

N°: GU 1905 ONSSA/DCPV/DPV/SHIC

Rabat, le

09 MAI 2014

HOMOLOGATION
 (Valable jusqu'au : 26/03/2024)

Vu la loi N° 25-08 portant création de l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires, promulguée par le dahir N° 1-09-20 du 22 Safar 1430 (18 février 2009);

Vu la loi n° 42-95 relative au contrôle et à l'organisation du commerce des produits pesticides à usage agricole, promulguée par le Dahir n°1-97-01 du 12 Ramadan 1417 (21 Janvier 1997) telle qu'elle a été modifiée et complétée;

Vu le Dahir du 12 rabii II 1341 (2 décembre 1922) portant règlement sur l'importation, le commerce, la détention et l'usage des substances vénéneuses et les Dahir qui l'ont modifié ou complété;

Vu le Décret n° 2-99-105 du 18 moharrem 1420 (5 mai 1999) relatif à l'homologation des produits pesticides à usage agricole;

Vu le Décret n°2-01-1343 du 28 Joumada II 1422 (17 septembre 2001) instituant la commission des pesticides à usage agricole;

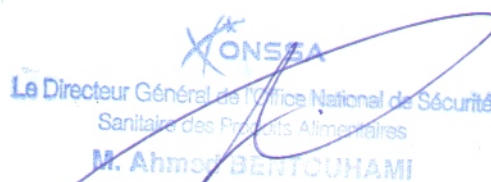
Vu la décision du Ministre de l'Agriculture et de la Pêche Maritime N°4072 ONSSA/DG du 15 juillet 2013 relative à la délégation de signature des décisions d'homologation et d'agrèments des pesticides à usage agricole;

Après avis de la Commission des Pesticides à Usage Agricole réunie le 27/03/2014.

Nom commercial :	CLORTOSIP
Matière(s) active(s) :	Chlorothalonil (75%)
Formulation :	Poudre mouillable (WP)
Classification toxicologique :	C
Numéro d'homologation :	B03-7-001
Détenteur du produit :	ALFACHIMIE
Fournisseur :	SIPCAM INAGRA

Usages autorisés :

Usage(s)		Dose(s) P.C	DAR (j)	Mode Traitement	Epoque
Fraisier	Pourriture grise	200 g/hl	3	Parties aériennes	conditions favorables à l'apparition de la maladie
Melon	Anthraxose	200 g/hl	7	Parties aériennes	conditions favorables à l'apparition de la maladie
Pomme de terre	Mildiou	200 g/hl	7	Parties aériennes	conditions favorables à l'apparition de la maladie
Tomate	Cladosporiose	200 g/hl	3	Parties aériennes	conditions favorables à l'apparition de la maladie
Tomate	Mildiou	200 g/hl	3	Parties aériennes	conditions favorables à l'apparition de la maladie



Le Directeur Général de l'Office National de Sécurité
Sanitaire des Produits Alimentaires
M. Ahmed BENTOUHAMI

EN 32*/HP-HM/12/B

Précautions à prendre:

- Le manipulateur de la spécialité **CLORTOSIP** doit être obligatoirement muni de tous les moyens de protection (gants, tenue de protection, visière, chaussures adéquates, casque, etc.) et doit éviter tout contact avec la peau et les yeux.
 - * **Nocif par inhalation;**
 - * **Irritant pour les voies respiratoires et la peau;**
 - * **Risque de lésions oculaires graves;**
 - * **Peut entraîner une sensibilisation par contact avec la peau.**
- En cas de projection accidentelle dans les yeux, laver à grande eau pendant 15 minutes et consulter un spécialiste.
- En cas de contact avec la peau, laver toutes les parties contaminées y compris les cheveux avec de l'eau et du savon. Consulter un médecin si l'irritation persiste.
- Ne pas manger, boire ou fumer pendant toutes les opérations de traitement et de manipulation dudit produit.
- Interdire l'accès à la parcelle traitée à toute personne non impliquée dans les opérations de traitement et aux enfants.
- Ne pas traiter contre le vent afin d'éviter des expositions répétées et prolongées au brouillard de pulvérisation.
- En cas d'intoxication par ingestion: ne pas faire boire de liquide ni provoquer le vomissement si le patient est inconscient. Consulter immédiatement un médecin.
- Pas d'antidote spécifique, traiter symptomatiquement.
- Les vêtements souillés doivent être enlevés immédiatement et lavés avant leur réutilisation.
- Pour tous les mélanges avec d'autres produits, prendre contact avec la société concernée.
- Respecter les doses prescrites et les époques d'application.
- Les emballages vides doivent être rendus inutilisables et enfouis dans le sol loin des cours et points d'eau.
- Les eaux de lavage et de rinçage ainsi que les restes de bouillies doivent être éliminés. Ils ne doivent en aucun cas contaminer les étangs, mares, cours d'eaux, ni les points d'eau, les eaux naturelles et les égouts: **très toxique pour les organismes aquatiques.**
- Le local de stockage doit être frais, sec, bien aéré et ne doit contenir ni boissons, ni aliments destinés à la consommation humaine ou animale,
- Tenir hors de la portée des enfants et des personnes non averties.
- Ladite spécialité ne doit être livrée aux acheteurs que contenue dans son emballage d'origine.
- La spécialité **CLORTOSIP** doit être renfermée dans les emballages d'origine portant inscription indiquant le nom de la substance et entourés d'une bande de couleur verte avec la mention "**DANGEREUX**" inscrite en caractères apparents.
- Le nom commercial, la composition chimique, le mode d'emploi, les précautions à prendre, le numéro d'homologation et les spécifications susmentionnées doivent être inscrits sur l'étiquette de tout emballage contenant la spécialité **CLORTOSIP**.