

CONCOURS NATIONAL DE DRAGUIGNAN 2019

CONCOURS NATIONAL DES HUILES D'OLIVE,
OLIVES DE TABLE ET DERIVES
(MARDI 5 MARS 2019 à Draguignan)

BULLETIN DE PARTICIPATION A NOUS RETOURNER LE PLUS
RAPIDEMENT POSSIBLE POUR VALIDER VOTRE INSCRIPTION

PAR
Courrier
ou Mail

**EXPEDITION DES
HUILES AVANT LE
MARDI 08 FEVRIER
2019**

A L'ADRESSE SUIVANTE :

**GROUPEMENT DES OLEICULTEURS VAROIS
245 Chemin de la Brignolette - 83170 BRIGNOLES**

TEL : 04.94.80.20.42 - Email : oligovar@wanadoo.fr

ATTENTION :

Remplir un bulletin par échantillon présenté au Concours

VOTRE ETABLISSEMENT :

(1) Mr..... Raison sociale

Adresse :

Code PostalVILLE

Tél :Fax : Port :

Email :

**Frais de participation :
HUILE = 30 € par échantillon**

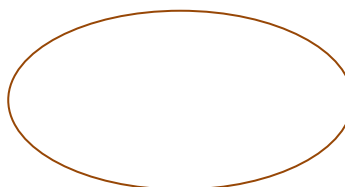
**L'analyse de votre huile doit obligatoirement être
jointe à votre bulletin d'inscription**

**OLIVES et DERIVES
= 10 € jusqu'à 4 échantillons
= 40 € au-delà de 4 échantillons
quelque soit le nombre**

Chèque à libeller au nom du GOV

Cadre réservé au GOV

CODE ECHANTILLON DRAGUIGNAN 2019



VOTRE PRODUIT :

Commercialisez-vous votre production ?

OUI

NON

CATEGORIES

(Cocher une seule case)

- Huile d'olive de France Fruité Vert (Goût intense)
- Huile d'olive de France Fruité Mûr (Goût subtil)
- Huile d'olive de France Fruité Noir (Goût à l'ancienne)
- Huile d'olive AOC Provence
- Huile d'olive AOC Provence Olives Maturées
- Huile d'olive AOP Vallée des Baux de Provence
- Huile d'olive AOP Vallée des Baux de Provence Olives Maturées
- Huile d'olive AOP Aix en Provence
- Huile d'olive AOP Aix en Provence Olives Maturées
- Huile d'olive AOP Haute Provence
- Huile d'olive AOP Nice
- Huile d'olive AOP de Corse
- Huile d'olive AOP de Nîmes
- Huile d'olive AOP Nyons

(A expédier : 1 L d'huile ou 2 ½ L par échantillon présenté, voir règlement ci-joint)

Variété (s) dominante (s) :

Si votre Huile est BIO, veuillez le mentionner..... 

N° Cuve :Volume du Lot :Litres

Quantité totale produite pour l'année :Litres

- OLIVES VERTES DE TABLE.....(1)
- OLIVES NOIRES DE TABLE.....(1)
- PRODUITS DERIVES.....(1)

(1) *Mode de préparation*
.....

(A expédier : 2 pots de 200 gr environ pour les olives, 2 pots de 120 gr environ pour les dérivés, voir règlement ci-joint)

Je certifie exacts les renseignements ci-dessus et m'engage à me conformer au règlement. Je certifie n'avoir encouru aucune condamnation définitive civile, pénale, administrative ou fiscale en rapport avec mon activité professionnelle dans les cinq années précédant l'année du concours pour lequel je m'inscris. »

Fait à : Le :2019

Nom du signataire :

Cachet de l'Entreprise

Signature :