



Bern, 24. September 1999

## RIASSUNTO DELLA DOMANDA DI REGISTRAZIONE CONCERNENTE IL *Rheintaler Ribel*

### 1. Raggruppamento richiedente

Verein Rheintaler Ribelmais, Rheinhof, 9465 Salez.

### 2. Nome del prodotto

“Rheintaler Ribel”, “Türggen Ribel”.

### 3. Protezione richiesta

Denominazione di origine protetta (DOP).

### 4. Tipo di prodotto

Prodotto della macinazione.

### 5. Prova della rappresentatività

Il raggruppamento si compone di produttori e addetti alla trasformazione. I membri rappresentati nell'associazione Verein Rheintaler Ribelmais producono e trasformano oltre l'80 per cento del quantitativo totale di *Rheintaler Ribel*.

### 6. Prova secondo cui la denominazione da proteggere non è una denominazione generica

Visto che per il *Rheintaler Ribel* non viene utilizzata una denominazione generica usuale per il granturco macinato e considerato che la denominazione contiene un'indicazione di origine, vi è la prova che *Rheintaler Ribel* non è una denominazione generica. Inoltre, tale termine viene impiegato esclusivamente in questa regione.

### 7. Elementi storici

Non è possibile stabilire con esattezza l'epoca in cui sia iniziata la coltivazione del granturco nella regione della Rheintal. La diffusione di questo cereale è partita dall'Italia. Il termine italiano “granturco” lascia supporre origini turche. A partire dal XVII secolo nei documenti e negli atti della regione della Rheintal compaiono regolarmente citazioni in merito all'utilizzazione del granturco per scopi alimentari. Nel XIX secolo nella regione della Rheintal il granturco era un alimento di base. Eccezion fatta per il periodo compreso tra le due Guerre mondiali, nella regione della Rheintal dall'inizio del XX secolo la superficie cerealicola, compresa quella messa a granturco, non ha cessato di diminuire. Nel 1997 la superficie sulla quale veniva coltivata la varietà di granturco *Rheintaler Ribel* ammontava a circa 4 ettari. Gran parte del raccolto era destinato all'autoapprovvigionamento.

## 8. Prova del legame con l'ambiente geografico

Le condizioni climatiche della regione della Rheintal favoriscono la coltivazione e la diffusione del granturco RR. Esso ha fusi lunghi e chicchi di colore da bianco a beige. Si tratta di una varietà tardiva che tollera le temperature fredde e ha un periodo di vegetazione decisamente più lungo rispetto ad altre varietà di granturco. La maturazione dei chicchi è favorita dal vento caldo che soffia nelle giornate autunnali. La pluviometria relativamente elevata che caratterizza la regione della Rheintal favorisce la coltivazione del granturco, contrariamente a quanto è il caso per gli altri cereali. Queste peculiarità climatiche sono il motivo per cui la parte inferiore della Rheintal è l'unica regione a Nord delle Alpi dove viene coltivato il *Rheintaler Ribel*.

## 9. Prova che i metodi sono locali, leali e costanti

Il *Rheintaler Ribel* è fabbricato a partire da granturco RR, un'antica varietà indigena, non ibrida, coltivata esclusivamente nella regione della Rheintal. Il *Rheintaler Ribel* veniva coltivato in combinazione con cavoli, fagioli e altre verdure. La semina avveniva tra la fine di aprile e l'inizio del mese di maggio. Il raccolto veniva effettuato manualmente, raccogliendo due o tre pannocchie che venivano successivamente appese ad essiccare. Dopo l'essiccazione le pannocchie venivano sgranate e i chicchi macinati in tre diverse grossezze, delle dimensioni addirittura di una lenticchia. La farina veniva consumata sotto forma di pappa, arrostita o utilizzata per la fabbricazione del pane.

## 10. Elenco degli obblighi

### a) Delimitazione dell'area geografica

Canton S. Gallo: Bezirke Unterrheintal, Oberrheintal, Werdenberg, Sargans

Canton Grigioni: Gemeinden Fläsch, Maienfeld, Landquart, Jenins, Malans, Zizers, Untervaz

Principato del Liechtenstein.

### b) Descrizione del prodotto

Il *Rheintaler Ribel* è un prodotto della macinazione ottenuto a partire da granturco RR. È una miscela di semola, friscello e farina di granturco. Il suo colore varia da bianco a beige. Il sapore è dolciastro e intenso, tipico del granturco.

### c) Descrizione del metodo di fabbricazione

Il *Rheintaler Ribel* è fabbricato a partire da granturco RR, un'antica varietà indigena non ibrida che ha mantenuto finora una notevole diversità genetica. Gli impianti di *Rheintaler Ribel* hanno una densità massima di 7 piante/m<sup>2</sup>. La concimazione con fanghi di depurazione è vietata. Il raccolto può venir effettuato manualmente o con l'ausilio di macchinari. Nel raccolto manuale le pannocchie di granturco vengono private del cartoccio, legate ed essiccate in locali idonei. Il granturco raccolto con l'ausilio di macchinari, già sgranato, viene essiccato a una temperatura all'interno del chicco di 40-50°C. I chicchi puliti vengono macinati. La buccia viene asportata (alimenti per animali). Il resto del prodotto della macinazione non viene ulteriormente setacciato. Il rendimento ammonta all'80 per cento + 5 per cento. Il *Rheintaler Ribel* viene macinato e imballato nell'area geografica.

### d) Organismo di certificazione

La certificazione del prodotto secondo la norma EN 45'011 è garantita dalla Ditta ABCert, Zone Industrielle les Ducats, 1350 Orbe, SCES 038.

### **e) Elementi specifici della caratterizzazione e tracciabilità**

Il *Rheintaler Ribel* immesso sul mercato deve recare la specificazione

- DOP
- denominazione di origine protetta oppure
- prodotto con denominazione di origine protetta

oppure il corrispettivo in tedesco o in francese.

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