

## **SPREMLJANJE DOZOREVANJA OLJK – 15.11.2018**

### **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/mm<sup>2</sup>). 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.

**Zaradi suše in visokih temperatur je dozorevanje potekalo zelo hitro, tako da je potrebno pohiteti z obiranjem vseh sort. Sorti Maurino in Leccino sta večinoma pobrani - plodovi so že prezreli. Na dveh lokacijah smo plodove Leccina in Istrske belice pustili (Ronk, Beneša), da še naprej spremljamo dozorevanje, medtem ko so na drugih opazovanih lokacijah plodove že obrali. Na večini lokacij je tudi sorta Istrska belica dozorela – na zgodnejših lokacijah je tudi ta sorta že obrana.**

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.



	trdota pl. (g/mm <sup>2</sup> )	masa 1 ploda (g)	indeks zrelosti	oljevit. v oljarni (%)	trdota plodov	masa 1 ploda (g)	indeks zrelosti	oljevit. v oljarni (%)
<b>ISTRSKA BELICA - ŠEMPETER - MARK</b>					<b>LECCINO - ŠEMPETER - MARK</b>			
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%
22.10.18	200	3,15	1,19	17,93%	140	2,55	4,39	14,82%
29.10.18	x	x	x	x	x	x	x	x
<b>ISTRSKA BELICA - GRADNO</b>					<b>LECCINO - GRADNO</b>			
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%
22.10.18	265	2,52	1,10	13,54%	182	2,41	3,63	10,80%
29.10.18	167	2,96	1,22	13,36%	113	2,71	4,09	9,88%
05.11.18	x	x	x	x	x	x	x	x
<b>ISTRSKA BELICA - KOZANA</b>					<b>MAURINO - BAREDI</b>			
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%
22.10.18	250	2,36	1,09	19,58%	x	x	x	x
29.10.18	x	x	x	x	x	x	x	x
<b>ISTRSKA BELICA - LAMA</b>					<b>MAURINO - PURISSIMA</b>			
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%
22.10.18	213	2,80	1,11	18,12%	113	1,69	3,91	17,93%
29.10.18	x	x	x	x	143	1,77	3,83	18,12%
05.11.18	x	x	x	x	145	1,86	3,32	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 (obrano – ni novih podatkov)**

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni  
Trdota plodov

**ISTRSKA BELICA – Sveti Peter 2018 (obrano – ni novih podatkov)**

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni  
Trdota plodov

**ISTRSKA BELICA – Lama 2018** (obrano – ni novih podatkov)

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni  
Trdota plodov

**ISTRSKA BELICA – Kromberk 2018** (obrano – ni novih podatkov)

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni  
Trdota plodov

**ISTRSKA BELICA – Šempeter 2018** (obrano – ni novih podatkov)

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni  
Trdota plodov

**ISTRSKA BELICA – Gradno 2018** (obrano – ni novih podatkov)

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni  
Trdota plodov

**ISTRSKA BELICA – Kozana 2018** (obrano – ni novih podatkov)

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** (obrano – ni novih podatkov)

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni  
Indeks zrelosti  
Trdota plodov

**LECCINO – Sveti Peter 2018** (obrano – ni novih podatkov)

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni  
Indeks zrelosti  
Trdota plodov

**LECCINO – Kromberk 2018** (obrano – ni novih podatkov)

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni  
Indeks zrelosti  
Trdota plodov

**LECCINO – Šempeter 2018** (obrano – ni novih podatkov)

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni  
Indeks zrelosti  
Trdota plodov

**LECCINO – Gradno 2018** (obrano – ni novih podatkov)

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 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