

PLEC DE CONDICIONS DE LA INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA CLEMENTINES DE LES TERRES DE L'EBRE

A) NOM DEL PRODUCTE

INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA "Clementines de les Terres de l'Ebre" o "Clementinas de las Tierras del Ebro".

B) DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

Els fruits protegits amb la Indicació Geogràfica corresponen exclusivament als fruits de l'espècie *Citrus reticulata* procedent de les varietats següents:

1. Mandarina Fina
2. Mandarina Hernandina
3. Clemenules (Mandarina de Nules)

Les varietats de mandarines conreades en l'àmbit territorial d'aquesta IGP presenten unes característiques diferencials:

- Període de maduresa dels fruits molt prolongat en el temps
- Gran qualitat gustativa
- Color extern taronja molt accentuat i intens.

B1) Descripció de les varietats

Mandarina Fina

Té un fruit de mida mitjana o petita. La forma és també variable, des d'aixafada fins a globosa i/o oblonga. La base és generalment arrodonida, presentant de vegades un petit coll. L'àpex està deprimit. El nombre de grills per fruit oscil·la entre 8 i 12 segments, lleugerament adherents. L'eix central està obert.

La polpa és de color taronja intens, tendra i fundent, de molt suc i forta i agradable aroma, de sabor subàcid. No produeixen llavors.

La crosta del fruit és d'espessor mitjana, moderadament ferma i adherent, de pelat fàcil i no presenta bufat¹ fins després de la maduració. Té un color taronja intens cap a vermell-taronja.

L'arbre productor d'aquesta varietat és vigorós, dens i gran, resistent al fred, de port obert i arrodonit. Gairebé sense espines i dens fullatge. Les fulles són de mides variables, lanceolades, amb la base arrodonida i amb espines curtes i febles.

¹ El "bufat" del fruit és una alteració fisiològica caracteritzada per la separació de la crosta i la polpa.

Aquesta varietat és molt conreada a tota la zona mediterrània, ja que en aquest clima assoleix la seva màxima mida, i s'aconsegueix un fruit de gran qualitat.

La Mandarina Fina és la varietat pura. Tant la Mandarina Hernandina com la Clemenules provenen per mutació de la Mandarina Fina.

Les característiques mitjanes, generals, dels fruits de la varietat Mandarina Fina, determinades dins del període considerat com a òptim per a la seva collita, són*:

Característiques del fruit*	
Pes (g)	60,7
Diàmetre (mm), D	50,7
Altura (mm), H	41,5
Relació D/h	1,20
Índex de Color, CCI	13,9
Densitat (g/cc)	0,928
Espessor de la crosta (mm)	2,5
Crosta (% en pes)	28,3
Nombre de grills	9,2
Densitat del Suc (a 59,00°F)	1,045
Suc (% en pes)	46,20
Sòlids solubles (%), E	11,25
Àcids totals (%), A	0,82
Índex de Maduresa, E/A	13,7

* **Font:** Estació Experimental de l'Ebre (EEE), Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA).

Mandarina Hernandina

Procedent de mutació espontània de la Mandarina Fina, té un fruit de mida mitjana. Forma lleugerament aplatada. La superfície és llisa amb aroma agradable encara que no tan intensa com el de la seva progenitora.

La polpa és de color taronja intens, de textura tendra i sabor molt agradable que es desfà amb facilitat sense deixar residus en menjar. Pràcticament sense llavors quan no hi ha pol·linització. La seva crosta és tova i se separa amb facilitat.

Productiva, amb tendència a l'alternança de collites. Madura entre 50 i 60 dies després que les primeres Mandarines Fines i, encara que la seva coloració és intensa, no arriba a completar-se, i queda una aurèola lleugerament verda al voltant de la zona estilar.



L'arbre productor d'aquesta varietat és vigorós, de mida i port anàlegs a la Mandarina Fina. Color més fosc de la fusta, sense espines, amb brots abundants i vigorosos, de bona consistència i lleugera tendència a la verticalitat. Fulles una mica més grans que les de la seva progenitora, de color verd més fosc. Floració abundant i regular, amb flors de major mida.

Les característiques mitjanes, generals, dels fruits de la varietat Clementina Hernandina, determinades dins del període considerat com a òptim per a la seva collita són*:

Característiques del fruito*	
Pes (g)	75,60
Diàmetre (mm), D	54,60
Altura (mm), H	47,60
Relació D/h	1,15
Índex de Color, CCI	12,72
Densitat (g/cc)	0,920
Espessor de la crosta (mm)	2,41
Crosta (% en pes)	23,17
Nombre de grills	9,32
Densitat del Suc (a 15°C)	1,052
Suc (% en pes)	46,71
Sòlids solubles (%), E	13,50
Àcids totals (%), A	0,61
Índex de Maduresa, E/A	21,98

* Font: Estació Experimental de l'Ebre (EEE), Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA).

Clemenules

Procedent de la mutació espontània de la Mandarina Fina, té un fruit de mida gran (bastant més gran que el de la Fina), de color taronja intens, de forma arrodonida o lleugerament aplanada, maduració coincident amb la de la varietat Fina. La polpa és de color ataronjat-vermellós, fundent, no deixant residus en menjar, suc de molt bona qualitat i molt bé compensat. Es pela amb facilitat. Té certa propensió al bufat encara que en general aguanta bé en l'arbre. Varietat no perible. L'arbre productor d'aquesta varietat és vigorós, molt productiu i assoleix una mida gran. Té un hàbit de creixement obert, forma aplatada i fullatge dens, no presenta espinositat en les branques. En el tronc i les branques principals solen aparèixer bonys corresponents a gemmes laterals. Les fulles són lanceolades, típiques de mandarines.

Les característiques mitjanes, generals, dels fruits de la varietat Clemenules, determinades dins del període considerat com a òptim per a la seva collita són*:

Característiques del fruit*	
Pes(g)	85,8
Diàmetre (mm), D	57,5
Altura (mm), H	48,4
Relació D/h	1,18
Índex de Color, CCI	12,5
Densitat (g/cc)	0,875
Espessor de la crosta (mm)	2,5
Crosta (% en pes)	21,5
Nombre de grills	9,9
Densitat del Suc (a 15°C)	1,047
Suc (% en pes)	44,1
Sòlids solubles (%), E	12,5
Àcids totals (%), A	0,66
Índex de Maduresa, E/A	18,9

* Font: Estació Experimental de l'Ebre (EEE), Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA).

B2) CARACTERÍSTIQUES DE QUALITAT

Índex de maduresa dels fruits

La maduresa interna dels fruits s'expressa com l'índex de maduresa (IM), que es defineix com el quocient entre el total de sòlids dissolts al suc (fonamentalment sucres), determinats per refractometria i expressats en graus Brix (°Brix) a 20°C i a l'acidesa total del suc determinada per valoració amb NaOH 0.1 N i expressada en grams d'àcid cítric per 100 mil·lilitres de suc (% p/v).

Les mandarines d'aquesta zona presenten un període de maduresa en l'arbre molt prolongat en el temps. En condicions òptimes de maduresa dels fruits, aquests presenten un *índex de maduresa* molt alt (vegeu les taules anteriors referents a característiques dels fruits). Tanmateix, a partir d'un índex de maduresa superior a 10, les mandarines d'aquestes tres varietats ja presenten una alta qualitat gustativa que constitueix una de les característiques diferencials de les mandarines comercialitzables sota l'emparedat d'aquesta IGP.

Els intervals entre les dates en les quals els fruits arriben els índexs de maduresa mínims i els òptims per a les tres varietats considerades són:

Varietat	Interval de Maduració
Fina	10 novembre -10 gener
Hernandina	15 gener -15 febrer
Clemenules	5 novembre -30 desembre

Percentatge de suc dels fruits

El percentatge de suc s'expressa en grams de suc per 100 grams de pes total del fruit, extret per mitjà de premsa manual.

Varietat	% suc
Clemenules	40% - 50%
Fina	40% - 50%
Hernandina	>50%

En general, presenten un percentatge de suc superior al 40% mínim establert en la norma de qualitat vigent en la matèria, destacant la varietat Hernandina amb un percentatge de suc molt superior al mínim, el qual es tradueix en una alta suculència.

Característiques organolèptiques del fruit

Les característiques organolèptiques de les mandarines de les Terres de l'Ebre són conseqüència d'una banda de les condicions edafoclimàtiques de la zona del Baix Ebre i el Montsià, i per un altre de les condicions de cultiu utilitzades.

- Color: En general, el color de la polpa i la crosta és taronja molt accentuat i intens.

La lectura* es realitzarà a la zona equatorial del fruit, sent els valors mínims d'a/b per a les tres varietats protegides:

Varietat	Valor mínim* a/b
Clemenules	a/b =0,16
C. Fina	a/b =0,19
C. Hernandina	a/b =0,14

*El color es determina mitjançant la TAULA COLORIMÈTRICA DE CÍTRICS de la Conselleria d'Agricultura i Pesca de la Generalitat Valenciana, annexa (autor J. Llàcer Rocher).

- Olor: Totes aquestes varietats tenen la pròpia i inconfusible aroma d'aquest tipus de cítrics.
- Sabor: Àcid, de característiques cítriques, amb els matisos propis de l'aroma d'aquesta fruita.

Normes de qualitat

Les mandarines han de reunir les característiques de la categoria Extra i I, definides en la norma de qualitat vigent en aquesta matèria.

Propietats nutritives

La composició mitjana de les mandarines per cada 100 grams de porció comestible queda reflectida a la taula següent :

Principis energètics		Minerals		Vitamines	
Energia:	40 kcal	Fòsfor:	12 a 17 mg	Vitamina C:	30 mg
Proteïnes:	0,8 g	Magnesi:	11 mg	Vitamina B ₁ :	0,08 mg
Lípids:	0,1 g	Calci:	41 mg	Vitamina B ₂ :	0,02 mg
Glúcids:	9 g	Ferro:	0,50 mg	Àcid nicotínic:	0,50 mg
Fibra:	2 g	Zenc:	0,08 g	Vitamina B ₆ :	0,02 mg
		Sodi:	2 mg	Vitamina A:	0,14 mg
		Potassi:	155 mg	Àcid fòlic:	8 µg
		Iode:	0,8 mg		

A més, són conegudes les seves propietats digestives i tòniques, que la fan molt interessant per a la neteja i la depuració dels òrgans digestius. Una curiositat que presenta és el seu remarcable contingut en Brom, que li atorga propietats per exercir com a sedant del sistema nerviós.

C) ZONA GEOGRÀFICA

La zona de producció de les mandarines emparades per la Indicació Geogràfica Protegida "Mandarines de les Terres de l'Ebre" està constituïda pels terrenys ubicats en els termes municipals de les comarques catalanes del Baix Ebre i el Montsià de la província de Tarragona, que el Consell Regulador consideri aptes per a la producció de mandarines segons els criteris que quedaran reflectits per escrit al Manual de Qualitat.

Aquestes dues comarques estan situades en l'extrem més meridional de Catalunya, limítrofs amb les comarques del Baix Maestrat (Castelló) i la del Matarranya (Terol). Limiten al nord amb les serres de Vandellós i de Tivissa, que les separa de la Ribera d'Ebre i del Baix Camp; al sud, amb el riu Sénia, que marca la divisió amb Castelló; a l'est amb el mar Mediterrani i a l'oest amb els ports de Tortosa i Beseit, que fixen els límits amb la comarca catalana de la Terra Alta i la província de Terol.

Els municipis que integren aquesta zona geogràfica són els següents:

BAIX EBRE	MONTSIÀ
<i>L'Aldea, Aldover, Alfara de Carles, L' Ametlla de Mar, L'Ampolla, Benifallet, Camarles, Deltebre, Pauls, El Perelló, Roquetes, Tivenys, Tortosa, Xerta</i>	<i>Alcanar, Amposta, Freginals, La Galera, Godall, Mas de Barberans, Masdenverge, Sant Carles de la Ràpita, Sant Jaume d'Enveja, Santa Bàrbara, La Sénia, Ulldecona</i>

La zona de condicionament i envasament coincideix amb la zona de producció.

D) ELEMENTS QUE PROVEN QUE EL PRODUCTE ÉS ORIGINARI DE LA ZONA

1. Els controls i la certificació són l'element fonamental que avalen l'origen del producte. Comprenen els processos següents:
2. Les mandarines procedeixen de plantacions inscrites, situades a la zona de producció i de les varietats autoritzades.
3. Les pràctiques de cultiu, a les plantacions inscrites, són les autoritzades per l'Entitat de Certificació.
4. Les mandarines es manipulen en magatzems-expedidors inscrits i sota el control de l'Entitat de Certificació.
5. Les mandarines s'emmagatzemen en magatzems-expedidors, situats a la zona de producció, que compleixin les condicions establertes i que prèviament han estat inscrits.
6. Les mandarines se sotmeten a les anàlisis necessàries que garanteixin la seva qualitat.
7. Només s'envasen i surten al mercat amb la garantia del seu origen avalada amb l'etiqueta numerada, les mandarines que superen tots els controls al llarg del procés. El nombre d'etiquetes lliurades a la indústria envasadora estarà en funció del producte lliurat per l'agricultor a la indústria i de la capacitat dels envasos en els quals el producte es comercialitza.

E) OBTENCIÓ DEL PRODUCTE

1. Les mandarines de les varietats autoritzades es conreen en plantacions inscrites. En general, podem dir que les plantacions són joves, per la qual cosa els arbres tenen un bon vigor, que es manifesta en una regularitat a la collita i una bona qualitat.

Els marcs de plantació utilitzats a les plantacions de Mandarines de les Terres de l'Ebre són: Per a plantacions antigues, s'utilitzava com a peu *Citrus aurantium*: 5 x 4 o 5 x 5 m.



Per a les noves plantacions, tenint en compte el peu utilitzat:

Citrangle Carrizo: 6 x 4 o 5,5 x 3,5 m

Mandarino Cleopatra: 5 x 4 o 5 x 3,5 m

La major part de les explotacions de cítrics es fertiirriguen. Aquesta tècnica permet un millor control de l'aigua i l'adob de la terra aconseguint, d'aquesta manera, una fruita amb millor mida i qualitat.

2. La collita es realitza quan l'estat de maduresa del fruit sigui l'adequat, controlant l'índex de maduresa, el contingut en suc i el calibre mínim. La collita s'efectua en absència de rosada o boira i ha de realitzar-se amb tenalles, evitant l'estrebada, ja que si no poden produir-se desprendiments de la pell. S'ha de fer, per tant amb la major cura i rapidesa possible, per aconseguir una millor conservació i qualitat.

3. Una vegada recollides les mandarines, passen a les indústries elaboradores (magatzems-expedidors) en les quals se sotmeten als processos següents:

-Procés de rentat: es realitza en la majoria dels casos mecànicament, amb màquina rentadora: cortina d'escuma, dutxa d'aigua neta, eliminació d'humitat amb rodets i preassecatge amb assecadores d'aire calent o sec.

-Procés d'encerament: es realitza amb ceres a l'aigua, per reduir deshidratacions.

-Procés de calibrat: es realitza generalment amb rodets basculants en els quals la fruita amb prou feines sofreix impactes.

-Envasat: hi ha una tendència actual a la utilització de malles i al cartró reciclable. Els envasos es col·loquen en tarimes o palets normalitzats, fonamentalment de 100 x 120 cm amb quatre entrades, ocupant tota la superfície i amb altura de càrrega màxima d'1,7 m.

-Cambres frigorífiques: els fruits s'introdueixen en el punt de maduració i la seva conservació no afecta la qualitat del producte.

-Control de qualitat extrínseca: Operació encaminada a garantir que els envasos siguin correctes quant a pes, sense matèries estranyes, que les mandarines no presentin defectes, així com que compleixen amb les toleràncies assenyalades en la normativa corresponent.

-Etiquetat: col·locació d'etiquetes a l'envàs una vegada que han superat tots els controls.

4. L'Entitat de Certificació certifica les mandarines envasades i lliura les etiquetes numerades una vegada que han superat tots els controls al llarg del procediment de producció i condicionament.

F) VINCLE AMB EL MEDI:

a) Històric:

A Catalunya, els cítrics han conquerit una parcel·la entre tots els productes agrícoles que formen part de la complexa estructura agrària catalana. Concentrada en les comarques del sud de Tarragona, la producció de mandarines ha anat creixent any després d'any, fins a aconseguir un signe bé propi de la identitat agrícola catalana.

El primer fruit cítric conegut pels occidentals va ser la taronja (*Citrus medica* L.), el cultiu del qual a Mèdia (avui, l'Iran) va ser constatat pels científics que acompanyaven Alexandre el



Gran en les seves conquestes asiàtiques (al voltant del 330 a.C.). Més tard, la taronja va ser portada a la costa mediterrània, sent els àrabs els que van difondre els cítrics per tot Espanya, donada la seva especial afició a la plantació d'aquests en parcs, jardins, places i carrers (Franquet i Bernis, J.M., 1998).

Sobre l'any 1860 s'estén el cultiu del mandariner per la zona del Baix Ebre i el Montsià. Ja sobre aquella època es té coneixement del cultiu de cítrics amb caràcter comercial a Catalunya. Segons unes primeres dades estadístiques (Lassala, 1873), la superfície de cítrics a la província de Tarragona era d'unes 160 ha.

La clementina és una fruita que deu el seu nom a un frare anomenat **Climent**, director de l'orfenat agrícola de Messerghin (Algèria), que la va descobrir en un cultiu de mandarines. Planta híbrida entre la mandarina i la taronja amarga, junt amb altres fruites i hortalisses, és un dels cultius tradicionals immemorables a les terres de les comarques del Baix Ebre i el Montsià, conreades en moltes ocasions en explotacions familiars.

A Catalunya, fins als anys seixanta, l'evolució del cultiu dels cítrics en aquesta zona va ser més aviat lenta. A partir de llavors es van començar a regar terres que fins al moment eren de secà. Aquest fet ha estat clau en l'expansió del cultiu de cítrics per les Terres de l'Ebre. En el cas del mandariner ha augmentat fins a gairebé duplicar la seva superfície en els últims deu anys. L'entrada a la CE va ser globalment favorable per als cítrics, de manera que es va incrementar el seu cultiu per tot el Llevant peninsular.

Dels diferents cítrics conreats a les terres de l'Ebre, han estat les mandarines, especialment de les tres varietats protegides, les que han sobresortit per la seva qualitat total. Així, els pagesos s'han inclinat per la qualitat, fent que el cultiu de les mandarines inclogui més terreny cada dia, de tal manera que a poc a poc va desapareixent el cultiu d'altres cítrics en benefici d'aquestes.

D'altra banda, en un moment com l'actual, amb una saturació d'oferta de mandarines, el mercat està demandant cada vegada més fruits de bona qualitat, i les varietats de mandarines de les Terres de l'Ebre tenen àmpliament aquesta qualitat.

Al llibre *Història del meu poble. Alcanar: Monografies dels seus fets i monuments més notables. Alcanarencs il·lustres. La seva acció social, política i religiosa a través dels segles*, de **José Matamoros** (1922), ja es recull la importància de la fruita en aquesta vila: "Es donen el magraner, la prunera, la nespra, l'albercoquer, la perera, el cirerer, la pomera, l'albergener, el taronger, el llimoner i altres d'innombrables fruiters amb totes les seves múltiples espècies i varietats. D'alguns anys a aquesta part, es conrea extensament i en gran escala el taronger, havent-se destinat molts jornals per al seu cultiu, amb no poques parcel·les habilitades per a planters, dels quals es treuen anualment centenars de milers de plançons que s'exporten a la regió valenciana....."; ".... Encara que el taronger, en la forma intensiva amb què es conrea ara sembla ser cosa recent, hi ha motiu per creure que antigament es va conrear també, com es van conrear seus similars els mandariners i llimoners...".

Les mandarines són els cítrics més importants i característics d'aquesta zona, de tal manera que l'any 1989 es va celebrar el primer certamen de **Miss Mandarina** en la població d'Alcanar. Aquest certamen en l'actualitat es continua celebrant dins de les **Jornades Gastronòmiques d'Alcanar**.

Aquest prestigi i reputació de les mandarines de les Terres de l'Ebre va anar creixent ràpidament, especialment a Catalunya.

b) Natural:

Orografia:

La topografia a les terres de l'Ebre es caracteritza pels canvis produïts en la disposició d'aquestes terres en l'Era Terciària, on els gruixuts sediments dels mars mesozoics de l'Era Secundària, es van elevar en arrugar-se tota la superfície local. Aquest gran bombament es va alevallar per la descompressió consegüent i una part es va enfonsar, donant lloc a les depressions que constitueixen la *Terra Baixa*. Posteriorment, el temps i els esdeveniments quaternaris es van encarregar de fer menys evidents les altures de les muntanyes i d'omplir les valls que s'havien obert als seus peus.

Litològicament, la zona es troba integrada per dipòsits cretàcics fortament replegats, una roca calcària alterna amb capes margoses, més o menys extenses segons la zona. En aquests dipòsits són constants les interdigitacions de materials marins, continentals de piedmont i fluvials, corresponents a altres tants canvis en les condicions sedimentàries.

En l'actualitat podem distingir 3 unitats orogràfiques amb característiques diferents: els relleus muntanyosos, la plana quaternària i els al·luvions recents.

Terra:

Una part dels terrenys són pobres, amb poca profunditat, moltes pedres i textura franca, i tot això confereix una bona qualitat a la fruita encara que la producció és menor que en altres zones més fèrtils. Constitueixen unes terres excel·lents per al secà.

Els al·luvions es caracteritzen per ser terres de tipus sorrenc-llimós, lleugers, no adhesius, però fàcils de treballar, porosos i permeables. Són excel·lents terres per al regadiu. El contingut en fòsfor i potassa és mitjà-alt.

La no-existència de concentracions altes de potassa fan que la grossor de la pell d'aquesta fruita sigui petita.

Clima:

El clima de les comarques del Montsià i el Baix Ebre és marítim i càlid, amb una temperatura mitjana anual de 18°C i escassa oscil·lació tèrmica. La temperatura mitjana mínima és de 12°C i la mitjana màxima és de 23°C. Les temperatures extremes oscil·len entre els 43°C del mes de juliol i els -3,3°C del mes de febrer. Aquestes comarques pateixen uns estius considerats de classe "Oryza", pel seu ampli període totalment lliure de gelades, gairebé vuit mesos, i per la mitjana de temperatures màximes del semestre càlid, que és de 28°C. Els

hiverns són temperats, qualificats com a "*Citrus*" en funció principalment de les temperatures mínimes contingudes el mes de gener. Aquest clima permet que la fruita tingui un envelliment lent de la pell; si hi afegim que la maduració de la fruita és més tardana que en altres zones, es podran comercialitzar les mandamines més tard que en altres zones sense perdre la qualitat comercial.

Hi ha un contrast elevat entre les temperatures del dia i la nit, i aquest és el motiu d'una major coloració de la fruita.

La precipitació mitjana oscil·la entre 490-575 mm, sent el mes d'octubre la més plujosa, amb una mitjana de 83 mm i amb 7 dies de pluja.

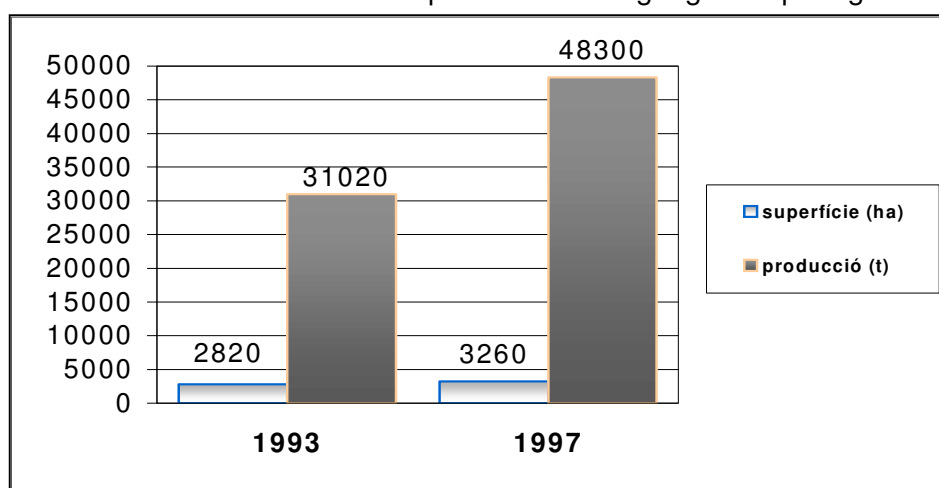
La humitat relativa a la zona és, en general, més baixa que en altres zones cítriques d'Espanya; per aquesta raó, els problemes d'alteració de la pell en les mandamines són també inferiors.

Són característics els vents de direcció est (Llevant) i nord-oest (Mistral, Cerç) arribant a velocitats de més de 100 km/hora, sobretot durant els mesos d'octubre a desembre. Aquests vents constitueixen un dels inconvenients per al cultiu dels cítrics. Els pagesos, coneixedors d'aquest problema intenten pal·liar el problema mitjançant la instal·lació de paravent als terrenys de cultiu.

Social:

La superfície destinada al cultiu de mandarina (en hectàrees), i per tant la seva producció (en tones) a les terres de l'Ebre ha crescut en els últims anys:

D'aquest volum de producció (48.300 t), més del 62% (30.000 t) de les mandamines procedeixen de les entitats sol·licitants d'aquesta indicació geogràfica protegida.



Al Baix Ebre i el Montsià, el nombre de socis cítricultors productors de mandamines agrupats en les entitats sol·licitants és d'aproximadament 1.400.

La superfície i produccions de **cítrics** per varietats a Catalunya són:

Varietat	1993			1997		
	Superfície (ha)	Producció (t)	%	Superfície (ha)	Producció (t)	%
Satsumas	430	6.450	8,3	410	6.150	6,07
Mandarines	2.820	31.020	39,9	3.260	48.300	47,7
Grup Navel	1.950	35.100	45,1	2.160	36.650	36,2
Grup Blanques	330	3.960	5,1	380	6.730	6,6
Híbrids	125	620	0,8	230	3.120	3,08
D'altres	65	650	0,8	30	350	0,35
TOTAL	5.720	77.800	100	6.470	101.300	100

El 90% de les mandarines conreades en el Baix Ebre i el Montsià corresponen a mandarines de les tres varietats protegides per aquesta IGP. A més, en aquesta zona, i a causa de la gran qualitat de les mandarines, el cultiu de les mandarines està desplaçant el cultiu de la resta de cítrics.

Segons dades proporcionades per les entitats acollides a aquesta IGP, la producció mitjana de les tres varietats protegides, durant el període 1998-2000 va ser de:

Varietat	Producció kg
Clemenules	28.200.000
C. Fina	5.800.000
C. Hernandina	1.700.000
TOTAL	35.700.000

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Nom: CEINAL

Adreça: Longitudinal 9, bloc 2 - Mercabarna
08040 Barcelona

Telèfon: 93 263 24 54

Fax: 93 335 07 48

L'entitat de control compleix amb la norma EN-45011, segons comunicació de l'autoritat competent.



H) ETIQUETATGE

Les etiquetes seran aprovades per l'Entitat de control. Hi figurarà obligatòriament: Indicació Geogràfica Protegida "Clementinas de las Tierras del Ebro" o "Clementines de les Terres de l'Ebre" a més de les dades que amb caràcter general es determinin en la legislació aplicable.

I) REQUISITS LEGISLATIUS NACIONALS

Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària.

Reial Decret 1069/2007, de 27 de juliol, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció en el Registre comunitari de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides, i l'oposició a elles.

Decret 285/2006, de 4 de juliol, pel qual es desplega la Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària.