Questionario di conoscenza dell’agroalimentare italiano

1. L’Italia consuma più latte di quello che produce? SI NO non so
2. La produzione di grano duro italiano è sufficiente per la produzione di pasta ottenuta sul territorio nazionale? SI NO non so
3. I marchi di olio “Bertolli”, “Sasso”, “Monini”, “Carapelli” sono tutti di proprietà italiana? SI NO non so
4. Si produce vino “di qualità” competitivo sul mercato interno del paese o anche a livello internazionale o vi sono zone viticole pregiate nei seguenti paesi?

Argentina SI NO non so

Australia SI NO non so

Canada SI NO non so

Cile SI NO non so

Germania SI NO non so

Marocco SI NO non so

Polonia SI NO non so

Sud Africa SI NO non so

USA SI NO non so

1. I vini in Italia hanno sempre il nome del vitigno (es Pinot nero)? SI NO non so
2. E’ possibile produrre il vino “Barbera” fuori dalla sua zona di origine (Piemonte)? SI NO non so
3. E’ possibile produrre il vino “Barbera” fuori dalla sua zona di origine (Piemonte) con denominazione DOC? SI NO non so
4. I vini Pinot grigio, Cabernet o Sauvignon sono producibili solo in Italia e Francia? SI NO non so
5. Il marchio Prosciutto DOP S. Daniele tutela il produttore e il consumatore da imitazioni anche fuori dall’UE? SI NO non so
6. Le indicazioni in etichetta “***consumare preferibilmente entro (data)*”** "*da consumarsi entro*  ***(data)*”** hanno lo stesso significato? SI NO non so
7. L’indicazione in etichetta “***consumare preferibilmente entro (data)*”** indica che dopo tale data l'alimento può costituire un pericolo per la salute? SI NO non so
8. L’indicazione in etichetta “"*da consumarsi entro*  ***(data)*”** indica che dopo tale data l'alimento può costituire un pericolo per la salute? SI NO non so
9. Cosa differenzia un prodotto biologico dagli altri (convenzionali)?

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  la varietà autoctona della materia prima |  i processi di produzione che non prevedono l’utilizzo di prodotti di sintesi (prodotti chimici) |  la tecnica di trasformazione artigianale | * le caratteristiche organolettiche del bene finale
 | * non so
 |

1. La sigla DOP per un olio cosa significa?

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  Distinzione di Oli pregiati |  Denominazione di Olio Protetto |  Denominazione di Originalità del Prodotto | * Denominazione di Origine Protetta
 | * non so
 |

1. Un prodotto rientrante nelle Specificità Tradizionali Garantite (STG) si riferisce ad un territorio specifico di provenienza? SI NO non so
2. Le piante OGM (Organismi geneticamente modificati) sono coltivabili in Italia? SI NO non so
3. Qual è la durata dell’olio extra vergine di oliva?

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  più invecchia meglio è  |  se conservato in luogo asciutto non teme il tempo |  al massimo 12 mesi |  al massimo 18 mesi |  non so |

1. In che tipo di bottiglia di vetro l’olio extra vergine andrebbe conservato?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  chiara  |  scura |  indifferente |  non so |

1. Cosa contraddistingue l’olio extra vergine di oliva?

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  è ottenuto dalla spremitura delle olive |  è ottenuto dalla prima spremitura delle olive con mezzi meccanici |  è ottenuto solo dalle olive, senza miscele con oli di semi | * è ottenuto da olive di qualità extra
 | * non so
 |

1. Quale è il livello massimo di acidità consentito per legge per un olio extra vergine di oliva?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  0,8% |  3% |  10% | * non so
 |