RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Reconnaissance de l'IGP Kiwi de Corse [CP]

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.

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.

Source URL: *https://inao.gouv.fr/cp-kiwi-de-corse-reconnu-igp*

List of links present in page

1. https://inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance