

Bonduelle lanza el maíz ‘Sin residuos de pesticidas’

[Bonduelle](#), marca experta en vegetales, presenta su nuevo maíz en conserva con la garantía de que no contiene residuos de pesticidas, convirtiéndose en el primer producto de la compañía con este sello

Los consumidores, que cada vez adquieren hábitos de vida más saludables en su día a día, valoran los alimentos beneficiosos para su salud cuyo proceso de producción sea a la vez respetuoso para el medio ambiente. De hecho, el 73% de los españoles asegura que hace sus compras teniendo en cuenta motivos éticos o de sostenibilidad¹.

Como respuesta a estas necesidades de la sociedad actual, [Bonduelle](#), ofrece su nuevo maíz **‘Sin residuos de pesticidas’**². Este producto, que supone una verdadera innovación en el mercado, tiene la garantía de que el maíz no contiene residuos de pesticidas³, siendo el primero de la compañía con este sello. Además, los consumidores siguen beneficiándose de la garantía de un maíz sin OGM, sin conservantes y sin azúcares añadidos³ que es ideal para añadir un toque delicioso y crujiente a las ensaladas y a platos más elaborados.

¿Qué es ‘Sin residuos de pesticidas’?

Los residuos de pesticidas son los restos del uso de sustancias naturales o químicas para proteger los cultivos. **La garantía ‘Sin residuos de pesticidas’ significa que no se ha detectado ninguna sustancia química activa de pesticida o que está en una cantidad tan mínima que ni siquiera es medible (0,01 mg/kg)**. Para que dicha garantía sea completamente transparente, [Bonduelle](#), trabaja con laboratorios externos acreditados, que son los encargados de garantizar un maíz sin residuos cuantificables. Para ello, se analizan más de 500 moléculas en el maíz.

Nuevas técnicas de producción

Desde hace más de 160 años, [Bonduelle](#), trabaja con sus socios agricultores a diario para desarrollar una agricultura más responsable. Para conseguir productos como el maíz ‘Sin residuos de pesticidas’, la marca propone prácticas de cultivo más respetuosas con la naturaleza.

En este sentido, la marca cuenta desde 1996 con un **Contrato de Abastecimiento Agronómico** firmado por el 96% de sus socios agricultores y que se renueva anualmente. De este modo, [Bonduelle](#), se compromete a fomentar técnicas agrícolas respetuosas con el medioambiente orientadas a ofrecer vegetales de máxima calidad al consumidor.

La ambición de [Bonduelle](#), de reducir los residuos de pesticidas forma parte de la voluntad de esta Carta Agronómica. Para la producción de alimentos con esta garantía, [Bonduelle](#), implanta técnicas de cultivo alternativas (por ejemplo, desbroce mecánico, strip-till, control biológico, uso de redes anti-insectos, etc.) y promueve nuevas prácticas:

- **La visita periódica de las parcelas.** Los ingenieros agrónomos de [Bonduelle](#), visitan cada

dos semanas de media los campos. En los últimos 3 años, se han aumentado estas visitas un 20% para garantizar el resultado de los cultivos.

- **El seguimiento de las plagas.** [Bonduelle](#), se apoya en diferentes redes de captura que permiten realizar el seguimiento de las plagas en tiempo real con fiabilidad
- **El tratamiento selectivo de las plagas.** A través de las nuevas tecnologías se logra tratar sólo la zona afectada gracias al uso de drones para la identificación y el tratamiento de las plagas o de robots guiados por satélite para un tratamiento localizado.

“En [Bonduelle](#), estamos comprometidos con el futuro del planeta y queremos ser el referente de la alimentación vegetal, explica Jorge Alonso, Director de Marketing de Bonduelle Ibérica. “Con el nuevo maíz ‘Sin residuos de pesticidas’, [Bonduelle](#), consigue un doble impacto positivo; propone una alimentación saludable a los consumidores y promueve una agricultura sostenible que quiere obtener lo mejor de la naturaleza.”

El maíz Bonduelle “Sin residuos de pesticidas” está disponible en la sección de conservas vegetales en la mayoría de hipermercados como **Carrefour, Alcampo, Día y Eroski**. También está disponible en los supermercados como Consum, Ahorra Más, Gadisa, Uvesco, Bon Preu, Condis. Se presenta en latas de 70g (en pack de 3 unidades), 140g (suelto y en packs de 2 y de 3) y 285g (unidades sueltas). Su precio de pack de tres latas de 70g es de 1,54€ y para el pack de tres latas de 140g es 2,44€. El precio de la lata de 285g es de 1,66€. Para el mercado de la restauración, también están disponibles los formatos de 1kg y 3 kg.



Fuentes

1. Dato extraído del informe "[Otro consumo para un futuro mejor](#)" publicado por la Organización de Consumidores ([OCU](#)) y el Foro NESI de Nueva Economía e Innovación Social en febrero de 2019
2. En el límite de cuantificación (