



**CONSEIL  
OLÉICOLE  
INTERNATIONAL**

COI/T.30-3/Doc. n° 1  
Novembre 2021

FRANÇAIS  
Original : ANGLAIS

Príncipe de Vergara, 154 - 28002 Madrid - España Téléphone : +34 915 903 638 Fax : +34 915 631 263 - e-mail : [iooc@internationaloliveoil.org](mailto:iooc@internationaloliveoil.org) - <http://www.internationaloliveoil.org/>

---

**LIGNES DIRECTRICES POUR LE PARRAINAGE INSTITUTIONNEL ET LA  
RECONNAISSANCE DES COURS D'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DES HUILES  
D'OLIVE VIERGES ORGANISÉS PAR LES AUTORITÉS COMPÉTENTES**

## TABLE DES MATIÈRES

<b>AVANT-PROPOS</b> .....	3
<b>PORTÉE ET CHAMP D'APPLICATION</b> .....	4
<b>SECTION 1 – EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS POUR LES AUTORITÉS COMPÉTENTES QUI ORGANISENT DES COURS D'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DES HUILES D'OLIVE VIERGES POUR LES DÉGUSTATEURS ET LES CHEFS DE JURY EN VUE DE L'OBTENTION DU PARRAINAGE INSTITUTIONNEL DU COI</b> .....	6
1.1- Prestataires.....	6
1.2- Sous-traitance .....	7
1.3- Mécanismes de parrainage des cours de qualification des dégustateurs et des chefs de jury pour travailler dans des jurys agréés par le COI. ....	7
1.4- Rapports.....	8
<b>SECTION 2 - COURS PARRAINÉS PAR LE COI POUR LA QUALIFICATION DES DÉGUSTATEURS ET DES CHEFS DE JURY POUR L'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE</b> .....	8
2.1 Cours pour les dégustateurs.....	8
2.1.1 Formation des dégustateurs .....	9
2.1.2- Candidats/Participants.....	9
2.2- Cours pour les chefs de jury.....	10
2.2.1- Contenu .....	10
2.2.2- Candidats/Participants.....	10
2.3- Exigences générales .....	11
2.3.1- Enseignants, formateurs, examinateurs.....	11
2.3.2- Durée.....	11
2.3.3- Lieu et équipement.....	12
2.3.4- Attestations.....	12
2.3.5- Documents et registres .....	12
<b>ANNEXE</b> .....	14
<b>SECTION 1 - PROGRAMME RECOMMANDÉ DES COURS POUR LES DÉGUSTATEURS</b> .....	14
1.1 Contenus théoriques .....	14
1.2 Contenu pratique.....	15
<b>SECTION 2 - PROGRAMME RECOMMANDÉ POUR LES COURS DE FORMATION À L'INTENTION DES CHEFS DE JURY</b> .....	16
2.1 Contenu théorique/pratique .....	16

## AVANT-PROPOS

La mission du Conseil oléicole international (COI) est de faire connaître la culture de l'olivier, les bienfaits de l'huile d'olive pour la santé et la durabilité de l'alimentation et de l'agriculture. Il n'est pas étonnant que l'UNESCO ait inscrit le régime méditerranéen, dont l'huile d'olive vierge extra est un élément clé, à sa liste du patrimoine mondial immatériel.

Les attributs sensoriels positifs et négatifs des huiles d'olive vierges sont des indicateurs clairs qui permettent de distinguer les différentes catégories. Ce moyen de classification est reconnu dans le monde entier et accessible à un large éventail de consommateurs, de producteurs et de parties prenantes.

La méthode du COI pour l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge (COI/T.20/Doc. n° 15) est appliquée au niveau international pour classer les huiles d'olive. Des jurys reconnus appliquent la méthode, et les membres et les chefs des jurys suivent des normes approuvées qui régissent l'équipement qu'ils utilisent, la façon dont ils dégustent les huiles et la façon dont leurs performances sont évaluées.

Les jurys qui appliquent la méthode d'évaluation organoleptique sont formés et qualifiés dans de le cadre de cours spécialisés organisés par des entités et des experts. Toutefois, ces cours ne sont pas toujours soumis à des processus de reconnaissance rigoureux et ne bénéficient pas toujours du parrainage d'institutions spécialisées pour vérifier qu'ils répondent à toutes les exigences.

Il est donc nécessaire de rendre l'application de la méthode d'évaluation organoleptique plus robuste. Il est également nécessaire de sauvegarder la qualité de l'huile d'olive vierge extra, d'autant plus que ce produit fait l'objet d'une attention accrue en raison de l'augmentation des adultérations et des fraudes dans le commerce mondial. Et il est nécessaire de renforcer ces systèmes pour mettre fin à la prolifération des cours organisés pour des motifs cachés, pour des raisons autres que la classification exacte des huiles d'olive vierges et vierges extra.

Ce document présente les exigences de base pour les cours de formation des dégustateurs et des chefs de jury. L'objectif est de préserver la fiabilité de la méthode, de protéger l'expertise des jurys reconnus et de leur personnel, et de prévenir la spéculation, la fraude et les activités à but lucratif. En définitive, notre mission est de promouvoir les huiles d'olive de qualité dans le monde entier.

## **PORTÉE ET CHAMP D'APPLICATION**

L'objectif de ces directives est de fournir des recommandations et des exigences de base pour les cours d'évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges afin de qualifier les dégustateurs et les chefs de jury avec les connaissances, les aptitudes et les compétences nécessaires pour travailler dans des jurys qui suivent les normes du COI.

Le COI peut accorder son parrainage institutionnel à des cours organisés par les autorités compétentes des pays membres et non membres du COI. Le COI n'apportera aucun soutien financier à ces cours et ces cours ne seront pas organisés dans un but lucratif.

Les dégustateurs qui participent à des cours que le COI parraine institutionnellement n'obtiendront pas automatiquement la reconnaissance en tant qu'experts.

Ces lignes directrices sont divisées en deux sections :

### **Section 1 - Exigences de base pour les prestataires de cours : Exigences organisationnelles**

- Gestion
- Sous-traitance
- Registres
- Confidentialité, gestion de l'indépendance et des conflits

### **Section 2 - Exigences de base pour les cours de qualification des dégustateurs et des chefs de jury**

- Contenu
- Candidats/Participants
- Formateurs, instructeurs et examinateurs
- Calendrier, lieu et matériel
- Évaluation des connaissances, des aptitudes et des compétences
- Éléments à livrer, documents et registres

Bien que ces directives ne s'appliquent pas aux événements promotionnels ou récréatifs (par exemple, les expositions, les salons, les ateliers avec les consommateurs, les écoles, etc.), elles donnent des instructions de base aux prestataires de cours reconnus afin qu'ils puissent préserver la fiabilité de la méthode standard du COI pour l'évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges, évitant ainsi la généralisation ou la disqualification de ladite méthode.

Ces directives sont élaborées sur la base des normes existantes du COI : elles sont dynamiques, de sorte qu'elles peuvent être mises à jour lorsque de nouveaux besoins apparaissent, et sont conformes aux normes internationales en vigueur, en particulier la dernière version de la norme ISO/CEI 17024 : Évaluation de la conformité - Exigences générales pour les organismes procédant à la certification de personnes, et en général la dernière version de la norme ISO 21001 : Organismes d'éducation/formation - Systèmes de management des organismes d'éducation/formation - Exigences et recommandation pour leur application.

## **RÉFÉRENCES**

ISO/IEC 17024/2017 - ÉVALUATION DE LA CONFORMITÉ - EXIGENCES GÉNÉRALES POUR LES ORGANISMES PROCÉDANT À LA CERTIFICATION DE PERSONNES.

COI/T.20/Doc. n° 14 - GUIDE POUR LA SÉLECTION, LA FORMATION ET LE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DES DÉGUSTATEURS D'HUILE D'OLIVE VIERGE - QUALIFICATIONS DES DÉGUSTATEURS, DES CHEFS DE JURY ET DES FORMATEURS.

COI/T.20/Doc. n° 15 - MÉTHODE D'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE.

COI/T.28/Doc. n° 1 - LIGNES DIRECTRICES POUR RÉPONDRE AUX EXIGENCES DE LA NORME ISO 17025 DES LABORATOIRES D'ANALYSE SENSORIELLE AVEC UNE RÉFÉRENCE PARTICULIÈRE À L'HUILE D'OLIVE VIERGE.

## **SECTION 1 – EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS POUR LES AUTORITÉS COMPÉTENTES QUI ORGANISENT DES COURS D'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DES HUILES D'OLIVE VIERGES POUR LES DÉGUSTATEURS ET LES CHEFS DE JURY EN VUE DE L'OBTENTION DU PARRAINAGE INSTITUTIONNEL DU COI**

Le parrainage autorise et reconnaît les cours visant à qualifier les dégustateurs et les chefs de jury avec les connaissances, les aptitudes et les compétences appropriées pour travailler dans les jurys agréés par le COI.

### **1.1- Prestataires**

Les prestataires sont des autorités compétentes ou des organismes publics, établis en tant que personnes morales ou parties de personnes morales autorisées par les autorités compétentes sur la base des exigences de base.

Les politiques et procédures régissant les prestataires et leur administration doivent répondre aux critères selon lesquels la qualification des dégustateurs et des chefs de jury est recherchée, et se conformer à toutes les réglementations, exigences légales et normes internationales applicables concernant la qualification des dégustateurs et des chefs de jury pour l'évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges.

Les prestataires sont structurés de manière à garantir leur compétence, leur impartialité<sup>1</sup> et leur intégrité.

Les prestataires apporteront la preuve de leur rôle indépendant et impartial, y compris celui de leurs employés, par des déclarations vérifiées.

Ils identifieront le(s) groupe(s) de gestion ou la(les) personne(s) responsable(s) de la création des cours pour les dégustateurs et les chefs de jury, en ce qui concerne :

- Les tâches techniques et administratives
- L'évaluation, la qualification et la surveillance des normes applicables du COI
- Les décisions sur les qualifications des personnes employées
- La mise en œuvre des politiques et des procédures
- La gestion financière

---

<sup>1</sup> Définition ISO : « *Impartialité : présence d'objectivité* ».

L'objectivité signifie que les conflits d'intérêts n'existent pas, ou sont résolus, de manière à ne pas influencer négativement les activités ultérieures d'évaluation des connaissances, des aptitudes et des compétences des dégustateurs et des chefs de jury.

D'autres termes utiles pour traduire l'élément d'impartialité sont : indépendance, absence de conflit d'intérêts, absence de partialité, absence de préjugés, neutralité, équité, ouverture d'esprit, égalité de traitement, détachement, équilibre.

Le prestataire devra disposer d'une structure documentée qui garantit l'impartialité<sup>1</sup>, y compris des dispositions visant à assurer l'impartialité, et qui définit les méthodes et mécanismes d'évaluation des candidats.

Le prestataire devra disposer des ressources financières nécessaires pour couvrir la qualification des dégustateurs et des chefs de jury et pour couvrir ses responsabilités. Il devra déclarer qu'il est **sans but lucratif** et avoir justifié les coûts et les frais.

Le prestataire devra définir des politiques et des procédures (par exemple, un code de conduite) pour la résolution des recours et des plaintes déposés par les candidats, les candidats sélectionnés et les autres parties impliquées dans le processus de qualification.

Le prestataire emploiera un nombre suffisant de personnes ayant l'éducation, la formation, les connaissances techniques et l'expérience nécessaires pour exercer les fonctions de qualification relatives aux dégustateurs et aux chefs de jury pour l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge selon les normes du COI.

### 1.2- Sous-traitance<sup>2</sup>

Lorsqu'un prestataire décide de sous-traiter le travail lié aux cours (par exemple, les tâches administratives, la formation, la communication, les examens, etc.) à un organisme ou à des personnes externes, un accord dûment documenté couvrant cette modalité, y compris la confidentialité et la prévention des conflits d'intérêts<sup>3</sup>, devra être établi.

La décision finale sur la qualification ne pourra pas être sous-traitée.

Le prestataire devra s'assurer que le sous-traitant est compétent et remplit les conditions requises pour exécuter les tâches sous-traitées, et qu'il n'est pas impliqué, directement ou par l'intermédiaire de ses employés, dans la formation ou la qualification des dégustateurs et des chefs de jury d'une manière qui pourrait compromettre la confidentialité et l'impartialité.

### 1.3- Mécanismes de parrainage des cours de qualification des dégustateurs et des chefs de jury pour travailler dans des jurys agréés par le COI.

Des programmes de certification des dégustateurs et des chefs de jury doivent être mis en place pour répondre à des exigences institutionnelles spécifiques ou à un besoin ou un désir avéré de couvrir des postes ouverts ou de créer des jurys.

Le prestataire qui sollicite le parrainage du COI pour des cours d'évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges destinés aux dégustateurs et aux chefs de jury devra inclure les informations suivantes dans le formulaire de demande :

---

<sup>2</sup> Les termes « sous-traitance » et « externalisation » sont considérés comme synonymes.

<sup>3</sup> Conflit d'intérêts : ensemble de circonstances créant un risque que la capacité d'une personne à exercer son jugement ou à agir dans un rôle soit, ou puisse être, altérée ou influencée par un intérêt secondaire. Il peut se produire dans toute situation où un individu ou une organisation (privée ou gouvernementale) peut exploiter un rôle professionnel ou officiel pour en tirer un avantage personnel ou autre. Cette définition est basée sur des normes généralement acceptées.

- a) Le programme complet du cours, y compris tous les documents de formation et la description du matériel.
- b) La personne chargée de l'élaboration du cours, l'organisation des tâches, la liste des personnes impliquées, leur affiliation et les tâches qui leur sont confiées, y compris pour les enseignants/formateurs/examineurs, qui devront être des experts du COI ou des membres d'un jury agréé par le COI.
- c) La description des candidats recherchés et de leurs prérequis spécifiques, le nombre maximum de candidats admis, une procédure de présélection le cas échéant, et la justification du nombre maximum de candidats.
- d) Un cahier des charges pour tout examen oral/écrit/pratique formel, ainsi que le barème de notation de la qualification : tous les examens devront être conformes au cahier des charges, être appliqués uniformément et sans parti pris. Toutes les informations concernant le cours devront être approuvées par le COI. Ce n'est que lorsqu'un cours d'évaluation organoleptique sera conforme au champ d'application et aux exigences que le COI pourra lui accorder son parrainage institutionnel.

#### 1.4- Rapports

À la fin d'un cours, le prestataire établira un rapport final, en y joignant tous les documents relatifs au cours.

Le COI pourra demander des informations supplémentaires.

## **SECTION 2 - COURS PARRAINÉS PAR LE COI POUR LA QUALIFICATION DES DÉGUSTATEURS ET DES CHEFS DE JURY POUR L'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE**

### 2.1 Cours pour les dégustateurs

Comme indiqué dans le document COI/T.20/Doc. n° 14 point 3, les dégustateurs doivent être sélectionnés avec soin.

Les normes ISO 8586, ISO 5496 et ISO 3972 décrivent plusieurs types de méthodes pour une catégorisation préliminaire des évaluateurs sensoriels en fonction de leur sensibilité aux odeurs et aux goûts. Les procédures détaillées du point 3.2. (Détermination du seuil de détection du groupe de candidats pour les attributs caractéristiques) et du point 3.3. (Sélection des dégustateurs par la méthode d'évaluation de l'intensité) du document COI/T.20/Doc. n° 14 sont spécifiquement mentionnées pour déterminer la capacité de discrimination olfactive des personnes qui ont l'intention de devenir des dégustateurs d'huile d'olive vierge.

### 2.1.1 Formation des dégustateurs

Comme indiqué dans le document COI/T.20/Doc. n° 14, la formation des dégustateurs doit comporter des éléments théoriques et pratiques. Une formation théorique sur l'analyse sensorielle et, en général, sur l'huile d'olive est un outil précieux pour l'application correcte de la méthode sensorielle.

Les thèmes théoriques et pratiques de base pour la formation des dégustateurs sont mentionnés dans le document COI/T.20/Doc. n° 14 point 4.2 et sont également repris dans les tableaux 1.1. et 1.2. de l'annexe au présent document.

Le volet pratique comprend l'évaluation finale des dégustateurs selon la procédure décrite dans le document COI/T.20/Doc. n° 14.

Pour les dégustateurs qui ont l'intention de travailler dans des jurys appliquant les normes du COI pour la classification et la certification des attributs organoleptiques des huiles d'olive vierges par rapport à leur catégorie déclarée, telle que définie dans les normes commerciales internationales, les sujets supplémentaires comprennent l'accent sur les lois, les règlements et les normes commerciales nationales et internationales, ainsi que sur les procédures officielles pour la classification et la certification de l'huile d'olive vierge.

Un modèle d'emploi du temps d'un cours pour les dégustateurs est fourni à la section 1 de l'annexe.

Les activités supplémentaires peuvent inclure des visites de moulins, d'huileries et de jurys agréés.

### 2.1.2- Candidats/Participants

L'objectif d'un candidat doit être de devenir membre d'un jury de dégustation d'huile d'olive vierge appliquant les normes du COI.

Il n'y a pas d'autres conditions préalables spécifiques pour s'inscrire à ces cours.

Toutefois, le prestataire peut définir des conditions spécifiques pour les candidats, par exemple, leur affiliation à un institut ou une résidence spécifique, etc.

Bien qu'il n'y ait pas de dispositions concernant le nombre maximum de candidats, il est recommandé de limiter le nombre de places dans les cours, afin de permettre aux enseignants, aux formateurs et aux examinateurs de donner aux candidats les connaissances, les aptitudes et les compétences adéquates pour travailler dans le cadre des programmes d'agrément, et d'aider les participants à obtenir la plus haute qualification possible. Il est recommandé de ne pas avoir plus de 25 candidats.

Pour définir le nombre de candidats, le prestataire devra analyser les besoins effectifs et logistiques.

## 2.2- Cours pour les chefs de jury

### 2.2.1- Contenu

Comme indiqué dans le document COI/T.20/Doc. n° 14, étant donné que les candidats au poste de chef de jury ont déjà une expérience avérée dans la classification et la certification des attributs organoleptiques des huiles d'olive vierges par rapport à leur catégorie déclarée, telle que définie dans les normes commerciales internationales, une formation spéciale est nécessaire pour les chefs de jury en plus de la formation des dégustateurs. Les sujets de base pour la formation des chefs de jury sont décrits dans le document COI/T.20/Doc. n° 14, point 7.2. et sont également mentionnés dans le tableau 2.1. de l'annexe à ce document.

Les fonctions des chefs de jury sont décrites en détail au point 8.1 du document COI/T.20/Doc. n° 15 « Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge ».

Pour les chefs de jury qui ont l'intention de travailler dans des jurys appliquant les normes du COI pour l'évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges, les sujets supplémentaires comprennent les normes, les méthodes et les directives du COI, ainsi que les procédures officielles pour la classification et la certification de l'huile d'olive vierge.

Un modèle d'emploi du temps d'un cours pour les chefs de jury est fourni dans la section 2 de l'annexe.

Les activités supplémentaires peuvent inclure des visites de moulins, d'huileries et de jurys agréés.

Les activités pratiques comprennent également :

- Une dégustation d'huile d'olive visant à harmoniser la classification des huiles d'olive vierges ;
- L'évaluation des connaissances, des aptitudes et des compétences des futurs chefs de jury.

### 2.2.2- Candidats/Participants

Voir point 7.2, COI/T.20/Doc. n° 14.

Les candidats doivent avoir des années continues d'expérience professionnelle pertinente en analyse sensorielle (c'est-à-dire qu'ils doivent avoir été des dégustateurs dans un jury agréé) avant d'être considérés aptes pour le rôle de chef de jury. En outre, ils doivent avoir des connaissances documentées en matière de :

- Types d'huiles qu'ils rencontreront au cours de leur travail
- Analyse statistique
- Logiciel pour l'élaboration des documents et des calculs

Le nombre de participants aux cours destinés aux chefs de jury est défini et limité en fonction des besoins effectifs des jurys agréés existants pour couvrir les postes ouverts, ou des besoins effectifs des institutions pour mettre en place de nouveaux jurys agréés.

Les candidatures au rôle de chef de jury seront encouragées par l'institut où se trouve le jury agréé, ou par l'institut où il est prévu de créer un nouveau jury.

### 2.3- Exigences générales

#### 2.3.1- Enseignants, formateurs, examinateurs

Les exigences générales pour les enseignants, les formateurs et les examinateurs sont décrites dans le document COI/T.20/Doc. n° 14, point 7.3 et devront être vérifiées par les prestataires, sur la base de certificats prouvant leur formation et leur expérience.

Les enseignants et les formateurs devront utiliser des documents, du matériel et des équipements éducatifs ou pédagogiques approuvés pour le contenu du cours.

Pour l'évaluation finale des dégustateurs et des chefs de jury, les examinateurs<sup>4</sup> devront appliquer des protocoles et utiliser des outils objectifs convenus avec les prestataires, tels que des questionnaires, des entretiens, des méthodes de notation, etc., afin d'éviter les conflits d'intérêts.

Voir le point 4.4 du document COI/T.20/Doc. n° 14 pour les procédures recommandées pour l'évaluation statistique des résultats des dégustateurs pendant un cours de formation et les critères proposés pour la réussite de la formation.

Les examinateurs devront signer un document dans lequel ils s'engagent à respecter les règles définies par le prestataire, notamment celles relatives à la confidentialité et à l'indépendance vis-à-vis des intérêts commerciaux et autres, et de tout lien antérieur et/ou actuel avec des candidats pouvant compromettre l'impartialité.

#### 2.3.2- Durée

Voir les recommandations au point 4.1, COI/T.20/Doc. n° 14.

Bien que le programme recommandé puisse se dérouler sur cinq jours ouvrables complets consécutifs (40 heures), il peut s'avérer nécessaire de définir un horaire différent, par exemple des jours non consécutifs ou moins d'heures sur un plus grand nombre de jours, afin de réduire le stress des participants.

Les cinq jours recommandés donnent le temps nécessaire à l'élaboration du contenu et des activités, et le temps nécessaire à l'évaluation finale.

---

<sup>4</sup> Examineur : personne ayant la compétence pour diriger et noter un examen, lorsque l'examen nécessite un jugement professionnel.

Examen : dispositions qui font partie d'une évaluation, permettant de mesurer la compétence d'un candidat par un ou plusieurs moyens, tels que des épreuves écrites, orales, pratiques et d'observation définies dans le dispositif de certification.

(Définitions ISO)

### 2.3.3- Lieu et équipement

Pour que les cours de formation préparent les candidats à travailler dans des jurys agréés, ils doivent se familiariser avec le matériel adéquat et apprendre à opérer dans les conditions de travail définies par la méthode du COI le plus tôt possible.

Le prestataire de cours fournira des salles de classe, des locaux et une ou plusieurs salles de dégustation pour accueillir les participants confortablement et conformément aux normes.

La ou les salles de dégustation et l'équipement devront être conformes aux normes pertinentes du COI.

Les cours théoriques peuvent également se dérouler virtuellement, mais les leçons doivent être diffusées en direct et ne pas être préenregistrées, afin que les participants puissent poser des questions et interagir avec leurs professeurs. Toutes les leçons pratiques et les évaluations organoleptiques doivent être réalisées conformément aux normes, méthodes et directives du COI. Il est obligatoire que l'examen final soit présentiel.

L'état établi des lieux et des équipements doit être maintenu pendant toute la durée du cours.

### 2.3.4- Attestations

Une évaluation positive des connaissances, des aptitudes et des compétences des candidats atteste de leur éligibilité au rôle de dégustateur ou de chef de jury ayant l'intention d'effectuer l'évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges.

Une attestation personnelle contient les références du prestataire et comprend des informations sur le parrainage, les dates et le lieu du cours, le nom du candidat qualifié, la déclaration de son éligibilité, et les signatures du responsable du cours, d'un représentant du COI, et du ou des examinateurs.

Une copie papier de l'attestation devra être remise aux candidats qualifiés.

L'attestation ne donne pas aux candidats le droit de déclarer la reconnaissance du COI et ne comporte aucune référence au COI et au logo du COI.

### 2.3.5- Documents et registres

Le prestataire tiendra un registre de toutes les activités liées au cours et du recueil des documents pertinents.

Les registres comprennent :

- Nomination des superviseurs et du personnel concerné
- Nomination des enseignants, formateurs et examinateurs et leurs tâches
- Curriculum
- Déclarations d'absence de conflits d'intérêts

- Liste du matériel et des équipements utilisés
- Liste des candidats et des participants sélectionnés
- Registre de présence
- Registre de l'évaluation finale
- Anomalies
- Liste des participants ayant réussi l'examen
- Attestations
- Communications

Les documents comprennent :

- Documents statutaires pour l'identification légale du prestataire
- Programme approuvé du cours
- Appel à candidatures
- Documents pédagogiques
- Rapport final

Le matériel pédagogique doit être mis à la disposition des participants selon des règles convenues concernant les droits de propriété intellectuelle.

**ANNEXE****SECTION 1 - PROGRAMME RECOMMANDÉ DES COURS POUR LES DÉGUSTATEURS**

Le programme des cours pour les dégustateurs éligibles d'huile d'olive vierge est un document qui fournit les informations suivantes :

- Définition claire du prestataire (autorité compétente)
- Dates
- Lieu(x) des activités individuelles
- Emploi du temps quotidien
- Description des modules individuels
- Modalité : présentiel, en ligne
- Nom et affiliation des enseignants/formateurs/examineurs pour chaque module
- Personnes de contact au niveau de la direction.

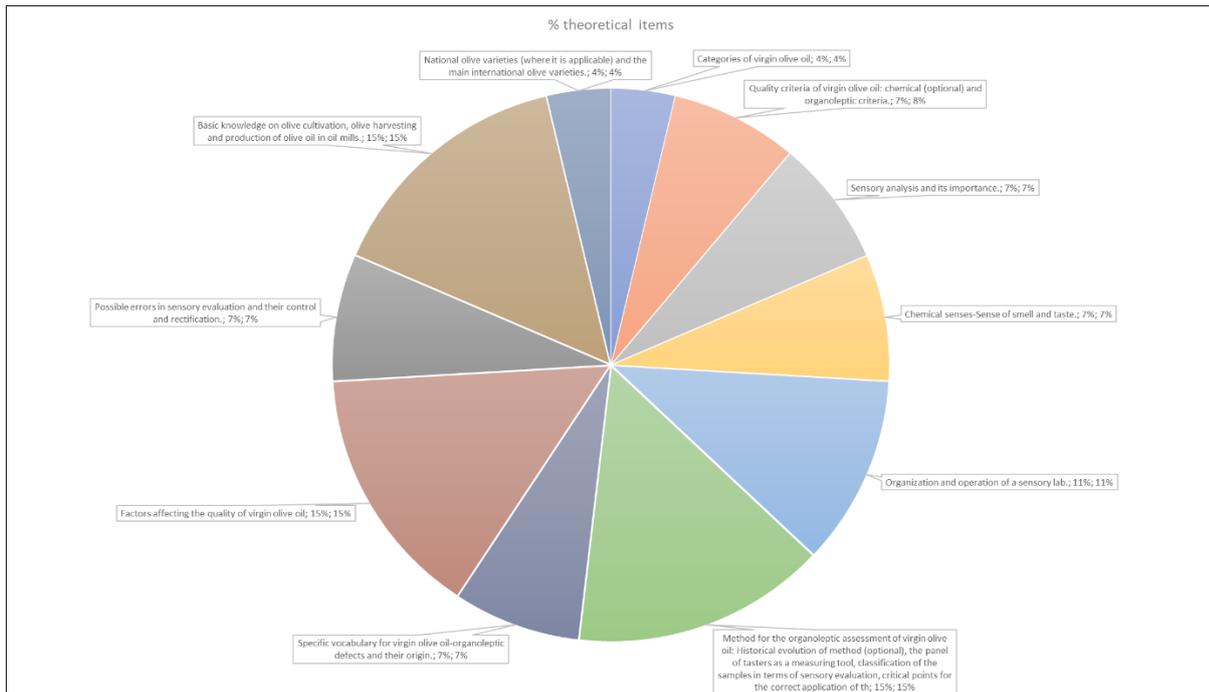
Le programme comprend l'introduction au cours, les attestations finales et des activités supplémentaires facultatives (par exemple, des événements sociaux, des déplacements, etc.).

**1.1 Contenus théoriques**

Thème	Durée recommandée (h)	Poids
Catégories d'huile d'olive vierge	1	4%
Critères de qualité de l'huile d'olive vierge : critères chimiques (facultatif) et organoleptiques	2	7%
L'analyse sensorielle et son importance	2	7%
Les sens chimiques - l'odorat et le goût	2	7%
Organisation et fonctionnement d'un laboratoire sensoriel	3	11%
Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge : évolution historique de la méthode (facultatif), le jury comme outil de mesure, classification des échantillons en termes d'évaluation sensorielle, points critiques pour une application correcte de la méthode.	4	15%
Vocabulaire spécifique de l'huile d'olive vierge - les défauts organoleptiques et leur origine	4	15%
Facteurs affectant la qualité de l'huile d'olive vierge	2	7%
Erreurs possibles dans l'évaluation sensorielle, leur contrôle et leur rectification	2	7%
Connaissances de base sur la culture des oliviers, la récolte des olives et la production/technologie actualisée de l'huile d'olive dans les huileries (également lors des visites d'installations/moulins)	4	15%
Variétés d'olives nationales (le cas échéant) et les principales variétés d'olives internationales	1	4%

Note 1 : Les éléments surlignés peuvent être enseignés dans le cadre d'activités pratiques distinctes.

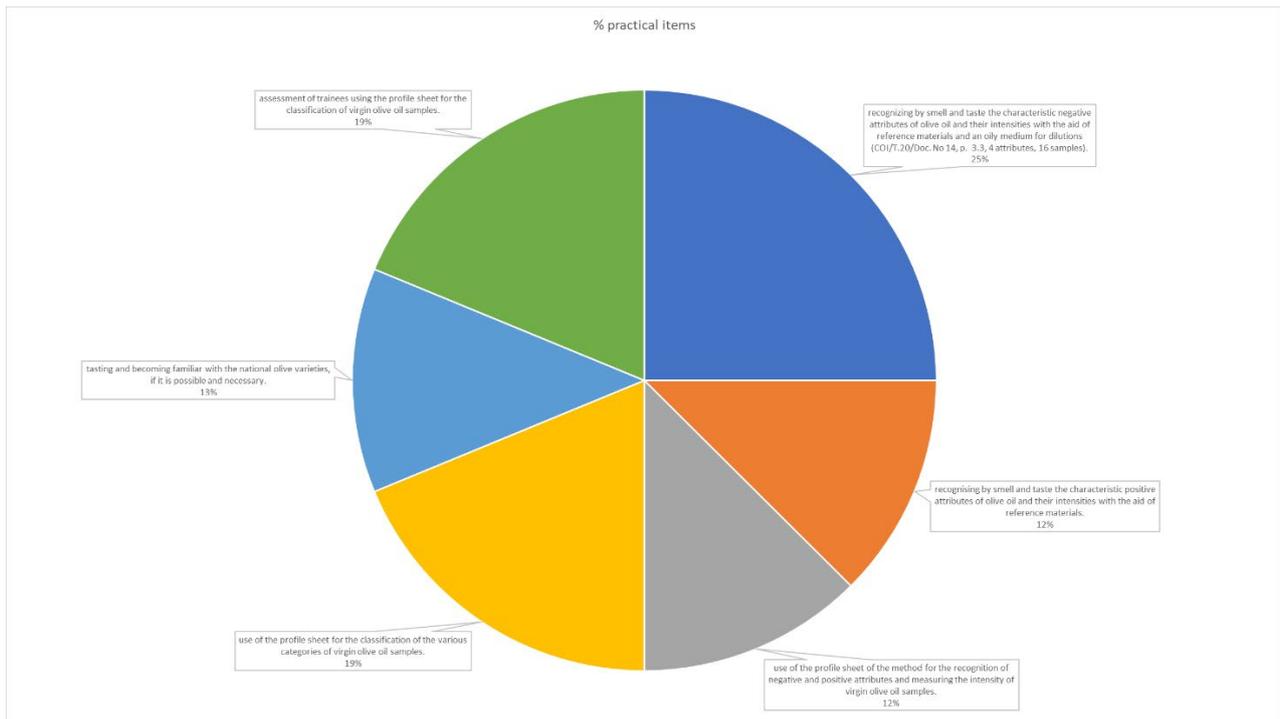
Note 2 : Les éléments théoriques peuvent être fusionnés et traités dans des modules individuels.



## 1.2 Contenu pratique

Thème	Durée recommandée (h)	Poids
Reconnaître par l'odorat et le goût les attributs négatifs caractéristiques de l'huile d'olive et leurs intensités à l'aide de matériaux de référence et d'un support huileux pour les dilutions (COI/T.20/Doc. n° 14, p. 3.3, quatre attributs, 16 échantillons)	4	25%
Reconnaître par l'odorat et le goût les attributs positifs caractéristiques de l'huile d'olive et leurs intensités à l'aide de matériaux de référence	2	13%
Utiliser la feuille de profil de la méthode pour reconnaître les attributs négatifs et positifs et mesurer l'intensité des échantillons d'huile d'olive vierge	2	13%
Utiliser la feuille de profil pour classer les différentes catégories d'échantillons d'huile d'olive vierge	3	19%
Déguster et se familiariser avec les variétés d'olives nationales/internationales, si possible/nécessaire.	2	13%
Évaluation des participants au moyen de la feuille de profil pour le classement des échantillons d'huile d'olive vierge	3	19%

Note 1 : Les éléments surlignés peuvent être enseignés dans le cadre d'activités théoriques distinctes.



## SECTION 2 - PROGRAMME RECOMMANDÉ POUR LES COURS DE FORMATION À L'INTENTION DES CHEFS DE JURY

Le programme des cours pour les chefs de jury éligibles est un document qui fournit les informations suivantes :

- Définition claire du prestataire (autorité compétente)
- Dates
- Lieu(x) des activités individuelles
- Emploi du temps quotidien
- Description des différents modules
- Modalité : présentiel ou en ligne
- Nom et affiliation des enseignants/formateurs/examineurs pour chaque module.
- Personnes de contact au niveau de la direction

Le programme comprend l'introduction au cours, les attestations finales et des activités supplémentaires facultatives (par exemple, des événements sociaux, des déplacements, etc.).

### 2.1 Contenu théorique/pratique

Thème	Durée recommandée (h)	Poids
Normes du COI	2	5%
Critères d'agrément des jurys de dégustation	2	5%
Ensemble des règles du COI concernant l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge	6	15%

Tâches et responsabilités du chef de jury	2	5%
Sélection des procédures d'essai, conception expérimentale et analyse	2	5%
Réception et stockage des échantillons avant et après l'analyse.	1	3%
Préparation, codage et présentation des échantillons aux dégustateurs	1	3%
Organisation et déroulement des essais	1	3%
Saisie et traitement des données	1	3%
Préparation des rapports	1	3%
Tenue des registres	1	3%
Entretien de toutes les fournitures et services nécessaires	1	3%
Procédures de présélection, sélection, formation et suivi des évaluateurs sensoriels	3	8%
Importance de la santé et de la sécurité de l'évaluateur	1	3%
Gestion des ressources humaines (utile motiver les membres du jury)	1	3%
Formation au système de gestion de la qualité et à la norme ISO-17025	2	5%
Aperçu scientifique des propriétés organoleptiques des huiles d'olive (facultatif)	2	5%
Essais pratiques d'évaluation et de classement des huiles d'olive vierges	8	20%
Évaluation des connaissances/aptitudes/compétences des candidats	2	5%

Note 1 : Les éléments théoriques/pratiques peuvent être fusionnés et traités dans des modules individuels.

