



CUMUNICATU DI STAMPA 03 MAGHJU 2018
COMMUNIQUÉ DE PRESSE 03 MAI 2018

CUNSORZIU DI I SALAMAGHJI CORSI CONSORTIUM DES SALAISONNIERS CORSES

LA CHARCUTERIE DE L'ILE DE BEAUTÉ OBTIENT L'IGP SUR LES 7 PRODUITS DE LA SALAISON INSULAIRE

Les sept produits emblématiques de la salaison de l'île de beauté ont obtenu le signe de qualité IGP (Indication Géographique Protégée). Les dossiers validés, "Jambon sec de l'île de Beauté"¹, "Figatellu de l'île de Beauté", "Coppa de l'île de Beauté", "Lonzo de l'île de Beauté", "Panzetta de l'île de Beauté", "Bulagna de l'île de Beauté"², et "Saucisson sec de l'île de Beauté"³ viennent d'être homologués par arrêté ministériel et transmis pour enregistrement à la Commission Européenne.

Ceci est l'aboutissement de près de 10 années de travail autour d'une démarche entreprise en CORSE par le Consortium des Salaisoniers Corses. L'IGP va contribuer à valoriser et préserver un savoir-faire insulaire, séculaire et unique sur les sept produits de la salaison de l'île de beauté, favoriser le développement de la filière et l'emploi, accroître le rayonnement de la salaison de l'île de beauté dans toute l'Union Européenne.

EXIGENCES DE L'IGP : Garanties et Transparence assurées pour le consommateur

L'IGP Charcuterie de l'île de beauté garantit:

- Des cahiers des charges rigoureux
- Une aire géographique délimitée de production : La Corse (Corse du Sud et Haute-Corse)
- Une matière première 100% ORIGINE FRANCE. Il est fabriqué à partir de porcs nés et élevés en France et abattus dans des abattoirs français dûment agréés.
- Une fabrication dans le respect du savoir-faire insulaire et identitaire.
- Le respect des processus de qualité et des exigences sanitaires européennes

1. Arrêté du 20 avril 2018 du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation - publication du 27 avril 2018 Journal Officiel de la République Française

2. Arrêtés du 27 avril 2018 du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation - publication du 28 avril 2018 Journal Officiel de la République Française

3. Arrêté du 3 mai 2018 du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation - publication du 28 avril 2018 Journal Officiel de la République Française



EN CORSE LE CONSORTIUM DES SALAISONNIERS CORSES

Le Consortium des Salaisoniers Corses regroupe 11 entreprises familiales insulaires de charcuterie - salaison composées de petits ateliers de fabrication, employant de 2 à 30 collaborateurs. Elles maintiennent l'emploi dans des zones rurales et montagneuses de l'île (représentant ainsi 300 emplois directs en Corse).

Le Cunsorziu a été reconnu par l'INAO en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion pour le signe IGP de l'île de beauté, dont il est maintenant responsable.

CONTACT PRESSE

Stéphanie Plubel
06 23 07 34 20
PDG Mad Monkeys
stephanie.plubel@mad-monkeys.fr

Johan Spiga
06 74 12 62 90
DG Mad Monkeys
johan.spiga@mad-monkeys.fr

Toussaint Delair
Porte-parole Consortium des Salaisoniers Corses
contact@charcuterie-ile-de-beaute.com

INFOS:
charcuterie-ile-de-beaute.com

