



**CONSIGLIO  
OLEICOLO  
INTERNAZIONALE**

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

---

**DECISIONE N. DEC-21/95-V/2007**

**METODO RIVEDUTO PER LA VALUTAZIONE ORGANOLETTICA  
DELL'OLIO DI OLIVA VERGINE**

**IL CONSIGLIO DEI MEMBRI DEL CONSIGLIO OLEICOLO  
INTERNAZIONALE,**

**Visto** l'Accordo internazionale sull'olio di oliva e sulle olive da tavola, 2005, e in particolare l'articolo 21, relativo alle denominazioni e definizioni degli oli di oliva e di sansa di oliva, e l'articolo 25, relativo alle norme sulle caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche e i metodi di analisi;

**Vista** la risoluzione n. RIS- 3/75-IV/96 del 20 novembre 1996, recante adozione del metodo COI/T.20/Doc. n. 15 «Valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine», della norma COI/T.20/Doc. n.13 « Metodologia generale per la valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine» e della norma COI/T.20/Doc. n. 14 «Guida per la selezione, l'addestramento e il controllo degli assaggiatori qualificati di olio di oliva vergine » e confermando la validità delle norme COI/T.20/Doc. n. 4 « Analisi sensoriale: vocabolario generale» ; COI/T.20/Doc. n. 5 «Bicchiere per l'assaggio di oli» e COI/T.20/Doc. n. 6 «Guida per l'allestimento di una sala di assaggio» ;

**Considerando** che i membri hanno deciso di procedere a una revisione del metodo per la valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine introducendovi una terminologia opzionale per l'etichettatura e di rivedere pertanto le norme relative alla metodologia generale per la valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine, i limiti tra le categorie e la guida per la selezione, l'addestramento e il controllo degli assaggiatori qualificati di olio di oliva vergine ;

**Considerando** la proposta formulata dal Comitato tecnico in occasione della 1<sup>a</sup> riunione al fine di rivedere il metodo per renderlo maggiormente attendibile in funzione del livello di omogeneità della valutazione emessa dai panel,

**ADOPTA LA SEGUENTE DECISIONE:**

1. Il metodo «Valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine» COI/T.20/Doc. n. 15/Rev. 2 sostituisce e abroga il metodo « Valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine » T.20/Doc. n° 15 del 20 novembre 1996 e il documento «Metodologia generale per la valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine» T.20/Doc. n. 3/Rev. 1 del 20 novembre 1996.
3. La norma COI/T.20/Doc. n. 14/Rev. 2 «Guida per la selezione, l'addestramento e il controllo degli assaggiatori qualificati di olio di oliva vergine» sostituisce e abroga la norma COI/T.20/Doc. n. 14 del 20 novembre 1996.
4. La norma COI/T. 20/Doc. n° 4/Rev. 1 « Analisi sensoriale : Vocabolario generale» sostituisce e abroga norma COI/T. 20/Doc. n. 4 del 18 giugno 1987 e la norma COI/T.20/Doc. n. 6/ Rev. 1 « Guida per l'allestimento di una sala di assaggio» sostituisce e abroga la norma COI/T.20/Doc. n. 6 del 18 giugno 1987.
5. La validità della norma «Bicchiere per l'assaggio di oli», COI/.T20/Doc. n. 5 del 18 giugno 1987 è confermata.

Madrid (Spagna), 16 novembre 2007