



DÉCISION N° DEC-III.1/109-VI/2019

PORTANT ADOPTION DES LIGNES DIRECTRICES POUR RÉPONDRE AUX EXIGENCES DE LA NORME ISO 17025 RELATIVE À LA COMPÉTENCE DES LABORATOIRES D'ANALYSE SENSORIELLE, EN PARTICULIER EN CE QUI CONCERNE L'HUILE D'OLIVE VIERGE

LE CONSEIL DES MEMBRES DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL

Vu l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table, et en particulier son article premier « Objectifs de l'Accord », en matière de normalisation et de recherche, concernant l'uniformisation des législations nationales et internationales et la réalisation d'activités en matière d'analyse organoleptique;

Vu la recommandation formulée par le Comité de chimie oléicole et d'élaboration des normes à l'occasion de sa 2^e réunion, tenue dans le cadre de la 106^e session du Conseil des Membres;

Vu la nécessité de disposer d'un *Guide pour l'accréditation des laboratoires d'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges*;

Vu la mise à jour des normes ISO/IEC 17025;

Considérant la nécessité pour les structures nationales d'accréditation d'une formation homogène des auditeurs techniques et des inspecteurs chargés d'évaluer les laboratoires d'analyse sensorielle des huiles d'olive sollicitant l'accréditation;

Considérant la nécessité pour les jurys de dégustation de garantir l'assurance de leur qualité;

Considérant la recommandation unanime formulée par les experts en évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges, réunis par le Conseil oléicole international les 2 et 3 octobre 2018, en vue notamment d'une révision des formules, critères d'application, exemples et commentaires mentionnés dans le Guide au sujet des indices utilisés pour le contrôle du jury de dégustation et des dégustateurs;

Considérant la proposition présentée par le Comité de chimie et normalisation;

DÉCIDE

D'adopter les « LIGNES DIRECTRICES POUR RÉPONDRE AUX EXIGENCES DE LA NORME ISO 17025 RELATIVE À LA COMPÉTENCE DES LABORATOIRES D'ANALYSE SENSORIELLE, EN PARTICULIER EN CE QUI CONCERNE L'HUILE D'OLIVE VIERGE » COI/T. 28/Doc. 1 Rev. 4, en pièce jointe à cette Décision, et de recommander aux Membres de les appliquer et d'utiliser les formules et critères révisés à titre provisoire durant une année à compter de leur adoption. Après ce délai, si les données s'avèrent satisfaisantes, ce document sera adopté automatiquement à titre définitif.

Ce document détaillé, avec les références correspondantes, est adapté aux normes de l'ISO/IEC 17025, et est structuré en deux parties:

- . La première est consacrée aux caractéristiques du système de qualité et aux exigences en matière d'organisation du laboratoire;
- . La seconde porte sur les conditions techniques de l'analyse, conformément à la méthode COI/T.20/Doc. n° 15 et aux normes connexes.

Cette décision annule et abroge la Décision n° DÉC-III.5/107-VI/2018 de juin 2018 portant adoption de la révision du document COI/T.28/Doc.1 n° 3 « *Lignes directrices pour répondre aux exigences de la norme ISO 17025 relative à la compétence des laboratoires d'analyse sensorielle, en particulier en ce qui concerne l'huile d'olive vierge* ».

Le Caire (République arabe d'Égypte), 20 février 2019

H.E. Prof. Dr. Ezzaldin Omar Abustait
Président du Conseil Oléicole International