



Cahier des charges

Raclette du Valais

Enregistré comme Appellation d'origine contrôlée

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.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

¹ *Raclette du Valais, Walliser Raclette*, appellation d'origine contrôlée (AOC)¹

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

³ Liste des noms incrustés dans le talon:

Noms incrustés 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 30	Lourtier	Entremont
Bagnes 98	Etiez / Vollèges	Entremont
Blatten	Blatten	À l'est de Raron
Brignon	Brignon/Nendaz	Conthey
Dixence	Hérévence	Hérens
Fey	Fey/Nendaz	Conthey
Gomser 1	Aletsch-Goms	À l'ouest de Raron
Bio Gomser 11	Bio-Bergkäserei Goms, Gluringen	Goms
Gomser 15	Obergesteln	Goms
Gomser 32	Reckingen	Goms
Gomser 48	Ried-Brig	Brig
Gomser 55	Grengiols	À l'ouest de Raron
Granges-Salvan	Salvan	Martigny
Hauderes	Haudères	Hérens
Heida	Visperterminen	Visp

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

Iserables	Isérables	Martigny
Mund	Mund	Brig
Nendaz	Nendaz	Conthey
Orsieres	Orsières	Entremont
Randogne	Randogne	Sierre
Savièse	Savièse	Sion
Simplon	Simplon-Dorf	Brig
St-Martin	St-Martin	Hérens
Törbel	Törbel	Visp
Wallis 62	Zentralkäserei Lötschen, Wiler	À l'est de Raron
Wallis 63	Oberwald	Goms
Wallis 65	Augstbordkäserei Turtmann	Leuk

Noms incrustés sur le talon	Alpages	Districts
Alpage-Bagnes 1	Marlenaz, Grans-Plans/Verbier	Entremont
Alpages-Orsieres 1	Moay-Orsières	Entremont
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
Alpage-VS 35	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'est de Raron
Alpe-WS 61	Seng – Eischoll / Eischoll	À l'est 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	Mille / Bruson	Entremont
Bagnes-Serry-Laly	Serry / Champsec	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
Alpe Bürchen	Alpe Bürchen / Bürchen	À l'est de Raron
Bel	Alpe Bel / Naters	Brig
Cerniers	Cernieres / Vérossaz	St-Maurice
Chemeuille	Chemeuille / Evolène	Hérens
Chassoure	Chassoure / Isérables	Martigny
Cœur	Cœur / Liddes	Entremont
Chaux / Bagnes-Chaux	Chaux / Lourtier	Entremont
Champot	Champot / Morgins	Monthey
Champlong	Champlong / Bourg-St-Pierre	Entremont

Crettaz-Ley	Crettaz-Ley / Savièse	Sion
Chandolin	Chandolin / Muraz-Sierre	Sierre
Colombyre	Colombyre / Mollens	Sierre
Colombyre	Colombyre-Merdechon, Nendaz	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
Gomser 20	Feldersentum / Ulrichen	Goms
Gomser-Alpe 48	Simplon / Ried-Brig	Brig
Gomser 10	Furggen / Grengiols	à l'est de Raron
Gomser 11	Gletsch-Muttbach / Glurigen	Goms
Gomser 12 / Lengis	Lengis / Oberwald	Goms
Gomser 23 / Aegina	Aegina / Münster	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 5	La Pierre / Champéry	Monthey
Illiez 6	Berroix / Champéry	Monthey
Illiez 10	Bochasses / Troistorrents	Monthey
Illiez 11	Au / Val d'Illiez	Monthey
Infloria	Infloria / Savièse	Sion
Jeur-Loz	La Jeur / Vouvy	Monthey
Jeurs	Les Jeurs / Trient	Martigny
Jungen	Jungen / St. Niklaus	Visp
Larzey	Larzey / Sembrancher	Entremont
Lettaz	Lettaz / Bourg-St-Pierre	Entremont
Loutze	Loutze-Chamosette /Chamoson	Conthey
Loveignoz	Loveignoz / St-Martin	Hérens
Larschy	Larschy / Inden	Leuk
Lapisa	Lapisa / Champéry	Monthey
Marais	Marais / Grimentz	Sierre
Moiry	Moiry / 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 / Törbel	Visp
Mondraleche	Mondralèche-Vatzeret / Lens	Sierre
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
Planchouet	Mayens de Planchouet / Nendaz	Conthey
Pounere	Pounère / Troistorrents	Monthey
Pragras	Pragras / Haudères	Hérens
Rairettes	Mayens de Rairettes / Nendaz	Conthey
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	Leuk
Sorniot	Sorniot / Fully	Martigny
Siviez	Siviez / Nendaz	Conthey
Singlinaz	Singlinaz / Ayer	Sierre
Serin	Serin / Ayent	Hérens
Schöpfi	Schöpfi / Eisten	Visp
Saas-Fee	Saas-Fee / Saas-Fee	Visp
Schönwasen	Schönwasen / Visperterminen	Visp
Stafelalp	Stafelalp / Zermatt	Visp
Alpe-Simplon	Simplon-Dorf	Brig
Tanay	Tanay / Vouvry	Monthey
Tracuit	Tracuit / Chalais	Sierre
Torgon	Eusin-Drawers / Vionnaz	Monthey
Tortin	Tortin / Nendaz	Conthey
Thyon	Thyon / Vex	Hérens
Torrent	Torrent / Albinen	Leuk
Tsalan	Tsalan d'Ayer	Hérens
Triftalp	Triftalp / Saas-Grund	Visp
Turtmantal	Oberems	Leuk
Täschalp	Täschalp / Täsch	Visp
Tunetsch	Tunetschalp / Filet	A l'ouest de Raron
Vispernaz	Vispernaz / Visperterminen	Visp
Wasmer	Wasenalp / Brig	Brig
Waira	Waira / Zwischbergen	Brig
Zanfleuron	Zanfleuron / 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 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 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	Mi-dur.
Forme	Ronde; diamètre 29 à 31 cm; meule plate à talon droit non concave, de hauteur régulière (6 - 7 cm), exempte de déformations.
Talon	Les fromages portent incrustés dans le talon un des noms indiqués à l'article 1 al. 3.
Poids	4.8 à 5.2 kg; une tolérance de ± 200 g est admise, 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, broyée 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	Mi-dur.
Forme	Ronde; diamètre 29 à 31 cm; meule plate à talon droit non concave, de hauteur régulière (6 - 7 cm), exempte de déformations.
Talon	Les fromages portent incrustés dans le talon un des noms indiqués à l'article 1 al. 3.
Poids	4.8 à 5.2 kg; une tolérance de ± 200 g est admise, 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, broyée 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	Extra-dur.
Forme	Ronde; diamètre 29 à 31 cm; meule plate à talon droit non concave, de hauteur régulière (4 - 5 cm), exempte de déformations.
Talon	Les fromages portent incrustés dans le talon un des noms indiqués à l'article 1 al. 3.
Poids	3.8 à 4.5 kg; une tolérance de ± 200 g est admise, 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

<u>Teneur en eau du fromage dégraissé</u>	
<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 450g/tefd
Teneur en graisse	Au minimum 500 g/kg
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

¹ L'alimentation des vaches est constituée essentiellement avec une ration de fourrages, constituant au minimum 75% de sa matière sèche et provenant de l'exploitation ou de l'alpage.

² L'alimentation des vaches avec des fourrages ensilés ou avec un quelconque produit fermenté est interdite.

³ 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 et entier tel qu'obtenu à la traite.

² Le lait ne doit pas être stocké plus de 18 heures entre la traite et la mise en caille.

³ L'ultrafiltration, la microfiltration, la bactofugation, la centrifugation du lait ainsi que la réincorporation de la crème de petit-lait ou tout autre procédé équivalent sont interdits.

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 13° C dans les deux heures suivant sa livraison.

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.

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

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 15 à 45 minutes est nécessaire.

⁴ L'emprésurage s'effectue à une température de 32° à 33° C.

⁵ Les différentes phases de la fabrication du fromage sont dans l'ordre les suivantes: le décaillage, le délactosage, le brassage, le chauffage (à une température entre 38° et 45° C) et le brassage final.

⁶ Afin d'éviter des lainures de la pâte, 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 cercles en bois ou des moules. La durée du pressage varie selon le type de presse mais est au minimum de 6 heures.

⁸ Les meules sont retournées au minimum 2 fois pendant le pressage. Le marquage au talon ainsi que la pose de la marque de caséine s'effectuent lors du dernier 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:

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 10° C et 14° C	entre 90 et 96 %	3 mois
<i>Raclette du Valais à la coupe</i>	entre 10° C et 14° C	entre 90 et 96 %	2 mois
<i>Raclette du Valais à rebibes</i>	entre 6° C et 8° C	entre 70 et 74 %	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 «*Brevibacterium Linens*» est possible.

³ Les fromages doivent être retournés et frottés 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 pendant 3 semaines dans les caves d'affinage, 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 jour suivant la fabrication pour le *Raclette du Valais*;
- 30^e jour suivant la fabrication pour le *Raclette du Valais à la coupe*;
- 7^e mois suivant la fabrication pour le *Raclette du Valais à rebibes*.

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 Le barème de taxation est fixé dans le manuel de contrôle. Les fromages n'ayant pas obtenu un pointage de 18/20 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 au centre de la surface de chaque pièce. Elle comprend le numéro d'agrément de la laiterie, la date de fabrication et l'indication progressive de la charge, selon le modèle ci-dessous. Le diamètre de l'illustration originale est de 55 mm.



* La marque de caséine est complétée avec le nom de la fromagerie

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 Étiquetage 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) *Raclette du Valais* ou *Walliser Raclette*, *Raclette du Valais à la coupe* ou *Walliser Raclette Schnittkäse*, *Raclette du Valais à rebibes* ou *Walliser Raclette Hobelkäse*;
- b) La mention «Appellation d'origine contrôlée» ou «geschützte Ursprungsbezeichnung» et/ou son abréviation «AOC» ou «GUB»;
- c) Les références permettant l'identification de l'affineur et du conditionneur mettant le produit sur le marché;
- d) Le nom incrusté sur le talon à titre facultatif, selon liste à l'article 1 al. 3.

² L'illustration figurant ci-dessous doit figurer sur toutes les étiquettes. Le diamètre de l'illustration originale est de 40 mm.



³ Les fromages déclassés sont marqués sur la croûte par la commission de taxation. La marque doit être bien visible et indélébile.

⁴ Le *Raclette du Valais* et le *Raclette du Valais à la coupe* préemballés peuvent être commercialisés sans morge.

Article 17 Organisme de certification

¹ La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, 1000 Lausanne 6, SCES 054.

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