

SPREMLJANJE DOZOREVANJA OLJK – 01.10.2017

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 ('Istrska belica' osmo leto, 'Leccino' pa sedmo leto), vsebnost olja pridobljenega v laboratorijski oljarni ter vsebnost vode in olja v laboratoriju (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/>.

Vzorčenje

V letošnjem letu smo tako kot lansko leto začeli s spremljanjem zrelosti nekoliko prej (5. septembra) kot v prejšnjih letih, tako da rezultatov ne moremo primerjati z istim obdobjem v prejšnjih letih, lahko pa primerjamo z zadnjimi tremi leti. Prvo (5. september) in drugo (12. september) vzorčenje sorte 'Istrska belica' in 'Leccino' smo opravili na dveh lokacijah (Beneša, Ronk), pri tretjem (19. september) smo dodatno vzorčili še na Baredih, v Svetem Petru, nad Lamo – Bivje ('Istrska belica'), na Purissimi ('Maurino'), v Brdih (Gradno, Kozana - 'Istrska belica', Gradno - 'Leccino') ter na Goriškem (Kromberk, Šempeter – obe sorti). V nasadu nad Lamo (Bivje) ugotavljamo dozorevanje plodov iz starejšega nasada, ki je v opazovanju že daljše obdobje, poleg tega pa smo ugotavljali dozorevanje tudi v mlajšem nasadu, kjer se izvaja poskus namakanja – dozorevanje smo preverjali iz nenamakanih dreves in pri štirih različnih režimih namakanja (CRP - Izdelava tehnoloških smernic za namakanje oljk v Sloveniji, UP ZRS IZO).

Rezultati vzorčenja (do 26.09.2017)

'Leccino'

Velikost plodov: Plodovi so tudi v zadnjem vzorčenju bili povsod večji kot v lanskem letu. V zadnjem obdobju je masa plodov nekoliko vpadla.

Indeks zrelosti (glede na obarvanost): pri prvem vzorčenju se plodovi še niso začeli barvati, v zadnjem obdobju pa se je indeks zrelosti na vseh lokacijah vidno dvignil. Na Ronku imajo plodovi nižji indeks zrelosti kot v letu 2016, na treh lokacijah enak (Beneša, Šempeter, Gradno), na treh pa višji. V primerjavi s povprečnim letom je indeks zrelosti manjši samo na Ronku, na Beneši in v Sv. Petru imajo plodovi višji indeks, na ostalih lokacijah pa je indeks zrelosti enak povprečju.

Trdota: pri zadnjem vzorčenju je trdota plodov padla na vseh lokacijah razen na lokaciji v Šempetru in Ronku, kjer je bila enaka. Na štirih lokacijah so plodovi enako trdi kot v letu 2016, na treh lokacijah pa mehkejši (Sv. Peter, Kromberk, Gradno). Na štirih lokacijah so plodovi trši, na dveh (Beneša, Sv. Peter) enako trdi, na eni (Gradno) pa mehkejši kot v povprečnem letu.

Oljevitost v laboratorijski oljarni: Od zadnjega vzorčenja je oljevitost na petih lokacijah narasla, na dveh pa je enaka kot prej (Ronk, Šempeter). V primerjavi z lanskim letom je na treh lokacijah oljevitost v istem obdobju nižja (Ronk, Baredi, Kromberk), na Beneši višja, na treh ostalih lokacijah pa enaka. Prav tako je oljevitost na treh lokacijah (Ronk, Baredi, Kromberk) nižja, v nasadu v Sv. Petru višja, v ostalih treh nasadih pa enaka kot v povprečnem letu.

Laboratorijska vsebnost olja in vode (Ronk, Beneša): Plodovi vsebujejo malo več vode kot v lanskem letu, vsebujejo pa približno enako olja na suho snov kot v prejšnjem letu.

'Istrska belica'

Velikost plodov: Plodovi so bili v zadnjem vzorčenju večji kot v lanskem letu, v zadnjem obdobju pa je masa plodov večinoma narasla. Izjema so plodovi na Baredih in v Šempetru, kjer so bili plodovi enako veliki in plodovi iz nasada Ronk, kjer so bili plodovi manjši.

Indeks zrelosti je pri tej sorti težko jasno definirati, ker se pozno barva.

Trdota je v zadnjem obdobju narasla ali je bila enaka kot pred tednom dni. Plodovi so na vseh lokacijah trši kot v letu 2016 razen na Ronku (mehkejši) in Sv. Petru (enako trdi). V primerjavi s povprečnim letom so plodovi večinoma trši (5 lokacij) ali enako trdi (3 lokacije), le plodovi z Ronka so mehkejši.

Oljevitost v laboratorijski oljarni: Oljevitost se od prejšnjega tedna večinoma ni spremenila, razen na Baredih, kjer se je zvišala in na Ronku, kjer se je znižala. V primerjavi z lanskim letom je oljevitost večinoma nižja ali enaka razen v Šempetru, kjer je višja. Prav tako imajo samo plodovi iz Šempetra višjo oljevitost kot v povprečnem letu, v ostalih nasadih pa je oljevitost nižja oziroma enaka v nasadu v Sv. Petru.

Laboratorijska vsebnost olja in vode (Ronk, Beneša): Plodovi vsebujejo še zmeraj malo več vode kot v letu 2016. Na Ronku vsebujejo enako, na Beneši pa nekoliko več olja na suho snov kot v letu 2016.

'Maurino'

Velikost plodov: Plodovi na opazovanih lokacijah so večji kot v letu 2016. V zadnjem obdobju je masa nekoliko padla.

Indeks zrelosti je še zmeraj zelo nizek.

Trdota je v zadnjem tednu manjša in še zmeraj nekoliko nižja kot v letu 2016.

Oljevitost v laboratorijski oljarni je približno enaka kot v lanskem letu. V zadnjem obdobju je narasla na Baredih, enaka pa je ostala v nasadu na Purissimi.

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.

Pripravila: mag. Viljanka VESEL, univ.dipl.ing.agr.,
vodja Poskusnega centra za oljkarstvo pri KGZS – Zavod GO

Priloge:

Preglednica 1 : Vsebnost olja v plodovih oljk sorte ISTRSKA BELICA, LECCINO, MAURINO

Slika 1: Vsebnost olja v laboratorijski oljarni pri sorti Leccino na lokaciji Ronk od 2008 dalje

Slika 2: Indeks zrelosti pri sorti Leccino na lokaciji Ronk od 2008 dalje

Slika 3: Trdota plodov pri sorti Leccino na lokaciji Ronk od 2011 dalje

Slika 4: Vsebnost olja v laboratorijski oljarni pri sorti Leccino na lokaciji Beneša od 2008 dalje

Slika 5: Indeks zrelosti pri sorti Leccino na lokaciji Beneša od 2008 dalje

Slika 6: Trdota plodov pri sorti Leccino na lokaciji Beneša od 2011 dalje

Slika 7: Vsebnost olja v laboratorijski oljarni pri sorti Istrska belica na lokaciji Ronk od 2008 dalje

Slika 8: Trdota plodov pri sorti Istrska belica na lokaciji Ronk od 2010 dalje

Slika 9: Vsebnost olja v laboratorijski oljarni pri sorti Istrska belica na lokaciji Beneša od 2008 dalje

Slika 10: Trdota plodov pri sorti Istrska belica na lokaciji Beneša od 2010 dalje

Slika 11: Vsebnost olja v laboratorijski oljarni pri sorti Leccino v letu 2017 v primerjavi s povprečjem 2016,2015 in 2014

Slika 12: Indeks zrelosti pri sorti Leccino v letu 2017 v primerjavi s povprečjem 2016, 2015 in 2014

Slika 13: Trdota plodov pri sorti Leccino v letu 2017 v primerjavi s povprečjem 2016, 2015 in 2014

Slika 14: Vsebnost olja v labor. oljarni pri sorti Istrska belica v letu 2017 v primerjavi s povprečjem 2016, 2015 in 2014

Slika 15: Trdota plodov pri sorti Istrska belica v letu 2017 v primerjavi s povprečjem 2016, 2015 in 2014

Slika 16: Vsebnost vode in olja v laboratoriju (%) pri sorti Leccino v letu 2017 v primerjavi s povprečjem 2003-2016

Slika 17: Vsebnost vode in olja v laboratoriju (%) pri sorti Istrska belica v letu 2017 v primerjavi s povprečjem 2003-2016

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 in ni prikazan v grafih.

Preglednica 1A : Vsebnost olja v plodovih oljk sorte **ISTRSKA BELICA**, LECCINO, MAURINO

	Agrokemični laboratorij KGZS - Zavod GO				Poskusni center za oljkarstvo			
	voda (%)	suha snov v(%)	oljevitost (%)	olje / SS v(%)	trdota pl. (g/mm ²)	masa 1 ploda (g)	indeks zrelosti	oljevit. v oljarni (%)
ISTRSKA BELICA - RONK								
05.09.17	53	47	16	34	266	1,74	0,05	12,1%
10.09.17	58	42	15	36	254	2,40	0,32	10,3%
17.09.17	61	39	15	38	241	2,37	0,35	10,1%
24.09.17	60	40	15	38	238	2,32	0,80	10,4%
ISTRSKA BELICA - BENEŠA								
04.09.17	57	43	18	42	273	2,54	0,10	13,0%
10.09.17	59	41	18	44	277	2,78	0,39	13,2%
17.09.17	60	40	17	43	279	2,91	0,50	13,0%
24.09.17	61	39	19	49	285	2,97	0,95	12,8%
ISTRSKA BELICA - BAREDI								
12.09.17					269	2,56	0,32	11,9%
18.09.17					261	2,67	0,78	12,3%
25.09.17					262	2,66	0,95	12,6%
ISTRSKA BELICA - SV.PETER								
12.09.17					270	2,50	0,30	11,2%
18.09.17					269	2,76	0,69	11,4%
25.09.17					278	2,91	0,90	11,9%
ISTRSKA BELICA - KROMBERK								
18.09.17					276	3,22	0,80	11,2%
26.09.17					291	3,25	0,90	11,7%
ISTRSKA BELICA - GRADNO								
18.09.17					266	2,66	0,90	8,2%
26.09.17					292	2,76	0,90	8,2%
ISTRSKA BELICA - KOZANA								
18.09.17					262	3,37	0,80	9,9%
26.09.17					294	3,59	0,90	9,3%
ISTRSKA BELICA - ŠEMPETER - MARK								
18.09.17					312	3,47	0,80	11,0%
26.09.17					319	3,74	0,85	11,5%
ISTRSKA BELICA - DRUGO								
25.09.17	Rikorvo				289	2,93	0,95	12,1%
ISTRSKA BELICA - LAMA								
18.09.17	stare				275	2,45	0,81	10,4%
26.09.16					301	2,73	0,90	9,7%
18.09.17	mlade nenamakane				264	2,73	0,80	10,3%
26.09.16					320	2,74	0,90	10,3%
18.09.17	mlade namakane A				276	2,86	0,80	11,2%
26.09.16					326	2,91	0,90	11,0%
18.09.17	mlade namakane B				284	2,65	0,80	10,4%
26.09.16					324	2,77	0,90	10,8%
18.09.17	mlade namakane C				267	2,74	0,80	11,4%
26.09.16					339	3,04	0,90	12,1%
18.09.17	mlade namakane D				291	3,24	0,75	10,8%
26.09.16					335	3,23	0,85	11,5%

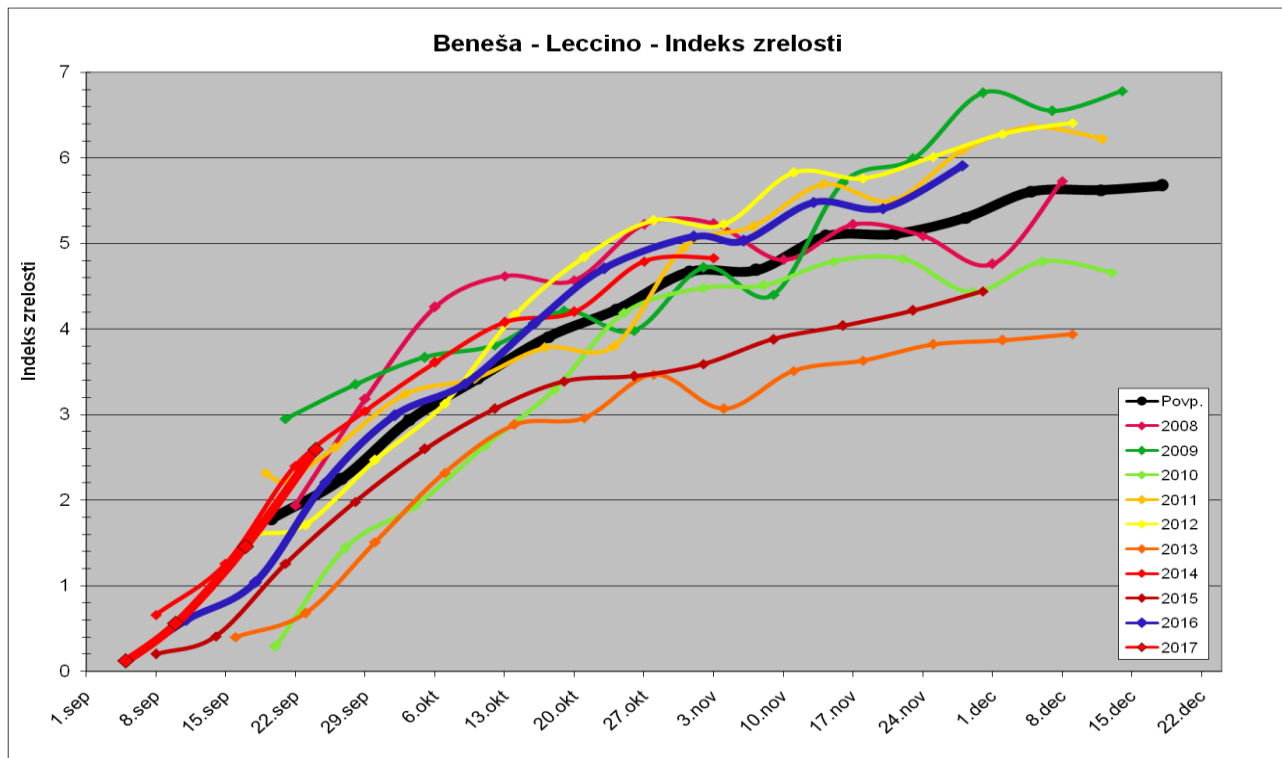
Preglednica 1B : Vsebnost olja v plodovih oljk sorte ISTRSKA BELICA, LECCINO, MAURINO

	Agrokemični laboratorij KGZS - Zavod GO				Poskusni center za oljkarstvo			
	voda (%)	suha snov v(%)	oljevitost (%)	olje / SS v(%)	trdota plodov	masa 1 ploda (g)	indeks zrelosti	oljevit. v oljarni (%)
LECCINO - RONK								
05.09.17	55	45	9	20	359	1,32	0,30	2,8%
10.09.17	58	42	9	21	354	1,62	0,30	4,6%
17.09.17	58	42	10	24	309	1,74	0,87	5,5%
24.09.17	59	41	11	27	308	1,63	1,37	5,5%
LECCINO - BENEŠA								
04.09.17	57	43	11	26	337	2,17	0,12	6,8%
10.09.17	58	42	12	29	320	2,27	0,56	7,3%
17.09.17	59	41	12	29	281	2,53	1,46	7,7%
24.09.17	58	42	13	31	251	2,56	2,59	9,5%
LECCINO - BAREDI								
12.09.17					333	1,61	0,54	7,0%
18.09.17					298	1,60	1,13	7,5%
25.09.17					256	1,87	2,39	9,0%
LECCINO - Sv. PETER								
12.09.17					324	2,05	0,59	7,3%
18.09.17					309	2,04	1,43	6,8%
25.09.17					256	2,31	2,31	8,8%
LECCINO - KROMBERK								
18.09.17					321	2,18	1,13	5,9%
26.09.17					293	2,33	2,02	7,5%
LECCINO - GRADNO								
18.09.17					294	2,16	1,40	6,0%
26.09.17					241	2,13	1,96	5,9%
LECCINO - ŠEMPETER - MARK								
18.09.17					295	2,11	1,37	6,6%
26.09.17					301	2,47	2,49	7,9%

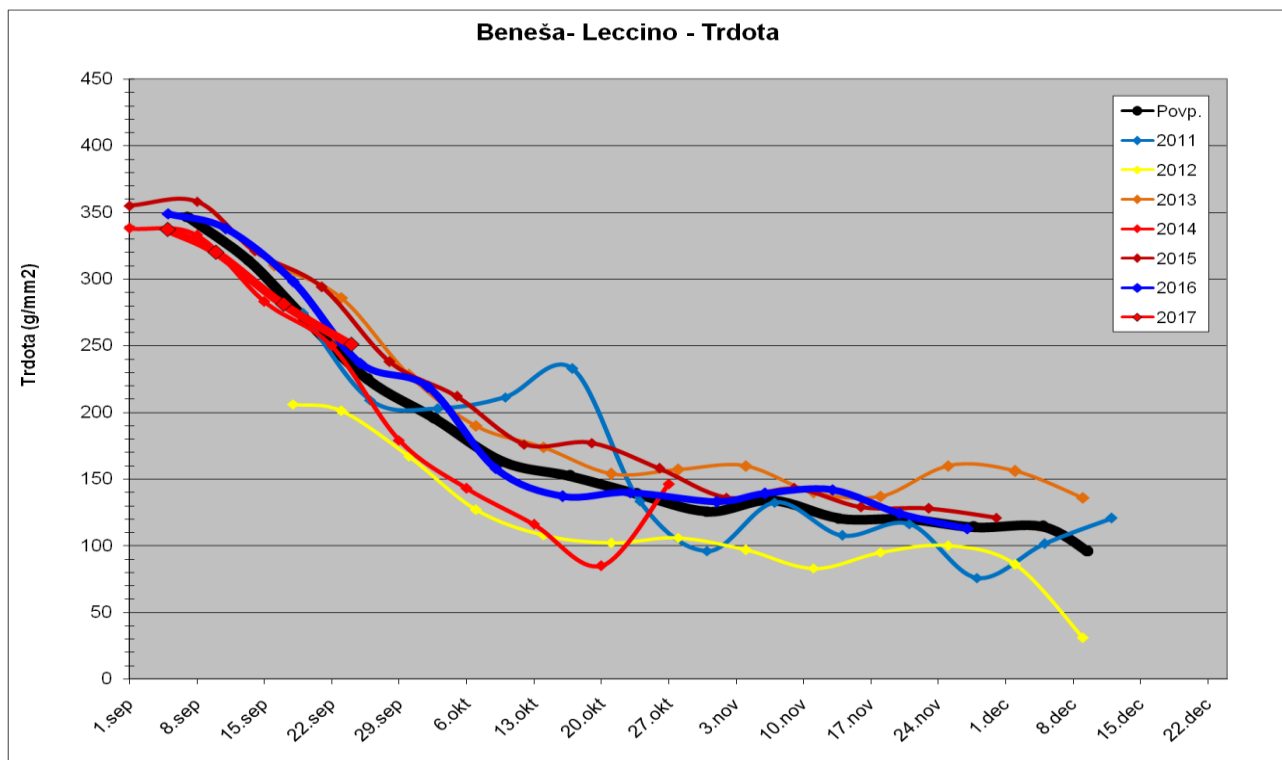
Preglednica 1C : Vsebnost olja v plodovih oljk sorte ISTRSKA BELICA, LECCINO, MAURINO

	Agrokemični laboratorij KGZS - Zavod GO				Poskusni center za oljkarstvo			
	voda (%)	suha snov v(%)	oljevitost (%)	olje / SS v(%)	trdota plodov	masa 1 ploda (g)	indeks zrelosti	oljevit. v oljarni (%)
MAURINO - BAREDI								
12.09.17					249	1,34	0,50	7,5%
18.09.17					235	1,44	0,86	8,1%
25.09.17					212	1,55	1,10	8,8%
MAURINO - PURISSIMA								
18.09.17					208	1,47	1,48	9,2%
25.09.17					178	1,75	1,52	9,3%
MAURINO - DRUGO								
25.09.17	Baredi A				229	1,54	1,07	7,7%

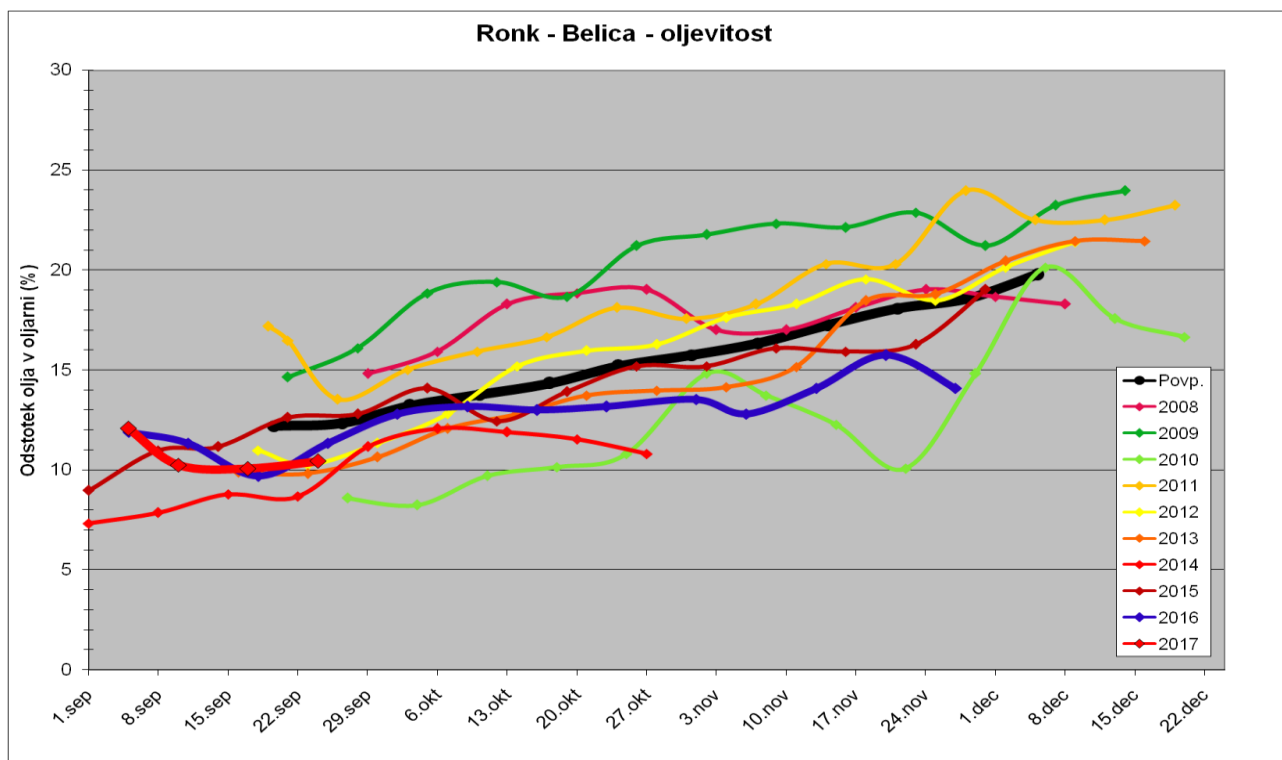
Slika 5: Indeks zrelosti pri sorti LECCINO na lokaciji Beneša od 2008 dalje



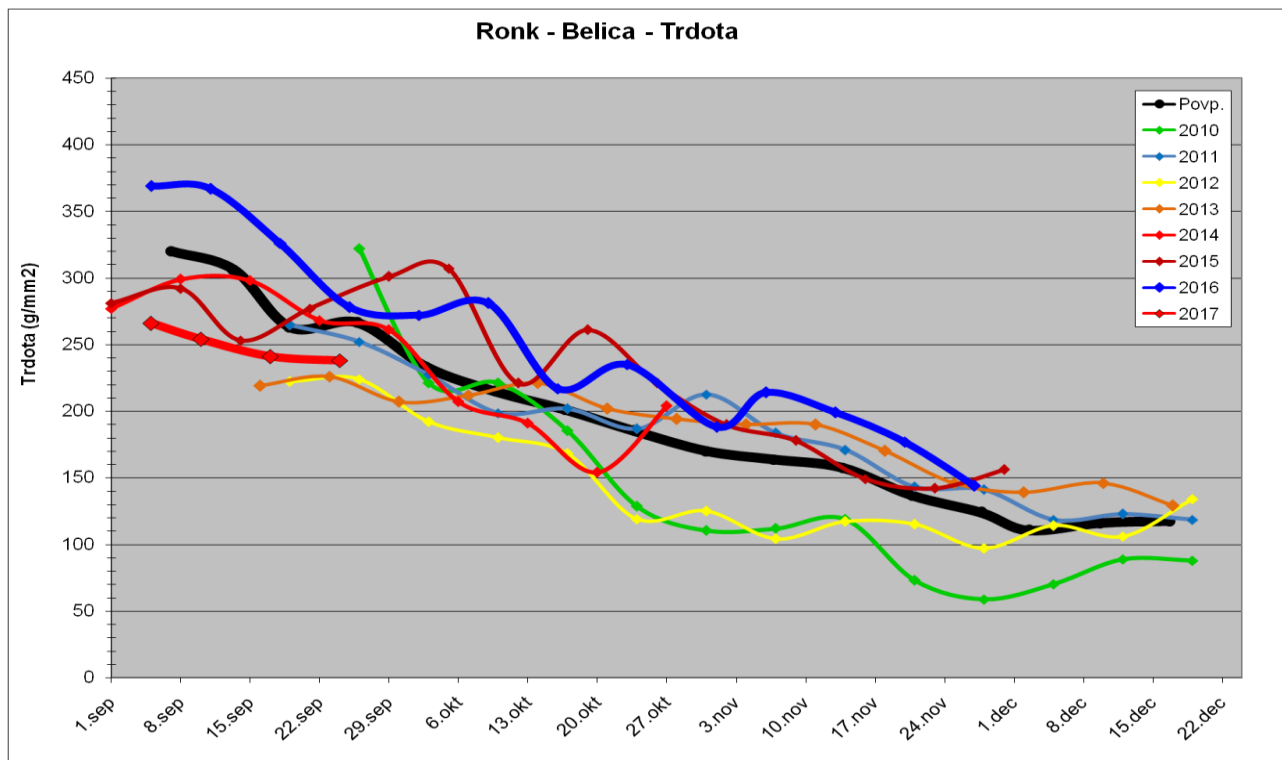
Slika 6: Trdota plodov pri sorti LECCINO na lokaciji Beneša od 2011 dalje



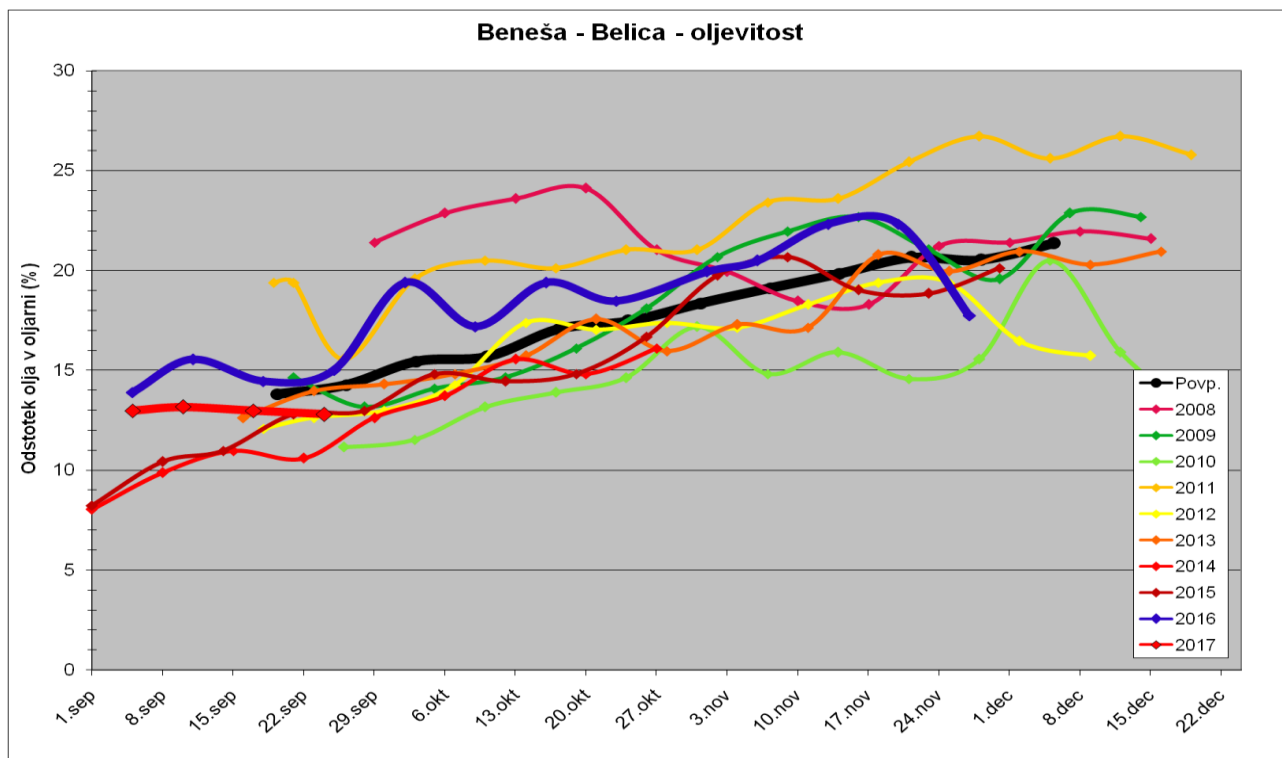
Slika 7: Vsebnost olja v laboratorijski oljarni pri sorti ISTRSKA BELICA na lokaciji Ronk od 2008 dalje



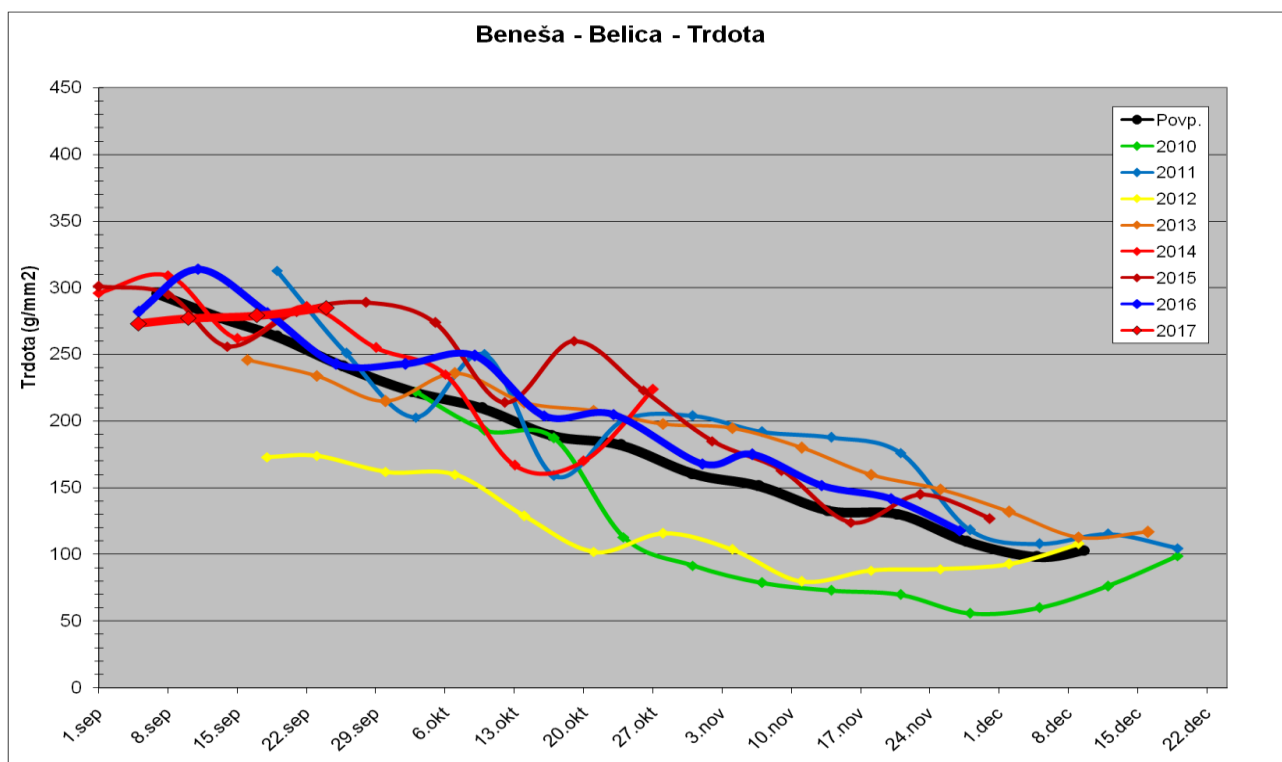
Slika 8: Trdota plodov pri sorti ISTRSKA BELICA na lokaciji Ronk od 2010 dalje



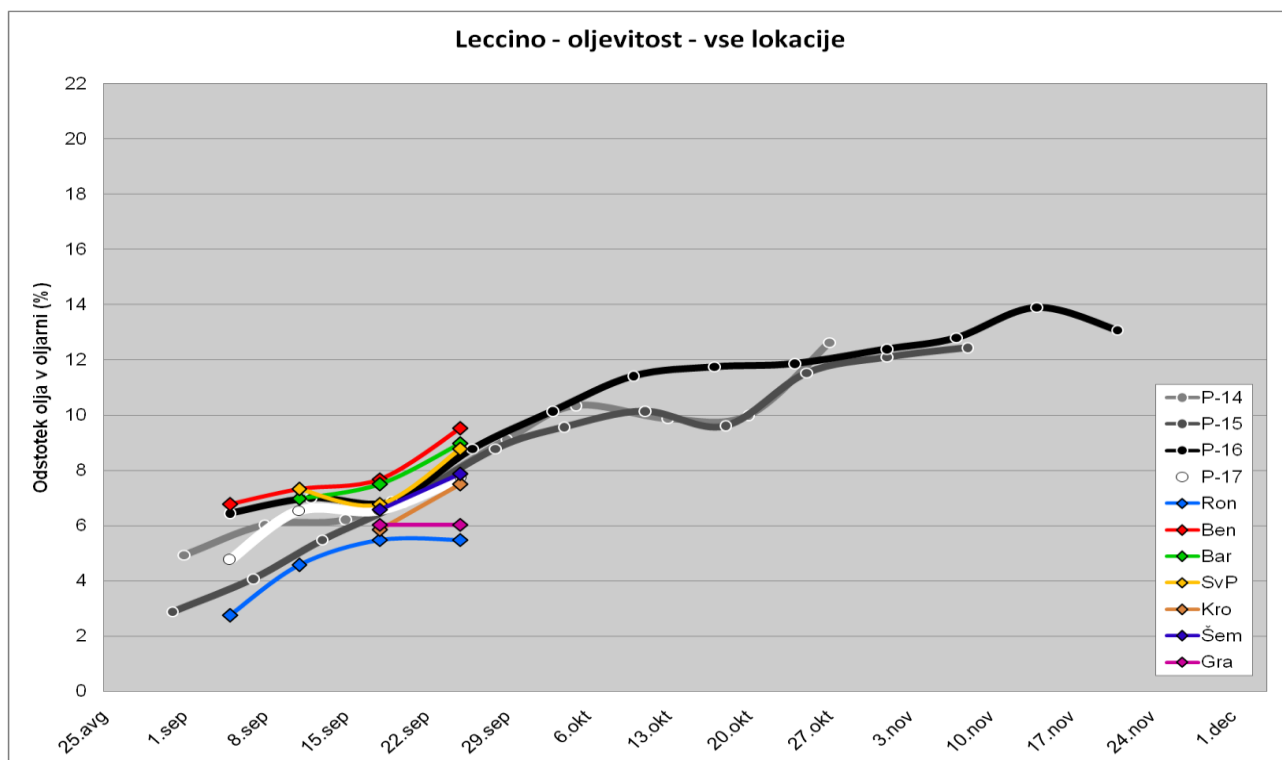
Slika 9: Vsebnost olja v laboratorijski oljarni pri sorti ISTRSKA BELICA na lokaciji Beneša od 2008 dalje



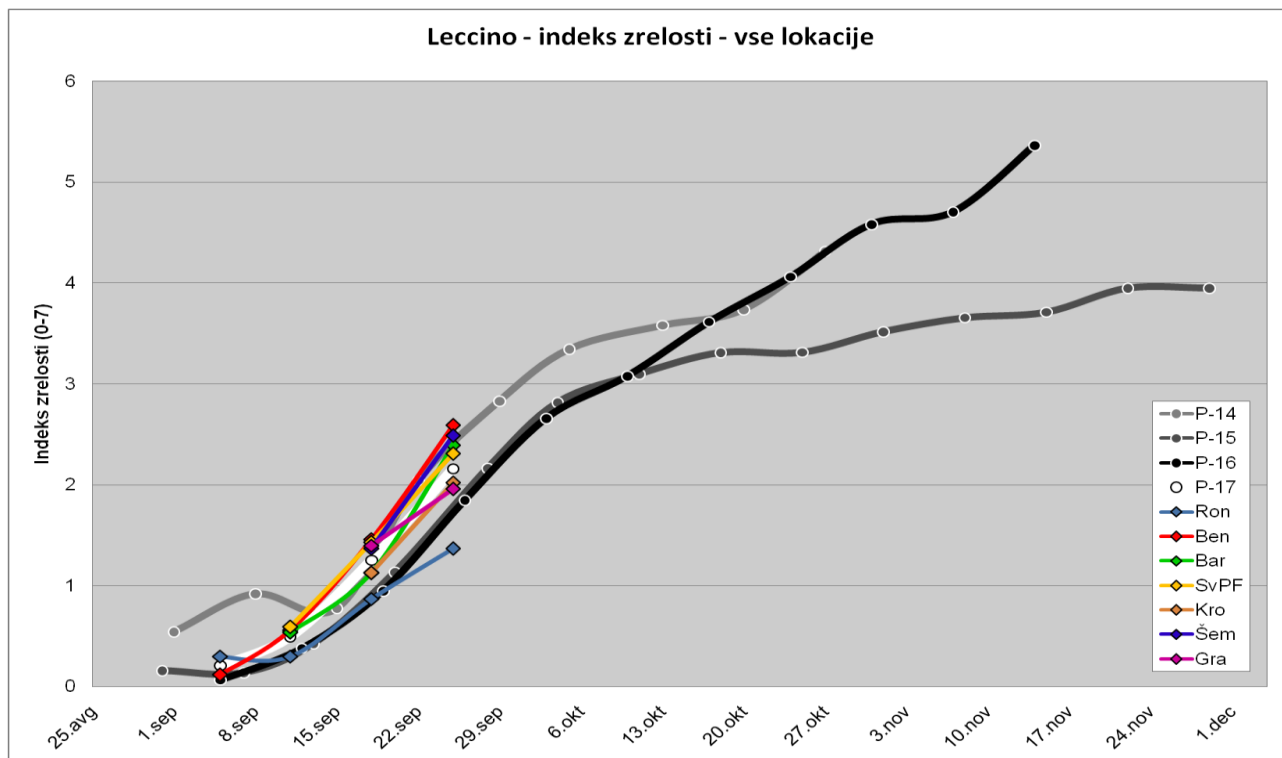
Slika 10: Trdota plodov pri sorti ISTRSKA BELICA na lokaciji Beneša od 2010 dalje



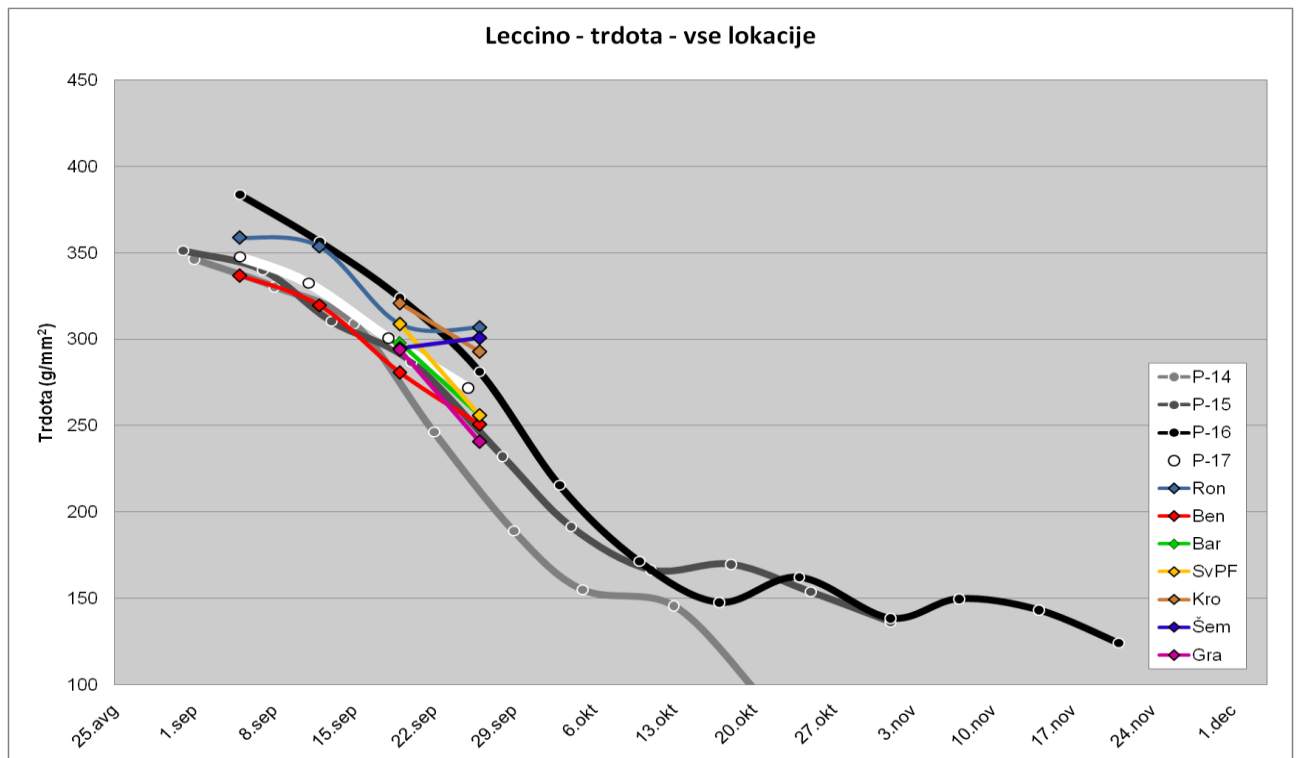
Slika 11: Vsebnost olja v laboratorijski oljarni (%) pri sorti LECCINO v letu 2017 v primerjavi s povprečjem 2016, 2015 in 2014



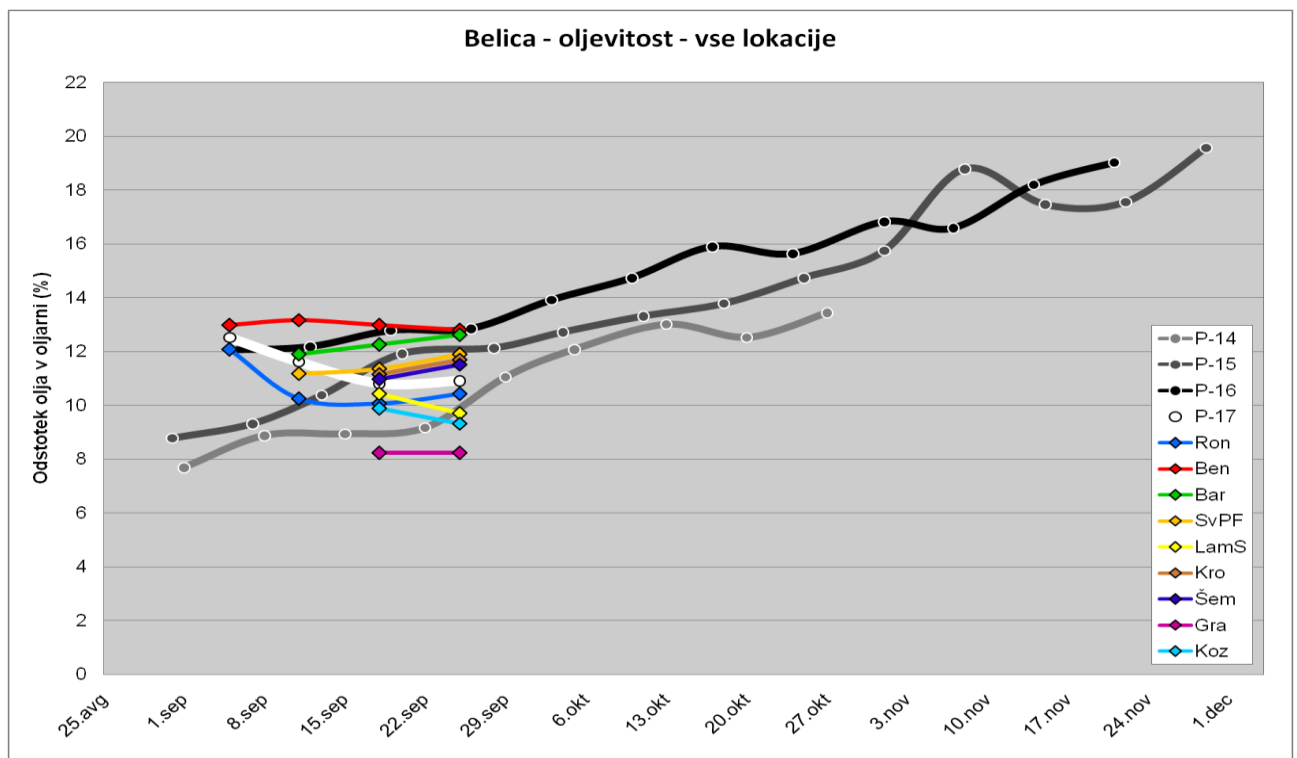
Slika 12: Indeks zrelosti pri sorti LECCINO v letu 2017 v primerjavi s povprečjem 2016, 2015 in 2014



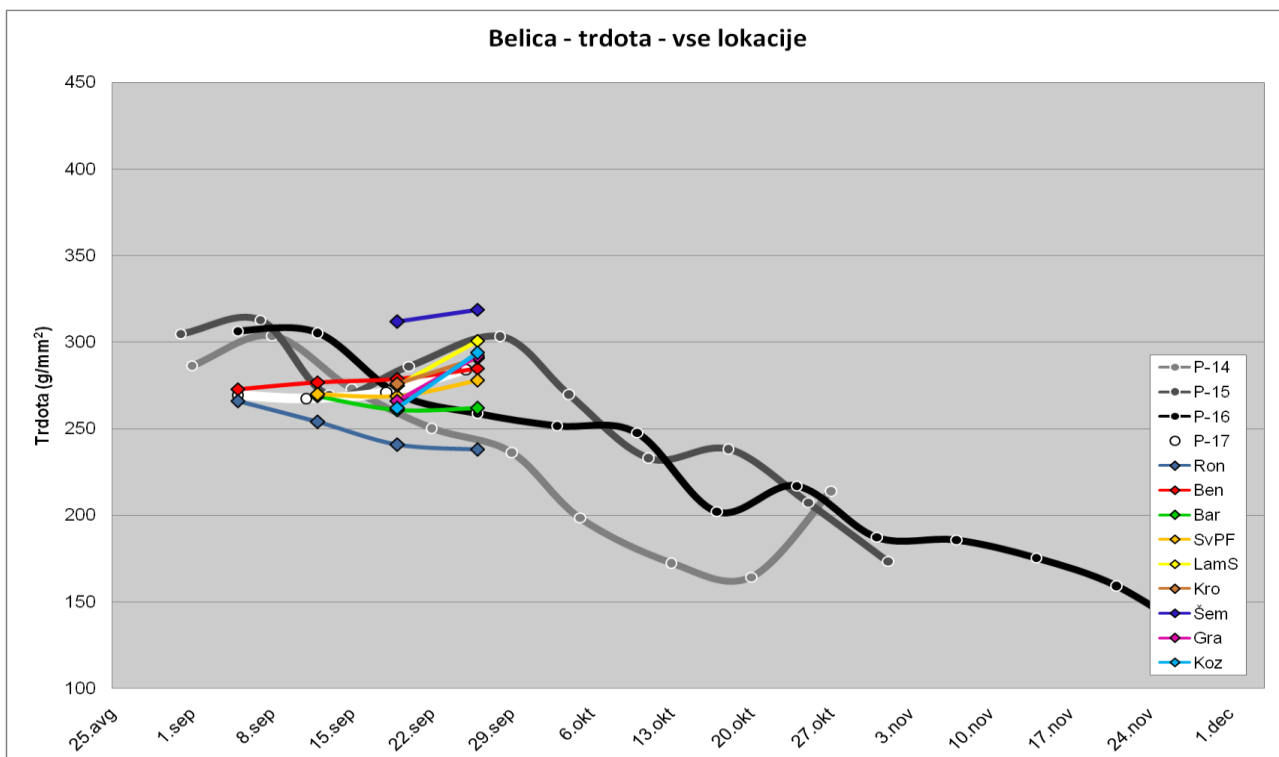
Slika 13: Trdota plodov (g/mm^2) pri sorti LECCINO v letu 2017 v primerjavi s povprečjem 2016, 2015 in 2014



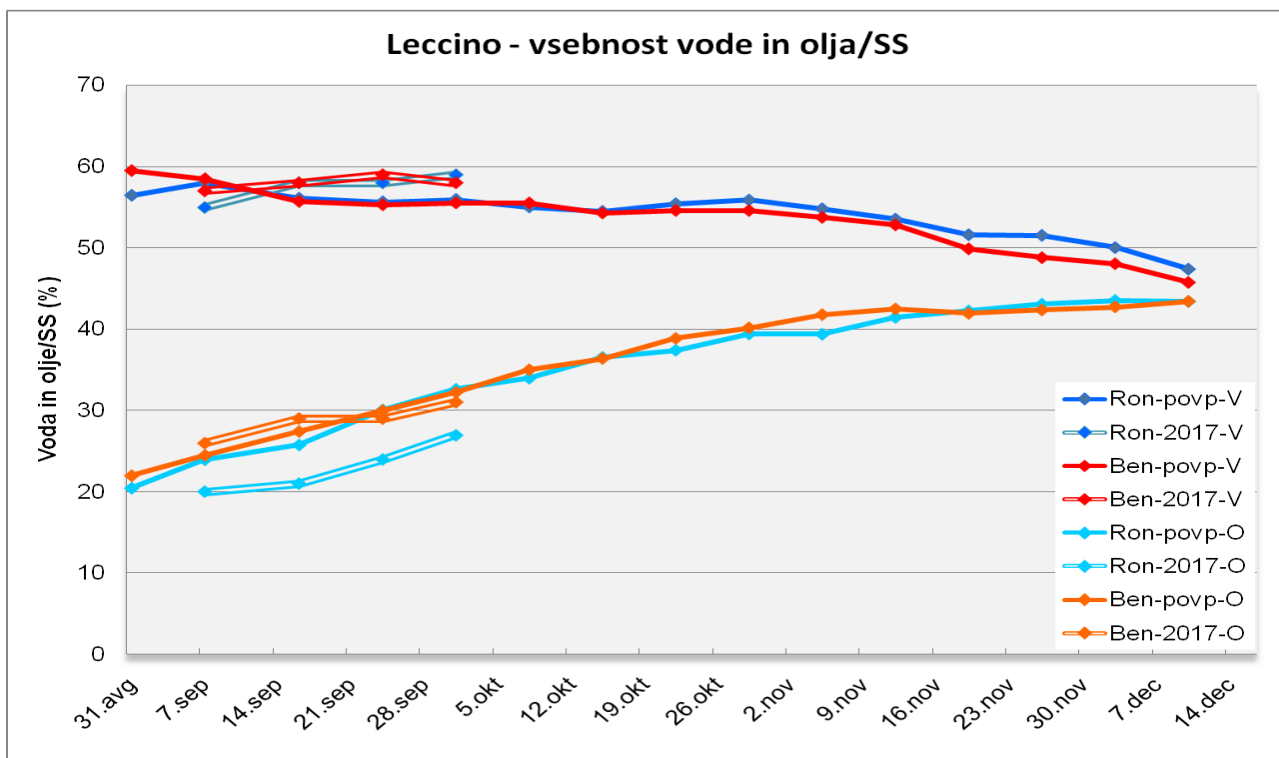
Slika 14: Vsebnost olja v laboratorijski oljarni (%) pri sorti ISTRSKA BELICA v letu 2017 v primerjavi s povprečjem 2016, 2015 in 2014



Slika 15: Trdota plodov (g/mm²) pri sorti ISTRSKA BELICA v letu 2017 v primerjavi s povprečjem 2016, 2015 in 2014



Slika 16: Vsebnost vode in olja v laboratoriju (%) pri sorti LECCINO v letu 2017 v primerjavi s povprečjem 2003-2016



Slika 17: Vsebnost vode in olja v laboratoriju (%) pri sorti ISTRSKA BELICA v letu 2017 v primerjavi s povprečjem 2003-2016

