

Валезанский раклет защитили 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)

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

|
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 AOC – 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 AOC.

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 взволновались 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 раклетами. 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 луковички. 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](#)

[АОС](#)

Статьи по теме

[Война сыров](#)

[Эмменталь на 20 баллов](#)

[Сыр Восточной Швейцарии получил признание](#)

[Правда о Голове Монаха](#)

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/node/10473>