



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, du 24 août 2015, du 12 décembre 2019 et du 13 décembre 2023 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
Arbaz	Arbaz	Sion
Ayent	Ayent	Hérens
Bagnes 1	Verbier	Entremont
Bagnes 4	Liddes	Entremont
Bagnes 25	Champsec	Entremont
Bagnes 30	Lourtier	Entremont
Bagnes 98	Etiez / Vollèges	Entremont
Blatten	Blatten	Westlich-Raron
Brignon	Brignon/Nendaz	Conthey
Châteauneuf	Ecole d'agriculture	Sion
Crans-Montana	Randogne	Sierre
Dents du Midi 1	Ferme les Lisats, Val d'Illiez	Monthey
Dixence	Hérémente	Hérens
Gomser 1	Bergkäserei Walker	Östlich-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.

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

Gomser 15	Obergesteln	Goms
Gomser 32	Reckingen	Goms
Gomser 48	Ried-Brig	Brig
Gomser 55	Grensiols	Östlich-Raron
Granges-Salvan	Salvan	Martigny
Hauderes	Haudères	Hérens
Heida	Visperterminen	Visp
Iserables	Isérables	Martigny
Lens	Lens	Sierre
Martigny	Fromathèque	Martigny
Miex	Miex	Monthey
Mund	Mund	Brig
Nendaz	Nendaz	Conthey
Orsieres	Orsières	Entremont
Saviese	Savièse	Sion
Sierre 1 Bio Sierre 1	Crema	Sierre
Simplon	Simplon-Dorf	Brig
St-Martin	St-Martin	Hérens
Törbel	Törbel	Visp
Vetroz	Vétroz	Conthey
Wallis 62	Zentralkäserei Lötschen, Wiler	Westlich-Raron
Wallis 65 Bio Wallis 65	Augstbordkäserei Turtmann	Leuk

Noms incrustés ou en relief sur le talon	Alpages	Districts
Aegina / Gomser 23	Aegina / Münster	Goms
Alpe Bürchen	Alpe Bürchen / Bürchen	Westlich-Raron
Alpe-WS 62	Alpen Lötschental	Westlich-Raron
Arbey	Arbey / Evolène	Hérens
Arbignon	Arbignon + Plex / Collonges	St-Maurice
Arpalles	Arpalles / Orsières	Entremont
Ars	Les Ars / Orsières	Entremont
Au-de-Morge	Au-de-Morge / St-Gingolph	Monthey
Avoin	Avoin / Grimontz	Sierre
Ayroz-Flore	Ayroz-Flore / Conthey	Conthey
Bachalp	Bachalpe / Erschmatt	Leuk
Bagnes-Charmotane	Chermontane / Lourtier	Entremont
Bagnes-Mille	Bagnes-Mille	Entremont
Balavaux	Balavaux / Isérables	Martigny
Bavon	Bavon / Liddes	Entremont
Bel	Alpe Bel / Naters	Brig
Bendollaz	Marais / Bendola	Sierre
Binneralp	Alpe Binn / Binn	Goms
Bleusy	Mayens de Bleusy / Nendaz	Conthey
Bougonne	Odonne/Bougonne / Leytron	Martigny
Bouzerou	Bouzerou / Grône	Sierre
Boveresse	Boveresse / Saxon	Martigny

Breonaz	Bréonaz / La Sage	Hérens
Caux	Caux, Champéry	Monthey
Cave du Sex	Vereinte Alpen du Sex und Bevron Crans-Montana	Sierre
Cerniers	Cernieres / Vérossaz	St-Maurice
Champlong	Champlong / Bourg-St-Pierre	Entremont
Champoussin	Champoussin	Monthey
Champsot	Champsot / Morgins	Monthey
Chandolin	Chandolin / Muraz-Sierre	Sierre
Chassoure	Chassoure / Isérables	Martigny
Chaux / Bagnes-Chaux	Chaux / Lourtier	Entremont
Chemeuille	Chemeuille / Evolène	Hérens
Chermignon	Chermignon / Albinen	Leuk
Cœur	Cœur / Liddes	Entremont
Colombire	Colombire	Sierre
Combyre	Combyre-Meinaz	Hérens
Corbyre	Corbyre / Lens	Sierre
Crettaz-Ley	Crettaz-Ley / Savièse	Sion
Dents du Midi 10	Bochasses / Troistorrents	Monthey
Dents du Midi 12	Champsot / Morgins	Monthey
Dents du Midi 16	Savolaire, Troistorrents	Monthey
Dents du Midi 17	Tovassière	Monthey
Dents du Midi 30	Pont, Collombey	Monthey
Dents du Midi 31	Lapisa / Champéry	Monthey
Dents du Midi 32	Ripaille	Monthey
Dents du Midi 36	Berroix / Champéry	Monthey
Ebnet	Ebnet-Hannig / Grächen	Visp
Eien	Eien / Saas-Allmagell	Visp
Eison	Eison / St-Martin	Hérens
Emanay	Emanay / Salvan	St-Maurice
Err de Chermignon	Err de Chermignon / Lens	Sierre
Err de Lens	Err de Lens / Lens	Sierre
Ferrage	Ferrage / Troistorrents	Monthey
Fesel	Fesel / Gampel	Leuk
Finnen	Finnen / Eggerberg	Brig
Fluhalpe	Fluh / Leukerbad	Leuk
Forclaz	Forclaz / Gietaz	Martigny
Fournoutz	Fournoutz / Bg-St-Pierre	Entremont
Fracette	Fracette / Torgon	Martigny
Furggen	Furggen / Grengiols	Östlich-Raron
Geiti	Geiti / Eisten	Visp
Ginals	Ginals / Unterbäch	Westlich-Raron
Gomser 12 / Lengis	Lengis / Oberwald	Goms
Gomser 28	Aegina / Reckingen	Goms
Griebel	Griebel / Oberems	Leuk
Hoferalpe	Hoferalpe / Saas-Balen	Visp
Illiez 1	Les Crosets	Monthey
Illiez 5	La Pierre / Champéry	Monthey
Illiez 11	Au / Val d'Illiez	Monthey
Illti	Illti / Agarn	Leuk
Infloria	Infloria / Savièse	Sion
Jeur-Loz	La Jeur / Vouvry	Monthey

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

Jeurs	Les Jeurs / Trient	Martigny
Jungen	Jungen / St. Niklaus	Visp
La-Pâle	La-Pâle	Monthey
Larschy	Larschy / Inden	Leuk
Larzey	Larzey / Sembrancher	Entremont
Le Lein	Le Lein / Levron	Entremont
Le Marais	Marais / Grimentz	Sierre
Les Crosets	Les Crosets	Monthey
Lettaz	Lettaz / Bourg-St-Pierre	Entremont
Loutze	Loutze-Chamosetze /Chamoson	Conthey
Loveignoz	Loveignoz / St-Martin	Hérens
Maleve	Malève / Dorenaz	St-Maurice
Maying	Maying / Leukerbad	Leuk
Mérdechon	Mérdechon	Sierre
Meretschy	Meretschy / Agarn	Leuk
Meribe	Méribé / Hérémente	Hérens
Moiry	Moiry / Grimentz	Sierre
Mondraleche	Mondralèche-Vatzeret / Lens	Sierre
Mont-Noble	Louère, Mase	Hérens
Mont-Percé	Mont-Percé / Orsières	Entremont
Moosalpe	Mossalpe / Töbel	Visp
Muttbach	Gletsch-Muttbach / Gluringen	Goms
My	Mayens de My / Conthey	Conthey
Nava	Nava / Ayer	Sierre
Novelett	Novelètt	Hérens
Novelly	Novelly / Nendaz	Conthey
Ober-Galm	Ober-Galm / Guttet-Feschel	Leuk
Orzival	Orzival / St-Jean	Sierre
Pepinet	Pepinet	Sierre
Peule	Peule / Orsières	Entremont
Planches	Col de Planches / Vollèges	Entremont
Plan-de-la-Chaux	Plan-de-la-Chaux / Orsières	Entremont
Pointet	Pointet	Conthey
Pounere	Pounère / Troistorrents	Monthey
Pragras	Pragras / Haudères	Hérens
Raftalp	Raftalp / Oberems	Leuk
Rairettes	Mayens de Rairettes / Nendaz	Conthey
Randonnaz	Randonnaz / Fully	Martigny
Reunis d'Heremence	Reunis d'Hérémente / Hérémente	Hérens
Rouaz	Rouaz + Tounôt / St-Luc	Sierre
Saas-Fee	Saas-Fee / Saas-Fee	Visp
Sanetsch	Zanfleuron – Sanetsch / Savièse	Sion
Schönwasen	Schönwasen / Visperterminen	Visp
Schöpfi	Schöpfi / Eisten	Visp
Seng / Eischollalp	Seng – Eischoll / Eischoll	Westlich-Raron
Serin	Serin / Ayent	Hérens
Singlinaz	Singlinaz / Ayer	Sierre
Sorniot	Sorniot / Fully	Martigny
Spittelmatten	Spittelmatten / Leukerbad	Gemeinde Kandersteg (BE)
Stafelalp	Stafelalp / Zermatt	Visp
Tanay	Taney / Vouvry	Monthey
Täschalp	Täschalp / Täsch	Visp

Thyon	Thyon / Vex	Hérens
Torgon	Fracette / Recon	Monthey
Torrent	Torrent / Albinen	Leuk
Tortin	Tortin / Nendaz	Conthey
Tracuit	Tracuit / Chalais	Sierre
Triftalp	Triftalp / Saas-Grund	Visp
Tronc	Le Tronc / Vollèges	Entremont
Tsalan	Tsalan d'Arbaz	Hérens
Tunetsch	Tunetschalp / Filet	Östlich-Raron
Turtmantal	Oberems	Leuk
Vispernanz	Vispernanz / Visperterminen	Visp
Waira	Waira / Zwischbergen	Brig
Wasmer	Wasenalp / Brig	Brig

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 - 8 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 5.8 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 – 8 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 5.8 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 - 6 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.

³ Dans les fromageries d'alpage, le lait doit provenir de l'alpage où il est transformé en *Raclette du Valais* ou d'un alpage voisin. Le transport du lait par chemin carrossable est possible, dans le cadre d'un bassin naturel cohérent, et dans un rayon maximal de dix kilomètres.

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 Le lait doit être transformé dans des cuves ouvertes en cuivre d'une capacité utilisable maximale de 8'000 litres. La capacité utilisable maximale dans les fromageries d'alpage est de 3'000 litres.

² Seules les cultures spécifiques au *Raclette du Valais* peuvent être utilisées pour l'ensemencement du lait de fabrication. Le groupement demandeur dresse la liste des cultures utilisées pour la fabrication du *Raclette du Valais*.

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. La durée du pressage minimale est 1 heure.

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.

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:

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 «*Brévbacterium 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

La taxation des fromages s'effectue par la commission de taxation selon les dispositions du manuel de contrôle, dans les caves d'affinage ainsi que dans les caves des fromageries et des fromageries d'alpage.

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 Marquage :

- Qualité 1A : destiné à être vendu à la coupe ou en préemballé. Doit porter une étiquette avec la marque « Raclette du Valais ».
- Qualité 1B : il ne peut pas être vendu à la coupe ou en préemballé. Il doit être utilisé impérativement dans les mélanges fondus ou sous forme râpée. Le fromage doit être clairement marqué comme qualité 1B avant sa libération pour la vente. L'ors de l'étiquetage, la marque « Raclette du Valais » peut être utilisée conformément aux conditions du Manuel de charte graphique de la marque « Raclette du Valais ».
- Qualité II : il ne peut pas être commercialisée avec l'appellation d'origine protégée « Raclette du Valais » et doit être clairement déclaré comme Qualité II.

⁴ 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 La disposition minimale d'étiquetage pour les pièces entières, les demi-pièces et les pièces découpées et vendues en préemballé est la marque suivante qui a été définie par l'interprofession sous le respect du Corporate Design Manual :



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° SCESp 0054.

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