

SPREMLJANJE DOZOREVANJA OLJK – 18.10.18

Kako spremljamo dozorevanje

Dozorevanje oljk spremljamo od leta 2002 dalje. V septembru 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 ('Istrska belica' deveto leto, 'Leccino' pa osmo leto), 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). Zaradi velike prisotnosti oljčne muhe v letu 2014 smo v opazovanje (na 100 plodovih) vključili tudi spremljanje poškodb z oljčno muho (izhodne luknje), od leta 2016 pa spremljamo tudi prisotnost oljčnega molja in število presušenih plodov zaradi suše. 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/>.

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 agrotehnike (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.

Sorta Leccino je na vseh opazovanih lokacijah dosegla indeks zrelosti nad 3,5, na dveh lokacijah pa že čez 4,0 (Baredi – 4,7 / Sveti Peter – 4,3), kar kaže, da so ponekod plodovi že prezreli. Pohiteti je potrebno z obiranjem sorte Leccino. Prav tako velja tudi za sorto Maurino, v kolikor še ni obrana. Tam, kjer je sorta Istrska belica slabo naložena, jo je potrebno zaradi hitrejšega dozorevanja prej pobrati. V kolikor je prisotna oljčna muha je to nujno opraviti takoj.

Pripravila: mag. Viljanka VESEL, univ.dipl.ing.agr.,
vodja Poskusnega centra za oljkarstvo pri KGZS – Zavod GO

Razlaga:

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.

Vsebnost olja v plodovih oljk sorte ISTRSKA BELICA, LECCINO, MAURINO

	trdota pl. (g/mm ²)	masa 1 ploda (g)	indeks zrelosti	oljevit. v oljarni (%)	trdota plodov	masa 1 ploda (g)	indeks zrelosti	oljevit. v oljarni (%)
ISTRSKA BELICA - RONK					LECCINO - RONK			
02.09.18	285	1,76	0,40	8,42%	370	1,78	0,20	4,76%
09.09.18	323	1,76	0,40	7,87%	340	1,74	0,77	5,67%
16.09.18	315	1,91	0,75	8,78%	353	1,84	1,74	6,41%
23.09.18	306	2,05	0,80	10,61%	321	1,92	2,26	8,60%
30.09.18	250	1,76	0,95	13,18%	211	1,92	3,07	11,90%
07.10.18	213	1,88	0,95	13,91%	184	2,06	3,40	11,71%
14.10.18	247	2,18	1,00	15,19%	192	2,14	3,80	12,63%
ISTRSKA BELICA - BENEŠA					LECCINO - BENEŠA			
02.09.18	303	1,67	0,60	8,42%	356	1,63	0,40	5,12%
09.09.18	306	1,78	0,50	9,33%	371	1,70	0,73	6,77%
16.09.18	309	1,65	0,70	12,44%	331	1,70	2,24	9,15%
23.09.18	289	1,60	0,95	13,91%	267	1,70	3,04	10,80%
30.09.18	272	1,44	1,03	11,90%	289	1,57	3,17	10,80%
07.10.18	267	1,87	1,06	17,39%	189	1,88	3,64	13,18%
14.10.18	236	1,97	1,14	17,20%	187	1,90	3,92	12,81%
ISTRSKA BELICA - BAREDI					LECCINO - BAREDI			
03.09.18	257	2,53	0,80	12,81%	323	1,71	0,50	7,69%
10.09.18	299	2,45	0,70	12,99%	322	1,70	0,62	7,87%
17.09.18	289	2,62	0,80	14,82%	293	1,69	2,09	9,33%
24.09.18	263	2,78	0,91	18,12%	198	1,85	3,07	13,36%
01.10.18	241	2,60	0,95	19,22%	211	1,97	3,32	12,26%
08.10.18	201	2,83	1,35	21,59%	188	2,18	3,72	12,63%
15.10.18	195	2,84	1,82	23,61%	166	2,10	4,67	15,01%
ISTRSKA BELICA - SV.PETER					LECCINO - Sv. PETER			
03.09.18	260	2,32	0,70	8,60%	325	1,56	0,60	4,39%
10.09.18	296	2,31	0,75	9,88%	331	1,56	0,70	5,31%
17.09.18	288	2,31	0,70	12,99%	295	1,58	2,15	7,87%
24.09.18	258	2,29	0,85	15,92%	216	1,59	3,09	10,80%
01.10.18	249	2,20	0,97	15,01%	216	1,61	3,18	12,26%
08.10.18	264	2,28	1,01	15,92%	174	1,85	3,75	10,07%
15.10.18	226	2,39	1,08	17,20%	156	1,85	4,32	10,61%
ISTRSKA BELICA - KROMBERK					LECCINO - KROMBERK			
03.09.18	294	2,33	0,50	8,42%	378	1,61	0,52	4,03%
10.09.18	300	2,47	0,60	9,70%	363	1,73	0,72	4,58%
17.09.18	315	2,60	0,70	11,71%	335	1,87	1,73	7,50%
24.09.18	306	2,82	0,75	12,26%	287	1,86	2,42	8,60%
01.10.18	332	2,89	0,85	13,91%	231	2,07	3,01	10,61%
08.10.18	280	3,00	0,95	15,01%	187	2,28	3,27	9,33%
15.10.18	234	3,15	1,04	17,93%	165	2,21	3,66	10,43%
ISTRSKA BELICA - ŠEMPETER - MARK					LECCINO - ŠEMPETER - MARK			
03.09.18	328	2,47	0,50	8,05%	357	1,73	0,98	4,58%
10.09.18	315	2,60	0,55	8,24%	340	1,79	1,69	5,31%
17.09.18	309	2,93	0,80	8,78%	311	1,87	2,20	7,32%
24.09.18	304	2,95	0,85	10,25%	299	2,09	2,67	8,24%
01.10.18	316	3,19	0,85	15,01%	213	2,50	3,13	11,71%
08.10.18	290	3,30	0,90	14,64%	201	2,56	3,32	12,63%
15.10.18	261	3,08	1,01	17,20%	170	2,38	3,71	12,44%

	trdota pl. (g/mm ²)	masa 1 ploda (g)	indeks zrelosti	oljevit. v oljarni (%)	trdota plodov	masa 1 ploda (g)	indeks zrelosti	oljevit. v oljarni (%)
ISTRSKA BELICA - GRADNO					LECCINO - GRADNO			
03.09.18	309	2,28	0,40	5,67%	378	1,61	0,52	4,03%
10.09.18	293	2,39	0,50	8,24%	345	2,00	0,91	5,49%
17.09.18	317	2,56	0,70	8,97%	330	2,10	2,12	7,14%
24.09.18	303	2,59	0,75	9,70%	274	2,28	2,65	9,70%
01.10.18	291	2,77	0,85	13,18%	234	2,21	2,81	10,80%
08.10.18	282	2,80	0,90	11,90%	149	2,32	3,36	9,88%
15.10.18	233	2,79	1,04	14,46%	171	2,69	3,73	10,07%
ISTRSKA BELICA - KOZANA					MAURINO - BAREDI			
03.09.18	315	2,09	0,70	8,78%	257	1,41	0,60	6,59%
10.09.18	295	2,25	0,60	8,97%	253	1,38	0,60	6,59%
17.09.18	292	2,20	0,85	12,08%	259	1,52	1,31	9,70%
24.09.18	304	2,26	0,90	12,81%	189	1,46	1,42	11,53%
01.10.18	273	2,46	1,00	16,47%	166	1,64	2,45	13,36%
08.10.18	240	2,33	0,99	16,84%	160	1,51	2,72	12,99%
15.10.18	210	2,23	1,11	17,93%	166	1,53	2,78	16,65%
ISTRSKA BELICA - LAMA					MAURINO - PURISSIMA			
03.09.18	307	2,39	0,60	10,07%	294	1,53	0,70	6,22%
10.09.18	313	2,53	0,70	10,98%	226	1,52	0,79	7,69%
17.09.18	335	2,70	0,75	11,16%	222	1,58	1,98	10,43%
24.09.18	321	2,80	0,80	12,99%	149	1,77	2,33	12,26%
01.10.18	292	2,86	1,01	14,27%	180	1,69	2,91	14,82%
08.10.18	203	2,96	1,09	16,29%	167	1,72	3,20	14,27%
15.10.18	211	3,00	1,30	16,47%	140	1,81	3,60	17,02%

Priloge – objavljene na spletni strani:

ISTRSKA BELICA – Ronk 2018

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – Beneša 2018

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – Baredi 2018

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – Sveti Peter 2018

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – Lama 2018

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – Kromberk 2018

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – Šempeter 2018

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – Gradno 2018

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – Kozana 2018

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

LECCINO – Ronk 2018

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Indeks zrelosti
Trdota plodov

LECCINO – Beneša 2018

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Indeks zrelosti
Trdota plodov

LECCINO – Baredi 2018

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Indeks zrelosti
Trdota plodov

LECCINO – Sveti Peter 2018

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Indeks zrelosti
Trdota plodov

LECCINO – Kromberk 2018

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Indeks zrelosti
Trdota plodov

LECCINO – Šempeter 2018

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Indeks zrelosti
Trdota plodov

LECCINO – Gradno 2018

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Indeks zrelosti
Trdota plodov

MAURINO – Baredi 2018

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Indeks zrelosti
Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – vse lokacije 2018

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni pri sorti Istrska belica v primerjavi s povprečjem 2017, 2016, 2015 in 2014
Trdota plodov pri sorti Istrska belica v primerjavi s povprečjem 2017, 2016, 2015 in 2014

LECCINO – vse lokacije 2018

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni pri sorti Leccino v primerjavi s povprečjem 2017, 2016, 2015 in 2014
Indeks zrelosti pri sorti Leccino v primerjavi s povprečjem 2017, 2016, 2015 in 2014
Trdota plodov pri sorti Leccino v primerjavi s povprečjem 2017, 2016, 2015 in 2014