

**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](http://www.infoil.gr)