



**CONSEIL
OLÉICOLE
INTERNATIONAL**

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/>

Resolution n° RES -2/90-IV/04

**AGRÉMENT DU COI AUX LABORATOIRES D'ANALYSE
SENSORIELLE DES HUILES D'OLIVE VIERGES**

LE CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL,

Vu l'Accord international de 1986 sur l'huile d'olive et les olives de table, tel qu'amendé et reconduit en 1993 et prorogé en dernier lieu en juin 2003 et notamment son article premier concernant ses objectifs généraux, son article 26 concernant les dénominations et définitions des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive, amendé en dernier lieu par la Décision n° DÉC-7/88-IV/03 du 25 juin 2003, et son article 36 concernant la normalisation du marché de l'huile d'olive et de l'huile de grignons d'olive ;

Vu la Résolution n° RÉS-4/76-IV/97 du 5 juin 1997 portant acte d'agrément du COI aux jurys de dégustation d'huile d'olive ;

Considérant la nécessité de s'assurer de la reconnaissance de l'aptitude et de la compétence des laboratoires pour l'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges par un jury de dégustation, laboratoires qui peuvent être appelés notamment à intervenir dans le cas d'évaluations sensorielles sollicitées dans le cadre de litiges et de différends lors de transactions internationales et pour lesquels il serait fait appel à la procédure de conciliation et d'arbitrage du Conseil ;

Considérant la nécessité d'une mise à jour des règles concernant l'agrément du Conseil aux jurys de dégustation d'huiles d'olive vierges à partir des recommandations internationales en matière d'exigences de compétence pour la réalisation d'essais par les laboratoires d'analyse sensorielle ;

DÉCIDE

1. L'octroi ou le maintien de l'agrément au laboratoire agréé par l'autorité compétente de son pays en tant que laboratoire chargé du contrôle officiel des huiles d'olive vierges au moyen de l'analyse sensorielle, satisfaisant :
 - 1.1. aux conditions ci-après :
 - 1.1.1. la remise au Secrétariat exécutif du Conseil de sa demande d'agrément transmise par l'autorité compétente ayant subvenu à son agrément pour l'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges ;
 - 1.1.2. la fourniture, avec la demande d'agrément, de la preuve de son accréditation pour l'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges conformément à la méthode adoptée par le Conseil ;
 - 1.1.3. la fourniture, avec la demande d'agrément, de toutes indications concernant les caractéristiques du laboratoire d'analyse sensorielle : ses installations, son équipement, ses activités, son personnel, le titre, l'expérience, l'activité du chef du jury, la composition du groupe de dégustateurs, le nombre moyen mensuel de séances de dégustation d'huiles d'olive vierges ;
 - 1.1.4. l'évaluation satisfaisante du laboratoire aux essais périodiques de contrôle de la compétence du jury de dégustation d'huiles d'olive vierges, organisés par le Conseil ;
 - 1.2. aux obligations ci-après :
 - 1.2.1. communiquer au Secrétariat exécutif du Conseil toute modification de sa situation à l'égard de son accréditation pour l'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges ;
 - 1.2.2. communiquer au Secrétariat exécutif du Conseil toute modification concernant le personnel destiné à l'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges, y compris toute modification concernant la composition du jury de dégustation ;
 - 1.2.3. réaliser l'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges qui lui serait demandée en cas d'arbitrage, de certifications, d'enquêtes, de contrôles ;
 - 1.2.4. participer aux essais de contrôle qui lui sont demandés par le Secrétariat exécutif du Conseil.

2. Le Conseil est responsable, après avis d'une commission technique composée de sept experts désignés par le Secrétariat exécutif,
 - du contrôle de la compétence des jurys d'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges au moyen de l'organisation de deux essais annuels portant sur cinq échantillons chaque fois ;
 - du traitement statistique à appliquer aux résultats des essais de contrôle ;
 - du traitement des éventuels recours des laboratoires ;
 - de l'évaluation de l'aptitude et de la compétence des laboratoires d'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges en vue de leur agrément par le Conseil.
3. Le Conseil peut, sur avis de la commission technique, procéder à la vérification des conditions techniques des essais conduits par les jurys d'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges.
4. Le Conseil peut octroyer son agrément *à titre provisoire* au laboratoire d'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges en cours d'accréditation sur sa déclaration de l'entreprise des démarches dans ce sens.
5. La présente Résolution remplace et abroge l'Acte d'agrément du COI aux jurys de dégustation d'huile d'olive faisant l'objet de la Résolution n° RES-4/76-IV/97 du 5 juin 1997.

Madrid (Espagne), le 18 juin 2004