
Fuentes: MAPA y Mercasa.

**Evolución del consumo de cebollas por persona y año. Kilos**



**Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares. Porcentajes**



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

Fuente: MAPA.