

COMMISSION "AGRÉMENT PRODUIT" A.O.C. EPOISSES

GRILLE DE DÉGUSTATION

	<i>Critères</i>	<i>Qualités</i>	<i>Note</i>	<i>Défauts</i>	<i>Note -</i>
Appréciation visuelle et olfactive (15 points)	Aspect (9 points)	◇ Cylindre régulier, faces planes et parallèles talon droit à bombé	3	◇ Casquette ◇ Bourrelet supérieur ◇ Talon concave ◇ Fromage affaissé	-1 à-3 -1 à-2 -1 à-3 -1 à-3
		◇ Couleur ivoire orangé à rouge brique	4	◇ Moisissures blanches, vertes ou bleues ◇ Absence de pigmentation ou couleur très pâle ◇ Couleurs étrangères ◇ Couleur non-uniforme, marbrures	-1 à-6 -1 à-6 -1 à-6 -1 à-4
	Pâte (3 points)	◇ Croûte lisse ou légèrement ridée et brillante	2	◇ Rides profondes et nombreuses ◇ Croûte non brillante	-1 à-2 -1 à-2
		◇ Couleur beige clair pour la partie protéolysée et blanche pour le cœur, s'il existe	3	◇ Pâte liquéfiée sous croûte avec croûte décollée et peau de crapaud ◇ Cœur granuleux ou statifié ◇ Pâte gonflée, trous multiples	-1 à-3 -1 à-3 -1 à-3
		◇ Odeur forte, bouquetée et puissante. Légère odeur de sous-bois.	3	◇ Odeurs étrangères : odeur d'étable, de pomme de terre, de foin pourri, ammoniacale, chimique ◇ Absence d'odeur	-1 à-3 -1 à-3
Analyse en bouche (25 points)	Pâte (6 points)	◇ Pâte souple, crémeuse fondante avec un cœur légèrement friable	6	◇ Pâte sèche ◇ Pâte friable ◇ Pâte collante	-1 à-3 -1 à-3 -1 à-3
				◇ Acidité ◇ Amertume	-1 à-4 -1 à-4
	Goût (19 points)	◇ Saveurs équilibrées	8	◇ Excès de sel ◇ Manque de sel ◇ Sucré	-1 à-4 -1 à-4 -1 à-4
		◇ Goût franc, fruité, lactique équilibré	11	◇ Goût piquant ◇ Goûts étrangers : métallique, chimique, de plastique, de litières de pomme de terre, de savon ◇ Absence de goût	-1 à-5 -1 à-8 -1 à-4

Conformité : note globale 28/40 ; appréciation visuelle et olfactive 8/15 ; analyse en bouche 14/25

Des conditions particulières de dégustation, constatées en début de séance par l'agent I.N.A.O., peuvent altérer la tenue et la brillance des fromages : il n'y a pas pénalité dans ce cas.