

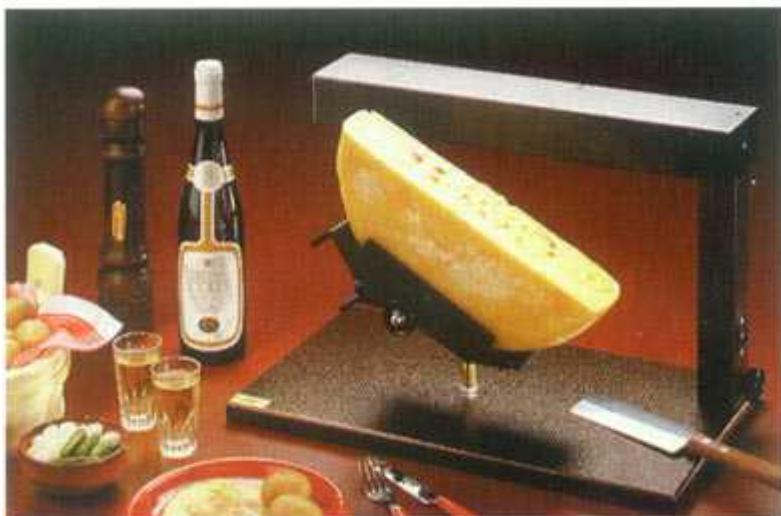
НАША ГАЗЕТА

 nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (<https://nashagazeta.ch>)

Валезанский раклет защищили по всем параметрам | Le Raclette du Valais protégé de tous les côtés

Author: Ольга Юркина, [Сион](#), 16.09.2010.



Валезанский раклет собственной персоной (tourismesuisse.com)

Посоветавшись в происхождении названия и чуть не перепутав сыр с блюдом, швейцарские эксперты все же признали раклет кантона Вале уникальным и сертифицировали его АОС.

|
Un chemin épineux du Raclette valaisan vers son AOC arrive à un "happy-end".
Le Raclette du Valais protégé de tous les côtés

С этой осени знаменитый валезанский сыр раклет, служащий для приготовления одноименного национального швейцарского блюда, будет красоваться на прилавках под лейблом АОС – продукта, наименование которого защищено по происхождению. На пути к желанному сертификату раклет из кантона Вале ожидало множество препятствий, порой неожиданных и абсурдных. Дело дошло даже до того, что Федеральный трибунал поставил под вопрос само название сыра, являющегося национальной гордостью Швейцарии. Но валезанский раклет выпутался из всех противоречий и завоевал по праву принадлежащий ему АОС.

Сыр далеко не всегда катается в масле, и ему тоже приходится бороться с

бюрократией. Раклет Вале почти десять лет ждал своего признания на административном уровне. Все началось в 2001 году, когда Министерство сельского хозяйства Швейцарии согласилось занести название «раклет» в список продуктов, защищенных по происхождению. Местом же происхождения раклет признали кантон Вале. Валезанские фермеры уже потирали руки в перспективе получить эксклюзивное право на использование названия, но тут взорвались другие швейцарские производители, изготавливающие одноименный сыр, в том числе, могущественная организация Raclette Suisse и молочный концерн Emmi.

Они привели в свою защиту тот факт, что более 87% сыра для блюда раклет изготавливается за пределами Вале. А потому запрет на использование наименования для этих сыров, не менее качественных и столь же пригодных для плавления, - полная дискриминация. Наибольшую же опасность отечественные предприятия видели в том, что, будь наименование раклет зарезервировано за кантоном Вале, запрет на его использование действовал бы исключительно для швейцарских производителей, но не для европейских, которые бы наводнили страну менее дорогими и совсем ненастоящими раклетеами. В противном случае, необходимо было бы защитить наименование и на европейском уровне, но на данный момент, в силу действующего законодательства, это представлялось невозможным.

☒ Впрочем, валезанские производители не поленились найти и представить документальные доказательства того, что блюдо из плавленого на костре сыра родилось в Вале, и первое упоминание о нем относится к 1574 году. Правда, сам термин «раклет» появился только во второй половине XIX века и обозначал первоначально не сыр, а само блюдо. Только в начале XX века раклетом стал называться сыр, производимый в Вале. Его уникальность и главное отличие от конкурентов – как швейцарских, так и заграничных, - состоит в том, что производится валезанский сыр из непастеризованного молока.

Если у Министерства сельского хозяйства Швейцарии уникальность валезанского раклет не вызвала сомнений в свете представленных документов, то для Комиссии по обжалованию приговоров, к которой обратились швейцарские производители одноименных сыров, именно история термина послужила аргументом в суде. Федеральный суд Швейцарии, которому передали дело, до 2007 года затягивал с принятием решения, пока, наконец, не признал правоту оппонентов кантона Вале и тот факт, что раклет – исконное название не сыра, а блюда, а потому право на его использование невозможно ограничить территорией одного региона. Однако для того, чтобы присвоить сертификат продукта, защищенного по происхождению, конкретно валезанскому раклет (наименованию Raclette du Valais), суд не видел препятствий. Свой АОС раклет из кантона Вале получил в августе, с блеском пройдя все необходимые экспертизы. А с 2011 года, когда в силу вступят билатеральные соглашения с Евросоюзом о взаимном признании сертификатов АОС и IPG, наименование продукта будет защищено и на европейском уровне.

☒ Валезанские производители решением остались довольны. Пусть раклетов много, но валезанский раклет, сертифицированный АОС, – один единственный и бесподобный, - считают они и призывают покупать сыр для приготовления любимого национального блюда Швейцарии в аккредитованных сыроварнях кантона.

Традиционно раклет готовился из половинки сырной головки, которую устанавливали на камне перед костром. Когда поверхность сыра начинала таять,

верхний слой соскабливали деревянной лопаточкой на тарелку. В качестве гарнира к плавленому сыру подается вареная картошка (в мундире), соленые огурчики и маринованные луковицы. Сегодня раклет готовят в специальных устройствах, раклетницах, что значительно упрощает процесс. Существуют сыры раклет, приправленные паприкой, чесноком или изготовленные из козьего молока: одним словом, на все вкусы. Кстати, как и фондю, раклет в Швейцарии – не зимнее и даже не осеннее блюдо, его едят даже летом. Хотя надо сказать, в холодное время года в поедании раклет есть свои согревающие прелести.

[раклет швейцария](#)

[национальные блюда швейцарии](#)

[AOC](#)

Статьи по теме

[Война сыров](#)

[Эмменталь на 20 баллов](#)

[Сыр Восточной Швейцарии получил признание](#)

[Правда о Голове Монаха](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/node/10473>