



## 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 et de promotion des Charcuteries corses AOP "Salameria corsa"

---

Station Expérimentale d'Altiani

Pont d'Altiani

20270 ALERIA

**N°SIRET : 48148937500016**

**Contact :** Angelica SANTORI

**Mél. :** [techniclensalameriadlcorse@gmail.com](mailto:techniclensalameriadlcorse@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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_Coppa\\_Jambons\\_ec\\_Lonzo\\_deCorse\\_A\\_201110.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Coppa_Jambons_ec_Lonzo_deCorse_A_201110.pdf)
2. <mailto:techniciensalameriadicorsica@gmail.com>
3. <mailto:INAO-CORSE@inao.gouv.fr>
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:certipaq@certipaq.com>
12. <mailto:slepesteur@certipaq.com>