



PISAČA, Gornji Fistonići 3, 21310 OMIŠ

**XIII. MANIFESTACIJA OCJENIVANJA KVALITETE I KAKVOĆE
MASLINOVOG ULJA I XIV. KONZERVIRANIH MASLINA NA DOMAĆI NAČIN**

P O V E N J A K 2019.

Hotel Brzet, Omiš, 16. veljače 2019. 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 pakirano u dvije boce od 0,25l i uplata od 200.00 kuna, a za analizu konzerviranih maslina na domaći način potrebna 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 svaki dan osobno ili poslati poštom na donje adrese, od 2. siječnja do 16. siječnja 2019. i to:

Nedjeljko Fistonić: Pisak Gornji Fistonići 3, 21310 Omiš, mob: 0911636722

Senka Karaman: Cesta Mutogras 16, 21312 Podstrana, mob: 098805979

Pozivamo vas da sudjelujete u 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, 10. prosinca 2018. godine

/ Nedjeljko Fistonić /

Posjetite našu web. stranicu : WWW.PAICUSA.HR