

## **France : Reconnaissance de qualité supplémentaire pour la Clémentine de Corse**

Après le label "IGP" la Clémentine de Corse affiche pour la 1ère fois cette année le signe distinctif français "Label Rouge".

IGP (Indication Géographique Protégée) : obtenu en 2007, le signe européen marque l'ancrage territorial de la Clémentine de Corse. Il concerne 90 % de la production. Pour bénéficier de ce précieux logo, les producteurs suivent un cahier des charges très strict. En particulier, les clémentines sont récoltées à la main avec leurs feuilles, à maturité optimale. Elles ne subissent aucun traitement chimique après récolte et sont mises en rayon dans un délai de moins de 6 jours.

Label Rouge : 1/5 ème de la production arbore également, pour la 1ère fois cette année, le renommé "Label Rouge" français, qui signe des produits aux qualités gustatives exceptionnelles. Seules sont concernées les clémentines de la variété "Fine de Corse".

L'île compte 130 producteurs de clémentines, l'équivalent de 500 000 clémentiniers sur une superficie de 1 200 hectares. La production annuelle moyenne varie de 17 000 à 20 000 tonnes.

Source : [www.fructidor.fr/](http://www.fructidor.fr/) 16/12/2014