



Décision N° DÉC III.7/123-VI/2026

Portant révision de la méthode d'évaluation organoleptique de 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, et en particulier son article premier « Objectifs de l'Accord » en matière de normalisation et de recherche concernant l'uniformisation des législations nationales et internationales et son Chapitre VI « Dispositions concernant la normalisation » ;

Vu la résolution RES-5/56-IV/87 du 18 juin 1987 portant adoption par le COI du document COI/T.20/Doc. n° 6 « Guide pour l'installation d'une salle de dégustation » et la décision DÉC-21/95-V/2007 portant révision du document COI/T.20/Doc. n° 6/Rév. 1 ;

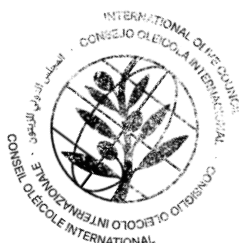
Vu la recommandation formulée par le Comité de chimie et normalisation lors de sa 18^e réunion, dans le cadre de la 123^e session du Conseil des Membres ;

Considérant la position unanime formulée par les experts en évaluation organoleptique lors de leur réunion des 5 et 6 mai 2026,

Décide

De réviser le document sur l'installation d'une salle de dégustation- COI/T.20/Doc. n° 6/Rév.

1. Le document COI/T.20/Doc. n° 6/Rév. 2 remplace et abroge le document COI/T.20/Doc. n° 6/Rév. 1.



Lisbonne, 30 juin 2026

Tawfik EL ACHCHABI

Président du Conseil oléicole international