

**En data del 7 d'octubre hi ha les següents varietats:**

**Varietat “Arbequina” de la zona Priorat Sud.** Oliva bonica i verda (Índex Maduresa de 0,36), i amb contingut d'oli sobre sec al voltant del 46%, el que indica que ja porta força oli, però li falta ficar una mica més. Presenta una humitat mitja (49 %) , amb un rendiment industrial aproximat del 17-18%,. Les pastes estarien força bé per treballar, potser caldria afegir aigua a la batidora per fluidificar les pastes, degut a lo verdes que encara estant les olives.



**Varietat “Arbequina” de la zona Garrigues.** Oliva encara verda (Índex Maduresa: 0,10), i que encara li falta posar una mica d'oli (41,6% sobre sec). La seva humitat es una mica alta (57,7%), però dins la normalitat per aquestes olives tant verdes. En cas de treballar ja al molí, els rendiments industrials quedarien entre 12-13%, vigilar que serà una pasta aparentment seca, que potser caldrà fluidificar per treballar bé al molí. Seria prudent esperar una mica, fins a tenir més maduració i oli per iniciar collita.



**En data del 27 d'octubre hi ha les següents varietats:**

**arietat “Arbequina” zona Garrigues en secà.** Amb un índex de maduració IM=2.3 el rendiment en oli és del 22,1% smt amb una humitat del 45,3% el que implica un contingut en oli sobre sec del 40,3% encara una mica baix. Es pot esperar una mica, tot i que la maduració sembla una mica irregular.



**Varietat “Arbequina” en secà.** Amb un índex de maduració 2,9 però força irregular (olives petites encara molt verdes) el rendiment és encara molt baix (17,3% smt) i la humitat molt elevada (61%) tot i que el contingut d'oli sobre sec és considerable (44,3% sms). Tot i així, l'excés d'humitat fa preveure un rendiment industrial baix, per dificultat en la regulació del molí. Es podria esperar uns dies encara, fins que les olives petites iniciïn el viratge a groc.



**Varietat “Arbequina” de Garrigues de secà.** Amb un índex de maduració avançat (IM=3,5), el rendiment és força elevat (21,7% smt) però la humitat una mica baixa (42,9%) el que es tradueix en un baix contingut d'oli real (37,9%). Però, com la maduració és avançada i uniforme, no sembla que es pugui guanyar més oli real per endarrerir la collita.



**En data del 28 d'octubre hi ha les següents varietats:**

**Varietat “Arbequina” zona Garrigues, secà.** Contingut d'oli del 21,4 % smt amb una humitat del 53,2% el que implica un contingut d'oli sobre sec del 45,7% força elevat. Tot i que possiblement segueixi avançant la maduració i vagi pujant lleugerament el contingut d'oli, tot indica que ja es pot collir.





**En data del 29 d'octubre hi ha les següents varietats:**

**Varietat “Empeltre” de La Fatarella.** Contingut d’oli del 19,5% smt amb una humitat del 55,2% i un rendiment sobre sec del 43,5%. Tot i que l’oliva està ja en índex de maduració 3, el contingut d’oli és una mica baix i possiblement augmenti una mica els propers dies. Però ja es pot iniciar la recol·lecció per a fer lots premium amb notes marcadament verdes.



**Varietat “Empeltre” de Bot.** Contingut d’oli del 27,3% smt amb una humitat del 49,9% i un rendiment sobre sec del 54,5% molt elevat. Possiblement ja no posi més oli i no val la pena endarrerir la collita.



**En data del 11 de novembre hi ha les següents varietats:**

**Varietat “Arbequina” zona Priorat.** Primers valors químics. L'acidesa es mou entre 0,11 i 0,14%ac.oleic, dins els valors normals de la zona segons es pot consultar a l'Oficina de l'oli a l'enllaç del final. Peròxids entre 7,6 i 7,9 meq O2/kg oli, dins el normal a la zona. K232 entre 1,57 i 1,79 també dins els valors normals de la zona. K270 entre 0,09 i 0,10 igualment dins el rang de valors habitual a la zona. Podeu consultar els valors de referència per aquesta zona a: <https://ruralcat.gencat.cat/web/guest/oficina-de-l-oli/oli-verge>

**Varietat “Arbequina” zona Siurana-litoral.** Olives en índex de maduració 3,4 (òptim) amb un contingut de greix del 19,5% i 55% d'humitat el que suposa un contingut d'oli sobre matèria seca una mica baix (43,6% sms). Tot i així, no sembla que endarrerir la collita pugui millorar-ne massa el contingut d'oli sobre sec, de manera que ja es pot recollir. A la mateixa zona ja s'han detectat partides amb un 45,2% d'oli sobre matèria seca.



**Varietat “Arbequina” de secà, zona Empordà.** Fruits molt irregulars de maduració encara una mica verda. El contingut d'oli oscil·la entre el 17% i el 20% amb humitat elevada (59-61%) i un contingut d'oli sobre matèria seca entre 43% sms (encara baix) i 49% sms (valor òptim que ja no millorarà). Donat el risc d'afectació per fongs, degut a les pluges i elevada temperatura, és preferible no endarrerir la collita.



**Varietat “Arbequina” de secà, Zona Terra Alta.** Olives de mida i maduració irregulars. Contingut d’oli elevat 19,2% i humitat molt elevada (75%) amb un contingut d’oli sobre matèria seca força alt (46,7% sms). No s’observen olives verdes, de manera que difícilment l’oli sobre sec augmentarà massa. Ja es poden collir, però si es manté la humitat tan elevada, s’ha de preveure que les pèrdues industrials poden ser altes també.



**En data del 12 de novembre hi ha les següents varietats:**



**Varietat “Arbequina” zona Baix Penedès.** Olives encara una mica verdes. Rendiment en oli baix (16,6%) amb humitat elevada (61%) i contingut d’oli sobre matèria seca mig-baix (42,7% sms) les pèrdues industrial esperades són altes.



**En data del 13 de novembre hi ha les següents varietats:**

**Varietat “Arbequina” zona Garrigues, arbres amb poca càrrega.** Olives de maduració avançada amb un elevat rendiment (20%), contingut d’aigua mig-alt (52%) i contingut en oli sobre matèria seca mig (43% sms). Donat que ja no queden olives verdes que puguin sintetitzar oli, el contingut d’oli sobre sec no podrà augmentar i no es guanya res endarrerint la collita.

