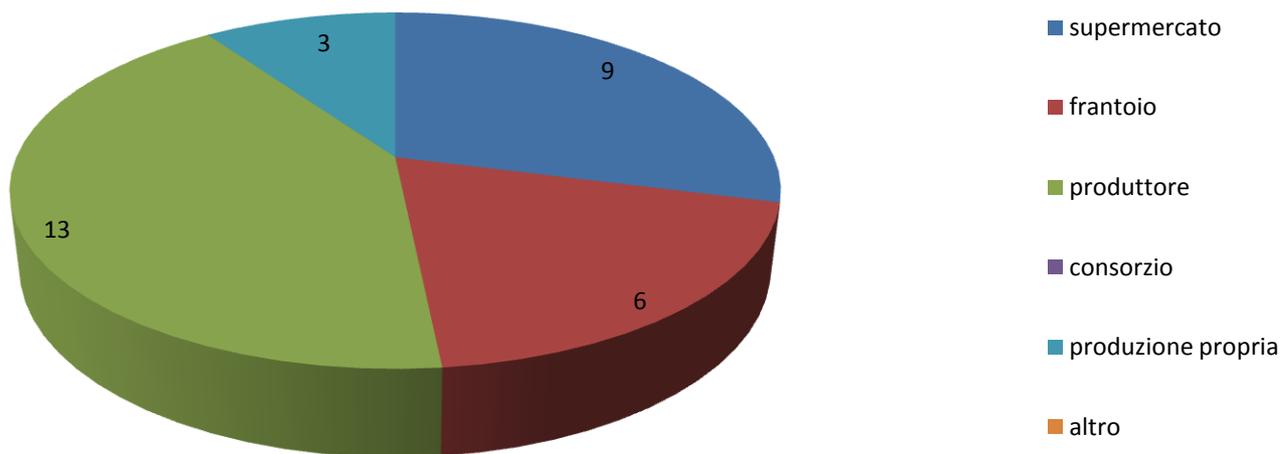


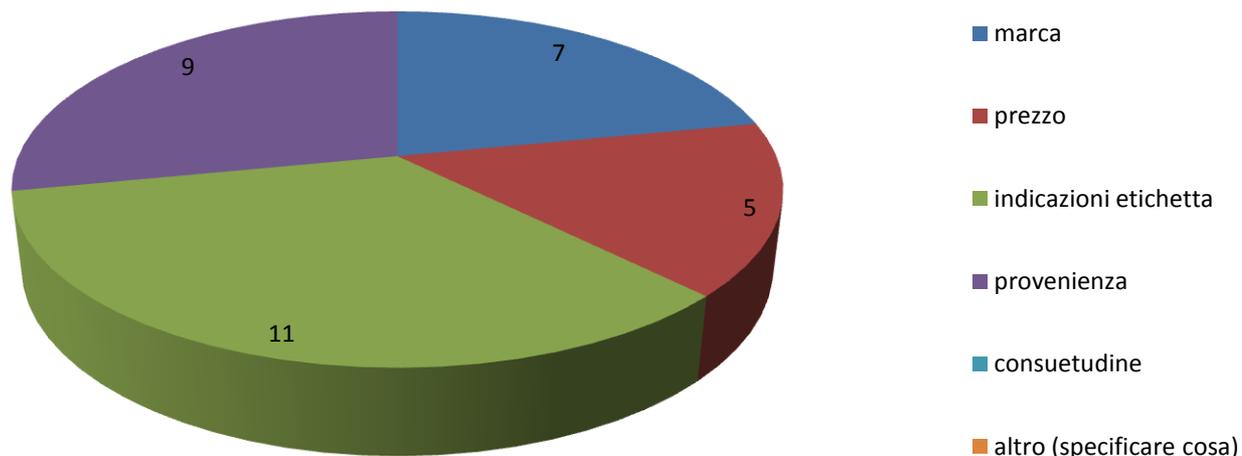
Dove acquista abitualmente l'olio extravergine di oliva che consuma

- supermercato
- frantoio
- produttore
- consorzio
- produzione propria
- altro



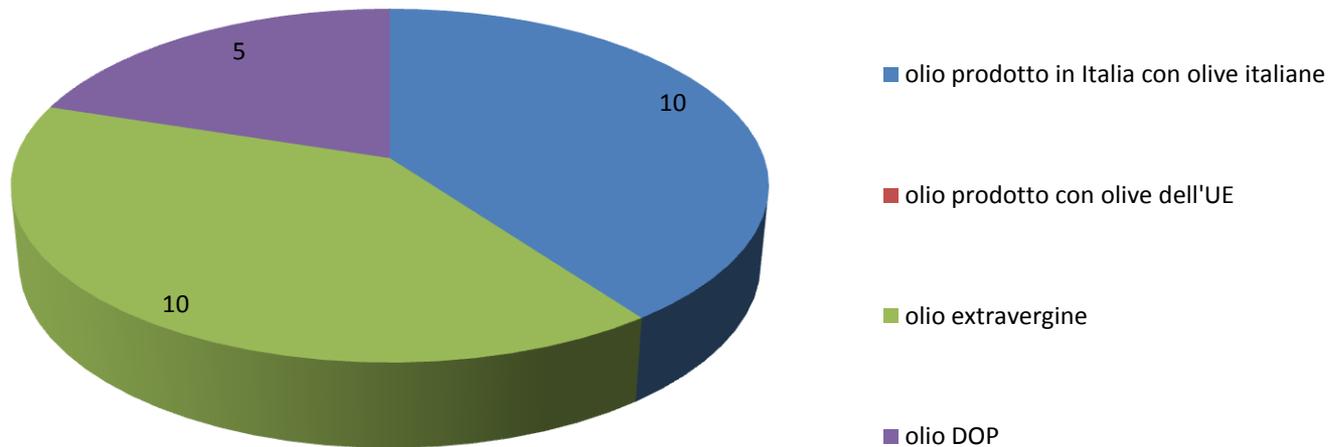
Se acquista l'olio extravergine di oliva al supermercato, cosa influenza la sua scelta

- marca
- prezzo
- indicazioni etichetta
- provenienza
- consuetudine
- altro (specificare cosa)



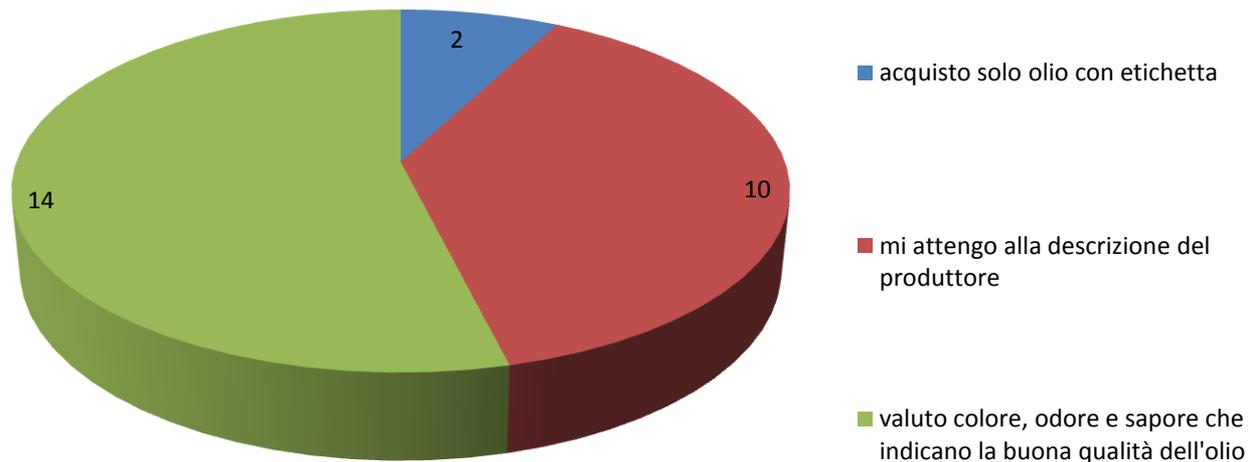
Solitamente al supermercato acquista:

- olio prodotto in Italia con olive italiane
- olio distribuito da marchio italiano prodotto con olive dell'UE
- olio extravergine
- olio DOP
- non acquisto olio di oliva



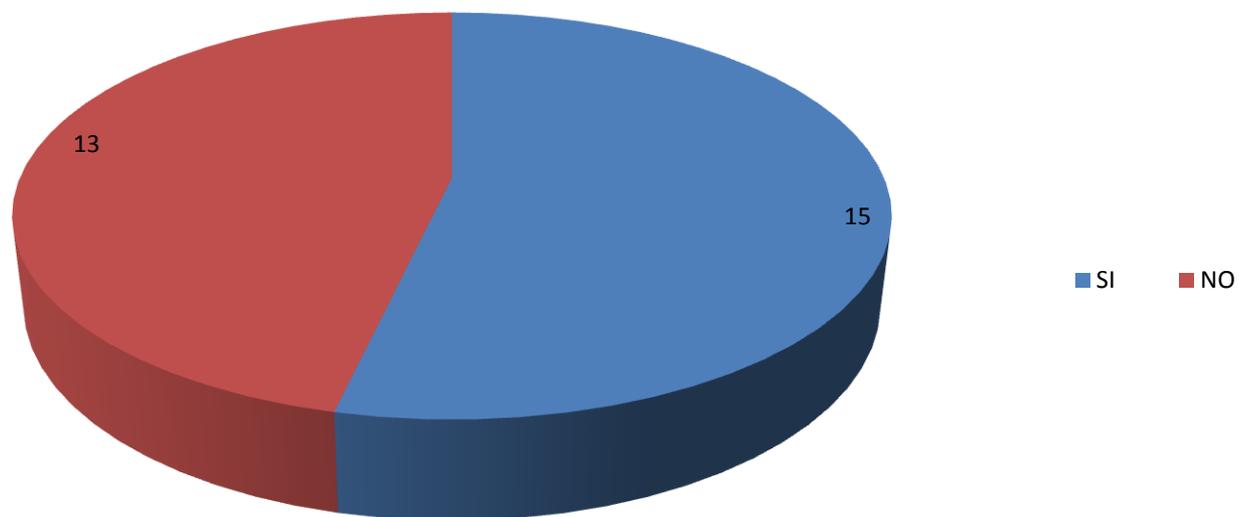
Se acquisti l'olio da un produttore privato come fai a sapere se si tratta di olio extravergine di oliva di buona qualità

- acquisto solo olio con etichetta
- mi attengo alla descrizione del produttore
- valuto il colore, l'odore e il sapore che indicano la buona qualità dell'olio



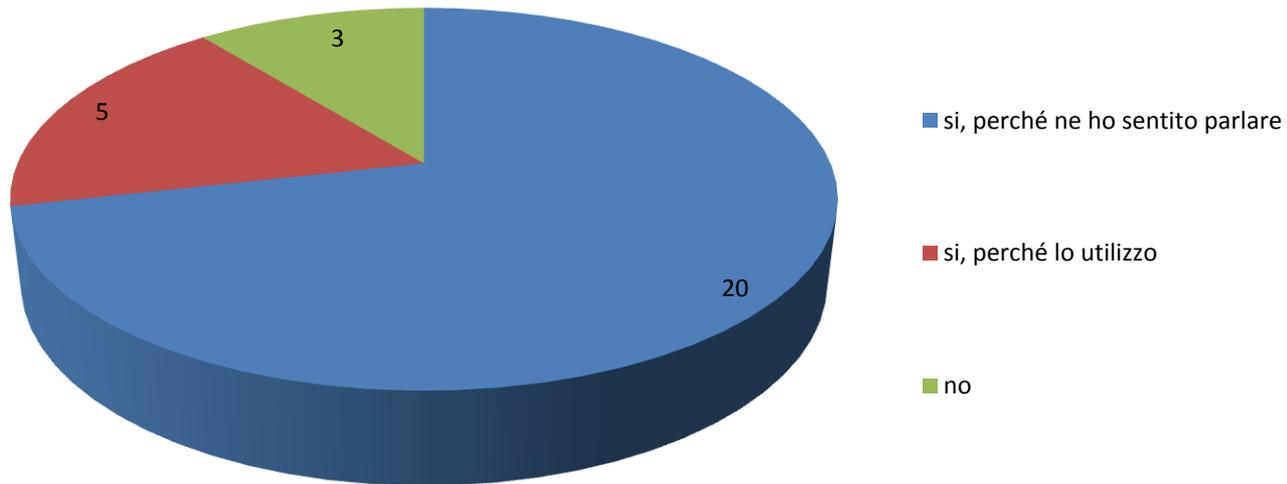
Conosce la differenza tra olio extravergine e olio vergine

- SI
- NO



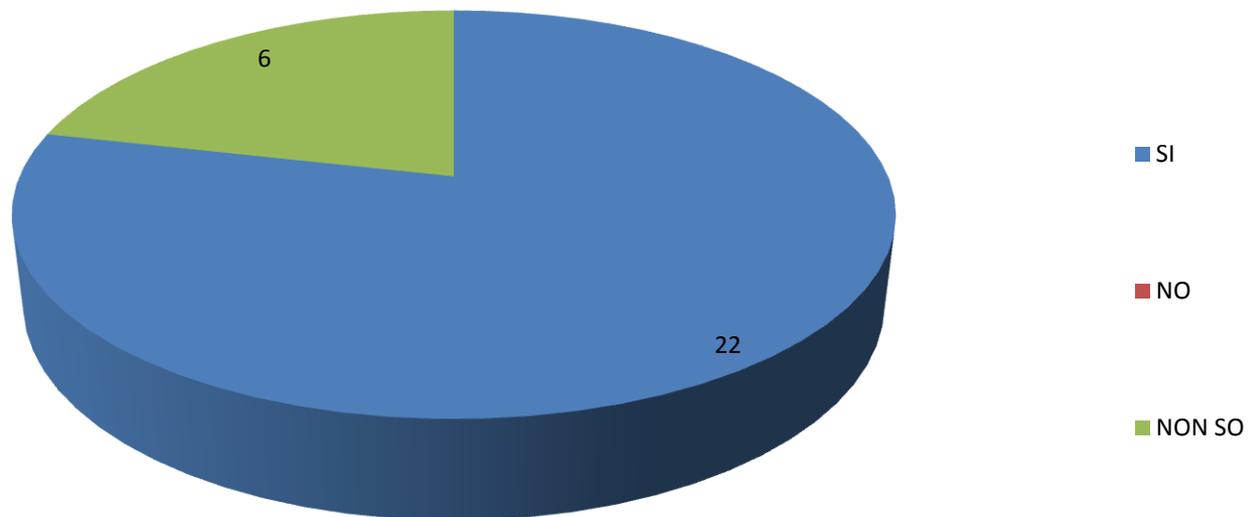
Conosce l'olio extravergine DOP

- Si, perché ne ho sentito parlare
- Si, perché lo utilizzo
- No



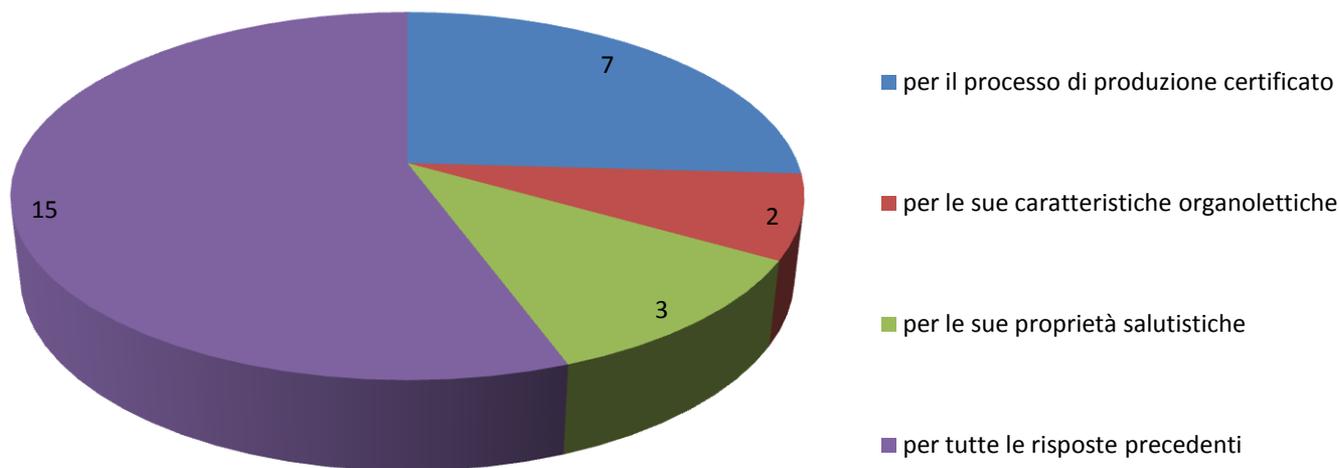
Nel territorio dauno viene prodotto olio DOP

- SI
- NO
- NON SO



Perché l'olio d'oliva DOP è considerato un olio di pregio

- per il processo di produzione certificato
- per le sue caratteristiche organolettiche
- per le sue proprietà salutistiche
- per tutte le risposte precedenti



Abitualmente come e dove smaltisce l'olio residuo delle conserve e delle frittore

- nel lavandino
- lo riutilizzo finché posso
- lo raccolgo in contenitori per uno smaltimento differenziato

