



INTERNATIONAL
OLIVE
COUNCIL

CONSEJO
OLEICOLA
INTERNACIONAL

CONSEIL
OLEICOLE
INTERNATIONAL

CONSIGLIO
OLEICOLO
INTERNAZIONALE

المجلس
الدولي
للزيتون

DÉCISION N° DÉC-III.2/119-VI/2024

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-2/71-IV/94 du 17 novembre 1994 portant adoption par le COI du document COI/T.20/Doc. n° 15 « Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge » et la Décision DÉC-III.6/107-VI/2018 portant révision du document COI/T.20/Doc. n° 15/Rév.10 ;

Considérant la décision des experts en évaluation organoleptique désignés par les Membres et des chefs de jury agréés par le COI de procéder à une révision du document T.20/Doc. n° 15/Rév. 10 « Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge » ;

Considérant la proposition formulée par le Comité de Chimie et Normalisation à l'occasion de sa 14^e réunion en vue de la révision de la méthode ;

Considérant la position unanime formulée par les experts en évaluation organoleptique lors de leur réunion des 13 et 14 février 2024,

DÉCIDE

1. De réviser le document T.20/Doc. n° 15/Rév. 10 « Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge ».
2. La méthode T.20/Doc. n° 15/Rév. 11 remplace et abroge la méthode T.20/Doc. n° 15/Rév. 10.

Madrid (Espagne), le 25 juin 2024

Javad Mir Arabrazi
Président du Conseil Oléicole International