



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

RAZPIS ZA ZBIRANJE VZORCEV OLJČNEGA OLJA ZA TEKMOVANJE »OLJKA ŠEMPAS 2023« NA FESTIVALU VIN IN OLJČNEGA OLJA ŠEMPAS

Goriško oljgarsko društvo - GOD, kot organizator tekmovanja »Oljka Šempas 2023« vabi oljkarje k oddaji vzorcev oljčnega olja za tekmovanje »Oljka Šempas 2023«.

Prijave na tekmovanje »Oljka Šempas 2023« bodo samo v elektronski obliki **do 27.2.2023** prek povezave

<https://docs.google.com/forms/d/1JVIFaVovks8XosyIPZoOrDwCsEYQVETOjXJki3Q-wlw/edit?sharingaction=ownershiptransfer&ts=63f48d2c>

Minimalno število prijav za izvedbo tekmovanja je 20, v nasprotnem primeru tekmovanje odpade.

Vzorci oljčnega olja je potrebno dostaviti **v terminu med 15.02. in 27.02.2023, med 9. in 18. uro** na naslov: Kante Ernest, Šempas 17/e, 5261 Šempas.

Razglasitev rezultatov in predstavitev kataloga bo 15.4.2023 na spletni strani "www.god.si". V katalogu bodo objavljeni vsi ocenjeni vzorci nagrajeni z zlato, srebrno in bronasto medaljo.

Datum za fizično vročitev nagrad bomo naknadno sporočili.

Ob prijavi je potrebno poravnati prijavnino, katera znaša 35 eur po oddanem vzorcu.

Prijavnino nakažite na račun Goriškega oljgarskega društva, pri banki Delavska hranilnica d.d. Ljubljana; (IBAN) SI 56 6100 0001 2809 003; sklic SI00-2023; namen nakazila »Oljka Šempas 2023«.

Organizator ne bo sprejemal gotovinskega plačila in vzorcev oddanih po preteku razpisanega termina.

Goriško oljgarsko društvo bo razglasilo naslednje dobitnike:

- Šampiona Oljka 2023
- Vice šampiona Oljka 2023 (ob prijavi nad 50 vzorcev – Dva vice šampiona)
- Priznanja TOP 5 (ob prijavi nad 50 vzorcev – TOP 10)
- Zlate medalje
- Srebrne medalje
- Bronaste medalje
- Diplome

V prilogi bo vsak sodelujoč dobil tudi:

- Senzorično analizo
- Kemično analizo



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

Pogoji sodelovanja

- Količina pridelka: najmanj 50 l oljčnega olja.
- Potrebno je dostaviti: **3 steklenice po 250 ml oljčnega olja / po vzorcu. Ena steklenica od treh z etiketo, ki vsebuje podatke o proizvajalcu.**
- **Izpolnjen spletni prijavitni obrazec**
- Obvezna priloga: potrdilo o vplačilu

Za dodatne informacije v zvezi z razpisom smo dosegljivi na: gorisko.oljgarskod@gmail.com, ernest@kerinba.si ali na tel. 041 679 227.

Olja bodo ocenjena s strani goriškega panela za senzorično ocenjevanje oljčnega olja. Olja, katera bodo selekcionirana v ožji izbor, bodo ocenjena s strani skupine sestavljene iz članov treh panelov – goriškega, briškega in nacionalnega panela. Kemično analizo bo izvedel laboratorij za kemično analizo oljčnega olja ZRS iz Izole.

Vabljeni k sodelovanju.

Predsednik Goriškega oljgarskega društva

Vladimir Uršič