



POREČ 12.-14. 05. 2017

Istra u čaši vina

www.vinistra.com • www.vinistra.hr • www.klaster-vinistra.hr

21. IZLOŽBA PRIRODNIH MASLINOVIH ULJA
PRIJAVNI LIST ZA OCJENJIVANJE PRIRODNOG MASLINOVOG ULJA
ROK ZA PRIJAVU JE **od 30.3. do 1.4. 2017.**
(Dostaviti uz uzorak)

PODACI O UČESNIKU

Naziv tvrtke: _____ Marketinški naziv _____
Odgovorna osoba: _____ OIB: _____
Adresa: _____ Poštanski broj: _____ Grad: _____
Tel./fax: _____ E-mail: _____
Kontakt osoba _____

PODACI O PROIZVODU

Mjesec i godina proizvodnje te količina ulja koju predstavlja uzorak (min 300 lit): _____

Sastav sorata maslina (ako je poznat): _____

Područje uzgoja: _____

Način prerade maslina: _____
(prešanje ili centrifugiranje)

Podaci o kemijskoj analizi:

Slobodne masne kiseline _____ % oleinske kiseline Peroksidni broj _____ mmol O₂/kg

Uzorke, u ukupnoj količini od najmanje 3 boce po uzorku, treba dostaviti u tamnim staklenim bocama volumena 0,5 litara, odnosno u originalnoj ambalaži proizvođača.

Ocjena kakvoće utvrdit će se organoleptičkim ocjenjivanjem. Za ulja sa preko 76% mogućih bodova predviđene su medalje, dok će ostali uzorci, ovisno o ocjenama, dobiti priznanja za kakvoću.

Prilikom predaje uzoraka potrebno je priložiti kemijsku analizu ulja ne stariju od 60 dana.

Kotizacija: do 5 uzoraka iznosi 350,00 kn + PDV po uzorku. Na svaki slijedeći uzorak ostvaruje se popust u visini od 20%.

Članovi udruge VINISTRA imaju popust od 50%.

Napomena: Nepotpune, te prijave pristigle nakon navedenog roka neće se zaprimati.

Mjesto i datum predaje uzoraka

Pečat/potpis učesnika

