Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF

Bundesamt für Landwirtschaft BLW
Fachbereich Qualitäts- und Absatzförderung

Pflichtenheft

Rheintaler Ribel

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

gemäss Verfügung vom 7. August 2000 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügungen vom 7. Mai 2014 und 4. April 2025.

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Name und Schutz

Rheintaler Ribel oder Türggen Ribel, geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB).

Art. 2 Geografisches Gebiet

Kanton St. Gallen: Bezirke *Unterrheintal, Oberrheintal, Werdenberg, Sargans*

Kanton Graubünden: Gemeinden *Fläsch, Maienfeld, Landquart inkl. Mastrils, Jenins, Malans, Zizers, Untervaz, Trimmis, Chur, Felsberg, Domat/Ems, Tamins, Bonaduz, Rhäzüns, Rothenbrunnen, Cazis, Thusis, Domleschg, Fürstenau, Sils im Domleschg, Grüsch, Schiers.*

Fürstentum Liechtenstein

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 3 Physische Eigenschaften

Rheintaler Ribel ist ein ausschliesslich aus RR-Mais hergestelltes Mahlprodukt. Es kann eine Separierung nach Maisgriess, -dunst und -mehl erfolgen. Die weiss-beige Farbe ist ein spezielles Merkmal des *Rheintaler Ribels*.

Art. 4 Chemische Eigenschaften

100 g *Rheintaler Ribel* enthält:

Energie:	1546 kJ (369kcal)
Protein:	9 g
Fett:	4,8 g
Kohlenhydrate:	74 g
Wasser:	11 g
Asche:	1,4 g

Register der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben
Schwarzenburgstrasse 165, CH-3003 Bern
Tel. +41 58 462 25 11,
www.blw.admin.ch

Art. 5 Organoleptische Eigenschaften

Der Geschmack ist süsslich und intensiv maistypisch.

3. Abschnitt Kontrolle des Endprodukts

Art. 6 Eingangskontrolle

Im Trocknungswerk wird die angelieferte Ware kontrolliert und taxiert. RR-Mais für *Rheintaler Ribel* muss folgende Kriterien erfüllen:

Bruch ≤ 4 %
Feuchtigkeit ≤ 40 %
Fremdbefruchtung ≤ 5 % (in Form sichtbarer Xenien)

Art. 7 Endkontrolle

Das Endprodukt *Rheintaler Ribel* wird organoleptisch auf folgende Punkte kontrolliert:

Farbe
Geschmack
Körnigkeit / Textur

4. Abschnitt Beschreibung der Herstellungsmethode

Art. 8 Anbau

Rheintaler Ribel wird aus Mais (RR-Mais) hergestellt, einer alten, offen abblühenden Landsorte, mit einer bis heute erhaltenen grossen genetischen Vielfalt. Die Aussaat erfolgt bis spätestens Mitte Mai. *Rheintaler Ribelmais* wird mit einer Bestandesdichte von max. 7 Pflanzen/m^2 angepflanzt. Klärschlammdüngung ist verboten.

Art. 9 Ernte, Trocknung

[1]Die Ernte erfolgt zwischen Mitte September und anfangs November, sobald die Körner weniger als 40 % Feuchtigkeit aufweisen.

[2]Die Ernte kann von Hand oder mit Mähdreschern erfolgen. Bei Handernte werden die Maiskolben von den Lieschblättern befreit, zusammengebunden und bis zum Erreichen von 14 % Feuchtigkeit in geeigneten Räumen luftgetrocknet. Anschliessend werden die trockenen Maiskolben entkörnt. Der mechanisch geerntete, bereits entkörnte Mais, wird bei der Annahme im Trocknungswerk taxiert. Die Grobreinigung des Mais im Trocknungswerk erfolgt mittels Metallabscheider, Trommelsieb, Separator und Aspirateur.

[3]Die Trocknung im Trocknungswerk erfolgt bei 40 - 50° C Korntemperatur. Die Trocknungstemperatur im Korn darf 50° C nicht überschreiten. Es wird auf eine Endfeuchte von höchstens 14 % getrocknet und mit Frischluft gekühlt. Der getrocknete Mais wird kühl und maximal bis zwei Jahre nach der Ernte gelagert.

Art. 10 Verarbeitung

[1]In der Mühle werden die Maiskörner gereinigt (Metalldetektor oder Magnet, Separator). Anschliessend wird der Mais auf Walzenstühlen oder einer Steinmühle gemahlen, bis zur gewünschten Feinheit. Die Schale wird abgezogen (Futtermittel). Das Mahlgut kann gesichtet werden. Durch die

Sichtung entstehen Maisgriess, Maisdunst und Maismehl. *Rheintaler Ribel* ist entweder eine Mischung aus Griess, Dunst und Mehl oder eine Mischung aus Maisgriess und Maisdunst, Maisdunst und Maismehl oder ein Einzelprodukt aus Maisgriess oder Maisdunst. Die Ausbeute beträgt bezogen auf Griess, Dunst und Mehl zusammen 70% ± 10%.

[2]Der *Rheintaler Ribel* muss im geographischen Gebiet gemahlen und verpackt werden. Gemahlener *Rheintaler Ribel* ist mit 12 Monaten Haltbarkeit auszuzeichnen.

5. Abschnitt Kennzeichnung und Zertifizierung

Art. 11 Zertifizierungsstelle

[1]ProCert Safety AG Nr. SCESp 038

[2]Umfang und Ablauf der Kontrolle sind im separaten Kontrollhandbuch für Rheintaler Ribel, erstellt durch die Zertifizierungsstelle und die gesuchstellende Gruppierung, festgehalten. Diese sind für die Benützer der GUB verbindlich.

Art. 12 Spezifische Elemente der Kennzeichnung

[1]*Rheintaler Ribel*, der in den Verkehr gebracht wird, muss mit der Angabe

- GUB
- geschützte Ursprungsbezeichnung

oder

- Produkt mit geschützter Ursprungsbezeichnung

versehen sein, oder mit der entsprechenden französischen Angabe.

[2] Der Name oder die Nummer der Zertifizierungsstelle ist anzugeben.