



DÉCISION N° DÉC-III.6/107-VI/2018

PORTANT ADOPTION 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-3/75-IV/96 du 20 novembre 1996 portant adoption par le COI de la norme COI/T.20/Doc. n° 14 « Guide pour la sélection, l'entraînement et le contrôle des dégustateurs qualifiés d'huile d'olive vierge » et confirmant la validité 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 la Décision N° DÉC-18/100-V/2013 du 27 mai 2013 relative à la révision de la norme COI/T.20/Doc. n° 14/Rév. 4 « Guide pour la sélection, l'entraînement et le contrôle des dégustateurs qualifiés d'huile d'olive vierge » et la Décision N° DÉC-6/S.ex.23-V/2015 du 4 février 2015 relative à la révision de la méthode « Évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge » COI/T.20/Doc. n° 15/Rév.7 et la Décision 14/103-V/2015 relative à la révision de la méthode « Évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge » COI/T.20/Doc. n° 15/Rév.8 ;

Considérant la décision des experts en évaluation organoleptique et des chefs de jury agréés par le Conseil et désignés par les Membres, de procéder à une révision dûment justifiée consistant à modifier le dernier paragraphe du point 10.4 du document T.20/Doc. n° 15/Rév. 9 « Méthode pour l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge » au sein d'un nouveau point 10.6 ;

Considérant la révision du document T.20/Doc. n° 14/Rév. 4 « 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 » proposée par le groupe de travail *ad hoc* ;

Considérant la proposition formulée par le Comité de Chimie et Normalisation à l'occasion de sa 3^e réunion en vue de la révision de la méthode, dans l'objectif d'améliorer sa fiabilité en termes d'homogénéité dans le classement donné par les jurys ;

Considérant la révision des points 10.4 et 10.6 de la méthode COI/T.20/Doc. n° 15/Rév. 9 « Évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge » et la révision en profondeur de la méthode COI/T.20/Doc. n° 14/Rév. 4 « 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 »,



-2-

DÉCIDE

- D'adopter les méthodes révisées COI/T.20/Doc. n° 15/Rév. 10 et COI/T.20/Doc. n° 14/Rév. 5, jointes à la présente décision, qui remplacent et abrogent la méthode COI/T. 20/Doc. n° 15/Rév. 9 et COI/T. 20/Doc. n° 14/Rév. 4. La méthode COI/T.20/Doc. n° 15/Rév. 10 figurera dans la norme commerciale du COI.

Buenos Aires (Argentine), le 21 juin 2018