

Code échantillon :

Visa

Nom, prénom :
Date :

Pour chaque caractéristique étudiée, déterminez le niveau d'intensité correspondant à votre appréciation, dans la plage de variabilité habituellement rencontrée dans la Rigotte de Condrieu.

ASPECT DU FROMAGE ENTIER

Forme régulière

OUI NON

- Si non pourquoi : - casquette
- Penché
- bords trop arrondis
- autres :

Couverture : présence d'une flore de surface composée de moisissures ivoires ou blanches ou bleues

OUI NON

Absence de défauts de couverture

OUI NON

- Si non pourquoi : - poils de chat
- oïdium trop marqué
- ferment du rouge
- autres :

ASPECT DU FROMAGE APRES DECOUPE

Trous dans la pâte

	1	2	3	4	5	
absents	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	éponge

Epaisseur de la fleur de surface

	1	2	3	4	5	
fine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	épaisse (réf. Camembert)

Pâte lisse

OUI NON

Pâte blanche à ivoire

OUI NON

Odeur agréable

OUI NON

- Si non pourquoi : - trop ammoniacque
- trop lactique
- trop champignon
- trop levure de bière
- serpillière
- autres :

TEXTURE / CONSISTANCE

Fermeté acceptable au tranchage

	1	2	3	4	5	
ferme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	mou

Texture cassante

	1	2	3	4	5	
souple	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	cassant

Fondant en bouche

	1	2	3	4	5	
humide/fondant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sec

Collant en bouche

	1	2	3	4	5	
pas collant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	très collant

Granuleux en bouche

	1	2	3	4	5	
lisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	granuleux

GOUT ET AROME

Bon goût

OUI NON

Si non pourquoi : - piquant
 - amer
 - savon
 - autres :

\$Qualité des arômes

	1	2	3	4	5	
noisette	absent <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	intense
champignon / sous bois	absent <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	intense
acide / petit lait	absent <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	intense
salé	Peu salé <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	intense ou pas assez salé

LECTURE DE LA GRILLE

Les critères en soulignés sont des points MAJEUR : 4 critères majeurs

Les autres critères sont des points MINEUR : 14 critères mineurs

Synthèse 1 : points MAJEURS

Points MAJEUR	Réponse	Décision (entourer la décision correspondante)		
Couverture	Case OUI <input type="checkbox"/>	4 cases cochées	2 ou 3 cases cochées	0 ou 1 case cochée
Absence de défauts de couverture	Case OUI <input type="checkbox"/>	CONFORME	CONFORME avec défauts majeurs	NON CONFORME
Trous dans la pâte	Case blanche <input type="checkbox"/>			
Bon goût	Case OUI <input type="checkbox"/>			
Nb case cochée : / 4			

Synthèse 2 : points MINEURS

Points MINEUR	Réponse	Décision (entourer la décision correspondante)		
Forme régulière	Case OUI <input type="checkbox"/>	>= 11 cases cochées	9 ou 10 cases cochées	<= 8 cases cochées
Epaisseur de la fleur de surface	Case blanche <input type="checkbox"/>	CONFORME	CONFORME avec défauts mineurs	NON CONFORME
Pâte lisse	Case OUI <input type="checkbox"/>			
Pâte blanche à ivoire	Case OUI <input type="checkbox"/>			
Odeur agréable	Case OUI <input type="checkbox"/>			
Fermeté acceptable	Case blanche <input type="checkbox"/>	AVIS DU JURE		
Texture cassante	Case blanche <input type="checkbox"/>	<i>Le fromage possède-t-il les caractéristiques telles que définies dans le cahier des charges Rigotte de Condrieu ?</i>	<i>Le fromage présente-t-il des défauts rédhibitoires ?</i>	<i>Le produit est-il acceptable dans l'appellation "Rigotte de Condrieu" ?</i>
Fondant en bouche	Case blanche <input type="checkbox"/>			
Collant en bouche	Case blanche <input type="checkbox"/>			
Granuleux en bouche	Case blanche <input type="checkbox"/>			
Arôme noisette	Case blanche <input type="checkbox"/>			
Champignon sous bois	Case blanche <input type="checkbox"/>	OUI / NON	OUI / NON	OUI / NON
Acide / petit lait	Case blanche <input type="checkbox"/>			
salé	Case blanche <input type="checkbox"/>			
Nb case cochée : / 14			