

SPREMLJANJE DOZOREVANJA OLJK – 11.10.2017

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, ZRS IZO).

Rezultati vzorčenja (do 09.10.2017)

'Leccino'

Velikost plodov: Plodovi so bili tudi v zadnjem vzorčenju večji kot v lanskem letu. V zadnjem obdobju je masa plodov na štirih lokacijah nekoliko narasla, pri dveh je ostala približno enaka, na eni pa nekoliko vpadla (SvP).

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. Le na dveh lokacijah (od sedmih) je indeks zrelosti nižji kot 3, na treh lokacijah pa se že bliža vrednosti priporočljivi za obiranje (3,5). Na Ronku imajo plodovi nižji indeks zrelosti kot v letu 2016, na treh lokacijah višji (Šempeter, Kromberk, Sv. Peter), na ostalih treh pa približno enak. V primerjavi s povprečnim letom je indeks zrelosti višji v Sv. Petru, Gradnu in Kromberku, nižji na Ronku, na ostalih lokacijah pa je indeks zrelosti enak povprečju.

Trdota: pri zadnjem vzorčenju je trdota plodov padla na vseh lokacijah razen na Beneši. Na štirih lokacijah so plodovi približno enako trdi kot v letu 2016, na dveh so trši (Ronk, Baredi), v Šempetru pa mehkejši. Glede na povprečno leto so na štirih lokacijah plodovi približno enako trdi, na dveh mehkejši (Baredi, Sv. Peter), na eni trši (Ronk).

Oljevitost v laboratorijski oljarni: Od zadnjega vzorčenja je oljevitost na treh lokacijah narasla, na ostalih pa je ostala približno enaka. V primerjavi z lanskim letom je oljevitost v istem obdobju večinoma nižja ali enaka, v primerjavi s povprečnim letom pa je višja samo v Kromberku.

Laboratorijska vsebnost olja in vode (Ronk, Beneša) – ni novih podatkov.

'Istrska belica'

Velikost plodov: Plodovi so večji kot v lanskem letu. V zadnjem obdobju je masa plodov večinoma narasla.

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

Trdota: v zadnjem obdobju je trdota vpadla na vseh lokacijah razen na Beneši. Plodovi so na dveh lokacijah trši (Beneša, Lama) kot v letu 2016, na Ronku mehkejši, na ostalih lokacijah pa približno enako trdi. V primerjavi s povprečnim letom so plodovi trši (5 lokacij) ali približno enako trdi.

Oljevitost v laboratorijski oljarni: Oljevitost je od prejšnjega tedna na petih lokacijah porasla, na ostalih štirih pa je ostala približno enaka. V primerjavi z lanskim letom je oljevitost v Šempetru višja, na štirih lokacijah enaka,

na štirih pa nižja (Beneša, Baredi, Lama, Kozana). Na petih lokacijah je oljevitost približno enaka kot v povprečnem letu, na dveh nižja (Baredi, Lama), na dveh pa višja (Kromberk, Šempeter).

Laboratorijska vsebnost olja in vode (Ronk, Beneša) – ni novih podatkov.

'Maurino'

Velikost plodov: Plodovi na opazovanih lokacijah so večji kot v letu 2016.

Indeks zrelosti je še zmeraj zelo nizek.

Trdota je ostala približno enaka na Baredih, medtem ko je na Purissimi padla. Še zmeraj je nekoliko višja kot v letu 2016.

Oljevitost v laboratorijski oljarni je v tem tednu nekoliko padla in je nižja kot v lanskem letu

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 agrotehnik (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.

Za obiranje sorte Leccino je primeren indeks od 3,5 do 4.

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%
01.10.17					255	2,66	0,95	12,3%
08.10.17					242	2,77	0,99	13,4%
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%
01.10.17					278	3,12	1,00	13,7%
08.10.17					275	3,27	1,02	15,7%
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%
02.10.17					259	2,81	1,00	13,9%
09.10.17					245	2,79	1,00	13,5%
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%
02.10.17					278	3,06	1,00	13,4%
09.10.17					253	3,10	1,03	14,1%
ISTRSKA BELICA - KROMBERK								
18.09.17					276	3,22	0,80	11,2%
26.09.17					291	3,25	0,90	11,7%
02.10.17					340	3,30	1,00	12,4%
09.10.17					253	3,43	1,00	15,2%
ISTRSKA BELICA - GRADNO								
18.09.17					266	2,66	0,90	8,2%
26.09.17					292	2,76	0,90	8,2%
02.10.17					294	2,81	1,00	11,2%
09.10.17					257	3,04	1,03	11,5%
ISTRSKA BELICA - KOZANA								
18.09.17					262	3,37	0,80	9,9%
26.09.17					294	3,59	0,90	9,3%
02.10.17					269	3,38	1,05	13,0%
09.10.17					205	3,46	1,21	12,6%
ISTRSKA BELICA - ŠEMPETER - MARK								
18.09.17					312	3,47	0,80	11,0%
26.09.17					319	3,74	0,85	11,5%
02.10.17					291	3,88	1,04	13,5%
09.10.17					213	3,85	1,21	13,7%
ISTRSKA BELICA - DRUGO								
25.09.17	Rikorvo				289	2,93	0,95	12,1%

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 pl. (g/mm ²)	masa 1 ploda (g)	indeks zrelosti	oljevit. v oljarni (%)
ISTRSKA BELICA - LAMA							
18.09.17	stare			275	2,45	0,81	10,4%
26.09.17				301	2,73	0,90	9,7%
02.10.17				278	2,81	1,00	11,7%
09.10.17				267	2,79	1,00	13,2%
18.09.17	mlade nenamakane			264	2,73	0,80	10,3%
26.09.17				320	2,74	0,90	10,3%
02.10.17				275	2,86	1,00	12,3%
09.10.17				258	2,98	0,99	13,2%
18.09.17	mlade namakane A			276	2,86	0,80	11,2%
26.09.17				326	2,91	0,90	11,0%
02.10.17				287	2,96	1,00	13,0%
09.10.17				256	3,00	0,99	14,1%
18.09.17	mlade namakane B			284	2,65	0,80	10,4%
26.09.17				324	2,77	0,90	10,8%
02.10.17				277	2,78	1,00	12,6%
09.10.17				259	2,96	0,99	14,3%
18.09.17	mlade namakane C			267	2,74	0,80	11,4%
26.09.16				339	3,04	0,90	12,1%
02.10.17				305	2,92	1,00	13,2%
09.10.17				258	3,00	1,02	15,2%
18.09.17	mlade namakane D			291	3,24	0,75	10,8%
26.09.17				335	3,23	0,85	11,5%
02.10.17				305	3,21	1,00	13,2%
09.10.17				273	3,41	0,97	14,1%

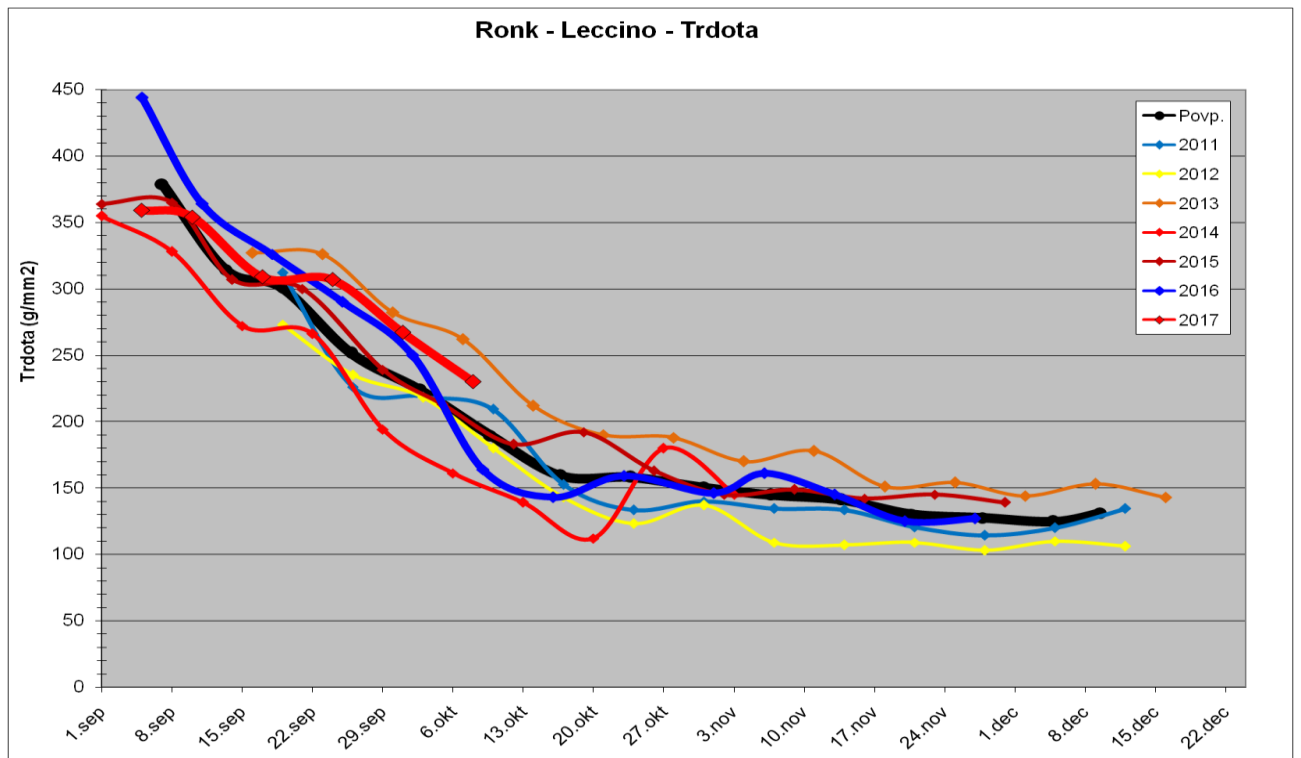
Preglednica 1C : Vsebnost olja v plodovih oljk sorte ISTRSKA BELICA, **LECCINO**, MAURINO

	Agrokemični laboratorij KGZS - Zavod GO				Poskusni center za oljkarstvo			
	voda	suha snov	oljevitost	olje / SS	trdota	masa 1	indeks	oljevit. v
	(%)	v(%)	(%)	v(%)	plodov	ploda (g)	zrelosti	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%
01.10.17		100		0	267	1,87	2,36	7,5%
08.10.17		100		0	230	1,87	2,66	8,8%
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%
01.10.17		100		0	188	2,69	3,05	11,2%
08.10.17		100		0	192	2,90	3,38	11,4%
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%
02.10.17					202	1,92	2,96	11,0%
09.10.17					175	1,87	3,40	12,3%
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%
02.10.17					208	2,22	2,82	11,0%
09.10.17					167	2,55	3,41	11,0%
LECCINO - KROMBERK								
18.09.17					321	2,18	1,13	5,9%
26.09.17					293	2,33	2,02	7,5%
02.10.17					205	2,28	2,43	10,4%
09.10.17					168	2,26	3,19	11,9%
LECCINO - GRADNO								
18.09.17					294	2,16	1,40	6,0%
26.09.17					241	2,13	1,96	5,9%
02.10.17					205	2,16	2,57	8,8%
09.10.17					176	2,35	2,89	8,8%
LECCINO - ŠEMPETER - MARK								
18.09.17					295	2,11	1,37	6,6%
26.09.17					301	2,47	2,49	7,9%
02.10.17					201	2,41	2,99	10,4%
09.10.17					180	2,61	3,21	10,1%
LECCINO - DRUGO								
01.10.17	Ronk 0				274	2,44	2,40	7,5%
08.10.17	Baredi A				192	2,09	2,65	9,5%

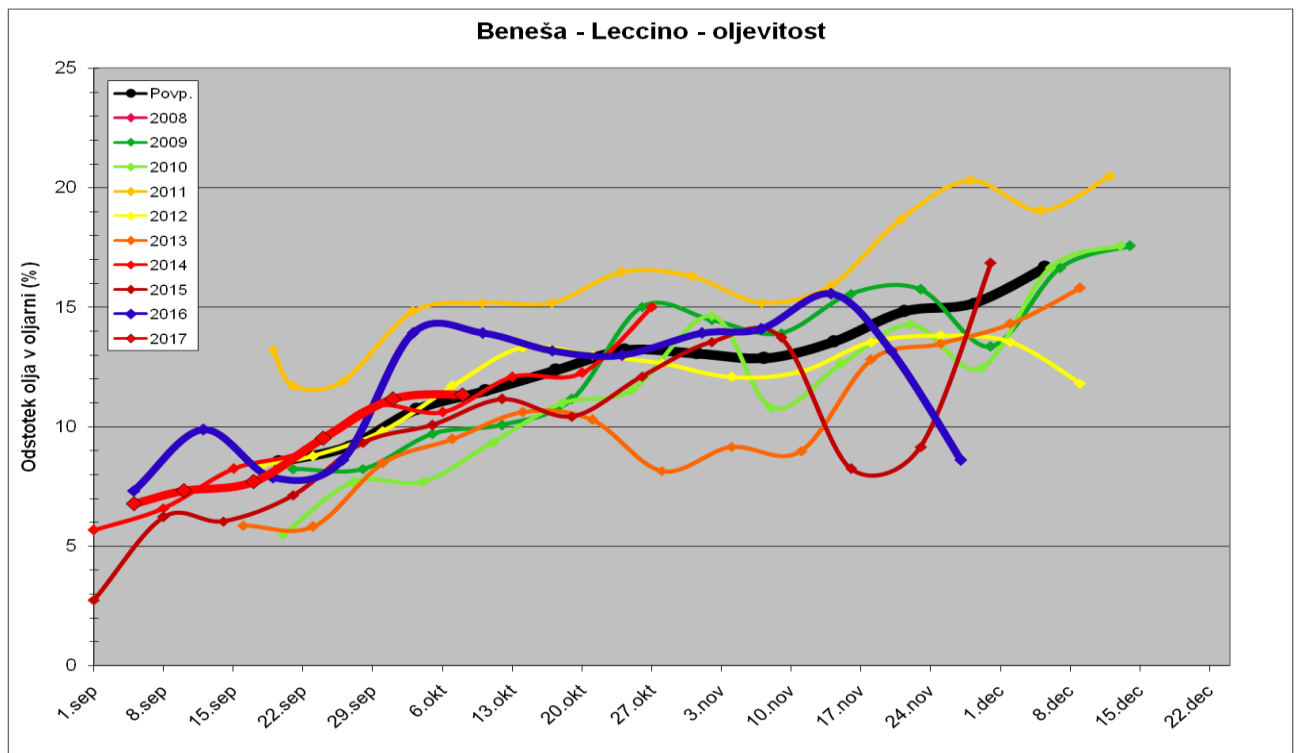
Preglednica 1D : Vsebnost olja v plodovih oljk sorte ISTRSKA BELICA, LECCINO, MAURINO

Agrokemični laboratorij KGZS - Zavod GO				Poskusni center za oljkarstvo			
voda	suha snov	oljevitost	olje / SS	trdota	masa 1	indeks	oljevit. v
(%)	v(%)	(%)	v(%)	plodov	ploda (g)	zrelosti	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%
02.10.17				173	1,55	1,58	12,1%
09.10.17				177	1,68	1,85	10,8%
MAURINO - PURISSIMA							
18.09.17				208	1,47	1,48	9,2%
25.09.17				178	1,75	1,52	9,3%
02.10.17				179	1,69	2,06	11,9%
09.10.17				150	1,81	2,41	11,0%
MAURINO - DRUGO							
25.09.17	Baredi A			229	1,54	1,07	7,7%
08.10.17	Baredi A			192	1,76	1,75	9,0%
09.10.17	Sermin J			197	2,03	1,84	6,4%

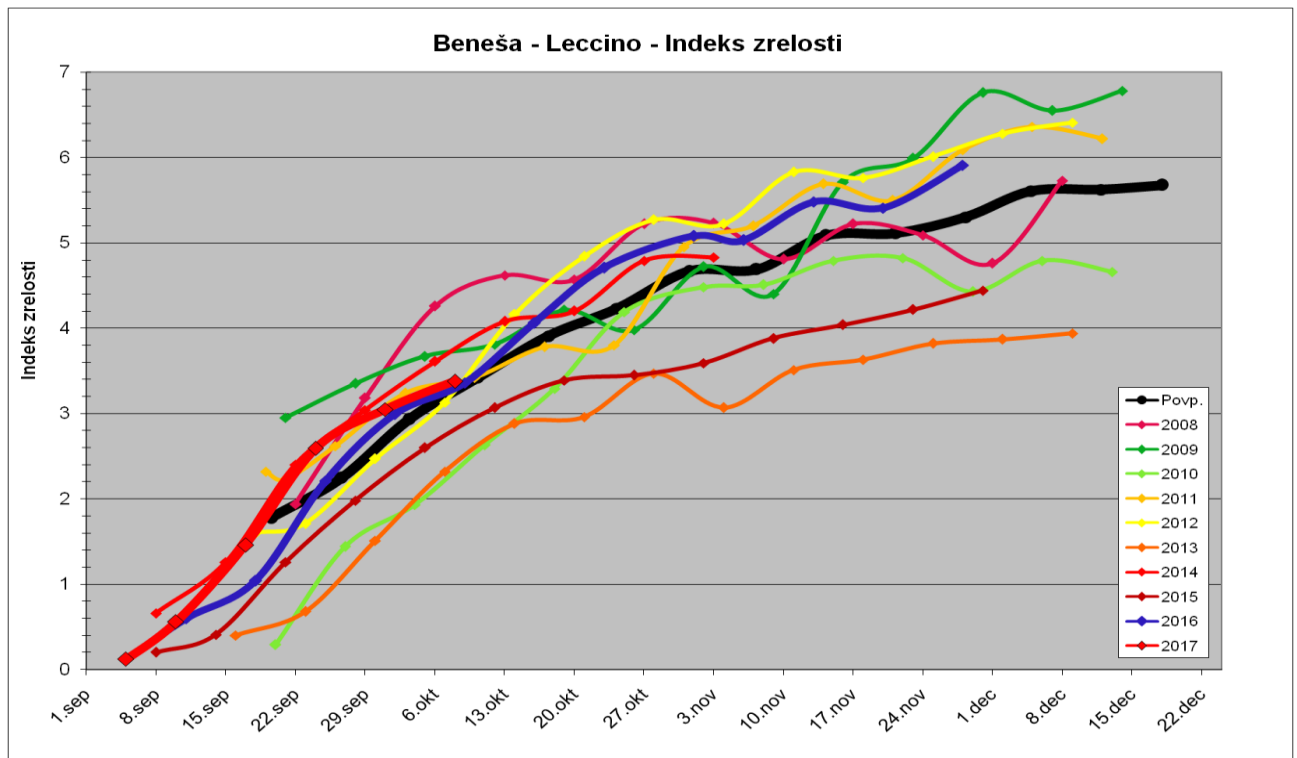
Slika 3: Trdota plodov pri sorti LECCINO na lokaciji Ronk od 2011 dalje



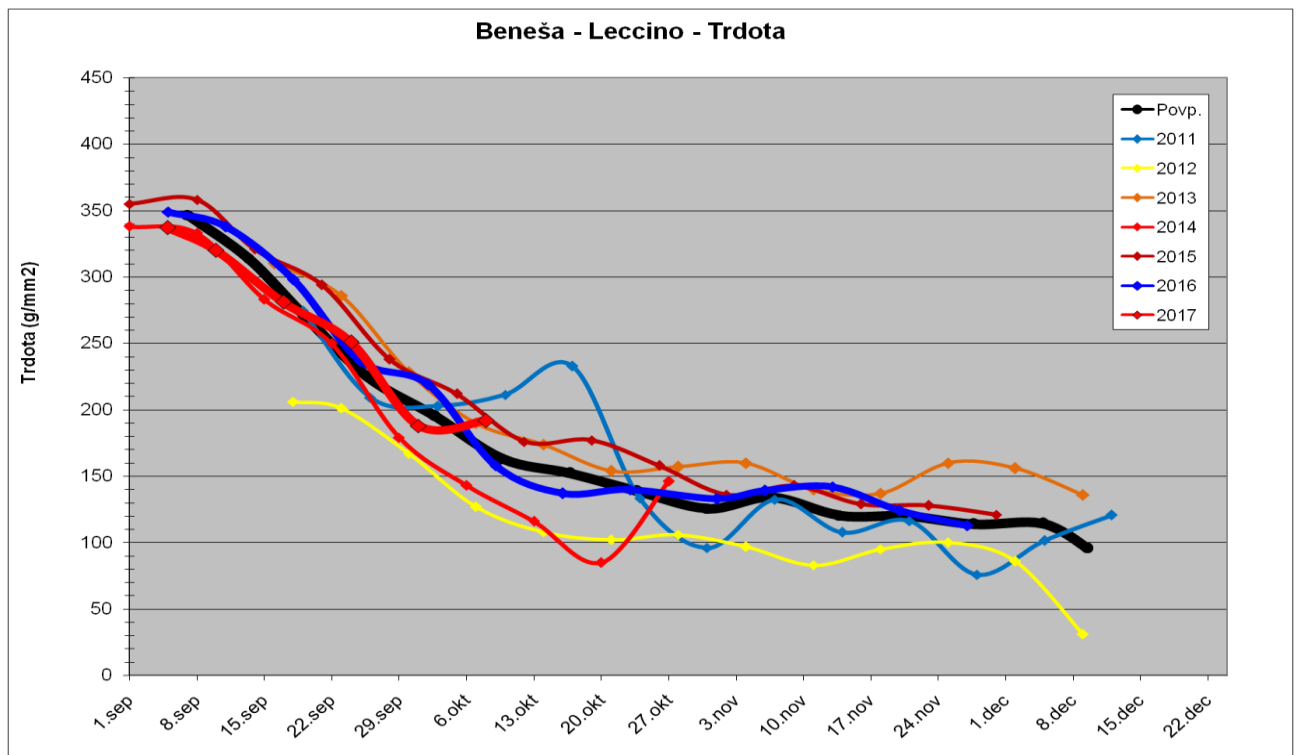
Slika 4: Vsebnost olja v laboratorijski oljarni pri sorti LECCINO na lokaciji Beneša od 2008 dalje



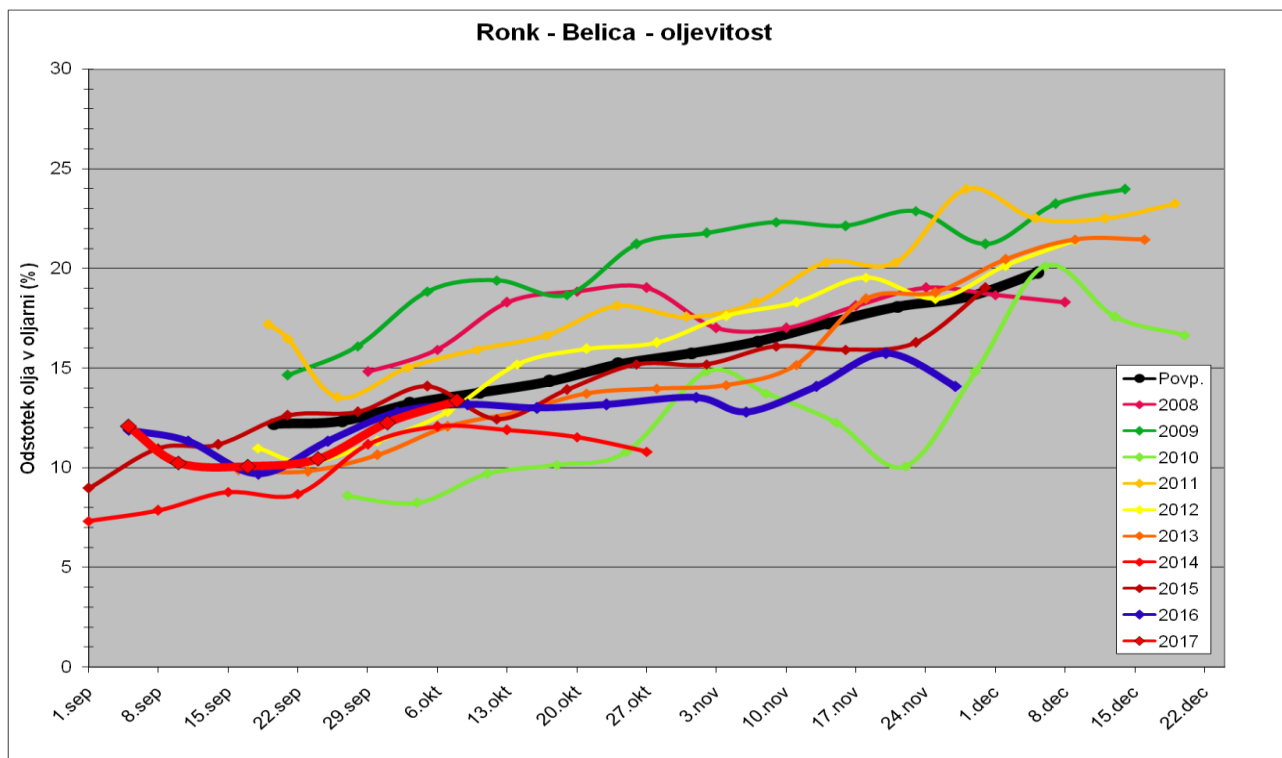
Slika 5: Indeks zrelosti pri sorti LECCINO na lokaciji Beneša od 2008 dalje



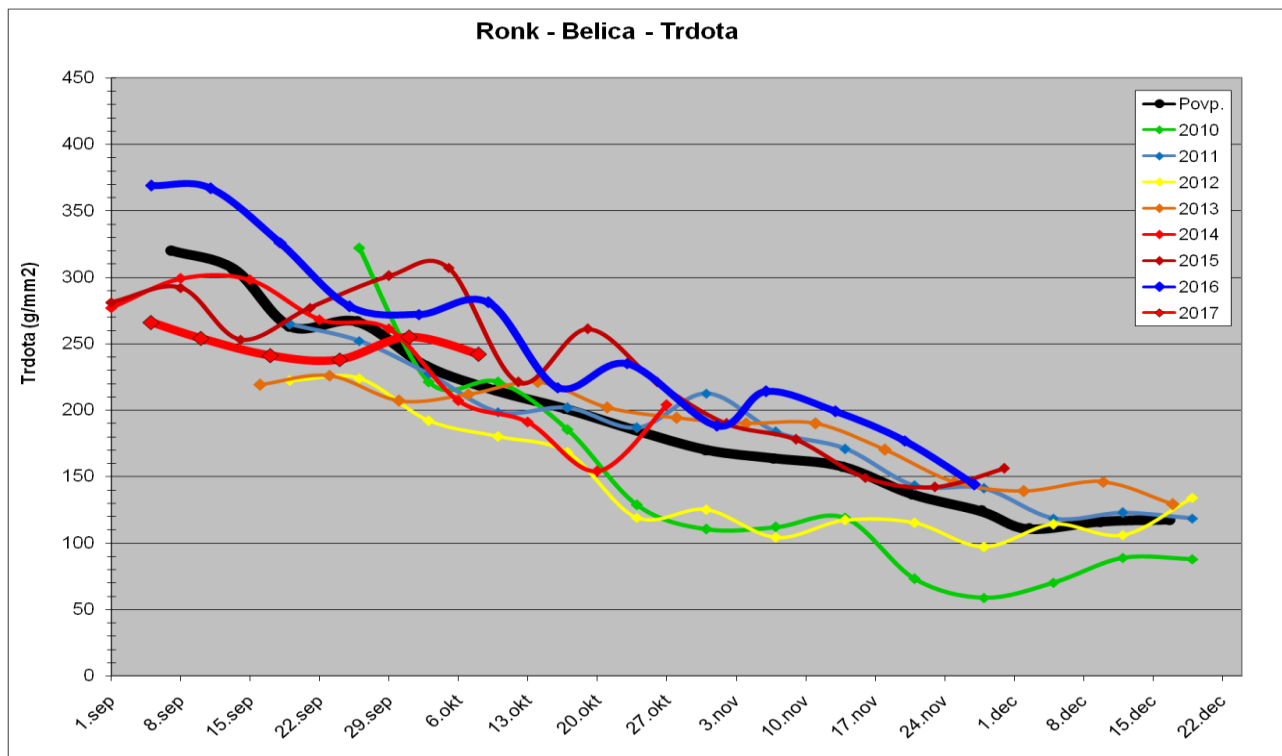
Slika 6: Trdota plodov pri sorti LECCINO na lokaciji Beneša od 2011 dalje



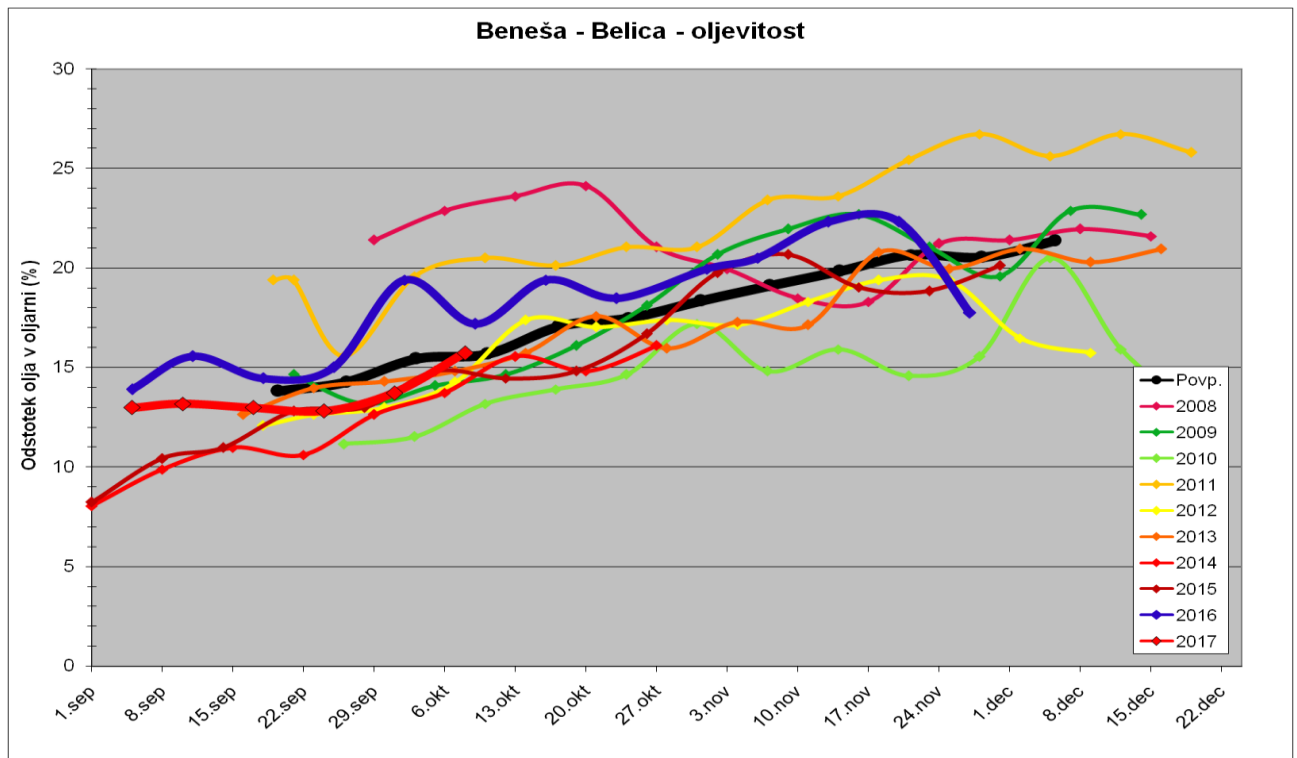
Slika 7: Vsebnost olja v laboratorijski oljarni pri sorti ISTRSKA BELICA na lokaciji Ronk od 2008 dalje



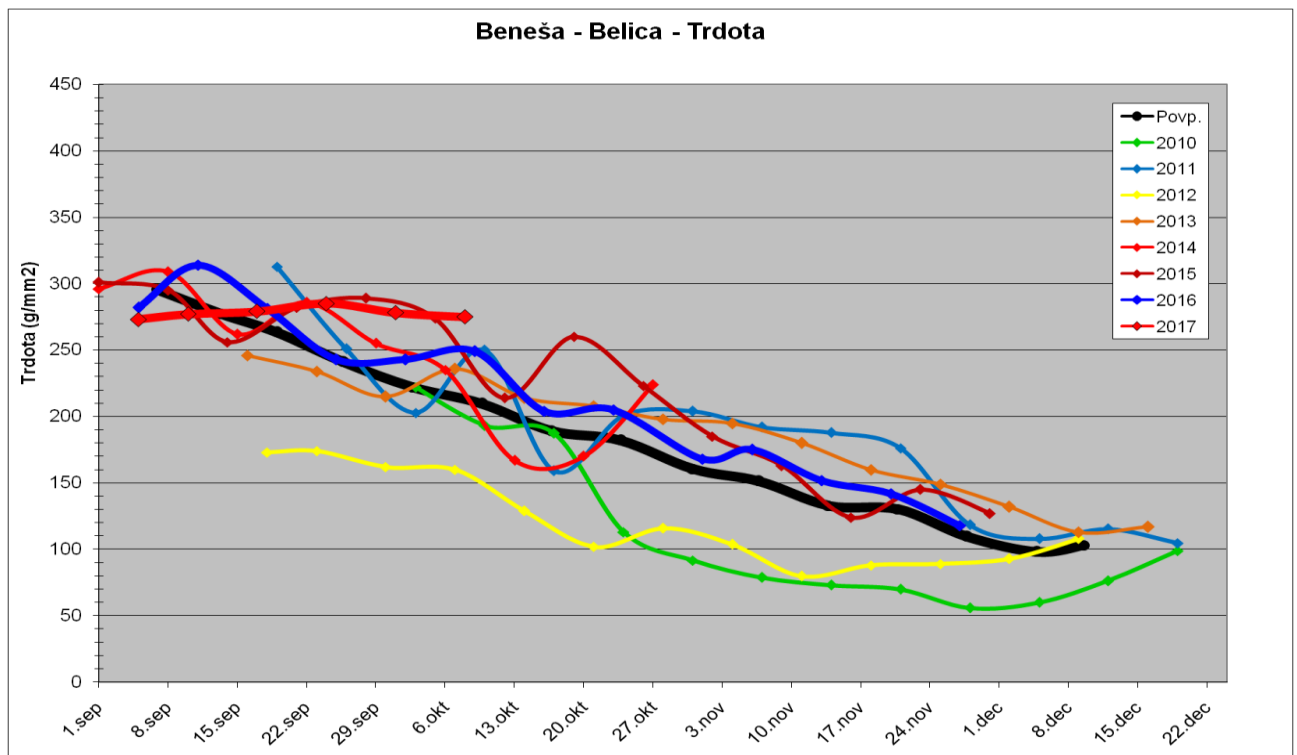
Slika 8: Trdota plodov pri sorti ISTRSKA BELICA na lokaciji Ronk od 2010 dalje



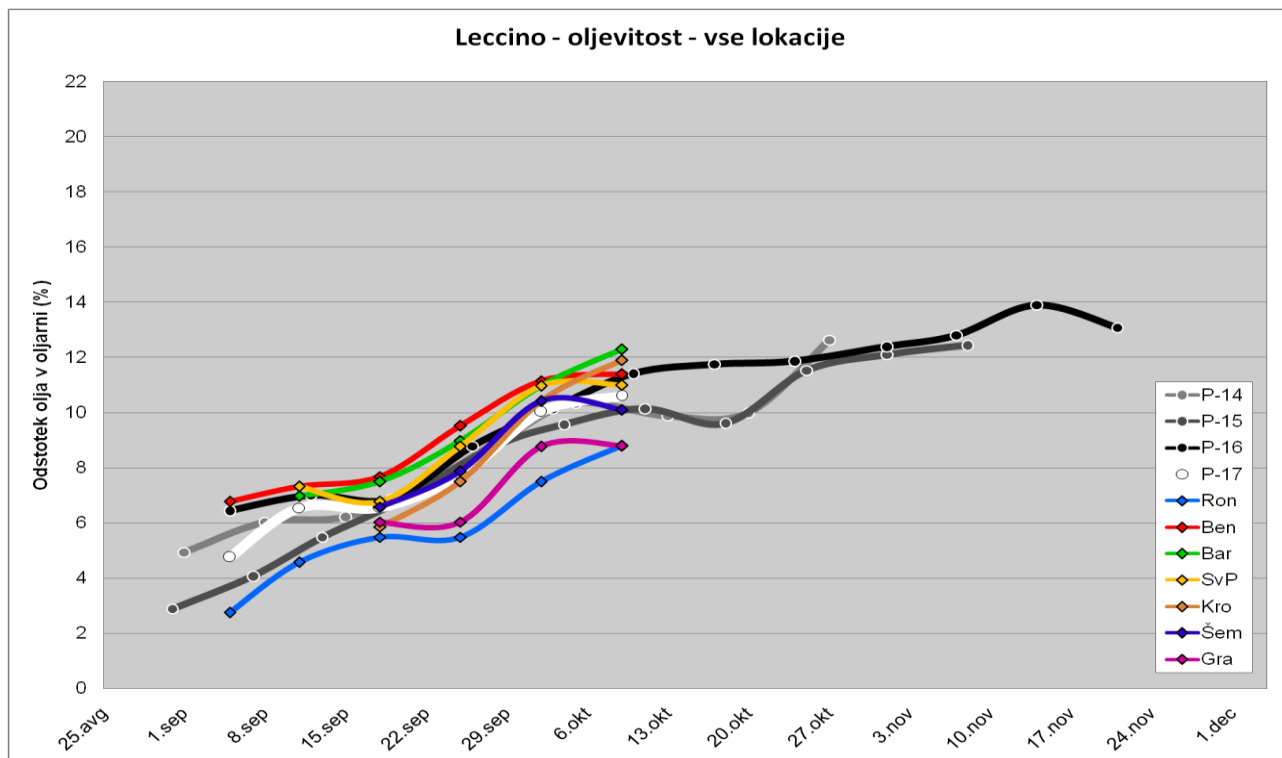
Slika 9: Vsebnost olja v laboratorijski oljarni pri sorti ISTRSKA BELICA na lokaciji Beneša od 2008 dalje



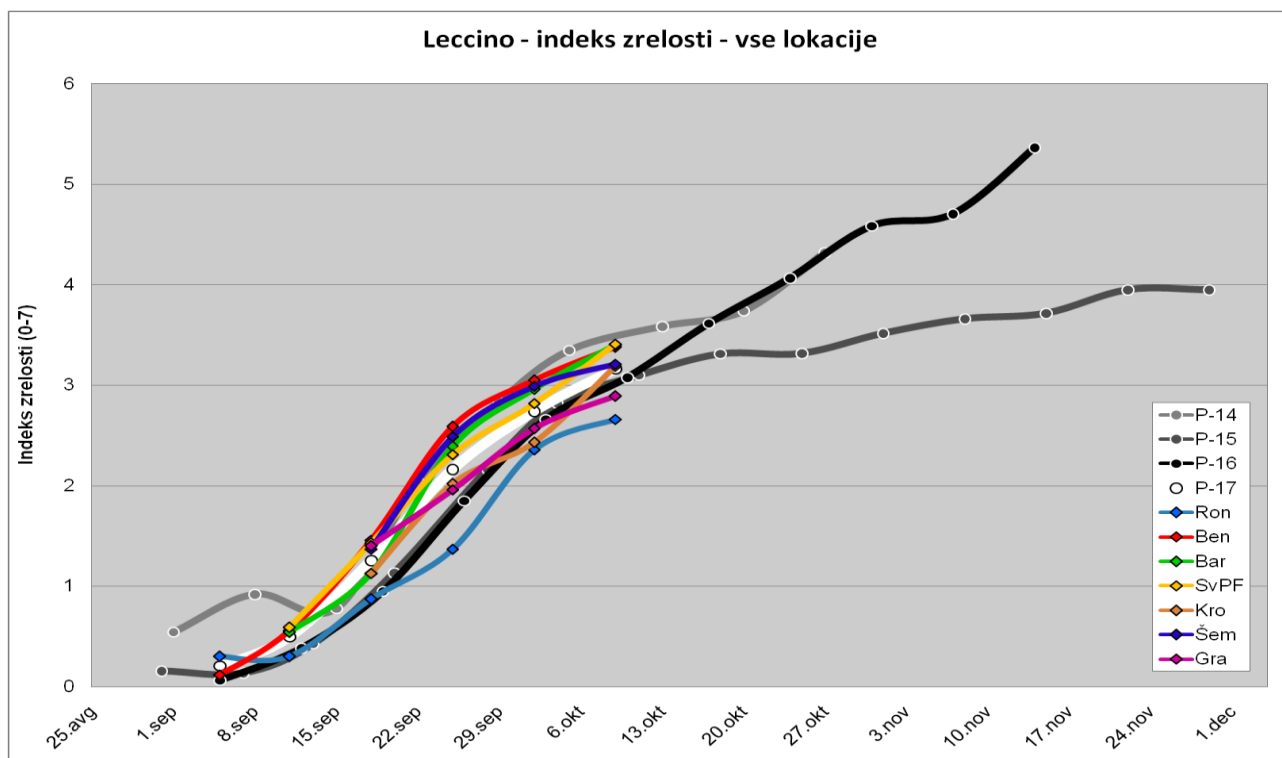
Slika 10: Trdota plodov pri sorti ISTRSKA BELICA na lokaciji Beneša od 2010 dalje



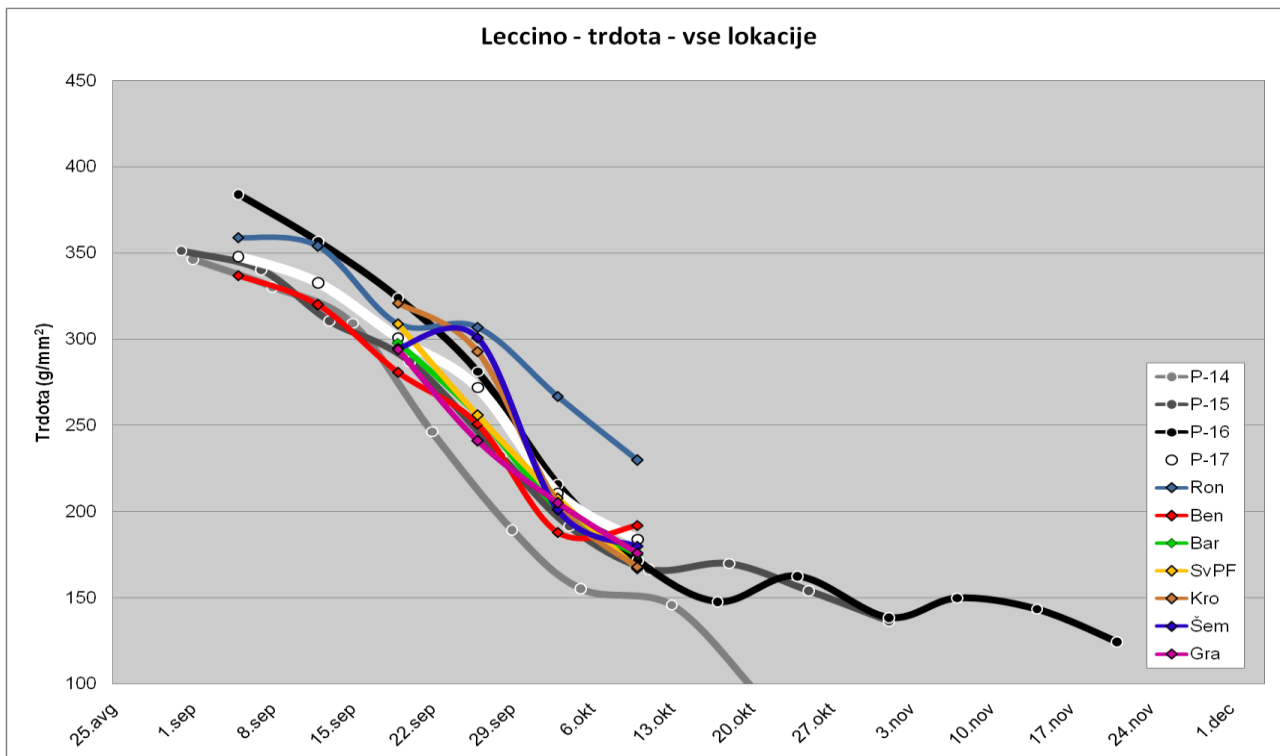
Slika 11: Vsebnost olja v laboratorijski oljarni (%) pri sorti LECCINO v letu 2017 v primerjavi s povprečjem 2016, 2015 in 2014



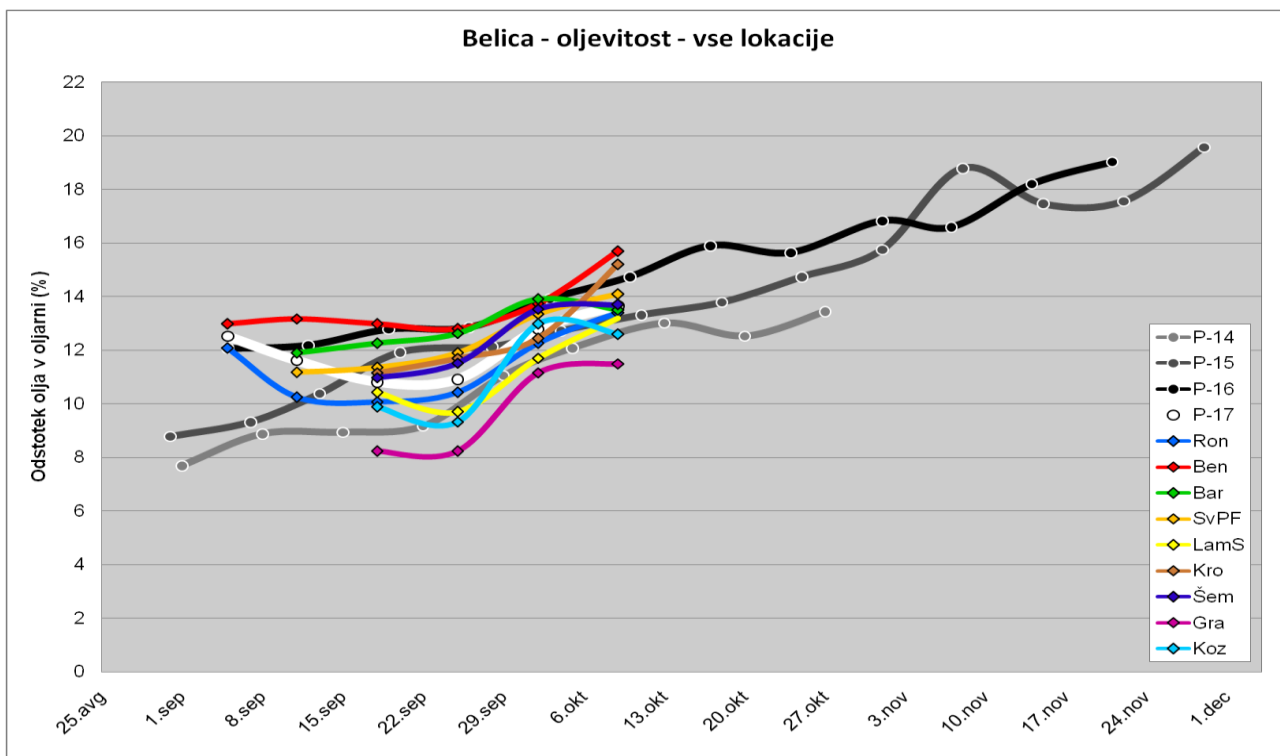
Slika 12: Indeks zrelosti pri sorti LECCINO v letu 2017 v primerjavi s povprečjem 2016, 2015 in 2014



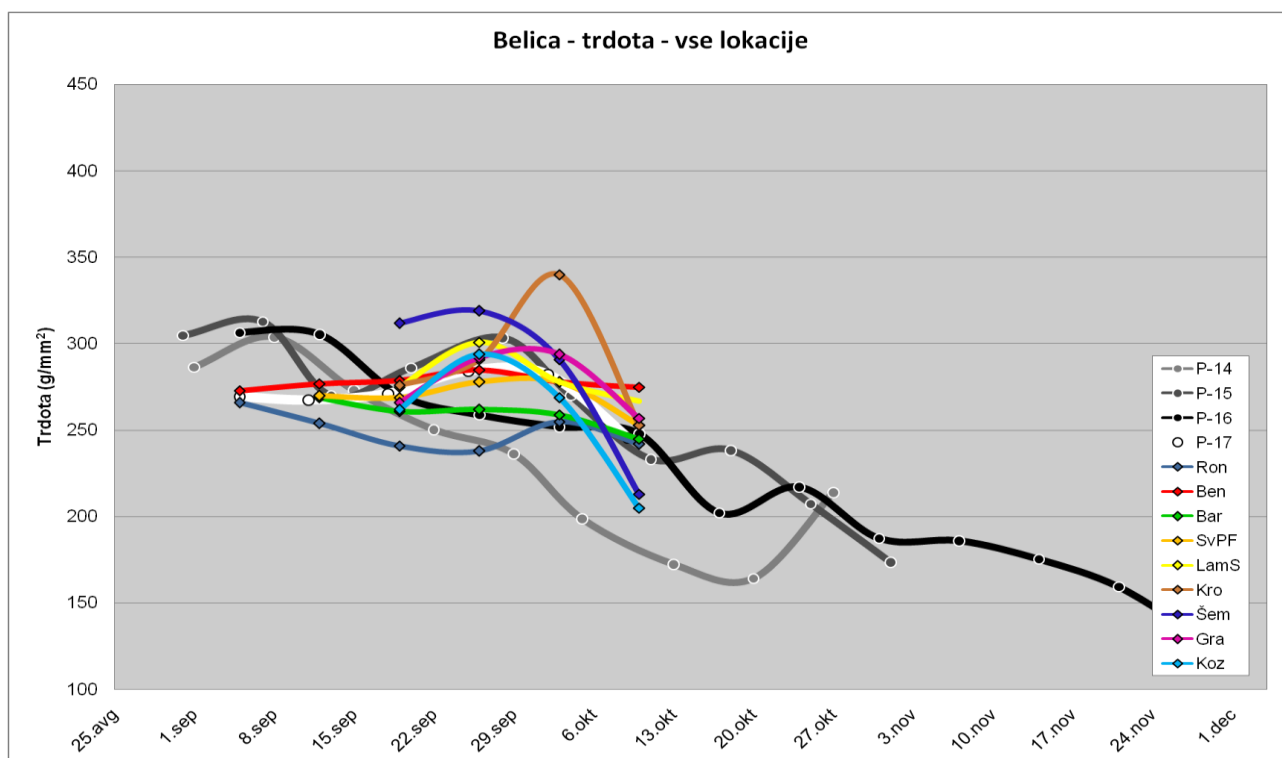
Slika 13: Trdota plodov (g/mm²) pri sorti LECCINO v letu 2017 v primerjavi s povprečjem 2016, 2015 in 2014



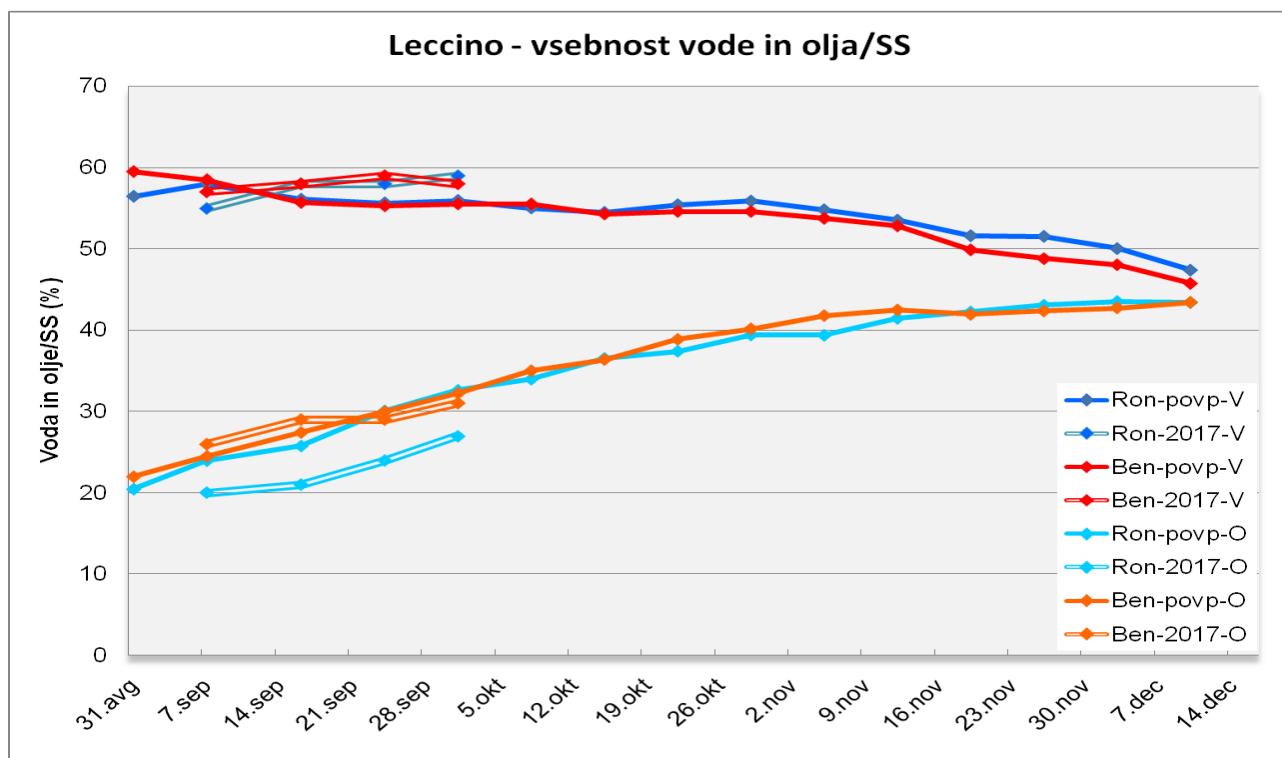
Slika 14: Vsebnost olja v laboratorijski oljarni (%) pri sorti ISTRSKA BELICA v letu 2017 v primerjavi s povprečjem 2016, 2015 in 2014



Slika 15: Trdota plodov (g/mm^2) 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

