



Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica

Huile

LE PRODUIT

L'Huile d'olive de Corse est une huile vierge ou vierge extra de couleur or brillant, issue de variétés d'olives locales. Les olives sont cueillies à pleine maturité, donc imprégnées des parfums du milieu environnant et dégageant subtilement les senteurs du maquis corse. Elle est produite selon un savoir-faire ancestral avec des méthodes de culture modernes et respectueuses de l'environnement.

ARÔMES ET SAVEURS

L'Huile d'olive de Corse se caractérise par sa douceur en bouche et une palette aromatique exceptionnelle où l'on retrouve les parfums intenses du maquis corse. C'est une huile onctueuse qui présente un niveau modéré d'amertume et de piquant, un juste équilibre entre ardeur et fruité. Sa finesse lui permet d'accompagner aussi bien du salé que du sucré.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'Huile d'olive de Corse est produite sur une partie du territoire de la Corse correspondant essentiellement à la zone de culture de l'olivier, généralement comprise au dessous des 600 mètres d'altitude.

UN PRODUIT RECONNU

Reconnue en AOP en 2007, l'Huile d'olive de Corse est la résultante du maintien d'une certaine tradition et de la mise en œuvre de méthodes de production modernes combinés à un milieu naturel unique.

Le saviez-vous

L'Huile d'olive de Corse se décline en deux gammes : - l'une plus "fraîche", issue d'une récolte sur l'arbre, aux arômes d'amande, d'artichaut, de fruits secs ou de pomme ; - l'autre plus "douce", issue d'une récolte à l'ancienne, par chute naturelle sur filets, aux arômes d'olive noire, de fruits secs ou de fleurs du maquis...

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique s'étend sur les 297 communes. Cette aire est constituée d'un grand nombre de bassins de production isolés en raison du relief très tourmenté de l'île avec peu de zones planes et une part du territoire à plus de 1 000 mètres d'altitude avec des axes de communication difficiles.

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat Oliu di Corsica

7, Rue Colonel FERRACCI

20250 CORTE

N°SIRET : 51185616300023

Contact : Gabriel HENRY GUATTARI

Tél. : 06 51 19 23 27 / 09 61 53 74 57

Mél. : oludcorsica@orange.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Corse

Centre Ceppe 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/huile-dolive-de-corse-oliu-di-corsica-17618>

List of links present in page

1. <mailto:oliudicorsica@orange.fr>
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>