



OLIVETI D'ITALIA
Coltiviamo qualità

Coltivare qualità per tutti è il nostro lavoro quotidiano

Il consorzio Oliveti d'Italia è stato costituito nel 1998 da aziende agricole, cooperative ed associazioni di produttori per promuovere e tutelare l'olio extravergine di oliva italiano di qualità.

Solo i nostri migliori oli rientrano nella filiera qualità Oliveti d'Italia.



VISION

IL CONSORZIO OLIVETI D'ITALIA È IL PUNTO DI RIFERIMENTO, LA CASA PER OGNI PRODUTTORE CHE CONDIVIDE VALORI ED ESPERIENZE UTILI ALLA TUTELA E ALLO SVILUPPO DEL PATRIMONIO OLIVICOLO ITALIANO.

LETTERA DEL PRESIDENTE

“*Lavoriamo nel rispetto della tradizione, applicando innovazione e tecnologie, senza mai dimenticare chi, con la propria passione e il proprio lavoro, rende grande un prodotto straordinario come l'olio extravergine d'oliva.*

Sin da quando la nostra esperienza ha avuto inizio, abbiamo cercato di aprirci a nuovi modelli in grado di coniugare qualità del prodotto ed efficienza nel rispetto della tradizione italiana.

Attraverso un costante impegno per la qualità, ogni socio è protagonista nella nostra filiera, un tassello insostituibile.

I nostri oli extravergine d'oliva sono il prodotto della selezione delle eccellenze dell'olivicoltura italiana, la garanzia della perfezione olivicola del nostro Paese.

Oli nati dall'amore per la terra e per le piante, prodotti che per le loro immense proprietà nutraceutiche rappresentano un farmaco naturale in grado di prevenire l'insorgenza di alcune malattie cardiovascolari e tumorali, migliorare la funzione dell'apparato digerente e ridurre le infiammazioni.

Sono prodotti di qualità, sostenibili, tracciati che fanno bene e che proiettano la nostra millenaria tradizione nel futuro.”

Nicola Ruggiero



A photograph of a dirt path winding through an olive grove. The path is flanked by rows of olive trees with green leaves and small olives. The ground is covered in dry, yellowish-brown grass and some low-lying shrubs. The sky is overcast with grey clouds. The word "MISSION" is written in white, serif, all-caps font on the right side of the image.

MISSION



STORIA

Il Consorzio Oliveti d'Italia nasce nel 1998 per rispondere ad un'esigenza dei tanti olivicoltori e artigiani dell'olio: soddisfare la grande richiesta di un autentico olio italiano di qualità.

Oggi, con oltre 2500 aziende agricole, cooperative, frantoi rappresentiamo una delle più grandi filiere olivicole italiane.

Con il nostro olio extravergine d'oliva di assoluta qualità siamo apprezzati in tutto il mondo, perché garantiamo ai consumatori un prodotto eccellente, sano, tracciato.

I NUMERI DELL'AZIENDA











TERRITORI



Il Consorzio Oliveti d'Italia associa i produttori olivicoli delle più importanti regioni olivicole italiane, nella consapevolezza che solo la continua collaborazione tra aziende agricole, cooperative, frantoiani, associazioni di produttori e confezionatori, può favorire quella condivisione di competenze, necessaria per produrre un vero olio extravergine d'oliva di qualità.



5,2 milioni
di alberi da frutto



9 regioni
italiane



2500
aziende agricole
coinvolte



NUMERO PAESI RAGGIUNTI DAL NOSTRO OLIO:

26

Con i nostri prodotti di alta fascia DOP, biologico e Cuvée, siamo presenti in tutto il mondo:

ITALIA

GERMANIA

AUSTRIA

OLANDA

BELGIO

SVIZZERA

FRANCIA

IRLANDA

GRAN BRETAGNA

FINLANDIA

SVEZIA

NORVEGIA

POLONIA

UNGHERIA

SLOVENIA

CROAZIA

REPUBBLICA Ceca

SLOVACCHIA

GRECIA

CIPRO

USA

CANADA

BRASILE

KAZAKISTAN

GIAPPONE

CINA





ETICA

Oliveti d'Italia lavora per una filiera equa e solidale.

Tutti i protagonisti, dall'operatore di campo alla cooperativa, dal frantoio al confezionatore, sono pezzi insostituibili della catena della qualità che garantiamo ogni giorno nei nostri oliveti e con i nostri clienti.

AFFIDABILITÀ

Il nostro obiettivo è garantire costantemente un prodotto di qualità, sano, tracciato e controllato dalla pianta alla tavola.

Per ottenerlo è fondamentale aggiornare costantemente le competenze di tutti gli operatori coinvolti, in ogni fase della filiera.

INNOVAZIONE

Per raggiungere il massimo della qualità è fondamentale coniugare tradizione ed innovazione

Volgiamo il nostro continuo impegno, le nostre energie e le nostre competenze migliori verso l'innovazione delle tecniche, la riduzione dei consumi idrici, la ricerca continua di metodi di lotta integrata, la protezione dell'ambiente.

SOSTENIBILITÀ

L'olivicoltore è il primo custode dell'ambiente e della terra.

Le piante sono figli da amare, custodire e far crescere quotidianamente. Solo seguendo questi principi è possibile costruire un modello agronomico in grado di garantire il giusto valore al lavoro senza rinunciare alla salvaguardia della nostra casa comune.





ATTIVITÀ



IL NOSTRO OLIO

Il segreto del successo è l'amore per il nostro prodotto e per le nostre piante, che hanno bisogno di dedizione e lavoro quotidiano per poter produrre al meglio.

Qualsiasi cultivar selezionata nei nostri campi è curata con passione e competenza: Coratina, FS-17 Favolosa, Don Carlo, Ogliarola, Leccino, Frantoio.

Coniugando i benefici dell'innovazione e delle tecniche colturali alla grande tradizione olivicola italiana, lavoriamo per produrre un olio extravergine d'oliva che conservi intatti i profumi e le sue straordinarie caratteristiche organolettiche.

È fondamentale garantire ai consumatori solo oli extravergine di oliva italiani di alta qualità per regalare un'esperienza sensoriale unica ed inimitabile.





SERVIZI PER AZIENDE E SOCI

Oliveti d'Italia è sempre al servizio delle migliori aziende olivicole italiane. In ogni fase.

Le grandi cantine del nostro stabilimento conservano intatte le caratteristiche chimiche ed organolettiche degli oli extravergini d'oliva, a temperatura

costantemente controllata e al riparo dalla luce.

Le linee di imbottigliamento del nostro stabilimento lavorano anche per confezionare l'olio extravergine d'oliva di altri operatori della grande tradizione olivicola italiana.



OLIVETI D'ITALIA
Coltiviamo qualità



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO
100% ITALIANO

CONFEZIONAMENTO

“Tradizione ed Efficacia sinonimo di QUALITÀ”

Abbiamo un centro servizi efficiente e all'avanguardia che permette stoccaggio, imbottigliamento, etichettatura e confezionamento quotidiano del nostro olio extra vergine di oliva.

Lo conserviamo al meglio in cantina per poterlo confezionare tutto l'anno come se fosse appena prodotto.
Non stocchiamo olio confezionato, perché preferiamo offrirlo sempre FRESCO ai nostri clienti.



CONTROLLO QUALITÀ

Un olio extravergine d'oliva di qualità
deve garantire ZERO DIFETTI sempre.



I controlli non sono mai troppi. Seguiamo in maniera attenta e meticolosa ogni passaggio delle nostre produzioni, dal campo alla bottiglia, per essere sempre certi di commercializzare solo il migliore dei prodotti.

Verifiche rese possibili anche grazie al nostro laboratorio accreditato, che svolge circa 500 analisi accurate giornaliere.

Disponiamo di una Sala Panel riconosciuta per le analisi organolettiche.

Qui assaggiatori professionisti e qualificati selezionano i migliori oli per noi e per i nostri clienti.

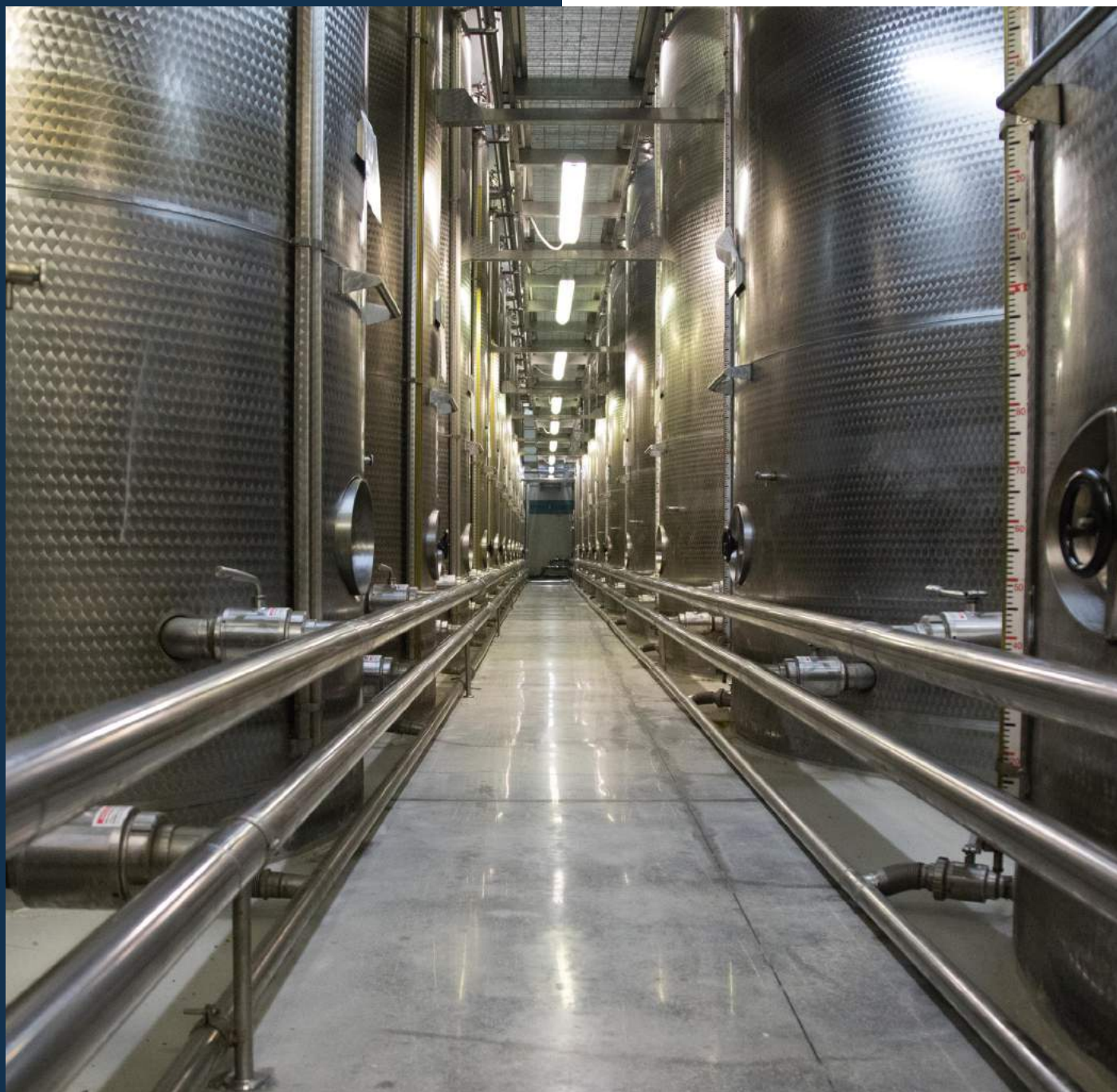


CONSERVAZIONE

“I tesori vanno custoditi con cura”

Conserviamo oltre 7 milioni di Kg di olio in serbatoi di acciaio inox, nella nostra cantina scavata nella roccia.

A temperatura costante e lontano da fonti di luce, preserviamo il nostro olio nel migliore dei modi, per essere sicuri che in tutte le nostre bottiglie ci sia un prodotto di assoluta qualità, con i profumi e i sapori dell'oliva appena franta.





ASSISTENZA TECNICA

Supportiamo le aziende agricole in ogni fase: dallo studio del terreno alla scelta della varietà più adatta agli obiettivi programmati, dalla piantumazione fino alla raccolta e alla trasformazione del prodotto, promuovendo tecniche innovative in grado di preservare e valorizzare la qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano.

Fondamentale, per noi, è la condivisione di idee, di esperienze, per poter allargare la nostra rete di conoscenze e crescere insieme. Per questo motivo, mettiamo a disposizione tutto il nostro “know how” per consentire un rapido sviluppo aziendale in grado di coniugare rispetto per l'ambiente e sostenibilità economica.



VIVAIO

“Ogni grande cammino inizia con il primo passo.”

Per ottenere un buon oliveto servono passione, tanta attenzione e tempo. Sin dalle prime fasi. Sin dalla scelta delle piante selezionate, certificate, esenti da parassiti.

La garanzia di un prodotto di qualità inizia dalla gestione dei campi madre, da cui provengono le talee utilizzate per la riproduzione, e continua nell'allevamento delle piante che vengono controllate e selezionate per poi essere trapiantate.

Innoviamo giorno dopo giorno le pratiche colturali e l'intero processo produttivo per migliorare continuamente i nostri standard di qualità nel rispetto assoluto dell'ambiente.

Nei nostri campi coltiviamo e curiamo, diverse cultivar: Coratina, FS-17 Favolosa, Don Carlo, Ogliarola, Leccino, Frantoio.

CERTIFICAZIONI

Il controllo della qualità nel settore degli oli assume un ruolo di primaria importanza. Il controllo comincia dall'assistenza tecnica in campo, continua con un'analisi qualitativa delle produzioni di olio e si conclude con un'analisi sensoriale dei lotti di confezionamento.

In questo modo siamo in grado, in ogni momento, di essere certi dell'estrema qualità del prodotto che offriamo ai nostri clienti.

Il nostro olio è certificato secondo i più elevati standard internazionali.

UNI EN ISO **22005:2008**



RINTRACCIABILITÀ NELLE
FILIERE AGROALIMENTARI



L'olio extravergine di oliva di qualità non è solo un condimento, ma è un alimento prezioso e presente in tutte le pietanze. Si usa per condire, per preparare piatti complessi, per conservare verdure ed ortaggi per l'inverno, per dare fragranza e sapore ai dolci e taralli.

È il simbolo dell'Italia e della Dieta Mediterranea nel mondo, un prodotto dalle straordinarie proprietà antinfiammatorie e antiossidanti per l'elevato contenuto di polifenoli e acido oleico, che grazie a queste virtù salutistiche sta conquistando i consumatori in ogni angolo del pianeta.



OLIVETI D'ITALIA
Coltiviamo qualità

Consorzio Oliveti d'Italia S.C.P.A.
76123 Andria (BT), Via Murge, 57
Tel. 0883 541199
E-mail: info@oliveti.it
oliveti.it



OLIVETI D'ITALIA
Coltiviamo qualità

OUR GOAL : QUALITY FOR EVERYONE

OLIVETI D'ITALIA Consortium was founded in 1998 by olive growers, farmers' co-op, producers' associations, in order to promote and safeguard Quality Italian ExtraVirgin olive oil.

Pursuing quality for every one is our everyday effort.

Only the best olive oils meet Oliveti D'Italia supply chain quality standards.



VISION

OLIVETI D'ITALIA Consortium is where producers share values and experiences helping the Italian Olive Growing Heritage safeguard and improvement.

“ We constantly work respecting tradition, applying innovation and technologies, never leaving out the ones who, with passion and hard work, make Extra Virgin Olive Oil such an extraordinary product.

Since our experience has started, we've always tried our best to welcome new olive models in order to combine product quality and efficiency, respecting Italian tradition.

We are confident that our partners will be major players in olive oil supply chain, unique pieces in our value chain.

Our ExtraVirgin Olive oil is the result of Italian excellence selection, the guarantee of our Country Olive Growing industry perfection.

Our Olive Oil is the result of our keen love for land and plants, with huge nutraceutical properties; a natural treatment able to prevent cardiovascular and cancer risks outbreak, to boost our digestive system functions and to reduce sores.

Quality, sustainable, traced and healthy products, projecting our thousand-year old tradition into the future.

Odi PRESIDENT
Nicola Ruggiero



A photograph of an olive grove with rows of trees and a dirt path leading into the distance under a cloudy sky.

MISSION



OLIVETI D'ITALIA Consortium

OLIVETI D'ITALIA Consortium was founded in 1998 to answer to quality olive oil farmers and “artisans” need: satisfying market big request for an authentic Italian Quality Olive oil

Today, with more than 2500 olive growers, farmers’ co-op, oil mills, we represent one of the Biggest Italian olive growing supply chain.

With our Top Quality Extra Virgin Olive oil, we are prized all over the world, as we guarantee an excellent, healthy and traced product to our consumers.

Our Steps





2013

Access

OdI Extravirgin olive oil in Asia and South-America markets

Insertion

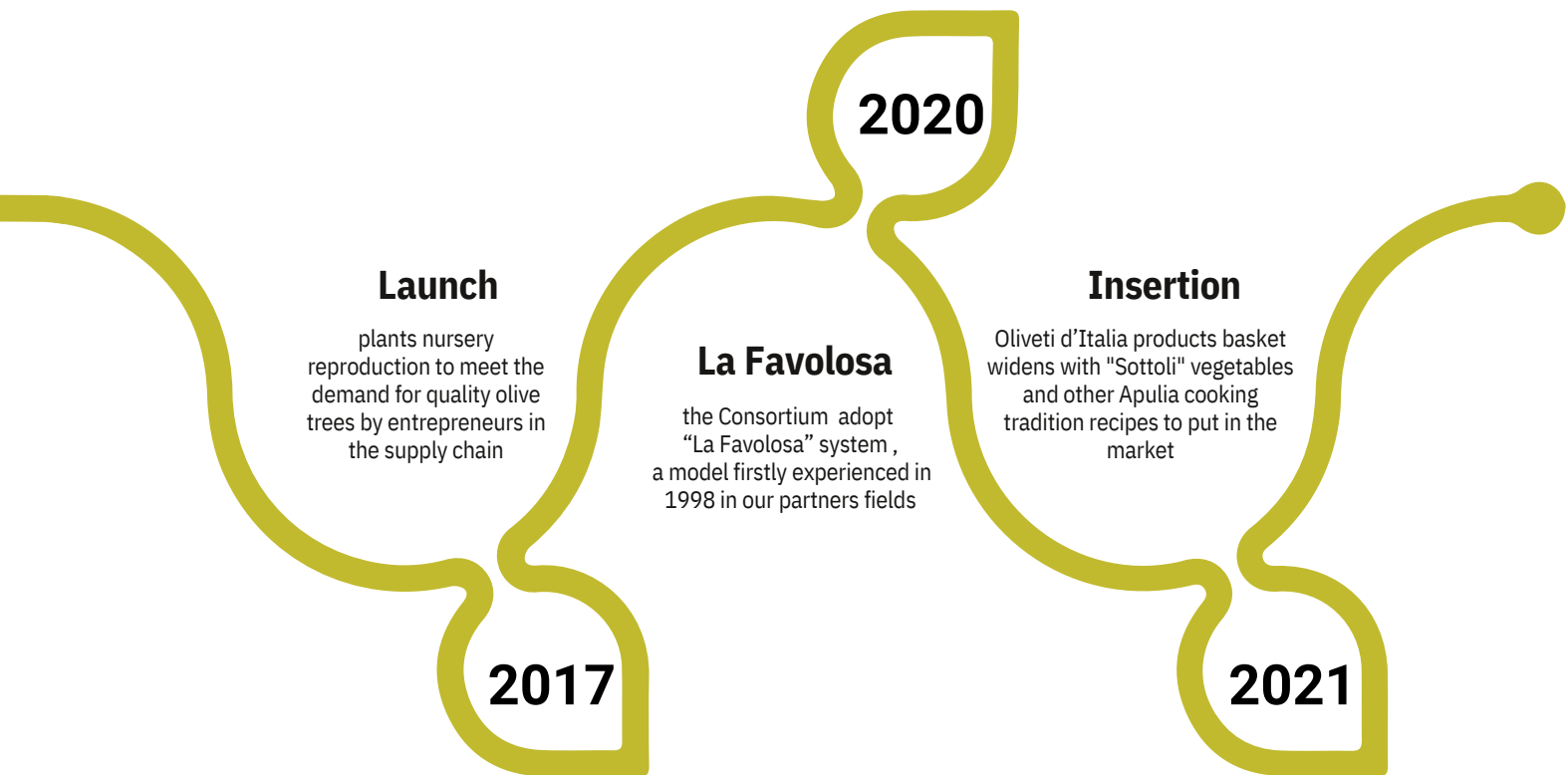
SAP ERP system for a clear activities management

Achievement

JAS certification for Japan market .
"BIO ARTISTICHE" project Launch in American Market

2012

2015





TERRITORIES



OLIVETI D'ITALIA Consortium gathers the most important Italian olive growing regions producers; knowing that a constant cooperation, together with olive growers, farmer's co-op, oil mills, producers' associations and retailers, will help producing a genuine Top quality extravirgin olive oil.

5,2 million
fruit trees



9 Italian regions



2500
companies
involved



REACHED COUNTRIES

26

With our High target DOP, Organic, Cuvee products,
we reached all over the world markets

ITALY

GERMANY

AUSTRIA

NETHERLANDS

BELGIUM

SWITZERLAND

FRANCE

IRELAND

UK

FINLAND

SWEDEN

NORWAY

POLAND

HUNGARY

SLOVENIA

CROATIA

CZECH REPUBLIC

SLOVAKIA GREECE

CYPRUS

USA

CANADA

BRAZIL

KAZAKHSTAN

JAPAN

CHINA





ETHIC

Oliveti d'Italia works for a fair and inclusive Oil Supply chain.

From the field worker to the farmers' co-op, from the oil mill to the retailer, they all are unique pieces of the value chain

RELIABILITY

We work in order to constantly guarantee a quality, healthy, traced and monitored product from the plant to the table.

We constantly update all actors involved skills in every supply chain steps.

INNOVATION

With the aim of reaching the best quality, we need to combine tradition and innovation.

We direct our constant commitment, energies and skills towards techniques innovation, water consumption optimization, integrated pest control.

SUSTAINABILITY

Farmer is the first ENVIRONMENT and Earth guardian

Plants are like children to love, to take care of and to help growing day by day.

This is the only possible way to build an agronomic model able to guarantee to work without giving up our earth safeguard.





ACTIVITIES



OUR OIL

Our love for our products and plants, and devotion to obtain their best, this is the secret of our success.

We take care of any selected plant variety in our fields: Coratina, FS-17 Favolosa, Don Carlo, Ogliarola, Leccino, Frantoio.

Combining innovation and cultivation techniques benefits and the Great Italian Olive Growing tradition, we work to produce extra virgin olive oil totally preserving fruitiness and all the extraordinary organoleptic features.

It is essential to guarantee our consumers High Quality Italian Extravirgin olive oils only, in order to offer a unique and incomparable sensorial experience.





OUR SERVICES TO COMPANIES AND PARTNERS

Oliveti d'Italia is always offering, at any required stage, its skills to the best Italian Olive growing companies.

Our plant big cellar keep unaltered our extravirgin oils chemical and organoleptic features , at steady temperature away from heat and light sources.

Our plant bottling lines big capacity, allows to run both for our oil and other Italian Olive growing Tradition companies extravirgin olive oils.



OLIVETI D'ITALIA
Coltiviamo qualità



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO
100% ITALIANO

BOTTLING & PACKAGING

Our production site is an efficient and leading site allowing daily storing, bottling, labelling and packaging of our Extra Virgin Olive Oil.

We store it in our cellar in order to daily pack it offering fresh product to our customers.

We prefer to always offer FRESH oil by bottling day by day and not storing it already in bottles.



QUALITY CONTROL

An high quality Extra Virgin olive oil must
always guarantee ZERO DEFECTS



We carefully and meticulously supervise every production step, from the field to the bottle, to be 100% to always put the best of products in the market. are also possible thanks to our CERTIFIED laboratory, with its almost 500 analyses per year.

We have a panel room, recognised by MIoA, available for organoleptic analysis where qualified and professional olive oil testers select the best oils for Consortium as well as for our customers' companies.



PRESERVATION

“Treasures must be safely preserved”

We store 7 million kilos oil in stainless steel containers in a carved out cellar at steady temperature away from heat and light sources, to be sure all our oil bottles will keep tasty, fragrant and good product with same quality as just pressed oil one.





Technical Consulting & Support

We follow our customers starting from the field to the best variety choice, from the planting to the harvest and product transformation promoting innovative techniques able to preserve and highlight Italian extra virgin olive oil quality.

We think it is important to share ideas and experiences to enhance one each other knowledge and grow up individually and all together: that is why we offer our “know how” to allow fast company development in order to combine environmental and economic sustainability.



PLANTS NURSERY

“ The longest journey starts with the first step ”

We, day by day, innovate cultivation practices and the entire production process to continuously improve our quality standards with total respect for the environment.

To obtain a good olive grove, passion and a lot of care and time are needed. starting from first steps and from selected, certified, parasite free plants.

The guarantee of a quality product starts from mother fields management whose plants breeding are employed for reproduction and proceeds with plants nurturing constantly monitored and finally selected to be transplanted.

We daily innovate crop practices and the whole production process in order to constantly improve our quality, respecting environment.

We cultivate and take care of different plants varieties in our fields :
Coratina, FS-17 Favolosa, Don Carlo, Ogliarola, Leccino, Frantoio.

CERTIFICATIONS

Quality control in olive oil industry has got, now more than ever, a significant role.

Monitoring starts from specialist support service in the field, proceeds with olive oil productions quality analysis and ends with production lots sensory analysis.

This method makes us sure to offer highest quality product to our customers.

Our Olive Oils is, in fact, certified according to the best international quality standards.

UNI EN ISO 22005:2008



RINTRACCIABILITÀ NELLE
FILIERE AGROALIMENTARI



Quality Extravirgin olive oil is precious food itself , not only a seasoning.

It is used to season, to preserve vegetables during winter time, to enrich cakes and “taralli” snack with taste and flavour.

It is The Italian and Mediterranean Diet symbol all over the World, a product with extraordinary anti-inflammatory and anti-oxidant proprieties due to high polyphenol and oleic acid presence, whose healthy virtues are conquering consumers all over the world.



OLIVETI D'ITALIA

Coltiviamo qualità

Consorzio Oliveti d'Italia S.C.P.A.
76123 Andria (BT), Via Murge, 57
Tel. 0883 541199
E-mail: info@oliveti.it
oliveti.it