

Expertise internationale du juré national de dégustation d'huile d'olive vierge



Une session d'expertise internationale du jury national de dégustation d'huile d'olive vierge était organisée par l'Institut Technique de l'Arboriculture Fruitière et de la Vigne en collaboration avec le Conseil Oléicole International du 18 au 22 janvier 2020 au niveau du laboratoire d'analyse sensorielle d'huile d'olive vierge de l'Institut, encadrée par l'experte internationale Madame MAATA Nadia. Le programme d'expertise a porté sur :

- La présentation et la lecture de la norme COI sur l'analyse sensorielle de l'huile d'olive vierge.
- Evaluation de l'acuité sensorielle des membres du jury par l'épreuve par pair pour déterminer le seuil de détection du groupe pour les attributs positifs et négatifs.
- Evaluation des attributs positifs et négatifs à différentes intensités par l'utilisation des échelles de notation.
- Evaluation de l'homogénéité et la performance du jury.
- Evaluation de la compétence de chaque dégustateur par le classement des échantillons et évaluation de leurs intensités.
- Evaluation de l'aptitude du jury à la prévention contre les pratiques frauduleuses et la falsification par l'application des normes de qualité par la dégustation des échantillons d'huile d'olive vierge du marché local (sur le commerce et unité de trituration).





Les résultats de l'expertise étaient positifs, sur cette base, l'experte internationale a qualifié le jury national de dégustation d'huile d'olive vierge de compétent et de même niveau que les jurys internationaux.

