OLJKA

GLASILO DRUŠTVA OLJKARJEV SLOVENSKE ISTRE

Letnik XVI, št.1/2009

MINISTER NAM JE NAKLONJEN

V začetku marca se je Minister za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano pogovarjal s člani UO Zveze društev oljkarjev Slovenije v Novi Gorici. Obiskal je tudi LABS v Izoli.

Predstavniki posameznih društev smo ministra seznanili z aktualnimi problemi oljkarstva, ki so predvsem ureditev davčne zakonodaje, zakona o katastrskem dohodku in zakona o katastru. V zakonu o katastru predlagamo, da se vnese kategorijo oljčnik, ker do sedaj ni opredeljena. Prav tako predlagamo, da zakon o katastrskem dohodku upošteva oljčnik kot osnovo za izmero dohodnine. V zakonu o dohodnini pa predlagamo, da se določi osnova na ha oljčnika.

Opozorili smo na problematiko razpisov, ki jih pripravlja AKTRP za razne potrebe oljkarjev. V sedanjih razpisih niso upoštevani specifičnost oljkarjev, tako da se lahko le redko kateri oljkar prijavi na razpise za pridobitev različne opreme, ki jo potrebujemo pri obiranju, rezi in ostalih opravilih.

Ministra smo opozorili, da smo zaradi nepriznavanja OP (organizacije proizvajalcev), ki smo jo ustanovili že leta 2006 izgubili približno 200 tisoč evrov evropskih sredstev. Ta sredstva so se porabila za druge namene.

Zato smo se dogovorili, da ponovno predložimo progam dela OP, ki v glavnem obsega področje spremljanja in zatiranje škodljivcev v oljčnikih (Sigma), izobraževanje pri rezi olj, pri degustaciji oljčnega olja, sodelovanje z različnimi sorodnimi mednarodnimi institucijami, organizacijo mednarodnih tekmovanj o kvaliteti olja (oljčna vejica), tekmovanje osnovnošolcev o poznavanju oljkarstva (»Oljka, ali te poznam?«), sofinanciranje strokovnega glasila Oljka, podpora pri mednarodnih tekmovanjih o kakovosti oljčnega olja za naše najboljše pridelovalce ter sodelovanje na različnih sejmih doma in v tujini.

Te dni smo dobili podaljšan štiriletni certifikat za ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre z označbo geografskega porekla. To pomeni, da smo v preteklih štirih letih uspešno prebrodili vse začetne težave in dokazali, da imamo v Slovenski Istri vrhunsko kakovost oljčnega olja. Takoj, ko smo pridobili slovenski certifikat, smo celoten elaborat o pridobitvi zaščitene oznake posredovali v Bruselj, da bi pridobili tudi evropske zaščitene oznake. Pohvaliti se moramo, da je ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre edini slovenski proizvod, ki ima tudi evropsko oznako.

Začetki so bili sicer težavni, precej je bilo odpora predvsem pri določanju pogojev, kot so čas obiranja in predelave (48 ur), hramba plodov in olja, temperatura ob predelavi. Veliko je bilo skeptikov. Vendar smo ob vztrajnem prizadevanju nekaterih pridelovalcev, predstavnikov LABS in Centra za oljkarstvo v društvu vztrajali pri izpolnjevanju zastavljenih ciljev, to je pridobitev certifikata. Od začetnih 37 članov pred štirimi leti šteje skupina EDOOSI-ZOP (ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre-zaščitena

DOSI

Društvo Oljkarjev Slovenske Istre

Dejavnosti informiranja in pospeševanja prodaje sofinancira: EKSRP RS MKGP ARSKTRP 2007-2013, ukrep 133

označba porekla) sedaj že 60 članov. V okviru društva smo ustanovili skupino EDOOSI-ZOP, ki je priznana s strani MKGP in s tem tudi je dana možnost za črpanje sredstev iz evropskih skladov, ki so namenjena za vzdrževanje, promocijo in širitev sheme kakovosti. Pričakujemo, da se bo skupina v naslednjih letih povečala še za 30 članov.

Dino Pucer

INVENTARIZACIJA, ODKRIVANJE IN DETERMINACIJA SORT

Mag. Viljanka Vesel, univ.dipl. inž.kmet., KGZS – Zavod GO, Poskusni center za oljkarstvo

V Poskusnem centru za oljkarstvo (PCO) Kmetijsko gozdarskega zavoda Nova Gorica v okviru petletnega programa izvajamo številne naloge, ki jih financira Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS. Inventarizacijo, odkrivanje in determinacijo sort oljk izvaja PCO v okviru strokovnih nalog Kmetijskega inštituta Slovenije.

Naloge za obdobje 2008 - 2009 so naslednje:

- inventarizacija, odkrivanje in determinacija sort,
- vzdrževanje nacionalnega kolekcijskega nasada Strunjan (25 sort in tipov),
- vzdrževanje nacionalnega kolekcijskega nasada Purissima (36 sort in tipov z možnostjo širitve),
- vzdrževanje matičnega nasada izbranih klonov sorte Istrska belica - Lama,
- preizkušanje podlag (priprava materiala, začetek izvajanja),
- vpliv tal na prehranjenost in rodnost oljk,
- vpliv časa obiranja na vsebnost olja v plodovih (spremljanje dozorevanja),
- vpliv časa obiranja na kakovost oljčnega olja,
- vpliv shranjevanja olja na kakovost,
- vpliv predelave (v laboratorijski oljarni) na kakovost oljčnega olja.

Inventarizacija, odkrivanje in determinacija sort poteka na širšem območju z iskanjem neznanih sort. Neznane in zanimive sorte opisujemo po posebnem mednarodnem sistemu, jih razmnožimo in posadimo v kolekcijske nasade. Le v istem nasadu z enakim tretiranjem lahko sorte med seboj primerjamo in ugotavljamo njihove lastnosti. Prvi tak kolekcijski nasad je bil postavljen v letih 1995-98 v Strunjanu v sodelovanju z zasebnikom. V njem je posajenih 28 sort in tipov oljk. Po nekajletnih opazovanjih smo za nekatere neznane tipe ugotovili, da ustrezajo nekaterim že znanim sortam. Večina sort je bila pri postavitvi zastopana s petimi drevesi. V letih po pozebi 1996 so bile dosajene sorte, ki so bile takrat dosegljive.

V kolekcijskem nasadu vsako leto spremljamo čas cvetenja po mednarodnem sistemu RESGEN. Pri vsakem drevesu posamezne sorte beležimo pojav prve vidnosti cvetnega venca (E), začetek cvetenja (F), polno cvetenje (F1) in odpadanje ali temnenje venčnih listov (G). Na podlagi tega za vsako sorto izračunamo začetek in konec cvetenja in polnega cvetenja, povprečni datum polnega cvetenja, njegovo trajanje in čas cvetenja v celoti. V 2008 je cvetenje začelo le malo bolj zgodaj kot v običajnem letu. Izjema je bilo leto 2007, ko je cvetelo približno tri tedne pred običajnim časom. Poleg tega vsako leto (RESGEN metoda) ocenimo intenzivnost cvetenja glede na odstotek krošnje s cvetovi v 6 kategorij (0%, 1-20%, 21-40%, 41-60%, 61-80%, 81-100%). Cvetenje je bilo v letu 2008 pri večini sort zelo dobro, le pri sortah Črnica, Nocellara del Belice, NN-Rozi in NN-Sanovada je bilo slabše, saj lani skoraj niso imele cvetov.

Na domačih in udomačenih sortah iz kolekcijskega nasada smo v letih 2003, 2004, 2005 in 2008 spremljali samooploditev in oploditev. Deset vejic vsake sorte smo pred začetkom cvetenja prekrili, deset pa smo jih samo označili. Pred prekrivanjem smo prešteli število socvetij na vejici in število cvetov na socvetju. Po 40 dneh smo ugotavljali, koliko plodičev je ostalo na posameznih socvetjih in vejicah. V literaturi zasledimo, da ja za dober pridelek dovolj od 1 do 5 % oploditev. Najboljša samooploditev je bila v letu 2004, medtem ko je bila v 2008 letu zelo nizka (Buga - 0,21%, Leccino – 0,07%) ali je ni bilo (Črnica, NN-Sada, NN-Sanovada, Štorta), razen pri sorti Istrska belica (2,18%). Vse sorte razen Štorte so imele oploditev višjo od 1%, kar bi moralo zadostovati za dober pridelek. Sorta Leccino je imela v letu 2008 precej slabšo oploditev (1,83%) kot v letu 2005 (6,04%), pridelek pa dvakrat višji kot v letu 2005. Kljub boljši oploditvi sorte Istrska belica kot v letu 2004, je bil pridelek oljk nekoliko slabši, medtem ko je bil pridelek olja celo rahlo višji. Zunanje razmere zelo pomembno vplivajo na rezultate, zato je priporočljivo podobne poskuse ponavljati v letih.

V kolekcijskem nasadu poleg cvetenja opazujemo rast in rodnost ter občutljivost na bolezni, škodljivce in nizke temperature. Poleg pozebe 1996, zaradi katere smo morali posamezna drevesa zamenjati, druga obnoviti (močneje porezati), smo imeli v letih od 2000 do 2002 težave s kaparjem (Saissetia oleae), v 2003 pa še z izrazito sušo z izredno visokimi temperaturami, kar je v času cvetenja povzročilo dodatno škodo. Dolgo vlažno obdobje v jesenskem času 2005 je botrovalo okužbi s pavjim očesom. Škropljenje v tistem obdobju ni bilo priporočljivo zaradi obiranja, kasneje pa zaradi nastopa nizkih temperatur. Spomladansko škropljenje ni zadostovalo, da bi drevesa ohranili zdrava. Suša takoj po cvetenju je še dodatno pripomogla k slabi rodnosti v letu 2006, lahko bi rekli celo k izpadu pridelka. Zara-

di tople jeseni in zime ter sušnega obdobja že od vsega začetka leta dalje so bile tudi v letu 2007 težave z rodnostjo. Tudi leto 2008 je bilo posebno, saj je bilo v spomladanskem času pred cvetenjem veliko padavin, rastline so imele na razpolago dovolj hranil, zato je bilo cvetenje optimalno. Zaradi pomanjkanja padavin v obdobju pred obiranjem ter visokih temperatur so plodovi zelo hitro dozoreli in večinoma vsebovali višje odstotke olja kot v prejšnjih letih. Iz preglednice lahko vidimo, da je za leto 2008 značilen dober pridelek v primerjavi s prejšnjimi leti. Najvišji pridelek oljk so imele sorte Leccino, Pendolino, Coratina in Arbequina, najnižji pa sorte Nocellara del Belice, NN-Sanovada, Santa Caterina in Frantoio. Med domačimi in udomačenimi sortami je imela najvišji pridelek sorta NN-Sada, nekoliko nižji Buga in Istrska belica. Najvišji pridelek olja na drevo je dosegla sorta Leccio del Corno, nekoliko nižjega sorta Arbequina, za njo pa Coratina.

V laboratorijski oljarni, kjer lahko predelujemo minimalno količino 400 do 700 g, smo ugotavljali dobit olja v oljarni za vse sorte iz kolekcijskega nasada (kjer je bilo možno). Na podlagi dobiti olja smo izračunali pridelek olja na drevo. Pred začetkom predelave smo stehtali 100 plodov in določili povprečno težo ploda. Poleg tega smo določili tudi indeks zrelosti (IZ - indeks zrelosti), ki lahko doseže mak-simalno vrednost 7. Tako vrednost doseže, ko so vsi opazovani plodovi v celoti obarvani (od povrhnjice do koščice). Kljub temu, da načeloma priporočajo obiranje pri vrednosti IZ 3,5 (večina povrhnjice je že obarvana), ugotavljamo, da je ta vrednost neprimerna za nekatere sorte. Primerjalni podatki o teži plodov (preračunano iz 100 plodov) v letih od 2003 do 2008 jasno kažejo na neugodne razmere v letu 2003, saj so bili plodovi v 2003 vedno lažji od plodov v ostalih letih. V letu 2008 bi zaradi višjega pridelka in pomanjkanja padavin pričakovali nižje teže plodov, vendar so sorte večinoma dosegale povprečne teže plodov. Nekatere sorte se pozno obarvajo (Istrska belica, Arbequina, Coratina, Itrana, Leccio del corno, Leccione, Picholine), zato pri teh sortah v naših razmerah (zgodnje ohladitve pred obarvanjem plodov) za začetek obiranja ne moremo čakati, da bi plodovi dosegli indeks zrelosti 3,5, ki ga priporočajo kot primernega za doseganje primerne dobiti in visoko kakovost olja.

V vseh šestih opazovanih letih dosegajo najvišjo dobit oljke sorte Istrska belica. Za leto 2008 so značilne precej višje dobiti olja kot v drugih letih, primerjajo se lahko z letom 2006. Najvišjo dobit sta dosegli sorta Istrska belica in sorta Leccio del corno. Najnižjo dobit olja je tako kot v prejšnjih štirih letih opazovanja dosegla neznana sorta NN-Sada (7,1% in 8,1%), poleg nje pa tudi sorta Grignan in Pendolino, zelo nizko pa kljub visoki vrednosti indeksa zrelosti sorta Atena (6,4% in 8,8%).

Zavedati se moramo, da so to samo delni podatki iz opazovanega kolekcijskega nasada v določenem obdobju. Poleg vseh navedenih informacij je za širjenje neke sorte v naše nasade pomembno tudi veliko drugih dejstev (občutljivost na podnebne in talne razmere, kakovost in tipičnost oljčnega olja, ...), o čemer bomo lahko pisali v naslednjih glasilih.

Povprečni pridelek oljk in olja pri sortah iz kolekcijskega nasada Strunjan v 2008 letu v primerjavi s prejšnjimi leti.

sorta oz. tip	pridelek oljk na drevo (g)							pridelek olja na drevo (ml)						
	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
ARBEQUINA	7.992	987	14.262	15.988	1.649	10.923	20.250	643	95	1.654	927	270	1.136	3.444
ASCOLANA TENERA	1.829	82	6.100	3.125	603	360	9.223	124	7	737	250	136	30	1.160
ATENA	987	1.934	11.015	7.257	1.053	2.638	16.313	42	60	504	406	42	190	1.565
BUGA	1.151	191	5.932	7.176	774	968	8.320	105	13	597	1.019	72	107	948
CIPRESSINO	371	315	4.889	5.908	200	4.842	2.921	36	31	573	295	36	581	584
CORATINA	4.192	462	11.303	7.563	450	5.933	20.705	460	48	1.613	650	92	949	3.064
ČRNICA	1.010	225	4.461	2.411	160	71	3.293	82	17	473	251	30	10	395
FRANTOIO	911	631	2.880	2.280	136	220	2.320	113	68	427	160	27	32	390
GRIGNAN	1.236	1.240	3.652	4.816	702	2.000	4.401	107	99	408	559	94	216	493
ISTRSKA BELICA	1.334	550	8.350	3.844	95	141	7.152	233	79	1.650	261	24	23	1.720
ITRANA	2.604	120	6.650	4.575	0	925	5.863	324	16	979	531	0	102	883
LECCINO	3.160	349	16.833	11.550	5.570	3.530	21.580	231	40	2.587	1.501	891	424	2.891
LECCIO del CORNO	937	1.536	11.050	6.290	475	800	17.805	130	138	1.557	742	73	106	4.001
LECCIONE	1.869	90	8.572	1.850	2.150	2.500	7.770	150	11	1.334	259	499	350	1.585
MAURINO	3.024	1.170	14.700	1.005	3.311	558	7.818	216	79	1.238	135	755	50	1.251
MORAIOLO	507	2	833	2.230	727	1.350	5.435	52	0	113	169	112	197	892
NOCELLARA del BE	308	50	1.550	470	27	79	1.038	54	9	272	65	5	11	168
PENDOLINO	2.423	709	11.698	4.410	3.300	1.658	21.070	195	72	1.392	265	600	116	1.897
PICHOLINE	2.249	15	9.990	6.080	173	480	8.809	231	2	1.152	754	28	60	1.498
NN-BELPUC	650	88	7.330	3.902	347	1.940	6.856	118	16	1.355	554	85	314	1.755
NN-ROZI	3.700	81	14.625	518	1.974	19	2.548	250	7	1.767	41,40	249	2	270
NN-SADA	1.634	50	5.663	5.204	276	741	13.118	87	4	622	281	28	44	1.154
NN-SANOVADA	4.418	230	11.900	2.456	18	28	1.433	506	27	1.198	157	2	3	275
NN-VRBA	1.388	450	19.000	400	2.190	950	4.505	112	46	2.261	24	399	97	505
NN-ZELVIS	5.858	421	9.280	6.710	2.840	2.305	11.972	702	40	1.324	376	420	300	2.562
SANTA CATERINA	761	54	4.922	3.940	2	689	1.742	39	4	459	244	0	48	223
ŠTORTA	1.411	210	3.860	2.778	61	147	2.762	134	22	410	200	14	21	442

EKSRP
RS MKGP ARSKTRP
2007-2013, ukrep 133

FILTRACIJA OLJČNEGA OLJA

LABS d.o.o., UP ZRS
Milena Bučar Miklavčič,
Bojan Butinar,
Darinka Čalija,
Vasilij Valenčič,
Erika Beltter in
Saša Volk

Za marsikaterega potrošnika je »motno olje« lahko dokaz, da je olje »domače« oziroma pristno-deviško, kajti industrijsko pridelana olja niso nikoli motna. Olje je motno, ker so drobne kaplje rastlinske vode fino porazdeljene (emulgirane) v olju in ker so v olju prisotni fino porazdeljeni drobci rastlinskega tkiva, obdani z lipoproteini, encimi, biofenoli in mikroorganizmi. Fino porazdeljeni delci in vodna faza se postopoma usedajo, zato je priporočljivo, da se olje stekleniči v mesecu marcu, ko se ga že enkrat ali dvakrat pretoči in s tem loči od usedlin. Tako olje lahko ohranja kakovost tudi 18 mesecev.

Iz izkušenj vemo, da se na našem območju stekleniči oljčno olje že v mesecu novembru in decembru, ko je veliko povpraševanje po oljčnem olju predvsem za novoletna darila. Pri sveže stekleničenem olju se kmalu na dnu steklenice pojavi usedlina. Zaradi usedline olje zelo hitro izgubi svežino in s časom pridobiva neprijeten vonj in okus (po fermentacjji, pregretem, gnilem). Tako mnogokrat iz ekstra deviškega oljčnega olja že po nekaj mesecih nastane deviško oljčno olje.

Naravna dekantacija je dolgotrajen postopek, zato se v novejšem času za prečiščevanje olja vse bolj uporablja sistem filtracije. Iz literature je razvidno, da so nekateri avtorji prepričani, da je potrebno olje naravno dekantirati (pretočiti), ker se s filtriranjem zgubi vso bogastvo olja (antioksidante).

Dokazano je, da je filtrirano olje bolj stabilno in da je bistveno manj izražena hidroliza (razpad) kompleksnih biofenolov in triacilglicerolov zaradi encimov prisotnih v kapljicah vode in fino porazdeljenih drobcih rastlinskega tkiva, ki jih s filtracijo odstranimo.

Prve analize vsebnosti antioksidantov pred in po filtraciji smo določili za olje letnika 2006. Ugotovili smo, da se antioksidanti s filtracijo ne izgubijo. Olje smo filtrirali z minimalno hitrostjo (prostim padom) s hidrofilnim bombažno-celuloznim filtrom OV 110 proizvajalca Omniafiltra Cartiera del Torano S.p.A. in podjetja STIC di Vincenzo Sfregola S.a.s. (www.sticfiltrazioneindustriale.it).

Vsebnost antioksidantov smo določili po 9 in 18 mesecih in ugotovili, da ima večji delež filtriranih olj višje vsebnosti antioksidantov kot nefiltrirana olja. Torej so prvi rezultati filtriranja spodbudni. Seveda je potrebno z analizami nadaljevati in z novimi rezultati nadgraditi dosedanja spoznanja.

NAMAKANJE OLJČNIKOV

Irena Vrhovnik,
svetovalka za oljkarstvo

Oljka je prilagojena na mediteransko klimo z malo padavinami in s sušnimi poletji. N. Michelakis s Krete (Inštitut za oljke in subtropske rastline) navaja, da preživi tudi v krajih, kjer je le 200 mm padavin na leto, v krajih kjer je od 200 do 500 mm padavin dosega srednjo proizvodnjo in pogosto izmenično rodi, pri količini padavin od 500 do 700 mm pa imamo dobre pridelke in redno rodnost.

Pri nas imamo 700 do 1000 mm padavin. Kljub temu zaradi neprimerne razporeditve padavin v zadnjem desetletju beležimo velike izpade pridelkov. Oljka je prilagojena na pomanjkanje vlage v tleh v poletnem času, usodno za pridelek oljk pa je pomanjkanje vode v času zasnove cvetov (sredi maja), cvetenja, oplodnje (konec maja) in v fazi delitve celic do trdenja koščice (sredi julija).

V času cvetenja je občutljiva na visoke temperature. Pri temperaturah nad 30 °C se prekine rast pelodne cevi in oplodnje ni. Poleti dobro prenese pomanjkanje vlage v tleh in tudi temperature nad 40 °C. Večje potrebe po vodi ima za debeljenje plodov in zorenje v jeseni.

Drobni plodovi – posledica pomanjkanja vode po oplodnji (l. 2003, 2007)

SUŠE V LETIH 2003, 2006, 2007, 2008

Pred letom 2003 nismo zabeležili pomembnejšega izpada pridelka zaradi suše. Zaradi kli-

matskih sprememb, ki so vedno bolj izrazite, pa je manj padavin spomladi in poleti (15 - 20 %), več pa v jesensko-zimskem času (5 %). Višje so povprečne temperature, ki povečujejo izgube vode z evapotranspiracijo. Pogostejši so ekstremi tako v temperaturah, kot v padavinah, neurja so pogostejša.

Največji izpad pridelka smo imeli zaradi spomladanskih suš, v jeseni 2008 pa so oljke zaradi suše prisilno zorele. Leta 2003 smo imeli 70 % izpad zaradi suhe zime, pomladi in poletja. Leta 2006 je bilo 40% izpada pridelka, suša je nastopila junija, takoj po oplodnji in v času intenzivne delitve celic. Naslednje leto 2007 je bil izpad 45%, suša je nastopila že maja pred cvetenjem in je trajala do avgusta. V sušni jeseni 2008 so plodovi nepričakovano hitro zoreli in za ohranitev kakovosti je bilo potrebno zelo hitro obiranje.

PREDLAGANI UKREPI ZA ZMANJŠANJE POSLEDIC SUŠE

Namakanje je le eden od ukrepov, ki zmanjšajo posledice suše. V večini nasadov namakanje še ni možno, zato je izvajanje vseh ostalih ukrepov toliko bolj pomembno. V sušnih letih opažamo, da so bolj prizadeti oljčniki na plitkih tleh, mladi oljčniki, premalo porezana drevesa, Istrska belica na podtaknjencih, drevesa v slabi kondiciji in premalo ali prepozno pognojeni nasadi.

Najpomembnejša je globoka obdelava tal pred sajenjem (1-1,2 m). S tem izjemno povečamo kapaciteto tal za vodo in koreninam omogočimo, da se nemoteno razvijejo in najdejo dovolj vlage v globljih plasteh, ko nastopi suša. V obstoječih nasadih je učinkovit ukrep globoko ripanje izmenično vsako drugo vrsto. Možno je tudi globoko prekopavanje vsako drugo vrsto, v naslednjem letu pa še vrste, ki niso bile prekopane. V tem primeru je potrebno drevesa tudi močneje porezati.

V zatravljenih oljčnikih mulčimo pred sušnim obdobjem, ker s tem zmanjšamo izgubo vode iz tal. V obdelanih oljčnikih pa spomladi in poleti plitko kultiviramo po dežju.

Neporezana drevesa najslabše prenesejo sušo, močneje porezana pa najbolje. Na suši bolj izpostavljenih legah, zato drevesa močneje porežemo.

Dobro prehranjena drevesa bolje prenašajo sušo. Ni pomembno le gnojenje v sušnem letu, temveč tudi gnojenja prejšnjih let. Oljka je dolgoživo drevo, ki ne reagira hitro na naše ukrepe. Posebno pozornost namenimo humusu v tleh, ker poveča sposobnost tal za zadrževanje vode.

Skrbimo, da so drevesa zdrava in vitalna.

Odpadanje cvetov - posledice visokih temperatur in pomanjkanja vode v času cvetenja (l.2003)

Drevesa, ki izgubijo veliko listov zaradi bolezni pavje oko in sive oljkove pegavosti so v slabi kondiciji in so bolj občutljiva na sušo. Prav tako drevesa močneje napadena od oljkovega kaparja, ki povzroči poleg sesanja sokov tu-di medenje, posledično pa imamo še pojav sajavosti.

Pri napravi novih nasadov za sušne lege bolj priporočamo sajenje cepljenih sadik na sejancu, ker ima sejanec globlji koreninski sistem. Ker pa smo na skrajnem severnem območju možnosti pridelave oljk, so tudi pozebe veliko tveganje. Zaradi pozebe se bolj priporočajo sadike vzgojene s podtaknjenci, ker v primeru hude pozebe ni potrebno ponovno cepljenje. Ker smo do sedaj le pri sorti Istrska belica na podtaknjencu opazili večjo občutljivost na sušo, hkrati pa ta sorta na lastnih koreninah kasneje zarodi, priporočamo le za to sorto cepljeno sadiko na sejanec ali še bolje na Črnico. Da pa bi se v čim večji meri izognili težavam s precepljanjem ob hudi pozebi, sadimo nizko cepljene sadike in jih sadimo tako, da je cepljeno mesto v zemlji.

NAMAKANJE

Le malo oljčnikov ima vodni vir in možnosti za namakanje. Predno se odločimo za namakanje moramo temeljito razmisliti in se posvetovati s strokovnjaki. Kolikšna je investicija in stroški namakanja in v katerih oljčnikih je to ekonomsko opravičljivo? Če imamo vodni vir v bližini ali možnost namakanja iz vodovoda, je verjetno ta investicija smiselna za vse mlade nasade. Z namakanjem oljke dosežejo hitro poln rodni volumen in hitrejši vstop v rodnost.

Na legah izpostavljenih suši in plitkih tleh tudi v rodnih starejših oljčnikih pričakujemo bistveno boljše pridelke z namakanjem.

Stare oljke na dobrih tleh pa po vsej verjetnosti ni smiselno namakati, saj so do sedaj tudi v sušnih letih dale dobre pridelke.

EKSRP RS MKGP ARSKTRP 2007-2013, ukrep 133

Ekonomika pridelave oljk je zagotovljena le pri velikih pridelkih in le-te nam namakanje prav gotovo zagotavlja. Zelo pomembno je, da imamo stalne pridelke vsako leto tudi zaradi direktnega trženja in ohranjanja naših kupcev. Preden se odločimo za namakanje v oljčniku, si odgovorimo na najpomembnejša vprašanja. Kako močno je naš nasad izpostavljen suši? Koliko škode smo imeli v zadnjem desetletju? Ali imamo vodni vir? Kolikšna je predvidena investicija in stroški namakanja?

Za lažje razmišljanje podajamo preglednico izgube pridelka na hektar v odstotkih pri različni prizadetosti v letih 2003, 2006 in 2007. A je povprečna prizatetost, C najmanjša prizadetost (npr. stare oljke, boljša tla, ...), C pa močna prizadetost (npr. mlade oljke, plitka tla). Vsak oljkar pa naj si na podlagi lastnih izkušenj naredi izračun.

Izguba pridelka v odstotkih na hektar pri različni prizadetosti v letih 2003, 2006 in 2007

leto	2003	2006	2007
A	70%	40%	45%
B	30%	10%	10%
C	80%	60%	65%

Glede na povprečni pridelek, ki smo ga dosegali v oljčniku, lahko izračunamo izgubo pridelka v teh treh letih. Kot primer navajam izgubo v olju za tri različne povprečne pridelke.

Izguba pridelka v treh letih (2003, 2006, 2007) v l olja

pridelek	425 l/ha	600 l/ha	800 l /ha
A	659 l	930 l	1160 l
B	213 l	300 l	400 l
C	871 l	1110 l	1640 l

SISTEMI NAMAKANJA

Zaradi pomanjkanja vode moramo izbrati čim bolj varčne načine namakanja. Sodobni načini namakanja v oljčnikih so: namakanje z minirazpršilci, kapljično namakanje in podzemno kapljično namakanje.

MINIRAZPRŠILCI

Prednosti minirazpršilcev so predvsem dober pregled nad delovanjem sistema in v večji površini ovlažene cone. Poraba vode je dokaj ekonomična in primerni so na vsakem reliefu. Slabosti so večja zračna vlaga in posledično več bolezni, možno je zanašanje vode zaradi vetra.

Usodno za pridelek oljk je pomanjkanje vode v času zasnove cvetov, cvetenja, oploднje in v fazi delitve celic do trdenja koščice.

KAPLJAČI

Prednosti namakanja s cevmi s kapljači so: zelo ekonomična poraba vode, manj je vlage in posledično manj bolezni. Ker deluje sistem pri nižjih tlakih je manjša poraba energije. Ni temperaturnih šokov, namakamo lahko kadar koli in v vodo za namakanje lahko dodajmo hranila. Slabost je predvsem slabši pregled nad delovanjem sistema. Obseg namakane površine je manjši, kapljači se lahko zamašijo. Cevi s kapljači lahko položimo na tla v kolobarju okoli krošnje ali pa položimo vsaj dve cevi s kapljači na vsako vrsto. Zelo moteča pri tem načinu namakanja je motena obdelava tal. Cevi s kapljači lahko položimo v krošnjo. Obdelavo tal lahko v tem primeru nemoteno izvajamo, pri rezi in obiranju pa je potrebno več pazljivosti.

V svetu se vedno bolj uveljavlja podzemno kapljično namakanje, ki pa žal pri nas še ni preizkušeno, v sosednji Italiji pa imajo le desetletne izkušnje. Velike prednosti so še bolj ekonomična poraba vode in nemotena obdelava tal. Zgornja plast tal ostane suha. Slabost tega sistema je zelo slab pregled nad delovanjem sistema, možno je mašenje kapljačev in poškodbe zaradi glodalcev. Investicija je večja in na zelo kamnitem terenu postavitev ni možna.

Nekaj oljkarjev že namaka oljčnike in dosegajo zelo dobre rezultate. Na podlagi teh izkušenj in analize padavin v sušnih letih ocenjujemo, da potrebujemo za namakanje 1 hektarja oljčnika v sušnem letu od 300 do 800 m3 vode. Najpomembnejše je zagotoviti vodo spomladi. Oljkarji žal običajno sušo opazijo šele, ko venijo plodovi in ko se listi zvijejo in izgubijo lepo zeleno barvo. Za pridelek pa je odločilna tista nevidna suša, ko so listi še vedno lepo zeleni, vendar ni dovolj vlage za cvetenje, oplodnjo in hitro delitev celic. Na suši najbolj izpostavljenih legah v mlajših nasadih so leta 2003 in 2007 odpadali že cvetovi. V večini nasadov pa je bil v vseh sušnih letih največji izpad pridelka zaradi močnega trebljenja plodičev. Plodovi, ki so ostali pa so bili drobnejši.

Vsem, ki imajo možnost namakanja zato svetujemo, da z namakanjem pričnejo dovolj zgodaj. Če je pomanjkanje vode v tleh, moramo začeti z namakanjem že dva tedna pred cvetenjem. Za dobre pridelka je potrebno imeti dobro preskrbljena tla z vlago maja in junija. Manjši sušni stres poleti pa je celo zaželjen za boljšo zasnovo cvetov za drugo leto. Namakanje v jeseni 2008 pa bi preprečilo prisilno dozorevanje plodov in s tem lažje doseganje visoke kakovosti oljčnega olja.

Namakati moramo torej ob pravem času, pomembno pa je tudi, da so količine vode primerne. S pravilnim namakanjem si zagotavljamo bolj stalne pridelke in večjo kakovost olja. Izdatnejše namakanje pa vpliva lahko tudi negativno na kakovost olja, ker se zmanjša delež fenolov.

Ne vemo, kako velike klimatske spremembe nas čakajo, prav gotovo pa je smiselno nameniti namakanju več pozornosti. Hkrati pa ne pozabimo, da bodo naši mladi nasadi vsako leto starejši in manj občutljivi na sušo. Primerna rez, gnojenje in nega tal tudi veliko pripomorejo v boju proti suši.

EKSRP RS MKGP ARSKTRP 2007-2013, ukrep 133

V Strunjanu in Dekanih poteka poskusno namakanje oljčnikov

KOLIKO VODE ZA OPTIMALNO LETINO OLJK?

Robert Rakar

Namakanje oljčnikov je zelo specifično in precej neraziskano področje. Ključno vprašanje pri tem je, kolikšen odmerek vode je za oljko optimalen v določenem trenutku. Tradicija sodobnega oljkarstva v Sloveniji je kratka, izkušenj s področja namakanju nimamo veliko. »Pri nobeni stvari ne moreš kar prenesti španske, francoske ali grške tehnologije. Tudi faktorji rastline, ki povedo, koliko vode moramo dodajati rastlini, so lokalno specifični. Na Koprskem izvajamo dva poskusa in ugotoviti skušamo, kakšen odmerek bi bil optimalen za količino in dobro kakovost oljk. Nihče ne more zagotoviti optimalnega pridelka, tudi če bomo z namakanjem zagotavljali optimalno količino vode, saj gre za številne lokalne posebnosti. Prav ugotavljanju koliko vode dodajati in kdaj je namenjen naš poskus,« je odločitev o postavitvi namakalnega sistema v Strunjanu opisala prof. dr. **Marina Pintar** z Biotehnoške fakultete iz Ljubljane.

POSKUS POTEKA V DVEH OLJČNIKIH

»Za postavitev namakalnih sistemov smo izbrali nacionalni kolekcijski nasad oljk v Strunjanu, kjer na enem mestu uspeva veliko sort. Drugi nasad je nasad Angela Hlaja, kjer je matični nasad Istrske belice. Pri našem po-skusu se osredotočamo predvsem na Istrsko belico, ker je najbolj zastopana v regiji (70 odstotkov vseh dreves). Namakanje bo po naši oceni tej sorti zelo koristilo, ker ima veliko biofenolov, ki dajejo olju specifično grenkobo in pikantnost. Ti značilnosti sta še posebej močno izraženi v sušnih letinah. Ocenjujemo, da bi te tipične značilnosti oljčnega olja iz belice lahko uravnavali z namakanjem tako, da bi bila tudi v sušnih letinah po okusu sprejemljivejša za potrošnika,« je izbor lokacij pojasnila doc.dr. **Dunja Bandelj**, vodja projekta z OP ZRS Koper.

Zimska vlaga oziroma količina padavin lahko pomaga k vodni bilanci, ne more pa zadoščati za celotno oljčno sezono, ki je dolga in traja do novembra. »Ključna obdobja, ko je oljka zelo občutljiva na sušo, so faza cvetenja, poletni meseci ter obdobje zorenja plodov, torej september in oktober. To bo, tako ocenjujemo, pokazal tudi naš poskus, ki bo trajal tri leta. Prav odvisnost od vremenskih dejavnikov, torej od sušnih obdobij, je najbolj kritičen del našega poskusa. Vsako leto bomo spremljali dozorevanje oljk in ob primernem času za obiranje bomo v oljčnem plodu spremljali vsebnost tokoferolov (vitamin E) in biofenolov. Pričakujemo razlike med plodovi namakanih in nenamakanih oljk,« je enega od ciljev projekta pojasnila Dunja Bandelj.

SPECIFIČNOST NAMAKANJA PRI OLJKAH

»Kar počnemo v nacionalnem kolekcijskem nasadu oljk, je čisti poskus, zato namakalni sistem postavljamo ročno. Namakalni sistem moramo vkopati v zemljo ali ga dvigniti višje, da s tem omogočimo obdelavo tal. Pri podtalnem namakanju je težava v tem, da cevi ne sledijo rasti korenin, kar je izjemno pomembno. Vodo je namreč treba dodajati na koreninskem obodu. Zato je pri postavljanju namakalnih sistemov v oljčnikih še veliko strokovnih in tehnoloških neznank,« je povedala prof. Pintarjeva.

»Namakanje bodo najbolj potrebovali mladi oljčniki, ker je oljka najbolj občutljiva prav v prvih letih. Težimo k temu, da bi čim prej dosegli vegetativno maso, da drevo vstopi v rodnost. V kasnejših obdobjih bo namakanje ključno za doseganje količine in kakovosti pridelka. Pri naših poskusih bomo oba oljčnika razdelili na pet območij, ki jih bomo namakali z različnimi obroki vode: 100, 120, 66 in 33

Polaganje namakalne cevi okoli oljke Istrska belica v Strunjanu

Pri projektu, ki se je začel 1. marca 2009, sodelujejo strokovnjaki Znanstveno-raziskovalnega središče Univerze na Primorskem, Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani, Poskusnega centra za oljkarstvo in KSS Koper. Projekt sofinancirata Ministrstvo za kmetijstvo gozdarstvo in prehrano RS ter Agencija za raziskovalno dejavnost.

Projekt postavitve namakalnih sistemov sodi med tki. CRP projekte in je namenjen raziskovanju prilagajanja kme-tijstva podnebnim spremembam.

odstotkov dodatka ter kontrolni del oljčnika, ki ne bo namakan. Vodo bomo nadomeščali glede na izgubo količine vode skozi izhlapevanje in dihanje rastline. Namakalni sistem se bo vključeval avtonomno glede na količino vlage v zemlji, saj bodo vkopani senzorji merili vlažnost tal. Ko bo padla pod določeno mejo, se bo sistem vklopil in namakal do optimalne vlažnosti,« je vgrajeni sistem opisala **Maja Podgornik** z UP ZRS.

Verjamemo, da bomo čez tri leta imeli veliko več oprijemljivejših podatkov o pravilnem oziroma optimalnem namakanju oljk v Slovenski Istri. Na tak način bomo lažje kljubovali vedno bolj zahtevnim vremenskim pogojem, v katerih oljkarji pridelujemo oljčno olje.

REZ PO OBILNI LETINI 2008

Irena Vrhovnik,
svetovalka za oljkarstvo

Oljkarji so v polni delovni vnemi pri najstrokovnejšem opravilu v oljčniku – rezi. V naših pedoklimatskih pogojih je pomembno, da režemo vsako leto in si s tem zagotovimo ravnotežje med rastjo in rodnostjo ter zmanjšamo tveganja zaradi suše in pozebe. Pri kotlasti gojitveni obliki, ki je pri nas najbolj razširjena, imamo običajno 4 ogrodne veje, ki so v zgornjem delu ožje, spodaj pa širše. Izrezujemo premočne veje v zgornjem delu krošnje, da si zagotovimo dobro osvetlitev spodnjega dela, kjer si želimo čim več pridelka. Izrojene veje odstranimo in krošnjo preredčimo. Dobro osvetljeno drevo nam daje dobre in kakovostne pridelke.

Lepo oblikovana kotlasta gojitvena oblika

Vsako leto ima svoje značilnosti in rez je potrebno prilagoditi vsakoletni kondiciji dreves. Večina oljčnikov je lani bogato obrodila. Jesenska suša je drevesa dodatno utrudila. Na takih drevesih je verjetnost slabšega nastavka plodov večja, zato svetujemo predvsem oljkarjem z utrujenimi drevesi manj izdatno rez. Na ta način si bomo zagotovili več pridelka.

Po rezi pripravljeno za mulčenje

Večina oljkarjev veje pomulči, še vedno pa je precej razširjeno sežiganje vej. Prednost mulčenja je v ohranjanju organske mase, ki ostaja v nasadu. Za oljkarja je to tudi najprijaznejši način, ker zahteva najmanj dela. Žal vsi nimajo mulčerja in nekateri oljčniki niso dostopni za traktor. Pri sežiganju onesnažujemo okolje. Zaradi vseh naštetih prednosti mulčenja svetujemo vsem oljlkarjem, da razmislijo o možnosti najema strojnih uslug ali o nabavi drobilca vej.

EKSRP RS MKGP ARSKTRP 2007-2013, ukrep 133

Podelitev priznanj "Oljčna vejica" za oljčna olja vrhunske kakovosti

OCENJEVANJE OLJČNEGA OLJA LETNIKA 2008

REZULTATI SENZORIČNEGA OCENJEVANJA

V ocenjevanje smo dobili 93 vzorcev, kar je nekoliko manj kot v lanskem letu (100 vzorcev). V letu 2007 smo ocenjevali 98, leto poprej pa 89 vzorcev. Senzorično ocenjevanje je potekalo mesec dni kasneje kot v lanskem letu in sicer konec februarja in v začetku marca.

Olja smo senzorično ocenili člani nacionalnega panela za ocenjevanje deviškega oljčnega olja (senzorične komisije) v sestavi: **Barbara Bajda, Vasja Bandelj, Milena Bučar-Miklavčič, Igor Jakomin, Aleksander Jevnikar, Gigliola Lisjak, Danilo Markočič, Saša Ožbolt, Darko Sedmak, Vasilij Valenčič** in **Viljanka Vesel** ter nova skupina senzoričnih ocenjevalcev: **Andrej Fric, Robert Glavina, Goran Gregorič, Matjaž Hrabar, Gorazd Jereb, Marta Meze, Franc Morgan, Igor Novak** in **Dino Pucer**.

Ocenjevanje je potekalo v skladu z evropskim tržnim normativom 2568/91 in Pravilnikom o ocenjevanju oljčnega olja za tekmovanje "Oljčna vejica", št. 01/06.

Glede na sušno obdobje v mesecu septembru in oktobru smo pričakovali, da bodo letošnja olja zelo grenka in pikantna. Posledice tokratne suše so se v veliki meri odražale v šibkih in nečistih aromah, pogrešali smo svežino olja. Marsikatero olje je bilo že seneno in plehko. Kljub temu so visoko uvrščena olja imela značilne čiste in sveže arome po oljki, zeleni travi, artičoki, mandlju, zelenem radiču, grenkoba in pikantnost sta bili srednje intenzivni. Slabše ocenjena olja so bila neharmonična, šibkih arom in visoke pikantnosti ter grenkobe. Najslabše ocenjena olja so bila prazna, pregreta, fermentirana in zakisana.

Aromogram prvovrščenega oljčnega olja letnika 2008/2009

Panel za senzorično ocenjevanje med delom

Panel za senzorično ocenjevanje deviškega oljčnega olja[1], Milena Bučar – Miklavčič[1,2], Bojan Butinar[1], Darinka Čalija[1,2], Saša Volk[2], Vasilij Valenčič[2]

[1] UP ZRS – Laboratorij za preskušanje oljčnega olja, v sodelovanju z
[2] LABS d.o.o.

REZULTATI DOLOČITVE KISLOSTI

Najvišja dovoljena kislost (vsebnost prostih maščobnih kislin) za ekstra deviško kategorijo je 0,8 ut. %, za pridobitev označbe geografskega porekla Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre pa 0,5 ut. %.

Proste maščobne kisline so posledica razgradnje olja (triacilglicerolov). Z zorenjem plodu nastaja olje in količina olja se povišuje do stopnje, ki jo imenujemo optimalna zrelost, potem pa se olje prične razgrajevati. Največji vpliv na razgradnjo ima poškodovana celična struktura plodov (poškodovani, obtolčeni plodovi), pri predelavi pa predolg stik olja z vodno fazo.

Manj razgrajena olja so boljše kakovosti. Zato so olja z NIZJO vsebnostjo prostih maščobnih kislin tudi BOLJŠE KAKOVOSTI.

REZULTATI RAZVRSTITVE VZORCEV OLJČNIH OLJ PO KATEGORIJAH

- 84 vzorcev olj je uvrščenih v kategorijo ekstra deviško oljčno olje in
- 9 vzorcev olj je uvrščenih v kategorijo deviško oljčno olje.

Letos je bilo kar 41 vzorcev oljčnega olja ocenjenih z oceno nad 7,5 od tega pa 27 vzorcev z oceno nad 7,75. Organizator bo 4. aprila 2009 podelil nagrado za šampiona, vice šampiona, 10 zlatih oljčnih vejic, 15 srebrnih oljčnih vejic in 5 priznanj za sortna olja.

EKSRP RS MKGP ARSKTRP 2007-2013, ukrep 133

OLJČNA VEJICA 2008

	Pridelovalec	Oljarna	Senzorika (ocena)	Kislost (ut.%)
1	HRVATIN ZDENKO	BAJDA	8,75	0,19
2	JAKOMIN DARKO - vzorec 2	KOCJANČIČ	8,69	0,15
3	PEKICA MARJAN	Agromillo, Baredine Buje	8,67	0,11
4	BRIST OLIVE - OPG Adriana i Slobodan CAR- MARGHERITA	San Lorenzo Olive d.o.o., Vodnjan	8,66	0,09
5	LISJAK ALEKSANDER - vzorec 2	TERNAV	8,39	0,14
6	PANGER VALTER - vzorec 1	PRINČIČ	8,39	0,23
7	MARZI FULVIO	KROŽERA	8,33	0,16
8	MARANCIN MARKO	HRVATIN	8,33	0,16
9	BEVČIČ VLADO	HRVATIN	8,31	0,12
10	GLAVINA EVGEN	HRVATIN	8,31	0,19
11	MORGAN FRANC	HRVATIN	8,30	0,10
12	ZAHAR STEVO	PAROVEL Group, Dolina Trst	8,30	0,14
13	ADAMIČ MIRAN	BAJDA	8,25	0,27
14	KNEZ MLADEN - vzorec 2	PRINČIČ	8,25	0,11
15	MARKOČIČ - VESEL	HRVATIN	8,25	0,16
16	MUNDA VLADO - vzorec 2	TERNAV	8,25	0,17
17	GOLJA SILVESTER	HRVATIN	8,00	0,15
18	MARŠIČ DRAGO	HRVATIN	8,00	0,16
19	CAH MIKELA	TERNAV	7,94	0,20
20	OLJARNA HRVATIN - OREL	HRVATIN	7,94	0,15
21	ROLIČ SERGIJ	AGAPITO	7,88	0,24
22	JENKO BORIS	HRVATIN	7,75	0,17
23	KEPIC ANDREJ	LEUZ LAZARET	7,75	0,11
24	PLAŠINGER MIRO	HRVATIN	7,75	0,17
25	SLAVEC FRANKO	LISJAK	7,75	0,13
26	ŠPEH DARIJ	HRVATIN	7,75	0,20
27	VOJVODA BRUNO IN GIGLIOLA	LASTNA - VOJVODA	7,75	0,17
28	KMETIJA DOLINA MIRU	PRINČIČ	7,69	0,22
29	KNAP BRANKO	TERNAV	7,69	0,22
30	MUZLOVIČ OTILIO	HRVATIN	7,67	0,16
31	DOBOVŠEK MIRJAM	KROŽERA	7,63	0,20
32	MUNDA VLADO - vzorec 1	TERNAV	7,63	0,14
33	SOPOTNIK JANJA - vzorec 2	MORGAN - GRINTOVEC	7,63	0,29
34	DOBROVIČ STEVAN	HRVATIN	7,61	0,11
35	NORBEDO ALJOŠA	HRVATIN	7,56	0,12
36	GRBEC ALEKSANDER	TERNAV	7,50	0,13
37	KLABJAN JOŽEF PINO	LISJAK	7,50	0,11
38	KOREN TOMAŽ	BAJDA	7,50	0,09
39	PUCER DINO	HRVATIN	7,50	0,14
40	SABADIN BORIS	HRVATIN	7,50	0,16
41	ŠPACAPAN ANDREJA	HRVATIN	7,50	0,24
42	KNEZ MLADEN - vzorec 1	PRINČIČ	7,44	0,11
43	LETIG IGOR - vzorec 2	LISJAK	7,44	0,14
44	PRIBAC FRANC	KROŽERA	7,44	0,14
45	ŠEČEROV DANILO	ČOK	7,40	0,15
46	BOČAJ JANKO	LISJAK	7,38	0,13
47	DOBRINJA KLAVDIJO	TERNAV	7,38	0,17
48	IVANČIČ DUŠAN	HRVATIN	7,38	0,10
49	PRASSEL BRUNO	HRVATIN	7,35	0,18
50	HLAJ ANGELO	HRVATIN	7,31	0,26
51	KLODIČ MIRJANA	BAJDA	7,31	0,15
52	TRGO DORICA	KOCJANČIČ	7,31	0,23
53	MAHNIČ ALEKSEJ	PAROVEL Group, Dolina Trst	7,30	0,14
54	BAN VIRGILIJ	HRVATIN	7,25	0,19
55	OREL EMIL	HRVATIN	7,25	0,18
56	PANGER VALTER - vzorec 2	PRINČIČ	7,25	0,17
57	JAKOMIN DARKO - vzorec 1	KOCJANČIČ	7,20	0,19
58	KORENIKA MATEJ	HRVATIN	7,19	0,13
59	FLEGO DARIO	LISJAK	7,06	0,16
60	JEVNIKAR ALEKSANDER	LISJAK	7,03	0,11
61	JERMAN LINO	KOCJANČIČ	7,00	0,13
62	SEVER MARJAN	LISJAK	6,95	0,17
63	JEREB GORAZD	TERNAV	6,94	0,24
64	KONSTANTINOVIČ JOSIP	KROŽERA	6,94	0,10
65	BRIST OLIVE - OPG Adriana i Slobodan CAR- GORLATO	San Lorenzo Olive d.o.o., Vodnjan	6,90	0,11
66	CRNALIČ AMIR	LISJAK	6,88	0,11
67	BOŠKIN ELVIS	HRVATIN	6,81	0,12
68	DRNOVŠČEK JORDAN	DOBROVO - GORIŠKA BRDA	6,81	0,10
69	TROŠT IZTOK	TERNAV	6,81	0,08
70	GREGORIČ GORAN	LISJAK	6,80	0,13
71	ŽUŽEK ROMAN	LISJAK	6,80	0,12
72	SOPOTNIK JANJA - vzorec 1	MORGAN - GRINTOVEC	6,78	0,15
73	FORTE JANEZ	PRINČIČ	6,75	0,08
74	KASTELIC JANEZ	TERNAV	6,75	0,23
75	ŠAVRON MARJAN	LISJAK	6,75	0,08
76	LISJAK FRANKO	LISJAK	6,72	0,16
77	MIKLAVČIČ MIRKO	LISJAK	6,70	0,13
78	HRŽENJAK MOJCA	TERNAV	6,69	0,21
79	MUŽENIČ RADO	LASTNA - MUŽENIČ	6,69	0,12
80	PEROŠA BRUNO	PEROŠA	6,67	0,16
81	JURINČIČ ARSEN	KOCJANČIČ	6,65	0,13
82	PLAHUTA IZTOK	PEROŠA	6,65	0,22
83	JERICIJO MARJAN	DOBROVO - GORIŠKA BRDA	6,50	0,21
84	LETIG IGOR - vzorec 1	LISJAK	6,50	0,29

EKSRP RS MKGP ARSKTRP 2007-2013, ukrep 133

PREDSTAVITEV SLOVENSKEGA OLJKARSTVA IN OLJČNEGA OLJA ISTRSKE BELICE NA SEJMU TIPICITÀ V POKTAJINI MARCHE

Sejem je potekal od 7. do 9. marca 2009 v italijanskem mestu Fermo. Na povabilo italijanske Agencije za razvoj (ASSAM) sem se udeležila strokovnega posveta na temo tipične in sortne vrste oljk in olja iz regij Marche, Sardinije, Pulje in Slovenske Istre.

Predstavljene so bile značilnosti oljčnega olja sort 'Coroncina', 'Bosana', 'Peranzana' in 'Istrska Belica'. Za ta olja sta značilni intenzivna grenkoba in pikantnost, ki sta za povprečnega potrošnika lahko celo moteči. Taka oljčna olja cenijo predvsem poznavalci, ki znajo olja uporabljati po kapljicah k primerni hrani.

Milena Bučar-Miklavčič

Na sejmu je Gigliola Lisjak predstavila EDO-OSI z ZOP

Milena Bučar-Miklavčič na okrogli mizi v Fermu

OBLAK & BRŽAN D.O.O.
VANGANELSKA CESTA 16
6000 KOPER

POSLOVALNICA 1: TRŽNICA KOPER TEL. 05/6276155
POSLOVALNICA 2: OBRTNA CONA ŠALARA TEL. 05/6251404

VSE ZA KMETIJSTVO IN DOSTAVA NA DOM.

Šampionski naslov in deset zlatih medalj za slovenska olja

OLJE VANJE DUJCA JE ŠAMPION SPLITSKE MASLINE

Sašo Dravinec
(Primorske novice)

V spomladanskih mesecih se vrstijo oljkarske prireditve s prerezi lanskega letnika oljčnega olja. Sosednja Hrvaška se na svetovnem oljkarskem zemljevidu postavlja vse više, tako po obsegu oljčnikov kot po kakovosti oljčnega olja. Vrednotenje oljkarstva je tako rekoč državni projekt.

Največ hrvaških oljčnikov je v Dalmaciji, kjer kakovosti pridelave in predelave posvečajo vse večjo skrb. Pomembna zasluga za ozaveščanje oljkarjev in potrošnikov gre prizadevnemu Sinaju Buljimbašiću, predsedniku Zveze oljkarjev Splitsko dalmatinske županije in ustanovitelju revije Maslina, ki je gonilna sila velikega oljkarskega festivala Maslina. Gre za zelo množično ocenjevanje oljčnih olj in strokovno srečanje oljkarjev (letos je potekalo 21. in 22. februarja), ki je pomembno tudi zaradi srečevanja in druženja oljkarjev iz Dalmacije in Istre, tako hrvaške kot slovenske.

Letos je bilo v konkurenci 1012 vzorcev olj, namiznih oljk, pridelkov iz njih in embalaže. Približno 900 vzorcev oljčnih olj so štirje devetčlanski paneli ocenjevali 22 dni. Med njimi je bilo tudi 17 vzorcev oljčnih olj slovenskih oljkarjev, za katera so prejeli en šampionski naslov in 14 medalj, od tega 10 zlatih.

Šampion letošnje Masline je postal Zoran Zanini iz Rovinja, za svoje aromatizirano oljčno olje z okusom limone pa je enega od sedmih šampionskih naslovov prejel **Vanja Dujc** iz Kopra. Dujc je ob tem prejel še dve zlati medalji,

tako kot **Boris Sabadin** iz Kopra. Zlate medalje so dobili tudi **Dino Pucer, Franc Morgan, Darko Jakomin, Boris Jenko, Evgen Glavina** in **Franko Slavec**. Srebrno medaljo je dobil **Marinko Hrvatin**, dve bronasti Dujc, eno pa olje s posestva **Markočič-Vesel**.

V kategoriji pridelkov iz plodov je bronasto medaljo prejel Franko Slavec, za dizajn etikete pa Franc Morgan. Vodja ocenjevanja Mirko Gugić je z zadovoljstvom sporočil, da le 24 vzorcev olj ni izpolnjevalo pogojev za dodelitev naziva ekstra deviško oljčno olje. Visoko kakovost odraža tudi zajetno število priznanj, saj so v Splitu podelili kar 350 zlatih, 120 srebrnih in 160 bronastih kolajn.

Na srečanje v Split, ki je letos zaradi prenove hotela Marjan na splitski Rivi potekalo v predmestnem vojaškem hotelu Zagreb, je odpotovala tudi skupina slovenskih oljkarjev. Njihova prisotnost je naletela na zelo dober odziv med gostitelji. Buljimbašić poudarja dobro sodelovanje oljkarjev z vzhodnih obrežij Jadrana, posebej pa izpostavlja stike med strokovnimi ustanovami, v katerih ima na Hrvaškem **Milena Bučar Miklavčič** iz izolskega Labsa izjemno visok ugled.

Odmevnost splitske manifestacije v širši javnosti vsako leto s svojim obiskom podkrepi tudi hrvaški predsednik Stipe Mesić. Hrvaškim oljkarjem je sporočil, da je impresioniran z odličnimi rezultati, ki jih dosegajo, in napovedal okrepljeno državno pomoč pri oblikovanju novih nasadov, ki jih v Dalmaciji vse več umeščajo v kamniti krš.

V strokovnem delu srečanje so se oljkarji seznanili s sodobnimi prijemi v ekološkem oljkarstvu, ogledali pa so si tudi oljčnik v dalmatinskem zaledju.

EKSRP
RS MKGP ARSKTRP
2007-2013, ukrep 133

ISTRSKI OLJKARJI RAZSTAVLJALI NA SEJMU OLIO CAPITALE V TRSTU

Robert Rakar

Med 6. in 9. marcem je na tržaškem sejmišču potekal 3. sejem Olio Capitale, ki ga tržaško sejmišče organizira v sodelovanju z italijansko nacionalno zvezo »oljčnih mest«. Gre za mednarodno razstavo in tekmovanje najboljših vrst in kakovosti ekstra deviških oljčnih olj iz Italije, Hrvaške in Slovenije. Letos se je predstavljalo več kot 300 razstavljavcev.

Glavni namen prireditve je izboljšati in dvigniti prepoznavnost tega izdelka v tistem delu Evrope, ki je gospodarsko zrasla šele v zadnjem obdobju, kar omogoča nišno trženje visoko kakovostnih izdelkov, pa tudi pri običajnih potrošnikih in tistih, ki oljčno olje prinašajo na police trgovinskih mrež kot enega od tipičnih sestavin sredozemske kuhinje.

Olio Capitale je specialistični sejem, namenjen poznavalcem in trgovcem z oljčnim oljem, obenem pa ponuja tudi veliko strokovnih vsebin in možnosti izmenjave znanj in izkušenj med oljkarji iz različnih koncev Sredozemlja, predvsem pa z obeh strani Jadranskega morja.

Na sejmu so se predstavili tudi člani DOSI, ki so bili na stojnici prisotni vse sejemske štiri dni.

Zakonca Munda na razstavnem prostoru DOSI v Trstu

POSEBNI KMETIJSKI PRIDELKI OZIROMA ŽIVILA

Vasilij Valenčič, LABS d.o.o.

Namizne oljke Slovenske Istre so prehodno nacionalno zaščitene, vendar pridelovalci še niso pridobili certifikata in še ne tržijo namiznih oljk z zaščiteno označbo porekla.

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano je ob koncu lanskega leta v Uradnem listu RS objavilo tri pravilnike o zaščiti kmetijskih pridelkov oziroma živil, ki so stopili v veljavo 15.1.2009. Zaščiteno geografsko označbo sta pridobili Vipavska panceta in Vipavska salama, zaščiteno označbo porekla pa Namizne oljke Slovenske Istre. Ministrstvo je doslej zaščitilo 31 kmetijskih pridelkov oziroma živil, evropsko zaščito pa ima še vedno samo Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre z ZOP.

ZAŠČITA KMETIJSKIH PRIDELKOV OZIROMA ŽIVIL POTEKA V DVEH FAZAH

V prvi fazi MKGP zaščiti ime. V ta namen mora vlagatelj pripraviti vlogo (društvo Štorta). MKGP posreduje vlogo v mnenje Ministrstvu za zdravje, Kmetijsko gozdarski zbornici Slovenije, Gospodarski zbornici Slovenije in Zvezi potrošniških združenj in je hkrati na vpogled na MKGP. Vlogo obravnavajo tudi strokovne komisije, katerih člani so slovenski strokovnjaki. Strokovne komisije za posamezna področja (na primer za meso, mleko, sol, olja, zelenjavo, žita) imenuje MKGP. Po pozitivnem mnenju institucij in strokovne komisije, ministrstvo lahko izda odločbo o prehodni nacionalni zaščiti kmetijskega pridelka oziroma živila in potrdi specifikacijo, v kateri so predpisani pogoji, ki jih mora kmetijski pridelek oziroma živilo izpolnjevati, da se lahko označi z zaščitenim imenom.

V drugi fazi certifikacijski organ (npr. Bureau Veritas) ugotavlja skladnost proizvodnje s potrjeno specifikacijo (certificiranje). V primeru, ko je proizvodnja pri posameznem proiz-

vajalcu skladna s specifikacijo, certifikacijski organ izda certifikat o skladnosti proizvodnje. Šele po izdaji certifikata lahko proizvajalec proizvaja kmetijski pridelek oziroma živilo z zaščitenim imenom. Prehodno nacionalno zaščitene vloge mora MKGP posredovati Evropski komisiji za registracijo na ravni EU.

Specifikacijo za Namizne oljke Slovenske Istre z zaščiteno označbo porekla so pripravili: **Peter Deržek, Vanja Dujc, Vasilij Valenčič, Milena Bučar-Miklavčič** in **Bojan Butinar**.

POVZETEK SPECIFIKACIJE

Namizne oljke Slovenske Istre z zaščiteno označbo porekla so pridelane, predelane in pripravljene za trg na območju Slovenske Istre. Pridelava je omejena na oljke iz oljčnikov, vpisanih v register. Način pridelave mora ustrezati kriterijem integrirane ali ekološke pridelave oljk. Namizne oljke Slovenske Istre z zaščiteno označbo porekla so pridelane in predelane iz lokalnih sort 'Štorta', 'Istrska belica', 'Buga', 'Mata', 'Žižula' in drugih sort, ki uspevajo na območju Slovenske Istre z izrazitimi sortnimi značilnostmi. Oljke so predelane na tradicionalen način z nerafinirano morsko soljo z označbo porekla »Piranska sol«.

Barva namiznih oljk je sortno značilna od zelene do slamnato rumene, rožnata do vinsko rožnata ali rjava oz. rdečkasto črna do vijoličasto črna, temno vijoličasta, zelenkasto črna ali temno kostanjeva. Namizne oljke Slovenske Istre z označbo porekla so srednje slane, rahlo kislega in grenkega okusa. Mediane intenzivnosti trdote, vlaknatosti in slanosti namiznih oljk Slovenske Istre morajo biti najmanj 3. Odlikuje jih dobra ločba mezokarpa od koščice.

ZAGOTAVLJANJE KAKOVOSTI

Pogoji za zagotavljanje kakovostne predelave oljk v namizne oljke so opisani v priporočilih Mednarodnega sveta za oljke (IOC). Codex alimentarius predpisuje v standardu (CODEX STAN 66-81, Rev. 1-1987) minimalne zahteve za namizne oljke in vključuje v prilogi tudi razvrščanje v različne kakovostne razrede v skladu s predlaganim novim tržnim normativom, ki ga je v letu 2004 predpisal Mednarodni svet za oljke (COI/OT/NC no. 1, 2004). Kriteriji in metodologija senzoričnega ocenjevanja namiznih oljk so opredeljeni v standaru Mednarodnega sveta za oljke COI/OT/MO/Doc. No 1, 2008.

OZNAČEVANJE

Poleg imena Namizne oljke Slovenske Istre mora biti pripisano Zaščitena označba porekla ali ZOP. Obvezno morajo biti označene posamezne sorte pakiranih oljk in znak Skupnosti za ZOP. Na prelepki, ki zagotavlja izvirnost pakirane enote, je registrirana označba štorta s podobo plodu te oljke in sledljiva označba iz registra izdanih nalepk.

POSEBNOST GEOGRAFSKEGA OBMOČJA

Namizne oljke Slovenske Istre z zašliteno označbo porekla so pridelane, predelane in pripravljene za trg na območju Slovenske Istre. Geografsko območje Slovenske Istre je v območju mej treh obalnih občin Koper, Izola in Piran.

Klimatske in pedološke značilnosti vplivajo na značilnosti namiznih oljk Slovenske Istre. Posebnost geografskega območja je izražena z značilnimi mikroklimatskimi razmerami, z naglimi temperaturnimi spremembami zaradi intenzivnih vdorov hladnega zraka. V Slovenski Istri prevladujejo karbonatni fliši na katerih so značilna evtrična rjava tla (stopnja nasičenosti z bazami je več kot 50 %).

Območje Slovenske Istre ima izredno slikovito razgiban teren, ki obsega gričevnat svet, ravnine ter globoke in ozke doline. Gričevje sega do 350 m.n.m. Nagibi proti dolinam so dokaj strmi (15 do 50 %), kar omejuje možnost strojne obdelave na posebno vrsto mehanizacije. Zato so pogoji pridelave težji in območje pridelave omejeno.

Levo: Predstavitev glavnih stopenj pridelave namiznih oljk Slovenske Istre

EKRP RS MKGP ARSKTRP 2007-2013, ukrep 133

PRODAJA OLJČNEGA OLJA

Darja Fišar,
LABS d.o.o.

Slovenija je z vstopom v Evropsko unijo v celoti privzela zakonodajo na področju oljkarstva. Uredba, ki ureja prodajo oljčnega olja, je **Uredba Komisije (ES) št. 1019/2002 z dne 13. junija 2002 o tržnih standardih za oljčno olje** in je v celoti zavezujoča ter se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

Uredba je bila nekajkrat dopolnjena, nazadnje z Uredbo Komisije (ES) št.182/2009 z dne 6. marca 2009. ki bo stopila v veljavo s 1. julijem 2009.

Poleg obveznih opisov za različne kategorije oljčnega olja, uredba predpisuje:

- da se olja lahko prodajajo končnemu potrošniku le v taki embalaži, ki je opremljena s sistemom odpiranja, ki ga po odprtju ni več mogoče zapečatiti in to **v embalaži z največ petimi litri** prostornine;
- države članice lahko odobrijo večjo embalažo za restavracije, bolnišnice, menze in druge podobne obrate.

Predpis je nastal zaradi zagotavljanja pristnosti prodanega oljčnega olja že v letu 2002.

Novosti zadnje uredbe:

Ekstra deviško in deviško oljčno olje morata imeti na etiketi označbo porekla:

- države članice (npr. Slovenija) ali
- označbo Skupnosti in/ali označbo porekla izven Skupnosti (npr. EU in/ali Maroko)
- zaščiteno označbo porekla (npr. Slovenska Istra)

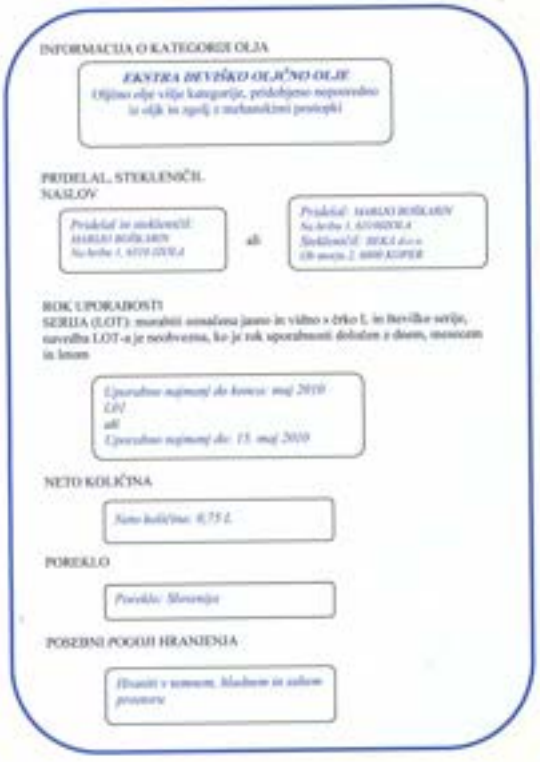
Navedbe senzoričnih značilnosti, ki se nanašajo na okus in/ali vonj, so dovoljene samo za ekstra in deviška oljčna olja in to le v primerih, če temeljijo na rezultatih senzoričnega ocenjevanja z metodo, ki je predpisana v Uredbi (EGS) št. 2568/91 in ga opravi pooblaščena komisija za senzorično ocenjevanje (Panel).

Naša država še nima nacionalnega predpisa, ki bi urejal odobritev večje embalaže, prav tako nima sistema za spremljanje in nadzor uporabe te uredbe. Vsekakor lahko pričakujemo, da bo to področje uredila.

S KATERIMI ANALIZAMI UGOTAVLJAMO KAKOVOST OLJČNEGA OLJA?

Čeprav strokovnjaki že vrsto let vedo, kateri so kakovostni pokazatelji oljčnega olja, so šele z Uredbo Komisije (ES) št.1989/2003 le-ti nedvoumno predpisani.

OBVEZNI PODATKI NA ETIKETI ZA OLJE PRIDELOVALCEV IN PODJETIJ



OBVEZNI PODATKI NA ETIKETI ZA OLJE Z ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA

EKSRP
RS MKGP ARSKTRP
2007-2013, ukrep 133

KAKOVOSTNI PARAMETRI

1. Določevanje kislinskega števila in kislosti
2. Ugotavljanje peroksidnega števila
3. Spektrofotometrijska preiskava v UV
4. Senzorično ocenjevanje deviškega oljčnega olja

PARAMETRI PRISTNOSTI

1. Določevanje kislinskega števila in kislosti
2. Ugotavljanje peroksidnega števila
3. Spektrofotometrijska preiskava v UV
4. Senzorično ocenjevanje deviškega oljčnega olja
5. Določevanje stigmastadienov v rastlinskih oljih
6. Plinsko-kromatografska analiza metilnih estrov maščobnih kislin
   Priprava metilnih estrov maščobnih kislin
   Določevanje trans izomer
7. Določanje odstotnega deleža 2-gliceril mono palmitata
8. Določevanje trigliceridne sestave z ECN42
9. Določevanje sestave in vsebnosti sterolov s kapilarno plinsko kromatografijo
10. Določevanje vsebnosti eritrodiola in uvaola s kapilarno plinsko kromatografijo
11. Določevanje vsebnosti voskov s kapilarno plinsko kromatografijo

NEOBVEZNI PODATKI NA ETIKETI

Briški oljkarji pripravljajo velik evropski projekt

UE-LI-JE I BO IMELO NADALJEVANJE

Robert Rakar

Evropska nepovratna sredstva so pomemben finančni vir za oljkarske projekte v naših krajih. V Društvu oljkarjev Brda (DOB) so pred leti že pripravili velik projekt Eu-li-je I, ki je bil namenjen predvsem raziskovanju avtohtonih sort. Pomemben rezultat projekta je bil sortni izbor (črnica, drobnica, belica in gorgazzo) za njihovo področje, dobili pa so tudi oljarno. V drugem delu bo večji poudarek na predelavi oziroma preučevanju olja ter izobraževanju. V Brdih namreč menijo, da ljudje, tudi potrošniki oljčnega olja, zelo malo vedo o olju oziroma o njem "klatijo neumnosti". Še naprej bodo evropska sredstva v sicer manjšem obsegu namenili raziskovanju olja.

PRIPRAVILI SO PROJEKT UE-LI-JE II

»Del projekta je ustanovitev in izobraževanje društvene degustacijske komisija in ureditev prostorov društva z malim laboratorijem za degustacije in upravnimi prostori društva. V tem prostoru nameravamo urediti tudi manjšo trgovino. Lokacija teh prostorov bi lahko bil grad Vipolže, vendar ga želi Ministrstvo za kulturo po obnovi nameniti izobraževanju. Zato iščemo alternativo, ki bi utegnila biti vas Šmartno.

Še naprej želimo graditi skupno blagovno znamko z našimi partnerja z italijanske strani, saj je ime projekta Ue-li-je II skovanka iz slovenske in furlanske besede olje. Radi bi jo zaščitili, a pri tem moramo upoštevati predpise obeh držav, ki niso povsem enaki. Sprejeti bomo morali poseben pravilnik o tem,« nam je povedal **Elizej Prinčič**, predsednik DOB

Projekt je namenjen celotnemu goriškemu področju, zato naj bi Srednji kmetijski šoli v Šempetru prinesel novo oljarno, ki bi »pokrivala« potrebe Nove Gorice in Vipavske doline. Strokovni del projekta bodo vodili LABS iz Izole, videmska univerza, ki jo zastopa slo-venskim oljkarjem dobro znani profesor Conte, in

EKRP RS MKGP ARSKTRP 2007-2013, ukrep 133

Center za oljkarstvo iz Kopra. Projekt naj bi kot običajno tekel tri leta, seveda pa v Brdih pričakujejo, da bo razpis pristojno ministrstvo pripravilo čim prej. »Obljubljajo nam ga že od lanskega marca, a je bila komisija imenovana šele v februarju letos. Razpis pričakujemo šele v maju. Zato utegnemo začeti s črpanjem evropskih sredstev šele v prihodnjem letu,« meni Prinčič.

Del projekta je tudi oblikovanje spletne strani, na kateri bi oljkarji lahko sproti dobivali informacije, ob tem pa so predvideli tudi zaposlitev enega strokovno dobro podkovanega strokovnjaka, ki bi skrbel za razvoj oljkarstva v Brdih.

TEKOČE AKTIVNOSTI

Društvo oljkarjev Brda danes šteje že 180 članov in približno desetina jih prihaja z italijanske strani (tudi iz Gorice in Sovodenj), ker na oni strani ne poznajo tovrstnih združenj. V okviru novega projekta bi radi v prihodnjem letu izpeljali medijsko dobro pokrito aktivnost v spomladanskem času v času obrezovanja, ki je šele v fazi načrtovanja.

Rednih aktivnosti DOB je veliko. V maju bodo organizirali druženje oljkarjev, članov obeh društev z Goriškega. Načrtujejo tudi strokovno ekskurzijo, a še nimajo izbrane destinacije. Aktivno se bodo vključili v delo oljkarskega združenja, saj minister od oljkarjev pričakuje konkretne predloge, ob tem pa želijo tudi letos pripraviti oljkarski koledar. Aktivni bodo v številnih promocijskih aktivnostih na njihovem koncu. Tako bodo naše izdelke predstavljali na lokalnem prazniku v Višnjeviku, za prvi maj v Šmartnem, na Prazniku češenj na Dobrovem in še kje.

Elizej Prinčič v svojem oljčniku pod vasjo Šmartno

Od februarja Goriško oljkarsko društvo vodi Vladimir Uršič

KLJUČNA STA LASTNA TORKLJA IN IZOBRAŽEVANJE ČLANOV

Robert Rakar

Oljkarstvo po besedah novega predsednika Goriškega oljkarskega društva **Vladimirja Uršiča**, postaja gospodarska dejavnost. Za zdaj še nima primerne državne podpore, ne obstaja niti državna razvojna strategija. Pravi, da se moramo oljkarji združevati, se o tem pogovarjati in poenotiti o mnogih ekonomskih in strokovnih vprašanjih.

»Menim, da je ključna dejavnost društva ustvarjati pogoje za gojenje z oljkarstvom. Mi smo mladi in majhni kot društvo, a smo zato zelo aktivni. Zelo si prizadevamo, da bi na Goriškem dobili svojo torkljo. Našim članom priporočamo, naj oljke stisnejo takoj, ko jih poberejo, a je ta cilj zelo težko zasledovati, ker imamo na Goriškem samo eno torkljo - v Brdih. Zato potrebujemo oljarno, v kateri bomo oljke zmleli takoj, ko bodo pobrane, obenem pa bo tudi spodbuda za nove oljkarje v našem okolju,« ocenjuje Uršič.

»Danes vsak oljkar prideluje olje, ki je zanj najboljše ne glede na analize. V našem društvu skušamo ustvariti blagovno znamko. Ustanovili smo že komisijo za senzorično ugotavljanje kakovosti olja, ki se zdaj izobražuje. Ta komisija bo skupaj z upravnim odborom pripravila pravila igre, ki bodo vodila k želeni kakovosti. To pomeni, da bomo svetovali, katero sorto oljk naj sadimo na Goriškem. Danes marsikdo ne ve, katera sorta oljke raste na vrtu ali oljčniku. Tu smo začetku, saj še nismo začeli z izborom najbolj primerne sorte. Društvo bo tu postavilo smernice ob pomoči strokovnjakov KVZ Nova Gorica in drugih ustanov. Druga ključna

Vladimir Uršič

naloga društva je stalno izobraževanje članov. To izvajamo tako, da predavanja organiziramo skladno z deli, ki jih izvajamo v oljčniku. Letos smo že imeli izobraževanji o gnojenju in rezi oljk, kjer vedno zveš kaj novega. Tudi letni strokovni izlet je vedno zelo dobro obiskan in letos se bomo odpravili na Sicilijo, kjer bomo okušali olja, ki so prejela najvišje priznanje na sejmu v Los Angelesu. Prepričan sem, da bodo razpoložljiva mesta hitro zasedena,« meni Vladimir Uršič.

Med pomembnimi nalogami društva bo sodelovanje v programu Ue-li-je II, v katerega so skupaj s kmetijsko šolo uspeli umestiti torkljo. Le-ta bo kakovostna in primerno velika za potrebe Goriške, v njej pa se bodo tudi izobraževali vsi, ki jih predelava olja zanima. »Če bo vse teklo, kot načrtujemo, bi torkljo v Šempetru lahko dobili že v prihodnjem letu. Ker so na Srednji kmetijski šoli pokazali veliko pripravljenost sodelovati, bomo ta cilj dosegli tudi s pomočjo lokalnih skupnosti,« napoveduje Uršič. To je eden najbolj pomembnih etapnih ciljev v razvoju dela in aktivnosti Društva goriških oljkarjev.

Na Goriškem ocenjujejo, da se je začelo obdobje spremembe kultur na kmetijskih površinah, zaradi visoke zahtevnosti npr. sadja, z oljko pa ljudje zasajajo tudi doslej zapuščene površine. Pri tem velja poudariti zdravilne lastnosti oljčnega olja. »Pred kratkim sem na nekem predavanju izvedel, da ima največ antioksidantov prav olje, ki ga pridelamo iz Istrske belice. Pri okusu olja se to pozna v grenkobi, ki jo pusti v grlu,« je povedal Uršič.

Društvo, ki danes šteje več kot 230 članov, ta številka pa še narašča, je torej na pomembnem križišču. »Ob skrbi za kakovost bomo k sodelovanju povabili tudi naše gostince, ki zdaj v lokalih ponujajo predvsem italijanska olja. Skupaj z njimi bomo skušali določiti okus, ki bo primeren za to, da bomo na Goriškem pridelano oljčno ponujali tudi gostom v gostilnah. Želimo si urediti tudi nekakšno odkupno postajo, a pri tem vidimo pomembno vlogo zasebne gospodarske iniciative, saj to presega društvene okvire,« je še dodal očitno zelo aktivni predsednik Vladimir Uršič.

Vinograd d.o.o.

Družba Vinograd d.o.o. Vam nudi pestro ponudbo artiklov za obiranje oljk in hrambo oljčnega olja:

- **SADIKE OLJKE**
- **MREŽE IN GRABLJICE ZA OBIRANJE OLJK**
- **STEKLENICE, ZAMAŠKI IN OKRASNE KAPICE**
- **INOX POSODE »FUŠTI« ZA HRAMBO OLJČNEGA OLJA**

Nekaj steklenic iz naše ponudbe:
- Amfora 0,1, 0,25 in 0,5 l
- Marasca 0,25, 0,5, 0,75 in 1 l
- Modigliani (okrogla) 0,25, 0,5, 0,75 l.

Grelci kapic, ročni, namizni in z ventilatorjem.
Okrasne kapice za boteljke in za steklenice z aluminijskim zamaškom (za olje).

Inox cisterne za hrambo oljčnega olja s konusnim dnom in s hermetično zaprtim sistemom.
Kapaciteta: 200, 300, 400 in 500 l.

Inox posode za hrambo olja navadne in kvalitetnejše.
Kapaciteta: 3, 5, 10, 15, 20, 30, 50, 75 in 100 l

Nudimo Vam tudi mreže za obiranje oljk različnih dimenzij, grabljice za obiranje oljk in električne grablje za obiranje oljk.

Marezige 2/e, 6273 Marezige
Tel. 05 655 16 16
Fax: 05 655 02 02
GSM: 041 635 685, 031 392 976
www.vinograd.si
e-mail: vinograd@siol.net

EKSRP RS MKGP ARSKTRP 2007-2013, ukrep 133

DONATORJI DRUŠTVA

BANKA KOPER

LUKA KOPER

AdriaticSlovenica
Zavarovalna družba d.d. • Članica Skupine KD Group

Delavska hranilnica d.d.
Ljubljana

Spoštovani člani društva!

PLAČILO ČLANARINE ZA LETO 2008

Leto 2008 je mimo. Ob pregledu naših evidenc smo ugotovili, da ste nekateri verjetno pozabili na plačilo članarine za leto 2008 v višini 15 EUR.

To lahko še vedno plačate na TR Društva oljkarjev Slovenske Istre št. 10100-0036155290 s pripisom »članarina 2008« ali osebno na sedežu društva (Ul. 15. maja 17 v Kopru (kontejner nasproti odkupnega skladišča KZ Agraria Koper) v času uradnih ur ob ponedeljkih od 9. do 10. ure.

Za vse ostale informacije lahko pokličete na tel. 031/442-352.

Lepo pozdravljeni.

UO DOSI

OLJKA je glasilo Društva oljkarjev Slovenske Istre
Naslov društva: DOSI, Ulica 15. maja 17, 6000 Koper
Glavni urednik: Dino Pučer
Oblikovanje in priprava za tisk: Aktiv PR d.o.o.
Fotografije: Aktiv PR d.o.o., DOSI
Tisk: Grafika Soča d.d. Nova Gorica
Naklada: 1.000 izvodov

EKSRP
RS MKGP ARSKTRP
2007-2013, ukrep 133