

11. Cebolla

1. Clasificación arancelaria

Cuadro 11.1

Subpartidas arancelarias en las que se clasifican los productos del sector de cebolla

Subpartida	Descripción
070310	Cebollas y chalotes frescos
071220	Cebollas secas, bien cortadas en trozos o en rodajas, bien trituradas o pulverizadas, pero sin otra preparación

2. Unión Europea (énfasis en Holanda)

Como nota aclaratoria, a pesar de que este estudio toma en consideración a la totalidad de los países miembros de la Unión Europea (UE), se hace especial énfasis al caso de Holanda, dado que dicho país es, junto con España, el principal productor de cebolla en la Comunidad (ver cuadro 11.2). De igual forma, Holanda es uno de los principales exportadores de cebolla a nivel mundial¹, además de ser la principal fuente de origen de las importaciones de cebolla en el resto de la UE (ver cuadro 11.5).

2.1 Producción Doméstica

La cebolla es la cosecha hortícola más extensamente cultivada de Europa. Sin embargo, Europa no es autosuficiente ya que importa cebolla dulce y cebolla seca². El cuadro 11.2 muestra la producción de cebolla en los países miembros de la UE, en donde se destaca los niveles producidos por Holanda y España, que se encuentran por encima del millón de toneladas métricas para el último año reportado, que fue el 2005.

Cuadro 11.2

Cebolla. Cantidad de producción en países miembros de la UE
En miles de TM (años 2000-2005)³

	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Alemania	317	287	293	272	426	365
Austria	96	117	111	103	118	103
Bélgica	28	31	32	41	41	53
Bulgaria	79	46	48	52	55	24
Checa, República	76	84	63	44	77	67
Chipre	8	7	7	7	6	7

¹ Ver información disponible en: <http://faostat.fao.org/site/343/DesktopDefault.aspx?PageID=343>

² Disponible en: <http://ec.europa.eu/research/agro/fair/en/nl0465.html>. Esta página menciona una propuesta de investigación para el desarrollo de cebolla fresca y procesada de alta calidad en la Unión Europea.

³ Información disponible en: <http://faostat.fao.org/site/340/DesktopDefault.aspx?PageID=340>

Dinamarca	29	29	29	53	30	32
Eslovaquia	26	33	30	26	37	27
Eslovenia	6	5	6	6	7	7
España	995	1027	1057	972	1065	1150
Estonia	0	1	1	2	2	2
Finlandia	22	17	20	17	24	21
Francia	511	451	505	426	495	480
Grecia	238	224	242	235	231	215
Hungría	121	179	127	94	120	93
Irlanda	8	9	9	8	9	9
Italia	440	421	413	357	403	359
Letonia	8	7	14	17	20	16
Lituania	20	23	23	29	33	22
Malta	6	7	7	8	7	7
Holanda	827	771	823	854	1249	1007
Polonia	720	660	585	678	866	714
Portugal	113	113	113	113	113	113
Reino Unido	412	388	295	390	351	405
Rumania	296	397	341	350	333	364
Suecia	40	31	23	23	23	23
Total UE	5.442	5.366	5.217	5.177	6.141	5.683

Fuente: FAO

La producción de cebollas a nivel mundial se valora aproximadamente en 25 millones de toneladas por año. Se cultiva alrededor de la mitad en Asia (sobretudo en China y la India) y un quinto se cosecha en Europa. Holanda tiene el rendimiento más alto del mundo en la producción por acre. Las cosechas totales de las cebollas holandesas para la utilización alimenticia se han extendido por años dentro de las 500 mil y 700 mil toneladas por año⁴.

Producción en Holanda. El cuadro 11.3 muestra la importancia del cultivo de cebolla en Holanda, sexto mayor productor de vegetales de la Unión Europea (UE). En este país, la cebolla representa un 21% de la producción de vegetales frescos a nivel nacional. Parte de los vegetales producidos son empleados en la industria alimenticia. En el 2004 la cebolla procesada en este país fue de 24.100 toneladas de cebolla.

⁴ Información obtenida de la Página Web de Holland Produce Promotion:
<http://www.aardappels.nl/agf?waxtrapp=bpdSsHknOlnOnHEyExD>

Cuadro 11.3
Producción y procesamiento de vegetales en Holanda, 2001-2005, en miles de toneladas

	2001	2003	2005
Total producido	3.632	3.772	3.831
Cebolla	765	809	800

	2000	2002	2004
Total vegetales procesados	561,0	595,7	529,0
Cebolla procesada	24,3	15,4	24,1

Fuente: CBI

Del área total bajo cultivo en Holanda, 2% se dedica a la cosecha de cebollas. Esto significa una producción anual de unas 800 mil toneladas de cebollas, cultivadas en 14.000 hectáreas. De la cosecha total de la cebolla se exporta un 90%. El 30% de las exportaciones se dirigen a los países de la UE, un 25% a los países de la vieja Unión Soviética, otro 25% a África, 10% hacia Asia y el restante 10% a otros países.

La cebolla amarilla es la variedad de cebolla que más se cultiva en Holanda. La industria de transformación de los alimentos utiliza la cebolla amarilla, para producir ciertos bienes finales entre los que se encuentran el polvo de la cebolla. Otras variedades de cebolla cultivadas son el chalote y los *spring onions*⁵.

El método de cultivo más comúnmente aplicado utiliza la cebolla de la semilla. El agricultor siembra la semilla en la primavera y aproximadamente medio año después las cebollas están listas para ser cosechadas. El agricultor puede también plantar cebollas en agosto. Esto da lugar a lo que se llama “cebollas del invierno” que, gracias a algunas medidas protectoras, sobrevive el invierno en el suelo y proporciona una cosecha temprana. Este tipo de cultivo conlleva cierto riesgo, debido al estado del tiempo desfavorable o excesivamente húmedo correspondiente a esta época del año. Lo anterior ha reducido el cultivo de las cebollas de invierno.

2.2 Consumo

El consumo de productos de cebolla se considera un mercado en crecimiento. El mayor consumo de cebolla per cápita entre los países miembros de la UE se da en Rumania, Grecia y España (ver cuadro 11.20, Anexo IV). Otros países en donde se observa un elevado nivel de consumo de cebolla por habitante son Malta, Polonia y Portugal. Por otra parte, en Bélgica se dio un fuerte incremento en el consumo diario por persona entre el 2001 y el 2005, ya que se pasó de un consumo de 13 gramos al día por persona en el 2001 a 30 gramos diarios per cápita en el 2005. Adicionalmente, Rumania, principal país consumidor per cápita en el 2005, ha experimentado en los últimos años un incremento en su consumo, al pasar de 46 gramos por persona al día en el 2001, a 57 gramos per cápita diarios en el 2005.

Consumo en Holanda. La cebolla es el vegetal más vendido en Holanda. La cebolla tiene acogida sobretudo por los consumidores entre 20-40 años de edad. En otros temas, los holandeses consumieron 25 gramos de cebolla diarios por persona en el 2005 (ver cuadro 11.20). La industria de transformación de los alimentos

⁵ Ver <http://www.aardappels.nl/agf?waxtrapp=xndSsHknOlnOnHEyEjE>

utiliza alrededor de 20.000 toneladas de cebollas por año, de las cuales se utilizan 7 a 8 toneladas para conservar en vinagre. Otra gran parte es utilizada en la preparación de productos alimenticios, como sopas, salsas y comidas preparadas⁶.

Cuadro 11.4
Resumen (Unión Europea)

	2003	2004	2005
Producción (Vol TM)	5.196.870	6.161.820	5.702.510
Importaciones (Vol TM)	1.387.505	1.415.869	1.249.067
Exportaciones (Vol TM)	1.802.595	1.727.686	1.731.566

Fuente: Eurostat, FAO

2.3 Importaciones

Las importaciones intraeuropeas son de suma importancia en la UE, solo en cebollas y chalotes frescos el 82,1% se importa de los mismos países miembros. Como se observa en el cuadro 11.5 hubo una caída importante en el valor de las importaciones en el 2005 respecto al año precedente, la cual es superior a los 100 millones de euros. Otros países suplidores de cebolla fuera de la UE son Nueva Zelanda y Australia.

Cuadro 11.5
Unión Europea: Principales productos importados de cebolla

Subpartida	Descripción	Valor (Millones de Euros)			Volumen TM			Países de origen (por importancia relativa) ⁷
070310	Cebollas y chalotes frescos	463,2	495,0	385,8	1.387.505	1.415.869	1.249.067	Unión Europea (82,1%) - Holanda (31%) - España (17,7%) - Francia (7,5%) - Italia (7%) Nueva Zelanda (6,1%) Australia (2,9%)
071220	Cebollas secas, bien cortadas en trozos o en rodajas, bien trituradas o pulverizadas, pero sin otra preparación	375,3		35,0	210.311		23.511	UE (52,9%) - Finlandia (52,8%) Islas Faroe (46,4%)
Total		463,2	495,0	385,8	1.387.505	1.415.869	1.249.067	

Fuente: Eurostat

2.4 Exportaciones

De igual forma, las exportaciones de cebollas y chalotes frescos se dirigen, en su mayoría, hacia otros países miembros del bloque, en especial a Alemania y Reino Unido. Caso contrario sucede con las exportaciones de cebollas secas, donde solamente un 6,8% de las exportaciones se dirige al mercado intra-comunitario son poco significativas. Según el ACP-EU Civil Society Network, los flujos sostenidamente crecientes de alimento subvencionado barato de la UE y de exportaciones agrícolas pueden prevenir el desarrollo de

⁶ Disponible en: <http://www.aardappels.nl/agf?waxtrapp=bpdSsHknOlnOnHEyExD>

⁷ En lo que respecta al comercio bilateral entre Costa Rica y la Unión Europea, no existen registradas importaciones de cebolla en la Unión Europea desde Costa Rica para los años 2003, 2004 y 2005.

actividades de valor agregado en la transformación alimenticia, y cierran la oportunidad de desarrollar el proceso de valor agregado local derivado de materias primas agrícolas en países del ACP⁸. Por ejemplo: en Senegal, 52.324 toneladas de cebollas importadas de Holanda han ejercido enorme presión en la producción local de cebolla sobrecargando el mercado con la competencia barata, de mala calidad.⁹

Cuadro 11.6
Unión Europea: Principales productos de exportación del sector de cebolla

Subpartida	Descripción	Valor (Millones de Euros)			Volumen TM			Países de destino (por importancia relativa) ¹⁰
		2003	2004	2005	2003	2004	2005	
070310	Cebollas y chalotes frescos	459,6	446,9	386,4	1.689.916	1.614.857	1.634.881	UE (77,4%) - Alemania (19,9%) - Reino Unido (18,1%) - Francia (7%) - Bélgica-Lux (6,8%) Rusia (4,4%) Senegal (3,4%)
071220	Cebollas secas, bien cortadas en trozos o en rodajas, bien trituradas o pulverizadas, pero sin otra preparación	214,7	224,5	201,5	112.679	112.829	96.686	UE (6,8%) - Italia (6,8%) - Reino Unido (18,1%) Islandia (75,5%) Irán (6,6%) Jordania (3,7%)
Total		674,3	671,4	587,9	1.802.595	1.727.686	1.731.566	

Fuente: Eurostat

2.5 Condiciones de acceso al mercado europeo

2.5.1 Aranceles consolidados y NMF

Para el sector de plantas ornamentales, los aranceles NMF corresponden al arancel consolidado. La Unión Europea aplica un arancel *ad valorem* mínimo de 9,6% y un máximo de 12,8%. El arancel más alto de 12,8% corresponde a cebollas secas.

2.5.2 Aranceles preferenciales

El tratamiento que recibió el sector en los otros Acuerdos de Asociación Económica (AAE) firmados con la UE fue el siguiente (ver cuadro 11.7):

1. México: Para las cebollas frescas y los chalotes se negoció libre comercio a partir del año 9, mientras que para las cebollas secas el libre comercio se alcanza a partir del año 11.

⁸ ACP: Grupo de Países Africanos, Caribeños y del Pacífico.

⁹ Más información disponible en: http://acp-eu.euforic.org/civsoc/detail_page.phtml?page=civsoc_newsletter6_english_ulmer

¹⁰ En lo que respecta al comercio bilateral entre Costa Rica y la Unión Europea, no existen registradas exportaciones de cebolla hacia Costa Rica desde la Unión Europea para los años 2003, 2004 y 2005.

2. Chile: En cuanto a las cebollas frescas y los chalotes tienen categorías de desgravación de libre comercio inmediato y cuatro años, respectivamente. Mientras que las cebollas secas alcanzarían el libre comercio en un período de siete años.

Nótese que los puntos anteriores hacen mención a las condiciones de acceso de las exportaciones chilenas o mexicanas dirigidas hacia la UE. Tanto el SGP Plus como el mejor tratamiento otorgado por la UE, a través del Programa SGP en su componente “todo menos armas”, gozan de un acceso libre de arancel para ingresar a la UE.

Cuadro 11.7
Unión Europea: Aranceles aduaneros aplicados al sector de cebolla

TARIC (8D)	Descripción	Arancel consolidado	NMF	SGP Plus	SGP* (“Todo menos armas”)	México**	Chile***
07031011	- - - Sets	9,6	9,6	0	0	3	4
07031019	- - - Other	9,6	9,6	0	0	3	0
07031090	- - Shallots	9,6	9,6	0	0	3	4
07122000	- Onions	12,8	12,8	0	0	4	7

Fuente: Base Integrada de Datos de la OMC & Comisión Europea.

*Aplica para Países Menos Desarrollados

**El Acuerdo comercial UE-México rige desde el año 2000

La categoría 3 indica libre comercio a partir del año 9.

La categoría 4 indica libre comercio a partir del año 11.

*** El Acuerdo comercial UE-Chile rige desde el año 2003

La categoría 0 indica libre comercio inmediato.

Categoría 4: liberalización durante un período transitorio de cuatro años.

Categoría 7: liberalización durante un período transitorio de siete años.

2.5.3 Contingentes arancelarios

La UE tiene un contingente arancelario para cebollas secas en el marco de la OMC, por un volumen de 12 mil toneladas métricas, en el cual se aplica un arancel de 10% como se indica en el siguiente cuadro:

Cuadro 11.8
Cebolla. Contingentes arancelarios negociados en OMC

Código arancelario	Descripción de producto	Cuota final	
		Cantidad final del contingente	Arancel
0712.20.00	Cebollas. Hortalizas secas, incluidas las cortadas en trozos o en rodajas o las trituradas o pulverizadas, pero sin otra preparación	12.000 t	10%

En el cuadro 11.9 se presenta la administración del contingente de cebollas secas de la UE en el ámbito de la OMC. En cuanto al régimen de importación aplicable, no se asignan los contingentes de forma específica

sobre los países abastecedores. El contingente es administrado por la Comisión y no se exigen licencias de importación, solamente los documentos que autorizan la libre circulación del producto. Asimismo, las extracciones de cantidades del contingente son aprobadas por la Comisión en función de la fecha de aceptación de las declaraciones de despacho a libre práctica por las autoridades aduaneras del Estado miembro y en la medida en que el saldo disponible lo permita.

Para ver otra información disponible vinculada al régimen de importación de cebollas secas, se encuentra el Reglamento (CE) n° 1831/96 de la Comisión de 23 de septiembre de 1996 relativo a la apertura y al modo de gestión, a partir del año 1996, de los contingentes arancelarios comunitarios de determinadas frutas y hortalizas y determinados productos transformados a base de frutas y hortalizas consolidados en el GATT.

Cuadro 11.9
Cebollas secas. Administración del contingente en OMC

Designación de los productos	Número de la(s) partida(s) arancelaria(s) correspondiente(s) a la designación de los productos	Descripción del régimen de importación aplicable
Cebollas secas	0712 20 00	<p>a) <u>No existe una asignación específica de contingentes a los países abastecedores</u></p> <p>b) <u>Asignación de licencias o de acceso a los contingentes a los importadores:</u></p> <p>i) El contingente lo administra la Comisión. No se exigen licencias de importación, solamente los documentos que autorizan la libre circulación del producto.</p> <p>ii) Las extracciones de cantidades del contingente son aprobadas por la Comisión en función de la fecha de aceptación de las declaraciones de despacho a libre práctica por las autoridades aduaneras del Estado miembro y en la medida en que el saldo disponible lo permita. Si las cantidades solicitadas son superiores al saldo disponible de un contingente dado, la atribución se efectúa proporcionalmente a las solicitudes.</p> <p>c) <u>Otra información:</u> Véase el Reglamento (CE) N° 1831/96 de la Comisión de 23 de septiembre de 1996 (DO N° L 243, página 5).</p>

2.5.4 Aspectos sanitarios, fitosanitarios y estándares de comercialización

Las importaciones de productos de origen vegetal dentro de la Unión Europea, deben cumplir con ciertas condiciones generales y requerimientos específicos, establecidos para prevenir el riesgo sobre la salud pública, para preservar los vegetales y proteger a los consumidores. En este sentido, los productos vegetales deberán cumplir con la normativa sobre la inocuidad de los alimentos, sobre aspectos fitosanitarios y requerimientos de etiquetado y calidad.

Dicha normativa se encuentra establecida en Directivas y Reglamentos, en donde las primeras definen objetivos, pero dejan a cada país de la UE la libertad de elegir la forma y el método para alcanzarlos en su

legislación nacional. Por su parte, los reglamentos son obligatorios en su totalidad y automáticamente entran en vigor todos los países en una fecha establecida.

A continuación se presenta la normativa que cubre aspectos generales para todos los productos alimenticios y algunos casos específicos para el producto en análisis, en cuanto a materia sanitaria, fitosanitaria y de calidad¹¹.

A. Requerimientos fitosanitarios¹²

En el caso de la cebolla en estado fresco, se requiere que el producto esté acompañado de un certificado fitosanitario, expedido por la organización oficial nacional de protección de fitosanitaria del país exportador, según lo establecido en la **Directiva 2000/29/CE**. Tras la entrada en la Comunidad, el certificado fitosanitario puede sustituirse por un pasaporte fitosanitario, el cual autoriza a que el producto tenga libre circulación a lo interno del mercado de la UE.

Los certificados fitosanitarios deben expedirse conforme a los modelos establecidos con arreglo a la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria y deben acreditar que los vegetales, productos vegetales y otros objetos:

- han sido sometidos a las inspecciones oportunas;
- se consideran exentos de organismos nocivos cuarentenarios y prácticamente exentos de otros organismos nocivos;
- se consideran conformes con las normas fitosanitarias del país importador.

La Directiva 2000/29/CE del Consejo recoge disposiciones relativas a los controles fitosanitarios obligatorios a los que deben someterse determinados vegetales y productos vegetales (enumerados en el anexo V, parte B) procedentes de terceros países. Se trata de controles documentales, de identidad y fitosanitarios cuya finalidad es garantizar el cumplimiento de los requisitos generales y específicos de las importaciones en la CE.

Los controles documentales consisten en la verificación de los certificados y documentos que acompañan al envío y, en particular, del certificado fitosanitario. Este certificado debe ser expedido por la autoridad competente del país de origen o de reexportación, que habrá sido designada de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF), siendo esta el Servicio Fitosanitario del Estado, en el caso de Costa Rica. Estos documentos deben garantizar que el producto cumple los requisitos específicos impuestos por la Comunidad.

Los controles de identidad consisten en la verificación de que el envío corresponde con los vegetales o productos vegetales detallados en el certificado.

Los controles fitosanitarios consisten en la verificación, basada en la inspección de la totalidad o parte del envío, de que el envío está exento de organismos nocivos.

¹¹ La legislación específica de la UE, en idioma español, se puede obtener del siguiente hipervínculo en Internet: http://europa.eu.int/eur-lex/lex/RECH_naturel.do

¹² <http://europa.eu/scadplus/leg/es/lvb/f85001.htm>.

B. Requisitos sobre inocuidad

- *Reglamento (CE) No. 178/2002, por el que se establecen los principios generales sobre la inocuidad de los alimentos. Incluye aspectos sobre la trazabilidad, equivalencia y la responsabilidad de los operadores, entre otros*¹³.

El presente Reglamento proporciona la base para asegurar un nivel elevado de protección de la salud de las personas y de los intereses de los consumidores en relación con los alimentos, teniendo en cuenta, en particular, la diversidad del suministro de alimentos, incluidos los productos tradicionales, al tiempo que se garantiza el funcionamiento eficaz del mercado interior. Establece principios y responsabilidades comunes, los medios para proporcionar una base científica sólida y disposiciones y procedimientos organizativos eficientes en los que basar la toma de decisiones en cuestiones referentes a la seguridad de los alimentos y piensos.

A efectos de lo mencionado anteriormente, este Reglamento establece los principios generales aplicables, en la Comunidad y a nivel nacional, a los alimentos y los piensos en general y, en particular, a su seguridad. En virtud del presente Reglamento se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. Adicionalmente, se establecen procedimientos relativos a cuestiones que influyen directa o indirectamente en la seguridad de los alimentos y los piensos.

El Reglamento en mención se aplicará a todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos y de piensos, pero no a la producción primaria para uso privado ni a la preparación, manipulación o almacenamiento domésticos de alimentos para consumo propio.

- *Reglamento (CE) No. 852/2004 sobre la higiene de los productos alimenticios*¹⁴.

El Reglamento tiene por objeto garantizar la higiene de los productos alimenticios en todas las etapas del proceso de producción, desde la producción primaria hasta la venta al consumidor final. No cubre las cuestiones relativas a la nutrición, ni a la composición y la calidad de los productos alimenticios. El Reglamento se aplica a las empresas del sector alimentario y no a la producción primaria y a la preparación doméstica de productos alimenticios a efectos de uso privado.

Todos los agentes económicos del sector alimentario garantizarán que todas las etapas del proceso de las que sean responsables, desde la producción primaria hasta la puesta a la venta o el abastecimiento de los productos alimenticios al consumidor final, se llevarán a cabo de forma higiénica de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento.

¹³ Reglamento (CE) No. 178/2002 disponible en:
http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/es/oj/2002/l_031/l_03120020201es00010024.pdf

¹⁴ Reglamento (CE) No. 852/2004 disponible en:
http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/es/oj/2004/l_139/l_13920040430es00010054.pdf.
Puede obtenerse mayor información en: <http://europa.eu/scadplus/leg/es/lvb/f84001.htm>

- *Reglamento (CE) No. 396/2005: límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal¹⁵*. Límite máximo de residuos de plaguicidas en los alimentos.

Todos los alimentos destinados al consumo humano o animal en la Unión Europea (UE) están sujetos a un límite máximo de residuos de plaguicidas (LMR) en su composición, con el fin de proteger la salud humana y animal. De esta forma, el **Reglamento (CE) No. 396/2005** reúne en un solo texto y armoniza los límites aplicables a los diferentes productos de alimentación humana o animal, y fija un límite máximo aplicable por defecto.

El Reglamento abarca todos los productos destinados a la alimentación humana o animal, especialmente los alimentos a los que se refieren las Directivas derogadas 76/895/CEE (frutas y hortalizas), 86/362/CEE (cereales), 86/363/CEE (productos alimenticios de origen animal), 90/642/CEE (productos de origen vegetal), así como la miel. Estos productos figuran en el anexo I, establecido por el Reglamento (CE) No. 178/2006.

El contenido máximo de residuos de plaguicidas en los alimentos se sitúa en 0,01 mg/kg. Este límite general es aplicable “por defecto”, es decir, en todos los casos en que no se haya fijado un LMR de forma específica para un producto o un tipo de producto.

Los LMR específicos figurarán en el anexo II de este reglamento, que la Comisión Europea debe elaborar, y estos pueden ser superiores al límite por defecto.

Queda prohibido diluir productos que no respeten los límites fijados, salvo en el caso de algunos productos transformados o compuestos enumerados por la Comisión (anexo VI del mismo reglamento).

- *Reglamento (CE) No. 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos¹⁶*.

Este Reglamento exige un etiquetado o una información concreta para todas las sustancias que entren en contacto con alimentos o que puedan entrar en contacto con ellos en caso de que no sea evidente que estén destinadas a estar en contacto con alimentos.

Por otra parte, en virtud del mismo se autoriza la comercialización de dos tipos de embalajes que actúan de forma «inteligente» al entrar en contacto con los alimentos: unos informan sobre la calidad (frescura) del producto, y otros lo conservan durante más tiempo al introducir modificaciones químicas favorables.

¹⁵ Reglamento (CE) No. 396/2005 disponible en:
http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/es/oj/2005/l_070/l_07020050316es00010016.pdf.
Más información en: <http://europa.eu/scadplus/leg/es/lvb/l21289.htm>

¹⁶ Reglamento (CE) No. 1935/2004 en:
http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/es/oj/2004/l_338/l_33820041113es00040017.pdf
Para más información ver: <http://europa.eu/scadplus/leg/es/lvb/l21082a.htm>

En el primer caso, el embalaje puede, por ejemplo, cambiar de color si el producto no está fresco o si ha caducado. En el segundo caso, el embalaje impide la formación de gases que son perjudiciales para el producto (absorbedores de oxígeno o absorbentes de etileno), o bien libera agentes conservantes o antioxidantes. En caso de que dichos materiales y objetos activos modifiquen la composición o las características organolépticas de los alimentos, deberán ajustarse a la legislación comunitaria sobre los aditivos.

Por otra parte, en el Reglamento se prohíben las sustancias que puedan utilizarse para distorsionar los signos de deterioro de un producto (como aldehídos o aminas) o modificar el color para inducir a error a los consumidores.

C. Controles oficiales en frontera y verificación en el mercado

Para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de alimentos, la UE ha establecido el **Reglamento (CE) No. 882/2004** sobre los controles oficiales para tal efecto.

El Reglamento establece que los Estados miembros efectuarán con regularidad controles de los alimentos importados en la UE. Dichos controles podrán tener lugar en cualquier fase de la distribución de las mercancías: antes o después del despacho a libre práctica (por ejemplo, en los locales del importador), durante la transformación o en el punto de venta al por menor.

Los controles mencionados consistirán, como mínimo, en un control documental, un control identificativo y, en su caso, un control físico. Los productos que no cumplan la legislación pueden ser objeto de incautación o confiscación para, a continuación, ser destruidos, sometidos a un tratamiento especial o reexpedidos fuera de la Comunidad; los costes de dichas operaciones corren a cargo del explotador responsable del lote en cuestión.

D. Sistema de Alerta Rápida¹⁷

El Sistema de Alerta Rápida (RASFF, por sus siglas en inglés) se aplica a la totalidad de los alimentos y los piensos. A través de este sistema de alerta rápida, los Estados miembros notifican a la Comisión, que transmite de inmediato la información a través de la red sobre las medidas dirigidas a restringir la comercialización de alimentos o piensos, o a retirarlos del mercado; las acciones con los profesionales dirigidas a impedir o regular el uso de un alimento o un pienso; los rechazos de lotes de alimentos o piensos en un puesto fronterizo de la Unión Europea.

Si la información divulgada a través de la red de alerta se refiere a un riesgo alimentario, el público tiene acceso a ella.

E. Requisitos para la producción orgánica¹⁸ (o ecológica)

Los requisitos generales para la producción orgánica se encuentran en el Reglamento (CE) No. 2092/91.

Este Reglamento se aplica a los productos que a continuación se indican, siempre que dichos productos lleven o vayan a llevar indicaciones referentes al método de producción ecológica:

¹⁷ Hipervínculo al sitio en Internet del RASFF: http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm

¹⁸ <http://europa.eu/scadplus/leg/es/lvb/l21118.htm>

- productos agrícolas vegetales y productos animales no transformados;
- animales de granja;
- productos agrícolas vegetales transformados y productos animales transformados destinados a la alimentación humana, preparados básicamente a partir de uno o más ingredientes de origen vegetal o animal;
- alimentos para animales, piensos compuestos y materias primas para la alimentación animal que cumplan los requisitos establecidos en el Reglamento (CE) n° 223/2003.

Se considerará que un producto lleva indicaciones referentes al método ecológico de producción cuando en el etiquetado, en la publicidad o en los documentos comerciales, el producto o sus ingredientes se caractericen por las indicaciones que se utilicen en cada Estado miembro, y que sugieran al comprador que el producto o sus ingredientes han sido obtenidos de acuerdo con las normas de producción enunciadas en el Reglamento.

El Reglamento especifica, en sus anexos I y II, los principios de producción ecológica y las sustancias que pueden utilizarse como productos fitosanitarios, detergentes, fertilizantes o acondicionadores del suelo, así como las posibles excepciones. Además, fija las condiciones para ampliar la lista de sustancias autorizadas.

El Reglamento establece que los productos únicamente podrán llevar indicaciones que hagan referencia al método de producción ecológica cuando se hayan obtenido y controlado respetando las condiciones establecidas en él. A saber, que sólo contengan sustancias incluidas en los anexos, que no hayan sido sometidos a tratamientos que impliquen la utilización de radiaciones ionizantes y que hayan sido elaborados sin usar organismos modificados genéticamente (OMG) ni productos derivados de esos organismos [Reglamento (CE) n° 1804/1999].

Para garantizar el cumplimiento de las normas de producción, el Reglamento crea un sistema de control periódico en el cual los operadores que producen, elaboran, almacenan o importan de un tercer país productos ecológicos están obligados a notificar sus actividades a las autoridades públicas o privadas acreditadas que hayan sido designadas a tal fin por los Estados miembros. Esas autoridades de control deben garantizar, por lo menos, la aplicación de las medidas precautorias y de control que figuran en el anexo III.

El Reglamento prevé también la creación de un sistema que permita comprobar que los productos importados de terceros países han sido producidos y comercializados en condiciones de producción y de control equivalentes a las aplicables a los productos comunitarios. Estos terceros países figuran en una lista establecida mediante decisión de la Comisión, dicha lista se encuentra en el Reglamento (CEE) No. 94/92¹⁹.

Costa Rica forma parte de la lista de terceros países, presente en el Reglamento (CEE) No. 94/92, de los que se autoriza la importación de productos orgánicos o ecológicos. Las categorías de productos en que Costa Rica está autorizada son:

- productos vegetales sin transformar, en la acepción de la letra a) del apartado 1 del artículo 1 del Reglamento (CEE) No. 2092/91;
- productos vegetales transformados destinados al consumo humano, en la acepción de la letra b) del apartado 1 del artículo 1 del Reglamento (CEE) No. 2092/91.

¹⁹ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/es/consleg/1992/R/01992R0094-20060706-es.pdf>

Adicionalmente, se indican como organismos de inspección en Costa Rica a las empresas Eco-LOGICA y BCS Oko-Garantie y como organismo de certificación al Ministerio de Agricultura y Ganadería.

El 28 de junio de 2007, se publicó un **nuevo reglamento (Reglamento (CE) No. 834/2007²⁰)**, por el cual se deroga el Reglamento (CE) No. 2092/91, pero esto será hasta el primero de enero de 2009, fecha en que este nuevo reglamento entre en vigencia.

F. Requisitos específicos para la comercialización de cebolla (variedades –cultivares- obtenidas de *Allium cepa L.*)

- *Reglamento (CE) n° 1508/2001 de la Comisión, de 24 de julio de 2001, por el que se establecen las normas de comercialización de las cebollas y se modifica el Reglamento (CEE) n° 2213/83²¹. Las normas específicas se enmarcan a continuación:*

Disposiciones relativas a la calidad. Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad que deberán cumplir las cebollas tras su acondicionamiento y envasado.

A. Requisitos mínimos. En el caso de todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia establecidos, las cebollas deberán estar bajo ciertos niveles y estándares de calidad especificados en el Reglamento.

B. Clasificación. Las cebollas se clasificarán en una de las dos categorías siguientes:

i) Categoría I: las cebollas de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentarán las características propias de la variedad a la que pertenezcan. Los bulbos deberán estar bajo las condiciones definidas en este reglamento.

ii) Categoría II. Esta categoría comprenderá las cebollas que no puedan clasificarse en la categoría I pero que cumplan los requisitos mínimos establecidos en la misma. Estas cebollas deberán estar suficientemente firmes. No obstante, siempre que el producto conserve sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, se admitirá la presencia de ciertos defectos estipulados en Reglamento en cuestión.

Disposiciones relativas al calibrado. El calibre de las cebollas vendrá determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. La diferencia de diámetro entre las unidades mayor y menor de un mismo envase no podrá sobrepasar ciertos límites (ver Reglamento para más detalle)

Disposiciones relativas a las tolerancias. Dentro de los límites que se disponen a continuación, se admitirá en cada envase (o en cada lote si las cebollas se presentan a granel) la presencia de productos que no cumplan los requisitos de calidad y calibre de la categoría indicada.

Disposiciones relativas a la presentación

²⁰ Acceso al Reglamento (CE) No. 834/2007: http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/index_es.htm

²¹ Reglamento 1508/2001 disponible en:

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/es/oj/2001/l_2001_20020010725es00140018.pdf

A. **Homogeneidad.** El contenido de cada envase (o de cada lote si el producto se presenta a granel) deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente cebollas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o del lote si las cebollas se presentan a granel) tendrá que ser representativa del conjunto.

B. **Acondicionamiento.** El envase de las cebollas deberá protegerlas convenientemente. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de una materia que no pueda causar al producto alteraciones internas ni externas. Se permitirá el uso de materiales y, en especial, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas que no sean tóxicas. Los envases deberán estar exentos de materias extrañas.

C. **Presentación.** Las cebollas podrán presentarse: ordenadas en capas, a granel en un envase (incluidos los palots), a granel en el medio en el que se transporten, en ristras preparadas: (i) según el número de bulbos, en cuyo caso deberán componerse de un mínimo de seis cebollas (con el tallo completamente seco), o (ii) según el peso neto. En caso de presentación en ristras²², el número de bulbos o el peso neto de las contenidas en un mismo envase deberá ser uniforme.

Disposiciones relativas al marcado. En los casos de presentación en envase, éste llevará agrupadas en uno de sus lados, con caracteres legibles, indelebles y visibles, las indicaciones mencionadas en el Reglamento en cuanto a identificación, naturaleza del producto, origen del producto, características comerciales, marca de control oficial (facultativa).

G. Requerimientos de etiquetado

Las disposiciones de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios comercializados en la UE están plasmadas en la **Directiva 2000/13/CE**.

La Directiva se aplica a los productos alimenticios envasados destinados a ser entregados sin ulterior transformación al consumidor final o a restaurantes, hospitales y otras colectividades similares.

Lo que se busca es que el etiquetado, la presentación y la publicidad de los productos alimenticios no induzcan a error al comprador respecto de las características o los efectos del alimento.

El etiquetado de los productos alimenticios deberá incluir los elementos obligatorios como la denominación de venta, lista de ingredientes (la indicación de los ingredientes no se requiere para las frutas y hortalizas frescas, entre otros productos), la duración mínima del producto y las condiciones de conservación. Estas indicaciones obligatorias figurarán en el envase previo o en una etiqueta unida a éste. Cuando los productos alimenticios envasados sean comercializados en una fase anterior a la venta al consumidor final o estén destinados a ser entregados a las colectividades para su preparación, las indicaciones podrán figurar únicamente en los documentos comerciales, a condición de que la denominación de venta, la fecha de duración mínima y los datos del fabricante o del envasador aparezcan en el envase exterior del producto alimenticio.

2.5.5 Reglas de Origen

²² Una ristra o sarta es un conjunto de elementos de un mismo origen, unos a continuación de los otros, unidos frecuentemente con una guita o cordel. Las ristras más comunes son las de ciertos alimentos, como los chorizos, ajos, pimientos, etc. El motivo de ensartar estos alimentos con cuerdas es para poderlos colgar en grandes cantidades ya sea en lugares interiores para que se curen, o en lugares exteriores para que se sequen al sol. Ver: <http://es.wikipedia.org/wiki/Ristra>

En el siguiente cuadro, se detalla la regla de origen que deben cumplir todos los productos comprendidos en este sectorial, para obtener un tratamiento arancelario preferencial en la UE, de acuerdo con lo establecido en el Acuerdo de Asociación entre Chile y la Unión Europea y el Sistema Generalizado de Preferencias vigente a julio de 2007:

Cuadro 11.10
Regla de origen para el sector de cebolla

* La regla de origen específica (ROE) aplica para productos que incorporen materiales importados, no originarios, siempre que sean objeto de las transformaciones o elaboraciones citadas en la ROE

Acuerdo de Asociación entre CH-UE	Sistema Generalizado de Preferencias	Interpretación
<p>1. Regla de Origen General²³: <i>“Se considerarán enteramente obtenidos en la Comunidad o en Chile:</i> <i>b) los productos vegetales cosechados en la Comunidad o en Chile.”</i></p>	<p>1. Regla de Origen General²⁴: <i>“Se considerarán “enteramente obtenidos” en un país beneficiario o en la Comunidad:</i> <i>b) los productos del reino vegetal recolectados en ellos.”</i></p>	<p>De conformidad con la definición de un producto enteramente obtenido, la cebolla y chalotes deben ser cosechados en algún país parte del Acuerdo o un país beneficiario.</p>
<p>2.Regla de origen específica*</p> <p>• Capítulo 07²⁵ Hortalizas, plantas, raíces y tubérculos alimenticios</p> <p><i>“Fabricación en la cual todos los materiales del capítulo 7 utilizados deben ser totalmente obtenidos.”</i></p>	<p>2.Regla de origen específica*</p> <p>• Capítulo 07²⁶ Hortalizas, plantas, raíces y tubérculos alimenticios</p> <p><i>“Fabricación en la cual todas las materias del capítulo 7 utilizadas deben ser enteramente obtenidas”</i></p>	<p>La cebolla y los chalotes que se cosechan en el territorio de una de las partes se considerarán originarios.</p>

2.6 Subsidios y ayudas internas

La UE no ha reportado subsidios y ayudas internas en el Comité de Agricultura de la OMC en este sector.

3. El sector de cebolla en Costa Rica

²³ Regla de origen de conformidad con el Artículo 4 inciso b) del Acuerdo de Asociación entre Chile y la Unión Europea.

²⁴ Regla de origen de conformidad con Artículo 68 del Reglamento (CE) No. 1602/2000 de la Comisión del 24 de julio de 2000.

²⁵ Regla de origen de conformidad con el Apéndice II del Anexo III del Acuerdo de Asociación entre Chile y la Unión Europea.

²⁶ Regla de origen de conformidad con el Anexo 15 del Reglamento (CE) No. 881/2003 de la Comisión del 21 de mayo de 2003.

La cebolla (*Allium cepa*) es una de las hortalizas más importantes producidas en Costa Rica. El cultivo de cebolla se adapta a distintos pisos altitudinales, desde los 100-200 metros sobre el nivel del mar (Guanacaste) hasta los 800-1000 metros (Valle Central) y superiores a los 1000 msnm en el caso de Cartago.

Algunos cultivares de cebolla que se utilizan en el país son: la Granex 429, Linda Vista, Chula Vista, Yellow Granex, entre otros. Estas se utilizan de acuerdo con el grado de adaptabilidad a la zona de producción. El tamaño, color, forma y sabor definen las características deseables de calidad de la cebolla. La cebolla tiene cuatro presentaciones principales, la cebolla blanca, la amarilla, la roja y los cebollines.

En Costa Rica hay tres zonas diferentes que producen cebolla: Zona Alta de Cartago que abarca Tierra Blanca, Cot y Llano Grande; Zona Baja, Santa Ana y Alajuela que incluye a San Antonio de Escazú y Santa Ana de San José, San Rafael y la Guácima de Alajuela y Belén de Heredia y la zona de los distritos de Guayabo y la Fortuna de Bagaces.

En los últimos años, la optimización realizada con el uso de técnicas modernas para la elevación de rendimientos, ha permitido un mejor aprovechamiento de las áreas sembradas, lo que ha contribuido a una mejora en los rendimientos por hectárea del cultivo²⁷.

Producción. En Costa Rica, el volumen de producción de cebolla ha sido históricamente inestable, debido a que por ser un producto perecedero ha estado expuesto a condiciones desfavorables que inciden en su comportamiento. Por ejemplo, la falta de planificación de la producción, que altera los precios, en especial el que paga el consumidor final.

El elevado valor de la semilla de papa ha causado, en alguna medida, el traslado de la siembra a otros productos, como la cebolla. En este sentido, se muestra una sobreoferta en setiembre de 2006. Oreamuno de Cartago es el distrito más importante en cuanto a la producción, con un total de 30.853 tm en el 2006. Para solventar esta situación, la Corporación Hortícola Nacional participó como contrapeso, por medio de un empréstito que le habilitó adquirir un volumen importante de producto. Lo anterior aunado al incremento en el consumo nacional propio de la época permitió la recuperación en el precio a partir de agosto de 2006. De setiembre a mediados de diciembre del 2006 el precio aumentó 83 colones en el mercado mayorista²⁸.

²⁷ Salazar (2003). *Análisis de la cadena agroalimentaria de la cebolla en Costa Rica*. Disponible en:
http://www.mag.go.cr/biblioteca_virtual/economia_desarr_sociolog/E002.pdf

²⁸ Subgerencia de Desarrollo Agropecuario CNP. (2006). *Cebolla*. Boletín #5. Disponible en:
http://www.mercanet.cnp.go.cr/SIM/Frutas_y_Vegetales/Historicos/Cebolla/2006/Cebolla_15-diciembre-2006.pdf

Cuadro 11.11
Costa Rica: Valor Bruto de la producción de cebolla 2000-2003^a
(millones de colones de 1991)

AÑO	TOTAL	Tasa de crecimiento real
2000	2.441	11%
2001	2.961	21%
2002	3.704	25%
2003	3.573	-4%
Promedio	3.170	14%

Fuente: SEPSA

En cuanto al abastecimiento nacional, el 2006 muestra que la mayoría de la cebolla que se produce se consume internamente y es relativamente poco lo que se importa o exporta (ver cuadro 11.12). La producción nacional alcanza dos máximos: en setiembre y en diciembre, con niveles de producción de 14.000 TM. Por el contrario, la producción tiene un nivel mínimo de 450 TM en el mes de abril. En cuanto a las importaciones en el 2006, las mismas se dieron principalmente en el primer trimestre, mientras que las exportaciones se efectuaron entre junio y setiembre. Los saldos superavitarios en el abastecimiento fueron más pronunciados en setiembre y diciembre, los meses de mayor producción. El mes donde se da el saldo más deficitario es abril, cuando el nivel de producción alcanza su mínimo.

Cuadro 11.12
Cebolla: Abastecimiento nacional 2006 (en TM)

	Producción	Importación	Exportación	Consumo	Saldo
Enero	2.539,10	996,76	1,16	2.200	1.334,71
Febrero	3.210,00	491,24	0,56	2.200	1.500,68
Marzo	2.158,00	197,27	1,09	2.200	154,18
Abril	451,38		0,60	2.200	-1749,22
Mayo	1.462,28		0,90	2.200	-738,62
Junio	4.376,81		191,83	2.200	1.984,98
Julio	2.563,70		516,31	2.200	-152,61
Agosto	1.941,60		903,77	2.200	-1.162,17
Setiembre	14.257,00		1.287,54	2.200	10.769,46
Octubre	5.067,00	19,07		2.200	2.886,07
Noviembre	1.183,20			2.200	-1.016,80
Diciembre	14.195,32			2.200	11.995,32
Total	53.405,39	1.704,34	2.903,75		

Fuente: CNP

La cadena de comercialización del producto se realiza de tres maneras diferentes para tener como destino final el consumidor. Los canales de comercialización para consumo nacional tienen cadenas similares a otras hortalizas, siendo la primera modalidad aquella en la que el productor entrega su producto a un comprador local, que en algunos casos representa al mayorista del centro de abasto, éste al medio mayorista, detallista y finalmente al consumidor. Otra variante es aquella en la que algunos productores preestablecen contacto directo con el centro de abasto, que a su vez lo comercializa con el detallista. La tercera forma la constituyen algunos productores que, de hecho rigen el mercado de grandes volúmenes en centros de abasto, que

normalmente tienen establecidas bodegas y centros de acopio a nivel regional, llevando en forma directa su producto a bodegas de su propiedad y el producto se vende a medios mayoristas y detallistas, para llegar al consumidor final.

Las condiciones en que se desenvuelve la comercialización de la cebolla están determinadas por una participación mínima de los agricultores en los mercados, con una ausencia de organizaciones para la comercialización, así como una carencia de canales más directos entre productores y consumidores.

Consumo. El consumo actual de esta hortaliza alcanza las 2.100 toneladas mensuales, por lo que en ciertos meses del año de mayor oferta existe la necesidad de importar producto de mercados internacionales. El problema consiste en que los importadores saturan el mercado en momentos en que está saliendo la producción de la Zona Baja, con graves perjuicios en los precios de venta, que repercuten en pérdida para los productores²⁹.

En Costa Rica, la mayoría de la cebolla se consume fresca o procesada como parte de la formulación de embutidos y/o en trozos de vinagre, entre otras cosas. Ésta se ha intentado comercializar bajo la técnica conocida como mínimamente procesada. Sin embargo, es un producto costoso, tedioso y poco estable, que debe ser empacado al vacío. Asimismo, es importante darle seguimiento al mantenimiento de la cadena de frío, la cual es relevante para la estabilidad del producto.

Otra presentación que puede tener la cebolla es en polvo (deshidratada), cuyo procesamiento es bastante delicado y costoso. Además, el proceso de producción requiere de muchos controles sobre distintos parámetros contemplados en éste. Además, la cebolla en polvo es un producto que absorbe humedad fácilmente, por lo que pierde sus características originales. En el mercado nacional existen distintas marcas registradas de este tipo de producto que son importadas.

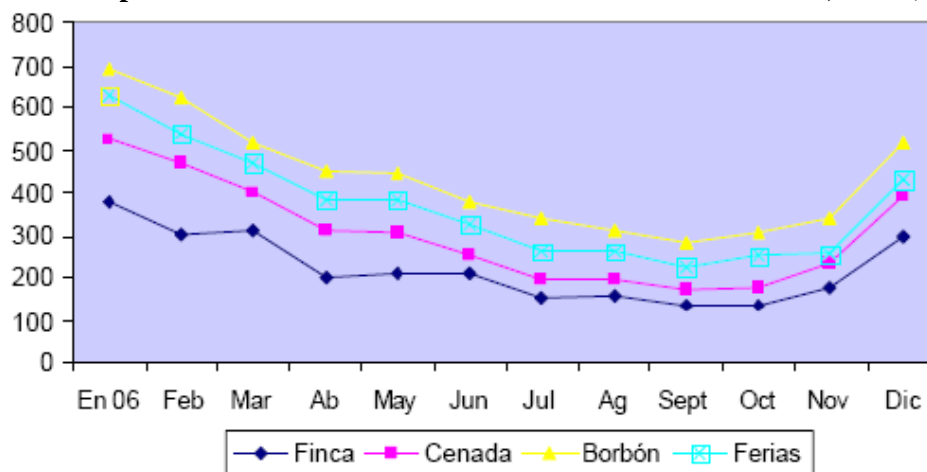
Un producto que se comercializa en distintos restaurantes del país son los aros de cebolla; cabe la posibilidad de investigar el comportamiento de las variedades de cebolla nacional al congelar trozos o aros de cebolla empleando el IQF (Congelación Rápida Individual), como otra opción de industrialización del producto. Nótese que esta metodología es sumamente costosa, pero en la mayoría de productos que se ha aplicado ha sido muy efectiva. En el país, empresas ubicadas en Zarcero y Cartago (Tierra Blanca y la Chinchilla), cuentan con este equipo; por lo que serían lugares apropiados para efectuar las pruebas respectivas y verificar si esta sería otra forma de comercialización de la cebolla. Si la técnica deriva resultados positivos en su aplicación y fuese viable en términos de costos, podríamos contar con cebolla en épocas de producción baja.

Precios. Los precios de la cebolla no están exentos de las variaciones y especulaciones que afectan a gran parte de los productos hortícolas. Ello debido a la estacionalidad de la producción y a su condición de producto perecedero que obliga al productor a vender a intermediarios, sin que se pueda retener parte de esa producción en bodegas o centros de almacenamiento, ya que se incurriría en pérdidas poscosecha, de forma que la producción no es suficiente para abastecer la demanda de consumo interno, con el consecuente aumento de los precios unitarios del productor. Lo contrario ocurre cuando la producción sobrepasa los volúmenes requeridos para abastecer el mercado, con la consecuente caída en los precios, muchas veces por

²⁹ Salazar (2003).

debajo del costo de producción. El gráfico 11.1 muestra la evolución de los precios en varios escenarios a nivel nacional durante el 2006.

Gráfico 11.1
Cebolla. Precios promedio mensual en los diferentes mercados nacionales, 2006 (colones/kg.)



Fuente: CNP

En su estudio, Salazar (2003) expone puntos clave que debe de adoptar el sector de cebolla en Costa Rica³⁰:

- Existe una alta dependencia en la etapa de producción de insumos externos como semilla y agroquímicos, que encarece mucho los costos de producción por ser importados. Se está a expensas de investigaciones realizadas en el exterior en cuanto a mejoramiento genético, ya que el trópico no reúne las características agroclimatológicas idóneas para este cultivo, que proviene de las zonas templadas.
- Un reto que enfrenta la producción de cebolla es la necesidad de disminuir los costos de producción sin afectar las garantías sociales de los trabajadores costarricenses. Se debe investigar nuevos sistemas de producción como el riego por goteo y quimiriego, microaspersión, riego a ultrabajo volumen, etc., lo cual equivale a invertir en nuevas tecnologías.
- La poscosecha también requiere de investigación y un programa masivo de transferencia de tecnología, ya que las pérdidas en cebolla ascienden a más del 30% de la producción, en donde muchos de esos problemas se arrastran desde la etapa de producción y otros corresponden al manejo del mismo producto.
- En la etapa de comercialización, si se contara con investigación suficiente en híbridos o variedades de cebolla resistentes al almacenaje y a las condiciones poscosecha, se podría guardar parte de la producción para ir liberándola durante el año, y así prevenir fluctuaciones en los precios y lograr la autosuficiencia en este cultivo, hasta el punto de crear excedentes para comercializar en el exterior.
- Necesidad de un programa masivo de publicidad para aumentar el consumo nacional de esta hortaliza.
- Romper el monopolio en la importación de cebolla.

³⁰ Salazar (2003).

- Explorar mercados cautivos, en donde se manejan volúmenes aceptables con buena gratificación en precios.

4. El sector de cebolla en Centroamérica y Panamá

Producción. La producción de cebolla ha reportado un ritmo ascendente en la Región. Guatemala sobresale como el principal productor (en el 2005 su producción representó el 53% del total de Centroamérica y Panamá); sin embargo, su nivel producido ha venido descendiendo desde el año 2001. Por el contrario, Panamá ha incrementado su producción en una forma importante. Por otra parte, en El Salvador y Nicaragua la producción es marginal.

Cuadro 11.13
Cebolla. Cantidad de producción en Centroamérica y Panamá
En miles de TM (2000-2005)³¹

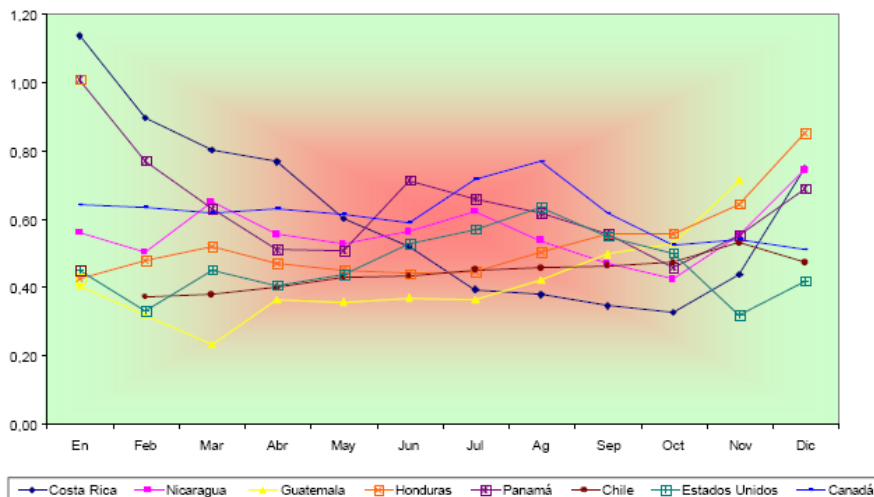
	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Costa Rica	15	33	28	26	34	33
El Salvador	4	4	4	4	0	0
Guatemala	105	106	94	94	94	94
Honduras	11	11	16	17	18	19
Nicaragua	6	5	6	6	6	7
Panamá	6	9	20	22	19	25
Total	146	168	167	169	171	177

Fuente: Faostat

Precios. Desde el principio de 2006 Costa Rica ha reportado los precios más altos entre los países de referencia (en donde se incluyen cuatro países centroamericanos y Panamá); no obstante ha mostrado una caída sostenida desde enero de dicho año, alcanzando el segundo precio más bajo en el área en octubre con US\$ 0,33 por kilogramo.

³¹ Información disponible en: <http://faostat.fao.org/site/340/DesktopDefault.aspx?PageID=340>

Gráfico 11.2
Cebolla. Precios promedio a nivel internacional 2006 (en US\$/kg.)



Fuente: CNP

Costa Rica es el país de la región que establece la protección más alta para este sector, con un arancel del 46 por ciento para los cuatro diferentes tipos de cebollas (rojas, amarillas, blancas y las demás). En segundo lugar se encuentra nuevamente Costa Rica, aplicando una tasa de 36 por ciento a los chalotes (cebollinos). Para este sector de cebollas, los países centroamericanos (excluyendo a Costa Rica) se encuentran armonizados y aplican aranceles entre 5 y 15 por ciento³².

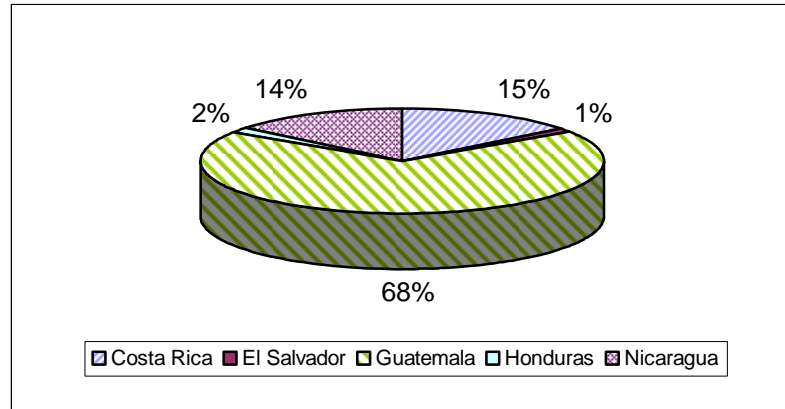
Comercio³³. El monto total de las exportaciones centroamericanas de este sector durante el 2006 fue de 4,12 millones de euros. El principal exportador de cebollas durante el año 2006 fue Guatemala, que representó el 69 por ciento del total centroamericano. En segundo lugar se ubicó Costa Rica, con 14,5 por ciento del total, seguido por Nicaragua con 14,1 por ciento. Las exportaciones hondureñas y salvadoreñas fueron poco significativas en la región, ya que para el año 2006 alcanzaron apenas un 1,6 y 1,1 por ciento del total centroamericano, respectivamente (ver gráfico 11.3).

Durante el año 2006 las importaciones centroamericanas de cebollas alcanzaron un total de 9,69 millones de euros. En este sector las importaciones centroamericanas se distribuyen bastante uniforme. El 36 por ciento de las importaciones son originadas por El Salvador, Honduras origina un 20 por ciento y Guatemala un 16 por ciento. Nicaragua y Costa Rica importan el 15 y 12 por ciento del total centroamericano, respectivamente (ver gráfico 11.4).

³² Fuente: SIECA. Información disponible en: <http://www.sieca.org.gt/SIECA.htm>

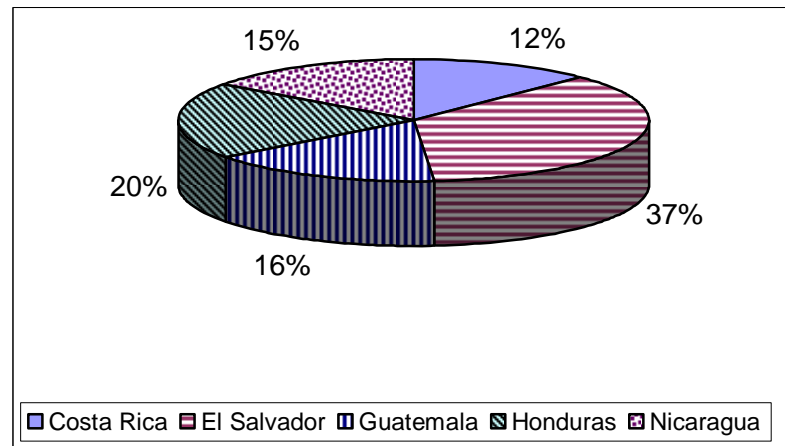
³³ En el Anexo IV se presentan los montos de las importaciones y exportaciones de cebolla (fresca y seca) por país, a nivel centroamericano, en términos absolutos (euros) y relativos, para los años 2002-2006. El Anexo V presenta el consumo diario per cápita de cebolla en gramos, tanto para países de la UE como en los centroamericanos y Panamá, años 2001-2005.

Gráfico 11.3
Centroamérica: Exportaciones de cebolla, 2006 (participación relativa)



Fuente: SIECA

Gráfico 11.4
Centroamérica: Importaciones de cebolla, 2006 (participación relativa)



Fuente: SIECA

ANEXO I

Cuadro 11.14

Cuadro comparativo del comercio exterior de Costa Rica y la Unión Europea, por subpartida arancelaria, en millones de euros

SA Subpartida 6D	Descripción	Costa Rica		Unión Europea 25				Comercio bilateral 2005	
		Exportaciones 2005	Importaciones 2005	Exportaciones totales 2005	Importaciones totales 2005	Exportaciones extra-UE 2005	Importaciones extra-UE 2005	Exportaciones a UE 2005	Importaciones desde UE 2005
070310	Cebollas y chalotes	0,2	0,5	386,4	385,8	87,2	68,9	0,0	0,0
071220	Cebollas secas, bien cortadas en trozos o en rodajas, bien trituradas o pulverizadas, pero sin otra preparación	0,1	0,6	201,5	35,0	187,8	16,5	0,0	0,0
TOTAL		0,4	1,1	587,9	420,8	275,1	85,4	0,0	0,0

Fuente: COMEX con base en PROCOMER, BCCR y EuroStat

ANEXO II: Cuadro comparativo sobre comercio Centroamérica-UE-MCCA

Cuadro 11.15
Comercio exterior de Centroamérica con la UE,
por subpartida arancelaria

SA Subpartida 6D	Descripción	Centroamérica con el mundo		Centroamérica con la UE		Centroamérica con MCCA	
		Exportaciones 2005 (Mill. Euros)	Importaciones 2005 (Mill. Euros)	Exportaciones 2005 (Mill. Euros)	Importaciones 2005 (Mill. Euros)	Exportaciones a UE 2005 (Mill. Euros)	Importaciones desde UE 2005 (Mill. Euros)
070310	Cebollas y chalotes frescos	2,79	8,60	0,00	1,72	2,43	3,12
071220	Cebollas secas, bien cortadas en trozos o en rodajas, bien trituradas o pulverizadas, pero sin otra preparación	0,21	1,67	0,00	0,09	0,20	0,19
	TOTAL	3,00	10,27	0,00	1,81	2,63	3,31

Fuente: SIECA

ANEXO III: Exportaciones e importaciones de cebolla en Centroamérica

Cuadro 11.16
Exportaciones de cebolla en países centroamericanos
En miles de euros, años 2002-2006

	2002	2003	2004	2005	2006
Costa Rica	292	403	488	370	598
El Salvador	133	37	38	41	46
Guatemala	1.789	2.160	2.295	2.370	2.822
Honduras	153	136	178	29	67
Nicaragua	596	576	388	189	582
Total	2.963	3.312	3.387	2.998	4.116

Fuente: SIECA

Cuadro 11.17
Importaciones de cebolla en países centroamericanos
En porcentajes, años 2002-2006

	2002	2003	2004	2005	2006
Costa Rica	10	12	14	12	15
El Salvador	5	1	1	1	1
Guatemala	60	65	68	79	69
Honduras	5	4	5	1	2
Nicaragua	20	17	11	6	14
Total	100	100	100	100	100

Fuente: SIECA

Cuadro 11.18
Importaciones de cebolla en países centroamericanos
En miles de euros, años 2002-2006

	2002	2003	2004	2005	2006
Costa Rica	1.600	956	1.532	1.125	1.204
El Salvador	2.333	3.158	3.797	3.919	3.509
Guatemala	1.222	1.179	1.114	1.337	1.568
Honduras	1.417	1.467	1.317	2.276	1.962
Nicaragua	2.169	1.064	1.727	1.611	1.442
Total	8.741	7.824	9.487	10.267	9.686

Fuente: SIECA

Cuadro 11.19
Importaciones de cebolla en países centroamericanos
En porcentajes, años 2002-2006

	2002	2003	2004	2005	2006
Costa Rica	18	12	16	11	12
El Salvador	27	40	40	38	36
Guatemala	14	15	12	13	16
Honduras	16	19	14	22	20
Nicaragua	25	14	18	16	15
Total	100	100	100	100	100

Fuente: SIECA

ANEXO IV: Consumo por habitante de cebolla en la UE y en Centroamérica y Panamá

Cuadro 11.20
Cebolla. Consumo per cápita en países miembros de la UE
En gramos, por día (años 2001-2005)³⁴

	2001	2002	2003	2004	2005
Alemania	15	15	16	18	17
Austria	26	24	22	22	22
Bélgica	13	17	21	26	30
Bulgaria	24	21	19	19	19
Chipre	33	30	31	33	30
Dinamarca	20	18	17	17	17
Estonia	16	17	17	16	16
Eslovaquia	20	19	20	21	22
Eslovenia	21	20	19	19	18
España	48	48	48	49	49
Finlandia	12	12	12	12	12
Francia	19	20	20	19	18
Grecia	55	56	57	56	54
Holanda	30	29	28	26	25
Hungría	33	31	28	26	24
Irlanda	22	23	24	23	23
Italia	17	17	16	16	16
Letonia	21	23	24	23	21
Lituania	16	17	18	19	20
Luxemburgo	12	12	12	12	12
Malta	37	42	44	43	41
Polonia	38	38	38	39	40
Portugal	38	37	37	38	40
Reino Unido	27	20	33	28	23
República Checa	26	23	22	21	20
Rumania	46	47	50	53	57
Suecia	15	14	14	14	14

Fuente: Faostat

³⁴ Datos obtenidos de: <http://faostat.fao.org/site/346/DesktopDefault.aspx?PageID=346>, con fecha de 9 de agosto de 2007.

Cuadro 11.21
Cebolla. Consumo per cápita en Centroamérica y Panamá
En gramos, por día (años 2001-2005)

	2001	2002	2003	2004	2005
Costa Rica	17	17	18	18	18
El Salvador	5	5	5	6	6
Guatemala	18	17	17	16	15
Honduras	7	7	8	8	8
Nicaragua	5	5	6	7	8
Panamá	12	15	18	20	21

Fuente: FAO