

En data del 6 d'octubre hi ha les següents varietats:

Varietat "Arbequina" de la zona Priorat. 48% d'olives grogues-vermelles i la resta encara verdes. El contingut d'oli és encara baix 18% amb una humitat alta 58% i un contingut sobre sec també millorable 42%.



En data del 8 d'octubre hi ha les següents varietats:

Varietat "Empeltre" zona Garrigues, de Terra Alta. 46% d'olives negres, però encara un 10% de grogues-verdes. Contingut d'oli elevat, superior el 19% amb una humitat del 56%, el que equival a un contingut en oli sobre sec del 44% que ja es pot considerar suficient per començar a collir. Possiblement el rendiment industrial sigui inferior al 17% degut a la humitat.



Varietat "Empeltre" zona Garrigues, de Terra Alta. 54% d'olives grogues o verdes i només un 4% d'olives negres. Contingut encara baix d'oli, tot i que el contingut en fresc és similar a l'anterior 19% l'elevada humitat (56%) fa que el contingut d'oli sobre sec sigui encara millorable (42%); a més, l'excés d'humitat reduirà l'extractabilitat en molí possiblement per sota del 16-15%. Es pot esperar encara a tenir una major proporció d'olives negres.



Varietat "Arbequina" zona Garrigues. 40% d'olives grogues i 60% de verdes. Rendiment en oli encara baix 15% amb un nivell d'humitat molt elevat 62% que implica un contingut sobre sec baix (40%) i un extractabilitat esperada molt baixa. Millor esperar abans d'iniciar la collita.



Varietat "Arbequina" zona Garrigues. 40% d'olives grogues-vermelles i un 8% de negres. Rendiment encara baix 16% i humitat elevada 58% que implica un contingut sobre sec baix 40% i una extractabilitat industrial també baixa. Es pot esperar una mica encara.



Varietat "Arbosana" zona Tarragonès. 74% d'olives entre grogues-vermelles i la resta encara verdes. Contingut d'oli elevat 23% amb una humitat del 50% que representa un contingut sobre sed del 46%. Rendiment industrial esperat proper al 18-19%. Atenció amb la mosca de l'olivera, s'observen més d'un 20% d'olives picades.

En data del 15 d'octubre hi ha les següents varietats:

Oli verge extra varietat Arbequina de la zona Garrigues. procedent de regadiu. Perfil de fruitat mig-alt de tipus verd amb les notes característiques de la varietat, com són el record de tomàquet verd i ametlló i notes pròpies d'inici de campanya com és la sensació de carxofa. En boca s'equilibren dolç i amarg, amb una punxa clara de picant que apareix de manera retardada. El perfil és força equilibrat i prou complex com per decidir ja l'inici de campanya.



En data del 18 d'octubre hi ha les següents varietats:

Varietat "Farga" de la zona del Baix Ebre. amb un índex de maduresa 2,0, un 4% d'olives negres i un 14% d'olives totalment verdes. El contingut d'oli és encara molt baix (17%) i bastanta humitat (54%) el que representa un contingut d'oli sobre sec baix (38%). Tot i que encara es podria esperar, per millorar el rendiment, sembla recomanable iniciar la collita degut al risc elevat de mosca.

Varietat "Farga" de la zona del Baix Ebre. amb un índex de maduresa 2,0, un 4% d'olives negres i un 14% d'olives totalment verdes. El contingut d'oli és encara molt baix (17%) i bastanta humitat (54%) el que representa un contingut d'oli sobre sec baix (38%). Tot i que encara es podria esperar, per millorar el rendiment, sembla recomanable iniciar la collita degut al risc elevat de mosca.