

SPREMLJANJE DOZOREVANJA OLJK – 23.10.2019

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, 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 presušanih 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.

Zaradi izpada pridelka v nekaterih nasadih, ki smo jih v prejšnjih letih spremljali (Kromberk, Šempeter, Gradno, Kozana), ne moremo izvajati spremljanja dozorevanja. Dodali smo spremljanje dozorevanja v nasadu v Šempasu (Istrska belica) in za sorti Istrska belica in Leccino v nasadu Purissima.

V letošnjem letu je pridelek večinoma slabši, zato moramo biti še posebej pozorni, saj plodovi na slabo naloženih drevesih hitreje dozorevajo. Letos nam je zagodla tudi oljčna muha - plodove, ki so napadeni z oljčno muho, je potrebno čim bolj zgodaj obrati in takoj potem predelati.

Zaradi zelo hitrega dozorevanja in okužbe z oljčno muho priporočamo, da plodove čim hitreje oberete. Izjema so primerno obložena drevesa in zdravi plodovi sorte Istrska belica.

Podatki za opazovane nasade:

Sorta Istrska belica v tem obdobju vsebuje načeloma manj olja kot v letu 2018, na dveh lokacijah je več na dveh pa manj oziroma enako kot je večletno povprečje, plodovi so večji kot v letu 2018 in večinoma mehkejši od večletnega povprečja (v istem obdobju). Plodovi sorte **Leccino** vsebujejo večinoma manj olja, indeks zrelosti (obarvanost) je približno enak kot v 2018, vendar večinoma višji od večletnega povprečja, trdota plodov je padla in je nižja kot v 2018 in dolgoletnega povprečja. Sorta **Maurino** vsebuje manj olja kot v 2018, vendar več od večletnega povprečja, obarvanost plodov je približno enaka kot v 2018, trdota pa je nižja kot v 2018 v istem obdobju.

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 pl. (g/mm ²)	masa 1 ploda (g)	indeks zrelosti	oljevit. v oljarni (%)
	ISTRSKA BELICA - RONK				LECCINO - RONK			
02.09.19	344	1,70	0,07	9,9%	400	1,50	0,00	4,4%
08.09.19	329	1,96	0,70	9,3%	362	1,87	1,04	5,1%
15.09.19	292	2,16	0,95	9,5%	320	1,91	1,21	4,8%
22.09.19	329	2,45	1,00	8,8%	316	1,99	2,21	7,1%
29.09.19	253	2,78	1,00	10,1%	246	1,74	2,51	8,4%
06.10.19	245	2,67	1,00	10,1%	187	2,24	2,68	9,7%
13.10.19	234	2,74	1,00	12,6%	145	2,40	3,46	10,6%
20.10.19	165	2,81	1,72	13,7%	143	2,93	4,02	10,3%
	ISTRSKA BELICA - BENEŠA				LECCINO - BENEŠA			
02.09.19	335	1,37	0,40	11,4%	402	1,36	0,31	4,8%
08.09.19	292	1,94	0,80	12,3%	296	1,66	0,88	5,5%
15.09.19	277	2,13	0,97	11,9%	290	1,71	1,28	5,7%
22.09.19	296	2,19	0,98	15,9%	294	1,83	2,09	9,2%
29.09.19	252	2,75	1,00	14,8%	180	2,05	2,74	11,5%
06.10.19	247	2,88	1,00	13,9%	162	2,08	3,24	11,2%
13.10.19	241	2,84	1,00	15,6%	144	2,38	3,58	11,2%
20.10.19	188	2,90	1,28	16,1%	145	2,61	3,90	11,2%
	ISTRSKA BELICA - BAREDI				LECCINO - BAREDI			
02.09.19	324	2,01	0,09	11,7%	396	1,51	0,03	2,8%
09.09.19	335	2,21	0,65	13,5%	351	1,67	0,31	6,6%
16.09.19	274	2,79	0,85	14,6%	315	1,72	0,80	7,0%
23.09.19	247	2,85	1,00	15,2%	226	1,87	1,79	7,5%
30.09.19	257	3,14	1,00	14,6%	210	2,04	2,68	10,4%
07.10.19	247	2,97	1,01	16,1%	227	2,06	2,71	12,6%
14.10.19	201	3,07	1,01	18,3%	158	2,20	3,35	12,4%
21.10.19	184	3,19	1,41	19,0%	135	2,10	4,17	11,7%
	ISTRSKA BELICA - SV.PETER				LECCINO - Sv. PETER			
02.09.19	335	2,41	0,09	11,2%	402	1,76	0,07	2,9%
09.09.19	348	2,78	0,35	11,4%	372	1,88	0,25	6,6%
16.09.19	304	3,13	0,55	13,2%	328	2,07	0,68	7,1%
23.09.19	251	3,01	0,70	13,5%	219	2,27	2,60	9,9%
30.09.19	291	3,42	0,80	13,5%	249	2,35	2,58	10,6%
07.10.19	285	3,35	1,02	15,0%	194	2,48	2,81	11,0%
14.10.19	252	3,63	1,00	16,8%	163	2,50	3,37	12,6%
21.10.19	194	3,92	1,48	18,1%	155	2,87	3,67	11,5%

	trdota pl. (g/mm ²)	masa 1 ploda (g)	indeks zrelosti	oljevit. v oljarni (%)	trdota pl. (g/mm ²)	masa 1 ploda (g)	indeks zrelosti	oljevit. v oljarni (%)
	ISTRSKA BELICA - PURISSIMA				LECCINO - PURISSIMA			
02.09.19	/	/	/	/	/	/	/	/
09.09.19	/	/	/	/	/	/	/	/
16.09.19	301	2,85	0,72	12,6%	327	2,48	1,03	6,4%
23.09.19	327	3,35	1,00	12,8%	343	2,67	2,29	7,7%
30.09.19	277	3,42	1,00	13,7%	240	2,75	2,57	10,3%
07.10.19	258	3,11	1,07	15,4%	221	2,72	3,04	10,1%
14.10.19	233	3,60	1,11	15,2%	161	3,24	3,40	11,2%
21.10.19	192	3,23	1,52	17,8%	172	3,25	3,85	13,5%
	ISTRSKA BELICA - ŠEMPAS				MAURINO - PURISSIMA			
02.09.19	/	/	/	/	344	1,15	0,30	3,1%
10.09.19	280	2,58	0,43	7,7%	343	1,32	0,78	5,7%
16.09.19	277	2,57	0,64	11,0%	258	1,43	1,06	9,2%
23.09.19	281	2,56	0,95	12,1%	252	1,53	1,41	10,1%
30.09.19	251	2,98	1,04	12,4%	154	1,65	2,43	12,3%
07.10.19	261	3,16	1,11	12,8%	126	1,60	2,75	13,5%
14.10.19	221	3,12	1,19	15,0%	118	1,87	2,96	13,7%
21.10.19	182	3,56	1,45	13,5%	120	1,90	3,37	13,5%
	ISTRSKA BELICA - LAMA				MAURINO - BAREDI			
02.09.19	/	/	/	/	369	1,01	0,04	1,8%
09.09.19	356	2,71	0,30	9,7%	347	1,19	0,32	3,7%
16.09.19	290	2,82	0,77	11,5%	278	1,41	0,41	5,9%
23.09.19	330	2,80	1,00	12,3%	205	1,29	1,03	7,0%
30.09.19	281	3,02	1,00	11,4%	183	1,56	1,57	9,3%
07.10.19	278	3,05	1,00	13,2%	146	1,51	1,82	11,5%
14.10.19	224	2,77	1,00	12,1%	126	1,72	2,59	11,7%
21.10.19	/	/	/	/	124	2,02	3,38	14,8%

Opomba: pri Lami je 14.10.19 vzorec iz drugega dela nasada

Opomba: na Baredih pri sorti Maurino 21.10.19 vzorec iz drugega dela nasada

Priloge – objavljene na spletni strani:

ISTRSKA BELICA – Ronk 2019

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni

Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – Beneša 2019

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni

Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – Baredi 2019

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni

Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – Sveti Peter 2019

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni

Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – Lama 2019 (ni novih podatkov, obrano)

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni

Trdota plodov

LECCINO – Ronk 2019

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni

Indeks zrelosti

Trdota plodov

LECCINO – Beneša 2019

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni

Indeks zrelosti

Trdota plodov

LECCINO – Baredi 2019

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni

Indeks zrelosti

Trdota plodov
LECCINO – Sveti Peter 2019
Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Indeks zrelosti
Trdota plodov
MAURINO – Baredi 2018 (obrano – ni novih podatkov)
Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Indeks zrelosti
Trdota plodov
ISTRSKA BELICA – vse lokacije 2019
Vsebnost olja v laboratorijski oljarni pri sorti Istrska belica v primerjavi s povprečjem 2017 in 2018
Trdota plodov pri sorti Istrska belica v primerjavi s povprečjem 2017 in 2018
LECCINO – vse lokacije 2019
Vsebnost olja v laboratorijski oljarni pri sorti Leccino v primerjavi s povprečjem 2017 in 2018
Indeks zrelosti pri sorti Leccino v primerjavi s povprečjem 2017 in 2018
Trdota plodov pri sorti Leccino v primerjavi s povprečjem 2017 in 2018
ISTRSKA BELICA – povprečje vseh spremljanih lokacij v letih 2014 do 2019
Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov
LECCINO – povprečje vseh spremljanih lokacij v letih 2014 do 2019
Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Indeks zrelosti
Trdota plodov