



Cahier des charges

Raclette du Valais

Enregistré comme appellation d'origine protégée (AOP)

selon la décision du 3 novembre 2003 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifié par l'arrêt du Tribunal fédéral du 15 octobre 2007 et par les décisions du 6 juillet 2011, du 27 mai 2014 et du 24 août 2015 de l'Office fédéral de l'agriculture.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

¹ *Raclette du Valais*, *Walliser Raclette*, appellation d'origine protégée (AOP)¹

² Les spécifications «à la coupe» et «à rebibes» en combinaison avec l'appellation d'origine protégée *Raclette du Valais* sont également protégées.

³ Liste des noms incrustés ou en relief dans le talon:

Noms incrustés ou en relief sur le talon	Fromageries	Districts
Anniviers	Vissoie	Sierre
Ayent	Ayent	Hérens
Bagnes 1	Verbier	Entremont
Bagnes 4	Liddes	Entremont
Bagnes 5	Somlaproz/Orsières	Entremont
Bagnes 22	Bruson	Entremont
Bagnes 25	Champsec	Entremont
Bagnes-Sery	Champsec	Entremont
Bagnes 30	Lourtier	Entremont
Bagnes 98	Etiez / Vollèges	Entremont
Blatten	Blatten	À l'ouest de Raron
Brignon	Brignon/Nendaz	Conthey
Dixence	Hérémente	Hérens
Châteauneuf	Ecole d'agriculture	Sion
Gomser 1	Aletsch-Goms	À l'est de Raron
Bio Gomser 11	Bio-Bergkäserei Goms, Gluringen	Goms

¹ Selon arrêt du Tribunal fédéral du 15 octobre 2007, le terme *Raclette* n'est pas protégé.

Gomser 15	Obergesteln	Goms
Gomser 32	Reckingen	Goms
Gomser 48	Ried-Brig	Brig
Gomser 55	Grengiols	À l'est de Raron
Granges-Salvan	Salvan	Martigny
Hauderes	Haudères	Hérens
Heida	Visperterminen	Visp
Iserables	Isérables	Martigny
LENS	Lens	Sierre
Mund	Mund	Brig
Nendaz	Nendaz	Conthey
Orsieres	Orsières	Entremont
Orsieres 1	Orsières	Entremont
Randogne	Randogne	Sierre
Saviese	Savièse	Sion
Simplon	Simplon-Dorf	Brig
St-Martin	St-Martin	Hérens
Törbel	Törbel	Visp
Wallis 62	Zentralkäserei Lötschen, Wiler	À l'ouest de Raron
Gomser 63	Oberwald	Goms
Wallis 65	Augstbordkäserei Turtmann	Leuk

Noms incrustés ou en relief sur le talon	Alpages	Districts
Alpage-VS 7	Pan-de-la-Chaux / Orsières	Entremont
Alpage-VS 9	Le Tronc/Vollèges	Entremont
Alpage-VS 13	Col du Lien / Vollèges	Entremont
Alpage-VS 14	Boveresse / Saxon	Martigny
Fournoutz	Fournoutz / Bg-St-Pierre	Entremont
Alpe-WS 16	Grimsel / Obergesteln	Goms
Alpe-WS 18	Tellern / Ulrichen	Goms
Alpe-WS 30	Merzenbach-Hobach / Reckingen	Goms
Alpe-WS 62	Alpen Lötschental	À l'ouest de Raron
Alpe-WS 61	Seng – Eischoll / Eischoll	À l'ouest de Raron
Arbignon	Arbignon + Plex / Collonges	St-Maurice
Au-de-Morge	Au-de-Morge / St-Gingolph	Monthey
Arpalles	Arpalles / Orsières	Entremont
Ayroz-Flore	Ayroz-Flore / Conthey	Conthey
Arbey	Arbey / Evolène	Hérens
Aegina / Gomser 23	Aegina / Münster	Goms
Bagnes 6	Chermontage / Lourtier	Entremont
Bagnes-Mille	Bagnes-Mille	Entremont
Bavon	Bavon / Liddes	Entremont
Breonaz	Bréonaz / La Sage	Hérens
Binneralp	Alpe Binn / Binn	Goms
Balavaud	Balavaud / Isérables	Martigny
Bougonne	Odonne/Bougonne / Leytron	Martigny
Bouzerou	Bouzerou / Grône	Sierre
Bleusy	Mayens de Bleusy / Nendaz	Conthey
Bachalp	Bachalpe / Erschmatt	Leuk

Cahier des charges pour *Raclette du Valais (AOP)*

Alpe Bürchen	Alpe Bürchen / Bürchen	À l'ouest de Raron
Bel	Alpe Bel / Naters	Brig
Cerniers	Cernieres / Vérossaz	St-Maurice
Chemeuille	Chemeuille / Evolène	Hérens
Combyre	Combyre-Meinaz	Hérens
Chassoure	Chassoure / Isérables	Martigny
Cœur	Cœur / Liddes	Entremont
Chaux / Bagnes-Chaux	Chaux / Lourtier	Entremont
Champsot 1	Champsot / Morgins	Monthey
Champsot 2	Champsot / Morgins	Monthey
Champsot 3	Champsot / Morgins	Monthey
Champlong	Champlong / Bourg-St-Pierre	Entremont
Crettaz-Ley	Crettaz-Ley / Savièse	Sion
Chandolin	Chandolin / Muraz-Sierre	Sierre
Mérdechon	Mérdechon	Sierre
Colombire	Colombire	Sierre
Pointet	Pointet	Conthey
Corbyre	Corbyre / Lens	Sierre
Chermignon	Chermignon / Albinen	Leuk
Err de Lens	Err de Lens / Lens	Sierre
Emaney	Emaney / Salvan	St-Maurice
Eison	Eison / St-Martin	Hérens
Err de Chermignon	Err de Chermignon / Lens	Sierre
Eien	Eien / Saas-Allmagell	Visp
Ebnet	Ebnet-Hannig / Grächen	Visp
Ferrage	Ferrage / Troistorrents	Monthey
Fesel	Fesel / Gampel	Leuk
Finnen	Finnen / Eggerberg	Brig
Fluhalpe	Fluh / Leukerbad	Leuk
Forclaz	Forclaz / Gietaz	Martigny
Fracette	Fracette / Torgon	Martigny
Gomser 20	Feldersentum / Ulrichen	Goms
Gomser 10	Furggen / Grengiols	À l'est de Raron
Gomser 11	Gletsch-Muttbach / Gluringen	Goms
Gomser 12 / Lengis	Lengis / Oberwald	Goms
Gomser 28	Aegina / Reckingen	Goms
Griebel	Griebel / Oberems	Leuk
Ginals	Ginals / Unterbäch	À l'ouest de Raron
Geiti	Geiti / Eisten	Visp
Hoferalpe	Hoferalpe / Saas-Balen	Visp
Illti	Illti / Agarn	Leuk
Illiez 1	Les Crosets	Monthey
Illiez 5	La Pierre / Champéry	Monthey
Illiez 6	Berroix / Champéry	Monthey
Illiez 10	Bochasses / Troistorrents	Monthey
Illiez 11	Au / Val d'Illiez	Monthey
Champoussin	Champoussin	Monthey
Les Crosets	Les Crosets	Monthey
Infloria	Infloria / Savièse	Sion
Jeur-Loz	La Jeur / Vouvry	Monthey
Jeurs	Les Jeurs / Trient	Martigny
Jungen	Jungen / St. Niklaus	Visp

Cahier des charges pour *Raclette du Valais (AOP)*

La-Pâle	La-Pâle	Monthey
Larzey	Larzey / Sembrancher	Entremont
Lettaz	Lettaz / Bourg-St-Pierre	Entremont
Loutze	Loutze-Chamosetse /Chamoson	Conthey
Loveignoz	Loveignoz / St-Martin	Hérens
Larschy	Larschy / Inden	Leuk
Lapisa	Lapisa / Champéry	Monthey
Marais	Marais / Grimentz	Sierre
Bendola	Marais / Bendola	Sierre
Moiry	Moiry / Grimentz	Sierre
Avoin	Avoin / Grimentz	Sierre
Maleve	Malève / Dorenaz	St-Maurice
Meribe	Méribé / Hérémente	Hérens
My	Mayens de My / Conthey	Conthey
Meretschy	Meretschy / Agarn	Leuk
Maying	Maying / Leukerbad	Leuk
Moosalpe	Mossalpe / Töbel	Visp
Mondraleche	Mondralèche-Vatzeret / Lens	Sierre
Novelett	Novelètt	Hérens
Novelly	Novelly / Nendaz	Conthey
Nava	Nava / Ayer	Sierre
Orsieres 3	Mayens-de-la-Fouly / Orsières	Entremont
Orsieres 4	Les Ars / Orsières	Entremont
Orsieres 5	Mont-Percé / Orsières	Entremont
Orsieres 8	La Fouly / Orsières	Entremont
Orzival	Orzival / St-Jean	Sierre
Ober-Galm	Ober-Galm / Guttet-Feschel	Leuk
Peulaz	Peulaz / Orsières	Entremont
Planches	Col de Planches / Vollèges	Entremont
Pounere	Pounère / Troistorrents	Monthey
Pragras	Pragras / Haudères	Hérens
Rairettes	Mayens de Rairettes / Nendaz	Conthey
Pepinet	Pepinet	Sierre
Randonnaz	Randonnaz / Fully	Martigny
Reunis d'Heremence	Reunis d'Hérémente / Hérémente	Hérens
Reunis de Mase	Reunis de Mase / Mase	Hérens
Rouaz	Rouaz + Tounôt / St-Luc	Sierre
Raftalp	Raftalp / Oberems	Leuk
Spittelmatten	Spittelmatten / Leukerbad	Gemeinde Kandersteg (BE)
Sorniot	Sorniot / Fully	Martigny
Singlinaz	Singlinaz / Ayer	Sierre
Serin	Serin / Ayent	Hérens
Schöpfli	Schöpfli / Eisten	Visp
Saas-Fee	Saas-Fee / Saas-Fee	Visp
Schönwasen	Schönwasen / Visperterminen	Visp
Stafelalp	Stafelalp / Zermatt	Visp
Tanay	Tanay / Vouvry	Monthey
Tracuit	Tracuit / Chalais	Sierre
Torgon	Fracette / Recon	Monthey
Tortin	Tortin / Nendaz	Conthey
Thyon	Thyon / Vex	Hérens
Torrent	Torrent / Albinen	Leuk

Tovassière	Tovassière	Monthey
Tsalan	Tsalan d'Arbaz	Hérens
Triftalp	Triftalp / Saas-Grund	Visp
Turtmantal	Oberems	Leuk
Täschalp	Täschalp / Täsch	Visp
Tunetsch	Tunetschalp / Filet	À l'est de Raron
Vispernanz	Vispernanz / Visperterminen	Visp
Wasmer	Wasenalp / Brig	Brig
Waira	Waira / Zwischbergen	Brig
Sanetsch	Zanfleuron – Sanetsch / Savièse	Sion

Article 2 Aire géographique

¹ L'aire géographique du *Raclette du Valais* est le canton du Valais. La production de lait, la transformation et l'affinage du produit s'effectuent, à l'exception de l'alpage Spittelmatten situé dans la commune de Kandersteg (BE), exclusivement dans le canton du Valais.

² Seuls les fromages respectant le présent cahier des charges peuvent porter un nom figurant à l'art. 1, al. 3 incrusté ou en relief dans le talon et indiquant la zone de production et de transformation du lait.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

Le *Raclette du Valais à la coupe* et le *Raclette du Valais à rebibes* sont deux spécifications du *Raclette du Valais*.

Raclette du Valais

Type	Fromage gras à pâte mi-dure.
Forme	Ronde; diamètre 29 à 32 cm; meule plate à talon droit non concave, de hauteur régulière (6 - 7 cm), exempte de déformations.
Talon	Les fromages portent incrustés ou en relief dans le talon un des noms indiqués à l'article 1 al. 3.
Poids	4.6 à 5.4 kg; le format est bien proportionné.
Morge (croûte)	Pas trop abondante. Le fromage présente une croûte emmorgée, uniforme, de couleur naturelle brune à orange, légèrement humide, lisse et saine, solide, brossée et présentant de bonnes aptitudes à la conservation.
Ouverture	Rare, régulière, pas trop chargée (2 à 3 trous à la sonde), de la grosseur d'un petit pois (2 à 3 mm de diamètre au maximum).

Raclette du Valais à la coupe

Type	Fromage gras à pâte mi-dure.
Forme	Ronde; diamètre 29 à 32 cm; meule plate à talon droit non concave, de hauteur régulière (6 – 7 cm), exempte de déformations.
Talon	Les fromages portent incrustés ou en relief dans le talon un des noms indiqués à l'article 1 al. 3.
Poids	4.3 à 5.7 kg; le format est bien proportionné.

Morge (croûte)	Pas trop abondante. Le fromage doit présenter une croûte emmorgée, uniforme, de couleur naturelle brune à orange, légèrement humide, lisse et saine, solide, brossée et présentant de bonnes aptitudes à la conservation.
Ouverture	Rare, régulière, pas trop chargée (2 à 3 trous à la sonde), de la grosseur d'un petit pois (2 à 3 mm de diamètre au maximum).

Raclette du Valais à rebibes

Type	Fromage gras à pâte extra-dure.
Forme	Ronde; diamètre 29 à 32 cm; meule plate à talon droit non concave, de hauteur régulière (4 - 5 cm), exempte de déformations.
Talon	Les fromages portent incrustés ou en relief dans le talon un des noms indiqués à l'article 1 al. 3.
Poids	3.3 à 5 kg; le format est bien proportionné.
Morge (croûte)	Sans.
Ouverture	Rare, régulière, pas trop chargée (2 à 3 trous à la sonde), de la grosseur d'un petit pois (2 à 3 mm de diamètre au maximum).

Article 4 Caractéristiques chimiques

Teneur en eau du fromage dégraissé	
<i>Raclette du Valais</i>	600 à 640 g/kg tefd
<i>Raclette du Valais à la coupe</i>	570 à 620 g/kg tefd
<i>Raclette du Valais à rebibes</i>	Inférieure à 500g/kg tefd
Teneur en graisse	Au minimum 500 g/kg MG/ES Au maximum 549 g/kg MG/ES
Teneur en sel	1.2 à 2.2 %

Article 5 Caractéristiques organoleptiques²

Texture: La pâte est lisse, souple et onctueuse pour le *Raclette du Valais* et le *Raclette du Valais à la coupe*. La pâte est ferme, dure et légèrement friable pour le *Raclette du Valais à rebibes*.

Odeur: Lactique fraîche (beurre frais, crème fraîche) et florale pour le *Raclette du Valais* et le *Raclette du Valais à la coupe*. Légèrement lactée et florale pour le *Raclette du Valais à rebibes*.

Goût: Lactique frais (beurre frais, crème fraîche), soutenu par l'acidité, dominant les notes végétales et fruitées pour le *Raclette du Valais* et le *Raclette du Valais à la coupe*. Mi-salé, légèrement lacté, soutenu par l'acidité, dominant les notes végétales et fruitées pour le *Raclette du Valais à rebibes*.

Section 3 **Description de la méthode d'obtention**

Article 6 Alimentation

² Selon le guide d'évaluation olfacto-gustative des fromages à pâte dure et mi-dure, 1996, Poligny, France

¹ L'affouragement des vaches laitières est constitué pour 75 % des fourrages grossiers produits dans l'aire géographique de l'AOP (critère déterminant : matière sèche).

² L'alimentation des vaches laitières et aux autres animaux dans le même bâtiment avec des fourrages ensilés ou avec un quelconque produit fermenté est interdite.

³ Exceptionnellement, le jeune bétail peut être affouragé à l'aide des fourrages ensilés, à condition que les sites de détention du jeune bétail et de stockage du fourrage soient éloignés et séparés de ceux dévolus aux vaches laitières. L'interprofession, en collaboration avec l'acheteur de lait et la société de laiterie, autorise ces exceptions.

⁴ L'utilisation d'aliments issus du génie génétique est interdite.

Article 7 Matière première

¹ Le *Raclette du Valais* est produit avec du lait de vache cru.

² La traite la plus ancienne ne doit pas être stockée plus de 24 heures entre la traite et la mise en caille.

³ L'ultrafiltration, la microfiltration, la bactofugation ainsi que la réincorporation de la crème de petit-lait ou tout autre procédé équivalent sont interdits. L'adaptation de la teneur en graisse est autorisée uniquement sous respect des conditions de l'art. 4, des installations adaptées et des mesures d'hygiène correspondantes.

⁴ A l'exception du refroidissement le lait ne doit subir aucun traitement thermique.

Article 8 Livraison du lait

¹ Le lait est livré une ou deux fois par jour. Il doit être refroidi en-dessous de 8° C (13° C pour les fromageries d'alpage) dans les deux heures suivant la traite.

² La fabrication s'effectue avec les laits de deux traites successives au maximum.

Article 9 Présure et additifs

¹ L'eau, le sel, la présure, les cultures lactiques et de morge sont les seuls ingrédients et auxiliaires technologiques admis.

² Seule la présure animale à base de caillette de veau est autorisée.

³ Il est interdit d'utiliser tout additif et auxiliaire technologique traités par irradiation ou obtenus par mutation génétique.

Article 10 Fabrication

¹ La fabrication se fait dans des cuves en cuivre, par charge maximale de 5'000 litres.

² Les cultures, autorisées par le groupement demandeur, sont développées à partir de prélèvements effectués dans les fromageries du Valais et multipliées en culture mixte brute.

³ Le lait de fromagerie estensemencé avec des bactéries lactiques selon le 2^{ème} al. et chauffé rapidement à 32° C. Un temps de préincubation de 30 à 60 minutes est nécessaire.

⁴ L'emprésurage s'effectue à une température de 30° à 33° C.

⁵ Le processus de fabrication du fromage se poursuit dans l'ordre suivant: le décaillage, le délactosage (facultatif pour les fromageries d'alpage), le brassage, le chauffage (à une température entre 36° et 45° C) et le brassage final.

⁶ Le délactosage s'effectue en ajoutant le 10 % à 15 % du volume du lait en eau potable.

⁷ Le caillé est prépressé et placé dans des moules. La durée du pressage varie selon le type de presse.

⁸ Les meules sont retournées au minimum 2 fois pendant le pressage / l'égouttage. Le marquage au talon ainsi que la pose de la marque de caséine s'effectuent lors du retournage. La durée du pressage et d'égouttage est de minimum 4 heures.

⁹ Le pH final en fin d'égouttage doit être de 5.00 ± 0.2 .

¹⁰ La salaison est effectuée par saumurage ou manuellement en surface. En cas de saumurage, les conditions suivantes doivent être respectées:

durée:	22 à 24 heures
température:	entre 8° et 15° C
acidité:	au maximum 25° SH
concentration:	entre 18° et 22° Bé

Article 11 Affinage et stockage

¹ L'affinage débute dès la fin de la salaison. Les caves d'affinage doivent permettre de remplir les conditions ci-dessous:

	<u>Température</u>	<u>Humidité relative</u>	<u>Durée d'affinage minimale</u>
<i>Raclette du Valais</i>	entre 7° C et 14° C	entre 88 et 96 %	3 mois
<i>Raclette du Valais à la coupe</i>	entre 7° C et 14° C	entre 88 et 96 %	2 mois
<i>Raclette du Valais à rebibes</i>	entre 4° C et 14° C	entre 70 et 80 %	12 mois

² La formation de la morge est activée par les cultures naturellement présentes dans les fromageries. Après une période d'interruption prolongée (par ex. période estivale), l'emploi de cultures provenant d'autres fromageries du Valais, pour la période dite de démarrage, est autorisé. Si cette possibilité devait s'avérer inopérante, l'utilisation des bactéries «*Brévibacterium Linens*» est possible.

³ Il est conseillé de retourner et frotter les fromages avec une brosse douce, selon les principes suivants:

du 1 ^{er} jour au 10 ^e jour:	chaque jour
du 11 ^e jour au 30 ^e jour:	3 fois par semaine
dès le 31 ^e jour:	2 fois par semaine

⁴ Les fromages reposent sur des planchettes en bois brut de sapin rouge. Ces dernières doivent être lavées et séchées régulièrement, au minimum à chaque changement de lots.

Article 12 Suite de l'affinage pour le *Raclette du Valais à rebibes*

¹ A l'âge de 3 à 4 mois les fromages sont trempés dans un bassin d'eau pendant 25 à 30 minutes, selon l'âge de maturation (la température de l'eau se situe entre 22° et 25° C). Par la suite la morge est enlevée par frottage mécanique ou manuel.

² Après une durée de séchage de 12 heures les fromages sont ensuite frottés avec un mélange composé de 2/3 d'huile végétale et de 1/3 de vinaigre de table aromatisé.

³ Les fromages sont ensuite séchés, puis dressés verticalement sur les râteliers prévus à cet effet.

Section 4 Test du produit final

Article 13 Taxation

¹ La taxation des fromages s'effectue par la commission de taxation selon les dispositions du manuel de contrôle, dans les caves d'affinage.

² La taxation définitive des pièces se déroule à partir du:

60 ^e jusqu'au 90 ^e jour suivant la fabrication	pour le <i>Raclette du Valais</i> ;
45 ^e jusqu'au 60 ^e jour suivant la fabrication	pour le <i>Raclette du Valais à la coupe</i> ;
10 ^e mois suivant la fabrication	pour le <i>Raclette du Valais à rebibes</i> .

Article 14 Critères de taxation

¹ Les critères de qualité sont notés sur un maximum de 5 points par position et sont les suivants:

- aspect extérieur
- ouverture
- pâte
- évaluation de l'odeur et du goût

² Critères de classification :

- Qualité 1A : 18 points et plus
- Qualité 1B : 16,5 points et plus, au minimum 4 au goût/odeur
- Qualité II : en-dessous de 16,5 points

³ Aptitude à fondre :

Pour le *Raclette du Valais* en plus des critères spécifiques fixés sous l'al. 1, la capacité à fondre sera taxée.

⁴ Marquage :

- Qualité 1A : destiné à être vendu à la coupe ou en préemballé. Obtient une étiquette avec la marque « Raclette du Valais ».
- Qualité 1B : il ne peut être vendu à la coupe ou en préemballé. Il est utilisé dans les mélanges fondues ou sous forme râpée.
- Qualité II : il ne peut pas porter l'appellation d'origine protégée « Raclette du Valais » et doit être clairement déclaré comme Qualité II.

⁵ Le barème de taxation est fixé dans le manuel de contrôle. Les fromages n'ayant pas obtenu un pointage de 16.5/20 points, ne peuvent pas porter la dénomination *Raclette du Valais*.

Section 5 Etiquetage et certification

Article 15 Marque de traçabilité

¹ Une marque de caséine délivrée exclusivement par le groupement demandeur, sous la surveillance de l'organisme de certification, est apposée sur la surface de chaque pièce. Elle comprend le numéro d'autorisation de la laiterie ou le nom de l'établissement, la date de fabrication et l'indication progressive de la charge.

² Le prix de la marque de caséine couvre les coûts de production de la marque, de la certification et de la défense de l'appellation.

Article 16 Etiquetage et conditionnement

¹ Les dispositions minimales d'étiquetage pour les pièces entières, les demi-pièces et les pièces découpées et vendues en préemballé sont:

- a) La marque suivante qui a été définie par l'interprofession sous le respect du Corporate Design Manual ;



- b) Les références permettant l'identification de l'affineur et du conditionneur mettant le produit sur le marché;
- c) Le nom incrusté ou en relief sur le talon à titre facultatif sur l'étiquette, selon liste à l'article 1 al. 3.

² Les fromages déclassés sont marqués sur la croûte par la commission de taxation. La marque doit être bien visible et indélébile.

³ Le *Raclette du Valais* et les spécifications préemballés peuvent être commercialisés sans morge.

Article 17 Organisme de certification

¹ La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), n° SCES 054.

² Les exigences minimales de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle du *Raclette du Valais* valable pour l'ensemble de la filière.