

SPREMLJANJE DOZOREVANJA OLJK – 03.10.2019

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 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 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.

Podatki za opazovane nasade:

Sorta Istrska belica v tem obdobju vsebuje večinoma manj olja kot v letu 2018 in manj od večletnega povprečja, trdota plodov pa je večinoma enaka kot v 2018 in enaka ali nekoliko višja od večletnega povprečja (v istem obdobju). Plodovi sorte **Leccino** vsebujejo manj olja, indeks zrelosti (obarvanost) je nižji kot v 2018, vendar približno enak večletnemu povprečju, trdota plodov pa je približno enaka kot v 2018. Sorta **Maurino** vsebuje manj olja kot v 2018 in večletnega povprečja, obarvanost plodov je nižja, trdota pa malo višja kot v 2018 v istem obdobju.

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.

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%
	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%
	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%
	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%
	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%
	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%
	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%

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

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