



**G O R I Š K O
O L J K A R S K O
D R U Š T V O**

INDICE PER LA RACCOLTA DI CAMPIONI DELL'OLIO DI OLIVA PER LA COMPETIZIONE »OLJKA ŠEMPAS 2023« SUL FESTIVAL DEL VINO E DELL'OLIO DI OLIVA ŠEMPAS

Associazione olivicoltori di Nova Gorica (SLO), come l'organizzatore della competizione di »Oljka Šempas 2023« invita gli olivicoltori, di consegnare i campioni dell'olio d'oliva alla competizione.

Applicazione per il concorso "Oljka Šempas 2023" saranno solo in formato elettronico fino al 27.2.2023 tramite il link

<https://docs.google.com/forms/d/1JVIFaVovks8XosyIPZo0rDwCsEYQVETOjXJkI3Q-wlw/edit?sharingaction=ownershiptransfer&ts=63f48d2c>

Il numero minimo di iscrizioni al concorso è 20, in caso contrario il concorso è annullato.

I campioni devono essere consegnati sul indirizzo: Kante Ernest, Šempas 17/e, 5261 Šempas nel termine **tra il 15 febbraio e il 27 febbraio 2023** tra le 9.00 e le 18.00, **o se raccoliete nel un posto su accordo veniamo a prendere.**

L'annuncio dei risultati e la presentazione del catalogo avverranno il 15 aprile 2023 sul sito www.god.si". Tutti i campioni valutati premiati con medaglie d'oro, d'argento e di bronzo saranno pubblicati nel catalogo.

Una data per l'assegnazione del servizio fisico verrà inviata in un messaggio successivo.

Al momento della registrazione si deve pagare i costi per la valutazione e le analisi dell'olio. Questa somma è di 35 euro per campione.

L'associazione olivicoltori premierà gli olivicoltori per gli oli di oliva stimati.

- Il campione (primo posto)
- Il vice campione - secondo posto (se piu di 50 campioni - due vice campioni)
- Premio TOP 5 (se piu di 50 campioni - TOP 10)
- Medaglie d'oro
- Medaglie d'argento
- Medaglie di bronzo
- Diploma

In allegato ogni olivicoltore riceverà anche:

- Analisi sensorica



G O R I Š K O
O L J K A R S K O
D R U Š T V O

- Analisi chimica

Termini di partecipazione:

- Quantità del olio prodotto : almeno 50 litri dell'olio di oliva.
- È necessario consegnare: **3 bottiglie da 250 ml dell'olio di oliva per campione. Una bottiglia su tre deve essere etichettata.**
- Allegato obbligatorio: certificato di pagamento se pagato tramite banca
- Modulo di iscrizione per la valutazione dell' olio d'oliva »OLJKA 2023«

Per le ulteriori informazioni siamo disponibili sugli e-mail: gorisko.oljgarskod@gmail.com

e ernest@kerinba.si oppure sul telefono 00386 41 679 227.

Gli oli di oliva saranno valutati dai valutatori sensoriali del panel di Nova Gorica per la valutazione sensoriale dell'olio di oliva. Gli oli selezionati verranno nuovamente valutati collettivamente dai valutatori sensoriali di Nova Gorica, Brda e dal panel nazionale (sede in Izola). Un'analisi chimica sarà realizzata da un laboratorio per l'analisi chimica dell'olio di oliva - ZRS di Izola.

Siete invitati a partecipare.

Associazione olivicoltori di Nova Gorica (SLO),
Presidente Vladimir Uršič