

Quesito	Opzione1	Opzione2	Opzione3	Opzione4
La pianta dell'olivo è tipica:	del bacino del mediterraneo	dell'America Centrale	dei climi continentali	di tutte le aree con clima temperato
Il frutto dell'olivo è:	un pomo	una bacca	una drupa	una cariosside
L'olio extra vergine di oliva:	ha un'acidità massima espressa in acido oleico di 0,8 g/l	ha un'acidità massima espressa in acido oleico di 1,5 g/l	ha un'acidità massima espressa in acido oleico di 2 g/l	nessuna delle precedenti risposte è corretta
L'olio umbro è:	una Indicazione Geografica Protetta (IGP)	una Denominazione di Origine Protetta (DOP)	una Specialità Tradizionale Garantita (STG)	un Presidio Slow Food
Le varietà di olivo più presenti in Umbria sono:	Pendolino, Coratina e Moraiolo	Dolce Agogia, Borgiona e Nostrale di Rigali	Pendolino, Moraiolo e Frantoio	Moraiolo, Frantoio e Leccino
L'olio di oliva:	E' un sottoprodotto della lavorazione delle olive	E' un Olio ottenuto dalla raffinazione di olio di sansa di oliva greggio	Ha un'acidità massima (acido oleico) di 0,8 g/l	E' ottenuto da un taglio di olio di oliva raffinato e di oli di oliva vergini diversi dall'olio lampante, la cui acidità espressa in acido oleico non può eccedere 1,5 g per 100 g
L'olivo viene generalmente coltivato:	a filari	terrazzato	con sesto di impianto variabile a seconda delle tecniche colturali	ad alberello
Il primo paese produttore di olio di oliva in Europa è:	Grecia	Italia	Spagna	Tunisia
I fiori dell'olivo si chiamano:	mignole	acheni	siliquie	drupe
L'olio extravergine di oliva si estrae:	attraverso solventi	solo attraverso spremiture a freddo	con sistemi di estrazione meccanica	nessuna delle precedenti risposte è corretta
Il consumo pro-capite di olio extravergine di oliva in Italia è:	35 kg	28 kg	2 kg	10,5 kg
L'olio extravergine di oliva è ricco di:	acidi grassi saturi	acidi grassi mono insaturi	polifenoli	vitamina D
E' un difetto dell'olio extravergine di oliva:	alterazioni del colore	sentore di rancido	la mediana del fruttato positiva	nessuna delle precedenti risposte è corretta
L'olivastro è:	E' una varietà di olivo tipica del sud Italia	E' una varietà di olivo tipica del bacino del Mediterraneo	E' una varietà di olivo poco diffusa in Italia	Nessuna delle precedenti risposte è corretta
L'Arbosana è una varietà tipica:	del sud Italia	del Cile	delle isole greche	della Spagna
In agricoltura biologica:	bisogna rispettare un disciplinare di produzione	non è consentito l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi	occorre garantire adeguata sostanza azotata nel terreno	bisogna rispettare le fasi lunari
La prima regione produttrice di olio in Italia è:	Puglia	Umbria	Lazio	Campania
Cosa si intende per Qualità del prodotto alimentare?	Caratteristiche del prodotto alimentare che conferiscono allo stesso un prezzo elevato	Caratteristiche del prodotto alimentare che conferiscono allo stesso un sapore eccellente	Insieme dei requisiti necessari per soddisfare le aspettative o le esigenze del consumatore	Rispondenza delle caratteristiche ai gusti del consumatore
Cosa si intende per biodiversità?	Differenze tra varietà di olivo	Insieme di tutte le forme viventi e degli ecosistemi ad esse correlati	Capacità di un organismo di adattarsi ad ambienti differenti	Nessuna delle precedenti risposte è corretta

A quanti m3 per ettaro corrispondono 65 mm di pioggia?	2600	6500	650	65
Secondo l'art 2135 del codice civile è "Imprenditore Agricolo":	chi esercita una delle seguenti attività: coltivazione del fondo, selvicoltura, allevamento di animali e attività connesse	chi è proprietario del fondo e lo coltiva direttamente	chi è proprietario del fondo e lo fa coltivare a terzi	chi è iscritto all'INPS
Quale coltura necessita di meno acqua?	Melo	Pesco	Actinidia	Olivo
Quali sono le variabili da considerare al momento dell'impianto di un oliveto?	Tipologia terreno, clima e altitudine, varietà da impiantare	Presenza di animali selvatici nella zona	Viabilità poderale per l'accesso agli appezzamenti	Disponibilità idriche
E' possibile estirpare un oliveto?	No, in nessun caso, è sempre vietato	Sì, ma solo in Puglia	Sì, ma solo se viene sostituito da un vigneto	Sì, ma solo se accertata l'assenza di eventuali danni ambientali e paesaggistici
In quali casi vanno lette le etichette dei prodotti fitosanitari?	Mai	Solo se si effettua in proprio il trasporto degli stessi	Solo se se ne effettua il travaso in altri contenitori	Sempre
Qual è la finalità prevalente della lavorazione del terreno?	Il miglioramento delle condizioni di abitabilità del suolo per il seme o per la pianta	Il rispetto delle norme della condizionalità in modo da poter percepire gli aiuti al reddito	Il mantenimento del paesaggio	La conservazione della biodiversità
Può l'agricoltura contribuire a tutelare la biodiversità?	No, è un processo inesorabile	Sì, attraverso l'introduzione di nuovi sistemi di produzione	Sì, solo nel caso di agricoltura biologica	Sì, attraverso la tutela e la valorizzazione dei territori e degli ecosistemi
Gli alimenti sono composti da:	Acqua, minerali, glucidi, lipidi, proteine, acidi nucleici, acidi organici, vitamine	Acqua, glucidi, lipidi	Acqua, lipidi, proteine	Sali minerali ed acqua
Come si sceglie l'appezzamento ideale per un oliveto?	In base alle necessità della cultivar: acqua, profondità terreno, esposizione	In base alla distanza dal centro aziendale	In base ai gusti del consumatore	In base ai contributi comunitari
In olivicoltura quando può essere opportuno valutare l'introduzione della raccolta meccanizzata?	Quando la zona di coltivazione è particolarmente siccitosa	Quando la zona di coltivazione è particolarmente ventosa	Quando non è disponibile sufficiente manodopera per effettuare le operazioni di raccolta e consegna al frantoio delle olive entro tempi ragionevolmente brevi	Quando le pendenze del terreno sono elevate
Una volta avvenuta la raccolta, le olive:	devono essere conservate in sacchi di juta al caldo	devono essere conservate in cella frigo	devono essere conservate in cassette di plastica e lavorate prima possibile	devono sostare qualche giorno nei contenitori per aumentare la resa in olio
La resa in olio è:	la quantità di olio estratto delle olive	la quantità di olio che va lasciata in frantoio	il rapporto tra olio prodotto e numero di piante	nessuna delle precedenti risposte è corretta

Come si può contribuire a tutelare la biodiversità?	Utilizzando tecniche di agricoltura biologica	Inserendo nuove tecniche produttive	Portando i prodotti nei mercati esteri	Mantenendo le tradizionali varietà, il presidio del territorio e dell'attività agricola
L'acronimo IGP sta per:	Inizio Garanzia Produzione	Indicazione e Garanzia di Prodotto	Indicazione Geografica Protetta	Indicazione Geografica del prodotto
L'acronimo DOP sta per:	Denominazione di Origine Protetta	Denominazione di Origine del prodotto	Determinazione dell'Origine del Prodotto	Qualità dei prodotti ortofrutticoli
L'acronimo STG sta per:	Specialità Tracciata Geograficamente	Specialità Tradizionale Garantita	Specificità Tradizionale Garantita	Nessuna delle precedenti risposte è corretta
L'areale di produzione dell'Olio DOP Umbria riguarda:	Solamente la provincia di Perugia	Parte delle province di Perugia e Terni	Tutto il territorio regionale esclusa la Valnerina	Tutto il territorio regionale
Il nome scientifico dell'Olivo è:	Olea europea sativa	Olea europea oleaster	Nerium oleander	Ligustrum vulgare
La piena produttività di un olivo si raggiunge:	Tra il 2° e il 3° anno	Tra il 9° e il 10° anno	Tra il 15° e il 20° anno	Dopo il 20° anno
La maturità dei frutti si raggiunge:	Tra luglio e agosto	Tra settembre e ottobre	Tra ottobre e novembre	A dicembre
L'invasatura:	E' il momento in cui il frutto cambia colore e indica la completa maturazione	E' il momento in cui fare i trattamenti fitosanitari contro la mosca dell'olivo	Indica la necessità di effettuare la concimazione	Si verifica in caso di stress idrico
Uno dei parassiti più dannosi per l'olivo è:	La piralide	Il cinipide	La mosca dell'olivo	Il calabrone
La fioritura dell'olivo avviene:	nel mese di febbraio	in estate	tra marzo e aprile	tra maggio e giugno
L'oliveto più settentrionale al mondo si trova:	nel Regno Unito	in Svizzera	nella provincia di Trento	in Olanda
La varietà Taggiasca è tipica:	dell'Umbria	della Toscana	della Sicilia	della Liguria
La pianta dell'olivo:	resiste anche a temperature inferiori a -5°C	resiste anche in zone con clima arido	ha bisogno di molta acqua	non tollera temperature superiori a 40°C
La bactrocera oleae è:	un insetto	un batterio	un virus	un mammifero
L'olio extravergine di oliva è composto principalmente da:	Glucidi	Protidi	Lipidi	Esteri
L'areale di produzione dell'olio extravergine di oliva DOP Umbria è distinto in:	3 sottozone	4 sottozone	5 sottozone	6 sottozone
Quale di queste varietà non è tipica dell'Umbria:	Dolce Agogia	Nostrale di Rigali	Borgiona	Bosana
Per spremitura a freddo si intende:	un sistema di estrazione che consente di mantenere le temperature sotto i 27°C	un sistema di estrazione che utilizza l'azoto liquido	un sistema di estrazione che attraverso basse temperature aumenta la resa in olio	un sistema di estrazione che consente di mantenere le temperature sotto i 35°C
Nella sottozona Colli Assisi-Spoleto la varietà prevalente è:	Frantoio	Moraiolo	Dolce Agogia	Leccino
L'Umbria rappresenta nel panorama olivicolo nazionale:	circa il 9% della produzione italiana	circa il 20% della produzione italiana	circa l'1,2% della produzione italiana	il 5% della produzione italiana
La DOP Umbria:	E' la seconda DOP per quantitativo certificato dopo Terre di Bari DOP	E' la prima DOP a livello nazionale	E' tra le ultime DOP per quantitativo certificato	Nessuna delle precedenti risposte è corretta
Sono difetti dell'olio:	Rancido, ammandorlato e morchia	Rancido, morchia e avvinato	Avvinato, inacetito e amaro	Amaro e piccante
Nell'etichettatura dell'olio extravergine di oliva deve essere riportata:	La campagna di raccolta nel caso in cui non vi sia miscela di oli di diverse campagne	Il quantitativo di acido oleico	Le caratteristiche nutraceutiche	Il giorno di raccolta delle olive

Per termine minimo di conservazione si intende:	termine oltre il quale il prodotto non è più microbiologicamente idoneo al consumo	termine oltre il quale il prodotto non è più fisicamente idoneo al consumo	che le caratteristiche del prodotto rimangono inalterate fino alla data indicata	è il termine oltre il quale è possibile consumare il prodotto
Il termine minimo di conservazione dell'olio extravergine di oliva è:	6 mesi dalla data di imbottigliamento	12 mesi dalla data di imbottigliamento	18 mesi dalla data di imbottigliamento	24 mesi dalla data di imbottigliamento
L'indicazione in etichetta dello stabilimento di produzione/confezionamento nel caso dell'olio extravergine di oliva:	Non è mai stato obbligatorio	E' obbligatorio dal 7 ottobre 2017	Non è obbligatorio dal 7 ottobre 2017	E' facoltativo
Il Regolamento che definisce i marchi comunitari è:	Reg. CE 510/06	Reg. CE 178/02	Reg. CE 852/06	Reg. CE 882/06
Cosa assorbono le piante dal terreno?	Acqua e anidride carbonica	Acqua e sali minerali	Ossigeno ed anidride carbonica	Acqua, sali minerali e anidride carbonica
Gli organi femminili del fiore si chiamano:	Antere	Stami	Pistilli	Petali
In frantoio:	Bisogna applicare i principi dell'HACCP	E' sufficiente detenere un manuale di autocontrollo	Bisogna rispettare le buone pratiche	Nessuna delle precedenti risposte è corretta
La potatura dell'olivo viene effettuata:	Ogni 3 anni	Alla fine dell'inverno, prima della ripresa vegetativa	In estate	Contestualmente alla raccolta
Per DOP si intende:	Un prodotto la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata	Un prodotto la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata	Un prodotto la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata	Una certificazione facoltativa di un prodotto
Per IGP si intende:	Un prodotto la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata	Un prodotto la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata	Un prodotto la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata	Una certificazione facoltativa di un prodotto
Il primo produttore dell'UE di olio extravergine di oliva è:	Croazia	Grecia	Spagna	Portogallo
In Italia viene prodotto:	il 90% degli oli di oliva comunitari	il 70% degli oli di oliva comunitari	il 50% degli oli di oliva comunitari	il 20% degli oli di oliva comunitari
Il Sistema Agroalimentare italiano rappresenta:	il 17% del PIL	il 40% del PIL	il 3% del PIL	nessuna delle precedenti risposte è corretta
Sul complesso della spesa effettuata dalle famiglie, quella per generi alimentari, bevande e tabacco rappresenta:	circa l'80% del totale	circa il 50% del totale	circa il 18% del totale	nessuna delle precedenti risposte è corretta
La biodiversità è:	Un concetto astratto legato all'economia circolare	Dipende dall'andamento climatico	L'insieme degli ecosistemi	L'insieme di tutte le forme viventi geneticamente diverse e degli ecosistemi ad esse correlati
Il Reg. CE 178/2002 istituisce:	I marchi comunitari DOP, IGP e STG	Il testo unico dell'Agricoltura	Istituisce il sistema di Tracciabilità e Rintracciabilità	Definisce i limiti di contaminanti dell'olio di oliva

La qualità è:	il grado in cui un insieme di caratteristiche intrinseche soddisfa i requisiti, le esigenze o aspettative che possono essere espresse, implicite o cogenti	l'insieme delle caratteristiche organolettiche di un prodotto	l'insieme delle caratteristiche salutistiche di un prodotto	la rispondenza di un prodotto a determinati standard
La dieta mediterranea:	E' riconosciuta dall'UNESCO bene protetto nella lista dei patrimoni orali e immateriali dell'umanità nel 2010	E' riconosciuta dall'UNESCO bene protetto nella lista dei patrimoni orali e immateriali dell'umanità nel 2016	Non è riconosciuta dall'UNESCO	E' patrimonio materiale dell'UNESCO
Il Parmigiano Reggiano è:	PAT	DOP	IGP	STG
L'Italia nel panorama europeo dei prodotti a marchio comunitario:	Presenta 194 prodotti registrati tra DOP, IGP e STG, e 526 vini	Presenta 294 prodotti registrati tra DOP, IGP e STG, e 426 vini	E' la prima con 294 prodotti registrati tra DOP, IGP e STG, e 526 vini	E' la seconda con 294 prodotti registrati tra DOP, IGP e STG, e 526 vini
L'Italia:	E' il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea	E' il secondo Paese europeo per numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea	E' il terzo Paese europeo per numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea	Nessuna delle precedenti risposte è corretta
La Mortadella di Bologna è:	PAT	DOP	IGP	STG
Per settore primario si intende:	Qualsiasi settore coinvolto nella produzione di cibo	Il settore agroalimentare	Il settore agricolo	Il settore agroindustriale
Attraverso l'e-commerce è possibile:	Vendere e acquistare qualsiasi prodotto	Vendere solamente prodotti certificati	Vendere qualsiasi prodotto compresi quelli agricoli e agroalimentari	Vendere qualsiasi prodotto previa autorizzazione da parte dell'Agenzia delle Entrate
Attraverso Agenda2000 si è introdotto il concetto di:	Diversificazione delle attività svolte dall'imprenditore agricolo	Agriturismo	Agricoltura di precisione	Agricoltura biologica
Per marketing agroalimentare si intende:	una parte della matematica applicata che viene dedicata allo studio dei problemi concernenti la finanza e in generale le operazioni legate ad investimenti economici	una branca della teoria economica che studia il comportamento dei singoli agenti economici, o sistemi con un numero limitato di agenti, che operano in condizioni di scarsità di risorse	un ramo dell'economia che si occupa dello studio descrittivo del mercato agroalimentare e dell'analisi dell'interazione del mercato e degli utilizzatori con l'impresa	un ramo dell'economia politica che studia il sistema economico a livello aggregato
Quale delle seguenti affermazioni è corretta:	Le aree di consumo di olio extravergine di oliva più importanti sono l'Europa con il 57% e gli Stati Uniti con il 10% del totale	Le aree di consumo di olio extravergine di oliva più importanti sono gli Stati Uniti con il 57% e l'Europa con il 10% del totale	Il maggiore consumatore di olio extravergine di oliva è il Cile	Il più grande produttore a livello mondiale di olio di oliva è l'Australia

La superficie agricola certificata biologico in Italia è:	Il 32% della superficie agricola totale	Il 14% della superficie agricola totale	Il 21% della superficie agricola totale	Il 4% della superficie agricola totale
L'incidenza del consumo dei prodotti biologici è pari:	Al 24%	Al 13%	Al 49%	Al 3%
Gli oli extravergini di oliva riconosciuti come DOP e IGP in Italia sono:	12	21	35	46
La produzione media di un oliveto intensivo è:	100-150 q.li di olive ad ettaro	50-80 q.li di olive ad ettaro	10-12 q.li di olive ad ettaro	200-350 q.li di olive ad ettaro
La resa media in olio delle olive è:	5%	15%	25%	35%
Il WTO:	E' un'organizzazione internazionale creata allo scopo di supervisionare numerosi accordi commerciali tra gli stati membri	E' uno strumento per calmierare i prezzi	E' l'organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico	E' un'organizzazione europea creata allo scopo di supervisionare numerosi accordi commerciali tra gli stati membri
La Politica Agricola Comune:	E' prevista dal Reg. CE 1305/13	E' prevista dal Trattato Istitutivo delle Comunità	E' un'organizzazione comune di mercato	E' uno strumento specifico per ogni stato membro dell'Unione Europea
Quali di queste affermazioni sulla qualità dell'olio è vera:	Le condizioni atmosferiche di raccolta influenzano il tenore in polifenoli dell'olio	La potatura influisce sulle qualità organolettiche dell'olio	La qualità dell'olio dipende esclusivamente dalla varietà	I tempi che intercorrono tra la raccolta e la molitura influenzano la qualità dell'olio
Per la raccolta meccanizzata con scuotitori al tronco:	Il sesto di impianto deve consentire solo il passaggio delle macchine	La varietà utilizzata deve essere resistente allo scuotimento	La forma di allevamento tale da consentire il propagarsi delle vibrazioni su tutta la pianta	E' necessaria solo manodopera specializzata
Il confezionamento dell'olio in azienda:	E' sempre possibile	Non è mai possibile	E' possibile nel caso di presenza di locali idonei e autorizzati	E' possibile nel caso di autorizzazione da parte della Repressione frodi
Per OCM si intende:	Organizzazioni comunitarie di mercato per la sicurezza e l'igiene dei prodotti alimentari	Organizzazioni comunitarie di mercato che fissano i prezzi delle principali commodities	Organizzazioni comuni dei mercati per gestire la produzione e il commercio della maggior parte del settore agricolo dell'UE	Organizzazioni comuni dei mercati per la sicurezza dei mercati agricoli attraverso l'utilizzo di strumenti di sostegno al mercato, misure eccezionali e regimi di aiuto
Per effettuare un trattamento fitosanitario è necessario:	Solamente rispettare il dosaggio espresso in etichetta	Conoscere il ciclo biologico della coltura trattata	Essere in possesso di un patentino per l'utilizzazione di prodotti fitosanitari	Essere in possesso di un attestato di partecipazione a un corso per l'utilizzazione di prodotti fitosanitari

In biologico:	Esiste una equivalenza tra gli Stati Uniti e l'Unione Europea per la commercializzazione dei prodotti biologici	Non esiste una equivalenza tra gli Stati Uniti e l'Unione Europea per la commercializzazione dei prodotti biologici	E' necessario certificare USDA una produzione biologica italiana nel caso di commercializzazione negli Stati Uniti	Nessuna delle precedenti risposte è corretta
La conservazione dell'olio extravergine di oliva è influenzata da:	Luce e temperatura di conservazione	Luce e materiale del contenitore in cui viene conservato l'olio	Temperatura di conservazione e quantità stoccata	Dalla varietà utilizzata
Nell'antica Grecia l'olivo rappresentava:	Prosperità	Pace e vita	Fertilità	Vittoria nei giochi olimpici
Il prezzo di un prodotto:	E' frutto del punto di incontro tra domanda e offerta	E' deciso in maniera arbitraria dal venditore	Dipende dalla tipologia di prodotto	E' frutto di accordi internazionali
Il registro SIAN è obbligatorio per:	Tutti i proprietari e conduttori di oliveti	Tutti i proprietari di frantoi oleari	Tutti i confezionatori di olio	Tutti i distributori di prodotti oleari