

Fax una: ++49 6226 40047

UID Nr. DE 288299787

bioPress, la più vecchia Rivista di ecologia e naturalità in Germania, seleziona I migliori oli extra vergini di oliva da Agricoltura Biologica prodotti nel mondo. I risultati della degustazione degli oli vengono pubblicati sulla rivista bioPress. I migliori Top-25 del ranking, verranno pubblicati sul sito web, all'indirizzo www.bioPress.de.

I destinatari sono tutte le aziende che producono, imbottigliano e commercializzano Oli Extra Vergini di Oliva Biologici. Tra i maggiori esperti di Oli Extra Vergini di Oliva: il **Dr. Horst Schaefer-Schuchardt** (Internazionalmente riconosciuto come Esperto di Olio d' Oliva), **Anna-Maria Schaefer-Schuchardt**, **Carmen Sanchez** (entrambi Certificazione di competenza per la Degustazione dell'Olio d'Oliva), **Dr. Dr. Lorenzo Cerretani** (Capo Panel) Università di Bologna, **Nicola Perrucci** (Capo Panel) Regione di Puglia, **Dr.-Ing. Kouther-Behir Ben Hassine** (Capo Panel) Research Institute Olive of Tunisia, **Dr. Christian Gertz** (Chimico per Alimentari), nonché **Kersten Wetenkamp** (redattore della Rivista “DER FEINSCHMECKER”) che, con una giuria qualificata, organizzano la Degustazione e l'esame dei migliori oli per il bioPress Magazzino.

La quota di iscrizione, stabilita per la partecipazione è di **Euro 164**, cui deve aggiungersi per ogni qualità di olio presentato il costo di **Euro 28** cadauno. **Per tutte le iscrizioni antecedenti la data del 19. Dicembre 2014, sarà applicato uno sconto pari al 10%.**

Le registrazioni degli oli mandati per la degustazione e per l'esame di qualità sono obbligatorie. Vi preghiamo di compilare correttamente il seguente questionario e spedire **n. 3** bottiglie per ogni singola varietà del formato minimo di 500 ml in bottiglie o lattine direttamente all'indirizzo della rivista bioPress-Verlag.

Scadenza: 27, Feb 2015 .

Pagamento come da fattura e da effettuarsi tramite bonifico bancario (coordinate: vedi sopra).

Nomi degli oli:

Numero degli oli d'oliva presentati	Produzione dell'olio	anno 2014/15.
-------------------------------------	----------------------	---------------

Numero degli olivi	Varietà delle olive
1	1
2	2
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9
10	10
11	11
12	12
13	13
14	14
15	15
16	16
17	17
18	18
19	19
20	20
21	21
22	22
23	23
24	24
25	25
26	26
27	27
28	28
29	29
30	30
31	31
32	32
33	33
34	34
35	35
36	36
37	37
38	38
39	39
40	40
41	41
42	42
43	43
44	44
45	45
46	46
47	47
48	48
49	49
50	50
51	51
52	52
53	53
54	54
55	55
56	56
57	57
58	58
59	59
60	60
61	61
62	62
63	63
64	64
65	65
66	66
67	67
68	68
69	69
70	70
71	71
72	72
73	73
74	74
75	75
76	76
77	77
78	78
79	79
80	80
81	81
82	82
83	83
84	84
85	85
86	86
87	87
88	88
89	89
90	90
91	91
92	92
93	93
94	94
95	95
96	96
97	97
98	98
99	99
100	100

Imbottigliamento all' origine si no Produttore:

Raccolta delle olive? Produzione dell'olio? anno: / mese:

Metodi di raccolta	a Mano	Meccanico	Diverseamente
1. Raccolta a Mano	1.1. Raccolta a Mano		
2. Raccolta Meccanica		2.1. Raccolta Meccanica	
3. Raccolta Diverseamente			3.1. Raccolta Diverseamente

Produzione dell'olio nel proprio frantoio? si no se no, quale frantoio

Tipo del frantoio

Olio d'oliva: fruttato leggero fruttato medio fruttato intenso Acidità all'origine: Ac %

Gli oli sono da inviare entro **27. Febbraio 2015**. Vi preghiamo di mandarci listini prezzi, brossure e materiali di foto. La via legale per il Ranking è esclusa.

Ditta Partita / IVA No.

Via Internet Produttore

Città	E-Mail	Negoziante
-------	--------	------------

Operatore di olio

Regione/Provincia	Cognome	Nome	Data
-------------------	---------	------	------

Tel./Fax	Funzione
----------	----------

Firma