Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Dipartimento federale dell'economia,
della formazione e della ricerca DEFR

Ufficio federale dell'agricoltura UFAG
Settore Promozione della qualità e delle vendite

Elenco degli obblighi

Rheintaler Ribel

Registrata quale denominazione di origine protetta (DOP)

in virtù della decisione del 7 agosto 2000 dell'Ufficio federale dell'agricoltura, modificata dalle decisioni del 7 maggio 2014 e del 4 aprile 2025.

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

Rheintaler Ribel o *Türggen Ribel*, denominazione di origine protetta (DOP).

Art. 2 Area geografica

Canton San Gallo: Distretti di *Unterrheintal, Oberrheintal, Werdenberg, Sargans*

Canton Grigioni: Comuni di *Fläsch, Maienfeld, Landquart incl. Mastrils, Jenins, Malans, Zizers, Untervaz, Trimmis, Chur, Felsberg, Domat/Ems, Tamins, Bonaduz, Rhäzüns, Rothenbrunnen, Cazis, Thusis, Domleschg, Fürstenau, Sils im Domleschg, Grüsch, Schiers.*

Principato del Liechtenstein

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Art. 3 Caratteristiche fisiche

Il *Rheintaler Ribel* è un prodotto della macinazione ottenuto a partire esclusivamente da granturco RR. Può esservi una separazione tra semola, friscello e farina di granturco. Il colore tra il bianco e il beige è una caratteristica specifica del *Rheintaler Ribel*.

Art. 4 Caratteristiche chimiche

100 g di *Rheintaler Ribel* contengono:

Energia	1546 kJ (369 kcal)
Proteine:	9 g
Grassi:	4,8 g
Carboidrati:	74 g
Acqua:	11 g
Cenere:	1,4 g

Registro delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche
Schwarzenburgstrasse 165, CH-3003 Berna
Tel. +41 31 322 25 11,
www.blw.admin.ch

Art. 5 Caratteristiche organolettiche

Il sapore è dolciastro e intenso, tipico del granturco.

Sezione 3 Controllo del prodotto finito

Art. 6 Controllo all'accettazione

La merce consegnata allo stabilimento di essiccazione viene controllata e tassata. Il granturco RR usato per il *Rheintaler Ribel* deve adempiere i seguenti criteri:

Rottura	≤ 4 %
Umidità	≤ 40 %
Allogamia	≤ 5 % (sotto forma di xenie visibili)

Art. 7 Controllo finale

Il controllo organolettico del prodotto finito *Rheintaler Ribel* verte sui seguenti punti:

Colore
Sapore
Granulosità / Struttura

Sezione 4 Descrizione del metodo di fabbricazione

Art. 8 Coltivazione

Il *Rheintaler Ribel* è fabbricato a partire dal granturco RR, un'antica varietà indigena a impollinazione libera che ha mantenuto finora una notevole diversità genetica. La semina avviene entro la metà di maggio. Gli impianti di *Rheintaler Ribel* hanno una densità massima di 7 piante/m^2. La concimazione con fanghi di depurazione è vietata.

Art. 9 Raccolto, essiccazione

[1]Il raccolto avviene tra metà settembre e l'inizio di novembre, non appena i chicchi presentano un'umidità inferiore al 40 per cento.

[2]Il raccolto può venir effettuato manualmente o con l'ausilio di mietitrebbiatrici. Nel raccolto manuale le pannocchie di granturco vengono private del cartoccio, legate, essiccate in locali idonei finché raggiungono un tasso di umidità del 14 per cento e successivamente sgranate. Il granturco raccolto con l'ausilio di macchinari, già sgranato, viene tassato all'atto dell'accettazione nello stabilimento di essiccazione. La pulizia grossolana del granturco nello stabilimento di essiccazione viene effettuata mediante un rivelatore di metalli, un setaccio a tamburo, un separatore e un aspiratore.

[3]L'essiccazione nell'apposito stabilimento ha luogo a una temperatura dei chicchi di 40-50° C. All'interno del chicco la temperatura non deve superare 50° C. I chicchi vengono essiccati fino al raggiungimento di un'umidità massima del 14 per cento e successivamente raffreddati con aria fresca. Il granturco essiccato viene immagazzinato al fresco e per un periodo massimo di due anni dal raccolto.

Art. 10 Lavorazione

[1]Nel mulino i chicchi di granturco vengono puliti (rivelatore di metalli oppure magnete, separatore) e successivamente macinati su laminatoio o con macine in pietra fino alla finezza desiderata. La buccia viene asportata (alimenti per animali). Il prodotto macinato viene quindi setacciato. Con tale operazione si ottengono semola, friscello e farina di granturco. Il *Rheintaler Ribel* può essere una miscela di

semola, friscello e farina o di semola e friscello o di friscello e farina di granturco oppure un singolo prodotto come la semola o il friscello. Il rendimento complessivo di semola, friscello e farina ammonta al 70 per cento ± 10 per cento.

[2]Il *Rheintaler Ribel* va macinato e imballato nell'area geografica. Il prodotto finito deve recare la data di scadenza di 12 mesi.

Sezione 5 Etichettatura e certificazione

Art. 11 Organismo di certificazione

[1]ProCert Safety SA n° SCESp 038

[2]La portata e le modalità del controllo figurano nel manuale di controllo separato *Rheintaler Ribel* approntato dall'organismo di certificazione e dal raggruppamento richiedente. Esse sono vincolanti per coloro che si avvalgono della DOP.

Art. 12 Elementi specifici di caratterizzazione

[1]Il *Rheintaler Ribel* immesso sul mercato deve recare la specificazione

- DOP

- *denominazione di origine protetta*

oppure

- *prodotto con denominazione di origine protetta*

o il corrispettivo in tedesco o francese.

[2]Occorre indicare il nome o il numero dell'organismo di certificazione.