FESTIVAL MLADEGA OLJČNEGA OLJA 2026/2027
SPLOŠNI POGOJI SODELOVANJA

1. SPLOŠNA DOLOČILA

Organizator Festivala mladega oljčnega olja 2026/2027 (v nadaljevanju: Festival) je **Zavod za mladino, kulturo in turizem Koper in Znanstveno raziskovalno središče Koper** (v nadaljevanju: organizator).

Festival poteka v dveh vsebinsko povezanih sklopih:

- osrednja prireditev **Mlado oljčno olje**, ki bo potekala v četrtek, **26. novembra 2026**, v dvorani Stičišča kultur Libertas;
- **Dnevi mladega oljčnega olja (DMOO)**, ki bodo potekali od **15. 1. do 15. 2. 2027** v gostinskih obratih sodelujočih ponudnikov.

K sodelovanju na DMOO se lahko prijavijo gostinski ponudniki iz štirih občin slovenske Istre: Mestne občine Koper, Občine Izola, Občine Piran in Občine Ankaran. Na DMOO lahko sodeluje največ **10 gostinskih ponudnikov**, katerih ponudbo potrdi organizator.

Organizator si zaradi zagotavljanja kakovostne, pestre in vsebinsko raznolike ponudbe pridržuje pravico do izbora prijavljenih ponudnikov oziroma zavrnitve ponudbe, ki se vsebinsko bistveno podvaja z že prijavljeno ponudbo ali ne ustreza konceptu Festivala. Z oddajo prijavnice ponudnik potrjuje, da je seznanjen s temi splošnimi pogoji sodelovanja, jih sprejema in se zavezuje k njihovemu spoštovanju.

2. DNEVI MLADEGA OLJČNEGA OLJA (DMOO)

DMOO bodo potekali od **15. 1. do 15. 2. 2027**.
Sodelujoči gostinski ponudnik se zavezuje, da bo v času trajanja DMOO v svojem gostinskem obratu ponujal prijavljeno posebno jed oziroma meni, katerega pomembna sestavina bodo nagrajena mlada oljčna olja. Mestna občina Koper bo krila stroške odkupa nagrajenih mladih oljčnih olj izključno za sodelujoče gostinske ponudnike, ki imajo svoj gostinski obrat na območju Mestne občine Koper.

V okviru Festivala posebno pozornost namenjamo tudi promociji in večji prepoznavnosti ekstra deviškega oljčnega olja Slovenske Istre z zaščiteno označbo porekla (ZOP). Skladno s pismom o nameri spodbujamo vključevanje oljčnih olj z ZOP v

gostinsko ponudbo ter krepitev sodelovanja med lokalnimi pridelovalci in gostinci, s čimer prispevamo k prepoznavnosti in uporabi vrhunskega lokalnega oljčnega olja v gastronomiji.

Jed oziroma meni mora biti zasnovan tako, da poudarja senzorične značilnosti mladega oljčnega olja, njegovo svežino in raznolikost. Obvezna je uporaba lokalnih in sezonskih sestavin. Ponudnik sam določi prodajno ceno jedi oziroma menija, ki ga bo ponujal v okviru DMOO. Ponudnik se zavezuje, da bo festivalsko ponudbo v času DMOO ustrezno označil, predstavljal gostom in jo promoviral skladno z navodili ter promocijskimi gradivi organizatorja.

3. IZOBRAŽEVANJE IN OCENJEVANJE MLADIH OLJČNIH OLJ

Za sodelujoče gostinske ponudnike bo dne v **ponedeljek, 9. 11. 2026, ob 16. uri** v prostorih **KeBon Vinakoper (Šmarska 1, Koper)** organizirano strokovno izobraževanje, namenjeno spoznavanju značilnosti, kakovosti, senzoričnih lastnosti in pravilne uporabe mladih oljčnih olj v kulinariki.

V okviru izobraževanja bodo gostinci sodelovali tudi pri ocenjevanju nagrajenih mladih oljčnih olj. Vsak sodelujoči gostinec bo lahko na podlagi lastne senzorične presoje izbral oziroma ocenil olja, ki ga najbolj prepričajo. Na podlagi ocen sodelujočih gostincev bo izbrano tudi najboljše mlado oljčno olje po izboru gostincev, ki bo v okviru Festivala prejelo posebno priznanje. Udeležba na izobraževanju in ocenjevanju je za sodelujoče gostinske ponudnike obvezna.

4. IZBOR GOSTINCEV ZA OSREDNJO PRIREDITEV MLADO OLJČNO OLJE

Izmed gostinskih ponudnikov, prijavljenih za sodelovanje na DMOO, bo organizator izbral **6 ponudnikov**, ki bodo sodelovali tudi na osrednji prireditvi **Mlado oljčno olje**, 26. novembra 2026, v dvorani Stičišča kultur Libertas.

Pri izboru bo organizator upošteval zlasti:

- kakovost in izvirnost predlagane jedi oziroma kulinarične ponudbe;
- ustreznost in način vključevanja nagrajenih mladih oljčnih olj;
- uporabo lokalnih in sezonskih sestavin;
- raznolikost celotne kulinarične ponudbe na prireditvi;
- organizacijske in tehnične možnosti izvedbe;
- načelo rotacije oziroma izmenjave sodelujočih gostinskih ponudnikov.

Z načelom rotacije želi organizator v posameznih izvedbah Festivala omogočiti sodelovanje in predstavitev čim širšemu krogu gostinskih ponudnikov. Predhodno sodelovanje na osrednji prireditvi zato lahko organizator upošteva pri izboru sodelujočih v naslednjih letih. Končno odločitev o izboru šestih gostinskih ponudnikov za sodelovanje na osrednji prireditvi sprejme organizator.

S prijavo na DMOO ponudnik potrjuje, da je v primeru izbora pripravljen sodelovati tudi na osrednji prireditvi. Sodelovanje na osrednji prireditvi je za izbranega ponudnika obvezno.

5. OBVEZNOSTI IZBRANIH PONUDNIKOV NA OSREDNJI PRIREDITVI

Vsak izbrani gostinski ponudnik na osrednji prireditvi pripravi in postreže **»prigrizek oz. hladna predjed«**, pri katerem je nagrajeno mlado oljčno olje ena izmed osrednjih sestavin. Nagrajena mlada oljčna olja zagotovi organizator. Jed, predstavljena na osrednji prireditvi, mora biti vključena tudi v ponudbo gostinskega ponudnika v času DMOO oziroma mora predstavljati sestavni del prijavljenega menija.

Vsak izbrani gostinski ponudnik se zavezuje, da bo za osrednjo prireditev pripravil in postregel **150 degustacijskih enot**. Skupno bo tako šest sodelujočih gostinskih ponudnikov zagotovilo **900 degustacijskih enot**. Dogovorjena vrednost posamezne degustacijske enote znaša **3,33 EUR z DDV**, kar pri 150 degustacijskih enotah predstavlja skupno vrednost **499,50 EUR z DDV na posameznega izbranega gostinskega ponudnika**.
Način naročila storitve, obračuna in plačila bo izbranim ponudnikom sporočen oziroma dogovorjen z organizatorjem pred izvedbo prireditve. **Ponudnik je odgovoren za ustrezno pripravo, kakovost, varnost in postrežbo hrane ter za spoštovanje vseh veljavnih higienskih, sanitarnih in drugih predpisov, povezanih s pripravo in strežbo hrane.** Ponudnik mora organizatorju pred prireditvijo sporočiti morebitne posebne tehnične zahteve ter podatke o alergenih v jedi.

6. OBVEZNOSTI ORGANIZATORJA

Organizator v okviru Festivala zagotovi:

- nagrajena mlada oljčna olja za pripravo prijavljenih jedi oziroma menijev, kot je določeno v 2. točki teh pogojev;
- skupno promocijo Festivala in sodelujočih gostinskih ponudnikov;
- pripravo osnovnih promocijskih in označevalnih gradiv;
- vključitev sodelujočih ponudnikov v komunikacijske aktivnosti Festivala;
- izbranim ponudnikom na osrednji prireditvi plačilo za pripravljene degustacijske enote v skladu s 4. točko teh pogojev.

Organizator sodelujočim ponudnikom pravočasno posreduje potrebne informacije in navodila glede uporabe nagrajenih olj, promocije DMOO ter izvedbe osrednje prireditve.

7. OBVEZNOSTI SODELUJOČEGA GOSTINSKEGA PONUDNIKA

Sodelujoči ponudnik se zavezuje:
a) da bo v času DMOO od 15. 1. do 15. 2. 2027 ponujal prijavljeno jed oziroma meni;
b) da bo pri pripravi uporabljal nagrajena mlada oljčna olja, ki jih zagotovi organizator;
c) da bo mlado oljčno olje in DMOO aktivno promoviral in predstavljal svojim gostom ves čas trajanja akcije;

d) da bo uporabljal promocijska in označevalna gradiva, ki jih zagotovi oziroma potrdi organizator;
e) da bo na svojih komunikacijskih kanalih in družbenih omrežjih po svojih zmožnostih promoviral sodelovanje na Festivalu;
f) da bo organizatorju v zahtevanih rokih posredoval naziv in opis jedi oziroma menija, ceno, fotografije ter druge podatke, potrebne za promocijo;
g) da bo organizatorja opozoril na morebitne alergene in druge posebnosti prijavljene jedi;
h) da bo ves čas trajanja DMOO zagotavljal najmanj štiri ustrezno označene mize, namenjene predstavitvi mladih oljčnih olj;
i) da bo v primeru izbora sodeloval na osrednji prireditvi Mlado oljčno olje ter pripravil in postregel 150 degustacijskih enot;
j) da bo organizatorja brez odlašanja obvestil o okoliščinah, zaradi katerih svojih obveznosti ne bi mogel izpolniti.

8. PRIJAVA IN ROK ZA PRIJAVO

Prijava za sodelovanje se odda prek elektronske prijavnice najpozneje do **6. novembra 2026**.
Prijava mora vsebovati najmanj:

- naziv gostinskega ponudnika oziroma gostinskega obrata;
- podatke in kontakt odgovorne osebe;
- naziv in kratek opis predvidene jedi oziroma menija;
- naziv in kratek opis predvidene jedi katero bi pripravil za osrednjo prireditev 26. novembra 2026,
- predvideno prodajno ceno ponudbe v času DMOO;
- druge podatke, zahtevane v prijavnici;
- potrditev, da je ponudnik v primeru izbora pripravljen sodelovati na osrednji prireditvi 26. novembra 2026.

Prijave, prejete po roku, lahko organizator upošteva le, če ostanejo prosta mesta in če to dopuščajo organizacijske možnosti. Organizator bo prijavljene ponudnike o izboru in nadaljnjih korakih obvestil po zaključku prijav.

9. PROMOCIJA, FOTOGRAFIRANJE IN UPORABA GRADIV

Sodelujoči ponudniki soglašajo, da lahko organizator za potrebe promocije Festivala uporablja podatke o gostinskem ponudniku, naziv in opis prijavljene jedi oziroma menija, logotip ponudnika ter fotografije jedi, ki jih ponudnik posreduje organizatorju.
Sodelujoči ponudniki prav tako soglašajo, da lahko organizator fotografije in videoposnetke, ki nastanejo na osrednji prireditvi oziroma v okviru izvajanja Festivala, uporablja za promocijske, informativne, arhivske in druge komunikacijske namene Festivala in organizatorja. Ponudnik z oddajo fotografij in drugih promocijskih gradiv potrjuje, da ima pravico do njihove uporabe in posredovanja organizatorju za navedene namene.

10. SPREMEMBE IN ODPOVED SODELOVANJA

Organizator si pridržuje pravico do spremembe programa, terminov, lokacije oziroma posameznih pogojev izvedbe Festivala, če je to potrebno zaradi organizacijskih, varnostnih ali drugih utemeljenih razlogov. O bistvenih spremembah bo organizator sodelujoče ponudnike pravočasno obvestil. Če ponudnik po potrditvi sodelovanja odstopi od sodelovanja ali ne izpolnjuje dogovorjenih obveznosti, mora o tem organizatorja nemudoma pisno obvestiti. Če izbrani ponudnik brez utemeljenega razloga ne sodeluje na osrednji prireditvi oziroma ne zagotovi dogovorjenega števila degustacijskih enot, si organizator pridržuje pravico, da ponudnika izloči iz nadaljnjih aktivnosti Festivala oziroma njegovo ravnanje upošteva pri izboru sodelujočih v prihodnjih izvedbah.

11. VARSTVO OSEBNIH PODATKOV

Osebni podatki, pridobljeni v okviru prijave, se uporabljajo za namen izvedbe prijavnega postopka, komunikacije s sodelujočimi ponudniki, organizacije in promocije Festivala ter izvedbe drugih aktivnosti, neposredno povezanih s sodelovanjem. Organizator bo z osebnimi podatki ravnal v skladu z veljavno zakonodajo s področja varstva osebnih podatkov.

12. DRUGI POGOJI SODELOVANJA

Organizator si pridržuje pravico do dopolnitve oziroma spremembe teh pogojev sodelovanja. Če se pogoji po oddaji prijave bistveno spremenijo, bo organizator o spremembah pravočasno obvestil že prijavljene ponudnike. Vprašanja, ki niso izrecno urejena s temi pogoji, organizator in sodelujoči ponudnik rešujeta sporazumno in v skladu z namenom ter konceptom Festivala.

13. SPORAZUMNO REŠEVANJE SPOROV

Organizator in sodelujoči ponudnik se zavezujeta k mirnemu in sporazumnemu reševanju morebitnih nesoglasij ali sporov, ki bi nastali v zvezi s prijavo, izborom ali izvedbo Festivala. Ti splošni pogoji veljajo od dneva objave poziva za sodelovanje na Festivalu mladega oljčnega olja 2026/2027.

Zavod za mladino, kulturo in turizem Koper

FESTIVAL DELL'OLIO D'OLIVA NUOVO 2026/2027
CONDIZIONI GENERALI DI PARTECIPAZIONE

1. DISPOSIZIONI GENERALI

Gli organizzatori del Festival dell'Olio Nuovo 2026/2027 (di seguito: Festival) sono **l'Ente per i giovani, la cultura e il turismo di Capodistria (Zavod za mladino, kulturo in turizem Koper) e il Centro di ricerche scientifiche di Capodistria (Znanstveno-raziskovalno središče Koper)** (di seguito: organizzatori).

Il Festival si articola in due iniziative tematicamente collegate:
- l'evento principale **Olio Nuovo**, che si terrà giovedì **26 novembre 2026** presso la sala del Crocevie di culture Libertas;
- le **Giornate dell'Olio Nuovo (di seguito: Giornate)**, che si svolgeranno dal **15 gennaio al 15 febbraio 2027** presso gli esercizi di ristorazione degli operatori aderenti.

Possono presentare domanda di partecipazione alle Giornate gli operatori della ristorazione dei quattro comuni dell'Istria slovena: Comune città di Capodistria, Comune di Isola, Comune di Pirano e Comune di Ancarano. Alle Giornate potranno partecipare al massimo **10 operatori della ristorazione**, la cui proposta sarà approvata dagli organizzatori.

Al fine di garantire un'offerta di qualità, varia e diversificata nei contenuti, gli organizzatori si riservano il diritto di selezionare gli operatori iscritti o di respingere le proposte che risultino sostanzialmente sovrapponibili ad altre già presentate oppure non conformi al concept del Festival. Con l'invio del modulo di iscrizione, l'operatore dichiara di aver preso visione delle presenti condizioni generali di partecipazione, di accettarle e di impegnarsi a rispettarle.

2. GIORNATE DELL'OLIO NUOVO

Le Giornate dell'Olio Nuovo si svolgeranno dal **15 gennaio al 15 febbraio 2027**. L'operatore della ristorazione partecipante si impegna a proporre, per tutta la durata delle Giornate, presso il proprio esercizio, il piatto speciale o il menù presentato in fase di iscrizione, nel quale gli oli nuovi premiati costituiscano un ingrediente di particolare rilievo. Il Comune città di Capodistria sosterrà i costi di acquisto degli oli nuovi premiati esclusivamente per gli operatori della ristorazione partecipanti che hanno sede operativa nel territorio del Comune città di Capodistria.

Nell'ambito del Festival viene dedicata particolare attenzione anche alla promozione e alla valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva dell'Istria slovena a Denominazione di Origine Protetta (DOP). In linea con la lettera d'intenti, si promuove l'inserimento degli oli DOP nell'offerta gastronomica e il rafforzamento della collaborazione tra produttori locali e ristoratori, contribuendo così a valorizzare e diffondere l'utilizzo dell'olio d'oliva locale di eccellenza nella gastronomia.

Il piatto o il menù dovrà essere concepito in modo da valorizzare le caratteristiche sensoriali dell'olio nuovo, la sua freschezza e la sua varietà. È obbligatorio l'utilizzo di ingredienti locali e di stagione. L'operatore stabilisce autonomamente il prezzo di vendita del piatto o del menù proposto nell'ambito delle Giornate. L'operatore si impegna inoltre a contrassegnare adeguatamente l'offerta del Festival, a presentarla ai propri ospiti e a promuoverla durante l'intero periodo delle Giornate, conformemente alle indicazioni e ai materiali promozionali forniti dagli organizzatori.

3. FORMAZIONE E VALUTAZIONE DEGLI OLI NUOVI

Per gli operatori della ristorazione partecipanti sarà organizzato un incontro formativo specialistico **lunedì 9 novembre 2026, alle ore 16.00,** presso i locali K**eBon Vinakoper (Šmarska 1, Koper)**. La formazione sarà dedicata alla conoscenza delle caratteristiche, della qualità, delle proprietà sensoriali e del corretto utilizzo degli oli nuovi in cucina.

Nell'ambito della formazione, gli operatori della ristorazione parteciperanno anche alla valutazione degli oli nuovi premiati. Ciascun operatore partecipante potrà selezionare e valutare, sulla base della propria analisi sensoriale, gli oli che riterrà più interessanti e convincenti. Sulla base delle valutazioni espresse dagli operatori della ristorazione partecipanti sarà inoltre individuato il miglior olio nuovo secondo il giudizio dei ristoratori, al quale sarà conferito uno speciale riconoscimento nell'ambito del Festival. La partecipazione alla formazione e alla valutazione è obbligatoria per tutti gli operatori della ristorazione aderenti.

4. SELEZIONE DEGLI OPERATORI DELLA RISTORAZIONE PER L'EVENTO PRINCIPALE OLIO NUOVO

Tra gli operatori della ristorazione iscritti alle Giornate, gli organizzatori selezioneranno **6 operatori** che parteciperanno anche all'evento principale **Olio Nuovo**, in programma il 26 novembre 2026 presso la sala del Crocevia di culture Libertas.

Nella selezione, gli organizzatori terranno conto in particolare dei seguenti criteri:

- qualità e originalità del piatto proposto o dell'offerta gastronomica;

- adeguatezza e modalità di utilizzo degli oli nuovi premiati;
- utilizzo di ingredienti locali e di stagione;
- varietà dell'offerta gastronomica complessiva dell'evento;
- possibilità organizzative e tecniche di realizzazione;
- principio di rotazione e alternanza degli operatori della ristorazione partecipanti.

Attraverso il principio di rotazione, gli organizzatori intendono offrire, nelle diverse edizioni del Festival, l'opportunità di partecipare e presentarsi al più ampio numero possibile di operatori della ristorazione. Pertanto, la precedente partecipazione all'evento principale potrà essere presa in considerazione dagli organizzatori nella selezione degli operatori per le edizioni successive. La decisione definitiva sulla selezione dei sei operatori della ristorazione che parteciperanno all'evento principale spetta agli organizzatori.

Con l'iscrizione alle Giornate, l'operatore conferma la propria disponibilità a partecipare anche all'evento principale qualora venga selezionato. La partecipazione all'evento principale è obbligatoria per gli operatori selezionati.

5. OBBLIGHI DEGLI OPERATORI SELEZIONATI PER L'EVENTO PRINCIPALE

Ogni operatore della ristorazione selezionato dovrà preparare e servire, durante l'evento principale, uno **«stuzzichino o antipasto freddo»**, nel quale l'olio nuovo premiato costituisca uno degli ingredienti principali. Gli oli nuovi premiati saranno forniti dagli organizzatori. Il piatto presentato durante l'evento principale dovrà essere incluso anche nell'offerta dell'operatore durante le Giornate oppure costituire parte integrante del menù presentato in fase di iscrizione.

Ogni operatore selezionato si impegna a preparare e servire **150 porzioni degustazione** per l'evento principale. Complessivamente, i sei operatori della ristorazione partecipanti garantiranno quindi **900 porzioni degustazione**. Il valore concordato di ciascuna porzione degustazione è pari a **3,33 EUR IVA inclusa**, per un importo complessivo di **499,50 EUR IVA inclusa per 150 porzioni degustazione, spettante a ciascun operatore della ristorazione selezionato**. Le modalità di ordinazione del servizio, rendicontazione e pagamento saranno comunicate agli operatori selezionati oppure concordate con gli organizzatori prima dello svolgimento dell'evento. **L'operatore è responsabile dell'adeguata preparazione, della qualità, della sicurezza e del servizio degli alimenti, nonché del rispetto di tutte le normative vigenti in materia di igiene, sanità e delle altre disposizioni applicabili alla preparazione e alla somministrazione degli alimenti.** Prima dell'evento, l'operatore dovrà comunicare agli organizzatori eventuali esigenze tecniche particolari e le informazioni relative agli allergeni presenti nel piatto.

6. OBBLIGHI DEGLI ORGANIZZATORI

Nell'ambito del Festival, gli organizzatori garantiscono:

- la fornitura degli oli nuovi premiati per la preparazione dei piatti o dei menù presentati in fase di iscrizione, secondo quanto previsto al punto 2 delle presenti condizioni;
- la promozione congiunta del Festival e degli operatori della ristorazione partecipanti;
- la predisposizione dei materiali promozionali e di segnalazione di base;
- l'inclusione degli operatori partecipanti nelle attività di comunicazione del Festival;
- il pagamento agli operatori selezionati per l'evento principale delle porzioni degustazione preparate, conformemente a quanto previsto al punto 4 delle presenti condizioni.

Gli organizzatori trasmetteranno tempestivamente agli operatori partecipanti tutte le informazioni e le istruzioni necessarie relative all'utilizzo degli oli premiati, alla promozione delle Giornate e allo svolgimento dell'evento principale.

7. OBBLIGHI DELL'OPERATORE DELLA RISTORAZIONE PARTECIPANTE

L'operatore partecipante si impegna:
a) a proporre il piatto o il menù presentato in fase di iscrizione durante l'intero periodo delle Giornate, dal 15 gennaio al 15 febbraio 2027;
b) a utilizzare, nella preparazione dei piatti, gli oli nuovi premiati forniti dagli organizzatori;
c) a promuovere attivamente e a presentare ai propri ospiti l'olio nuovo e le Giornate per tutta la durata dell'iniziativa;
d) a utilizzare i materiali promozionali e di segnalazione forniti o approvati dagli organizzatori;
e) a promuovere, secondo le proprie possibilità, la partecipazione al Festival attraverso i propri canali di comunicazione e i social media;
f) a trasmettere agli organizzatori, entro i termini richiesti, il nome e la descrizione del piatto o del menù, il prezzo, le fotografie e gli altri dati necessari per la promozione;
g) a segnalare agli organizzatori eventuali allergeni e altre particolarità del piatto presentato;
h) a garantire, per tutta la durata delle Giornate, almeno quattro tavoli adeguatamente contrassegnati e destinati alla presentazione degli oli nuovi;
i) a partecipare, in caso di selezione, all'evento principale Olio Nuovo, preparando e servendo 150 porzioni degustazione;
j) a informare senza indugio gli organizzatori di eventuali circostanze che potrebbero impedirgli di adempiere ai propri obblighi.

8. ISCRIZIONE E TERMINE DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

La domanda di partecipazione deve essere presentata tramite il modulo di iscrizione online entro e non oltre il **6 novembre 2026**. La domanda deve contenere almeno:

- la denominazione dell'operatore della ristorazione o dell'esercizio di ristorazione;
- i dati e i recapiti della persona responsabile;
- il nome e una breve descrizione del piatto o del menù che si intende proporre;
- il nome e una breve descrizione del piatto che si intende preparare per l'evento principale del 26 novembre 2026;
- il prezzo di vendita previsto per l'offerta durante le Giornate;
- gli altri dati richiesti nel modulo di iscrizione;
- la conferma della disponibilità a partecipare all'evento principale del 26 novembre 2026 in caso di selezione.

Le domande pervenute oltre il termine potranno essere prese in considerazione dagli organizzatori esclusivamente qualora vi siano ancora posti disponibili e le condizioni organizzative lo consentano. Gli organizzatori informeranno gli operatori iscritti in merito all'esito della selezione e alle successive fasi organizzative dopo la chiusura delle iscrizioni.

9. PROMOZIONE, FOTOGRAFIE E UTILIZZO DEI MATERIALI

Gli operatori partecipanti acconsentono all'utilizzo, da parte degli organizzatori e per finalità promozionali del Festival, dei dati relativi all'operatore della ristorazione, del nome e della descrizione del piatto o del menù presentato, del logo dell'operatore e delle fotografie dei piatti trasmesse agli organizzatori.

Gli operatori partecipanti acconsentono inoltre all'utilizzo, da parte degli organizzatori, delle fotografie e delle riprese video realizzate durante l'evento principale o nell'ambito dello svolgimento del Festival, per finalità promozionali, informative, di archiviazione e per altre attività di comunicazione del Festival e degli organizzatori. Con l'invio delle fotografie e degli altri materiali promozionali, l'operatore conferma di disporre dei diritti necessari per il loro utilizzo e per la loro trasmissione agli organizzatori per le finalità sopra indicate.

10. MODIFICHE E RINUNCIA ALLA PARTECIPAZIONE

Gli organizzatori si riservano il diritto di modificare il programma, le date, il luogo di svolgimento o singole condizioni organizzative del Festival, qualora ciò si renda necessario per motivi organizzativi, di sicurezza o per altre ragioni giustificate. Gli organizzatori informeranno tempestivamente gli operatori partecipanti di eventuali modifiche sostanziali. Qualora un operatore rinunci alla partecipazione dopo averla confermata oppure non adempia agli obblighi concordati, dovrà darne immediata comunicazione scritta agli organizzatori. Qualora un operatore selezionato non

partecipi all'evento principale senza giustificato motivo oppure non garantisca il numero concordato di porzioni degustazione, gli organizzatori si riservano il diritto di escluderlo dalle successive attività del Festival oppure di tenere conto di tale comportamento nella selezione dei partecipanti alle future edizioni.

11. PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

I dati personali raccolti nell'ambito della procedura di iscrizione saranno utilizzati per la gestione delle domande di partecipazione, la comunicazione con gli operatori partecipanti, l'organizzazione e la promozione del Festival, nonché per lo svolgimento di altre attività direttamente connesse alla partecipazione. Gli organizzatori tratteranno i dati personali nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali.

12. ALTRE CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli organizzatori si riservano il diritto di integrare o modificare le presenti condizioni di partecipazione. Qualora le condizioni subiscano modifiche sostanziali dopo la presentazione della domanda, gli organizzatori informeranno tempestivamente gli operatori già iscritti. Le questioni non espressamente disciplinate dalle presenti condizioni saranno risolte di comune accordo tra gli organizzatori e l'operatore partecipante, nel rispetto delle finalità e del concept del Festival.

13. RISOLUZIONE AMICHEVOLE DELLE CONTROVERSIE

Gli organizzatori e l'operatore della ristorazione partecipante si impegnano a risolvere in modo pacifico e consensuale eventuali divergenze o controversie che dovessero sorgere in relazione all'iscrizione, alla selezione o allo svolgimento del Festival. Le presenti condizioni generali entrano in vigore dalla data di pubblicazione dell'invito a partecipare al Festival dell'Olio Nuovo 2026/2027.

Ente per i giovani, la cultura e il turismo di Capodistria