



**XI. MANIFESTACIJA OCJENIVANJA KVALITETE I KAKVOĆE MASLINOVOG
ULJA i XII. KONZERVIRANIH MASLINA NA DOMAĆI NAČIN**

P O V E N J A K 2017.

Hotel Brzet, Omiš, 18. veljače 2017. god.

Ocjenjivanje naših proizvoda, djevičanskog maslinovog ulja i konzerviranih maslina i ove godine vršit će **Zavod za javno zdravstvo Split.**

Za analizu jednog uzorka maslinovog ulja potrebno je 0.5l ulja pakovano u dvije boce od 0,25l i uplata od 200.00 kuna, a za analizu konzerviranih maslina na domaći način potrebno je jedna tegla od 0.33 l i uplata od 60.00 kuna. Uplatu možete izvršiti pri predaji uzoraka ili na žiro račun Udruge maslinara Paičuša, Pisak na broj HR81 2390001-110032-8389. Za svaki uzorak potrebno je popuniti prijavni list.

Uzorak možete predati u prostorijama Turističke agencije Ružmarin Put skalica br.5, 21310 OMIŠ od 8 do 15.00 sati, svaki dan do 15. siječnja 2017. godine osim subotom i nedjeljom.

Pozivamo vas da sudjelujete na ovoj manifestaciji te da vaše prijatelje maslinare informirate i pozovete da nam se priključe. Na manifestaciji će se pored podjele medalja i diploma proglasiti:

- 1. Prvak ekstra djevičanskog maslinovog ulja,**
- 2. Prvak konzerviranih maslina na domaći način,**
- 3. Održat će se degustacija najboljih ekstra djevičanskih maslinovih ulja i konzerviranih maslina na domaći način,**
- 4. Dodijelit će se priznanje ugostiteljskom objektu koji u svom restoranu gostima poslužuje najkvalitetnija maslinova ulja,**
- 5. Dodijelit će se priznanje proizvođaču ekstra djevičanskog maslinovog ulja uzetog iz trgovine i ocijenjenog.**

Nakon svečanog dijela održat će se **zajednička večera i ples maslinara** uz živu glazbu i folklor. Rezervaciju za večeru i sve informacije možete dobiti na telefon 098 805 979 i 091 16 36 722.

Predsjednik udruge

Pisak, 8. prosinca 2016. godine

/ Nedjeljko Fistončić /

Posjetite našu web. stranicu : WWW.PAICUSA.HR