



Coppa de Corse ou Coppa de Corse - Coppa di Corsica

Salaison

LE PRODUIT

La Coppa de Corse est un produit de charcuterie fabriqué à partir de l'échine de porc (de race corse) salée, séchée et affinée. De forme plutôt cylindrique, elle est présentée avec une ficelle ou un filet. Sa tranche est d'aspect huileux, de couleur rouge à rouge soutenu et persillée.

ARÔMES ET SAVEURS

La Coppa de Corse se distingue par une saveur salée caractéristique avec un goût de noisette, une texture plutôt souple avec parfois un léger goût de fumé. Selon son affinage, elle se déguste à partir du printemps jusqu'à la fin de l'été.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La Coppa de Corse est produite sur les communes dont le milieu physique répond aux conditions d'élevage et de transformation traditionnelles ; ce qui correspond à l'ensemble du territoire corse hormis le littoral, inadapté aux conditions de production du produit.

UN PRODUIT RECONNU

Reconnu en AOP en 2012, la Coppa de Corse doit ses arômes et sa texture à une race de porc locale parfaitement adaptée aux conditions de l'île, y puisant l'essentiel de son alimentation. D'autre part, des techniques de fabrications traditionnelles faisant appel à des procédés naturels comme l'utilisation de sel de mer ou l'affinage des produits en conditions naturelles permettent de développer arômes et textures uniques.

Le saviez-vous

En Corse, l'élevage de porcs relève d'une tradition pastorale ancestrale. Cet élevage traditionnel repose sur l'utilisation du territoire montagnard par des animaux de race corse endémique (ce qui est particulier à un territoire) connue sous le nom de « nustrale ». C'est uniquement durant l'hiver que l'abattage et la transformation des produits de charcuterie sèche sont réalisés.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense des Charcuteries de Corse - Salameria corsa

Station Expérimentale d'Altiani

Pont d'Altiani

20270 ALERIA

N°SIRET : 48148937500016

Contact : Angelica SANTORI

Mél. : techniclensalameriadcorsica@gmail.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Corse

Centre Ceppo Espace

20620 BIGUGLIA

N°SIRET : 13000270200061

Tél. : 04 95 32 25 37

Fax : 04 95 31 51 23

Mél. : INAO-CORSE@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC) CERTIPAQ

Siège

84 boulevard Montparnasse

75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094

Contact : Gaël du CHELAS

Tél. : 01 45 30 92 92

Fax : 01 45 30 93 00

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome

67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 03 88 19 16 79

Fax : 03 88 19 55 29

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture

52, avenue des Iles

74994 ANNECY CEDEX 2

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 50 88 18 78

Fax : 04 50 88 18 78

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 43 14 21 11
Fax : 02 43 14 27 32
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 90 22 78 12
Fax : 04 90 22 78 27
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80
Fax : (33) (0)4 73 29 03 96
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024
Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ

rue de la délivrande

14000 CAEN

Tél. : 02 31 94 25 36

Fax : 02 31 53 26 58

Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL:

<https://www.inao.gouv.fr/produit/coppa-de-corse-ou-coppa-de-corse-coppa-di-corsica-4270>

List of links present in page

1. <mailto:techniciensalameriadicorsica@gmail.com>
2. <mailto:INAO-CORSE@inao.gouv.fr>
3. <mailto:certipaq@certipaq.com>
4. <mailto:certipaq@certipaq.com>
5. <mailto:certipaq@certipaq.com>
6. <mailto:certipaq@certipaq.com>
7. <mailto:certipaq@certipaq.com>
8. <mailto:certipaq@certipaq.com>
9. <mailto:certipaq@certipaq.com>
10. <mailto:certipaq@certipaq.com>
11. <mailto:slepesteur@certipaq.com>