



Bern, 9. November 2001

---

## **Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für Walliser Raclette**

### **1. Gesuchstellende Gruppierung**

Fédération Laitière Valaisanne (FLV), rue Ile Falcon 5, 3960 Sierre

### **2. Name des Erzeugnisses**

*Walliser Raclette* sowie die Spezifikationen «Schnittkäse» und «Hobelkäse»

### **3. Beantragter Schutz**

Geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB).

Der Schutz des Begriffs «Raclette» wird ebenfalls beantragt.

### **4. Art des Erzeugnisses**

Käse

### **5. Nachweis der Repräsentativität**

In der FLV ist die grosse Mehrheit der *Walliser Raclette* produzierenden Käsereien und Alpbetriebe des Wallis zusammengeschlossen.

### **6. Nachweis, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt**

*Walliser Raclette* ist gemäss der Verordnung über die Bezeichnung von Schweizer Käse eine Ursprungsbezeichnung. Die überwiegende Mehrheit der Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten verbindet die Bezeichnung Raclette mit dem Kanton Wallis.

### **7. Geschichtliche Elemente**

Der Käse ist im Wallis seit dem 4. Jahrhundert v. Chr. nachgewiesen. Während der Römerzeit war der Alpkäse berühmt. Zwischen dem 14. und 19. Jahrhundert wurde der Käse häufig als Zahlungsmittel, Arbeitsentgelt oder als Exportprodukt verwendet. Das Val de Bagnes liefert zahlreiche Hinweise dafür. Dort wurde vorwiegend ein Halbhartkäse produziert, Fructus oder Caseus, der grosse Ähnlichkeiten mit dem Käse aus dem Aostatal aufwies. Im Jahr 1574 war das Käseschmelzen im Wallis bereits bekannt. Der Name «Raclette» wurde ab 1874 in der Schriftsprache zur Bezeichnung des gleichnamigen Käses verwendet, war jedoch schon früher im lokalen Dialekt üblich.

## 8. Nachweis des Zusammenhangs mit dem „Terroir“

Die spezielle Vegetation des Kantons Wallis wirkt sich direkt auf die Flora und die natürlichen Bestandteile der Milch aus. Die Verarbeitung der rohen Vollmilch in Kupferkessi und die anschließende Reifung auf rohen Tannenbrettern verleihen dem *Walliser Raclette* das typische Aroma von frischer Butter und frischem Rahm.

## 9. Nachweis der lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren

Zusammen mit dem Terroir sorgen die traditionellen Verarbeitungsmethoden mit roher Vollmilch für die spezifische Zusammensetzung des *Walliser Raclette*. Die Produktion erfolgt noch heute dezentral in den verschiedenen Regionen des Kantons. Daher fließen die besonderen Eigenschaften jeder Ursprungsweide ein. Eine Kennzeichnung auf der Järbseite weist auf die jeweilige Herkunft hin.

## 10. Pflichtenheft

### a) Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Milchproduktion, Verarbeitung und Reifung erfolgen ausschliesslich im Kanton Wallis.

### b) Beschreibung des Erzeugnisses

Der *Walliser Raclette* ist ein aus roher Kuh-Vollmilch, wie sie beim Melken gewonnen wird, hergestellter Halbhartkäse. Der Laib ist rund (Durchmesser zwischen 29 und 31 cm) und flach mit geraden, nicht konkaven Järbseiten. In die Järbseiten der Käselaibe ist der Name des Gebiets, der herstellenden Käserei oder des Alpbetriebs eingeprägt. Der Käse weist eine geschmierte, gleichmässige, natürlich braun-orange, leicht feuchte, glatte und gesunde, feste und gebürstete Rinde auf, die sich gut zur Aufbewahrung eignet. Beim *Walliser Raclette* Hobelkäse handelt es sich hingegen um einen Extrahartkäse ohne Schmiere. Der Teig ist glatt und geschmeidig beim *Walliser Raclette* und *Walliser Raclette* Schnittkäse. Der *Walliser Raclette* Hobelkäse weist hingegen einen festen, harten und leicht brüchigen Teig auf. Der Käse hat einen milden, milchig frischen Geschmack, bei dem eine pflanzliche und fruchtige Note dominieren.

### c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Der *Walliser Raclette* wird aus Milch hergestellt, die ohne Silagefütterung produziert und zwei Mal pro Tag geliefert wird. Für die Verarbeitung dürfen höchstens zwei aufeinander folgende Gemelke verwendet werden. Nach ihrer Lieferung muss die Milch innerhalb von zwei Stunden auf eine Temperatur von unter 13°C gekühlt werden. Mit Ausnahme dieser Kühlung darf die Milch keiner weiteren thermischen Behandlung unterzogen werden. Die Herstellung erfolgt in Kupferkessi mit einem maximalen Füllgewicht von 5'000 kg. Die Milch wird mit Milchkulturen versetzt, die auf Basis von natürlichen, in den Käsereien des Gebietes gewonnenen Kulturen entwickelt und zu Rohmischkulturen weitergezüchtet werden. Das Lab wird auf 32°C erhitzt, vorgepresst und in Holzreifen oder Pressformen gegeben. Gesalzen werden die Laibe entweder im Salzbad oder von Hand. Sobald die Salzbehandlung abgeschlossen ist, beginnt für *Walliser Raclette* und *Walliser Raclette* Schnittkäse die Reifung bei einer Temperatur zwischen 10 und 14°C und für *Walliser Raclette* Hobelkäse bei einer Temperatur von 6 bis 8°C. Die Reifung dauert mindestens 3 Monate für *Walliser Raclette*, 2 Monate für *Walliser Raclette* Schnittkäse und 9 Monate für *Walliser Raclette* Hobelkäse. Die Käse ruhen während der Reifung auf rohen Rottannenbrettern.

### d) Zertifizierungsstelle

Für die Zertifizierung des Erzeugnisses nach der Norm EN 45'011 ist folgende Stelle zuständig: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 3, 1000 Lausanne 6. Die Kontrollverfahren sind im Kontrollhandbuch des *Walliser Raclette* beschrieben und gelten für die gesamte Branche.

**e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit**

Eine Kaseinmarke, die ausschliesslich von der gesuchstellenden Gruppierung unter Aufsicht der Zertifizierungsstelle vertrieben wird, ist in der Mitte jedes Laibes anzubringen. Sie muss die Zulassungsnummer der Käserei, das Herstellungsdatum und die fortlaufende Chargennummer aufweisen.