



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFR
Office fédéral de l'agriculture OFAG
Secteur Promotion de la qualité et des ventes

Cahier des charges

Rheintaler Ribel

Enregistré comme appellation d'origine protégée (AOP)

selon la décision du 7 août 2000 de l'office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 7 mai 2014 et du 4 avril 2025.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Le *Rheintaler Ribel* ou *Türggen Ribel*, appellation d'origine protégée (AOP).

Article 2 Aire géographique

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

Canton des Grisons: communes de *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, Grüschen, Schiers*.

Principauté du Liechtenstein.

Section 2 Description du produits

Article 3 Caractéristiques physiques

Le *Rheintaler Ribel* est un produit de la mouture fabriqué exclusivement à partir de maïs RR. On peut le séparer en semoule, en finots et en farine de maïs. La couleur blanc-beige est une caractéristique spécifique du *Rheintaler Ribel*.

Article 4 Caractéristiques chimiques

100 g de *Rheintaler Ribel* contiennent:

| | |
|----------------------|-------------------|
| Energie: | 1546 kJ (369kcal) |
| Protéine: | 9 g |
| Matière grasse: | 4,8 g |
| Hydrates de carbone: | 74 g |
| Eau: | 11 g |
| Cendres: | 1,4 g |

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

Le goût est douceâtre et très typique du maïs.

Section 3 Contrôle du produit fini

Article 6 Contrôle à la réception

La marchandise livrée est contrôlée et taxée dans l'entreprise de séchage. Le maïs RR destiné au *Rheintaler Rivel* doit satisfaire aux critères suivants:

Brisures \leq 4 %

Humidité \leq 40 %

Allogamie \leq 5 % (sous forme de xénies visibles)

Article 7 Contrôle final

Sur le plan organoleptique, le produit fini *Rheintaler Rivel* est contrôlé sur les points suivants:

Couleur

Goût

Granulation / texture.

Section 4 Description de la méthode d'obtention

Article 8 Culture

Le *Rheintaler Rivel* est obtenu à partir de maïs (maïs RR), une ancienne variété suisse à pollinisation libre ayant jusqu'ici conservé une importante diversité génétique. Les semis se font jusqu'à la mi-mai au plus tard. Le *Rheintaler Rivel* est planté avec une densité maximale de 7 plantes/m². L'épannage de boues d'épuration est interdit.

Article 9 Récolte, séchage

¹La récolte a lieu entre mi-septembre et début novembre, dès que les grains contiennent moins de 40 % d'humidité.

²Elle peut être faite à la main ou à l'aide de moissonneuses-batteuses. Lors d'une récolte manuelle, les épis de maïs sont d'abord nettoyés de leurs spathes, puis liés et séchés à l'air dans des locaux appropriés jusqu'à ce que leur taux d'humidité baisse à 14 %. Les épis de maïs séchés sont ensuite égrenés. Le maïs égrené par des moyens mécaniques est taxé lors de la réception dans l'entreprise de séchage. Il y est grossièrement nettoyé au moyen d'aimants retirant les pièces métalliques, d'un tamis rotatif, d'un séparateur et d'un aspirateur.

³Les grains sont séchés à une température de 40 à 50° C. La température des grains ne doit pas dépasser les 50° C. Le taux d'humidité final est de 14 % au maximum, et le refroidissement se fait par air frais. Le maïs séché est stocké au frais pendant deux ans au maximum après la récolte.

Article 10 Transformation

¹Les grains de maïs sont nettoyés au moulin (détecteur de métaux ou aimant, séparateur). Le maïs passe ensuite dans un broyeur à cylindres ou une meule à pierres jusqu'à l'obtention du degré de finesse désiré. L'enveloppe est séparée (aliments pour les animaux). Le produit de la mouture peut être passé au plansichter. Il en résulte de la semoule, des finots et de la farine. Le *Rheintaler Rivel* est

soit un mélange de semoule, de finots et de farine soit un mélange de semoule de maïs et de finots de maïs, de finots de maïs et de farine de maïs, ou encore un produit simple sous forme de semoule de maïs ou de finots de maïs. Le rendement total en semoule, finots et farine doit s'élever à 70 % ± 10 %.

²Le *Rheintaler Ribel* doit être moulu et emballé dans l'aire géographique. On mentionnera sur l'emballage du *Rheintaler Ribel* moulu une durée de conservation de 12 mois.

Section 5 Etiquetage et certification

Article 11 Organisme de certification

¹ProCert Safety SA n° SCESp 038

²Les exigences minimales de contrôle figurent dans le *Manuel de contrôle du « Rheintaler Ribel »*, établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur, s'appliquent à l'ensemble de la filière.

Article 12 Eléments spécifiques de la désignation

¹Le *Rheintaler Ribel* mis dans le commerce doit porter la mention

- AOP
 - appellation d'origine protégée
- ou
- produit avec appellation d'origine protégée

ou l'indication correspondante en langue allemande.

²On indiquera le nom ou le numéro de l'organisme de certification.