

CONCOURS DES MIELS et PAINS D'ÉPICES : GRILLE DE COTATION

Note	Examen Visuel (Sans Feuille)	Examen Olfactif (Avec Feuille)	Examen Gustatif (Saveur)	Examen Tactile
5 Excellent	<ul style="list-style-type: none"> - Bel aspect, couleur homogène - <i>Cristallisé : homogène</i> - Inexistante 	<ul style="list-style-type: none"> - Floraux, Fruités, Boisés, Chauds. - Arôme fin - Odeur de Miel franche et Typique 	<ul style="list-style-type: none"> - Goût de Miel très fin, très franc, très typique, très agréable - Long en bouche - Fluide, onctueux, solide 	<ul style="list-style-type: none"> - Liquide : Bonne viscosité - <i>Fin et fondant</i> - <i>Absence de grains</i>
4 Bon	<ul style="list-style-type: none"> - Traces de marbrures - <i>Petits grains à peine visibles</i> - <i>Très fine, Imperceptible</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Odeur de Miel d'intensité moyenne - Plus ou moins 	<ul style="list-style-type: none"> - Goût de Miel fin, franc, typique, Agréable 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Présence de petits grains fondants</i>
3 Moyen	<ul style="list-style-type: none"> - Toutes petites marbrures - Pas homogène - Cristallisé : Grains moyens à peine visibles (fine) 	<ul style="list-style-type: none"> - Odeur de Miel faible - Encore moins 	<ul style="list-style-type: none"> - Goût de miel faible: Court en bouche - Moins agréable 	<ul style="list-style-type: none"> - Liquide : Viscosité moyenne - <i>Grains moyens, légèrement râpeux</i>
2 Passable	<ul style="list-style-type: none"> - Marbrures très visibles - Début de séparation de phases - En cours 	<ul style="list-style-type: none"> - Odeur de Miel très faible - Odeur Atypique : trop corsée, trop typique - Odeurs Exogènes (*) - Peu 	<ul style="list-style-type: none"> - Goût de Miel très faible - Goût de Miel atypique : Trop corsé, trop typé (ex : trop mentholé, trop amer....) - Goûts exogènes (*) peu marqués 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Gros grains tendres</i>
1 Insuffisant	<ul style="list-style-type: none"> - Nette séparation de phases - Bulles, mousse, particules. - <i>Cristallisé : Gros grains visibles (granuleux)</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Aucune odeur de Miel - Odeurs Exogènes (*) marquées - Perceptible 	<ul style="list-style-type: none"> - Aucun goût de Miel - Goûts exogènes (*) marqués 	<ul style="list-style-type: none"> - Liquide: Viscosité trop faible - <i>Très gros grains de dureté marqués</i>
0 Hors Norme	<ul style="list-style-type: none"> - Corps étrangers 	<ul style="list-style-type: none"> - Très mauvaises odeurs (*) - Aucune 	<ul style="list-style-type: none"> - Très mauvais goût (*), inconsommable (*) 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Très gros grains durs et difficilement solubles</i>

(*) : Exogènes : Chimique (ex : soufré, pétrochimique...), fumée, fermentation (ex : vinaigre...), métallique, moisi, de cuit.

NB : Le texte en italique concerne les Miel cristallisés. Pour les Miel en cours de cristallisation, ne pas tenir compte du trouble momentané.