



DÉCISION N° DÉC-III.5/107-VI/2018

PORTANT ADOPTION DES LIGNES DIRECTRICES POUR RÉPONDRE AUX EXIGENCES DE LA NORME ISO 17025 RELATIVE À LA COMPÉTENCE DES LABORATOIRES D'ANALYSE SENSORIELLE, EN PARTICULIER EN CE QUI CONCERNE 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 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 des Membres ;

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 19 et 20 mars 2018, en vue notamment d'une révision des formules, exemples et commentaires de l'indice de répétabilité et de l'écart figurant dans le Guide, d'une révision de son titre et de la suppression d'un texte au point 5.2, déjà mentionné dans le document COI/T20/Doc. 14, en précisant la référence audit document ;

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



-2-

DÉCIDE

D'adopter les « LIGNES DIRECTRICES POUR RÉPONDRE AUX EXIGENCES DE LA NORME ISO 17025 RELATIVE À LA COMPÉTENCE DES LABORATOIRES D'ANALYSE SENSORIELLE, EN PARTICULIER EN CE QUI CONCERNE L'HUILE D'OLIVE VIERGE » COI/T. 28/Doc. 1 Rév. 3, en pièce jointe à cette Décision et recommande aux Membres de les appliquer.

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-III-14/106-VI/2017 de novembre 2017 portant adoption de la révision du « Guide pour l'accréditation des laboratoires d'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges ».

Buenos Aires (Argentine), le 21 juin 2018