



DÉCISION N° DÉC-14/103-V/2015

MÉTHODE POUR L'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE

LE CONSEIL DES MEMBRES DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL

Vu l'Accord international de 2005 sur l'huile d'olive et les olives de table, prorogé en 2014, et notamment son article 21 concernant les dénominations et définitions des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive et son article 25 concernant les normes relatives aux caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques et les méthodes d'analyse ;

Vu la Résolution n° RES-3/75-IV/96 du 20 novembre 1996 portant adoption par le COI de la norme COI/T.20/Doc. n° 14 « Guide pour la sélection, l'entraînement et le contrôle des dégustateurs qualifiés d'huile d'olive vierge » et confirmant la validité des normes COI/T.20/Doc. n° 4 « Analyse sensorielle : Vocabulaire général de base » ; COI/T.20/Doc. n° 5 « Verre pour la dégustation des huiles » et COI/T.20/Doc. n° 6 « Guide pour l'installation d'une salle de dégustation » ; et la Décision N° DÉC-18/100-V/2013 du 27 mai 2013 relative à la révision de la norme COI/T.20/Doc. n° 14/Rév. 4 « Guide pour la sélection, l'entraînement et le contrôle des dégustateurs qualifiés d'huile d'olive vierge » et la Décision N° DÉC-6/S.ex.23-V/2015 du 4 février 2015 relative à la révision de la méthode « Évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge » COI/T.20/Doc. n° 15/Rév.7 ;

Considérant la décision des experts en évaluation organoleptique et des chefs de jury agréés par le Conseil et désignés par les Membres, de procéder à une révision dûment justifiée du document T.20/Doc. n° 15/Rév. 7 « Méthode pour l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge » ;

Considérant la proposition formulée par le Comité technique à l'occasion de sa 19^e réunion en vue de la révision de la méthode dans l'objectif d'améliorer sa fiabilité en fonction du niveau d'homogénéité dans le classement donné par les jurys,

DÉCIDE

1. La méthode « Évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge » COI/T.20/Doc. n° 15/Rév. 8 remplace et abroge la méthode « Évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge » T. 20/Doc. n° 15/Rév. 7 de février 2015.

Madrid (Espagne), le 26 novembre 2015.