

La présente étiquette a été modifiée conformément à la décision de réévaluation concernant le 1-méthylcyclopropène, RVD2023-15. Bien qu'on invite les utilisateurs à suivre l'étiquette modifiée dès maintenant, l'étiquette préalablement approuvée est valide jusqu'au 09/26/2025 conformément à la période d'abandon graduel établie dans le RVD2023-15. Il est possible d'obtenir cette étiquette préalablement approuvée sur demande en envoyant un courriel à [hc.pmr.info-arla.sc@canada.ca](mailto:hc.pmr.info-arla.sc@canada.ca). Veuillez indiquer dans votre courriel le nom et le numéro d'homologation du produit dont vous demandez l'étiquette.

Pour le traitement des tomates après la récolte seulement.  
Régulateur de croissance des plantes

**DOIT ÊTRE UTILISÉ SEULEMENT PAR DES TRAVAILLEURS FORMÉS PAR  
AGROFRESH. L'EMBALLAGE HYDROSOLUBLE NE DOIT ÊTRE UTILISÉ  
QU'AVEC L'APPAREIL DE DISTRIBUTION BREVETÉ SMARTFRESH  
TECHNOLOGY.**

Poudre  
COMMERCIAL

PRINCIPE ACTIF: 1-  
méthylcyclopropène..... 3,3 %

**TENIR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS**

ATTENTION

LIRE L'ÉTIQUETTE AVANT UTILISATION

N° D'HOMOLOGATION 28569  
LOI SUR LES PRODUITS ANTIPARASITAIRES

**NE PAS VENDRE LES EMBALLAGES HYDROSOLUBLES SÉPARÉMENT**

NE PAS toucher les emballages hydrosolubles avec des gants mouillés  
parce qu'ils se dissoudront. NE PAS ouvrir ou perforer les emballages  
hydrosolubles.

CONTENU NET : 2,5-310,6 g

Système d'application :	Système 1 : 2,5 grammes	Système 25 : 46,9 grammes
	Système 2 : 3,5 grammes	Système 34 : 64,7 grammes
	Système 3 : 4,9 grammes	Système 46 : 89,3 grammes
	Système 4 : 6,3 grammes	Système 64 : 123,2 grammes
	Système 5 : 7,7 grammes	Système 82 : 155,3 grammes
	Système 6 : 9,1 grammes	Système 100 : 187,9 grammes
	Système 7 : 12,9 grammes	Système 118 : 220,0 grammes
	Système 9 : 17,8 grammes	Système 136 : 244,6 grammes
	Système 13 : 24,6 grammes	Système 154 : 278,5 grammes
	Système 18 : 34,0 grammes	Système 172 : 310,6 grammes

AgroFresh Inc.  
510-530 Walnut Street, Suite 1350  
Philadelphia, Pennsylvania  
USA 19106

Téléphone : 866-206-1001 **RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX**

SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates est une poudre qui libère la matière active volatile 1-méthylcyclopropène (1-MCP) lorsqu'elle est mélangée avec de l'eau dans un appareil de distribution breveté.

SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates est un moyen qui doit être utilisé après la récolte et qui sert à neutraliser bon nombre d'effets indésirables associés à la production interne d'éthylène dans les tomates récoltées.

SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates permet de conserver la texture ferme des fruits et de retarder la coloration puisqu'il fait diminuer la production interne d'éthylène et la respiration qui se produisent généralement lors du mûrissement. Ainsi, on peut s'attendre à ce que le mûrissement et la sénescence des fruits traités avec

SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates se produisent plus tard que dans les fruits non traités avec SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates. La diminution moins élevée de l'acidité titrable dans les tomates lors de l'entreposage est un autre avantage qu'entraîne SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates.

SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates peut être utilisé peu après la récolte ou à des stades de maturité plus avancés, selon la durée de conservation voulue. Appliquer SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates à des températures de l'air normales pour la manutention et l'entreposage des tomates. SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates est moins efficace lorsqu'il est utilisé à des stades de maturité plus avancés en vue de retarder la sénescence et de prolonger la durée de conservation.

Les tomates récoltées doivent être exposées à la matière active volatile de SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates dans des installations d'entreposage des aliments étanches (températures ambiantes ou réfrigérées). Il ne faut pas utiliser ce produit à l'extérieur ou dans des endroits ouverts. Les aires de traitement fermées doivent être étanches puisque l'efficacité de SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates diminuera s'il y a une fuite.

## **MODE D'EMPLOI**

NE PAS contaminer l'approvisionnement en eau d'irrigation ou en eau potable ni les habitats aquatiques lors du nettoyage de l'équipement ou de l'élimination de déchets.

### ***Important***

SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates peut être appliqué peu après la récolte ou à des stades de maturité plus avancés. La sénescence et le mûrissement seront moins affectés par des applications de SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates effectuées à des stades de maturité plus avancés. SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates peut être appliqué à n'importe quelle température normale pour les conditions d'entreposage et de manutention pour les tomates, soit entre 12,5 et 22 °C (54,5 et 72 °F). Procéder à une application à raison d'une dose maximale de 500 ppb (volume/volume dans l'air) au moyen d'un système d'application approprié. (Voir la

rubrique « Comment choisir le système d'application pour le traitement des tomates » figurant sur la présente étiquette.)

Ne pas utiliser SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates sur les fruits qui ont subi un stress dû à des carences minérales, des maladies, la chaleur, la réfrigération ou les températures sous le point de congélation, la sécheresse ou le bronzage.

SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates peut être appliqué sur les tomates destinées à la vente immédiate ou sur celles qui seront entreposées à l'air réfrigéré pendant plusieurs jours. Des facteurs tels que la variété, les conditions environnementales et le stade de maturité au moment du traitement peuvent affecter la réaction des tomates à SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates.

### ***Conditions d'entreposage des fruits***

Il faut utiliser SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates dans des aires de traitement étanches aux gaz. Après l'application de SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates, les tomates peuvent être entreposées dans des conditions réfrigérées ou ambiantes.

Il faut souligner que veiller au maintien de la chaîne du froid et le respect rigoureux des bonnes pratiques de manutention et des mesures sanitaires demeurent des éléments essentiels qui servent à assurer l'innocuité et la qualité des fruits durant l'emballage, le transport et la distribution.

### ***Méthode de Traitement***

Avant l'application, s'assurer qu'on peut sceller adéquatement la chambre de traitement tout de suite après l'application.

SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates est appliqué à l'aide de l'appareil de distribution breveté SmartFresh<sup>MC</sup>. Voir la rubrique « Comment choisir le système d'application pour le traitement des tomates » pour choisir le système d'application qui convient aux dimensions de la chambre. Remplir la chambre de fruits qui doivent être traités avec SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates. Pour aider à rafraîchir la chambre et à faciliter la circulation de SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates, empiler les palettes ou les contenants de tomates en laissant quelques espaces entre ceux-ci pour laisser l'air circuler adéquatement.

Placer l'appareil de distribution breveté SmartFresh<sup>MC</sup> sur une surface stable à l'intérieur de la chambre, de telle sorte qu'il se trouve dans le flux d'air du système de circulation de l'air interne. Retirer le couvercle de l'appareil de distribution breveté SmartFresh<sup>MC</sup> et le ruban protecteur qui couvre le bouton de mise en marche. Appuyer sur le bouton de mise en marche (qui deviendra alors rouge) pour démarrer l'appareil de distribution breveté SmartFresh<sup>MC</sup>. Pendant que l'appareil de distribution breveté est en marche, ajouter 8 litres d'eau dont la température se situe entre 20 °C et 40 °C dans l'appareil de distribution breveté SmartFresh<sup>MC</sup>. Retirer le sachet hydrosoluble du suremballage d'aluminium et l'ajouter à l'eau dans l'appareil de distribution breveté SmartFresh<sup>MC</sup>. Quitter immédiatement la chambre de traitement et sceller la porte afin

de contenir les vapeurs de 1-MCP et d'empêcher les travailleurs d'être exposés au produit. Le 1-MCP commencera à être libéré dans la chambre plusieurs minutes après que l'on aura ajouté l'eau dans l'appareil de distribution breveté SmartFresh<sup>MC</sup>.

Après avoir scellé l'aire de traitement, afficher une enseigne sur toutes les issues de la chambre. L'affiche doit se lire comme suit : « ATTENTION. Ne pas pénétrer dans la chambre de traitement. Traitement SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates en cours. » Ne pas pénétrer dans la chambre tant que le traitement n'est pas terminé (après 12 heures) et avant d'avoir ventilé la pièce pendant 30 minutes. S'il faut pénétrer dans la chambre avant la fin du traitement, il faut ventiler celle-ci pendant 30 minutes, et les personnes doivent porter une chemise à manches longues, un pantalon long et des gants résistant aux produits chimiques, ainsi qu'un respirateur avec une cartouche de produits chimiques anti-vapeurs organiques approuvée par le NIOSH/MSHA/BHSE et munie d'un préfiltre approuvé pour les pesticides OU une cartouche pour les pesticides approuvée par le NIOSH/MSHA/BHSE. En cas d'urgence, communiquer avec un employé d'AgroFresh Inc. dûment formé.

Les issues de la chambre de traitement doivent demeurer scellées pendant 12 heures pour assurer l'efficacité du traitement SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates. Le traitement sera invalidé si on pénètre dans la pièce dans les 12 heures suivant le traitement. Pendant le traitement, le système de circulation de l'air interne doit être en marche pour assurer une bonne circulation de l'air à l'intérieur de la chambre. Il faut fermer tous les événements et les ouvertures d'aération vers l'extérieur. À la fin de la période de traitement avec le SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates, aérer la chambre de traitement en ouvrant les portes pendant au moins 30 minutes, et assurer une ventilation interne continue avant de permettre aux travailleurs de pénétrer dans la chambre. Après avoir ventilé la pièce, retirer l'appareil de distribution breveté SmartFresh<sup>MC</sup> Technology. Pour se départir des eaux usées dans l'appareil de distribution breveté SmartFresh<sup>MC</sup> Technology, on peut les verser dans un tuyau d'évacuation. Les fruits traités avec SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates non destinés à la vente immédiate doivent être entreposés selon de bonnes pratiques commerciales normales.

### ***Délai de sécurité après traitement***

Ne pas pénétrer et ne pas permettre aux travailleurs de pénétrer dans la chambre de traitement avant la fin du traitement (après 12 heures), et avant d'avoir ventilé la chambre de traitement pendant au moins 30 minutes.

### ***Comment choisir le système d'application pour le traitement des tomates***

Choisir le système d'application en fonction du volume de l'aire de traitement. Calculer le volume de l'aire de traitement en mesurant la longueur, la largeur et la hauteur de l'aire de traitement (en mètres). Multiplier ces trois chiffres ensemble pour obtenir le volume de l'aire de traitement en mètres cubes.

Par exemple, si une pièce mesure 8 mètres de largeur, 20 mètres de longueur et 5 mètres de hauteur, le volume de l'aire de traitement est de 800 mètres cubes.

<b>Dimensions de l'aire de traitement (volume vide), en mètres cubes</b>	<b>Système d'application</b>	<b>Poids total de SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates dans un sachet hydrosoluble, en grammes</b>
64-84	Système 1	2,5
84-118	Système 2	3,5
118-163	Système 3	4,9
163-205	Système 4	6,3
205-246	Système 5	7,7
246-307	Système 6	9,1
307-436	Système 7	12,9
436-601	Système 9	17,8
601-831	Système 13	24,6
831-1 148	Système 18	34,0
1 148-1 584	Système 25	46,9
1 584-2 185	Système 34	64,7
2 185-3 016	Système 46	89,3
3 016-4 063	Système 64	123,2
4 063-5 017	Système 82	155,3
5 017-5 971	Système 100	187,9
5 971-6 813	Système 118	220,0
6 813-7 666	Système 136	244,6
7 666-8 638	Système 154	278,5
8 638-10 491	Système 172	310,6

**MISES EN GARDE :**

TENIR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

Provoque une légère irritation des yeux. Nocif en cas d'absorption par la peau. Éviter le contact avec les yeux, la peau et les vêtements. Éviter de respirer les vapeurs. Se laver à fond avec de l'eau et du savon après avoir manipulé le produit. Ne pas fumer lors de l'application de SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates.

**Pendant le mélange, le chargement, l'application, le nettoyage, les réparations ou le retour dans la zone de traitement :** porter un vêtement à manches longues, un pantalon long, des gants résistants aux produits chimiques, des chaussettes et des chaussures.

Retirer les vêtements contaminés et les laver séparément avant de les réutiliser.

**Protection des yeux (si nécessaire) :** lunettes de protection étanches ou écran facial.

**Appareil de protection respiratoire** : un appareil de protection respiratoire muni d'une cartouche anti-vapeurs organiques approuvée par le NIOSH et d'un préfiltre approuvé pour les pesticides ou d'une boîte filtrante approuvée par le NIOSH pour les pesticides.

Au besoin, les personnes peuvent pénétrer dans la chambre avant la fin du traitement, et ce, après avoir ventilé la pièce pendant 30 minutes pour dissiper le 1-MCP. Lorsqu'elles pénètrent dans la chambre de traitement, les personnes doivent porter une chemise à manches longues, un pantalon long et des gants résistant aux produits chimiques, ainsi qu'un respirateur muni d'une cartouche de produits chimiques anti-vapeurs organiques approuvée par le NIOSH/MSHA/BHSE et muni d'un préfiltre approuvé pour les pesticides OU une cartouche pour les pesticides approuvée par le NIOSH/MSHA/BHSE.

Si vous prévoyez utiliser le produit antiparasitaire sur une denrée pouvant être exportée aux États-Unis et si vous avez besoin de renseignements sur les concentrations de résidus acceptables aux États-Unis, consultez le site Internet de CropLife Canada : [www.croplife.ca](http://www.croplife.ca).

**PREMIERS SOINS :**

**CONTACT AVEC LES YEUX** : Garder les paupières écartées et rincer doucement et lentement avec de l'eau pendant 15 à 20 minutes. Le cas échéant, retirer les lentilles cornéennes au bout de 5 minutes et continuer de rincer l'œil. Appeler un centre anti-poison ou un médecin pour obtenir des conseils sur le traitement.

**CONTACT AVEC LA PEAU OU LES VÊTEMENTS** : Enlever tous les vêtements contaminés. Rincer immédiatement la peau à grande eau pendant 15 à 20 minutes. Appeler un centre anti-poison ou un médecin pour obtenir des conseils sur le traitement.

**INHALATION** : Déplacer la personne vers une sources d'air frais. Si la personne ne respire pas, appeler le 911 ou une ambulance, puis pratiquer la respiration artificielle, de préférence, le bouche-à-bouche, si possible. Appeler un centre anti-poison ou un médecin pour obtenir des conseils sur le traitement.

**INGESTION** : Appeler un centre anti-poison ou un médecin immédiatement pour obtenir des conseils sur le traitement. Faire boire un verre d'eau à petites gorgées si la personne empoisonnée est capable d'avaler. Ne pas faire vomir à moins d'avoir reçu le conseil de procéder ainsi par le centre anti-poison ou le médecin. Ne rien administrer par la bouche à une personne inconsciente.

Apporter l'étiquette du contenant ou prendre note du nom du produit et de son numéro d'homologation lorsque vous consultez un médecin.

**RENSEIGNEMENTS TOXICOLOGIQUES :**

Traiter selon les symptômes.

**ENTREPOSAGE :**

Entreposer le produit dans son contenant d'origine fermé hermétiquement. Pour empêcher la contamination, entreposer ce produit loin de la nourriture pour humains ou pour animaux. Entreposer dans un endroit frais, sec, verrouillé, bien aéré et sans drain de sol. Garder le sachet hydrosoluble dans le suremballage d'aluminium d'origine, à l'abri de l'humidité.

**ÉLIMINATION :**

Rincer trois fois l'appareil de distribution breveté vide SmartFresh<sup>MC</sup> Technology. Ne pas utiliser le suremballage d'aluminium ou l'appareil de distribution breveté SmartFresh<sup>MC</sup> Technology à d'autres fins. L'appareil de distribution breveté vide SmartFresh<sup>MC</sup> Technology doit être rapporté à AgroFresh en vue de son élimination ou d'une remise à neuf. Pour tout renseignement concernant l'élimination des produits non utilisés ou dont on veut se départir, s'adresser au fabricant ou à l'organisme de réglementation provinciale. S'adresser également à eux en cas de déversement ainsi que pour le nettoyage des déversements.

**AVIS À L'UTILISATEUR :** Ce produit antiparasitaire doit être employé strictement selon le mode d'emploi qui figure sur la présente étiquette. L'emploi non conforme à ce mode d'emploi constitue une infraction à la *Loi sur les produits antiparasitaires*.

SmartFresh<sup>MC</sup> Technology pour les tomates est une marque déposée d'AgroFresh Inc.