

TRICUPROXI® MZ



POLVO MOJABLE (WP)

COMPOSICIÓN
Oxicloruro de cobre 300 g/kg (30% p/p) (exp. en cobre)
Mancozeb 200 g/kg (20% p/p)
Contiene diisopropilhidatensulfonato sódico (CAS 1322-93-6) y Caolín.

H302 - Nocivo en caso de ingestión • H317 - Puede provocar una reacción alérgica en la piel • H331 - Tóxico en caso de inhalación • H361D - Se sospecha que daña el feto • H410 - Muy tóxico para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos • P201/P202 - Solicitar instrucciones especiales antes del uso y no manipular la sustancia antes de haber leído y comprendido todas las instrucciones de seguridad • P203 - Evitar respirar el polvo y la niebla de pulverización • P273 - Evitar la liberación al medio ambiente • P280 - Llevar guantes, prendas y mascarilla de protección • P284 - Llevar equipo de protección respiratoria • P303+P361+P353 - EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL: lavar con abundante agua y jabón • P304+P340 - EN CASO DE INHALACIÓN: transportar a la persona al aire libre y mantenerlo en una posición que le facilite la respiración • P501 - Recoger el vertido.

APLICACIONES AUTORIZADAS
Tomate y berenjena: aire libre e invernadero. Para el control mildu, alternaria y bacteriosis.
Brócoli y pimiento, excepto tipo guindilla: aire libre. Para el control mildu, alternaria, alternaria y noria.
Ajo, cebolla y chalote: aire libre. Para el control de mildu y alternaria.
Puerro: aire libre. Para el control de mildu.
Cucurbitáceas de piel comestible (incluye pepino, pepinillo y calabacín), cucurbitáceas de piel no comestible (incluye melón, sandía y calabaza), lechuga y escorallo: aire libre. Para el control de mildu y alternaria.
Patata: aire libre. Para el control de alternaria, mildu y antracnosis.
Zanahoria: aire libre. Para el control de alternaria.
Frutales de hueso (incluye albaricoquero, cerezo, melocotonero, nectarino y ciruelo). Para el control de mildu y chancro.
Frutales de pepita (incluye manzana, pera, membrillo y níspero). Para el control de moteado y noria.
Olive. Para el control de respo.

RECOMENDACIONES PARA CASOS DE INTOXICACIÓN O ACCIDENTE
Medidas básicas de actuación: Retire a la persona del lugar de la exposición y quite la ropa manchada o sucia. En contacto con los ojos, lavar con agua abundante 15 minutos. No debe retirar los lentillas. En contacto con la piel, lavar con agua abundante y jabón, sin frotar. En caso de ingestión, enjuagarse la boca. No provocar el vómito y no administrar nada por vía oral. Mantenga al paciente en reposo. Conserve la temperatura corporal. Controle la respiración. Si fuera necesario, respiración artificial. Si la persona está inconsciente, ocúltele los ojos con la cubierta más baja que el resto del cuerpo y los mantenga semiabiertos. Si es necesario trasladar al intoxicado a un centro sanitario y lleve la etiqueta o el envase. NO DEJE SOLO AL INTOXICADO EN NINGUN CASO.

Las manifestaciones clínicas que se pueden producir en caso de exposición y/o contacto son: Irritación de ojos, piel, mucosas, tracto respiratorio y gastrointestinal. Náuseas, vómitos, sabor metálico, dolor epigástrico, hematemesis y melena. Alteraciones hepatotónicas y en el SNC. Metemoglobinemia, hemólisis, colapso circulatorio y Shock. Hipersensibilidad y dermatosis vesicales de piel, dermatitis, picor y zancos. Dermatitis de contacto.
Consejos terapéuticos para médicos y personal sanitario: En caso de ingestión, (recomendación alternativa según el estado de conciencia. En caso de mal estado de conciencia, administrar Acetilcolinesterasa: EGTA, BkA y PRNACAMBA.
Contraindicación: Jarabe de picapicazón + Tratamiento sintomático.

EN CASO DE ACCIDENTE O MALESTAR, ACUDA INMEDIATAMENTE AL MÉDICO O LLÁME AL INSTITUTO NACIONAL DE TOXICOLOGÍA Tel: 91 562 10 26. En centros de toxicología se informa al 016.

Contiene caolín. El contenido en sílice cristalina de la fracción respirable en este formulado es inferior al 0,1%.

CONDICIONAMIENTOS PREVENTIVOS DE RIESGOS
Mitigación de riesgos en la manipulación
Aplicador: Durante la aplicación del producto, el operario evitará el contacto con el follaje fumado. No trazar con este producto en caso de que se prevea la realización de labores mecánicos que puedan deteriorar los guantes de protección química.

Aire libre. Mezcla, carga, limpieza y mantenimiento del equipo para pulverización con tractor tipo ropa de trabajo, guantes de protección química y mascarilla tipo FFP1 (según norma UNE-EN 149:2009+A1:2010) o mascarilla tipo FFP1 según norma UNE-EN 143:2002, UNE-EN 143:2002/A1:2006, UNE-EN 143:2002/A1:2006). Aplicación: para pulverizaciones con tractor tipo ropa de trabajo.

Invernadero. Mezcla y carga; para pulverizaciones manuales con lanzapistola ropa de trabajo, guantes de protección química y mascarilla tipo FFP2 (según norma UNE-EN 149:2009+A1:2010) o mascarilla tipo FFP2 según norma UNE-EN 143:2002, UNE-EN 143:2002/A1:2006, UNE-EN 143:2002/A1:2006). Para pulverización con caremilla manual ropa de trabajo, guantes de protección química y mascarilla tipo FFP1 (según norma UNE-EN 149:2009+A1:2010) o mascarilla tipo FFP1 según norma UNE-EN 143:2002, UNE-EN 143:2002/A1:2006, UNE-EN 143:2002/A1:2006). Aplicación: limpieza y mantenimiento del equipo.

Trabajo de campo. Para pulverizaciones manuales con lanzapistola, ropa de protección química tipo 3 o 4 (según norma UNE-EN 14605:2009+A1:2009), cubado resistente a productos químicos, guantes de protección química y zapatos y puntilla facial (según norma UNE-EN 156:2002). Para pulverización con caremilla manual ropa de trabajo y guantes de protección química. Para limpieza y mantenimiento del equipo personal se utiliza mascarilla tipo FFP1 (según norma UNE-EN 149:2009+A1:2010) o mascarilla tipo FFP1 según norma UNE-EN 143:2002, UNE-EN 143:2002/A1:2006, UNE-EN 143:2002/A1:2006, UNE-EN 143:2002/A1:2006).

Trabajador: No entrar en el cultivo hasta que el producto esté seco. En todos los casos o excepción de patata ropa de trabajo y guantes de protección química (durante el manejo de cultivo tratado o superficies contaminadas para los tareas de reentrada). Se legerá además el plazo de reentrada fijado. En patata ropa de trabajo. Plazo de reentrada (para todos los tareas excepto inspección y riego): 16 días en frutales de hueso y pepita. Llévese toda la ropa de protección después de usarlo.

Tareas asociadas a la reducción del riesgo
Ropa de trabajo: manga larga, pantalón largo y cubado adecuado.

Mitigación de riesgos ambientales
Para proteger las aguas subterráneas no aplicar en suelos pedregosos, arenosos o con drenaje artificial.

Para proteger a los organismos acuáticos, respácese sin trazar hasta las mareas de aguas superficiales una banda de seguridad de 20 m con 10 m de cubierta vegetal para frutales • 10 m con cubierta vegetal para cítricos • 5 m para tomate, berenjena, pimiento, cucurbitáceas, lechuga y similares, brócoli, puerro, ajo, cebolla, chalote, zanahoria y patata (todos ellos de aire libre).

Para proteger a los artrópodos no objetivo, respácese sin tratar una banda de seguridad hasta la zona no cultivada de: 20 m o 15 m con boquillas de reducción del 50% de la deriva en frutales y cítricos • 5 m o sin banda con boquillas de reducción del 50% de la deriva en berenjena, cucurbitáceas, lechuga y similares, brócoli, puerro, ajo, cebolla, chalote, zanahoria y patata • 5 m en tomate y pimiento.

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

Trabajador: No entrar en el cultivo hasta que el producto esté seco. En todos los casos o excepción de patata ropa de trabajo y guantes de protección química (durante el manejo de cultivo tratado o superficies contaminadas para los tareas de reentrada). Se legerá además el plazo de reentrada fijado. En patata ropa de trabajo. Plazo de reentrada (para todos los tareas excepto inspección y riego): 16 días en frutales de hueso y pepita. Llévese toda la ropa de protección después de usarlo.

Tareas asociadas a la reducción del riesgo
Ropa de trabajo: manga larga, pantalón largo y cubado adecuado.

Mitigación de riesgos ambientales
Para proteger las aguas subterráneas no aplicar en suelos pedregosos, arenosos o con drenaje artificial.

Para proteger a los organismos acuáticos, respácese sin trazar hasta las mareas de aguas superficiales una banda de seguridad de 20 m con 10 m de cubierta vegetal para frutales • 10 m con cubierta vegetal para cítricos • 5 m para tomate, berenjena, pimiento, cucurbitáceas, lechuga y similares, brócoli, puerro, ajo, cebolla, chalote, zanahoria y patata (todos ellos de aire libre).

Para proteger a los artrópodos no objetivo, respácese sin tratar una banda de seguridad hasta la zona no cultivada de: 20 m o 15 m con boquillas de reducción del 50% de la deriva en frutales y cítricos • 5 m o sin banda con boquillas de reducción del 50% de la deriva en berenjena, cucurbitáceas, lechuga y similares, brócoli, puerro, ajo, cebolla, chalote, zanahoria y patata • 5 m en tomate y pimiento.

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

Trabajador: No entrar en el cultivo hasta que el producto esté seco. En todos los casos o excepción de patata ropa de trabajo y guantes de protección química (durante el manejo de cultivo tratado o superficies contaminadas para los tareas de reentrada). Se legerá además el plazo de reentrada fijado. En patata ropa de trabajo. Plazo de reentrada (para todos los tareas excepto inspección y riego): 16 días en frutales de hueso y pepita. Llévese toda la ropa de protección después de usarlo.

Tareas asociadas a la reducción del riesgo
Ropa de trabajo: manga larga, pantalón largo y cubado adecuado.

Mitigación de riesgos ambientales
Para proteger las aguas subterráneas no aplicar en suelos pedregosos, arenosos o con drenaje artificial.

Para proteger a los organismos acuáticos, respácese sin trazar hasta las mareas de aguas superficiales una banda de seguridad de 20 m con 10 m de cubierta vegetal para frutales • 10 m con cubierta vegetal para cítricos • 5 m para tomate, berenjena, pimiento, cucurbitáceas, lechuga y similares, brócoli, puerro, ajo, cebolla, chalote, zanahoria y patata (todos ellos de aire libre).

Para proteger a los artrópodos no objetivo, respácese sin tratar una banda de seguridad hasta la zona no cultivada de: 20 m o 15 m con boquillas de reducción del 50% de la deriva en frutales y cítricos • 5 m o sin banda con boquillas de reducción del 50% de la deriva en berenjena, cucurbitáceas, lechuga y similares, brócoli, puerro, ajo, cebolla, chalote, zanahoria y patata • 5 m en tomate y pimiento.

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

Trabajador: No entrar en el cultivo hasta que el producto esté seco. En todos los casos o excepción de patata ropa de trabajo y guantes de protección química (durante el manejo de cultivo tratado o superficies contaminadas para los tareas de reentrada). Se legerá además el plazo de reentrada fijado. En patata ropa de trabajo. Plazo de reentrada (para todos los tareas excepto inspección y riego): 16 días en frutales de hueso y pepita. Llévese toda la ropa de protección después de usarlo.

Tareas asociadas a la reducción del riesgo
Ropa de trabajo: manga larga, pantalón largo y cubado adecuado.

Mitigación de riesgos ambientales
Para proteger las aguas subterráneas no aplicar en suelos pedregosos, arenosos o con drenaje artificial.

Para proteger a los organismos acuáticos, respácese sin trazar hasta las mareas de aguas superficiales una banda de seguridad de 20 m con 10 m de cubierta vegetal para frutales • 10 m con cubierta vegetal para cítricos • 5 m para tomate, berenjena, pimiento, cucurbitáceas, lechuga y similares, brócoli, puerro, ajo, cebolla, chalote, zanahoria y patata (todos ellos de aire libre).

Para proteger a los artrópodos no objetivo, respácese sin tratar una banda de seguridad hasta la zona no cultivada de: 20 m o 15 m con boquillas de reducción del 50% de la deriva en frutales y cítricos • 5 m o sin banda con boquillas de reducción del 50% de la deriva en berenjena, cucurbitáceas, lechuga y similares, brócoli, puerro, ajo, cebolla, chalote, zanahoria y patata • 5 m en tomate y pimiento.

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

Trabajador: No entrar en el cultivo hasta que el producto esté seco. En todos los casos o excepción de patata ropa de trabajo y guantes de protección química (durante el manejo de cultivo tratado o superficies contaminadas para los tareas de reentrada). Se legerá además el plazo de reentrada fijado. En patata ropa de trabajo. Plazo de reentrada (para todos los tareas excepto inspección y riego): 16 días en frutales de hueso y pepita. Llévese toda la ropa de protección después de usarlo.

Tareas asociadas a la reducción del riesgo
Ropa de trabajo: manga larga, pantalón largo y cubado adecuado.

Mitigación de riesgos ambientales
Para proteger las aguas subterráneas no aplicar en suelos pedregosos, arenosos o con drenaje artificial.

Para proteger a los organismos acuáticos, respácese sin trazar hasta las mareas de aguas superficiales una banda de seguridad de 20 m con 10 m de cubierta vegetal para frutales • 10 m con cubierta vegetal para cítricos • 5 m para tomate, berenjena, pimiento, cucurbitáceas, lechuga y similares, brócoli, puerro, ajo, cebolla, chalote, zanahoria y patata (todos ellos de aire libre).

Para proteger a los artrópodos no objetivo, respácese sin tratar una banda de seguridad hasta la zona no cultivada de: 20 m o 15 m con boquillas de reducción del 50% de la deriva en frutales y cítricos • 5 m o sin banda con boquillas de reducción del 50% de la deriva en berenjena, cucurbitáceas, lechuga y similares, brócoli, puerro, ajo, cebolla, chalote, zanahoria y patata • 5 m en tomate y pimiento.

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

Trabajador: No entrar en el cultivo hasta que el producto esté seco. En todos los casos o excepción de patata ropa de trabajo y guantes de protección química (durante el manejo de cultivo tratado o superficies contaminadas para los tareas de reentrada). Se legerá además el plazo de reentrada fijado. En patata ropa de trabajo. Plazo de reentrada (para todos los tareas excepto inspección y riego): 16 días en frutales de hueso y pepita. Llévese toda la ropa de protección después de usarlo.

Tareas asociadas a la reducción del riesgo
Ropa de trabajo: manga larga, pantalón largo y cubado adecuado.

Mitigación de riesgos ambientales
Para proteger las aguas subterráneas no aplicar en suelos pedregosos, arenosos o con drenaje artificial.

Para proteger a los organismos acuáticos, respácese sin trazar hasta las mareas de aguas superficiales una banda de seguridad de 20 m con 10 m de cubierta vegetal para frutales • 10 m con cubierta vegetal para cítricos • 5 m para tomate, berenjena, pimiento, cucurbitáceas, lechuga y similares, brócoli, puerro, ajo, cebolla, chalote, zanahoria y patata (todos ellos de aire libre).

Para proteger a los artrópodos no objetivo, respácese sin tratar una banda de seguridad hasta la zona no cultivada de: 20 m o 15 m con boquillas de reducción del 50% de la deriva en frutales y cítricos • 5 m o sin banda con boquillas de reducción del 50% de la deriva en berenjena, cucurbitáceas, lechuga y similares, brócoli, puerro, ajo, cebolla, chalote, zanahoria y patata • 5 m en tomate y pimiento.

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

Trabajador: No entrar en el cultivo hasta que el producto esté seco. En todos los casos o excepción de patata ropa de trabajo y guantes de protección química (durante el manejo de cultivo tratado o superficies contaminadas para los tareas de reentrada). Se legerá además el plazo de reentrada fijado. En patata ropa de trabajo. Plazo de reentrada (para todos los tareas excepto inspección y riego): 16 días en frutales de hueso y pepita. Llévese toda la ropa de protección después de usarlo.

Tareas asociadas a la reducción del riesgo
Ropa de trabajo: manga larga, pantalón largo y cubado adecuado.

Mitigación de riesgos ambientales
Para proteger las aguas subterráneas no aplicar en suelos pedregosos, arenosos o con drenaje artificial.

Para proteger a los organismos acuáticos, respácese sin trazar hasta las mareas de aguas superficiales una banda de seguridad de 20 m con 10 m de cubierta vegetal para frutales • 10 m con cubierta vegetal para cítricos • 5 m para tomate, berenjena, pimiento, cucurbitáceas, lechuga y similares, brócoli, puerro, ajo, cebolla, chalote, zanahoria y patata (todos ellos de aire libre).

Para proteger a los artrópodos no objetivo, respácese sin tratar una banda de seguridad hasta la zona no cultivada de: 20 m o 15 m con boquillas de reducción del 50% de la deriva en frutales y cítricos • 5 m o sin banda con boquillas de reducción del 50% de la deriva en berenjena, cucurbitáceas, lechuga y similares, brócoli, puerro, ajo, cebolla, chalote, zanahoria y patata • 5 m en tomate y pimiento.

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

Trabajador: No entrar en el cultivo hasta que el producto esté seco. En todos los casos o excepción de patata ropa de trabajo y guantes de protección química (durante el manejo de cultivo tratado o superficies contaminadas para los tareas de reentrada). Se legerá además el plazo de reentrada fijado. En patata ropa de trabajo. Plazo de reentrada (para todos los tareas excepto inspección y riego): 16 días en frutales de hueso y pepita. Llévese toda la ropa de protección después de usarlo.

Tareas asociadas a la reducción del riesgo
Ropa de trabajo: manga larga, pantalón largo y cubado adecuado.

Mitigación de riesgos ambientales
Para proteger las aguas subterráneas no aplicar en suelos pedregosos, arenosos o con drenaje artificial.

Para proteger a los organismos acuáticos, respácese sin trazar hasta las mareas de aguas superficiales una banda de seguridad de 20 m con 10 m de cubierta vegetal para frutales • 10 m con cubierta vegetal para cítricos • 5 m para tomate, berenjena, pimiento, cucurbitáceas, lechuga y similares, brócoli, puerro, ajo, cebolla, chalote, zanahoria y patata (todos ellos de aire libre).

Para proteger a los artrópodos no objetivo, respácese sin tratar una banda de seguridad hasta la zona no cultivada de: 20 m o 15 m con boquillas de reducción del 50% de la deriva en frutales y cítricos • 5 m o sin banda con boquillas de reducción del 50% de la deriva en berenjena, cucurbitáceas, lechuga y similares, brócoli, puerro, ajo, cebolla, chalote, zanahoria y patata • 5 m en tomate y pimiento.

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

Trabajador: No entrar en el cultivo hasta que el producto esté seco. En todos los casos o excepción de patata ropa de trabajo y guantes de protección química (durante el manejo de cultivo tratado o superficies contaminadas para los tareas de reentrada). Se legerá además el plazo de reentrada fijado. En patata ropa de trabajo. Plazo de reentrada (para todos los tareas excepto inspección y riego): 16 días en frutales de hueso y pepita. Llévese toda la ropa de protección después de usarlo.

Tareas asociadas a la reducción del riesgo
Ropa de trabajo: manga larga, pantalón largo y cubado adecuado.

Mitigación de riesgos ambientales
Para proteger las aguas subterráneas no aplicar en suelos pedregosos, arenosos o con drenaje artificial.

Para proteger a los organismos acuáticos, respácese sin trazar hasta las mareas de aguas superficiales una banda de seguridad de 20 m con 10 m de cubierta vegetal para frutales • 10 m con cubierta vegetal para cítricos • 5 m para tomate, berenjena, pimiento, cucurbitáceas, lechuga y similares, brócoli, puerro, ajo, cebolla, chalote, zanahoria y patata (todos ellos de aire libre).

Para proteger a los artrópodos no objetivo, respácese sin tratar una banda de seguridad hasta la zona no cultivada de: 20 m o 15 m con boquillas de reducción del 50% de la deriva en frutales y cítricos • 5 m o sin banda con boquillas de reducción del 50% de la deriva en berenjena, cucurbitáceas, lechuga y similares, brócoli, puerro, ajo, cebolla, chalote, zanahoria y patata • 5 m en tomate y pimiento.

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

Trabajador: No entrar en el cultivo hasta que el producto esté seco. En todos los casos o excepción de patata ropa de trabajo y guantes de protección química (durante el manejo de cultivo tratado o superficies contaminadas para los tareas de reentrada). Se legerá además el plazo de reentrada fijado. En patata ropa de trabajo. Plazo de reentrada (para todos los tareas excepto inspección y riego): 16 días en frutales de hueso y pepita. Llévese toda la ropa de protección después de usarlo.

Tareas asociadas a la reducción del riesgo
Ropa de trabajo: manga larga, pantalón largo y cubado adecuado.

Mitigación de riesgos ambientales
Para proteger las aguas subterráneas no aplicar en suelos pedregosos, arenosos o con drenaje artificial.

Para proteger a los organismos acuáticos, respácese sin trazar hasta las mareas de aguas superficiales una banda de seguridad de 20 m con 10 m de cubierta vegetal para frutales • 10 m con cubierta vegetal para cítricos • 5 m para tomate, berenjena, pimiento, cucurbitáceas, lechuga y similares, brócoli, puerro, ajo, cebolla, chalote, zanahoria y patata (todos ellos de aire libre).

Para proteger a los artrópodos no objetivo, respácese sin tratar una banda de seguridad hasta la zona no cultivada de: 20 m o 15 m con boquillas de reducción del 50% de la deriva en frutales y cítricos • 5 m o sin banda con boquillas de reducción del 50% de la deriva en berenjena, cucurbitáceas, lechuga y similares, brócoli, puerro, ajo, cebolla, chalote, zanahoria y patata • 5 m en tomate y pimiento.

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

Trabajador: No entrar en el cultivo hasta que el producto esté seco. En todos los casos o excepción de patata ropa de trabajo y guantes de protección química (durante el manejo de cultivo tratado o superficies contaminadas para los tareas de reentrada). Se legerá además el plazo de reentrada fijado. En patata ropa de trabajo. Plazo de reentrada (para todos los tareas excepto inspección y riego): 16 días en frutales de hueso y pepita. Llévese toda la ropa de protección después de usarlo.

Tareas asociadas a la reducción del riesgo
Ropa de trabajo: manga larga, pantalón largo y cubado adecuado.

Inscrito en el R.O.P.M.F. con el nº 13.353
Titular y fabricante:
Industrias Químicas del Vallés, S.A.
Av. Rafael Casanova, 81
08100 Mollet del Vallés, Barcelona – Tel.: 93 579 66 77
Distribuido por:
ADAMA Agriculture España, S.A.
C/ Príncipe de Vergara, 110 – 5ª planta
28002 Madrid – Tel.: 91 585 23 80



PELIGRO
Tricuproxi es una marca registrada por una compañía del grupo ADAMA Agricultural Solutions Ltd.

GESTIÓN DE ENVASES: Entregar los envases vacíos o residuos de envases en los puntos de recogida establecidos por los sistemas colectivos de responsabilidad ampliada (SRRTO).

GRUPO M1 M3 FUNGICIDA

PREPARACIÓN DEL CALDO: Llenar el tanque con agua hasta la mitad y verter la cantidad necesaria de producto, moviéndolo el agitador en marcha hasta completar con el resto de agua necesario. Se recomienda preparar la cantidad de caldo a utilizar, evitando guardar el sobrante para aplicaciones posteriores.

PLAZOS DE SEGURIDAD: Cucurbitáceas de piel comestible: 3 días • Cucurbitáceas de piel no comestible: 7 días • Berenjena y tomate: 10 días (aire libre) y 5 días (invernadero) • Patata y pimiento: 14 días • Olive: 21 días • Ajo, cebolla, chalote, escorallo, lechuga, puerro y zanahoria: 28 días • Brócoli: 30 días • Frutales de hueso y frutales de pepita: no procede

PRECAUCIONES: Observar precauciones por la fitotoxicidad propia del cobre, sobre todo en zonas frías y húmedas, en algunas variedades de frutales y otros cultivos. Los cultivos tratados no están destinados para la alimentación del ganado.

NOTA: Las recomendaciones e informaciones que facilitamos son fruto de amplios y rigurosos ensayos y estudios. Sin embargo, en la utilización pueden intervenir numerosas factores que escapan a nuestro control (preparación de mezclas, aplicación, climatología, etc.). La Compañía garantiza la composición, formulación y contenido. El usuario será responsable de los daños causados (falta de eficacia, toxicidad en general, residuos, etc.) por no haberse leído total o parcial de las instrucciones de la etiqueta. Para cualquier consulta, diríjase a nuestro Servicio Técnico.

FRUTALES DE HUESO: aplicar a razón de 0,25-0,75% (2,5-3 kg/ha) con un volumen de caldo de 400-1000 L/ha, realizando 2-4 aplicaciones por campaña, con un intervalo mínimo de 7 días. Aplicar en preferente desde que el 50% de las hojas están descoloridas o caídas hasta la apertura de la yema floral; escamas separadas, sectores de las yemas verde clara, visibles (BCH 95-35), recomendándose 1-2 aplicaciones a la caída de hojas (50-100%) y 1-2 aplicaciones en preferencia.

FRUTALES DE PEPITA: aplicar a razón de 0,25-0,6% (2,5-3 kg/ha) con un volumen de caldo de 500-1000 L/ha, realizando 2-4 aplicaciones por campaña, con un intervalo mínimo de 7 días. Aplicar en preferencia desde que el 50% de las hojas están descoloridas o caídas hasta la apertura de la yema floral; escamas separadas, sectores de las yemas verde clara, visibles (BCH 95-35), recomendándose 1-2 aplicaciones a la caída de hojas (50-100%) y 1-2 aplicaciones en preferencia.

OLIVE: aplicar a razón de 0,25-0,5% (2,5-3 kg/ha) con un volumen de caldo de 600-1000 L/ha, realizando 1 aplicación por campaña. Aplicar desde el comienzo del desarrollo de las hojas hasta que comienza la coloración específica de los frutos (BCH 10-85).

CLASIFICACIÓN DEL MEDIO DE ACCIÓN DE LAS SUSTANCIAS ACTIVAS SEGUN FRAC:
GRUPO M1 M3 FUNGICIDA

PREPARACIÓN DEL CALDO: Llenar el tanque con agua hasta la mitad y verter la cantidad necesaria de producto, moviéndolo el agitador en marcha hasta completar con el resto de agua necesario. Se recomienda preparar la cantidad de caldo a utilizar, evitando guardar el sobrante para aplicaciones posteriores.

PLAZOS DE SEGURIDAD: Cucurbitáceas de piel comestible: 3 días • Cucurbitáceas de piel no comestible: 7 días • Berenjena y tomate: 10 días (aire libre) y 5 días (invernadero) • Patata y pimiento: 14 días • Olive: 21 días • Ajo, cebolla, chalote, escorallo, lechuga, puerro y zanahoria: 28 días • Brócoli: 30 días • Frutales de hueso y frutales de pepita: no procede

PRECAUCIONES: Observar precauciones por la fitotoxicidad propia del cobre, sobre todo en zonas frías y húmedas, en algunas variedades de frutales y otros cultivos. Los cultivos tratados no están destinados para la alimentación del ganado.

NOTA: Las recomendaciones e informaciones que facilitamos son fruto de amplios y rigurosos ensayos y estudios. Sin embargo, en la utilización pueden intervenir numerosas factores que escapan a nuestro control (preparación de mezclas, aplicación, climatología, etc.). La Compañía garantiza la composición, formulación y contenido. El usuario será responsable de los daños causados (falta de eficacia, toxicidad en general, residuos, etc.) por no haberse leído total o parcial de las instrucciones de la etiqueta. Para cualquier consulta, diríjase a nuestro Servicio Técnico.

FRUTALES DE HUESO: aplicar a razón de 0,25-0,75% (2,5-3 kg/ha) con un volumen de caldo de 400-1000 L/ha, realizando 2-4 aplicaciones por campaña, con un intervalo mínimo de 7 días. Aplicar en preferencia desde que el 50% de las hojas están descoloridas o caídas hasta la apertura de la yema floral; escamas separadas, sectores de las yemas verde clara, visibles (BCH 95-35), recomendándose 1-2 aplicaciones a la caída de hojas (50-100%) y 1-2 aplicaciones en preferencia.

FRUTALES DE PEPITA: aplicar a razón de 0,25-0,6% (2,5-3 kg/ha) con un volumen de caldo de 500-1000 L/ha, realizando 2-4 aplicaciones por campaña, con un intervalo mínimo de 7 días. Aplicar en preferencia desde que el 50% de las hojas están descoloridas o caídas hasta la apertura de la yema floral; escamas separadas, sectores de las yemas verde clara, visibles (BCH 95-35), recomendándose 1-2 aplicaciones a la caída de hojas (50-100%) y 1-2 aplicaciones en preferencia.

OLIVE: aplicar a razón de 0,25-0,5% (2,5-3 kg/ha) con un volumen de caldo de 600-1000 L/ha, realizando 1 aplicación por campaña. Aplicar desde el comienzo del desarrollo de las hojas hasta que comienza la coloración específica de los frutos (BCH 10-85).

CLASIFICACIÓN DEL MEDIO DE ACCIÓN DE LAS SUSTANCIAS ACTIVAS SEGUN FRAC:
GRUPO M1 M3 FUNGICIDA

PREPARACIÓN DEL CALDO: Llenar el tanque con agua hasta la mitad y verter la cantidad necesaria de producto, moviéndolo el agitador en marcha hasta completar con el resto de agua necesario. Se recomienda preparar la cantidad de caldo a utilizar, evitando guardar el sobrante para aplicaciones posteriores.

PLAZOS DE SEGURIDAD: Cucurbitáceas de piel comestible: 3 días • Cucurbitáceas de piel no comestible: 7 días • Berenjena y tomate: 10 días (aire libre) y 5 días (invernadero) • Patata y pimiento: 14 días • Olive: 21 días • Ajo, cebolla, chalote, escorallo, lechuga, puerro y zanahoria: 28 días • Brócoli: 30 días • Frutales de hueso y frutales de pepita: no procede

PRECAUCIONES: Observar precauciones por la fitotoxicidad propia del cobre, sobre todo en zonas frías y húmedas, en algunas variedades de frutales y otros cultivos. Los cultivos tratados no están destinados para la alimentación del ganado.

NOTA: Las