



PurEpeautre (UrDinkel)

Détenteur de la marque / du programme

Communauté d'intérêt
IG Dinkel
Inforama
3552 Bärau

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

Le logo et la dénomination PurEpeautre (UrDinkel) ont été créés en 1996 par la Communauté d'intérêt IG Dinkel et déposés comme marque.

Dès lors, le cahier des charges obligatoire pour la marque PurEpeautre a été élaboré et développé graduellement depuis.

Public cible

Transformateurs et distributeurs de produits provenant de céréales PurEpeautre, ainsi que producteurs de ces produits à la vente directe.

Bénéfice pour le client

La marque UrDinkel garantit aujourd'hui les valeurs essentielles suivantes:

- qu'il s'agit d'anciennes variétés d'épeautre suisses non croisées avec du froment
- que la culture est exclusivement effectuée par des producteurs respectant les labels IP-SUISSE et BIO SUISSE
- l'origine territoriale des zones de culture
- la pureté (max. 0.9 % de traces d'autres céréales sont tolérés)

Exigences essentielles

Production de PurEpeautre dans des exploitations certifiées IP-SUISSE ou Bio Suisse. Uniquement des anciennes variétés d'épeautre suisses non croisées avec du froment. Pour les produits transformés, la part minimale de PurEpeautre doit être de 20% en tant qu'ingrédient (des ingrédients agricoles) et celle des céréales étrangères de max. 0,9% (cf. autres dispositions du cahier des charges).

<https://www.urdinkel.ch/fr/producteur/directives>

Possibilité de distinctions

Les produits PurEpeautre ayant une part de céréales étrangères < 0.9% peuvent porter le macaron et/ou le logo « UrDinkel ». Une déclaration des ingrédients avec la mention PurEpeautre est possible pour les exploitations certifiées.

Inscription

Après de IG Dinkel.

Audit

Audit tous les 1-3 ans, par ProCert ou en collaboration avec des sous-traitants.

Au niveau de l'agriculture, les contrôles s'effectuent par des organismes d'inspection accrédités, ProCert exécute en outre des contrôles de supervision.

Validité du certificat

1-3 ans

Coûts

Les coûts d'audit et de certification dépendent du type de contrat souscrit avec IG Dinkel. Les entreprises qui doivent payer directement les frais de contrôle et de certification, sont facturés selon le règlement de frais de ProCert.

Pour les boulangeries artisanales, les contrôles et la certification sont couverts par le prix de la farine.

Contact ProCert

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

Source: www.urdinkel.ch