

# Cebola

## O Sabor Regional da Cebola

A cebola exige designação de origem. Na Europa as cebolas são espanholas, francesas, italianas, inglesas, americanas, holandesas e japonesas. No Brasil, a cotação de preço do Entrepasto Terminal de São Paulo, identifica a cebola como de São Paulo, de Pernambuco, do Rio Grande do Sul, de Santa Catarina, de Minas, do Paraná, da Argentina.

Os produtores de cebola brasileiros e argentinos garantem cebola fresca durante todo o ano para o consumidor brasileiro, com sabor regional. O produtor brasileiro de cebola é bom de briga e mostra a sua competência com o aumento de produção de 22% nos últimos 10 anos e, na maior oferta do produto em meses tradicionalmente ocupados pela produção argentina.

A cebola está sempre presente na alimentação do dia a dia do brasileiro. Os dados do POF-Pesquisa de Orçamento Familiar do IBGE mostram um decréscimo de 42% no consumo per capita de cebola, quando comparamos 1986 com 6.5 kg per capita e 1996 com 4.0 kg per capita. Pesquisa realizada pelo Ministério de Integração Nacional mostraram que, nos supermercados paulistas, a cebola responde por 25.2 % do volume das hortícolas comercializadas.

Cebola é diversidade. É possível escolher entre 4 cores da casca, 3 cores de polpa, 2 formatos, 3 sabores, 4 categorias de qualidade e 7 classes de tamanho. As empresas de sementes e instituições de pesquisa, investem na oferta da diversidade atendendo à exigência do mercado. A norma de classificação permite a caracterização da diversidade.

Cebola é parceria, associativismo. A ANACE- Associação Nacional dos Produtores de Cebola do Médio São Francisco, a ACAPROCE- Associação dos Produtores de Cebola de Santa Catarina, a ACERVAP- Associação dos Cebolicultores do Vale do Rio Pardo, em reunião nacional realizada no dia 23 de fevereiro de 2000, aprovaram a norma de classificação de cebola do Programa Brasileiro e solicitaram um ano de prazo para adequação das máquinas de classificação do produto.

Um ano se passou e o momento chegou.

A norma de classificação de cebola é o seu instrumento de caracterização, a sua linguagem de qualidade.

A sua adoção é passo imprescindível na utilização de métodos modernos de comercialização, na construção de um sistema de informações de mercado confiável, na destinação do melhor produto para cada nicho de mercado, para a transparência na comercialização e a promoção do produto.

A cebola entra no século XXI preparada para competir. Sucesso, na cebola.

Anita  
Pesquisador III - EPAMIG-CTTP

## PATROCÍNIO



GRUPO PÃO DE AÇÚCAR



## ELABORAÇÃO:

Centro de Qualidade em Horticultura - CEAGESP  
Fones: (11) 3643-3825/3643-3890/3643-3892 Fax.: (11) 3643-3827  
e-mail: cqhor@uol.com.br cqh@ceagesp.com.br

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
1ª Tiragem: 15.000 exemplares  
Data da Impressão: JUN/01



PROGRAMA BRASILEIRO  
PARA A MELHORIA DOS PADRÕES  
COMERCIAIS E EMBALAGENS DE  
HORTIGRANJEIROS

## CLASSIFICAÇÃO DA CEBOLA

(*Allium cepa L.*)

PROGRAMA DE ADESÃO VOLUNTÁRIA

# CLASSIFICAÇÃO

Classificação é a separação do produto por cor, tamanho e qualidade. Utilizar a classificação da CEBOLA é unificar a linguagem do mercado. Produtores, atacadistas, indústrias, varejistas e consumidores devem ter os mesmos padrões para determinar a qualidade do produto. Só assim, obteremos transparência na comercialização, melhores preços para produtores e consumidores, menores perdas e melhor qualidade.

## GRUPOS (Formato)



### GRUPO 1

(Redondo, oblongo ou periforme)



### GRUPO 2

(Achatado)

## SUB-GRUPOS (Coloração)



Branca



Amarela



Vermelha, Pinhão ou Baia



Roxa

## SABOR

O sabor e o odor característicos da cebola são oriundos de compostos de enxofre voláteis, liberados no corte ou na ocorrência de qualquer injúria ao tecido da cebola. A volatilização do composto de enxofre gera ácido pirúvico. A pungência, mais que a doçura determina se o sabor da cebola é doce ou picante. A determinação do desenvolvimento do ácido pirúvico (DAP) é o método utilizado para a medida da pungência da cebola. O quadro abaixo classifica o sabor da cebola em picante, suave e doce.

Sabor	Rótulo
Picante	Vermelho
Suave	Amarelo
Doce	Laranja
Branca	Branco

Recomendação ANACE de rotulagem

## CLASSES OU CALIBRES

CLASSE	CALIBRE
5	Maior que 90 mm
4	Maior que 70 a 90 mm
3 cheio	Maior que 60 a 70 mm
3	Maior que 50 a 60 mm
2	Maior que 35 a 50 mm
1	Maior que 15 a 35 mm
0	Menor que 15 mm

Permite-se dentro de uma mesma embalagem a mistura de até 10% de bulbos de classe imediatamente superior ou inferior à classe indicada no rótulo da embalagem.

# DEFEITOS

## DEFEITOS GRAVES



**Brotado:** Quando apresenta emissão de broto visível acima do colo do bulbo.



**Mancha Negra (Carvão):** Área enegrecida em virtude do ataque de fungos nos catáfilos externos.



**Talo Grosso:** Quando a união dos catáfilos do colo do bulbo apresentam uma abertura maior que a normal, devido a um alongamento do talo pelo interior do mesmo.



**Deformado:** O que apresenta formato diferente do típico do cultivar, incluindo crescimentos secundários, ou seja, bulbos unidos pelo talo, apresentando externamente catáfilos envoltentes.



**Podridão:** Dano patológico que implique em qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos.



## DEFEITOS LEVES



**Descoloração:** Desvio parcial ou total na cor característica do cultivar, incluindo o esverdeamento, ou seja, bulbo com catáfilos externos verdes.



**Falta de Catáfilos (películas):** É o bulbo que apresenta mais de 30% de sua superfície desprovida de catáfilos envoltentes.



**Falta de Turgescência (Flacidez):** Ausência de rigidez normal do bulbo.



**Dano Mecânico:** Lesão de origem mecânica observada nos catáfilos do bulbo.

# TIPOS ou CATEGORIA

O tipo ou categoria é determinado pela ocorrência de defeitos graves e leves associados a requisitos de homogeneidade.

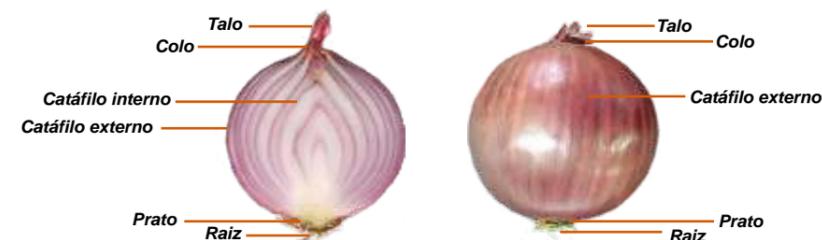
Defeitos	Categorias			
	EXTRA	I	II	III
TALO GROSSO	0%	3	5	20
BROTADO	0%	0	3	10
PODRIDÃO	0%	0	1	1
MOFADO	2%	3	5	5
MANCHA NEGRA	2%	3	5	5
TOTAL DE GRAVES	2%	5	10	20
TOTAL GERAL	5%	10	15	100

## EMBALAGEM

A qualidade da cebola é feita na roça. A conservação dessa qualidade exige uma embalagem que ofereça proteção, informações sobre o produto, racionalização do transporte, armazenagem e gerenciamento. Ela deve ser paletizável e pode ser descartável ou retornável. A embalagem descartável deve ser reciclável ou de incircunscritabilidade limpa. A embalagem retornável deve permitir a higienização.

## MORFOLOGIA

A cebola é um bulbo tunicado simples



Catáfilo também conhecido como túnica ou escama. Casca também conhecido como catáfilo externo ou película envoltente. Prato também conhecido como caule.

## RÓTULO

O rótulo é o certificado de origem do produto e garante a sua rastreabilidade. A rotulagem é de uso obrigatório e regulamentada pelo Governo Federal. O código de barras é utilizado para captura dos dados nos processos automatizados.

CEBOLA

**Produtor:** Hans Guido Schumacher  
**Endereço:** Sítio do Bulbo - Estrada dos Catáfilos  
**Município:** Ituporanga **Estado:** SC

**Variiedades:** Criola Alto Vale

**Grupo:** I

**Sub-grupo:** Brancas Amarelas Roxas Vermelhas

**Sabor:** Picante Suave Vermelha

**Classe:** 6 5 4 3 2 1

**Categoria:** Extra I II III

**Peso líquido:** 20 kg

**Embalado em:** 18 / 06 /2001

**Nº EAN de Artigo:** 97899998880031

Exemplo de rotulagem sugerido pela ANACE