

ARISTOLEO AWARDS 2018 - March 17 "TASTED TESTED & TRUE" ΑΡΙΣΤΟΛΕΟ ΒΡΑΒΕΙΑ 2018 - 17 Μαρτίου "Δοκιμασμένα, Ελεγμένα & Αληθινά"

Fill in one form per entry for each olive oil sample or table olives. Contact Athan for multiple entry discounts: aristoleoawards@gmail.com

Συμπληρώστε μία φόρμα για κάθε δείγμα ελαιολάδου ή επιτραπέζιας ελιάς. Επικοινωνήστε με τον Άθαν για εκπτώσεις πολλαπλών δειγμάτων: aristoleoawards@gmail.com

* Required

1. Email address *

2. Contact Name (Όνομα) *

3. Company Name (Όνομα εταιρείας)

4. VAT Number (ΑΦΜ) *

5. Address (Διεύθυνση) *

6. Telephone (Τηλέφωνο) *

7. Brand Name (Όνομα ετικέτας)

8. Product (Προϊόν) *

Mark only one oval.

Olive Oil (Ελαιόλαδο)

Table Olives (Επιτραπέζιες ελιές)

9. Region (Περιοχή) *

10. Area (Δήμος) *

11. Olive Variety (Ποικιλία) *

12. Method of cultivation (Τρόπος καλλιέργειας) *

Mark only one oval.

- Traditional (Παραδοσιακή καλλιέργεια)
- Organic (Βιολογικό)
- Wild (Αγριελιά)
- Agro-ecology (Αναγεννητική γεωργία)

13. Website (Ιστοσελίδα)

ENTRY FEE (ΚΟΣΤΟΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ) €250,00

Early Bird Special before January 31, 2018 €199,00 Δήλωστε συμμετοχή πριν από 31 Ιανουαρίου, 2018 €199,00

Deadline for entries is February 28, 2018 (Προθεσμία υποβολής συμμετοχών είναι η 28η Φεβρουαρίου 2018)

Terms and Conditions (Όροι και Προϋποθέσεις)

All olive oil samples will be analysed using the NMR (Nuclear Magnetic Resonance) method developed by Dr. Magiatis and his team of researchers at the University of Athens. All olive oil samples will be analysed by the organoleptic panel at Food Allergens Lab. The organoleptic analysis will certify the olive oil samples are indeed in the extra virgin category; under IOC (International Olive Council) rules to qualify as extra virgin olive oil samples must be free of any taste or aroma defects.

OLIVE OIL SAMPLES:

Organoleptic analysis by Food Allergens Lab and phenolic analysis by NMR on the olive oil samples will be conducted as they are received.

Olive oil samples must be a minimum of 500 mg/kg of total phenolic compounds to qualify for an award.

All entrants will receive both NMR and organoleptic certificate of analysis.

Once you have registered you will be contacted with instructions on methods of payment and where to send the olive oil or table olive samples

TABLE OLIVES:

Phenolic analysis by NMR will be conducted on olives as they are received. table olives phenolic content does not change as rapidly as olive oil samples. Therefore if you have a current analysis by NMR of your table olives we will deduct €100 from the entry fee upon submission of the certificate of analysis from Prokopios Magiatis lab at the Univ of Athens.

Olives must have a minimum of 1,00 mg of phenolic content per gram of olive (without pit) to qualify for an award.

All entrants will receive the NMR certificate of analysis.

Όλα τα δείγματα ελαιολάδου θα αναλυθούν χρησιμοποιώντας τη μέθοδο NMR (Nuclear Magnetic Resonance) που αναπτύχθηκε από τον Προκόπιο Μαγιάτη και την ομάδα ερευνητών του Πανεπιστημίου Αθηνών και επίσης από το οργανοληπτικό πάνελ στο Food Allergens Lab. Η οργανοληπτική ανάλυση θα πιστοποιήσει ότι τα δείγματα ελαιολάδου είναι πράγματι στην εξαιρετικά παρθένο κατηγορία, σύμφωνα με τους κανόνες του ΔΣΕ (Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου) - τα δείγματα εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου πρέπει να είναι απαλλαγμένα από οποιαδήποτε ελατώματα γεύσης.

ΔΕΙΓΜΑΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ:

Η οργανοληπτική ανάλυση θα διεξαχθεί από το οργανοληπτικό πάνελ στο Food Allergens Lab. Η ανάλυση φαινολών ελαιολάδου με την μέθοδο NMR θα διεξαχθεί κατά την παραλαβή τους.

Τα δείγματα ελαιολάδου πρέπει να είναι τουλάχιστον 500 mg / kg συνολικών φαινολικών ενώσεων για να λάβουν βραβείο.

Όλοι οι συμμετέχοντες θα λάβουν τα αποτελέσματα της ανάλυσης με την μέθοδο NMR όσο και την οργανοληπτική ανάλυση από την Food Allergens Lab

ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΕΣ ΕΛΙΕΣ:

Η ανάλυση φαινολών με NMR θα διεξαχθεί σε επιτραπέζιες ελιές όπως αυτές λαμβάνονται. Εάν έχετε μια τρέχουσα ανάλυση με NMR των επιτραπέζιων ελιών σας, θα αφαιρέσουμε €100 από το κόστος συμμετοχής με την υποβολή του πιστοποιητικού ανάλυσης από το εργαστήριο του Προκόπιου Μαγιάτη στο Πανεπιστήμιο Αθηνών.

Οι ελιές πρέπει να έχουν τουλάχιστον 1,00 mg φαινολικής περιεκτικότητας ανά γραμμάριο ελιάς (χωρίς λάκκο) για να λάβουν το βραβείο.

Όλοι οι συμμετέχοντες θα λάβουν το πιστοποιητικό ανάλυσης με την μέθοδο NMR.

Αφού εγγραφείτε, θα επικοινωνήσουμε μαζί σας με οδηγίες σχετικά με τρόπους πληρωμής, την αποστολή δειγμάτων ελαιολάδων ή των δειγμάτων επιτραπέζιων ελιών

Αθαν Γκαδανίδης
aristoleoawards@gmail.com
6947287828 Ελλάδα
357 97645011 Κύπρος

ARISTOIL Interreg MED Programme

All olive oil samples will also be analysed using the Aristoleo® Test Kit, the Aristometro and the AristoApp as part of the ARISTOIL Interreg MED programme co-financed by the European Regional Developments Fund, Aristoleo Ltd and their sponsors.

Register to become a sponsor: aristoleoawards@gmail.com

Όλα τα δείγματα ελαιολάδου θα αναλυθούν επίσης με το Aristoleo® Test Kit, το Aristometro και το AristoApp (κινητή εφαρμογή) ως μέρος του προγράμματος ARISTOIL Interreg MED που συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης, την Aristoleo Ltd και τους χορηγούς τους.

Εγγραφείτε για να γίνετε χορηγός: aristoleoawards@gmail.com



Project co-financed by the European Regional Development Fund

Send me a copy of my responses.

Powered by

