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

Pflichtenheft für UrDinkel

Version 2025 I vom 14.08.2025

1 Bezeichnungen

kurz: UrDinkel

2 Anbau (Richtlinien für Landwirte)

2.1 Anbaugebiet

Als angestammt gilt ein Gebiet,

a) das sich maximal 40 Fahrkilometer von einer 1995 vom Bundesamt für Landwirtschaft anerkannten Referenz-Röllmühle oder
b) das sich maximal 40 Fahrkilometer von einer, gemäss dem Ergänzungsreglement der IG Dinkel zugelassenen Ersatz-Röllsammelstelle oder
c) das sich maximal 40 Fahrkilometer von einer zu a) oder b) vertraglich eingebundenen Zusatz-Annahmestelle entfernt befindet.

2.2 Sorten

Für die Produktion von UrDinkel kommen nur von der IG Dinkel anerkannte Sorten (z. Zt. Oberkulmer & Ostro) in Frage.

2.3 Produktionsweise

Die Mindestanforderung für die Produktion von UrDinkel sind die Richtlinien der IP-Suisse für Getreide. Für biologisch angebauten UrDinkel gelten übergeordnet die Richtlinien der Vereinigung Bio Suisse.

2.4 Qualitätsanforderungen

Es gilt das Qualitätsraster der IG Dinkel. Für die Produktion von UrDinkel darf generell nur zertifiziertes Saatgut verwendet werden.

2.5 Hygieneanforderungen

Es gelten die „Hygieneanforderungen an Produzenten“ der fenaco/IP-Suisse.

2.6 Administratives

- Der Produzent meldet die Anbaufläche, eine Ertragsschätzung, die von ihm gewünschte Röllsammelstelle und die gewünschte Zahlungsart bis am 31. Oktober des Saatjahres an die IG Dinkel.
- Die IG Dinkel bestätigt die Menge, den Preis und die Röllsammelstelle, sofern diese für die Annahme und Verarbeitung von UrDinkel zweckmässig und zertifiziert ist, bis Ende Saatjahr.
- Wird eine andere Röllsammelstelle bestätigt als der Produzent gewünscht hat, oder kann der Produzent nur für die Warteliste der IG Dinkel berücksichtigt werden, kann dieser innert 2 Wochen nach Erhalt der Bestätigung von der Vereinbarung zurücktreten.
- Die Kennzeichnung des unter Vertrag stehenden Ackers mit einem Schild der IG Dinkel ist obligatorisch. Sie wird stichprobenweise überprüft.
- Falls die vereinbarten Labelvorschriften während der Anbauperiode nicht mehr erfüllt werden können, muss der Produzent dies unverzüglich der Geschäftsstelle der IG Dinkel melden.

2.7 Kontrollen

UrDinkel Bio Suisse - Produzenten werden durch anerkannte Kontrollstellen der Vereinigung Bio Suisse kontrolliert und zertifiziert. Produzenten mit UrDinkel IP-Suisse werden anlässlich der offiziellen ÖLN-Kontrolle unter Aufsicht der durch die IP-Suisse beauftragten Kontrollstelle ProCert Safety AG Bern (nachfolgend: ProCert) inspiziert. Der Produzent ermächtigt die Kontrollstellen, bei den zuständigen Ämtern die für die Kontrolle nötigen Informationen einzuholen.

2.8 *Sanktionen*

Bei Nichteinhaltung des Pflichtenheftes verliert der Produzent jeglichen Anspruch auf Preis und Absatzgarantien. Er kann für 2 weitere Jahre vom Vertragsanbau ausgeschlossen werden. Wird der Inhalt einer ganzen Zelle durch die Abgabe von falsch deklariertem Dinkel deklassiert, muss der fehlbare Produzent für den entstandenen Schaden aufkommen.

3 Annehmen, Lagern, Verarbeiten inkl. Röllen (Richtlinien für Röllsammelstellen)

3.1 *Berechtigte Sammelstellen*

Zur Annahme und zur Lagerung von UrDinkel sind nur Betriebe berechtigt, die Mitglied der IG Dinkel sind und den Röllsammelstellenvertrag oder den Zusatz-Annahmevertrag mit der IG Dinkel gezeichnet haben. Betriebe, die UrDinkel IP-Suisse und UrDinkel Bio Suisse annehmen, lagern und verarbeiten müssen für die entsprechenden Labels kontrolliert und zertifiziert worden sein und deren Richtlinien einhalten.

3.2 *Annahme, Lagerung und Verarbeitung*

UrDinkel ist separat und nach Labels getrennt zu lagern und zu verarbeiten. Vermischungen mit anderen Sorten und Labels sind verboten.

3.3 *Deklaration*

Jedes Lager (Säcke, Paloxen, Zellen) von UrDinkel muss beschriftet sein und jede Bewegung (inkl. Röllen), die der UrDinkel macht, muss mit Datum, Menge und neuem Lagerort festgehalten werden. UrDinkel ist in der Buchführung pro Label separat und nachvollziehbar aufzuführen.

3.4 *Gute Sammelstellenpraxis (GSP)*

Die Gute Sammelstellenpraxis „GSP“ der fenaco/IP-Suisse muss eingehalten werden.

3.5 *Administratives*

- Mit der Annahme von Vertragsdinkel der IG Dinkel übernimmt die Röllsammelstelle die volle Verantwortung für das Vertragsgetreide. Sie haftet für Schäden durch Parasiten und Schädlinge, für Schäden durch Feuer und Wasser, sowie für alle möglichen Haftpflichtschäden, die durch die Annahme, Verarbeitung, Lagerung und Auslagerung der Vertragsposten entstehen können. Schäden sind unverzüglich der IG Dinkel zu melden. Die Versicherung gegen genannte Schäden ist Sache der Röllsammelstelle.
- Die für die Annahme verantwortliche Person nimmt Labeldinkel nur als solchen an, wenn der entsprechende Produzent tatsächlich auf der definitiven Produzentenliste für Röllsammelstellen aufgeführt ist. Nachträgliche Abmeldungen durch den Labelinhaber sind unverzüglich von der Liste zu streichen. Posten von Produzenten, die nicht aufgeführt oder gestrichen sind, müssen zurückgewiesen, als konventionelles Getreide oder separat angenommen werden, bis eine schriftliche Bestätigung des Labelinhabers vorliegt, die eine Übernahme als Labelgetreide rechtfertigt.
- Die Röllsammelstelle lässt den Produzenten auf dem Empfangs- und Bewertungsschein bestätigen, dass dieser die Labelvorschriften kennt und einhält.
- Die Röllsammelstelle sendet einen Auszug der Nettogewichte je Produzent bis spätestens am 31. August an die IG Dinkel.
- Sie verlädt die Kerne dem von der IG Dinkel angezeigten Abnehmer unter Benutzung einer geeichten Waage und meldet die Verladegewichte mit je einer Qualitätsdeklaration nach dem letzten Verlad an die IG Dinkel (Formular: Verlademeldung).
- Sie zahlt den Produzenten mindestens die vertraglich geregelten Produzentenpreise spätestens zu den vereinbarten Terminen aus. Von diesen Produzentengeldern kann sie die Annahme-, Behandlungs- und Abgabekosten abziehen.
- Dinkel, der die Anforderungen gemäss Qualitätsraster Dinkel - Vesen der IG Dinkel nicht erfüllt, wird zurückgewiesen. Die Röllsammelstelle behandelt diesen Dinkel grundsätzlich im Auftrag des Produzenten.
- Die Röllsammelstelle belastet dem Produzenten Fr. 1.- pro dt Dinkel und bezahlt zusätzlich selber Fr. 0.72 pro dt Dinkel als Solidaritätsbeitrag zu Gunsten der Basisprojekte für Schweizer Dinkel an die IG Dinkel.
- Die IG Dinkel kann die Röllsammelstelle bei Bedarf zu einem fixen Abgabezeitpunkt verpflichten.

3.6 *Kontrollen*

Betriebe mit Labelware werden von den entsprechenden anerkannten Kontrollstellen inspiziert. Zertifizierungsstelle für UrDinkel ist die ProCert Bern. Die Bedingungen der Zertifizierungsreglemente für Produkte und die jährlichen Übernahmebedingungen und Qualitätsanforderungen sind integraler Bestandteil dieses Vertrages. Der Betrieb gewährt den Zertifizierungsstellen Zutritt zu den Anlagen und Einsicht in die Aufzeichnungsunterlagen.

3.7 *Sanktionen*

Erfüllt die Röllsammelstelle die Pflichten ganz oder teilweise nicht, kann die IG Dinkel die Entschädigung an die Röllsammelstelle streichen und für entwertete Vertragsposten und deren Folgeschäden Schadenersatz einfordern. Die Röllsammelstelle kann zudem für 2 Anbaujahre vom Röllsammelstellenvertrag ausgeschlossen werden.

4 Annehmen, Lagern, Mahlen & Vermarkten (Richtlinien für Handelsmühlen)

4.1 *Berechtigte Handelsmühlen*

Zum Mahlen und Vermarkten von UrDinkel sind nur Betriebe berechtigt, die Mitglied der IG Dinkel sind und den Vertrag für die Annahme, Lagerung, Vermahlung und Vermarktung von UrDinkel mit der IG Dinkel gezeichnet haben. Betriebe, die UrDinkel IP-Suisse und UrDinkel Bio Suisse annehmen, lagern und verarbeiten müssen für die entsprechenden Labels kontrolliert und zertifiziert worden sein und deren Richtlinien einhalten.

4.2 *Annahme*

Als UrDinkel dürfen nur Posten angenommen werden, die vom Lieferanten ordnungsgemäss deklariert worden sind (UrDinkel IP-Suisse oder UrDinkel Bio Suisse).

4.3 *Lagerung und Verarbeitung*

UrDinkel ist separat und nach Anbaumethoden getrennt zu lagern und zu verarbeiten. Vermischungen mit anderen Sorten und Qualitäten sind, mit Ausnahme von klar deklarierten Produkten in der Verkaufspackung, verboten. Jede Bewegung, die der UrDinkel macht, muss mit Datum, Menge und neuem Lagerort festgehalten werden. UrDinkel ist in der Buchführung separat und nachvollziehbar aufzuführen.

4.4 *Deklaration*

Jedes Lager (Säcke, Paloxen, Zellen) von UrDinkel muss beschriftet sein. Nur Mahlprodukte, die zu 100 % aus zertifiziertem UrDinkel bestehen, dürfen die geschützte Marke und/oder die Bezeichnung „UrDinkel“ tragen. Kontaminationen oder Hilfsstoffe mit Fremdgetreide dürfen einen Anteil von 0.9 % am Getreide nicht übersteigen. Bei Mahlprodukten mit einem tieferen Gehalt an UrDinkel darf die Bezeichnung „UrDinkel“ nur in der gemäss LIV Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (SR 817.022.16) vorgeschriebenen Deklarationsliste stehen. Die Grösse der Marke und/oder Bezeichnung UrDinkel muss so gewählt werden, dass aus der optischen Betrachtungsweise des Produktverwenders keine Täuschung über den Gehalt an UrDinkel entsteht. 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.

4.5 *Administratives*

- Die Handelsmühle erhält von der IG Dinkel ein Dispositionsschein mit detaillierten Angaben über Bezugsort, Label und Menge der Kerne.
- Die Handelsmühle anerkennt als frühesten Bezugstermin den 31. Oktober des Erntejahres. Will der Auftraggeber die Ware früher beziehen, muss er dies mit der IG Dinkel vor der Ernte aushandeln. Frühbezüge können nicht garantiert werden.
- Die Handelsmühle übernimmt die bestellten Kerne spätestens bis Ende April des Erntejahres.
- Beanstandungen müssen sofort, d.h. spätestens 5 Arbeitstage nach Rechnungseingang schriftlich der IG Dinkel gemeldet werden. Mit der Zahlung der Rechnung anerkennt die Handelsmühle die von der Röllsammelstelle definierte Abrechnung endgültig. Spätere Beanstandungen seitens der Handelsmühle können nicht mehr berücksichtigt werden.

4.6 *Kontrollen*

Betriebe mit UrDinkel Bio Suisse werden von einer von der Vereinigung Bio Suisse anerkannten Kontrollstelle kontrolliert und zertifiziert. Betriebe mit UrDinkel IP-Suisse werden von ProCert inspiziert und zertifiziert. Die Verarbeitung und die entsprechenden Aufzeichnungen haben gemäss dem Pflichtenheft zu erfolgen. Die Beilagen "Zertifizierungsreglement für Produkte" und "Allgemeines Zertifizierungsverfahren für Produkte" und die jeweiligen Handelsbedingungen (Preise, Mengen usw.) sind integrierter Bestandteil dieses Pflichtenheftes. Der Betrieb gewährt den Zertifizierungsstellen Zutritt zu den Anlagen und Einsicht in die Aufzeichnungsunterlagen.

4.7 *Sanktionen*

Bei Nichteinhaltung des Pflichtenheftes wird die Vertragsware ohne Rückerstattung der Lizenzen zu konventionellem Getreide deklassiert. Die IG Dinkel kann der Handelsmühle zudem die Lizenzberechtigung für UrDinkel für 2 weitere Jahre entziehen.

5 Annehmen, Lagern, Weiterverarbeiten und Vermarkten (Richtlinien für Verarbeiter)

5.1 *Berechtigte Betriebe*

Zum Verarbeiten und Vermarkten von verpackten und ausgezeichneten UrDinkelprodukten sind nur Betriebe berechtigt, die den Vertrag zum Weiterverarbeiten und Vermarkten von UrDinkel mit der IG Dinkel gezeichnet haben. Betriebe, die UrDinkel IP-Suisse und UrDinkel Bio Suisse annehmen, lagern und verarbeiten müssen für die entsprechenden Labels kontrolliert und zertifiziert worden sein und deren Richtlinien einhalten.

5.2 *Annahme*

Als UrDinkel dürfen nur Posten angenommen werden, die vom Lieferanten ordnungsgemäss deklariert worden sind (UrDinkel IP-Suisse oder UrDinkel Bio Suisse).

5.3 *Lagerung und Verarbeitung*

UrDinkel ist separat und nach Anbaumethoden getrennt zu lagern und zu verarbeiten. Vermischungen mit anderen Sorten und Qualitäten sind, mit Ausnahme von klar deklarierten Produkten in der Verkaufspackung, verboten. Jede Bewegung, die der Dinkel macht, muss mit Datum, Menge und neuem Lagerort festgehalten werden. UrDinkel ist in der Buchführung separat und nachvollziehbar aufzuführen.

5.4 *Deklaration*

Jedes Lager (Säcke, Paloxen, Zellen) von UrDinkel muss beschriftet sein. Lebensmittel dürfen die geschützte Marke und/oder 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.

Die Grösse der Marke und/oder Bezeichnung UrDinkel muss so gewählt werden, dass aus der optischen Betrachtungsweise des Produktverwenders keine Täuschung über den Gehalt an UrDinkel entsteht. 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.

5.5 *Kontrollen*

Betriebe mit UrDinkel Bio Suisse werden von einer von der Vereinigung Bio Suisse anerkannten Kontrollstelle kontrolliert und zertifiziert. Betriebe mit UrDinkel IP-Suisse werden von ProCert inspiziert und zertifiziert. Die Beilagen "Zertifizierungsreglement für Produkte" und "Allgemeines Zertifizierungsverfahren für Produkte" sind integraler Bestandteil dieses Pflichtenheftes. Der Betrieb

gewährt den Zertifizierungsstellen Zutritt zu den Anlagen und Einsicht in die Aufzeichnungsunterlagen.

5.6 Sanktionen

Bei Nichteinhaltung des Pflichtenheftes wird dem Betrieb die Lizenzberechtigung für zwei Jahre entschädigungslos gestrichen. Entsteht durch die missbräuchliche Verwendung des Labels ein Schaden, so muss der Verarbeiter dafür angemessen aufkommen.

6 Annehmen, Lagern, handwerklich Verbacken und Vermarkten (Vertrag für zertifizierte handwerkliche UrDinkel-Bäckereien)

6.1 Berechtigte Betriebe

Als zertifizierte handwerkliche UrDinkel-Bäckerei dürfen nur Produktionsbetriebe und deren betriebseigenen Filialen ausgezeichnet werden, wenn sie den Vertrag für zertifizierte handwerkliche UrDinkel-Bäckereien mit der IG Dinkel unterzeichnet haben. Hierzu sind nur gewerbliche Bäckereien berechtigt, die UrDinkel-Produkte selber herstellen und diese unverpackt an Konsumenten oder in den Wiederverkauf abgeben. Als unverpackt gelten Auszeichnungen mit Oblaten, mit Schlaufen, mit Verkaufssteckern, mit Preisschildern, in unverschlossenen neutralen Klarsicht- oder Papierbeuteln oder am Verkaufsgestell ohne Zutatendeklaration. Sobald UrDinkel-Produkte vor der Abgabe an KonsumentInnen, an Verkaufsstellen, an Restaurants, Grossküchen, Kantinen oder ähnliche Einrichtungen derart umhüllt oder verpackt werden, dass sie nicht verändert werden können, ohne dass die Umhüllungen oder Verpackungen geöffnet oder abgeändert werden, gelten sie als vorverpackt und der Herstellerbetrieb als Verarbeiter gemäss Kapitel 5 des Pflichtenhefts für UrDinkel.

6.2 Annahme

Als UrDinkel dürfen nur Produkte angenommen werden, die vom Lieferanten ordnungsgemäss deklariert sind (UrDinkel IP-Suisse oder UrDinkel Bio Suisse). Lieferscheine und/oder Rechnungen sind aufzubewahren.

6.3 Lagerung und Verarbeitung

Jedes Lager (Säcke, Behälter, Zellen) muss als UrDinkel IP-Suisse oder als UrDinkel Bio Suisse beschriftet sein. Dabei gelten korrekt etikettierte Säcke oder Behälter ausdrücklich als separate Lagerung. Bei der Verarbeitung gilt es, jegliche Vermischung mit anderen Getreiden und Mehlen zu vermeiden. Insbesondere muss für UrDinkel-Produkte auch das Anlage- und Staubmehl UrDinkel verwendet werden. Die produzierte Menge UrDinkel-Produkte wird durch Backzettel bzw. Produktionslisten dokumentiert oder die verkaufte Menge Brot wird separat erfasst bzw. dokumentiert. Betriebe, die die produzierte oder verkaufte Menge nicht dokumentieren können, verpflichten sich, mit Ausnahme von UrDinkel keinen anderen Dinkel zu lagern und zu verarbeiten.

6.4 Deklaration

Brote und Backwaren dürfen die geschützte Marke und/oder 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.

Die Bäckerei führt auf urdinkel.ch ihre individuelle Liste der angebotenen UrDinkel-Produkte. Diese Liste soll im Eigeninteresse stets aktuell gehalten werden. Einmal pro Jahr muss sie nach schriftlicher Aufforderung der IG Dinkel aktualisiert werden. Für jedes UrDinkel-Produkt, das angeboten und aufgelistet ist, muss die Bäckerei ein verbindliches Rezept abgelegt und für die allfällige Kontrolle schriftlich verfügbar haben. Die Nomenklatur-Richtlinien der IG Dinkel (Download unter www.urdinkel.ch) sind integraler Bestandteil dieser Deklarationsvorschrift.

6.5 Kontrollen

Betriebe mit IP-Suisse und/oder UrDinkel Bio Suisse werden von ProCert aus Kostengründen unangemeldet inspiziert. Falls ein Bio-Betrieb eine andere Bio Suisse anerkannte Zertifizierungsstelle als ProCert für die Bio Suisse-Zertifizierung gewählt hat, so vergibt ProCert dieser Stelle den

Unterauftrag für die gleichzeitige Inspektion. Der Betrieb gewährt den Inspektions- bzw. Zertifizierungsstellen Zutritt zu den Anlagen und Einsicht in die Aufzeichnungsunterlagen.

6.6 Sanktionen

Nachkontrollen gehen zu Lasten der Bäckerei. Bei Nichteinhaltung des Pflichtenheftes verliert sie die Exklusivrechte für zwei Jahre entschädigungslos. Entsteht durch die missbräuchliche Verwendung des Labels ein Schaden, muss sie dafür angemessen aufkommen.

7 Versorgungssicherheit

7.1 Strukturelle Versorgung

Die IG Dinkel sorgt mit dem Vertragsservice für eine strukturelle Versorgung des Marktes mit UrDinkel. Die Handelsmühlen stellen durch Frühbestellung ihrerseits ihren individuellen Grundbedarf in Aussicht. Die Geschäftsstelle schätzt die Abweichung von möglichen Neuprojekten oder von Produkten die wegfallen, welche in den Frühbestellungen nicht berücksichtigt wurden. Die Summe dieser Daten ergeben den strukturellen Bedarf.

7.2 Sicherheitslager

Die IG Dinkel strebt ein jährliches Angebot von 120 % des strukturellen Bedarfes an. Das heisst, dass im Mittel der Jahre 20 % der Ernte auf die nachfolgende Ernte übertragen werden. Ziel der Massnahme ist es, dass in 19 von 20 Jahren der Bedarf durch den Vertragsanbau gedeckt werden kann. (Sollten die Ernteschwankungen im Mittel zu gross sein, muss der Sicherheitslager-Faktor angepasst werden.)

7.3 Notmassnahmen

Wenn Ausfälle durch ausserordentliche Missernten oder mehrere Ernten mit unterdurchschnittlichen Erträgen die Sicherheitslager übersteigen, kann die IG Dinkel vorübergehend...

a) vom Herkunftsprinzip der angestammten Gebiete abweichen. Die Versorgungssicherheit wird hier zum Schutz des langfristigen Absatzes aus angestammten Gebieten über das Herkunftsprinzip gestellt.
   Dinkel aus nicht Vertragsanbau muss alle anderen Anforderungen erfüllen:
   - Reine Dinkelsorte (keine Dinkel-Weizenkreuzung)
   - Naturnaher Anbau, der mindestens den Anforderungen der IP-Suisse entspricht
   - Zertifiziert durch ProCert, Bern

b) einen definierten %-Anteil von konventionellem Dinkel zum Ergänzen von UrDinkel IP-Suisse zulassen (% an Übernahmemenge aus entsprechendem Getreidejahr).
   Dinkel aus konventionellem Anbau muss dabei zwingend folgende Anforderungen erfüllen:
   - Reine Dinkelsorte (keine Dinkel-Weizenkreuzungen)
   - Zertifiziert durch ProCert, Bern
   - Aus der Verwendung von konventionellem Dinkel dürfen sich keine Marktvorteile durch tiefere Einstandspreise gegenüber 100 % UrDinkel IP-Suisse ergeben. Die IG Dinkel stellt für beantragte Posten entsprechende Gebühren in Rechnung. Diese werden zur Verbilligung von Massnahme a) und zur Förderung des Anbaus eingesetzt.

Die Massnahme b) darf nur bewilligt werden, wenn die Massnahme a) ausgeschöpft ist und nicht ausreicht.

Die Geschäftsstelle stellt den Antrag für Notmassnahmen für ein Getreidejahr an den Vorstand. Der Vorstand beschliesst mit einfachem Mehr Notmassnahmen für das entsprechende Getreidejahr (a) JA/NEIN, ev. b) %JA/NEIN).
Die Geschäftsstelle oder die betroffenen Abnehmer organisieren Aushilfsdinkel und stellen die Rückverfolgbarkeit durch die IG Dinkel und die Zertifizierung durch die ProCert Bern sicher.
Aushilfsdinkel, der durch ProCert zertifiziert wurde, kann gleichwertig wie zertifizierter UrDinkel aus Vertragsanbau eingesetzt werden (Ausnahmen: Zweitlabels mit regionalen Aussagen, wenn diese nicht erfüllt sind.)
Die Geschäftsstelle informiert die betroffenen Abnehmer und die Öffentlichkeit über die getroffenen Notmassnahmen.
Die IG Dinkel stellt Massnahmen sicher, die spätestens über zwei Erntejahre dafür sorgen, dass das Soll an Sicherheitslager bei Normalernten wieder erreicht wird.