



## REGLAMENTO "PREMIUM"

1) prueba de análisis "químico/físico" llevada a cabo por un laboratorio de análisis primarios y específicos para el Aceite de Oliva, incluso internacional; (votos de 1 a 6)

2) examen sensorial "ciego" ejecutado por expertos del sector, no reunidos, sino cada uno por separado y con difusión internacional; (votos de 1 a 6)

3) la prueba de "marketing" juzgará la imagen y su impacto en la comercialización así como y, sobretodo, con relación al precio de venta marcado por el productor. Además de una completa, puntual y cuidadosa evaluación económico/financiera de la empresa productora.

Incluso este aspecto tan importante para el mercado y para la fiabilidad de la empresa, será evaluado por expertos de diferentes países y culturas. (votos de 1 a 6)

la Dirección ACUlivita

**La puntuación mínima para ser un "PREMIUM" es de 13 puntos**

**Puntuación máxima 18 puntos y Diploma**

**\* el coste de las pruebas necesarias para obtener el título "PREMIUM"**

<http://www.ulivita.it/it/premium-costi-esp-2/>

ACU associazione culturale Ulivita  
34053 Palmanova – Ud

acuassociazioneculturale@gmail.com