

**SPREMLJANJE DOZOREVANJA OLJK**

**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 (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 lahko spremljate preko spleta ali pa preko svoje elektronske pošte, 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 (Poskusnega centra za oljkarstvo) 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.

**Rezultati v letu 2022 – 7. oktober**

Pred začetkom vzorčenja smo ocenili rodnost v opazovanih nasadih, prvo vzorčenje pa smo opravili 28. in 29. avgusta. Sorto 'Istrska Belica' in 'Leccino' smo vzorčili na lokacijah Strunjan – Ronk, Ankaran – Beneša, Baredi, Sveti Peter, Purissima, Bivje – Lama, Šempeter in Kromberk, sorto 'Leccino' dodatno še v Kozani, sorto 'Maurino' pa na lokacijah Strunjan – Ronk, Baredi, Purissima in Šempeter. V Kromberku je kazalo na dober pridelek, vendar je zaradi toče pridelek nižji (označeno v tabeli). Med lokacijami so razlike pri posameznih kazalnikih dozorevanja tudi zaradi različnih pogojev (naloženost, prehrana, okoljski dejavniki).

**Trdota plodov sorte 'Istrska Belica' je nižja kot običajno v tem času in v zadnjem tednu je ostala približno enaka – povprečno 237 g/mm2. Dobit olja je bila pri prvih dveh vzorčenjih visoka in približno enaka kot v istem obdobju leta 2021. V zadnjih dveh vzorčenjih je dobit olja rahlo narasla. Pri zadnjem vzorčenju je bila dobit olja približno enaka kot v običajnem letu in nižja kot v lanskem letu. Dobit olja je od prvega do zadnjega vzorčenja v povprečju narasla od približno 11,0 % na 13,3 %, kar predstavlja porast samo za približno 21 %.**

**Plodovi sorte 'Leccino' so se od konca avgusta do 19. septembra slabše barvali kot običajno, kar pripisujemo premajhnemu nihanju temperatur v času dozorevanja. To namreč vpliva na tvorbo antocianov. Pri tretjem vzorčenju je bil povprečen indeks zrelosti (ki prikazuje obarvanost plodov) približno enak, pri zadnjih treh vzorčenjih pa nižji kot v običajnem letu. Plodovi so manj obarvani kot v letu 2021. Trdota plodov, ki je enakomerno padala od začetka vzorčenja (v zadnjem tednu od 230 do 187 g/mm2 – padec za ≈ 19 %), je bila do četrtega vzorčenja nižja, pri zadnjih dveh vzorčenjih pa enaka kot 2021 in nekoliko nižja kot običajno v istem obdobju. Povprečna dobit olja v laboratorijski oljarni pa od začetka vzorčenja dalje enakomerno narašča (od ≈ 4,3 % do 11,0%) in je približno enaka kot v običajnem letu, vendar nižja kot v letu 2021.**

**Obarvanost plodov pri sorti 'Maurino' počasi raste in je nekoliko nižja kot v običajnem letu, a počasi narašča. Trdota je od zadnjega vzorčenja padla za 19 in 26 % (od 160 do 129 g/mm2 in od 190 do 141 g/mm2), dobit olja pa je pri zadnjem vzorčenju narasla za 8,2 do 18,8 % (od 11,2 na 12,1 in od 8,8 na 10,4% ). Trdota je na lokaciji Baredi nižja kot v običajnem letu in letu 2021, dobit olja pa nižja kot v običajnem letu in kot v letu 2021. Na lokaciji Purissima je trdota nekoliko nižja kot v običajnem letu in približno enaka kot v letu 2021, dobit olja pa nižja kot v običajnem letu in v letu 2021.**

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 vzorca100 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.*

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

***ISTRSKA BELICA – Ronk 2022***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Trdota plodov*

***ISTRSKA BELICA – Beneša 2022***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Trdota plodov*

***ISTRSKA BELICA – Baredi 2022***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Trdota plodov*

***ISTRSKA BELICA – Šempeter 2022***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Trdota plodov*

***ISTRSKA BELICA – Sveti Peter 2022***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Trdota plodov*

***ISTRSKA BELICA – Kromberk2022***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Trdota plodov*

***ISTRSKA BELICA – Kozana 2022***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Trdota plodov*

***ISTRSKA BELICA – Lama 2022***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Trdota plodov*

***LECCINO – Ronk 2022***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Indeks zrelosti*

*Trdota plodov*

***LECCINO – Beneša 2022***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Indeks zrelosti*

*Trdota plodov*

***LECCINO – Baredi 2022***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Indeks zrelosti*

*Trdota plodov*

***LECCINO – Šempeter 2022***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Indeks zrelosti*

*Trdota plodov*

***LECCINO – Sveti Peter 2022***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Indeks zrelosti*

*Trdota plodov*

***LECCINO – Kromberk 2022***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Indeks zrelosti*

*Trdota plodov*

***LECCINO – Gradno 2022***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Indeks zrelosti*

*Trdota plodov*

***MAURINO – Baredi 2022***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Indeks zrelosti*

*Trdota plodov*

***MAURINO – Purissima 2022***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Indeks zrelosti*

*Trdota plodov*

***ISTRSKA BELICA – vse lokacije 2022***

 *Vsebnost olja v laboratorijski oljarni pri sorti Istrska belica v primerjavi s povprečjem 2020 in 2021*

*Trdota plodov pri sorti Istrska belica v primerjavi s povprečjem 2020 in 2021*

***LECCINO – vse lokacije 2022***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni pri sorti Leccino v primerjavi s povprečjem 2020 in 2021*

*Indeks zrelosti pri sorti Leccino v primerjavi s povprečjem 2020 in 2021*

*Trdota plodov pri sorti Leccino v primerjavi s povprečjem 2020 in 2021*

 ***ISTRSKA BELICA – povprečje vseh spremljanih lokacij v letih 2014 do 2022****(ni novih podatkov – že obrano)*

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Trdota plodov*

***LECCINO – povprečje vseh spremljanih lokacij v letih 2014 do 2022****(ni novih podatkov – večina nasadov obranih)*

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Indeks zrelosti*

*Trdota plodov*

*»Rezultati so bili pridobljeni s finančno podporo in v okviru javne službe za oljkarstvo«*

**