

TEHNOLOŠKI LIST

Osnovne informacije o rastlini

Slovensko ime rastline:

OLJKA

Latinsko ime rastline:

***Olea europaea* L.**

Izvor:

jugovzhodno Sredozemlje, območje
Sirije in Palestine



Splošni opis

Oljko je zimzeleno drevo, ki lahko preživi več sto let. Uvrščamo jo v družino oljkovk (Oleaceae), ki izvira iz jugovzhodnega Sredozemlja, predvsem iz območja Sirije in Palestine. Današnja gojena oljka je nastala iz divje oljke in je eno najbolj prepoznavnih dreves Sredozemlja. V Sloveniji je oljka najbolj razširjena na območju Slovenske Istre. Gojijo jo pa tudi na Goriškem, Vipavski dolini, Krasu in Brdih. V celinskem delu Slovenije lahko pride do težav z dozorevanjem plodov in s pozebami. Ustrezajo ji sončne (južne), zračne in dvignjene lege. Najpomembnejši škodljivec oljk je oljčna muha, najpomembnejši boleznin pa pavje oko in oljkova siva pegavost. Z mehanskimi postopki lahko iz plodov oljke pridobimo kakovostno oljčno olje. Ekstra deviško oljčno olje je pomembno zaradi svoje prehranske vrednosti in pozitivnih učinkov na zdravje ljudi.

Izbira sort

Po pozebi 1985 leta se je začela intenzivna obnova in sajenje oljčnikov, kjer je bila glavna sorta Istrska Belica, takoj za njo pa Leccino, domače sorte so bile zanemarjene. V zadnjem obdobju dajemo ponovno večji poudarek **domačim ali avtohtonim sortam (Bug, Črnica, Drobница, Mata in Štorta)**, kljub vsemu pa je po ocenah v Sloveniji daleč najbolj zastopana sorta Istrska Belica (60 - 65%). Pri izbiri sort je treba poleg rodnosti upoštevati podnebne razmere rastišča, odpornost sorte proti boleznim in škodljivcem in čas obiranja. Za sajenje v večjem obsegu se priporočajo sorte Istrska Belica, Leccino, Leccio del Corno in Maurino ter za vlaganje Ascolana Tenera, Mata, Santa Caterina in Štorta. Zanimive so tudi Arbequina, Cipressino, Coratina, Frantoio, Grignan, Leccione, Moraiolo in Pendolino. Istrska Belica ima zelo visoko oljevitost, olje pa je pikantno in grenko, z visoko vsebnostjo biofenolov.

Je delno samooplodna, vendar je v mešanih nasadih oploditev boljša. Primerna je za vetrovne lege, zelo občutljiva na oljčno muho, občutljiva na oljčnega molja in glivično bolezen pavje oko. Leccino zarodi hitro, oljevitost pa je srednja. Olje je nežnejšega okusa. Sorta je avtosterilna, malo občutljiva na oljčno muho in oljčnega molja, srednje občutljiva na oljkovo sivo pegavost in odporna na pavje oko. Leccio del Corno je zelo pozna sorta, ki izredno dobro prenaša nizke temperature in je odporna proti pavjemu očesu. Oljevitost je srednja. Za uspešno oploditev potrebuje oprasnevalne sorte. Maurino zelo hitro vstopi v rodnost ter redno in zelo dobro rodi. Zgodaj dozori, oljevitost pa je srednja. Sorta je malo občutljiva na pavje oko in malo do srednje občutljiva za nizke temperature.

Podnebne in talne zahteve

Oljka najbolje uspeva v sredozemskem podnebjju, ki ga zaznamujejo mile zime in vroča poletja. Optimalna temperatura za rast in razvoj oljke je med 20 °C in 30 °C. Med zimskim mirovanjem prenese -5 °C. Dolgotrajna izpostavljenost temperaturam pod -10 °C povzroči poškodbe lesa in cvetnih brstov. Oljka potrebuje dovolj sončne svetlobe za optimalno rast in razvoj plodov. Zadostuje ji 500-700 mm padavin letno, ki pa morajo biti enakomerno razporejene.

Oljka uspeva na prepustnih, dobro odcednih in rahlo kislih ali nevtralnih tleh (pH 6-7,5). Lahko se prilagodi različnim teksturam tal, vendar ji najbolj ustrezajo peščeno-ilovnata tla.

Gojitvene oblike in rez

Pri izboru gojitvene oblike in razdalj sajenja je potrebno upoštevati bujnost sorte, rodovitnost tal, naklon in ureditev zemljišča (terase) ter razpoložljivo mehanizacijo. Za oljko je najbolj primerna kotlasta ali polikonična gojitvena oblika z razdaljami najmanj 6 m x 6 m.

Pravilna rez je ključna za dobro osvetlitev in zračnost krošnje, kar vpliva na boljšo rodnost ter manj težav z boleznimi in škodljivci. V prvih letih drevesa z rezjo formiramo v želeno gojitveno obliko. V rodnosti pa z rezjo odstranjujemo izrojen in odvečen les, da ohranjamo obliko. Primeren čas za rez oljke je zgodnja pomlad (marec, april), ko mine nevarnost nizkih temperatur (nad 6 °C). Avgusta opravimo poletno rez, ko odstranimo vse bohotivke in s tem še dodatno osvetlimo krošnjo za boljšo sintezo olja in za boljšo zračnost v času jesenskih padavin.

Saditev in gnojenje

Ob pripravi zemljišča pred sajenjem opravimo analizo tal in na podlagi rezultatov analize založno gnojimo. Tla globoko obdelamo (1-1,2 m), da povečamo kapaciteto tal za vodo in koreninam omogočimo dobro rast v globino. Sadike oljke je najbolje posaditi zgodaj spomladi, ko so tla dovolj topla. Jesensko sajenje odsvetujemo zaradi možnosti pozebe. Sadike močno zalijemo že dan pred sajenjem, izkopljemo sadilne jame, ki naj bodo nekoliko večje, kot je posoda. V sadilno damo organsko gnojilo (1 - 3 l), nekaj ga damo ob rob sadilne jame (0,3 - 1 l) in ga dobro premešamo z zemljo. Sadiko posadimo 2 do 4 cm globlje, kot je rastla v posodi.

Če imamo cepljene sadike, jin posadimo tako globoko, da cepljeno mesto lahko pokrijemo. Sadike privežemo na dobro sidran kol, ki naj bo 10 cm od sadike, na dveh koncih v obliki osmice.

Oljka ima lahko dober pridelek le v dobro vzdrževanih in primerno pognojenih tleh. Dušična gnojila dodajamo v dveh obrokih, dve tretjini dodamo pred začetkom odganjanja (februarja), eno tretjino pa pred cvetenjem (april, maj). Fosforjeva in kalijeva gnojila dodajamo na podlagi analize tal. Oljka potrebuje približno 90 do 100 kg/ha dušika (N), 25 kg/ha fosforja (P_2O_5) in 120 kg/ha kalija (K_2O). Količino hranil prilagodimo analizi tal, kondiciji dreves ter ozelenitvi nasada.

Pravilna in redna oskrba oljke z vodo pomembno vpliva na zasnovo cvetov, cvetenje, oploditev, količino pridelka in vsebnost olja v plodovih. V mladih oljčnikih z namakanjem bistveno hitreje dosežemo končni rodni volumen, skrajšamo mladostno obdobje in povečamo pridelek.

Varstvo pred boleznimi in škodljivci

Oljko ogrožajo različni škodljivi organizmi. Najpomembnejše škodljive žuželke so oljčna muha (*Bactrocera oleae*), oljčni molj (*Prays oleae*), oljkov kapar (*Saissetia oleae*) in marmorirana smrdljivka (*Halyomorpha halys*). Najpogostejše bolezni pa so pavje oko (*Venturia oleaginea*), oljkova siva pegavost (*Pseudocercospora cladosporioides*) in oljkov rak (*Pseudomonas savastanoi*). Agrotehnični ukrepi in preventivni ukrepi, kot so odstranjevanje okuženih delov rastline in pravočasna uporaba dovoljenih fitofarmaceutskih sredstev, so ključni za zmanjšanje tveganja bolezni in škodljivcev.

Obiranje in skladiščenje

Za doseganje primerne pridelka in kakovosti oljčnega olja je potrebno določiti optimalen čas obiranja. Pri določanju tehnološke zrelosti plodov si pomagamo s spremljanjem obarvanosti in trdote plodov ter vsebnosti olja v plodovih. Oljke obiramo ročno ali s stroji na prej nastavljene mreže. Pri tem pazimo, da čim manj poškodujemo plodove in vejice. Za kakovost olja je pomembno, da plodove peljemo v predelavo vsak dan sproti. Za boljšo obstojnost olja lahko le-to po predelavi filtriramo. Olje shranjujemo v temnem prostoru pri temperaturi 15-25 °C v inox sodih. Za zmanjšanje stika olja z zrakom lahko uporabimo plavajoči pokrov ali inertni plin (dušik ali argon). Rok uporabnosti oljčnih olj je običajno 18 mesecev, kasneje začne kakovost olja hitro upadati.

Prehranska vrednost in uporaba

Oljčno olje je sadežno, grenko in pikantno živilo z visoko prehransko vrednostjo. Ima visoko vsebnost antioksidantov (tokoferoli, biofenoli) in ugodno maščobnokislinsko sestavo (oleinska maščobna kislina), kar ima varovalne učinke na zdravje ljudi. Odlično varuje pred artritismom, koronarnimi boleznimi in rakom na dojki. Je lahko prebavljivo, pospešuje izločanje želodčnih sokov in omogoča boljšo absorpcijo vitaminov, zlasti vitamina E. Primeren je za diete diabetikov in v prehrani dojenčkov. Poleg predelave v oljčno olje lahko plodove oljk tudi vlagamo.

SCHEMA TECNICA

Informazioni di base sulla pianta

Nome comune della pianta:

OLIVO

Nome scientifico della pianta:

Olea europaea L.

Origine:

Sud-est del Mediterraneo, area della Siria e della Palestina



Foto: Teja Hladnik

Descrizione generale

L'olivo è un albero sempreverde che può crescere per centinaia di anni. Appartiene alla famiglia delle Oleaceae e ha origine nel sud-est del Mediterraneo, principalmente nelle zone della Siria e della Palestina. L'olivo coltivato di oggi deriva dall'olivo selvatico ed è uno degli alberi più riconoscibili del Mediterraneo. In Slovenia, l'olivo è più diffuso nell'area dell'Istria Slovena, ma viene coltivato anche nella regione di Gorizia, nella Valle di Vipava, nel Carso e nella Goriška Brda. Nella parte continentale della Slovenia possono esserci problemi con la maturazione dei frutti e con le gelate. L'olivo predilige posizioni soleggiate (sud), ariose e elevate. Il principale parassita dell'olivo è la mosca delle olive, mentre le malattie più rilevanti sono l'occhio di pavone e la piombatura. Con procedimenti meccanici, dai frutti dell'olivo si ottiene un olio di oliva di alta qualità. L'olio extra vergine di oliva è importante per il suo valore nutrizionale e gli effetti positivi sulla salute umana.

Scelta delle varietà

Dopo la gelata del 1985, è iniziata una intensa ricostruzione e piantagione di oliveti, con la varietà principale Bianchera (Istrska Belica), seguita da Leccino, mentre le varietà autoctone sono state trascurate. Recentemente, c'è un rinnovato interesse per le varietà **autoctone (Buga, Črnica, Drobница, Mata e Štorta), anche se, secondo le stime, la varietà Istrska Belica è ancora la più diffusa in Slovenia (60-65%)**. Quando si scelgono le varietà, oltre alla produttività, è importante considerare le condizioni climatiche del sito di coltivazione, la resistenza della varietà alle malattie e ai parassiti, nonché il periodo di raccolta. Per la piantagione si consigliano le varietà Istrska Belica, Leccino, Leccio del Corno, Maurino e per conservazione (olive da mensa) Ascolana Tenera, Mata, Santa Caterina e Štorta. Sono

interessanti anche varietà come Arbequina, Cipressino, Coratina, Frantoio, Grignan, Leccione, Moraiolo e Pendolino.

L'Istrska Belica ha un'alta resa in olio, l'olio è piccante e amaro, con una alta concentrazione di biofenoli. È parzialmente autoimpollinante, ma la fecondazione è migliore in oliveti misti. È adatta per terreni ventosi, ma molto sensibile alla mosca dell'olivo, al verme dell'olivo e alla malattia fungina occhio di pavone. Il Leccino entra in produzione rapidamente, con una resa in olio media. L'olio ha un sapore più delicato. La varietà è autosterile, poco sensibile alla mosca dell'olivo e al verme dell'olivo, mediamente sensibile alla macchia grigia dell'olivo e resistente alla malattia dell'occhio di pavone. Il Leccio del Corno è una varietà molto tardiva, che resiste molto bene alle basse temperature ed è resistente all'occhio di pavone. La resa in olio è media. Per una fecondazione efficace, necessita di varietà impollinatrici. Il Maurino entra in produzione molto rapidamente ed è molto produttivo e regolare. Matura precocemente, con una resa in olio media. La varietà è poco sensibile all'occhio di pavone e poco o mediamente sensibile alle basse temperature.

Esigenze climatiche e pedologiche

L'olivo cresce bene in clima mediterraneo, caratterizzato da inverni miti e estati calde. La temperatura ottimale per la crescita e lo sviluppo dell'olivo è tra i 20 °C e i 30 °C. Durante il periodo invernale resiste a temperature fino a -5 °C. L'esposizione prolungata a temperature inferiori a -10 °C danneggia il legno e le gemme floreali. L'olivo necessita di molta luce solare per una crescita e uno sviluppo ottimali dei frutti. Sono sufficienti 500-700 mm di precipitazioni annuali, distribuite in ugual modo durante l'anno.

L'olivo prospera su terreni permeabili, ben drenati e leggermente acidi o neutri (pH 6-7,5). Sebbene possa adattarsi a diversi tipi di terreno, i suoli sabbiosi e limosi sono i più adatti per la sua coltivazione.

Forme di coltivazione e potatura

Nella scelta della forma di allevamento e delle distanze di piantagione è necessario considerare la vigoria della varietà, la fertilità del terreno, l'inclinazione e la disposizione del terreno (terrazze) nonché la meccanizzazione disponibile. Per l'olivo, la forma di allevamento più adatta è quella a vaso o vaso policonico, con distanze di piantagione di almeno 6 m x 6 m. Una potatura corretta è fondamentale per garantire una buona illuminazione e aerazione della chioma, il che influisce su una maggiore produttività e riduce i problemi legati a malattie e parassiti. Nei primi anni, la potatura serve a formare l'olivo nella forma desiderata, mentre durante la fase di fruttificazione si rimuove il legno vecchio per mantenere la forma. Il periodo più adatto per la potatura dell'olivo è la primavera precoce (marzo-aprile), quando il rischio di basse temperature è passato (oltre i 6°C). Ad agosto si esegue la potatura estiva, rimuovendo tutte le vegetazioni eccessive e migliorando ulteriormente l'illuminazione della chioma, la sintesi dell'olio e la ventilazione durante le piogge autunnali.

Messa a dimora e concimazione

Prima della piantagione si esegue un'analisi del suolo, in base ai risultati si effettua la concimazione di base. Il terreno viene lavorato in profondità (1-1,2 m) per aumentare la capacità di ritenzione idrica e permettere alle radici di crescere bene in profondità. È meglio piantare le giovani piante a inizio primavera, quando il terreno è abbastanza caldo. Sconsigliamo piantare in autunno a causa del rischio di gelate. Le giovani piante vengono irrigate in vaso il giorno prima della piantagione, si scava una buca che deve essere leggermente più grande del vaso. Nella buca si aggiunge del concime organico (1-3 litri), che viene mescolato bene con la terra. La pianta viene piantata 2-4 cm più in profondità rispetto a come era nel vaso.

Se si piantano piante innestate, bisogna piantarle abbastanza in profondità da coprire il punto di innesto. Le piante vengono legate a un palo ben ancorato, a circa 10 cm dalla pianta. L'olivo può dare una buona resa solo in terreni adeguatamente concimati. I fertilizzanti azotati vengono aggiunti in due dosi: due terzi prima della ripresa vegetativa (febbraio) e il restante terzo prima della fioritura (aprile, maggio). I fertilizzanti fosforici e potassici vengono aggiunti in base all'analisi del suolo. L'olivo ha bisogno di circa 90-100 kg/ha di azoto (N), 25 kg/ha di fosforo (P₂O₅) e 120 kg/ha di potassio (K₂O). La quantità di nutrienti viene adattata in base all'analisi del terreno, alle condizioni degli alberi e alla vegetazione del campo. Una corretta e regolare irrigazione dell'olivo influisce notevolmente sulla formazione dei fiori, sulla fioritura, sulla fertilizzazione, sulla quantità di raccolto e sul contenuto di olio nei frutti. Negli oliveti giovani, l'irrigazione accelera notevolmente il raggiungimento del volume produttivo finale, riduce il periodo di giovinezza e aumenta la resa.

Protection against diseases and pests

L'olivo è minacciata da insetti dannosi, i più importanti sono la mosca dell'olivo (*Bactrocera oleae*), la tignola dell'olivo (*Prays oleae*), la cocciniglia mezzo grano di pepe (*Saissetia oleae*) e la cimice marmorata (*Halyomorpha halys*). Le malattie più comuni sono occhio di pavone (*Venturia oleaginea*), la piombatura (*Pseudocercospora cladosporioides*) e rognia dell'olivo (*Pseudomonas savastanoi*). Le misure agronomiche e preventive, come la rimozione delle parti infette della pianta e l'uso tempestivo dei prodotti fitosanitari autorizzati, sono fondamentali per ridurre il rischio di malattie e parassiti.

Raccolta e conservazione

Per ottenere una produzione adeguata e una buona qualità dell'olio d'oliva, è necessario determinare il momento ottimale per la raccolta. Nel determinare la maturazione tecnologica dei frutti, si osservano la colorazione, la durezza dei frutti e il contenuto di olio. Le olive vengono raccolte manualmente o con macchine, utilizzando reti posizionate a terra. Durante la raccolta, è importante evitare di danneggiare i frutti e i rami il meno possibile. Per la qualità dell'olio, è fondamentale trasportare i frutti alla frangitura il giorno stesso della raccolta. Per migliorare la durata dell'olio, è possibile filtrarlo dopo la frangitura. L'olio viene conservato in ambienti bui a una temperatura compresa tra i 15 e i 25 °C, in fusti in acciaio inox. Per ridurre

