



## **DÉCISION N° DÉC-III.2/111-VI/2020**

### **PORTANT ADOPTION DE LA RÉVISION DE LA MÉTHODE POUR L'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DE 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 en particulier son Chapitre VI « Dispositions concernant la normalisation » ;

**Vu** la Résolution n° RES-5/56-IV/87 du 18 juin 1987 portant adoption de la méthode COI/T.20/Doc. n° 3 "Evaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge" et 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" et le document COI/IGS/Doc. n° 8/corr.2 ; résolution n° RES-2/71-IV/94 du 17 novembre 1994 portant adoption à titre provisoire de la méthode "Evaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge" COI/T.20/Doc. n° 15, et des normes COI/T.20/Doc. n° 13 "Méthodologie générale pour l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge", COI/T.20/Doc. n° 14 "Guide pour la sélection, l'entraînement et le contrôle des dégustateurs qualifiés d'huile d'olive vierge" et par laquelle il a confirmé la validité des normes COI/T.20/Doc. n° 4, COI/T.20/Doc. n° 5 et COI/T.20/Doc. n° 6 du 18 juin 1987; la Résolution n° RES- 3/75-IV/96 du 20 novembre 1996 portant adoption par le COI de la méthode COI/T.20/Doc. n° 15/rev 1, des normes COI/T.20/Doc. n° 13, COI/T.20/Doc. n° 14/rev. 1 et confirmant la validité des normes COI/T.20/Doc. n° 4 COI/T.20/Doc. n° 5 et COI/T.20/Doc. n° 6 ; la Décision N° DÉC-21/95-V/2007 portant adoption de la révision de la méthode COI/T.20/Doc. n° 15/rev. 2 et des normes COI/T.20/Doc. n° 13/rev. 1, COI/T.20/Doc. n° 14/rev. 2, COI/T.20/Doc. n° 4 /rev. 1, COI/T.20/Doc. n° 5/rev. 1 et COI/T.20/Doc. n° 6/rev. 1 ; la Décision de 2010 portant adoption de la révision de la méthode COI/T.20/Doc. n° 15/rev. 3 ; la Décision N° DÉC-20/99-V/2011 portant adoption de la révision de la méthode COI/T.20/Doc. n° 15/rev. 4 et de la norme COI/T.20/Doc. n° 14/rev. 3; la Décision de 2012 portant adoption de la révision de la méthode COI/T.20/Doc. n° 15/rev. 5 ; la Décision N° DÉC-18/100-V/2013 portant adoption de la méthode COI/T.20/Doc. n° 15/rev. 6 et de la révision de la norme COI/T.20/Doc. n° 14/rev. 4; la Décision N° DÉC-6/S.ex.23-V/2015 portant adoption de la révision de la méthode COI/T.20/Doc. n° 15/rev. 7 ; la Décision 14/103-V/2015 portant adoption de la révision de la méthode COI/T.20/Doc. n° 15/rev. 8 ; la Décision DEC-III.15/106-VI/2017 portant adoption de la révision de la méthode COI/T.20/Doc. n° 15/rev. 9, et la Décision DEC-III.6/107-VI/2018 portant adoption de la révision de la norme COI/T.20/Doc. n° 14/rev. 5 et de la méthode COI/T.20/Doc. n° 15/rev. 10.

**Considérant** les révisions des documents T.20/Doc. n° 14/Rév. 5 « Guide pour la sélection, l'entraînement et le contrôle de la qualité des dégustateurs d'huile d'olive vierge-qualifications des dégustateurs, des chefs de jurys et des formateurs » et COI/T.20/Doc. n° 5/Rév. 1 « Verre pour la dégustation des huiles », proposées par le groupe de travail *ad hoc* ;

**Considérant** l'unanimité des experts en évaluation organoleptique désignés par les Membres, lors de leur réunion des 19 et 20 septembre 2019, il est proposé une révision des documents COI/T.20/Doc. n° 14/Rév. 5, harmonisée avec la nouvelle version du *Guide pour l'accréditation des jurys* », et COI/T.20/Doc. n° 5/Rév. 1, au point 2.3 « Règles d'emploi ;

### **DÉCIDE**

D'adopter les méthodes révisées COI/T.20/Doc. n° 14/Rév. 6 et COI/T.20/Doc. n° 5/Rév. 2, jointes à la présente décision, qui remplacent et abrogent les méthodes COI/T.20/Doc. n° 14/rev. 5, du 21 juin 2018 et COI/T.20/Doc. n° 5/rev. 1, du 16 novembre 2007.

À Tbilissi (Géorgie), 1<sup>er</sup> avril 2020