

**Pubblicazione di una domanda ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2016/C 261/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO UNICO

«**RACLETTE DE SAVOIE**»

n. UE: **PGI-FR-02095 — 23.11.2015**

**DOP ( ) IGP ( X )**

**1. Denominazione (denominazioni)**

«Raclette de Savoie»

**2. Stato membro o paese terzo**

Francia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.3. Formaggi

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

La «Raclette de Savoie» è un formaggio a pasta pressata non cotta, elaborato a partire da latte vaccino crudo o termizzato.

Si presenta in forma circolare, di diametro compreso tra 28 e 34 cm per un'altezza dello scalzo compresa tra 6 e 7,5 cm.

Ha un tasso di materia secca totale pari o superiore al 56 %. Il rapporto grasso sul secco è compreso tra il 48 e il 52 % e la percentuale di sale si situa tra l'1,4 e il 2,2 %.

La «Raclette de Savoie» presenta un pH superiore o pari a 5,50 e un contenuto di NH<sub>3</sub> superiore o pari a 60 mg/100 g di formaggio.

Caratteristiche organolettiche:

La «Raclette de Savoie» è caratterizzata da una crosta lavata (*croûte morgée*) ricoperta da una patina di colore variabile dal giallo al bruno e da una pasta di colore dal bianco al giallo paglierino.

La pasta può presentare occhiature e la sua consistenza è soda e fondente. Se riscaldata risulta filante e fondente ed essuda olio in piccole quantità.

Modalità di presentazione alla vendita:

La «Raclette de Savoie» è commercializzata:

- in forma rotonda
- al taglio: in fette dalla punta della forma;
- in unità di vendita al consumatore (UVC) preconfezionate: in fette.

Quando è destinata alla vendita in unità di vendita al consumatore preconfezionate, la «Raclette de Savoie» può essere prodotta sotto forma di parallelepipedo in cui lunghezza e larghezza sono comprese tra 28 e 34 cm e in cui l'altezza dello scalzo è tra 6 e 7,5 cm.

**3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

L'alimentazione della mandria da latte è costituita dalle seguenti categorie di alimenti:

— Foraggi grossolani che compongono la razione di base:

Erba, fieno, guaime, mais verde, sorgo, paglia, colture intercalari ad eccezione delle specie della famiglia delle Brassicacee. L'alimentazione a base di foraggi grossolani verdi è obbligatoria per un periodo minimo di 150 giorni all'anno, siano essi consecutivi o meno, ed equivale almeno al 50 % della razione di base. Il 100 % dei foraggi grossolani dati alle vacche in lattazione proviene dalla zona geografica.

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

— Sostanze a basso valore nutritivo:

Pannocchia di granturco e semi di granturco umido, foraggi disidratati, erba medica disidratata, polpe di bietola disidratata, barbabietole da foraggio. I foraggi disidratati, la pannocchia di granturco, i semi di granturco umido e la barbabietola da foraggio non originari della zona geografica sono limitati a una media giornaliera di 4 kg di materia secca per vacca in lattazione su tutto l'anno.

— Mangimi complementari e additivi:

Semi di cereali e loro derivati (crusca, tritello, farina, trebbie disidratate), semi e pannelli di semi oleosi e di colture proteiche, coprodotti (concentrato proteico di erba medica, azoto non proteico, urea < 3 % nel mangime complementare), melasse e olio vegetale con funzione legante, minerali, vitamine, oligoelementi ed estratti vegetali naturali.

La distribuzione del siero di latte prodotto nell'azienda è autorizzata entro un massimo di 24 ore dal prelievo.

Nel caso della produzione in fattoria, il latte destinato alla produzione della «Raclette de Savoie» proviene da un allevamento di vacche da latte costituito per il 75 % minimo da vacche di razza Abondance, Montbéliarde o Tarentaise.

Nel caso della produzione in caseificio, il latte raccolto destinato alla produzione della «Raclette de Savoie» proviene da un allevamento complessivo di vacche da latte di cui almeno il 75 % sono di razza Abondance, Montbéliarde o Tarentaise.

Per garantire il rispetto di tali regole, la composizione della mandria dell'azienda può variare solo a favore di un rafforzamento degli esemplari di razza Abondance, Montbéliarde o Tarentaise.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Le operazioni di produzione del latte, di trasformazione e di stagionatura avvengono nella zona geografica delimitata.

La produzione di latte destinato alla fabbricazione della «Raclette de Savoie» nella zona geografica è giustificata dall'importanza del foraggio della regione, che è valorizzato nella produzione dei formaggi. Esso contribuisce infatti alla definizione delle caratteristiche del formaggio.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc., del prodotto a cui si applica la denominazione*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione*

L'etichettatura della «Raclette de Savoie» comprende:

- la denominazione «Raclette de Savoie»,
- il nome e l'indirizzo del fabbricante o dello stagionatore o del confezionatore,
- il nome dell'organismo di certificazione.

4. **Descrizione concisa della zona geografica**

L'area geografica comprende i due dipartimenti della Savoia e dell'Alta Savoia per intero e i seguenti comuni dei dipartimenti dell'Ain e dell'Isère.

Dipartimento dell'Ain: Anglefort, Bellegarde-sur-Valserine, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lancrans, Lavours, Léaz, Lhôpital, Massignieu-de-Rives, Nattages, Parves, Polliou, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux, Talissieu, Villes, Virignin, Vongnes.

Dipartimento dell'Isère: Entre-deux-Guiers, Miribel-les-Échelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre-d'Entremont.

5. **Legame con la zona geografica**

*Specificità della zona geografica*

Dal punto di vista altimetrico e geologico, la zona geografica della «Raclette de Savoie» non è uniforme. L'altitudine è per lo più compresa tra i 200 e i 2 500 metri con terreni spesso profondi, originatisi sia da antichi massicci cristallini, sia da massicci calcarei.

Il clima è quello tipico montano, con inverni lunghi e spesso rigidi ed estati calde. Ad eccezione delle valli incassate della Maurienne e Tarentaise, complessivamente meno soggette a rovesci, la pluviometria nella zona è elevata, con una media annuale che varia dai 1 000 ai 1 500 mm di acqua ai piedi dei massicci prealpini. Questa caratteristica favorisce una buona crescita dell'erba.

La zona geografica, per la composizione del suolo e la pluviometria, costituisce un territorio a vocazione erbacea di qualità. Le superfici prative, siano esse destinate al pascolo o alla fienagione, presentano una flora ricca e diversificata, caratteristica della zona alpina.

Nella parte occidentale sono anche possibili la produzione di cereali e di mais.

La storia della «Raclette de Savoie» è strettamente legata a quella delle Alpi. Essa infatti si inserisce in primo luogo nella storia dell'allevamento e delle conoscenze casearie alpine.

La «Raclette de Savoie» trova le sue origini nel Medioevo, quando i pastori consumavano principalmente nella stagione estiva un «formaggio arrosto»: una mezza forma di formaggio veniva fusa davanti al fuoco.

È soltanto all'inizio del XX secolo che compare il termine *raclette*, con riferimento all'azione di raschiatura della superficie fusa del formaggio per metterla sulle patate nel piatto.

La «Raclette de Savoie» si è sviluppata nel cuore di una regione in cui i sistemi di praticoltura sono dominanti e l'allevamento è basato sulla valorizzazione delle risorse foraggere e delle razze locali. In questa regione esiste da tempo anche una tradizionale produzione di formaggi a pasta pressata che riunisce le conoscenze casearie specifiche e i metodi di produzione del latte adatti a tale tecnologia. Di medie dimensioni, la «Raclette de Savoie» è progressivamente venuta a completare la gamma degli altri formaggi savoiarda. Ha infatti consentito la conservazione di piccoli quantitativi di latte rispetto ai formaggi di grande formato.

Tale contesto, associato a un'organizzazione socioeconomica dell'agricoltura savoiarda che, storicamente, si basava sul sistema delle *fruitières* (termine locale che sta ad indicare le cooperative casearie) co-gestite dagli agricoltori, ha consentito lo sviluppo di una cultura casearia condivisa tra agricoltori e produttori di formaggi.

La «Raclette de Savoie» ha inoltre tratto vantaggio dallo sviluppo del turismo invernale a partire dagli anni '60-'70 del Novecento e dalla storia industriale alpina, con la nascita della piastra per *raclette*, grazie alla grande disponibilità di carbone bianco. La diffusione della «Raclette de Savoie» è quindi legata allo sviluppo delle piastre per *raclette* frutto del partenariato tra le imprese Rippoz e Téfal, a metà degli anni '70 in Savoia. La padronanza della tecnologia dell'incollatura del teflon sull'alluminio, in sostituzione della fusione sul fuoco a legna, e, successivamente, i primi apparecchi elettrici destinati alla ristorazione hanno permesso lo sviluppo di un nuovo modello di consumo della «Raclette de Savoie», riscaldata in piastre individuali.

Lo sviluppo del turismo di massa degli sport invernali negli anni '70 e la costruzione di comprensori per soddisfare la crescente domanda di questo passatempo hanno contribuito ad incrementare la notorietà della «Raclette de Savoie» come formaggio tipico consumato in tali occasioni.

La produzione del latte destinato alla fabbricazione della «Raclette de Savoie» si basa ancora oggi sulla valorizzazione della grande disponibilità di erba nella zona geografica, ma anche sul mantenimento dell'allevamento delle razze tradizionali, Abondance, Montbéliarde e Tarentaise, che hanno saputo dimostrare capacità di adattamento alle difficoltà fisiche e climatiche dell'ambiente: la morfologia idonea al pascolo su terreni in pendenza, la tolleranza termica, la capacità di valorizzare il pascolo nel periodo estivo e i foraggi essiccati nel periodo invernale.

Inoltre, le tecnologie utilizzate nella produzione della «Raclette de Savoie» sono adatte alle caratteristiche del latte precedentemente descritte e i caseifici le sfruttano sapendo adattare tutti i parametri di fabbricazione per ottenere le qualità specifiche della «Raclette de Savoie». Il controllo del tenore di materia grassa costituisce un importante punto di partenza che, talvolta, induce i produttori caseari a effettuare una parziale scrematura del latte.

Un'attenzione particolare è inoltre riservata all'inoculo del latte, in particolare alla selezione e alla gestione della flora termofila. Anche le fasi del delattosaggio e della pressatura sono tappe chiave del processo di fabbricazione, che concorrono al controllo del pH. La stagionatura è tradizionalmente effettuata su assi di legno per un periodo di almeno otto settimane che favoriscono una buona proteolisi del formaggio.

#### *Specificità del prodotto*

La «Raclette de Savoie» è una forma di formato medio-grosso.

Si distingue per il carattere fondente e la sua consistenza a freddo.

Le particolarità della «Raclette de Savoie» sono la facilità con cui si spalma e la quantità ridotta di olio che essuda quando è riscaldata; si distingue anche perché è molto più filante rispetto alle altre varietà di *raclette*.

In bocca, la «Raclette de Savoie» è particolarmente fondente e poco collosa.

#### *Legame causale*

Il legame tra la «Raclette de Savoie» e la zona geografica è basato sulla sua qualità specifica.

La «Raclette de Savoie» deve le sue caratteristiche specifiche ai procedimenti particolari adottati in fase di produzione del latte e di fabbricazione specifici dell'area geografica.

La produzione di latte nella zona geografica consente, oltre all'utilizzo ottimale dell'erba, la valorizzazione del latte ottenuto dalle razze tradizionali nel rispetto degli usi ancestrali. Questo latte, prodotto in grandi quantità grazie a un'alimentazione specifica, è più adatto alla produzione della «Raclette de Savoie» rispetto a quello di altre razze allevate nelle stesse condizioni: il gel ottenuto dopo l'aggiunta di caglio è più compatto e il rendimento di formaggio è più elevato e risulta quindi particolarmente adatto al formato specifico della «Raclette de Savoie».

Inoltre, le conoscenze casearie nelle fasi di fabbricazione della «Raclette de Savoie» hanno un impatto certo su tutte le specificità del prodotto.

Il controllo del tenore di materia grassa incide direttamente sull'elasticità a caldo, la spalmabilità e la scarsa essudazione di olio della «Raclette de Savoie».

La sua consistenza particolarmente filante dipende anche dalla bassa percentuale di lattati L. che dipende principalmente dalla specificità dell'inoculo con fermenti termofili e del delattosaggio.

Le modalità di stagionatura, che promuovono un elevato livello di proteolisi, si riflettono sulla consistenza fondevole a freddo e sulla sodezza della «Raclette de Savoie».

### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(Articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-c48a712e-fa5c-4d71-83c3-aea878f3b473/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c48a712e-fa5c-4d71-83c3-aea878f3b473/telechargement)

---