



**CONSIGLIO
OLEICOLO
INTERNAZIONALE**

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/>

Risoluzione n. RIS-2/90-IV/04

**RICONOSCIMENTO DEL COI AI LABORATORI D'ANALISI
SENSORIALE DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI**

IL CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE,

Visto l'Accordo internazionale del 1986 sull'olio di oliva e sulle olive da tavola, emendato e ricondotto nel 1993 e prorogato da ultimo nel 2003, e segnatamente gli articoli 1, obiettivi generali, 26, denominazioni e definizioni degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva (emendato da ultimo con la Decisione DÉC-7/88-IV/03 del 25 giugno 2003), e 36, normalizzazione del mercato dell'olio di oliva e dell'olio di sansa di oliva;

Vista la Risoluzione RÉS-4/76-IV/97 del 5 giugno 1997, recante l'Atto di riconoscimento del COI ai panel di analisi sensoriale dell'olio di oliva;

Considerando che è necessario prevedere il riconoscimento dell'idoneità e della competenza dei laboratori che effettuano l'analisi sensoriale degli oli di oliva vergini mediante un panel di assaggio, laboratori che possono essere chiamati a fornire valutazioni sensoriali nel quadro di contenziosi e controversie relativi a operazioni commerciali internazionali per i quali può essere richiesta l'applicazione della procedura di conciliazione e arbitrato del Consiglio;

Considerando che è necessario aggiornare le regole relative al riconoscimento dei panel di analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine da parte del Consiglio in base alle raccomandazioni esistenti in ambito internazionale in materia di requisiti per i laboratori che effettuano prove di analisi sensoriale;

ADOTTA LA SEGUENTE DECISIONE

1. Il riconoscimento del COI è concesso o rinnovato al laboratorio riconosciuto dall'autorità competente del rispettivo paese in quanto laboratorio preposto al controllo ufficiale degli oli d'oliva vergini mediante analisi sensoriale, a condizione che esso soddisfi i requisiti e rispetti gli obblighi di seguito indicati:
 - 1.1. Condizioni:
 - 1.1.1. aver presentato una domanda di riconoscimento alla Segreteria esecutiva del Consiglio. La domanda deve essere inoltrata dall'autorità competente che riconosce il laboratorio in quanto competente a compiere l'analisi sensoriale dell'olio di oliva;
 - 1.1.2. aver trasmesso, insieme alla domanda, un documento che dimostri che il laboratorio è accreditato ad effettuare l'analisi sensoriale dell'olio d'oliva vergine conformemente al metodo adottato dal Consiglio;
 - 1.1.3. aver fornito, insieme alla richiesta, tutte le informazioni relative alle caratteristiche del laboratorio di analisi sensoriale: impianti, attrezzature, attività, personale, titoli, esperienza e attività del capo panel, composizione del gruppo di assaggiatori, numero medio mensile di sedute di analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine;
 - 1.1.4. aver superato le prove organizzate periodicamente dal Consiglio per il controllo della competenza dei panel di analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine;
 - 1.2. Obblighi
 - 1.2.1. eventuali cambiamenti della situazione del laboratorio in merito all'accreditamento per la valutazione sensoriale degli oli di oliva vergini verranno comunicati alla Segreteria esecutiva del Consiglio;
 - 1.2.2. eventuali cambiamenti relativi al personale preposto all'analisi sensoriale degli oli di oliva vergini, comprese le modifiche nella composizione del panel di analisi sensoriale, verranno comunicati dal laboratorio alla Segreteria esecutiva del Consiglio;
 - 1.2.3. in caso di arbitrato, certificazioni, inchieste, controlli, il laboratorio realizzerà le valutazioni sensoriali degli oli di oliva vergini eventualmente richieste;
 - 1.2.4. i laboratori parteciperanno alle prove di controllo previste dalla Segreteria esecutiva del Consiglio.

2. Sono responsabilità del Consiglio, assistito da una commissione tecnica composta da sette esperti scelti dalla Segreteria esecutiva,
 - il controllo della competenza tecnica dei panel d'analisi sensoriale degli oli di oliva vergini mediante l'organizzazione di due prove annuali, portanti ciascuna su cinque campioni;
 - l'elaborazione statistica dei risultati ottenuti nel corso delle prove di controllo;
 - la trattazione di eventuali ricorsi da parte dei laboratori;
 - la valutazione dell'idoneità e della competenza dei laboratori di analisi sensoriale ai fini del riconoscimento del Consiglio.
3. Il Consiglio, assistito dalla commissione tecnica, può procedere alla verifica delle condizioni tecniche delle prove condotte dai panel d'analisi sensoriale degli oli di oliva vergini.
4. Il Consiglio può rilasciare un riconoscimento *a titolo provvisorio* al laboratorio di analisi sensoriale degli oli di oliva vergini in corso di accreditamento, se quest'ultimo dichiara di aver avviato le pratiche di accreditamento.
5. La presente Risoluzione sostituisce ed abroga l'Atto di riconoscimento del COI ai panel di assaggio dell'olio di oliva, oggetto della Risoluzione RES-4/76-IV/97 del 5 giugno 1997.

Madrid (Spagna), il 18 giugno 2004