OLJKA

GLASILO DRUŠTVA OLJKARJEV SLOVENSKE ISTRE

Letnik XVI, št.2/2009

PRIZADEVAMO SI ZA UVEDBO STATUSA OLJKARJA

Društvo Oljkarjev Slovenske Istre

Pred Vami je druga številka časopisa Oljka v letošnjem letu, ki Vam bo na priljuden in strokoven način predstavila nekatere aktivnosti in probleme, s katerimi se oljkarji srečujemo. V prejšnji številki smo na kratko opisali vsebino pogovora, ki smo ga v začetku letošnjega leta imeli z ministrom za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo. Pri pregledu realizacije sklenjenih dogovorov na njem nismo povsem zadovoljni. Čeprav so odmerjeni davki za hektar oljčnika v skladu z našim dogovorom, še nismo uspeli dokončno spremeniti člena v zakonu o dohodnini, ki bi pravno dokončno popravil način določanja osnove za izračun dohodnine. Seveda je pri tem potrebno spremeniti zakon o katastrskem dohodku, kjer bi vnesli oljčnik kot kategorijo za obračun dohodnine. Zato je potrebno spremeniti zakon o katastru, kjer naj bi oljčni nasad postal osnova za obračun. Dobili smo sicer zagotovilo, da pristojni pripravljajo spremembe zdaj veljavnih predpisov. Spremenjeni zakoni so za nas izrednega pomena predvsem zato, ker hočemo dokončno urediti način in osnovo za obdavčitev.

Prav zaradi neurejenosti davčne zakonodaje opažam, da posamezni pridelovalci oljčnega olja niso pripravljeni prijaviti svojega pridelka. Rezultat tega je, da imamo 1700 ha oljčnikov, od tega pa komaj 650 ha prijavljenih, to pa pomeni, da nismo upravičeni do dela sredstev iz EU.

Zadovoljni smo, da se je projekt »Sigma-spremljanje oljčne muhe« nadaljeval tudi v letošnjem letu. Vztrajati moramo,da se bo s tem projektom nadaljevalo tudi v prihodnje, in sicer še v večjem obsegu s širitvijo opazovalnih mest.
MKGP in AKTRP smo opozorili, da splošni razpisi, ki so namenjeni različnim podporam kmetom, so za oljkarje nesprejemljivi. Trdimo, da bi morali te razpise prilagoditi zahtevam in potrebam oljkarjev. Nepravično je enačiti oljkarja z ostalimi panogami v kmetijstvu. Oljkarstvo je v Sloveniji specifična dejavnost, ki bogati kulturno krajino in ji daje svojstven mediteranski značaj. Tu ni pogojev za razvoj plantažnih oljčnikov, temveč je treba izkoristiti krajino za pridelavo visoko kvalitetnega olja. Temu primerno računamo na prilagoditev razpisnih pogojev s strani MKGP.

V skladu z dogovorom z ministrom za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo smo predložili program dela, ki naj bi ga opravljala OP (organizacija proizvajalcev) za potrebe vseh oljkarjev v Sloveniji. Imeli smo več skupnih sestankov o tem, vendar do danes še nismo uspeli poiskati oblike organiziranosti (obstaja Zveza društev oljkarjev Slovenije), preko katere bi dobili sredstva za realizacijo naših aktivnosti, ki obsegajo različna izobraževanja, rezi oljk, razne degustacije oljčnega olja, sodelovanje z

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

različnimi sorodnimi mednarodnimi institucijami, organizacijo mednarodnih tekmovanj o kvaliteti olja (oljčna vejica), tekmovanje v rezi oljk, 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 in za nas koristnih sejmih doma in v tujini.

Dino Pucer

DOZOREVANJE OLJK

Za nekatere se bliža čas obiranja, medtem ko so drugi z njim že začeli. Na podlagi dolgoletnega spremljanja dozorevanja lahko ponovno potrdimo, da moramo pozabiti na začetek obiranja po koledarju. Dozorevanje plodov ne poteka glede na datum, temveč v odvisnosti od okoljskih dejavnikov, predvsem temperature in padavin. Za ugotavljanje največje količine olja na drevo je poleg pridelka zelo pomembna določitev najprimernejše zrelosti plodov za posamezno sorto, ki omogoča najvišjo vsebnost olja in najboljšo kakovost oljčnega olja.

V obdobju dozorevanja potekajo v plodu številni procesi. To je čas, ko se zaradi vpadanja klorofila začnejo plodovi spreminjati iz zelenkaste v zeleno-rumeno barvo, za tem pa začne akumulacija antocijanov in posledično temnejše barvanje plodov. Običajno nastopi ob koncu obarvanosti povrhnjice pomembna stopnja zrelosti plodov, saj je povezana z akumulacijo olja, ki se po tej fazi zelo upočasni. Za vsako sorto je značilen ritem barvanja, ki je genetsko določen, zato moramo za vsako sorto posebej določiti primeren čas obiranja za doseganje najvišje količine in najvišje kakovosti oljčnega olja. Količina olja, akumuliranega v plodu v času dozorevanja, je odvisna predvsem od sorte, variabilnost pa nastaja tudi zaradi okoljskih dejavnikov, starosti drevesa in njegove naloženosti. Pri nekaterih sortah, npr. tudi pri naši najbolj razširjeni sorti 'Istrska belica', akumulacija olja ne poteka skladno z indeksom zrelosti. Barvanje plodov in dozorevanje sta tesno povezana z naloženostjo drevesa, zato za določanje optimalnega časa obiranja pri tej sorti ne moremo uporabiti običajnega indeksa zrelosti. V času dozorevanja teža plodov narašča do neke točke (v odvisnosti od zunanjih razmer, sorte, ...), potem pa začne upadati zaradi izhlapevanja vode iz plodov. Zaradi navedenega dobimo občutek, da iz pozno obranih plodov dobimo več olja.

Poleg ostalih nalog v Poskusnem centru za oljkarstvo v jesenskem času spremljamo tudi dozorevanja oljk. Glede na čas cvetenja, ki ga natančno spremljamo pri 25 sortah kolekcijskega nasada in okoljske razmere v času od cvetenja naprej, lahko predvidevamo začetek zorenja plodov. V letu 2007 so zaradi tople pomladi oljke cvetele celo tri tedne prej kot v običajnem letu, v letošnjem letu pa zaradi istega vzroka približno štirinajst dni prej. Zato smo tudi v letu 2009 pričakovali zgodnejše dozorevanje plodov. K hitrejšemu dozorevanju so prispevale tudi visoke temperature v zadnjem obdobju. Tako kot vsako jesen smo tudi letos začeli s tedenskim vzorčenjem na različnih lokacijah, ki ga izvajamo do obiranja oljk v posameznem nasadu. Na dveh lokacijah pustimo neobrana drevesa, da lahko še nadalje spremljamo dozorevanje.

Nabranim vzorcem določimo težo 100 plodov, indeks zrelosti glede na obarvanost povrhnjice in mesa (0 – zelena povrhnjica, 1 – zeleno-rumena, 2 – povrhnjica do polovico obarvana, 3 – povrhnjica obarvana več kot do polovice, 4 – povrhnjica v celoti obarvana, meso neobarvano, 5 – obarvano tudi meso do polovice, 6 – meso obarvano več kot do polovice, 7 – meso obarvano do koščice), vsebnost olja pridobljen-

Določanje obarvanosti in tehtanje plodov

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

Obarvanje sorte Leccino

ega v laboratorijski oljarni. Na dveh lokacijah (Ronk – Strunjan, Beneša - Ankaran) določamo tudi vsebnost vode in olja v laboratoriju.

V letošnjem letu smo prvo vzorčenje za spremljanje dozorevanja oljk sorte 'Leccino' in 'Istrska belica' opravili 21. septembra na dveh lokacijah (Ronk, Beneša) v Slovenski Istri. Pri prvem vzorčenju sorte 'Leccino' se je pokazalo, da so plodovi na obeh lokacijah (Ronk, Beneša) bolj obarvani kot v letu 2008. Obarvanost je bila podobna kot v letu 2007, ko smo zaradi zgodnjega cvetenja pričakovali tudi zgodnejše obiranje. Tudi letošnje leto so oljke nekoliko bolj zgodaj cvetele, daljše sušno obdobje in visoke temperature pa so pripomogle k hitrejšemu dozorevanju. Na Ronku je bila vsebnost olja obeh sort dokaj visoka in podobna kot v letu 2007, ko so oljke zgodaj zorele, na Beneši pa je bila vsebnost olja sorte 'Leccino' nižja od povprečja zadnjih šestih let, sorte 'Istrska belica' pa enaka kot v letu 2007.

Teden kasneje (28. septembra) smo plodove obeh sort vzorčili tudi na drugih lokacijah v Slovenski Istri (Baredi, Sveti Peter), na Goriškem (Kromberk) in v Brdih (Kozana), plodove sorte 'Istrska belica' pa tudi na lokaciji Lama (Bivje). Sorta 'Leccino' se je po prvem obiranju na Ronku začela zelo hitro barvati, oljevitost pa je precej narasla, medtem ko na lokaciji Beneša kljub barvanju plodov olje ni naraščalo. Oljevitost sorte 'Istrska belica' je narasla na lokaciji Ronk in dosegla za to obdobje visoko vrednost, padla pa na Beneši (lahko zaradi vzorčenja). Iz plodov, obranih na lokaciji Lama, smo 30. septembra dobili celo več kot 19% olja, kar se v tem obdobju še ni zgodilo na nobeni lokaciji. Visoko oljevitost so dosegli plodovi obeh sort tudi iz lokacije na Baredih in Kromberku, medtem ko zaenkrat kažejo plodovi obeh sort na lokaciji v Kozani in v Svetem Petru še nizko vsebnost olja.

Pri vzorčenju 5. oktobra je vsebnost olja obeh sort na lokaciji na Ronku dosegla najvišjo vrednost v tem času od leta 2003 dalje. Indeks zrelosti sorte 'Leccino' je bil že nad 3,5 (za obiranje te sorte je priporočljiv indeks od 3,5 do 4), na podlagi katerega lahko že priporočamo obiranje. Vsebnost olja pri sorti 'Istrska belica' je bila pri zadnjem vzorčenju visoka tudi na Baredih in nad Lamo (Bivje), podpovprečna pa v Svetem Petru, kjer je bila podpovprečna vsebnost tudi pri sorti 'Leccino'. V Kromberku je bila pri zadnjem vzorčenju pri obeh sortah nižja vsebnost olja kot pri prejšnjem vzorčenju (28.09.09), kar lahko morda pripišemo drugačnim razmeram (padavine). Rezultati zgodnjih vzorčenj so nakazali zgodnejše dozorevanje (visok indeks zrelosti) in večinoma visoko vsebnost olja, vsekakor pa so se pokazale velike razlike v dozorevanju med posameznimi lokacijami.

Obarvanost površnjice

Pri določanju časa obiranja si lahko v svojem nasadu za temne sorte pomagate z določitvijo obarvanosti oziroma indeksom zrelosti, ki naj bo med 3,5 in 4. Zaradi poznega obarvanja sorte 'Istrska belica' si pri določanju časa obiranja še vedno pomagamo s konsistenco mesa. Meso sorte 'Istrska belica' naj se ob obiranju ne bi lomilo, temveč naj bi bilo nekoliko kašaste konsistence. Vsekakor pa moramo tudi to sorto, ki običajno pozno dozoreva pobrati pred nastopom nizkih temperatur, ki lahko močno poslabšajo kakovost oljčnega olja. Pri določanju časa obiranja moramo biti zelo previdni, kajti ta lahko pomembno vpliva tako na oljevitost kot tudi na kakovost oljčnega olja. Za doseganje visoke kakovosti oljčnega olja moramo tam, kjer so manj naložena drevesa in tam, kjer so plodovi bolj poškodovani zaradi napada oljčne muhe, plodove prej obrati. Poškodovani ali prezreli plodovi morajo čim prej v predelavo. Zato je zelo pomembno, da v svojem nasadu ocenite pridelek in poskušate čim bolj napovedati čas in količino nabranih plodov in rezervirati predelavo. Običajno je že tako, da pred sezono oljkarji čakajo oljarje, da bodo pričeli s predelavo, oljarji pa čakajo oljkarje, da se bodo prijavili za predelavo. Nikar ne čakajte, kakovost vam bo ušla.

INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL
EKSRP
RS MKGP ARSKTRP 2007-2013, ukrep 133

Pri obiranju oljk moramo poskrbeti za kakovost

LE ZDRAVI, NEPOŠKODOVANI PLODOVI, PRAVOČASNO POBRANI IN TAKOJ PREDELANI LAHKO DAJO OLJE VRHUNSKE KAKOVOSTI

Irena Vrhovnik,
univ.dipl.ing.agr.
Kmetijska svetovalna služba
Koper, KGZS - Zavod GO,
Ul. 15. maja 17, Koper

PRIČAKUJEMO POVPREČNO LETINO

Kljub lanski zelo obilni letini so oljke tudi letos dobro cvetele. Žal je v spomladanskem času, ko oljke potrebujejo dovolj vode v tleh, primanjkovalo padavin. Na suši bolj izpostavljenih legah in v mladih nasadih je bila motena oplodnja in razvoj plodičev. V teh nasadih smo junija opazili slabšo naloženost in drobnejše plodove. V starejših nasadih, v nasadih na bolj globokih tleh in v večini nasadov na območju občine Koper, kjer je bilo več padavin, pa je bila naloženost dreves dobra. Začetek julija smo ocenili, da bo letošnji pridelek povprečen.

Julija običajne suše ni bilo, vode pa je začelo primanjkovati v drugi polovici avgusta. Drevesa in plodovi so bili septembra že zelo prizadeti in bili smo že zelo zaskrbljeni za letošnji pridelek. Dež sredi septembra je v veliki meri popravil zaskrbljujoče stanje na terenu. Morda bo letina nekoliko pod povprečjem, z gotovostjo pa bomo to vedeli šele, ko bomo iz plodov stisnili olje.

Oljčna muha je letos močno napadla naše plodove in le z vestnim spremljanjem njenega leta in pravočasnim varstvom smo lahko uspeli obdržati plodove zdrave. Letos že drugo leto mnogi oljkarji tudi v integrirani pridelavi za zastrupljeno vabo (škropimo le 10 % krošnje) ne uporabljajo več kombinacije Nu-Lur-ja in Perfektiona, temveč biološki pripravek GF 120.

Stalno opazovanje leta oljčne muhe in stopnje okuženosti plodov je nujno za pravočasno ukrepanje. Velike razlike v prisotnosti oljčne muhe so se pojavile med posameznimi legami, pomembne razlike pa se lahko pojavljajo na zelo majhnih razdaljah. Zato svetujemo vsem oljkarjem, da poleg spremljanja napovedi škropljenja proti oljčni muhi preko SMS sporočil, tudi sami v svojem nasadu na feromonskih vabah ali (in) na rumenih ploščah spremljajo prisotnost oljčne muhe. Na nekaterih lokacijah je bil presežen prag škodljivosti okužbe plodov pri sorti Istrska belica in za primerno zaščito pred poškodbami plodov je bilo potrebno izvesti škropljenje po celotni krošnji s pripravkom Perfektion. Sorta leccino v istih nasadih skorajda ni bila okužena in je zadostovalo le ukrepanje z zastrupljeno vabo. V nekaterih nasadih kljub močnemu letu oljčne muhe ni bilo potrebno izvesti škropljenja po celotni krošnji in ugotavljamo, da je smiselno pogostejše ukrepanje z metodo zastrupljene vabe.

Plodovi napadeni od oljčne muhe vplivajo na poslabšanje kakovosti olja. Z zgodnejšim obiranjem in takojšnjo predelavo pa lahko kljub temu pridelamo dobro olje.

PRIPRAVA NA OBIRANJE IN DOGOVORI ZA DELOVNO SILO IN PREDELAVO

Septembra oljčnik običajno pomulčimo ali pokosimo, da trava zraste približno 10 cm do obiranja. Ostanki mulča, pokošene trave in vejic od rezi se pri prenizki travi radi se zapletejo v mrežo za obiranje. Zaradi suše tudi v dovolj zgodaj pomulčenih oljčnikih trava do sedaj v večini nasadov ni uspela dovolj zrasti. Obdelani nasadi pa so ponekod praktično brez pleve-

lov. V primeru deževnega vremena bo v takih nasadih blato močno oteževalo obiranje.

Preverimo, če imamo za letošnje leto dovolj mrež, grabljic in zabojev za transport oljk. Poškodovane mreže zakrpamo. Pripravimo čisto posodo za prevzem olja v oljarni, nabavimo embalažo za prodajo, itd.

Pomembno je oceniti pridelek in predvideti potrebo po delovni sili za obiranje.

Hitra predelava plodov je za kakovost olja izredno pomembna, zato se dogovorimo za termine in količino predelave s torkljarji. Večina oljkarjev še vedno obira le konec tedna, zato je dan kasneje velika gneča v oljarnah in vsi plodovi ne morejo biti dovolj hitro predelani. Za kakovostno olje je potrebno plodove predelati še isti dan ali dan kasneje, zato vsem svetujemo, da se organizirajo tako, da bodo obirali tudi med tednom.

ČAS OBIRANJA

Namizne sorte oljk za vlaganje (ascolana tenera, santa katarina, štorta, ...) so bile zrele že na začetku oktobra.

Pravočasno obiranje sort oljk za olje je zelo pomembno za kvaliteto olja. Čas obiranja je odvisen od sorte, lege, starosti in obloženosti dreves. Na mladih, redko naloženih drevesih so plodovi lahko zreli tudi dva tedna prej kot na dobro obloženih drevesih. Na neporezanih drevesih, pretirano naloženih pa so plodovi zelo drobni in ne morejo optimalno dozoreti.

Pri obarvanih sortah začnemo z obiranjem, ko je povrhnjica v celoti obarvana in ga po možnosti zaključimo, ko je meso ploda obarvano le do polovice. Bolj zrele oljke dajo olje z manjšo obstojnostjo. Istrsko belico obiramo rumeno zeleno, ko je meso plodov mehko in kašasto ob stiskanju in se koščica lepo loči. Ker nizke temperature negativno vplivajo na kvaliteto, načrtujmo obiranje pred nastopom nizkih temperatur.

Vsem, ki imajo napadene plodove od oljčne muhe priporočamo zgodnejše obiranje. Še bolj pomembno pa je, da plodove takoj – še isti dan predelajo. Le tako bodo lahko ohranili kakovost oljčnega olja.

ORGANIZACIJA OBIRANJA IN ZAGOTAVLJANJE KAKOVOSTI

Nagrada za celoletno delo je naš pridelek. Obiranje pa je največji strošek oljkarja. Da bi te stroške znižali je potrebno že pred obiranjem marsikaj postoriti, saj je uspešnost obiranja v največji meri odvisna od pridelka. Na bogato obloženih drevesih lahko v istem času oberemo 3 do 5 krat več plodov kot na slabo obloženih. Hitreje oberemo nizka, pregledna drevesa z lepimi rodnimi vejami.

Najbolj razširjen način obiranja pri nas je ročno z grabljicami na že prej pogrnjeno mrežo. Pri pazljivem delu so plodovi le malo poškodovani, tako obiranje pa je v rodnih oljčnikih precej hitrejše kot nabiranje plodov v balige. Le plodove mladih, majhnih dreves je pametno obirati v balige.

Pri ročnem pobiranju z grabljicami je najbolje, da hkrati razgrnemo mreže vsaj pod tri drevesa in poskrbimo, da dva spretna delavca mreže stalno prestavljata, tako, da trije ali štirje obiralci nikoli ne čakajo. Kvaliteta in dimenzija mrež je lahko različna. Dobra mreža je čvrsta in nekoliko prožna, da se ne pretrga, če postavimo lestev. Velikost prilagodimo velikosti naših dreves in načinu obiranja. Obiranje je lažje, če je mreža dovolj velika. Na nagnjenih terenih mrežo dvignemo na spodnji strani s podpornimi palicami (kanele, bambus), da se plodovi ne skotalijo čez mrežo. Kjer so drevesa posajena na robu terasne ploskve potrebujemo večje mreže, saj jih je potrebno razgrniti čez brežino. V večjih nasadih je pri večjem številu obiralcev smiselno obiranje dveh vrst hkrati, saj s tem zmanjšamo delo na mrežah. Potrebna pa je še boljša organizacija dela kot sicer.

Vedno več oljkarjev obira s pnevmatskimi grabljicami ali z različnimi tipi elekričnih. Obiranje je običajno 2 do 3 krat hitrejše od ročnega, zahteva pa izurjene in močne delavce. Razlike med posameznimi pripomočki glede učinkovitosti in težavnosti dela so precejšnje, zato vsem svetujemo, da sami preizkusijo različne pripomočke in izberejo za svoje razmere najustreznejše. Sprijazniti se moramo, da je nekaj več poškodb vej, več listja in nekaj več nepobranih plodov kot pri ročnem obiranju. Ročno dodatno obiranje preostalih plodov se ne izplača. Za strojno obiranje potrebujemo večje mreže.

Zelo redko obložena in slabo porezana drevesa se na ta način ne splača obirati, saj ni bistveno hitrejše od ročnega.

Plodove obiramo z dreves tako, da jih čim manj poškodujemo in ne pobiramo plodov s

INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL
EKSRP
RS MKGP ARSKTRP 2007-2013, ukrep 133

tal. Plodovi, ki padejo na tla so običajno črvivi, na tleh hitro plesnijo, navzamejo se tudi vonja po zemlji. Vonj po plesnobi, zemlji in črvivosti se pozna tudi v olju. Plodovi pobrani s tal zelo poslabšajo kvaliteto olja, tudi če so dodani le v manjši količini ostalim zdravim oljkam.

Vse neizkušene obiralce podučimo o previdnem prestopanju na mreži, da plodov ne zmečkajo.

Plodove čim prej peljemo v predelavo. Za krajši čas jih shranimo v zračne zaboje. Vreče niso primerne za shranjevanje in transport, ker se plodovi poškodujejo. Če imamo večjo količino oljk je najbolje, da se dogovorimo z oljarjem za vsakodnevno predelavo oljk ali pa na vsake dva dni. Če želimo olje iz svojih oljk, moramo imeti količino vsaj za eno prešo. Različne oljarne imajo različne kapacitete za eno prešo - od 100 do 1000 kg.

Za prevzem olja v oljarni pripravimo čisto posodo.

Če želimo kvalitetno olje, nikar ne sitnarimo oljarju le za čim boljši izplen, saj bo zaradi tega lahko kvaliteta slabša. Zaupajmo oljarju, ki upošteva pri svojem delu vse ukrepe za doseganje dobre kvalitete. Ti ukrepi so predvsem čistoča strojev in celotne torkle, spoštovanje dogovorjenega časa predelave, shranjevanje oljk do predelave v zračnih in suhih prostorih in skrbno pranje plodov pred predelavo v čisti vodi. Temperatura mase v času predelave naj bo največ 30 °C, za geografsko poreklo 27 °C.

PRVE ANALIZE FILTRACIJE OLJČNEGA OLJA SO VZPODBUDNE

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

Različni avtorji imajo različna stališča glede »čiščenja oljčnega olja«. Nekateri zagovarjajo, da je potrebno olje naravno dekantirati (pretočiti), ker s filtriranjem lahko zgubimo bogastvo olja-antioksidante, drugi so dokazali, da je nefiltrirano olje nestabilno in da je hidroliza (razpad) kompleksnih biofenolov in triacilglicerola (zaradi prisotnih encimov v kapljicah vode) veliko bolj izražena pri nefiltriranem olju.

Izkušnje so pokazale, da so zgodaj stekleničena motna oljčna olja (ponavadi stekleničena že za novoletna darila) zelo hitro izgubila svežino. Na dnu steklenice se je kmalu po stekleničenju pojavila količinsko nikoli predvidljiva muljasta usedlina. Tako stekleničeno olje je s časom le pridobivalo na neprijetnem vonju in okusu (po fermentacjji, pregretem, gnilem) in iz ekstra deviškega oljčnega olja je po nekaj mesecih nastalo samo še deviško oljčno olje. Motnost olja je lahko pri nekaterih potrošnikih zelo cenejena, ker dokazuje deviškost (avtentičnost) olja, ker rafinirana olja niso nikoli motna. Vendar je poznavalcem oljčnega olja znano, da motnost olja še ne pomeni kakovosti in ne pristnosti olja. Takoj pridelano 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, ki so grajeni iz pektina, hemiceluloze, celuloze in so lahko obdani z lipoproteini, enicimi, biofenoli in mikroorganizmi. Fino porazdljeni delci in vodna faza se postopoma usedajo, zato je priporočljivo, da se tako olje stekleniči v mesecu marcu, ko se ga že enkrat ali dvakrat pretoči iz usedlin. Naravna dekantacija je dolgotrajen postopek, zato se vsem tistim, ki želijo olje takoj stekleničiti vse bolj priporoča filtriranje olja. Na trgu so prisotna tudi takoimenovana »nova olja«, ki pa imajo rok uporabnosti precej krajši.

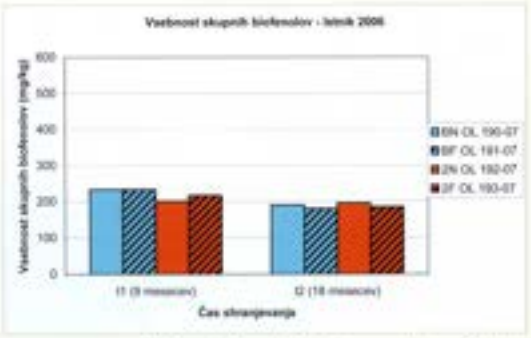
Slabe strani filtriranja so lahko izgube in dodatna oksidacija olja, zato se priporoča, da poteka filtracija z minimalno hitrostjo prečrpavanja oziroma pod inertnim plinom s hidrofilno-bombažnimi celuloznimi filtri. V reviji Olivo in Olio (september 2009) avtorja Lorenzo Cerretani in Alessandra Bendini opisujeta dva načina filtriranja, ki omogočata zelo dobre rezultate in sicer

- s filtrirnimi vrečami (ki se uporabljajo že v enologiji in so jih v podjetju Filterlo di Banasco iz Milana že prilagodili za olja) ter
- filtracijo pod inertnimi plini.

Našteta načina sta primerna za večje količine, medtem ko se za manjše priporoča bombažnocelulozne filtre z minimalno hitrostjo pretoka.

NAŠI PRVI REZULTATI FILTRIRANJA

Leta 2006 smo v štirih vzorcih oljčnega olja, 2 nefiltriranega in 2 filtriranega določili vsebnost skupnih biofenolov in antioksidativno učinkovitost. Analize smo izvedli po 9 in 18 mesecih shranjevanja olja na sobni temperaturi. Vsebnost skupnih biofenolov smo določili s tekočinsko kromatografijo visoke ločiljivosti (HPLC), antioksidativno učinkovitost pa spektrofotometrično.

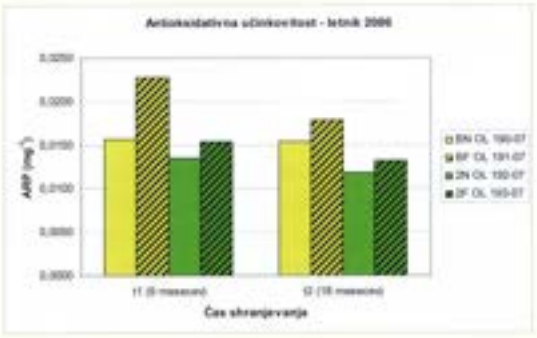


Legenda:
BN = vzorec B- nefiltriran
BF = vzorec B-filtriran
2N = vzorec 2-nefiltriran; 2F = vzorec-filtriran

Vsebnost skupnih biofenolov pred in po filtraciji po 9 in 18 mesecih

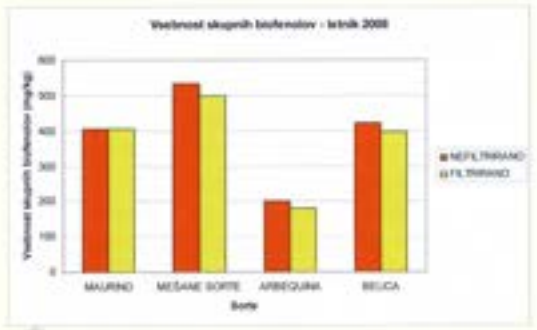
Iz rezultatov analiz je razvidno, da se vsebnost skupnih biofenolov ohrani tudi po postopku filtracije olja.

Vpliv filtracije na vsebnost skupnih biofenolov smo določili tudi v vzorcih oljčnega olja, ki so bili predelani v letu 2007 in v letu 2008. Vsebnost skupnih biofenolov smo določili v vzorcih iz sorte 'Maurino', 'Leccino', 'Arbequina', Istrska belica' in v mešanem vzorcu oljčnega olja v katerem so zastopane različne sorte oljk.



Antioksidativna učinkovitost po 9 in 12 mesecih hrambe olja na sobni temperaturi

Večjo antioksidativno učinkovitost pa smo določili v filtriranih vzorcih oljčnega olja



Vsebnost skupnih biofenolov v vzorcih oljčnega olja letnika 2008 pred in po filtraciji

Na podlagi rezultatov opravljenih analiz vzorcev letnika 2006, 2007 in 2008 smo ugotovili, da je vsebnost skupnih biofenolov v filtriranih vzorcih primerljiva z rezultati določitve v nefiltriranih vzorcih. Razlike v nefiltriranih in filtriranih vzorcih so minimalne in znotraj razširjene merilne negotovosti metode določanja vsebnosti skupnih biofenolov.

Olje smo filtrirali z minimalno hitrostjo (prostim padom) s hidrofilnim bombažnoceluloznim filtrom OV 110 proizvajalca Omniafiltra Cartiera del Torano S.p.A. in podjetja STIC di Vincenzo Sfregola S.a.s. (www.sticfiltrazioneindustriale.it).

Iz dosedanjih analiz sledi, da s primernimi vrstami filtrov in primernim načinom filtriranja ne izgubimo antioksidativno bogatstvo oljčnega olja (biofenole in tokoferole-vitamin E), lahko pa olju bistveno podaljšamo stabilnost in s tem tudi rok uporabnosti.

INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL
EKSRP
RS MKGP ARSKTRP 2007-2013, ukrep 133

EVIDENTIRANJE OLJČNIKOV IN PRIDELKA OLJK TER OLJČNEGA OLJA

Ministrstvo RS za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano

Podatke o oljčnikih in o pridelku oljk ter oljčnega olja vodijo upravne enote v okviru registra kmetijskih gospodarstev (RKG) na podlagi Zakona o kmetijstvu (Uradni list RS, št. 45/08) (ZKme) in Pravilnika o registru kmetij-skih gospodarstev (Uradni list RS, št. 122/08). Podatki se vodijo v numerični in grafični obliki.

Zavezanci za vpis v RKG so na podlagi 141. člena ZKme vsi nosilci kmetijskih gospodarstev (nosilci), ki imajo na kmetijskem gospodarstvu v uporabi vsaj 0,1 ha oljčnikov.

Zavezanci za priglasitev pridelka oljk in pridelka ekstra deviškega oljčnega olja ter pridelka drugega oljčnega olja so na podlagi 20. člena pravilnika o RKG vsi nosilci, ki so vključeni v postopek za priznanje označbe geografskega porekla »Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre«, nosilci, ki uveljavljajo ukrepe kmetijske politike in nosilci, ki pridelek oljk tržijo. Pridelek lahko priglasijo tudi ostala kmetijska gospodarstva. V skladu s 143. členom ZKme nosilec sporoča podatke o pridelku oljk in oljčnega olja upravnim enotam najkasneje do 15. februarja leta, ki sledi letu obiranja oljk.

Podatke o površini oljčnikov v Republiki Sloveniji Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (MKGP) vodi v okviru evidence dejanske rabe kmetijskih in gozdnih zemljišč, ki jo vodi na podlagi Pravilnika o evidenci dejanske rabe kmetijskih in gozdnih zemljišč (Uradni list RS, št. 122/08). Podatke o dejanski rabi MKGP zajema s pomočjo računalniško podprte foto interpretacije, pri čemer se kot podlaga uporablja ortofoto (z ločljivostjo slikovnega elementa do 1 meter). Najmanjša enota zajema znaša za oljčnike 500 m2.
Naslov spletne strani: http://rkg.gov.si/GERK/

Tabela 1: Statistika o površini oljčnikov po GERK in dejanski rabi kmetijskih zemljišč na dan 1.10.2009

Površina GERK z rabo oljčnik	670 ha
Št. kmetijskih gospodarstev	1.228
Št. GERK	2.782
Površina oljčnikov v evidenci dejanske rabe	1.622 ha
Št. enot zajema	4.886

Vir: RKG, Evidenca dejanske rabe kmetijskih in gozdnih zemljišč

Po uradnih podatkih dejanske rabe kmetijskih in gozdnih zemljišč je v Republiki Sloveniji zasajenih 1.622 oljčnikov, pri čemer je zabeleženih enot zajema 4.886 in torej povprečna površina oljčnika znaša 0,33 ha. Do 1.10.2009 je v RKG podatke vpisalo 1.228 kmetijskih gospodarstev, površina vpisanih oljčnikov znaša le 670 ha, kar predstavlja 41% vseh oljčnikov. Povprečna površina oljčnikov na kmetijsko gospodarstvo znaša 0,55 ha, povprečna površina oljčnika (GERK) pa 0,24 ha. Če povzamemo podatke in upoštevamo dejstvo, da večina oljčnikov leži v območjih z omejenimi dejavniki pridelave, lahko zaključimo, da je struktura pridelave v RS neugodna in razdrobljena. Zaskrbljujoče še zmeraj ostaja dejstvo, da nosilci kmetijskih gospodarstev svojih oljčnikov kljub poenostavitvi postopkov vpisa v primerjavi s postopki vpisa iz leta 2003 (Pravilnik o registru pridelovalcev oljk in registru predelovalcev oljk (Uradni list RS, št. 53/03)) še zmeraj ne vpisujejo v obvezno evidenco, kar se posledično pozna tudi v možnostih koriščenja razpoložljivih sredstev v okviru ukrepov kmetijske politike.

Tabela 2: Pridelek oljk, ekstra deviškega oljčnega olja in drugega oljčnega olja v letih 2007 in 2008.

Leto pridelave	2007	2008
Pridelek oljk (kg)	87.434	445.517
Ekstra deviško oljčno olje (l)	13.002	67.673
Drugo oljčno olje (l)	239	6.760

Vir: RKG

V letu 2007 je pridelek oljk in oljčnega olja priglasilo 29 kmetijskih gospodarstev, in sicer 87 ton oljk in 13 ton oljčnega olja. V letu 2008 je priglasitev pridelka oljk in oljčnega olja opravilo 178 kmetijskih gospodarstev, in sicer 446 ton oljk in 74 ton oljčnega olja. Če upoštevamo ocenjeni pridelek oljčnega olja za leto 2007 (350 ton) in 2008 (500 ton) (vir: Poskusni center za oljkarstvo), je podatek glede izpolnjevanja obveznosti prijave pridelka oljk in oljčnega olja s strani pridelovalcev oljk še manjši kot pri površinah.

II. REGIONALNO PLAČILO – EKO 0

Slovenski pridelovalci oljk so od leta 2007 dalje za oljčnike upravičeni do regionalnega plačila

Tabela3 : Višina in vrsta neposrednega plačila za oljčnike od leta 2005-2009

Leto	Višina sredstev	Število vlog	Opomba
2005	793,5 EUR/tono oljčnega olja	Zahtevki za 32,4 tone	Proizvodna pomoč se je dodeljevala pridelovalcem, ki so prijavili pridelek preko priznanih oljarn. V skladu z EU zakonodajo je bil obvezen vpis v register pridelovalcev oljk in prijava pridelka v okviru registra predelovalcev oljk – pridelek so za pridelovalce oljk javljale t.i. priznane oljarne (Pravilnik o registru pridelovalcev oljk in registru predelovalcev oljk (Uradni list RS, št. 53/03).
2006	567 EUR/ha	182 pridelovalcev oddalo vloge za 180,08 ha	Z reformo se je uvedel sistem izplačila pomoči na površino. Do plačila so bile v skladu z EU zakonodajoupravičene oljke zasajene do 1.5.1998 in vpisane v grafični register do 1.1.2005.
2007	322 EUR/ha	655 pridelovalcev oddalo vloge za 409,88 ha	Uvedel se je sistem regionalnega plačila ne glede na leto sajenja oljk.
2008	322 EUR/ha	593 pridelovalcev oddalo vlogo za 394,17 ha.	Regionalno plačilo.
2009	322 EUR/ha		Regionalno plačilo.

332 eurov/ha. Zaskrbljujoče je dejstvo, da skoraj 60% oljčnikov ni evidentiranih v RKG, kar je obveznost nosilcev kmetijskih gospodarstev in da tisti nosilci kmetijskih gospodarstev (velja za celotno EKO 0 plačilo), ki vpisa niso uredili do oddaje zbirne vloge 2007, posledično niso več upravičeni do dodelitve plačilnih pravic. Žal večina pridelovalcev oljk te enkratne možnosti za pridobitev »pravice« do regionalnega plačila ni izkoristila. Leta 2007 je tako 655 nosilcev kmetijskih gospodarstev, ki so tudi pridelovalci oljk, za 409,88 ha oljčnikov vložilo vlogo za dodelitev plačilnih pravic.

MKGP je preko medijev v letu 2007 pozivalo vse nosilce kmetijskih gospodarstev k oddaji zbirnih vlog.

Majhen interes za izplačilo ukrepov SKT je pri pridelovalcih oljk že ves čas močno prisoten. MKGP predvideva, da so razlogi sledeči:

- obvezen vpis v register pridelovalcev oljk, ki je do leta 2007 vključeval tudi grafični del, ko je bilo potrebno v skladu z EU zakonodajo registrirati vsako oljko posebej (od leta 2007, s prehodom na regionalno plačilo, je vpis oljčnikov bistveno poenostavljen);
- obvezna prijava pridelka preko t.i. priznanih oljarn (do leta 2007, od 2007 je priglasitev pridelka bistveno poenostavljena in tudi ni zahtevana v okviru uveljavljanja regionalnega plačila).

INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL
EKSRP
RS MKGP ARSKTRP 2007-2013, ukrep 133

DRUŠTVO OLJKARJEV SLOVENSKE ISTRE JE NA RAZPISU USPEŠNO PRIDOBILO PROMOCIJSKA SREDSTVA MEDNARODNEGA SVETA ZA OLJKE

Povzela iz gradiva Polone Slokan in dopolnila Milena Bučar-Miklavčič

V zadnjem času se uporablja angleška okrajšava IOC, pred tem se je uporabljala kratica IOOC (International Olive Oil Council-IOOC).

Mednarodni svet za oljke je mednarodna organizacija s sedežem v Madridu v Španiji. Ustanovljena je bila v letu 1959, ko je pričel veljati Mednarodni sporazum o oljčnem olju, z namenom izvajanja določb sporazuma. Podpisnica Mednarodnega sporazuma o oljčnem olju in namiznih oljkah je tudi država Slovenija, ki je v letih 1998-2002 z Mednarodnim svetom za oljke tudi zelo aktivno sodelovala.

Predsednik Republike Slovenije g. Milan Kučan je na povabilo izvršnega direktorja Mednarodnega sveta za oljkarstvo Fausta Luchettija dne 15. julija 1998 pred stavbo IOC v Madridu zasadil oljko sorte 'Istrska Belica', ki še danes prav lepo uspeva. Slovenija je nato pristopila k Mednarodnem svetu za oljčno olje (IOOC) leta 1999. Izvršni direktor je obiskal Slovenijo 4.in 5.aprila 2000 ter zasadil z ministrom za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano g. Cirilom Smrkoljem 300.000 oljko v Izoli. Mednarodni svet za oljkarstvo je nato ob pokroviteljstvu Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano ter Poskusnega centra za oljkarstvo, organiziral mednarodni seminar o kakovosti oljčnega olja, ki je potekal od 23. do 27.oktobra 2000 na Belvederju nad Izolo. V letu 2002 se je Društvo oljkarjev Slovenske Istre prijavilo na mednarodni razpis za promocijo oljčnega olja in s strani IOOC pridobilo 15.000 Eurov za opravljene promocijske aktivnosti.

Mednarodni sporazum o oljčnem olju in namiznih oljkah se je nazadnje spremenil leta 2005. Splošni cilji sporazuma so:
- mednarodno tehnično sodelovanje,
- standardizacija mednarodne trgovine z oljčnimi proizvodi ter
- širitev mednarodne trgovine in pospeševanje prodaje oljčnih proizvodov.

Mednarodni svet za oljke deluje preko:
- predsednika,
- sveta članic in po potrebi odborov in pododborov (npr. odbor za kemike, v katerem je Bojan Butinar iz Laboratorija za preskušanje oljčnega olja UP ZRS Koper in odbora za senzorično ocenjevanje oljčnega olja, kjer je Milena Bučar-Miklavčič) ter
- izvršnega sekretariata.

Svet članic predstavlja po en delegat na članico, vsaka članica ima lahko tudi enega ali več namestnikov in enega ali več svetovalcev delegata. Svet članic je glavni organ odločanja Mednarodnega sveta za oljke. Do vstopa Slovenije v EU so bili delegati iz Slovenije Marija Trkov, Mira Kos Skubic, Milena Bučar-Miklavčič in Bojan Butinar. Svet ima pristojnosti za izvajanje in izvaja ali zagotovi izvajanje vseh nalog, ki so potrebne za doseganje ciljev sporazuma. Svet članic se sestaja na sedežu Mednarodnega sveta za oljke, razen če se odloči drugače. Redno zasedanje ima vsaj enkrat na leto, jeseni – v novembru, običajno pa dvakrat, še v juniju. Zelo pomembni so izobraževalni seminarji na različnih področjih oljkarstva, ki jih IOC nudi brezplačno pristopnim članicam. Tako so se tudi različni slovenski strokovnjaki v kar velikem številu udeleževali seminarjev. Nazadnje, leta 2007 so se seminarja v Tunisu udeležili kar trije slovenski predstavniki (Vasja Bandelj, Erika Bešter in Maja Podgornik).

Na rednih zasedanjih sveta se pridobi mnogo informacij o izvajanju aktivnosti na področju oljčnega olja v prihodnjem letu, izobraževanjih, programih, pridobi se gradiva, kontakte itd. Do vstopa Slovenije v EU je bila Slovenija tako neposredno deležna vseh teh informacij. Z EU se je neposredni tok informacij prekinil oziroma je postal nekonsistenten – informacije gredo iz IOC do Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano prek EU oziroma prek segmentov, ki ne ohranjajo kontinuitete.

Kljub temu je Društvo oljkarjev Slovenske Istre na razpisu Mednarodnega sveta za oljke po sedmih letih ponovno pridobilo sredstva za sofinanciranje promocijskih aktivnosti v letu 2009 v vrednosti 10.000 EUR.

Informacije IOC so dosegljive na spletni strani: http://www.internationaloliveoil.org/. Objav-

ljen je tudi:
- letni seznam kemijsko preskuševalnih laboratorijev imenovanih s strani Mednarodnega sveta za oljke (IOC) http://www.internationaloliveoil.org/downloads/labo2.pdf
- letni seznam senzoričnih panelov imenovanih s strani Mednarodnega sveta za oljke (IOC); http://www.internationaloliveoil.org/downloads/panels2.pdf

IOC - okrajšava za International Olive Council ali slovensko Mednarodni svet za oljke
Špansko COI: Consejo Oleícola Internacional
Francosko COI: Conseil Oléicole International

PREDELAVA NAMIZNIH OLJK

Vasilij Valenčič,
univ. dipl. inž. živ. tehnol.
LABS d.o.o., Inštitut za ekologijo, oljčno olje in kontrolo

Plodovi oljk so eni redkih sadežev, ki brez obdelave niso užitni. Če je kdo že kdaj pobral oljko z drevesa in vanjo zagriznil, je takoj ugotovil, da je zelo grenka, trpka in da jo je zelo težko pojesti. Grenkobo dajejo visoke vsebnosti antioksidantov, med njimi prevladuje olevropein. Na neprijeten okus vplivajo med ostalim tudi voski, lignini, celuloza in glukozidi. Človek je v preteklosti skušal na različne načine obdelati oljke tako, da bi postale užitne. Ugotovil je, da jih je potrebno razgreniti in fermentirati. Tako imamo danes v svetu veliko postopkov priprave namiznih oljk. Najbolj znani so španski način za predelavo zelenih namiznih oljk, naravni in kalifornijski način za predelavo črnih oljk. Vendar je v uporabi še velikov tradicionalnih postopkov, ki so se ohranili po ustnem izročilu in zapisov o njih skoraj da ni.

Proizvodnja namiznih oljk se v svetu močno povečuje. Glede na podatke Mednarodnega sveta za oljke (IOC) se je svetovna proizvodnja namiznih oljk povečala iz 950 tisoč ton v letu 1990 na dva miljona ton v letu 2008.
Članice Evropske Unije so v letu 2008 predelale 34% svetovne proizvodnje namiznih oljk oz. 694 tisoč ton. Glavnina proizvodnje znotraj EU se predela v Španiji (68%), Grčiji (17%) in Italiji (12%). Poleg Egipta, Turčije, Maroka in Sirije so glavni proizvajalci namiznih oljk še Alžirija, Argentina, Peru, ZDA, Čile in Jordanija.

Na slovenskem trgu letno uvozimo 400 ton namiznih oljk (brez slanice), od teh je 350 ton iz držav članic EU in 50 ton iz drugih držav. Namizne oljke predelujemo tudi v Sloveniji, vendar je proizvodnja majhna in se ocenjuje, da se predela manj kot 1 % plodov. Že Carlo Hugues je v knjigi Oljkarstvo v Istri popisane sorte razdelil v tri skupine s sedmimi sortami. Sorte, ki jih je opisal kot primerne za vlaganje in za nadaljnje gojenje v Istri so: 'Piranska kriva' ali 'Štorta', 'Piranska mata' in 'Piranska žižula'.

Kot smo že omenili je predelava namiznih oljk v Slovenski Istri na ravni domače obrti po različnih postopkih. Poskusi predelave namiznih oljk na industrijski ravni so se v Slovenski Istri začeli v letih 1960-1967 v tovarni Delamaris iz Izole, vendar je proizvodnja ostala na testi ravni. Predstavili bomo nekaj osnovnih tradicionalnih postopkov predelave, ki smo jih zvedli s strani domačinov in oljkarjev.

Namizne oljke predelamo iz zdravih plodov (*Olea europaea* L.) primerne kakovosti. Plodovi morajo biti primerne velikosti in oblike, pomembno je razmerje mezokarp/endokarp (meso/koščica). Predelane oljke morajo biti primerne konzistence oz. teksture in okusa. Pomembno je tudi, da se koščica dobro loči od mesa.

Zaradi ugodnega razmerja mezokarp/endokarp (meso/koščica) so primerne sorte za predelavo v namizne oljke 'Ascolana tenera', 'Santa Caterina' in 'Štorta'. Navedene sorte so

Slika 1: Shema najbolj razširjenih načinov predelave namiznih oljk

INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL
EKSRP
RS MKGP ARSKTRP 2007-2013, ukrep 133

v Slovenski Istri prisotne v manjšem deležu, vendar se uspešno predelujejo tudi ostale sorte z nekoliko manj ugodnim razmerjem.

TRI NAJBOLJ RAZŠIRJENI NAČINI PREDELAVE NAMIZNIH OLJK SO:

Prvi način predelave – z vodo:
Plodove oberemo, operemo in postavimo v steklene balone s širokim grlom, nato dolijemo čisto vodo, obtežimo, da so plodovi popolnoma potopljeni. Deset dni vsak dan vodo menjujemo. Po desetih dneh damo plodove v 8-10 % slanico, kjer jih pustimo fermentirati 6-8 mesecev. Nato plodove damo v kozarce, dolijemo sveže pripravljeno slanico iste koncentracije, zapremo in pasteriziramo, tako da v pekač nalijemo centimeter do dva vode, vanj damo kozarce z oljkami in postavimo v pečico segreto na 120°C toliko časa, da se v vsakem kozarcu začnejo dvigovati mehurčki. Izključimo pečico in pustimo kozarce v pečici 30 minut oz. počakamo, da se v pečici ohladijo.

Drugi način predelave – z lugom:
Plodove oberemo, operemo in postavimo v steklene balone s širokim grlom, nato dolijemo 2 procentno raztopino luga (NaOH) in oljke razgrenjujemo 8-12 ur. Spremljajo razbarvanost plodov oz. prodor luga v meso plodov. V preteklosti so lužino pripravljali iz pepela. Pepel so zmešali z živim apnom in raztopili v vodi. Koncentracijo so določili tako, da je moralo jajce ali manjši kropir plavati na površini. Izluževanje oljk se zaključi, ko tričetrt mesa spremeni barvo. Oljke nato spiramo 15 minut pod tekočo vodo. Sledi 30 urno namakanje v vodi, ki jo 5 do 6 krat zamenjamo. Sledi fermentacija oljk v 8-10 % slanici. Pustimo jih fermentirati 2 meseca. Namizne oljke pasteriziramo tako kot je opisano pri prvem načinu priprave.

Tretji način – v slanici:
Plodove oberemo, operemo in postavimo v steklene balone s širokim grlom, dolijemo 2 % slanico, ki jo zamenjamo 2 do 3 krat. Nato damo oljke v 8-10 % slanico in jih pustimo fermentirati 6-8 mesecev. Nekateri viri omenjajo, da se namize oljke fermentira v slanicah različnih koncentracij (postopomoma zamenjujejo slanico močnješe koncentracije). Tudi ti postopki so dolgotrajni in postanejo plodovi užitni šele na začetku poletja naslednjega leta. Po zaključeni fermentacji namizne oljke pasteriziramo tako kot je opisano pri prvem načinu priprave.

DRUGI NAČINI PREDELAVE:

Zarezane oljke:
Plodove oberemo, jih operemo in na tanko zarežemo, nato jih namočimo v sladko vodo, ki jo menjamo vsak drugi dan. Po treh tednih damo oljke v 4 % slanico, ki jo v mesecu in pol dvakrat zamenjamo. Po novem letu odlijmo slanico, dodamo česen, origano, ekstra deviško oljčno olje, rožmarin, pretresemo in tako so že pripravljene za kulinarične užitke.

Oljke v soli:
Zrele oljke oberemo, jih operemo, posušimo in damo v posodo s soljo v plasteh. Med postopkom razgrenjevanja nastalo vodo sproti odcejamo. V odvisnosti od zrelosti, velikosti in sorte plodov so lahko že po 30 do 60 dneh pripravljeni za uporabo. Ko se količina nastale vode zmanjšuje, poskusimo plodove in če se nam zdijo primerni, jih speremo z vodo, posušimo in shranimo v slanici ali olju.

Oljke v pečici:
Zrele plodove operemo in oparimo z vrelo vodo, nato jih posipamo s soljo (cca. 10 % teže oljk) in po dveh ali treh dneh jih za nekaj časa postavimo v pečico segreto na 50°C.

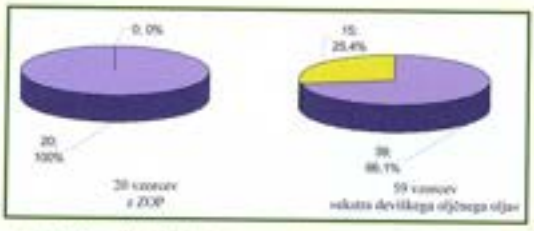
Potolčene oljke:
Vsako oljko potolčemo (lahko uporabimo tudi kladivo) in pazimo, da se koščica ne zdrobi. Fermetiramo jih v 8 % slanici 2-3 mesece. Tako pripravljene oljke lahko damo v slanico in pasteriziramo ali pa v kakovostno ekstra deviško oljčno olje. Proizvod lahko obogatimo z različnimi zelišči in dišavnicami kot npr. rožmarin, lovor, česen, timjan, origano in pekoči feferonček. Pazimo, da uporabimo res kakovostno olje saj bi slabo žarko olje pokvarilo naš izdelek.

ZAHTEVANI PODATKI NA ETIKETAH STEKLENIČENEGA OLJČNEGA OLJA

Milena Bučar-Miklavčič, Darinka Čalija, Bojan Butinar; Erika Bešter, Saša Volk in Vasilij Valenčič

UGOTAVLJANJE KAKOVOSTI

Letos smo analizirali 59 vzorcev ekstra deviškega oljčnega oljčnega, od tega kar 20 vzorcev z zaščiteno označbo porekla. Vzorci so bili odvzeti na trgu po celotnem območju Slovenije. Iz analiz smo ugotovili, da je 25, 4% odvzetih vzorcev neskladnih (neustreznih) z deklarirano kategorijo, pri tem, da so vsi vzorci z zaščiteno označbo porekla skladni (ustrezni).



Slika 1: Število in delež vzorcev glede na skladnost z deklarirano kategorijo (■ skladno ■ neskladno)

UGOTAVLJANJE SKLADNOSTI DEKLARACIJ (ETIKET)

Iz pregleda deklaracij na etiketah oljčnega olja je razvidno, da visok delež vzorcev ni v skladu s predpisano:

- Uredbo Komisije (ES) št. 1019/2002 o tržnih standardih za oljčno olje, nazadnje spremenjeno z Uredbo Komisije (ES) št. 182/2009;
- Pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil (Ur.l.RS, št.50/2004 (58/2004-popr.), 43/2005 (64/2005-popr.), 83/2005, 115/2005) in 118/2007 ter
- Pravilnikom o označevanju hranilne vrednosti (Ur.l.RS, št.117/2002, št.42/2003, št.121/2004 in št. 81/2007, saj ima od pregledanih 59 vzorecv le 32 vzorcev deklaracijo oziroma napise na etiketi v skladu z zakonodajo.

Slika 2: Število in delež vzorcev glede na skladnost deklaracije z zakonodajo

Prav zato mogoče ne bo odveč, če ponovno pregledate etikete in jih označite v skladu z veljavno zakonodajo.

SPLOŠNE ZAHTEVE:

Označbe na živilu morajo biti v slovenskem jeziku, na opaznem mestu embalaže, tako da so zlahka vidne, razumljive, nedvoumne, jasne, neizbrisne ter ne smejo biti skrite, nejasne ali prekinjene z drugim besednim ali slikovnim gradivom.

Pri označevanju je obvezna navedba naslednjih podatkov:

1. kategorija: EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE
2. opis kategorije: »oljčno olje višje kategorije, pridobljeno neposredno iz oljk in zgolj z mehanskimi postopki« (čeprav je dolg tekst ga je potrebno napisati, ni pa nujno, da je opis kategorije v neposredni bližini kategorije)!.
3. neto količina
4. rok uporabnosti:
   - najmanj do: dan, mesec, leto
   - v primeru, ko napišemo za rok uporabnosti samo mesec in leto, moramo navesti tudi serijo (lot) oljčnega olja; ime živila, neto količina in rok uporabnosti morajo biti označeni v istem vidnem polju.
5. ime in naslov ali firmo in sedež proizvajalca ali tistega, ki živilo pakira, ali prodajalca, ki mora imeti naslov oziroma sedež v Skupnosti.
6. poreklo: Slovenija oziroma zaščitena označba porekla: Slovenska Istra
   (Novost zadnje Uredbe! Poreklo: Slovenska Istra se lahko napiše na etikete certificiranega oljčnega olja z zaščiteno označbo porekla, na ostala olja se lahko kot poreklo napiše: Slovenija)
7. posebni pogoji hranjenja : Hraniti v temnem in hladnem prostoru

NE PIŠITE PREVEČ, RAJE MALO IN PREVERJENO

- 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 na podlagi metode predpisane v Uredbi (EGS) št.

INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL
EKSRP
RS MKGP ARSKTRP 2007-2013, ukrep 133

2568/91, ki ga opravi pooblaščena komisija za senzorično ocenjevanje (Panel).

- Oznaka kislost ali najvišje kislosti se lahko uporabi samo, če jo v isti velikosti pisave in v istem vidnem polju spremlja oznaka: peroksidnega števila, vsebnosti voskov in absorpcije UV.
- Oznaka »prvo hladno prešanje« ali »hladno stiskanje« se lahko pojavi samo na deviških ali ekstra deviških oljčnih oljih, pridobljenih pri temperaturi pod 27°C.

PA ŠE TO:

S katerimi analizami ugotavljamo kakovost oljčnega olja?

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

PRIMER ETIKETE Z OBVEZNIMI PODATKI ZA TISTE, KI NIMAJO ZAŠČITENE ZNAČBE POREKLA

EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE

Oljčno olje višje kategorije, pridobljeno neposredno iz oljk in zgolj z mehanskimi postopki

Pridelal in stekleničil:
MARIJO BOŠKARIN
Na hribu 1, 6310 IZOLA

Uporabno najmanj do: 15.5.2010
Neto količina: 0,75 L
Poreklo: Slovenija

Hraniti v temnem, hladnem in suhem prostoru

PRIMER ETIKETE Z OBVEZNIMI PODATKI ZA EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE SLOVENSKE ISTRE Z ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA

EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE SLOVENSKE ISTRE Z ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA

Oljčno olje višje kategorije, pridobljeno neposredno iz oljk in zgolj z mehanskimi postopki

Pridelal in stekleničil:
MARIJO BOŠKARIN
Na hribu 1, 6310 IZOLA

Uporabno najmanj do konca: maj 2010
L01
Neto količina: 0,75 L
Poreklo: Slovenska Istra
Hladno stiskanje

Hraniti v temnem, hladnem in suhem prostoru

OLJČNO OLJE JE DEL BLAGOVNE ZNAMKE »IZBRANI OKUSI SLOVENSKE ISTRE«

Robert Rakar

Pred več kot desetimi leti so se v koprski kmetijski zadrugi Agraria odločili, da bodo delovali kot promotorji domače pridelave tipičnih kmetijskih proizvodov Slovenske Istre. Na eni izmed sej upravnega odbora so se dogovorili za blagovno znamko »Izbrani okusi Slovenske Istre« in na kmetijskem sejmu v Gornji Radgoni tudi nastopili z njo.

Takrat so začeli z aktivno promocijo kmetijskih izdelkov s tega področja, ki jih marsikdo v državi sploh ni poznal. Odziv je bil zelo pozitiven in od takrat je Agraria v širšem slovenskem področju znana prav po istrskih dobrotah, predvsem zelenjavi in sadju. Njihov paradni kmetijski izdelek je vseskozi istrski paradižnik.

»Pod to blagovno znamko prodajamo predvsem zelenjavo, od zgodnjih do zelo poznih vrtnin, in tudi sadje. Dobra dva meseca imamo v naši največji trgovini v Kopru (Agrocenter) tudi določen prostor, na katerem DOSI prodaja oljčno olje. V Agrarii smo prepričani, da je tudi oljčno olje eden od izbranih istrskih okusov in nepogrešljiv del mediteranske kuhinje. V naši prodajalni so na voljo predvsem ustekleničena oljčna olja. Za zdaj večjih rezultatov, predvsem finančnih, še ni. Zavedati se moramo, da je oljčnega olja za zdaj še dovolj pri zasebnih proizvajalcih, ki ga zaradi večjih količin prodajajo po ugodnejši ceni od tiste, ki je v trgovini,« nam je povedal Radovan Rajčič, direktor Agrarie.

»Sam ocenjujem, da gre v našem primeru za butično ponudbo oljčnega olja, primernega za darilo ali kaj podobnega. Cilj je, da ta izdelek ponudimo slovenskemu kupcu najprej skozi našo prodajno mrežo po Sloveniji, potem pa tudi skozi največje trgovske distribucijske verige, kot so Tuš, Spar in Mercator,« je Rajčič predstavil prodajno strategijo za oljčno olje.

Rezultati za zdaj niso taki, kot smo si jih oljkarji in trgovci pričakovali. »Ocenjujem, da bomo v kratkem naredili analizo stanja in še enkrat razmislili o prodajni ceni. Trgovci znajo povedati, da kupci hvalijo lepoto embalaže in etikete, zelo malo pa se jih tudi odloči za nakup oljčnega olja. Vsi spoštujejo blagovno znamko Izbrani okusi Slovenske Istre, vendar je ta hip cena tista, ki določa obseg prodaje. Trg zahteva najvišjo kakovost, obenem pa je zelo občutljiv na ceno. Kupna moč ljudi pada in kupci vedno bolj posegajo po izdelkih nižje kakovosti. Agraria bo vztrajala na poti kakovostne in zdrave prehrane, vendar bo trajalo nekaj časa, da se bodo kupci tega začeli zavedati. Predlagam pa, da kljub temu še enkrat razmislimo o cenovni politiki, če želimo pri našem sodelovanju poleg promocijskega zasledovati tudi prodajni učinek,« je zaključil Rajčič.

INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL
EKSRP
RS MKGP ARSKTRP 2007-2013, ukrep 133

BRIŠKA OLJARNA JE ZELO KAKOVOSTNA

Elizej Prinčič
za Društvo oljkarjev Brda

V preteklem letu smo obeležili 30-letnico zasaditve prvih oljk v Brdih in 10-letnico ustanovitve Društva oljkarjev Brda. V tem obdobju se je oljkarstvo v Brdih razvijalo z neverjetno hitrostjo. Razvila se je nova kmetijska panoga. Naša takratna pobuda je sprožila sajenje oljk na celotnem goriškem prostoru (Vipavska dolina in Kras), zato so v našem društvu tudi člani s tega, zelo širokega in raznolikega območja.

Nujno potrebo po lastni oljarni, ki je bila posledica vedno večjega pridelka, smo uresničili leta 2005 v okviru programa INTERREG-IIIA v sodelovanju z ustanovo ERSA (deželni zavod za razvoj kmetijstva v Furlaniji Julijski krajini. Z evropskim denarjem smo kupili oljarno sistema Rapanelli-Pieralisi. Ni bila nova, ampak iz »druge roke«. Ob tem, da je bila kljub 5-letnemu obratovanju v zelo dobrem stanju, smo v oljarni Ternav v Krkavčah, od koder smo jo pripeljali v Brda, tudi usposobili ekipo oljarjev (Emeran Simčič, Aleš Bučinel in Edi Benedetič), ki danes v celoti obvladuje tehnologijo. Pri nabavi oljarne moramo poudariti aktivno vlogo občine Brda z županom in celotno občinsko upravo, ki si je zelo prizadevala za uresničitev programa.

V letu 2005 smo začeli s predelavo oljk pri nas, v Brdih. Oljke so k nam začeli voziti tudi Vipavci in Furlani, ki so vedno brez dlake na jeziku glasno hvalili delovanje oljarne in strokovnost ekipe, ki upravlja z njo.

Zato so toliko bolj moteči glasovi maloštevilnih Briških oljkarjev, ki so začeli »pljuvati v lastno skledo«. Poleti so se razširile govorice, da je naša oljarna »staro železo« in da ima zelo slab izplen olja. Tisto, kar da, pa da je zelo slabe kakovosti. Težava je v tem, da govoric ne širijo le po Brdih, ampak tudi v krajih, kamor sami vozijo oljke v predelavo (Trst, Mačkolje). Slabi glasovi se zdaj nekontrolirano širijo po obeh straneh meje.

Tako početje je neproduktivno in neokusno, zlobno in zlonamerno. Posamezniki želijo zrušiti vse tisto, kar smo Brici z veliko mero prizadevnosti in ljubezni vgradili v razvoj oljkarstva v naših krajih. Brici s takim početjem dokazujemo svojo nezrelost, nesposobnost družbenega sodelovanja in nespoštovanje moralnih vrednot in odnosov.

Povsem razumljivo je, da si lahko vsak izbira mehanika, trgovca po lastni izbiri. To velja tudi za oljarja. Pri menjavi pa so klevete povsem odveč. Žlahtno ekstra deviško oljčno olje ne prenese ponaredkov in zlorab. Briški oljkarji, ki vozijo oljke v predelavo drugam, kršijo osnovno pravilo trženja oziroma zaščite porekla, ki pravi, da morajo biti oljke predelane v kraju pridelave. Vsi tisti, ki vozijo oljke v druge oljarne, se pač ne bodo mogli vključiti v program nastajajoče blagovne znamke, s katero se bomo riški oljkarji vključili v evropsko ponudbo žlahtnih ekstra deviških oljčnih olj.

Da je z našo oljarno vse v najboljšem redu, lahko potrdijo vrhunski slovenski strokovnjaki s tega področja (npr. Milena Miklavčič), potrditev pa nam je pred dnevi dal tudi svetovalec ustanove ERSA, ki nas je obiskal na Dobrovem. Naša oljarna je vsako leto servisirana, redno jo dopolnjujemo z novimi deli. Ta oljarna je sestavljena tako, da ima separatorje, centrifuge, stroj za pranje in mlin znamke Pieralisi, korita, mešala in dekanter pa je od Rapanellija. Prav naš model dekanterja je eden najboljših na svetu in ga je (rabljenega) praktično nemogoče kupiti na trgu.

V DOB smo prepričani, da bodo govorice potihnile in da bo naša oljarna s kakovostnim delom spet pridobila na ugledu in našim oljkarjem ponujala vrhunsko storitev.

GORIŠKI OLJKARJI MOČNO POGREŠAJO LASTNO TORKLJO

Robert Rakar

Goriško oljkarsko društvo je bilo zelo angažirano pri pripravi projekta Uelje 2, ker si od njega veliko obetamo. Želimo si predvsem, da bi na napšem področju dobili prvo torkljo. Za partnerja v tem projektu smo pridobili Srednjo kmetijsko šolo v Šempetru. Njihovi strokovnjaki so že izbrali prešo, pripravljeni so jo vzdrževati in vzgajati kader, ki bi z njo upravljal.

»Tudi kmetje ne bi pridelovali koruze, če v bližini ne bilo mlina. Oljkarji z Goriškega pač potrebujemo predelovalni obrat, ki bo sposoben kvalitetno in hitro predelati tu predelane oljke v oljčno olje. Za kakovostno oljčno olje mora med pobiranjem in predelavo preteči čim manj časa, kar pomeni, da ta projekt predvideva obrat, ki deluje največ dober mesec v letu. Je tudi finančno zahteven, saj je za povrnitev stroškov potrebno dolgo časovno obdobje. Torklja je ključnega pomena za nadaljnjo spodbudo oljkarstva na našem območju. Po drugi strani pa je ta obrat že kar nujen, ker se čas ljubiteljskega pristopa oljkarstva izteka. Pred leti zasajena drevesa prihajajo v polno rodnost in pridelane količine oljk postajajo pomembne. Ta trend se bo v prihodnjih letih samo še stopnjeval in povečeval po dokaj visoki stopnji, tudi 15 do 25 odstotkov letno,« nam je povedal Vladimir Uršič, predsednik Goriškega oljkarskega društva (GOD).

Pomemben je podatek, da na Goriškem in Vipavskem letno zasadijo do 3000 novih dreves, zato se bo trend povečevanja količin oljk in posledično oljčnega olja nadaljeval tudi v prihodnje. Potreba po torklji je zato vedno bolj izrazita. Tudi zato, ker se morajo oljkarji na Goriškem prilagajati urniku in zmogljivostim torklje v Brdih, kjer zvečine predelujejo pridelek.

GOD je julija zaključil usklajevanja v tem projektu in oddal prijavo. Sama odobritev projekta še ne pomeni, da bo nabava torklje v celoti financirana iz tega projekta, saj bodo del denarja morale primakniti tudi občine s tega področja in še kaki drugi viri.

Uršič se je pohvalil, da letos pričakujejo zelo dobro letino. Čas cvetenja je bil vremensko lep, dež je padal ob pravem času, tudi oljčne muhe ni bilo toliko, kot v preteklosti. »Strokovnjaki so nas o tem pravočasno obveščali, čeprav si želimo, da bi bila obvestila bolj lokalno usmerjena. Zgornja ali spodnja Vipavska dolina sta že preširoki geografski področji, saj se dogaja, da zdaj škropimo tudi na območjih, kjer ni nujno potrebno. S podrobnejšim obveščanjem bi dosegli še bolj ekološko pridelavo oljk, ker bi porabili manj škropiv,« pravi Uršič.

Na področju izobraževanja so organizirali izobraževanje o rezanju oljk, ki ga je treba ponavljati vedno znova. Čez nekaj dni (26. oktobra) bodo organizirali prikaz sodobnih tehnologij obiranja oljk. Trgovci in proizvajalci z njihovega področja bodo pokazali možnosti, ki so pridelovalcem na voljo: mehanske, električne in druge grabljice, mreže za lovljenje oljk, posode, ipd.

»Kot vsako leto smo v začetku maja organizirali strokovno 5-dnevno ekskurzijo na Sicilijo. Ogledali smo si oljčnike in svetovno najbolj priznana oljčna olja. Zbrali smo več kot 40 članov in članic, ki so bili nad tehnologijo v oljčnikih navdušeni, saj je EU v proizvodnjo oljčnega olja vložila velike denarje iz evropskih skladov,« je dodal predsednik GOD.

V GOD se vedno bolj zavedajo, da prihajajo do prelomnice, ko bodo morali določiti mejo med ljubiteljsko in gospodarsko dejavnostjo. »Od oljkarjev se zahteva vsako leto več, obnašamo kot predstavniki gospodarske dejavnosti in ne kot ljubitelji. Poiskati bomo morali drugo organizacijsko obliko za večje proizvajalce, saj za vsako nadaljnjo aktivnost ali statusa potrebujemo jasne podatke (površine, številko dreves, količinah pridelka, itd.), ki pa jih naši člani skrivajo. Za napredek, doseganje ekonomskih učinkov in ekonomizacijo proizvodnje pa bomo morali narediti korak naprej v smislu postavljanja gospodarske dejavnosti. Na Primorskem imamo že Združenje proizvajalcev oljčnega olja, ki bi lahko bila zametek organizirane gospodarske dejavnosti. Naše količine oljk in oljčnega olja niso več zanemarljive, postajajo pomembne, vendar bomo morali za prepoznavnost oblikovati blagovno znamko,« je ob zaključku pogovora povedal Vladimir Uršič.

INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL
EKSRP
RS MKGP ARSKTRP 2007-2013, ukrep 133

SEJMI - PREDSTAVITVE

Milena Miklavčič-Bučar,
Danilo Markočič

V Društvu oljkarjev Slovenske Istre smo v letu 2009 izpolnili program naše prisotnosti na sejemskih dogodkih. Ocenjujemo, da smo s svojo prisotnostjo, razstavljenimi vzorci embalaže in oljčnega olja dokazali, da tudi v Slovenski Istri znamo in zmoremo pridelati vrhunske proizvode.

SEJEM OLIO CAPITALE TRST ITALIJA

Tretja izvedba sejma »Olio Capitale« je potekala od 6-9 marca 2009 v Trstu.
Na sejmu so predstavljali naša olja Sabadin Boris, Bočaj Janko, Munda Vlado, Munda Tatjana, Gregorič Goran, Gec Božena, Hlaj Angelo, Glavina Evgen. Sejem je bila tudi priložnost izmenjave pogledov na kakovost oljčnih olj, ki prihajajo iz Italije in Hrvaške, kot tudi priložnost ponudbe Slovenskega oljčnega olja Italijanskemu potrošniku.

SEJEM KRASICA HRVAŠKA

Sejem v Krasici je potekal od 14.03. do 15.03.2009. Skupino proizvajalcev Ekstra deviškega oljčnega olja z zaščiteno označbo so predstavljali Sabadin Boris, Zadel Ivan, Božena Gec in Jenko Boris. Na povabilo prireditelja je imela Milena Bučar-Miklavčič predavanje o izkušnjah in postopkih pri pridobitvi zaščitene označbe porekla Ekstra deviškega oljčnega olja Slovenske Istre.

SEJEM AGRA GORNJA RADGONA

Mednarodni kmetijsko-živilski sejem v Gornji Radgoni AGRA 2009, od 29. avgusta do 5. septembra je stalnica naše predstavitve. Tokrat smo sodelovali kot gostje na stojnici MKGP in sicer, kot primer dobre kmetijske prakse iz prvega stebra pomoči. Sicer je bil letošnji 47. sejem rekorden po številu razstavljalcev, teh je bilo 1.680 iz 29 držav. Na sejmu smo predstavili nosilce Zaščitene označbe porekla in obiskovalcem ponudili možnost pokušine 60 vzorcev oljčnega olja naših pridelovalcev. Našo predstavitev si je ogledalo veliko obiskovalcev med prvimi pa predsednik države Danilo Türk, minister za kmetijstvo dr. Milan Pogačnik, direktor Pomurskega sejma Janez Erjavec z gosti.

SEJEM ZA TRETJE ŽIVLJENJSKO OBDOBJE CANKARJEV DOM LJUBLJANA

Festival za tretje življenjsko obdobje je trajal od 30. septembra do 2. oktobra. Prireditev je po oceni organizatorja obiskalo med 12.000 in 13.000 obiskovalcev. Na stojnici smo predstavljali embalažo oljčnega olja pridelovalcev, ki imajo zaščiteno označbo porekla. Na pokušino pa smo ponudili izbrana olja le teh in sicer intenzivno pikantno in grenko oljčno olje, srednje intenzivno in nežno oljčno olje. V pogovoru s obiskovalci naše predstavitve je opaziti, da je veliko tistih, ki že posegajo po oljčnem olju (veliko je tistih, ki kupujejo Dalmatinska oljčna olja) in veliko je bilo povpraševanja po možnostih nakupa Slovenskega oljčnega olja v trgovinah.

foto:somcek.com

Pred nami je še domači sejem »Dnevi kmetijstva«, ki bo konec tega meseca v Kopru. Vsekakor pa se že pripravljamo, za nastope na tovrstnih dogodkih v letu 2010 v katerih bo v ospredju poudarek na vrhunski kakovosti Slovenskega ekstra deviškega oljčnega olja.

ZADNJE NOVOSTI

MEDNARODNO TESTIRANJE PANELA ZA SENZORIČNO OCENJEVANJE OLJČNEGA OLJA

Pred dnevi smo iz Mednarodnega sveta za oljke prejeli rezultate letošnjega testiranja senzoričnih ocenjevalcev. In naši ocenjevalci Barbara Bajda, Vasja Bandelj, Milena Bučar-Miklavčič, Angelo Hlaj, Igor Jakomin, Aleksander Jevnikar, Gigliola Lisjak, Danilo Markočič, Aleksandra Ožbolt, Daroslav Sedmak, Vasilij Valenčič in Viljanka Vesel so bili tudi tokrat zelo uspešni in tako je slovenski panel ponovno uvrščen na listo pooblaščenih laboratorijev Mednarodnega sveta za oljke za obdobje od 1.11.2009 do 30.10.2010.

MEDNARODNO TESTIRANJE LABORATORIJEV ZA OPRAVLJANJE KEMIJSKIH ANALIZ

Prav tako kot Panel je tudi akreditirani Laboratorij za preskušanje oljčnega iz Izole zelo uspešno opravil letošnje testiranje in je ponovno uvrščen na listo pooblaščenih laboratorijev Mednarodnega sveta za oljke za obdobje od 1.11.2009 do 30.10.2010 za opravljanje analiz oljčnega olja. Čestitamo osebju laboratorija: Bojanu Butinarju, Eriki Bešter, Darinki Čaliji, Saši Volk in Vasiliju Valenčiču.

STROKOVNI IZLET V MARCHE 2. IN 3. OKTOBRA 2009

Marija Šik

Člani Društva oljkarjev Slovenske Istre smo se letos odpravili na strokovni izlet v italijansko pokrajino Marche.

2. oktobra 2009 smo se v zgodnjih jutranjih urah odpeljali z avtobusne postaje Koper. Pot nas je s kratkimi vmesnimi postanki vodila mimo Mester, Padove in Bologne v pokrajino Marche. Obiskali smo Urbino, rojstno mesto slovitega italijanskega slikarja Rafaella. Mesto je najbolj znano po najlepši renesančni palači, ki ji pečat dajejo rdeče opečnate zgradbe. Po končanem ogledu smo pot nadaljevali do oljarne Contardi v kraju San Lorenzo in Campo, kjer so nas zelo lepo sprejeli, nas prisrčno pos-

Skupinska fotografija udeležencev izleta

tregli, vsak obiskovalec pa je dobil vzorec olja za domov.

Zatem smo si ogledali eno izmed najbolj znanih vinskih kleti Bonci na področju Vallesina, kjer so nam pripravili degustacijo vin in tipičnih markeških jedi (suhomesnati proizvodi, sir in olje). Polni novih doživetij smo se namestili v hotelu La Palma, kjer smo imeli večerjo ter prenočitev.

Pred nami je bil še en zanimiv dan. Po zajtrku smo se odpravili proti Pescari, kjer smo si v kraju Moscufo ogledali velik oljčni nasad ter oljarno z najmodernejšo tehnologijo za pridelavo visokokakovostnega olja. Predstavili so nam način obiranja oljk, zatem pa smo degustirali njihovo lokalno oljčno olje in druge dobrote. Z velikim zanimanjem smo si ogledali tudi vrtnarijo, kjer smo lahko kupili sadike oljk in drugih rastlin.

Zatem smo si ogledali romarsko središče Loreto in baziliko, kjer se nahaja svetišče kamnite Svete hiše.

Pred nami je bil samo še povratek proti domu z vmesnimi postanki. Vozili smo se mimo Ancone, Bologne in Mester, potem pa smo v zgodnjih jutranjih urah polni novih doživetij srečno prispeli domov.

INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL
EKSRP
RS MKGP ARSKTRP 2007-2013, ukrep 133

SEZNAM OLJARN

Oljarna AGAPITO IVAN
delati začne 19.oktobra 2009 (od 8. - 20. ure)
Sp. Škofije 15, Škofije, Telefon: 654 96 49

Oljarna ČOK, Vladimir Čok s.p.
Plavje 10, Škofije, Telefon: 654 81 10 (zvečer)
pričnejo med 20. in 25. 10. (odvisno od prijav)
urnik: od 8. ure dalje, potrebno se je naročiti

Oljarna KOCJANČIČ IDO (že obratuje)
Frenkova 5, Pobegi, GSM: 041 338 873
urnik: 8^{00} - 19^{00}, predhodno naročilo
za lastno olje vsaj 250 kg oljk

Oljarna TORKLA ŠALARA LISJAK FRANKO
Obrtniška 26 a, Koper
Telefon: 625 05 05, GSM: 041 638 371
urnik: od 17. 10 po 7. uri, potrebno naročanje

Oljarna KROŽERA, MARZI FULVIO
Srgaši 40, Šmarje - obratuje od 17.10.
Telefon: 656 02 40, GSM: 031 420 771
za lastnoolje vsaj 200 kg oljk

Oljarna Babič, Babiči 36
Telefon: 655 07 42, 040 286 245 (Sandi)
urnik: od 20.10. naprej, potrebna naročila, za
lastno olje min. 150 kg oljk

Oljarna TORKLA TERNAV VALERIJ
Krkavče 97, Šmarje, Telefon: 656 70 07
urnik: od 17. 10. od 7. ure dalje, vnaprejšnja
najava, min. količina 150 kg oljk za svoje olje

Oljarna OLJKA, Toškan Evelina
Vanganel 40, Koper
Telefon: 624 04 20, GSM: 041 764 476
urnik: od 7. ure dalje, min. količina 250 kg

Oljarna TORKLA BAJDA BENO
Obrtna ulica 11, 6310 Izola, GSM: 041 742 659
urnik: od 17. 10., potrebna najava, za lastno
olje min. količina 300 kg oljk

Oljarna DOBROVO
Vinska klet Dobrovo, Emeran Simčič
Telefon: 30 44 053, GSM: 031 523 894
urnik: po 22. 10. od 13^{00} - 20^{00}, najava nad 150 kg

Oljarna MARINKO HRVATIN s.p.
Ulica 15. maja, Koper
že obratujejo, naročila 3 dni vnaprej na 031 658
000, min. količina za lastno olje 200 kg oljk

Oljarna PEROŠA VIKTOR in SANDI
Nova vas nad Dragonjo 8, Sečovlje
Telefon: 672 50 40, GSM: 040 896 533
urnik: od 20.10. po 8. uri, naročite se vsaj 2
dni vnaprej, min. količina 200 kg

Oljarna PRINČIČ FRANC
Sv. Peter 18, Sečovlje,
Telefon: 672 50 54, 672 60 11
GSM: 041 422 636, 041 452 713
urnik: od 20.10. od 8. ure dalje, min. 100 kg
oljk za svoje olje, najava vsaj 1 dan vnaprej

DONATORJI DRUŠTVA

BANKA KOPER

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

Delavska hranilnica d.d.
Ljubljana

PLAČILO ČLANARINE ZA LETO 2009

Pri pregledu naše evidence ugotavljamo, da še niste vsi plačali članarine za leto 2009 v višini 15 EUR. To lahko še vedno plačate na TRR DOSI št. 61000-0001096641, s pripisom »članarina 2009« ali osebno na sedežu društva (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.

LUKA KOPER

OLJKA je glasilo Društva oljkarjev Slovenske Istre
Naslov društva: DOSI, Ulica 15. maja 17, 6000 Koper
Glavni urednik: Dino Pucer
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

INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL
EKSRP
RS MKGP ARSKTRP 2007-2013, ukrep 133