



## **DÉCISION N° DÉC-III-15/106-VI/2017**

### **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 des chiffres décimales des médianes du document T.20/Doc. n° 15/Rév. 8 « Méthode pour l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge » ;

**Considérant** la proposition formulée par le Comité de Chimie et normalisation à l'occasion de sa 2<sup>e</sup> réunion en vue de la révision de la méthode dans l'objectif d'améliorer sa fiabilité en fonction du niveau d'homogénéité dans le classement donné par les jurys,

### **DÉCIDE**

De réviser les chiffres décimales des médianes de la méthode COI/T.20/Doc.n° 15/Rev. 8 « Évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge ». La méthode révisée COI/T.20/Doc.n° 15/Rev. 9 remplace et abroge la méthode COI/T.20/Doc.n°15/Rev. 8 et figurera dans la norme commerciale du COI.

Madrid (Espagne), le 27 novembre 2017