



DÉCISION N° DÉC-III.4/109-VI/2019

RELATIVE À LA MÉTHODE D'ANALYSE SPECTROPHOTOMÉTRIQUE DANS L'ULTRAVIOLET

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 » qui fait référence, en matière de normalisation et de recherche, à la réalisation d'activités en matière d'analyse physico-chimique et organoleptique pour améliorer 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 du consommateur et la prévention des pratiques frauduleuses et trompeuses et l'adultération ; et son Chapitre VI « Dispositions concernant la normalisation »;

Vu la recommandation formulée par le Comité de chimie et normalisation lors de sa 4^e réunion, dans le cadre de la 108^e session du Conseil des Membres, en vue de la suppression de la valeur absolue au point 6.2 de la méthode COI/T.20/Doc. n° 19 Rév. 4;

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

DÉCIDE

De réviser le point 6.2 de la méthode COI/T.20/Doc. n° 19/Rev. 4 d'analyse spectrophotométrique dans l'ultraviolet. La méthode COI/T.20/Doc. n° 19/Rev. 5 remplace et abroge la méthode COI/T.20/Doc. n° 19/Rev. 4 et figurera dans la norme commerciale du COI.

Marrakech (Maroc), le 21 juin 2019