



**CONSEIL  
OLÉICOLE  
INTERNATIONAL**

Príncipe de Vergara, 154 – 28002 Madrid – España Telef.: +34 915 903 638 Fax: +34 915 631 263 - e-mail: [ioc@internationaloliveoil.org](mailto:ioc@internationaloliveoil.org) - <http://www.internationaloliveoil.org/>

---

**RÉSOLUTION N° RES-2/93-IV/05**

**MÉTHODE POUR L'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE  
DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA EN APPELLATION D'ORIGINE**

**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 décembre 2004, et en particulier son article 26 relatif aux dénominations et définitions des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive, amendé en dernier lieu par la Décision n° DEC-1/75-IV/96 du 20 novembre 1996, son article 28 relatif aux indications de provenance et appellations d'origine et son article 36, en ce qui concerne les 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 révisée « Évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge » COI/T.20/Doc. n° 15/Rev.1, de la norme COI/T.20/Doc. n° 13/Rev. 1 « Méthodologie générale pour l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge » et de la norme COI/T.20/Doc. n° 14/Rev. 1 « 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 du 18 juin 1987 « Analyse sensorielle : vocabulaire général de base », COI/T.20/Doc. n° 5 du 18 juin 1987 « Verre pour la dégustation des huiles » et COI/T.20/Doc. n° 6 du 18 juin 1987 « Guide pour l'installation d'une salle de dégustation » ;

**Considérant** l'augmentation dans les pays membres du Conseil oléicole international du nombre des appellations d'origine et des indications de provenance de régions géographiques parfois très proches, dans le cadre de la politique de qualité et de différenciation des produits proposés aux consommateurs, un groupe de travail composé d'experts en analyse sensorielle a été constitué pour mettre au point une méthode à recommander aux Membres en tant que moyen uniforme pour évaluer les attributs sensoriels des huiles d'olive vierges extra caractéristiques d'une indication géographique (appellations d'origine et indications de provenance) ;

**Considérant** la proposition du Comité de chimie oléicole, les Membres du Conseil oléicole international ont décidé d'organiser un séminaire sur l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge extra en appellation d'origine dans le but de présenter l'avant-projet de méthode aux structures responsables des appellations d'origine et aux administrations correspondantes des Membres du Conseil ;

**Considérant** que l'application de la méthode devrait permettre d'harmoniser les procédures destinées à la caractérisation des attributs sensoriels des huiles d'olive vierges extra au sein des structures chargées du contrôle des indications géographiques ;

## **DÉCIDE**

D'adopter la méthode « Évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge extra en appellation d'origine » COI/T.20/Doc. n° 22 et de recommander son application aux structures chargées des appellations d'origine.

Madrid, le 18 novembre 2005.