



# La cadena de valor de la cebolla

JAIME ZAFRA. Experto en la cadena alimentaria

## RESUMEN

*La cebolla es una de las hortalizas más cultivadas en España. Su cultivo se extiende mayoritariamente por Castilla La Mancha, Andalucía, Comunidad Valenciana y Aragón. La variedad más cultivada en España es la variedad grano de oro, o cebolla grano o valenciana que pertenece a las cebollas denominadas tardías. El consumo de cebolla en España, así como el precio en destino se han mantenido constantes durante el año 2012. Las cadenas de valor más utilizadas en España de la cebolla se pueden clasificar en dos configuraciones que difieren por la tipología del punto de venta final donde el consumidor realiza la compra, así como por la forma en que se aprovisionan los puntos de venta, mayoristas en Mercas y fuera de Mercas, y plataformas de distribución. Sin embargo, las etapas de producción y comercialización en origen son comunes a ambas configuraciones.*

**PALABRAS CLAVE:** Cebolla, cadena de valor, precios, consumo.

La cebolla tiene su origen en Asia Central, aunque las primeras referencias que se conocen sobre la cebolla se remontan hacia el año 3.200 a.C. cuando ésta era cultivada por egipcios, griegos y romanos. Posteriormente, durante la Edad Media su cultivo se desarrolló en los países mediterráneos, donde se seleccionaron las variedades de bulbo grande, que dieron origen a las variedades modernas. Actualmente es una de las hortalizas más cultivadas en todo el mundo.

Las variedades de cebolla son muy numerosas y presentan bulbos de diversas formas y colores. Pueden ser clasificadas de diferentes maneras, como puede ser por su color o por sus aplicaciones culinarias, aunque la clasificación más común es la que se realiza según la época de cultivo.

En España se distinguen tres tipos principales de cebollas, en función de su época de cultivo:

- **Temprana.** La recolección se realiza en el mes de junio y principios de julio. Destacan las variedades Spring, Babosa y Olímpic, y en cebollas dulces las variedades Santa Lucía y Paulina.

GRÁFICO 1

**Principales zonas de producción de la cebolla**



- **Media estación.** La recolección se realiza durante todo el mes de julio hasta principios de agosto. Destacan las variedades: Liria, Guimar y Caballero.

- **Tardías.** Destacan las variedades grano o grano de oro o también conocida como valenciana. En esta categoría también se incluyen las variedades moradas como la Morada de Amposta y la cebolla dulce como la de Fuentes de Ebro.

La variedad de cebolla más cultivada en España es la grano de oro, o cebolla grano o valenciana, que pertenece a las cebollas denominadas tardías. Esta variedad tiene muy buenas cualidades para su perdurabilidad a temperatura y humedad controlada.

Durante la última década, la superficie dedicada al cultivo de la cebolla grano se ha mantenido relativamente constante entre 22.000 y 24.000 hectáreas, a excepción del año 2008, cuando se redujo casi a la mitad en comparación con la media de esta década.

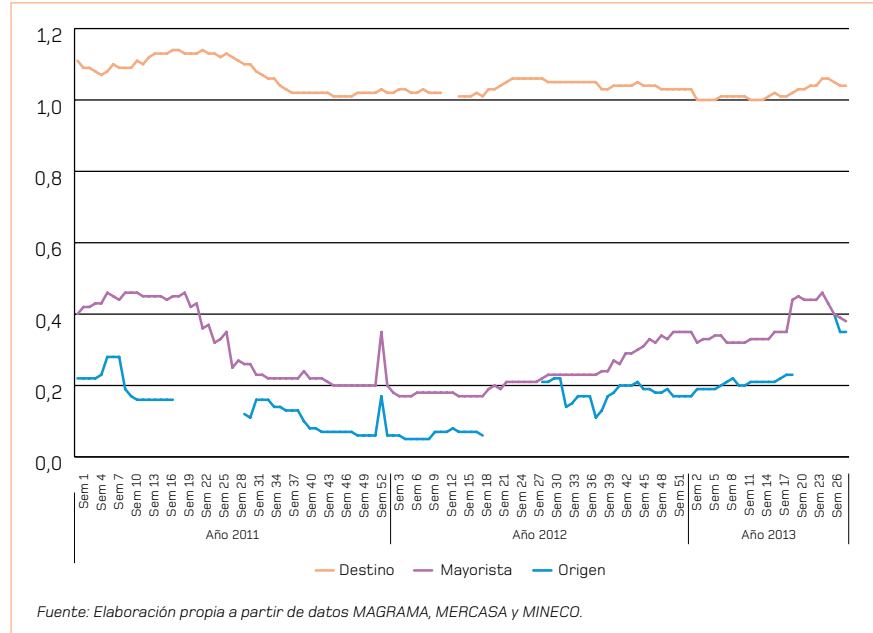
En Castilla-La Mancha se siembra más 60% del total nacional de la superficie de cebolla, seguida de Andalucía con casi más del 15%. Cabe destacar la importancia que tiene la provincia de Albacete en este cultivo, el cual representa casi el 50% del total nacional.

La producción de cebollas se sitúa en torno a 1,25 millones de toneladas anuales.

Más de un 90% de la producción total de cebolla se destina para el consumo en fresco, seguido por la transformación

GRÁFICO 2

**Evolución de los precios de las cebollas en origen, venta mayorista y minorista**



Fuente: Elaboración propia a partir de datos MAGRAMA, MERCASA y MINECO.



(5%) que proviene principalmente de los destríos, y en menor medida para el autoconsumo para alimentación humana (2,3%) y animal (0,2%).

El principal canal de comercialización de la cebolla son los hogares (84%), seguido por la restauración comercial (11%) y finalmente por la restauración colectiva y social (5%).

Para el consumo en hogares, el establecimiento de compra preferido por el consumidor es la tienda tradicional, con un 36% del total nacional. Destaca el autoconsumo y la compra en mercadillos con una participación sobre el total del 9,5% y 4,5% respectivamente. El resto

(46%) corresponde a hipermercados, supermercados y tiendas descuento.

El consumo doméstico de la cebolla en España, según los últimos datos publicados por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, nos muestran un consumo estable a lo largo del año 2012, acentuándose su consumo en los meses de verano.

Los precios de la cebolla en España, al igual que otros alimentos frescos, son publicados semanalmente por el Observatorio de Precios de los Alimentos del MAGRAMA, para las posiciones origen-mayorista-destino, gracias a la colaboración de este Ministerio con

Mercasa y el Ministerio de Economía y Competitividad.

En el gráfico nº2 se puede observar la variación del precio en las tres posiciones origen, mayorista y destino. También se puede ver como el precio en origen es el que más fluctuaciones tiene, seguido del precio en la posición mayorista. En la posición destino el precio casi no ha variado desde mitad del año 2011, el cual siempre ha sido superior a 1 €/kg.

A nivel internacional, China es el primer productor mundial de cebolla del mundo, seguido de India y Estados Unidos. Entre los tres países, en 2010 produjeron el 50% de la producción mundial que fue de 79 millones de toneladas.

A nivel de la Unión Europea de los 27, España es el segundo productor tras Países Bajos, con una cuota de participación del 23,73% en 2010. La producción de la UE-27 en este año fue de 5,5 millones de toneladas, lo que supuso un 7% sobre el volumen mundial.

Dado el potencial productor de España en el sector de la cebolla, éste

exporta a otros países principalmente de la Unión Europea como es el caso de Alemania, Reino Unido, Portugal o Francia. Fuera de los países de la UE-27 destacan las exportaciones a Brasil y Emiratos Árabes Unidos. El volumen exportado en el año 2011, según datos provisionales, fue de 250.000 toneladas, siendo la Comunidad Valenciana la que más exportó, seguida a gran distancia de Castilla-La Mancha y Andalucía.

En España existe una única Denominación de Origen de la cebolla, que fue constituida en año 2011 con el nombre Cebolla Fuentes de Ebro. Esta D.O. garantiza mediante controles del consejo regulador y de una certificadora externa la calidad del producto y de sus procesos antes de llegar al consumidor final.

La zona geográfica por la que se extiende esta D.O. es entre los ríos Ginel y Ebro, y está ubicada en los términos municipales de Fuentes de Ebro, Mediana de Aragón, Osera de Ebro, Pinta de Ebro, Quinto y Villafranca de Ebro, ocupando una superficie total de 150 hectáreas de producción.

## LA CADENA DE VALOR DE LA CEBOLLA

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente lleva desarrollando desde el año 2008, a través del Observatorio de Precios de los Alimentos, una labor fundamental por la transparencia de la cadena alimentaria en España.

Este objetivo lo está llevando a cabo en parte, gracias a la elaboración de los estudios de cadena de valor y formación de precios de los alimentos y sus consiguientes actualizaciones, los cuales son pioneros a nivel europeo.

En diciembre de 2012, el Observatorio de Precios de los Alimentos publicó el estudio de cadena de valor y formación de precios del sector de la cebolla, tomando como periodo de estudio de julio de 2011 hasta abril de 2012.

La cadena de valor representa el conjunto de actividades llevadas a cabo por diferentes agentes para facilitar, la producción, comercialización y distribución de un producto para que el consumidor pueda acceder a él en óptimas condiciones.



La cadena de valor de la cebolla está compuesta por 4 etapas, que son:

- Producción.
- Comercialización en Origen.
- Comercialización en Destino.
- Venta en Tienda.

En la etapa de producción, los agricultores son los agentes, ya sean a título principal o agrupados en empresas, encargados del cultivo, recolección y transporte a la siguiente etapa de la cadena.

Existen agricultores que además de realizar las labores propias de la producción, también actúan como almacenistas de cebollas, por lo que manipularán la hortaliza, la envasarán y almacenarán.

Del mismo modo, hay agricultores que están apostando por la agricultura ecológica como está sucediendo en otros productos, aunque en el sector de la cebolla todavía no está muy desarrollada. Andalucía es la región con mayor superficie dedicada a la producción ecológica en España, resultando también la más importante en la producción de cebolla. En el año 2011 la superficie de cebolla dedicada a su producción ecológica era de casi 100 hectáreas inscritas, de las cuales se recolectaron 2.205 toneladas.

Asimismo, en Castilla y León y Cataluña se cultiva la cebolla bajo el sistema de producción integrada, aunque todavía no está muy extendido (151 y 87 hectáreas respectivamente). Esta producción se define como los sistemas agrícolas de obtención de vegetales que utilizan y aseguran a largo plazo una agricultura sostenible, introduciendo en ella métodos biológicos y químicos de control, y otras técnicas que compatibilicen las exigencias de la sociedad, la protección del medio ambiente y la productividad agrícola, así como las operaciones realizadas para la manipulación, envasado, transformación y etiquetado de productos vegetales acogidos al sistema.

La comercialización en origen está compuesta por dos agentes distintos que son los corredores y las centrales hortofrutícolas, cuyas características son:

- Los corredores son agentes que se encargan de gestionar las compras a los agricultores, normalmente por



cuenta de los mayoristas, a cambio de una comisión por la operación.

- Las centrales hortofrutícolas son normalmente entidades mercantiles que destinan el producto tanto a la comercialización nacional como a la exportación. Sus funciones consisten en conseguir el producto, seleccionarlo y clasificarlo según el uso al que se quiera destinar, y envasarlo para su posterior venta.

A partir de esta etapa es cuando la estructura de las diferentes tipologías de cadena de valor de la cebolla más generalizadas en España se separan, clasificándose en:

- Configuración tradicional.
- Configuración moderna.

Dichas configuraciones difieren por la tipología del punto de venta final donde el consumidor realiza la compra, así como por la forma en que se aprovisionan dichos puntos de venta o su comercialización en destino. Sin embargo, como se ha comentado con anterioridad, las etapas de producción y comercialización en origen son comunes a ambas configuraciones.

Así, en la etapa de comercialización en destino interactuarán 3 agentes, que son:

- Mayoristas en Mercas.

- Central de compras y plataformas de distribución.

- Mayoristas independientes.

Los mayoristas en Mercas operan en la red Mercasa formada por 23 unidades alimentarias. La cebolla comercializada a través de este canal representa en torno al 36% del total de cebollas comercializadas en España tanto para el consumo en hogares como para consumo extradoméstico.

Los mayoristas independientes, llevan una actividad muy similar a los mayoristas en Mercas. Las centrales de compra son agrupaciones de comerciantes cuyo objetivo es asociarse para poder comercializar un volumen de mercancía mayor. Las plataformas de distribución tienen como función principal el transporte y almacenaje de la mercancía. Éstas pueden pertenecer a las centrales de compra o a empresas externas.

Otra forma de venta que está empezando a tomar relevancia y sobre la que actualmente ya existen muchas iniciativas es la venta directa. El productor a través, principalmente, de internet vende sus productos al consumidor, reduciendo las etapas y agentes de las cadenas de valor, en lo que se conoce como cadena comercial de ciclo corto. ■

## BIBLIOGRAFIA

- Observatorio de Precios de los Alimentos. MAGRAMA <http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/servicios/observatorio-de-precios-de-los-alimentos/default.aspx>
- Estudios cadenas de valor de los alimentos. MAGRAMA <http://www.magrama.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-alimentacion/observatorio-precios/default.aspx>
- Panel de consumo alimentario. MAGRAMA. <http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/panel-de-consumo-alimentario/>
- Barómetro del Clima de Confianza del Sector Agroalimentario. MAGRAMA <http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/barometro-del-clima-de-confianza-del-sector-agroalimentario/>