

MINISTERO DELLA SALUTE

DECRETO 8 settembre 2006 (GU n. 226 del 28-9-2006)

Autorizzazione all'immissione in commercio del prodotto fitosanitario «Smartfresh», registrato al n. 12867.

IL DIRETTORE GENERALE
della sicurezza degli alimenti
e della nutrizione

Visto l'art. 6 della legge 30 aprile 1962, n. 283, modificato dall'art. 4 della legge 26 febbraio 1963, n. 441;

Visto il decreto legislativo 17 marzo 1995, n. 194, concernente l'attuazione della direttiva 91/414/CEE in materia d'immissione in commercio di prodotti fitosanitari, nonché la circolare del 10 giugno 1995, n. 17 (supplemento ordinario alla Gazzetta Ufficiale n. 145 del 23 giugno 1995) concernenti «Aspetti applicativi delle nuove norme in materia di autorizzazione di prodotti fitosanitari»;

Visto l'art. 4, comma 1, del sopracitato decreto legislativo 17 marzo 1995, n. 194, concernente condizioni per l'autorizzazione di prodotti fitosanitari contenenti sostanze attive iscritte in allegato I;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, che detta norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 23 aprile 2001, n. 290, concernente il regolamento di semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione, all'immissione in commercio e alla vendita di prodotti fitosanitari e relativi coadiuvanti;

Visto il decreto legislativo 14 marzo 2003, n. 65, corretto e integrato dal successivo decreto del 28 luglio 2004, n. 260, concernente l'attuazione delle direttive 1999/45/CE e 2001/60/CE relative alla classificazione, all'imballaggio e all'etichettatura dei preparati pericolosi;

Vista la domanda presentata il 22 luglio 2002 e successive integrazioni di cui l'ultima in data 4 febbraio 2005 dall'impresa Rohm and Haas France S.a.s., con sede legale in La Tour de Lyon - 185 Rue de Bercy - 75579 Paris Cedex 12 - Francia, diretta ad ottenere la registrazione provvisoria del prodotto fitosanitario denominato «Smartfresh», contenente la sostanza attiva 1-methylcyclopropene (1-MCP);

Visto il decreto dell'8 maggio 2006 di inclusione della sostanza attiva 1-methylcyclopropene (1-MCP) nell'allegato I del decreto legislativo 17 marzo 1995, n. 194, in attuazione della direttiva 2006/19/CE della Commissione del 14 febbraio 2006;

Visto il parere favorevole espresso in data 20 luglio 2006 dalla commissione consultiva di cui all'art. 20 del decreto legislativo 17 marzo 1995, n. 194, relativo all'autorizzazione del prodotto di cui trattasi fino al 31 marzo 2016 (data di scadenza dell'iscrizione in allegato I per la sostanza attiva 1-methylcyclopropene (1-MCP));

Vista la nota dell'ufficio del 3 agosto 2006 con la quale sono stati richiesti gli atti definitivi;

Vista la nota pervenuta in data 10 agosto 2006, da cui risulta che la suddetta impresa ha ottemperato a quanto richiesto dall'ufficio;

Visto il versamento effettuato ai sensi del decreto ministeriale 9 luglio 1999;

Decreta:

A decorrere dalla data del presente decreto e fino al 31 marzo 2016, l'impresa Rohm and Haas France S.a.s., con sede legale in La Tour de Lyon - 185 Rue de Bercy - 75579 Paris Cedex 12 - Francia, e'

autorizzata ad immettere in commercio il prodotto fitosanitario denominato SMARTFRESH, contenente la sostanza attiva 1-methylcyclopropene (1-MCP), con la composizione e alle condizioni indicate nell'etichetta allegata al presente decreto.

Per la sostanza attiva 1-methylcyclopropene (1-MCP) sono approvati i seguenti limiti massimi di residui, che saranno inseriti nel provvedimento di aggiornamento del decreto ministeriale 27 agosto 2004:

Prodotti destinati all'alimentazione	Limiti massimi di residui (mg/kg)
mele-susine-pomodori	0,01

Il prodotto e' confezionato in sacchetti idrosolubili nelle taglie da g
2,5-3,5-4,9-6,3-6,8-7,7-9,1-9,4-12,9-17,8-24,6-34,0-46,9-64,7-89,3-123,2-155,3-187,9.

Il prodotto in questione e' importato in confezioni pronte per l'impiego dallo stabilimento dell'impresa estera IsleChem LLC, 2801 Long Road Grand Island New York, NY 14072 (USA).

Il prodotto fitosanitario suddetto e' registrato al n. 12867.

E' approvata quale parte integrante del presente decreto l'etichetta allegata, con la quale il prodotto deve essere posto in commercio.

Il presente decreto sara' notificato in via amministrativa all'impresa interessata e pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 8 settembre 2006

Il direttore generale: Borrello

Allegato

----> Vedere allegato alle pagg. 10-11 <----

Il testo di questo decreto è stato scaricato dal sito internet dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato. Ricordiamo peraltro che l'unico testo definitivo è quello pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale a mezzo stampa, che prevale in casi di discordanza; la riproduzione dei testi forniti nel formato elettronico è consentita purché venga menzionata la fonte, il carattere non autentico e gratuito.

ALLEGATO

SmartFresh™
(PRODOTTO IN POLVERE CONTENENTE SOSTANZA ATTIVA EVAPORABILE, VP
IN SACCHETTI IDROSOLUBILI)

Regolatore di crescita per trattamenti in post raccolta di mele, susine e pomodori.
Mantiene inalterata la buona qualità dei frutti contrastando gli effetti negativi causati dall'etilene.

Rohm and Haas France S.A.S.
La Tour de Lyon - 185, Rue de Bercy
75579 Paris Cedex 12 - France

Stabilimento di produzione:
IsleChem, LLC
2801 Long Road, Grand Island
New York, NY 14072 (U.S.A.)

Distribuito da:
Rohm and Haas Italia srl
Via Trieste, 25 - 20076 Mozzate - (Como)

Registrazione del Ministero della Salute n. 14400 del 12/05/04
ATTENZIONE: MANIPOLARE CON PRUDENZA

Contenuto:
1-metilciclopropene puro (1-MCP) 3,3%
Coloranti n. q.b.a 100%

Il prodotto formulato è contenuto all'interno di un diffusore in quantità diverse in funzione delle dimensioni della cella da trattare.

CONTENUTO: 2,5-3,5-4,9-6,9-8,7-9,1-9,4-12,9-17,9-24,6-34,0-46,9-64,7-89,3-123,2-154,3-187,9 g.

FRASI DI RISCHIO: Nocivo per gli organismi acquatici, può provocare a lungo termine effetti negativi per l'ambiente acquatico.
CONSIGLI DI PRUDENZA: Conservare fuori della portata dei bambini. Conservare lontano da alimenti, mangimi e da bevande. Non mangiare, né bere, né fumare durante l'impiego. Questo materiale e il suo contenitore devono essere smaltiti come rifiuti pericolosi. Non disperdere nell'ambiente. Riferirsi alle istruzioni specialistiche informative in materia di sicurezza.

INFORMAZIONI MEDICHE: In caso di intossicazione chiamare il medico per i consueti interventi di pronto soccorso.

CARATTERISTICHE
SmartFresh™ è una formulazione in polvere (VP) che, una volta sciolta in acqua, rilascia la sostanza attiva sotto forma di vapore tramite un apposito diffusore. Deve essere impiegato esclusivamente per i trattamenti di post-raccolta di frutti.

La sostanza attiva 1-metilciclopropene (1-MCP) è un inibitore dell'etilene, il gas che provoca l'alterazione sia da parte interna che esterna (perdita di acqua, perdita di peso, ammorbidimento) e il mantenimento della qualità delle colture trattate durante il periodo di vita commerciale. Gli effetti dell'impiego di SmartFresh™ non sono permanenti, le colture trattate continuano la loro evoluzione in forma naturale.

DEGRATA	BENEFICI	EPOCA D'IMPIEGO	DURATA DEL TRATTAMENTO	DOSE
Mele (*)	Mantenimento della durezza e dell'acidità dei frutti e controllo del riscaldo superficiale	Trattare al più presto possibile dopo la raccolta e comunque entro 7 giorni	24 ore	43 mg/m³
Susine	Raffermamento della pericarpa di consistenza durante la conservazione e la successiva shel life	Trattare al più presto possibile, dopo la raccolta, e comunque entro 7 giorni dalla raccolta	24 ore	43 mg/m³
Pomodori	Raffermamento dello sviluppo del colore e mantenimento della freschezza. Raffermamento della pericarpa di consistenza quando i frutti vengono trattati durante il viaggio al rosso.	Trattare al più presto possibile dopo la raccolta e comunque entro 1 giorno dalla raccolta per i pomodori già rossi	12 ore	43 mg/m³

Il trattamento si può realizzare a qualsiasi temperatura compresa tra la temperatura di conservazione e la temperatura ambiente (20°C). Per trattamenti in ricambi applicarsi su frutti già refrigerati.

Per ottenere migliori risultati SmartFresh™ deve essere applicato su frutti raccolti al momento del periodo di raccolta raccomandato, su frutti in buone condizioni e con qualità adeguata alla conservazione. Gli effetti di SmartFresh™ possono essere notati in frutti che sono in cattive condizioni e di bassa qualità, che sono già maturi prima del trattamento (già in maturazione) o che sono raccolti al di fuori del periodo raccomandato.

(*) NON UTILIZZARE SU MELE DELLA VARIETA' BRAEBURN
Numero massimo di trattamenti: per tutte le colture deve essere eseguito un solo trattamento per ciascun lotto.

SmartFresh™ deve essere usato in ambienti chiusi a tenuta stagna in modo che non avvengano scambi gassosi con l'esterno durante il trattamento. Gli ambienti chiusi in cui avviene il trattamento dovranno quindi rispettare queste caratteristiche. Il trattamento con SmartFresh™ abbia successo. Dopo il trattamento con SmartFresh™ i frutti, passate essere conservati in accordo alle comuni tecniche di conservazione e commercializzazione, andranno sottoposti a normale manutenzione, se prevista.

METODO DI TRATTAMENTO
Quando la cella è stata completamente riempita posizionate il diffusore sul pavimento. Rinnuovare il diffusore. Aggiungere 8 litri di acqua a temperatura ambiente e premere immediatamente il pulsante (che si illuminerà di rosso). Il rilascio dell'1-MCP avverrà approssimativamente dopo cinque minuti. L'operatore dovrà quindi uscire immediatamente e sigillare la cella prima che inizi il riscaldamento.

La buona sigilla della struttura garantirà la massima efficacia del trattamento. Quando la cella sarà stata chiusa, verrà esposto un cartello all'interno con le seguenti indicazioni: **ATTENZIONE: TRATTAMENTO CON SMARTFRESH™ IN CORSO.** Il cartello rimarrà esposto per tutta la durata del trattamento (24 ore per mele e susine; 12 ore per pomodori) e per l'intera durata necessaria alla diffusione di eventuali residui residue ventilazione a porta aperta. La cella di trattamento dovrà rimanere chiusa per il tempo raccomandato (vedi impieghi e dosi) con la ventilazione attiva per garantire una efficiente circolazione dell'aria all'interno della struttura e con gli eventuali assorbitori di anidride carbonica (ad eccezione dell'assorbimento di carbonio) e di etilene. Originari di un tempo, questi per tutto il tempo di trattamento.

Al termine del periodo di trattamento si raccomanda di ricambiare l'aria fresca di ogni singolo lotto di 1-MCP, almeno dopo la chiusura della cella, per almeno quando mantri con il sistema di ventilazione al massimo. Inoltre ogni misura presa ad evitare la presenza di persone nell'area di installazione.

Al termine del trattamento verificare che il contenuto del recipiente sia stato usato o completamente e che non vi siano residui visibili.

COMPATIBILITÀ CON ALTRI PRODOTTI DA UTILIZZARE IN POST RACCOLTA
Non utilizzare SmartFresh™ in miscela o contemporaneamente ad altri prodotti. Non si conoscono effetti negativi dovuti all'utilizzo di altri prodotti applicati in concomitanza con SmartFresh™ per il controllo di malattie o disordini da conservazione.

CONSERVAZIONE
Conservare in luogo fresco e asciutto. Tenere la confezione ben chiusa prima dell'uso. Conservare in un ambiente ben ventilato. Non conservare in prossimità di cibo o bevande.

SMALTIMENTO
Dopo il recupero del diffusore, riscoprirlo interamente ed esterneamente con acqua corrente e lasciarlo asciugare. Il diffusore vuoto sarà ricoperto da un rappresentante Rohm and Haas per essere riciclati.

DA NON APPLICARE CON MEZZI AEREI
PER EVITARE RISCHI PER L'UOMO E PER L'AMBIENTE SEGUIRE LE ISTRUZIONI PER L'USO
NON CONTAMINARE ALTRE COLTURE, ALIMENTI E BEVANDE O CORSI D'ACQUA.
DA NON VENDERSI SPUSO

SMALTIRE LE CONFEZIONI SECONDO LE NORME VIGENTI
IL CONTENITORE/DIFFUSORE COMPLETAMENTE SVUOTATO NON DEVE ESSERE DISPERSO NELL'AMBIENTE
NON OPERARE CONTRO VENTO

IL CONTENITORE/DIFFUSORE NON PUÒ ESSERE RIUTILIZZATO
NON CONTAMINARE L'ACQUA CON IL PRODOTTO O IL SUO CONTENITORE/DIFFUSORE.

ISTRUZIONI PER L'USO
Il trattamento deve essere eseguito in una cella a tenuta stagna, verificata che non vi siano possibilità di fuoriuscita del prodotto dalla cella prima di iniziare l'impiego.

1. Quando la cella è stata completamente riempita posizionate sul pavimento il diffusore alimentato con una batteria nuova. Verificare che il sistema di ventilazione dell'aria della cella (3) circolazione interna, senza scambio di aria con l'esterno) sia attivo.

2. Aggiungere 8 litri di acqua a temperatura ambiente (non inferiore a 20°C) nel serbatoio di acqua al suo interno.

3. Premere il pulsante rosso alla base del diffusore, verificando che vi sia emissione di vapore dal diffusore.

4. Con manufatti asciutti rimuovere il diffusore dalla cella, pulirlo con acqua tiepida e seccarlo accuratamente.

5. Introdurre il sacchetto idroscopico con cartello di sicurezza all'interno del sistema. Il rilascio dell'1-MCP inizierà approssimativamente dopo cinque minuti.

6. L'operatore dovrà quindi uscire immediatamente e sigillare la cella prima che inizi il riscaldamento. Quando la cella sarà stata chiusa, verrà appeso un cartello all'interno con le seguenti indicazioni: **ATTENZIONE: TRATTAMENTO CON SMARTFRESH™ IN CORSO.** Il cartello rimarrà esposto per tutta la durata del trattamento (24 ore per mele e susine; 12 ore per pomodori) e per l'intera durata necessaria alla diffusione di eventuali residui residue ventilazione a porta aperta. La cella di trattamento dovrà rimanere chiusa per il tempo raccomandato (vedi impieghi e dosi) con la ventilazione attiva per garantire una efficiente circolazione dell'aria all'interno della struttura e con gli eventuali assorbitori di anidride carbonica (ad eccezione dell'assorbimento di carbonio) e di etilene. Originari di un tempo, questi per tutto il tempo di trattamento.

7. Al termine del periodo di trattamento si raccomanda di ricambiare l'aria fresca di ogni singolo lotto di 1-MCP, almeno dopo la chiusura della cella, per almeno quando mantri con il sistema di ventilazione al massimo. Inoltre ogni misura presa ad evitare la presenza di persone nell'area di installazione.

Al termine del trattamento verificare che il contenuto del recipiente sia stato usato o completamente e che non vi siano residui visibili. La soluzione rimasta può essere eliminata come rifiuto non pericoloso. Asciugare accuratamente il sistema per il prossimo utilizzo dopo la sigillazione della batteria.

IN CASO DI EMERGENZA TELEFONARE ALLO 0033140029046

FACSIMILE

ETICHETTA SACCHETTO IDROSOLUBILE

SmartFreshSM**(PRODOTTO IN POLVERE CONTENENTE SOSTANZA ATTIVA EVAPORABILE, VP
IN SACCHETTI IDROSOLUBILI)**Regolatore di crescita per trattamenti in post raccolta di mele, susine e pomodori.
Mantiene inalterata la buona qualità dei frutti contrastando gli effetti negativi causati dall'etilene.

Registrazione del Ministero della Salute n. del		Partita n.
Contenuto del sacchetto: 34,0-46,9-64,7-89,3-123,2- 155,3-187,9 g	ATTENZIONE: MANIPOLARE CON PRUDENZA	
COMPOSIZIONE		
1-metilciclopropene puro (1-MCP)	g 3,3	Stabilimento di produzione:
Coformulanti q.b. a	g 100	IsleChem, LLC
Rohm and Haas France S.A.S.		2801 Long Road, Grand Island New York, NY 14072 (U.S.A.)
La Tour de Lyon - 185 Rue de Bercy 75579 Paris Cedex 12 - France		Distribuito da:
		Rohm and Haas Italia srl
		Via Trieste, 25 22076 Mozzate - (Como)
AVVERTENZA: leggere l'etichetta riportata sulla confezione		
DA NON VENDERE, NÉ CONSERVARE FUORI DELLA CONFEZIONE		
DA SCIogliere IN ACQUA SENZA ROMPERE		

FACSIMILE

ETICHETTA SACCHETTO IDROSOLUBILE

SmartFreshSM	
COMPOSIZIONE	
1-metilciclopropene puro (1-MCP)	g 3,3
Coformulanti q.b. a	g 100
Contenuto g	
2,5-3,5-4,9-6,3-6,8-7,7-9,1-9,4-12,9- 17,8-24,6	

06A08618