

RISOLUZIONE N. RIS-2/71-IV/94

**METODO EMENDATO PER LA VALUTAZIONE ORGANOLETTICA
DELL'OLIO D'OLIVA VERGINE**

IL CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE,

Visto l'Accordo Internazionale sull'Olio di Oliva e sulle Olive da Tavola, 1986, ricondotto ed emendato dal Protocollo di marzo 1993 e in particolare i suoi articoli 26, emendato dalla risoluzione RIS-3/70-IV/94, del 3 giugno 1994, sulle denominazioni e definizioni degli oli d'oliva e degli oli di sansa di oliva e, il 35;

Vista la risoluzione RIS-4/66-IV/92, del 28 maggio 1992, con la quale il COI ha adottato il metodo COI/T.20/Doc. n 3/Rev. 2 "Valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine" sottentrante a quelle prima adottate il 30 maggio 1991 e il 18 giugno 1987;

Considerando che i Membri, nella 67^a Sessione, hanno deciso di rivedere il metodo per ottenere una migliore armonizzazione nella sua applicazione da parte dei panel di diversi paesi e che a tal fine il Sottocomitato di Chimica Oleicola del Comitato Tecnico ha formulato, nella 71^a Sessione, una proposta che tiene conto dei risultati dei lavori del gruppo di capi panel riconosciuti dal COI nel 1992, tendente all'emendamento del metodo per la valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine,

DECIDE

1. Il Metodo "Valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine" COI/T.20/Doc n 15, adottato a titolo provvisorio, sostituisce e abroga il metodo "Valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine" COI/T.20/Doc. n 3/Rev. 2, del 28 maggio 1992.
2. Adotta la norma COI/T.20/Doc. n 13 "Metodologia generale per la valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine" nonché la norma COI/T.20/Doc. n 14 "Guida per la selezione, l'addestramento e il controllo degli assaggiatori qualificati di olio d'oliva vergine".
3. Conferma la validità delle norme COI/T.20/Doc. n 4, del 18 giugno 1987 "Analisi sensoriale: vocabolario generale", COI/T.20/Doc. n 6, del 18 giugno 1987, "Bicchiere per l'assaggio di oli", COI/T.20/Doc. n 6, del 18 giugno 1987 e "Guida per l'impianto di una sala di assaggio".
4. Ammette per convenzione che l'olio d'oliva vergine classificato "extra" ha un punteggio organolettico pari o superiore a 6,5; che l'olio d'oliva classificato "verGINE" ha un punteggio organolettico pari o superiore a 5,5; che l'olio d'oliva vergine classificato "corrente" ha un punteggio organolettico pari o superiore a 3,5; che l'olio d'oliva vergine classificato "lampante" ha un punteggio organolettico inferiore a 3,5.

I Membri prendono, secondo la loro rispettiva legislazione, le disposizioni appropriate per l'applicazione del metodo e delle relative norme.

I Governi degli Stati non membri che intervengono nel commercio internazionale prendono in considerazione il metodo e le rispettive norme.

Madrid, 17 novembre 1994.