



# Elenco degli obblighi

## *Raclette du Valais*

Registrata quale denominazione di origine protetta (DOP)

in virtù della decisione del 3 novembre 2003 dell'Ufficio federale dell'agricoltura, modificata dalla sentenza del 15 ottobre 2007 del Tribunale federale svizzero e dalle decisioni del 6 luglio 2011, del 27 maggio 2014 e del 24 agosto 2015 dell'Ufficio federale dell'agricoltura.

### Sezione 1 Disposizioni generali

**Art. 1** Nome e protezione

<sup>1</sup> *Raclette du Valais*, *Walliser Raclette*, denominazione di origine protetta (DOP).<sup>1</sup>

<sup>2</sup> Anche le designazioni specifiche “à la coupe” e “à rebibes” in combinazione con la denominazione d'origine *Raclette du Valais* sono protette.

<sup>3</sup> Elenco dei nomi incisi o in rilievo sullo scalzo:

Nomi incisi o in rilievo sullo scalzo	Caseifici	Distretti
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

<sup>1</sup> In virtù della sentenza del 15 ottobre 2007 del Tribunale federale svizzero.

Elenco degli obblighi per *Raclette du Valais (DOP)*

Bio Gomser 11	Bio-Bergkäserei Goms, Gluringen	Goms
Gomser 15	Obergesteln	Goms
Gomser 32	Reckingen	Goms
Gomser 48	Ried-Brig	Brig
Gomser 55	Grenjiols	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>Nomi incisi o in rilievo sullo scalzo</b>	<b>Alpi</b>	<b>Distretti</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

Elenco degli obblighi per *Raclette du Valais (DOP)*

Bachalp	Bachalpe / Erschmatt	Leuk
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 / Iséables	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	Emanay / 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

Elenco degli obblighi per *Raclette du Valais (DOP)*

Jungen	Jungen / St. Niklaus	Visp
La-Pâle	La-Pâle	Monthey
Larzey	Larzey / Sembrancher	Entremont
Lettaz	Lettaz / Bourg-St-Pierre	Entremont
Loutze	Loutze-Chamosetze /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 / Törbel	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
Schöpfi	Schöpfi / 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

Elenco degli obblighi per *Raclette du Valais* (DOP)

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

**Art. 2** Area geografica

<sup>1</sup> L'area geografica del *Raclette du Valais* è il Cantone Vallese. La produzione di latte, la trasformazione e l'affinazione del prodotto si effettuano esclusivamente nel Cantone Vallese, eccezion fatta per l'alpe Spittelmaten sul territorio del Comune di Kandersteg (BE).

<sup>2</sup> Soltanto i formaggi che rispettano il presente elenco degli obblighi possono portare il nome di cui all'articolo 1 capoverso 3 inciso o in rilievo sullo scalzo e indicante la zona di produzione e di trasformazione del latte.

**Sezione 2** Descrizione del prodotto

**Art. 3** Caratteristiche fisiche

*Raclette du Valais à la coupe* e *Raclette du Valais à rebibes* sono due designazioni specifiche del *Raclette du Valais*.

***Raclette du Valais***

Tipo	Formaggio grasso a pasta semidura.
Forma	Rotonda; diametro 29 - 32 cm; forma piatta dallo scalzo diritto non concavo, di altezza regolare (6 – 7 cm), priva di deformazioni.
Scalzo	I nomi indicati all'articolo 1 capoverso 3 sono incisi o in rilievo sullo scalzo.
Peso	4,6 – 5,4 kg; il formato è ben proporzionato.
Morgia (crosta)	Non troppo abbondante; il formaggio presenta una crosta ricoperta di morgia, uniforme, di colore naturale bruno-arancio, leggermente umida, liscia e sana, solida, spazzolata e dalle buone proprietà di conservazione.
Occhiatura	Rara, regolare, non troppo fitta (2 - 3 occhi per campione ottenuto con la sonda), rotonda (2 – 3 mm di diametro al massimo).

***Raclette du Valais à la coupe***

Tipo	Formaggio grasso a pasta semidura.
Forma	Rotonda; diametro 29 - 32 cm; forma piatta dallo scalzo diritto non concavo, di altezza regolare (6 - 7 cm), priva di deformazioni.
Scalzo	I nomi indicati all'articolo 1 capoverso 3 sono incisi o in rilievo sullo scalzo.
Peso	4,3 – 5,7 kg; il formato è ben proporzionato.
Morgia (crosta)	Non troppo abbondante; il formaggio deve presentare una crosta ricoperta di morgia, uniforme, di colore naturale bruno-arancio, leggermente umida, liscia e sana, solida, spazzolata e dalle buone proprietà di conservazione.

#### Elenco degli obblighi per *Raclette du Valais* (DOP)

Occhiatura	Rara, regolare, non troppo fitta (2 - 3 occhi per campione ottenuto con la sonda), rotonda (2 – 3 mm di diametro al massimo).
------------	---

#### ***Raclette du Valais à rebibes***

Tipo	Formaggio grasso a pasta extradura,
Forma	Rotonda; diametro 29 - 32 cm; forma piatta dallo scalzo diritto non concavo, di altezza regolare (4 - 5 cm), priva di deformazioni.
Scalzo	I nomi indicati all'articolo 1 capoverso 3 sono incisi o in rilievo sullo scalzo.
Peso	3,3 – 5 kg; il formato è ben proporzionato.
Morgia (crosta)	Assente.
Occhiatura	Rara, regolare, non troppo fitta (2 - 3 occhi per campione ottenuto con la sonda), rotonda (2 – 3 mm di diametro al massimo).

#### **Art. 4** Caratteristiche chimiche

Tenore in acqua del formaggio sgrassato <i>Raclette du Valais</i> <i>Raclette du Valais à la coupe</i> <i>Raclette du Valais à rebibes</i>	da 600 a 640 g/kg tafs da 570 a 620 g/kg tafs fino a 500 g/kg tafs
Tenore in grasso	min. 500 g/kg grasso s.s. max. 549 g/kg grasso s.s.
Tenore in sale	da 1,2 a 2,2 %

#### **Art. 5** Caratteristiche organolettiche<sup>2</sup>

Consistenza: la pasta del *Raclette du Valais* e del *Raclette du Valais à la coupe* è liscia, molle e untuosa. La pasta del *Raclette du Valais à rebibes* è soda, dura e leggermente friabile.

Odore: di latte fresco (burro fresco, panna fresca) e floreale per il *Raclette du Valais* e il *Raclette du Valais à la coupe*. Leggermente latteo e floreale per il *Raclette du Valais à rebibes*.

Gusto: di latte fresco (burro fresco, panna fresca), sostenuto dall'acidità, con una nota dominante di vegetale e fruttato per il *Raclette du Valais* e il *Raclette du Valais à la coupe*. Saporito, leggermente latteo, sostenuto dall'acidità, con una nota dominante di vegetale e fruttato per il *Raclette du Valais à rebibes*.

### **Sezione 3** Descrizione del metodo di fabbricazione e produzione

#### **Art. 6** Alimentazione

<sup>1</sup> L'alimentazione delle vacche da latte è costituita da una razione di foraggio che equivale almeno al 75 per cento del foraggio grezzo che cresce spontaneamente nell'area geografica (criterio determinante: sostanza secca).

<sup>2</sup> Secondo la guida di valutazione olfatto-gustativa dei formaggi a pasta dura e semidura, 1996, Poligny, Francia.

#### Elenco degli obblighi per *Raclette du Valais* (DOP)

<sup>2</sup> È vietata la somministrazione alle vacche da latte e agli altri animali presenti nelle stesse stalle di foraggi insilati o di qualsiasi alimento fermentato per animali.

<sup>3</sup> In via eccezionale, il bestiame giovane può essere foraggiato con insilati, a condizione che le stalle in cui è detenuto e i locali adibiti allo stoccaggio del foraggio siano distanti e separati da quelli destinati alle vacche da latte. Il raggruppamento, in collaborazione con l'acquirente del latte e il consorzio lattiero, autorizza le deroghe.

<sup>4</sup> È vietato l'impiego di alimenti geneticamente modificati.

#### **Art. 7** Materia prima

<sup>1</sup> Il *Raclette du Valais* è prodotto a partire da latte vaccino.

<sup>2</sup> Il latte non deve essere stoccato per più di 24 ore tra la mungitura e la cagliatura.

<sup>3</sup> Sono vietati procedimenti quali l'ultrafiltrazione, la microfiltrazione, la battofugazione e la centrifugazione del latte come pure l'aggiunta successiva di panna di siero o procedure equivalenti. Una modifica del tenore in grasso è consentita soltanto in conformità delle condizioni di cui all'articolo 4, con installazioni adeguate e rispettive misure igieniche.

<sup>4</sup> Il latte non deve essere sottoposto ad alcun trattamento termico ad eccezione del raffreddamento.

#### **Art. 8** Fornitura del latte

<sup>1</sup> Il latte deve giungere al caseificio una o due volte al giorno. Dev'essere raffreddato al di sotto degli 8°C (13° C per caseifici d'alpi) nelle due ore successive alla consegna.

<sup>2</sup> La fabbricazione del formaggio si effettua con il latte di due mungiture successive al massimo.

#### **Art. 9** Condizioni generali di fabbricazione

<sup>1</sup> L'acqua, il sale, il presame, le colture di fermenti lattici e la morgia sono i soli ingredienti e sostanze ausiliarie tecnologiche consentiti.

<sup>2</sup> È ammesso soltanto il presame di origine animale a base di caglio di vitello.

<sup>3</sup> È vietato l'utilizzo di presame geneticamente modificato nonché di additivi e sostanze ausiliarie tecnologiche sottoposti a irradiazione o geneticamente modificati.

#### **Art. 10** Fabbricazione

<sup>1</sup> La fabbricazione del formaggio avviene in caldaie di rame, con una capacità massima di 5'000 litri.

<sup>2</sup> Le colture di fermenti lattici, autorizzate dal raggruppamento richiedente, sono sviluppate a partire da prelievi effettuati nei caseifici del Vallese e moltiplicate in colture miste grezze.

<sup>3</sup> I batteri lattici di cui al capoverso due sono inoculati nel latte del caseificio che poi viene riscaldato rapidamente a 32° C. È necessario un tempo di pre-incubazione di 30 – 60 minuti.

<sup>4</sup> L'aggiunta del presame avviene ad una temperatura di 30 – 33° C.

<sup>5</sup> Le diverse fasi di fabbricazione del formaggio avvengono nell'ordine seguente: taglio della cagliata, eliminazione del lattosio (facoltativo nei caseifici sugli alpi), miscelazione, riscaldamento (a una temperatura tra 36 e 45° C) e miscelazione finale.

## Elenco degli obblighi per *Raclette du Valais* (DOP)

<sup>6</sup> L'eliminazione del lattosio si effettua aggiungendo una dose d'acqua potabile equivalente al 10 – 15 per cento del volume del latte.

<sup>7</sup> La cagliata è pre-pressata e sistemata in forme circolari di legno o in stampi. La durata della pressatura varia in base al tipo di pressa.

<sup>8</sup> Le forme vengono girate almeno due volte durante la fase di pressatura / sgocciolatura. Quando il formaggio viene girato per l'ultima volta, si procede a marchiare lo scalzo e ad apporre il marchio di caseina. La fase di pressatura e sgocciolatura dura almeno 4 ore.

<sup>9</sup> Il pH finale terminata la fase della sgocciolatura deve essere pari a  $5.00 \pm 0.2$ .

<sup>10</sup> La salatura è effettuata previa messa in salamoia o manualmente, sfregando la superficie delle forme con del sale. In caso di messa in salamoia, devono essere rispettate le condizioni seguenti:

durata:	22 – 24 ore
temperatura:	tra 8 e 15° C
acidità:	max. 25° SH
concentrazione:	tra 18 e 22° Bé

### Art. 11 Affinazione e stoccaggio

<sup>1</sup> L'affinazione inizia al termine della salatura. Le cantine d'affinazione devono consentire il rispetto delle seguenti condizioni:

	<u>Temperatura</u>	<u>Umidità relativa</u>	<u>Durata minima d'affinazione</u>
<i>Raclette du Valais</i>	tra 7 e 14° C	tra 88 e 96 %	3 mesi
<i>Raclette du Valais à la coupe</i>	tra 7 e 14° C	tra 88 e 96 %	2 mesi
<i>Raclette du Valais à rebibes</i>	tra 4 e 14° C	tra 70 e 80 %	12 mesi

<sup>2</sup> La formazione della morgia è attivata dalle colture naturalmente presenti nei caseifici. Dopo un'interruzione prolungata (p.es. periodo estivo), è autorizzato l'impiego di colture provenienti da altri caseifici del Vallese, per il cosiddetto periodo di avvio. Se ciò si rivelasse impossibile, è ammesso l'uso di batteri "Brevibacterium Linens".

<sup>3</sup> Le forme devono essere girate regolarmente e sfregate con una spazzola morbida, secondo i criteri seguenti:

dal 1° al 10° giorno:	giornalmente
dall'11° al 30° giorno:	3 volte a settimana
dal 31° giorno:	2 volte a settimana

<sup>4</sup> Le forme vanno riposte su ripiani di abete rosso non lavorato, che devono essere lavati e asciugati regolarmente, almeno a ogni cambio di partita.



**Art. 12** Affinazione del *Raclette du Valais à rebibes*

<sup>1</sup> All'età di 3 – 4 mesi i formaggi sono immersi in una vasca d'acqua per 25 – 30 minuti, a seconda del grado di affinazione (la temperatura dell'acqua è compresa tra 22 e 25° C). In seguito si procede a rimuovere la morgia sfregando meccanicamente o manualmente le forme.

<sup>2</sup> Dopo averle fatte asciugare per 12 ore, le forme sono sfregate con una miscela composta da 2/3 di olio vegetale e 1/3 di aceto da tavola aromatizzato.

<sup>3</sup> Dopo un'ulteriore asciugatura, le forme sono sistemate verticalmente su apposite rastrelliere.

**Sezione 4** **Esame del prodotto finito**

**Art. 13** Tassazione

<sup>1</sup> La tassazione dei formaggi viene effettuata dalla commissione di tassazione, in base alle disposizioni del manuale di controllo, nelle cantine d'affinazione.

<sup>2</sup> La tassazione definitiva delle forme si svolge a partire dal:

- 60° fino al 90° giorno dalla fabbricazione per il *Raclette du Valais*;
- 45° fino al 60° giorno dalla fabbricazione per il *Raclette du Valais à la coupe*;
- 10° mese dalla fabbricazione per il *Raclette du Valais à rebibes*.

**Art. 14** Criteri di tassazione

<sup>1</sup> Per ognuno dei seguenti criteri di qualità viene assegnato un punteggio di 5 punti al massimo:

- aspetto esterno
- occhiatura
- pasta
- valutazione dell'odore e del gusto

<sup>2</sup> Criteri di tassazione:

- Qualità 1A: da 18 punti in su
- Qualità 1B: da 16,5 punti in su, almeno 4 in relazione all'odore/gusto
- Qualità II: inferiore a 16,5 punti

<sup>3</sup> Attitudine alla fusione:

Per il *Raclette du Valais*, oltre ai criteri specifici fissati al capoverso 1, viene tassata anche l'attitudine alla fusione.

<sup>4</sup> Marchiatura:

- Qualità 1A: destinato a essere venduto al taglio o confezionato. Ottiene un'etichetta con il marchio «Raclette du Valais».
- Qualità 1B: non può essere venduto al taglio o confezionato. È utilizzato per le miscele di formaggio fuso o come formaggio grattugiato.
- Qualità II: non può fregiarsi della denominazione di origine protetta «Raclette du Valais» e deve essere dichiarato chiaramente come Qualità II.

<sup>5</sup> La scala di tassazione è fissata nel manuale di controllo. I formaggi che non hanno ottenuto un punteggio di 16.5/20 punti non possono portare la denominazione *Raclette du Valais*.

## Sezione 5 Etichettatura e certificazione

### Art. 15 Marchio di tracciabilità

<sup>1</sup> Su ogni forma viene apposto un marchio di caseina che è rilasciato esclusivamente dal raggruppamento richiedente, sotto la sorveglianza dell'organismo di certificazione. Tale marchio deve riportare almeno le seguenti indicazioni: numero d'autorizzazione del caseificio o nome dell'azienda, data e il numero progressivo di fabbricazione.

<sup>2</sup> Il prezzo del marchio di caseina copre i costi di produzione, di certificazione e di difesa della denominazione di origine.

### Art. 16 Etichettatura e condizionamento

<sup>1</sup> I requisiti minimi d'etichettatura per le forme intere, le mezze forme e i pezzi venduti al taglio e preconfezionati sono:

- a) marchio riportato di seguito e definito dall'interprofessione in conformità del Corporate Design Manual;



- b) riferimenti che consentono l'identificazione dell'azienda d'affinazione e di condizionatura adatte alla commercializzazione del prodotto;
- c) nome inciso o in rilievo sullo scalzo, a titolo facoltativo sull'etichetta, secondo l'articolo 1 capoverso 3.

<sup>2</sup> Le forme declassate sono marchiate sulla crosta dalla commissione di tassazione. Il marchio apposto dev'essere ben visibile e indelebile.

<sup>3</sup> Il formaggio *Raclette du Valais* e le designazioni specifiche venduti preconfezionati possono essere commercializzati senza morgia.

### Art. 17 Organismo di certificazione

<sup>1</sup> La certificazione è garantita da: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), n° SCES 054.

<sup>2</sup> I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo del *Raclette du Valais* e sono vincolanti per tutti gli operatori della filiera.