



**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 – <http://www.internationaloliveoil.org/>

DÉCISION N° DÉC 18/99-V/2011

**MÉTHODE POUR L'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE
DES OLIVES DE TABLE**

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, des huiles de grignons d'olive et les olives de table, et notamment son article 25 concernant les normes relatives aux caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques et les méthodes d'analyse ;

Vu la décision n° DEC-21/98-V/2010 du 26 novembre 2010 portant adoption par le COI de la révision de la méthode « Évaluation organoleptique des olives de table » COI/OT/MO n° 1/Rév.1 ;

Considérant la décision des Membres de réviser la méthode d'évaluation organoleptique des olives de table et d'unifier les limites entre les catégories et l'échelle de la feuille de profil ;

Considérant la nécessité de réviser le guide pour la formation des chefs des jurys de dégustation qui avait été adopté en novembre 2010 pour augmenter la durée des cours à 40 heures ;

Considérant la proposition formulée par le Comité technique qui, compte tenu de l'expérience acquise dans le domaine des huiles d'olives vierges, a souligné l'importance de disposer d'une méthode révisée pour améliorer le classement des olives de table et d'un guide officiel pour la formation des jurys ;

Considérant que l'application de ladite méthode permettrait d'harmoniser les procédures destinées à la caractérisation des attributs sensoriels des olives de table ;

DÉCIDE

La version révisée de la méthode d'évaluation organoleptique des olives de table CO/OT/MO n° 1/Rév. 2 de novembre 2011 est adoptée et son application est recommandée.

Madrid (Espagne), le 25 novembre 2011