Cahier des charges de la dénomination « Kiwi de Corse »

Homologué par arrêté du 3 août 2018 publié au *JORF* du 24 août 2018, en vue de la transmission à la Commission européenne d'une demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée.

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 35-2018

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Section « Kiwi de Corse » de l'APRODEC
Adresse : Maison de l'Agriculture – 15, avenue Jean Zuccarelli – 20200 BASTIA
Tél**. :** 04.95.31.89.37
Fax **:** 04.95.31.74.34
Courriel : aprodec@wanadoo.fr

Composition : Producteurs de kiwis, stations de conditionnement.

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

1) NOM DU PRODUIT

« Kiwi de Corse »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Kiwi de Corse » est un fruit issu de la variété Hayward (*Actinidia deliciosa*) ou de toute autre variété pouvant être retenue dans le cadre du protocole de validation des nouvelles variétés (cf. annexe 1). De forme ovale, il présente un épiderme de couleur brun-vert, recouvert de poils nombreux et fins. La chair du kiwi est verte et brillante et renferme des petits pépins noirs.

Le « Kiwi de Corse » est un fruit savoureux, présentant un équilibre gustatif entre le sucre et l'acidité, à la chair tendre et juteuse.

Il présente un taux de sucre à la récolte supérieur ou égal à 7°Brix (indice réfractométrique).
A l'expédition, le « Kiwi de Corse » présente un taux de sucre supérieur ou égal à 12°Brix et un taux de fermeté supérieur ou égal à 1,5 kg/0,5 cm^2.
Seuls les fruits d'un poids minimum de 70 g et de catégorie Extra ou I peuvent être commercialisés sous IGP.
Le « Kiwi de Corse » se présente sous la forme de colis non lités, de plateaux lités ou de barquettes (Unité de Vente Consommateur).

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Toutes les étapes de la production du « Kiwi de Corse » ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 8 février 2018. Le périmètre de cette aire englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique 2017 (cf. carte en annexe 2).

Département de la Haute-Corse :
Aghione, Aléria, Antisanti, Biguglia, Borgo, Canale-di-Verde, Casevecchie, Castellare-di-Casinca, Cervione, Chiatra, Furiani, Ghisonaccia, Giuncaggio, Linguizzetta, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Monte, Olmo, Pancheraccia, Penta-di-Casinca, Pietroso, Poggio-di-Nazza, Poggio-Mezzana, Prunelli-di-Fiumorbo, San-Giuliano, San-Nicolao, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-Poggio, Serra-di-Fiumorbo, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tox, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vescovato.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Opérations réalisées dans l'aire géographique :

La culture, la récolte, les opérations de calibrage, de stockage, de tri et de conditionnement sont réalisées dans l'aire géographique délimitée afin de garantir au consommateur un « Kiwi de Corse » de qualité, sans traitement chimique après récolte.

En effet, le « Kiwi de Corse » est un fruit frais, ramassé à maturité physiologique. Il ne subit aucun traitement chimique de conservation après récolte, il reste donc sensible aux chocs et meurtrissures pouvant être occasionnés par des transports prolongés lorsqu'il se trouve en vrac dans des palox. Par ailleurs, le transport en palox dans une atmosphère confinée, telle qu'elle l'est dans le cas du transport maritime, suivi d'un acheminement en camion frigorifique, empêche la circulation d'air entre les fruits entraînant une hétérogénéité « climatique » elle-même génératrice d'une hétérogénéité de l'évolution physiologique des fruits au sein du palox.

De plus, les stations réalisent d'autres opérations indissociables du conditionnement (tri, agréage et étiquetage) qui nécessitent une proximité des vergers, complètent le travail des producteurs et permettent d'éviter des manipulations excessives des fruits en vrac.

Outre la contribution à la préservation de la qualité et des caractéristiques du produit, la réalisation des opérations de conditionnement dans l'aire géographique renforce la maîtrise de la traçabilité du produit. Lors de transport de fruits en vrac, un mélange est possible avec d'autres fruits d'origine différente. Le « Kiwi de Corse » produit et conditionné dans l'aire géographique est soit conditionné en colis non lités, soit en plateaux lités, soit en barquettes (Unités de Vente Consommateur).

Le système d'identification mis en place au moment du conditionnement dans l'aire géographique est de nature à assurer la traçabilité du produit jusqu'à la commercialisation finale et apporte ainsi une garantie supplémentaire de l'origine et de la qualité du produit.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Dans le cadre de l'Indication Géographique Protégée (IGP), un système de traçabilité est mis en place afin de suivre la qualité et la destination des lots mis sur le marché.

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production ou de conditionnement de l'IGP « Kiwi de Corse » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation avant le début de l'activité concernée.

Le système de traçabilité mis en place permet de suivre un lot récolté depuis le bloc fruitier d'origine à la mise en rayon et d'en garantir le niveau de qualité.

Le « lot récolté » est composé de fruits de même nature provenant d'un même bloc fruitier et cueillis dans un laps de temps défini. On appelle « bloc fruitier » un ensemble de kiwis satisfaisant toutes les conditions suivantes : composé de la seule variété Hayward, regroupés dans une zone homogène (sols, exposition, altitude), gérés de façon uniforme et indépendante des autres blocs fruitiers de l'exploitation (périodes et méthode d'intervention en matière de récolte, de taille, de fertilisation, d'irrigation, de protection sanitaire, de traitements divers…).

Le tableau ci-après synthétise les documents d'enregistrement à chaque étape de la vie du produit et constitue un minimum requis par opérateur dans le cadre de l'IGP.

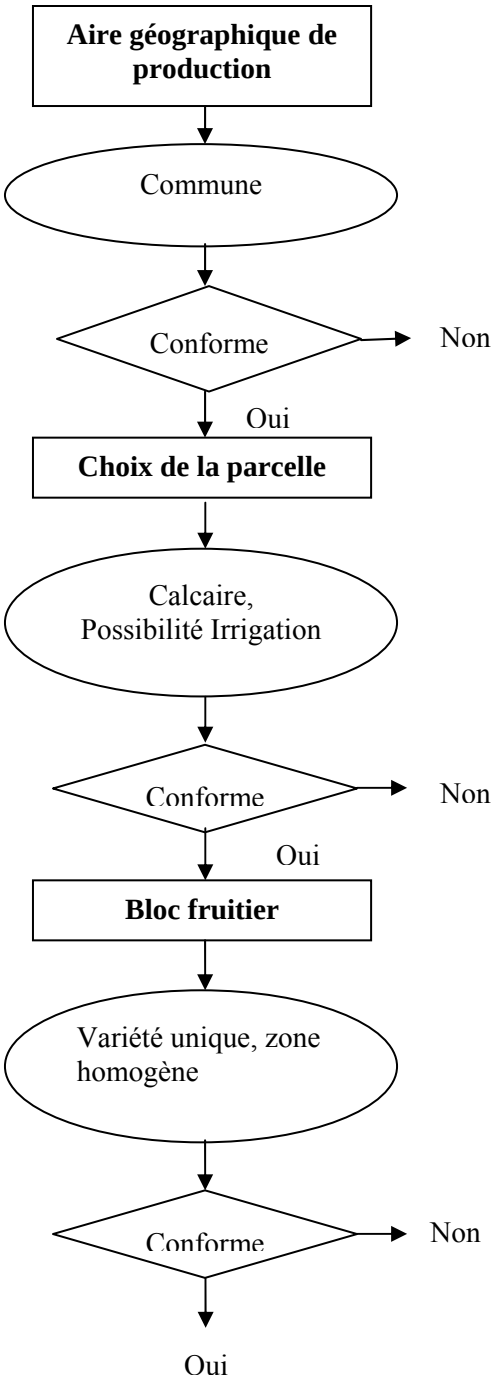
Etape	**Eléments de traçabilité**	**Documents d'enregistrement**
Mise en place culturale	Enregistrement de la fiche "inventaire du verger de kiwis" qui précise pour chaque verger : - Coordonnées du producteur - Numéro du bloc fruitier - Commune et numéro de la parcelle cadastrale - Distance de plantation - Surface plantée par bloc fruitier - Système d'irrigation - Année de plantation - Variété en place - Longueur T-Bar - Nombre de fils	Fiche inventaire verger
Pratique culturale	Les principales opérations effectuées sur le verger sont enregistrées sur un cahier de l'exploitant (taille, fertilisation, irrigation, protection phytosanitaire)	Cahier de l'exploitant
Récolte	Chaque lot récolté est identifié par l'enregistrement d'un bon d'apport lors de la livraison en station : - Nom du producteur - Numéro du bloc fruitier - Date de récolte - Nombre de palox - Qualité du lot (conforme ou non conforme)	Bon d'apport du lot récolté

Travail en station	*Par lot livré :* ➢ Vérification du bon d'apport / liste des producteurs habilités, blocs fruitiers référencés ➢ Enregistrement du bon de réception : - Nom ou numéro producteur - Numéro bloc fruitier - Poids - Agréage - Classement du lot ➢ Calibrage	Liste des producteurs habilités et blocs fruitiers référencés Bon de réception station Fiche d'agréage « entrée station »
	Par lot stocké : Les lots pré-calibrés sont stockés en palox identifiés par : - Nom ou numéro de producteur - Numéro bloc fruitier - Date calibrage - Calibre - Classement du lot	Etiquette palox
	Par lot conditionné : ➢ Identification par unité de conditionnement : - Nom ou numéro de station - Nom ou numéro de producteur - Numéro bloc fruitier - Numéro de lot ➢ Agréage sortie de chaîne	Colis Etiquette Unité de Vente Consommateur Fiche d'agréage « sortie de chaîne »
	Par expédition : ➢ Fiche palette : identification station, numéro de lot conditionné, nombre de colis, poids, calibre ➢ Bon d'expédition : identification station, nombre de colis par calibre, poids, type d'emballage, nombre de palettes, transporteur, destinataire	Fiche palette Bon d'expédition
Expédition	*Par expédition :* ➢ Fiche palette : identification station, numéro de lot conditionné, nombre de colis, poids, calibre ➢ Bon d'expédition : identification station, nombre de colis par calibre, poids, type d'emballage, nombre de palettes, transporteur, destinataire	Fiche palette Bon d'expédition

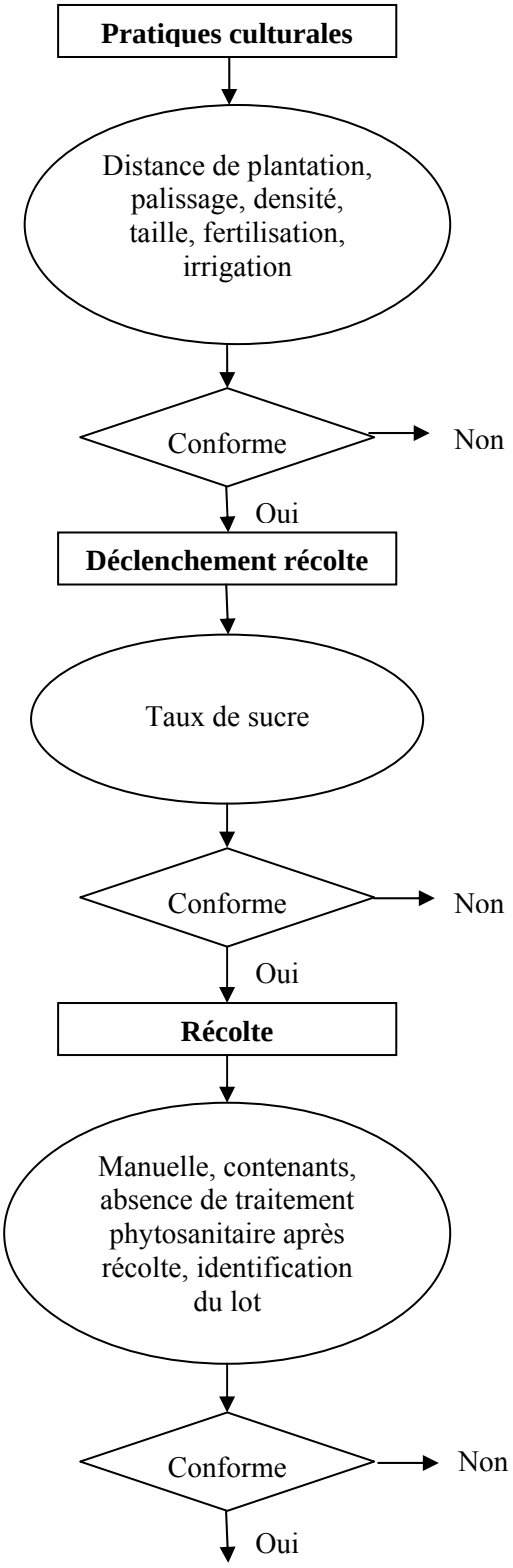
5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

La méthode d'obtention du « Kiwi de Corse » peut se schématiser, pour chaque étape importante de la parcelle à l'expédition, de la façon suivante :

5.1 Diagramme d'élaboration



Caractéristiques	***Points à maîtriser***
Aire géographique de production	
IGP	Habilitation du producteur
Aire géographique	Commune
Choix de la parcelle	Calcaire ≤ 5% Possibilité d'irrigation *Nouvelles plantations :* Analyse granulométrique pour les nouvelles plantations : argile ≤ 30%
Bloc fruitier	Une seule variété : Hayward Zone homogène

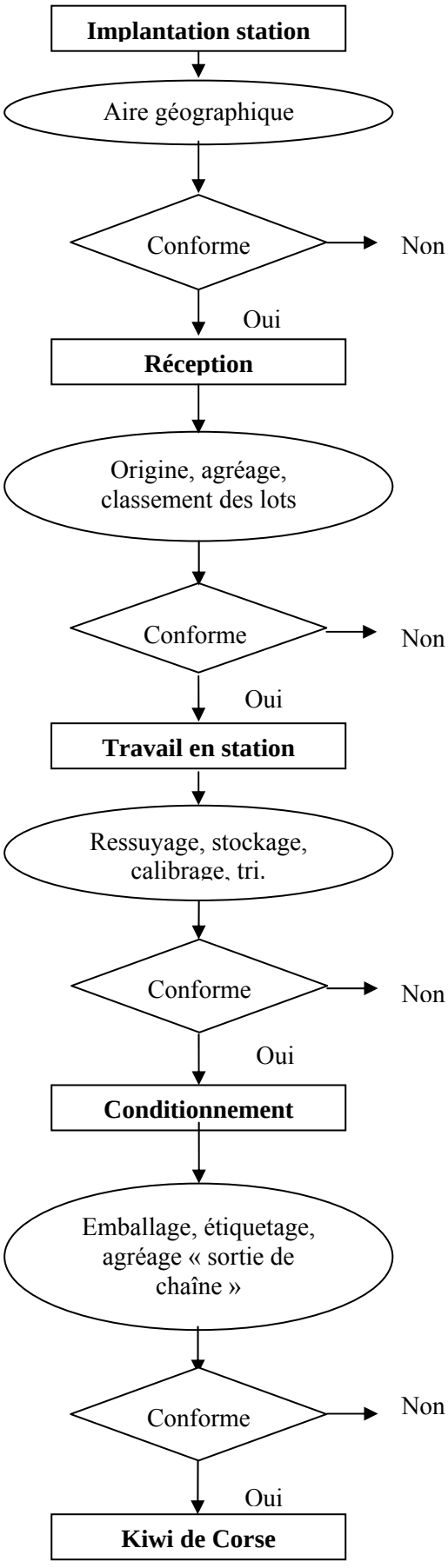


Pratiques culturales

Caractéristiques	Points à maîtriser
Densité de plantation	Inférieure ou égale à 1000 pieds par hectare
Palissage	Type T-Bar à 3 fils minimum
Densité des mâles	*Vergers en place :* 1 mâle minimum pour 5 à 9 femelles *Nouvelles plantations :* 1 mâle minimum pour 5 à 8 femelles
Taille annuelle	Charge du verger Qualité des fruits
Rendement	Rendement ≤ 27 tonnes/ha
Alimentation hydrique	Présence d'un système d'irrigation Irrigation maîtrisée
Fertilisation	Plan de fumure adapté Maximum de 180 U azote / ha /an
Enherbement	Inter rang enherbé et régulièrement gyrobroyé
Avant récolte	Analyse de fruit avant récolte (degré Brix)

Récolte

Déclenchement	IR ≥ 7°Brix
Conditions adaptées	Récolte manuelle
Traitement phytosanitaire après récolte	Absence
Identification du lot	Traçabilité du lot



Caractéristiques	Points à maîtriser
Implantation station	
Zone de calibrage, stockage, tri et conditionnement	Zone de l'aire géographique
Réception station	
Réception station	Origine des fruits Identification des lots Agréage « entrée station » Classement des lots
Travail en station	
Ressuyage	24 h minimum
Stockage	Entre 0 et 2°C Extracteur d'éthylène
Expédition	12°Brix minimum Fermeté ≥ 1,5 kg/0,5 cm^2
Calibrage	Poids minimum de 70g
Catégorie et tri	Catégorie Extra et I
Conditionnement	
Emballage	Unités de conditionnement
Etiquetage	Etiquetage Identification des fruits Agréage « sortie de chaîne »

5.2 Mise en place culturale

5.2.1 Choix de la parcelle

Les caractéristiques physicochimiques de la parcelle permettent un développement normal de la culture ; les conditions de sols asphyxiants ou chlorosants sont à proscrire, en particulier les sols de type hydromorphes ou argileux.
Le taux de calcaire actif est inférieur à 5%.
La parcelle est irrigable.
Pour toute nouvelle plantation, une analyse granulométrique sera réalisée. Le taux d'argile devra être inférieur ou égal à 30%.

5.2.2 Choix du bloc fruitier et variété

Pour être regroupées au sein d'un même bloc fruitier (tel que défini au point 4.), les parcelles présentent :

- la même variété femelle ;
- les mêmes pratiques culturales.

Seule la variété « Hayward » est autorisée pour les plants femelles.

Toute nouvelle variété issue de la sélection variétale et inscrite au Catalogue officiel des espèces et variétés correspondant à la description du produit et répondant aux critères de qualité du cahier des charges IGP « Kiwi de Corse » sera autorisée dans les plantations (cf. annexe 1).

Toutes les variétés mâles pollinisatrices de « Hayward » sont autorisées.

5.3 Pratiques culturales

5.3.1 Densité de plantation et formation des plants

La densité de plantation est inférieure ou égale à 1000 pieds par hectare.
Les plants sont formés sur une ou deux charpentières courant le long du fil central.

5.3.2 Palissage

Le palissage est de type T-bar à 3 fils minimum.

5.3.3 Densité et répartition des mâles

Pour les vergers en place, la densité des mâles est de 1 mâle pour 5 à 9 femelles.
Pour les nouvelles plantations : il faut que la densité des mâles soit suffisante pour permettre une bonne pollinisation des plants, soit 1 mâle pour 5 à 8 femelles.

5.3.4 Taille

5.3.4.1 Taille d'hiver des femelles

Une taille des femelles est réalisée chaque hiver entre la période de la chute des feuilles et celle du débourrement.
Elle consiste à retirer les baguettes ayant fructifié et à laisser un nombre réduit de baguettes de l'année.
Au maximum 32 baguettes peuvent être conservées par plants.

5.3.4.2 Taille en vert des femelles

La taille en vert consiste à favoriser l'ensoleillement des baguettes portant des fruits en coupant une partie des pousses de l'année. Elle peut être réalisée en continu tout au long de la période végétative.
Il est obligatoire de réaliser au moins une opération de taille par an entre les mois de mai et de juillet.
Les pousses sont coupées au sécateur et les hampes florales ne doivent pas toucher le sol.

5.3.4.3 Taille des mâles

Une taille annuelle des mâles est obligatoire. Elle est réalisée durant le repos végétatif ou après floraison. Elle consiste à conserver des baguettes de 1 et 2 ans, réparties de manière homogène sur les charpentières.
Les mâles sont conservés à la même hauteur que les femelles.

5.3.5 Eclaircissage

L'éclaircissage est obligatoire à partir du stade « bouton floral ». Il sert à limiter la charge par suppression des fruits en surnombre et des fruits déformés, afin d'obtenir des fruits de qualité et de bon calibre.

5.3.6 Rendement de production

Le rendement de production maximum est fixé à 27 tonnes par hectare.

5.3.7 Irrigation

La présence d'un système d'irrigation fixe est obligatoire.

L'irrigation est indispensable et sa gestion doit être maîtrisée.
Les principales informations (pluviométrie, temps d'irrigation ou doses apportées, caractéristiques du système d'irrigation) sont enregistrées dans un cahier d'exploitant.

La fréquence des irrigations est déterminée par la consommation en eau de la culture. Cette consommation est estimée à partir du calcul de l'ETP affecté d'un coefficient correcteur qui tient compte du mode d'irrigation, du mode de conduite, de la période végétative et de l'âge de la plantation, ou bien par un suivi tensiométrique.

5.3.8 Fertilisation

Le producteur fait réaliser par un laboratoire agréé une analyse de sol pour chaque bloc fruitier au moins tous les 5 ans.
Les apports de fumure (dates et doses) sont raisonnés en fonction de l'analyse de sol et des rendements attendus.
Tous les apports sont notés dans un cahier d'exploitant.
Les apports d'azote minéral sont fractionnés en 3 fois minimum.
Les apports d'azote annuels n'excédent pas 180 U par hectare. Le dernier apport d'azote est réalisé avant la fin du mois de juillet.
L'épandage de boues issues de stations d'épuration est interdit.

5.3.9 Maîtrise de l'enherbement

L'inter rang est enherbé et régulièrement gyrobroyé.

5.3.10 Analyse de fruit avant récolte

Tous les ans, avant la récolte, le producteur fait réaliser une analyse de fruits (degré Brix) pour chaque bloc fruitier afin d'évaluer le potentiel de conservation des fruits.

5.4 Récolte

5.4.1 Déclenchement de récolte

Le taux de l'indice réfractométrique est supérieur ou égal à 7° Brix.

5.4.2 Récolte

La récolte est manuelle, réalisée avec des gants pour ne pas blesser les fruits.
Les fruits sont déposés dans des picking-bag ou des seaux garnis de mousse ou tout autre matériel permettant d'amortir la chute des fruits et de diminuer les chocs. Les fruits sont ensuite transférés avec précaution dans les palox.

5.4.3 Absence de traitement phytosanitaire

Les traitements phytosanitaires post récolte ne sont pas autorisés.

5.5 Travail en station

5.5.1 Zone d'implantation de la station de calibrage et de conditionnement

Les fruits doivent être calibrés, stockés, triés et conditionnés dans l'aire géographique.

5.5.2 Réception station

Pour chaque lot livré à la station, le responsable :

- Vérifie la provenance du lot : producteur habilité et bloc certifiable.
- Identifie les lots.
- Classe les lots après vérification des fruits en palox.

5.5.3 Stockage des fruits récoltés à un IR de 10 à 12° Brix

Les fruits récoltés à un IR de 10 à 12° Brix peuvent être conditionnés et expédiés sans passage en chambre froide. Dans ce cadre, ils sont stockés dans la station, dans un lieu abrité et aéré.

5.5.4 Stockage en chambre froide

Les fruits sont laissés à température ambiante 24 h minimum avant la mise en chambre froide pour permettre une cicatrisation de la blessure pédonculaire et limiter les risques de développement de *Botrytis*.

Les fruits sont stockés en chambre froide, la température optimale se situant entre 0°C et +2°C. Les chambres doivent être équipées d'un extracteur d'éthylène.

5.5.5 Expédition

A l'expédition, le degré Brix moyen minimum est de 12° Brix et le taux de fermeté est supérieur ou égal à 1,5 kg/0,5 cm².

5.5.6 Calibrage

Seuls les fruits d'un poids minimum de 70 g bénéficient de l'IGP.

5.5.7 Catégories et tri

Seules les catégories extra et I sont acceptées pour l'IGP « Kiwi de Corse »

5.5.8 Conditionnement – Etiquetage

Le « Kiwi de Corse » est conditionné :

- En colis non lités
- En plateaux lités
- En barquettes (Unité de Vente Consommateur)

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien avec l'aire géographique repose sur la réputation du produit ainsi que certaines caractéristiques spécifiques du produit (variété, équilibre gustatif lié à une récolte à maturité, aptitude à la conservation) qui lui sont conférées par les facteurs naturels et humains caractéristiques de l'aire géographique.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1 Les facteurs naturels

6.1.1.1 Caractéristiques de sol

La plaine orientale de la Corse qui correspond à l'aire géographique du « Kiwi de Corse » est essentiellement constituée, à l'exception des plaines alluviales bordant les plages, de collines et de plateaux oscillant entre 150 et 300 mètres d'altitude. Ce territoire est dominé, à l'ouest, par des contreforts effilés reliés à la Corse schisteuse et par une ligne de crêtes d'une hauteur variant de 800 à 1200 mètres d'altitude qui se rapproche du littoral au centre et aux extrémités.

On y trouve différents types de sols, répartis selon 4 grandes formations pédologiques : sols d'alluvions anciennes évoluées, parfois associées à des colluvions proches (roches mères formées de galets de granite, schiste et roches magnésiennes), sol du miocène (grès et sables grossiers), sols d'alluvions récentes et schiste.

Hormis quelques sols d'alluvions anciennes argileux à très argileux, par ailleurs lessivés à très lessivés et présents en outre sur des coteaux ou sur des pentes assez marquées, toutes ces formations ont des caractéristiques assez homogènes en terme de structure, sablo-limono-argileux essentiellement, ainsi que d'un point de vue chimique, sols à tendance acide.

6.1.1.2 Caractéristiques climatiques

Le « Kiwi de Corse » bénéficie d'un climat particulièrement favorable dû à la fois à la position géographique et au relief marqué de l'île. Le climat est typiquement méditerranéen avec des hivers doux et un été caractérisé par une période de sècheresse assez marquée. Cependant, l'influence maritime qui est sensible jusqu'à plusieurs kilomètres de la côte et vient buter sur des reliefs élevés, confère des caractéristiques très spécifiques à l'aire géographique au regard des autres bassins nationaux et européens de production de kiwi.

En premier lieu, les risques de gel pouvant causer des dégâts important soit sur la plante (gel de printemps), soit sur les fruits (gels d'automne) y sont très peu fréquents voire quasi inexistants. Les températures suffisamment basses en hiver (entre 5 et 7°C en moyenne) assurent le repos végétatif et satisfont les besoins en froid nécessaires à un bon débourrement. Le risque de destruction de la production par des gels d'automne incite beaucoup de kiwiculteurs des régions qui y sont confrontées à récolter leurs fruits le plus tôt possible, bien plus tôt que le « Kiwi de Corse », ce qui déprécie la qualité organoleptique du fruit et peut conduire à de graves désillusions quant à l'aptitude à la conservation. A l'abri de ce risque, les producteurs du « Kiwi de Corse » laissent les fruits poursuivre leur maturation naturelle afin d'optimiser la qualité gustative et l'aptitude à la conservation.

En second lieu, l'influence maritime due à l'insularité modère fortement deux autres caractéristiques majeures du climat méditerranéen auxquelles le « Kiwi de Corse » est sensible à savoir les températures élevées, voire excessives, et la sècheresse de l'air l'été. Dans l'aire géographique, les températures maximales d'été dépassent très exceptionnellement les 33°C et se situent généralement entre 27 et 30°C tandis que l'humidité relative de l'air ne descend que très rarement en dessous des 40 %.

Enfin, le relief accidenté et élevé de la Corse, et notamment les contreforts qui ceinturent l'aire géographique à l'ouest, est un atout majeur sur la disponibilité en eau. La pluviométrie annuelle y est en effet plutôt élevée, de l'ordre de 850 mm en moyenne avec cependant une forte variabilité interannuelle (± 200 mm). En outre, le régime de brises thermiques, phénomène classique des zones côtières, est accentué par la convection naturelle induite par le relief. La conséquence majeure est que l'influence de ce régime pénètre plus profondément à l'intérieur des terres en créant un vent suffisamment important, sans être pour autant fort, pour assurer une ventilation favorable des vergers de « Kiwi de Corse » et réduire les risques de maladie.

6.1.2 Les facteurs humains

La culture des arbres fruitiers est très ancienne en Corse, notamment celle des agrumes et de l'olivier dont les traces remontent au moins au début de l'ère chrétienne. Avec la mise en valeur de la plaine orientale à partir de la fin des années 50 et le développement de la mécanisation, l'arboriculture s'est

professionnalisée. C'est dans ce contexte d'un savoir-faire ancien en arboriculture, mais aussi en viticulture qui partage plusieurs actes techniques avec la culture du kiwi (taille en vert, palissage…), que cette dernière a démarré à l'aube des années 70, à l'initiative de quelques-uns. En une dizaine d'années, le département de la Haute-Corse est devenu l'un des premiers départements kiwicoles de France. Avec la chute des prix de la fin des années 90, le nombre de kiwiculteurs et les surfaces ont chuté mais la part de la kiwiculture dans les exploitations a augmenté traduisant une spécialisation sur cette production.
Depuis 2007, outre la production d'agrumes, le kiwi fait partie des 4 principales espèces cultivées en Corse, correspondant à 12 % des surfaces des vergers en 2013.
Au sein de l'arboriculture corse, le kiwi se place dans les vergers de type "conduite moderne", avec une densité de plantation importante et des techniques culturales mécanisées. Ce type de vergers se retrouve principalement sur la plaine orientale de la Corse qui regroupe l'ensemble de la production régionale de kiwi : 445 hectares recensés en 2010, dont 243 hectares dans la seule microrégion de "Marana-Casinca".
En complément de la culture des agrumes et de la vigne, les exploitants agricoles de Corse ont pu étendre à la culture du kiwi une technicité indispensable à l'obtention d'un fruit de qualité. Qualité que les kiwiculteurs de Corse maîtrisent avec des vergers de petite taille, d'une surface moyenne de 7 hectares et de faibles rendements qui, depuis le début des années 2000, n'ont jamais dépassé les 20 tonnes par hectare en moyenne.
Ces faibles rendements conduisent à un mode de fertilisation adapté, qui utilise les apports d'azote de manière moins importante que dans les autres régions kiwicoles. Le taux maximal ne peut dépasser 180 U/ha/an, les producteurs utilisant en général entre 120 et 140 U/ha/an, fractionnés en 3 fois minimum.

Ainsi, le « Kiwi de Corse » bénéficie d'une expérience de plus de quarante années tant individuelle que collective. La complémentarité avec la production agrumicole a permis à la profession d'être déjà sensibilisée aux démarches de qualité, via l'IGP « Clémentine de Corse », associée depuis 2014 à un Label Rouge et via l'IGP « Pomelo de Corse » reconnue en 2014 également. La profession est bien structurée avec une section « Kiwi » à l'AOPn (Association d'Organisations de Producteurs Nationale) « Fruits de Corse », un réseau de suivi de parcelles effectué par la Chambre d'agriculture, une structure de recherche-développement, l'AREFLEC (Association de Recherche et d'Expérimentation sur les Fruits et Légumes en Corse) et l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) qui dispose toujours de compétences mobilisables.

Parallèlement, la station de recherche de San-Giuliano INRA-CIRAD s'est intéressée très tôt à cette culture. Les premiers plants de kiwi ont été introduits à la station en février 1969 depuis les pépinières Truffaut. Il s'agissait des quatre principales variétés qui étaient alors cultivées en Nouvelle Zélande : Monty, Abbott, Bruno et, bien sûr, Hayward. Cette dernière est rapidement apparue la plus satisfaisante, comme dans la totalité des autres pays producteurs de kiwi, pour ses rendements, le bon calibre de ses fruits (100 g environ de moyenne), une régularité de la forme oblongue des fruits et, surtout, une excellente aptitude à la conservation, bien supérieure aux autres variétés. De ce fait, Hayward est devenue la variété exclusive du « Kiwi de Corse ». En matière de recherche et d'expérimentation, les principales actions ont été centrées sur des sujets d'inquiétude et de questionnement pour les kiwiculteurs insulaires et des facteurs clés de la production (la pollinisation, la sensibilité aux stress hydriques, la taille et la fertilisation), de la qualité des fruits et de l'aptitude à la conservation notamment.

6.2. Spécificité du produit

Le « Kiwi de Corse » présente les caractéristiques suivantes :

- une variété présentant les meilleures aptitudes d'adaptation aux conditions pédoclimatiques de l'aire géographique avec des rendements intéressants ;
- une très bonne aptitude à la conservation ;
- une récolte à maturité avec un indice réfractométrique supérieur ou égal à 7, lui conférant un équilibre gustatif entre le sucre et l'acidité et une chair tendre et juteuse.

La valeur de l'indice réfractométrique (IR) à laquelle les kiwis sont récoltés a en effet des conséquences importantes à la fois sur la qualité gustative et sur l'aptitude à la conservation.

Ainsi, le « Kiwi de Corse » présente une qualité gustative élevée dû à son bon développement aromatique.
Une étude réalisée par l'INRA (Montfavet et San Giuliano) en collaboration avec le CTIFL de Saint Rémy de Provence sur 3 campagnes à la fin des années 80 sur le « Kiwi de Corse » a cherché la valeur optimum de l'IR permettant d'allier ces deux caractéristiques et a montré qu'une valeur d'IR de 7°Brix minimum à la récolte apporte une excellente aptitude à la conservation (maintien de la fermeté de chair), que ce soit en terme de durée de conservation qu'en terme d'homogénéité des fruits, ainsi qu'une texture et une saveur particulièrement appréciées par le panel de consommateurs.

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Les facteurs naturels de l'aire géographique du « Kiwi de Corse » sont particulièrement propices à la culture d'un produit de très bonne qualité telle que décrite précédemment.

Les sols de l'aire géographique, à caractère sablo-limono-argileux sur substrat à tendance acide, ne sont ni trop argileux, ni calcaires, ce qui est essentiel à la culture du kiwi qui est sensible, d'une part à l'asphyxie racinaire et ne tolère pas des sols très argileux et, d'autre part, à la chlorose ferrique dès que la teneur en calcaire actif du sol dépasse 5 à 7 %.

Le relief accidenté et élevé qui domine la plaine orientale à l'ouest, est un atout majeur sur la disponibilité en eau dans l'aire géographique du « Kiwi de Corse », évitant ainsi le stress hydrique des plants de kiwi. De même, ce relief a une influence sur le régime des brises thermiques, créant des vents qui pénètrent à l'intérieur des terres, assurant ainsi une ventilation favorable aux vergers qui permet de réduire les risques de maladie.

Ce relief, associé aux caractéristiques du climat insulaire sous influence maritime, limitent les excès de températures estivales et assurent une pluviométrie et une hygrométrie assez élevées, nécessaires pour compenser la forte évapotranspiration, via les feuilles, des plants de kiwi.

Cette association du relief élevé avec un climat sous influence maritime, permet de maintenir des températures suffisamment basses en hiver pour assurer le repos végétatif et satisfaire les besoins en froid nécessaires à un bon débourrement du kiwi, tout en limitant fortement les risques de gelée d'automne et de printemps.

De cet ensemble de facteurs naturels favorables, celui qui a sans doute le plus d'importance sur la spécificité du « Kiwi de Corse », c'est l'effet de l'influence maritime sur la douceur des automnes et l'absence de gels significatifs avant la fin novembre. C'est un atout considérable au regard des autres grandes régions de production car les producteurs s'autorisent une récolte plus tardive, à un indice réfractométrique plus élevé (7°Brix), c'est-à-dire une maturation naturelle sur la plante plus longue qui garantit une bonne qualité gustative, en favorisant le développement aromatique, tout en maintenant une excellente aptitude à la conservation. Ainsi, le « Kiwi de Corse » a indéniablement un potentiel de qualité spécifique par rapport aux autres aires de production nationales ou européennes.

Réputation

La réputation du « Kiwi de Corse » est fortement liée à l'image de la Corse, une île où la nature est préservée, soucieuse et respectueuse de son environnement, riche de sa longue tradition de la culture des arbres fruitiers et de la vigne, où l'agriculture biologique est particulièrement dynamique et où la renommée de ses fruits n'est plus à faire à l'instar des IGP « Clémentine de Corse », « Pomelo de Corse » et « Noisette de Cervioni-Nuciola di Cervioni ».
Le « Kiwi de Corse » est cueilli à la main à maturité optimale et aucun traitement phytosanitaire n'est appliqué après récolte. L'étude menée par l'INRA à la fin des années 80 a montré que le panel de consommateurs a particulièrement apprécié la texture et la saveur du « Kiwi de Corse ».
Les consommateurs peuvent retrouver des articles de presse relatifs au « Kiwi de Corse » sur différents sites internet comme Agrucorse, GIE Corsica Comptoir, Les domaines de la Taste, U Corsu…
Depuis quelques années la production annuelle commercialisée s'est stabilisée à 3 200 tonnes. La commercialisation du « Kiwi de Corse » représente environ 20% de la commercialisation française.

Le « Kiwi de Corse », considéré comme un produit de niche, est présent sur le marché européen de fin novembre à fin mai. Le marché européen est principalement alimenté par la Nouvelle-Zélande de juin à décembre et par la production chilienne de mars à mai.
L'année 2000 marque un tournant dans la commercialisation du « Kiwi de Corse » avec un référencement par le groupe Casino. Le succès étant au rendez-vous, en novembre 2001 les premiers kiwis de Corse sont expédiés sous la marque distributeur « Terre et Saveur » par la société de commercialisation SCOFAC.
Aujourd'hui le GIE Corsica Comptoir, créé en 2005 afin de répondre aux exigences de la grande distribution, a un potentiel de production annuelle de 2 000 tonnes de kiwis de Corse. Les Domaines de la Taste commercialisent également du « Kiwi de Corse » en conversion biologique. Avec une gamme d'emballage plus élargie et mieux adaptée, ces structures peuvent répondre aux exigences des clients.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Tél : 01.44.97.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du R1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la règlementation relatives à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

ETAPE	POINT À CONTROLER	METHODE D'EVALUATION
Mise en place culturale	Commune et critères de la parcelle Variété « Hayward »	Documentaire et/ou visuelle
Pratique culturale	Une analyse de fruit avant récolte pour chaque bloc fruitier Eclaircissage	Documentaire et/ou visuelle
Récolte	Taux de sucre ≥ 7 degrés Brix Sans traitement phytosanitaire après récolte	Documentaire
Station de conditionnement	Commune d'implantation	Documentaire et/ou visuelle
	Taux de sucre à l'expédition ≥ 12 degrés Brix	Documentaire

ANNEXE 1 : protocole d'introduction de nouvelle variété

APRODEC	**PROTOCOLE DE VALIDATION DES NOUVELLES VARIETES** ***IGP KIWI DE CORSE***	*Emission : 07/04/2017* Page 16 / 17

Objectif :

Autoriser toute nouvelle variété, issue de la sélection variétale et inscrite au Catalogue officiel des espèces et variétés, correspondant à la description du produit et répondant aux critères de qualité du cahier des charges IGP « Kiwi de Corse ».

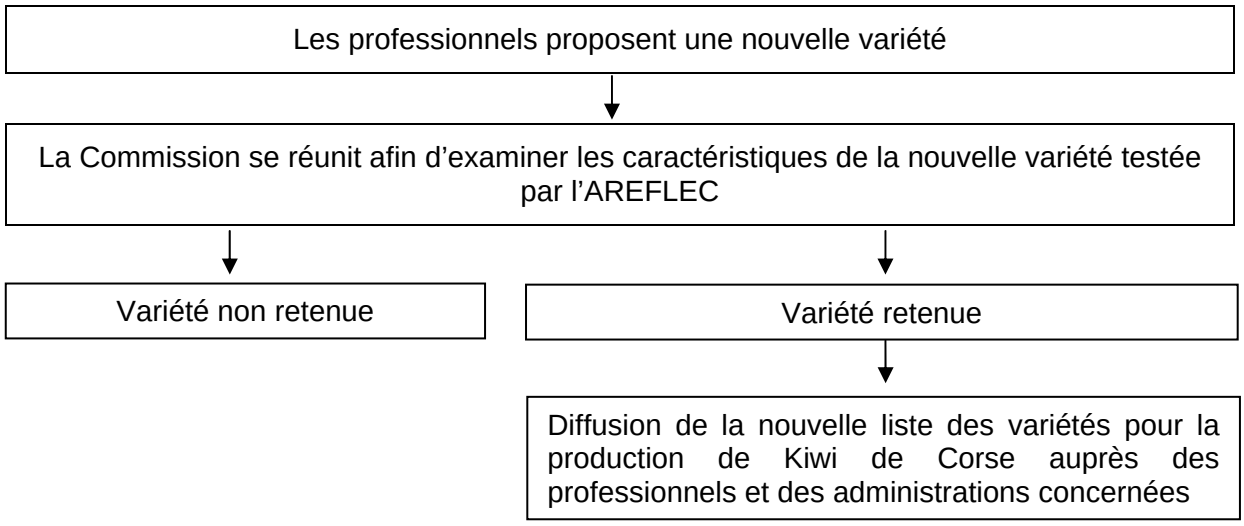
Critères de sélection de toute nouvelle variété :

- Variété de l'Actinidia deliciosa
- Chair verte
- Bon équilibre entre le sucre et l'acidité
- Taux de fermeté supérieur ou égal à 1,5 kg/0,5 cm^2

Composition de la Commission d'agrément :

- Le président et les membres élus de la section Kiwi de l'APRODEC
- Le président de l'ODG APRODEC
- Un représentant du Centre INRA de Corse et de l'Association Régionale d'Expérimentation Fruits et Légumes En Corse (AREFLEC)
- Un représentant de la Chambre d'Agriculture de la Haute-Corse
- Un représentant des pépiniéristes

Fonctionnement :

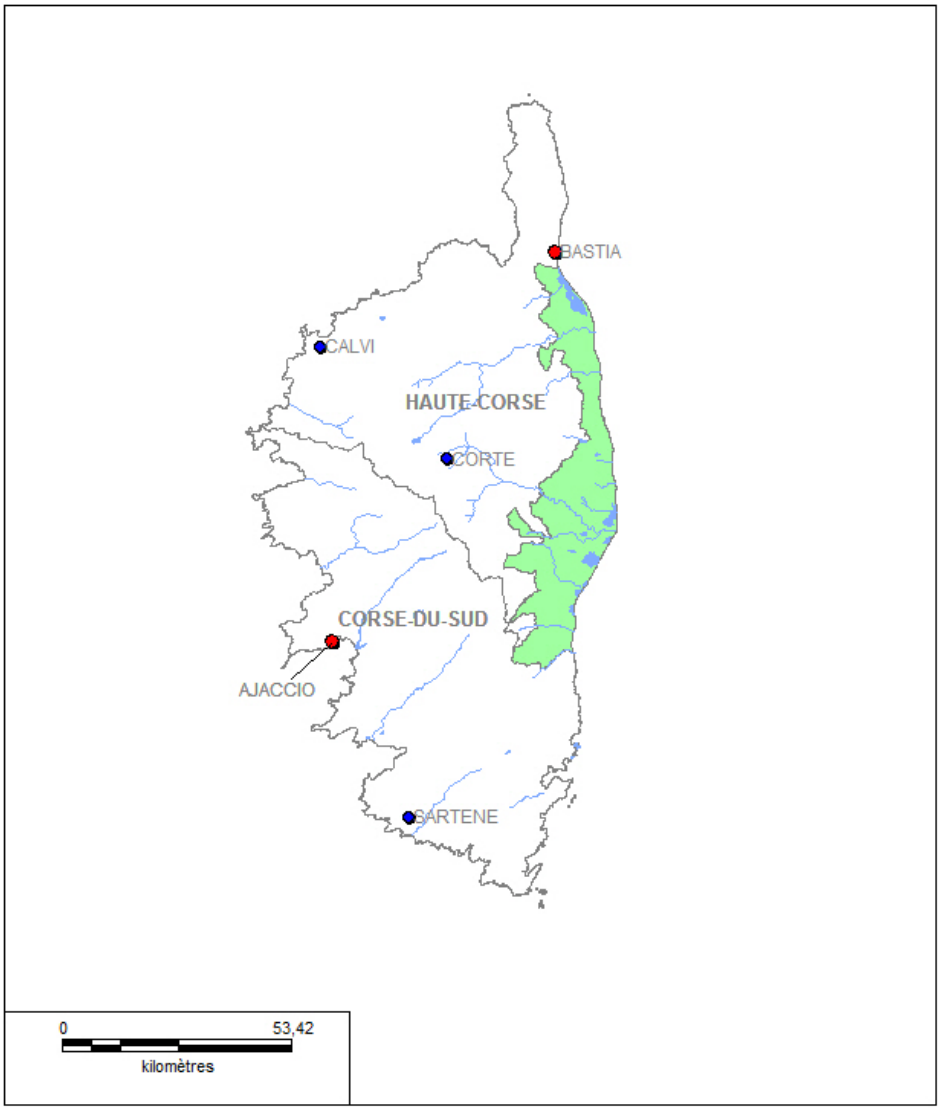


ANNEXE 2 : Aire géographique IGP « Kiwi de Corse »

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ



Aire géographique IGP "Kiwi de Corse"



Limites administratives :
Limites départementales
Préfectures
Sous-préfectures

Réseau hydrographique :
Cours d'eau
Plans d'eau

Aire géographique :
IGP "Kiwi de Corse"

Sources : BDCarto2015, MAPINFO, INAO, 08/2017