



Društvo Oljkarjev Slovenske Istre

# OLJKA



Glasiilo Društva oljkarjev Slovenske Istre

Letnik VIII. št.4/2000



Centrifuga ALFA LAVAL - nova generacija

## SEZONA JE TU

Letos so torkle že odprte in prvi litri Slovenskega oljčnega olja so že stekli;

Drugi val poletne suše, ki je prizadel predvsem oljkarje in tudi sadjarje je navidezno z obilnim deževjem v zadnjem času nekako v pozabi. Naše skrbi so sedaj usmerjene v pripravo in samo organizacijo obiranja letošnjega pridelka. Prve ocene kažejo, da je poletna vročina pohitela z barvanjem plodov, dež v oktobru pa je sicer drobne plodove (tiste, ki so še ostali neposušeni na drevesu) dodobra napolnil z vodo. Pogled na tako drevo vliva veselje, ki pa se v oljarni sprevrže v vprašanje: "Zakaj je tako malo dalo?" Nekaj pa kljub temu lahko sami naredimo. Tu imam v mislih predvsem dobro pripravo za obiranje, ki ga bomo opravili po nasvetih svetovalcev in

strokovnjakov iz kmetijske svetovalne službe. Kar je suša vzela, nam v celoti tudi prijavljena škoda ne bo povrnila. Posledice bomo lahko čutili tudi v drugem letu zaradi motenj pri pripravi na diferenciacijo.

Oljkarji smo optimisti. S svojo vztrajnostjo in tipično upornostjo, ki je značilna za oljčno drevo, gledamo naprej. Naša usmeritev je v kakovostno pridelavo, odlično Slovensko oljčno olje, ki bo prepoznavno in bo imelo svojo ceno. To pomeni, da bomo morali narediti tudi miselni preskok v ponudbi oljčnega olja. Časi, ko je bilo dovolj, da si govoril malo po Primorsko, povedal, da imaš domače olje so/bodo mimo. Osveščenost potrošnikov o zdravem načinu življenja, pomeni tudi poznavanje kakovosti prehranske verige z oljčnim oljem vred.

Prej omenjeni Primorski naglas, bo zamenjala steklenica z označbo blaga (deklaracijo), ki bo potrošniku vedno bolj dosegljiva, dobil jo bo na polici v izbrani trgovini.

Vrtičkarstvo se preoblikuje v organizirano tržno mrežo, kar pomeni, da se bomo morali združevati in skupno nastopati. Sodoben marketing je prerastel posameznike in le s količinami, skupno kakovostjo bomo kos odpiranju v Evropo in pljuskju viškov Španskega, Italijanskega ali severno Afriškega olja.

Osnove imamo v dobrem sadilnem materialu, ugodni klimi, stroki in njeni nadgradnji, lastni kulturi, kot tudi v že sprejetih normativih o kakovosti oljčnega olja in geografskem poreklu. Časa za tehtne predloge imamo še nekaj, vendar ga z litri pridelanega oljčnega olja tudi zmanjkuje.

Danilo Markočič, predsednik DOSI

# OBIRANJE in SHRANJEVANJE OLJK

Viljanka Vesel, univ.dipl.ing.agr. - koordinator Centra za oljkarstvo / KVZ Nova Gorica, KSS Koper - Center za oljkarstvo, tel.: 631 04 78

*Obiranje predstavlja zadnjo fazo pri proizvodnji, saj se s tem zaključi letni cikel oljke. Ravno zaradi tega je zelo pomembno, da obiranje opravimo v pravem času in na primeren način, saj je sicer naš celoletni trud lahko zaman. S primernim načinom in časom obiranja lahko veliko vplivamo na količino in kakovost pridelka. Na kakovost poleg tega veliko vpliva tudi čas in način shranjevanja oljk pred predelavo.*

## Kdaj je primeren čas za obiranje oljk?

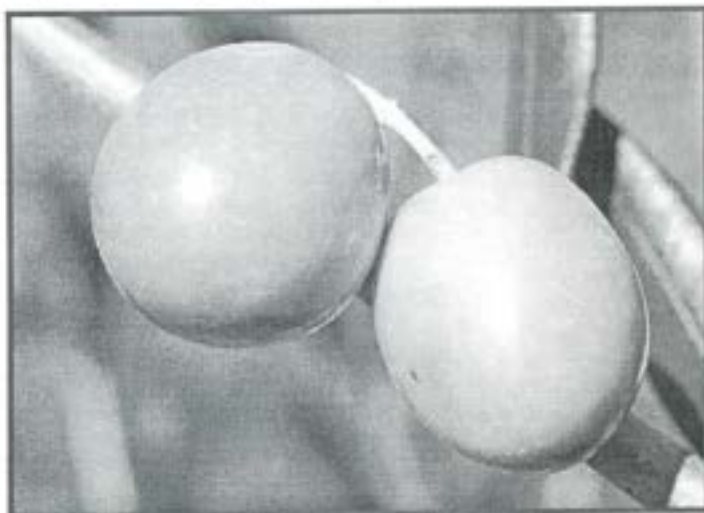
V zadnjih letih smo končno začeli obirati glede na dozorevanje, kakor to počnemo pri vseh sadnih vrstah, saj smo veliko časa obirali kar na pamet - po datumu. Zavedati se moramo, da pri dozorevanju narašča vsebnost olja v plodovih samo do določene točke, kasneje pa ne narašča več, plodovi začnejo izgubljati vodo, kar lahko oljkarja zavede, ker misli, da plodovi pri kasnejšem obiranju vsebujejo več olja kot bi ga pri zgodnejšem obiranju. Olja je v plodovih enako, medtem ko je vode manj - plodovi so lažji kot v času primerne zrelosti, zato dobimo občutek, da je olja več. Iz enega drevesa lahko v času idealne zrelosti oberemo 30 kg oljk, mesec kasneje pa teža oljk pade na račun zmanjševanja vode v plodovih na 20 kg oljk. Olja lahko dobimo enako 5 kg iz 30 kg (samo 17 % olja) ali iz 20 kg (25 % olja) oljk. Običajno potem vidimo samo višje odstotke, čeprav je olja vedno enako. Včasih

se celo zgodi, da zaradi drugačne vezave olja pri kasnejšem obiranju, dobimo celo skupno manj olja iz plodov.

Čas obiranja oljk določamo na podlagi obarvanja povrhnjice. Običajno je najboljši čas za obiranje sort, ki se zgodaj obarvajo (običajno jim rečemo kar črne sorte) takrat, ko se povrhnjica skoraj v celoti obarva. Zaradi neenakomernega dozorevanja oljk na drevesu in počasnosti obiranja, moramo predvideti, koliko časa bo obiranje trajalo, kajti kar hitro se lahko zgodi, da začnemo z obiranjem v primernem času, zaključimo pa takrat, ko so plodovi že prezreli. Prepozno obrani plodovi nam dajejo olje brez prave svežine, ki še to majhno svežino zelo hitro izgublja in se hitro stara. Istrska belica je sorta, ki pozno dozoreva in se zelo pozno obarva, tako da jo običajno obiramo preden se plodovi obarvajo. Na mlajših in slabo naloženih drevesih se tudi plodovi Istrske belice lahko kar zgodaj obarvajo, medtem ko na starejših in dobro naloženih plodovi ostanejo še zelo dolgo zeleni. Običajno jih oberemo preden se uspejo obarvati. Na podlagi obarvanosti ne moremo torej določiti primerne časa za obiranje Istrske belice, zato si pomagamo s konsistenco plodov. Obirati začnemo, ko meso ni več krhko, temveč postane kašasto. Pri Istrski belici moramo biti pozorni, da plodove oberemo pred nastopom nizkih temperatur.

## Kako obiramo in shranjujemo oljke?

Najboljši način obiranja je tisti, ki omogoča, da plodove oberemo v primernem času in hkrati ne poškodujemo plodov. Ročno obiranje v balige, ki je bilo značilno za Slovensko Istro, nam omogoča, da ne poškodujemo plodov. Težave pri takem obiranju pa nastanejo, če imamo prevelik nasad, saj ne moremo vsega pravočasno obrati. V najboljšem primeru lahko ročno oberemo 7 kg oljk na uro. Najbolj pogost način obiranja oljk v Slovenski Istri je ročno s pomočjo grabljic in ponjav, ko lahko na uro oberemo tudi 25 kg (ob primerni gojitveni obliki). Ta način obiranja je za večino naših nasadov, ki so sorazmerno majhni (do 2 ha),





ustrezen, saj lahko 10 ljudi v petih dneh (6 ur) obere 1 hektara oljk. Na ta način lahko tudi v nekoliko večjih nasadih oberemo plodove v optimalnem času, poškodbe plodov pa so minimalne. Za večje nasade (pri nas so redki) pa si lahko pomagamo s pnevmatskimi grabljami, ki nam omogočajo še hitrejše obiranje, plodove pa bolj poškodujejo, zato je potrebno take plodove takoj predelati, sicer težko dosegamo dobro kakovost oljčnega olja.

Če želimo dosegati olje dobre kakovosti, je najbolje, da plodove takoj predelamo. Plodovi, ki so obrani v optimalnem času, zdravi in nepoškodovani, lahko pred predelavo počakajo tudi cel teden, ne da bi to vplivalo na kakovost oljčnega olja. Kljub temu pa povsod priporočajo predelavo v čim krajšem času. Velikokrat je čas omejen celo samo na 24 ur ali manj.

Kakovost oljčnega olja bo vse bolj pomembna, zato moramo biti pri vseh opravilih v nasadu pred in med obiranjem pa tudi kasneje pozorni, da vse izvedemo čim bolje in v optimalnem času. Običajno nam prvo informacijo o kakovosti oljčnega olja da prav kislinška stopnja (% prostih maščobnih kislin), ki mora biti vsaj nižja od 1 %, če želimo imeti ekstra deviško oljčno olje.

## Volitve v enote KGZS

**Prvo nedeljo v decembru bomo volili v območne enote in izpostave območnih enot Kmetijsko gozdarske zbornice Slovenije.**

(DM)Po aprilskih volitvah in kasneje majski konstitutivni seji sveta Kmetijsko gozdarske zbornice Slovenije so se oblikovali krovni organi naše zbornice. Oljkarji smo sledili usmeritvam in se v sodelovanju z društvi vinogradnikov in vinarjev obale in Krasa, rejci drobnice, društvom kmečkih žena in s podporo Kmetijske zadruge Agraria in Vinakras oblikovali enotno listo - "KMEČKA LISTA". Slednja je imela veliko podporo kmetov in ljudi, ki se s kmetijstvom direktno ali posredno ukvarjajo, saj smo dobili kar tri od štirih možnih mest v svetu zbornice. Izjemen uspeh pripisujemo, dejstvu da KMEČKA LISTA ni strankarska, temveč skuša zajeti čim več interesov kmetov. Ravno upoštevanje čim širše različnosti interesov pa nam daje določeno obvezo in prednost pred strogo panožnimi listami ali listami posameznikov. Dobro zastavljeno delo in dogovor, da tudi na območnih in lokalnih volitvah organov zbornice, ki bodo 3. decembra 2000, nastopimo skupaj (Obala in Kras) na KMEČKI LISTI, nas obdaja z optimizmom, da bomo kmetijstvo v naši "regiji" premaknili naprej. To je v interesu oljkarjev, pa tudi vinogradnikov, sadjarjev, zelenjadarjev, ribičev, to je skupen projekt, ki ga z našo novo zbornico lahko in moremo narediti.

To so obljube nam samim in s tem tudi vam, da nam tudi tokrat zaupate in podprete listo kandidatov na KMEČKI LISTI, ker nam ni vseeno, kako bomo želi trud naših žuljev, od katerih živimo.

**Vabimo vas, da se v nedeljo, 3. decembra odpravite na volišča in odločite za smel razvoj, ki vam ga kandidati na KMEČKI LISTI ponujamo s svojim odgovornim in razumnim delom.**



# MEDNARODNI SEMINAR O TEHNOLOGIJI

Bojan Butinar, univ.dipl.ing.kem. - Znanstveno raziskovalno središče RS, Koper

V dneh od 23. do 27. maja letos, je bil v kraju Castelvetro na jugozahodnem delu Sicilije seminar o tehnologiji in pripravi oziroma obdelavi namiznih oljk (NO). Organiziral ga je mednarodni svet za oljkarstvo (COI), katerega članica je tudi Slovenija. Slovenski predstavnik na njem sem bil Bojan Butinar.

Seminarja so se udeležili predstavniki vseh članic COI. Opaziti je bilo, da so bili udeleženci predstavniki različnih segmentov oljkarstva oziroma namiznega oljkarstva, saj so le-ti segali od uslužbencev ministrstev (španski in portugalski) do majhnih proizvajalcev (Francija); strokovnjakov, ki bi se raziskovalno ukvarjali s tem področjem, je bilo relativni malo (Jugoslavija, Hrvaška, Slovenija). V tej luči je bila vsebina seminarja morda neustrezna, saj je bil poudarek (hvala bogu pravim jaz) bolj na tehnologijah in klasifikacijah, na agronomskih in pridelovalnih in predelovalnih temah; manj pa na ekonomsko tržnih.

V dneh med 24. in 29. majem je v Castelvetro potekalo tudi srečanje z zanimivim in pomenljivim imenom "Archeolio - Un Mondo di Ulivi per un Mare di Olio", ki je v obliki predavanj, seminarjev in gastronomskih intervencij (izbrani meniji v restavracijah s ponudbami olj in namiznih oljk) združevalo vse dejavnike, ki živijo od olja in namiznih oljk in ki v omenjenem primeru še kako uspešno predstavljajo Sicilijo in njene mediteranske dobrote. Srečanja "Archeolio" se je udeležil tudi g. Fausto Luchetti, izvršni direktor COI, s katerim sva izmenjala nekaj besed o njegovem obisku pri nas v Sloveniji in slovenski Istri.

Predavatelji na seminarju so bili priznani strokovnjaki, ki se ukvarjajo izključno z obdelavo in pripravo namiznih oljk (A. Garrido in L. Rejano iz Španije ter V. Marsilio iz Italije), inženirski strokovnjaki s področja predelovalnih tehnologij (M. Angelis), strokovnjaki iz Castelvetro, ki imajo bogate izkušnje z "domačimi" načini priprave namiznih oljk (F. La Croce za način priprave "alla Castelvetro"). Važnejše prispevke sta imela tudi g. A. Touzani, tehnični direktor COI-a in pa F. Salvo, vodja castelvetranske enote št. 78 italijanskega Ministrstva za poljedelstvo in gozdarstvo.

Na začetku seminarja je g. Touzani predstavil nekaj ekonomsko-proizvodnih podatkov o stanju namiznih oljk v svetu. Zanimivo je, da je v zadnjih 30 letih proizvodnja NO narasla s 628000 ton na 992000 ton, da je opaziti zelo močan porast v Turčiji, Egiptu in Siriji. Sirija npr. vsako leto posadi 15000 ha novih oljčnikov, Egipt pa je v zadnjih 30 letih napredoval s produkcije 7000 t NO na 41500 ton NO in to s pomočjo namakalnih nasadov v puščavi. Ob nenehnem porastu proizvodnje NO narašča tudi poraba - Turčija npr. porabi celotno proizvodnjo doma. Med porabo NO med neproizvajalkami v Evropski skupnosti krepko vodi Nemčija. Med največjimi svetovnimi izvozniki je država z južne poloble, Argentina. In še nekaj zanimivosti pri porabi - krepko vodi Španija s 3 kg na prebivalca letno. Gospod Touzani pravi, da bo po napovedih leta 2005 na svetu kar 9.317.700 ha posajenih z oljkami (v primerjavi z 8.854.959 ha leta 1996). In seveda, in to misel je bilo opaziti pri vseh kompetentnih predavateljih - prihodnost je v namakanju.

V nadaljevanju je g. Salvo predstavil Sicilijo v luči oljčnih nasadov in proizvodnje olja in NO. Na Siciliji je 175000 ha oljčnikov (49,4% površine Sicilije) - od teh 175000 ha je 63,5% gričevnatih, 18,0% hribovitih in 18,5% nižinskih. Na 62,3% vseh oljčnikov gojijo oljke intenzivno, na preostanku pa še "po starem", tako kot včasih, ko so na 6 trt posadili 1 oljko. Kar 82,0% vseh podjetij, ki se ukvarjajo z gojenjem oljk, prideluje na površinah manjših od 5 ha. Sicilija pridelava 2,4 milijona stotov oljk, iz tega stisne 520000 stotov olja ali 21,5%, porabi pa ga več - 650000 stotov. Oljke pobirajo ročno (za olje med 1. in 20. novembrom, za NO pa med 20.



# IN PRIPRAVI NAMIZNIH OLJK<sup>1</sup>

septembrom in 20. oktobrom). Na Siciliji prevladujeta dve sorti oljk - "Nocellara del Belice", ki je bolj pogostna na zahodnem delu Sicilije in "Nocellara Etnea" na vzhodnem. Zahodna Sicilija je leta 1997 pridelala 250000 stotov NO sorte "Nocellara del Belice".

Sledila je vrsta predavanj, ki so se omejevala na samo tehnologijo predelave NO in na kemijsko mikrobiološke aspekte, ki so potrebni in nujni za uspešno proizvodnjo. Predavatelji so govorili tako o italijanskih kot tudi o španskih sortah, predstavili so različne klasifikacije: npr. delitev na zelene oljke, na črne oljke, na oljke, ki spreminjajo barvo<sup>2</sup>, o delitvah NO v fermentacijskem smislu<sup>3</sup> o nujnih minimalnih zahtevah, gi jim morajo plodovi zadoščati, da se lahko uvrstijo v kategorijo NO<sup>4</sup> (razmerje med mesom in koščico mora biti večje od 3 (75-80% mezokarpa), ekvatorialni premer mora biti vsaj 14 mm, meso ne sme biti vlaknato, biti mora trdo, etc.). Najbolj pogoste italijanske sorte NO so "Santa Caterina", "Itrana", "Nocellara del Belice", "Ascolana Tenera" (ki je preveč nežna in ni najbolj cenjena), "Leccino" (zanimivo je, da "Leccino" čedalje bolj pogosto uporabljajo za pripravo "patejev"), "Bella di Cerignola", "Carolea".

G. Garrido je predstavil serijo zanimivosti in tehnoloških rešitev pri predelavi oziroma naravni fermentaciji črnih oljk. V primeru črnih oljk gre za naravno fermentacijo, ki je še posebej zahtevna - da sploh ne omenjamo dejstva, da so oljke za tak tip NO pobirajo šele marca oziroma aprila naslednjega leta.

G. Rejano je predstavil najnovejša spoznanja s področja sevilskega - fermentacijskega načina priprave zelenih oljk. Poudaril je, da je po novem fermentacija razdeljena v 4 faze (prej 3), četrta faza je spet "slaba" faza, saj lahko po koncu fermentacije, če je koncentracija slanice prenizka, pride do porasta propionskih bakterij, ki se hranijo z mlečno kislino. Ponavadi to preprečimo z dodatkom toliko slanice, da se koncentracija natrijevega klorida dvigne s 6% na 8,5%. Zelo važna je seveda tudi pasterizacija in g. Rejano nam je posredoval nekaj praktičnih napotkov v primeru izbire pravilne temperature pasterizacije, potrebnega časa pasterizacije itd.

Sledili sta dve predavanji, ki sta se oddaljili od "normalnih" vedenj o sami pripravi NO. Prvo je bilo predavanje g. La Croce, ki je govoril o kastelvetranskem načinu priprave NO (Olive verdi tipo "Castelvetrano") in pa predavanje g. Rejana, ki je odprl zanimivo področje prepariranih oziroma aromatiziranih NO<sup>5</sup>, ki so z aromatskimi zelišči oziroma/in s kisom in česnom "popravljeni" NO. Le-te so ponavadi (ni pa nujno) zelene in "stlačene".

Kastelvetranski način priprave NO je starodaven, zelo

značilen, zelo cenjen na Siciliji in skoraj zaničevan v kontinentalni Italiji, je zelo preprost in nefermentacijski. V principu se v sodu pomeša relativno razredčen lug, oljke in slanico. Po približno 8 do 10 dnevih so oljke po predhodnem intenzivnem pranju pripravljene za uporabo. Zaradi rezidualnega luga imajo rahlo sladek priokus (in se zato tudi imenujejo dolci - i.e. sladke). Velik problem pri tej vrsti NO je skladiščenje - ker oljke niso pasterizirane, jih je treba takoj konzumirati.

Dodatki za preparirane NO so kombinacije že prej omenjenih zelišč in dodatkov, naštejmo le najbolj pogoste kombinacije:

- česen, timijan, grenka pomaranča
- česen, origano, pomaranča
- česen, kumina, ostra paprika, timijan
- česen, ostra paprika, timijan, origano, kumina, koriander

Zaključni predavanji sta imela g. Marsilio, ki je govoril o potrebi po sodobnejšem pravilniku o NO, ki bi kvalitetneje opredeljeval prehransko, organoleptično in sanitarno kakovost NO ter g. Garrido, ki je odprl zelo zanimivo področje etiketiranja - torej nujnih in zaželenih podatkov, ki spremljajo embalirane NO (energetska vrednost, vsebnost proteinov, natrija, min. koncentracija slanice etc.).

Med seminarjem smo si ogledali nekaj obratov za proizvodnjo NO in tudi nekaj oljčnikov.

<sup>1</sup> S sintagmo "namizne oljke" mislim na tako pripravljene (i.e. razgrenjene, fermentirane, naravno fermentirane, etc.) zelene ali črne oljke, da jih lahko uživamo in se z njimi prehranjujemo (uživamo jih cele - brez koščice seveda, torej epikarp in mezokarp). V italijanščini jim rečejo "olive da mensa" oziroma "olive da tavola", angleški izraz zanje je "table olives".

<sup>2</sup> Da sploh ne omenjam prijetnih trenutkov, ko v restavraciji s pogrinjkom dobiš različne vrste namiznih oljk, vse seveda iz "domače" sorte "Nocellara del Belice".

<sup>3</sup> V dneh seminarja smo si ogledali kar nekaj oljčnikov - in vsi so bili namakani z vodo iz arteških vodnjakov. Zanimiv je bil tudi moj pomenek z gospodom iz Izraela, ki se je izkazal za strokovnjaka s področja namakanja oljčnikov.

<sup>4</sup> Angleško "turning colour", torej so to oljke, ki so v fazi prezrelosti že rahlo obarvane.

<sup>5</sup> Te so v primeru zelenih oljk lahko fermentirane (sevilski način), naravno fermentirane in kastelvetranske; v primeru črnih oljk naravno fermentirane, "kalifornijske" (z umetno poudarjeno črno barvo) in oljke iz pečice. V fermentacijski klasifikaciji sodijo oljke, ki spreminjajo barvo v polje zelenih oljk.

<sup>6</sup> A kljub temu COI ne premore sodobnega pravilnika, ki bi opredeljeval kakovost NO, tako v prehranskem kot tudi v organoleptičnem in sanitarnem smislu. Trenutno "veljavni" pravilnik je iz leta 1980.

<sup>7</sup> Španski izraz je "aceitunas alinadas".

<sup>8</sup> To je način "hitre" priprave, ko delno ali popolnoma odstranimo fazo razgrenjevanja z raztopino natrijevega hidroksida, tako da s posebnimi stroji oljke stlačimo - pri tem se mezokarp odpre (poči), koščica pa se ne poškoduje. Italijanski izraz je "olive schiacciate", angleški pa "bruised olives".

<sup>9</sup> V organoleptičnem segmentu naj bi se z ocenami od 1 - 10 ocenjevalo 10 lastnosti: "odlušljivost" koščice od plodu, lesenost, krhkost, trdoto, grenkost, slanost, kislost, barvo in vonj.

# PREDSTAVITEV PROJEKTA

Milena Bučar-Miklavčič, univ.dipl.ing.kem.

## OBLIKOVANJE PROJEKTA

Projekt smo na pobudo Mestne občine Koper (kasneje sta se pridružili občini Izola in Piran) ter podjetja SOGES (podjetje, ki se ukvarja z oblikovanjem in kasneje s svetovanjem na projektih, ki jih razpisuje Evropska unija) sooblikovali v letu 1998 na podlagi razpisa ECOS-OUVERTURE 1998-2001. Projekt je bil oddan konec leta 1998 in avgusta 1999 smo dobili sporočilo, da se je projekt od 272 prijavljenih uvrstil v ožji izbor 32 projektov. Na pobudo evropske komisije smo določene aktivnosti v projektu finančno preoblikovali, dopolnili in dokumentacijo so svetovalci SOGES-a v mesecu oktobru predstavili evropski komisiji. Projekt je bil nato uradno odobren decembra 1999. Partnerji iz evropske skupnosti so dobili pogodbo o sofinanciranju projekta takoj v podpis (meseca decembra), medtem ko je Mestna občina dobila pogodbo v podpis s strani evropske skupnosti šele 6 mesecev kasneje, kajti v Bruslju so ločene pisarne in pristojnosti za sofinanciranje projektov državam iz Evropske unije (FESR) in za sofinanciranje takoimenovanih držav pridruženih članic Evropske unije iz sredstev PHARE. V tem obdobju smo zaradi nesodelovanja med birokrati Bruslja imeli precej težav pri usklajevanju skupnih dejavnosti in preoblikovanju projekta zaradi različnih pravil, ki jih imajo skladi FESR in PHARE.

Vrednost celotnega projekta je 1.033.000 ECU, od tega je delež sofinanciranja evropske skupnosti v vrednosti 67% celotnega projekta.

Za naše območje je pogodbeni znesek projekta 272.000 EUR, od tega je sofinanciranje iz Phare sredstev 204.000 EUR, ostalih 68.000 EUR pa s strani lokalnih skupnosti. Od tega lahko lokalne skupnosti (sodelavci Mestne občine Koper, Izole in Pirana) prispevajo "v lastnem delu" 30.000 EUR, medtem ko morajo 38.000 EUR prispevati v finančnem deležu občine in pridruženi partnerji projekta: Znanstveno raziskovalno središče RS, Koper in Društvo oljkarjev Slovenske Istre.

## PREDSTAVITEV PARTNERJEV PROJEKTA :

URADNI NAZIV GLAVNEGA PARTNERJA	GEOGRAFSKO OBMOČJE	PRIDRUŽENI PARTNERJI	DRŽAVA
Pokrajina Rieti Občina Koper	54 občin v pokrajini Občine Koper, Izola in Piran	Združenje oljkarjev Znanstveno - raziskovalno središče RS Koper, Društvo oljkarjev Slovenske Istre	ITALIJA SLOVENIJA
Pokrajina Palermo	82 občin v pokrajini	Združenje oljkarjev	ITALIJA
Urad za razvoj kmetijstva in podeželja Korzike	Alta Rocca, Taravo, Balagne, Nebbio)	Združenje oljkarjev	FRANCIJA

## INTERESI SODELOVANJA

Skupen interes partnerjev je v sodelovanju pri razvoju malih in srednjih obrti na področju oljkarstva. Kljub temu, da so površine oljčnih nasadov in pridelave oljčnega olja zelo različne, obstajajo na različnih območjih skupni problemi.

NOSILCI PROJEKTA	POVRŠINE POSAJENE Z OLJKAMI	KOLIČINA PROIZVEDENEGA OLJA
RIETI	16.000 Ha	4.500 ton
KOPER	1.000 Ha	350 ton
PALERMO	22.000 Ha	10.000 ton
KORZIKA	1.000 Ha	350 ton

Skupna problematika na področju oljkarstva

- Visok delež majhnih pridelovalcev
- Opuščanje pridelave oljk in oljčnega olja
- Odhajanje mladih kadrov iz oljkarstva
- Težave majhnih pridelovalcev pri trženju olja - večji delež olja se prodaja nestekleničen
- Velik vpliv proizvodnje olja na lokalno ekonomiko
- Pomanjkljivo znanje trženja

## CILJI PROJEKTA

Skupni interes partnerjev je izboljšati kakovost oljčnega olja in dvigniti raven trženja oljčnega olja ter s tem prispevati k boljši ekonomiki majhnih proizvajalcev in lokalnih skupnosti. Oljkarji Palermo in Rietija imajo velik interes iskanja prodajnega trga v ZDA, Japonski in Nemčiji; medtem ko imajo Korzičani in Slovenci velik interes pripraviti kakovostno olje za trg.

## PROGRAM DEL NA PROJEKTU

- Ustanovitev mednarodnega pilotnega odbora projekta v katerem sta zastopana po dva člana posameznih partnerjev
- Ustanovitev lokalnih pilotnih odborov v katerih so zastopane naslednje interesne sfere:
  - kakovost (tehnologija in raziskave)
  - trženje in "komunikacija"
  - informacije in odnosi s proizvajalci
  - prenos rezultatov projekta na posamezne proizvajalce in na lokalno upravo
- Organiziranje seminarjev in izdelava skupnih aktivnosti in aktivnosti na posameznih območjih
- Izbor vsaj desetih majhnih ali srednje velikih proizvajalcev oljčnega olja s katerimi bi lahko zasledovali rezultate zastavljenih ciljev.

## INTERES LOKALNIH SKUPNOSTI

Kljub temu, da smo v svetovnem deležu oljčne proizvodnje zelo, zelo majhni pridelovalci, se zavedamo, da je oljkarstvo naša kulturna dediščina in da bomo le z dobro kakovostjo lahko utemeljevali naš nadaljnji razvoj te panoge.

# OLEUM NOSTRUM - ONE



Upamo, da bomo s projektom uspeli dvigniti kakovostno raven oljčnega olja, kakovostno raven trženja olja in da bomo omogočili našim pridelovalcem čim več možnosti, da bi se uspešno tržili.

## OPIS DOSEDANJIH AKTIVNOSTI

Do sedaj usklajene aktivnosti so:

Potrjena je znamka projekta "Oleum nostrum".

V pripravi je predstavitveni prospekt projekta "Oleum nostrum" v slovenskem, italijanskem, francoskem in angleškem jeziku. Prospekt naj bi bil pripravljen najkasneje do 1. decembra 2000.

Izbor 20 pridelovalcev, ki naj bi sodelovali v projektu iz vsakega posameznega območja na

- podlagi objavljenega razpisa,
  - izpolnjenega vprašalnika
  - in prednostnih kriterijev
- mora biti zaključen do konca leta.

Izbrani pridelovalec mora zagotoviti najmanj 500kg olja za skupno trženje na trgih Japonske, ZDA in Nemčije, razen Slovenije, ki mora zagotoviti 200 kg na pridelovalca oziroma skupino pridelovalecev. Produkt mora biti pripravljen za trg v mesecu aprilu.

## PLANIRANE AKTIVNOSTI NA NAŠEM OBMOČJU:

V mesecu avgustu smo izvedli predprijavo za sodelovanje na projektu "Oleum nostrum". Prijavilo se je cca 40 pridelovalcev, ki bodo predvidoma 9. novembra povabljeni na sestanek.

- Zadnji teden v mesecu oktobru smo izvedli JAVNO VABILO VSEM PRIDELOVALCEM K SODELOVANJU NA PROJEKTU v "Primorskih novicah". Člani Društva bodo vabilo dobili na dom. Tako, da se vsi tisti, ki ste zamudili predprijavo, še lahko prijavite!

- Istočasno smo objavili javni razpis za izbor najboljšega ponudnika ZA OPRAVLJANJE STORITVE STEKLENIČENJA IN SKLADIŠČENJA 2000 L olja, kolikor naj bi ga za potrebe projekta izvozili v mesecu aprilu ali maju in OPRAVLJENJE STORITVE STEKLENIČENJA ZA 2000 steklenic v mesecu decembru za potrebe "slovenskega trga".
- Predvidoma bomo prijave sprejemali na naslovu LABS-a od začetka javnega razpisa do 15. novembra.
- Izbor 20 pridelovalcev, sodelujočih na projektu bo predvidoma zaključen do 10. decembra; akcija stekleničenje za domači trg pa do 15. decembra.

## POGOJI ZA SODELOVANJE NA PROJEKTU OLEUM NOSTRUM

- Pridelovalec z območja obalnih občin
- Kakovost oljčnega olja mora ustrezati zahtevam evropskega normativa 2568/91 za kakovost ekstra deviškega oljčnega olja
- Za potrebe projekta mora pridelovalec zagotoviti 200 kg olja, ki se bo po obveznem pretoku stekleničil v mesecu aprilu.
- Glede na omejene količine se lahko pridelovalci združujejo in nastopajo s skupnim oljem, vendar združeno olje ne sme imeti več kot štiri pridelovalce (omejena sredstva za kontrolo), npr. štiri pridelovalci po 50 kg olja.

Za skupno trženje na zunanjih trgih bodo izdelane etikete "Oleum nostrum", na katerih bodo imenovani pridelovalci.

Prednosti sodelovanja na projektu:

- sodelujočim izbranim pridelovalcem se bo nudilo brezplačno stekleničenje lastnega olja v mesecu decembru za potrebe slovenskega trga,
- pridelovalci bodo dobili določeno količino prospektov za promocijske namene in nalepk z označbo "OLEUM NOSTRUM", ki jih bodo lahko uporabljali kot dodatek k lastni etiketi,
- združevanje pridelovalcev k skupnim ekonomskim aktivnostim bo pripomoglo k uspešnejšemu trženju in promociji oljčnega olja,
- sodelujoči pridelovalci se bodo organizirali tako, da bodo olje lahko izvozili in stem pridobili nove izkušnje.

Vse ostale informacije bodo od 9. novembra dalje na naslovu LABS-a.

Vodja projekta:

Milena Bučar-Miklavčič, raziskovalka na področju oljčnih olj pri Znanstveno raziskovalnem središču RS, Koper.

# Dežela oljk - Pulja (Puglia)

Viljanka Vesel, univ.dipl.ing.agr. - koordinator Centra za oljkarstvo / KVZ Nova Gorica, KSS Koper - Center za oljkarstvo, tel.: 631 04 78

Pred leti, ko sem prvič obiskala Andaluzijo (Španija) se nisem mogla načuditi ogromnim površinam, ki jih pokrivajo oljke. Tudi v Italiji sem velikokrat občudovala nasade, vendar do nasadov takih razsežnosti kot so v Andaluziji nisem prišla. Čeprav sem vedela, da je največja koncentracija oljk v Italiji ravno v Pulji, sem bila nad številnimi površinami oljk kljub vsemu presenečena. Oljke rastejo na približno 360.000 hektarih in zavzemajo 3,5 % svetovnega trga, 8 % evropskega in 28 % domačega (največ v Italiji). Razprostirajo se do 300 m nadmorske višine in ne več kot 30 kilometrov oddaljenosti od morja. Tradicionalno oljkarstvo se tudi v Pulji spreminja s pomočjo uporabe novih tehnologij, boljšim nadzorom boleznin in škodljivcev in predvsem z namakanjem, kjerkoli je to možno. Puljski oljkarji, ki pridelajo približno 1,5 milijonov ton oljk, imajo dva osnovna cilja. Prvi cilj je doseganje visokega pridelka ob ohranjanju čim nižjih pridelovalnih stroškov. Pri tem pa dajejo velik poudarek namakanju. Drugi cilj je zagotavljanje primerne kakovosti in prodaje.

## Ogledi drevesnic in matičnih dreves

V okviru 4. mednarodnega simpozija v Bariju (Pulja) smo prvi dan ekskurzije posvetili razmnoževanju oljk. Ogledali smo si Center za predrazmnoževanje in dve drevesnici. V Locorotondo smo obiskali Regionalni center za predrazmnoževanje v okviru Centra za raziskave in poskuse v kmetijstvu "Basile Caramia", kjer imajo razmnoževanje "in vitro" in klasično razmnoževanje. V rastlinjakih z dvojno mrežo imajo matična drevesa, ki služijo za pridelavo brezvirusnih sadik.

Center za razmnoževanje oljk v okviru Co.Vi.P (Consorzio Vivaistico Pugliese) v bližini Taranta (Ginosa) na 30 m nadmorske višine je bil izbran zaradi ugodnih pedoklimatskih razmer, kjer ni nevarnosti nizkih temperatur in razmere omogočajo doseganje dobre kakovosti sadilnega materiala. Center obsega 2 hektara površin in 3100 matičnih dreves 21 sort sajenih na razdaljah 2,2 m x 1,5 m. Nasadi, ki so bili postavljeni za pridelavo certificiranega sadilnega materiala, so v celoti namakani.

V okviru Centra delujejo številne drevesnice. Ogledali smo si drevesnico Giannoccaro, ki leži na 320 m nadmorske višine, kjer letno pridelajo 60.000 brezvirusnih in 200.000 ostalih sadik oljk, ki so



razmnožene s cepljenjem (pravijo, da so take sadike primernejše za južna območja). Presenetila nas je razlika v ceni med sadiko s certifikacijo (brezvirusno) in običajno sadiko, saj je ta samo 1000 Lit cenejša. Drevesnica Giannoccaro ima tudi svoje nasade, v katerih preizkušajo različne sorte in različne tehnologije pridelave. Poleg te drevesnice smo si ogledali še drevesnico Di Mario dott. Mariano na 40 m nadmorske višine, ki ravno tako deluje pod okriljem Co.Vi.P. in letno proizvaja 50.000 sadik oljk. Tudi tu so vse sadike vzgojene s cepljenjem in kot matični material uporabljajo potrjena in certificirana matična drevesa.

## Obisk zasebne acijende "Spagnoletti Zeuli" (Andria)

Drugi dan ekskurzije smo se odpeljali proti severu do Čerinjole (Cerignola) in Andrije (Andria), kjer smo obiskali nasad in oljarno "Spagnoletti Zeuli". Ob ogledih in razgovoru z lastnikom smo izvedeli veliko zanimivosti: Andrija je ena najpomembnejših oljgarskih regij v Pulji - primerjajo jo z Umbrijo. Acijenda je zasebna družinska, na kateri že od 1700 leta dalje pridelujejo olje in vino. Lastnik nasada nam je povedal, da ima skupno 220 hektarov oljk in 100 hektarov vinogradov in v zadnjem letu poskušajo tudi zaključiti krog, kar pomeni predelati in svoje pridelke tudi prodati pod svojo znamko. Vse površine so kapljično namakane (2 kapljača po 8 L/uro - 12 ur/dan - običajno 5 dni v tednu), kljub temu, da so to v glavnem stari nasadi. Brez namakanja si pridelavo težko

prestavljajo, saj imajo v poletnem času vedno težave zaradi pomanjkanja padavin - tako smo izvedeli, da so že pet mesecev brez dežja (pogovor konec septembra). Vodo črpajo iz vrtin, ki so običajno do globine 250 m, ponekod pa celo bistveno globlje. Cela Pulja ima velike težave zaradi pomanjkanja vode, saj je pretežno kmetijsko območje.

V tej regiji je pravzaprav razširjena samo ena sorta in to je "Coratina". Značilno za to sorto je visoka vsebnost polifenolov in izredna svežina, pikantnost in grenkoba, kar je značilno tudi za našo "Istrsko belico". Ravno zaradi tega "Coratino" uporabljajo za izboljšanje praznih olj brez primerne svežine, tako da jim dodajajo 10 % "Coratine". Poleg "Coratine" imajo v manjšem poskusu tudi sorte "Leccino" in "Frantoio" z monokono gojitveno obliko, s katero niso najbolj zadovoljni. V Pulji so najbolj razširjene različne oblike kotlaste gojitve ob večjih sadilnih razdaljah, saj so to stari nasadi, ki nekoč niso bili namakani. Največje razdalje sajenja so tako 10m x 10m in 9m x 9m, tako da je lahko od 100 do 120 dreves na hektar. Večina nasadov ima od 100 do 230 dreves na hektar, povprečno pa jih je 180 na hektar. Rez izvajajo dvakrat na leto in sicer osnovno rez ob koncu zime in letno rez (odstranjevanje bohotivk) v septembru.

Tla imajo izjemno veliko kalcija in visok pH. Seveda smo želeli izvedeti tudi, kako gnojijo, pa natančnih podatkov nismo dobili, razen tega, da izvajajo fertirigacijo (gnojenje z namakanjem) od aprila do konca junija, ko vsaka oljka skupno dobi 1 kg uree. Poleg tega dodajajo letno tudi fosforna in kalijeva gnojila.

Pri zaščiti pred boleznimi in škodljivci se poslužujejo dobro razvite prognostične službe in ukrepajo natančno po navodilih. V letošnjem letu proti oljčni muhi do konca septembra niso ukrepali. V nasadih smo opazili, da je delček debelca mlajših večasih pa tudi starejših nasadov zavil s plastjo umetne volne, kar služi zaščiti pred nadležnim hroščkom (*Otiorrhynchus cribricollis*), ki naredi veliko škode z objedanjem listov v mladih nasadih. Pri proizvodnji si pomagajo izključno s sezonsko delovno silo, pa tudi ta je draga. Za 1 hektar oljčnega nasada je na leto potrebnih 30 do 40 delovnih dni, kar naj bi bilo po njihovih trditvah neprimerno več kot v Španiji. Vse nasade ravno zaradi težav z delovno silo strojno obirajo, kljub temu, da so to "boschi di olivi" (stara drevesa), kakor jim sami pravijo. Z obiranjem začnejo okoli 15. novembra in končajo pred zaključkom leta, ob tem moramo vedeti, da je "Coratina" sorta, ki pozno dozoreva. Z zgodnejšim obiranjem so zmanjšali alternanco (izmenično rodnost). Zanimivo je, da se v marsičem radi primerjajo s Španijo, kjer jim je vse lažje, saj tam dobijo podporo tudi za nove nasade, medtem ko v Italiji teh podpor ni. Povprečni pridelek teh nasadov je 6 ton oljk na hektar, kar pri njihovih razdaljah pomeni od približno 25 do 60 kg oljk na drevo (od 100 do 230 dreves/ha). Njihova sorta "Coratina" vsebuje običajno od 17 do 21 % olja, kar

pomeni, da pridelajo na hektar od 1020 do 1260 kg olja. Za doseganje dobre kakovosti oljčnega olja poudarjajo, da je poleg dela v nasadu pomembno, da plodove takoj predelajo - pri njih je to največ 12 ur od obiranja. Poleg tega je pomemben način predelave, kjer ima kontinuirana oljarna prednost pred klasično, ki povzroča največ težav zaradi šport.

Pridelovalci iz območja Andrije si želijo sprememb pri klasifikaciji oljčnega olja, saj je premalo razlikovanja v kategoriji ekstra deviškega oljčnega olja. Kislinska stopnja pod 1% kot je predvidena za ekstra kakovost premalo pove o nekem olju, njihova oljčna olja namreč vedno dosegajo kislinsko stopnjo pod 0,3 %. Olje je izjemne kakovosti pa tudi pridelava je dražja v primerjavi s pri- oziroma predelavo velikih združenj, ki prav tako dosegajo ekstra kakovost (kar ni težko!), čeprav so olja prazna in se prodajajo po nižjih cenah.

## Ogled nasada in oljarne acijende Alberti di Catenaya (Lecce)

V zadnji ekskurziji v okviru simpozija smo se odpeljali ob obali proti jugu, mimo Brindisi - ja do Lecce in še malo naprej. Ob poti smo lahko opazovali ogromne površine namiznega grozdja zaščitene z mrežami in občudovali nasade oljk in čudovite tisočletne oljke, ki so prava mojstrovina narave. Poleg starih nasadov pa so nas spremljali tudi številni mladi nasadi, ki so bili v glavnem namakani.

Ustavili smo se v nasadu Alberti di Catenaya, kjer smo se pogovarjali s tehnologom, ki nadzoruje in vodi 200 hektarski nasad oljk in približno 20000 oljk. Na acijendi imajo večino starih nasadov, 30 % pa je mladih - vse je



*Drevesnica Giannoccaro*

brez namakanja. Star nasad, ki smo si ga ogledali je bil v slabem stanju. Ogromna visoka drevesa imajo skoraj nič ali malo plodov, pa tudi listja je skoraj več na tleh kot na drevesu. Poleg suše imajo očitno v nasadu težave tudi zaradi pavjega očesa. Po petih mesecih brez padavin smo s seboj prinesli tudi nekaj dežja - par kapljic. Običajno imajo v tej regiji okoli 400 mm padavin, v letošnjem letu pa jih je bilo precej manj. V naslednjem letu nameravajo postaviti kapljično namakanje v novih nasadih, medtem ko v starih tega ne bodo naredili zaradi pomanjkanja vode za namakanje. Običajno potrebujejo za namakanje 1 hektara oljčnega nasada letno 1000 m<sup>3</sup> vode, zaradi pomanjkanja vode pa lahko v tej regiji namakajo samo 20 do 30 % oljk. Izvedeli smo, da tisti, ki želijo imeti znamko zaščitenega porekla, lahko namakajo samo interventno. Kaj to pomeni pa nismo uspeli izvedeti.

O gojitveni obliki bi težko govorili - mogoče je bilo nekoč drevo zastavljeno kot kotel, vendar sedaj deluje bolj prepuščeno sami sebi. Krošnje so redke, rast je slaba. Rez izvajajo vsako drugo leto ob koncu zime, čeprav zaradi strojnega obiranja razmišljajo o spremembi načina obrezovanja. V starih nasadih so tudi tu razdalje sajenja velike - 10m x 10m, v mlajših nekoliko manjše (8m x 6m). Tudi v mladih nasadih so razdalje dokaj velike zaradi bujne rasti domačih sort. Ponekod so zaradi velikih razdalj vmes posadili mlada drevesa sorte Leccino, Frantoio in Coratina, ki imajo manjše krošnje. Sortiment je tudi v tej regiji omejen predvsem na dve sorti in to je Cellina di Nardo (53 %) in Ogliarola (41 %). V novem nasadu, kjer nameravajo naslednje leto urediti namakanje, imajo vsake polovico.

Gnojenje izvajajo klasično v tla in pa tudi foliarno. Poudarjajo, da mora rastlina imeti dovolj hranil od diferenciacije (pri nas februar - marec) do obarvanja plodov, kar je pomembno za doseganje višjega pridelka in večje količine olja v plodovih. Varstvo pred boleznimi in škodljivci v starih nasadih je omejeno na dve škropljenji in sicer eno proti oljčni muhi, drugo pa proti pavjemu očesu.

Čas obiranja določajo na podlagi obarvanja plodov po metodi COI (Mednarodni svet za oljkarstvo), obirajo pa strojno s stresanjem plodov na tla, kjer jih s posebnimi sesalci poberejo. Zaradi neenakomernega dozorevanja vsako drevo stresajo 2 do 3 krat. Čeprav smo pričakovali, da je olje iz plodov prvega stresanja boljše, so nam pojasnili, da dobijo pri prvem stresanju zaradi plodov poškodovanih z oljčno muho olje nekoliko slabše kakovosti. Najboljšo kakovost dosegajo pri drugem stresanju v prvi polovici decembra, kasneje pa je kakovost slabša. Pojasnili so nam, da morajo v Toskani plodove prej obrati, ker se zmanjšajo biofenoli zaradi nizkih temperatur, medtem ko se pri njihovih sortah in toplejši klimi povečujejo do konca decembra. Naslednje leto imajo namen izboljšati strojno obiranje s ponjavo po sistemu obrnjenega dežnika. V normalnih letih je pridelok na drevo lahko od 50 do 60 kg, kar pomeni pri 100 drevesih na hektar 5 do 6 t oljk. Glede na letošnje leto, ko plodov skorajda ni, bi bilo lahko normalno leto kvečjemu vsako drugo leto, kar bi



*Drevesnica Giannocaro*

pomenilo 2,5 do 3 t/ha letno. Sicer pa zmanjšanje pridelka za 20 % pomeni, da lahko od Evropske unije dobijo subvencijo v vrednosti 800.000 Lit/ha. 70 % oljčnega olja, ki ga pridobivajo do decembra je ekstra deviškega.

Ko smo si ogledali najsodobnejšo oljarno in polnilno linijo, smo razumeli, da je acijenda Alberti di Catenaya na prvo mesto postavila predelavo in marketing. V oljarni imajo možnost plodove zmleti z običajnim mlinom ali pa s kamni. Predvsem pa je zanimiv izboljšani sistem centrifuge Alfa Laval, ki je prvič preizkušan prav v tej oljarni in še v neki oljarni v Toskani. Pri tem sistemu je konus dekanterja krajši in deluje s spreminjajočim pritiskom, omogoča pa boljše prilagajanje oljčni pasti (zmletim oljkam) in zato doseganju boljšega izplena olja (po izjavi tehnika Alfa Laval je to lahko 2 do 3 % več kot z običajnim dekanterjem). V oljarni predelujejo svoje plodove in seveda tudi plodove številnih pridelovalcev oljk, ki olje največkrat pustijo v oljarni. Odkupna cena olja v oljarni je od 3000 do 5000 Lit / liter v odvisnosti od kakovosti, medtem ko stane predelava 15000 Lit za 100 kg predelanih oljk. Vsakemu predelanemu olju takoj v oljarni določijo kislinsko stopnjo. Za doseganje in ohranjanje kakovosti ima velike zasluge sorta Coratina, ki jo v 5 % dodajajo drugim sortam, saj vsebuje veliko polifenolov, ki ohranjajo stabilnost oljčnega olja. Olje s to blagovno znamko prodajajo po celem svetu, največ olja pa izvozijo v ZDA.

# SUŠA IN VARSTVO OLJK V LETU 2000

Matjaž JANČAR, univ.dipl.ing.agr. - spec. za varstvo rastlin / KVZ Nova Gorica, KSS Koper, tel.: 40 40 60

Danes, ko zunaj močno dežuje, kakor da želi narava nadoknaditi tisto, za kar nas je prikrajšala v avgustu in začetku septembra, se je zelo težko spomniti na zelo vroče in sušne avgustovske dni, ko so oljke odmetavale izsušene plodove zaradi lastnega preživetja. Plodovi oljk, ki so ostali na drevesih in preživeli veliko sušo se po zadnjem obilnem deževju lepo napenjajo in sedaj potrebujemo zopet nekaj sončnih in toplih dni, da preostale oljke dozoriijo in dosežejo čim boljše oljevitost. Večletne izkušnje kažejo, da tisto, kar ni padlo poleti pade jeseni, tako da se vsakoletno povprečje padavin za Slovensko Istro giblje okoli 1000 mm oziroma litrov padavin na m<sup>2</sup> površine. V zadnjih 24 urah (11. oktober) je avtomatska meteorološka postaja Adcon, sicer namenjena prognostični službi, locirana v Pradisolu pri Kopru namerila kar 86 l padavin na m<sup>2</sup>, kar je sicer normalna mesečna količina padavin. Kako lepo bi bilo, če bi to "pošiljko" dobili v avgustu! Dejstvo je, da imamo v Slovenski Istri, kar se letnega povprečja padavin tiče, zelo veliko padavin, vendar je njihova razporeditev zelo neenakomerna. Največ jih pade v obliki močnih nalivov. Poleti, ko bi jih najbolj potrebovali, pa jih praviloma že nekaj let ni. Oljka je sicer znana kot rastlina aridnih območij, ki dobro prenaša sušo in uspeva tudi na območjih z manj kot 200 mm letnih padavin. Za dobro in redno rodnost rabi sicer precej več vode in to predvsem v času, ko jo zaradi fizioloških procesov v rastlini najbolj potrebuje.



Štirikapni sistem namakanja

Za letos lahko trdimo, da je veliko več škode kakor boleznin in škodljivci v oljčnikih povzročila avgustovska suša z izjemno visokimi temperaturami in je posledično precej vplivala tudi na pojav in delovanje škodljivih žuželk v oljčnikih.

Začetek vegetacije je bil letos zelo zgodnji, saj je bil mesec april po podatkih Hidrometeorološkega zavoda Republike Slovenije najtoplejši v zadnjih sto letih. Podobno kako pri drugih rastlinah je bil tudi začetek vegetacije pri oljki zgodnejši v primerjavi z dolgoletnimi povprečji. Oljka je pričela z cvetenjem že kmalu po sredini meseca maja, ko smo opravili tudi prva škropljenja v oljčnikih. Začetek cvetenja je namreč optimalen čas za ukrepanje proti **oljčnemu molju** cvetnega rodu z biološkimi pripravki na osnovi bakterije *Bacillus thuringiensis*. Tako škropljenje lahko izvedemo tudi v sklopu integrirane pridelave oljk. Pri nas je za to registriran pripravek Delfin. Sredstvo deluje izključno proti ličinkam metuljev, kamor spadajo tudi gosenice oljčnega molja, medtem, ko na druge koristne žuželke, ki se takrat nahajajo v drevesni krošnji, nima nikakršnega učinka. To škropljenje se je po sicer neuradnih rezultatih (aplikativnega poskusa še nismo izvedli) izkazalo za zelo uspešno, saj je bil kasneje ulov metuljev drugega rodu zelo majhen in drugega škropljenja sploh ni bilo potrebno izvesti. Zelo zanemarljiv je bil tudi let tretjega rodu, ki je glede varstva popolnoma nepomemben.

Opozoriti velja, da se škropljenje v cvet lahko izvede le z zgoraj omenjenim biološkim pripravkom, nikakor pa ne s klasičnimi insekticidi (npr. Perfekthion), ki imajo zelo širok spekter delovanja in lahko v krošnji drevesa uničijo tudi koristne živali (naravni sovražniki škodljivih žuželk, čebele...)

Najpomembnejša škodljivka oljk, **oljčna muha**, nas je letos presenetila in se je vsled zgoraj omenjenih vremenskih dejavnikov pojavila prej kot običajno. Zaradi zgodnejšega razvoja oljk je povzročila prvo škodo že v mesecu juliju. Prve vzorce poškodovanih plodov oljk v katerih so bile žerke in celo bube oljčne muhe smo iz strunjanskega konca dobili že v prvi dekadi meseca julija. Iz tega je moč sklepati, da se je prvi rod oljčne muhe na omenjenem območju pojavil že v začetku junija. Kasneje smo tudi v drugih oljčnikih na območju Slovenske Istre opazili posledice delovanja žerk oljčne muhe. Kot zanimivost naj omenim, da se je oljčna muha v manjšem številu pojavljala tudi sredi sušnega in rekordno toplega obdobja v mesecu avgustu. Pogoji za odlaganje jajčec in razvoj ličink v tistem obdobju tudi za oljčno muho niso bili ugodni zaradi izsušenih plodov in visokih temperatur. Po prvih obilnejših padavinah v septembru se je tudi

muha pojavila v večjem številu in pričela odlagati jajčeca v od dežja napete plodove. Delovanje tega rodu oljčne muhe lahko opazimo sedaj ali pa ga bomo kasneje ob obiranju oljk. Skladno s pojavljanjem oljčne muhe smo preko avtomatskega odzivnika KVZ Nova Gorica tel. 065 98-23 in preko valov Radia Koper objavljali napotke tako za integrirano varstvo oljk, kakor tudi za klasično pridelavo. Glede varstva pred oljčno muho je bilo že veliko povedanega in napisanega. Tokrat bi omenil le potrebo po skrbnem spremljanju leta oljčne muhe in hitrem reagiranju pri škropljenju pri metodi zastrupljenih vab, ki sodi v sklop integriranega varstva. To je predvsem pomembno v primeru obilnejših ali dolgotrajnih padavin in stalnem pojavljanju oljčne muhe, ko moramo čimprej nadomestiti od dežja izprano zastrupljeno vabo.

Zadnje obilno in dolgotrajno deževje, ki praktično onemogoča sušenje listov oljk, predstavlja tudi idealne pogoje za pojav najpomembnejše glivične bolezni oljk - pavjega očesa. O sami biologiji, pogojih za pojav bolezni in varstvu pred glivo, ki povzroča pavje oko in je bilo več napisanega v prejšnjih številkah Oljke.

Posebno pozornost velja posvetiti nižjeležečim oljčnikom v katerih se je bolezen pojavljala že v preteklih letih. V okuženih oljčnikih priporočamo, da se opravi škropljenje z enim izmed bakrenih pripravkov takoj po končanem obiranju oljk. Ponovitev škropljenja z enakimi pripravki priporočamo tudi po opravljeni spomladanski rezi, ko s tem tudi razkužimo rane nastale ob rezi oljk.



*Umetna volna, ki služi zaščiti pred nadležnim hroščkom (*Otiorrhynchus eribricollis*)*

## Suša v oljčnih nasadih

Vanja DUJC, predsednik UO DOSI

V Španiji uspevajo tudi letos oljčna drevesa bujno. Plodovi so debeli in obetajo bogato letino. Enako je v Grčiji, pa v Italiji. Pri nas je žal drugače: oljke so se v poznem poletju mučile, da bi iz razsušene zemlje posesale še zadnje sledove vlage. Ker je niso našle, so za lastno preživetje uporabljale vodo iz plodov. Oljkarji smo nejevoljno poslušali vremenske napovedi, ki so namesto prepotrebne dežja napovedovale le vročino in burjo. Preostalo nam je le mučno čakanje. Dež je seveda tako kot vedno prišel. Ostala pa je škoda, ki jo je suša povzročila na oljčnih nasadih.

Kot verjetno večina, si tudi jaz zastavljam vprašanje, kolikšno škodo nam je suša povzročila letos. Suhi in rjavi plodovi, ki so po večini že odpadli, kažejo na tisto škodo, ki je jasna in nedvoumna. Ostali še zeleni plodovi, ki so bili izsušeni do koščice, so se po prvem večjem dežju na videz opomogli. Nihče pa zanesljivo ne ve, za koliko so zaostali v razvoju in produkciji olja. Obstaja še tretja preteča škoda: ali bodo od suše prizadeta očesa na letošnjih poganjkih normalno diferencirala in omogočila rodnost v sledečem letu.

Vprašanj pa je še več: koliko procentov ali pa ton olja nismo pridelali zaradi suš v preteklih letih, pa čeprav te niso bile tako hude. In koliko ton olja bomo izgubili zaradi suš v prihodnjih

letih. Kaj se bo zgodilo, ko bomo dočakali močno sušo v juniju, takrat ko oljka najbolj raste in pripravlja rodni les za sledeče leto. Kako bomo konkurirali evropskim oljkarjem, ki so se zoper suše ustrezno opremili ali pa so to naredile njihove države. In še bi se lahko spraševal. Vendar odgovorov na vsa ta vprašanja, žal, ni. Zadnje in najpomembnejše vprašanje pa je prav gotovo: kaj lahko proti škodam, ki jih suše povzročajo, učinkovitega naredimo. Vsaj na to vprašanje obstaja zelo enostaven odgovor: namakamo.

O preventivnih ukrepih zoper suše obalni oljkarji do sedaj kaj dosti nismo razmišljali. Domnevam, da zato, ker se ustrašimo že prvega problema, kako priti do vode. Toda če vodo najdejo Španci, Grki in Italijani, bi jo verjetno našli tudi mi, če bi jo dovolj vztrajno iskali. Ne diši nam tudi investirati v nekaj, kar vsaj na prvi pogled ni prav nujno potrebno. Dosti lažje je zanašati se, da bo že nekako padlo z neba tisto najnujnejše vode, kar jo oljka potrebuje. Toda nekaj je, kaj oljka potrebuje za preživetje, nekaj drugega pa, kaj potrebuje za normalno rodnost, denimo 8 ton na hektar, ter primerno oljevitost. Dolgoročno nas preziranje sušne problematike zanesljivo vodi v povprečno nižjo pridelavo na hektar površine. Ekonomski in tržni pomen tega zmanjšanja pa bi bilo potrebno ugotoviti.

Pasivnost oljkarjev v zvezi z obravnavanim problemom je prav gotovo voda na mlin kmetijskim politikom in upam, da ne tudi kmetijski stroki. Besede namakanje kmetijski politiki namreč v zvezi s Primorsko in še posebej z oljko ne slišijo prav radi, češ, da je padavin pri nas dovolj in preveč, pa tudi razporejene da so kar v redu. Politiki se za take trditve ne opirajo na znanstvene ali vsaj strokovne raziskave, ker pač govorijo in delajo tako, da ustrezajo tistim, ki so jih posadili na stolčke, ki jih zasedajo. Mnogo bolj me skrbi, da se s posledicami suš v oljčnih nasadih ne ukvarjajo bolj temeljito kmetijski strokovnjaki. Če jih prav razumem, nimajo enotnega mnenja, ali suše pomembno vplivajo na izpade v rodnosti oljke pri nas in ali bi veljalo razmišljati o kapljičnem namakanju vsaj intenzivnih nasadov. Nekateri zatrjujejo, da suše pri nas ne povzročajo večjih škod in da namakanje ne pride v poštev, drugi pa trdijo prav nasprotno - oboji brez dokazov. Le kako bi tudi imeli enotno mnenje, saj v zvezi s tem ni bila pri nas narejena še nobena, niti najskromnejša raziskava. Težko je razumeti, da ob porabi tako veliko denarja, kot smo ga porabili kmetje in država za posaditev 500 ha novih oljčnih nasadov in obnovo 500 ha starih, ni bilo do sedaj porabljenega niti stotina tolarja za raziskave suš in namakanja pri nas. Razen tega pa nas država z zanesljivim korakom vodi v družbo evropskih (sredozemskih) pridelovalcev oljčnega olja, ki vsi po vrsti svoje nasade pridno namakajo. Zdi se, kakor da čaka na gladiatorsko predstavo, v kateri se bomo slovenski oljkarji s svojimi nasadi, ki jih občasno potolčejo pozebe, vmes pa mučijo suše, spopadli z evropsko konkurenco, ki ji njihove države financirajo oljčne nasade v skoraj klimatiziranih pogojih.

Tudi oljkarji in ne le zelenjarji in sadjarji se bomo morali o tej in bodočih sušah še veliko pogovarjati med seboj, pa tudi s kmetijsko zbornico in državo, pa ne le pogovarjati, temveč kaj tudi narediti.

Oljke v Španiji, Grčiji, Italiji in povsod, kjer se gredo oljkarstva resno, namakajo.



*Puglia - tudi "stara" drevesa so kapljično namakana*

# TA KRATKE

Milena Bučar-Miklavčič, univ.dipl.ing.kem.

## GEOGRAFSKO POREKLO

Vsi, ki ste se prijaviili za označbo porekla blaga "Oljčno olje Slovenske Istre" boste dobili informacije takoj, ko bomo s strani Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS izvedeli za rezultate razpisa.



## KO SE BOMO ODLOČALI MED IZPLENI (PRIDOBITKI) ALI "HITAVANJEM" IN KAKOVOSTJO

Kar veliko literature je na razpolago, ki se ukvarja s problematiko tehnologije in kakovostjo. Že dolgo je znano, da so izkoristki višajo predvsem z naslednjimi ukrepi:

- višanjem temperature v fazi mesenja
- dodajanjem vode
- daljšim časom mesenja

Danes so v svetu cenjena olja s svežino in torej z dovolj visokimi količinami polifenolov, vitaminov in celo paleta aromatičnih snovi, ki se z višanjem temperature in z dodajanjem vode izpirajo iz olja.

Torej:

Olja, ki so osiromašena s polifenoli in z ostalimi vodotopnimi substancami nimajo potrebne svežine, izgubljajo na aromi, postanejo hitreje žarka, zato je priporočljivo od oljarja zahtevati "dobro" olje (v kolikor ste prinesli zdrave plodove) in ne samo "čim večje količine".

Priporočamo, da se posveča posebno pozornost ločevanju vode od olja

• kar velika količina naših olj ima senzorično napako: zakisano (fermentirano), ki je posledica predolgega kontakta olja z vodo, slabega ločevanja vode in olja. V kolikor opazimo v posodah, da je prisotna vodna faza, je potrebno takoj vodno fazo odtočiti in olje prezračiti.

Razmišljajmo tudi o kakovosti, ne samo o izpleni (pridobitkih), saj je slabih olj na trgu dovolj, kakovostnih pa premalo.

# Glasilu 'Oljka' v prihodnje

Vanja DUJC, predsednik UO DOSI

V upravnem odboru DOSI se zavedamo pomembnosti našega glasila. 'Oljka' je prostor, kjer se srečujemo, obveščamo, včasih, morda premalokrat tudi kritično spregovorimo o čem, z njo pa se oljkarji, za sedaj sicer premalo, predstavljamo tudi okolju. Glasilu bomo zato še naprej namenili posebno pozornost.

Urednica 'Oljke' je od sedaj Viljanka Vesel, za izhajanje glasila pa sem od upravnega odbora našega društva zadolžen tudi sam. V nadaljevanju bomo dopolnili uredniški odbor.

Vsebinsko glasila bomo skušali postopoma in skladno s cilji DOSI tematsko nekoliko dopolniti. Do sedaj sta bili v 'Oljki' dobro obdelani področji pridelave in kakovosti. Prvo področje so s članki pokrivali predvsem delavci Kmetijske svetovalne službe Koper, drugo področje pa delavci LABS in Znanstveno raziskovalnega središča Koper. Zato tu ne bo pomembnih sprememb.

Uvajamo pa tretje, izjemno pomembno tematsko področje: tržna problematika in komuniciranje s tržiščem in okoljem. Mnenja smo namreč, da bo v prihodnje premalo, če se bomo oljkarji ukvarjali le s problemi pridelave in kakovosti oljčnega olja. Želeli ali ne, se bomo vedno bolj pogosto srečevali tudi s tem, kako naše oljčno olje prodati in to po primerni, ne preizki ceni. V 'Oljki' tako sedaj namenjamo dovolj prostora tudi za strokovne članke in članke vseh vas poznavalcev na to temo. Razen tega, je bila 'Oljka' doslej le glasilo nas

pridelovalcev, in namenjena v glavnem le nam. Od sedaj jo namenjamo tudi našim cenjenim prijateljem kupcem. Tistim, ki naše olje cenijo in mu zaupajo. Poizkusili bomo zagotoviti, da bi bil vsaj del prispevkov zanimiv tudi zanje. Morda prispevki na temo oljčno olje in zdravje, pa več prispevkov na temo mediteranska kuhinja, in podobno. Prostor v 'Oljki' namenjamo tudi okolju: občinam, skladu kmetijskih zemljišč, ministrstvom za kmetijstvo, okolje, znanost, pa vladnim strukturam in drugim, da se na naše delo kritično in tvorno odzovejo, če jim je do tega.

Oblikovno 'Oljke' v bodoče ne bomo spreminjali. Izhajala bo štirikrat letno: februarja, junija in oktobra in tako pokrila koledarsko oljčno leto. Ob posebno nujnih in aktualnih trenutkih bomo izdali skraćeno 'Oljko'.

Morda je glavna pomanjkljivost 'Oljke' do sedaj premalo prispevkov vas oljkarjev pridelovalcev in oljarjev predelovalcev. 'Oljka' vam je namenjena ne le za branje, temveč tudi za ustvarjanje, pisanje. Želeli bi več vašega sodelovanja. Sodelujte lahko tako, da v Oljko prispevate članke, ali pa tako, da svetujete, kaj bi morali še dopolniti ali spremeniti, objaviti, ali drugače obdelati. Vsekakor pa vaše sodelovanje za vaše glasilo potrebujemo. Prispevke pošiljajte, če je mogoče, napisane v 'wordu' na disketi ali natipkane ali v čitljivem rokopisu, na uredništvo 'Oljke', na naslov:

DOSI, pp110 Izola s pripisom "za Oljko"

## Delo upravnega odbora DOSI

Vanja DUJC, predsednik UO DOSI

### in ostale aktivnosti od volitev do septembra

Upravni odbor DOSI se je sestel po izvolitvi in do začetka julija trikrat. Na teh sestankih smo dopolnili in potrdili temeljne cilje društva. V obdobju, ki je pred nami se bo DOSI ukvarjal predvsem z dejavnostmi, ki zadevajo:

**pridelavo** s poudarkom na naravi prijazen način pridelave, **kakovost pridelka** in **kakovost predelave** ter **trženje** z namero trajnega zagotavljanja primerne cene našega oljčnega olja, ki omogoča ti kulturi pri nas primerno preživetje. Za doseganje navedenih ciljev potrebujemo tudi ustrezno **informiranje** in **financiranje** dejavnosti našega društva.

Da bo delo učinkovito, enakomerno porazdeljeno in pregledno na vseh področjih, smo organizirali delovne skupine za: pridelavo, kakovost, trženje, zemljiško problematiko, financiranje in informiranje. Dogovorili smo se, da bodo odgovorni za delo posameznih skupin

izdelali do konca septembra kratkoročne in srednjeročne načrte dela, ter skupine dopolnili s potrebnimi sodelavci. Verjamem, da vas bodo člani posameznih skupin o delu obveščali v 'Oljki'. V juliju in avgustu se upravni odbor ni sestajal zaradi dopustov. Delo bi morali nadaljevati v septembru, vendar pa je to povsem zamrlo, saj so vsi poizkusi za sklic sestankov upravnega odbora društva propadli. Vedno smo bili nesklepčni. Upam le, da so za to obstajali razlogi začasne narave.

Kljub trimesečni nedejavnosti upravnega odbora, pa smo v tem času vseeno opravili kar precej dela: organizirali smo sestanek mednarodnega vodstva projekta Oleum nostrum, pripravili in prijavi smo se na nekaj razpisov MKGP za financiranje društvene dejavnosti, izdali smo zmanjšano 'OLJKO' s potrebnimi informacijami za ukrepanje proti oljčni muhi in za najavo sodelovanja pri razpisih za geografsko poreklo in Oleum nostrum, ugotavljali smo prizadetost oljčnih nasadov zaradi suše

ter vas informirali, kako uveljavljajte škodo, informirali smo vodilne v kmetijski zbornici o škodi, ki jo je povzročila suša, ves čas smo delali pri delih projekta Oleum nostrum, pripravljati smo začeli jesenske dejavnosti in še bi se dalo kaj naštet.

Na koncu naj omenim, da le člani upravnega odbora DOSI zagotovo ne bomo zmogli opraviti vsega dela, ki nas čaka v prihodnjih, za oljkarje zelo pomembnih letih. Vabim vas torej, da se v delo prej navedenih skupin po svojih možnostih in nagnjenjih vključite tudi vi. Svojo pripravljenost za sodelovanje sporočite pisno na uredništvo 'Oljke'.

Ker je ta 'Oljka' zadnja pred zaključkom oljčnega leta, pa tudi zadnja v letošnjem letu, vam dragi oljkarji želim v imenu vseh članov upravnega odbora veliko zdravega pridelka in da bi vam iz torkle priteklo olje najvišje kakovosti.

## ČLANARINA

Leto se izteka in kot je v navadi, Vas tudi letos vabimo, da opravite tisto v zvezi s članarino.

Menimo, da odločitev o višini članarine, **3.000 sit**, ki jo je sprejel upravni odbor na zadnji oktoberski seji zagotavlja izpeljavo načrtanih programov.



### PRIJAVNICA

Prijavnico za članstvo v DOSI, pošljite na naslov društva: DOSI, pp 110, 6310 Izola

ime \_\_\_\_\_

priimek \_\_\_\_\_

naslov \_\_\_\_\_

telefon \_\_\_\_\_

podaki o nasadu (površina, sorte, število dreves, starost).  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

področje, ki vas še posebej zanima - sodelovanje v organih društva  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

# TA KRATKE

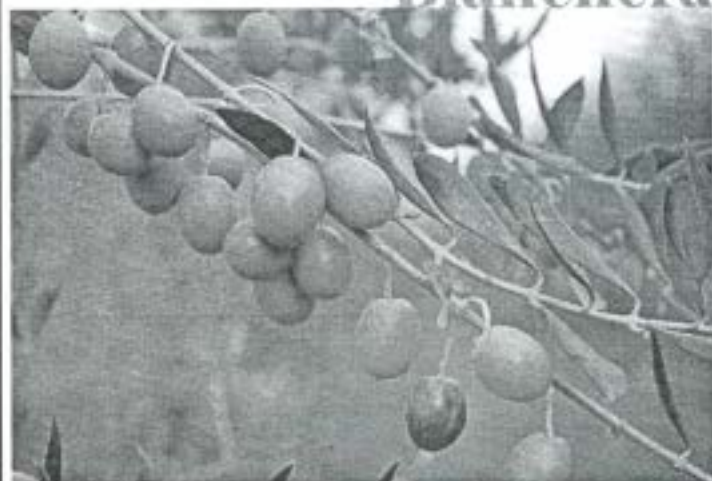
PA SMO V MEDNARODNEM KATALOGU

## WORLD CATALOGUE OF OLIVE VARIETIES



INTERNATIONAL OLIVE OIL COUNCIL

## Bianchera



**SYNONYMS:** "Belica", "Bianca Istriana", "Biancara", "Biancaria", "Zlatna Belica".

**ORIGIN:** Slovenia (SLO).

**DISTRIBUTION:** Istria (SLO, HR) and Friuli-Venezia Giulia (IT).

**PURPOSE:** Oil.

### *Agronomic and commercial considerations*

This vigorous variety is erect and very hardy. It is the variety grown most widely for oil production in Koper (Slovenia) and in the province of Trieste (Italy).

Its start of bearing is intermediate. It flowers early and it is partially self-sterile. Its productivity is high and constant. The fruit ripens late and it has a high removal force.

It has a high content of oil, which is rated very highly.

It shows a good tolerance of sea winds, cold, rainwater and severe pruning. It is particularly sensitive to olive moth and olive fly, whereas it is tolerant of olive leaf spot and olive leaf.

## OLJARNE imenik

**TOŠKAN VLADIMIR** - oljarna Vanganel  
preše zmogljivosti 800 kg/uro  
Rezervacije predelave sprejema na tel: 624 04 20 in  
041/ 76 44 76  
po 10. novembru 2000.

**TERNAV PATRIZIO** - oljarna Krkavče  
centrifuga, zmogljivosti 1000 kg/uro  
Rezervacije predelave sprejema na tel: 656 70 07  
po 1. novembru 2000.

**COK** - oljarna Plavje 10, Škofije  
preše zmogljivosti 500 kg/uro  
Rezervacije predelave sprejema na tel: 654 81 10 in  
654 98 18  
po 20. novembru 2000.

**AGAPITO IVAN** - oljarna Moretini  
preša zmogljivosti 120 kg/uro  
Rezervacije predelave sprejema na tel: 549 649  
po 4. novembru 2000.

**LISJAK FRANKO** - oljarna Šalara, Obrtniška 26a Koper  
centrifuga, zmogljivost 600 kg/uro  
Rezervacije predelave sprejema na tel: 625 05 00,  
625 05 05 in 041/ 63 83 71  
po 6. oktobru 2000.

**PEROŠA SANDI** - oljarna Nova Vas 8  
kamen - preša, zmogljivosti 300 kg/uro  
Rezervacije predelave sprejema na tel: 781 040 in  
672 50 40  
po 4. novembru 2000.

**BAJDA BENO** - oljarna Torkla Izola  
centrifuga, zmogljivost 800 kg/uro  
Rezervacije predelave sprejema na tel: 64 77 19 in  
041/ 61 08 69  
po 9. novembru 2000.

**KOCJANČIČ IDO** - Pobegi  
centrifuga, zmogljivosti 400 kg/uro  
Rezervacije predelave na tel.: 653 10 31 in  
041/ 33 88 73  
po 6. novembru 2000.

## Center za oljkarstvo

Najbrž se še spomnite, da smo pred tremi leti oljkarji izrazili željo po ustanovitvi Centra za oljkarstvo in podpisali pismo o nameri za ustanovitev takega centra (Društvo oljkarjev Slovenske Istre, Znanstveno raziskovalno središče RS Koper, vse tri obalne občine, Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano in Ministrstvo za znanost in tehnologijo). Po dolgih pripravah, pisanih programov in usklajevanjih, kjer smo si bili enotni (občine, kmetje, kmetijske organizacije... v Slovenski Istri), da razširimo program še na ostalo kmetijstvo, smo iz Ministrstva za kmetijstvo dobili odgovor, da se Center za oljkarstvo organizira v okviru Kmetijsko veterinarskega zavoda Nova Gorica v enoti Kmetijsko svetovalne službe Koper. Tako je KVZ Nova Gorica zaposlil koordinatorskega Centra. Seveda pa so trenutno naloge Centra bistveno ožje zastavljene kot smo si prvotno zamislili. V okviru Centra naj bi se izvajale določene strokovne naloge, ki so vezane izključno na oljkarstvo (VV).

## Seminar COI v Izoli

V lanskem letu je Slovenija postala članica Mednarodnega sveta za oljčno olje (COI) s sedežem v Madridu in s tem pridobila možnost usposabljanja, organiziranja tečajev, vključevanja v projekte... Junija letos je bila na srečanju COI predstavljena želja po izobraževanju v degustaciji oljčnega olja, vendar tega zaradi pomanjkanja časa ni bilo možno organizirati. Ponujena nam je bila možnost organizacije seminarja "Izboljšanje kakovosti oljčnega olja", ki je potekal na Belvederju v Izoli od 22.11. do 29.11.2000 v organizaciji COI, KVZ Nova Gorica, Kmetijska svetovalna služba Koper, Center za oljkarstvo in sodelovanju z Ministrstvom za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS. Seminarja so se udeležili predstavniki 15 držav (26 tujcev in 24 domačinov). Predavatelji so bili skrbno izbrani. Tuji predavatelji so bili iz Španije in Italije, seveda pa smo tudi domačini predstavili svoje delo na tem področju. Tehnični direktor COI nam je podrobno predstavil stanje in smernice razvoja oljkarstva, ostali pa so nam predstavili vplive različnih dejavnikov na kakovost oljčnega olja (okolje, sorte, varstvo, obiranje, shranjevanje, predelava). Predstavili so nam tudi način razvrščanja oljčnega olja v kakovostne razrede na podlagi kemijskih kazalcev in organoleptike, seveda pa smo se lahko preizkusili tudi v senzoričnem ocenjevanju deviških oljčnih olj. Predavanja so bila zelo zanimiva in poučna, predvsem pa je bil velik poudarek na predelavi. Najbrž še dolgo ne bomo imeli možnosti poslušati takih strokovnjakov v Sloveniji - škoda, da niste imeli časa za udeležbo na seminarju (VV).

**STOP**

z ročnim prebiranjem!



Učinkovito, enostavno in poceni  
vam **oljke** prečisti električni separator.  
Stroj deluje na mehanski način brez  
velikega napora vam prihrani čas in denar.  
V 1 uri prečisti do **400kg oljk**.  
Deluje na 220/380 V.

**Kontaktna oseba: Janko Palčič, tel.: 041 752-756**

# Priprava zemljišča za nove oljčnike

Irena VRHOVNIK, univ.dipl.ing.agr. / KVZ Nova Gorica, KSS Koper, tel.: 772 503, 631 04 78

Zasaditev novih nasadov je zelo zahtevno delo. Pretehtati je potrebno :

- dejavnike, ki vplivajo na rast in rodnost oljke: lega, mikroklima, tla, sorte, podlage.
- dejavnike, ki vplivajo na ureditev oljčnika: konfiguracija terena, nagib, sadilne razdalje, gojitvena oblika, uporaba mehanizacije.
- dejavnike, ki vplivajo na ekonomiko pridelovanja: stroški investicije in vzdrževanje nasada, pričakovani pridelek...

Načrtovanje zemeljskih del in izvedba le teh je najtežji del naprave nasada. Pri tem moramo upoštevati vse zgoraj navedene dejavnike. Najprimernejši za izvedbo zemeljskih del je jesensko zimski čas.

## • Odločitev o potrebnih zemeljskih delih - kako pristopimo ?

Teren si dobro ogledamo, izmerimo velikost parcele in naklone in podatke vnesemo v skico. V kolikor bomo poskušali ohraniti terase izmerimo širine in dolžine teras, označimo višine brežin oz. suhozidov. Včasih so prisotni tudi debelejši zidovi na položnih terenih ali večji kupi kamenja, ki so jih zgradili na kamnitih terenih, ko so kamenje odstranjevali z njive.

Dejavniki, ki jih moramo upoštevati pri odločitvi o potrebnih posegih so:

- **obstoječe stanje:** nagib in konfiguracija terena, obstoječe terase, suhozidi, dostopne poti, možnosti za obračališča in nove dostopne poti (skica terena)
- **način obdelave z mehanizacijo:** možnosti obdelave teras in brežin
- **finančne možnosti:** naše, občinske in republiške subvencije
- **vzgojna oblika**
- **sadilne razdalje**

Vsak primer ima svoje značilnosti in običajno več možnosti rešitve.

Na zahtevnejših terenih je potreben temeljit razmislek in vsekakor tudi posvet s strokovnjakom.

Zemeljska dela so velik strošek in pogosto se prav zaradi tega ne odločamo za kvalitetnejšo izvedbo, ki pa je običajno dolgoročno najboljša. **Oljčnik sadimo za več generacij, zato je toliko bolj pomembno, da razmišljamo zelo dolgoročno.**

Teren za sajenje lahko pripravimo na različne načine. Še vedno je pogosto, da se za sadike izkoplje samo sadilne jame. Kvalitetna priprava terena pa pomeni prerahljati celotno površino do 80 cm globoko. Pred tem potrosimo mineralna gnojila (založno gnojenje) v skladu z analizo tal.

Zelo pomembna je tudi izdelava obračalnih pasov, dostopnih poti in ureditev odvajanja vode iz parcele.

### Obračališča

Obračališče naj bo izpeljano čim bolj vodoravno zaradi večje varnosti. Padec terase proti obračališču naj bo čim bolj enakomeren. Širina obračališča je odvisna od mehanizacije, ki jo uporabljamo. Običajna širina obračališča za traktor je 5 m.

### Poti

Varne poti naj ne bi imele padca nad 15 %. Poti s padcem okrog 20% so za težje tovore prevozne samo navzdol. Strmine nad 25 % so v mokrem vremenu lahko že nevarne. Ovinki naj bodo speljani čim bolj vodoravno. Širina poti naj bo 3-4 m. Na strmih terenih zmanjšamo padec tako, da pot speljemo poševno. Pri tem prečimo

terase. Pri ozkih in strmih parcelah je potrebno sodelovanje sosedov, če hočemo izpeljati položnejšo in varnejšo pot.

## Odvajanje vode

Odvlačna padavinska voda priteče po terasah na obračališča in poti, od tu pa jo moramo odvesti v jarek, da nam ne uniči poti. To dosežemo s poševnimi plitkimi jarki v smeri padca poti. Postavljeni morajo biti pod zelo ostrim kotom, da jih voda sama čisti. Občasno jih popravimo. Te jarke je možno izdelati in vzdrževati tudi s traktorsko desko. Jarke na poti lahko nadomestijo tudi leseni ali železni žlebovi. V kolikor ni možno vode speljati v jarek ob nasadu, je potrebno urediti po poti kanalizacijo z jaški, ki jih pokrijemo z rešetkami.

## • Zemeljska dela na ravnih in blago nagnjenih terenih

Če je površina dovolj velika in nagib manjši od 10 % je najceneje če teren prerigolamo. Vrste sadimo po plastnicah.

Na večjih površinah z enakomernim nagibom od 10 do 20 % je možno oblikovati terase z naoravanjem z rigolnim plugom. To lahko dosežemo tudi s sistematično obdelavo po plastnicah prva leta po sajenju (naoravanje in obdelava po plastnicah). Brežina terase se na ta način oblikuje v vrsti. Manjše površine prekopljemo.

## • Zemeljska dela na nagnjenih terenih

V Slovenski Istri običajno oljke sadimo na bolj ali manj nagnjene terene. Večinoma so terase že narejene. Včasih so bolj ali manj dobro ohranjeni suhozidi, ki so značilni za našo urejeno kulturno krajino. Ponekod s svojo kvalitetno gradnjo in višino (tudi 5m in več) vzbujajo v nas spoštovanje do dela naših prednikov in so prav gotovo tudi del naše kulturne dediščine.

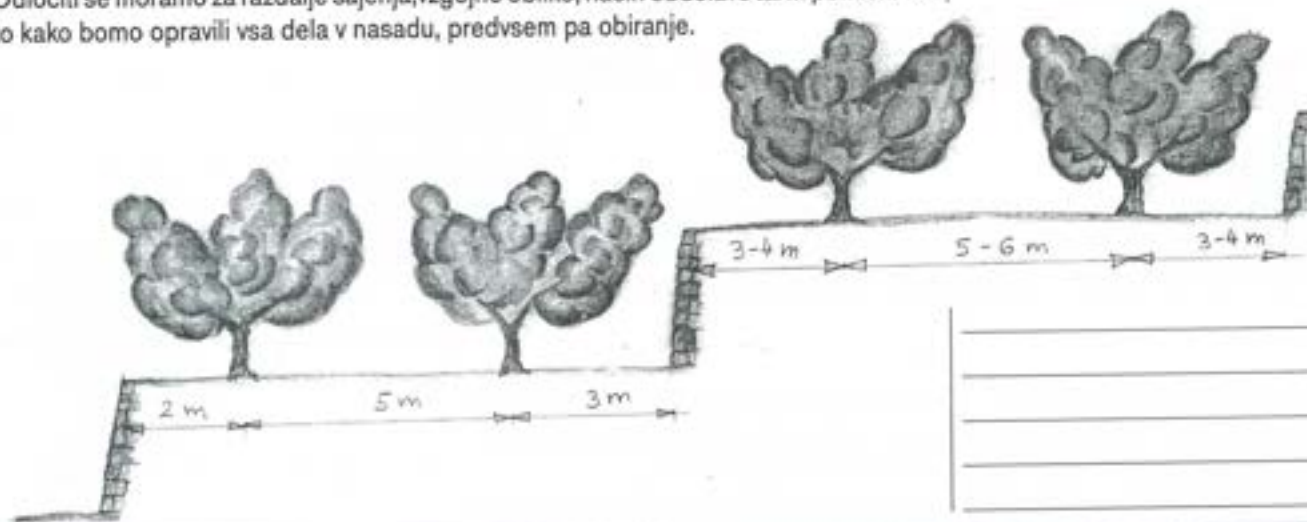
V takem primeru poskušamo v čim večji meri terase ohraniti.

Pogosto pa obdelava s traktorjem ni možna brez povezav posameznih teras po dolžini ali z napravo novih.

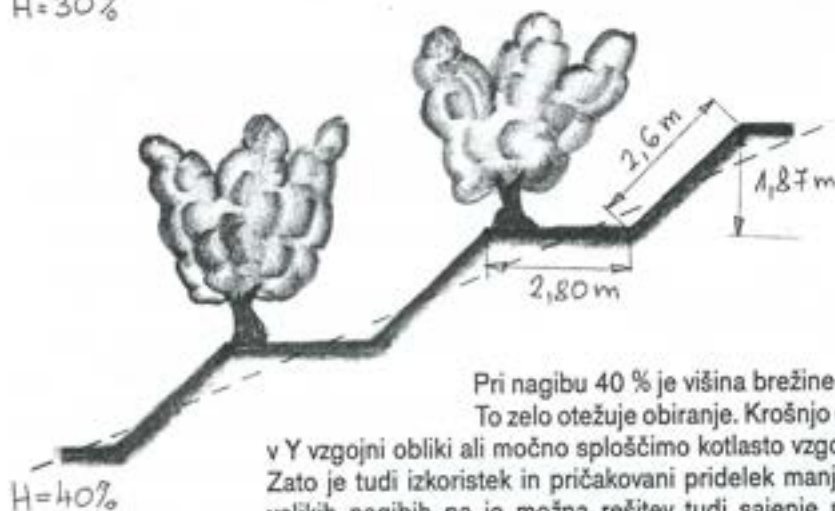
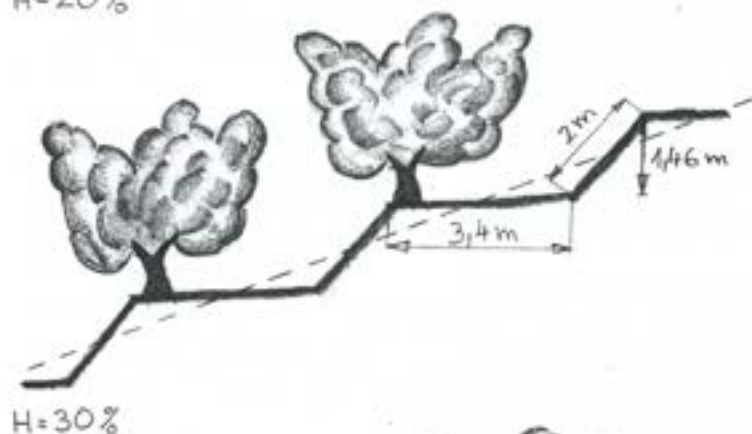
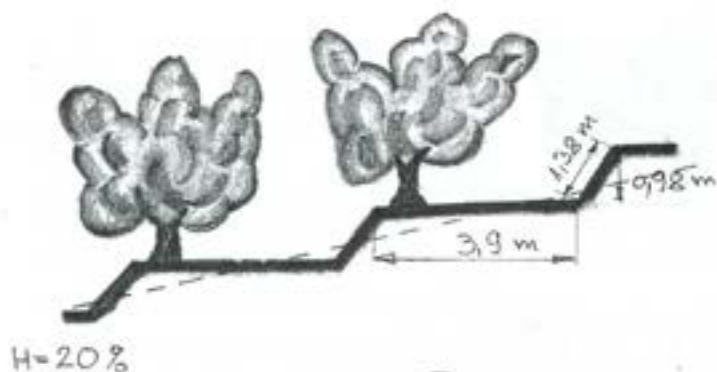
Pri terasah je zelo pomembno zagotoviti primerne padce po dolžini terase, ki naj bodo od 0,5 do 6 %. Ti omogočajo, da padavinska voda odteče po dolžini teras. S tem preprečimo podiranje brežin. Odvisno od terena je padec lahko samo proti enemu koncu terase ali pa proti obema. Da to dosežemo je pogosto potrebno na posameznih delih nasuti (dvigniti) teren. Pri tem upoštevamo, da se zemlja posede, zato nasujemo višje, da se kasneje ne bo na tem mestu pojavila depresija ali vleknjena terasa.

## • Načini sajenja oljk na različne terase

Odločiti se moramo za razdalje sajenja, vzgojno obliko, način obdelave tal in pomisliti na to kako bomo opravili vsa dela v nasadu, predvsem pa obiranje.







Pri nagibu 40 % je višina brežine že 1,86 m.

To zelo otežuje obiranje. Krošnjo oblikujemo

v Y vzgojni obliki ali močno sploščimo kotlasto vzgojno obliko.

Zato je tudi izkoristek in pričakovani pridelek manjši. Pri tako

velikih nagibih pa je možna rešitev tudi sajenje na brežino,

krošnjo pa oblikujemo tako, da dosežemo poln rodni volumen s

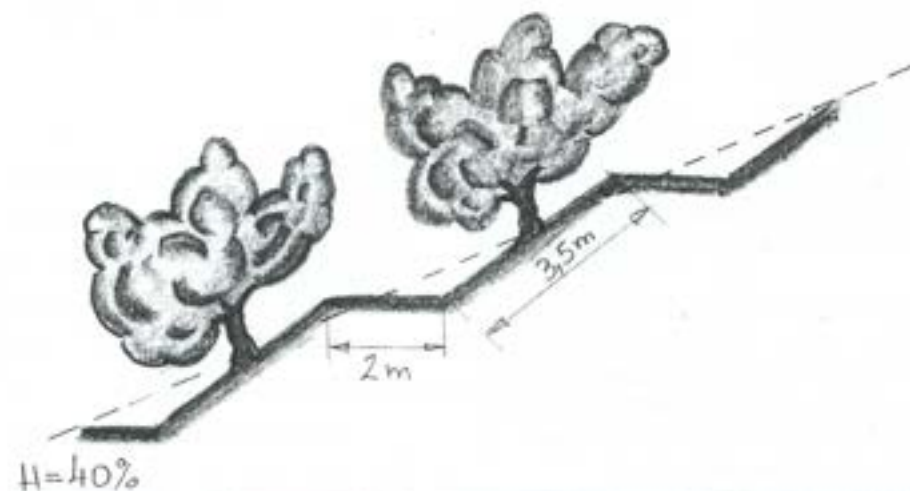
kotlasto vzgojno obliko in s tem tudi izkoristek terena. Obdelava je možna iz vozne poti.

Zaradi nevarnosti erozije je potrebno brežino in vozno pot zatraviti. Obdelujemo le

kolobar okoli mlade sadike (običajno do petega leta starosti oljke). Vsa dela lahko

opravimo s traktorskim bočnim mulčerjem z možnostjo nagiba ali s traktorsko kosilko.

Obiranje je precej lažje kot v prejšnjem primeru.



Literatura:

Kodrič, I. in Škvarč, A., 1999. Obnova trajnih nasadov - tabele za izračunavanje parametrov teras. KVZ Nova gorica, Kmetijska svetovalna služba, pp1 - 26.