



**CONSEJO
OLEÍCOLA
INTERNACIONAL**

Príncipe 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/>

DECISIÓN N° DEC-21/95-V/2007

**MÉTODO REVISADO PARA LA VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA
DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN**

**EL CONSEJO DE MIEMBROS DEL CONSEJO OLEÍCOLA
INTERNACIONAL**

Visto el Convenio Internacional del Aceite de Oliva y de las Aceitunas de Mesa, 2005, y en particular su artículo 21, relativo a las denominaciones y definiciones de los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva, y su artículo 25, relativo a las normas relacionadas con las características físicas, químicas y organolépticas y los métodos de análisis;

Vista la Resolución n° RES- 3/75-IV/96 de 20 de noviembre de 1996, en virtud de la cual el COI aprobó el método COI/T.20/Doc. n° 15 «Valoración organoléptica del aceite de oliva virgen», la norma COI/T.20/Doc. n° 13 « Metodología general para la valoración organoléptica del aceite de oliva virgen» y la norma COI/T.20/Doc. n° 14 «Guía para la selección, el entrenamiento y el control de los catadores cualificados de aceite de oliva virgen» y confirmó la validez de las normas COI/T.20/Doc. n° 4 «Análisis sensorial: vocabulario general básico», COI/T.20/Doc. n° 5 «Copa para la degustación de aceites» y COI/T.20/Doc. n° 6 «Guía para la instalación de una sala de cata»;

Considerando la decisión de los Miembros de proceder a una revisión del método para la valoración organoléptica del aceite de oliva virgen al objeto de introducir una terminología optativa para el etiquetado, y revisar en consecuencia las normas relacionadas con la metodología general para la valoración organoléptica del aceite de oliva virgen, los límites entre las categorías y la guía para la selección, el entrenamiento y el control de los catadores cualificados de aceite de oliva virgen;

Considerando la propuesta formulada por el Comité Técnico en su 1ª reunión, con vistas a revisar el método para mejorar su fiabilidad en función del nivel de homogeneidad en la clasificación asignada por los paneles,

DECIDE

1. El método «Valoración organoléptica del aceite de oliva virgen» COI/T.20/Doc. nº 15/Rev. 2 sustituye y deroga el método «Valoración organoléptica del aceite de oliva virgen» T.20/Doc. nº 15 de 20 de noviembre de 1996, y el documento T.20/Doc. nº 13/Rev. 1 «Metodología general para la valoración organoléptica del aceite de oliva virgen » sustituye y deroga la norma COI/T.20/Doc. nº 13 de 20 de noviembre de 1996.
3. La norma COI/T.20/Doc. nº 14/Rev. 2 «Guía para la selección, el entrenamiento y el control de los catadores cualificados de aceite de oliva virgen» sustituye y deroga la norma COI/T.20/Doc. nº 14 de 20 de noviembre de 1996.
4. La norma COI/T. 20/Doc. nº 4/Rev. 1 «Análisis sensorial: vocabulario general básico» sustituye y deroga la norma COI/T. 20/Doc. nº 4 de 18 de junio de 1987, y la norma COI/T.20/Doc. nº 6/ Rev. 1 «Guía para la instalación de una sala de cata» sustituye y deroga la norma COI/T.20/Doc. nº 6 de 18 de junio de 1987.
5. Se confirma la validez de la norma «Copa para la degustación de aceites», COI/T.20/Doc. nº 5 de 18 de junio de 1987.

Madrid (España), 16 de noviembre de 2007.