

# ESPERIENZA INNOVAZIONE SOSTENIBILITÀ

[EXPERIENCE INNOVATION SUSTAINABILITY]



OP LATIUM



OP LATIUM

# ESPERIENZA INNOVAZIONE SOSTENIBILITÀ

[EXPERIENCE INNOVATION SUSTAINABILITY]





# ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI OLIVICOLI LATIUM

## ORGANIZATION OF OLIVE PRODUCERS LATIUM

### **Esperienza, Innovazione e Sostenibilità in olivicoltura**

OP LATIUM è la più grande organizzazione di produttori olivicoli del Lazio; più di **9000 aziende** e **cooperative** olivicole lavorano con noi per assicurare il presidio giornaliero di tutte le fasi produttive dei migliori **Oli Extra Vergini di Oliva** ed **Olive da Tavola** della regione.

Accanto a questa grande dimensione associativa, disponiamo inoltre di una nostra forza di produzione diretta costituita da una rete di tre moderni frantoi collocati nel cuore della **Sabina**, terra famosa per la millenaria tradizione olivicola, eredità diretta della sapienza agronomica dell'antica **Roma**.

Grazie alla nostra esperienza, all'adozione di tecnologie e metodi **innovativi**, alla nostra **passione** per il lavoro fatto a regola d'arte, offriamo solo il meglio della produzione di olio e olive del Lazio, garantendo al tempo stesso la tutela di un paesaggio agrario unico e la piena **sostenibilità** ambientale, sociale ed economica dell'olivicoltura.

### ***Experience, innovation and Sustainability in olive growing***

*OP LATIUM is the largest organization representing the supply chain of the olive growers and transformers in the Latium region. More than **9000 farms** and **cooperatives** are working with us to ensure the **daily supervision** of all stages of production of the best **Extra Virgin Olive Oil** and **Table Olives** of the region.*

*Besides this strong characteristic of association we also have our own **direct production** force: three **olive mills**, modern facilities directly managed by us in the heart of the **Sabina**, a land famous for its long tradition of olive growing; direct inheritance from the agronomic wisdom of the ancient **Rome**.*

*Thanks to our large **experience**, to our **innovative** methods and technologies, to our infinite **passion**, we offer only the best of the production of oil and olives from **Lazio**, while ensuring the protection of a unique agricultural landscape and the full **sustainability** of olive and oil production: environmental, social and economic.*



# LA NOSTRA STORIA

## OUR HISTORY

### **Eredi di una tradizione antica**

La storia di OP LATIUM è iniziata molto tempo prima della sua costituzione.

Il cuore della nostra organizzazione nasce infatti dalla fusione di due storiche cooperative olivicole, la "Colli Sabini" di Palombara Sabina e la "Farfense" di Castelnuovo di Farfa, entrambi nate negli anni '60 in una terra di tradizioni agricole millenarie, la **Sabina**, giardino di olivi di Roma.

La forza e la passione che abbiamo adesso, l'esperienza di cui andiamo orgogliosi, sono quelle che **generazioni di olivicoltori** hanno ereditato dai propri padri e trasmesso ai propri figli, coltivando terre che Catone, Varrone e Columella già sapevano vocate alla coltivazione dell'olivo al tempo dell'**antica Roma**.

E' per questi motivi che dal 2011, quando ci siamo costituiti formalmente, abbiamo continuato a crescere fino a diventare la più grande organizzazione di produttori di olio extra vergine di oliva e olive da tavola del Lazio, punto di riferimento sul mercato dei **prodotti agroalimentari italiani di qualità**.

### **Heirs of an ancient tradition**

*The history of OP Latium began long before its constitution.*

*The core of our organization derives by the merger of two **historic cooperatives** in the olive oil sector: the "Colli Sabini" of Palombara Sabina and the "Farfense" of Castelnuovo di Farfa. Both have been established in the **60s** in Sabina, a land rich of ancient agricultural traditions, olive garden of Rome.*

*Our current **strength** and **passion**, the great **experience** we are proud of, are the same ones that **generations of olive growers** inherited from their fathers and transmitted to their children, cultivating lands that Cato, Varro and Columella already knew to be suited to olive growing at the time of the ancient **Rome**.*

*It is due to these reasons that since 2011, when we formally constituted, we continued growing to become the **largest organization** of extra virgin olive oil and table olives producers in the Lazio. We are now a reference point on the market of **high quality** agricultural products **from Italy**.*



# OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE SABINA D.O.P.

## EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SABINA PDO



Il Sabina D.O.P. è un olio extravergine di oliva ottenuto dalle varietà di olive *Carboncella*, *Leccino*, *Raja*, *Frantoio*, *Olivastrone*, *Moraiolo*, *Olivago*, *Salviana* e *Rosciola*. Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di origine protetta "Sabina" devono essere prodotte nel territorio della Sabina idoneo alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal relativo disciplinare di produzione. L'olio Sabina Dop ha un colore giallo - verde con sfumature oro, il suo sapore è fruttato, vellutato, uniforme, aromatico, dolce, amaro e piccante per gli oli freschissimi. Ottimo nell'utilizzo a crudo.

*The Protected Designation of Origin "Sabina" is an extra virgin olive oil obtained from the varieties of olives Carboncella, Leccino, Raja, Frantoio, Olivastrone, Moraiolo, Olivago, Salviana and Rosciola. The olives that can be used to obtain this olive oil must be produced in the territory of the Sabina suitable for the production of oil with the characteristics and quality required by the Sabina PDO production policy. The Sabina PDO oil has a yellow - green color with golden shades, its taste is fruity, velvety, uniform, aromatic, sweet, bitter and spicy for fresh oils. Better if used raw.*





# OLEUM NOSTRUM, EVO E BIOLOGICO

## OLEUM NOSTRUM, EVO AND ORGANIC. 100% MADE IN ITALY



I nostri oli di oliva *100% made in Italy* **Extra Vergine ed Extra Vergine Biologico** sono certificati e tracciati ai sensi della norma **UNI EN ISO 22005/07** + disciplinare "**100% alta qualità italiana**", che prevede requisiti di prodotto e di sistema più stringenti rispetto alla normativa vigente.

Il programma di rintracciabilità promosso da **Unaprol** al quale aderiamo assicura qualità e sicurezza lungo tutta la filiera, dalla fase agricola di campo a quella di trasformazione/confezionamento. I processi di coltivazione, raccolta, trasformazione delle olive in olio, conservazione ed imbottigliamento sono tutti certificati da un ente terzo.

***Our extra virgin olive oil and organic extra virgin olive oil are 100% made in Italy and follow the 22005/07 and 22005/07 UNI EN ISO rules and the "100% high quality Italian" production rule, which provides product system requirements more stringent than those provided by the legislation in force. The traceability program promoted by Unaprol to which OP LATIUM adheres is aimed to ensure quality and safety throughout the supply chain, from the farm field phase to the processing / packaging.***

*The cultivation, harvesting, and transformation of olives into oil, storage and bottling are all certified by a third party.*



# MONOCULTIVAR

## SINGLE VARIETAL EXTRA VIRGIN OLIVE OILS



L'Italia vanta il patrimonio varietale più vasto al mondo: circa 500 differenti cultivar di olivo. I nostri oli *monocultivar* di Frantoio, Leccino, Carboncella, Itrana, Rosciola, Canino e Raja sono l'espressione più pura delle caratteristiche sensoriali di ciascuna singola varietà.

Tutti i *monocultivar* commercializzati da OP LATIUM sono certificati e tracciati ai sensi della norma UNI EN ISO 22005/07 + disciplinare "100% alta qualità italiana", che prevede requisiti di prodotto e di sistema più stringenti rispetto alla normativa vigente.

*Italy boasts the most extensive varietal richness in the world: about 500 different olive varieties. Our single-varietal extra virgin olive oils Frantoio, Leccino, Carboncella, Itrana, Rosciola, Canino and Raja are the purest expression of the unique sensorial characteristics of each single variety.*

*All the single-varietal oils marketed by OP LATIUM are 100% made in Italy and are certified in accordance with the UNI EN ISO 22005/07 standard and the "100% high Italian quality" production rule, which provides for more stringent requirements than the current legislation.*



# OLIVE DA TAVOLA NERE VARIETÀ "LECCINO" E "ITRANA" "LECCINO" AND "ITRANA" OLIVES IN BRINE

Le olive delle cultivar *Leccino* ed *Itrana* lavorate secondo il metodo "al naturale" si caratterizzano per il colore violaceo ed il piacevole sapore vinoso ed amarognolo con leggere sfumature acetiche. La raccolta del frutto avviene in novembre nel caso del *Leccino*, a marzo per l'*Itrana*, a maturazione ultimata. La stagionatura dura alcuni mesi ed avviene con il solo impiego di acqua e sale, senza l'aggiunta di nessun conservante e coadiuvante nei processi di fermentazione. Per questo motivo le olive prodotte con questo metodo possiedono un grande valore nutritivo e sono ricche di antiossidanti naturali.

Le olive di tipo *Leccino* ed *Itrana* "naturale" di OP LATIUM sono tracciate secondo la norma **UNI EN ISO 22005/07**.

*The Leccino and Itrana variety olives processed according to the "natural" method are characterized by a purple colour and a pleasant vinous and bitter flavor with slight nuances of vinegar. The harvest of the fruit takes place in November for the Leccino variety and in March for the Itrana variety, when they are perfectly ripe. The aging lasts several months and takes place only with the use of salt and water, without the addition of any preservative and adjuvants during the fermentation processes. For this reason the olives processed according to the "natural method" have a great nutritional value and are rich in polyphenols and natural antioxidants.*

*Black Leccino and Itrana olives in brine by OP LATIUM are traced according to the 22005/07 UNI EN ISO rule.*



# CERTIFICATIONS CERTIFICAZIONI

In OP LATIUM crediamo fortemente che garantire la massima **qualità** ed **affidabilità** dei nostri prodotti e dei nostri servizi sia essenziale.

Per questo motivo abbiamo scelto di aderire a sistemi di **certificazione di prodotto** e di **processo** che attestino il nostro impegno e la nostra credibilità mediante il rispetto di norme e regolamenti nazionali ed internazionali ed il sistematico **controllo da parte di Enti Certificatori** accreditati.

Si tratta di un **percorso di miglioramento continuo**, che - anno dopo anno - vede crescere le certificazioni, a testimonianza del nostro impegno e della nostra costante ricerca della qualità.

*At OP LATIUM we are strongly committed towards the highest quality and reliability of our products and services. Thus we decided to adhere to internationally recognized product and system certification systems. These voluntary certifications are governed by specific standards and procedures and subjected to systematic checks by qualified and recognized certifying bodies.*

*Year after year we pursue the continuous improvement of our quality standards and of our service level.*





OP LATIUM

PASSIONE AGRICOLA  
ITALIANA  
THE ITALIAN PASSION  
FOR FARMING

[WWW.OPLATIUM.IT](http://WWW.OPLATIUM.IT)

A stylized, dark green graphic of an olive tree branch with several olives, positioned on the left side of the page. The leaves and olives are rendered in a simplified, modern style.

# ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI OLIVICOLI LATIUM

## **Sede legale / Registered office**

Via Piria, 6 - 00156 Roma (Rm)

## **Sede operativa / Operational headquarters**

S.P. Pascolare, 87

00018 Palombara Sabina (RM)

**Tel / Fax** 0039 0774 615115

**Email** [info@oplatium.it](mailto:info@oplatium.it)

[www.oplatium.it](http://www.oplatium.it)

[facebook.com/oplatium](https://facebook.com/oplatium)

[twitter.com/oplatium](https://twitter.com/oplatium)