



DÉCISION N° DEC-III.5/109-VI/2019

CONCERNANT LES VALEURS DE PRÉCISION DES MÉTHODES D'ANALYSE ADOPTÉES PAR LE CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL

LE CONSEIL DES MEMBRES DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL,

Vu l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table, en particulier l'article 1 « Objectifs de l'Accord » en matière de normalisation et de recherche, en ce qui concerne l'uniformisation des législations nationales et internationales et l'harmonisation des analyses physico-chimiques et organoleptiques, l'amélioration de la connaissance des caractéristiques de composition et de qualité des produits oléicoles en vue du regroupement des normes internationales qui permettent le contrôle de la qualité des produits, les échanges commerciaux internationaux et leur développement, la protection des droits des consommateurs et la prévention des pratiques frauduleuses et trompeuses et de l'adultération ; et le chapitre VI « Dispositions concernant la normalisation » ;

Vu les recommandations formulées par le Comité de Chimie et Normalisation à l'occasion de sa 4^e réunion, dans le cadre de la 108^e session du Conseil des Membres, concernant les discussions sur la révision des méthodes COI/T.20/Doc. n° 19 et COI/T.20/Doc. n° 26 ;

Considérant la décision unanime des experts chimistes lors de leur réunion des 4 et 5 octobre 2018 ;

DÉCIDE

De réviser la méthode COI/T.20/Doc. n° 42-2/Rev. 2 en ce qui concerne les valeurs de précision des méthodes d'analyse adoptées par le Conseil oléicole international. La révision consiste en une actualisation des valeurs de précision indiquées dans les dernières révisions des méthodes COI/T.20/Doc. n° 19 et COI/T.20/Doc. n° 26.

La méthode COI/T.20/Doc. n° 42-2/Rev. 3 remplace et abroge la méthode COI/T.20/Doc. n° 42-2/Rev. 2

Marrakech (Maroc), 21 juin 2019