

**SPREMLJANJE DOZOREVANJA OLJK – 13.10.2021**

**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).. 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 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.

V letošnjem letu bomo zaradi velikih težav zaradi slabe oploditve in predčasnega odpadanja plodičev spremljali dozorevanje samo na nekaterih lokacijah. Pred začetkom vzorčenja smo ocenili rodnost na opazovanih drevesih in ugotovili, da so drevesa sorte Leccino večinoma zelo slabo obrodila, zato spremljanje ne bo povsod mogoče, dodali pa smo še spremljanje sorte Maurino v nasadu v Šempetru in na Ronku.

|  |
| --- |
| Na dveh lokacijah (Beneša – Ankaran, Ronk – Strunjan) smo opravili prvo vzorčenje 29. avgusta. Na obeh smo vzorčili sorto Istrska belica in Leccino, na Ronku pa še sorto Maurino. V naslednjih tednih pa še na Baredih in Purissimi (tri sorte), Svetem Petru (Istrska belica, Leccino), Šempetru (Istrska belica, Maurino), Kromberku in Lami – Bivju (Istrska belica). Glede na hitro zorenje in majhno naloženost bo v letošnjem letu najbrž potrebno zgodnejše obiranje.**Leccino:** Pri zadnjem vzorčenju so bili plodovi v povprečju približno enako obarvani kot običajno v istem obdobju (indeks 3,4). Trdota plodov je narasla (vpliv padavin), izplen olja v laboratorijski oljarni pa se je rahlo dvignil. Glede na rezultate bi bilo primerno oljke te sorte v čim krajšem času obrati.**Istrska belica:** Plodovi so v povprečju veliko trši kot v lanskem letu in kot v običajnem letu, izplen v laboratorijski oljarni pa precej višji kot v lanskem letu in v večletnem povprečju. Na vseh opazovanih lokacijah razen ene je izplen olja narasel. Na lokacijah v Slovenski Istri je trdota je narasla, na Goriškem pa padla, kar je najbrž posledica padavin in različnih tipov tal. **Maurino:** Obarvanost plodov je višja kot v lanskem letu in kot v večletnem povprečju, trdota pa enaka ali malo višja. Od zadnjega vzorčenja je tako kot tudi obarvanost narasla. Indeks zrelosti (obarvanost plodov) kaže, da bi bilo potrebno oljke te sorte čim prej obrati. |

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.*

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

***ISTRSKA BELICA – Ronk 2021***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Trdota plodov*

***ISTRSKA BELICA – Beneša 2021***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Trdota plodov*

***ISTRSKA BELICA – Baredi 2021***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Trdota plodov*

***ISTRSKA BELICA – Sveti Peter 2021***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Trdota plodov*

***ISTRSKA BELICA – Kromberk 2021***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Trdota plodov*

***ISTRSKA BELICA – Šempeter 2021***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Trdota plodov*

***ISTRSKA BELICA – Gradno 2021***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Trdota plodov*

***ISTRSKA BELICA – Lama 2021***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Trdota plodov*

***LECCINO – Ronk 2021***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Indeks zrelosti*

*Trdota plodov*

***LECCINO – Beneša 2021***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Indeks zrelosti*

*Trdota plodov*

***LECCINO – Baredi 2021***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Indeks zrelosti*

*Trdota plodov*

***LECCINO – Sveti Peter 2021***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Indeks zrelosti*

*Trdota plodov*

***MAURINO – Baredi 2021*** *(ni novih podatkov – že obrano)*

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Indeks zrelosti*

*Trdota plodov*

***MAURINO – Purissima 2021***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Indeks zrelosti*

*Trdota plodov*

***ISTRSKA BELICA – vse lokacije 2021***

 *Vsebnost olja v laboratorijski oljarni pri sorti Istrska belica v primerjavi s povprečjem 2019 in 2020*

*Trdota plodov pri sorti Istrska belica v primerjavi s povprečjem 2019 in 2020*

***LECCINO – vse lokacije 2021***

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni pri sorti Leccino v primerjavi s povprečjem 2019 in 2020*

*Indeks zrelosti pri sorti Leccino v primerjavi s povprečjem 2019 in 2020*

*Trdota plodov pri sorti Leccino v primerjavi s povprečjem 2019 in 2020*

 ***ISTRSKA BELICA – povprečje vseh spremljanih lokacij v letih 2014 do 2021*** *(ni novih podatkov – že obrano)*

*Vsebnost olja v laboratorijski oljarni*

*Trdota plodov*

***LECCINO – povprečje vseh spremljanih lokacij v letih 2014 do 2021*** *(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«*

**