



Društvo Oljkarjev Slovenske Istre

OLJKA



Glasilo Društva oljkarjev Slovenske Istre Letnik VIII. št.2-3/2000



G. Fausto Luchetti (direktor MSC) in minister za kmetijstvo Ciril Smrkolj ob sajenju 300.000 oljke v Izoli

300.000 OLJKA POSAJENA

Z junijem 2000 je društvo oljkarjev Slovenske Istre dopolnilo osem let. S tem se tudi zaključuje mandat organom društva in bo redni zbor namenjen tudi volitvam vodstva za nadaljnje mandatno obdobje. Tudi zaradi tega vzroka ocenjujem pomembnost XIV. Zbora oljkarjev, saj se bo začrtala pot društvenega delovanja oljkarjev za nadaljnje obdobje.

V minulih letih od ustanovitve društva 1992 v Marezigah je bilo veliko postorjenega. Začrtani program aktivnosti smo smelo izvajali in z za oljkarje tako značilno vztrajnostjo in potrpežljivostjo tudi pripeljali do zelenih

rezultatov. Ti so metljivi tudi z stanjem, ki nam pokaže, da je bilo v Sloveniji v zadnjih letih posajenih kar 550 ha novih oljčnih nasadov, ki prihajajo v rodnost. Razpoznavnost slovenskega oljčnega olja in s tem povpraševanje po "zelenem zlatu" presega ponudbo. Bistveno se je povečala kakovost oljčnega olja, kar se odraža tudi na trgu. Postavljene so bile nove in posodobljene nekatere stare predelovalne linije. Veliko je bilo storjenega na področju selekcije in vzgoje lastnega - avtohtonega sadilnega materiala. Intenzivno so pri novih nasadih s subvencijami

in izvajanju le teh, sodelovale lokalne skupnosti in resorno Ministrstvo s kmetijsko svetovalno službo. Dobili smo pravilnik o kakovosti oljčnega olja, odločbo o zaščiti geografskega porekla oljčnega olja Slovenske Istre. Slovenija je vključena v Mednarodni svet za oljkarstvo. Posadili smo 300.000 oljčno drevo. Ledina je zorana in pognojena. Kaj bomo posadili nam je jasno. Izbrali smo pravo lego, dober sadilni material, stroka iz KSS nas je dobro teoretično in praktično izobrazila, tu so še dobre stare izkušnje naših očakov. Volje, pripravljenosti za delo in optimizma je veliko. Tudi od nas neodvisne nevséčnosti, nas ne spravljajo v obup, temveč nam dajejo še dodatno moč, da iz zasajenega drevesa zraste drevo, ki bo nam in našim zanamcem v ponos. Da znamo in hočemo delati, smo pokazali.

Daniilo Markočič, predsednik DOSI

DNEVI OLJK Korte 3.junija
Otvoritev vaškega doma Cetore Cetore 4.junija 2000

Mednarodni svet za oljkarstvo - predstavitev

Viljanka Vesel, univ.dipl.ing.agr. - spec. za oljke in juž. sad. / KVZ Nova Gorica, KSS Koper, tel.: 631 04 78

Mednarodni svet za oljkarstvo s sedežem v Madridu je mednarodna organizacija, ki upošteva Mednarodni dogovor o oljčnem olju in namiznih oljkah iz 1986. Vsi mednarodni dogovori, kakor tudi prej omenjeni, imajo pravno osnovo za nastanek in delovanje pri Organizaciji združenih narodov (OZN). Osnovni principi Mednarodnega dogovora iz 1986 so:

- zvišanje proizvodnje oljčnega olja,
- zvišanje porabe oljčnega olja in oljk,
- promocija mednarodnega sodelovanja in
- uravnavanje in normalizacija mednarodne trgovine.

Mednarodni svet za oljkarstvo je bil ustanovljen na podlagi 21. člena Mednarodnega dogovora iz 1956 leta. Takrat so bili postavljeni temelji za delovanje te organizacije. Osnovni motiv je bil postavitev mednarodne koordinacije pridelave, predelave in prodaje oljčnega olja in namiznih oljk. Na prvem srečanju v Madridu v oktobru 1959 je bil ustanovljen Mednarodni svet za oljkarstvo, Madrid pa je postal stalni sedež te organizacije. V lanskem letu smo praznovali štiridesetletnico delovanja te organizacije, hkrati pa je bilo to tudi leto, ko je bila Slovenija sprejeta v to organizacijo.

Organizacija vključuje naslednje članice: Evropsko unijo (Anglija, Avstrija, Belgija, Danska, Finska, Francija, Grčija, Irsko, Italija, Luksemburg, Nemčija, Nizozemska, Portugalska, Španija, Švedska), Egipt, Hrvaško, Izrael, Libanon, Maroko, Sirijo, Slovenijo, Tunis in Jugoslavijo. Seveda pa so številne tudi države opazovalke, kot je bila še do lanskega leta Slovenija in pa tudi Hrvaška. Trenutno je takih držav 34.

Sodelovanje pa ni omejeno samo na posamezne države, saj Mednarodni svet sodeluje tudi s številnimi organizacijami, tako mednarodnimi kot je OZN in njej podrejene organizacije (FAO) pa tudi z drugimi meddržavnimi in državnimi organizacijami, ki delujejo na različnih področjih (hrana, kemija, norme, predelava olja - združenja, društva...)

Srečanja vseh predstavnikov so dvakrat letno, od tega enkrat v Madridu, enkrat pa v državi, iz katere izhaja predsednik Mednarodnega sveta, ki se letno menja. Tako sem se lansko leto udeležila srečanja Mednarodnega sveta junija v Cipru, novembra pa v Španiji. Na srečanjih se sprejemajo vse odločitve s konsenzom članic. Seveda poleg teh srečanj obstajajo tudi druga, kjer se dobivajo predstavniki članic po različnih področjih dela.

Organiziranost:

Na vrhu organizacije je izvršni sekretariat z izvršnim direktorjem (g. Fausto Luchetti), kjer se oblikuje globalna strategija. Vse informacije se zbirajo pri izvršnem sekretariatu, kjer izdajajo tudi revijo *Olivae* in Informacijski list. Izdali so tudi Svetovno enciklopedijo oljke. Izvršnemu sekretariatu je podrejen oddelek za personal, za tehniko - tehnologijo (ogledi, tečaji, kemija, projekti), za promocijo in ekonomijo (ekonomske analize, statistika). Pomemben pa je tudi pododdelek za finance in informacije.

Glavne naloge te organizacije po zadnjih dogovorih so:

- razvoj skupne svetovne ekonomije oljkarstva,
- promocija širjenja prodaje oljčnih pridelkov,
- modernizacija oljkarstva, pridelave in predelave,
- prenos novih tehnologij in
- zaščita in promocija pridelave oljk in oljčnega olja.

Zelo pomembna naloga te organizacije je vzdrževanje in normalizacija mednarodne trgovine z oljčnim oljem in namiznimi oljkami, določanje tržnih norm za oljčno olje, olje oljčnih tropin in namizne oljke, kar je pomembno za mednarodno kontrolo. Veliko vlogo ima tudi pri oblikovanju metod za analize (kemijske, organoleptične) in izvajanje primerjav med laboratoriji.

Druga pomembna funkcija je tehnično sodelovanje in izboljšave za doseganje višjih pridelkov in kakovosti. Pri tem so pomembne raziskave in poskusi, tehnična pomoč in prenos tehnologij.

Osnovne naloge v zadnjih petih letih so bile:

- sodelovanje med inštituti,
- razvoj tehnologije pridelave in predelave v državah v razvoju,
- izobraževanje kadrov,
- ohranjanje genetskih rezerv oljk in
- zviševanje pridelkov članic.

Velik poudarek je na ohranjanju kakovosti oljčnega olja predvsem pa na promociji in informiranju potrošnikov. Večje promocijske akcije so bile v Avstraliji, Japonski, Kanadi, Argentini... Strategija razvoja na področju promocije gre v smeri znanstvenih raziskav o bioloških vrednostih oljčnega olja, širjenju rezultatov raziskav, informiranju in izobraževanju potrošnikov in v smeri mednarodnega sodelovanja pri tem.



g. Fausto Luchetti pri degustaciji oljčnega olja v Izoli

GEOGRAFSKO POREKLO - PROBLEMATIKA GARDSKEGA POREKLA

Laura Turri - Verona, 31. marec 2000

Da pa le ni tako enostavno s spremljanjem geografskega porekla nam je na letošnjem sejmu vina in oljčnega olja v Veroni predstavila Laura TURRI, lastnica podjetja TURRI, ki se ukvarja s pridelavo in predelavo oljčnega olja iz Garde. Pred vami je prevod njenega predavanja.

RAZLOGI ZA IZVEDBO RAZISKAVE

Proizvodnja deviškega oljčnega olja, z oznako zaščitenege porekla, zahteva velike napore, saj je potrebno v ta namen združiti izkušnje starodavnih tradicionalnih načinov pridelave z najsodobnejšimi tehnologijami.

Prehrambeni izdelek z oznako zaščitenege porekla, je tisti, ki je pridelan, predelan in obdelan na "omejenem geografskem območju", hkrati pa mora dosegati kakovost in imeti značilnosti, ki "so posledica predvsem in izključno geografskega območja, vključno z naravnimi in človeškimi danostmi".

Potrebna je torej nenehna skrb za ohranjanje tradicije, ki je nastajala skozi stoletja ter omogočila pridelavo najkakovostnejših izdelkov.

Ne smemo pozabiti, da se zgodovinska dediščina odraža tudi in predvsem v naporih človeka, da bi iz okolja, v katerem dela, izluščil sadove. Plod truda mnogih generacij oljkarjev z območja gardskega jezera je proizvod visoke kakovosti in tipičnih značilnosti.

Seveda se dandanes pri proizvodnji kateregakoli prehranbenega izdelka ni več mogoče omejiti izključno na znanje, pridobljeno v preteklosti. Spremembe na gospodarskem področju nasploh, širitev tržišč, vse večje zahteve po zdravi hrani, potrebe po prilagajanju higienskemu predpisom, zahtevajo ozaveščeno uporabo najsodobnejših tehnologij, katerim se ni več mogoče izogniti. Pri čemer pa se ne smemo zanesti izključno na strojno opremo in kemijsko obdelavo, saj moramo prilagoditi sodobne načine predelave tradiciji, ki predstavlja bistveno značilnost izdelkov z oznako zaščitenege porekla.

Skrajno pozorno je treba spoštovanje posebnosti in tradicije dopolniti z uporabo sodobnih tehnologij, kar pa seveda ni enostavno, saj zahteva veliko truda, stalen nadzor in aktivno vključevanje vseh, ki so tako ali drugače udeleženi pri proizvodnji deviškega oljčnega olja z oznako zaščitenege porekla, od pridelovalcev oljk pa do prodajalcev končnega izdelka.



Delo na tem področju je skrajno zahtevno; vsi, ki se ukvarjajo s to dejavnostjo, se ji morajo posvetiti z vso predanostjo, da bi se lahko uspešno soočili z vsakodnevnimi problemi.

Pri tem je trud, ki ga vlagamo v pridobivanje kakovostnega izdelka, povsem zanemarljiv ob vseh ovirah birokratske narave, ki ne upoštevajo naporov posameznih dejavnikov v proizvodni verigi, niti dejanskih potreb našega gospodarstva.

Zgodovina oznak izvora olja je poznana, kljub temu jo velja na kratko povzeti. 15. marca 1992 je stopil v veljavo zakon 169/1992, ki ureja izdelke z oznako kontroliranega porekla (DOC) deviških in ekstra deviških oljčnih olj. Le nekaj mesecev kasneje, 24. julija 1992, je bil objavljen pravilnik evropske skupnosti 2081/92, ki uveljavlja izdelke z oznako zaščitenege porekla (DOP), med njimi tudi oljčno olje.

Skoraj sočasna objava obeh predpisov, državnega in evropskega, je pogosto neizbežna in je posledica dolgotrajnih ter med seboj neodvisnih postopkov oblikovanja državnih zakonov in predpisov evropske skupnosti. Z obžalovanjem zaradi izgubljenega časa smo bili takrat prisiljeni, upoštevaje načela evropskega pravnega reda, prevzeti s slednjim uveljavljene predpise, katerim pa bi se lahko enostavno prilagodili.

Evropska zakonodaja je namreč prevladujoča, pa tudi koristnejša pri zaščiti enotnega trga, glede na to, da je načelo kontroliranega porekla priznано le v Italiji in se kot tako upošteva le kot začasna ureditev in priprava na pridobivanje oznake zaščitenege porekla.

Kljub temu, da so navedeni predpisi povsem jasni, pa se Italija ni menila za evropsko oznako izdelkov z zaščitenim poreklom in je še naprej vztrajala pri izdelkih s kontroliranim poreklom, pri čemer smo ustrezne predpise uspeli dobiti šele po vsaj desetletju trajajočih razpravah.

Leta 1998 so bili končno, po postopkih, ki so bili neredko celo nepravilni, objavljeni prepisi, ki urejajo oznake kontroliranega porekla, ter na temelju kdo ve kakšnih načel razširjeni tudi na oznake zaščitenege porekla.

Problem, ki je ob tem nastal, ni toliko formalne narave, povezane z vprašljivimi postopki, po katerih so bili ti predpisi izdani, marveč vsebinski, glede na temeljno neusklajenost italijanskih predpisov.

Slednji namreč vsebujejo nejasna določila, osupljive napake, nepravilne omejitve. Kot primer naj navedemo le obveznosti, ki se nanašajo na tip pakiranja, kakršen se zahteva za prodajo

izdelka. Predpisi zahtevajo, da se olje Garda Dop prodaja v posodah, katerih vsebina ne sme prekoračiti 1 l. Jasno je, da značilnosti in geografske posebnosti olja ne zavisijo od dimenzij posode. Ravno tako ni moč razumeti, zakaj je mogoče olje iz vzhodnega predela gardskega jezera prodajati izključno v posodah kapacitete največ 1 litra, medtem ko lahko olje z območja imenovanega Garda bresciano pride na trg v posodah do 5 litrov, tisto z obale dežele Ligurije pa v posodah do 10 litrov.

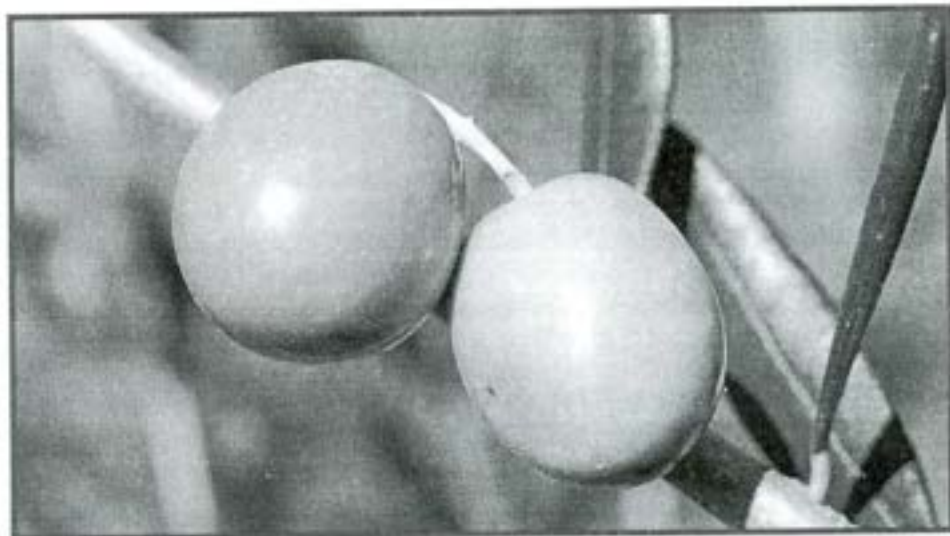
Navedeni primer je morda tudi obrobne pomena; navedli smo ga izključno z namenom, da bi opozorili na nedvoumen absurd: olje namreč ni sir, katerega značilnosti določajo, med ostalim tudi dimenzije hlebca.

Preidimo sedaj na problem, ki je trenutno predmet živahnih razprav in v središču katerega se je znašlo vzhodno območje gardskega jezera: vrste olja.

Iz raziskave, ki jo je leta 1989 izvedel Prof. Bargioni, izhaja, da v 10 od skupno 13 občin vzhodnega predela gardskega jezera, v katerih se proizvede 70% plodov celotnega območja, praktično ni ali pa je komaj prisotna vrsta Casaliva. V teh občinah prevladujejo vrste Frantoio Leccino in Moraiolo; drugačno je stanje le v občinah Brenzone, Malcesine in Torri del Benaco, kjer je Casaliva najmočnejše zastopana vrsta.

24. novembra 1997 je Evropska skupnost olju z območja gardskega jezera končno priznala oznako zaščitenega porekla, šele leto kasneje pa smo dobili predpise, ki urejajo proizvodnjo in določajo lastnosti olja. S presenečenjem smo takrat ugotovili, da za olje, o katerem je govora, in ki je eno samo, veljajo kar tri različni predpisi o proizvodnji.

Ekstra deviškega olja na območju vzhodnega predela gardskega jezera tako ni mogoče proizvajati iz vrst Frantoio in Leccino, ki sta najpogostejši, marveč se za to zahteva 50% vrste Casaliva; navajajo se tudi vrste Lezzo, Fort, Trepp in Rossanel, ki jih skoraj ni, ter celo vrsta Morcai, ki je popolnoma nepoznana. Če bi torej hoteli dosledno upoštevati predpise za vzhodni predel gardskega jezera, bi na temelju podatkov, katere je zbral Prof.



Bargioni, morali za oznako z zaščitenim poreklom izvzeti izdelke iz 10 občin od trinajstih.

Nekoliko bolj razumni so predpisi, ki veljajo za območje imenovano Garda Bresciano, kjer se predvideva najmanj 55% vrste Casaliva, Frantoio in Leccino, preostalih 45% pa je lahko zastopanih z vrsatmi, ki niso posebej navedene. Enako velja za območje Garda Trentino, kjer smejo 80% olja sestavljati vrste Casaliva, Frantoio, Pendolino in Leccino, preostalih 20% pa ostale, nedefinirane vrste plodov.

Četudi se v poslednjem času upravičeno posveča velika pozornost ohranjanju biološke raznovrstnosti, vključno z zaščito starih vrst gojenih rastlin ter zlasti njihove genske dediščine, pa ni naloga oznak porekla ohranjanje biološke raznovrstnosti, marveč zaščita potrošnika.

Naj spomnimo, da predpis 2081/92 natančno določa kakovost in značilnosti izdelkov z oznako zaščitenega porekla, ki morajo izhajati "predvsem ali izključno iz geografskega okolja, vključno z naravnimi in človeškimi danostmi". Navedene značilnosti se torej nanašajo tudi na rastline, ki so bile v preteklosti uvedene in so se ustrezno prilagodile.

Ne smemo namreč pozabiti, da so bila številna vina s kontroliranim poreklom iz Benečije in Furlanije Julijske Krajine pridelana iz grozdja, katerega trsi so francoskega

Predavanja in tečaji

V zimski sezoni je Kmetijsko veterinarski zavod, Kmetijska svetovalna služba Koper pripravila različna predavanja in tečaje. Predavanja namenjena oljkarjem so bila naslednja: Gojenje oljk, Integrirana pridelava oljk, Kako do višjega pridelka oljk, Naprava nasada, sorte, vzgoja, rez, Kakovost oljčnega olja in Degustacija oljčnega olja. Pet predavanj je potekalo v Slovenski Istri, eno v Dornberku, drugo pa v V Dobrovem v Brdih. Udeležba na vseh predavanjih v zvezi z oljkami in oljčnim oljem je bila zelo dobra. Poleg predavanj pa so bili tečaji in sicer tri tečaji obrezovanja: 25 urni, 9 urni in 6 urni obnovitveni. Poleg tega pa je bil tudi splošen tečaj oljkarstva in tečaj degustacije

oljčnega olja.

Zanimanje za tečaje v zvezi z oljkarstvom je veliko, saj nam znanja nikoli ni preveč. Je že tako: več kot vemo, bolj vidimo, kako malo znamo. (VV)



izvora. Gre za vina, kot so Merlot, Pinot, Kabernet in Malbeka, ki so jih tu pričeli pridelovati konec 19. stoletja, tako da veljajo za skoraj avtohtona.

Zaradi velikega pomanjkanja sadik so v istem obdobju na območju gardskega jezera zasadili oljke vrst iz pokrajine Toscana, ki so se prilagodile, okolje samo pa je pripomoglo k nadaljnji selekciji.

Če je bilo eno stoletje dovolj, da je vino "Merlot" postalo "lokalnega" značaja, ne moremo razumeti, zakaj je potrebno za vrste Frantoio ali Leccino še vedno čakati.

Seveda je zaželeno, da se ponovno vzpostavijo vrste, ki veljajo za tipične s tega območja, oziroma tiste, ki so bile uvedene v daljni preteklosti, vendar bo potrebno za doseganje zadostnih količin pridelave počakati še vrsto let. Med tem časom bo morala na območju gardskega jezera, tako na vzhodu kot na zahodu, proizvodnja oljčnega olja iz vrst, ki so tukaj že prisotne ali ki so bile privzete v lokalno dediščino normalno potekati.

Glede na nenatančne navedbe vrst, smo se obrnili na Ministrstvo za pojasnila. V odgovor smo prejeli pismo generalnega direktorja takratnega "Miraf-a", ki je zatrjeval, da sta vrsti Frantoio in Casaliva, kakor tudi Leccino in Less pravzaprav enaki, s čimer pa je zanikal navedbe iz "Seznama vrst, ki so uradno vpisane v italijanski register oljk", ki je bil objavljen v Uradnem listu z dne 5. januarja 1994, in ki, med ostalim, ne omenja vrst Lezzo, Morcai in Rosanel.

Stiskalnica Fratelli Turri, ki se že desetletja ukvarja s proizvodnjo kakovostnega oljčnega olja na območju gardskega jezera, je prevzela pobudo in sama financirala raziskavo na področju različnosti

med posameznimi vrstami oljk, da bi tako pridobila informacije, ki so bistvenega pomena za boljšo opredelitev trenutnega stanja na področju proizvodnje ekstra deviškega oljčnega olja z oznako zaščitenega porekla z območja gardskega jezera. Glede na nejasne predpise je potrebno spremembe predlagati na osnovi natančnih in znanstveno utemeljenih podatkov in ne po občutku ali v odvisnosti od večje ali manjše naklonjenosti. Ker pristojni organi niso bili dovolj pozorni na problematiko vrst in njihovega priznavanja, smo presodili, da velja izvesti navedeno raziskavo, s katero bi določili značilnosti posamezne vrste po molekularni metodi.

Poleg že navedene utemeljitve, želim opozoriti na vidik, ki mu naše podjetje, kljub svoji majhnosti, pripisuje velik pomen: raziskava s področja DNA oljke, ki smo jo financirali, ni sama sebi namen, ni neposredno uporabna v praktične namene, prav tako ne prinaša ekonomskih koristi; rezultate dela raziskovalcev, ki so bili pri tem popolnoma svobodni, je mogoče uporabiti drugje, saj se nanašajo na celotno področje gojenja oljk, pri čemer predstavljajo pomemben prispevek k boljšemu poznavanju le-tega.

Prepričani smo, da bodo rezultati, do katerih so pri svojem delu ob uporabi najsodobnejši tehnik prišli ugledni raziskovalci, ki jih bodo tudi predstavili, prispevali tudi k izboljšavam na področju predpisov, ter predvsem ponudili vsem proizvajalcem koristno podporo pri njihovi dejavnosti.



Beseda hvala je skromna. Skromno je bilo tudi življenje našega Dušana. Bil je predan oljki in svojo ljubezen prelil na nas, ki mavričnost, čarobnost in lepoto oljčnih cvetov, pomirjujočega drevesa in žlahtnega oljčnega olja šele spoznavamo. S svojo modrostjo in izkušnjami zraslimi na žuljih istrske zemlje nas je preudarno usmerjal in učil. Odšel je mirno, tiho in mnogo prezgodaj. Veliko prezgodaj, da bi nas še naprej bogatil z modrostjo in zgledom. Oljkarji ga bomo ohranili v spominu ob vsakem pogledu na oljko, drevo, ki mu je bil tako predan. Pogrešali ga bomo v društvu oljkarjev, saj "giovanotto", kot smo ga poimenovali, pušča nepopisan list v željah in načrtih prihodnosti.

Hvali ti Dušan

Upravi odbor in člani degustacijske komisije DOSI



NEKAJ O VREMENU IN VARSTVU OLJK

Matjaž JANČAR univ.dipl.ing.agr. - spec. za varstvo rastlin / KVZ Nova Gorica, KSS Koper, tel.: 631 40 61

Za začetek nekaj podatkov in razmišljanje o vremenskih parametrih v preteklem letu.

Oljke so letos kljub zelo mrzli zimi, v glavnem dobro prezimile in kakor do sedaj kaže lahko pričakujemo dobro letino. Na avtomatski postaji Adcon locirani v dolini Pradisiolu pri Kopru smo 26. januarja tega leta namerili celo -14,5 °C. Dobro prezimitev oljk kljub rekordno nizkim temperaturam gre predpisati dejstvu, da so bile oljke na zimo "dobro pripravljene", saj je bilo že pred nastopom najnižjih temperatur daljše sušno in hladno obdobje z pogostimi burjami, ki so delno izsušile oljke in tako preprečile zmrzovanje vode deblu in vejah oljk. V prid oljkam je bilo tudi to, da so zelo nizke temperature trajale samo dva dni. Naj spomnim za primerjavo na pozebo iz leta 1996, ko je bila ohladitev nenadna in so bile oljke zaradi obilnih padavin prepojene z vodo. Temperature so takrat dosegle okoli -10 °C, mrz pa je trajal približno teden dni. Povsod so izjeme in tudi tokrat so nekateri mlajši oljčniki močnejše prizadeti, kjer smo opazili predvsem močnejše odpadanje listja. Najverjetnejši vzrok za pozebo po mojem mnenju ostaja isti kot vedno in sicer pretirano gnojenje oljk ob nepravem času z dušičnimi gnojili. Sicer pa pričakujem, da se bo velika večina prizadetih oljk ponovno olistala, vseeno pa bodo omenjene oljke zaostale v razvoju.

Omenjeni podatki kažejo na to, da "dobro pripravljene" oljke dobro prenašajo mrz. V kolikor bi tudi preteklo zimo oljke pozeble, bi bilo pametno razmisliti o bodočnosti oljkarstva na našem območju. Dejstvo pa je, da so oljke potrdile, da sodijo v Slovensko Istro.

V nadaljevanju prispevka še nekaj o škodljivih organizmih oljk.

Deževno vreme konec marca in v aprilu je bilo vzrok, da se je v nekaterih predvsem nižje ležečih oljčnikih tudi letos



Pavje oko na oljčnih listih

pojavi **pavje oko**, najpomembnejša bolezen oljk. Sicer pa dolgoletne izkušnje kažejo, da se bolezen redno pojavja vedno v istih, predvsem nižjeležečih slabše prevetrenih oljčnikih. V nasadih, kjer se bolezen redno pojavlja, priporočamo tudi redna škropljenja predvsem pomladi in jeseni, ko so najboljše pogoji in največja nevarnost za pojav bolezni. O samih simptomih in biologiji glive *Spilocaea oleagina*, ki bolezen povzroča je bilo v prejšnjih številkah Oljke že veliko napisanega. Omenil bi samo še fitofarmaceutska sredstva namenjena varstvu pred boleznijo. Priporočamo, da po rezi preventivno uporabimo enega od bakrovih pripravkov v priporočenih odmerkih. Uporabimo lahko tudi pripravke na osnovi dodina, katere uporabimo predvsem, v kolikor so oljke močnejše okužene in bi uporaba bakrovih pripravkov povzročila močnejše odpadanje okuženih listov. Omenjene pripravke lahko uporabimo tudi v sklopu integrirane pridelave oljk.

Od škodljivcev se je tudi letos kot prva "vidna" škodljivka pojavila **oljčna bolšica**.



Vatasti zapredki ličink oljne bolšice

Njeni vatasti zapredki, ki sicer varujejo ličinke bolšice pred izsušitvijo in sovražniki, vsako leto znova vznemirijo nepoučene oljkarje. Na našem območju oljčna bolšica ne povzroča omembe vredne škode in proti njej ni upravičeno ukrepati. Po podatkih iz literature imajo z njo večje težave v severni Afriki (Tunizija, Alžirija in Maroko) kjer proti njej tudi škropijo z insekticidi. Vatasti zapredki navado zginejo v času cvetenja oljk ali kmalu po cvetenju. Omeniti velja, da so bolšice sicer stalno prisotne na oljki, vendar omembe vredne škode ne povzročajo.

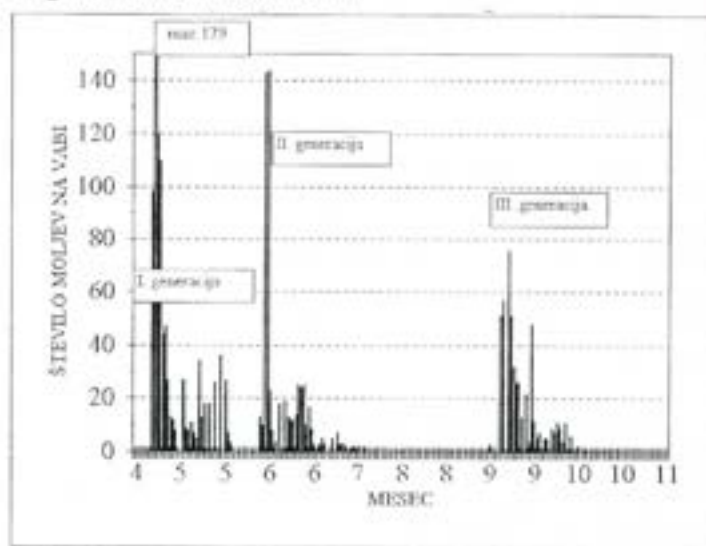
Še nekaj o **oljčnem molju**, ki se od pomembnejših



Oljčni molj na feroški vabi

škodljivcev oljk časovno tudi prvi pojavi. Iz priloženega grafa je razvidno, da ima škodljivec tri generacije, ki so med seboj časovno razmejene.

Graf: Ulov oljčnega molja v oljčniku nad "Lamo", last Angela HLAJA v letu 1999.



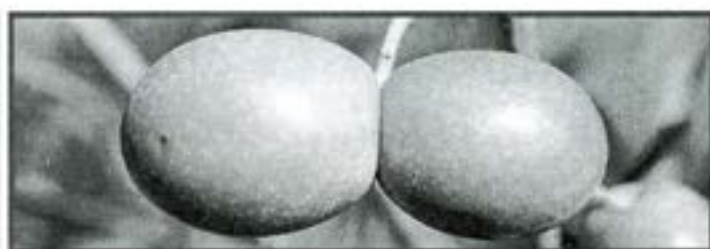
Trenutno je dejavna I generacija, katere ličinke se najprej prehranjujejo s cvetnim pelodom, kasneje pa se lotijo tudi cvetnih organov in tako uničijo cvet. Izleganje ličink cvetne generacije oljčnega molja sovpada s pričetkom cvetenja oljk.

Sledijo še dve generaciji: generacija, ki napada plodiče in tretji rod, ki dela škodo na listih.

V naših klimatskih pogojih je najpomembnejša generacija, katera dela škodo na plodičih (ličinka se zavrtva v plodič, kjer se hrani s še neolesenelo koščico v katero izvrtva značilno luknjico). Poškodovani plodovi navadno v septembru ob pojavu močnejših vetrovih odpadejo z drevesa.

Nadalje sledi listna generacija, katere ličinke vrtajo rove v liste. Ta rod ne povzroči gospodarsko pomembne škode in ga ne zatiramo.

Na razvoj škodljivca imajo zelo velik vpliv vremenski dejavniki med letom.



Let metuljev oljčnega molja spremljamo s pomočjo feromonskih vab.

V primeru slabega cvetenja in močnega pojava škodljivca je proti cvetni generaciji molja priporočljivo ukrepati. V poštev za ukrepanje proti cvetni generaciji pridejo le biološki pripravki na osnovi bakterije *Bacillus thuringiensis*, ki ne delujejo škodljivo na koristne žuželke in so priporočeni pri integriranem varstvu oljk. V Sloveniji je v ta namen registriran pripravek **DELFIN WG**. Omenjen pripravek je nestrupen za koristne žuželke tako, da z njim škropimo v začetku cvetenja, ko ličinke molja pričnejo z "delovanjem". Omenil bi, da je oljčni molj slab letalec in uspešno zatiranje te generacije lahko močno zmanjša pojav naslednjih generacij.

Praviloma zatiramo predvsem drugo generacijo oljčnega molja, ki povzroča poškodbe na plodičih in sicer v času maksimalnega leta škodljivca z zaviralci razvoja žuželk kot so MIMIC, DIMILIN SC 48 ali SONET 100 EC. Vsa do sedaj omenjena sredstva lahko uporabimo tudi v sklopu integrirane pridelave oljk.

Po starejši a še vedno uporabni metodi škropimo, ko plodiči oljk dosežejo velikost pšeničnega zrna. Uporabljamo lahko pripravke na osnovi dimetoata - PERFEKTHION, ki je sicer zelo učinkovit, vendar tudi zelo neselektiven napram koristnim žuželkam in zato uporabe ne priporočamo v sklopu integriranega varstva oljk.

Za konec naj omenim, da ima oljčni molj več naravnih sovražnikov, ki zelo zmanjšajo populacijo škodljivca. Med najpomembnejše sodi tančičarica, ki se prehranjuje z jajčeci in gosonicami oljčnega molja. Z nepravilno rabo neselektivnih insekticidov uničujemo tudi te izredno koristne žuželke.

Sejem SOL - Verona

Tudi letos smo se udeležili sejma vina in olja v Veroni. Tokrat je bil organiziran avtobus za člane društva in njihove najbližje. Pričakovali smo več odziva, saj nismo uspeli napolniti celega avtobusa. Mislim pa, da niste oziroma niso bili razočarani z izletom, saj je naš predsednik poskrbel, da smo imeli s seboj celo pojedino. Seveda tudi pijače ni zmanjkalo. Ali pač? Ob tem pa so bile tudi pevske vaje (ali nastop? - do tega je še malo manjkalo) dokaj uspešne. Kdor je želel, je lahko bil ves čas na razstavi, sicer pa je bilo poskrbljeno tudi za tiste, ki so želeli na ogled Verone. Najbolj zagreti smo šli na vodeno degustacijo oljčnega olja, ki je bila zelo lepo predstavljena. Olja pa je bilo možno poskusiti tudi pri posameznih pridelovalcih na stojnicah oziroma razstavnih prostorih -

tam smo lahko degustirali olja iz različnih regij Italije, Španije, Grčije, Afrike... Na razstavi pa smo si lahko ogledali tudi vse pripomočke za pridobivanje dobrega olja, shranjevanje olja, stekleničenje... Pri zadnjem bi se lahko malo ustavili, kajti vedeti je potrebno, da ne bomo mogli vedno prodajati olje v plastičnih steklenicah, pa tudi cena najbrž ne bo vedno enaka. Mogoče bi bilo dobro razmisliti o tem, kako bomo olje v bodoče ponujali!? (VV)

Namakanje oljčnikov - mednarodni posvet na Cipru

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

Oljka je mediteranska rastlina prilagojena na mediteransko klimo z malo padavinami in s sušnimi poletji. Kljub tej prilagojenosti strokovnjaki ocenjujejo, da kar 85 % vseh oljčnikov na svetu raste v sušnih predelih, kjer je običajno tudi veliko pomanjkanje vode. Namakanje je zato izredno pomemben ukrep.

Tej temi je bil namenjen tudi posvet na Cipru letos aprila, ki ga je organiziral mednarodni svet za oljkarstvo (COI = CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE) in sem se ga udeležila kot predstavnica Slovenije. Vključitev Slovenije v COI nam je omogočila tudi udeležbo na vseh izobraževalnih seminarjih, druženje s strokovnjaki držav članic, izmenjavo izkušenj, znanja...

Zelo zanimivo je, kako strokovnjaki ocenjujejo proizvodne sposobnosti oljk glede na letne padavine. N.Michelakis iz Krete (Inštitut za oljke in subtropske rastline) je podal naslednjo tabelo:

letne padavine	proizvodnja
do 200 mm	ni proizvodnje ali je minimalna, drevesa preživijo
od 200 do 500 mm	srednja proizvodnja, pogosta izmenična rodnost
od 500 do 700 mm	dobri pridelki, redna rodnost

Pri nas imamo vedno nad 700 mm padavin, včasih do 1400 mm. **Naše najbolj sušno leto je odlično deževno leto za večino oljkarjev po svetu!**

Kritične faze, ko oljka najbolj potrebuje vodo so: spomladi v času pred in po cvetenju, v času tvorbe koščice (začetek julija) in pred zorenjem v jeseni.

Poskusi z namakanjem v Španiji, Italiji, Grčiji, Cipru ... so pokazali, da dosežejo zelo dobre proizvodne rezultate že pri manj izdatnem namakanju (npr. v Španiji s 1500 m³ vode/ha za intenzivne nasade). Najpomembnejše je zagotoviti vodo v spomladanskem času (izkušnje s Krete - namakanje samo spomladi).

Redkeje sajena, stara drevesa potrebujejo manj vode. V kolikor imamo manj vode, drevesa močneje porežemo.

Izdatnejše namakanje vpliva tudi na kvaliteto olja, razlika je predvsem v močnem zmanjšanju polifenolov.

Zaradi pomanjkanja vode je potrebno izbrati tudi čim bolj varčne načine namakanja. Najmanj vode potrebujemo pri kapljičnem sistemu, malo več pri mini razpršilcih. Uporaba razpršilcev in namakanja s poplavljanjem se odsvetuje zaradi veliko večje porabe vode, pri poplavljanju pa prihaja tudi do problemov zračnosti zemljišč. Oljka je zelo občutljiva na pomanjkanje zraka v tleh in lahko je to vzrok manjšega pridelka.

Poseben problem predstavlja kvaliteta vode za namakanje, ki je velikokrat slaba, predvsem zaradi visoke

vsebnost klora in kalcija. Nadalje obstoji nevarnost zasoljevanja in kalcifikacije tal. Filtracija in stalno spremljanje kvalitete vode in tal je zato nujno. Raziskave potekajo tudi v smeri selekcije sort, ki prenašajo večjo slanost tal.

Za nas, ki imamo nad 700 mm padavin so zanimive predvsem izkušnje drugih glede priprave in obdelave terena: globoka obdelava, naprava teras, naprava plitkih jarkov po plastnicah...in obdelavo tal za preprečevanje izgub vode tekom leta.

Globoka obdelava tal je na težkih tleh pomembna tako za povečanje kapacitete tal za vodo, kot za povečanje zraka v tleh.

V nasadih, kjer so prisotni problemi zbitih težkih tal, je učinkovit ukrep ripanje do 1 m globine (po sredini vrst z enim ripanjem). S tem ukrepom prezračimo tla in povečamo sposobnost tal za sprejem vode. Ker s tem ukrepom potrgamo del korenin, se priporoča ripanje vsake druge vrste v prvem letu, nato naslednje leto vrste, ki jih nismo še ripali.

Z dosedanjimi izkušnjami in novimi informacijami bi za naše razmere lahko zaključili sledeče:

- v Sloveniji namakanje oljčnikov ni potrebno
- zračnost tal je pri naših težkih tleh v letih z izdatnimi padavinami prav gotovo premajhna in je to možen vzrok slabše rodnosti. Zato prezračevanje tal priporočam na vseh težjih tleh v času zimskega mirovanja z ripanjem, kot je zgoraj opisano.



Namakanje oljk na Cipru z mini razpršilci.

Tudi letos veliko zanimanja za tečaje rezi

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

Rez sadnih in oljčnih dreves je tisti ukrep, ki zahteva največ znanja in izkušenj. Zelo težko ali sploh nemogoče se je naučiti rezi iz literature. Potrebna je praksa - veliko prakse in opazovanja rasti dreves po rezi. Dober rezač postaneš šele z večletnimi izkušnjami.

Vzrok nizkih pridelkov v sadovnjakih in oljčnikih je pogosto prav nestrokovno opravljena rez. Zato smo se pred petimi leti na **Kmetijski svetovalni službi Koper** odločili za tečaje rezi. Organizacija in izvedba tečajev rezi je od takrat dalje naša vsakoletna naloga. Zanimanje oljkarjev je vsako leto večje in žal vseh zainteresiranih ne moremo sprejeti. Z veseljem pa opažamo, da je vsako leto več dobro porezanih oljčnikov.

Letos smo izvedli sledeče tečaje:

- **Kratek tečaj rezi**, ki obsega teoretični del (predavanje) in demonstracijo rezi na dveh lokacijah v dveh popoldnevih. Na tem tečaju se tečajniki seznanijo z najpomembnejšimi osnovami rezi.

- **Tečaj rezi -25 urni** obsega teoretični del tako kot prejšnji tečaj, posebnost pa je izvedba praktičnega dela. Tečajniki so razdeljeni v več skupin. Vsako skupino s po največ 8 tečajnikov vodi inštruktor rezi. Učni program je zasnovan tako, da se udeleženci spoznajo z rezjo najprej na že izoblikovanih drevesih različne starosti, nato režejo v oljčnikih, ki so bili nepravilno rezani, naučijo se pomlajati stara drevesa, spoznajo razlike rezi različnih sort.... Drevesa so seveda lahko zelo različna in različni so ukrepi. Ta program izpeljemo spomladi v 6 dopoldnevih ali popoldnevih, začetek septembra pa si ogledamo rezultate

našega dela in izvedemo rez bohotivk.

Letos smo imeli 6 skupin, 2 dopoldanski in 4 popoldanske. - **Osvežitveni tečaj rezi** je namenjen vsem, ki že obvladajo osnove rezi in želijo svoje znanje obnoviti. Na dveh različnih lokacijah, v dveh popoldnevih režemo drevesa, ki zahtevajo čim več znanja.

Poleg tega so bili izvedeni v okviru programa Celostni razvoj podeželja in obnove vasi (CRPOV) za vasi Padna, Nova vas in Sv. Peter še kratek tečaj rezi in tečaj obnove starih dreves. Način obnavljanja starih oljčnih nasadov smo si ogledali v Plavjah, kjer je g.Čok že več let postopoma obnavljal starejši nasad oljk.

Pri izvedbi 25 urnega tečaja so letos sodelovali inštruktorji:

Janko Brajnik- kmetijski svetovalec, ki že od začetka vsako leto sodeluje na tečajih rezi

Vanja Dujc in Sašo Vukovič - oljkarja, ki sta si z večletnim izobraževanjem in prakso nabrala veliko znanja, ki ga z veseljem prenašata drugim.

Delo je potekalo tekoče in v sproščenem vzdušju, za kar se zahvaljujem svojim sodelavcem in tečajnikom. Izvedba tečaja je bila omogočena s pripravljenostjo lastnikov oljčnih nasadov, da se tečajniki praktično izpopolnjujejo za pravilno rezanje oljk v njihovih nasadih. Najlepša nagrada našim prizadevanjem pa so dobro porezani oljčniki, ki so nam vsem v zadovoljstvo in veselje.



Letošnji tečajniki v oljčniku

REZULTATI ANALIZ OLJČNIH

Degustacijska komisija DOSI; Bojan Butinar - Znanstveno raziskovalno središče RS, Koper; Milena Božar - Miklavčič in Darinka Čalija - LABS s.p. Izola

SENZORIČNO OCENJEVANJE

Letos je enajstčlanska komisija v naslednji sestavi:

JAKOMIN Igor, VESEL Viljanka, ČOK Dušan, MARKOČIČ Danilo, HLAJ Angel, STAREC Danilo, LISJAK Giliola, OŽBOLT Aleksandra, JEVIKAR Aleksander, SEDMAK Darko in BUČAR-MIKLAVČIČ Milena ocenila 33 vzorcev oljčnih olj. Ocenjevanje je potekalo v skladu z evropskim tržnim normativom 2568/91 in novim slovenskim Pravilnikom o oljčnem olju. Poleg pridelovalcev oljčnega olja Slovenske Istre so se v ocenjevanju oljčnega olja preskusili tudi pridelovalci iz Brača in iz Boljunca. Vsi vzorci so bili šifrirani.

Ugotovitve komisije so:

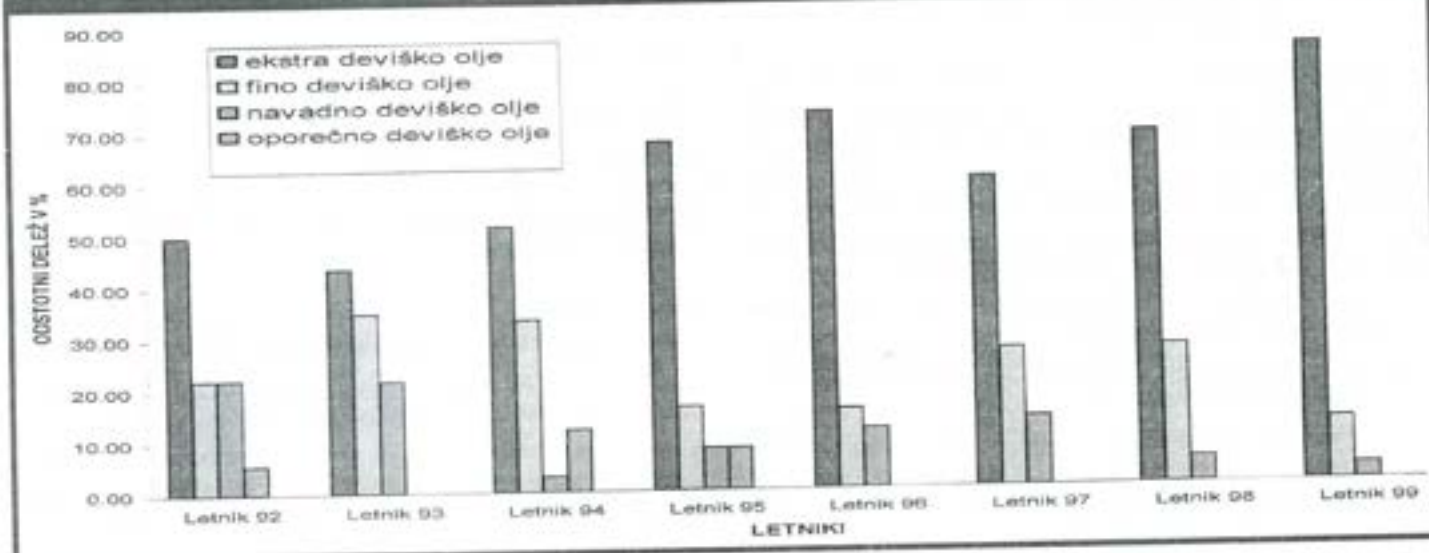
Olja letnika 1999 so v aromi (po vonju in okusu) zelo izenačena. Prevladujejo olja z zelo nežno sadežno aromo in z zelo rahlo

intenziteto pikantnosti in grenkobe. Glede na to, da je večina olj v mesecu maju že izgubila sveži vonj, je komisija predlagala, da Društvo oljkarjev Slovenske Istre organizira naslednje leto degustacijo olj v prvem tromesečju leta.

Napake pri slabše uvrščenih oljih so po pregretem (nimajo nobene svežine), po zakisanem, po zatohlem in po plesnivem.

Od 33 vzorcev se je 28 vzorcev uvrstilo v kakovostni razred ekstra deviško, kar predstavlja 84,8% delež vzorcev, 4 vzorcev se je uvrstilo v kategorijo fino deviško oljčno olje in 1 vzorec v kategorijo navadno deviško oljčno olje. V grafu št. 1 so prikazani rezultati dosedanjega organoleptičnega ocenjevanja po letnikih.

Graf št.1: REZULTATI SENZORIČNEGA OCENJEVANJA OLJČNIH OLJ KEMIJSKE ANALIZE 92-99



KEMIJSKE ANALIZE

VSEBNOST PROSTIH MAŠČOBNIH KISLIN (kislinska stopnja)

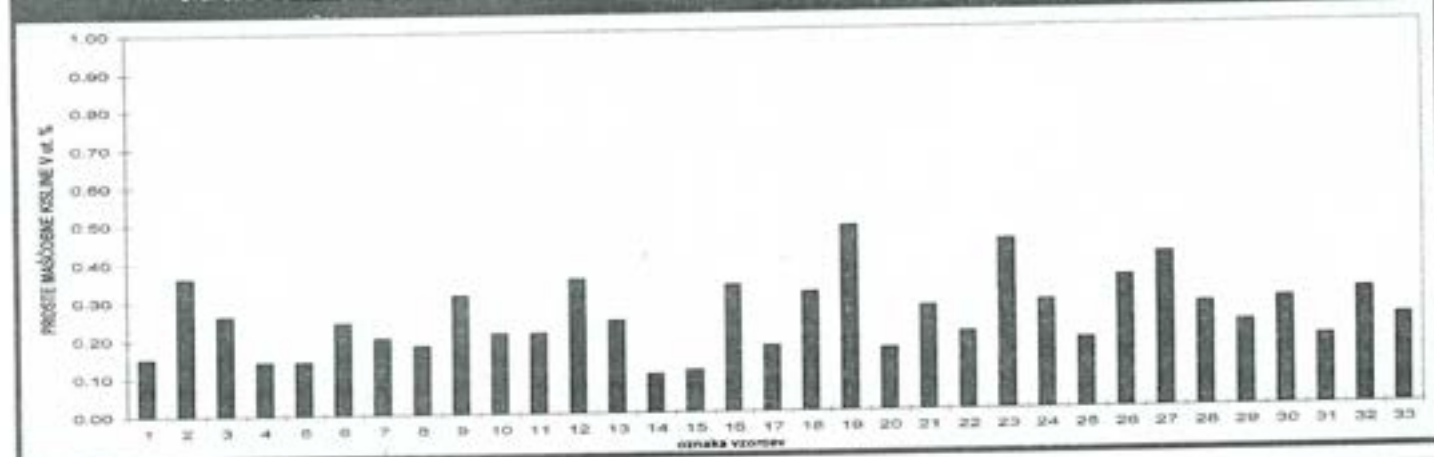
V skladu z evropskim tržnim normativom in novim slovenskim Pravilnikom o oljčnem olju je najvišja dovoljena vrednost za ekstra deviško kategorijo 1,0 % prostih maščobnih kislin. Nižje vrednosti lahko pomenijo boljše kakovost.

Olja z višjo vsebnostjo prostih maščobnih kislin so slabše kakovosti, saj

so proste maščobne kisline posledica razgradnje olja (triacilglicerolov). Na hitrost razgradnje vplivajo: temperatura (pregrevanje zaradi skladiščenja v kupih), poškodovana celična struktura plodov (poškodovani ali prezreli plodovi), predolg stik vodne faze z oljno pri predelavi.

Iz grafa št. 2 je razvidno, da je vseh 33 analiziranih vzorcev doseglo kislinsko stopnjo (vsebnost prostih maščobnih kislin) pod mejno vrednostjo 1,0 %, ki velja za ekstra deviška oljčna olja.

Graf št.2: VSEBNOST PROSTIH MAŠČOBNIH KISLIN V OLJČNIH OLJIH LETNIKA 99



OLJ LETNIKA 1999

Pripravila: Milena Bučar-Miklavžič, univ.dipl.ing.kem

PEROKSIDNO ŠTEVILO

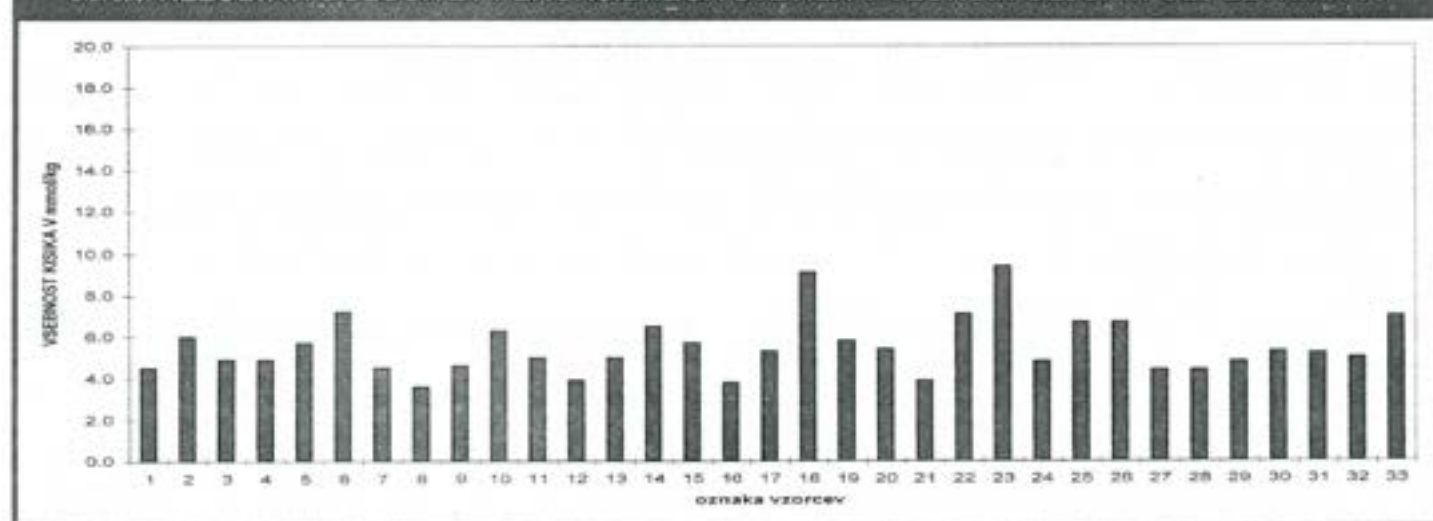
V skladu z evropskim tržnim normativom in novim slovenskim Pravilnikom o oljčnem olju je najvišja dovoljena vrednost peroksidnega števila za ekstra deviško kategorijo 10,0 mmol O₂/kg olja.

To je parameter s katerim ugotavljamo ali so olja že stara, slabo

skladiščena in oksidirana. Nižje vrednosti lahko pomenijo boljše kakovost.

Med 33 analiziranimi olji letnika 1999 ni noben vzorec presegel mejno vrednost 10,0 mmol/kg.

Graf št.3: REZULTATI DOLOČITEV PEROKSIDNEGA ŠTEVILA V VZORCIH OLJČNIH OLJ LETNIKA 99



K₂₃₂, K₂₇₀ in ΔK

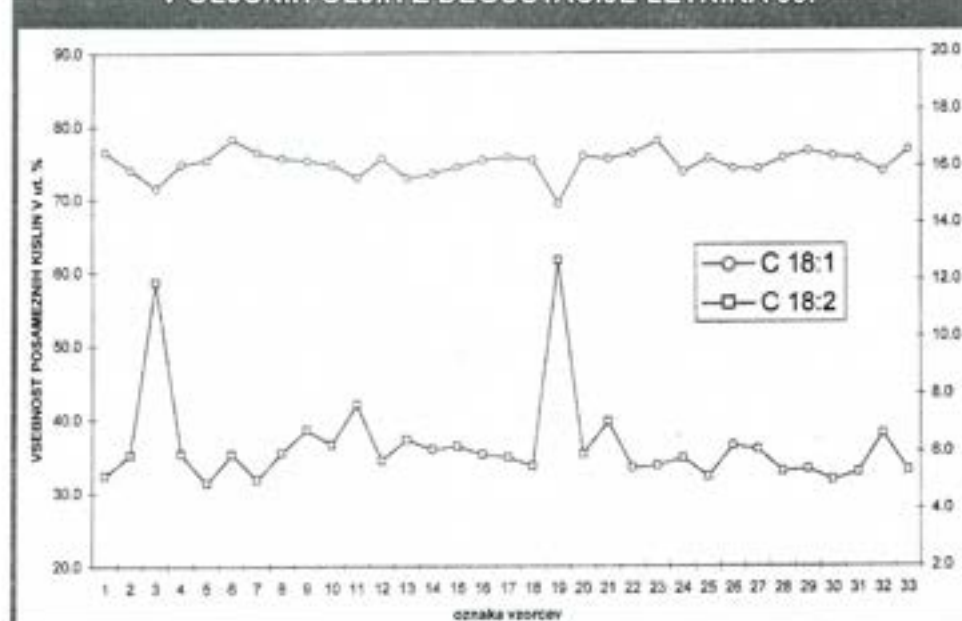
To so kemijski parametri s katerimi ugotavljamo ali so olja že stara, slabo skladiščena oziroma mešana z manj kakovostnimi olji (s topili ekstrahirana, rafinirana olja). Med 33 analiziranimi olji letnika 1999 ni noben vzorec presegel mejno vrednost 10,0 mmol/kg.

SESTAVA MAŠČOBNIH KISLIN

Oljčna olja vsebujejo od 55 - 83 % enkrat nenasičene oleinske kisline (C18:1). V primerjavi z ostalimi olji, je delež te kisline v oljčnem olju visok. Tudi zato je oljčno olje v varovalni prehrani zelo priporočljivo. Višje vrednosti oleinske kisline pomenijo boljše kakovost olja. Letošnje vrednosti tukaj pridelanih olj se gibljejo med 72-78 %.

Iz grafa št.4 je razvidno, da imajo olja z nižjo vsebnostjo oleinske kisline višjo vsebnost linolne kisline in da izstopajo vrednosti dveh vzorcev, katerih olja niso bila predelana iz oljk Slovenske Istre. Znano je, da olja z višjimi vsebnostmi linolne kisline hitreje oksidirajo.

Graf št.4: VSEBNOSTI OLEINSKE (C18:1) IN LINOLNE (C18:2) KISLINE V OLJČNIH OLJIH Z DEGUSTACIJE LETNIKA 99.



Iz grafa št.2 in grafa št.5 lahko razberemo izreden napredek v doseganju nizkih vrednosti prostih maščobnih kislin in s tem tudi doseganje višjega kakovostnega razreda.

Z vsakoletnim organoleptičnim ocenjevanjem in kemijskimi analizami oljčnih olj gradimo bazo podatkov o tukaj pridelanih oljih. Ti podatki so osnova za uveljavitev označbe porekla OLJČNO OLJE SLOVENSKE ISTRE. Nosilec teh aktivnosti je DOSI v sodelovanju z degustacijsko komisijo DOSI-ja, Znanstveno raziskovalnim središčem Koper in LABS-om.

OLJ LETNIKA 1999

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

PEROKSIDNO ŠTEVILO

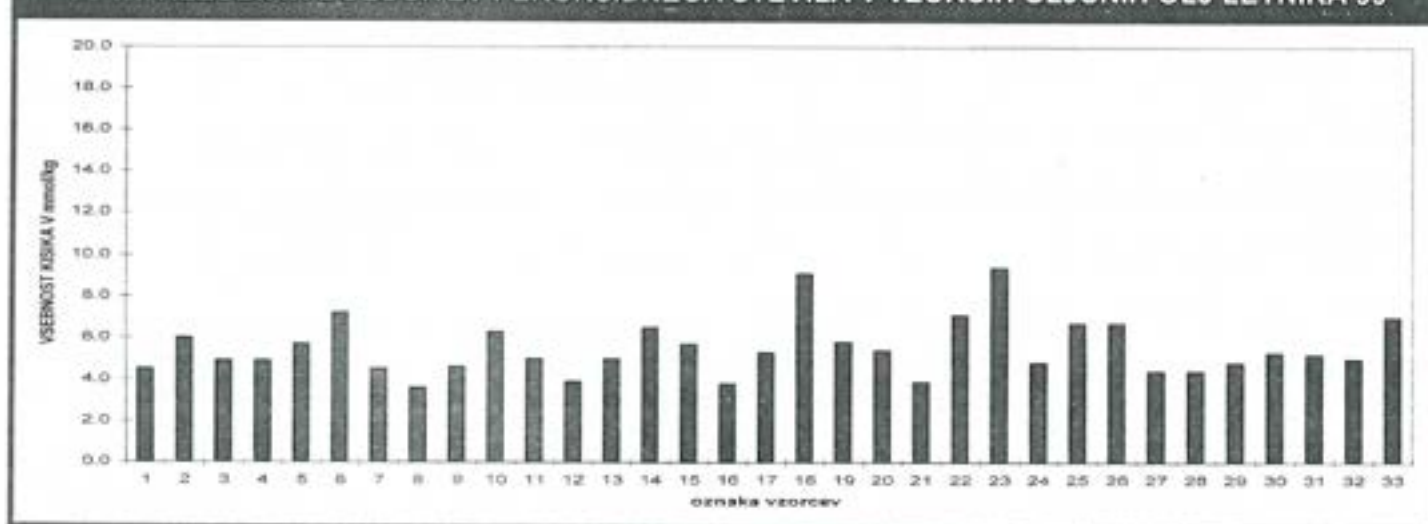
V skladu z evropskim tržnim normativom in novim slovenskim Pravilnikom o oljčnem olju je najvišja dovoljena vrednost peroksidnega števila za ekstra deviško kategorijo 10,0 mmol O₂/kg olja.

To je parameter s katerim ugotavljamo ali so olja že stara, slabo

skladiščena in oksidirana. Nižje vrednosti lahko pomenijo boljšo kakovost.

Med 33 analiziranimi olji letnika 1999 ni noben vzorec presegel mejno vrednost 10,0 mmol/kg.

Graf št.3: REZULTATI DOLOČITEV PEROKSIDNEGA ŠTEVILA V VZORCIH OLJČNIH OLJ LETNIKA 99



K₂₃₂, K₂₃₂ in Δ K

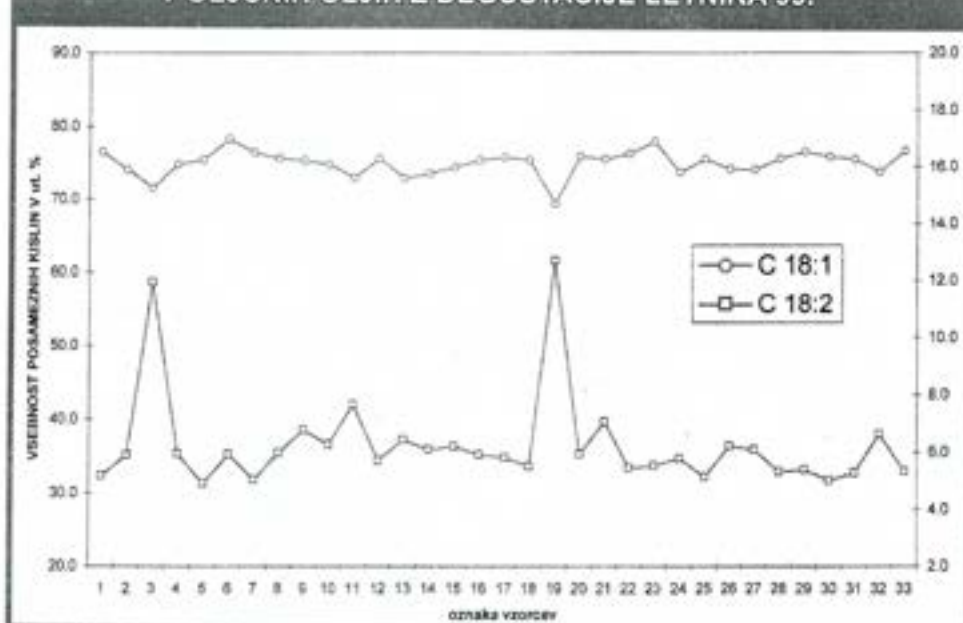
To so kemijski parametri s katerimi ugotavljamo ali so olja že stara, slabo skladiščena oziroma mešana z manj kakovostnimi olji (s topli ekstrahirana, rafinirana olja). Med 33 analiziranimi olji letnika 1999 ni noben vzorec presegel mejno vrednost 10,0 mmol/kg.

SESTAVA MAŠČOBNIH KISLIN

Oljna olja vsebujejo od 55 - 83 % enkrat nenasičene oleinske kisline (C18:1). V primerjavi z ostalimi olji, je delež te kisline v oljčnem olju visok. Tudi zato je oljčno olje v varovalni prehrani zelo priporočljivo. Višje vrednosti oleinske kisline pomenijo boljšo kakovost olja. Letošnje vrednosti tukaj pridelanih olj se gibljejo med 72-78 %. Iz grafa št.4 je

razvidno, da imajo olja z nižjo vsebnostjo oleinske kisline višjo vsebnost linolne kisline in da izstopajo vrednosti dveh vzorcev, katerih olja niso bila predelana iz oljk Slovenske Istre. Znano je, da olja z višjimi vsebnostmi linolne kisline hitreje oksidirajo.

Graf št.4: VSEBNOSTI OLEINSKE (C18:1) IN LINOLNE (C18:2) KISLINE V OLJČNIH OLJIH Z DEGUSTACIJE LETNIKA 99.



Iz grafa št.2 in grafa št.5 lahko razberemo izreden napredek v doseganju nizkih vrednosti prostih maščobnih kislin in s tem tudi doseganje višjega kakovostnega razreda.

Z vsakoletnim organoleptičnim ocenjevanjem in kemijskimi analizami oljčnih olj gradimo bazo podatkov o tukaj pridelanih oljih. Ti podatki so osnova za uveljavitev označbe porekla OLJČNO OLJE SLOVENSKE ISTRE. Nosilec teh aktivnosti je DOSI v sodelovanju z degustacijsko komisijo DOSI-ja, Znanstveno raziskovalnim središčem Koper in LABS-om.

Vpliv zlorab in slabe kakovosti oljčnega olja

Vanja DUJC

Ceno oljčnega olja, ki jo pri prodaji v zadnjih letih oljkarji dosegamo, nekateri označujejo s primerno, drugi z visoko, le malokdo pa verjetno z njo ni zadovoljen. Bolj nas skrbi, da se zaradi tega ali onega razloga ne bi znižala. Da je cena oljčnega olja pridelanega v Slovenski Istri (v nadaljevanju ga bom imenoval našega) tako visoka, ne gre iskati vzrokov v splošnem pomanjkanju oljčnega olja na slovenskem tržišču, saj so ga polne vse trgovine. Vzroke za tako ceno gre iskati v povpraševanju kupcev po prav našem olju. Kupci naše olje cenijo zaradi okusa in kakovosti ter nam zaupajo glede njegove pristnosti. Tržna cena našega olja se bo ob povečani pridelavi v prihodnjih letih sicer še uravnala, toda tega se nam ni bati. Bojimo se upravičeno lahko le znižanja cene, do katerega bi prišlo, če v prihodnje našega olja ne bomo znali zavarovati pred zlorabami, in neustrezno (slabo) kakovostjo. Jasno rečeno: v bodoče bomo visoko ceno branili z jamstvom, da pridelujemo in prodajamo pristno oljčno olje visoke kakovosti.

Za zlorabo štejem, če nekdo kupcu ponudi ali celo proda olje, v katerem je primešano uvoženo olje, olje, predelano iz uvoženih oljk, ali celo olje z dodanim oljem, ki ni oljčnega izvora in tega pri prodaji ne deklarira kupcu dovolj jasno. Za neustrezno kakovost štejem, kadar kupcu nekdo dejansko izroči oljčno olje slabše kakovosti od kakovosti, ki jo pri prodaji zagotavlja. V obeh primerih je kupec zaveden - in ogoljufan.

Pred nekaj meseci verjetno ni bilo oljkarja, ki ne bi v dnevnem časopisju bral vesti, kako so cariniki na meji preprečili nekemu gospodu, da bi pretihotapil v Slovenijo precej veliko količino oljčnega olja. Če bi premetencu tihotapljenje uspelo, bi se izognil plačilu uvoznih dajatev, DDV-ja, davkov na dobiček in dohodnini. Sumljivo oljčno brozgo, narejeno kdove kje in iz oljk neznanega porekla pa še z morebitnimi dodatki, bi povrh vsega prodal naivnim kupcem za olje naše zlahtne belice. Dotičnik bi se tako okoristil za debela dva milijona. Okoristil pa bi se na račun koga? Nekaj malega na račun države. Precej več na račun naivnih in nezaščitenih potrošnikov. Še največ pa na račun vestnih oljkarjev in oljarjev, ki se že leta trudimo in nam tudi uspeva pridelati odlično oljčno olje. Takrat poizkus zlorabe oljčnega olja sicer ni uspel. Vsem pa je dokončno jasno, da se zlorabe pri nas dogajajo.

V obdobju, ki je omenjenemu dogodku sledilo, sem slišal kar precej komentarjev. Večina je menila, da bi vodstvo društva moralo zadevo obravnavati ostreje. Nekateri so bili celo mnenja, da vodstvo v zvezi s to in proti podobnim zadevam ni storilo ničesar. Mnenja sem, da društvo proti oljčnim zlorabam ne more izvajati postopkov, ki so rezervirani za organe nadzora in pregona, to je za inšpekcije, carino, policijo, sodišče. Morda bi lahko dogodek medijsko ostreje (populistično?) obsodilo.

Vendar to verjetno ne bi pomembno vplivalo na pogostost takih pojavov.

Dogajale so se tudi drugačne zlorabe, ko je kak oljar uvozil iz tujine oljke, jih sam predelal, oljčno olje pa prodajal, ne da bi deklariral poreklo plodov. In verjetno so se dogajale tudi take zlorabe, ko je kak ponudnik, bodisi oljkar ali oljar kdaj našemu olju primešal kaj, kar vanj ni spadalo. V vseh primerih so kupci olje kupili v veri, da je stisnjeno iz domačih oljk in da v njem ni primesi. Kajpada je jasno, da se zlorabe ne dogajajo le pri oljčnem olju temveč povsod, kjer tržne in zakonske razmere to dopuščajo ali vzpodbujajo. Vedno se v takih okoliščinah najde kdo, ki mu osebne moralne norme dopuščajo, da ob majhnem tveganju skuša pridobiti veliko korist.

Bolj nejasne so razmere, ko gre za prodajo oljčnega olja neustrezne kakovosti. Krivca ali povzročitelja slabše kakovosti sicer pristnega oljčnega olja sta lahko dva. Prvi je lahko oljkar, ki bodisi ne pridelava zdravih plodov ali pa z njimi ne ravna pravilno ob pobiranju in kasneje. Drugi je lahko oljar, ki kakovostne plodove oljkarja pokvari z neustrezno predelavo zaradi treh možnih vzrokov: malomarnosti, neustrezne (zastarele tehnologije) ali ker želi doseči višji izplen (%) oljevitosti. Povzročitelja slabe kakovosti sta lahko tudi oba hkrati. Krivde se morda povzročitelj kdaj tudi ne zaveda. Še dosti slabše pa je, če jo skuša zavestno prikriti.

Pri zlorabah vedno obstajajo oškodovanci. V naših primerih gre za tri oškodovance. Država kot oškodovanec nečeden posel občuti kot izpad priliva v proračunu. Verjetno se zaradi tega ne sekira prav dosti. Če ji denarja zmanjka, pač poveča davke tam, kjer jih laže izterja. Kupec kot oškodovanec želi kupiti za sicer visoko tržno ceno najboljše oljčno olje iz naših nasadov. Verjetno želi s tem poskrbeti kar najbolje za svoje zdravje. Namesto tega v teh primerih dobi olje, ki po kakovosti ne ustreza niti ceni niti njegovim željam. Če v prihodnosti ne bo imel pri nakupu ustreznih jamstev, bo postal nezaupljiv. Tudi za dobro olje ne bo pripravljen plačati višje - ustrezne - cene, saj tako ne bo zanesljivo vedel, če je dobro olje zares dobil.

Tretji oškodovanec smo ponudniki ali prodajalci, to je naveza oljkarjev in oljarjev. Mi smo oškodovani, ker nam v bodoče kupec ne bo več verjel, da mu prodajamo zares dobro olje in ga zato ne bo pripravljen plačati po ustrezni ceni. V tej navezi pa oljkarji in oljarji nismo v povsem enakem položaju. Oljkarje bi znižanje prodajne cene zelo prizadelo. Oljkar v nasad investira veliko denarja, vanj vlaga celo leto svoje delo, izpostavljen je tveganju suše, toče in pozebe, ki ga slej ko prej tudi prizadenejo. Če bi cena olja padla pod prag rentabilnosti, bi bili oljkarji dokončno v izgubi in bi svojo dejavnost morali opustiti. Oljarje bi znižanje prodajne cene prizadelo manj. Najmanj bi prizadelo tiste, ki v oljarne investirajo malo, premalo,

na nižanje cene oljčnega olja Slovenske Istre

da bi zagotovili kakovostno predelavo. Oljarji za svoj zaslužek delajo en mesec in pol, tveganja, ki prizadenajo oljkarje pa jih ne prizadenejo, saj se ob izpadu pridelka iz naših nasadov pač poslužijo uvoza oljk. Tudi če bomo oljkarji zaradi padca cen olja opustili pridelavo, bodo oljarji še vedno predelovali uvožene oljke in tako svoje investicije amortizirali. Čeprav bi padec cene našega oljčnega olja oljkarje prizadel bolj kot oljarje, pa bi škodo zanesljivo povzročil tudi slednjim. Skupni interes prvih in drugih je torej, da tistemu delu našega oljčnega olja, ki je visoke kakovosti tudi v prihodnje zajamčimo ustrezno visoko ceno. Kako?

Mislím, da je društvo, predvsem pa so nekateri njegovi člani, v preteklem obdobju zastavilo pravo pot za zaščito pristnosti in kakovosti našega oljčnega olja. Gre predvsem za pobudo in izvedbo dveh osnovnih dokumentov: pravilnika o kakovosti oljčnih olj in pravilnika o geografski zaščiti oljčnega olja Slovenske Istre. Ta dokumenta predstavljata temelj zaščite pristnosti in kakovosti oljčnega olja. Prvi določa kakovostne razrede oljčnega olja in metodologijo ugotavljanja, v kateri razred olje spada. Razen tega narekuje, da mora biti prav vsako olje preverjeno, da bi bila prodaja zakonita. Drugi

dokument določa način pridobivanja dokazila o geografskem poreklu našega olja. Imamo torej dokumenta, s katerima pridelovalec lahko dokazuje kakovost svojega pridelka in ki bosta začela postopno urejati tržišče oljčnega olja v Sloveniji. Vsi pa vemo, da napisan zakon, ki ga nihče ne izvaja, ni kaj dosti več od nič. Pravilnika bomo morali pričeti tudi uporabljati. To pomeni: z analizami in jamstvom geografskega porekla dokazovati kakovost svojega pridelka, prijavljati inšpekcijam vse nepravilnosti na tem področju, za katere bomo izvedeli, informirati kupce, kakšna dokazila kakovosti naj pri kupovanju oljčnega olja zahtevajo od prodajalca, da bodo s svojim nakupom resnično zadovoljni. Razveseljivo je tudi, da se je v zadnjih letih znatno povečalo število oljarn in lahko pričakujemo tako med oljarji povečano zanimanje za višanje kakovosti predelave oljk.

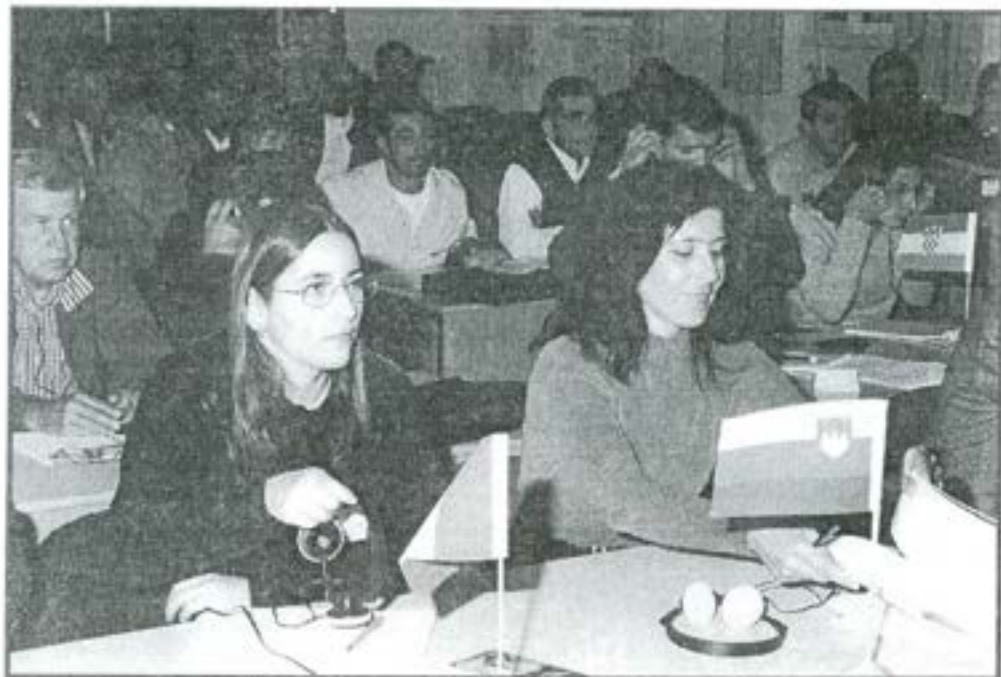
Morda večini bralcev vsebina tega članka res ni preveč všeč. Tudi meni ni. Dvomim pa, da bo komu uspelo najti enostavnejšo in udobnejšo pot za zaščito cene oljčnega olja, ki ga pridelujemo na Obali.

Sestanek Mednarodnega sveta za oljkarstvo (MSO) v Nikoziji

Na srečanju predstavnikov vseh držav in organizacij vključenih junija v Nikoziji (Ciper) je bil glavni poudarek na kakovosti in kontroli oljčnega olja, saj v svetu pridelajo več kot 50 % olja, ki mora zaradi slabše kakovosti v rafinacijo. Obenem pa je bilo na srečanju poudarjeno, da so potrošniki premalo seznanjeni o razlikah v kakovosti, zato je tudi razlika v ceni premajhna. Poraba oljčnega olja je v svetu približno enaka pridelavi, obe pa naraščata. Pri normativih za analize oljčnega olja so ugotovili, da sprejetje normativov Evropske unije zaostaja za sprejetjem normativov Mednarodnega sveta za oljkarstvo, seveda pa je nujna uskladitev. Na srečanju skupine za kemijo je bila izražena želja po poenostavitvi organoleptične in kemijskih analiz.

Na zaključni seji sem v imenu ministra in vlade Slovenije pozdravila vse prisotne in predstavila oljkarstvo v Sloveniji. Povedala sem, da namerava Slovenija speljati vse postopke za vključitev v MSO do konca junija 99. Na seji je bilo sprejeto, da Sloveniji podaljšujejo rok za speljavo vseh obveznosti do konca decembra 99. Na seji so nam povedali, da je bila

Hrvaška sprejeta v MSO 27. aprila 99. Mogoče velja tukaj ponovno omeniti, da je bila bivša Jugoslavija članica MSO, razpadu pa smo morale izločene države zaprositi za ponovno vključitev. Društvo (DOSI) je že od 1992 dalje delalo na tem, da se Slovenija ponovno vključi v Mednarodni svet za oljkarstvo.(VV)



OLJKARSTVO HVARA

Tom Levanič; Znanstveno raziskovalno središče R Slovenije Koper, Biotehniška fakulteta, Oddelek za lesarstvo

Hvar je približno 70 km dolg in relativno ozek otok, ki se vleče vzdolž jadranske obale. Klima na otoku je tipična mediteranska z milimi zimami in vročimi poletji. Padavin ni veliko, večina jih pade pozimi, včasih tudi kot kratkotrajen sneg. Redko se pojavijo vdori hladnega zraka, ko se temperature spustijo celo do - 6 st. Celzija. Če mraz traja nekoliko dlje, utrpijo oljčniki, vinogradi in mediteranske okrasne rastline precejšnjo škodo. Pozimi leta 1999 / 2000 so se temperature kar dvakrat zaporedoma spustile do - 6 st. C, zaradi česar so se pojavile mrazne poškodbe na palmah in na vetrni strani oljčnih dreves.

Oljkarstvo na Hvaru ima dolgo tradicijo in je kljub precejšnjemu razvoju oljkarstva v svetu bolj ali manj ostalo na ravni izpred druge svetovne vojne. Tradicionalni centri oljkarstva na Hvaru so vasi v notranjosti otoka - Zastrazišće, Poljica, Stari Grad, Jelsa, Vrbanj in Svirče, oljčniki pa so razpršeni po vsem otoku. Zaradi svoje specifičnosti je hvarsko oljkarstvo še posebej zanimivo in radovednemu opazovalcu se vedno zastavi kopica vprašanj, na katera lahko poišče odgovore pri domačinih.

Nekoliko bolj podkovanega opazovalca hvarskih oljkarjev pa pritegnejo predvsem trije tipični segmenti oljkarstva, ki so: gojenje oljk, obiranje in predelava oljk ter hranjenje oljčnega olja.

Gojenje oljk

Najpogostejše sorte oljk na Hvaru so oblica, lastovka in levantinka. Sorta "Lavantinka" je najbolj redka in jo sadijo zelo malo, oljkarji imajo najraje sorto "Hvarska oblica", ki dobro a neredno rodi. Plodovi so veliki in okrogli, vsebnost olja pa dokaj visoka med 15 in 20%. Oblica je tudi zelo odporna na sušo, saj ji v najbolj vročem delu leta zadostujeta le 2 deževna dneva v mesecu. Sicer pa suša bolj prizadane mlade kot stare nasade, ker imajo stari nasadi dobro razvit koreninski sistem, mladi pa ne. Oblica dobro in bogato odganja iz panja in zaradi tega obnavljanje nasadov ni problem. Najpogostejša oblika obnavljanja je iz panja. Ko oljka odžene kmet izbere 3-5 nosilcev ostale pa odstrani. Sorto "Lastovka", ki po trditvah domačinov izhaja iz Vele Luke na Korčuli, sicer dokaj pogosto sadijo, vendar se tudi pritožujejo, da so plodovi drobni in da se težko ločijo od peclja. Plod pri sorti "Lastovka" je podolgovat in rahlo zakrivljen. To sorto največkrat uporabijo za vlaganje. V oljčnikih sicer najdemo tudi različne italijanske kultivarje, vendar le-ti pri kmetih niso preveč priljubljeni.



Stara hvarska oljka (foto: Levanič)



"Hvarska oblica" - plodovi so podobni "Istrski belci", so veliki in okrogli (foto: Levanič)



"Lastovka" - plodovi so podolgovati, nekoliko zakrivljeni (foto: Levanič)

Obrezovanje oljk je podobno kot v slovenski Istri, tipična rez je kotlasta, pri tem pa nekoliko pretiravajo, saj pustijo, da se krošnje zelo razrastejo in potem jih je potrebno podpirati. Veliko oljčnikov je tudi zanemarjenih, vendar še vedno rodijo. Oljke na Hvaru so bogato rodne, povprečno odraslo drevo, da tudi do 120 kg plodov.

Težave imajo tudi z različnimi škodljivci in boleznimi, od škodljivcev sta dokaj pogosta oljčni lubadar (slika) in oljčna muha, pojavlja pa se tudi oljčni medič (posledice so vidne na listih v obliki oljčne sajavosti). Od bolezni je še najpogostejše pavje oko, vendar je stopnja napadenosti različna med oljčniki. K varstvu oljčnikov ne pristopajo sistematično, zato ni pravega nadzora nad pojavljanjem škodljivcev in zaradi tega tudi ne pravočasnega in učinkovitega zatiranja. Velikokrat pa pomanjkanju zaščite botruje tudi pomanjkanje denarja.



Posledica napada oljčnega lubadarja - približno 4 cm debela se je posušila in odpadla (foto: Levanič)

Oljčno olje - pridobivanje, hranjenje

Najpomembnejše obdobje za vsakega oljkarja je čas pred in med obiranjem oljk. Takrat je poplačan ves trud, ki smo ga v oljčnik vložili med letom. Oljčno olje je poleg zelenjave, grozdja in rib temelj tradicionalne prehrane na Hvaru. Povprečna 2-3 članska družina porabi preko 60 l oljčnega olja na leto. Nekaj malega ga uspejo tudi prodati, vendar zaradi neorganiziranosti te količine niso velike.

Z obiranjem oljk začnejo na Hvaru konec oktobra in nadaljujejo do januarja, februarja. Obirajo ročno. Sistematičnega spremljanja oljevitosti ni, zato se kmetje za

začetek obiranja odločajo po občutku. Ker je na otoku premalo torkel, je potrebno oljke pred stiskanjem skladiščiti. To naredijo tako, da oljke dajo v velike škafe s sladko vodo, ki jo potem pridno (ali pa tudi ne) menjavajo in čakajo, da pridejo na vrsto za predelavo. Kvaliteta oljk, ki gredo v torkljo je tako zelo odvisna od skrbnosti vsakega posameznega kmeta. Letošnjo zimo so se nekateri kmetje prvič odločili, da bodo oljke takoj po obiranju predelali. In res, tako pridobljeno olje se je od tradicionalno pridobljenega olja razlikovalo v okusu, svežini in lahкости (ne obloži ustne votline). Zanimivo pa je, da domačinom tak okus ni všeč, zato še vedno raje uporabljajo olje pridobljeno po tradicionalnem postopku.

Posebno poglavje je hranjenje oljčnega olja. Tradicionalno se oljčno olje hrani v velikih kamnitih posodah z lesenim pokrovom, od katerih imajo največje volumen tudi 300 l in

več. Narejene so iz apnenca in so zelo trajne, tako da ostanejo v družini tudi po več desetletij. Kljub čaru takih kamnitih posod, pa so le-te največkrat tudi razlog, da olje že po nekaj mesecih postane žarko in tako v avgustu zelo težko dobimo dobro hvarsko oljčno olje. V zadnjem času pa so kmetje začeli kupovati posode iz nerjavečega jekla s plavajočim pokrovom. Ta tip posod je pri nas v splošni uporabi in je eden izmed zagotovil, da olje dlje časa ostane sveže. Ker so na Hvaru šele začeli

uvajati ta način shranjevanja, me prav zanima, kakšna bo kakovost oljčnega olja iz teh posod v avgustu.

Sem ter tja se kakšen kmet odloči, da bo nekaj plodov tudi vložil. Postopek vlaganja je tak, da zdrave, očiščene plodove potopijo v vodo in jih tam pustijo nekaj tednov, vmes pa vodo menjavajo. Zelo stara metoda priprave oljk je tudi pečenje. Pečene oljke imajo močan, izrazit, grenek okus z vonjem po dimu. Zelo dobro se podajo na pizzo ali kot priloga k ribam in pečenemu mesu. Za vlaganje in pečenje uporabljajo sorto "Oblica" in "Lastovka".

OLITECH '99

Janko Brajnik, dipl.ing.agr. / KVZ Nova Gorica, KSS Koper, tel.: 40 40 60

Fiere di Parma so v sodelovanju z Mednarodnim svetom za oljkarstvo (COI) v provinci Bari (dežela Puglia), od 3. do 5. decembra 1999, organizirale mednarodno predstavitev tehnologij oljkarstva, oljarstva in demonstracijami na terenu z imenom OLITECH, ki je bila tretja po vrsti.

V okviru OLITECH-a so bili organizirani:

- 1) **Demonstracijski poskusi** strojnih tehnik obiranja oljk:
Azienda Agricola (kmetijsko podjetje) "Papparicotta"-sobota, 4.12.
- 2) **Razstava** kmetijskih in oljarskih strojev za oljkarje
-Andria, od 3.-5. 12.
- 3) **Posvet** s poudarkom na kakovosti oljčnega olja -
Andrija, hotel "L'Ottagono", 4.12.

V okviru COI-ja smo bili predstavniki iz sledečih držav: Italija, Francija, Španija, Portugalska, Grčija, Ciper, Turčija, Libanon, Izrael, Egipt, Sirija, Alžirija, Maroko, Hrvaška in Slovenija.

Petek, 3.12.:

Z letališča v Bariju smo imeli organiziran prevoz do hotela v Barletti (središče obutvene industrije), kjer smo prenočevali. Zvečer je bila krajša predstavitev dežele in stanje oljkarstva:

Carlo Hausmann (predsednik ANAGRITUR, Rim): je predstavil ASSO.PR:OLI, eno največjih združenj oljkarjev v Italiji, ki šteje 40.000 članov in je bilo ustanovljeno 1978. v Bariju. Člani združenja obdelujejo skupno 100.000 ha. V Bariju je 132.104 ha vseh oljčnikov od tega 26.000 namakanih. Oljkarjev je okrog 100.000. Povprečna proizvodnja je ocenjena na 300.000 t oljk, oziroma 60.000 t olja.

Oljarn je okrog 400, od tega prek 60 zadružnih. Tradicionalne predelovalne stroje pospešeno zamenjujejo z kontinuirkami.

Pietro Caringella je predstavil smernice delovanja, ki temeljijo na blagovnih znamkah in geografski zaščiti (DOP- zaščiteno poreklo). Odločili so se, da za proizvodnjo dveh tipov olj:

- pristna olja (genuini):
mešanice različnih olj za širšo potrošnjo
- cenjena olja (pregiati):
višja kvaliteta, predvsem tipičnih kultivarjev

Omenjeni so bili projekti oljskih cest, zaščitna znamka ELAION...

V okviru združenja potekajo, v sodelovanju z univerzami in raziskovalnimi centri, raziskave za tehnološke inovacije v smislu cenejše proizvodnje in povečevanja kvalitete.

Francesco Guastamacchia je predstavil tehnologijo pridelave oljk. Glavne sorte so Coratina, Cima di Bitonto in Cima di Mola. Razdalje sajenja se manjšajo; včasih se je sadilo 12x12 m, danes 7x7, 7x5, 6x5. Gostejše sajenje zagovarjajo zaradi boljše izkoriščenosti tal in mehanizacije ter predvsem tam, kjer imajo omogočeno namakanje. Letno povprečje padavin znaša 600 mm, predvsem od jeseni do poletja. Z namakanjem so pričeli pred desetimi leti. Najprej

so namakali interventno, vedno več pa je stabilnih kapljičnih sistemov (viseče cevi). Namakajo v času cvetenja in zorenja (v letu 1999 ni bilo potrebno namakanje). Oljke obrezujejo redno, zaradi zmanjševanja alternativne rodnosti, boljšanja kvalitete, zmanjševanja pojavov bolezní in škodljivcev ter mehaniziranega obiranja. Talno gnojijo glede na analizo tal, listno pa z dušikom do junija nato s kalijem in fosforjem, v septembru pa spet z dušikom. Prevladuje stalna obdelava tal, nekateri uporabljajo herbicide, zatravljeno pa imajo le biološki pridelovalci. Pridelovanje delijo na tradicionalno, integrirano in biološko. Za zadnji dve dobivajo premije (EU + regija). Glavni škodljivec je oljčna muha, proti kateri škropijo največ dvakrat, v juniju tretirajo proti oljčnemu molju. Proti alternativni rodnosti ne uporabljajo fitoregulatorjev.

Corcella Giacomo je opisal načine obiranja. Večino pridelka, 70-75%, oberejo še vedno ročno, s palicami (bacchiatura) tolčejo plodove na mreže. Strojno oberejo le 25-30%. Cena za delavca obiralca, ki dnevno obere 200-300 kg plodov je od 85-100.000 ITL/dan. Cena enega centa oljk se giblje med 60.- 65.000 ITL. Z namenskim obiralnim vibracijskim strojem, ki stane 55.000.000 ITL lahko v šestih urah oberemo 300 dreves.

Sobota, 4.12.:

Dopoldan smo si ogledali demonstracijske poskuse obiranja oljk. Vsi obiralni stroji (tresalniki), ki so bili na ogled, so delovali na principu otresanja (hidravlični vibrator).

Pri "težki" mehanizaciji so bili na voljo namenski obiralni stroji raznih dimenzij in moči ter traktorski (predvsem za goseničarje) priključki. Glavni del obiralnega stroja je vibracijska glava, ki je z verigami obešena na teleskopsko podaljšljivi roki in je težka od 300-600 kg. V glavnem so narejene, da vkleščijo deblo (čim više, zaradi trganja korenin), z manjšimi pa lahko tudi posamezne glavne veje. Ti stroji so primerni tudi za nekatere druge sadne vrste: mandlji, lešniki, orehi, pinje in za industrijsko proizvodnjo višenj, sliv...Učinek pri strojnem obiranju se poveča za 5-7 krat.

Mreže so lahko prosto ležeče, kombinirane z navijalom na prikolici ali na obiralnem stroju, ki se kot obrnjeni dežnik razpostavi pod krošnjo drevesa. Za nas je zanimiva mala izvedba "obrnjenega dežnika", ki ga lahko ena oseba hitro in z lahkoto razporedi pod krošnjo.

Od malih otresalnih strojev za otresanje vej (tipa motorne kosilnice), ki so edini primerni za naše razmere, so bili na ogled trije modeli. Bili so različne teže in otresali z različno frekvenco ter različno blažili prenos treslajev.

Kasneje smo si ogledali oljarno, last kmetije (kmetijskega podjetja) Nicola Campana. Kontinuirka je bila zmogljivosti 3t/h brez pranja plodov. Na velikem dvorišču so prosto skladiščili plodove v boks paletah in v raztresenem stanju v betonskih boksih, od koder so jih jemali z žlico na viličarju.

Liter olja je na drobno stal 7000 ITL (grosistična cena 6-6500 ITL). Za uslužnostno delo zaračunavajo 18.000 ITL/cent oljk.

Po kosilu smo se v Andriji udeležili posveta: Zvrsti oljčnega olja: nove smernice kakovosti.

Romano Zelaschi (Fiere di Parma): Pozdravni govor.

Giuseppe Fontanazza (predsednik odbora Olitech) je opozoril na širjenje trga oljčnega olja predvsem v razvitem svetu ter potencial Kitajske, Indije...Predvsem pa so zanimivi novi proizvajalci: Argentina (v letu 1999 prvič na svetovnem trgu), Čile, Nova Zelandija in velik proizvodni potencial Kitajske, kjer začenjajo s kulturo oljke.

Nujno je nadaljevati z izboljševanjem kakovosti oljčnega olja in zaščititi poreklo.

Ahmed Touzani (COI, Madrid) je prodal pregled kakovosti olja v svetu: na tradicionalen sistem s prešami je pridelanega 79% vsega olja, s centrifugalnimi dekantatorji (kontinuirke) pa le 21%, od tega 6% na dvofaznih in 15% trofaznih.

Vito Savino (Univerza v Bariju) je poudaril pomen kakovostnega sadilnega materiala pri postavljanju novih oljčnikov iz izrazil žalostno ugotovitev, da je cena sadike še vedno odločilna pri nabavi le tega. V Italiji imajo 7000 matičnih dreves iz klonske selekcije.

Giuseppe Mondelli (Certiquality, Milano), ki dela na ustanovi za zaščito porekla je povedal, da ima največji procent olja z zaščitenim poreklom (DOP-Denominazione d'Origine Protetta) dežela Toskana (4%), sledijo Umbrija (2%), Marke (1%)...Puglija (katere je Bari glavno mesto), ki ima 41% italijanske proizvodnje oljčnega olja pa nima nič uradno zaščitenega olja. Navedel je tudi problem razdrobljene proizvodnje olja, saj v Pugliji deluje kar 1430 torkelj (oljarn) in opravi delo, ki bi ga lahko opravile le tri, dobro organizirane velike oljarne. Emotivno je izzval je še prisotne Puglijeze (dobra polovica prisotnih poslušalcev je v tem času že zapustila dvorano), naj že nekaj naredijo za kakovostno zaščito lastnega olja in naj ne le jamrajo nad podjetnimi Toskanci, ki naj bi služili na njihov račun. Ob tem je podal svojo telefonsko številko, če kdo slučajno misli resno.

Severio Massari (Noesis, Bari) je predstavil elektronsko trgovanje z oljčnim oljem.

Riccardo d'Andria (CNR, Napoli) je podstavil ekonomsko upravičenost namakanja oljčnikov.

Carlo Hausmann je predstavil težave z rentabilnostjo majhnih oljčnih nasadov.

Matteo Antonicelli (kmetijski koordinator dežele Puglia) je podal strategijo dviga kakovosti v deželi Puglia.

Nedelja, 5.12.

Odpeljali smo se do mesta Castellana Grotte, kjer smo si ogledali združeno oljarno, zmogljivosti 3t/h. Za razliko od prejšnje so tukaj oljke pred mletjem (z mlinom na kamen) prali, vendar glede na to, da je bila voda umazana in je zaudarjala, to ni predstavljalo neke prednosti. Vse plodove so tu skladiščili pod streho in so bili v plastičnih boks paletah.

Pot smo nadaljevali v zanimivo turistično vas Alberobello z značilnimi hišami - trulli, kjer smo se zadržali na kosilu. Popoldan smo se vrnilo proti Andriji v Castel del Monte, kjer smo si ogledali še letno rezidenco Friderika II. iz 13. stoletja, ki je pod zaščito UNESCO.

Proti večeru smo si v Andriji ogledali pestro razstavo celotne tehnologije v zvezi z oljkami od traktorjev do avtomatske polnilne linije za olje.

Celotno bivanje je potekalo v znamenju ugodnega bivanja in spoznavanja pestrosti italijanske kuhinje. Nekateri smo pogrešali podrobnejšega z domačimi pridelovalci (vodili so nas organizatorji iz Parme in Milana) in bližjega ogleda nasadov. Drugače smo se vozili skozi "oljne gozdove" in na sploh je bila oljka najbolj pogosto drevo. Neki predavatelj je celo opozoril, da včasih ni bilo ravno tako in da so obstajali tudi veliki nasadi mandeljnov, ki pa so za razliko od starih oljčnih nasadov propadli.

Poleg oljčnikov je po deželi precej vinogradov (veliko za namizno grozdje) in vrtninskih površin, teren je namreč v glavnem kraški in bogat s podtalno vodo, ki jo črpajo.

Sestanek Mednarodnega sveta za oljkarstvo (MSO) v Jaenu

Slovenija je postala članica MSO

Sestanka v Jaenu (Španija) sva se novembra 99 udeležili dve predstavnici Slovenije (mag. Mira Zupanc iz MKGP in Viljanka VESEL iz KSS Koper). Srečanje pa je bilo nekaj posebnega zaradi dveh razlogov. Pomembnejši razlog je bil, da smo (Slovenija) se prvič udeležili srečanja kot država članica, kajti z zadnjim dnevom junija 99 je tudi **Slovenija postala članica Mednarodnega sveta za oljkarstvo**. Srečanje v Jaenu pa je bilo bolj svečano kot običajno, saj je organizacija takrat praznovala štiridesetletnico svojega obstoja, temu v čast pa sta nas z obiskom počastila španski kralj in kraljica.

Pri komiteju za ekonomiko so bile pomembnejše ugotovitve naslednje:

- z leti narašča kakovost oljčnega olja,
 - opazna je porast porabe v nekaterih državah kot so ZDA, Japonska, Kanada,...
 - višja poraba na račun promocije MSO,
 - pridelava narašča predvsem v državah EU.
- Pomembnejše ugotovitve in naloge Komiteja za kemijo oljčnega olja in standardov:
- osnova je ugotavljanje pristnosti oljčnega olja,
 - obstajajo določene metode za ugotavljanje razlik med olji različnih sort,
 - veliko pomislekov glede označb na etiketi olja (preveč nepotrebnih podatkov),
 - prepoznavanje preskusnih laboratorijev in degustacijskih komisij (na osnovi teh aktivnosti bo MSO pripravil listo preskusnih laboratorijev in degustacijskih komisij držav članic)

Razmnoževanje in intenzivno oljkarstvo

Viljanka Vesel, univ.dipl.ing.agr. - spec. za oljke in juž. sad. / KVZ Nova Gorica, KSS Koper, tel.: 631 04 78

Mednarodni seminar (Grosseto, 18 -24 oktober 1999) na temo Razmnoževanje in intenzivno oljkarstvo (v organizaciji Mednarodnega sveta za oljkarstvo)

V oktobru 1999 smo se tri predstavnice Slovenije udeležile mednarodnega seminarja, na katerem so bile poudarjene določene teme, predstavljali pa so jih predstavniki različnih držav. Prikazano je bilo svetovno oljkarstvo in smernice (tehnični direktor Mednarodnega sveta za oljkarstvo Ahmed Touzani iz Maroka).

Okroglo mizo na temo razmnoževanje oljk je vodil prof. Antonio Cimato (Italija), ki je prikazal svetovni pregled razmnoževanja oljk. Posamezniki iz različnih držav so predstavili razmnoževanje v svoji državi (Italija, Španija, Tunis), v okviru okrogle mize pa je bila tudi predstavitev fitosanitarnih vidikov pri razmnoževanju. Ob zaključku okrogle mize so še zmeraj ostala odprta nekatera vprašanja kot so: kaj pomeni certifikacija sadilnega materiala, kakšen način razmnoževanja je najboljši, kaj je z uporabo mikropropagacije...Po drugi strani so se udeleženci spraševali, kam gredo vse sadike, ki jih države proizvedejo, glede na to, da ni podpor za sajenje oljk v državah Evropske unije. Predstavniki Španije je pojasnil, da gredo sadike v izvoz in za obnovo starih nasadov, kajti v EU lahko na novo sadijo le z nadomeščanjem starih nasadov. V Tunisu gre ravno tako za obnovo starih nasadov, tako da sadijo na novo na istih mestih, vendar so razdalje bistveno manjše. Pomembna vprašanja so se odpirala tudi pri matičnih drevesih. Zaradi izkušenj ob zadnji močnejši pozebi, so se Italijani odločili, da imajo določen del matičnih dreves v loncih v rastlinjakih, zato da imajo kljub pozebi dovolj materiala za

razmnoževanje v naslednjih letih. Italijani so tudi pojasnili njihov način pridelave certificirane sadike, ki je zelo kompliciran - potrebno je testiranje na (trenutno) 12 virusov, čeprav so se na oljki pokazali znaki samo pri pojavu enega od teh virusov. Elisa testi, ki jih uporabljajo za ugotavljanje prisotnosti virusov so se dobro obnesli. Pri razmnoževanju je bil poudarjen tudi genetski vidik. Izboljšanje izhodiščnega materiala (izbrane primerne sorte, avtohtone sorte in klone) je pomembno zaradi ekonomskega vidika, kontrole geografskega porekla... Dobro poznavanje obstoječega materiala nam povzroča manj težav, bolezni... Značilnosti oljke so: obstoj naravnih križanj, velika morfološka variabilnost, velik vpliv okolja na sorte, veliko imen za eno sorto in istih imen za drugo sorto (velikokrat nejasen izvor sorte), stabilnost in homogenost sort. Za ugotavljanje sort se uporabljajo različni načini (genetski, encimski, molekularni markatorji...), vendar je nujno potrebno sorte tudi morfološko opisati in ugotoviti njihove agronomske lastnosti (začetek rodnosti, polna rodnost, vsebnost olja, velikost plodu,...). Ob zaključku je prof. Antonio Cimato poudaril, da se morajo v vsaki državi sami



➔ (do 30.10.2000).

Osnovne naloge komiteja "Agrotehnika" in ugotovitve so:

- genetske izboljšave, ohranjanje sort, zbiranje genetskih rezerv (nakazana je tudi možnost, da se v projekt vključi Slovenija),
- determinacija sort s pomočjo morfoloških opisov,
- pilotski nasadi z ugotavljanjem možnosti izboljšanja kakovosti oljčnega olja,
- izobraževanje za uporabnike (sadilni material, certifikacija sadik, predelava, intenzifikacija v nasadih...),
- MSO podpira razvojne naloge, premajhna pa je povezava med temi in raziskavami ter uporabniki,
- seminarji v naslednjem letu naj bi bili predvsem na temo: intenzifikacija, izmenična rodnost - alternanca in certifikacija sadilnega materiala.

Komite "Okolje" je v prejšnjem letu komaj začel z delovanjem, poudarek pa je na trajnostnem razvoju panoge. Osnovne naloge so: uporaba vegetacijske vode za namakanje, uporaba podproduktov predelovalne industrije, ohranjanje tal - proti eroziji, racionalna uporaba vode za namakanje in oljkarstvo v

marginalnem območju.

V zadnjem času se poudarja promocija, zato ima komite "Promocija" veliko dela. Osnova za promocijo so ugotovitve zdravnikov o pozitivnem učinku oljčnega olja na zdravje, zato oljčno olje promovirajo predvsem skozi to. Promocija poteka preko mediteranske kuhinje, degustacije oljčnega olja, sodelovanja z inštituti za gastronomijo, s pomočjo novinarjev, restavracij, gastronomov, konferenc in seminarjev.

Na zaključni seji pa je tako kot vsako leto prišlo do zamenjave predsednika MSO za naslednje leto - predsednik je postal predstavnik Izraela, kar je že bilo dogovorjeno v Nikoziji. V zvezi s tem so nastopile težave, saj nekateri niso odobrvali tega zaradi političnih razlogov.

V okviru srečanja smo se udeležili tudi dveh strokovnih ekskurzij, kjer smo si ogledali oljarne, obiranje oljk (strojno), predelavo, polnilno linijo in Postajo za oljkarstvo in oljarstvo - Estacion de Olivicultura y Elaiotecnica Jaen (Mengibar). Ta deluje že od 1901 leta in se ukvarja z oljkarstvom (selekcija sort, obdelava, namakanje, gnojenje, obrezovanje...) in oljarstvom

odločiti o načinu razmnoževanja, predvsem pa je potrebno skrajšati obdobje brez rodnosti.

Druga okrogla miza je bila posvečena certifikaciji sadilnega materiala, kjer so posamezniki iz Grčije, Španije, Izraela, Maroka in Italije predstavili način dela na tem področju v svoji državi. Zanimivo je bilo, da so različne države EU, predstavile drugačen način pristopa in dela, čeprav jih vežejo skupne regulative.

Najbolj s pričakovanjem smo dočakali okroglo mizo o ukrepih za zvišanje učinkovitosti in produktivnosti nasadov, kjer so ponovno predstavili modele po različnih državah (Španija, Italija - sever, Grčija - Kreta, Izrael, Italija - jug, Tunis). Španija je poudarila dejstvo, da je potrebno s čim nižjim vlaganjem doseči čim boljši pridelek najboljše kakovosti. Različni dejavniki vplivajo na zvišanje pridelka. Zelo pomembna je svetloba in s tem v zvezi primerna gojitvena oblika in sadilna razdalja, velik pomen pripisujejo tudi drugim zunanjim dejavnikom (podnebje - padavine, razporeditev temperatur..., tla). Seveda pa je velik tudi vpliv sorte (zrelost, vsebnost olja, rodnost, sestava olja...), mehanizacije (obiranje, rez, obdelava), sadike, priprave tal, prehrane in gnojenja... Za pridelek je zelo pomemben volumen krošnje (m³/ha), kajti le ob primernem volumnu lahko dosegamo visoko rodnost. Pri vseh je bil velik poudarek na zmanjšanju stroškov v nasadu. Glede na to, da predstavlja obiranje in obrezovanje velik del stroškov, je bilo veliko besed na ta račun.

Zanimiva tema je bil trajnostni razvoj oljkarstva, katerega osnova je ekološki, socialni in ekonomski vidik, in varovanje okolja. To je razvoj, ki zadostuje potrebam, ne da bi ogrozil možnosti za naslednje generacije in njihovo zadostitev potreb. Poudarek je na varstvu okolja, kjer spremljamo pojav škodljivcev in pri ukrepih pazimo na porabo fitofarmaceutskih sredstev. Uporabljamo integrirano varstvo (tudi integrirana pridelava), sadimo v primerno okolje in poskušamo ohraniti tla, kakovost vode...

Smeri potrošnje oljčnega olja in načini valorizacije proizvoda (oljačnega olja) je bila tema zadnje okrogle mize, kjer so bili podani problemi trženja oljčnega olja. Velike razlike so med notranjim trgom, trgom EU in svetovnim trgom. Notranji trg bi moral biti najbolj občutljiv na kakovost, čeprav je velikokrat cena nizka. Evropski trg (EU) želi ekstra deviško oljčno olje (Anglija, Francija, Benelux, skandinavske države...), kjer lahko dosega višje cene, stroški pa so vsekakor višji. Svetovni trg je bistveno

drugačen, saj je število prebivalcev visoko, vendar je kakovost osnova. Nujno je izobraževanje potrošnikov, specialistov za prehrano in vodij restavracij, da jih poučimo o razlikah različnih kakovosti oljčnega olja. Veliko olja se prodaja nestekleničeno in pod ceno, sicer pa vprašanje kakšne kakovosti. Zanimive so bile primerjave z vinom pred tem - tam bi se morda lahko oljkarji kaj naučili. Za dobro trženje olja je potrebno oblikovanje blagovne znamke in zaščitene ali kontroliranega porekla, posvetiti pa se je potrebno tudi poznavanju potrošnika.

Profesor iz Izraela je podal zanimivo temo z naslovom: Izkušnje in predlogi raziskovalca raziskovalcu. Oljka je najstarejše gojeno drevo, katere pridelek je služil tudi kot gorivo. Modernizacija je drugje bolj prodrta kot pri oljki, ker je tradicionalna kultura. Raziskave so skoraj izključno vezane na zadnjih petdeset let. Veliko je še nerešanih problemov, ki jih je potrebno raziskati: dolgo obdobje do rodnosti, rodnost, predelava, izmenična rodnost, odpornost na bolezni in škodljivce, razlike med regijami v olju, sadike, viruse, ki delajo dejansko škodo na oljki, selekcija - pogoj za izenačen nasad, ugotavljanje genetskega materiala območja (prisotnost različnih sort), oblikovanje novih boljših sort s križanji, mehanizacija, kakovost olja - kaj je in kaj vpliva na kakovost, primeren čas obiranja glede na sorto... Za vse raziskave je nujno mednarodno sodelovanje, saj je dela za vse veliko.

Čisto ob zaključku smo prisluhnili prof. Antoniu Morettiniju, ki nam je podal temo Oljčno olje in zdravje, kjer je poudaril, da večino študij v zvezi s hrano delajo v Ameriki, zato je še zmeraj premalo narejeno na oljčnem olju. Zanimanja za take študije je veliko, vendar se običajno zatakne pri denarju, pa čeprav ugotavljajo pozitiven vpliv oljčnega olja na pojav rakastih obolenj in obolenj srca in ožilja.

Seminar, ki ga je organiziral Mednarodni svet za oljkarstvo v sodelovanju z drugimi inštitucijami, je vključeval številne tematike in probleme, zanimivo pa je bilo, da so jih obdelali strokovnjaki različnih držav in nam podali različne izkušnje. Ob tej priliki sem se ponovno prepričala (tako kot pred leti na seminarju v Maroku), da na takih seminarjih pridobiš veliko novih spoznanj, ki jih lahko s pridom izkoristiš pri nadaljnjem delu in posredovanju teh informacij do porabnika.

➔(načini predelave, avtomatizacija, shranjevanje oljk, olj, germoplazma - ohranjanje...). V okviru te potekajo tudi razni tečaji in specializacije, vključeni so tudi v različne projekte (npr. Projekt za izboljšanje oljčnega olja preko COI, kjer so vključene tudi druge države). Ogleдали smo si tudi sortiment oljk, ki je bil posajen 1986 in vključuje 168 sort oljk (vsake sorte po dve drevesi).

Udeležba na srečanju COI je poleg naštetega doprinesla še veliko več - ob številnih sprejemih, ob pavzah in na ekskurzijah smo imeli možnost spoznati posameznike, ki se ukvarjajo z oljkarstvom in tudi od njih dobiti nekaj informacij. Seveda pa moramo poskušati čim prej dobiti informacije (glede na to, da je Slovenija vključena v COI), kako lahko čim več odnesemo od članstva v COI. (V.V.)

Na desni strani objava v časopisu "JAEN" 17. novembra 1999:
Slovenija je zadnja država, ki se je vključila v Mednarodni svet za oljkarstvo...

¿
acción
alar
gas.



El presidente esloveno, Milica Kucan, planta un olivo en la sede del COI.

Eslovenia ha sido el último país incorporado al Comité Oleícola Internacional. Su aval para firmar el convenio son las 880 hectáreas de olivos que tiene.

TEXTO: JUAN A. SILES BARRANCO FOTOGRAFÍAS: COI/RAFAEL CASAS

Eslovenia, el aval de 880 hectáreas de olivos

iro
seba-
nibles
y vida
es que
rán, so
a co-
Bepri
notva-
, pero
cía.

DNEVI OLJK

Program
Sobota 3. Junija 2000

ob 9.00 uri
TURNIR V MALEM NOGOMETU
Igrišče pri podružnični šoli Korte

ob 10.00 uri
OLJKA ALI TE POZNAM?
Tekmovanje četrtošolcev (šola Korte)

ob 13.00 uri
OTVORITEV RAZSTAVE
Zadružni dom Korte

ob 13.00 uri
**FINALE TEKMOVANJA
"OLJKA ALI TE POZNAM"**
Zadružni dom Korte

ob 17.00 uri
**OKROGLA MIZA "GEOGRAFSKO
POREKLO OLJČNEGA OLJA
SLOVENSKE ISTRE"**
Zadružni dom Korte

ob 18.30 uri
**XVI. REDNI ZBOR OLJKARJEV
SLOVENSKE ISTRE**
Zadružni dom Korte

ob 20.30 uri
**PODELITEV PRIZNANJ IN
KULTURNI PROGRAM**
Pred zadružnim domom Korte

ob 21.00 uri
**ZABAVA S PLESOM - ansambel
PRIMORSKI FANTJE**
Pred zadružnim domom Korte

Nedelja, 4. Junij 2000

ob 13.00 uri
**OTVORITEV
PRENOVLJENEGA
VAŠKEGA DOMA V
CETORAH**

ob 14.00 uri
ŠAGRA - CETORE 2000

Na vse prireditve prost vstop.
Za dodatno gostinsko pomoč bodo poskrbele kmečke žene, osmičarji, Saladja Izola, gostilna Korte in srednja gostilna in turistična šola Izola. Možna bo tudi degustacija in nakup oljčnega olja, vložnih oljk, izdelkov iz medu in izbranih boteličnih vin.

Podpore za SIPS - Slovenska integrirana pridelava sadja

V lanskem letu je bil prvič v razpisu **Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano** tudi razpis za **podpore** integrirani pridelavi sadja, čeprav je sistem integrirane pridelave pri pridelovalcih jabolk v Sloveniji že dalj časa poznan. Podpora je znašala **60.000 SIT/hektar**, od česar je bilo nekaj potrebno odšteti za kontrole in organizacijo. Lani je bilo na razpis prijavljenih **22 pridelovalcev**, predvsem oljkarjev, vendar jih **9 obupala**. **13** jih je v lanskem letu bilo vključenih v integrirano pridelavo, podpore pa so dobili tisti, ki so vse obrazce pravočasno oddali. V lanskih številkah našega glasila sem zaradi tega, da bi lahko bili vsi seznanjeni z možnostjo uveljavljanja sredstev, dvakrat tudi zapisala nekaj o tem. Očitno pa imajo oljkarji preveč denarja, saj se jih je zelo malo odzvalo razpisom. V letošnjem letu se je prijavilo skupno **38 pridelovalcev**, večina oljkarjev. Priznati pa je potrebno, da se jih veliko prestraši obrazcev in obratovnih zvezkov, čeprav to ni tako zahtevno opravilo, kot sicer izgleda. (VV)

Obisk izvršilnega direktorja Mednarodnega sveta za oljkarstvo

V začetku aprila (4. in 5. april) je Slovenijo počastil z obiskom izvršilni direktor Mednarodnega sveta za oljkarstvo (MSO) gospod **Fausto Luchetti** s svojo soprogo in tehničnim direktorjem **Ahmedom Touzanijem**. Prvi dan je bil posvečen regiji, kjer oljka uspeva, medtem ko je bil drugi namenjen uradnim obiskom v naši prestolnici. Dobili smo se na sedežu Kmetijsko veterinarskega zavoda Nova Gorica skupaj s predstavniki iz Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (direktor Kmetijske svetovalne službe Slovenije - **Boris Jež**, **Alenka Marjetič** in **Barbara Rogel** iz prehranskega sektorja in **Marko Verbič** iz sektorja za mednarodno sodelovanje). Na Zavodu jih je sprejela direktorica **mag. Darinka Blažica**, poleg pa smo bili vodja KSS Primorske **Stojan Ščuka**, vodja laboratorija **mag. Miran Vodopivec** in **Viljanka Vesel**. Moja naloga je bila predstavitev oljkarstva Slovenije. Iz Gorice smo šli na ogled oljčnika in ogled kleti v Brda. Po končanih ogledih smo se napotili v Slovensko Istro, kjer smo si skupaj ogledali pridelavo sadik v Kmetijski zadruzi Agraria Koper. Dogodek, ki je sledil, je bil pravzaprav najbolj zanimiv, saj smo v **Izoli posadili 300.000 oljko** (prvič toliko, kot jih je bilo v Slovenski Istri pred močno pozebo 1929 leta) in s tem tudi prišli do **1000 hektara** (po evidencah sajenja v zadnjih 20 letih). Tega se je udeležil tudi minister za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano **Ciril Smrkolj** in podsekretarka **mag. Mira Zupanc**. Seveda pa brez naših treh županov (županja **Izole Breda Pečan**, **Pirana Vojka Štuler** in župan **Kopra Dino Pucer**) tako pomembnega dogodka ne bi mogli primerno obeležiti. Uradno je oljko posadil izvršilni direktor MSO gospod **Fausto Luchetti** s pomočjo ministra, gospoda **Touzanija** in vseh treh županov. Po kosilu smo si ogledali oljčni nasad na Ronku, oljarno v Izoli in laboratorij (Labs). V oljarni je **Angelo Hlaj** predstavil delo Društva (DOSI), **Milena Bučar - Miklavčič** pa je predstavila raziskave na tem področju in težave s katerimi se srečujemo pri delu na področju oljkarstva. Naslednji dan so goste sprejeli na Ministrstvu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, kasneje pa so imeli sprejem pri **Milanu Kučanu**, **Marjanu Podobniku** in **Janezu Drnovšku**. (VV)

