

SPREMLJANJE DOZOREVANJA OLJK – 5.10.2023

Kako spremljamo dozorevanje

Dozorevanje oljk spremljamo od leta 2002 dalje. Konec avgusta začnemo z vzorčenjem plodov na različnih lokacijah. Plodove tedensko vzorčimo, določimo težo 100 plodov, indeks zrelosti glede na obarvanost povrhnjice in mesa (od 0 do 7), trdoto plodov, vsebnost olja pridobljenega v laboratorijski oljarni ter vsebnost vode in olja v laboratoriju (občasno za dve lokaciji). Trdoto plodov določamo s penetrometrom s tri milimetrsko konico (rezultati v g/mm²). Z rezultati tedensko seznanjamo zainteresirane oljkarje (**lahko posredujejo svoj E-mail na: viljanka.vesel@go.kgzs.si**), hkrati pa jih objavljamo na spletni strani KGZS – Zavod GO (Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica) - <http://www.kmetijskizavod-ng.si/>.

Zaradi velike prisotnosti oljčne muhe v letu 2014 smo v opazovanje (na 100 plodovih) vključili tudi spremljanje poškodb z oljno muho (izhodne luknje), od leta 2016 pa spremljamo tudi prisotnost oljčnega molja in poškodbe semena (50 plodov) in število presušenih plodov zaradi suše. V letu 2020 smo začeli spremljati tudi bolj vidne poškodbe zaradi marmorirane smrdljivke. Ti podatki niso objavljeni, saj služijo za splošno spremljanje letine.

Kljub podatkom, ki jih boste lahko spremljali preko spleta ali pa preko svojega E-maila, je najbolje, da se sami naučite spremljati dozorevanje oljk v svojem nasadu, kajti med nasadi so velike razlike, ki so odvisne od naloženosti, osončenosti in drugih okoljskih dejavnikov ter agrotehnik (gojitvena oblika in rez, gnojenje, namakanje...). Informacije PCO so samo pripomoček za določanje okvirnega časa obiranja na tem območju. Na odločitev glede časa obiranja mora pomembno vplivati tudi velikost nasada, predvsem pa v kolikem času bomo sposobni plodove obrati. Poleg tega pa se lahko zgodi, da zaradi daljšega deževnega obdobja obiranje predolgo traja in tako lahko zamudimo optimalen čas za doseganje dobre kakovosti oljčnega olja. Vsekakor pa ne smemo pozabiti, da se je potrebno dobro organizirati in se v naprej dogovoriti z oljarjem, saj je za doseganje kakovosti zelo pomembno, da plodove sproti predelujemo.

Pred začetkom vzorčenja smo ocenili rodnost v opazovanih nasadih, prvo vzorčenje pa smo opravili 27. in 28. avgusta. Sorto 'Istrska Belica' in 'Leccino' smo vzorčili na lokacijah Strunjan – Ronk, Ankaran – Beneša, Baredi, Sveti Peter, Purissima, Šempeter, Kromberk in Gornje Cerovo, sorto 'Istrska Belica' dodatno še v Kozani, Gradnu in na Bivju – Lama. Sorto 'Maurino' smo vzorčili na lokacijah Strunjan – Ronk, Baredi, Purissima in Šempeter. Zaradi nizkega pridelka ne vzorčimo več sorte 'Istrska Belica' na lokacijah Kozana, Gradno, Gornje Cerovo in Kromberk, sorte 'Leccino' pa v Gornjem Cerovem in Kromberku.

'Istrska Belica': Trdota plodov te sorte je bila pri zadnjem vzorčenju v povprečju (vse lokacije) višja kot v letu 2022 in približno enaka dolgoletnemu povprečju, oljevitost v laboratorijski oljarni pa je bila v povprečju (vse lokacije) nižja kot v zadnjih dveh letih in nižja kot v dolgoletnem povprečju. V zadnjem tednu v povprečju vseh lokacij oljevitost ni veliko narasla, vendar so med lokacijami velike razlike.

'Leccino': V zadnjih dveh tednih je bil na večini lokacij opazno intenzivnejše barvanje plodov, indeks zrelosti je bil pri zadnjem vzorčenju približno enak kot v letu 2022 in enak povprečnemu letu. Trdota plodov je v zadnjem vzorčenju že močno padla, oljevitost v laboratorijski oljarni pa je v povprečju (vse lokacije) približno enaka kot v lanskem letu in kot v dolgoletnem povprečju. Oljevitost je v zadnjih dveh tednih hitreje naraščala.

'Maurino': V zadnjem tednu so se plodovi intenzivneje barvali, trdota plodov pa je na obeh lokacijah (Baredi, Purissima) nekoliko višja kot v dolgoletnem povprečju in višja kot v letu 2022. Oljevitost je na obeh lokacijah približno enaka kot v letu 2022. Na lokaciji Baredi je bila pri zadnjem vzorčenju enaka kot v povprečnem letu, na lokaciji Purissima pa nekoliko nižja.

POJASNILO:

Pridelek:

V tabeli je z oceno označen pridelek, saj manj naložena drevesa hitreje dozorevajo od močno naloženih.

Ocena krošnje s pridelkom:

- 1 – ni plodov (0%)
- 2 – zelo malo plodov (1-20%)
- 3 – malo plodov (20-40%)
- 4 – srednje veliko plodov (40-60%)
- 5 – veliko plodov (60-80%)
- 6 – zelo veliko plodov (80-100%)

Indeks zrelosti: stopnja zrelosti povprečnega vzorca 100 plodov:

- 0 – plod zelene barve,
- 1 – plod rumeno-zelene barve,
- 2 – manj kot polovica ploda temno obarvana,
- 3 – več kot polovica ploda temno obarvana,
- 4 – povrhnjica črna obarvana, meso neobarvano,
- 5 – povrhnjica ploda črna, meso obarvano do polovice,
- 6 – povrhnjica črna, več kot polovica mesa obarvana,
- 7 – povrhnjica črna, meso obarvano do koščice.

Opomba:

Indeks zrelosti pri sorti Istrska belica je ocenjen (pozno barvanje) in ni prikazan v grafih. Za temne sorte (Leccino) je primeren čas obiranja, ko je indeks zrelosti med 3,5 in 4,0. Trenutno je indeks zrelosti tudi pri sorti Leccino in Maurino prenizek, zato ni predstavljen v grafih.

Priloge – objavljene na spletni strani:

ISTRSKA BELICA – Ronk 2023

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – Beneša 2023

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – Baredi 2023

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – Šempeter 2023

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – Sveti Peter 2023

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – Kromberk 2023 (ni novih podatkov – prenizek pridelek)

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – Kozana 2023 (ni novih podatkov – prenizek pridelek)

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – Lama 2023

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

LECCINO – Ronk 2023

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Indeks zrelosti
Trdota plodov

LECCINO – Beneša 2023

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

LECCINO – Baredi 2023

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

LECCINO – Šempeter 2023

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

LECCINO – Sveti Peter 2023

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni

Trdota plodov

LECCINO – Kromberk 2023 (ni novih podatkov – prenizek pridelek)

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni

Trdota plodov

MAURINO – Baredi 2023

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni

Trdota plodov

MAURINO – Purissima 2023

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni

Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – vse lokacije 2023

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni pri sorti Istrska belica v primerjavi s povprečjem 2020, 2021 in 2022

Trdota plodov pri sorti Istrska belica v primerjavi s povprečjem 2020, 2021 in 2022

LECCINO – vse lokacije 2023

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni pri sorti Leccino v primerjavi s povprečjem 2020, 2021 in 2022

Trdota plodov pri sorti Leccino v primerjavi s povprečjem 2020, 2021 in 2022

ISTRSKA BELICA – povprečje vseh spremljanih lokacij v letih 2014 do 2023

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni

Trdota plodov

LECCINO – povprečje vseh spremljanih lokacij v letih 2014 do 2023

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni

Trdota plodov

»Rezultati so bili pridobljeni s finančno podporo in v okviru javne službe za oljkarstvo«



JAVNA SLUŽBA
V OLJKARSTVU