



Berna, 9 novembre 2001

Riassunto della domanda di registrazione concernente **Raclette du Valais**

1. Raggruppamento richiedente

Fédération Laitière Valaisanne (FLV), ruelle Falcon 5, 3960 Sierre

2. Nome del prodotto

Raclette du Valais e le designazioni specifiche "à la coupe" e "à rebibes"

3. Protezione richiesta

Denominazione d'origine controllata (DOC)

È richiesta, inoltre, la protezione del termine "Raclette"

4. Tipo di prodotto

Formaggio

5. Prova della rappresentatività

La FLV raggruppa la grande maggioranza dei caseifici e degli alpi del Vallese dediti alla fabbricazione della *Raclette du Valais*.

6. Prova secondo cui la denominazione da proteggere non è una denominazione generica

La *Raclette du Valais* è una denominazione di origine giusta l'ordinanza concernente la designazione dei formaggi svizzeri. La maggioranza dei consumatori svizzeri associa la denominazione Raclette al Cantone Vallese.

7. Elementi storici

Le prime testimonianze dell'esistenza del formaggio nel Cantone Vallese risalgono al IV secolo A.C.. Durante il periodo romano, il formaggio delle Alpi era estremamente rinomato. Tra il XIV e il XIX secolo, il formaggio era comunemente utilizzato come moneta di scambio, remunerazione o prodotto d'esportazione. A tal proposito sono stati rinvenuti numerosi riferimenti nella Val de Bagnes, dove allora si fabbricava principalmente un formaggio a pasta dura, il cosiddetto fructus o caseus, che era estremamente simile al formaggio fabbricato in Valle d'Aosta. Nel 1574, nel Vallese si conosceva già la pratica del formaggio fuso. La prima testimonianza scritta del nome "Raclette", già impiegato precedentemente nel dialetto locale, risale al 1874, in riferimento all'omonimo formaggio.

8. Prova del legame con l'ambiente geografico

La vegetazione specifica del Cantone Vallese influenza direttamente la flora e le componenti naturali del latte. La trasformazione del latte crudo ed intero in caldaie di rame ed in seguito l'affinazione su ripiani di abete non lavorato generano quell'odore di burro e di panna freschi così tipico della *Raclette du Valais*.

9. Prova che i metodi sono locali, leali e costanti

Oltre all'ambiente geografico, anche il rispetto della fabbricazione tradizionale a partire dal latte crudo e intero conferisce alla *Raclette du Valais* la sua composizione specifica. La produzione si svolge tutt'ora in modo decentralizzato in diverse regioni del Cantone. Pertanto, si osservano caratteristiche proprie di ogni pascolo d'origine. L'origine di questi pascoli è attestata da un apposito marchio sul tallone.

10. Elenco degli obblighi

a) Delimitazione dell'area geografica

La produzione del latte, la trasformazione e l'affinazione si effettuano esclusivamente nel Cantone Vallese.

b) Descrizione del prodotto

La *Raclette du Valais* è un formaggio a pasta semi-dura, prodotto a partire da latte vaccino crudo e intero. La forma è rotonda (diametro tra 29 e 31 cm), piatta e dal tallone diritto non concavo. Sul tallone delle forme viene inciso il nome della regione, del caseificio di produzione o dell'alpe. Il formaggio presenta una crosta ricoperta di morgia, uniforme, di colore naturale bruno-rossastro, leggermente umida, liscia e sana, solida, spazzolata e dalle buone proprietà di conservazione. La *Raclette du Valais* à rebibes, invece, è un formaggio a pasta extra-dura e privo di morgia. La *Raclette du Valais* e la *Raclette du Valais* à la coupe hanno una pasta liscia e untuosa. La pasta della *Raclette du Valais* a rebibes, al contrario, è soda, dura e leggermente friabile. Il formaggio ha un gusto dolce, di latte fresco con una nota dominante di vegetale e fruttato.

c) Descrizione del metodo di fabbricazione

La *Raclette du Valais* è fabbricata a partire da latte prodotto da vacche cui non vengono somministrati insilati e consegnato al caseificio due volte al giorno. La trasformazione si effettua con il latte di due mungiture successive al massimo, che dev'essere raffreddato al disotto di 13° C nelle due ore successive alla consegna. Il latte non deve essere sottoposto ad alcun trattamento termico ad eccezione del raffreddamento. La fabbricazione del formaggio avviene in caldaie di rame con una capacità massima di 5'000 litri. Nel latte sono inoculati batteri lattici sviluppati a partire da prelievi effettuati nei caseifici della zona e moltiplicati in colture miste grezze. La cagliata è riscaldata ad una temperatura di 32° C, prepressata e riposta nelle forme circolari di legno o in stampi. La salatura è effettuata previa messa in salamoia o manualmente, sfregando la superficie delle forme. L'affinazione inizia al termine della salatura, ad una temperatura di 10 – 14° C per la *Raclette du Valais* e la *Raclette du Valais* à la coupe e di 6 – 8° C per la *Raclette du Valais* à rebibes. La durata minima d'affinazione è 3 mesi per la *Raclette du Valais*, 2 mesi per la *Raclette du Valais* à la coupe e 9 mesi per la *Raclette du Valais* à rebibes. Le forme vanno riposte su ripiani di abete rosso non lavorato.

d) Organismo di certificazione

La certificazione è garantita secondo la norma EN 45'011 da: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 3, 1000 Losanna 6. I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo della *Raclette du Valais* e sono vincolanti per tutti gli operatori del settore.

e) Elementi specifici della caratterizzazione e tracciabilità

Al centro della superficie di ogni forma viene apposto un marchio di caseina che è rilasciato esclusivamente dal raggruppamento richiedente, sotto la sorveglianza dell'organismo di certificazione. Tale marchio comprende il numero d'autorizzazione del caseificio, la data e il numero progressivo di fabbricazione.