



DÉCISION N° DEC-III.1/117-VI/2023

PORTANT ADOPTION DE LA MÉTHODE « LIGNES DIRECTRICES POUR RÉPONDRE AUX EXIGENCES DE LA NORME ISO :17025 SUR LA COMPÉTENCE DES LABORATOIRES D'ANALYSE SENSORIELLE, NOTAMMENT EN CE QUI CONCERNE L'HUILE D'OLIVE VIERGE »

LE CONSEIL DES MEMBRES DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL,

Vu l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table, en particulier l'article 1 « Objectifs de l'Accord » en matière de normalisation et de recherche, en ce qui concerne l'uniformisation des législations nationales et internationales et les activités en matière d'analyse physico-chimique et organoleptique pour améliorer la connaissance des caractéristiques de composition et de qualité des produits oléicoles, en vue du regroupement des normes internationales qui permettent le contrôle de la qualité des produits, les échanges commerciaux internationaux et leur développement, la protection des droits du consommateur et la prévention des pratiques frauduleuses et trompeuses et de l'adultération ; et le chapitre VI « Dispositions concernant la normalisation » ;

Vu la version actuelle du document du COI consacré aux lignes directrices pour répondre aux exigences de la norme ISO:17025 relatives à la compétence des laboratoires d'analyse sensorielle, en particulier en ce qui concerne l'huile d'olive vierge, qui a fait l'objet de la révision technique et scientifique des experts du COI en évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge, et la décision correspondante ;

Considérant la nécessité d'encourager l'adoption de ces lignes directrices par les laboratoires d'analyse sensorielle, en simplifiant le mode de présentation de l'information et en supprimant des informations générales non spécifiques, afin de les rendre plus accessibles aux chefs de jury et aux responsables des laboratoires ;

Considérant la position unanime des experts en évaluation organoleptique lors de leur réunion des 13 et 14 février 2023 ;

DÉCIDE

1. De réviser la méthode COI/T.28/Doc. n° 1/Rév. 6 « LIGNES DIRECTRICES POUR RÉPONDRE AUX EXIGENCES DE LA NORME ISO:17025 SUR LA COMPÉTENCE DES LABORATOIRES D'ANALYSE SENSORIELLE, NOTAMMENT EN CE QUI CONCERNE L'HUILE D'OLIVE VIERGE ».
2. La méthode COI/T.28/Doc. n° 1/Rév. 7 remplace et abroge la méthode COI/T.28/Doc. n° 1/Rév. 6.

Madrid (Espagne), le 22 juin 2023

M. Kaled Musa Al Henefat
Président du Conseil oléicole international