



Elenco degli obblighi

Cuchaule

Registrata quale denominazione d'origine protetta (DOP)

in virtù della decisione del 7 febbraio 2017 dell'Ufficio federale dell'agricoltura.

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

Cuchaule, Freiburger Safranbrot, denominazione d'origine protetta (DOP).

Art. 2 Area geografica

¹ L'area geografica della *Cuchaule* è il Canton Friburgo. La produzione del frumento, della farina, del latte, del burro e delle uova nonché l'elaborazione della *Cuchaule* avvengono nell'area geografica.

² La molitura del frumento è consentita anche a Granges-près-Marnand, Comune di Valbroye del Canton Vaud, a condizione che il mulino garantisca la tracciabilità del frumento prodotto nel Canton Friburgo.

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Art. 3 Caratteristiche fisiche

¹ La *Cuchaule* ha un peso massimo di 1,1 chilogrammi. La sua forma è rotonda, leggermente schiacciata, con dei rombi sulla crosta. Il suo colore esterno è dorato-bruno, spennellato; all'interno la mollica è giallo zafferano.

² La struttura della *Cuchaule* presenta una porosità fine e regolare; è morbida, umida in bocca; la crosta è sottile, croccante e morbida.

Art. 4 Caratteristiche organolettiche

Il gusto è caratterizzato dagli aromi della brioche al burro, dello zucchero e dello zafferano.

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione

Art. 5 Materie prime

¹ Le uniche materie prime utilizzate sono: farina di frumento, latte intero, burro, uova intere, zucchero, sale da cucina, lievito di birra fresco e zafferano.

Elenco degli obblighi per *Cuchaule*

² Il frumento deve essere prodotto secondo un metodo rispettoso dell'ambiente (prova che le esigenze ecologiche sono rispettate e norme per la produzione estensiva¹ o biologica), senza far ricorso a sementi geneticamente modificate.

³ Per la molitura il frumento deve presentare i seguenti valori minimi:
peso specifico 77 kg/hl – tempo di caduta 220 s – tenore in proteine 11,0 per cento.

Art. 6 Qualità della materia prima

¹ Farina bianca di frumento, panificabile, tipo 400, o farina bianca di frumento, panificabile, tipo 550.

² Zucchero cristallizzato

³ Burro da cucina o di caseificio

⁴ Zafferano puro al 100 per cento, in stimmi o in polvere

Art. 7 Lievito madre o poolish (lievito semiliquido)

È ammessa l'aggiunta di lievito madre nella misura del 10 per cento al massimo della massa prima della cottura. Il lievito madre è il prodotto dell'ultima panificazione di *Cuchaule*. È altresì possibile l'utilizzazione di un poolish composto da ingredienti presi dalla ricetta della *Cuchaule*.

Art. 8 Ingredienti

¹ Composizione dell'impasto

Latte intero	1'000 g
Farina di frumento	2'000 – 2'200 g
Burro	200 – 300 g
Zucchero cristallizzato	200 – 300 g
Sale da cucina	30 – 40 g
Zafferano puro (stimmi o polvere)	0,5 – 1 g almeno 0,15 ‰ della massa
Lievito di birra	50 – 100 g
Uova intere (facoltative)	50 – 100 g

Pasta fermentata o lievito madre (facoltativo) ≤ 400 g al massimo 10 % della massa

² Non è consentita l'aggiunta di altri ingredienti o additivi.

³ Spennellatura

Uova intere o tuorli diluiti

¹ Colture senza ricorso ai seguenti prodotti: regolatori della crescita, fungicidi, stimolanti chimici di sintesi delle difese naturali, insetticidi.

Art. 9 Fasi di panificazione

La fabbricazione della *Cuchaule* è caratterizzata dalle fasi riportate di seguito:

- a) Impastatura: gli ingredienti secchi e il latte sono miscelati meccanicamente o manualmente accuratamente fino ad ottenere una massa omogenea. In seguito è aggiunto il burro e si impasta il tutto in modo più vigoroso per ottenere una pasta morbida.
- b) Lievitazione: la pasta deve lievitare almeno 3 ore (tra l'uscita dell'impasto e la cottura).
- c) Formatura: si formano delle pagnotte a semisfera; è ammessa una formatura meccanica per *Cuchaule* fino a 100 grammi.
- d) Lievitazione finale: le pagnotte devono riposare almeno 30 minuti prima della spennellatura con l'uovo e dell'incisione dei rombi con il coltello.
- e) Cottura: si effettua a temperatura media lasciando lo spiraglio aperto, per una *Cuchaule* di 500 grammi per circa 30-40 minuti. La durata della cottura va adattata al formato della *Cuchaule*.

Sezione 4 Test del prodotto finito

Art. 10 Sistema di tassazione della *Cuchaule*

I criteri di tassazione della *Cuchaule* sono i seguenti:

- a) forma e volume
- b) colore e motivo esterni (rombi)
- c) colore della mollica
- d) struttura della mollica, sensazione in bocca
- e) odore e sapore

La tassazione si effettua basandosi sulle caratteristiche descritte agli articoli 3 e 4, su una scala di 100 punti, di cui almeno 60 sono attribuiti ai criteri c, d ed e. Per poter recare la denominazione *Cuchaule*, il campione deve avere un voto minimo di 78 punti, di cui almeno 48 per i criteri c, d ed e.

Sezione 5 Forma distintiva, etichettatura, termine di vendita e certificazione

Art. 11 Forma distintiva

La forma distintiva della *Cuchaule* è semisferica leggermente schiacciata di un colore dorato-bruno, dall'aspetto brillante, con rombi incisi sulla parte superiore.

Art. 12 Etichettatura

Tutte le pagnotte vendute con la designazione *Cuchaule* sono munite di una placchetta alimentare con la menzione DOP, applicata prima della cottura. Le placchette sono distribuite sotto la responsabilità dell'organismo di certificazione.

Art. 13 Termine di vendita

La *Cuchaule* deve essere venduta entro 48 ore dalla cottura. Non è autorizzato il ricorso al congelamento o ad altre procedure per prolungare il suo termine di vendita e di consumo.

Art. 14 Organismo di certificazione

¹ La certificazione è garantita da ProCert (SCESp 0038).

² I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo e sono vincolanti per tutti gli operatori della filiera.