



# 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, del 24 agosto 2015, del 12 dicembre 2019 e del 13 dicembre 2023 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
Arbaz	Arbaz	Sion
Ayent	Ayent	Hérens
Bagnes 1	Verbier	Entremont
Bagnes 4	Liddes	Entremont
Bagnes 25	Champsec	Entremont
Bagnes 30	Lourtier	Entremont
Bagnes 98	Etiez / Vollèges	Entremont
Blatten	Blatten	Westlich-Raron
Brignon	Brignon/Nendaz	Conthey
Châteauneuf	Ecole d'agriculture	Sion
Crans-Montana	Randogne	Sierre
Dents du Midi 1	Ferme les Lisats, Val d'Illiez	Monthey

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

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

Dixence	Hérémente	Hérens
Gomser 1	Bergkäserei Walker	Östlich-Raron
Bio Gomser 11	Bio-Bergkäserei Goms, Gluringen	Goms
Gomser 15	Obergesteln	Goms
Gomser 32	Reckingen	Goms
Gomser 48	Ried-Brig	Brig
Gomser 55	Grenjiols	Östlich-Raron
Granges-Salvan	Salvan	Martigny
Hauderes	Haudères	Hérens
Heida	Visperterminen	Visp
Iserables	Isérables	Martigny
Lens	Lens	Sierre
Martigny	Fromathèque	Martigny
Miex	Miex	Monthey
Mund	Mund	Brig
Nendaz	Nendaz	Conthey
Orsieres	Orsières	Entremont
Savièse	Savièse	Sion
Sierre 1 Bio Sierre 1	Crema	Sierre
Simplon	Simplon-Dorf	Brig
St-Martin	St-Martin	Hérens
Törbel	Törbel	Visp
Vetroz	Vétroz	Conthey
Wallis 62	Zentralkäserei Lötschen, Wiler	Westlich-Raron
Wallis 65 Bio Wallis 65	Augstbordkäserei Turtmann	Leuk

<b>Nomi incisi o in rilievo sullo scalzo</b>	<b>Alpi</b>	<b>Distretti</b>
Aegina / Gomser 23	Aegina / Münster	Goms
Alpe Bürchen	Alpe Bürchen / Bürchen	Westlich-Raron
Alpe-WS 62	Alpen Lötschental	Westlich-Raron
Arbey	Arbey / Evolène	Hérens
Arbignon	Arbignon + Plex / Collonges	St-Maurice
Arpalles	Arpalles / Orsières	Entremont
Ars	Les Ars / Orsières	Entremont
Au-de-Morge	Au-de-Morge / St-Gingolph	Monthey
Avoin	Avoin / Grimontz	Sierre
Ayroz-Flore	Ayroz-Flore / Conthey	Conthey
Bachalp	Bachalpe / Erschmatt	Leuk
Bagnes-Charmotane	Chermontane / Lourtier	Entremont
Bagnes-Mille	Bagnes-Mille	Entremont
Balavaux	Balavaux / Isérables	Martigny
Bavon	Bavon / Liddes	Entremont
Bel	Alpe Bel / Naters	Brig
Bendollaz	Marais / Bendola	Sierre
Binneralp	Alpe Binn / Binn	Goms
Bleusy	Mayens de Bleusy / Nendaz	Conthey
Bougonne	Odonne/Bougonne / Leytron	Martigny

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

Bouzerou	Bouzerou / Grône	Sierre
Boveresse	Boveresse / Saxon	Martigny
Breonaz	Bréonaz / La Sage	Hérens
Caux	Caux, Champéry	Monthey
Cave du Sex	Vereinte Alpen du Sex und Bevron Crans-Montana	Sierre
Cerniers	Cernieres / Vérossaz	St-Maurice
Champlong	Champlong / Bourg-St-Pierre	Entremont
Champoussin	Champoussin	Monthey
Champsot	Champsot / Morgins	Monthey
Chandolin	Chandolin / Muraz-Sierre	Sierre
Chassoure	Chassoure / Isérables	Martigny
Chaux / Bagnes-Chaux	Chaux / Lourtier	Entremont
Chemeuille	Chemeuille / Evolène	Hérens
Chermignon	Chermignon / Albinen	Leuk
Cœur	Cœur / Liddes	Entremont
Colombire	Colombire	Sierre
Combyre	Combyre-Meinaz	Hérens
Corbyre	Corbyre / Lens	Sierre
Crettaz-Ley	Crettaz-Ley / Savièse	Sion
Dents du Midi 10	Bochasses / Troistorrents	Monthey
Dents du Midi 12	Champsot / Morgins	Monthey
Dents du Midi 16	Savolaire, Troistorrents	Monthey
Dents du Midi 17	Tovassière	Monthey
Dents du Midi 30	Pont, Collombey	Monthey
Dents du Midi 31	Lapisa / Champéry	Monthey
Dents du Midi 32	Ripaille	Monthey
Dents du Midi 36	Berroix / Champéry	Monthey
Ebnet	Ebnet-Hannig / Grächen	Visp
Eien	Eien / Saas-Allmagell	Visp
Eison	Eison / St-Martin	Hérens
Emaney	Emanay / Salvan	St-Maurice
Err de Chermignon	Err de Chermignon / Lens	Sierre
Err de Lens	Err de Lens / Lens	Sierre
Ferrage	Ferrage / Troistorrents	Monthey
Fesel	Fesel / Gampel	Leuk
Finnen	Finnen / Eggerberg	Brig
Fluhalpe	Fluh / Leukerbad	Leuk
Forclaz	Forclaz / Gietaz	Martigny
Fournoutz	Fournoutz / Bg-St-Pierre	Entremont
Fracette	Fracette / Torgon	Martigny
Furggen	Furggen / Grengiols	Östlich-Raron
Geiti	Geiti / Eisten	Visp
Ginals	Ginals / Unterbäch	Westlich-Raron
Gomser 12 / Lengis	Lengis / Oberwald	Goms
Gomser 28	Aegina / Reckingen	Goms
Griebel	Griebel / Oberems	Leuk
Hoferalpe	Hoferalpe / Saas-Balen	Visp
Illiez 1	Les Crosets	Monthey
Illiez 5	La Pierre / Champéry	Monthey
Illiez 11	Au / Val d'Illiez	Monthey
Illti	Illti / Agarn	Leuk

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

Infloria	Infloria / Savièse	Sion
Jeur-Loz	La Jeur / Vouvry	Monthey
Jeurs	Les Jeurs / Trient	Martigny
Jungen	Jungen / St. Niklaus	Visp
La-Pâle	La-Pâle	Monthey
Larschy	Larschy / Inden	Leuk
Larzey	Larzey / Sembrancher	Entremont
Le Lein	Le Lein / Levron	Entremont
Le Marais	Marais / Grimontz	Sierre
Les Crosets	Les Crosets	Monthey
Lettaz	Lettaz / Bourg-St-Pierre	Entremont
Loutze	Loutze-Chamosetze /Chamoson	Conthey
Loveignoz	Loveignoz / St-Martin	Hérens
Maleve	Malève / Dorenaz	St-Maurice
Maying	Maying / Leukerbad	Leuk
Mérdechon	Mérdechon	Sierre
Meretschy	Meretschy / Agarn	Leuk
Meribe	Méribé / Hérémente	Hérens
Moiry	Moiry / Grimontz	Sierre
Mondraleche	Mondralèche-Vatzeret / Lens	Sierre
Mont-Noble	Louère, Mase	Hérens
Mont-Percé	Mont-Percé / Orsières	Entremont
Moosalpe	Mossalpe / Törbel	Visp
Muttbach	Gletsch-Muttbach / Gluringen	Goms
My	Mayens de My / Conthey	Conthey
Nava	Nava / Ayer	Sierre
Novelett	Novelètt	Hérens
Novelly	Novelly / Nendaz	Conthey
Ober-Galm	Ober-Galm / Guttet-Feschel	Leuk
Orzival	Orzival / St-Jean	Sierre
Pepinet	Pepinet	Sierre
Peule	Peule / Orsières	Entremont
Planches	Col de Planches / Vollèges	Entremont
Plan-de-la-Chaux	Plan-de-la-Chaux / Orsières	Entremont
Pointet	Pointet	Conthey
Pounere	Pounère / Troistorrents	Monthey
Pragras	Pragras / Haudères	Hérens
Raftalp	Raftalp / Oberems	Leuk
Rairettes	Mayens de Rairettes / Nendaz	Conthey
Randonnaz	Randonnaz / Fully	Martigny
Reunis d'Heremence	Reunis d'Hérémente / Hérémente	Hérens
Rouaz	Rouaz + Tounôt / St-Luc	Sierre
Saas-Fee	Saas-Fee / Saas-Fee	Visp
Sanetsch	Zanfleuron – Sanetsch / Savièse	Sion
Schönwasen	Schönwasen / Visperterminen	Visp
Schöpfi	Schöpfi / Eisten	Visp
Seng / Eischollalp	Seng – Eischoll / Eischoll	Westlich-Raron
Serin	Serin / Ayent	Hérens
Singlinaz	Singlinaz / Ayer	Sierre
Sorniot	Sorniot / Fully	Martigny
Spittelmatten	Spittelmatten / Leukerbad	Gemeinde Kandersteg (BE)
Stafelalp	Stafelalp / Zermatt	Visp

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

Tanay	Taney / Vouvry	Monthey
Täschalp	Täschalp / Täsch	Visp
Thyon	Thyon / Vex	Hérens
Torgon	Fracette / Recon	Monthey
Torrent	Torrent / Albinen	Leuk
Tortin	Tortin / Nendaz	Conthey
Tracuit	Tracuit / Chalais	Sierre
Triftalp	Triftalp / Saas-Grund	Visp
Tronc	Le Tronc / Vollèges	Entremont
Tsalan	Tsalan d'Arbaz	Hérens
Tunetsch	Tunetschalp / Filet	Östlich-Raron
Turtmantal	Oberems	Leuk
Vispernanz	Vispernanz / Visperterminen	Visp
Waira	Waira / Zwischbergen	Brig
Wasmer	Wasenalp / Brig	Brig

**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 – 8 cm), priva di deformazioni.
Scalzo	I nomi indicati all'articolo 1 capoverso 3 sono incisi o in rilievo sullo scalzo.
Peso	4,6 – 5,8 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 - 8 cm), priva di deformazioni.
Scalzo	I nomi indicati all'articolo 1 capoverso 3 sono incisi o in rilievo sullo scalzo.
Peso	4,3 – 5,8 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.
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 - 6 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*.

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

### **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> 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 alpestri) nelle due ore successive alla consegna.

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

<sup>3</sup> Nei caseifici alpestri il latte deve provenire dall'alpeggio nel quale viene trasformato in *Raclette du Valais* oppure da un alpeggio vicino. Il trasporto su una via carrozzabile è consentito all'interno di un comprensorio naturale coerente e in un raggio di 10 chilometri 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> Il latte deve essere trasformato in caldaie di rame aperte, con una capacità utile massima di 8'000 litri. Nei caseifici alpestri la capacità utile massima è di 3'000 litri.

<sup>2</sup> Nel latte possono essere inoculate soltanto colture specifiche per il *Raclette du Valais*. Il raggruppamento richiedente redige una lista delle colture utilizzate per la fabbricazione del *Raclette du Valais*.

<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 alpestri), miscelazione, riscaldamento (a una temperatura tra 36 e 45° C) e miscelazione finale.

<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-persata e sistemata in forme circolari di legno o in stampi. La durata della pressatura varia in base al tipo di pressa. La durata minima di pressatura è di 1 ora.

<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.

<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:

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:



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

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

La tassazione dei formaggi viene effettuata dalla commissione di tassazione, in base alle disposizioni del manuale di controllo, nelle cantine d'affinazione, nonché nelle cantine dei caseifici e dei caseifici alpestri.

#### **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> 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. Va obbligatoriamente utilizzato nelle miscele di formaggio fuso o come formaggio grattugiato. Deve essere dichiarato chiaramente come Qualità 1B prima che ne sia autorizzata la vendita. In fase di etichettatura, il marchio «Raclette du Valais» può essere utilizzato conformemente alle condizioni del Manuale del marchio «Raclette du Valais».
- Qualità II: non può essere commercializzato con la denominazione di origine protetta «Raclette du Valais» e deve essere dichiarato chiaramente come Qualità II.

<sup>4</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> Il requisito minimo d'etichettatura per le forme intere, le mezze forme e i pezzi venduti al taglio e preconfezionati è:

il marchio riportato di seguito, definito dall'interprofessione in conformità del Corporate Design Manual;



<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° SCESp 0054.

<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.