

RESOLUTION N° RES-2/71-IV/94

METHODE AMENDEE POUR L'EVALUATION ORGANOLEPTIQUE
DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE

LE CONSEIL OLEICOLE INTERNATIONAL,

Vu l'Accord international de 1986 sur l'huile d'olive et les olives de table tel que reconduit et amendé par le Protocole de mars 1993 et notamment ses articles 26, amendé par la Résolution n° RES-3/70-IV/94 du 3 juin 1994, concernant les dénominations et définitions des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive, et 35;

Vu la Résolution n° RES-4/66-IV/92 du 28 mai 1992 par laquelle le COI a adopté la méthode COI/T.20/Doc. n° 3/Rév. 2 "Evaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge" remplaçant les résolutions précédemment adoptées le 30 mai 1991 et le 18 juin 1987;

Considérant que les Membres, lors de la 67ème Session, ont décidé de procéder à une révision de la méthode en vue d'obtenir une meilleure harmonisation dans son application par les jurys de divers pays et qu'à cet effet le Sous-Comité de Chimie Oléicole du Comité Technique a formulé, lors de la 71ème Session, une proposition qui tient compte des résultats des travaux du groupe de responsables des jurys agréés par le COI en 1992, visant l'amendement de la méthode pour l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge,

DECIDE

1. La méthode "Evaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge" COI/T.20/Doc. n° 15, adoptée à titre provisoire, remplace et abroge la méthode "Evaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge" COI/T.20/Doc. n° 3/Rév. 2 du 28 mai 1992.
2. Adopte la norme COI/T.20/Doc. n° 13 "Méthodologie générale pour l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge" ainsi que 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".
3. Confirme la validité des normes COI/T.20/Doc. n° 4 du 18 juin 1987 "Analyse sensorielle: Vocabulaire général de base", COI/T.20/Doc. n° 5 du 18 juin 1987 "Verre pour la dégustation des huiles", COI/T.20/Doc. n° 6 du 18 juin 1987 "Guide pour l'installation d'une salle de dégustation".
4. Admet par convention que l'huile d'olive vierge classée "extra" a une note organoleptique égale ou supérieure à 6,5; que l'huile d'olive vierge classée "vierge" a une note organoleptique égale ou supérieure à 5,5; que l'huile d'olive vierge classée "courante" a une note organoleptique égale ou supérieure à 3,5; que l'huile d'olive vierge classée "lampante" a une note organoleptique inférieure à 3,5.

Les Membres prennent, selon leur législation respective, les dispositions appropriées en vue de l'application de la méthode et des normes connexes.

Les gouvernements des Etats non membres intervenant dans le commerce international prennent en considération la méthode et les normes connexes.

Madrid, le 17 novembre 1994