



**Junta de  
Castilla y León**

Consejería de Agricultura y Ganadería  
Secretaría General

**Servicio de Estadística, Estudios y Planificación Agraria**



**El cultivo del Puerro**

---

## CONTENIDO

---

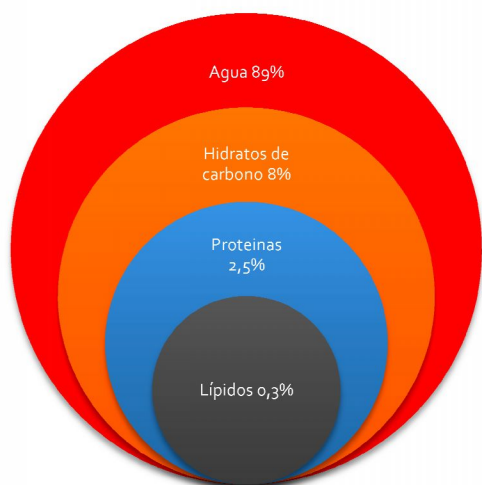
Introducción	3
Manejo del cultivo	4
Análisis del cultivo en Castilla y León y en España	5
Situación en España	5
Situación en Castilla y León	7
Precio percibido por el agricultor	9
Valor económico	10
Producción final agraria	10
Márgenes del cultivo	10
Comercialización	10

---

## Introducción

El puerro es una de las variedades cultivadas de la especie *Allium ampeloprasum*. Como la cebolla y el ajo, esta planta pertenece a la familia de las liliáceas. Se trata de una planta bienal originaria de Europa y Asia Occidental que se cultiva por sus hojas, bulbo y flores comestibles. El nombre científico es *Allium porrum*.

La composición química de la planta es la siguiente:



### MINERALES

▼ POTASIO	315 mg/100 g
▼ SODIO	9 mg/100 g
▼ FÓSFORO	45 mg/100 g
▼ CALCIO	62 mg/100 g
▼ HIERRO	3 mg/100 g
▼ VITAMINA C	22 mg/100 g
▼ RETINOL (VIT. A)	270 microgramos/100 g

Con esta composición química el puerro, posee muchas propiedades medicinales, las cuales se concentran en el bulbo y en las hojas. Tiene propiedades hipotensoras, diuréticas y digestivas por lo cual es un muy buen alimento para las personas que padecen de presión arterial alta y sufren problemas de retención de líquidos. Además los bulbos, tienen propiedades hipocolesterolemiantes, ya que ayudan a reducir los niveles de colesterol en la sangre. Debido a esto se recomienda su aplicación a las personas que tienen problemas de colesterol.

Con respecto a su adaptación al cultivo en la región, hay que decir es buena, ya que resiste bastante bien el frío aunque prefiere climatologías templadas y húmedas. Su temperatura óptima media de crecimiento mensual es entre 13 y 24 °C y los mejores suelos para su cultivo, son los terrenos de consistencia media, profundos ricos y frescos, que no sean ni alcalinos, ni ácidos.

## Manejo del cultivo

Las principales labores culturales son:

### ▲ PREPARACIÓN DEL TERRENO.

Tras realizarse una labor profunda en la que se obtenga un suelo suelto y esponjoso, se procede al asurcamiento del mismo. Se suelen dejar una distancia entre surcos de 20 a 40 cm y una distancia entre planta a planta de 13 a 15 cm. Con un marco de plantación de 20/30x15 cm.

### ▲ SIEMBRA.

Semillero: La multiplicación en el cultivo del puerro se realiza por semilla y se utiliza un semillero previamente. La siembra se hace a voleo con una cantidad aproximada de 8 a 10 gr/m<sup>2</sup>, que producirá unas 800 plántulas por m<sup>2</sup>, enterrándolas o cubriéndolas posteriormente. El semillero exterior se realiza durante la primavera, a 1 ó 2 cm de profundidad y con una distancia entre puerro y puerro de 4 cm. Las plántulas se mantienen en el semillero unos dos meses, hasta alcanzar una altura aproximada de 15 a 20 cm y tengan 2 ó 3 hojas robustas para posteriormente ser transplantadas en la zona de cultivo. La siembra puede hacerse de forma manual o mediante el uso de maquinaria agrícola. Las plantas van sobre los surcos con un marco de plantación de 30x15 cm. Para zonas de regadío se suele alcanzar unas densidades de plantación de 300.000 a 350.000 plantas/ha, y en zonas de secano 200.000 plantas/ha. Las fechas de siembra suelen ser entre los meses de marzo-julio (2 meses antes se prepara el semillero) para ser recolectados 5 meses después.

### ▲ RIEGO.

### ▲ DESPUNTADO O PINZAMIENTO.

El despuntado, consiste en eliminar el extremo apical de un brote de la planta para así frenar su crecimiento. En el puerro si el crecimiento es excesivo, se procede al despunte de las hojas.

### ▲ ABONADO O FERTILIZACIÓN.

Se abona 1 ó 2 veces hasta finales del verano. Se emplea 50-100 unidades fertilizantes (UF) de N (en 2 aportaciones), más 80-110 UF de P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> y más 100- 150 UF de K<sub>2</sub>O + Azufre.

Blanqueo o blanqueado del puerro.

La técnica de blanqueado consiste en cubrir las plantas con materiales como plástico negro, arena etc, que refracta la incidencia de luz sobre los órganos de la planta que se necesite para blanquear. Con esta técnica se elimina el color verde de la base de las hojas del puerro. Normalmente blanquear el puerro se realiza mediante un aporte de tierra y sobre las plantas, un mes antes de su recolección.

### ▲ RECOLECCIÓN.

La duración del ciclo del cultivo es de 120 a 190 días. Hay que recolectar los puerros tan pronto como alcancen el tamaño adecuado. La recolección del puerro tiene lugar aproximadamente a los 5 meses de realizarse la siembra.

En cuanto a las plagas y enfermedades del puerro son las mismas que sufren las cebollas.

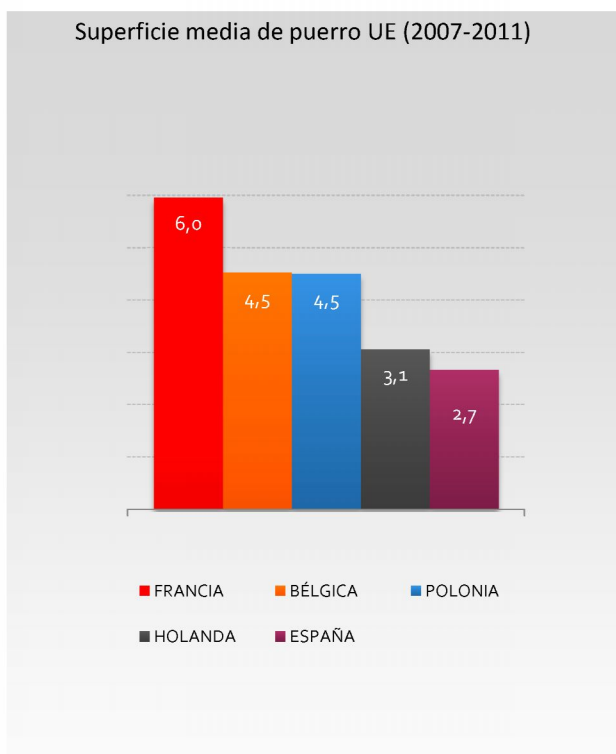
PLAGAS	Enfermedades
ESCARABAJO DE LA CEBOLLA	Mildiu.
MOSCA DE LA CEBOLLA	Hongos (Botrytis y Sclerotinia).
TRIPS (INSECTO CUYAS LARVAS SE METEN ENTRE LAS CAPAS DE LAS CEBOLLAS).	Roya (hongos).
POLILLA DE LA CEBOLLA.	Abigarrado de la cebolla (virus).
NEMÁTODOS.	Tizón (hongo).
	Alternaria (hongo).

El cultivo del puerro agota mucho el suelo y debe rotarse cada tres años como mucho, es conveniente que le siga un cultivo de leguminosas y le precedan cultivos con un rico abonado de estiércol.

## Análisis del cultivo en Castilla y León y España

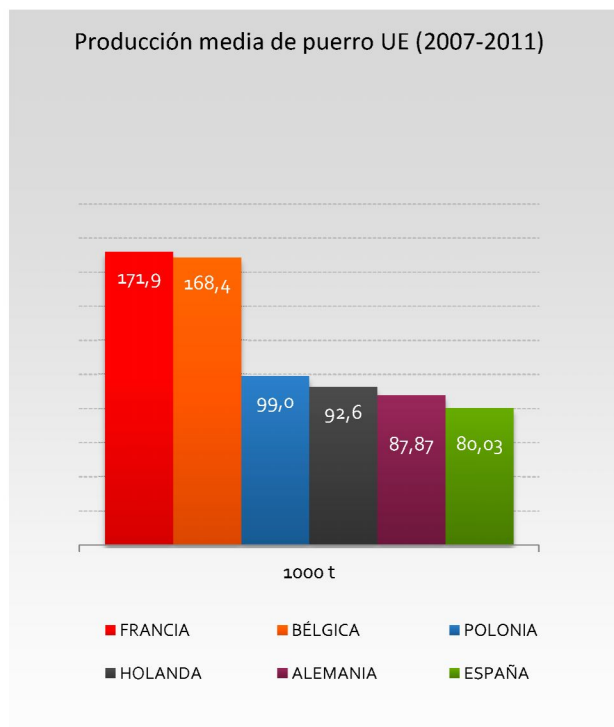
### Situación en España

España es el sexto país productor de puerro de la Unión Europea y el quinto en superficie ocupada por este cultivo. La aportación de España a la producción de puerro en la UE en el año 2011, ascendió al 15%.



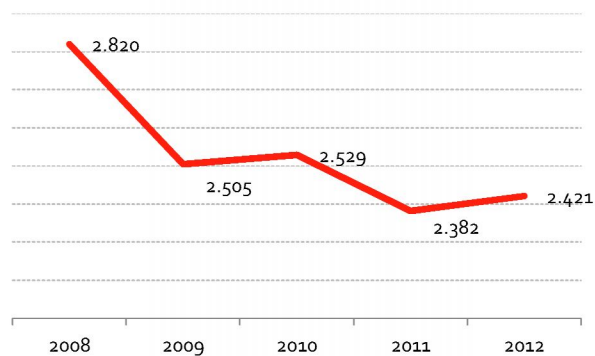
La superficie media en España en los últimos años (5), es de 2.600 ha. Desde el año 2008 se aprecia una caída de la superficie de siembra del 16,5%.

La mayoría del cultivo se produce en regadío, ocupando la superficie de secano entre 5% y 7% de la superficie total, dependiendo del año.

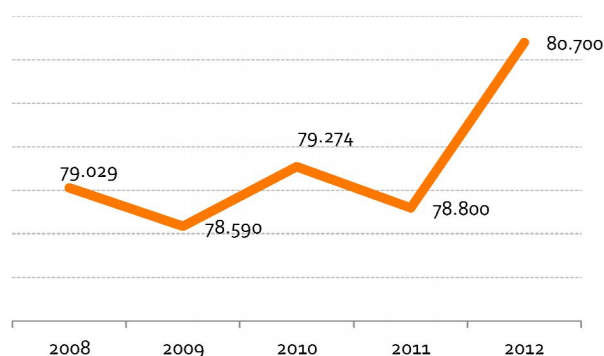


Fuente: Eurostat

La superficie media en España en los últimos años (5), es de 2.600 ha. Desde el año 2008 se aprecia una caída de la superficie de siembra del 16,5%. La mayoría del cultivo se produce en regadío, ocupando la superficie de secano entre 5% y 7% de la superficie total, dependiendo del año.



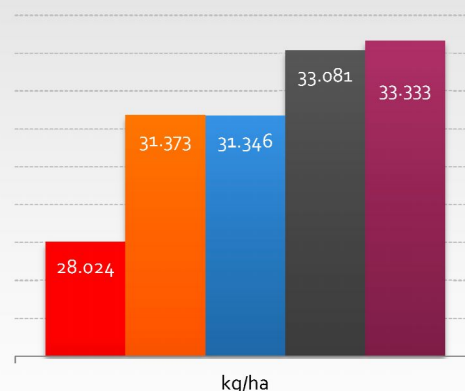
— SUPERFICIE



— PRODUCCIÓN

superficie, desde el año 2008 se observa un incremento en la producción total de puerro del 2%.

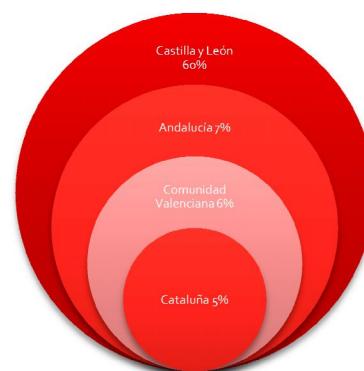
Este incremento es debido a la mejora en las técnicas de cultivo que se traduce en un aumento de los rendimientos medios. El rendimiento medio nacional de los últimos cinco años es de 31.432 kg/ha, teniendo en cuenta que este rendimiento es diferente para secano que para regadío, siendo en regadío el rendimiento medio de 29.600 kg/ha y en secano de 12.900 kg/ha.



■ 2008 ■ 2009 ■ 2010 ■ 2011 ■ 2012

Fuente: Anuarios y avances MAGRAMA

La producción media en España se sitúa en los 5 últimos años en 76.500 t. Al contrario que sucede con las Comunidades Autónomas más productoras son: en primer lugar Castilla y León que produce el 60% del puerro nacional, seguida a gran distancia por Andalucía con una producción que supone el 7% de la producción nacional y en tercer lugar la Comunidad Valenciana que produce el 6% de los puerros de España. Con respecto a la superficie de siembra del cultivo, Castilla y León es la primera región en superficie con un 45% de la misma seguida de Andalucía con un 10%.

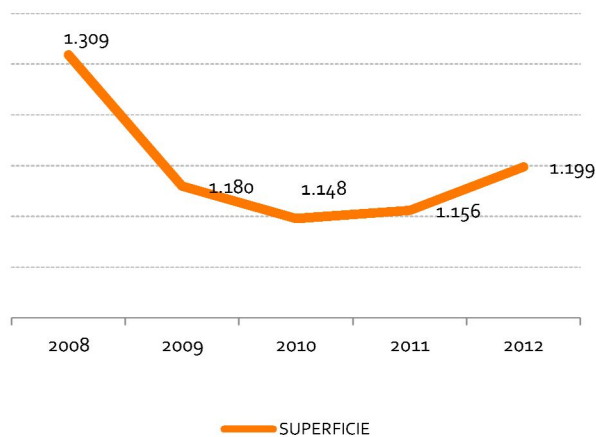
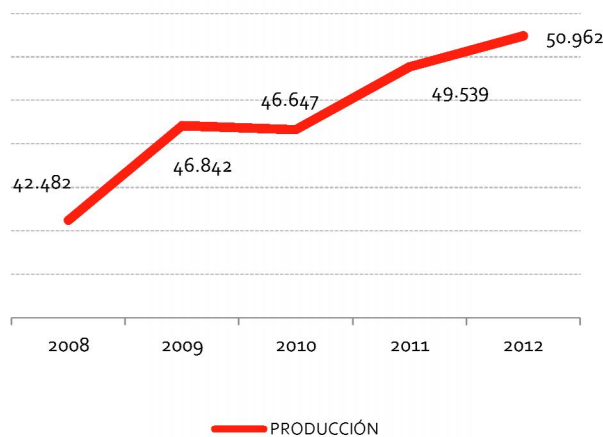


## Situación en Castilla y León

Castilla y León es la primera productora nacional de puerros, con el 60% de la producción total. La tendencia de la producción de este cultivo es creciente y desde el año 2008 se observa un incremento del 16%.

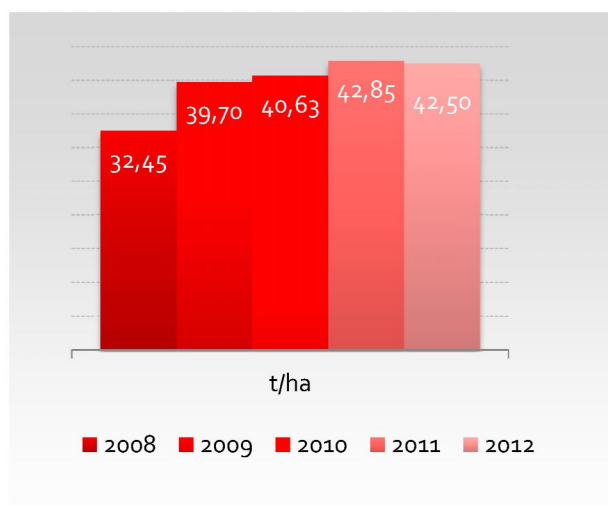
La superficie media de cultivo de puerros en Castilla y León en los últimos años, es de 1.198 ha. Esta superficie desde el año 2008 ha sufrido una disminución del 9%, alcanzando el menor valor de la serie en el año 2010, momento a partir del que se observa un ligero aumento.

La mayoría del cultivo se hace en regadío, ocupando la superficie de secano aproximadamente 3 ha situadas en la provincia de Soria.



La producción media de puerros en Castilla y León en los últimos cinco años se sitúa en 47.255 t y a pesar del descenso en la superficie la tendencia es creciente, debido como se observa en el caso de España a una mejora en las técnicas de manejo del cultivo y un incremento en los rendimientos medios del cultivo.

El rendimiento medio de los 5 últimos años es de 39.628 kg/ha, un 20% superior al rendimiento medio nacional obtenido en el mismo periodo.



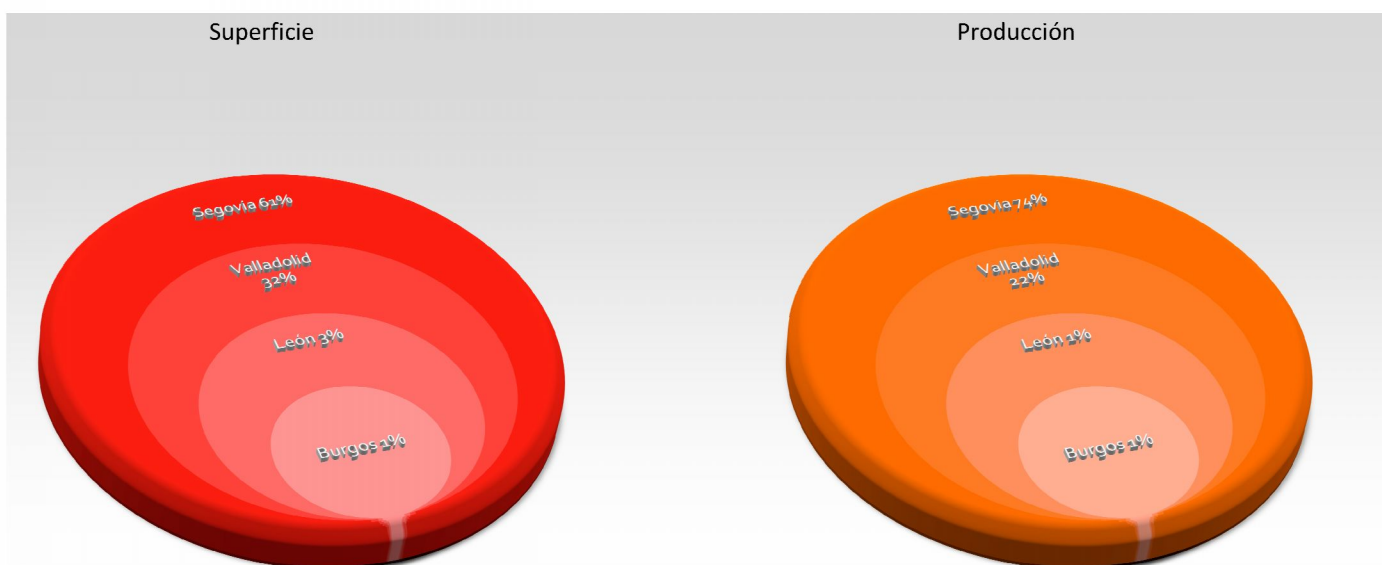
Fuente: Anuarios y avances de superficie y producción de Castilla y León

Las provincias más productoras de la Comunidad Autónoma son, Segovia que con el 61% de la superficie sembrada de cultivo produce el 74%, de la producción de puerro, Valladolid que con el 32% de la superficie de cultivo produce el 22% de la producción. A estas provincias le siguen Burgos y León, con porcentajes de producción y superficie entre el 3 y el 1%.

En cuanto a la evolución del cultivo en las provincias más productoras, se observa una disminución de la superficie

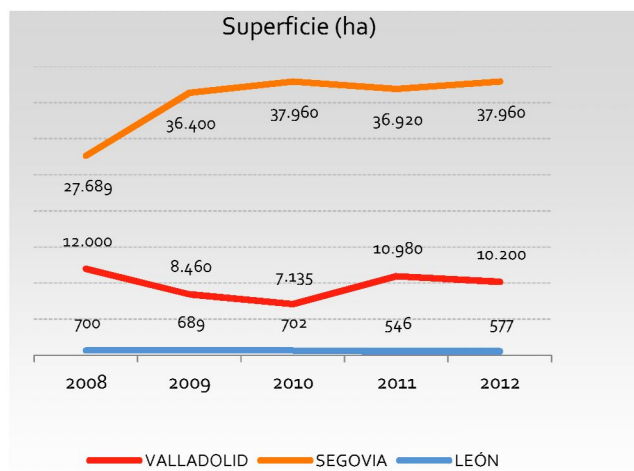
en la provincia de Segovia y Burgos, un aumento en la provincia de Valladolid y un mantenimiento con fluctuaciones muy pequeñas en la provincia de León.

Con respecto a la producción, la deducción más importante se produce en Burgos, aumentando en Valladolid y en Segovia.



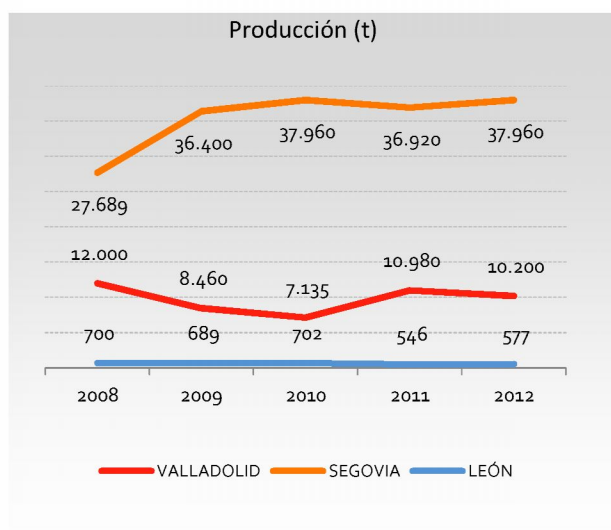
Fuente: Anuario y avances de superficie y producción de Castilla y León

En cuanto a la evolución del cultivo en las provincias más productoras, se observa una disminución de la superficie en la provincia de Segovia, un aumento en la provincia de Valladolid y un mantenimiento con pequeñas fluctuaciones en la provincia de León. Con respecto a la producción, la disminución más importante se produce en Burgos, aumentando en Valladolid y en Segovia, y manteniéndose en León.



Fuente: Anuario y avances de superficie y producción de Castilla y León

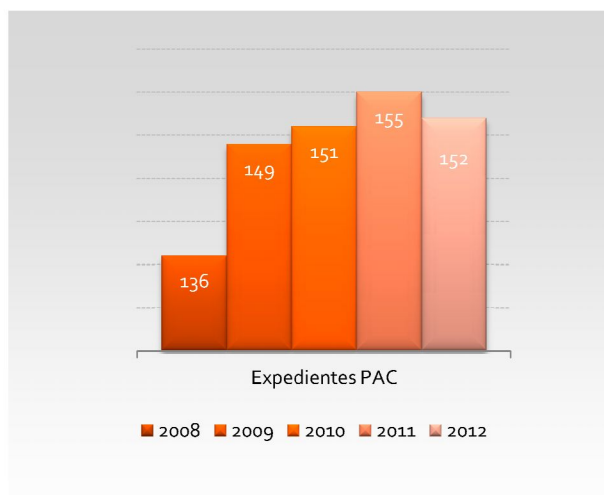




Fuente: Anuario y avances de superficie y producción de Castilla y León

La evolución del número de declaraciones de la PAC en las que aparece superficie de puerro en Castilla y León, es positiva y desde el año 2008 ha aumentado un 10%. El número de declaraciones PAC nos da una idea del

número de agricultores que en Castilla y León cultivan puerro.

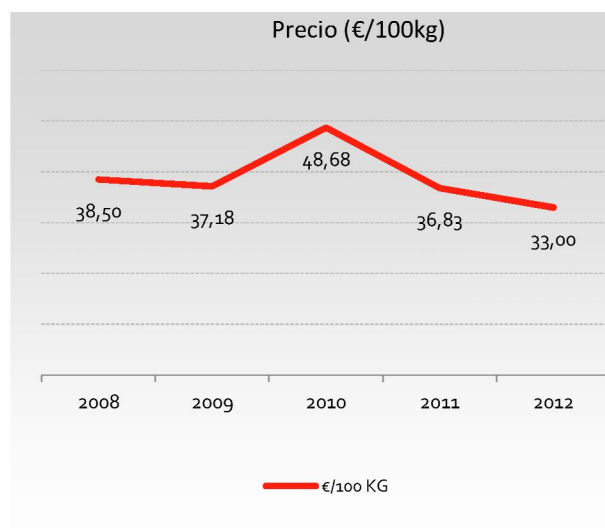


Fuente: Anuario y avances de superficie y producción de Castilla y León

## Precio percibido por el agricultor

El precio percibido por el agricultor es uno de los ítems que junto con otros datos como la producción, reemplazo, pérdidas y ventas influyen en el valor económico de la Producción Final Agraria.

El precio percibido por el agricultor desde el año 2008 y hasta el mes de julio del año 2012 es el que se presenta a continuación. Hay que decir que el puerro adquiere su máxima comercialización en los meses de octubre, noviembre, siendo por ello poco relevante la media del precio percibido en el año 2012.



Fuente: Anuario y avances de superficie y producción de Castilla y León

## Valor económico

### Producción final agraria

En el año 2008 y para la comunidad de Castilla y León, el valor a precios básicos<sup>1</sup> de este producto fue de 16,797 millones de €, lo que supuso el 0,62% de la producción final vegetal y el 0,30% de la producción total agraria. Por provincias las que mayor valor aportan en este cultivo a la PFA son Segovia, Valladolid, Burgos y León. (Aunque León tiene mayor producción que Burgos, el precio que se alcanza en Burgos es más similar al que se alcanza en su vecino País Vasco).

En el año 2009 el valor a precios básicos de este producto fue de 17,470 millones de € lo que supuso el 0,99% de la producción final vegetal y el 0,36% de la producción total agraria. Si bien parece que el valor de este producto aumentó mucho en el año 2009, este se debe básicamente a un efecto estadístico, ya que en el año 2009 debido a la escasa producción que hubo de cereales consecuencia de una sequía que asoló el país entero, el valor de la producción final vegetal descendió, haciendo así, que el puerro suponga en porcentaje un incremento elevado respecto al año 2008.

### Márgenes del cultivo

Dado que este cultivo puede darse en secano y regadío, los márgenes que se obtienen en este varían según la forma de su cultivo. Así, y según la "Instrucción de 31 de mayo de 2011 sobre mejora de las estructuras de producción y modernización de las explotaciones agrarias de Castilla y León" en caso de ser cultivado en secano el producto bruto asciende 2.103,54 €/ha, los gastos variables son aproximadamente 549,33 €/ha y el margen bruto de 1.554,21, siendo necesarias 0,10 UTAS/ha. En el caso del cultivo en regadío, el producto bruto asciende 3.636,12 €/ha, los gastos variables son aproximadamente 1.274,15 €/ha y el margen bruto de 2.361,97€/ha, siendo necesarias 0,14 UTAS/ha.

## Comercialización

La comercialización de este producto se hace tanto fresco, como en conserva. En el caso de su comercialización en fresco, el mercado es prácticamente local, mientras que en el caso de la conserva, esta se exporta a toda España.

Si nos fijamos en los destinos de este producto se observa que aproximadamente y como media de los años que se muestran, un 98% de la producción se destina a ventas en consumo en fresco del producto, siendo aproximadamente el 0,5% de la producción para transformación por parte de la industria, observando un ligero descenso cada año.

AÑO	PRODUCCIÓN TOTAL	AUTOCONSUMO	TRANSFORMACIÓN	CONSUMO FRESCO
2008	42.482	7.296	732	34.454
2009	46.843	547	392	45.904
2010	46.647	628	192	45.827
2011	49.539	84	179	49.276

<sup>1</sup> Precio básico\* es el precio percibido por el agricultor por un producto más la subvención recibida por ese producto y deduciendo los impuestos.

Aunque su consumo es mayoritariamente en fresco, en Castilla y León existen un número importante de empresas que realizan transformación de esta hortaliza. Además 20 de estas empresas están adscritas a la marca de calidad *Tierra de Sabor*.

---