



DÉCISION N° DEC-III-14/106-VI/2017

PORTANT ADOPTION DU GUIDE POUR L'ACCRÉDITATION DES LABORATOIRES D'ANALYSE SENSORIELLE DES HUILES D'OLIVE VIERGES

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 dans le domaine de l'évaluation organoleptique ;

Vu la recommandation formulée par le Comité de chimie oléicole et d'élaboration des normes à l'occasion de sa 2^e réunion, tenue dans le cadre de la 106^e session du Conseil ;

Vu la nécessité de disposer d'un Guide pour l'accréditation des laboratoires d'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges ;

Vu la mise à jour des normes ISO 17025/IEC 17025:2005 ;

Considérant la nécessité pour les structures nationales d'accréditation d'une formation homogène des auditeurs techniques et des inspecteurs chargés d'évaluer les laboratoires d'analyse sensorielle des huiles d'olive sollicitant l'accréditation ;

Considérant la nécessité pour les jurys de dégustation de garantir l'assurance de leur qualité ;

Considérant la recommandation unanime formulée par les experts en évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges réunis par le Conseil oléicole international les 16 et 17 octobre 2017, en vue notamment d'une révision des formules de l'indice de répétabilité indiquées dans le Guide, d'une révision de son titre pour revenir au titre original et d'une révision de son domaine d'application ;

Considérant la proposition présentée par le Comité de chimie et normalisation ;



-2-

DÉCIDE

De recommander aux Membres d'appliquer le « Guide pour l'accréditation des laboratoires d'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges » COI/T.28/Doc. 1 Rév. 2 figurant en pièce jointe à cette Décision.

Ce guide détaillé, avec les références correspondantes, est adapté aux normes de l'ISO – ISO/IEC 17025:2005 et est structuré en deux parties :

- La première est consacrée aux caractéristiques du système de qualité et aux exigences en matière d'organisation du laboratoire ;
- La seconde porte sur les conditions techniques de l'analyse, conformément à la méthode COI/T.20/Doc. n° 15 et aux normes connexes.

Cette décision annule et abroge la Décision DEC-10/105-VI/2017 de mai 2017 portant adoption de la révision du « Guide pour l'accréditation des laboratoires d'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges ».

Madrid (Espagne), le 27 novembre 2017