

RESOLUCION N° RES-2/71-IV/94

METODO ENMENDADO PARA LA VALORACION ORGANOLEPTICA DEL  
ACEITE DE OLIVA VIRGEN

**EL CONSEJO OLEICOLA INTERNACIONAL,**

**Visto** el Convenio internacional del aceite de oliva y de las aceitunas de mesa, 1986, reconducido y enmendado por el Protocolo de marzo de 1993 y en particular su artículos 26, enmendado por la Resolución n° RES-3/70-IV/94 de 3 de junio de 1994, relativo a las denominaciones y definiciones de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva, y 35;

**Vista** la Resolución n° RES-4/66-IV/2 de 28 de mayo de 1992 por la que el COI adoptó el método COI/T.20/Doc. n° 3/Rev. 2 "Valoración organoléptica del aceite de oliva virgen" en sustitución de las resoluciones anteriormente adoptadas el 30 de mayo de 1991 y el 18 de junio de 1987;

**Considerando** que los Miembros, con ocasión de la 67ª reunión, decidieron proceder a una revisión del método con objeto de llegar a una mejor armonización en su aplicación por los paneles de diversos países y que, a este efecto, el Subcomité de Química Oleícola del Comité Técnico formuló, en la 71ª reunión, una propuesta que tiene en cuenta los resultados de los trabajos del grupo de responsables de los paneles reconocidos por el COI en 1992, tendentes a la enmienda del método para la valoración organoléptica del aceite de oliva virgen,

**DECIDE**

1. El método "Valoración organoléptica del aceite de oliva virgen" COI/T.20/Doc. nº 15, adoptado con carácter provisional, sustituye y deroga el método "Valoración organoléptica del aceite de oliva virgen" COI/T.20/Doc. nº 3/Rev. 2 de 28 de mayo de 1992.
2. Adopta la norma COI/T.20/Doc. nº 13 "Metodología general para la valoración organoléptica del aceite de oliva virgen" así como la norma COI/T.20/Doc. nº 14 "Guía para la selección, el entrenamiento y el control de los catadores cualificados de aceite de oliva virgen".
3. Confirma la validez de las normas COI/T.20/Doc. nº 4 de 18 de junio de 1987 "Análisis sensorial: Vocabulario general básico", COI/T.20/Doc. nº 5 de 18 de junio de 1987 "Copa para la cata de los aceites", COI/T.20/Doc. nº 6 de 18 de junio de 1987 "Guía para la instalación de una sala de cata".
4. Admite por convención que el aceite de oliva virgen clasificado "extra" tiene una puntuación organoléptica igual o superior a 6,5; que el aceite de oliva virgen clasificado "virgen" tienen una puntuación organoléptica igual o superior a 5,5; que el aceite de oliva virgen clasificado "corriente" tiene una puntuación organoléptica igual o superior a 3,5; que el aceite de oliva virgen clasificado "lampante" tiene una puntuación organoléptica inferior a 3,5.

Los Miembros toman, según su legislación respectiva, las disposiciones oportunas con objeto de proceder a la aplicación del método y de las normas conexas.

Los Gobiernos de los Estados no miembros que intervienen en el comercio internacional toman en consideración el método y las normas conexas.

Madrid, 17 de noviembre de 1994.