



RESOLUCIÓN DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA

Nombre comercial: FUTURECO NOFLY WP

Número de autorización: 25427

Estado: Vigente

Fecha de inscripción: 13/01/2017

Fecha de Caducidad: 30/09/2024

Titular

FUTURECO BIOSCIENCE, S.A.

Avda del Cadí 19-23 - Pol. Ind. Sant Pere Molanta
08799 OLÉRDOLA
(Barcelona)

Fabricante

FUTURECO BIOSCIENCE, S.A.

Avda del Cadí 19-23 - Pol. Ind. Sant
Pere Molanta
08799 OLÉRDOLA
(Barcelona)

Composición: PAECILOMYCES FUMOSOROSEUS (CEPA FE 9901) 18% (2 X 10 E9 CFU/G) [WP] P/P

Envases:

Presentación/Capacidad/Material
Envases de polietileno de alta densidad de 250 g, 500 g, 1 kg y 2 kg

Usos y dosis autorizados:



Nº REGISTRO: 25427

FUTURECO NOFLY WP

USO	AGENTE	Dosis g/HL	Nº Aplic.	Intervalos	Vol. Caldo	FORMA Y ÉPOCA DE APLICACIÓN (Condic. Específico)
Berenjena	TRIPS	200 - 250	1-4	5-7 días	500-1000 l/ha	Aplicar durante BBCH 10-99. Eficaz frente a <i>Frankliniella occidentalis</i> .
	MOSCA BLANCA					Aplicar durante BBCH 10-99.
Calabacín	MOSCA BLANCA	200 - 250	1-4	5-7 días	500-1000 l/ha	Aplicar durante BBCH 10-99.
Calabaza	MOSCA BLANCA	200 - 250	1-4	5-7 días	500-1000 l/ha	Aplicar durante BBCH 10-99.
Haba verde	MOSCA BLANCA	200 - 250	1-4	5-7 días	500-1000 l/ha	Aplicar durante BBCH 10-99.
Judía verde	MOSCA BLANCA	200 - 250	1-4	5-7 días	500-1000 l/ha	Aplicar durante BBCH 10-99.
Lenteja	MOSCA BLANCA	200 - 250	1-4	5-7 días	500-1000 l/ha	Aplicar durante BBCH 10-99.
Melón	MOSCA BLANCA	200 - 250	1-4	5-7 días	500-1000 l/ha	Aplicar durante BBCH 10-99.
Ornamentales herbáceas	MOSCA BLANCA	200 - 250	1-4	5-7 días	500-1000 l/ha	Aplicar durante BBCH 10-99.
Pepinillo	MOSCA BLANCA	200 - 250	1-4	5-7 días	500-1000 l/ha	Aplicar durante BBCH 10-99.
Pepino	MOSCA BLANCA	200 - 250	1-4	5-7 días	500-1000 l/ha	Aplicar durante BBCH 10-99.
Pimiento	TRIPS	200 - 250	1-4	5-7 días	500-1000 l/ha	Aplicar durante BBCH 10-99. Eficaz frente a <i>Frankliniella occidentalis</i> .
	MOSCA BLANCA					Aplicar durante BBCH 10-99.
Tomate	TRIPS	200 - 250	1-4	5-7 días	500-1000 l/ha	Aplicar durante BBCH 10-99. Eficaz frente a <i>Frankliniella occidentalis</i> .
	MOSCA BLANCA					Aplicar durante BBCH 10-99.

Plazos de Seguridad (Protección del consumidor):

Uso	P.S. (días)
Berenjena, Calabacín, Calabaza, Haba verde, Judía verde, Lenteja, Melón, Ornamentales herbáceas, Pepinillo, Pepino, Pimiento, Tomate	NO PROCEDE

Fecha de Liberación (Protección de Datos):

Uso - Agente	Fecha de Liberación
Berenjena, Pimiento, Tomate, - TRIPS	13/01/2027



Uso - Agente	Fecha de Liberación
Berenjena, Calabacín, Calabaza, Haba verde, Judía verde, Lenteja, Melón, Ornamentales herbáceas, Pepinillo, Pepino, Pimiento, Tomate, - MOSCA BLANCA	13/01/2027

Condiciones generales de uso:

Tratamiento insecticida (en invernadero/interior) por pulverización foliar manual.
En la etiqueta se darán las indicaciones oportunas para la correcta aplicación del producto.

Excepciones: --**Clase de usuario:**

Uso profesional en lugares no destinados al público en general.

Mitigación de riesgos en la manipulación:**SEGURIDAD DEL APLICADOR**

- Guantes de protección química.
- Ropa de protección, al menos de tipo 6B, que proteja frente a agentes biológicos.
- Protección respiratoria: mascarilla autofiltrante para partículas, al menos de tipo FFP2 o bien, mascarilla con filtro al menos de tipo P2.
- Calzado resistente a productos químicos.

SEGURIDAD DEL TRABAJADOR

- Guantes de protección química.
- Ropa de trabajo.

Medidas adicionales de mitigación del riesgo:

- En la limpieza y mantenimiento del equipo se aplicarán las mismas medidas de protección que en aplicación.
- No entrar en los cultivos tratados hasta que se haya secado la pulverización.
- Evitar el contacto con el follaje húmedo durante la aplicación.

Clasificaciones y Etiquetado:

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



Consejos de Prudencia	P261 - Evitar respirar el polvo/el humo/el gas/la niebla /los vapores/el aerosol. P262 - Evitar el contacto con los ojos, la piel o la ropa. P280 - Llevar guantes/prendas/gafas/máscara de protección. P302+P352 - 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 mantenerla en una posición que le facilite la respiración.
Clase y categoría de peligro (Medio ambiental)	
Pictograma	
Palabra Advertencia	
Indicaciones de peligro	
Consejos Prudencia	

“A FIN DE EVITAR RIESGOS PARA LAS PERSONAS Y EL MEDIO AMBIENTE SIGA LAS INSTRUCCIONES DE USO”, en caracteres que resalten el texto.

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 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 1416/2001, de 14 de diciembre, sobre envases de productos fitosanitarios, en la etiqueta deberá figurar la siguiente frase: Entregar los envases vacíos o residuos de envases bien en los puntos de recogida establecidos por los sistemas colectivos de responsabilidad ampliada (SIG) o directamente en el punto de venta donde se hubiera adquirido si dichos envases se han puesto en el mercado a través de un sistema de depósito, devolución y retorno.

Otras indicaciones reglamentarias:

El preparado no se usará en combinación con otros productos.

Contiene Paecilomyces fumosoroseus cepa FE9901. Es potencialmente sensibilizante por vía cutánea y por vía inhalatoria.

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



Nº REGISTRO: 25427

FUTURECO NOFLY WP

Condiciones de almacenamiento:

El producto puede almacenarse 18 meses a 4°C y 4 meses a 25°C, desde la fecha de fabricación.