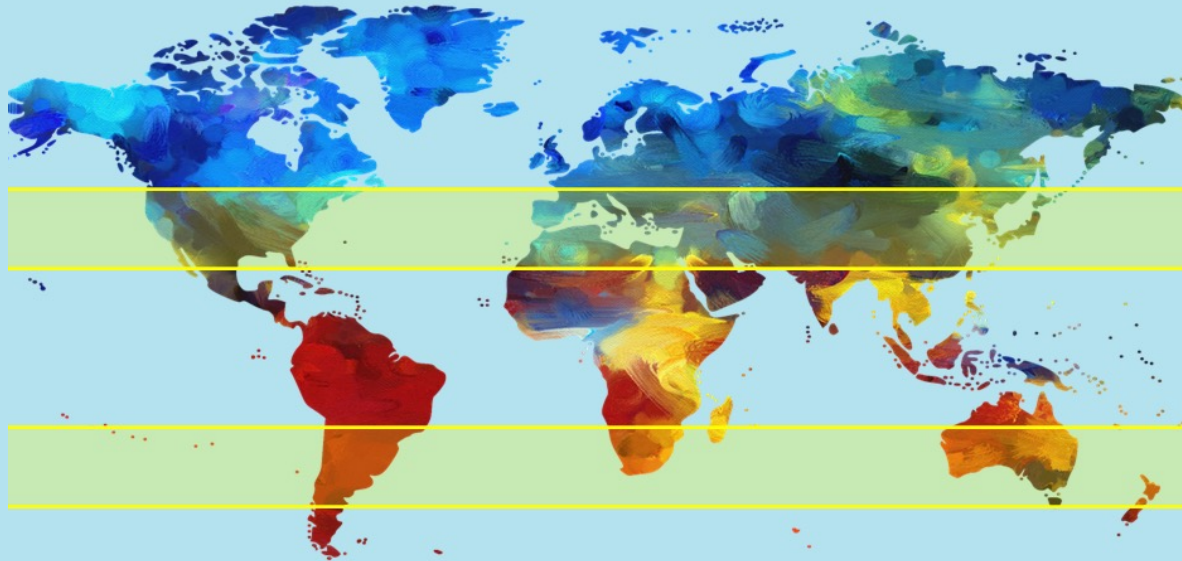


Introduction to Olive Cultivars



Dr Antonio G. Lauro

NYWorld

Panel Leader

www.antoniolauro.it

laurointernational@gmail.com

© Antonio G. Lauro



World

Olive growing in 58 Countries
Consumers: 179 Countries

11.512.015 ha

Olive surface

17.836.330 t (Range: 17 to 22M tons)

Olives

162,000 ha of olive groves
are planted every year

EVOO



86,6%

Table Olives



13,4%



73,9%



21,3%



4,8%

Traditional - Intensive - SHD

- Arbequina
- Arbosana
- Koroneiki
- Picual
- Frantoio
- Leccino
- Hojiblanca
- Verdial
- Kalamata
- Picholine
- Alentajana
- Nabal Baladi

...

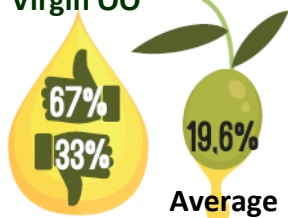
PRODUCTION

EXPORTS

IMPORTS

CONSUMPTION

Virgin OO



Lampante

Average
yeld

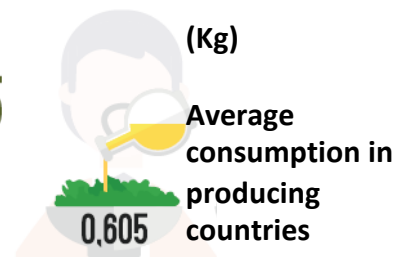
× 1000 t
2.965,07

× 1000 t
822,77



× 1000 t
678,89

× 1000 t
2.626,95



3.577.543 ORCHARDS

3,22 ha AVERAGE SIZE

Mills
16.667

Pomace
253

Refinery
82

0,297 **1,685** t/ha

Between 9,5 M€ and 13,5M€

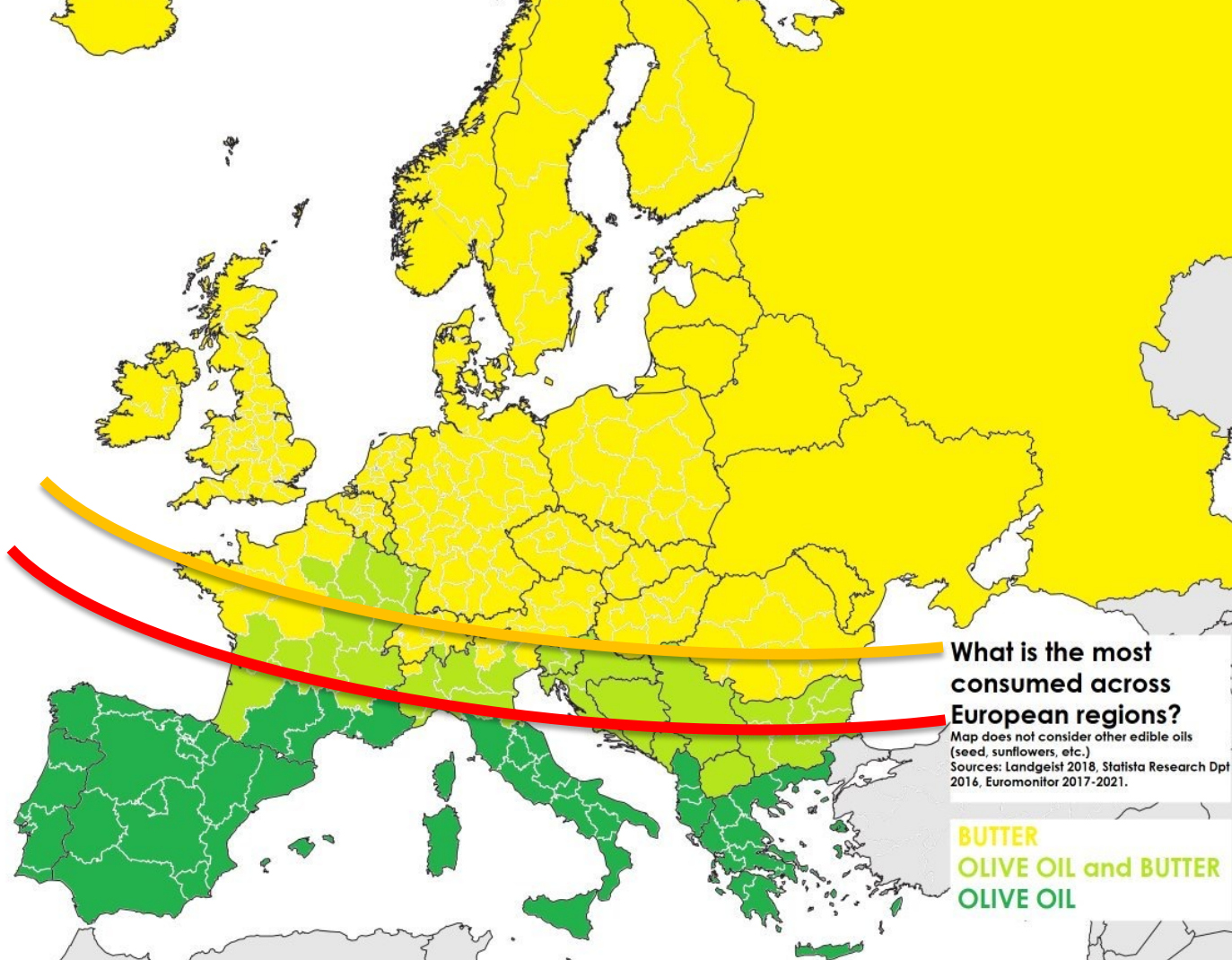
12.470 thousands €

35.147.419

IRRIGATION **29%**

71% RAINFED

Source: International Olive Growing. Worldwide Analysis and Summary. Coordinators and authors: J. Vilar & J. E. Pereira



Consumption

The average consumption of VOO in **producing countries** is **4.35 times higher** than the average consumption of **non-producing countries** (**0.610 Kg Vs 0.140 Kg**)

Average in **South Europe** is more than **100 times higher** than the average consumption of **non-producing countries** (**15 Kg Vs 0.140 Kg**)

WORLD OLIVE OIL

Surfaces 11.5 M ha

93.6% Mediterranean area

60% SPA – ITA – GRE

2022/2023 Production

Total Mondial World: 2,73 million tons

>70% SPA – ITA – GRE

2023/2024 Forecast

The production expected for the next season is estimated to reach **1,930 million tons** - 10% (22/23) ** - 45% (21/22)
Or to reach **2,407 million tons** - 6% (22/23) ** - 30% (21/22)

WORLD OLIVE OIL PRODUCTION

2022/2023 By IOC



WORLD OLIVE OIL PRODUCTION

2023/2024 Forecast



Harvest Time around the word:

August: USA (Texas)

September: USA, Italy

45° October: Italy, Spain

November: Italy, Spain, Greece, and whole North Hemisphere

30° December: Italy, Spain, Greece, and whole North Hemisphere

January: Brazil, Italy, Spain, Greece, and whole North Hemisphere

February: Brazil

30° March: Whole South Hemisphere

April: South Hemisphere

45° May: Australia and some countries (South Hemisphere)

June: Australia

July: ??????? NOT YET

The World of Olive Oil Cultivars

www.oleadb.it

OLEA databases	
Archives: <u>OLIVE GERmplasm</u> <u>(Olea Europaea L.)</u>: Cultivars, synonyms, cultivation areas, descriptors. <u>MOLECULAR</u> <u>DATABASE.</u> The SSR-marker database includes data on a wide set of olive cultivars. There is the possibility to query for cultivars corresponding to a specific data profile or, on the contrary, to search for the variety identity when a profile is available. Data refer to microsatellite (SSR) loci.	The OLEA databases is a comprehensive olive (<i>Olea europaea</i> L.) science portal established in 2007 by olive researchers in Europe <i>This site uses cookies technicians ONLY, NOT install third-party cookies and NOT perform any type of user profiling</i> <i>Questo sito utilizza ESCLUSIVAMENTE cookie tecnici, NON installa cookie di terze parti e NON esegue alcun tipo di profilazione utente</i>   Istituto Valorizzazione Legno e Specie Arboree. Trees and Timber Institute.  D.I.S.B.A. Dipartimento Scienze Bio Agroalimentari  Consiglio Nazionale delle Ricerche CONTACTS Bartolini Giorgio info@oleadb.it segreteriafi@ivalsa.cnr.it

Varieties: 1626
Synonyms: 3912
Collections: 108

Olive Germplasm (*Olea europaea* L.)
(cultivars, synonyms, cultivation area, collections, descriptors)
DOI: 10.7349/OLEA_databases by
Giorgio BARTOLINI
Istituto per la Valorizzazione del Legno
e delle Specie Arboree (IVALSA)
Trees and Timber Institute
DataBase design by Stefano CERRETI
Area di Ricerca CNR Firenze

in collaboration with FOOD AND
AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE
UNITED NATIONS FAO (AGPS).

WORLD OLIVE VARIETY NH

ALBANIA. Bardhe I Tirane, Frengu, Kalinjot, KM Elbasani, Kokermadh I Berat, Mixan, Pulazeqin, Boç, Nisjot, Kalimet, Vajsi Peqin, Ulliri I Bardhe, Karen, Krypsi Kruje, Kotruvs

ALGERIA. Aaroun, Azeradj, Blanquette de Guelma, Bouchouk, Chemlal de Kabylie, Ferkani, Khadraya, Hamra, Limli, Mekki, Sigoise, Roulette

AZERBAIJAN. Azerbaijan zeituni, Buzovna

ISTRIAN REGION (CROATIA AND SLOVENIA). Belica, Bilica, Bjankera, Ērnica, Buža, Crnica, Drobna, Istra, Istarska bjelica, Lastovka, Levantinka, Oblica, Uljarica, Karbonera, Karbonaca, Karbuna, Moražola, Rošinjola, Rošola, Samo, Štorta

CYPRUS. Ladoelia, Athalassa, Lefkara

WORLD OLIVE VARIETY NH

GREECE

Adramitini, Amigdalolia, Arachovas, Asprolia, Amphissis, Athinolia (Tsounati), Chalkidiki, Chondrolia, Chourmadolia, Dafnomilia, Dafnelia, Doppia, Konservolia, Kalamon, Kalamata, Kolovi, Koutsourelia, Karydolia, Koroneiki, Kolybada, Kolyreiky, Kothreiki, Ladolia, Lianolia, Makri, Manaki, Mastoidis, Megaritiki, Megaron, Mirtolia, Makrolia, Manakolia, Manakilia, Matsolia, Mavrolia, Mourtolia, Nafplion, Nemoutiana, Patrini, Patrinolia, Psiloelia, Prassinolia, Samothrakis, Salonitiki, Stravomita, Throubolia, Thiaki, Tragolia, Valanolia.

WORLD OLIVE VARIETY NH

CHINA. Baohai, E'Zhi, Cheng'Gu

EGYPT. Aggizi Shame, Kosiem, Maraki, Meloky, Hamed, Sebhawi, Sinawy, Toffahi, Wateken

FRANCE. Aglandau, Calletier, Grossane, Colombale, Bouteillan, Luques, Picholine Languedoc, Negrette, Redonale, Tanche, Verdale, Salonenque

IRAN. Rowghani, Dezfoli, Dakal, Fishomi, Gelooleh, Zard, Mari, Shengeh, Khormazeitoun, Khara

ISRAEL. Barnea (variety developed by Prof. Shimon Lavee), Askal (variety developed by Shimon Lavee, cross Manzanillo x Barnea), Kadesh (Lavee), Maalot (Lavee), Masepo (Lavee)

Merhavia, Souri, Muhasan, Kadeshon, Sepoka

WORLD OLIVE VARIETY NH

ITALY

Ascolana, Aurina, Bella di Cerignola, Borsciona, Bianchera, Biancolilla, Bosana, Canino, Carboncella, Carolea, Carpellesse, Casaliva, Capolga, Cassanese, Cellina di N., Cerasuola, Cima di Melfi, Cipressino, Coratina, Coroncina, Correggiolo, Cucco, Dolce agogia, D. di Rossano, Dritta, Favarol, Frantoio, Gentile di Chieti, G. di Larino, Ghiacciola, Giarraffa, Grappolo, Grignano, Intosso, Itrana, Leccino, Leccio del corno, Leucocarpa, Majatica di Ferrandina, Marina, Marzemino, Maurino, Mignola, Miniol, Moraiolo, Morcona, Moresca, Nebbio, Negrel, Nera di Gonnos, N. di Oliena, N. di Villacidro, Nocellara del B., N. etnea, N. messinese, Nociara, Nostrale di Rigali, Nostrana di Brisighella, Ogliarola barese, O. del Bradano, O. salentina, O. messinese, Olivastra seggianese, Nera di Colletorto, Orbetana, Ortice, Ortolana, Ottobratica, Pendolino, Peranzana, Piantone di Falerone, P. di Mogliano, Pisciotana, Pizz'e carroga, Raggia, Rasara, Ravece, Roggianella, Rosciola, Rotondella, Santagate, San Felice, Sant'Agostino, Santa Caterina, Semidana, Sinopolese, Taggiasca, Tonda iblea, Trep, Verzola.

The most popular varieties (Typical Italian cultivars).



www.olimonovarietali.it



Tu sei qui: Portale

NAVIGAZIONE DEL SITO

Metodologia
Banca dati
Novità & eventi
La "Rassegna Nazionale Oli Monovarietali"
Valorizzazione delle varietà autoctone italiane
Enti Promotori
Cookie policy

LA BANCA DATI

Oli monovarietali italiani

Benvenuti nel sito Olimonovarietali.it. Una collaborazione tra Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche e Istituto di Biometeorologia del CNR.

Il sito vuole essere un polo di informazione sugli oli monovarietali italiani, un punto di riferimento per una conoscenza sempre più approfondita delle peculiarità chimiche e sensoriali degli oli ottenuti dalle innumerevoli varietà autoctone radicate da secoli nel territorio nazionale.

Un momento di confronto e di aggiornamento, rivolto a tecnici, produttori, esperti assaggiatori, consumatori e al mondo della ristorazione.



Il sito nasce in seno alla Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, fortemente voluta da ASSAM, CRA OLI sez. Spoleto e New Business Media, al fine di valorizzare il patrimonio olivicolo italiano. Giunta alla dodicesima edizione, la Rassegna è in forte crescita come partecipazione di produttori e attenzione

EVENTI & NOTIZIE

14a Edizione della Rassegna Nazionale Oli Monovarietali

Oli monovarietali e abbinamento olio-cibo. Puegnago del Garda (BS), 27 agosto 2016

L'olio extra vergine di oliva monovarietale è il paladino della biodiversità

Catalogo Oli Monovarietali - XIII Rassegna Nazionale

XIII Rassegna Nazionale Oli monovarietali - Convegno "Identità territoriale degli oli monovarietali: accorgimenti agronomici e tecnologici in

The emblem for the Italian Republic

The emblem of the Italian Republic is characterised by three elements: the star, the cog-wheel, and olive and oak branches. The olive branch symbolises the nation's will for peace, embracing both internal concord and international brotherhood.



Olive growing area

1 075 000 ha

(21% irrigated; 16% organic)

The most important olive
growing areas are:

Apulia (45% of the total)

Calabria (19%)

Sicily (10%)

Campania (7%)

Lazio (5%)

Tuscany (3%)

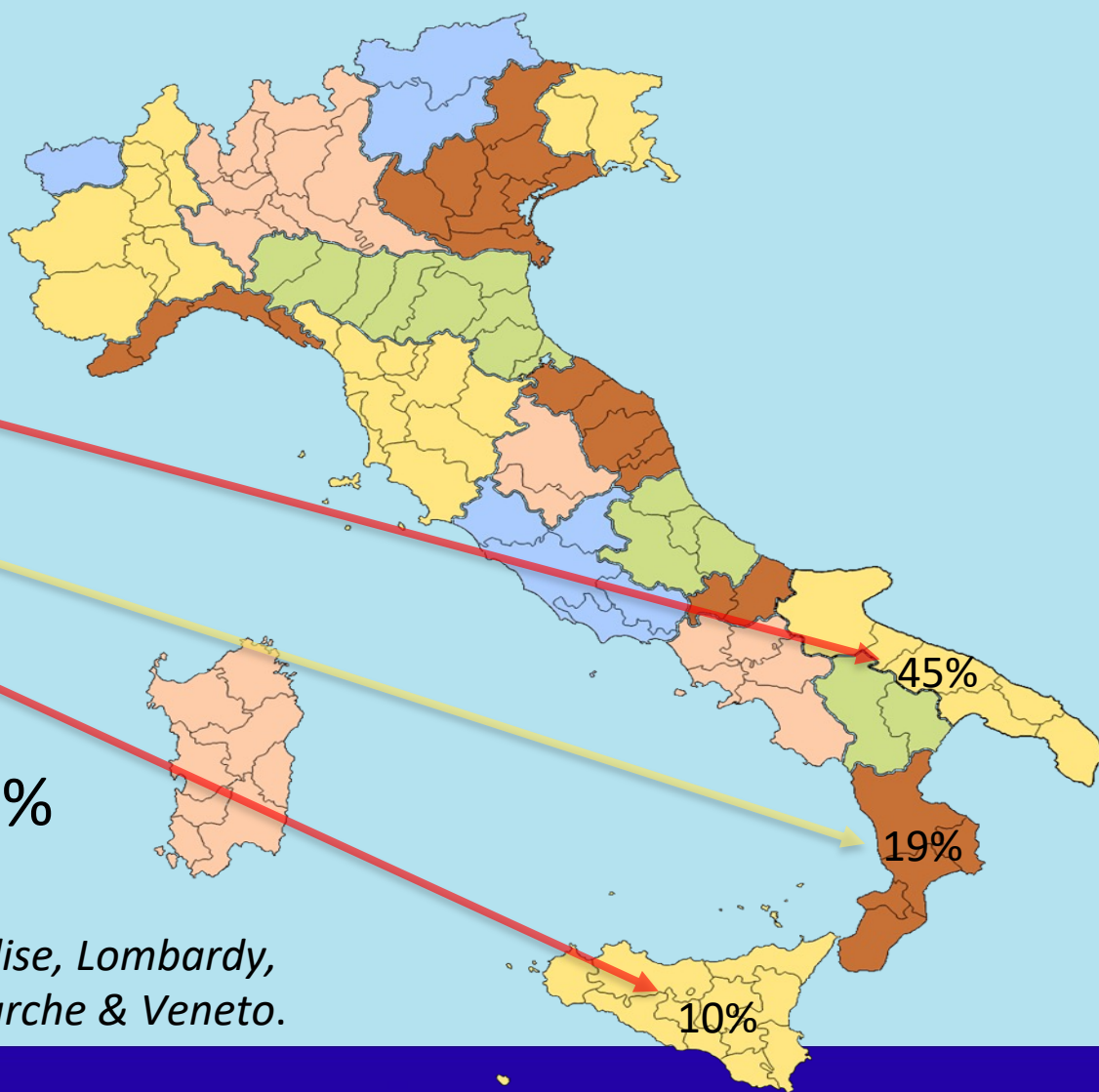
Sardinia (3%)

Basilicata (2%)

Umbria (2%)

A+C+S=75%

And... *Abruzzo, Emilia Romagna, Molise, Lombardy,
Trentino A.A., Friuli V. G., Liguria, Marche & Veneto.*



Over **500** varieties of olive trees.
90% of OO production is
obtained from some
45 varieties.

The most widespread varieties:

Coratina, Ogliarola and Cellina di Nardò

Carolea, Cassanese and Ottobratica

Biancolilla, Nocellara, Cerasuola and

Tonda Iblea

Other Italian varieties:

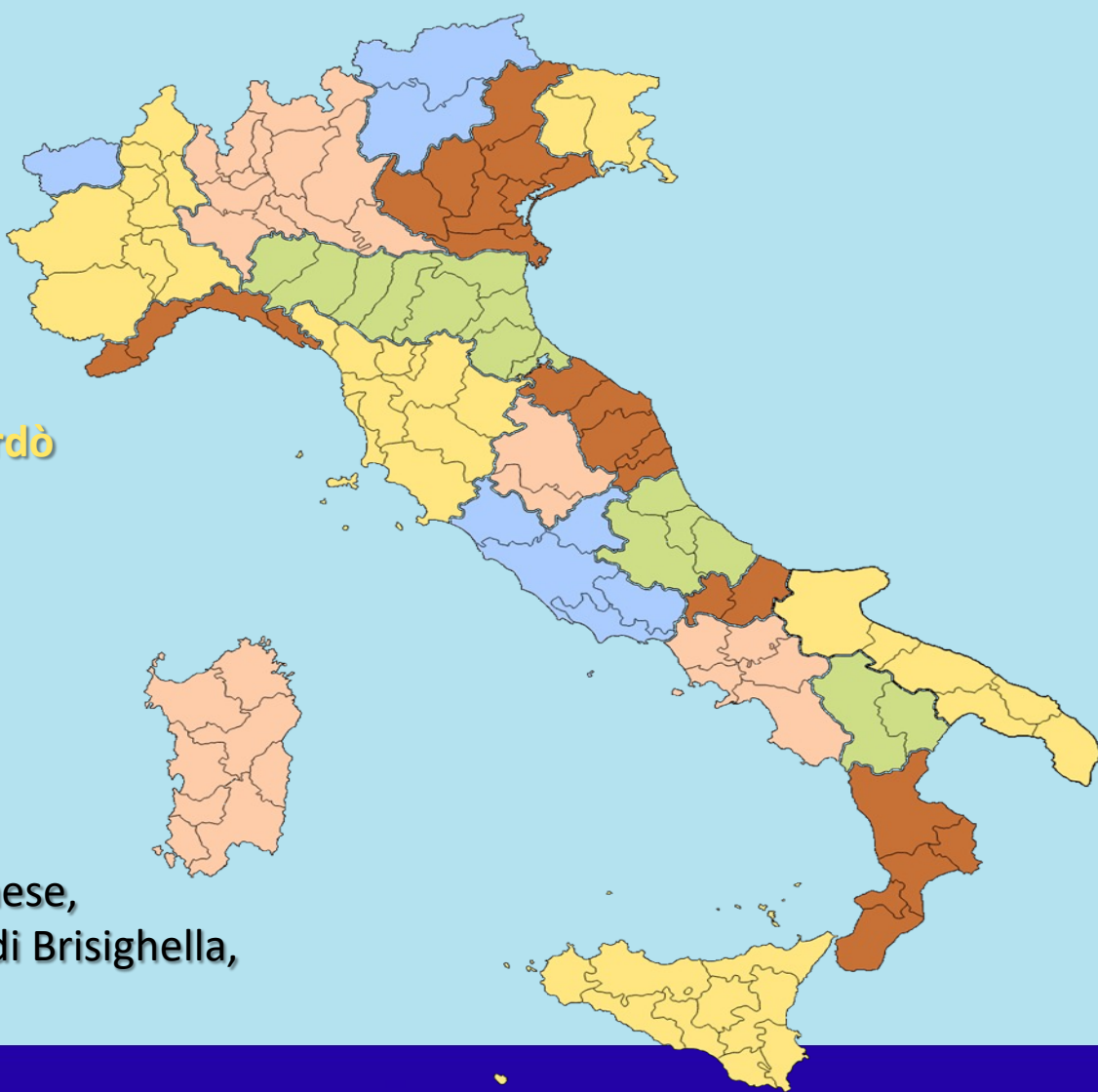
Frantoio, Leccino, Leccio del Corno,

Moraiolo, Itrana, Taggiasca, Canino,

Ascolana, Grignano, Olivastra seggianese,

Bosana, Mignola, Casaliva, Nostrale di Brisighella,

Ortice, Maiatica, Dolce Agogia ...



Variety & origin area.

North

Bianchera, Casaliva, Favarol, Grignan, Nostrana di Brisighella, Taggiasca, Trepp.

Central

Ascolana, Canino, Dolce Agogia, Dritta, Frantoio, Itrana, Leccino, Leccio del Corno, Moraiolo, Pendolino, Rosciola, Sant'Agostino.

South and Islands

Biancolilla, Bosana, Carolea, Cassanese, Coratina, Cellina di Nardò, Cerasuola, Giarrappa, Majatica di Ferrandina, Nera, Nocellara (Belice, etnea, messinese), Ogliarola (barese, salentina, messinese), Ortice, Ottobratica, Pisciotana, Peranzana, Bosana, Pizz'e Carroga, Ravece, Semidana, Sinopolese, Roggianella, Tonda Iblea.



Palmi (Calabria), Scoglio dell'Ulivo - Rock of the Olive tree

WORLD OLIVE VARIETY NH

JORDAN. Sourì, Kanabisi, Shamy, Nabali Baladi, Rasei, Nabali Muhassan, Nasouhi Jaba, Kfari Romi, Kfari Baldi, Arabi Altafila, Ketat, Bathni, Rosai, Telmisani

LEBANON. Sourì, Ayrouni, Beladi

LIBYA. Chemlal de Kabylie

MALTA. Bidni

MONTENEGRO. Duzica, Sarulja, Stara Maslina, Žutica

MOROCCO. Picholine Marocaine, Dahbia, Haouzia, Menara, Meslala

PALESTINE. Nabali Baladi, Nabali Muhasan

PORTUGAL. Galega Vulgar, Corbrança, Cordovil, C. de Castelo Branco, C. de Serpa, Conserva de Elvas, Verdeal Transmontana, V. Alentejana, Carrasquenha, Lentrisca, Madural, Maçanilha Algarvia, Negrinha de Freixo, Redondal, Bico de Corvo, Carrasquenha, Gama, Cornezuelo

SERBIA. Drobica, Zutica

WORLD OLIVE VARIETY NH

SPAIN

Arbequina, Arbosana, Argudel, Aloreña, Alfafara, Asnal, Azul, Bical, Blanqueta, Brava, Callosina, Canivano, Carrasqueño de la Sierra, Castellana, Changlot Real, Cornicabra, Empeltre, Farga, Gordal Sevillana, Hojiblanca, Lechín de Granada, L. de Sevilla, Loaime, Lucio, Manza, Manzanilla Cacereña, M. Prieta, M. de Sevilla, Mollar, Morisca, Morrut, Negral, Nevadillo, Nevado, Oliana, Pico Limon, Picual, Picudo, Palomar, Racimal, Rapasayo, Royal de Cazorla, Sabatera, Sevillano, Sevillenco, Sikitita, Torcio, Tempranillo, Vallesia, Verdial de Badajoz, V. de Huevar, V. de Vélez-Málaga, Verdiell, Villalonga, Zarza.

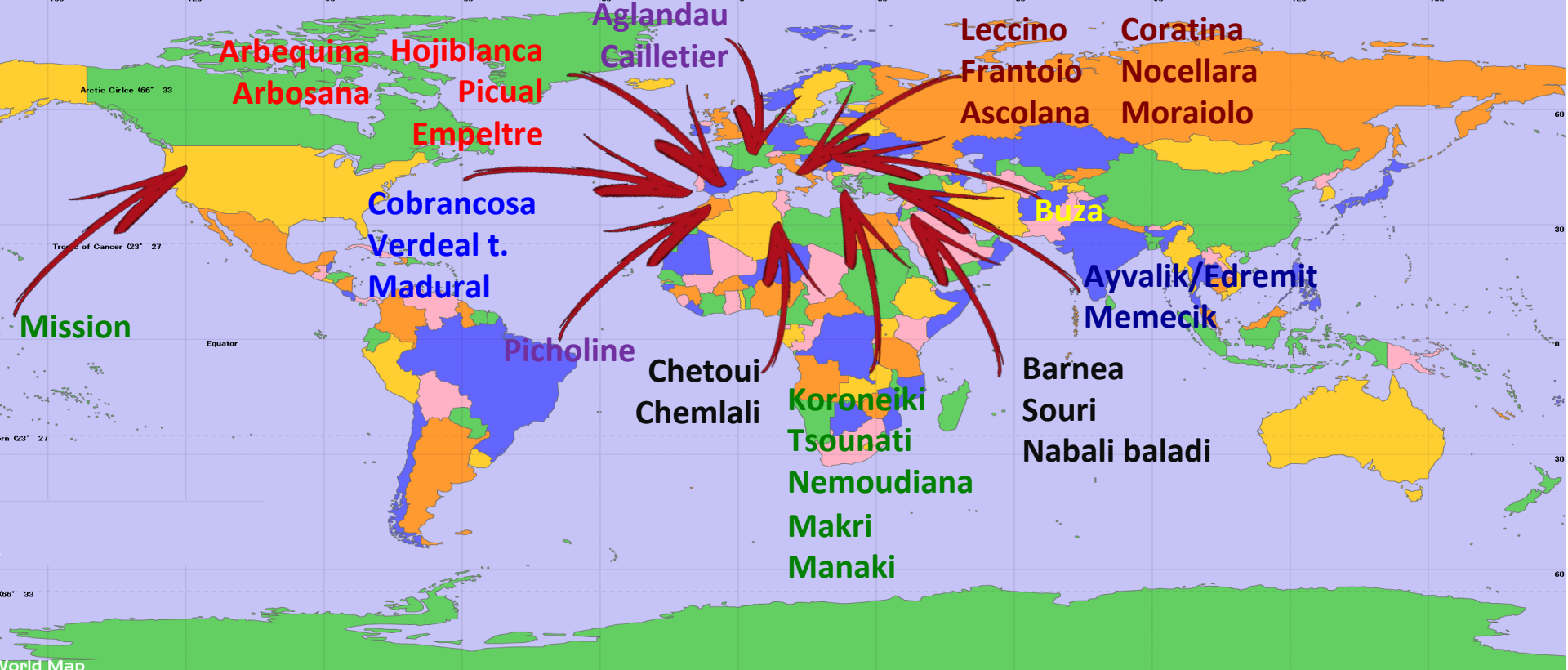
WORLD OLIVE VARIETY NH

SYRIA. Abou-Satl, Zaiti, Sorani, Souri, Dan, Jlot, Kaisi, Doebl, Hemplasi, Idleb, Khodeiri, Kaissy, Mawi, Mossabi, Balidi, Kawi, Khoseari, Zaiti, Insassy, Karamani, Safrawi.

TUNISIA. Chétoui, Chemlali, Chemlali Tataouine, Chemlali de Sfax, Oueslati, Zalmati, Gerboui, Baroni, Rkhami, Meski, Oueslati, Dokhar el Gorthab, Fakhari, Fougi, Gousalani, Jemri, Neb Jmel, Zarrazi Nourgou, Toffahi, Besbess, Tounsi, Chemdok, Horr

TURKEY. Ayvalik (Edremit), Büyük Topak, Ulak, Çakir, Çekiste, Çelebi, Çilli, Domat, Edincik Su, Eğriburun, Erkece, Haithalı, Gemlik, İzmir Sofralık, Kalembezi, Kan Çelebi, Karamürsel Su, Kilis : Yağlık, Kiraz, Memeli, Nizip Yağlık, Samanlı, Sarı Haşebi, Sarı Ulak, Saurani, Taşan Yüreği, Uslu, Yağ Çelebi.

USA. Mission, Lucca (native variety developed by Hartman at U.C. Davis), Jefferson (???)



NH'S MOST COMMON OLIVE VARIETIES



WORLD'S MOST COMMON OLIVE VARIETIES

Tasting session

A



B



C

