agraria koper

OLJKA

D.O.S.I.
Društvo Oljkarjev Slovenske Istre

Glasilo Društva oljkarjev Slovenske Istre

številka 3/96

D.O.S.I. DANES IN JUTRI

Oljkarji Slovenske Istre smo združeni v društvo oljkarjev (D.O.S.I.) že pet let. To je nedvomno že obdobje, ki se lahko meri z opravljenim delom. Prav opravljene aktivnosti so izraz za naše zadovoljstvo, saj pokazatelji kažejo na to, da je društvena moč v stalnem vzponu. V tem primeru nimam v mislih samo število aktivnih članov ali pa članov, ki svoje društvene obveznosti redno izpolnjujejo (beri poravnavajo članarino in podobno), temveč tudi v tem, da je društvo razpoznavno v okolju tudi s svojimi aktivnostmi. Z zadovoljstvom lahko ugotavljamo dejstva, da postaja oljka način razmišljanja in oljkarstvo pomembna dopolnilna dejavnost. Lahko bi rekli, da postaviti oljčnik ni več **modna muha**, temveč pomembna investicija, ki bo s pravilnim pristopom doprinesla k boljšemu jutri.

Za uspehe izražene v številu novonastalih površin oljčnikov pa gre velika mera priznanja KMETIJSKI SVETOVALNI SLUŽBI, SKLADU KMETIJSKIH ZEMLJIŠČ, KZ AGRARIA ter OBČINAM in DRŽAVI, ki podpirata razvoj v obliki regresov. Menimo, da je društvena organiziranost oljkarjev nujno potrebna tudi zaradi izpopolnjevanja in informiranja o oljkarskih dejavnostih. Da smo oljkarji željni znanja pa nedvomno pokažejo polnoštevilni obiski oljkarjev na strokovnih predavanjih in podobnih oblikah izobraževanja. S prej omenjeno intenziteto rasti oljkarstva pa se nam odpirajo nova vprašanja, ki po naši oceni presegajo društveno organiziranost. V mislih imamo v eni besedi povedano **trženje oljčnega olja**. Po zbranih podatkih in analizah v preteklem obdobju (večletno delo degustacijske komisije) smo sposobni pridelati vrhunsko oljčno olje.

S takoimenovanim domačim trgom ni težav, saj olje takoj najde pot do domačih potrošnikov. Pridelovalci smo zadovoljni, ker naš produkt hitro pretočimo v tolarje ali lire. Ta način trženja je trženje na kratek rok, saj kupec ne sprašuje po analizah, oceni oljčnega olja, stroški za primerno embalažo in etikete niso potrebni, pa še bi lahko naštevali. Seveda ne trdimo, da mora vsak oljkar z 10 ali 500 sadikami takoj pristopiti k iskanju lastne embalaže, etikete in drugih marketinških prijemov; temveč odpiram temo kot razmislek vsakemu oljkarju o primernosti ali smelosti združevanja v asociacijo kot so npr. ORGANIZACIJE PRIDELOVALCEV in s tem prehod v resno trženje lastnega proizvoda – oljčnega olja Slovenske Istre.

predsednik DOSI:
Danilo MARKOČIČ

IZ VSEBINE

- *Ocenjevanje olja*
- *Kemijske analize, degustacije*
- *Oljkarstvo*

SLOVENSKA RAZSTAVA SADJA

18. - 23. oktober 1996, Portorož

osebnosti:

Naši znani in zaslužni oljkarji

dr. Stanko Kovačič

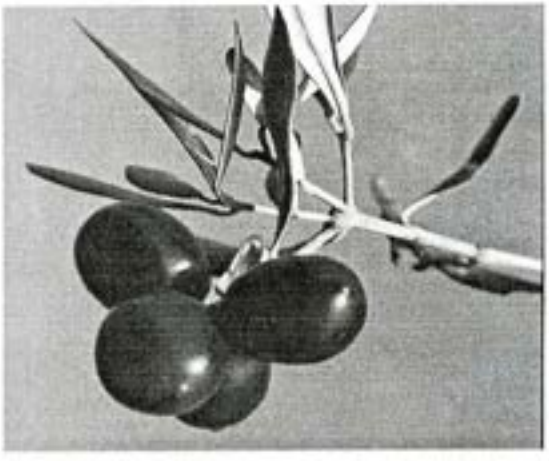
Rodil, se je 5. maja 1898 v delavski družini na Greti - Rojanu nad Trstom, kjer je obiskoval nemško gimnazijo; po predčasni maturi je bil vpoklican in poslan na Soško fronto, v bosanski napadalni polk. Po vojni je služboval na železnici v Ormožu, nato je študiral kemijo na Univerzi v Ljubljani in Bologni, kjer je leta 1923 absolviral, promoviral pa leta 1926; medtem in po promociji je služboval v sladkornih tovarnah v Doboju - Usoru in Osijeku kot tehnolog in kasneje direktor.

Leta 1930 se je vrnil v Slovenijo; na svojem posestvu v Košakih pri Mariboru je prideloval sadje, vino, prednostno mleko in jajca, v lastnem laboratoriju je izdeloval krepka krmila in druge izdelke. Ob okupaciji je zbežal na bloško planoto, se povezal z OF, zato so ga Italijani poslali v logor na Rabu; ob kapitulaciji jeseni 1943 je z Rabsko brigado odšel v Belo Krajino. Kot član gospodarske komisije SNOS na Rabu je vodil pomembne odseke za povojno obnovo gospodarstva in kmetijstva. Po končani vojni je 40 dni vodil gospodarski oddelek NOO za Primorsko v Trstu, leta 1947 pa ga je vlada poslala v Koper, kjer je mnogo prispeval za napredek istrskega kmetijstva, zlasti za južne kulture. Pri Vojni upravi Cone B in nato pri okraju Koper je opravljal pomembne politične in gospodarske posle, med drugim je idejno vodil agrarno reformo in novo poselitev Slovenske Istre. Vso skrb je posvetil izgradnji gospodarskih objektov, ki so povezani s kmetijstvom in prehrano, zlasti s sadjarstvom, vinarstvom, vrtnarstvom in oljkarstvom. Tedaj so zgradili klet Vinakoper, hladilnico in mlekarno v Dekanih, dve oljarni in postavili obširne sadovnjake, vinograde in oljčne nasade. Prizadeval si je za ustanovitev in izgradnjo Pristanišča Koper in železnice iz Kozine do Kopra. Glede na slabo stanje oljčnih nasadov je Stanko Kovačič že leta 1951 začel pripravljati program obnove ostarelih in zapuščenih oljčnih nasadov ter v ta namen na Koprsko povabil tri sadjarske mojstre in drevesničarje, ki so začeli preurejati drevesne krošnje in pomlajati oljke ter ustanavljati sadne drevesnice. Leta 1954 je organiziral zborovanje naprednih oljkarjev istrskega sadnega okoliša, kjer so praktiki sestavili program strokovnih nalog za obnovo oljkarstva. V prvem obdobju so proučili na Koprskem razširjene sorte oljk, načine množenja in gojitve sadik izbranih sort ter sestavili začasni izbor sort za množenje. V ta namen je Kovačič ustanovil Zavod za raziskovanje kmetijstva v Škocjanu pri Kopru; k sodelovanju je povabil nekaj študentov in diplomantov prve povojne generacije agronomov za terensko in laboratorijsko delo, med njimi so bili Zvonka Bricelj, Dragan Honzak, Dušan Lekovec, Marija Skaza, Vida Sotler in drugi. Ker si je Kovačič prizadeval za hitrejši napredek oljkarstva, je uspel iz posebnih sredstev za Cono B nabaviti že jeseni leta 1954 v Italiji 32.000 triletnih sadik, ki sta jih Zavod in Okrajna zadružna zveza razdelila posestnikom - oljkarjem. Iz tega časa pričajo oljčniki na Debelem rtiču - pri Študentskem naselju, v Ankaranu pri Škrgetu, na Plavjah pri Čoku, nasadi na Briču, Luciji in številni manjši nasadi od Kopra do Seče in Pirana. Huda zima in pozeba februarja 1956 je poškodovala nekatere mlade nasade, nekaj sadik novi priseljenci iz notranjosti Slovenije niso pravilno oskrbovali. Pa vendar je ta Kovačičeva akcija obnove oljčnih nasadov pustila ugodne dosežke, tudi kot model sedanji uspešni obnovi oljkarstva v Slovenski Istri. Za laboratorijske raziskave oljk in oljčnega olja je dr. Kovačič že leta 1954 izbral štiri vodilne sorte: belico, bugo, leccino in črnico ter jih analiziral glede na debelino in težo, vsebnost olja (maščobnost) in kislin v olju; določal je pravi čas bratve in postopek ravnanja s pridelkom od bratve do prešanja. Sodeloval je z oljarno v Izoli, na Plavju, Vanganelu in Krkavčah - Novi vasi. Pri analizah sta mu pomagala inž. Vitez, Saksida in laborantka Miranda. Kovačič je osebno vodil Zavod za raziskave do razpusta leta 1969, nato pa samo še laboratorij do smrti leta 1977. Kovačičev delež v obnovi istrskega oljkarstva je neizpodbiten. O tem pričajo naslednje razprave:

1. Gospodarski pomen vzgoje oljk in dviga proizvodnje olja na Koprskem (Kmetijski vestnik 1955, 3, 1.).
2. Sorte oljk in njih razširjenost na Koprskem (Agronomska in gozdarska fakulteta v Ljubljani 1956, 64 str.)
3. Oljka v Slovenski Istri (Biotehniška fakulteta v Ljubljani 1984, 127 str.)
4. V spomin dr. Stanka Kovačiča 1898-1977. Koper 1985, 28 str.

Za uspešno delovanje je že pred vojno dobil Red Sv. Save V. razreda, med vojno je bil odlikovan za hrabrost, po vojni pa je dobil še 16 raznih odlikovanj in diplom. Leta 1985 so mu Istrani postavili doprsni kip v Kopru ter izdali spominsko knjižico.

dr. France ADAMIČ



Kmetijski nasveti na avtomatskem odzivniku

24 ur na dan

(065) 98 - 23

varstvo tehnologija
cene sadja in vrtnin

ORGANOLEPTIČNO OCENJEVANJE

Na območju Slovenske Istre že dalj časa obstaja degustacijska komisija, ki ocenjuje oljčna olja po mednarodni metodi za ocenjevanje oljčnega olja, ki jo predpisuje Mednarodni svet za oljkarstvo s sedežem v Madridu. Komisija deluje v sestavi stalnih članov in sicer: Boris BRŽAN, Milena BUČAR-MIKLAVČIČ, Dušan ČOK, Angelo HLAJ, Aleksander JEVNIKAR, Fabio KOREN, Danilo MARKOČIČ, Aleksandra OŽBOLT, Darko SEDMAK, Danilo STAREC in Viljanka VESEL. Kako poteka degustacija? Pred pričetkom degustacije so vsa olja šifrirana. Vsak član komisije ocenjuje vzorce samostojno. Pri degustaciji mora biti tišina, saj ne sme priti do izmenjave mnenj med ocenjevalci. Za degustacijo se uporabljajo posebni obrazci, ki nam pomagajo pri beleženju napak in dobrih lastnosti olja. Za nevtralizacijo okusa med enim drugim vzorcem se uporablja jabolko, ki ga splahnemo z vodo. Napake, ki se najpogosteje pojavijo pri deviških oljčnih oljih so naslednje: zakisanost, pregreto ali zakuhano, vegetacijska voda, morklja, siromašno - gladko, po športah, plesnivo - vlažno, črvivo, žarko, slanica... Prijetni občutki so predvsem sadežni (zreli ali zeleni plodovi oljk), po jabolku, zeleni listi, trava, grenko, pikantno, sladko... Lastnosti oljčnega olja opisujemo po predpisanem slovarju in na ocenjevalnem listu ločimo napake in prijetne občutke, na podlagi katerih dobi vzorec tudi številčno oceno, ki razvrsti olje v kakovostni razred (ekstra - nad 6,5/ fino - od 5,5 do 6,5/ navadno - od 3,5 do 5,5/ oporečno - pod 3,5). Ko vsi člani samostojno ocenimo vsa olja, izračunamo povprečno oceno posameznega vzorca in jih razvrstimo po številu doseženih točk in dešifriramo. Iz podatkov o oljkah in olju, ki jih dobimo od posameznih pridelovalcev lahko sklepamo, katere so bile napake pri slabše ocenjenem olju in zakaj je neko olje doseglo dobro oceno. To pa je lahko vsekakor v veliko pomoč vsem oljkarjem, kajti zavedati se moramo, da bomo v bodoče lahko dobro prodali samo najboljše olje. Čeprav je velikokrat težko ugotoviti, kje je bila narejena največja napaka, pa lahko zagotovo trdimo, da je običajno največ napak zaradi prepoznega obiranja in daljšega čakanja na predelavo. Omeniti velja, da lahko zgodaj obrani plodovi dalj časa prenesejo primerno shranjevanje kot prezreli plodovi. Iz zdravih, primerno zrelih in nepoškodovanih oljk lahko dobimo najboljše olje. Kot vidite, nam degustacije lahko veliko povedo in se na njih lahko veliko naučimo. Seveda bi bilo idealno preučevati, kako vpliva posamezni dejavnik (sorte, zdrav plod, čas obiranja, način in čas shranjevanja oljk, shranjevanje olja...) na kakovost olja, vendar bi za to potrebovali laboratorijsko prešo, s katero bi si pomagali tudi pri določevanju primernega časa obiranja za vsako sorto posebej. Rezultati ocenjevanj oljčnih olj v vseh teh letih nam potrjujejo, da imamo glede pogojev in zastopanosti sort na območju Slovenske Istre zelo pestra oljčna olja, ki nam lahko ob primernem času in načinu obiranja, čim krajšem času skladiščenja in primernem shranjevanju olja dajo olja vrhunske kakovosti.

Med...

...in po končanem ocenjevanju.

Kmetijska svetovalna služba

Viljanka VESEL,
dipl.ing.agr.

KEMIJSKE ANALIZE

PREDSTAVLJAMO VAM LABS -KEMIJSKI LABORATORIJ, KJER SE USTVARJA BAZA KEMIJSKIH PODATKOV O OLJČNIH OLJIH SLOVENSKE ISTRE

Kadri: zasebni raziskovalci, dipl.ing. kem.

Oprema: najsodobnejša (dva plinska kromatografa, tekočinski kromatograf...)

Področja dejavnosti: analitika in raziskave oljčnih olj, ekologija, kontrola kakovosti kemikalij, ostalo.. V LABS-u smo v tem letu bogatejši za novo najsodobnejšo analitsko opremo, s katero lahko določujemo v oljčnih oljih tudi tiste komponente, ki so v oljih prisotne v manjših količinah, dajejo pa olju nekatere značilne lastnosti kot so: barva, vonj, okus in pa odpornost na staranje. Te snovi so: ogljikovodiki, aldehidi, estri (predvsem voski in sterolni estri), steroli, alkoholi, triterpenski alkoholi, pigmenti, tokoferoli (vitamin E), fenoli in karotinoidi. Poznavanje vsebnosti teh snovi v oljčnih oljih omogoča strokovnjakom, da v oljčnih oljih čimhitreje in čimbolje ločijo slabša olja od boljših, da lahko določijo primesi semenskega olja ali kateregakoli drugega olja. Z najnovejšimi analitskimi metodami in opremo se lahko določi tudi prisotnost rafiniranega oljčnega olja v deviškem oljčnem olju. Zato vsi tisti, ki bi radi dodali cenejša olja k deviškim oljem vedite, da se lahko določi že zelo nizke koncentracije primešanega olja in da bo z novim pravilnikom inšpektorjem omogočeno, da se lotijo dela na področju "deviškosti" olj. Po Evropskih normativih imamo lahko v prometu glede na vrsto tehnološkega postopka, in s tem vrsto kakovosti, OLJČNO OLJE IN OLJE OLJČNIH TROPIN.

1. OLJČNO OLJE se razvršča v naslednje kakovostne razrede:

1.1. Deviško oljčno olje
(ekstra deviško oljčno olje, fino deviško oljčno olje, navadno deviško oljčno olje, deviško oljčno olje neprimerno za prehrano -lampantno)

1.2. Rafinirano oljčno olje

1.3. Oljčno olje
(mešanica rafiniranega in deviškega oljčnega olja)

2. OLJE OLJČNIH TROPIN pa v naslednje kakovostne razrede:

2.1. surovo olje oljčnih tropin
2.2. rafinirano olje oljčnih tropin
2.3. olje oljčnih tropin

Laboratorij "LABS"
(B. Butinar, M. Joksič, M. Bučar

TABELA 1: Kislinska stopnja in kakovostni razred

KAKOVOSTNI RAZRED	Vsebnost prostih kislin (KISLINSKA STOPNJA)
1.EKSTRA DEVIŠKO OLJČNIO OLJE	pod 1,0 %
2.DEVIŠKO FINO OLJČNO OLJE	pod 2,0 %
3.DEVIŠKO NAVADNO OLJČNO OLJE	pod 3,3 %
4.DEVIŠKO NEPRIMERNO ZA PREHRANO*	nad 3,3%

TABELA 2: Kislinska stopnja (pod 0,5%) 382 olj po času predelave (l.95/96)

KISLINSKA STOPNJA	PREDELAVA DO 30.11.95	PREDELAVA DO15.12.95	PREDELAVA OD 15.12. DALJE
pod 0,5%	113 vzorcev	83 vzorcev	16 vzorcev

TABELA 3: Kislinska stopnja (pod1,0%) 382 olj po času predelave (l.95/96)

KISLINSKA STOPNJA	PREDELAVA DO 30.11.95	PREDELAVA DO15.12.95	PREDELAVA OD 15.12. DALJE
pod 1,0 %	97,6% vseh vzorcev	87% vseh vzorcev	43% vzorcev

Da lahko pridelujemo in predelujemo dobra olja kaže naslednja TABELA(4).

Kislinska stopnja	Število vzorcev
pod 1,0 %	276 (79,5%)
od 1,0 do 2,0%	44 (12,7%)
do 3,3%	15 (4,3%)
nad 3,3%	12 (3,5%)

V najvišji kakovostni razred se uvrščajo deviška oljčna olja, ki pa jih razvrščamo v kakovostne razrede na osnovi kemijskih analiz in organoleptične analize. Kislinska stopnja je eden izmed najosnovnejših kriterijev za kakovostno uvrstitev oljčnih olj. Iz tabele 1 je razvidno, da je boljša kakovost tistega olja, ki ima čim manjšo vrednost kislinske stopnje.

* Neprimerno za prehrano ne pomeni strupeno, tako olje se le ne sme stekleničiti za širšo potrošnjo (ne sme biti na policah!)

V sodelovanju z oljarji in D.O.S.I. smo v okviru raziskovalne naloge organizirali akcijo brezplačnih analiz kislinske stopnje za vse pridelovalce olj letnika 95/96. Analizirali smo 382 vzorcev olj, ki smo jih razdelili v tri časovna obdobja (olja, ki so bila predelana do 31.11.95 (zgodnje obdobje), od 1.12. do 15.12.95 (srednje) in od 15.12.95 dalje (pozno obdobje).

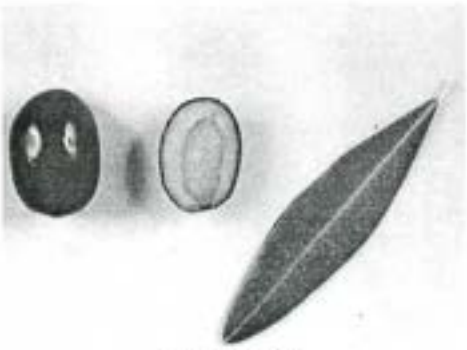
Iz tabele 1 je razvidno, da je v prvem obdobju največ vzorcev z nizko kislinsko stopnjo, kar 97,6% vseh vzorcev predelanih do 30.11.95 se lahko uvršča v kategorijo ekstra

OLJČNIH OLJ

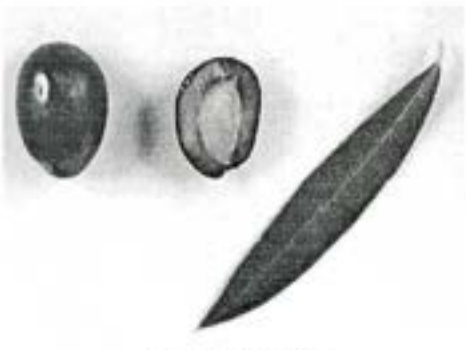
deviška olja. Da lahko pridelujemo in predelujemo dobra olja kaže tabela 4. Lahko torej predelujemo zelo dobra olja. (Najnižje dosežena kislinska stopnja pri analiziranih vzorcih je 0,06% in najvišja 7,8%) Iz podatkov shranjevanja in obiranja, ki smo jih dobili s to akcijo analiz je razvidno,da na višje vrednosti kislinske stopnje vpliva zrelost plodov (prepozno obiranje) in predolgo skladiščenje, sušenje.. Le redki so, ki so dolgo (več kot 14 dni) skladiščili oljke in ohranili dobro kvaliteto plodov in s tem kasneje olja. Iz pozno obranih (že gnilih, plesnivih plodov) pač ne moremo predelati svežega, dobrega olja.... Poleg kislinske stopnje pa skušamo ugotoviti še druge kemijske značilnosti teh olj, vpliv le teh na pridelavo in predelavo, vse to v želji, da bi znali čimbolje pridelati in tržiti oljčna olja Slovenske Istre. Rezultati določevanja kakovostnih parametrov oljčnih olj Slovenske Istre letnik 92/93, letnik 93/94, letnik 94/95 in letnika 95/96 so predstavljeni v raziskovalni nalogi NEKATERE ZNAČILNOSTI OLJČNIH OLJ SLOVENSKE ISTRE. Nalogo so ob znatni pomoči Znanstveno raziskovalnega središča RS, Koper finansirali: Ministrstvo za znanost in tehnologijo, Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, mestna občina Koper in Piran.

Milena BUČAR-MIKLAVČIČ
dipl. ing. kem.

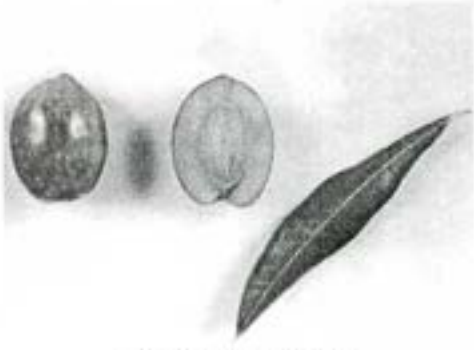
Oljke iz naših nasadov



LECCINO

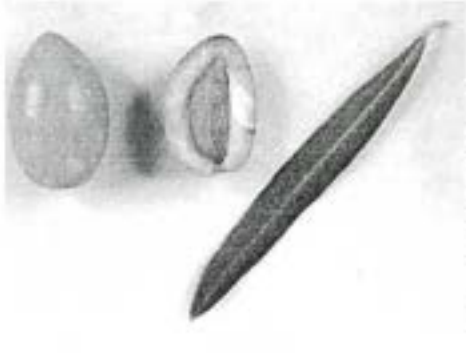


PENDOLINO



ISTRSKA BELICA

ASCOLANA TENERA



PICHOLINE

V tem prispevku vam za pokušino objavljamo vse glavne sorte iz sortimenta in postransko sorto Picholine. Fotografije je prispeval L. Kleva, za kar se mu še posebej zahvaljujemo.

Oljčni nasad nad Lamo

Neposredno za tovarno LAMA je na cca 12 ha organiziran oljčni nasad. Pred tem je bilo področje zapuščeno in poraslo z grmovjem in akacijami. Leta 1982 smo na tem področju zasadili oljčne sadike, ki so bile uvožene iz Italije. Sortni izbor je dokaj mešan in sicer: istrska belica, leccino, leccione, pendolino in nekaj vzorcev namiznih sort. Celotno področje nad Lamo je razdeljeno na 10 gojiteljev oljk, med katerimi imam spodaj podpisani cca 0,5 ha. V mojem nasadu je 150 dreves od katerih je 50 starih več kot 200 let, vendar precepljenih in obnovljenih. 100 dreves je bilo posajenih pred štirinajstimi leti, to je leta 1982. Istrske belice je 90%, ostale sorte so: leccino, leccione, pendolino in nekaj vzorcev drugih sort. Tri leta po sajenju smo doživeli veliko neprijetno presenečenje, ko so nam takrat še mlade sadike zmrznile. Takrat je bilo veliko diskusij kaj narediti. Ali požagati vsa drevesa pri zemlji in čakati, da poženejo na novo? Jaz sem se odločil, da jih obrežem 1m visoko od tal. Ta odločitev je bila dobra, kajti več kot 95% dreves je ozelenelo in se hitro opomoglo. Oljke so v 6.letu, nekaj dreves v 7. ali 8. letu po sajenju začele dokaj dobro in redno roditi. Pri tem moram omeniti, da istrska belica rodi redno vsako leto, medtem ko so ostale sorte nagnjene k izmeničnosti. Med pomembnejša dela v nasadu spadajo: - obrezovanje - gnojenje - obdelava tal - zaščita pred škodljivci in - obiranje oljk. Obrezovanje opravljam vsako leto in sicer od druge polovice februarja do konca marca, odvisno od vremenskih pogojev. Odločil sem se za polikonično vzgojno obliko, ker zagotavlja dobro osvetljenost, zračnost in dobro rodnost. Vse porezane veje zmeljem in raztrosim po nasadu, tako nekoliko omilim kronično pomanjkanje organske snovi v tleh. Dodatno gnojim v aprilu z mešanico BEL FRUTTO, kateri dodam še KAN ali AMONSULFAT. Porabim letno 100 kg mešanice in 100 kg KAN-a. Po končani rezi plitvo preorjem, največ do 10cm globoko. Takrat zorjem gnojilo in zmlete ostanke vej. Prvo zaščito opravim v aprilu in sicer z bordojsko brozgo (1%), le ta deluje dezinfekcijsko na odrezane dele in preventivno proti oljčni kozavosti. Temu sledi zaščita proti oljčnemu molju, ki jo opravim koncem maja in če je potrebno še koncem junija. To tretiranje opravljam po navodilih svetovalne službe. Proti koncu julija začnem z rednim opazovanjem prisotnosti najhujšega škodljivca v oljčniku: OLJČNE MUHE. Za opazovanje uporabljam rumene table, ki so se pokazale kot enostaven in zanesljiv pripomoček. Za zatiranje oljčne muhe se poslužujem metode zastrupljenih vab, to je 1% BUMINAL-a in 0,15% ROGOR-ja. Za vsako tretiranje porabim 15 litrov škropiva (1deciliter na drevo). Škropim povprečno 5 do 6 krat letno, vendar za celo sezono porabim le približno 1deciliter do 1,5 decilitra ROGOR-ja. Omenjeno metodo uporabljam že 10 let in do sedaj sem imel vedno zdrave plodove. Pri tem je potrebno poudariti, da mora biti opazovanje zelo natančno. Da bi na koncu sezone dosegli osnovni cilj, pridobivanje kvalitetnega oljčnega olja, je potrebno oceniti optimalno zrelost oljčnih plodov. Za sorte, ki se temno obarvajo je dokaj enostavno, medtem ko je za belico nekoliko težje. Enostavna in relativno zanesljiva metoda je, da stisnemo plodove med prsti. Če se pri tem zdrobijo v koščke pomeni, da plodovi še niso zreli, če pa se pokaže kašasta snov, so plodovi zreli in primerni za obiranje. Tako kot je pomembno določiti optimalno zrelost, je pomembno tudi to, da se oljke takoj predela v olje (najkasneje v enem tednu). Obiramo tako, da položimo na tla plastične mreže in smukamo z ročnimi grabljicami. Plodove očistimo od listja in vejic, ter jih hranimo v primernih zabojih v katerih jih peljemo na predelavo. Ob tej priliki bi se rad iskreno zahvalil vsem bivšim in sedanjim delavcem kmetijske svetovalne službe. Koper, 6.10.1996

Angelo HLAJ

DRAGA OLJKA

(Tekmovanje Oljka, ali te poznam?)

Kar lasje se mi pričnejo dvigati, ko pomislim kaj vse smo pretrpeli, da smo se vse kar se tebe tiče naučili. Tudi tekmovanje je bilo naporno, toliko ur misliti in pisati, vendar je bil naš trud poplačan s tem, da smo dosegli prvo in peto mesto. Zelo veseli smo, da smo te spoznali in želimo, da bi se še velikokrat srečali v vsakdanjem življenju.

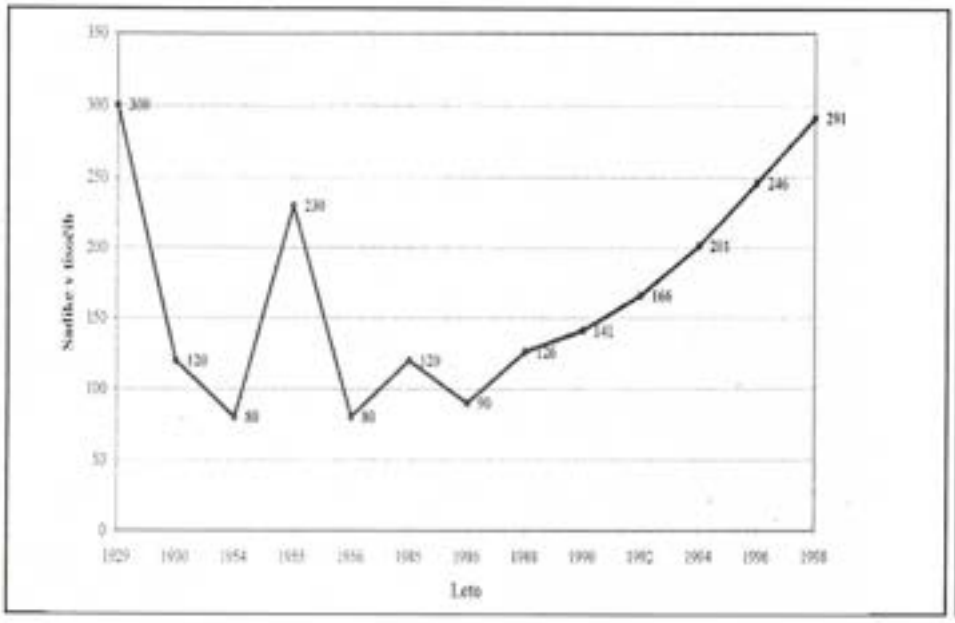
OŠ Prade I. in II. skupina Mentor:

Oljkarstvo v Slovenski Istri

OLJKARSTVO V SLOVENIJI (SLOVENSKI ISTRI) V Slovenski Istri imamo skupno že skoraj 900 hektarov oljčnikov, od tega 540 hektarjev mladih intenzivnih nasadov, po čemer je oljka četrta sadna vrsta v Sloveniji, čeprav so pridelki zaenkrat še nizki zaradi številnih mladih nasadov (ocena zadnjega pridelka: 1200 t oljk ali 210 t olja). Po ocenah je v Slovenski Istri 350 ekstenzivnih oziroma starih nasadov, od katerih je del slabo oskrbovan, manjši del je zapuščen, del pa oskrbovan. Ko govorimo o intenzivnih nasadih, mislimo predvsem nasade, ki so bili postavljeni v zadnjih letih. Le 120 hektarjov (od intenzivnih) je bilo postavljenih pred 1980, ostali pa po 1987, kar se pozna pri količini pridelanih oljk. Tudi poraba oljčnega olja v Sloveniji je v primerjavi z drugimi sredozemskimi državami zelo nizka (pričakovati je vedno več interesa zaradi zmeraj večje osveščenosti ljudi o zdravi prehrani), vendar vseeno precej presega pridelavo oljčnega olja doma. Najbrž tudi zaradi tega številni posamezniki postavijo letno skupno 40 do 50 hektarjev oljčnikov, ki so razpršeni po celi regiji. Skoraj vsi oljčniki so zasebni, posamezni pridelovalci imajo manjše površine (od 0,2 do 2 ha), tako da skoraj ni opaziti, da je že toliko posajenega. Tako velika letna obnova nam je lahko v ponos, hkrati pa opozorilo, da se moramo potruditi pridelati olje najboljše kakovosti in razmišljati o blagovni znamki, če želimo tudi večje količine dobro prodati. Kot vsi vemo, se oljčno olje danes kar samo prodaja. Kompleksi, kjer rastejo oljke so manjši, največji ima približno 14 hektarjev. Po študiji Biotehniške fakultete (1985) je možno v Slovenski Istri skupno postaviti 1500 hektarjev oljčnikov na idealnih legah. Za oljčne nasade seveda niso primerne doline, kjer se zadržuje hladen zrak, pa tudi previsoke in izpostavljene lege niso primerne. Idealna so južna, jugozahodna in tudi jugovzhodna pobočja - običajno so to večje ali manjše terase, kjer ni možno namakanje.

Graf: Število oljčnih dreves v 1.000 - ih od leta 1929 dalje (nihanja zaradi pozeb: 1929, 1956, 1985) do 1996 in predvidevanja za 1998 leto. S takim trendom bo že pred 2000-im letom ponovno več kot 300.000 dreves.

Kmetijska svetovalna služba
Viljanka Vesel,
dipl.ing.agr.



Glede na to, da je Zavarovalnica Maribor d.d. prisotna s svojo enoto na Primorskem s sedežem v Kopru, smo se v sektorju za kmetijska zavarovanja odločili, da razširimo ponudbo kmetijskih zavarovanj. Po osamosvojitvi Slovenije je obmorski del Slovenije s svojimi klimatskimi danostmi in s pomočjo strokovnih služb obudil tradicijo pridelovanja oljčnega olja. Pri spremljanju razvoja intenzivnih nasadov v Sloveniji smo v Zavarovalnici Maribor d.d. opazili, da se je na vašem območju nasadilo veliko število intenzivnih nasadov oljk ter s tem znatno povečala pridelava oljk in oljčnega olja, kar je iz strokovnega in gospodarskega vidika po naših ocenah zelo pomembno, saj se na delu Slovenske Istre izkoriščajo za takšno pridelavo ugodne lege in hkrati intenzivira pridelava, ki ima v sredozemskih državah že poseben status in predstavlja kar pomemben del izvoznega kmetijskega gospodarstva. Na osnovi pogovorov s strokovnimi službami in z ga. Viljanko Vesel ter glede nato, da je nevarnost poškodb oljk po toči prisotna tudi v tej vrsti intenzivne pridelave in je lahko izpad dohodka velik, smo se v Zavarovalnici Maribor odločili, da pripravimo pogoje za zavarovanje oljk pred točo. Zavarovanje bi obsegalo možnost zavarovanja pridelka oljk proti toči za količino in kakovost. Za takšno možnost pa smo se odločili iz razloga, da je možno iz poškodovanih plodov pridelati oljčno olje slabše kakovosti , ki je cenovno v nižjem razredu in predstavlja za pridelovalca izgubo dohodka, ta del izpada dohodka pa bi nadomestila ravno odškodnina za nastalo škodo. Ker se zavedamo, da je za vas odločitev zavarovati pridelek ali ne, povezana tudi s stroški, bomo v Zavarovalnici Maribor d.d. ponudili takšno obliko zavarovanja, ki bo sprejemljiva za obe strani, hkrati pa vam bo sklenjeno zavarovanje dajalo jamstvo, da vam narava ne uniči vašega vloženega denarja. Upamo, da bomo z razširitvijo ponudbe kmetijskih zavarovanj pred nevarnostjo toče, strele in požara, prispevali svoj delež tudi pri nadaljnjem razvoju te zelo intenzivne in za vaše območje zanimive pridelave oljk in oljčnega olja.

Za Zavarovalnico
Maribor d.d.

Branko Tekmec

ZM d.d.
ZAVAROVALNICA MARIBOR d.d.
PREDSTAVNIŠTVO KOPER
PTC Zelena pot
Cesta Zore Perello Godina 2, Koper
Tel. 066/38-627,038-631; fax: 066/38-629
Poreč Italy
Tel. 99683-434

SLOVENSKA RAZSTAVA SADJA

18. - 23. oktober 1996, Portorož

Petek, 18.10.

ob 11.00 uri

SVEČANA OTVORITEV RAZSTAVE

(hotel Slovenija)

Nedelja, 20.10.

ob 17.00 uri

OLJČNO OLJE IN ZDRAVJE

(konferenčna dvorana hotela Riviera)

Ponedeljek, 21.10.

ob 11.00 in 17.00 uri

VODENA DEGUSTACIJA OLJČNEGA OLJA

(konferenčna dvorana hotela Riviera)

Torek, 22.10.

ob 10.00 uri

UPORABA FITOFARMACEVTSKIH SREDSTEV V SADJARSTVU -

Slovensko sadje je zdravo

(konferenčna dvorana hotela Riviera)

ob 15.30 uri

RAZISKAVE V SADJARSTVU

(konferenčna dvorana hotela Riviera)

ob 20.30 uri

SADJARSKI PLES

(Hotel Riviera)

Sreda, 23.10.

od 09.00 do 15.00 ure

RAZISKAVE V SADJARSTVU

(konferenčna dvorana hotela Riviera)

Razstava bo v hotelu Slovenija.
Urnik razstave: od 9.00 do 18.00 ure.

Oljka je glasilo DOSI
Uredniški odbor: UO DOSI
Računalniški prelom: Grafiti line, Izola
Naklada: 800
Cena: 0 SIT
Fotografije: Sedmak, Vovk, L. Klevz
Tisk: Rotografika Bovi
Naslov DOSI: PP 110 Izola