Zadeva: POZIV ZA ZBIRANJE VZORCEV ZA FESTIVAL *MLADO OLJČNO OLJE 2026*

Spoštovane oljkarke in oljkarji,
tudi letos vas vabimo, da se nam pridružite pri soustvarjanju **Festivala Mlado oljčno olje**, namenjenega predstavitvi kakovosti, znanja in predanosti pridelovalcev oljčnega olja.

Dogodek je priložnost, da svoja mlada oljčna olja predstavite širši slovenski in mednarodni javnosti ter se uveljavite kot pridelovalci oljčnih olj vrhunske kakovosti. Obiskovalcem, med katerimi bodo gostinci, novinarji, strokovna javnost in ljubitelji oljčnega olja, želimo približati svežino, raznolikost arom in posebnosti letošnjih mladih oljčnih olj ter obenem izpostaviti ljudi, znanje in trud, ki stojijo za njihovo pridelavo.

Pomemben del prireditve bo tudi povezovanje mladih oljčnih olj s kulinariko. V sodelujočih restavracijah bodo obiskovalci skozi izbrane kulinarične kreacije spoznavali mlada oljčna olja slovenske Istre ter odkrivali njihovo vlogo in raznolikost v gastronomiji.

Prav vi, oljkarji, ste ključni ambasadorji kakovostnega oljčnega olja in oljkarske tradicije našega prostora. Zato vas organizatorji **Mestna občina Koper, Znanstveno-raziskovalno središče (ZRS) Koper in Zavod za mladino, kulturo in turizem Koper** ob podpori partnerjev z veseljem vabimo, da se nam pridružite in s svojimi olji soustvarite letošnjo zgodbo Festivala Mlado oljčno olje.

Vabimo vas, da vzorce dostavite na naslov
Laboratorij Inštituta za oljkarstvo, Livade 6, 6310 Izola,
v času od 20. oktobra do 26. oktobra med 9. in 16. uro.
Kontaktna oseba: Patricia Kompara, tel. št.: 05 611 79 33.

Organizatorji bodo sodelujočim podelili priznanja za deset najbolje ocenjenih olj – **TOP 10**. Izmed 10 najbolje ocenjenih mladih oljčnih olj bodo podeljeni tudi naslednji posebni nazivi:

- **Šampion Mladega oljčnega olja 2026;**
- **Najboljše olje ZOP;**
- **Najboljše olje po izboru gostincev, medijev in javnosti;**
- **Najboljše olje po izboru dijakov Biotehniške šole v Novi Gorici.**

Pogoji za sodelovanje:

- Na natečaj se lahko prijavijo le oljkarji z urejenimi podatki KGM-MID.
- Količina pridelka: najmanj 150 l oljčnega olja. Če bo vaše olje izbrano kot nagrajeno, morate zagotoviti 20 l nagrajenega olja za odkup in uporabo v promocijske namene.
- Treba je dostaviti: 3 steklenice po 250 ml oljčnega olja in 2 pravilno etiketirani steklenici po 500 ml za razstavo na prireditvi v Stičišču kultur Libertas v Kopru, ki bo 26. 11. 2026.

- Zavod za mladino, kulturo in turizem Koper bo za potrebe kulinarične prireditve Dnevi mladega oljčnega olja od nagrajencev odkupil njihova olja (minimalna količina odkupa je 24 steklenic po 250 ml in 24 steklenic po 100 ml) po enotni ceni 10 € z DDV za 250 ml oljčnega olja in 4 € z DDV za 100 ml. Za olje, ki bo prejelo naziv Šampion Mladega oljčnega olja 2026, bo veljala posebna odkupna cena v višini 16 € z DDV za 250 ml.
- Vsak sodelujoči lahko odda največ 2 vzorca različnih oljčnih olj.

Ocenjevanje:
Ocenjevanje poteka po 100-točkovnem sistemu, v skladu s priporočili Mednarodnega sveta za oljke. Vodja panela je dr. Milena Bučar Miklavčič, dolgoletna strokovnjakinja Mednarodnega sveta za oljke na področju senzoričnega ocenjevanja.

Za zagotavljanje nepristranskosti in ustrezne izvedbe ocenjevanja bo pooblaščena oseba Laboratorija Inštituta za oljkarstvo ZRS Koper:
- vzorce anonimno označila,
- preverila izpolnjevanje formalnih pogojev za sodelovanje in
- nadzorovala postopek ocenjevanja, ki bo potekal po načelu slepega ocenjevanja *(blind tasting)*.

Vsak sodelujoči pridelovalec bo brezplačno prejel:
- senzorični opis olja,
- rezultate NIR-analize kislosti, peroksidnega števila, UV, vsebnosti oleinske (C 18:1) in linolne (C 18:2) maščobne kisline,
- pregled etikete v skladu s smernicami za označevanje oljčnega olja,
- promocijo (družbena omrežja, spletna stran in udeležba na gala dogodku, razstava olja na festivalu, TOP 10: promocija na DMOO in prisotnost v restavracijah, nalepke za olja, prisotnost v brošuri DMOO, možnost prisotnosti na oljčni fontani v Marezigah).

Nagrajenci bodo v okviru festivala imeli možnost sofinanciranega nastopa na sejmu v Veroni (SOL EXPO 2027).

Zaključna predstavitev nagrajenih olj in gala prireditev s podelitvijo nagrad bo **v četrtek, 26. 11. 2026, v Stičišču kultur Libertas v Kopru,** kjer bodo razstavljena vsa oljčna olja sodelujočih pridelovalcev.

Za prijavo na ocenjevanje **Mlado oljčno olje 2026** vas prosimo, da svoje kontaktne podatke in podatke o olju vnesete v spletni obrazec na povezavi:
MLADO OLJČNO OLJE 2026

Če boste oddali dva vzorca, vnesite vse zahtevane podatke za vsak vzorec posebej. Ob spletni prijavi boste prejeli samodejni odgovor s potrdilom o prejemu prijave.

Mestna občina Koper župan Aleš Bržan l.r.	ZRS Koper direktor prof. dr. Rado Pišot l.r.	Zavod za mladino, kulturo in turizem Koper direktorica Helena Brec Loredan l.r.

Oggetto: INVITO ALLA RACCOLTA DEI CAMPIONI PER IL FESTIVAL *OLIO NUOVO 2026*

Gentili olivicoltrici e olivicoltori,
anche quest'anno vi invitiamo a partecipare alla realizzazione del Festival Olio nuovo, dedicato alla valorizzazione della qualità, delle competenze e dell'impegno dei produttori di olio d'oliva.

L'evento rappresenta un'opportunità per presentare i vostri oli nuovi a un pubblico più ampio, sloveno e internazionale, e per affermarvi come produttori di oli d'oliva di altissima qualità. Desideriamo far conoscere ai visitatori – tra cui ristoratori, giornalisti, esperti del settore e appassionati di olio d'oliva – la freschezza, la varietà degli aromi e le peculiarità degli oli nuovi di quest'anno, mettendo al contempo in risalto le persone, le conoscenze e l'impegno che stanno alla base della loro produzione.

Una parte importante della manifestazione sarà inoltre dedicata all'abbinamento degli oli d'oliva nuovi con la gastronomia. Nei ristoranti aderenti all'iniziativa, attraverso una selezione di creazioni gastronomiche, i visitatori avranno l'opportunità di conoscere gli oli d'oliva nuovi dell'Istria slovena e di scoprirne il ruolo e la varietà nell'ambito della gastronomia.

Siete proprio voi, olivicoltori, i principali ambasciatori dell'olio d'oliva di qualità e della tradizione olivicola del nostro territorio. Per questo motivo, gli organizzatori – il **Comune città di Capodistria**, il **Centro di ricerche scientifiche (ZRS) di Capodistria** e l'**Istituto per i giovani, la cultura e il turismo di Capodistria** – con il sostegno dei partner, sono lieti di invitarvi a partecipare e a contribuire, con i vostri oli, alla storia dell'edizione di quest'anno del Festival Olio nuovo.

Vi invitiamo a consegnare i campioni al seguente indirizzo:
Laboratorio dell'Istituto per l'olivicoltura, Livade 6, 6310 Isola,
dal 20 al 26 ottobre, dalle ore 9.00 alle ore 16.00.
Persona di contatto: Patricia Kompara, tel. 05 611 79 33.

Gli organizzatori assegneranno ai partecipanti dei riconoscimenti per i dieci oli che otterranno le valutazioni migliori – **TOP 10**. Tra i 10 oli nuovi con il punteggio più alto saranno inoltre assegnati i seguenti titoli speciali:

- **Campione dell'Olio nuovo 2026;**
- **Miglior olio DOP;**
- **Miglior olio scelto da ristoratori, media e pubblico;**
- **Miglior olio scelto dagli studenti della Scuola biotecnica di Nova Gorica.**

Condizioni di partecipazione:

- Al concorso possono partecipare esclusivamente gli olivicoltori con i dati KGM-MID regolarmente registrati.

- Quantità prodotta: almeno 150 l di olio d'oliva. Qualora il vostro olio venga premiato, dovrete garantire la disponibilità di 20 l dell'olio premiato per l'acquisto e l'utilizzo a fini promozionali.
- È necessario consegnare: 3 bottiglie da 250 ml di olio d'oliva e 2 bottiglie da 500 ml, correttamente etichettate, destinate all'esposizione durante la manifestazione presso il Crocevia di culture Libertas a Capodistria, che si terrà il 26 novembre 2026.
- Per le esigenze dell'evento gastronomico Giornate dell'Olio nuovo, l'Istituto per i giovani, la cultura e il turismo di Capodistria acquisterà dai vincitori i loro oli (quantità minima acquistata: 24 bottiglie da 250 ml e 24 bottiglie da 100 ml) al prezzo unitario di 10 € IVA inclusa per 250 ml di olio d'oliva e di 4 € IVA inclusa per 100 ml. Per l'olio che otterrà il titolo di Campione dell'Olio nuovo 2026 sarà applicato un prezzo speciale di acquisto pari a 16 € IVA inclusa per 250 ml.
- Ogni partecipante può presentare al massimo 2 campioni di oli d'oliva diversi.

Valutazione:
La valutazione viene effettuata secondo un sistema a 100 punti, in conformità con le raccomandazioni del Consiglio Oleicolo Internazionale. Il panel è diretto dalla dott.ssa Milena Bučar Miklavčič, esperta di lunga data del Consiglio Oleicolo Internazionale nel campo della valutazione sensoriale.

Al fine di garantire l'imparzialità e il corretto svolgimento della valutazione, una persona autorizzata del Laboratorio dell'Istituto per l'olivicoltura dello ZRS di Capodistria provvederà a:

- contrassegnare i campioni in forma anonima;
- verificare il rispetto dei requisiti formali di partecipazione;
- supervisionare la procedura di valutazione, che si svolgerà secondo il principio della degustazione alla cieca (*blind tasting*).

Ogni produttore partecipante riceverà gratuitamente:

- la descrizione sensoriale dell'olio;
- i risultati dell'analisi NIR relativi ad acidità, numero di perossidi, parametri UV e contenuto di acido grasso oleico (C 18:1) e linoleico (C 18:2);
- la verifica dell'etichetta in conformità con le linee guida per l'etichettatura dell'olio d'oliva;
- attività promozionali (social media, sito web e partecipazione all'evento di gala, esposizione dell'olio al festival; per i TOP 10: promozione nell'ambito delle Giornate dell'Olio nuovo e presenza nei ristoranti, etichette per gli oli, presenza nella brochure delle Giornate dell'Olio nuovo e possibilità di essere presenti presso la fontana dell'olio d'oliva di Marezige).

I vincitori avranno inoltre la possibilità, nell'ambito del festival, di partecipare con un contributo finanziario alle spese alla fiera di Verona (SOL EXPO 2027).

La presentazione conclusiva degli oli premiati e l'evento di gala con la cerimonia di premiazione si terranno **giovedì 26 novembre 2026 presso il Crocevia di culture Libertas a Capodistria**, dove saranno esposti tutti gli oli d'oliva dei produttori partecipanti.

Per iscriversi alla valutazione Olio nuovo 2026, vi chiediamo di inserire i vostri dati di contatto e le informazioni relative all'olio nel modulo online disponibile al seguente link:

OLIO NUOVO 2026

Se presenterete due campioni, vi preghiamo di inserire separatamente tutti i dati richiesti per ciascun campione. Al momento dell'iscrizione online riceverete una risposta automatica con il messaggio di conferma dell'iscrizione.

Comune città di Capodistria sindaco Aleš Bržan m.p.	ZRS Koper direttore prof. dr. Rado Pišot m.p.	Istituto per i giovani, la cultura e il turismo di Capodistria direttrice Helena Brec Loredan m.p.