

**ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΣΤΑ ΠΛΑΙΣΙΑ ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ LIFE08 - INFOIL (INF/GR/581) (για καταναλωτές)**

Συμμετέχοντες φορείς:

Πολυτεχνείο Κρήτης (Συντονιστής), Υπεύθυνος: Δρ. Γ. Παπαδάκης
ΕΘΙΑΓΕ-Ινστιτούτο Ελιάς & Υποτροπικών φυτών Χανίων, Υπεύθυνος: Δρ. Ι. Μετζιδάκης
Αναπτυξιακή Επιχείρηση Δήμου Μουσούρων, Υπεύθυνος: Δρ. Μ. Βολάνης
Ηλειακή Α.Ε., Υπεύθυνος: Β. Αθανασόπουλος

Ημερομηνία:...../...../..... **Περιοχή**.....

Όνοματεπώνυμο (προαιρετικά):.....

Φύλο:.....

Ηλικία:.....

Εθνικότητα:.....

Εκπαίδευση: Υποχρεωτική Δευτεροβάθμια Τριτοβάθμια

Επάγγελμα : Αγρότης Δημόσιος υπάλληλος Ιδιωτικός υπάλληλος

Ελεύθερος επαγγελματίας Συνταξιούχος Άλλο

1. Γνωρίζετε για το Βιολογικό ελαιόλαδο και για το ελαιόλαδο που παράγεται με το Σύστημα της Ολοκληρωμένης Διαχείρισης (ΣΟΔ);

Βιολογικό ελαιόλαδο: Ναι Όχι

Ελαιόλαδο που παράγεται με το ΣΟΔ: Ναι Όχι

2. Θεωρείτε ότι το Βιολογικό ελαιόλαδο και το ελαιόλαδο που παράγεται στα πλαίσια του Συστήματος της Ολοκληρωμένης Διαχείρισης είναι: Καλύτερης ποιότητας

Ασφαλέστερο Πιο υγιεινό Ίδιο με το συμβατικό Τίποτα από τα

προαναφερόμενα

3. Τι χρησιμοποιείτε στη ζαχαροπλαστική-μαγειρική; Ελαιόλαδο Σπορέλαιο

Βούτυρο Άλλο

Σχετικές παρατηρήσεις (π.χ. για τηγάνισμα χρησιμοποιείτε παρθένο ελαιόλαδο ή σπορέλαιο):.....

.....

-Για σαλάτες χρησιμοποιείτε: Εξαιρετικό παρθένο Ελαιόλαδο ή Κάτι άλλο

4. Προτιμάτε να αγοράζετε προϊόντα που περιέχουν ελαιόλαδο και ιδιαίτερα Βιολογικό όπως γλυκά, καλλυντικά κ.α.; Ναι Όχι

5. Ποιες από τις παρακάτω κατηγορίες ποιότητας ελαιολάδου γνωρίζετε; :

α.Εξαιρετικό παρθένο β.Παρθένο γ.Ελαιόλαδο δ.Μη βρώσιμο

ε.Πυρηνέλαιο

Ποια κατηγορία νομίζετε πως είναι η καλύτερη;

6. Ποια υλικά & μέσα συσκευασίας για το ελαιόλαδο προτιμάτε; Γυαλί

Ανοξείδωτο Πλαστικό Άλλο

7. Προσέχετε τις συνθήκες αποθήκευσης του ελαιολάδου; Ναι Όχι
Άλλες σχετικές πληροφορίες (π.χ. αποθήκευση σε μέρος σκοτεινό).....
.....
8. Γνωρίζετε για τις Βιολογικές και Θρεπτικές Ιδιότητες του ελαιολάδου; Βιολογική αξία Θρεπτική αξία Όχι
9. Είστε διατεθειμένοι να πληρώσετε περισσότερο για πιστοποιημένο Βιολογικό ελαιόλαδο; Ναι Όχι
10. Είναι επαρκής η ενημέρωση των καταναλωτών για τα προϊόντα που παράγονται από Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης, Βιολογική γεωργία κ.α.; Ναι Όχι
11. Θα προτιμούσατε προϊόντα από: Πιστοποιημένα συστήματα παραγωγής
Πιστοποιημένα προϊόντα Όχι
12. Θεωρείτε ότι γίνεται επαρκής έλεγχος στην πρωτογενή παραγωγή και στην ποιότητα των προϊόντων; Ναι Όχι

Ευχαριστούμε πολύ για το χρόνο σας.

Στοιχεία αποστολής συμπληρωμένου ερωτηματολογίου:

Ινστιτούτο Ελιάς και Υποτροπικών Φυτών Χανίων
Αγροκήπιο, 73100 Χανιά
Εργαστήριο Ελαιοκομίας & Μετασυλλεκτικής Φυσιολογίας
Υπεύθυνος: Δρ Ι. Μετζιδάκης
Τηλ: 28210 83434, Φαξ: 28210 93963, Email: imetzis@nagref-cha.gr

Δυνατότητα συμπλήρωσης του ερωτηματολογίου ηλεκτρονικά στη διεύθυνση:

www.infoil.gr