



**COPENHAGEN**  
29 OTTOBRE 2020  
Hotel-og Restaurantskolen  
Alta Scuola di Cucina di Valby

**COSTO DI PARTECIPAZIONE:**  
€ 1.200 + IVA

**EARLY BIRD:**  
1.000 € + IVA (ENTRO IL 20/07/2020)

—  
**L'adesione agli eventi è vincolata  
all'adesione al progetto Organic Value.**

La realizzazione dell'evento sarà confermata in caso di raggiungimento del numero minimo di aziende partecipanti.

In caso di adesione collettiva da parte di gruppi/ Consorzi vitivinicoli è prevista un'agevolazione sulla base del numero di cantine partecipanti, contattaci per un preventivo dedicato.

Trasporto a carico dell'azienda: il team OV organizza un collettaggio dei campioni in Piemonte e utilizzerà un vettore accreditato per l'invio della merce. I campioni ammessi alla degustazioni sono un massimo di 8 referenze per azienda.

—  
**Ciascun partecipante avrà diritto a:**

- *uno spazio riservato comprensivo di tavolo allestito, portaghiaccio e ghiaccio, sputacchiera, cestino per pane e acqua con refill durante l'evento e la presenza sul catalogo dell'evento*

**Regole per aderire all'evento:**

- *pagamento entro 10 giorni dalla conferma della partecipazione all'evento e dall'invio del relativo modulo*
- *essere presenti al tavolo assegnato direttamente o tramite un referente per tutta la durata dell'evento; qualora l'azienda non fosse in grado di partecipare con un proprio referente aziendale, il team OV è in grado di fornire un preventivo per la partecipazione di un referente aziendale accreditato che possa sostituirvi durante la manifestazione*



**COPENHAGEN**  
29 OTTOBRE 2020  
Hotel-og Restaurantskolen  
Alta Scuola di Cucina di Valby

Nome azienda

Indirizzo

Città

Regione

CAP

Provincia

Telefono

Email

C. fiscale

P. Iva

PEC

Codice di fatturazione elettronica

## PRODUZIONE

Produzione annua (in bottiglie)

## CERTIFICAZIONE

Certificato BIO

In conversione

Anno

**VINI IN DEGUSTAZIONE**

|          |                      |                      |                      |  |
|----------|----------------------|----------------------|----------------------|--|
| <b>1</b> | Denominazione        | <input type="text"/> |                      |  |
|          | Annata               | % uve                | % alc                |  |
|          | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |  |
| <b>2</b> | Denominazione        | <input type="text"/> |                      |  |
|          | Annata               | % uve                | % alc                |  |
|          | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |  |
| <b>3</b> | Denominazione        | <input type="text"/> |                      |  |
|          | Annata               | % uve                | % alc                |  |
|          | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |  |
| <b>4</b> | Denominazione        | <input type="text"/> |                      |  |
|          | Annata               | % uve                | % alc                |  |
|          | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |  |
| <b>5</b> | Denominazione        | <input type="text"/> |                      |  |
|          | Annata               | % uve                | % alc                |  |
|          | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |  |
| <b>6</b> | Denominazione        | <input type="text"/> |                      |  |
|          | Annata               | % uve                | % alc                |  |
|          | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |  |



**COPENHAGEN**  
29 OTTOBRE 2020  
Hotel-og Restaurantskolen  
Alta Scuola di Cucina di Valby

### **Condizioni di partecipazione e responsabilità**

1. Responsabilità - Sono ammesse a partecipare le Aziende, Consorzi, Agenzie e Associazioni. L'Azienda partecipante assume la piena responsabilità della propria partecipazione all'iniziativa promozionale ed accetta di tenere il progetto Organic Value indenne da qualunque pretesa, propria o di terzi, direttamente o indirettamente connessa a tale partecipazione; l'Azienda partecipante risponde inoltre direttamente dell'osservanza delle norme di partecipazione da parte dei propri incaricati o rappresentanti in loco. Il progetto Organic Value non assume alcuna responsabilità nell'ordine ai danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone e a cose nell'ambito dell'iniziativa, ivi comprese le fasi del trasporto e dell'esposizione. Organic Value non si assume inoltre nessuna responsabilità in ordine ai rapporti eventualmente instaurati con i soggetti incontrati nell'ambito dell'evento (o della mancata instaurazione di alcun rapporto con essi) né in ordine all'affidabilità o solvibilità degli stessi, o da qualsiasi altra caratteristica di merito che dovrebbe essere valutata dall'Azienda.
2. L'adesione agli eventi è vincolata all'adesione al progetto Organic Value. La realizzazione dell'evento sarà confermata in caso di raggiungimento del numero minimo di aziende partecipanti.
3. Le prestazioni comprese nella quota di partecipazione sono esclusivamente quelle indicate nel modulo: salvo diversa indicazione sono a carico dell'Azienda partecipante personale per lo stand, assicurazione contro i rischi del vostro trasporto e del vino, danni e furto di oggetti e beni durante l'esposizione, viaggio e soggiorno durante la manifestazione.
4. Conciliazione Foro Competente: per ogni eventuale controversia resta convenzionalmente stabilita la competenza esclusiva del Foro di Torino.
5. Trattamento dei dati personali: nel trasmettere i propri dati al progetto Organic Value, acconsento al loro trattamento da parte dell'azienda medesima. Il/la sottoscritto/a dichiara, inoltre, che all'atto del conferimento dei dati è stato debitamente informato per quanto previsto all'art. 13 del D. Lgs 196/2003, e ai sensi dell'Art 13 GDPR m679/16 ivi compresi i diritti che, in relazione al trattamento cui acconsente, gli derivino ai sensi del art. 7 del suddetto decreto.

**Data**

**Firma**

---