



## Sortenorganisation Cuchaule AOP

### Cuchaule AOP

#### Marken – und Programminhaber

Sortenorganisation Cuchaule AOP  
c/o FPE-Fédération patronale et économique  
Rue de la Condémine 56  
Postfach 2175  
1630 Bulle 2

Telefon: 026 919 87 51

E-mail: [info@cuchauleaop.ch](mailto:info@cuchauleaop.ch)  
[www.cuchauleaop.ch](http://www.cuchauleaop.ch)

Die Cuchaule (oder Freiburgisches Safranbrot) ist ein einzigartiges Erzeugnis der Region Fribourg. Es handelt sich hierbei um ein mit Safran verfeinertes Festtags-Hefebrot. Um dessen Qualität und Tradition zu sichern, haben sich der Verein Terroir Fribourg, die lokalen Bäcker und Mühlen und der freiburgische Bauernverband zusammengeschlossen, um diesem besonderen Brot die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP zu verleihen.

Dabei geht es um die Sicherung dessen Fertigung nach traditionellem Rezept mit Zutaten aus der Region. Die Cuchaule wird dabei ausschliesslich im Kanton Fribourg hergestellt. Die Zutaten wie Mehl, Milch, Eier und Butter müssen ebenfalls aus dem Kanton stammen. Diese Vorgaben werden detailliert im Pflichtenheft vorgegeben. Somit wird ebenfalls die regionale Wertschöpfung der beteiligten Produzenten und Zulieferer gesichert.

#### Zielpublikum

Bäckereien, Zulieferer (Verteilbetriebe, Mühlen, Molkereien, Eierlieferanten) und Landwirtschaftsbetriebe (Getreide- Eier- Milchproduzenten)

#### Kundennutzen

Förderung des Produktes, Sicherung der Qualität und der Tradition. Sicherung der regionalen Wertschöpfung garantiert durch die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP.

#### Wichtigste Anforderungen

Ausschliessliche Fertigung im Kanton Fribourg nach traditioneller Rezeptur mit Zutaten aus der Region.

#### Reglemente / Standards

<https://www.blw.admin.ch/blw/de/home/instrumente/kennzeichnung/ursprungsbezeichnung-und-geografische-angaben.html>

#### Auszeichnungsmöglichkeit

Auszeichnung auf dem Produkt mit AOP

#### Anmeldung

Direkt bei der Sortenorganisation Cuchaule AOP, siehe Artikel 8 in den Statuten

#### Audit

Bäckereien und Mühlen werden jeweils jedes zweite Jahr von der ProCert auditiert. Die Getreidesammelstellen alle drei Jahre. Die Lieferanten der jeweiligen Zutaten (Milch, Butter und Eier) werden risikobasiert kontrolliert.

#### Zertifikatsgültigkeit

2 Jahre (Bäckereien und Mühlen)  
3 Jahre (Getreidesammelstellen)

#### Kosten

Gemäss ProCert Gebührenreglement

#### Kontaktperson ProCert

Vincent Egger  
Telefon: 031 560 67 56  
E-Mail: [v.egger@procert.ch](mailto:v.egger@procert.ch)