



**CONSEJO  
OLEÍCOLA  
INTERNACIONAL**

Príncipe de Vergara, 154 – 28002 Madrid – España Telef.: +34 915 903 638 Fax: +34 915 631 263 - e-mail: [iooc@internationaloliveoil.org](mailto:iooc@internationaloliveoil.org) - <http://www.internationaloliveoil.org/>

---

**RESOLUCION N° RES-2/93-IV/05**

**MÉTODO PARA LA VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA  
DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA QUE OPTA A UNA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

**EL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL,**

**Visto** el Convenio Internacional del Aceite de Oliva y de las Aceitunas de Mesa, 1986, enmendado y reconducido en 1994, y prorrogado en último lugar en diciembre de 2004 y en particular su artículo 26 relativo a las denominaciones y definiciones de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva, enmendado en última instancia por la Decisión n° DEC-1/75-IV/96 de 20 de noviembre de 1996, su artículo 28 relativo a las indicaciones de procedencia y denominaciones de origen y su artículo 36 referente a las normas relativas a las características físicas, químicas y organolépticas y los métodos de análisis;

**Vista** la Resolución n° RES-3/75-IV/96 de 20 de noviembre de 1996 por la que el COI adoptó el método revisado "Valoración organoléptica del aceite de oliva virgen" COI/T.20/Doc. n° 15/Rev.1 y adoptó la norma COI/T.20/Doc. n° 13/Rev. 1 "Metodología general para la valoración organoléptica del aceite de oliva virgen", así como la norma COI/T.20/Doc. n° 14/Rev. 1 "Guía para la selección, el entrenamiento y el control de los catadores cualificados de aceite de oliva virgen", y por la que confirmó la validez de las normas COI/T.20/Doc. n° 4 de 18 de junio de 1987 "Análisis sensorial: vocabulario general básico", COI/T.20/Doc. n° 5 de 18 de junio de 1987 "Copa para la degustación de los aceites" y COI/T.20/Doc. n° 6 de 18 de junio de 1987 "Guía para la instalación de una sala de cata";

**Considerando** el incremento del número de denominaciones de origen e indicaciones de procedencia de regiones geográficas a veces muy próximas en los países Miembros del Consejo Oleícola Internacional, en el marco de la política de calidad y diferenciación de los productos propuestos a los consumidores se constituyó un grupo de trabajo, constituidos por expertos en análisis sensorial, para establecer un método que sería recomendado a los Miembros como medio uniforme para evaluar los atributos sensoriales de los aceites de oliva vírgenes extra característicos de una indicación geográfica (denominaciones de origen e indicaciones de procedencia);

**Considerando** la propuesta del Comité de Química Oleícola, los Miembros del Consejo Oleícola Internacional decidieron organizar un seminario sobre la valoración organoléptica del aceite de oliva virgen extra que opta a una denominación de origen con la finalidad de presentar a las estructuras responsables de las denominaciones de origen y a las administraciones correspondientes de los Miembros del Consejo, el anteproyecto de método;

**Considerando** que la aplicación del método permitiría armonizar los procedimientos destinados a la caracterización de los atributos sensoriales de los aceites de oliva vírgenes extra en el seno de las estructuras encargadas del control de las indicaciones geográficas;

### **DECIDE**

Adoptar el método "Valoración organoléptica del aceite de oliva virgen extra que opta a denominación de origen" COI/T.20/Doc. nº 22 y recomendar su aplicación a las estructuras encargadas de las denominaciones de origen.

Madrid, 18 de noviembre de 2005.