

# Evaluation de la Cuchaule AOP

Date : \_\_\_\_\_

N° : \_\_\_\_\_

Poids : \_\_\_\_\_

Remarque :

Seule est admise à la taxation la Cuchaule porteuse de la pastille AOP

Appréciation	Recherché	Défauts	Points
<b>Etat extérieur de la Cuchaule</b>			
1. <b>Forme et volume :</b>	Ronde, légèrement aplatie	Forme irrégulière, accolée, trop plate, trop ballonnée; volume pas assez/trop développé, retombé	<input type="text"/> max. 15
2. <b>Couleur et croûte :</b>	Dorée à brune, brillante; croûte mince, croustillante et souple	Trop claire, trop foncée, irrégulière, mate; croûte épaisse, molle, desséchée	<input type="text"/> max. 15
3. <b>Apprêt et coupe :</b>	Losanges réguliers, bien marqués; dorure fine et régulière	Coupe absente, irrégulière, trop entaillée; dorure irrégulière, trop épaisse, avec coulures	<input type="text"/> max. 10
<b>Total des points 1 à 3 :</b>			<input type="text"/>
<b>Etat intérieur de la Cuchaule</b>			
4. <b>Couleur de la mie :</b>	Jaune safranée, avec/sans filaments de safran	Trop claire, trop foncée, irrégulière (sauf traces de filaments de safran), étrangère	<input type="text"/> max. 15
5. <b>Texture de la mie et réaction en bouche :</b>	Porosité fine et régulière; souple et fondante en bouche	Porosité grossière, trop serrée, irrégulière, avec nerf; ferme, sèche, mietteuse, coriace, pâteuse	<input type="text"/> max. 15
6. <b>Odeur :</b>	Flaveurs de brioche au beurre, de sucre et de safran	Fade, manque de beurre, manque / trop de safran, acidulée, étrangère	<input type="text"/> max. 15
7. <b>Goût :</b>	Saveurs de brioche au beurre, de sucre et de safran	Fade, trop sucré, manque de beurre, manque / trop de safran, acidulé, trop salé, étranger	<input type="text"/> max. 15
<b>Total des points 4 à 7 :</b>			<input type="text"/>
<p><u>Appréciation globale :</u>            100 - 95 points = parfait            94 - 90 points = très bien            89 - 85 points = bien            84 - 78 points = suffisant            77 points et - = insuffisant</p> <p><u>Suffisant pour l'AOP :</u>            48 points rubriques 4 à 7            78 points au total</p>			
<p><u>Notation (points) :</u>            15 (10) = parfait            14 (9) = très bien            12-13 (8) = bien            11 (7) * = suffisant            10 (6) et - = insuffisant</p> <p>* avec 11 (7) points et -, les défauts constatés doivent être soulignés.</p>			
<b>Total des points obtenus :</b>			<input type="text"/>
<b>Observations générales :</b>			
_____			
_____			
_____			