



**CONSEIL
OLÉICOLE
INTERNATIONAL**

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

DÉCISION N° DÉC-18/100-V/2013

**MÉTHODE RÉVISÉE POUR L'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE
DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE**

LE CONSEIL DES MEMBRES DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL

Vu l'Accord international de 2005 sur l'huile d'olive et les olives de table et notamment son article 21 concernant les dénominations et définitions des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive et son article 25 concernant les normes relatives aux caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques et les méthodes d'analyse ;

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-20/99-V/2011 du 25 novembre 2011 relative à la révision de la méthode « Évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge » COI/T.20/Doc. n° 15 Rév. 3 et de la norme COI/T.20/Doc. n° 14 Rév. 2 « Guide pour la sélection, l'entraînement et le contrôle des dégustateurs qualifiés d'huile d'olive vierge » ;

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 documents COI/T.20/Doc. n° 14 Rév. 3 « Guide pour la sélection, l'entraînement et le contrôle des dégustateurs qualifiés d'huile d'olive vierge » et T.20/Doc. n° 15 Rév. 4 « Méthode pour l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge » ;

Considérant la proposition formulée par le Comité technique à l'occasion de sa 11^e 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

1. La méthode « Évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge » COI/T.20/Doc. n° 15/Rév. 5 remplace et abroge la méthode « Évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge » T. 20/Doc. n° 15 Rév. 4 du 25 novembre 2011. La Note Bene (N.B.) du point 10.1.1 et le logiciel de calcul sont adoptés à titre provisoire.
2. La méthode 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 » remplace et abroge la méthode COI/T. 20/Doc. n° 14/ Rév. 3 du 25 novembre 2011. La Note Bene (N.B.) du point 5 est adoptée à titre provisoire.

Madrid (Espagne), le 27 mai 2013.