

Informe cebolla: calidad de la oferta nacional

Mayo de 2010

Objetivo

Caracterizar la calidad de la oferta de cebolla en el ámbito del Mercado Modelo en la segunda quincena del mes de mayo de 2010.

Metodología de trabajo

Estudio de casos, mediante entrevistas personales y verificación de la calidad de lotes del producto seleccionados al azar. Se entrevistaron 7 operadores que por la importancia de los volúmenes de cebolla que manejan se convierten en referentes sobre la comercialización de dicho producto (de 30 a 35 % de los ingresos de cebolla al Mercado Modelo).

Resultados

La composición de la oferta según origen: al momento de realizarse el estudio la cebolla ingresada al Mercado Modelo era exclusivamente de origen nacional y del sur del país, las variedades o tipos predominantes Pantanoso y Valencianas.

En cuanto a la homogeneidad de calibres de la oferta, según las verificaciones realizadas en la gran mayoría de los envases se detectó calibres uniformes y en ningún caso se constató la presencia de alguna forma de testimonio del peso neto.

Por el porcentaje de defectos dentro de los envases, no se identificaron partidas con categoría de calidad Extra, presentando el 25 % de las partidas tipificadas un porcentaje de defectos que la ubicaba dentro de los rangos de tolerancia marcados para la Cat I de calidad. Un 27 por ciento de las partidas inspeccionadas presentaba Categoría II y el resto superaba los porcentajes máximos aceptables para esta categoría (más de 20 % de críticos o más de 40 % de defectos críticos y no críticos sumados). Dentro de esta última categoría (< II) alrededor de un 10 por ciento son partidas con calidad no comercial por presentar porcentajes de defectos evolutivos que hacen que el operador deba tirarlas antes que sean comercializadas.

Algunos operadores entrevistados mencionan problemas de conservación, por podredumbres fundamentalmente, en parte de las partidas en conservación de los productores con los que trabajan; dadas las condiciones de humedad y temperatura de los últimos días se habrían visto agravadas.

Para las partidas sobrantes en el Mercado, generalmente aquellas con categoría de calidad menor que II, rápidamente se evidencian pérdidas que pueden llevar al descarte de entre 15 y 20 por ciento de la partida, pero que según los operadores alcanzó mucha mayor entidad en los meses anteriores.

Comisión Administradora del Mercado Modelo
Unidad de Información Comercial
Teléfono: 508 93 69 / 71
e-mail: calidad@mercadomodelo.net

Los principales defectos críticos (graves) constatados fueron, brotados incipientes y podredumbres blandas de origen bacteriano, mientras que en cuanto a defectos no críticos (leves) los más importantes fueron falta de turgencia, falta de catáfilas y presencia de carbonilla (*Aspergillus Niger*).

Algunos operadores mencionan la presencia de importantes volúmenes de cebolla guardados en cámaras de frío para ser comercializados en los próximos meses cuando los precios suban por la finalización de la conservación de las partidas de producto conservadas en forma tradicional (en zarzos, cajones, bolsas o bins en condiciones ambiente). Pero estas partidas guardadas en cámaras de frío presentarían un predominio de categoría de calidad II.



Bulbo de cebolla Pantanoso con problemas de falta de turgencia



Bulbo de cebolla Pantanoso con problemas de falta de catáfilas



Bulbo de cebolla Pantanoso con podredumbre bacteriana



Bulbo de cebolla Pantanoso con carbonilla (*Aspergillus Níger*)



Bulbo de cebolla Valenciana con podredumbre bacteriana



Bulbo de cebolla Valenciana cortado con podredumbre bacteriana