



DÉCISION N° DEC-13/103-V/2015

ACTE D'AGRÉMENT DU COI AUX LABORATOIRES D'ANALYSE SENSORIELLE DES HUILES D'OLIVE VIERGES

LE CONSEIL DES MEMBRES DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL,

Vu l'Accord international de 2005 sur l'huile d'olive et les olives de table, prorogé en 2014 et notamment son article premier concernant ses objectifs généraux, son article 21 concernant les dénominations et définitions des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive et son article 25 relatif à la normalisation du marché des produits oléicoles en ce qui concerne les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques et les méthodes d'analyse ;

Vu la Résolution n° RÉS-4/76-IV/97 du 5 juin 1997 amendée en dernier lieu par la Décision n° DEC-15/101-V/2013 du 29 novembre 2013, portant acte d'agrément du COI aux laboratoires d'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges ;

Considérant la nécessité de s'assurer de la reconnaissance de l'aptitude et de la compétence des laboratoires pour l'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges par un jury de dégustation, laboratoires qui peuvent être appelés notamment à intervenir dans le cas d'évaluations sensorielles sollicitées dans le cadre de litiges et de différends lors de transactions internationales et pour lesquels il serait fait appel à la procédure de conciliation et d'arbitrage du Conseil ;

Considérant la nécessité d'une mise à jour des règles concernant l'agrément du Conseil aux jurys de dégustation d'huiles d'olive vierges à partir des recommandations internationales en matière d'exigences de compétence pour la réalisation d'essais par les laboratoires d'analyse sensorielle ;

DÉCIDE

1. L'octroi ou le maintien de l'agrément au laboratoire agréé par l'autorité compétente de son pays en tant que laboratoire chargé du contrôle officiel des huiles d'olive vierges au moyen de l'analyse sensorielle, satisfaisant :
 - 1.1. aux conditions ci-après :
 - 1.1.1. la remise au Secrétariat exécutif du Conseil de sa demande d'agrément transmise par l'autorité compétente ayant subvenu à son agrément pour l'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges ;

- 1.1.2. la fourniture, avec la demande d'agrément, de la preuve de son accréditation pour l'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges conformément à la méthode adoptée par le Conseil ;
- 1.1.3. la fourniture, avec la demande d'agrément, de toutes indications concernant les caractéristiques du laboratoire d'analyse sensorielle : ses installations, son équipement, ses activités, son personnel, le titre, l'expérience, l'activité du chef du jury, la composition du groupe de dégustateurs, le nombre moyen mensuel de séances de dégustation d'huiles d'olive vierges ;
- 1.1.4. la fourniture, avec la demande d'agrément, du document "Déclaration d'absence de conflit d'intérêts" dûment rempli (annexe 1);
- 1.1.5. l'évaluation satisfaisante du laboratoire aux essais périodiques de contrôle de la compétence du jury de dégustation d'huiles d'olive vierges, organisés par le Conseil ;

1.2. aux obligations ci-après :

- 1.2.1. communiquer au Secrétariat exécutif du Conseil toute modification de sa situation à l'égard de son accréditation pour l'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges ;
- 1.2.2. communiquer au Secrétariat exécutif du Conseil toute modification concernant le personnel destiné à l'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges, y compris toute modification concernant la composition du jury de dégustation ;
- 1.2.3. réaliser l'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges conformément aux dispositions de la méthode d'évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges du COI et des normes afférentes en vigueur ;
- 1.2.4. réaliser l'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges qui lui serait demandée en cas d'arbitrage, de certifications, d'enquêtes, de contrôles ;
- 1.2.5. Le laboratoire d'analyse ajoutera dans son certificat une phrase disant que le résultat n'est pas publiable tant qu'il n'a pas été vérifié lors d'une contre-analyse comme décrit dans le document du COI relatif à l'évaluation organoleptique (COI/T20/Doc.15 Rev.8 §10.4)

Le certificat de l'essai devra indiquer la formule suivante : « Ce certificat se réfère uniquement à l'échantillon testé, et ne peut être publié et/ou reproduit, en tout ou en partie, sans l'approbation écrite du laboratoire. » En cas de non respect de cette procédure, la responsabilité du laboratoire sera engagée et le COI pourra retirer son agrément.

- 1.2.6. participer aux essais de contrôle qui lui sont demandés par le Secrétariat exécutif du Conseil.

2. Le Conseil est responsable, après avis d'une commission technique composée d'experts désignés par le Secrétariat exécutif :
 - du contrôle de la compétence des jurys d'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges au moyen de l'organisation de deux essais annuels portant sur cinq échantillons chaque fois ;
 - du traitement statistique à appliquer aux résultats des essais de contrôle ;
 - du traitement des éventuels recours des laboratoires ;
 - de l'évaluation de l'aptitude et de la compétence des laboratoires d'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges en vue de leur agrément par le Conseil.
3. Le Conseil peut, sur avis de la commission technique, procéder à la vérification des conditions techniques des essais conduits par les jurys d'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges.
4. Le Conseil peut octroyer son agrément *à titre provisoire* au laboratoire d'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges en cours d'accréditation, sur sa déclaration de l'entreprise des démarches dans ce sens.
5. Le Conseil octroie son agrément annuel uniquement aux jurys de dégustation ou aux chefs des jurys qui figurent sur la liste officielle qu'il publie chaque année sur son site web après son adoption par le Conseil des Membres. Il n'existe aucune autre procédure de reconnaissance des dégustateurs (chefs de jury ou non) mise en œuvre par le COI.
6. Concernant l'usage et les modalités de mention de l'agrément par les laboratoires agréés, les conditions suivantes doivent être respectées :
 - l'agrément ne pourra être mentionné que pour la période concernée et le type d'analyse pour lequel il a été donné (sensorielle) ;
 - le logotype du COI pourra être utilisé à condition de préciser la période correspondant à l'agrément et exclusivement durant cette période.
7. En cas de non respect des dispositions indiquées ci-dessus et, en fonction de l'importance de l'infraction, le COI se réserve le droit, sans que cette décision puisse générer aucune compensation financière, de retirer ou suspendre l'agrément du laboratoire contrevenant et de le publier sur la page web du COI.
8. Le présent Acte d'agrément du COI aux laboratoires d'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges entre en application à compter de la date d'adoption de la présente Décision.

Madrid (Espagne), le 26 novembre 2015

DÉCLARATION D'ABSENCE DE CONFLIT D'INTÉRÊT

Nom et prénom/s du signataire de la déclaration :
Laboratoire auquel il appartient :
Fonction :

Le soussigné, déclare sur l'honneur :

- Que le laboratoire d'analyse sensorielle qu'il représente n'a aucun conflit d'intérêts ni, à sa connaissance, aucun lien direct ou indirect, en ce qui concerne les travaux confiés par le Secrétariat exécutif du Conseil oléicole international dans le cadre de son agrément par le COI, et en particulier avec ce qui est indiqué à ce sujet dans la Décision n° DEC-13/103-V/2015.
- Qu'il est conscient que toute situation susceptible de compromettre l'exécution impartiale et objective des tâches confiées, notamment pour des motifs d'intérêts économiques, affinités politiques ou nationales, liens familiaux, d'amitié ou sentimentaux ou de tout type de relation ou d'intérêt commun, constitue un conflit d'intérêts.
- Qu'il prendra toutes les mesures opportunes pour prévoir toute situation susceptible de compromettre l'exécution impartiale et objective des tâches confiées, et d'assurer, en particulier, que les membres du laboratoire d'analyse sensorielle, ainsi que ses organes administratifs et directeurs, ne se trouvent pas dans une situation qui puisse donner lieu à un conflit d'intérêts, et s'engage à informer immédiatement au Secrétariat exécutif si à tout moment il découvre l'existence d'un conflit d'intérêts direct ou indirect.

Signature.....
Nom
Date