IG Dinkel
Schweizerische Interessengemeinschaft
zur Förderung des Dinkels aus den
angestammten Gebieten

Nomenklatur-Richtlinien für UrDinkel

Version I vom 14.08.2025

1. Hintergrund & Zweck

Dinkel war bis zum Ende des zweiten Weltkrieges das Hauptbrotgetreide unserer Gegend. Als Mischgetreide zu Weizen und Roggen verlor er anschliessend, vor allem aus Preisgründen, an Marktanteilen.
Mit der wichtigen Bedeutung von Dinkel in der Gesundheitsernährung (Unverträglichkeiten, pflanzliche Proteine und Fette, tiefer glykämischer Index, Bioresonanz, basische Ernährung etc.), aber auch im Trend zu mehr ökologischen und regionalen Nahrungsmitteln wird Dinkel zunehmend als besondere Getreideart wahrgenommen und nachgefragt.
Da für Dinkelprodukte und Dinkelrezepte traditionelle und z.T. regionale Bezeichnungen verwendet werden („Korneinschlag", „Dinkel hell" etc.) sind die Konsumenten oft ab dem Begriffs-Wirrwarr verunsichert.
Ziel dieser Nomenklatur-Richtlinien ist es, dass Konsumenten in Verkaufsregalen und in Rezepten einfach und klar deklarierte Dinkelprodukte vorfinden.
Die Nomenklatur-Richtlinien sind in Anlehnung an die Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH), SR 817.022.17, zu verwenden.

Für zertifizierte UrDinkel-Produkte sind die Richtlinien verbindlich.

2. UrDinkel oder Dinkel

Dinkel-Müllereiprodukte werden von einer speziellen Kundschaft verlangt. Sie müssen deshalb einem verlässlichen Reinheitsgebot entsprechen. Die IG Dinkel hat zu diesem Zweck 1995 die Marke UrDinkel ins Leben gerufen, die bezüglich Sorten und Herkunft für Konsumenten einen verlässlichen Standard schaffen:

- ausschliesslich alte, nicht mit Weizen eingekreuzte Schweizer Dinkelsorten
- angestammtes Schweizer Anbaugebiet (gem. Definition IG Dinkel)
- Mindeststandard für den Anbau: IP-Suisse Label für Getreide oder Bio Suisse Knospe
- durch eine vom Bund anerkannte Kontrollstelle zertifiziert

3. Labeling & Deklaration

UrDinkel-Produkte tragen, wenn immer möglich, die folgende Marke auf der Frontseite der primären Sachbezeichnung[1]:

zertifiziert: ProCert

Die Grösse und Druckqualität der Marke muss die Lesbarkeit all ihrer Textbestandteile von blossem Auge gewährleisten.

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[2].
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.

Produkte die mit der Marke „UrDinkel" ausgelobt werden, müssen „UrDinkel[3]" als Bestandteil der Sachbezeichnung enthalten und „UrDinkel…" muss in der Zutatenliste[4] aufgeführt werden. Ebenfalls

[1] Ausnahmen sind erlaubt, wenn aus Platzmangel eine lesbare Darstellung der Marke nicht möglich ist.
[2] Details und Ausnahmen regelt das Reglement „Fremdgetreide, Backmittel/Zusätze & Bestreuung"
[3] Sofern Gross- und Kleinbuchstaben in Verwendung sind, muss das „D" gross geschrieben werden.
[4] gemäss den allgemein gültigen, gesetzlichen Vorgaben der LIV Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel SR 817.022.16

zwingend ist der Hinweis auf die UrDinkel-Zertifizierung durch ProCert (z.B. UrDinkel-Zertifizierung: ProCert, „zertifiziert: ProCert“, weitere nach Absprache mit ProCert).

Bei Illustrationen mit Körnern, Ähren und Feldern muss es sich erkennbar um UrDinkel handeln[5].

Neue Rezepte, Verpackungen und Etiketten sind stets der ProCert zur Prüfung vorzulegen. Die Nomenklatur-Richtlinien der IG Dinkel sind integraler Bestandteil dieser Deklarationsvorschrift.

4. UrDinkel-Müllereiprodukte

UrDinkel-Müllereiprodukte sind gereinigte oder mechanisch zerkleinerte UrDinkel-Kerne, die allenfalls zusätzlich behandelt werden. Je nach Herstellungsverfahren werden unterschieden:

a. UrDinkel-Körner
ganze, gereinigte Körner;

b. UrDinkel-Kernotto[6]
sind rund geschliffene oder rund polierte Ganz- oder Teilkerne;

c. UrDinkel-Grütze:
die geschälten, grob gebrochenen oder geschnittenen Teilkerne;

d. UrDinkel-Flocken, UrDinkel-Flöckli:
das aus ganzen, geschälten Kernen, aus Nacktfrucht oder aus Grütze oder Kernotto mit Dampf und anschliessendem Trocknen hergestellte UrDinkel-Müllereiprodukt;

e. UrDinkel-Schrot:
das bei der groben Zerkleinerung von ganzen Körnern (mit Keimling) anfallende Müllereiprodukt;

f. UrDinkel-Griess: die beim Schroten oder Mahlen anfallenden schalenfreien Endospermteilchen;

g. UrDinkel-Dunst:
weiter zerkleinerter und gereinigter, feiner Griess;

h. UrDinkel-Mehl[7]:
fein vermahlene Körner mit einer Partikelgrösse von mehrheitlich weniger als 180 µm;

i. UrDinkel-Keimling:
der fett- und proteinhaltige Embryo, mit oder ohne Scutellum (Schildchen, Kotyledon), der durch Hitzebehandlung stabilisiert werden kann;

j. UrDinkel-Kleie: das die äusseren nahrungsfaserhaltigen Schichten des Korns und einen grossen Teil der darunter liegenden Aleuronschicht umfassende UrDinkel-Müllereiprodukt;

k. UrDinkel-Gluten (UrDinkelkleber): die gummiähnliche, elastische Masse, die vorwiegend aus wasserunlöslichem Protein besteht und nach Auswaschen der Stärke und der löslichen Bestandteile des Teiges mit Wasser zurückbleibt; Proteinfraktion, die in Wasser und 0.5 Molarer Natriumchloridlösung nicht löslich ist.

l. UrDinkel-Quellmehl: Mehl mit verkleistertem Stärkeanteil.

5. UrDinkel-Normalmehle

UrDinkel-Normalmehl ist das ausschliesslich aus UrDinkel hergestellte Müllereiprodukt.
Folgende Sorten werden unterschieden:

a. UrDinkel-Weissmehl, Type 400:
vorwiegend aus dem inneren Teil des (Ur)Dinkelkornes gewonnenes Mehl;

b. UrDinkel-Halbweissmehl, Type 720:
nach dem Entzug von Weissmehl gewonnenes, nahezu schalenfreies Mehl;

c. UrDinkel-Ruchmehl, Type 1050:
nach dem Entzug von Weissmehl gewonnenes Mehl, das noch einen Teil der äusseren Schalenschicht enthält;

d. UrDinkel-Vollkornmehl, Type 1900:
aus dem ganzen Getreidekorn gewonnenes Mehl, mit oder ohne äusserste Schalenteile; die Gesamtausbeute muss mindestens 98 Massenprozent des gesamten Getreidekorns betragen.

Die jeweiligen Aschegehalte gemäss Art. 67 VLpH (Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz, SR 817.022.17 sind einzuhalten.

6. UrDinkel-Spezialmehl

UrDinkel-Spezialmehl ist Mehl, das sich von UrDinkel-Normalmehl durch seinen Verwendungszweck deutlich unterscheidet z.B. UrDinkel-Knöpflimehl, UrDinkel-Teigwarenmehl.

---

[5] Als Ausnahme gilt, wenn es sich um Ähren handelt, welche klar in Zusammenhang mit einem Firmenlogo stehen
[6] Kernotto ist eine geschützte Marke der IG Dinkel. Siehe Reglement zur Verwendung der Marke KERNOTTO.
[7] Die Bezeichnungen «UrDinkelmehl» und «UrDinkelbrot» ohne zusätzliche Spezifikation dürfen ohne Bindestrich verwendet werden.