



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

Padlih borcev 26
5290 Šempeter pri Gorici

Šempeter pri Gorici, 1. 12. 2023

REGISTRACIJA ZA TEKMOVANJE »OLJKA ŠEMPAS 2024«

Goriško oljgarsko društvo - GOD, kot organizator tekmovanja »Oljka Šempas 2024« vabi oljkarje k registraciji na tekmovanje »Oljka Šempas 2024«. Prijave na tekmovanje »Oljka Šempas 2024« bodo potekale v elektronski obliki do 31. 1. 2024 preko povezave <https://forms.gle/zzHLaK7xxxPWQGf29>

Za registracijo na tekmovanje in plačilo akontacije do vključno 31. 12. 2023 bo na voljo promocijska cena 35 eur, od 1. 1. 2024 do 31. 1. 2024, pa 50 eur po oddanem vzorcu.

Prijavnino lahko poravnate preko spletne trgovine na spletni strani društva <https://god.si/spletna-trgovina/> ali pa nakažete na račun Goriškega oljgarskega društva, pri banki Delavska hranilnica d.d. Ljubljana; (IBAN) SI 56 6100 0001 2809 003; sklic SI00-2022; namen nakazila »Oljka Šempas 2024«. Organizator ne bo sprejemal gotovinskega plačila in vzorcev oddanih po preteku razpisanega termina.

Vzorci oljčnega olja je potrebno dostaviti v terminu med 20. 1. 2024 in 31. 1. 2024, med 9. in 18. uro na naslov: Kante Ernest, Šempas 17/e, 5261 Šempas ali Tomaž Kandus, Ustje 15, 5270 Ajdovščina. Lokacijo zbiranja vzorcev v Istri bomo objavili naknadno. Rezultati bodo v živo predstavljeni preko spleta in v katalogu. V katalogu bodo objavljeni vsi ocenjeni vzorci nagrajeni z zlato, srebrno in bronasto medaljo. Vse vzorce bomo oglaševali na digitalnih medijih skozi vse leto.

Goriško oljgarsko društvo bo razglasilo naslednje dobitnike:

- Šampion Oljka Šempas 2024
- Vice šampion Oljka Šempas 2024 (ob prijavi nad 50 vzorcev – Dva vice šampiona)
- Priznanja TOP 5 (ob prijavi nad 50 vzorcev – TOP 10)
- Zlate diplome
- Srebrne diplome
- Bronaste diplome
- Diplome

V prilogi bo vsak sodelujoč dobil tudi:

- Senzorično analizo



**GORIŠKO
OLJKARSKO
DRUŠTVO**

Padlih borcev 26
5290 Šempeter pri Gorici

- Kemično analizo

Pogoji sodelovanja

- Količina pridelka: najmanj 50 l oljčnega olja,
- Potrebno je dostaviti: 1 steklenico po 500 ml in 2 steklenice po 250 ml oljčnega olja / po vzorcu. Vse tri stekleničke morajo biti označene z etiketo,
- Izpolnjen spletni prijavitni obrazec obvezno z vsemi vašimi podatki.

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 Isole.

Za dodatne informacije v zvezi z razpisom smo dosegljivi na: gorisko.oljkarskod@gmail.com, na tel. 041 67 92 27 (Ernest) ali 040 66 13 15 (Tomaž).

Vabljeni k sodelovanju.

Tomaž Kandus,
predsednik UO GOD