



**CONSIGLIO
OLEICOLO
INTERNAZIONALE**

Principe de Vergara, 154 – 28002 Madrid – España Telef.: +34 915 903 638 Fax: +34 915 631 263 - e-mail: iooc@internationaloliveoil.org - <http://www.internationaloliveoil.org/>

RISOLUZIONE N. RES-2/93-IV/05

**METODO PER LA VALUTAZIONE ORGANOLETTICA
DELL'OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE**

IL CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE,

Visto l'Accordo internazionale del 1986 sull'olio di oliva e sulle olive da tavola, emendato e ricondotto nel 1994 e prorogato da ultimo nel 2004, e segnatamente gli articoli 26, "Denominazioni e definizioni degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva" (emendato da ultimo con la decisione DÉC-1/75-IV/96 del 20 novembre 1996), 28, "Indicazioni di provenienza e denominazioni di origine", e 36, relativo alle norme sulle caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche e ai metodi di analisi;

Vista la risoluzione n. RES-3/75-IV/96 del 20 novembre 1996, recante adozione del metodo (revisione) "Valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine" COI/T.20/Doc. n. 15/Rev.1, della norma COI/T.20/Doc. n. 13/Rev. 1 "Metodologia generale per la valutazione organolettica dell'olio d'oliva", e della norma COI/T.20/Doc. n. 14/Rev. 1 "Guida per la selezione, l'addestramento e il controllo degli assaggiatori qualificati di olio d'oliva vergine", risoluzione mediante la quale è stata confermata la validità delle norme COI/T.20/Doc. n. 4 del 18 giugno 1987 "Analisi sensoriale: vocabolario generale", COI/T.20/Doc. n. 5 del 18 giugno 1987 "Bicchiere per l'assaggio di oli" e COI/T.20/Doc. n. 6 del 18 giugno 1987 "Guida per l'allestimento di una sala d'assaggio";

Considerando che, di fronte all'aumento delle denominazioni di origine e delle indicazioni di provenienza di regioni geografiche talvolta molto prossime registrato nei paesi membri del Consiglio oleicolo internazionale, è stato costituito, nel quadro della politica di qualità e differenziazione dei prodotti offerti ai consumatori, un gruppo di lavoro composto da esperti in analisi sensoriale, al fine di elaborare un metodo da raccomandare ai membri in quanto strumento uniforme per la valutazione degli attributi sensoriali degli oli di oliva extra vergini caratteristici di una determinata indicazione geografica (denominazioni di origine e indicazioni di provenienza);

Considerando che su proposta del comitato di chimica oleicola, i membri del Consiglio oleicolo internazionale hanno deciso di organizzare un seminario sulla valutazione organolettica dell'olio d'oliva extra vergine a denominazione di origine, al fine di presentare alle strutture responsabili per le denominazioni di origine e alle amministrazioni competenti degli stati membri del Consiglio un progetto preliminare di metodo;

Considerando che l'applicazione del metodo permetterebbe di armonizzare le procedure destinate alla caratterizzazione degli attributi sensoriali degli oli di oliva extra vergini in seno alle strutture responsabili per il controllo delle indicazioni geografiche;

ADOPTA LA SEGUENTE DECISIONE

Il metodo "Valutazione organolettica dell'olio extra vergine d'oliva a denominazione di origine" COI/T.20/Doc. n. 22 è adottato. Si raccomanda l'applicazione del metodo alle strutture responsabili per le denominazioni di origine.

Madrid, 18 novembre 2005