



UrDinkel

Marken- und Programminhaber

Interessengemeinschaft
IG Dinkel
Inforama
3552 Bärau

Telefon 034 409 37 38
Email: info@urdinkel.ch
www.urdinkel.ch

Das Logo und die Bezeichnung UrDinkel wurde 1996 von der Interessengemeinschaft Dinkel ins Leben gerufen und als Marke eingetragen.

Das dazu verbindliche Pflichtenheft für UrDinkel wurde erarbeitet und seither schrittweise ausgebaut.

Zielpublikum

UrDinkel-Verarbeiter, -Vermarkter und Direkt-Vermarkter, welche aus UrDinkel-Getreide Produkte herstellen.

Kundennutzen

Die Marke UrDinkel garantiert heute im Wesentlichen folgende Werte:

- bezeichnet nur alte, nicht mit Weizen gekreuzte Schweizer Dinkelsorten
- erlaubt den Anbau ausschliesslich auf IP-SUISSE und BIO SUISSE anerkannten Betrieben
- garantiert die Herkunft aus angestammten Anbaugebieten
- steht für Reinheit (toleriert höchstens Spuren von Fremdgetreide (max. 0.9%))

Wichtigste Anforderungen

UrDinkel-Produktion auf IP-SUISSE oder Bio Suisse Betrieb. Nur alte, nicht mit Weizen gekreuzte Schweizer Dinkelsorten. Bei verarbeiteten Produkten Mindestanteil von 10% UrDinkel als Zutat (der landwirtschaftlichen Zutaten) sowie grundsätzlich max. 0.9% Fremdgetreide (weiter Bestimmungen gemäss Pflichtenheft).

<https://www.urdinkel.ch/de/produzent/richtlinien>

Auszeichnungsmöglichkeit

UrDinkel-Produkte mit einem Fremdgetreideanteil <0.9% können mit der UrDinkel-Oblate und in der Sachbezeichnung mit „UrDinkel“ gekennzeichnet werden. Eine Zutatenauslobung mit UrDinkel ist für zertifizierte Betriebe möglich.

Anmeldung

Bei der IG Dinkel.

Audit

Audit alle 1-3 Jahre, durch ProCert oder in Zusammenarbeit mit Unterauftragnehmern.

Auf Stufe Landwirtschaft erfolgen die Kontrollen durch akkreditierte Inspektionsstellen, zudem führt ProCert Oberkontrollen durch.

Zertifikatsgültigkeit

1-3 Jahre

Kosten

Audit- und Zertifizierungsgebühren richten sich nach dem jeweiligen Vertragstyp welcher mit der IG Dinkel abgeschlossen wurde. Betriebe welche die Kontroll- und Zertifizierungskosten direkt bezahlen müssen, werden gemäss ProCert Gebührenreglement abgerechnet.

Bei handwerklichen Bäckereien wird die Kontroll- und Zertifizierungstätigkeit über den Mehlpreis abgegolten.

Kontaktperson ProCert

Raphael Sermet
Telefon 031 560 67 69
Email: r.sermet@procert.ch

Quellenangabe: www.urdinkel.ch