



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Montreuil, 31 mars 2020

Reconnaissance de l'IGP « Kiwi de Corse »

Le cahier des charges de l'Indication géographique protégée « Kiwi de Corse » a été enregistré ce jour par la Commission européenne. L'IGP consacre une production existante liée à un territoire et lui confère ainsi une protection à l'échelle européenne.



Origine

La culture du kiwi en Corse a débuté à l'aube des années 1970, expression du savoir-faire des kiwiculteurs corses qui bénéficient d'une expérience ancienne dans d'autres productions végétales, notamment celle de la vigne, dont les techniques sont similaires.

Culture et récolte

Le « Kiwi de Corse » est cultivé dans des zones où sont réunies des conditions de sol idéales (ni trop argileux, ni calcaires). Sa production est localisée sur 39 communes du département de la Haute-Corse, principalement dans la plaine orientale de l'île. Le fruit a pour particularité d'être cueilli à la main, à maturité optimale et ne subit aucun traitement chimique de conservation après récolte.

Photo © Apropdec

Des caractéristiques liées à la zone de production

L'IGP « Kiwi de Corse » tire ses caractéristiques des conditions climatiques et du savoir-faire en arboriculture fruitière de la Corse (vergers de petites tailles, fertilisation raisonnée, irrigation maîtrisée et faibles rendements). L'influence maritime, la douceur d'automne et l'absence de gels, autorisent une récolte tardive, garantissant ainsi une bonne qualité gustative et une conservation optimale. L'ensoleillement important de l'aire géographique est favorable à l'accumulation importante des sucres dans le fruit.

Une variété sucrée et juteuse

Le « Kiwi de Corse » est issu de la variété Hayward. C'est un fruit sucré, légèrement acidulé, tendre et juteux en bouche. Il est dodu, ferme, à la chair verte et brillante.

Les données chiffrées (2019) :

- 25 producteurs
- 4 stations de conditionnement
- 173 hectares
- 800 tonnes produites



En savoir plus sur l'IGP ou Indication géographique protégée : L'IGP est liée à un savoir-faire. Elle identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. Au moins une étape parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée. L'IGP garantit au produit une protection à l'échelle nationale comme internationale. Le respect du cahier des charges de l'IGP est régulièrement contrôlé par des organismes indépendants accrédités et supervisés par l'Etat.



Contacts Presse INAO :

Nadia MICHAUD - 01 73 30 38 78 – n.michaud@inao.gouv.fr

Sophie MAURIANGE - 01 73 30 38 39 – s.mauriange@inao.gouv.fr

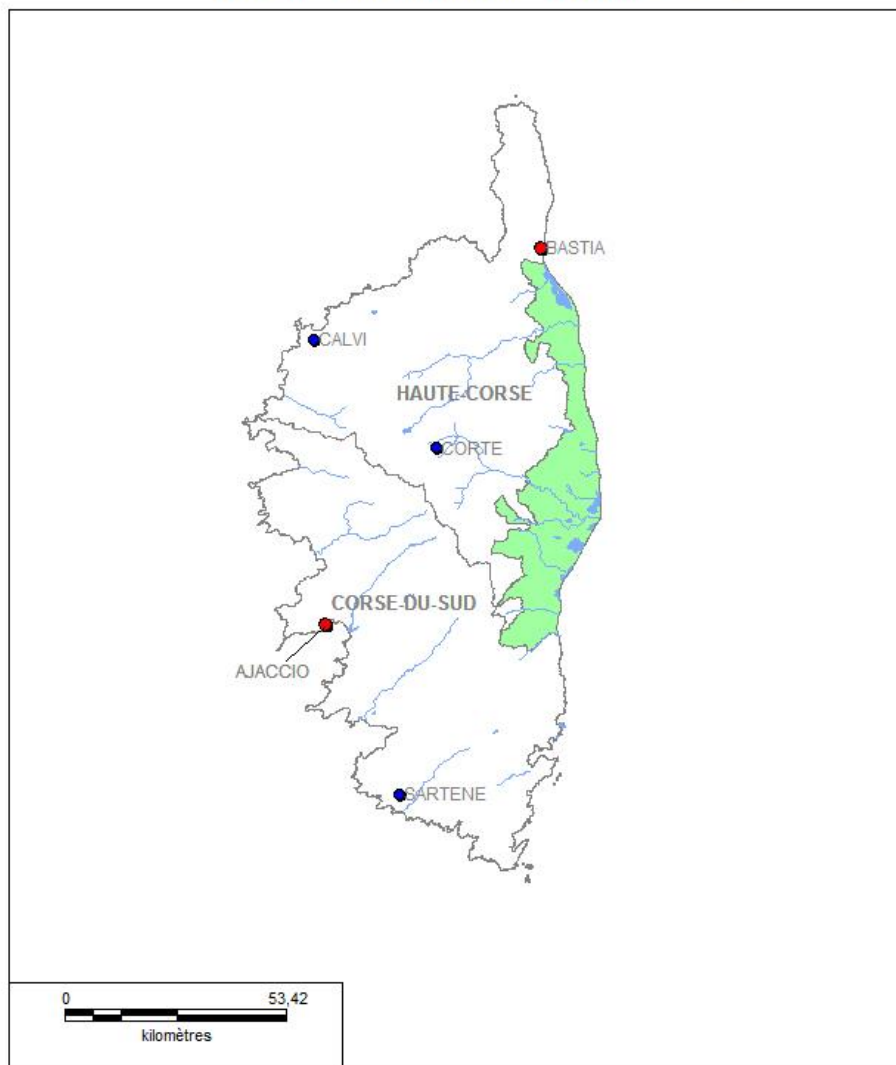
www.inao.gouv.fr / Nosproduitsdequalite.fr / INAO – Institut national de l'origine et de la qualité



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



Aire géographique IGP "Kiwi de Corse"



Limites administratives :	Réseau hydrographique :	Aire géographique :
Limites départementales	Cours d'eau	IGP "Kiwi de Corse"
Préfectures	Plans d'eau	
Sous-préfectures		

Sources : BDCarto2015, MAPINFO, INAO, 08/2017



Contacts Presse INAO :

Nadia MICHAUD - 01 73 30 38 78 – n.michaud@inao.gouv.fr

Sophie MAURIANGE - 01 73 30 38 39 – s.mauriange@inao.gouv.fr

www.inao.gouv.fr / Nosproduitsdequalite.fr / INAO – Institut national de l'origine et de la qualité