



Pflichtenheft

Cuchaule

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

gemäss Verfügung vom 7. Februar 2017 des Bundesamtes für Landwirtschaft.

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Name und Schutz

Cuchaule, Freiburger Safranbrot, geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB).

Art. 2 Geografisches Gebiet

¹ Das geografische Gebiet der *Cuchaule* ist der Kanton Freiburg. Die Produktion des Weizens, des Mehls, der Milch, der Butter und der Eier sowie die Herstellung der *Cuchaule* erfolgen im geografischen Gebiet.

² Das Mahlen des Weizens ist ebenfalls zulässig in Granges-près-Marnand, Gemeinde Valbroye, Kanton Waadt, sofern die Mühle die Rückverfolgbarkeit des Weizens, der im Kanton Freiburg produziert wurde, gewährleistet.

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 3 Physische Eigenschaften

¹ Die *Cuchaule* wiegt höchstens 1,1 kg. Sie weist eine runde, leicht abgeflachte Form mit einem Rautenmuster in der Kruste auf. Ihre äussere Farbe ist goldgelb bis braun glänzend; im Innern ist die Krume safrangelb.

² Die Textur der *Cuchaule* ist fein porös und regelmässig; sie ist elastisch und schmilzt am Gaumen; ihre Kruste ist dünn, rösch und elastisch.

Art. 4 Organoleptische Eigenschaften

Geschmacklich sind die Aromen von Butterbrioche, Zucker und Safran kennzeichnend.

3. Abschnitt Beschreibung der Produktions- und Herstellungsmethode

Art. 5 Rohmaterial

¹ Weizenmehl, Vollmilch, Butter, Vollei, Zucker, Kochsalz, frische Backhefe und Safran sind die einzigen verwendeten Rohmaterialien.

² Der Weizen muss nach einer umweltschonenden Methode angebaut werden (ökologischer Leistungsnachweis und «Extenso»¹- oder Bio-Normen), unter Verzicht auf gentechnisch verändertes Saatgut.

³ Der Weizen muss zum Mahlen folgende Mindestwerte aufweisen:
Spezifisches Gewicht 77 kg/hl – Fallzahl 220 s – Proteingehalt 11,0 %

Art. 6 Qualität der Rohmaterialien

¹ Weizen-Weissmehl in Backqualität Typ 400 oder Typ 550

² Kristallzucker

³ Koch- oder Käsereibutter

⁴ Safran, 100 % rein, als Fäden oder Pulver

Art. 7 Vorteig oder Poolish

Die Zugabe eines Vorteigs von maximal 10 % der Masse vor dem Backen ist zulässig. Der Vorteig stammt aus der letzten *CuChaule*-Herstellung. Es kann auch ein Poolish aus Zutaten des *CuChaule*-Rezepts verwendet werden.

Art. 8 Zutaten

¹ Zusammensetzung des Teigs

Vollmilch	1000 g
Weizenmehl	2000–2200 g
Butter	200–300 g
Kristallzucker	200–300 g
Kochsalz	30–40 g
Safran, rein (Fäden oder Pulver)	0,5–1 g, mindestens 0,15 ‰ der Masse
Backhefe	50–100 g
Vollei (fakultativ)	50–100 g
Sauerteig oder Vorteig (fakultativ)	≤ 400 g, höchstens 10 % der Masse

² Die Zugabe von weiteren Zutaten oder Hilfsstoffen ist nicht zulässig.

³ Glanzstreiche

Angerührtes Vollei oder Eigelb

¹ Anbau unter Verzicht auf Wachstumsregulatoren, Fungizide, chemisch-synthetische Stimulatoren der natürlichen Abwehrkräfte und Insektizide.

Art. 9 Phasen der Brotherstellung

Die folgenden Phasen sind für die Herstellung der *Cuchaule* kennzeichnend:

- a) Knetphase: Die trockenen Zutaten und die Milch werden mechanisch oder manuell schonend vermengt bis eine homogene Masse entsteht. Anschliessend wird die Butter beigegeben und die Masse intensiver geknetet bis ein elastischer Teig entsteht.
- b) Gärphase: Der Teig muss mindestens 3 Stunden gären (zwischen der Entnahme aus dem Knettrog und dem Backen).
- c) Aufarbeitungsphase: Von Hand werden die Teiglinge zu Halbkugeln geformt; ein mechanisches Wirken ist zulässig für *Cuchaule*-Laibe bis 100 g.
- d) Ruhephase: Die Teiglinge müssen mindestens 30 Minuten ruhen bevor sie mit Ei bestrichen und mit dem Messer die Rauten eingeschnitten werden.
- e) Backphase: Ein *Cuchaule*-Laib von 500 g wird während 30 bis 40 Minuten bei mittlerer Temperatur mit offenem Zug gebacken. Die Backdauer ist der Laibgrösse anzupassen.

4. Abschnitt Test des Endproduktes

Art. 10 Taxationssystem der *Cuchaule*

Die *Cuchaule* wird nach den folgenden Kriterien taxiert:

- a) Form und Volumen
- b) Farbe und äussere Erscheinung (Rauten)
- c) Farbe der Krume
- d) Textur der Krume, Verhalten am Gaumen
- e) Geruch und Geschmack

Die Taxierung orientiert sich an den in den Artikeln 3 und 4 beschriebenen Eigenschaften. Es können über alle Kriterien hinweg maximal 100 Punkte vergeben werden, wobei die Höchstpunktzahl für die Eigenschaften c, d und e zusammen mindestens 60 ergeben muss. Um als *Cuchaule* bezeichnet werden zu können, muss das getestete Produkt insgesamt mindestens 78 Punkte erreichen, davon mindestens 48 für die Kriterien c, d und e zusammen.

5. Abschnitt Besondere Form, Kennzeichnung, Verkaufsfrist und Zertifizierung

Art. 11 Besondere Form

Die besondere Form der *Cuchaule* ist eine leicht abgeflachte Halbkugel goldgelber bis brauner Farbe, glänzend, mit eingeschnittenen Rauten auf der Oberseite.

Art. 12 Etikettierung / Kennzeichnung

Alle unter der Bezeichnung *Cuchaule* vermarkteten Brote sind mit einem Lebensmittelchip zu versehen, der den Vermerk AOP aufweist und unter der Verantwortung der Zertifizierungsstelle vertrieben wird.

Art. 13 Verkaufsfrist

Die *Cuchaule* ist innert 48 Stunden nach dem Backen zu verkaufen. Das Einfrieren oder andere Verfahren zur Verlängerung der Verkaufs- und Verzehrfrist sind nicht zulässig.

Art. 14 Zertifizierungsstelle

¹ Für die Zertifizierung ist folgende Stelle zuständig: ProCert (SCESp 0038).

² Die Mindestanforderungen an die Kontrolle sind in einem für die gesamte Branche gültigen Kontrollhandbuch beschrieben.