Fremdgetreide, Backmittel/Zusätze & Bestreuung

Ergänzung zum Pflichtenheft für UrDinkel

Version I vom 14.08.2025

1. Grundsatz

Im Pflichtenheft für UrDinkel ist das Reinheitsgebot wie folgt definiert (Punkt 5.4 Deklaration):
Lebensmittel dürfen die geschützte Marke und die Bezeichnung „UrDinkel“ nur tragen, wenn der gesamte Getreideanteil zu 100% aus zertifiziertem UrDinkel besteht. Kontaminationen oder Hilfsstoffe mit Fremdgetreide dürfen einen Anteil von 0.9 % am Getreide nicht übersteigen.
Die Bezeichnung UrDinkel darf als Bestandteil der Sachbezeichnung eingesetzt werden, sofern der Getreideanteil im Produkt mindestens 10% der landwirtschaftlichen Zutaten beträgt.
Bei Lebensmitteln mit einem tieferen Gehalt an UrDinkel darf lediglich die Wortkombination „mit UrDinkel“ als Ergänzung zur Sachbezeichnung erwähnt werden, sofern der effektive Gehalt an UrDinkel in % in der Zutatenliste angegeben und sämtliche Zutaten inkl. allfälliger Trägerstoffe frei von Fremdgetreide sind.
Sämtliche Produkte die mit der Marke bzw. der Bezeichnung „UrDinkel“ ausgelobt werden, müssen den Hinweis auf die UrDinkel-Zertifizierung durch ProCert (z.B. „zertifiziert: ProCert“) tragen. "UrDinkel"-Neurezepte, -Neuverpackungen und -Neuetikettierungen sind stets der ProCert zur Prüfung vorzulegen. Die Nomenklatur-Richtlinien der IG Dinkel sind integraler Bestandteil dieser Deklarationsvorschrift.

2. Definition „Fremdgetreide“

Zu den Fremdgetreiden gehören sämtliche Zuchtformen von Süssgräsern (Poaceae).
(u.a. Weizen, Reis, Roggen, konventioneller (nicht als UrDinkel zertifizierter) Dinkel, Hafer, Hartweizen, Triticale, Gerste, Mais, Hirse, Einkorn, Emmer, Kamut, Wildreis, Sorghum, Teff).
Ebenfalls zu den Fremdgetreiden gehören sämtliche Pseudozerealien wie Buchweizen, Quinoa, Amarant und Chia.

3. Backmittel und Zusätze

a) Weizengluten

Weizengluten sind verboten (auch nicht als Fremdgetreide bis 0.9 % anrechenbar).

b) Trägerstoffe für Backmittel

Fremdgetreide darf als Trägerstoff für Backmittel bis zu 3% eingesetzt werden, sofern es sich um ein glutenfreies[1] Getreide handelt und das Backmittel ohne Trägerstoff nicht praxisgerecht eingesetzt werden kann.

c) Backmittel und Zusätze aus Dinkel

Backmittel aus konventionellem Dinkel müssen dem Fremdgetreideanteil angerechnet werden.
Bio-zertifizierte Backmittel und Zusätze aus zertifiziertem Bio-Dinkel müssen anteilmässig wie folgt dem Fremdgetreideanteil angerechnet werden:

- Dinkel-Malzmehl 10%
- Dinkel-Sauerteig 10%
- Dinkel als Trägerstoff für Wirkstoffe 10%
- Dinkelgluten 20%

Werden Backmittel und Zusätze aus zertifiziertem Bio-Dinkel über 0.9% eingesetzt, muss der Gehalt in % und die Herkunft deklariert werden.

4. Vorschriften Bestreuung

Als Bestreuung gilt der Anteil am Brot, der nach dem Formen an der Oberfläche des Teiglings angebracht und nicht im Knetprozess eingearbeitet wird. Für die Bestreuung von UrDinkelbrot dürfen Mischungen mit Fremdgetreiden mit einem Anteil von über 0.9 % am Getreide in der Bestreuung verwendet werden, **sofern keine Gluten-haltigen[2] Fremdgetreide verwendet werden**. Für sämtliche anderen, nicht glutenhaltigen Bestreuungskomponenten (z.B. Nüsse, Hülsenfrüchte) gibt es keine Einschränkungen.

5. UrDinkel-Produkte „mit ...“

Roggen, Hafer, Gerste, Emmer und Einkorn dürfen als traditionell einheimische Fremdgetreide, alle Gluten-freien[1] Getreide als verträgliche Fremdgetreide, gesamthaft bis zu 20 % eingesetzt werden, sofern sie aus mindestens gleichwertiger Labelproduktion (IP-SUISSE oder BIO SUISSE[CH-Herkunft])[3] stammen.
Das Produkt muss den Zusatz „mit ...“ zwingend als deutlich sichtbare Ergänzung zur Sachbezeichnung „UrDinkel...“ führen. (z.B. „mit Hafer“, „mit Gerste“, „mit Emmer“, „mit Hirse“, „mit Buchweizen“, etc.)
Produkte mit mehr als 0.9% Fremdgetreideanteil (inkl. aller in diesem Artikel genannten Fremdgetreide) dürfen jedoch nicht mit der UrDinkel-Oblate ausgezeichnet werden.

---

[1] Gluten-frei: Reis, Mais, Hirse, Wildreis, Sorghum, Teff, Buchweizen, Quinoa, Amaranth, Chia

[2] Gluten-haltige Fremdgetreide: Weizen, Roggen, konventioneller Dinkel, Hafer, Hartweizen, Triticale, Gerste, Einkorn, Emmer, Kamut, Grünkern

[3] Von der CH-Herkunft sind Produkte befreit, solange sie nicht in ausreichender Menge in der Schweiz angebaut werden. Dazu gehören zurzeit: Reis, Wildreis, Sorghum, Teff, Quinoa, Chia, Kaniwa, Amaranth und Buchweizen.