Berne, le 24 septembre 1999

Résumé de la demande d'enregistrement de la *Rheintaler Ribel*

1. Groupement demandeur

Verein Rheintaler Ribelmais, Rheinhof, 9465 Salez.

2. Nom du produit

«Rheintaler Ribel», «Türggen Ribel».

3. Type de protection demandé

Appellation d'origine contrôlée (AOC).

4. Type de produit

Produit de meunerie.

5. Preuve du caractère représentatif du groupement

Le groupement réunit des producteurs et des transformateurs. Ses membres produisent et transforment plus de 80 pour cent du volume total de *Rheintaler Ribel*.

6. Preuve que la désignation à protéger n'est pas une dénomination générique

Le *Rheintaler Ribel* n'étant pas une dénomination spécifique usuelle de la semoule de maïs et comportant une indication de provenance, on peut considérer qu'il est prouvé que ce terme n'est pas une dénomination générique. En outre, cette désignation n'est utilisée que dans la région concernée.

7. Eléments historiques

On ne peut pas déterminer exactement les débuts de la maïsiculture dans le Rheintal. Le maïs a été introduit via l'Italie. Le nom italien de «gran turco» pourrait indiquer qu'il s'agit là d'une importation de l'Empire ottoman. Le maïs destiné à l'alimentation apparaît régulièrement dans les sources et documents du Rheintal depuis la moitié du 17e siècle. En tant qu'aliment de base, il est devenu au 19e siècle la principale céréale de la région. Depuis le début du 20e siècle, la surface affectée aux céréales, y compris le maïs, ne cesse de diminuer dans le Rheintal, à l'exception des deux guerres mondiales. La surface servant à la culture de la variété de maïs destinée à la production de *Rheintaler Ribel* (maïs RR) s'élevait encore à quelque 4 hectares en 1997; il s'agissait principalement de l'auto-approvisionnement.

8. Preuve du lien au terroir

Les conditions climatiques régnant dans le Rheintal sont propices à la culture et à la diffusion de la culture de maïs RR. Cette variété tardive, caractérisée par des épis allongés et par des grains blancs-beiges, résiste bien au froid; sa période de végétation est nettement plus longue

que celle des autres variétés de maïs. La maturation du grain est favorisée par les journées de föhn automnales. En outre, les précipitations plutôt abondantes dans le Rheintal sont propices à la culture de maïs, contrairement aux autres céréales. Ces particularités climatiques sont la raison pour laquelle le bas Rheintal est l'unique région de production de *Rheintaler Ribel* au Nord des Alpes.

9. Preuve des méthodes locales, loyales et constantes

Le *Rheintaler Ribel* est fabriqué avec une ancienne variété indigène de maïs RR non hybride, cultivée exclusivement dans le Rheintal. Ce maïs était traditionnellement associé en culture mixte avec le chou, le haricot et d'autres légumes. Le semis avait lieu à la fin d'avril ou au début de mai; la récolte était effectuée à la main. Deux ou trois épis étaient liés et suspendus dans des locaux propres au séchage. Après le séchage, les grains étaient séparés des épis puis moulus en trois semoules différentes, pouvant atteindre la grosseur de lentilles. La semoule était utilisée à l'alimentation humaine sous forme de bouillie, torréfiée ou comme farine panifiable.

10. Cahier des charges

a) Délimitation de l'aire géographique

Canton de St. Gall: districts de Unterrheintal, Oberrheintal, Werdenberg et Sargans

Canton des Grisons: communes de Fläsch, Maienfeld, Landquart, Jenins, Malans, Zizers et Untervaz

Principauté du Liechtenstein.

b) Description du produit

Le *Rheintaler Ribel* est un produit de la mouture fabriqué avec du maïs RR. Il s'agit d'un mélange de semoule, de farine et de fins finots de maïs, de couleur blanc-beige. Le goût est douceâtre et très typique du maïs.

c) Description de la méthode d'obtention

Le *Rheintaler Ribel* est obtenu à partir de maïs RR, une ancienne variété indigène non hybride à pollinisation libre, ayant conservé jusqu'à ce jour une grande diversité génétique. Le maïs RR est planté avec une densité maximale de sept plantes/m2. L'épandage de boues d'épuration est interdit. La récolte peut être manuelle ou mécanique. Les épis récoltés à la main sont nettoyés de leurs spathes, puis liés et séchés à l'air dans des locaux appropriés. Le maïs récolté et égrené par des moyens mécaniques est séché à température de gains de 40 à 50° C. Les grains entiers nettoyés sont moulus après séparation de l'enveloppe (aliments pour animaux). Le produit de la mouture n'est plus passé au plansichter. Le rendement s'élève à 80 pour cent, ± 5 pour cent. Le *Rheintaler Ribel* est moulu et emballé dans l'aire géographique.

d) Organisme de certification

La certification du produit selon la norme EN 45'011 est assurée par l'entreprise AB Conseil SA (ABCert), Zone Industrielle les Ducats, 1350 Orbe, SCES 038.

e) Eléments spécifiques de la désignation et de la traçabilité

Le *Rheintaler Ribel* mis dans le commerce doit porter la mention

- AOC
- appellation d'origine contrôlée ou
- produit avec appellation d’origine contrôlée

ou l’indication équivalente en langue allemande.

On indiquera le nom ou le numéro de l’organisme de certification.