

Datos del Producto

Número de Registro: ES-01708 Estado: Vigente Fechas Inscripción: 08/04/2024 Renovación: Caducidad: 31/07/2035

Nombre Comercial: FruitSmart 3.3 VP

Titular

Innvigo Sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 178
02-486 Warszawa

POLONIA



Fabricante

Innvigo Sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 178
02-486 Warszawa

POLONIA



Composición

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



Envases

Bolsas solubles en agua: 2,5 g / 3,5 g / 4,9 g / 5,9 g / 8,5 g / 12,9 g / 17,8 g y 24,6 g, colocadas en paquetes de aluminio laminado.



Usos y Dosis Autorizados



| USO | AGENTE | Dosis | Nº Aplic. | Intervalos | Condic. Especifico |
|---|----------------------------|--------------------|-----------|------------|--|
| Ámbito de Aplicación: No Agrario - Tipo de Usuario: Profesional - Sistema de Cultivo: Interior - Método de Aplicación: Ttos. Postcosecha | | | | | |
| Albaricoques | Reguladores de crecimiento | 0,037 - 0,049 g/m3 | 1 | -- | (Uso menor por jerarquía) Duración del tratamiento: 24h. Nivel mínimo de llenado de la cámara frigorífica: 250 kg/m3. En fruta almacenada a menos de 10°C aplicar dentro de los 7 días posteriores a la cosecha. En fruta almacenada a más de 10°C aplicar dentro de los 3 días posteriores a la cosecha. |
| Berenjenas | Reguladores de crecimiento | 0,037 - 0,049 g/m3 | 1 | -- | (Uso menor por jerarquía) Duración del tratamiento: 12h. Nivel mínimo de llenado de la cámara frigorífica: 195 kg/m3. A más tardar, 24 horas después de la cosecha. |
| Brécoles | Reguladores de crecimiento | 0,038 - 0,049 g/m3 | 1 | -- | (Uso menor por jerarquía) Duración del tratamiento: 24h. Nivel mínimo de llenado de la cámara frigorífica: 250 kg/m3. Dentro de los 7 días posteriores a la cosecha. |
| Bulbos de ornamentales | Reguladores de crecimiento | 0,016 g/m3 | 10 | 14 días | Duración del tratamiento: 12h. Inmediatamente después de la cosecha. |
| Caquis | Reguladores de crecimiento | 0,037 - 0,049 g/m3 | 1 | -- | (Uso menor por jerarquía) Duración del tratamiento: 24h. Nivel mínimo de llenado de la cámara frigorífica: 250 kg/m3. En fruta almacenada a menos de 10°C aplicar dentro de los 7 días posteriores a la cosecha. En fruta almacenada a más de 10°C aplicar dentro de los 3 días posteriores a la cosecha. |
| Ciruelas | Reguladores de crecimiento | 0,037 - 0,049 g/m3 | 1 | -- | (Uso menor por jerarquía) Duración del tratamiento: 24h. Nivel mínimo de llenado de la cámara frigorífica: 250 kg/m3. En fruta almacenada a menos de 10°C aplicar dentro de los 7 días posteriores a la cosecha. En fruta almacenada a más de 10°C aplicar dentro de los 3 días posteriores a la cosecha. |
| Coles de China | Reguladores de crecimiento | 0,038 - 0,049 g/m3 | 1 | -- | (Uso menor por jerarquía) Duración del tratamiento: 24h. Nivel mínimo de llenado de la cámara frigorífica: 250 kg/m3. Dentro de los 7 días posteriores a la cosecha. |
| Flores cortadas | Reguladores de crecimiento | 0,024 g/m3 | 3 | 1 día | Duración del tratamiento: 4h. Inmediatamente después de la cosecha. |
| Kiwis | Reguladores de crecimiento | 0,037 - 0,049 g/m3 | 1 | -- | (Uso menor por jerarquía) Duración del tratamiento: 24h. Nivel mínimo de llenado de la cámara frigorífica: 250 kg/m3. En fruta almacenada a menos de 10°C aplicar dentro de los 7 días posteriores a la cosecha. En fruta almacenada a más de 10°C aplicar dentro de los 3 días posteriores a la cosecha. |
| Manzanas | Reguladores de crecimiento | 0,037 - 0,068 g/m3 | 1 | -- | Nivel mínimo de llenado de la cámara frigorífica: 250 kg/m3. En fruta almacenada a menos de 10°C aplicar dentro de los 7 días posteriores a la cosecha. En fruta almacenada a más de 10°C aplicar dentro de los 3 días posteriores a la cosecha. |
| Melocotones (incluidas las nectarinas e híbridos) | Reguladores de crecimiento | 0,037 - 0,049 g/m3 | 1 | -- | Duración del tratamiento: 24h. Nivel mínimo de llenado de la cámara frigorífica: 250 kg/m3. En fruta almacenada a menos de 10°C aplicar dentro de los 7 días posteriores a la cosecha. En fruta almacenada a más de 10°C aplicar dentro de los 3 días posteriores a la cosecha. |
| Membrillos | Reguladores de crecimiento | 0,037 - 0,068 g/m3 | 1 | -- | (Uso menor por jerarquía) Duración del tratamiento: 24h. Nivel mínimo de llenado de la cámara frigorífica: 250 kg/m3. En fruta almacenada a menos de 10°C aplicar dentro de los 7 días posteriores a la cosecha. En fruta almacenada a más de 10°C aplicar dentro de los 3 días posteriores a la cosecha. |
| Peras | Reguladores de crecimiento | 0,02 - 0,049 g/m3 | 1 | -- | Nivel mínimo de llenado de la cámara frigorífica: 250 kg/m3. Indicado también en pera asiática o nashi (pyrus pyrifolia) a dosis de 0,037-0,068 g/m3 y tiempo de tratamiento de 24h. En fruta almacenada a menos de 10°C aplicar dentro de los 7 días posteriores a la cosecha. En fruta almacenada a más de 10°C aplicar dentro de los 3 días posteriores a la cosecha. |
| Pimientos | Reguladores de crecimiento | 0,037 - 0,049 g/m3 | 1 | -- | Duración del tratamiento: 12h. Nivel mínimo de llenado de la cámara frigorífica: 195 kg/m3. A más tardar, 24 horas después de la cosecha. |
| Repollos | Reguladores de crecimiento | 0,038 - 0,049 g/m3 | 1 | -- | (Uso menor por jerarquía) Duración del tratamiento: 24h. Nivel mínimo de llenado de la cámara frigorífica: 250 kg/m3. Dentro de los 7 días posteriores a la cosecha. |
| Tomates | Reguladores de crecimiento | 0,037 - 0,049 g/m3 | 1 | -- | Indicado solamente para variedades de tomate de piel roja. Duración del tratamiento: 12h. Nivel mínimo de llenado de la cámara frigorífica: 195 kg/m3. A más tardar, 24 horas después de la cosecha. |

Plazos de Seguridad (Protección del Consumidor)



USO

P.S. (días)

Albaricoques, Berenjenas, Brécoles, Bulbos de ornamentales, Caquis, Ciruelas, Coles de China, Flores cortadas, Kiwis, Manzanas, Melocotones (incluidas las nectarinas e híbridos), Membrillos, Peras, Pimientos, Repollos, Tomates

NO PROCEDE

Condiciones Generales de Uso



Tratamiento fitorregulador, por liberación de gas en contacto con agua, en el interior de centrales hortofrutícolas.- La fruta y hortaliza destinada al almacenamiento debe cosecharse en el momento óptimo de maduración. Las flores y los bulbos ornamentales deben cosecharse en el momento óptimo de desarrollo.- El tratamiento se puede realizar a cualquier temperatura, desde la mínima recomendada para el almacenamiento de una determinada variedad, hasta los 20°C, así como durante el enfriamiento.- La cantidad de agua recomendada para la liberación de la sustancia activa es de 8 a 10 litros para una cantidad de 10 a 70 g de producto. En la etiqueta se darán las indicaciones oportunas para la correcta aplicación del producto.

Clase de Usuario



Uso profesional no agrario en centrales hortofrutícolas.

Mitigación de riesgos en la manipulación



SEGURIDAD DEL APLICADOR

Durante la mezcla/carga:

- Guantes de protección química.
- Ropa de protección nivel C1 o en su defecto tipo 6.
- Calzado de protección frente a productos químicos.

SEGURIDAD DEL TRABAJADOR

Durante la reentrada:

- Ropa de protección nivel C1 o ropa de trabajo.
- Calzado cerrado.

NORMATIVA APLICABLE:

- 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.
- Ropa de protección química tipo 6: frente a salpicaduras de productos líquidos, conforme a norma UNE-EN13034: 2005 + A1: 2009.
- Ropa de protección nivel C1, tanto de protección completa como parcial, frente a productos fitosanitarios según norma UNE EN 27065: 2017/A1:2019.
- Calzado de protección frente a productos químicos, al menos botas tobilleras, de caucho u otro material polimérico (clasificación II).
- 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 operario, una vez colocadas las bolsas hidrosolubles en el recipiente con agua, y antes de que se inicie la liberación del producto, debe abandonar y sellar la sala de tratamiento.
- La cámara de tratamiento debe mantenerse cerrada durante las 22 horas siguientes al final del tratamiento.
- Se debe esperar como mínimo 1 día antes de que los trabajadores entren en la zona tratada y siempre después de la ventilación del almacén, mediante ventiladores de refrigeración, durante al menos 15 minutos.
- Las cámaras de tratamiento se encontrarán ubicadas a más de 50 metros 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) antes de volver a entrar.

Clasificaciones y Etiquetado



| | |
|--|--|
| Clase y categoría de peligro (Humana) | |
| Pictograma | |
| Palabra de Advertencia | |
| Indicaciones de Peligro | |
| 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



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/Evítese 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



EUH401: A fin de evitar riesgos para las personas y el medio ambiente, siga las instrucciones de uso.

OBSERVACIONES:

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.