

Datos del Producto

Número de Registro: ES-01173 Estado: Vigente Fechas Inscripción: 07/06/2007 Renovación: 03/09/2025 Caducidad: 31/07/2034

Nombre Comercial: SMARTFRESH

Titular

AGROFRESH HOLDING FRANCE S.A.S.

23-25 avenue Mac-Mahon

75017 PARIS

FRANCIA

Fabricante

AGROFRESH INC.

510-530 Walnut Street, Suite 1350

PA-19106 Philadelphia

USA

Composición

1-METILCICLOPROPENO 3,3% [VP] P/P

Envases

- Generadores de vapor de plástico con una capacidad de 13,2 L- Bolsas de aluminio PET / WH LDPE / aluminio / EAA / LLDPE (PolyEthylene Terephtalate; WH Low Density PolyEthylene; Aluminum; Ethylene/Acrylic Acid Copolymer; Linear Low Density PolyEthylene) que a su vez contienen, cada una, una bolsa hidrosoluble:- Bolsas hidrosolubles de polivinil-alcohol (PVA) de 4,9 – 6,8 – 9,4 – 12,9 – 17,8 – 24,6 – 34 – 46,9 – 64,7 y 89,3 g.

Usos y Dosis Autorizados



USO	AGENTE	Dosis	Nº Aplic.	Condic. Específico
Ámbito de Aplicación: No Agrario - Tipo de Usuario: Profesional - Sistema de Cultivo: Interior - Método de Aplicación: Otros (ver condic.)				
Caquis	Mantenimiento firmeza de frutos	0,042 g/m3	1	Efectuar el tratamiento dentro de los 5 días siguientes a la recolección o bien al final del período de almacenamiento si la temperatura de almacenamiento ha sido de 1º C, pero siempre antes de desastringencia y entre 1º y 15º C.
Ciruelas	Mantenimiento firmeza de frutos	0,042 g/m3	1	Efectuar el tratamiento como máximo 7 días después de la recolección.
Manzanas	Mantenimiento acidez de frutos	0,042 g/m3	1	Efectuar el tratamiento como máximo 7 días después de la recolección. En la variedad "Golden" es necesario realizar un descenso progresivo de la temperatura para evitar una sensibilización al producto, debiendo realizarse el tratamiento de acuerdo a la siguiente pauta específica para esta variedad: Temperatura de 6,5ºC durante el llenado de la cámara (7 días como máximo) - aplicación de SmartFresh - Descenso progresivo de la temperatura hasta alcanzar 0,5-1ºC, a razón de 1,5ºC por semana - Puesta en atmósfera controlada, si se requiere al final del enfriamiento.
	Mantenimiento firmeza de frutos			
Peras	Mantenimiento firmeza de frutos	0,0215 g/m3	1	Efectuar el tratamiento como máximo 7 días después de la recolección.
	Reducción del escaldado			
Tomates	Mantenimiento firmeza de frutos	0,042 g/m3	1	Efectuar el tratamiento como máximo 1 día después de recolectar tomates rojos.
	Mantenimiento frescura de frutos			
	Retraso maduración en productos recolectados			

Plazos de Seguridad (Protección del Consumidor)



USO	P.S. (días)
Caquis, Ciruelas, Manzanas, Peras, Tomates	NP

Condiciones Generales de Uso



Se utilizará una dosis de 42 mg/m3, excepto en peras que será de 21,5 mg/m3., empleando el generador adecuado a la capacidad de la cámara. En la etiqueta se darán las instrucciones oportunas para la correcta aplicación del producto (duración del tratamiento, temperatura de la cámara etc.) y la adecuada ventilación posterior de la cámara, así como las advertencias necesarias sobre los riesgos de su utilización por fitotoxicidad en variedades sensibles de los frutos tratados.

Clase de Usuario



Uso profesional.

Mitigación de riesgos en la manipulación



Seguridad del aplicador

En carga se deberá utilizar guantes de protección química, ropa de protección C1 o en su defecto tipo 6 y calzado de protección frente a productos químicos.

Seguridad del trabajador

En la reentrada se deberá utilizar ropa de protección nivel C1 o ropa de trabajo y calzado cerrado.

Normativa aplicable a los EPIs:

Nota 1: Guantes de protección contra productos químicos conforme a la norma UNE-EN ISO 374-1:2016/A1:2018. Los guantes pueden ser reutilizables o desechables y deben tener la resistencia mecánica que requiera la actividad a realizar. En caso de rotura, deberán ser reemplazados inmediatamente.

Nota 2: Ropa de protección química tipo 6: frente a salpicaduras de productos líquidos, conforme a norma UNE-EN 13034: 2005 + A1: 2009.

Ropa de protección nivel C1, tanto de protección completa como parcial, frente a productos fitosanitarios según norma UNE –EN ISO 27065:2017/A1:2019.

Nota 3: Calzado de protección frente a productos químicos, al menos botas tobilleras, de caucho u otro material polimérico (clasificación II)

Nota 4: Ropa de trabajo adecuada: Mono o chaqueta de manga larga y pantalón largo hechos de algodón (≥ 300 g/m²) o de algodón y al menos un 65% de poliéster (≥ 245 g/m²).


Medidas adicionales de mitigación del riesgo:

- El producto se aplicará sólo en cámaras estancas provistas de mecanismo de cierre hermético por medio de un generador de vapor específico para el producto. El operario colocará este generador en el suelo de la cámara, añadirá agua, presionará un botón activando el sistema de agitación e introducirá la bolsa hidrosoluble de PVA adecuada para el tamaño de la cámara, abandonando el recinto antes de comenzar la liberación de 1-MCP (5 minutos).
- La cámara de tratamiento se sellará rápidamente durante al menos 24 horas (12 horas en el caso del tomate), señalizando e impidiendo su apertura mediante algún dispositivo adecuado.
- La zona tratada se señalizará con la frase: Área de cámaras tratadas con atmósfera de 1-metilciclopropano.
- Ventilar las zonas tratadas durante un tiempo superior a 15 minutos, antes de volver a entrar, con los ventiladores de refrigeración trabajando a máxima potencia para eliminar cualquier residuo de 1-MCP.
- No se permitirá la entrada a los trabajadores a las cámaras tratadas hasta que el tratamiento se haya finalizado y la sala haya sido ventilada.
- En el caso de tener que entrar en el almacén antes de finalizada su ventilación, se deberá emplear mascarilla autofiltrante para vapores orgánicos y partículas tipo FFAXP según norma UNE-EN-405:2002+A1:2010 o bien, mascarilla con filtro tipo AXP según norma UNE-EN 14387:2004+A1:2008.
- Se recomienda el uso de guantes de protección química durante el manejo de la fruta tratada.
- Las cámaras de tratamiento deberán estar separadas al menos 50 m de cualquier zona residencial o de trabajo.

SPo5 Ventilar las zonas/ los invernaderos tratados (bien/durante un tiempo especificado/hasta que se haya secado la pulverización) el aire del recinto antes de volver a entrar.

Clasificaciones y Etiquetado



Clase y categoría de peligro (Humana)	
Pictograma	
Palabra de Advertencia	
Indicaciones de Peligro	EUH 401 -A fin de evitar riesgos para las personas y el medio ambiente, siga las instrucciones de uso.
Consejos de Prudencia	P262 -Evitar el contacto con los ojos, la piel o la ropa. P261 -Evitar respirar el polvo/el humo/el gas/la niebla/los vapores/el aerosol.
Clase y categoría de peligro (Medio Ambiental)	Acuático crónico 2
Pictograma	 GHS09 (medio ambiente)
Palabra de Advertencia	
Indicaciones de Peligro	H411 -Tóxico para los organismos acuáticos, con efectos duraderos.
Consejos de Prudencia	P501 -Elimínense el contenido y/o su recipiente de acuerdo con la normativa sobre residuos peligrosos. P273 -Evitar su liberación al medio ambiente. P391 -Recoger el vertido.

Mitigación de riesgos ambientales



SPe 3: Para proteger los organismos acuáticos, respétese sin tratar una banda de seguridad de 5 m hasta las masas de agua superficial (de acuerdo con el Real Decreto 1311/2012 de uso sostenible de los productos fitosanitarios).

Cualquier actividad que se realice con el presente preparado deberá tener en cuenta las condiciones establecidas en los artículos 31, 32 y 33 del Real Decreto 1311/2012, por el que se establece el marco de actuación para conseguir un uso sostenible de los productos fitosanitarios.

Eliminación del producto y/o caldo

SP1: NO CONTAMINAR EL AGUA CON EL PRODUCTO NI CON SU ENVASE. (No limpiar el equipo de aplicación del producto cerca de aguas superficiales/Evitese la contaminación a través de los sistemas de evacuación de aguas de las explotaciones o de los caminos).



Gestión de Envases

Conforme a lo establecido en el Real Decreto 1055/2022, de 27 de diciembre, de envases y residuos de envases, en la etiqueta deberá figurar la siguiente frase: Deposite los residuos de envases en los puntos de recogida establecidos por los sistemas de responsabilidad ampliada del productor.



Otras Indicaciones reglamentarias

En cumplimiento del artículo 45 del Reglamento (CE) nº 1272/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008 sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas (CLP), los usuarios intermedios o importadores de mezclas clasificadas para la salud humana o por sus peligros físicos, deberán enviar la información pertinente para la formulación de medidas preventivas y curativas, en particular para la respuesta sanitaria en caso de urgencia al Instituto Nacional de Toxicología y Ciencias Forenses (Organismo designado a tal efecto según la Ley 8/2010 de 31 de marzo).



La Orden JUS/288/2021, de 25 de marzo, regula el procedimiento de comunicación de dicha información al Instituto Nacional de Toxicología y Ciencias Forenses.

Para incluir el teléfono del Servicio de Información Toxicológica en la etiqueta, instrucciones de primeros auxilios, así como en el apartado 1.4 de la Ficha de Datos de Seguridad es obligatorio haber realizado previamente el alta de la ficha toxicológica según el procedimiento mencionado.

Lo que se informa a los efectos dispuestos en el Real Decreto y los Reglamentos antes citados.