Oficina de l'Oli

Evolució de maduració

L'Oficina publica de forma setmanal l'evolució del procés de maduració de les varietats d'oliva de les zones de producció de l'IRTA amb informació sobre el contingut d'oli i els valors resultants.

Collita 2025-2026

En Data 09 Octubre hi ha la sigüent varietat



'Arbequina'zona Priorat amb reg de suport. Olives en inici de verolat, amb un contingut d'oli del 17% teòric que pot suposar un 15% industrial. La qualitat en arbre és bona, però les olives són molt sensibles als cops després de les pluges. Es pot iniciar la recol·lecció, durant les properes setmanes seguirà augmentant el rendiment en oli, però també anirà baixant la component verda del seu color.

En Data 13 Octubre hi ha la sigüent varietat



'Arbequina' zona Garrigues plantacions tradicionals amb rec d'auxili. Olives de bona qualitat, sense afectació de mosca, que encara estan verdes. El contingut d'oli és encara baix (16% teòric), però la polpa de les olives més avançades ja és molt blanca, de manera que serà difícil obtenir colors verds intensos als olis. Iniciar la collita, si es vol elaborar un lot de característiques verdes



Arbequina' zona Garrigues plantació super-intensiva en regadiu. Olives sanes que han iniciat la maduració, sense afectació de mosca. Contingut notable d'oli (19% teòric però amb un contingut d'aigua elevat que fa esperar un rendiment industrial no superior al 17%). Encara hi ha molta variabilitat de casos entre finques d'aquest model, depenent del microclima de cada zona. En aquest cas concret ja es pot iniciar la collita, tan bon punt obrin els molins.

En Data 17 Octubre hi ha la sigüent varietat



Varietat 'Arbequina' zona Terra Alta.Olives de bona qualitat sanitària. Estat de maduració iniciant el verolat, però encara amb moltes olives verdes i grogues. El rendiment teòric en oli és encara baix (13%) i amb un contingut d'aigua superior al 60%, de manera que el rendiment industrial esperat és molt baix (potser del 10%). Si es vol fer un oli de color verd, seria un moment adequat, sacrificant rendiment.



Varietat 'Empeltre' zona Terra Alta. Olives de molt bona qualitat sanitària, sense afecció de mosca ni fongs. Inici del verolat, encara hi ha una proporció important d'olives sense pigmentació. Rendiment teòric en oli és encara molt baix, inferior al 13% amb un contingut d'aigua molt elevat, després de la pluja (69%) el que fa pensar un rendiment industrial encara massa baix (inferior al 10%). Seria recomanable esperar a que baixi una mica l'excés d'aigua i millori el rendiment.

En Data 22 Octubre hi ha la sigüent varietat



‘Arbequina’zona Priorat amb reg de suport. Olives en inici de verolat, amb un contingut d’oli del 17% teòric que pot suposar un 15% industrial. La qualitat en arbre és bona, però les olives són molt sensibles als cops després de les pluges. Es pot iniciar la recol·lecció, durant les properes setmanes seguirà augmentant el rendiment en oli, però també anirà baixant la component verda del seu color.

En Data 27 Octubre hi ha la sigüent varietat



‘Arbequina’ zona Riudecanyes amb reg de suport. Olives en maduració, amb primers fruits morats i negres i menys del 15% de fruits verds. El rendiment en oli és del 19% teòric que pot suposar un 17% industrial. Ja es pot iniciar la collita, el nivell de fruits afectats de mosca és considerable (20%) de manera que millor no esperar massa.

En Data 30 Octubre hi ha la sigüent varietat



‘Arbequina’ zona Baix Ebre. Oliva d bona qualitat, en inici del procés de verolat cap a colors vermells i morats. Tot i no quedar olives verdes que puguin seguir amb la síntesi d’oli, el contingut d’oli sobre sec és baix (38% sms clarament inferior al 45% sms esperat en un any normal). D’altra banda, l’elevat contingut d’aigua interna (prop del 70%) fa esperar un rendiment industrial baix inferior al 10%. S’observa un 6% d’olives afectades per mosca. El millor és no demorar la collita, donat que no s’augmentarà el contingut d’oli i, en canvi, augmentarà el risc de pèrdua per atac de mosca.

En Data 03 Novembre hi ha la sigüent varietat



‘Sevillenca’ zona Baix Camp. Olives molt afectades per mosca (18%) i fermentacions internes (24%) el que fa esperar un oli de qualitat mitjana o baixa. Maduració avançada, amb un 4% d’olives negres i menys del 16% de verdes. El contingut d’oli és elevat (més del 20% teòric amb fins un 49% d’oli sobre sec que és molt alt). Es considera que ja no val la pena demorar més la collita.

Avís legal | Accessibilitat | Col.laboradors i portals associats | RSS | Copyright 2002-2026

Generalitat de Catalunya

Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural: Europa inverteix en les zones rurals