

QUESTA INTERVISTA VIENE EFFETTUATA NELL'AMBITO DI UN PROGETTO DI RICERCA, PROMOSSO DAL PROVINCIA DI ROMA ED ATTUATO DALL'IRES, IN COLLABORAZIONE CON AZIENDA ROMANA PER I MERCATI. LE INFORMAZIONI CHE CI POTRA' FORNIRE SARANNO DI ESTREMA UTILITA' PER UNA MIGLIORE CONOSCENZA DELLE PROBLEMATICHE DELLE FILIERE AGROALIMENTARE LAZIALI E CONSENTIRANNO UNA MIGLIORE PROGRAMMAZIONE ED ATTUAZIONE DELLE POLITICHE PUBBLICHE. LE INFORMAZIONI VERRANNO TRATTATE IN FORMA STRETTAMENTE RISERVATA. MAGGIORI INFORMAZIONI SUL PROGETTO SONO REPERIBILI AL SITO www.ires.it/

Caratteristiche generali dell'azienda

Azienda agricola (vai a pag. 2)

Frantoio (vai a pag. 11)

Denominazione o ragione sociale	
Persona contattata/intervistata	
Indirizzo centro aziendale	
Comune e Località	
C.A.P.	
Fax	
Telefono	
Indirizzo WEB	
e-mail	

PARTE PRIMA

ORGANIZZAZIONE AZIENDALE

AZ. AGRICOLA

1. Anno nascita del conduttore.....
2. Sesso M 0 (1) F 0 (2)
3. Da quando fa l'agricoltore? Anno
4. Da quando gestisce questa azienda? Anno
5. Se l'attività agricola è part-time, qual é l'altra attività svolta? (FORNIRE SOLO UNA risposta da barrare con una x)

impiegato	
operaio	
artigiano	
libero professionista.....	
dirigente	
altro (specificare).....	
Non attivo/pensionato	

6. Qual è la forma giuridica della sua azienda?

- Individuale,
- Società di persone
- Società di capitale
- Società cooperativa
- Altro, cioè _____

7. Forma di conduzione

diretta con sola manodopera familiare	
diretta con manodopera familiare prevalente	
diretta con manodopera extrafamiliare prevalente	
con salariati e/o compartecipanti	
altro (specificare).....	

8. Forza lavoro

Familiari attivi a tempo pieno in azienda(n°)	
Familiari attivi a tempo parziale in azienda (giornate complessive)	
Operai a tempo indeterminato (n°)	
Operai a tempo determinato (giornate complessive)	
Tecnologi,ecc.	
Amministrativi, Dirigenti	

9. La famiglia

Familiare (solo conviventi, specificare)	% lavoro in azienda	% lavoro fuori azienda	Altra attività (specificare)

**PRODUZIONI E MERCATO
AZ. AGRICOLA**

10. Superficie aziendale totale _____ (Ha)
 di cui:
 Sup. Agricola Utilizzata _____ (Ha)
 Di cui olivo _____ (Ha)
 N° di appezzamenti con olivo _____

11. Olivo
 Metodo di coltivazione: biologico _____ convenzionale
 Se biologico indicare l'organismo di certificazione _____
 Forma di allevamento _____
 Sesto di impianto _____ m. ____ x m. ____
 Età dell'impianto _____
 Varietà _____
 Resaⁱ (quintali olive/ha) _____

12. Operazioni post produzione

Operazioni	
Trasformazione aziendale	
Trasformazione presso oleificio esterno	
Stoccaggio aziendale dell'olio	
Stoccaggio dell'olio presso altre strutture	
Confezionamento in azienda	
Confezionamento presso altre strutture	

13. Quale tipo di olio produce?

- Olio di oliva
- Olio extravergine di oliva
- Olio extravergine DOP?

14. Identificazione del prodotto (prodotto finale come PLV)

Prodotto			
	(Q.tà)	U.M. (kg)	Prezzo unit.
Olio extravergine di oliva DOP ottenuto da trasformazione conto terzi e venduto confezionato senza etichetta all'ingrosso			
Olio extravergine di oliva DOP ottenuto da trasformazione conto terzi e venduto confezionato con etichetta propria			
Olio extravergine di oliva DOP ottenuto da trasformazione conto terzi e venduto confezionato con etichetta di altre aziende commerciali			

15. Fatte pari a 100 le sue vendite dei prodotti di cui sopra, potrebbe dirmi come esse sono ripartite tra mercati ed operatori?

	TOTALE (%)	Di cui: Locale	Di cui: Nazionale	Di cui: Estero
Autoconsumo				
Grossisti generici				
Grossisti specializzati				
GDO				
Aziende di trasformazione				
Vendita diretta				
Di cui e-commerce				
Altro				
TOTALE	100			

16. Conosce il costo di produzione finale del quintale di olive? e se si sa indicarci a quanto ammonta?

- No
- Si Costo (Euro) _____

17. Premi e sovvenzioni

TIPOLOGIA	SI	NO
Sostegno OCM		
Premio agroambientale		
Altro (specificare)		

CERTIFICAZIONE SICUREZZA RINTRACCIABILITÀ AZ.AGRICOLA
--

18. Aderisce al disciplinare di produzione della DOP Sabina?

- Si
- No
- Non sa, non risponde

19. Da quanto tempo è iscritto alla certificazione della Dop Sabina? _____

20. Conosce e/o svolge i seguenti adempimenti che derivano dal disciplinare Dop?

- La dop Sabina può essere ottenuta solo da varietà specifiche per almeno il 75%
 - Si
 - No
- I terreni di allevamento devono avere caratteristiche specifiche (calcarei,sciolti, permeabili, asciutti ma non aridi)
 - Si
 - No
- La produzione massima di olive/Ha non può essere superiore nei terreni specializzati a:
 - 5300 Kg/Ha
 - 6300 Kg/Ha
 - 7300 Kg/Ha
- La raccolta delle olive va effettuata nel periodo che va da:
 - 1 ottobre - 31 gennaio
 - 1 novembre – 31 gennaio
 - 1 settembre – 31 dicembre
- Tra quelle elencate (anche più di una risposta), quali caratteristiche chimiche e organolettiche dovrebbe avere l'olio dop Sabina?
 - Colore giallo oro, sapore fruttato, acidità non superiore a 0,7 gr/100 gr di olio
 - Colore giallo oro, sapore fruttato, acidità non superiore a 0,9 gr/100 gr di olio
 - Colore verde, sapore amaro, acidità non superiore a 0,7 gr/100 gr di olio
- In etichetta è obbligatorio apporre diciture specifiche, relative al marchio dop e alla zona di confezionamento
 - Si
 - No
- Esistono requisiti specifici per i contenitori di imbottigliamento dell'olio dop
 - Si
 - no
- E' possibile confezionare l'olio in presenza di azoto?
 - Si
 - no

21. E' in possesso anche di altre certificazioni di qualità?

- Si
- No

se sì, quali?

- ISO 9001:2000
- ISO 14000/EMAS
- CERTIFICAZIONE ETICA
- UNI 10939:2001
- ALTRO (SPECIFICARE) _____

22. Applica l'HACCP ?

- Sì
- No

23. Sa indicarci a quale di queste definizioni corrisponde il concetto di rintracciabilità dei prodotti agroalimentari? (MAX UNA RISPOSTA)

- Un metodo affinché gli operatori del settore riescano sempre a individuare chi gli ha fornito un alimento/mangime
- Un sistema che responsabilizza gli operatori della filiera rispetto alla sicurezza degli alimenti
- Una certificazione di prodotti di qualità

24. Quali delle seguenti operazioni svolge in azienda (ai fini della rintracciabilità)?

<i>Soggetto/Fase</i>	<i>Operazione/requisiti</i>	<i>Applica</i>
AZ. OLIVICOLA identificazione azienda	Tiene e aggiorna una SCHEDA IDENTIFICATIVA AZIENDALE (o equivalente)	
AZ. OLIVICOLA identificazione e destinazione olive	Compila e aggiorna il DOCUMENTO DI CONSEGNA delle olive al molino/stoccatore?	
AZ. OLIVICOLA/CONFEZ. confezionamento olio	Assegna regolarmente un codice di LOTTO all'olio CONFEZIONATO?	
AZIENDA OLIVICOLA/AZ.DIST RIB. distribuzione olio	Registra e aggiorna il DDT dell'olio?	

25. Se alla domanda precedente ha risposto no, sarebbe interessato ad applicarle?

- Sì
- No
- Non sa/ non risponde

26. Per le operazioni indicate in tabella, si avvale della consulenza di qualcuno?

- No
- Sì, e di chi? (specificare _____)

27. Quali sono gli ostacoli per poterle applicare nella sua azienda? (MAX UNA RISPOSTA)

- Mancanza di personale adeguatamente formato
- Mancanza di tempo per compilare e aggiornare le carte
- Costi aggiuntivi per l'implementazione delle procedure

28. Sa indicarci a quale di queste definizioni corrisponde il concetto di sicurezza alimentare?

- Procedure e sistemi in grado di garantire la salubrità dei cibi dal "campo alla tavola" e di ridurre al minimo i rischi per il consumatore
- Procedure e sistemi in grado di produrre alimenti di qualità
- Procedure e sistemi in grado di garantire cibi di provenienza italiana

29. Conosce e svolge le seguenti operazioni ai fini di prevenire i rischi e le possibili contaminazioni igienico-sanitarie?

<i>Soggetto/Fase</i>	<i>Operazione/requisiti</i>	<i>Applica</i>
AZ. OLIVICOLA	Aggiorna il QUADERNO DI CAMPAGNA?	
AZ. OLIVICOLA – se imbottiglia	Verifica e registra che non vi siano residui vetrosi o di metalli tossici?	

30. Se alla domanda precedente ha risposto affermativamente si avvale della consulenza di qualcuno?

- No
- Se si, di chi?

34. Se alla domanda precedente ha risposto no, per quale motivo?

- Non ne vedo l'utilità
- Il costo aziendale del sistema di controllo è eccessivo
- Non ci sono persone qualificate per le operazioni richieste

32. Effettua lo smaltimento di rifiuti speciali?

- Sì
- No
- Non sa/non risponde

INNOVAZIONE AZ. AGRICOLA

33. Ha introdotto innovazioni tecnologiche negli ultimi tre anni? Se si quali?

Macchine e attrezzi per la coltivazione	
Macchine e attrezzi per la raccolta	
Attrezzi per lo stoccaggio e la conservazione	
Impianti nuovi di olivi	
Impianti di risparmio energetico	
Altro	

34. Il processo di certificazione per la DOP Sabina ha necessitato investimenti aggiuntivi?

- Sì
- No
- Non sa/non risponde

35. Innovazioni che pensa di adottare nel prossimo triennio (marcare con X tutti):

- Ampliare azienda con affitto o acquisto
- Ridurre azienda con affitto o vendita
- Sviluppare trasformazioni aziendali
- Attivare o espandere agriturismo
- Chiudere o ridurre agriturismo
- Introdurre nuove colture
- Ridurre numero colture
- Aprire o migliorare punto vendita in azienda
- Cercare nuovi canali/forme di vendita
- Introdurre tecnologie per il risparmio energetico
- Altro.....

36. Ritiene che l'applicazione della norma (o di sistemi) di rintracciabilità nella sua azienda rappresentino (MAX UNA RISPOSTA):

- Un'opportunità per valorizzare la sua produzione
- Un vantaggio competitivo nella commercializzazione
- Un appesantimento burocratico
- Un incremento dei costi aziendali

37. Il sistema pubblico e privato sta sperimentando dei sistemi di rintracciabilità volontari. Sarebbe disposto ad investire per applicare questi sistemi in azienda?

- No
- Si
- Si, ma solo con un finanziamento pubblico

RAPPORTI CON L'ESTERNO AZ. AGRICOLA
--

38. L'azienda usufruisce di assistenza tecnica? se si da chi viene attuata ?

TIPOLOGIA	
Tecnici dell'ente pubblico	
Tecnici dell'associaz. produttori	
Tecnici associazioni professionali	
Tecnici collegati a ditte commerciali	
Liberi professionisti	

39. A quali strutture aderisce:

Sindacato agricolo	
Associazione di produttori	
Associazione agricoltori biologici	
Cooperativa per l'acquisto di mezzi tecnici	
Cooperativa per la trasformazione dei prodotti	
Cooperativa di trasformazione	
Altro.....	

40. Principali funzioni acquisite all'esterno (MAX 3 RISPOSTE)

Amministrazione e contabilità	
Aspetti normativi	
Consulenza e credito	
Aspetti relativi alla tecnica colturale	
Gestione economica e contabilità	
Commercializzazione	
Innovazione e programmazione	

INFORMAZIONE E FORMAZIONE AZ. AGRICOLA

41. Quali sono i suoi canali informativi per le tematiche aziendali? (marcare ove appropriato)

Tipologia	
Stampa agricola specializzata	
Radio locale	
Radio Nazionale	
TV	
Internet	

42. A chi si rivolge, in genere, per avere informazioni tecniche, di politica agraria, di mercato, sull'agricoltura in genere? (marcare con x tutte le ipotesi)

Fonte dell'informazione	Frequenza				Utilità			
	alta	media	bassa	nulla	alta	media	bassa	nulla
Università								
Istituti Sperimentali ex MAF								
Istituti di Ricerca Regionali								
Enti Certificatori								
Associazioni di agricoltori e professionali								
Servizi pubblici di consulenza tecnica								
Servizi sindacali di consulenza tecnica								
Altri tecnici								
Consorzi di Bonifica								
Altro								

43. Che Lei sappia, chi ha organizzato nella Sua regione iniziative formative per agricoltori e quale è stato il livello qualitativo ? (Marcare con X ove il caso).

Ente	Livello		
	ALTO	MEDIO	BASSO
Università			
Organismi certificatori			
Associazioni di agricoltori			
Servizi pubblici di consulenza tecnica			
Servizi sindacali di consulenza tecnica			
Enti privati di formazione			
Altro			

44. Ha mai seguito qualche corso di formazione ed aggiornamento?

Sì 0 No 0

45. Se Lei ha seguito qualche corso di formazione, ci può dare le seguenti informazioni? :

Per Tipo: 1=50-60 ore, 2=400 ore, 3=600 ore, 4=800 ore,
Per Utilità: 1=inutile, 2=utile, 3= molto utile

Anno	Corso (titolo)	Tipo	Ente	Utilità

**LA STRATEGIA DI MERCATO
AZ. AGRICOLA**

46. Qual è il peso economico dell'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA sul totale aziendale (% PLV)?

47. IL SUO OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA viene commercializzato con:

	No	Sì	% su tot
Il marchio dell'azienda			
Il marchio DOP			

Questionario SICUREZZA – FILIERA OLIVO – 18-01-2008

Il marchio del consorzio-cooperativa			
Catene di supermercati (private label)			
Negozi specializzati (private label)			
Altro marchio, cioè _____			

48. La sua azienda fornisce informazione aggiuntive in etichetta oltre a quelle obbligatorie per legge?

- No
- Sì
- Se sì, quali _____

49. Fatte pari a 100 le vendite di Olio extravergine di Oliva, come sono ripartite tra mercati ed operatori?

	TOTAL E (%)	Di cui: Locale	Di cui: Nazionale	Di cui: Estero
Grossisti generici				
Grossisti specializzati				
GDO				
Aziende di trasformazione				
Altri intermediari commerciali				
Vendita diretta				
Altro				
TOTALE	100			

50. Se si effettua la vendita diretta, può indicarne le modalità utilizzate ripartite per mercati?

	TOTAL E (%)	Di cui: Locale	Di cui: Nazionale	Di cui: Estero
Punto vendita aziendale				
E-commerce				
Vendita telefonica				
Gruppi di acquisto				
Altro				
TOTALE	100			

51. Se esporta, quali sono i principali mercati di esportazione?

- Usa

Questionario SICUREZZA – FILIERA OLIVO – 18-01-2008

- Germania
- Francia
- Gran Bretagna
- Giappone
- Altri, cioè: _____

52. Quale è stato l'andamento del prezzo dell'Olio extravergine d'oliva nelle ultime tre campagne?

- 2006/2005 _____ (+/-, %)
- 2005/2004 _____ (+/-, %)
- 2004/2003 _____ (+/-, %)

53. Come è andato il mercato dell'Olio extravergine d'oliva negli ultimi anni?

	2004	2005	2006
In crescita			
Stabile			
In diminuzione			

54. Cosa ha influito sull'andamento del mercato dell'Olio extravergine d'oliva? (spontanea)

- Aumento dei costi di produzione
- Aumento dei prezzi finali al consumo
- Maggiore concorrenza
- Cambio dei gusti dei consumatori
- Le difficoltà economiche del paese
- Il contenimento dei prezzi
- Diminuzione dei costi
- Politiche di sostegno al mercato da parte di enti pubblici (Regione, CCIAA, ecc.)

Altro cioè _____

PARTE SECONDA
NOTIZIE GENERALI SULL'AZIENDA
AZ. TRASFORMAZIONE

1. Qual è la forma giuridica della sua azienda?

- Individuale,
- Società di persone
- Società di capitale
- Società cooperativa
- Altro, cioè _____

2. Anno di inizio produzione dell'azienda _____

3. Unità lavorative

Familiari attivi a tempo pieno in azienda(n°)
 Familiari attivi a tempo parziale in azienda (giornate complessive)
 Operai a tempo indeterminato (n°)
 Operai a tempo determinato (giornate complessive)
 Tecnologi,ecc.
 Amministrativi, Dirigenti

4. E' in possesso di qualche certificazione di qualità?

- No _____
 - Si _____
- quali?
- PRODUZIONE BIOLOGICA _____
 - ISO 9001:2000 _____
 - ISO 14000/EMAS _____
 - UNI 10939:2001 _____
 - ALTRO (SPECIFICARE) _____

5. L'azienda fa parte di un gruppo? Si _____ No _____

- N. unità locali _____
- N. stabilimenti _____

APPROVVIGIONAMENTO DELLA MATERIA PRIMA
AZ. TRASFORMAZIONE

6. Provenienza, quantità e prezzo materia prima trasformata (OLIVE da olio)

Mercato	2004		2005		2006	
	Quantità	Prezzo	Quantità	Prezzo	Quantità	Prezzo

Questionario SICUREZZA – FILIERA OLIVO – 18-01-2008

		(ton)	medio (€)	(ton)	medio (€)	(ton)	medio (€)
Locale (SABINA)							
Regionale (LAZIO)							
Nazionale	Nazionale 1 (specificare)						
	Nazionale 2 (specificare)						
Esteri	Esteri 1 (specificare)						
	Esteri 2 (specificare)						
TOTALE							

7. Indicare il motivo dell'eventuale ricorso a mercati di approvvigionamento nazionali ed esteri per le OLIVE (MAX UNA RISPOSTA):

- scarsa qualità della materia prima locale (specificare il problema) _____
- produzioni insufficienti _____
- fornitura non regolare _____
- convenienza economica rispetto al costo della materia prima _____
- altro (specificare) _____

8. Modalità commerciali di approvvigionamento (OLIVE da olio):

Tipo azienda	Contratto	Prezzo medio (€/qle)	% su quantità totale
Aziende agricole socie	<i>conferimento</i>		
Altre aziende agricole			
Cooperative agricole di produzione			
Grossisti			
Importatori nazionali			
Esportatori esteri			
Altre aziende di lavorazione del prodotto			
Altro (specificare) _____			
TOTALE			100

**LAVORAZIONE MATERIA PRIMA
AZ. TRASFORMAZIONE**

9. Caratteristiche qualitative richieste per la materia prima (OLIVE)

TIPOLOGIA IMPIANTO	CAPACITA' LAVORATIVA (QLI/ora)	ANNO IMPIANTO
TRADIZIONALE (pressatura)		
CONTINUO		
Altro _____		

10. Vi sono dipendenti impegnati nel controllo di qualità del processo e del prodotto?

- Quanti e con quali funzioni _____

11. I suoi fornitori di materia prima (olivicoltori, grossisti) effettuano controlli di qualità sul prodotto?

- No
- Si
- Quali _____

12. Quali sono i prodotti principali ottenuti?

Prodotto	Quantità ottenuta (in quintali)
OLIO EXTRAVERGINE DOP SABINA	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	
OLIO DI OLIVA	
SANSA VERGINE	
ACQUE DI VEGETAZIONE	

**CERTIFICAZIONE SICUREZZA RINTRACCIABILITÀ
AZ. TRASFORMAZIONE**

13. In che data si è iscritto alla certificazione della DOP Sabina (indicare anno)?

14. Conosce e/o svolge i principali adempimenti che derivano dal disciplinare Dop?

- Possono essere effettuate forzature chimiche oltre a all'estrazione di tipo meccanico e fisico?
 - Si
 - No
- Effettua il lavaggio delle olive?
 - Si
 - no

15. Applica l'HACCP ?

- Si
- no

16. Sa indicarci a quale delle seguenti definizioni corrisponde il concetto di rintracciabilità dei prodotti agroalimentari?

- Un metodo affinché gli operatori del settore riescano sempre a individuare chi gli ha fornito un alimento/mangime
- Un sistema che responsabilizza gli operatori della filiera rispetto alla sicurezza degli alimenti
- Una certificazione di prodotti di qualità
- Non sa, non risponde

17. Conosce e svolge le seguenti operazioni ai fini della rintracciabilità?

Lo stoccaggio al molino si rende necessario solo nel caso in cui il lotto di lavorazione/molitura non coincidano necessariamente con i lotti in ingresso.

<i>Soggetto/Fase</i>	<i>Operazione/requisiti</i>	<i>Applica</i>
MOLINO/STOCCAGGIO struttura e impianti	Compila e aggiorna il DOCUMENTO IDENTIFICATIVO DELLE STRUTTURE, LOCALI E MACCHINE dell'impianto?	
MOLINO/STOCC ricevimento olive	Verifica e conserva il DOCUMENTO DI TRASPORTO delle olive?	
MOLINO/STOCC ricevimento olive	Assegna un codice di LOTTO alla partita di olive in ENTRATA?	
MOLINO/STOCC stoccaggio olive	Compila regolarmente il REGISTRO DI CARICO?	
MOLINO/STOCC stoccaggio olive	Assegna regolarmente un codice di LOTTO alle olive in LAVORAZIONE?	
AZ. MOLITORIA molitura	Compila ed aggiorna regolarmente il REGISTRO DI LAVORAZIONE/MOLITURA ?	
AZ. MOLITORIA molitura	Assegna regolarmente un codice di LOTTO all' OLIO PRODOTTO?	
AZ. MOLITORIA stoccaggio olio	Compila ed aggiorna regolarmente il REGISTRO CARICO-SCARICO dell'olio nei serbatoi di stoccaggio?	
AZ. MOLITORIA/CONFEZ. confezionamento olio	Assegna regolarmente un codice di LOTTO all'olio CONFEZIONATO?	

18. Se alla domanda precedente ha risposto no sarebbe interessato ad applicarle?

- Si
- No

19. Se no per quale motivo? (MAX UNA RISPOSTA)

- Mancanza di personale adeguatamente formato
- Mancanza di tempo per compilare e aggiornare le carte
- Costi aggiuntivi per l'implementazione delle procedure

20. Per le operazioni indicate in tabella, si avvale della consulenza di qualcuno?

- No
- Se si, di chi?

21. Sa indicarci a quale di queste definizioni corrisponde il concetto di sicurezza alimentare?

- Procedure e sistemi in grado di garantire la salubrità dei cibi dal “campo alla tavola” e di ridurre al minimo i rischi per il consumatore
- Procedure e sistemi in grado di produrre alimenti di qualità
- Procedure e sistemi in grado di garantire cibi di provenienza italiana

22. Conosce e svolge le seguenti operazioni ai fini di prevenire i rischi e le possibili contaminazioni igienico-sanitarie?

<i>Soggetto/Fase</i>	<i>Operazione/requisiti</i>	<i>Applica</i>
MOLINO/STOCC ricevimento olive	Richiede il DOCUMENTO di CONFORMITA' al fornitore?	
MOLINO/STOCC ricevimento olive	Effettua analisi a campione su muffe, fitofarmaci, metalli, micotossine?	
MOLINO lavaggio	Effettua analisi chimiche a campione sull'acqua?	
MOLINO defogliatura, lavaggio, molitura, gramolatura, estrazione, separazione, stoccaggio	Verifica e registra che non vi siano contaminazioni biologiche e fisiche?	
MOLINO imbottigliamento	Verifica e registra che non vi siano residui vetrosi o di metalli tossici?	

23. Se alla domanda precedente ha risposto no ad applica, sarebbe interessato ad applicarle?

- Si
- No

24. Se no, per quale motivo? (MAX UNA RISPOSTA)

- Non ne vedo l'utilità
- I costi di implementazione dei controlli sono eccessivi
- Non ci sono persone qualificate per le operazioni richieste

25. Per le operazioni in tabella si avvale della consulenza di qualcuno?

- No
- Se si, di chi?

26. Effettua lo smaltimento di rifiuti speciali?

- Si
- No
- Non sa/ non risponde

**LE INNOVAZIONI TECNOLOGICHE
AZ. TRASFORMAZIONE**

27. Anno ultimo ammodernamento impianti _____

28. Quali delle seguenti innovazioni tecnologiche ha introdotto negli ultimi tre anni nella lavorazione dell'OLIO

Ammodernamento impianti di estrazione	
Aumento capacità lavorativa	
Ammodernamento impianti di stoccaggio	
Linee di confezionamento	
.....	

29. Investimenti effettuati negli ultimi tre anni (€) _____

30. Fonti degli investimenti negli ultimi tre anni (%)

Con autofinanziamento	
Credito ordinario	
Credito agevolato	
Contributi a fondo perduto	
TOTALE	100

31. E quelle da adottare nel prossimo triennio

Ammodernamento impianti di estrazione	
Aumento capacità lavorativa	
Ammodernamento impianti di stoccaggio	
Linee di confezionamento	
.....	

32. Fonte degli investimenti previsti nei prossimi tre anni (€)

Con autofinanziamento	
Credito ordinario	
Credito agevolato	
Contributi a fondo perduto	
TOTALE	

**LA STRATEGIA DI MERCATO
AZ. TRASFORMAZIONE**

33. Qual è il peso economico (%) della FILIERA dell'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA sul fatturato aziendale?

34. Potrebbe indicare per i suoi principali prodotti della FILIERA dell'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA la fase del ciclo di vita?

Prodotto	Lancio	Maturità	Declino	Rivitalizzazione

35. I suoi prodotti della FILIERA dell'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA vengono commercializzati con:

	No	Sì	% su tot
Il marchio dell'azienda			
Il marchio del consorzio/cooperativa			
Il marchio delle aziende agricole per le quali molisce			
Catene di supermercati (private label)			
Negozi specializzati (private label)			
Altro marchio, cioè _____			

36. La sua azienda fornisce informazione aggiuntive in etichetta oltre a quelle obbligatorie per legge?

- No
- Sì
- Se sì, quali _____

37. Fa ricorso a forme di comunicazione e promozione?

- Sì
- No

38. Se sì, quali forme vengono messe in atto?

Pubblicità tradizionale (es. Stampa, cartellonistica, brochure, ecc.)	
---	--

Questionario SICUREZZA – FILIERA OLIVO – 18-01-2008

Forme moderne (es. TV, Internet)	
Altre _____ <i>se sì, specificare quali</i>	
Adesione a marchi di tutela	
Pubblicità di terzi	
Sagre, manifestazioni, eventi	

39. L'azienda ha rapporti stretti e continuativi di tipo commerciale e/o di collaborazione con altre imprese?

- No _____
- Sì _____

Se sì, quali?

- Sul piano degli acquisti
- Sul piano delle vendite
- Sul piano della tecnologia o dei prodotti
- Altro (specificare) _____

40. Fatte pari a 100 le vendite di prodotti finali derivanti dalla filiera dell'Olio extravergine di oliva (DOP e non DOP...?), come sono ripartite tra mercati ed operatori?

	TOTALE (%)	Di cui: Locale	Di cui: Nazionale	Di cui: Estero
Grossisti generici				
Grossisti specializzati				
GDO				
Aziende di trasformazione				
Altri intermediari commerciali				
Vendita diretta				
Altro				
TOTALE	100			

41. Se si effettua la vendita diretta, può indicarne le modalità utilizzate ripartite per mercati?

	TOTALE (%)	Di cui: Locale	Di cui: Nazionale	Di cui: Estero
Punto vendita aziendale				
E-commerce				
Vendita telefonica				
Gruppi di acquisto				
Altro				
TOTALE	100			

42. Se esporta, quali sono i principali mercati di esportazione?

- Usa

Questionario SICUREZZA – FILIERA OLIVO – 18-01-2008

- Germania
- Francia
- Gran Bretagna
- Giappone
- Altri, cioè: _____

43. Quale è stato l'andamento del prezzo del dell'Olio extravergine d'oliva nelle ultime tre campagne?

- 2006/2005 _____ (+/-, %)
- 2005/2004 _____ (+/-, %)
- 2004/2003 _____ (+/-, %)

44. Le politiche di prezzo adoperate:

Contrattazione diretta non predefinita		
Listino		
Regolato	Da contratti di fornitura	
	Da normative vigenti	
	Da conferimento	

45. Come è andato il mercato dell'Olio extravergine d'oliva negli ultimi anni?

	2004	2005	2006
In crescita			
Stabile			
In diminuzione			

46. Cosa ha influito sull'andamento del mercato dell'Olio extravergine d'oliva? (spontanea)

- Aumento dei costi delle materie prime
- Aumento dei costi di produzione
- Aumento dei prezzi finali al consumo
- Maggiore concorrenza
- Cambio dei gusti dei consumatori
- Le difficoltà economiche del paese
- Il contenimento dei prezzi
- Diminuzione dei costi
- Altro cioè _____

47. Valore del fatturato relativo alla filiera dell'Olio d'oliva nell'ultimo triennio

- 2004 _____
- 2005 _____

- 2006 _____

COME PREVISTO DAL DLG. 196/03 SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI, LE RICORDO CHE PER IL BREVE PERIODO IN CUI LE SUE RISPOSTE RESTERANNO LEGATE AL SUO NOME, PER IL CONTROLLO DELL'INTERVISTA, LEI POTRA' IN QUALSIASI MOMENTO CHIEDERCI DI CONSULTARE LE RISPOSTE CHE CI HA DATO, MODIFICARLE O OPPORSI AL LORO TRATTAMENTO SCRIVENDO A:

IRES Via di S. Teresa, 23 – 00198 Roma

GRAZIE PER LA CORTESE COLLABORAZIONE
