

## **SPREMLJANJE DOZOREVANJA OLJK – 9.10.2024**

### **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/mm<sup>2</sup>). 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 oljčno 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 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.

Pred začetkom vzorčenja smo ocenili rodnost v opazovanih nasadih, prvo vzorčenje pa smo opravili 25. in 26. avgusta. Sorto 'Istrska Belica' in 'Leccino' smo zaenkrat vzorčili na lokacijah Strunjan – Ronk, Ankaran – Beneša, Baredi, Sveti Peter, Purissima, Šempeter in Kromberk, sorto 'Istrska Belica' dodatno še v na Bivju – Lama. Sorto 'Maurino' smo vzorčili na lokacijah Strunjan – Ronk, Baredi, Purissima in Šempeter. Pomanjkanje padavin in visoke temperature v poletnem času so pomembno vplivale na procese v plodovih, padavine v septembru in v zadnjem obdobju pa na zmanjšanje oljevitosti v laboratorijski oljarni. **'Istrska Belica'**: Trdota plodov je bila v zadnjem obdobju v povprečju (vse lokacije) nekoliko višja kot v letu 2023 in kot v dolgoletnem povprečju, oljevitost v laboratorijski oljarni pa je bila v povprečju (vse lokacije) nižja kot v dolgoletnem povprečju in približno enaka kot v zadnjem letu. V zadnjem tednu je v povprečju vseh lokacij rahlo narasla. Med lokacijami je opaziti veliko razlik.

**'Leccino'**: Pri zadnjem vzorčenju je bilo opaziti intenzivnejše barvanje – indeks zrelosti je v povprečju 2,8. Trdota plodov je bila v povprečju nekoliko višja kot v povprečnem letu in približno enaka kot v letu 2023, oljevitost v laboratorijski oljarni pa je bila v povprečju (vse lokacije) nižja kot v lanskem letu in v dolgoletnem povprečju. Oljevitost je v zadnjem tednu narasla.

**'Maurino'**: Prvi rahlo obarvani plodovi so bili že pri prvem vzorčenju, pri zadnjem pa je bil indeks zrelosti 2,2. Trdota plodov je bila na dveh lokacijah enaka, na eni (Ronk) višja, na eni (Baredi) pa nižja kot v letu 2023. Oljevitost je bila na dveh lokacijah nižja, na eni (Baredi) višja, na eni (Šempeter) pa enaka kot v letu 2023. Na treh lokacijah je oljevitost narasla, na eni pa padla (Šempeter).



## **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, me so 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.

### **Priloge – objavljene na spletni strani:**

#### **ISTRSKA BELICA – Ronk 2024**

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni  
Trdota plodov

#### **ISTRSKA BELICA – Beneša 2024**

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni  
Trdota plodov

#### **ISTRSKA BELICA – Baredi 2024**

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni  
Trdota plodov

#### **ISTRSKA BELICA – Šempeter 2024**

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni  
Trdota plodov

#### **ISTRSKA BELICA – Sveti Peter 2024**

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni  
Trdota plodov

#### **ISTRSKA BELICA – Kromberk 2024**

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni  
Trdota plodov

#### **ISTRSKA BELICA – Lama 2024**

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni  
Trdota plodov

#### **LECCINO – Ronk 2024**

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni  
Indeks zrelosti  
Trdota plodov

#### **LECCINO – Beneša 2024**

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni  
Indeks zrelosti  
Trdota plodov

#### **LECCINO – Baredi 2024**

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni  
Indeks zrelosti  
Trdota plodov

#### **LECCINO – Šempeter 2024**

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni  
Indeks zrelosti  
Trdota plodov

#### **LECCINO – Sveti Peter 2024**

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni  
Indeks zrelosti  
Trdota plodov

#### **LECCINO – Kromberk 2024**

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni

*Indeks zrelosti*

*Trdota plodov*

**MAURINO – Baredi 2024**

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Indeks zrelosti*

*Trdota plodov*

**MAURINO – Purissima 2024**

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Indeks zrelosti*

*Trdota plodov*

**ISTRSKA BELICA – vse lokacije 2024**

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni pri sorti Istrska Belica v primerjavi s povprečjem 2021, 2022 in 2023*

*Trdota plodov pri sorti Istrska belica v primerjavi s povprečjem 2021, 2022 in 2023*

**LECCINO – vse lokacije 2024**

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni pri sorti Leccino v primerjavi s povprečjem 2021, 2022 in 2023*

*Trdota plodov pri sorti Leccino v primerjavi s povprečjem 2021 2022 in 2023*

**ISTRSKA BELICA – povprečje vseh spremljanih lokacij v letih 2014 do 2024**

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Trdota plodov*

**LECCINO – povprečje vseh spremljanih lokacij v letih 2014 do 2024**

*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