

**SPREMLJANJE DOZOREVANJA OLJK – 14.9.2023**

**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/**](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 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.**  **'Istrska Belica': Trdota plodov te sorte je bila pri zadnjem vzorčenju v povprečju (vse lokacije) veliko višja kot v letu 2022 in nekoliko višja kot v dolgoletnem povprečju, oljevitost v laboratorijski oljarni pa v povprečju (vse lokacije) nižja kot v zadnjih dveh letih in nižja kot v dolgoletnem povprečju.**  **'Leccino': Plodovi te sorte so še zmeraj malo obarvani, trdota plodov je v povprečju (vse lokacije) višja kot v letu 2022, pri zadnjem vzorčenju pa približno enaka dolgoletnemu povprečju. Oljevitost v laboratorijski oljarni je v povprečju (vse lokacije) nižja kot v zadnjih dveh letih in nekoliko nižja od dolgoletnega povprečja.**  **'Maurino': Plodovi te sorte so še zmeraj malo obarvani, trdota plodov pa je na obeh lokacijah (Baredi, Purissima) približno enaka dolgoletnemu povprečju, na lokaciji Purissima tudi enaka kot v letu 2022, na lokaciji Baredi pa višja kot v letu 2022. Tudi oljevitost je na obeh lokacijah približno enaka dolgoletnemu povprečju. Na lokaciji Baredi je bila pri zadnjem vzorčenju nekoliko nižja, na lokaciji Purissima pa nekoliko višja kot v letu 2022.** |

Pripravila: mag. Viljanka VESEL, univ.dipl.ing.agr.,

vodja Poskusnega centra za oljkarstvo pri KGZS – Zavod GO

**Preglednica: Ocena pridelka, trdota in masa plodov, indeks zrelosti ter vsebnost olja v plodovih oljk**

**sorte ISTRSKA BELICA, LECCINO, MAURINO v času dozorevanja**



***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 črno 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***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Trdota plodov*

***ISTRSKA BELICA – Kozana 2023***

*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***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Trdota plodov*

***LECCINO – Gradno 2023***

*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«*

*C:\Users\PCO\Downloads\Logotip_Barvna.jpg*