



# 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

<sup>1</sup> *Raclette du Valais*, *Walliser Raclette*, appellation d'origine protégée (AOP)<sup>1</sup>

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

<sup>3</sup> 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               |

<sup>1</sup> 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      | Grensiols                      | 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               |

| <b>Noms incrustés ou en relief sur le talon</b> | <b>Alpages</b>                | <b>Districts</b>   |
|---|-------------------------------|--------------------|
| 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-Chamosetzte /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

<sup>1</sup> 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 Spittelmaten situé dans la commune de Kandersteg (BE), exclusivement dans le canton du Valais.

<sup>2</sup> 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<br>Au maximum 549 g/kg MG/ES |
| Teneur en sel                        | 1.2 à 2.2 %  |

#### **Article 5** Caractéristiques organoleptiques<sup>2</sup>

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

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

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

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> L'utilisation d'aliments issus du génie génétique est interdite.

#### **Article 7** Matière première

<sup>1</sup> Le *Raclette du Valais* est produit avec du lait de vache cru.

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

<sup>3</sup> 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.

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

#### **Article 8** Livraison du lait

<sup>1</sup> 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.

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

#### **Article 9** Présure et additifs

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

<sup>2</sup> Seule la présure animale à base de caillette de veau est autorisée.

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

#### **Article 10** Fabrication

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

<sup>2</sup> 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.

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

<sup>4</sup> L'emprésurage s'effectue à une température de 30° à 33° C.

<sup>5</sup> 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.

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

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

<sup>8</sup> 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.

<sup>9</sup> Le pH final en fin d'égouttage doit être de  $5.00 \pm 0.2$ .

<sup>10</sup> 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

<sup>1</sup> 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                          |

<sup>2</sup> 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.

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

|  |                    |
|--|--------------------|
| du 1 <sup>er</sup> jour au 10 <sup>e</sup> jour: | chaque jour        |
| du 11 <sup>e</sup> jour au 30 <sup>e</sup> jour: | 3 fois par semaine |
| dès le 31 <sup>e</sup> jour:                     | 2 fois par semaine |

<sup>4</sup> 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*

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

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

**Section 4 Test du produit final**

**Article 13** Taxation

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

<sup>2</sup> La taxation définitive des pièces se déroule à partir du:

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

**Article 14** Critères de taxation

<sup>1</sup> 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

<sup>2</sup> 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

<sup>3</sup> Aptitude à fondre :

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

<sup>4</sup> 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 fondus 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.

<sup>5</sup> 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

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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

<sup>1</sup> 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.

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

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

### Article 17 Organisme de certification

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

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