



**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](mailto:iooc@internationaloliveoil.org) - <http://www.internationaloliveoil.org/>

---

**DÉCISION N° DÉC-21/95-V/2007**

**MÉTHODE RÉVISÉE 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 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 méthode « Évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge » COI/T.20/Doc. n° 15, de la norme COI/T.20/Doc. n° 13 « Méthodologie générale pour l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge » et 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 » ;

**Considérant** la décision des Membres de procéder à une révision de la méthode pour l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge en vue d'y introduire une terminologie optionnelle pour l'étiquetage, et de réviser en conséquence les normes concernant la méthodologie générale pour l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge, les limites entre les catégories et le guide pour la sélection, l'entraînement et le contrôle des dégustateurs qualifiés d'huile d'olive vierge ;

**Considérant** la proposition formulée par le Comité Technique à l'occasion de sa 1<sup>re</sup> réunion en vue de réviser la méthode pour 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. 2 remplace et abroge la méthode « Évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge » T.20/Doc. n° 15 du 20 novembre 1996 et le document T.20/Doc. n° 13/Rév. 1 « Méthodologie générale pour l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge » remplace et abroge la norme COI/T.20/Doc. n° 13 du 20 novembre 1996.
3. La Norme COI/T.20/Doc. n° 14/Rév. 2 « Guide pour la sélection, l'entraînement et le contrôle des dégustateurs qualifiés d'huile d'olive vierge » remplace et abroge la norme COI/T.20/Doc. n° 14 du 20 novembre 1996.
4. La Norme COI/T. 20/Doc. n° 4/Rév. 1 « Analyse sensorielle : Vocabulaire général de base » remplace et abroge la norme COI/T. 20/Doc. n° 4 du 18 juin 1987 et la Norme COI/T.20/Doc. n° 6/ Rév. 1 « Guide pour l'installation d'une salle de dégustation » remplace et abroge la norme COI/T.20/Doc. n° 6 du 18 juin 1987.
5. La validité de la norme « Verre pour la dégustation des huiles », COI/T.20/Doc. n° 5 du 18 juin 1987, est confirmée.

Madrid (Espagne), le 16 novembre 2007.