

GUIDE TECHNIQUE D'ACCREDITATION

Analyses sensorielles et tests consommateurs

LAB GTA 33

Révision 01

LA VERSION ELECTRONIQUE FAIT FOI



SOMMAIRE

1- OBJET DU DOCUMENT	3
2- REFERENCES ET DEFINITIONS	3
2.1 Références.....	3
2.2 Définitions	4
2.3 Sigles et abréviations	4
3- DOMAINE D'APPLICATION	5
4- MODALITES D'APPLICATION	5
5- SYNTHESE DES MODIFICATIONS	5
6- NOMENCLATURE DES ESSAIS ET EXPRESSIONS DES PORTES D'ACCREDITATION	5
6.1 Portée fixe	6
6.2 Portée flexible FLEX1	6
7- GUIDE DE LECTURE DES EXIGENCES D'ACCREDITATION ET RECOMMANDATIONS	7
7.1 Revue des demandes et de contrat	7
7.2 Produits soumis à essai	8
7.3 Sous-traitance	8
7.4 Achats de services et de fournitures	8
7.5 Personnel.....	9
7.6 Installations et conditions ambiantes.....	9
7.7 Méthodes d'essai	9
7.8 Equipements et traçabilité de mesure	10
7.9 Assurer la qualité des résultats	11
7.10 Rapport d'analyse	12
7.11 Règles spécifiques d'évaluation.....	12

1- OBJET DU DOCUMENT

La norme NF EN ISO/CEI 17025 définit les exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages, d'essais et d'analyses.

En ligne avec l'annexe B de la norme NF EN ISO/CEI 17025, le présent Guide Technique d'Accréditation (GTA) constitue un guide de lecture des exigences de ladite norme pour les analyses sensorielles et tests consommateurs. En complément, il établit des recommandations issues des bonnes pratiques admises dans le domaine et de la normalisation en vigueur.

Enfin, il contient des informations utiles aux laboratoires dans le cadre de leur démarche d'accréditation, notamment celles qui sont relatives à l'expression de la portée d'accréditation et aux règles particulières d'évaluation des laboratoires par le COFRAC.

Ce guide ne se substitue pas aux exigences et/ou aux normes applicables au sein du laboratoire. Les recommandations qu'il contient et que le laboratoire est libre d'appliquer sont celles reconnues comme étant les plus appropriées par le COFRAC pour répondre aux exigences de la norme NF EN ISO/CEI 17025 et du document LAB REF 02. Dans tous les cas, il appartient au laboratoire de démontrer que les dispositions qu'il prend permettent de satisfaire pleinement aux exigences de la norme citée supra.

2- REFERENCES ET DEFINITIONS

La liste des documents ci-dessous constitue une base non exhaustive de données. Il appartient au laboratoire d'assurer la veille documentaire (normative et réglementaire).

Les termes utilisés dans ce document font appel à des définitions issues des normes techniques applicables dans le domaine des analyses sensorielles.

2.1 Références

Le présent document s'appuie et se réfère notamment aux documents suivants, dans leur version en vigueur:

- **Norme NF EN ISO/CEI 17025** « Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais »,
- **EA-4/09** « accreditation for sensory testing laboratories »
- **LAB REF 02** « Exigences pour l'accréditation des laboratoires selon la norme NF EN ISO/CEI 17025 »,
- **LAB REF 05** « Règlement d'accréditation »,
- **LAB REF 08** « Expression et évaluation des portées d'accréditation »,
- **NF EN ISO 8589** « Analyse sensorielle - Directives générales pour la conception de locaux destinés à l'analyse »,
- **NF ISO 6658** « Analyse sensorielle - Méthodologie - Lignes directrices générales »,
- **NF EN ISO 5492** « Analyse sensorielle – Vocabulaire »
- **NF EN ISO 8586** « Analyse sensorielle - Lignes directrices générales pour la sélection, l'entraînement et le contrôle des sujets qualifiés et sujets sensoriels experts »,
- **XP V09-503** « Analyse sensorielle - Mesure des performances d'un ou plusieurs jury(s) effectuant des profils sensoriels conventionnels »,

- **NF V09-501** « Analyse sensorielle - Guide général pour l'évaluation sensorielle - Description, différenciation et mesure hédonique »,
- **NF ISO 13300-1** « Analyse sensorielle - Guide général à l'attention du personnel des laboratoires d'analyse sensorielle - Partie 1 : responsabilités du personnel »,
- **NF ISO 13300-2** « Analyse sensorielle - Guide général à l'attention du personnel des laboratoires d'analyse sensorielle - Partie 2 : recrutement et formation des animateurs de jury »,
- **NF ISO 4121** «Analyse sensorielle - Lignes directrices pour l'utilisation d'échelles de réponses quantitatives »

2.2 Définitions

Accréditation : reconnaissance, par un organisme indépendant faisant autorité, de la compétence d'un organisme à réaliser des activités spécifiées d'évaluation de la conformité. (extrait du LAB REF 05).

Portée d'accréditation : énoncé formel et précis des activités pour lesquelles l'organisme est accrédité, tel que défini dans le document LAB REF 08 (extrait du LAB REF 05).

Ligne de portée d'accréditation : elle est définie à minima par les champs « Objet », « Caractéristique mesurée ou recherchée », « Principe de la méthode » et « Référence de la méthode ».

Comparaison inter-laboratoires : organisation, exécution et évaluation de mesurages ou d'essais sur la même entité ou sur des entités similaires par deux laboratoires ou plus selon des conditions prédéterminées (extrait du LAB REF 05).

Prélèvement et collecte : dans ce guide, le prélèvement ou la collecte consiste soit à acheter un produit dans le commerce soit à le récupérer chez le client dans des conditions telles que les caractéristiques de ce produit ne soient pas altérées durant l'acheminement au laboratoire.

Essai de discrimination : essai visant à déterminer s'il existe des différences ou des similitudes organoleptiques entre des produits.

Essai de classement : essai dans lequel une série de deux ou plusieurs échantillons est présentée simultanément et classée par ordre d'intensité d'une propriété déterminée.

Essai descriptif : essai dont la finalité est de qualifier et de quantifier une ou plusieurs caractéristiques perçues sur un ou plusieurs produits.

Essai hédonique : essais visant à mesurer le caractère plaisant ou déplaisant d'un produit.

2.3 Sigles et abréviations

- AFNOR, Association Française de Normalisation, www.afnor.org
- COFRAC, Comité Français d'Accréditation, www.cofrac.fr
- ISO, International Standard Organisation (Organisation Internationale de normalisation), www.iso.org
- EIL, Essais inter-laboratoires
- CIL, Comparaisons inter-laboratoires
- SI, Système International d'unités

- EA, European Cooperation for Accreditation
- COI : Conseil Oléicole International

3- DOMAINE D'APPLICATION

Ce guide technique d'accréditation s'adresse aux :

- laboratoires d'essais ou d'analyses accrédités ou candidats à l'accréditation selon la norme NF EN ISO/CEI 17025 pour le domaine cité en objet,
- évaluateurs du COFRAC, pour lesquels il constitue une base d'harmonisation pour l'évaluation,
- membres des instances du COFRAC (Comité de Section Laboratoires, Commission d'Accréditation Biologie Agro-Alimentaire)
- structure permanente du Cofrac,
- clients des laboratoires d'essais accrédités sur ce domaine,
- instances officielles concernées par ce domaine.

Le domaine d'application de ce guide ne couvre pas la partie échantillonnage / prélèvement au sens du document LAB REF 02. Il couvre l'ensemble des produits alimentaires dont la spécificité réside dans le fait qu'ils sont par nature destinés à être ingérés par le consommateur. Il n'est toutefois pas limitatif : pour toute autre catégorie de produit, le laboratoire adressera sa demande au Cofrac qui en étudiera la recevabilité.

L'accréditation est délivrée pour une portée définie par le laboratoire correspondant à ses besoins et suivant les différentes options décrites dans le document LAB REF 08 (expression et évaluation des portées d'accréditation).

4- MODALITES D'APPLICATION

Ce document est applicable à compter du **1^{er} juillet 2017**.

5- SYNTHÈSE DES MODIFICATIONS

Les modifications apportées sont indiquées par une marque de révision en marge gauche du document.

Ces modifications concernent la reformulation de l'expression des portées d'accréditation, telles que définies dans le document LAB REF 08 révision 04. Elles touchent uniquement la forme des dénominations des portées d'accréditation et ne modifient pas le champ de compétence revendiqué.

6- NOMENCLATURE DES ESSAIS ET EXPRESSIONS DES PORTES D'ACCREDITATION

La portée d'accréditation est définie, conformément aux principes décrits dans le document LAB REF 08, par le laboratoire à partir des quatre éléments suivants :

1. Objet (*matrice*),
2. Grandeur ou caractéristique mesurée,
3. Principe de mesure,
4. Référence de la méthode (*exemples : norme, méthode interne*)

Dans le domaine de l'évaluation sensorielle, les portées FIXE et flexible FLEX1 étant les plus pertinentes, seuls ces 2 types de portée sont décrits dans ce guide.

6.1 Portée FIXE

Ce type de portée peut s'appliquer à un laboratoire ne souhaitant pas faire évoluer les versions de ses méthodes reconnues, ou les protocoles techniques de ses méthodes non reconnues, entre deux évaluations Cofrac.

Le laboratoire ne peut pas utiliser sous accréditation les révisions de ses méthodes reconnues ou les modifications techniques apportées à ses méthodes non reconnues. Il doit pour cela demander auparavant une évolution de sa portée, qui est examinée par le Cofrac dans le cadre d'une évaluation d'extension.

Exemple de portée FIXE :

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses sensorielles (Analyses sensorielles – LAB GTA 33)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins	Caractérisation des défauts	Essai Acceptation / Refus	Mode opératoire référence MOP-B

Portée fixe : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

L'indice de révision des méthodes internes ne figure plus dans les annexes techniques. Néanmoins, la version des méthodes utilisée doit être traçable au sein du laboratoire et un état des révisions depuis la dernière évaluation doit être transmis au Cofrac en préparation des évaluations sur site.

6.2 Portée flexible FLEX1

Ce type de portée FLEX1 est particulièrement adapté pour un laboratoire souhaitant s'approprier les révisions successives d'une méthode reconnue et les pratiquer sous accréditation sans évaluation et décision préalables du Cofrac, tant que le contenu de la méthode reste en adéquation avec la description de la portée. Les révisions des méthodes reconnues figurant dans sa portée d'accréditation ne doivent pas induire de compétences nouvelles (nouvel objet, nouvelle caractéristique, nouveau principe de mesure, etc...) pour lesquelles le laboratoire n'a pas été initialement évalué. La définition d'une méthode reconnue étant précisée dans le document LAB REF 08.

Lors de l'évolution des méthodes reconnues citées en référence dans la portée d'accréditation, à la suite de nouvelles éditions ou révisions, le laboratoire mettra en application la nouvelle version selon les modalités qu'il aura définies dans son système de

management de la qualité et ce dans un délai de 6 mois à compter de la date de parution de la nouvelle version.

Si la révision de la méthode reconnue implique une nouvelle compétence, le laboratoire doit se soumettre à une évaluation du Cofrac avant de pouvoir revendiquer l'application de la méthode révisée sous accréditation.

Exemple de portée flexible FLEX1 :

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses sensorielles (Analyses sensorielles – LAB GTA 33)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits destinés à la consommation humaine	Détermination d'une différence sensorielle perceptible entre les échantillons de 2 produits sur l'intensité d'une ou plusieurs propriétés.	Essai A- non A : Présenter aux sujets une série d'échantillons A (connu) et d'échantillons non A. Demander, pour chaque échantillon présenté, si l'échantillon est A ou non A.	NF V09-017
Produits destinés à la consommation humaine	Détermination des différences entre plusieurs échantillons basées sur l'intensité d'un seul attribut, de plusieurs attributs ou de l'impression globale.	Classement par rangs : présenter simultanément plusieurs échantillons aux sujets et leur demander de les classer selon le critère spécifié.	NF ISO 8587

Portée flexible FLEX1 : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

7- GUIDE DE LECTURE DES EXIGENCES D'ACCREDITATION ET RECOMMANDATIONS

7.1 Revue des demandes et de contrat

NF EN ISO CEI 17025 chap. 4.4

La norme NF EN ISO/CEI 17025 stipule notamment que le laboratoire doit établir et maintenir des procédures pour la revue des demandes et des contrats. Ces dernières doivent, à minima, assurer que les exigences implicites et explicites, y compris les méthodes, sont adéquatement définies, documentées et comprises, que la méthode d'essai appropriée est choisie et qu'elle est capable de répondre aux exigences des clients.

La revue de contrat prend notamment en compte :

- l'attente du client et les objectifs de l'essai clairement définis,
- Le nombre et la nature des produits testés,
- l'essai adapté à la demande du client,
- nature et nombre des sujets interrogés,
- les quantités de produits nécessaires et les conditions de réception,
- le mode de préparation et de présentation des produits,
- le questionnaire,
- la statistique retenue et les risques associés,
- la nécessité ou non d'émettre des déclarations de conformité ou des avis et interprétations et les bases sur lesquelles ils reposent.

7.2 Produits soumis à essai

NF EN ISO CEI 17025 chap. 5.8

7.2.1 Réception et stockage des échantillons

Les échantillons parviennent au laboratoire dans des conditions préservant leurs propriétés intrinsèques, leur sécurité sanitaire (hygiène et toxicité) et en quantité nécessaire aux analyses.

Ils sont contrôlés à réception (exemple : poids, température, intégrité...) et le laboratoire peut les refuser s'ils ne sont pas conformes aux critères de réception prédéfinis.

7.2.2 Préparation des échantillons

Les échantillons soumis à l'évaluation sont préparés selon les modalités convenues avec le client. Le laboratoire veillera donc en particulier :

- à la température et le mode de cuisson (température du four, température du produit à cœur, durée de cuisson, etc) et à la température de service,
- à la quantité de produit distribuée (forme, représentativité, type de morceau, etc)
- aux produit(s) d'accompagnement (sauce, pain, sel, sucre, etc),
- à la vaisselle de service (jetable, porcelaine, type de couteau, type de verre, etc) et à la codification des produits,
- à l'hygrométrie dans le cadre de produits sensibles (exemple : pain, croissants, biscuits, etc)

Le laboratoire mettra en place des dispositions qui assurent la traçabilité des échantillons tout au long du processus de traitement jusqu'à leur élimination.

7.3 Sous-traitance

NF EN ISO CEI 17025 chap. 4.5
Politique LAB REF 02

Dans le cas d'une sous traitance, le laboratoire pilote transmettra *a minima* les paramètres techniques indispensables à la réalisation de l'essai dans les conditions définies dans la revue de contrat.

7.4 Achats de services et de fournitures

NF EN ISO CEI 17025 chap. 4.6

Le laboratoire s'assurera que les fournitures, réactifs et produits consommables achetés qui affectent la qualité des essais ne sont utilisés qu'après avoir été contrôlés avant l'usage (cas de la température de couleur proximale pour l'éclairage, de l'odeur résiduelle de la vaisselle jetable, de la qualité alimentaire des réactifs chimiques, etc).

7.5 Personnel

NF EN ISO CEI 17025 chap. 4.6
Politique LAB REF 02

Le processus d'habilitation et de maintien des compétences sera précisément défini et tracé pour l'ensemble des tâches techniques et tenir compte, le cas échéant, des fréquences de réalisation des analyses ou de la signature des rapports d'analyses. Une fréquence annuelle peut être retenue pour le maintien des compétences. Ce processus inclura également le personnel susceptible d'émettre des avis et interprétations en rapport avec les résultats d'analyses.

Les compétences et l'expertise requise pour les fonctions d'encadrement (directeur technique, responsable technique) doivent être précisément définies

Ce processus inclura également le personnel susceptible d'émettre des avis et interprétations en rapport avec les résultats.

Il convient que le laboratoire ait une compétence minimum en analyse statistique dans les domaines suivants :

- tests d'hypothèse, et notion de risque (α , β , puissance d'un test),
- tests unilatéral et bilatéral,
- tests paramétriques et non paramétriques,
- analyses multidimensionnelles et analyse de variance dans le cas des analyses de profil sensoriel.

7.6 Installations et conditions ambiantes

NF EN ISO CEI 17025 chap. 5.3

Les locaux et les conditions d'environnement ne doivent pas être susceptibles de perturber la bonne application des normes d'analyses et de modifier l'intégrité intrinsèque de l'échantillon soumis à l'essai (cas de la salle de dégustation : un niveau de température agréable au sujet est défini, pour une même étude, avec un écart maximum toléré de $\pm 3^{\circ}\text{C}$).

La norme NF EN ISO 8589 décrit les modalités de conception de locaux destinés à l'analyse sensorielle permettant ainsi de limiter tout biais lié aux perturbations (phoniques, olfactives, etc).

Les conditions d'environnement importantes pour la fiabilité des essais doivent être contrôlées et enregistrées.

Lorsque les essais sont réalisés sur des produits à une température différente de la température ambiante, le laboratoire disposera d'une enceinte thermostatée ou de tout autre dispositif permettant de maîtriser la température de service des produits.

7.7 Méthodes d'essai

NF EN ISO CEI 17025 chap. 5.4
Politique LAB REF 02
LAB REF 08

7.7.1 Choix des méthodes

Dans la mesure du possible, le laboratoire utilisera les méthodes ISO ou AFNOR en vigueur. Quand de telles méthodes ne sont pas disponibles il peut être accrédité pour des méthodes internes à condition que le laboratoire ait convenablement documenté et validé ces méthodes.

Le laboratoire disposera d'un document décrivant toutes les étapes des méthodes qu'il utilise. En particulier, lorsque la méthode sélectionnée laisse le choix entre plusieurs options (ex : définition de la stratégie analytique de traitement des résultats), le laboratoire décrira la pratique ou les pratiques retenues.

La norme NF EN ISO/CEI 17025 indique « Le laboratoire doit confirmer qu'il peut correctement appliquer des méthodes normalisées avant de les mettre en œuvre pour des essais ou des étalonnages. En cas de changement de la méthode normalisée, la confirmation doit être répétée. ». Ceci s'applique à toute mise en place de méthode dans le laboratoire et à chaque révision/évolution de méthode. Les confirmations et autorisations d'emploi doivent faire l'objet d'enregistrement conformément au document Cofrac LAB REF 08.

7.7.2 Estimation de l'incertitude de mesure

Le laboratoire documentera ses dispositions pour l'évaluation de l'incertitude de mesure pour pouvoir l'estimer.

En analyses sensorielles, l'intervalle de confiance, l'erreur type ou la puissance de l'essai sont considérés comme des indicateurs d'incertitude de mesure.

Lorsque la norme d'essai n'est pas explicite sur la démarche d'évaluation des incertitudes, l'intervalle de confiance permet d'établir la marge d'erreur autour d'une moyenne ou d'une fréquence et donc d'estimer l'incertitude de mesure.

Pour les essais de comparaison, la puissance de l'essai peut être utilisée pour estimer l'incertitude de mesure (particulièrement recommandée pour les essais hédoniques).

7.8 Equipements et traçabilité de mesure

NF EN ISO CEI 17025 chap. 5.5

NF EN ISO CEI 17025 chap. 5.6

Politique LAB REF 02

7.8.1 Groupes d'évaluation sensorielle :

Les groupes d'évaluation sensorielle (descriptifs voire discriminatifs) sont concernés par les mêmes exigences que les équipements

La qualification du groupe de sujets participants à des essais descriptifs est préalable à l'étude (par type d'essai sur un type de produit) et permet de connaître les performances des sujets et du groupe en rapport avec les mesures effectuées dans les essais (pouvoir discriminant, répétabilité, consensus...). Le laboratoire s'efforcera de définir des seuils d'acceptation des sujets d'après leur niveau de performance.

Les normes NF V09-503 et NF EN ISO 8586 décrivent la méthodologie pour mesurer la performance des sujets ou groupes de sujets. Un suivi continu de la performance est souhaitable et à minima au moins une fois par an.

Le laboratoire s'assurera du maintien des performances après une période, à définir, de non sollicitation du sujet.

Les groupes d'évaluation sensorielle pour les essais hédoniques répondront au cahier des charges liés à la cible (critères) définie par le client.

7.8.2 Equipements

Le laboratoire définira les appareils critiques et s'assurera de leur maintien en bon état de fonctionnement (propreté, maintenance, contrôle). Ils doivent faire l'objet d'un raccordement métrologique, à une fréquence définie et argumentée, conformément aux dispositions décrites dans la norme NF EN ISO/CEI 17025 et le document COFRAC LAB REF 02.

Enceintes thermostatées :

Pour toute enceinte thermostatée ayant un impact critique sur les essais (exemples : four, réfrigérateurs) :

- une cartographie sera préalablement réalisée à la mise en service et en cas d'intervention importante (par exemple : déplacement, réparation). Le laboratoire se fixera par ailleurs une fréquence pertinente de cartographie pour assurer son suivi dans le temps.
- le contrôle effectif de la température est nécessaire soit par enregistrement en continu (l'intervalle d'acquisition des données sera adapté aux durées d'incubation), soit par thermomètre mini-maxi soit par un contrôle de température en sortie de l'enceinte (cas des fours).

Le laboratoire pourra, par exemple, suivre les normes FD V08-601 ou NF X 15-140 pour effectuer les cartographies. Il est nécessaire de matérialiser les zones non acceptables le cas échéant.

Pour les plaques électriques et les microondes, ils doivent faire l'objet de contrôle spécifique (exemple : température du produit à un instant t ou en cinétique dans les conditions d'utilisation définies).

Note : il convient de positionner la sonde de façon à obtenir une mesure la plus représentative possible de l'enceinte (y compris dans le cas de la salle de dégustation).

Balances et thermomètres :

Les balances de précision et les thermomètres feront l'objet d'un étalonnage à une fréquence définie par le laboratoire.

Concernant les balances, (balances de précision et autres balances), un suivi de dérive (carte de contrôle) s'impose en préalable pour chaque jour d'utilisation. Les masses de travail doivent être identifiées mais leur raccordement au SI n'est pas nécessaire.

Hygromètre :

Il est contrôlé à une fréquence définie par le laboratoire si l'hygrométrie affecte les caractéristiques du produit lors du stockage ou pendant l'évaluation (cas des produits croustillants, du pain).

Minuteur :

Le laboratoire déterminera une fréquence de vérification de tout outil de mesure du temps (en utilisant par exemple l'horloge parlante).

7.9 Assurer la qualité des résultats

NF EN ISO CEI 17025 chap. 5.9
Politique LAB REF 02

Conformément à la politique *ad hoc* présentée dans le document LAB REF 02, sauf exigences réglementaires particulières, les laboratoires accrédités doivent, lorsqu'elles existent et sont appropriées, participer aux CIL pour démontrer leur compétence et assurer la qualité de leurs résultats.

Dans le domaine des analyses sensorielles, il n'existe généralement pas de programme de comparaison régulier, il appartient donc au laboratoire pour assurer la cohérence de ses résultats de réitérer ses essais à l'aide de méthodes identiques ou équivalentes. Une fréquence d'au moins une fois par an pour les essais descriptifs et discriminatifs et d'au moins une fois tous les deux ans pour les essais hédoniques est recommandée.

7.10 Rapport d'analyse

NF EN ISO CEI 17025 chap. 5.10
Politique LAB REF 02

La NF EN ISO/CEI 17025 et les normes analytiques du domaine mentionnent les informations nécessaires à reporter dans les rapports

Les points suivants doivent être particulièrement décrits :

- L'objectif de l'étude (la demande émise par le client), y compris les informations spécifiques permettant de définir la méthodologie retenue et la stratégie analytique (par exemple, conditions et fréquence d'essais dans le cas d'un suivi de vieillissement),
- La description du groupe de sujets : niveau de qualification, effectif, mode de recrutement et pour les essais descriptifs les niveaux de performance des sujets,
- Le mode de préparation des produits,
- Les méthodes statistiques et les seuils de significativité retenus,
- Les avis interprétations, déclaration de conformité sont possibles si et seulement si ils sont identifiés comme tels et si les bases sur lesquelles ils se fondent sont clairement indiquées. L'origine des critères (texte de référence, cahier des charges) doit en outre être indiquée sur le rapport.

Les avis et interprétations et/ou déclaration de conformité, portant sur des analyses toutes réalisées sous couvert de l'accréditation, sont couverts par l'accréditation. Dans le cas où il émet des déclarations de conformité, le laboratoire précisera s'il a tenu compte ou non de l'incertitude sur le résultat conformément à la politique ad hoc présentée dans le document LAB REF 02

Note : En statistique, le résultat correspond plutôt à une quantification (exemple : produit A est plus sucré que produit B). Les mentions « le produit est très salé » ou « le produit est considéré comme standard » sont considérés comme des avis et interprétations.

7.11 Règles spécifiques d'évaluation

Actuellement, l'analyse sensorielle appliquée à l'huile d'olive vierge est encadrée par les documents du Conseil Oléicole International et par l'annexe XII du règlement n°2568 de 1991. Il s'agit avant tout d'un contrôle de conformité de produit par rapport au règlement européen n°2568/91 dont le contenu du rapport n'a pas à être en conformité avec les exigences cités ci-dessus (il ne peut s'apparenter à un rapport rédigé dans le cadre d'une étude de produits, comme le prévoit le présent guide).