



## DÉCISION N° DEC-8/105-VI/2017

### **PORTANT ADOPTION DU GUIDE POUR L'ACCREDITATION DES LABORATOIRES D'ANALYSE SENSORIELLE DES HUILES D'OLIVE VIERGES**

« Principes à appliquer par les laboratoires d'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges pour répondre aux dispositions de la norme ISO 17025 »

#### **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<sup>e</sup> réunion, tenue dans le cadre de la 81<sup>e</sup> 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 formulée par les experts en évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges réunis par le Conseil et la proposition présentée par le Comité de chimie et normalisation ;

## DÉCIDE

De recommander aux Membres d'appliquer le Guide pour l'accréditation des laboratoires d'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges « *Principes à appliquer par les laboratoires d'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges pour répondre aux dispositions de la norme ISO 17025* » (COI/T.28/Doc. 1 Rév. 1) 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 DÉC-20/95-V/2007 du 16 novembre 2007 portant adoption du « Guide pour l'accréditation des laboratoires d'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges ».

Rome (Italie), le 26 mai 2017.