



Bern, 24. September 1999

## Zusammenfassung des Eintragungsgesuches für *Rheintaler Ribel*

### 1. Gesuchstellende Gruppierung

Verein Rheintaler Ribelmais, Rheinhof, 9465 Salez.

### 2. Name des Erzeugnisses

„Rheintaler Ribel“, „Türggen Ribel“.

### 3. Beantragter Schutz

Geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB).

### 4. Art des Erzeugnisses

Müllereiprodukt.

### 5. Nachweis der Repräsentativität

Die Gruppierung setzt sich zusammen aus Produzenten und Verarbeitern. Die im Verein Rheintaler Ribelmais vertretenen Mitglieder produzieren und verarbeiten über 80 Prozent der gesamten Menge *Rheintaler Ribel*.

### 6. Nachweis, wonach es sich bei der zu schützenden Bezeichnung nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt

Da beim *Rheintaler Ribel* nicht eine übliche generische Sachbezeichnung für gemahlene Mais verwendet wird und die Bezeichnung eine entsprechende Herkunftsangabe enthält, kann als nachgewiesen erachtet werden, dass es sich beim *Rheintaler Ribel* nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt. Der Begriff wird zudem ausschliesslich in dieser Region verwendet.

### 7. Geschichtliche Elemente

Die Anfänge des Maisanbaues im Rheintal lassen sich nicht exakt bestimmen. Die Ausbreitung des Mais erfolgte über Italien. Die italienische Bezeichnung „gran turco“ deutet auf eine mögliche Übernahme aus dem türkischen Grossreich. In den Quellen und Urkunden des Rheintals taucht der Mais zu Speisezwecken regelmässig seit Mitte des 17. Jahrhunderts auf. Im 19. Jahrhundert wurde der Mais im Rheintal als Grundnahrungsmittel die wichtigste Getreideart. Mit Beginn des 20. Jahrhunderts nahm im Rheintal die Getreide- inkl. Maisfläche, mit Ausnahme der beiden Weltkriegsperioden, laufend ab. Der Anbau, der für den *Rheintaler Ribel* verwendete Maissorte betrug 1997 noch ca. 4 Hektaren, wobei ein wesentlicher Teil der Selbstversorgung diente.

### 8. Nachweis des Zusammenhangs mit dem „Terroir“

Die klimatischen Bedingungen im Rheintal begünstigten den Anbau und die Verbreitung des RR-Mais. Dieser Mais, der lange Spindeln und beige-weiße Körner hat, ist eine spät-reifende Sorte, mit guter Kältetoleranz und einer gegenüber anderen Maissorten deutlich verlängerten

Vegetationsperiode. Das Abreifen der Körner wird durch die herbstlichen Föhntage unterstützt. Die zusätzlich relativ hohe Niederschlagsmenge im Rheintal ist für den Maisanbau – im Gegensatz zum übrigen Getreideanbau – günstig. Diese klimatischen Eigenheiten sind der Grund dafür, dass das untere Rheintal das einzige Anbaugebiet für *Rheintaler Ribel* nördlich der Alpen ist.

## **9. Nachweis der lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren**

*Rheintaler Ribel* wird aus RR-Mais einer alten, nicht hybriden Landsorte hergestellt, die ausschliesslich im Rheintal angebaut wird. *Rheintaler Ribel* wurde in Mischkulturen mit Kohl, Bohnen und anderen Gemüsearten angebaut. Die Aussaat erfolgte Ende April und Anfang Mai, die Ernte von Hand. Dabei wurden zwei oder drei Maiskolben zusammengebunden und zur Trocknung aufgehängt. Nach der Trocknung wurden die Körner vom Kolben getrennt und in drei verschiedene Stärken gemahlen; dies bis zur Linsengrösse. Das Mehl wurde zum menschlichen Verzehr in Form von Brei, geröstet oder als Brotmehl verwendet.

## **10. Pflichtenheft**

### **a) Abgrenzung des geografisches Gebiets**

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

Kanton Graubünden: Gemeinden Fläsch, Maienfeld, Landquart, Jenins, Malans, Zizers, Untervaz

Fürstentum Liechtenstein.

### **b) Beschreibung des Erzeugnisses**

*Rheintaler Ribel* ist das Mahlprodukt das aus RR-Mais hergestellt wird. *Ribel* ist eine Mischung aus Maisgriess, -mehl sowie -dunst. Seine Farbe ist beige-weiss. Der Geschmack ist süsslich und intensiv maistypisch.

### **c) Beschreibung der Herstellungsmethode**

*Rheintaler Ribel* wird aus RR-Mais hergestellt, eine alte, nicht hybride Landsorte mit einer bis heute erhaltenen grossen genetischen Vielfalt. RR-Mais wird mit einer Bestandesdichte von max. sieben Pflanzen/m<sup>2</sup> angepflanzt. Die Klärschlammdüngung ist verboten. Die Ernte kann von Hand oder maschinell erfolgen. Von Hand geerntete Maiskolben werden von den Lieschblättern befreit, zusammengebunden und in geeigneten Räumen zum Trocknen aufgehängt. Der mechanisch geerntete, bereits entkörnte Mais wird bei 40 - 50° C Korntemperatur getrocknet. Die ganzen gereinigten Maiskörner werden gemahlen. Die Schale wird abgezogen (Futtermittel). Der Rest des Mahlproduktes wird nicht weiter gesichtet. Die Ausbeute beträgt 80 Prozent ± 5 Prozent. Der *Rheintaler Ribel* wird im geografischen Gebiet gemahlen und verpackt.

### **d) Zertifizierungsstelle**

Die Zertifizierung des Produkts nach der Norm EN 45'011 wird sichergestellt durch die Firma ABCert, Zone Industrielle les Ducats, 1350 Orbe, SCES 038.

### **e) Spezifische Elemente der Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit**

*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.

Der Name oder die Nummer der Zertifizierungsstelle ist anzugeben.