

OLJKA

GLASILO DRUŠTVA OLJKARJEV SLOVENSKE ISTRE

Letnik XIII. št.1/2005



Društvo Oljkarjev Slovenske Istre





UVOD

Dino Pucer, predsednik UO
DOSI

Pred Vami je prva številka Oljke v letošnjem letu. Tudi to številko je uredil g. Bojan Butinar. Za svoje uredniško delo se je odrekel honorarju, za kar se mu v imenu UO zahvaljujem. Čeprav smo že lansko leto napovedovali, da bo revija Oljka glasilo Zveze društev oljkarjev Slovenije, se do danes to še to ni zgodilo. Oljgarsko društvo Štorta, ki naj bi o tem pripravilo skupni dokument, tega še ni storilo.

Aktivnosti v društvu potekajo po programu, ki smo ga sprejeli na zboru v aprilu leta 2004. Naj tu naštejemo samo nekaj pomembnih aktivnosti, ki smo jih v letošnjem letu izvedli: pridobitev certifikata za Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre z geografskim poreklom, ki ga je dobilo društvo za dobo štirih let, 36 posameznikov pa za dobo enega leta. Večji del sredstev za izvedbo certificiranja sta prispevali država in EU. Odobrena so nam bila sredstva za študijo o strateškem razvoju oljkarstva v Slovenski Istri z vidika možnosti širitve površin in trženja. Izdelavo študije smo ponudili UP ZRS Koper. Študija naj bi bila končana do konca leta 2006.

UO je na eni izmed sej posvetil posebno pozornost zakonu o dohodnini, ki jo moramo oljkarji plačati od prihodkov, razen 20% priznanih stroškov. Za nadaljnji razvoj oljkarstva je taka obremenitev prehuda in pomeni izničenje vseh dosedanjih naporov, ki smo jih vložili v razvoj te panoge, ki je pomembna ne le, ker je oljčno olje eden od dejavnikov zdrave prehrane, temveč, ker so so oljčniki tudi krajinska značilnost našega turističnega območja. Vsem ustreznim državnim organom in primorskim poslancem smo predlagali, naj ostane merilo za obdavčitev tudi v bodoče katastrski dohodek. Dopis z obširno obrazložitvijo smo poslali skupno z društvi oljkarjev Brd in Šempetra.

Pri ministrstvu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano se je dvakrat sestal novi Svet za oljkarstvo. Člani tega sveta so tudi predstavniki društvenih organizacij, kar daje določeno upanje, da bo ministrstvo upoštevalo tudi naše predloge in pripombe. Žal pa ugotavljamo, da je strokovnost zaposlenih na MKGP neustrezna in da se nesoglasij in problemov med državo in EU ter znotraj ministrstva med kmetijskim in prehranbnim delom ne rešuje. Zaradi takega stanja še nismo ničesar dorekli o organiziranosti oljkarjev, prav tako pa ostaja nerešena vrsta strokovnih problemov

Za organizacijo Dni oljk smo zaprosili vse vaške krajevne skupnosti v Slovenski Istri. UO se je za letošnjo prireditev odločil za Dekane. Ob tej priliki se zahvaljujemo vsem krajevnim skupnostim, ki so pripravljene sodelovati pri organizaciji te prireditve, in z veseljem pričakujemo njihovo pripravljenost tudi v naslednjih letih.

Na zahtevo skupine pridelovalcev oljk vam v današnji številki predstavljamo predlog Pogodbe o ustanovitvi konzorcija pridelovalcev oljčnega olja. Konzorcij je ena izmed oblik organiziranosti. Prosim vse, ki jih zanima članstvo v konzorciju, da nam posredujejo svoje pripombe in tako pomagajo izboljšati obstoječi tekst.



Vanja Dujc, oljkar

VZPON ALI PROPAD OLJKARSTVA NA OBALI

Pred kakim mesecem je DOSI organiziral podelitev prvih certifikatov za oljna olja z geografskim poreklom Slovenske Istre. Lep zaključek večletnega dela. Ob tej priložnosti je organizator pripravil tudi tiskovno konferenco z omenjenim naslovom. Poročevalci so takrat prvič javno spregovorili o možnem neugodnem scenariju obalnega in slovenskega oljkarstva. Vendar je tema tako pomembna, da bi morali o njej razmišljati, pa tudi ukrepati vsi obalni oljkarji.

OBALNO OLJKARSTVO V MINULIH OBDOBJIH

Za oljko v naših krajih je značilno izrazito nihanje. Po obdobju postopne, a vztrajne širitve oljčnih nasadov v bolj oddaljenih časih (do srede 19. stoletja) je prišlo v prvi polovici minulega stoletja do popolnega obrata. Zaradi izseljevanja kmečkega prebivalstva, opuščanja kmetovanja, skratka, zaradi nedonosnosti, je oljka skoraj povsem izginila s slovenske obale. Prvi poizkus v petdesetih letih preteklega stoletja, da bi oljčne nasade ponovno obnovili, ni bil uspešen. Po letu 78 je prišlo do drugega poizkusa, tokrat s postopnim, a vse večjim uspehom. Izjemen razcvet pa je oljka pri nas doživela v zadnjem desetletju prejšnjega stoletja, ko se je število z oljko zasajenih hektarov podvojilo. V zadnjih letih prihaja do umirjanja sajenja oljk. Prvič letos se pojavlja v

tem času tudi še neprodano oljčno olje. Marsikoga je pričelo skrbeti, ali bo v bodoče oljčno olje možno prodati ter po kakšni ceni. Pojavljajo pa se tudi najbolj črnoglede napovedi, kaj naj bi se z oljkami dogajalo v bližnji prihodnosti.

RAZCVET OLJKARSTVA V DEVETDESETIH LETIH

Da je v devetdesetih letih lahko prišlo do tako množičnega sajenja oljčnih nasadov, je morala biti izpolnjena vrsta med seboj tudi prepletenih in povezanih razlogov. 10 let je dokaj široka in dobro organizirana ekipa strokovnjakov in zanesenjakov vlagala mnogo truda v večanje kakovosti oljčnega olja in večanje rodnosti nasadov. S strokovnim delom in prizadevanjem te ekipe in s povečanim povpraševanjem po oljčnem olju je povezana stalna rast cene oljčnega olja. Tu so še nepovratne subvencije pri obnovah nasadov. Vse to je privabljalo investitorje v nasade. Končni rezultat ugodnega spleta okoliščin je 1300 ha posajenih oljčnih nasadov, postopno večanje količinskega donosa nasadov, večanje kakovosti oljčnih olj, pa certificiranje geografskega porekla našega oljčnega olja. Čemu torej skrbi, kako bo v naprej?

POZABLJENE ALI ZAMUJENE MALENKOSTI

V zadnjem času med oljkarje postopoma prihajajo tudi druga, manj ugodna spoznanja. Gre za spoznanje, da se v urejenih tržnih razmerah blago prodaja ustrezno embalarano. O tem nas je lansko leto seznanil in to od nas tudi zahteva Pravilnik o oljčnem olju. Prav tako ni pričakovati, da bi večje količine oljčnega olja v bodoče še lahko prodali doma na dvoriščih in v kletih. Ureditev polnjenja in embalaže bo lastno, pridelovalsko ceno oljčnega olja ustrezno povišalo. Ta se bo v naših razmerah po izračunih agronoma gospoda Mirana Sotlarja znašla med 2.200 in 2.700 sit. Koliko bodo za prodajo na drobno zahtevali trgovci in kako uspešno bodo prodajali, pa še ne vemo. Vsekakor se bo cena olja dodatno zvišala, ali pa bomo prodajali v lastno izgubo. Imamo tudi nov Zakon o dohodni-





ni. Večina oljkarjev prodaja sedaj olje po omenjenih cenah, torej brez dobičkov in le za pokritje stroškov. Po novem zakonu bo kar 80% tega dohodka obdavčenega, kot da je dobiček. Tu so še zakupne pogodbe s Skladom, v katerih smo zakupniki vsak dan manj zaščiteni. Slučajno? Novo nastali kapitalisti bi radi pokupili prav vsak košček naše obale. Razlogov za skrb torej ne manjka.

Priznati moramo, da se te, za nas skrajno neugodne zadeve razvijajo povsem mimo nas, brez naše aktivne udeležbe. Česa torej nismo naredili, pa bi morali, da bi prihodnost pričakovali manj zaskrbljeno? Nismo se organizirali v združenje pridelovalcev, ki bi nas ustrezno zastopalo. Nismo uspeli motivirati obalnih občin, da bi se za reševanje naših problemov bolj zavzele pri državni upravi. Nimamo ustreznih kontaktov z Ministrstvom za kmetijstvo, ki se tako z nami o naših problemih pogovarja z dobro mero arogantne vehemence. Zakon o dohodnini nas je presenečene in nepripravljene postavil pred dejstvo.



V minulem obdobju smo res opravili veliko dela, a žal premalo. Poslovna politika, ki bi jo potrebovalo 1.300 ha oljčnih nasadov in bližajočih se vsaj 600 ton oljčnega olja, nam je namreč popolna španska vas. V resnici smo lahko zelo zaskrbljeni. Oljčne nasade, ki ekonomsko ne bodo preživele, bo namreč ponovno in zanesljivo prerasla robida.

KAJ IMATA OLJKA IN KRAVA SKUPNEGA?

Danilo Markočič

Odgovor je čisto preprost. Nič razen skupnega ministrstva v beli Ljubljani. Zato bo ugibanje o uspehu na progi, na kateri se pomerita oljka in krava, sila enostavno in brez možnosti napake v napovedi končnega rezultata. Zakaj pa je potrebna primerjava med oljkarstvom in živinorejo? Do tega razmišljanja in primerjanja dveh povsem različnih panog me je privedel odnos in pozornost, ki smo ga deležni oljkarji.

Težave z evidenco, ki ji pravimo register pridelovalcev...trajajo že dobro leto. Uspeli smo se vpisati in po teh evidencah je oljčnih nasadov v Sloveniji nekaj manj kot 400 ha. Kam pa so odšli oziroma zakaj niso vpisani še ostali, ki jih po ortofotoposnetkih lahko razpoznamo za oljčne nasade, in jih je za okoli 900 ha? Nekaj je takih oljkarjev, ki so "furbi" in v strahu, da jih ne bo davek pobral, tiho in kljub zakonskim obveznostim niso naredili nič. Drugi pa se že nekaj časa spopadajo z izpolnjevanjem in usklajevanjem obrazcev za vpis v register. Ne eni ne drugi tako nimajo možnosti zahtevati subvencij (ki so za oljko v obliki pridelovalne pomoči, integrirane pridelave, omejenih možnosti pridelave,...), ker pač niso v registru-evidenci, ki je eden izmed pogojev za kandidiranje za subvencijska sredstva. Ni strahu! Če je kandidatov za subvencije med, denimo, oljkarji manj, je več možnosti in sredstev za druge, denimo za živinorejo. Torej 1:0 za kravo, ki smo ji določeno prednost prepustili sami.

Druga disciplina v naši zgodbi je napovedana sprememba subvencij. S principa pridelovalne pomoči, ki je v veljavi zdaj, in po kateri lahko višina subvencije znaša na 1 ha oljk tudi preko 150.000,00 sit (kar lahko preberete v Uredbi za leto 2004), naj bi prešli na tako imenovani regionalni princip, kar pomeni, da bomo fond, ki ga ima Slovenija na razpolago za subvencioniranje, delili s celotno kmetijsko površino. In izračun je pokazal, da bo taka regionalna pomoč znašala na 1 ha oljk ob istem principu (pridelovalna pomoč...) celih 25.000,00 sit. Prav ste ugotovili, razlika je šla v travnike itd... Kaj to pomeni? Prvič pomeni, da so, recimo, travniki po vložnem delu in sredstvi izenačeni z nasadi??? Drugič to pomeni 2:0 za kravo.



Pa smo že pri tretji točki. V Sloveniji, predvsem v Slovenski Istri, raste preko 1.300 ha oljčnih nasadov (oljka je za jablano druga najbolj razširjena sadna vrsta glede na površino, ki jo zaseda). Res je velika večina nasadov mladih in šele prihajajo v polno rodnost. Kljub temu smo bili minulega novembra in decembra pred torklami priča velikemu zanimanju oljkarjev za vpis v vrsto za predelavo. Torklarji in tudi sami smo trdili, da je bila sezona zelo dobra, ena izmed najboljših zadnjih let. Glede na uradno prijavljeni pridelek je bil njen rezultat 33 ton oljčnega olja. Ni napaka v podatku, prav ste prebrali, da smo pridelali in prijavili 33 ton oljčnega olja. V uradnih evidencah je in bo zapisano, da je Slovenija v letu 2004 pridelala 33 ton oljčnega olja. V Bruslju nas bodo vprašali in upravičeno zahtevali pojasnilo, zakaj smo zahtevali in z argumenti utemeljevali kot najmanjšo kvoto za Slovenijo 600 ton oljčnega olja, če smo ob idealni letini pridelali 33 ton oljčnega olja? Pa smo spet tam, ko tekme nočemo zmagati in sami sebe spotikamo. Zakaj? Nekdo se bo vprašal, ali za tako nizko in nepomembno proizvodnjo (33 ton oljčnega olja) res nujno potrebujemo takšne strokovne službe na Obali. Ali ne bi bilo bolje, da denar ministrstvo smotrneje vlaga v druge panoge... Rezultat je jasen: 3:0.

Ob pregledu pogojev za subvencioniranje (posodobitev strojne opreme in investicij) iz programa SAPARD ter seznama dobitnikov teh sredstev, ki so zagotovo dobrodošel vzvod na vsaki kmetiji, pa je slika spet jasna. Ni variante, da bi se lahko sadjarji (oljkarji) sploh prijavili za sredstva za nakup, denimo, traktorja (že sama omejitev moči stroja daje prednost tistim kmetovalcem, ki pri svojem delu potrebujejo traktor z 80, 100 in več KM moči). V oljčnik ali sadovnjak bi zagotovo težko spravili takšen (poljedelski) stroj. Bežen pogled na seznam dobitnikov teh sredstev pa spet pokaže na prednost določenim panogam. V Slovenski Istri sta bila uspešna dva kandidata. Oba dobitnika skupaj sta iz programa SAPARD prejela sredstva v višini dobrega traktorja. Na semaforju že piše 4:0.

LETOŠNJA NOVOST JE ZAGOTOVO "DOHODNINSKI DAVEK",

ki je v svoj objem stisnil tudi oljko. Nič več ne bo tako, kot je nekoč bilo, danes je nov dan, so besede, ki nas spominjajo na našo

novi pot. Strinjam se, da je potrebno dati državi, kar ji gre, vendar mora tudi država razumeti, da sme vzeti tisto, kar ji pripada, lahko malo več, vendar ne vsega. V skladu z Zakonom o dohodnini (spremembe se že pripravljajo) imamo naslednje možnosti:

- ob prodaji oljčnega olja lahko organizacija, ki smo ji oljčno olje prodali, izda za nas račun. Pristojen davčni urad bo na podlagi tega obračunal 25 odstotkov normiranih stroškov in 10 odstotkov akontacije dohodnine. Ob prijavi dohodnine za leto 2005 bomo (marca 2006) namesto katastrskega dohodka prijavili obračun (po odločbi) v dohodninski napovedi.
 - Druga možnost je vodenje enostavnega knjigovodstva. Seveda ob upoštevanju, da je bruto dohodek na kmetiji nižji od 3.900.000,00 sit. To pomeni, da si odpremo knjigo izdanih računov ter ob zaključku leta prijavimo na pristojnem davčnem uradu promet. Od tega nam urad izračuna 25 odstotkov normiranih stroškov in 10 odstotkov akontacije dohodnine... V obeh primerih ni možnosti uveljavljanja stroškov (gnojila, zaščitna sredstva, zakupnina, amortizacija, stroški predelave-mita....).
 - Tretja možnost je vodenje računovodstva, ki omogoča poleg izdanih računov uveljavljanje stroškov, zato bo verjetno razlika med prihodki in odhodki manjša. Pojavita pa se najmanj dve vprašanji: kako obračunati strošek "sosedstva pomoč" (stroški obiranja oljk zanašajo približno 50 odstotkov in se opravijo s pomočjo znancev - ni pogodbe o delu itd.), kot tudi način obračunavanja lastnega dela (strojna dela, strokovna v obliki rezi...).
- Seveda je predvidena lastna uporaba oljčnega olja na družinskega člana (okoli 25 litrov), ki se odšteje od mase za obračun dohodnine.

KATERA VARIANTA JE NAJBOLJŠA?

Nobena, ker bodo predvidene dohodninske dajatve spodbudile nelojalno konkurenco. Zakaj? V Slovenski Istri je velika večina oljkarjev, ki ima nasad manjši kot 0,3 ha, kar pomeni pridelek nekaj 100 litrov oljčnega olja. Za takšno količino se oljkarju res ne izide račun za nastop na trgu z obliko-



vanjem lastne blagovne znamke in s stroški, ki izhajajo iz raznih programov - kontrola za geografsko poreklo itd... Oljke lahko brez težav obere v krogu znancev, ki so tudi končni kupci pridelka, in tako je lahko krog sklenjen mimo - "na črno".

Drugače pa je za tistih 70 oljkarjev ki imajo 1 ha in večje nasade. Tu se pojavijo večji tržni viški, zaradi boljše prodaje si želijo ti oljkarji ustvariti blagovno znamko, pridobiti geografsko poreklo, kar pomeni dodatne stroške in riziko v obliki finančne discipline (beri izdan račun - neplačano oljčno olje). Palica ima vedno dva konca, tako obstaja tudi za te oljkarje možnost vodenja računovodstva in s tem prevzem dodatnih stroškov (približno 250.000,00 sit letno za računovodski servis) ali pa zmanjšanje pridelka in čakanje na boljši čas. Ta se kaže v napovedani spremembi in sprejetju davka na kmetijo (po avstrijskem modelu), ki naj bi začel veljati že za leto 2006/7. Avstrijski model predvideva ocenitev vrednosti kmetije in na podlagi tega izračun davka. Temu bi lahko rekli neke vrste ponovno ovrednoten katastrski dohodek, ki ga plačujemo vsi (zakupniki in lastniki zemljišč).

Menim, da bi se morala država ob predvidenih spremembah Zakona o dohodnini za zajem željenega vira (denarja) okleniti katastrskega dohodka (morda z nekaj popravki), ker bi tako zajela vse, lastnike in zakupnike kmetijskih zemljišč.

Nekdo je rekel: "Ne moreš me tako malo plačati, kolikor jaz lahko malo delam!" Že v času faraonov so vedeli, kako obračunati dajatve, saj so jih vezali na zemljo in pričakovani pridelek, ki ga mora določena parcela dati. Prevedeno to pomeni, da nas predlagani obračun davka sili, da iz oljčnikov pobereimo čim manj in s tem ustvarimo nižje stroške (katastrskega dohodka ni več, plačamo le zakupnino, manj je fizičnega dela...), z nizkim pridelkom je manjša akontacija dohodnine in ne oljkar in ne država ne moreta biti zadovoljna z izplenom. To ni rešitev. *Izhod je v spremembi Zakona o dohodnini tako, da se bo do prehoda na avstrijski model Zakon popravilo in obračunalo davek po prirejenem katastrskem dohodku.*

USTANOVITEV IN DELOVANJE "NOVEGA" SVETA ZA OLJKARSTVO

Milena Bučar-Miklavčič,
predsednica Sveta za oljkarstvo

Z vstopom Slovenije v Mednarodni svet za oljkarstvo (International olive oil council) je zaradi načina delovanja IOOC nastala potreba po ustanovitvi Nacionalnega odbora za oljkarstvo RS v okviru Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Za predsednico odbora je bila imenovana direktorica Kmetijsko gozdarskega zavoda Nova Gorica, imenovane pa so bile tudi posamezne delovne skupine po področjih delovanja IOOC. Tako je bil za področje kemijskih metod in standardov imenovan v IOOC Bojan Butinar (UP ZRS).

Z vstopom Slovenije v EU pa je Nacionalni odbor za oljkarstvo zgubil prvotni namen (sodelovanje z IOOC), saj zdaj EU delegira posameznike v delovne skupine pri IOOC, vseeno pa je ostala velika potreba po imenovanju organa, ki bi združeval vsa področja oljkarstva.

Zato je na pobudo dr. Lucije Čok, rektorice Univerze na Primorskem, minister za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, dr. Milan Pogačnik, s sklepom št. 324-213/2004/2 z dne 26.10.2004 ustanovil SVET ZA OLJKARSTVO.

Naloge sveta za oljkarstvo so podajati strokovna mnenja k odločitvam na področju oljkarstva, zlasti k:

- pomembnejšim predpisom na področju oljkarstva,
- predlogom dolgoročnih razvojnih programov s področja oljkarstva,
- predlogom pomembnejših nalog na področju kmetijske politike, razvoja podeželja in varnosti hrane, vezanih na področje oljkarstva,
- predstavljanju in zastopanju interesov oljkarstva Republike Slovenije v EU in IOOC,
- drugim pomembnejšim odločitvam na področju oljkarstva.

Svet za oljkarstvo je sestavljen iz predstavnikov različnih dejavnosti s področja oljkarstva. Vsaka dejavnost je zastopana z nekaj člani sveta in sicer:



- znanstveno-raziskovalne institucije - 2 predstavnika:
UP ZRS: Milena Bučar-Miklavčič (namestnica dr. Dunja Bandelj-Mavsar)
BF: doc. dr. Rajko Vidirih (namestnica prof. dr. Terezija Golob)
- kontrolne institucije za preskušanje in ocenjevanje kakovosti oljčnega olja - 2 predstavnika:
UP ZRS: Bojan Butinar (namestnica Darinka Čalija)
KIS: Boštjan Godec (namestnica mag. Barbara Ambrožič Turk)
- Kmetijsko gozdarska zbornica - 3 predstavniki (1 predstavnik KGZS, 1 predstavnik KGZ Nova Gorica, 1 predstavnik pridelovalcev)
KGZS: Vojko Bizjak (namestnik mag. Miran Naglič)
KGZ GO: Viljanka Vesel (namestnica Irena Vrhovnik)
PRIDELOVALCI: Danilo Markočič (namestnik Vanja Dujc)
- interesi potrošnikov - 1 predstavnik
ZPZS: Andrej Cimer (namestnica Tanja Šulin Drnovšek)
- društvo oljkarjev - 2 predstavnika
Društvo oljkarjev Brda: Elizej Princič (namestnik mag. Miha Lipušček - Goriško oljgarsko društvo)
Oljgarsko društvo Štorta Piran: Peter Deržek (namestnik Dino Pucer - Društvo oljkarjev Slovenske Istre)
- MKGP - 3 predstavniki:
Sektor za kakovost hrane in krme: mag. Mira Kos Skubic (namestnica Barbara Rogel)
Sektor za strukturno politiko in podeželje: Alenka Šesek (namestnica Janja Kokolj-Prošek)
Sektor za kmetijske trge: Alenka Marjetič (namestnica Lidija Lipič)
- Ministrstvo za zdravje - 1 predstavnik
Sektor za varnost in zdravstveno ustreznost hrane: Maruša Pavčič (namestnica mag. Cirila Hlastan Ribič iz Sektorja za krepitev zdravja in zdrav življenjski slog)
- Gospodarska zbornica Slovenije - 2 predstavnika (1 predstavnik GZS, 1 predstavnik pridelovalcev)

GZS Združenje živilske industrije: dr. Tatjana Zagorc (namestnik Silvo Čotar)
Tovarna olja GEA: Leopold Turnšek (namestnica Saša Hren)

Člane sveta predlagajo ustanove in organizacije iz prejšnjega odstavka, imenuje pa jih minister s sklepom za dobo štirih let. Delo članov sveta je častna in prostovoljna funkcija.

Svet za oljkarstvo je imel dve seji (meseca novembra 2004 in januarja 2005). Na januarski seji je bila izpostavljena trenutna problematika oljkarstva (nejasnosti okoli slovenske strategije pri pridobivanju različnih subvencij za oljkarstvo s strani EU, nepovezanost stroke, nesmiselnost trenutne organiziranosti (KIS, KGZ Center za oljkarstvo, UP ZRS, LABS etc)). Nejasnosti in neusklajene aktivnosti za pridobitev statusa odobrenih oljarn ter sprejeta Uredba trga o oljčnem olju pa nakazujejo, da v obdobju 1999-2004 nekateri očitno niso verjeli, da bo s 1. majem 2004 obveljala EU zakonodaja na področju oljkarstva, in to tako, kot velja za vse države članice. Krivca za vse nejasnosti okoli neusklajene vizije oljkarstva in zakonodaje nima smisla iskati, potrebno bo veliko skupnega dela, da bi oljkarstvu lahko zagotovili nadaljnji obstoj.

Iz zapisnika druge seje Sveta za oljkarstvo pa lahko posredujemo vsaj nekaj odgovorov na zastavljena vprašanja:

• Vključevanje v EU in IOOC

Slovenija se ne more direktno vključevati v delo IOOC, temveč je sedaj to delo v pristojnosti EU oziroma Ministrstva za gospodarstvo. Ga. Lipič in ga. Rogel sta k temu dodali, da delo na področju oljkarstva v EU poteka v okviru Delovne skupine za oljčno olje pri Svetu EU t.i. "WORKING PARTY ON OLIVE OIL, F 13", v kateri s strani MKGP sodeluje strokovna delavka Sektorja za kmetijske trge ga. Lidija Lipič kot nosilka tega področja, kot njene namestnice pa Alenka Marjetič, strokovna delavka Sektorja za kmetijske trge, in dr. Marija Trkov ter ga. Barbara Rogel, strokovni delavki Sektorja za varnost in kakovost hrane in krme. Tak način dela z delovnimi telesi EU poteka po vseh resorjih vlade RS, v skladu z načinom dela, ki ga je določila ta vlada.

Ko bo MKGP vzpostavil ustrezen sistem/način sodelovanja z MG v Delovni



skupini za blago pri Svetu EU, bo pripravil predlog sodelovanja članov Sveta za oljkarstvo, tako za delo v Delovni skupini za blago pri Svetu EU, ki se nanaša na IOOC, kot za delo v Delovni skupini za oljčno olje pri Svetu EU, ki pokriva področje oljčnega olja v celoti in katere nosilec je MKGP. Ustrezno gradivo bo svet obravnaval na eni izmed korespondenčnih sej.

• Vprašanje glede izplačevanja neposrednih plačil pred in po reformi

1. Pred reformo so pridelovalci upravičeni do neposrednega plačila na tono oljčnega olja, po reformi pa na enoto upravičene površine. S strani MKGP je bilo pojasnjeno, da je bila kvota oljčnega olja za Slovenijo predmet pogajanj v preteklih letih, ki so zaključena, zato tega vprašanja ni moč odpirati, saj je vsebina zajeta v ustrezni EU zakonodaji s področja oljkarstva, ki je podlaga za izplačevanje neposrednih plačil pred in po reformi oljčnega olja. Tudi vprašanja glede izpogajane kvote zato ni moč odpirati. Slovenija si je namreč izpogajala 400 t oljčnega olja. Za pridobitev sredstev, vezanih na to kvoto, so v evropski zakonodaji določeni pogoji in sicer vpis v register, oddaja zbirne vloge na plačilno agencijo in prijava pridelka. Če so ti pogoji izpolnjeni, so pridelovalci upravičeni do neposrednega plačila. Ker je v Sloveniji samo 1/3 pridelovalcev vpisanih v register, pomeni, da je zato tudi malo prijavljenega pridelka in zaradi tega Slovenija ni mogla izkoristiti izpogajane vrednosti denarja v okviru izpogajane kvote.

Vlada RS se je namreč odločila za regionalno shemo, kar pomeni, da je plačilo po enoti upravičene površine izenačeno, ne glede na vrsto dejanske rabe. Svet je bil mnenja, da je ta shema neprimerna za slovensko oljkarstvo. Kljub temu, da je temu tako, je ga. Lipič povedala, da je to odločitev Vlade RS, kar pomeni, da s strani oljkarjev oz. MKGP ni možnih sprememb.

2. Svet za oljkarstvo je predlagal prehodno obdobje za geografsko informacijski sistem, ki mora biti dokončno urejen do 1.1.2005. Izrazil je mnenje, da je leto 1998, ki je kriterij za določitev upravičenosti do neposrednih plačil, nesprejemljivo za Slovenijo, ker ima Slovenija, če upoštevamo ta predlog, veliko število oljk, ki bodo neupravičene do neposrednega plačila za

oljčno olje. Svet je predlagal, da MKGP pošlje dopis na Evropsko Komisijo, v katerem zaprosi, da bi le-ta za Slovenijo datuma podaljšala. Ga. Lipič je, ne glede na predhodni predlog, povedala, da so to določbe veljavne Evropske zakonodaje, kar pomeni, da je zaradi tega malo možnosti, da bi Komisija sprejela oz. realizirala predlog za to spremembo.

• Ukrepi skupne kmetijske politike

1. Najpomembnejši ukrep reforme skupne kmetijske politike (SKP) je uvajanje proizvodno nevezanih plačil v obliki enotnega plačila, ki ga je mogoče izplačevati na ravni preteklih pravic na posamezno gospodarstvo (enotno plačilo na kmetijsko gospodarstvo) ali pa vpeljati enotno plačilo na ha kmetijskih zemljišč, enako za vse proizvajalce na določenem območju.
2. Vsa pravila reforme SKP so že sprejeta (Svet EU), sprejemajo pa se podrobni izvedbeni predpisi.
3. Svet ministrov je predpisal za nove članice navzkrižno skladnost kot za stare članice in uvedbo regionalne različice enotnega plačila za nove članice.
4. Za nove članice v referenčnem obdobju ne veljajo zgodovinske reference pri plačilih, zato so za nove članice kot obvezna določena regionalna enotna plačila na hektar.
5. Izhodišča reforme Skupne kmetijske politike (SKP) za nove članice EU so bila določena s Pristopno pogodbo in njenimi spremembami (Odločitev Sveta št. 281/2004) in Uredbo Sveta 1782/2003 z njenimi spremembami.
6. Lahko se ohranijo nekatera plačila, vezana na proizvodnjo (npr. za govedo, ovce in koze, krave dojilje, oljke, hmelj).
7. V primeru, da bi Slovenija uveljavljala čisto regionalno plačilo (140,2 Mio evrov), bi na vsak ha pripadalo 341 evrov. V tem primeru bi bili prizadeti le veliki kmetje, subvencije pa bi se povečale malim kmetom. MKGP se ne strinja s tem modelom.
8. Možnosti, ki bi jih lahko izkoristili iz 1. stebra (regionalni model):
 - i. subvencije vezane 25% za poljščine
 - ii. proizvodno vezana plačila (za govedo in tele, bike, drobnico)
 - iii. pravice iz premije za mleko
 - iv. oljčno olje
 - v. sredstva dodatne rezerve 3%
 - vi. posebne oblike kmetovanja (EKO) 10%
 - vii. plačila za njive in travinje.



MKGP omogoča subvencije v korist intenzivni govedoreji (mleko in meso), ne vključuje pa možnosti subvencij 10% za posebne oblike kmetovanja in možnosti subvencij za oljčno olje z obrazložitvijo, da se bodo omenjena področja subvencionirala iz drugega stebra.

Kot vidite, je seznam članov Sveta, ki naj bi "služili oljkarstvu" kar širok, če pa se želite sami poučiti o veljavni zakonodaji na področju oljkarstva, vam je na spletni strani <http://europa.eu.int/eur-lex/lex/sl/index.htm> dosegljiv URADNI LIST EVROPSKE UNIJE, ki ponuja neposredni brezplačni dostop do prava Evropske Unije. Sistem omogoča vpogled v Uradni list Evropske unije in med drugim vključuje tudi pogodbe, zakonodajo, sodno prakso.



POSEBNA IZDAJA URADNEGA LISTA EVROPSKE UNIJE 2004

Besedila aktov institucij in Evropske banke, ki so bili sprejeti pred 1. majem 2004, so objavljena v posebni izdaji Uradnega lista Evropske unije v češkem, estonskem, latvijskem, litovskem, madžarskem, malteškem, poljskem, slovaškem in slovenskem jeziku. V celotni izdaji je 217 zvezkov.

Besedila so razdeljena v 20 poglavij, ki sledijo razporeditvi iz Registra veljavne zakonodaje Skupnosti. V času izhajanja je na voljo elektronska izdaja besedil na naslovu <http://europa.eu.int/eurlex/en/accession.htm>.

Naj naštejemo samo nekaj Uredb, dosegljivih v slovenskem jeziku, s področja oljkarstva:

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 1019/2002
z dne 13. junija 2002

o tržnih standardih za oljčno olje

"Da bi zagotovili pristnost prodajanih oljčnih olj, naj bi bila embalaža za prodajo na drobno majhna in opremljena s primernim sistemom za zapiranje (z največ petimi litri prostornine). Vendar pa naj bi države članice smele odobriti večjo embalažo za gostinske obrate in podobne ustanove."

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 2383/2002
z dne 30. decembra 2002

o spremembi Uredbe (ES) 2366/98 o določitvi podrobnih pravil za uporabo sistema proizvodne pomoči za oljčno olje za tržna leta 1998/1999 do 2003/2004

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 1989/2003
z dne 6. novembra 2003

o spremembi Uredbe (EGS) št. 2568/91 o značilnostih oljčnega olja in olja iz oljčnih tropin ter o ustreznih analiznih metodah

UREDBA SVETA (ES) št. 864/2004
z dne 29. aprila 2004

o spremembi Uredbe (ES) št. 1782/2003, ki določa skupna pravila za sheme neposrednih podpor v okviru skupne kmetijske politike in uvaja nekatere sheme podpor za kmete, ter o njeni prilagoditvi zaradi pristopa Češke, Estonije, Cipra, Latvije, Litve, Madžarske, Malte, Poljske, Slovenije in Slovaške k Evropski uniji

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 1965/2002
z dne 4. novembra 2002

o spremembi Uredbe (ES) št. 1334/2002 o določitvi podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 1638/98 o financiranju Skupnosti programov dela organizacij gospodarskih subjektov v oljčnem sektorju za tržni leti 2002/2003 in 2003/2004

Legenda kratic:

UP ZRS: Univerza na Primorskem,
Znanstveno - raziskovalno središče v Kopru
KIS: Kmetijski inštitut Slovenije
BF: Biotehniška fakulteta
KGZS : Kmetijsko gozdarska zbornica
GZS: Gospodarska zbornica Slovenije
ZPZS: Zveza potrošniških združenj Slovenije



PRIMORSKI POSLANCI IN ZAKON O DOHODNINI

9. maja je predsedujoča klubu Primorskih poslancev Breda Pečan uvrstila na dnevni red redne seje v Idriji novi Zakon o dohodnini oziroma probleme, ki jih ta prinaša za oljkarstvo. Stališča odbora za oljkarstvo o tem vprašanju je po dogovoru predstavil Danilo Markočič, podpredsednik strokovnega odbora za oljkarstvo pri KGZS. Sprejet je bil sklep, da bodo Primorski poslanci, ko bo prišlo do obravnave predloga za spremembo Zakona o dohodnini, podprli varianto, ki bo vključevala obračun dohodka na podlagi katastrskega dohodka, kot je bilo stališče društev oljkarjev in organov kmetijsko gozdarske zbornice Slovenije.

Danilo Markočič



OLJČNIKI V ŠTEVILKAH

Irena Vrhovnik,
KGZS - Zavod GO, KSS Koper

Ko posadimo oljko, vemo, da ne smemo biti neučakani. Celo desetletje potrebuje, da nam polno obrodi. Kljub svoji občutljivosti na pozebo pa s svojo obnovitveno sposobnostjo preživi stoletja in nam daruje svoje plodove. Ugotavljamo tudi, da stare oljke bolje prenesejo sušo, pozebo, slabo oskrbo in druge nevšečnosti, zato so stara drevesa dragocena. V svoji zgodovini so oljke doživljale vzpone in padce, kot vse kulturne rastline - s to razliko, da se zaradi njene dolgoživosti v življenju posamezne oljke lahko menja kar nekaj dobrih in slabih obdobj. Poznavanje površin, starosti, sortimenta, obsega in značilnosti pridelave je pri oljki še bolj kot pri drugih kulturah pomembno za pravilno presojo o možnostih razvoja.

Točnih podatkov o naših oljčnikih žal nimamo. Statistika je v popisu sadovnjakov iz leta 2002 zajela le 60 % vseh nasadov. Kljub temu so podatki statističnega popisa zanimivi. Moramo pa jih kritično oceniti glede na poznavanje terena.

Pri popisu smo beležili podatke o površini, številu dreves, sortah, starosti, podlagah, razdaljah sajenja, načinu obdelave in namakanju po katastrskih občinah in za posameznega oljkarja.

V ožjem obalnem pasu je popisana večina oljčnikov, v zaledju pa bistveno manjši delež, predvsem zato, ker so stari nasadi zelo slabo zajeti. Popisovalci so dobili sezname oljkarjev, ki so sadili predvsem zadnji dve desetletji, dodatno smo vključili v seznam še vse zakupnike, ki pa so večinoma tudi sadili oljčnike v tem obdobju. Žal pri predhodnem popisu prebivalcev nismo dobili seznama vseh pridelovalcev oljk. Anketa popisa sadovnjakov iz leta 2002, ki so jo popisovalci izvedli na terenu, je bila zahtevna. Pogosto kmet ni dobro razumel zastavljenega vprašanja, popisovalci pa niso mogli presoditi, kdaj nek podatek ni točen, ker je zato potrebno veliko strokovnega znanja. Zaradi vsega tega so nekateri podatki bolj, drugi pa manj verodostojni.

Podatki o površini so v popisu zajeli le 780 ha oljčnikov, ocenjujemo pa, da jih imamo 1300 ha (po aero posnetkih), od tega 98 % v



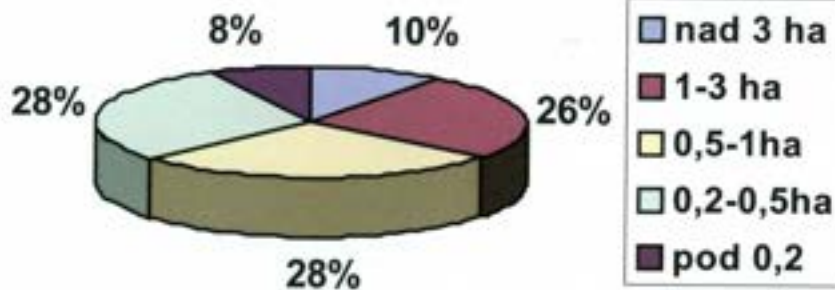
Slovenski Istri, 2 % pa na Goriškem in v Brdih.

Podatki o starosti nasadov so popolnoma nerealni, saj je po popisu le 2 % oljčnikov nad 20 let starosti, 49 % je od 10 do 19 let starosti, 49 % pa do 9 let starosti. Ocenjujemo, da je na terenu približno 40 % starih oljčnikov (nad 20 let), približno 35 % odpade na delno rodne (od 10 - 19 let) in približno 25 % na mlade (do 9 let).

Podatki o številu oljkarjev glede na velikost oljčnikov in deleži površin po posameznih razredih oljkarjev so zanimivi in uporabni.

približno 280 ha, ki predstavljajo 36 % površin. Razdelitev je le okvirna, saj vemo, da nekateri dobro rodni oljčniki pod 0,5 ha površin tudi prispevajo k tržnim viškom oljčnega olja.

Podatki o sortimentu so za dobro popisane katastrske občine zelo verodostojni (npr. K.O. Portorož 48 % istrske belice, 30 % leccino, 5 % pendolino, 17 % ostale sorte). V zaledju Slovenske Istre pa je med nepopisanimi stari oljčniki največ istrske belice. Zato je delež te sorte glede na popis nižji kot je dejansko na terenu (npr. K.O. Raven 70 % istrske belice, 15 % leccino, 1 % pendolino, 14 % ostale sorte).



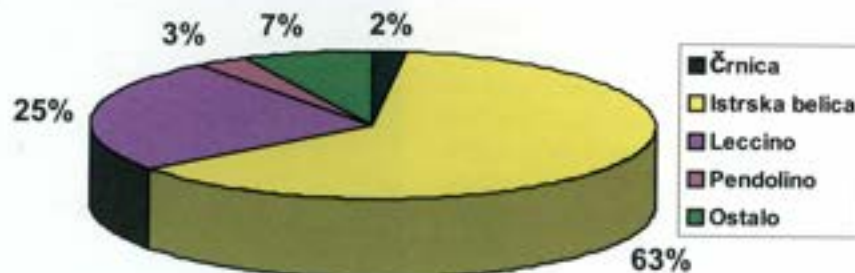
Delež površin po posameznih razredih oljkarjev

Število oljkarjev v Slovenski Istri glede na velikost oljčnikov	
nad 3 ha	17
1-3 ha	130
0,5-1 ha	293
0,2-0,5 ha	675
pod 0,2 ha	467
skupaj	1582

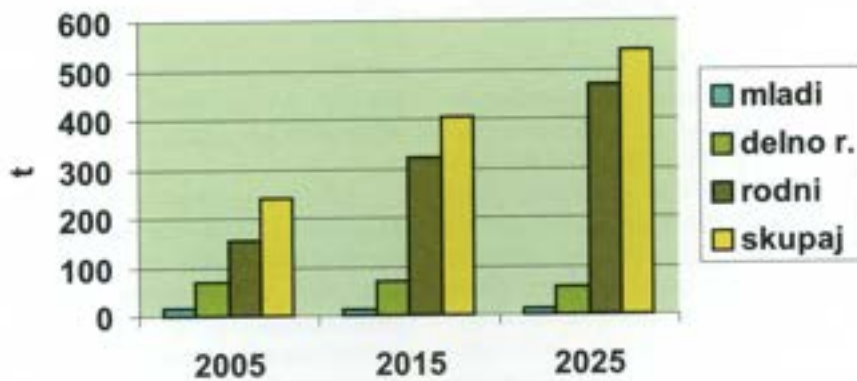
Delež samooskrbe in delež tržne pridelave je zelo pomemben za oceno tržnih količin olja in za strategijo trženja. Oljčniki nad 0,5 ha površine že dajejo pridelke (v polni rodnosti), ki praviloma presegajo samooskrbo. Po popisu je teh približno 500 ha in predstavljajo 64 % vseh površin. Samooskrba je prisotna na

Značilno za zaledje je, da je delež istrske belice bistveno višji kot v ožjem obalnem pasu. Ocenjujemo, da je istrske belice v zaledju nad 80 %. Podatki za celotno Slovenijo, prikazani na grafu, bi bili tako drugačni. Istrske belice - naše najbolj zastopane sorte ocenjujemo, da je nad 70 %.

Ocena sedanje in bodoče proizvodnje je zelo težka. Oljčniki so si po zasnovi nasada, kondiciji in rodnem volumnu zelo raznoliki in je težko oceniti povprečne pridelke. Zaradi razgibanega terena, teras in pogosto tudi neracionalne zasnove nasadov je zelo velika razlika med bruto in neto površino. Dejansko koristne neto površine ocenjujemo, da je le približno 60 %.



Deleži sort oljk v Sloveniji



Ocena sedanjih in bodočih pridelkov oljčnega olja v Sloveniji

Letna obnova do leta 2000 je zajela približno 50 ha, zadnja leta znaša le približno 20 ha in predvidevamo, da večja v bodoče ne bo. Razlogi za to so naslednji: vedno manj je na razpolago prostih in primernih površin, gospodarnost pridelave olja je manjša v primerjavi z vinom, finančnih pomoči za postavitev novih nasadov pa je vedno manj.

Pridelki se bodo v povprečju seveda povečevali, saj mladi nasadi postopno prihajajo v rodnost. Zaradi različnih letin lahko prihaja tudi do precejšnjih odstopanj - v sušnem letu 2003 je pridelek predstavljal le 30 % možnega povprečnega pridelka.

Znanja o primerni agrotehniko v oljčnikih je vedno več in povprečni pridelki se povečujejo.

Na podlagi zgoraj naštetih podatkov in predpostavk smo ocenili rodni potencial, ki je sedaj nad 240 t, v 10 letih se bo povečal nad 400 t, v 20 letih pa nad 540 t oljčnega olja.

POZEBA 2005

Irena Vrhovnik, KGZS- Zavod GO, KSS Koper

Letos so dolgotrajne nizke temperature v februarju oljke sorazmerno dobro prenesle, saj je do ohladitve prišlo postopoma in so bila drevesa na mraz pripravljena. Mlade sadike, predvsem lani posajene, pa so na slabših legah pozeble. Na slabših legah in v oljčnikih z neprimerno oskrbo je prizadet tudi enoletni les.

Letošnja zima nas je opomnila naj:

- oljke sadimo samo na mikroklimatsko ugodne lege,
- z obdelavo tal prenehamo sredi avgusta,
- z dušikom gnojimo zmerno (največ do 90 kg /ha),
- zadnje gnojenje z dušikom opravimo sredi maja,
- režemo vsako leto spomladi, ko mine nevarnost nizkih temperatur.

Oljke na mikroklimatsko neprimernih legah so pozeble.





Matjaž Jančar,
KGZS Zavod Go - KSS Koper

NEKAJ O POZEBI IN VARSTVU OLJK

Letošnja hladna in dolga zima je žal prizadela tudi nekaj predvsem mlajših oljk na območju Slovenske Istre. Na veliko srečo oljkarjev je bila letošnja zima tudi precej suha in vetrovna, tako da so bile oljke na nizke temperature "dobro pripravljene". Drevesa so bila zaradi daljšega hladnega obdobja praktično celo zimo v mirovanju. Prav zaradi "zimске suše" v kombinaciji s pogostimi močnimi vetrovi so bila tkiva oljk presušena in tako bolj odporna proti zmrzovanju. Kot vemo, lahko oljka z vegetacijo ob ugodnih vremenskih razmerah nadaljuje tudi v zimskem obdobju. Seveda je v takem stanju zelo občutljiva na nenadno znižanje temperatur pod točko ledišča.



Zadnji in glavni vremenski šok je za oljke letos nastopil v začetku marca, ko so se temperature ob izredno vetrovnem vremenu spustile do $-8,6^{\circ}\text{C}$ na višjih legah (Labor) in nekaj dni kasneje v brezvetrju po umiritvi burje celo do $-15,6^{\circ}\text{C}$ v Pradisolu pri Koprju (podatki o temperaturah so iz Adconovih avtomatskih meteoroloških postaj, namenjenih opazovalno-napovedovalni službi, in se nekoliko razlikujejo od uradno objavljenih podatkov Agencije za okolje RS). Zadnjega vremenskega šoka niso prenesle predvsem posamezne mlajše oljke na več lokacijah na celotnem območju Slovenske Istre. Najbolj so bile prizadete oljke v nižjih, dolinskih legah.

Narava nam je zopet pokazala, da oljke zaradi mraza, pa tudi zaradi vlage v obliki slane in jutranjih ros nikakor ne sodijo v dolinske lege. Od mraza močno prizadete mlajše pa tudi starejše oljke smo opazili v osapski dolini in to po pravilu, čim nižja je lega, večja je prizadetost dreves. Predvsem

mlajše oljke so močno prizadete tudi v izredno hladni vanganelski dolini in drugih nižjih legah na celotnem območju Slovenske Istre.

Že prej sem omenil, da se je kar nekaj oljk, po nam največkrat ne čisto razumljivih pravih, posušilo tudi na višjih, za oljko primernejših legah. Gre predvsem za mlajše sadike od enega pa do petih let starosti. Glede prizadetosti posameznih sort nismo opazili značilnih razlik. Nedvomno ima največji vpliv odpornosti oljk na mraz oskrba tal oziroma gnojenje oljk. Splošno znano je, da pretirano gnojenje, predvsem z dušičnimi gnojili, zelo negativno vpliva na odpornost oljke proti nizkim temperaturam. Oljka tako zaradi porušenega prehranbenega ravnovesja in podaljšane vegetacije popolnoma nepripravljena dočaka mrzlo zimsko obdobje.

Večletne izkušnje kažejo, da v prvem letu "pretirano oskrbovane" sadike oljk hujše zime ne preživijo.

Naj nas ne zavedejo napovedi vremenoslovcev o sicer predvidenem segrevanju atmosfere. Spremembe so zelo počasne in pogosto povezane z ekstremnimi vremenskimi pojavi kot so: suša, moča, nevihte, toča in hitre spremembe temperature. Povprečno se zemeljska atmosfera nedvomno segreva, vendar so v povprečjih največkrat skriti tudi neugodni ekstremi.

Ne pozabimo! Naše oljkarske lege so še vedno na skrajnih severnih obodih, do koder je še možno (racionalno) gojenje oljk.

Še nekaj o simptomih letošnje pozebe. Značilni za pozeble oljke so delno ali popolnoma posušeni listi. V hujših primerih je prišlo tudi do močne izsušitve posameznih vej ali celo debla. V tako izsušeno oljko se navadno naseli še oljni lubadar (*Phloeotribus scarabeoides*), ki nam s svojimi luknjicami in izločki lesnega drobirja natančno pokaže, do kje je oljka prizadeta zaradi mraza. Škodljivec je črn, čokat hrošček, dolg 1,5-2,6 mm. Ličinke imajo rumeno glavo in belkasto telo - dolge 2,3-3,5 mm. Škodljivec preživi zimo v obliki odrasle žuželke v rovih, ki jih dela v oljčnih vejah. Letno ima tri generacije. Glavna značilnost škodljivca je ta, da napada oslABLJENE oziroma zaradi različnih vzrokov



izsušene oljčne veje. Škodljivec se torej v oljki pojavlja kot posledica oslabele rastline in ne kot direkten vzrok za izsušitev rastline. Drugi rod škodljivca lahko vrta rove tudi pri bazi pecljev oljke, kar povzroči odpadanje plodov, vendar ne povzroča omembe vredne škode.

Varstvo pred škodljivcem: direktno varstvo je neupravičeno in praktično neizvedljivo. Posredno zatiramo škodljivca z vzdrževanjem dobre kondicije oljčnega nasada, saj se v sočnih vejah škodljivec ne naseli. Populacijo škodljivca močno zmanjšamo tudi tako, da po končani rezi v oljčniku pustimo snope odrezanih oljčnih vej kot vabe, v katere se lubadar naseli. V mesecu maju veje skupaj s škodljivci sežgemo.



Še dve kratki iz varstva oljk.

- Gosenice zadnjega rodu *oljčnega molja* (*Prays oleae*), ki so prezimile v listih oljke, so bile sredi aprila zelo dejavne in so poleg listov objedale tudi vršičke oljk. Konec meseca aprila so se zabubile in v začetku maja smo na feromonskih vabah že opazili metuljčke prvega letošnjega rodu škodljivca, ki bo odlagal jajčeca na cvetne brste oljk. Več o škodljivcu je bilo napisanega v lanski zadnji številki Oljke.

- Tudi letos bomo na oljkah kmalu opazili bele vataste zapredke *oljčne bolšice* (*Euphyllura olivina*), ki vsako leto znova prestraši nekatere oljkarje. Naj spomnim, da gre za povsem nepomembno škodljivko, ki je sicer stalno prisotna v naših oljčnikih, vendar je najbolj opazna zaradi belih zapredkov, ki varujejo mlade ličinke pred izsušitvijo in naravnimi sovražniki. Vatasti zapredki navado izginejo v času cvetenja oljk ali kmalu po tem. Zatiranje ni potrebno, saj ima bolšica obilo naravnih



sovražnikov, ki držijo škodljivko pod pragom škodljivosti. Z rezjo uravnavamo zračnost in osvetlitev krošnje, kar negativno vpliva na škodljivko.



Na podlagi določb Zakona o gospodarskih družbah (Uradni list RS št. 30/93,29/94,82/94, 20/98,84/98,6/99,45/2001 in 59/2001) so naslednje fizične osebe:

1.XXX, rojen XXX,stanuje XXX ,EMŠO XXX, ki se izkaže z osebno izkaznico št. XXX, izdano pri Upravni enoti XXX
2.....
3.....

sprejele naslednjo

POGODBO O USTANOVITVI GOSPODARSKO INTERESNEGA ZDRUŽENJA-KONZORCIJA

1. člen

PREDMET POGODBE

Predmet pogodbe je ustanovitev neprofitnega združenja z namenom uveljaviti in krepiti zaščito ekstra deviškega oljčnega olja Slovenske Istre in varovati interese članov združenja, ki se ukvarjajo s pridelavo, predelavo in drugim strokovnim delom, povezanim z oljčnim oljem.

Pogodba o ustanovitvi določa:

- postopek ustanovitve združenja,
- firmo, sedež, časovno obdobje, za katerega je združenje ustanovljeno,
- cilje in dejavnosti združenja,
- organe združenja,
- osnovna pravila poslovanja združenja,
- pravice, obveznosti in odgovornosti članov združenja v zvezi z upravljanjem in poslovanjem.

2. člen

POSTOPEK USTANOVITVE ZDRUŽENJA

Združenje se ustanovi s podpisom pogodbe.

Vsa potrebna opravila v zvezi z ustanovitvijo, priglasitvijo v sodni register in objavo te pogodbe opravi (ime in priimek člana).

Stroške ustanovitve združenja krijejo člani v enakih delih.

3. člen

FIRMA, SEDEŽ, ODGOVORNOST

Firma združenja se glasi: KONZORCIJ PRIDELOVALCEV IN PREDELOVALCEV EKSTRA DEVIŠKEGA OLJČNEGA OLJA SLOVENSKE ISTRE.

Skrajšana firma je: Konzorcij Oljčno olje g.i.z.

Sedež konzorcija: Koper.

Združenje se ustanavlja za nedoločen čas.

Združenje ima žig. Njegovo obliko in vsebino se določi v posebnem pravilniku.

V pravnem prometu s tretjimi osebami odgovarja združenje z vsemi svojimi sredstvi.

4. člen

CILJI ZDRUŽENJA

Temeljni nameni združenja so ohranitev, uveljavitev ter promocija oljčnega olja Slovenske Istre in nadzor kakovosti, določene v zakonodaji, podzakonskih aktih in internih pravilih združenja. Cilj združenja je zaščita oljčnega olja Slovenske Istre, zaščita interesov članov združenja in ustvarjanje pogojev, v katerih bodo člani sami ali preko konzorcija s svojim oljem nastopali na domačem in tujem trgu.

5. člen

DEJAVNOST ZDRUŽENJA

Združenje v interesu članov opravlja naslednje dejavnosti za doseganje ciljev združenja:

- strokovna pomoč pri pridelavi in predelavi oljk,
- sodelovanje pri nadzoru spoštovanja zakonskih predpisov s področja oljkarstva in internih predpisov in standardov,
- organizacija in koordinacija pomoči članom pri uporabi pravilnikov in drugih predpisov o pridelavi in predelavi,
- vzdrževanje in izboljšanje zaščite ekstra deviškega oljčnega olja Slovenske Istre pred nelojalno konkurenco,
- uveljavljanje označbe geografskega porekla Ekstra deviškega oljčnega olja Slovenske Istre
- sodelovanje z ustanovami, ki se ukvarjajo s promocijo in uveljavljanjem ugleda ekstra deviškega oljčnega olja Slovenske Istre,
- svetovalna, operativna in povezovalna dejavnost z občinskimi, nacionalnimi ustanovami in njihovimi regionalnimi izpostavami(GZ Slovenije, KGZ Slovenije...),
- organizacija ustrezne tehnične pomoči, ki jo bo združenje nudilo članom v vseh fazah pridelave in predelave oljčnega olja Slovenske Istre, pomoč pri trženju ter druge koristne oblike pomoči,
- sodelovanje z javnimi in privatnimi raziskovalnimi institucijami z namenom raziskovanja in izboljšanja pridelave in predelave oljčnega olja v dosednji praksi in organizacije ustreznih projektnih nalog,
- predstavljanje in zastopanje članov pred državnimi in drugimi organi v njihovih skupnih prizadevanjih,
- vodenje postopkov za skupen nastop na sejmih,
- izdelava investicijskih študij, oblikovanje skupne blagovne znamke, opravljanje komercialnih funkcij v prometu blaga in storitev, zlasti oglaševanje, zaščita blagovnih in storitvenih označb porekla in kvalitete pridelkov in proizvodov.

Združenje opravlja dejavnost iz prejšnjega člena samo za potrebe združenja.

Združenje lahko opravlja tudi druge, z zakonom dovoljene dejavnosti, ki so v interesu članov in ne pomenijo opravljanje samostojne dejavnosti združenja.

Opredelitev dejavnosti iz prvega odstavka po Uredbi o uporabi standardne klasifikacije dejavnosti:

6. člen

NAČIN OPRAVLJANJA DEJAVNOSTI ZDRUŽENJA

Združenje opravlja naloge preko članov, odborov, delovnih in strokovnih skupin. Način dela in sestavo teh določajo statut ali drugi splošni akti združenja.

Združenje bo skrbelo za združevanje namenskih sredstev za uresničevanje sprejetih programov dela, za izpeljavo razvojnih načrtov, vodenje finančnega in tržnega inženiringa, sprejemanje depozitov in angažiranje prostih denarnih sredstev drugih oseb v skupne namene.

Združenje bo spremljalo sistemska, kmetijska vprašanja, področje oljkarstva, ekonomska in pravna vprašanja in po potrebi pristojnim organom predlagalo ustrezne ukrepe.

Z namenom ugotavljati kvaliteto in varovati blagovno znamko ekstra deviškega oljčnega olja bo združenje na podlagi elaborata o zaščiti ekstra deviškega oljčnega olja Slovenske Istre s posebnim pravilnikom izvajalo notranjo kontrolo.

Za doseganje ciljev združenja lahko sklene pogodbe s podizvajalci, če je tako sodelovanje nujno za izvedbo zastavljenih skupnih del in programov.

7. člen

KAPITAL ZDRUŽENJA

Združenje se ustanovi brez osnovnega kapitala.

8. člen

ODGOVORNOST ČLANOV

Člani odgovarjajo za obveznosti združenja z vsem svojim premoženjem.

Upniki združenja lahko zahtevajo poplačilo svojih terjatev od članov direktno le, če so predhodno neuspešno uveljavljali poplačilo dolgov združenja.

Članu, ki poravna obveznost združenja, so drugi člani regresno odgovorni in sicer po delih, sorazmernih glede na udeležbo v konkretnem poslu.

Če združenje sklepa pogodbo, ki je v interesu le nekaterih članov, je predsednik združenja dolžan v taki pogodbi zagotoviti določilo, da za obveznosti združenja iz take pogodbe odgovarjajo člani, v interesu katerih se je pogodba sklepala.

9. člen

ČLANI ZDRUŽENJA

Člani združenja lahko postanejo pravne in fizične osebe:

- ki se ukvarjajo s pridelavo oljk in so po veljavni zako-

nodaji vpisani v register oljčnikov,

- predelovalci oljk,
- polnilci steklenic z ekstra deviškim oljčnim oljem,
- osebe, ki niso pridelovalci ali predelovalci ekstra deviškega oljčnega olja Slovenske Istre in ki živijo v Slovenski Istri ter so pripravljeni sodelovati v korist združenja.

Članstvo v združenju praviloma traja vsaj 5 let.

Nov član lahko pristopi v združenje ob sprejemanju letnega računovodskega izkaza in poslovnega poročila, iz katerega morajo biti razvidne dospele obveznosti združenja, za katere nov član ne odgovarja. Odločitev o oprostitvi odgovornosti združenja novega člana se objavi pred njegovim vstopom.

Nov član odgovarja za obveznosti združenja od sprejema v članstvo. O sprejemu v članstvo odloča skupščina z navadno večino.

Natančnejša pravila ureja statut združenja.

10. člen

PRAVICE IN OBVEZNOSTI ČLANOV

Člani združenja imajo naslednje pravice in obveznosti:

- spoštovati ustanovitveno pogodbo, statut, pravila združenja, normative o pridelavi in predelavi oljčnega olja in druge sklepe, ki so jih sprejeli organi združenja,
- dovoliti prost vstop pooblaščenim predstavnikom združenja, zadolženih za kontrolo, v oljčnike, kleti, obrate, skladišča in druge prostore, ki so povezani s pridelavo in predelavo olja ter njegovo prodajo,
- plačevati predpisane prispevke v skladu z odločitvami organov združenja,
- sodelovati pri upravljanju združenja in v drugih organih združenja,
- vzdržati se vseh ravnanj, ki bi škodila interesom združenja in njegovim članom,
- člani morajo biti informirani o delu združenja, imajo pravico do vpogleda v račune in druge poslovne knjige in izkaze ter drugo dokumentacijo združenja.

Ob podpisu te pogodbe so člani združenja dolžni plačati pristopnino v višini predvidoma 100 do 200 evrov.

Pristopnino za bodoče člane določi upravni odbor združenja.

11. člen

PRENEHANJE ČLANSTVA

Članstvo preneha z izstopom člana iz združenja, z izgubo statusa, ki je pogoj za članstvo, ali z izključitvijo iz članstva.

Ne glede na določbo zadnjega odstavka 9. člena te pogodbe, ima član pravico, da izstopi iz združenja ob sprejemanju letnega računovodskega poročila tako, da najmanj šest mesecev pred iztekom koledarskega leta pred nameravanim izstopom pisno izjavi, da izstopa iz združenja.

Pred izstopom iz združenja mora član poravnati vse svoje obveznosti, ki jih ima do združenja ali so v povezavi z dejavnostjo združenja. Član, ki je združenju ali njegovemu članu povzročil škodo, mora pred izstopom poleg gornjih obveznosti poravnati tudi povzročeno škodo.

Članstvo v združenju preneha s smrtjo fizične osebe, izbrisom iz sodnega registra pravnih oseb, odtujitve nepremičnih in premičnih sredstev, povezanih z dejavnostjo pridelave in predelave oljčnega olja, oziroma s prenehanjem dejavnosti.

Če je nad članom uveden stečaj, če član izgubi poslovno sposobnost ali če mu je prepovedano opravljanje dejavnosti, mu članstvo preneha z dnem začetka stečaja oz. z dnem izgube poslovne sposobnosti oz. z dnem dokončnosti odločbe o prepovedi opravljanja dejavnosti. Obveznosti člana se prerazporedijo na ostale člane v enakih delih, če se člani ne dogovorijo drugače.

Članstvo preneha z izključitvijo člana zaradi neizpolnjevanja določil te pogodbe, neizpolnjevanja sprejetih obveznosti, zaradi izvajanja dejavnosti, ki škodijo interesom združenja, zaradi pravnomočne obsodbe naklepno storjenih kaznivih dejanj. Izključen član je dolžan poravnati svoje obveznosti za tekoče poslovno leto ter tudi obveznosti, ki so v času njegovega članstva nastale v zvezi z dejavnostjo združenja.

Spremembe članstva se priglasi v sodnem registru.

12. člen

ORGANI ZDRUŽENJA

Organi združenja so:

- skupščina,
- predsednik združenja,
- upravni odbor,
- nadzorni odbor,
- arbitraža,
- degustacijska komisija,
- strokovni odbor.

13. člen

SKUPŠČINA ZDRUŽENJA

Skupščino združenja sestavljajo vsi člani združenja.

Skupščina ima naslednje pristojnosti:

- izvoli člane upravnega odbora, predsednika upravnega odbora, ki je tudi predsednik združenja, in dva podpredsednika,
- sprejema dopolnitve in spremembe te pogodbe,
- sprejema statut, notranje akte in druga pravila združenja v skladu s to pogodbo in statutom združenja,
- sprejema programe dela in finančni načrt združenja na predlog predsednika združenja,
- odloča o razširitvi dejavnosti združenja,
- sprejema zaključni račun in poslovno poročilo združenja na predlog predsednika združenja,
- ugotavlja odgovornost vodstvenih delavcev združenja,
- odloča o razpustitvi združenja,
- odloča o drugih nalogah določenih z zakonom, to pogodbo, statutom ali internim aktom združenja.

14. člen

NAČIN DELA SKUPŠČINE

Zasedanja skupščine so redna in izredna.

Skupščina se sestane najmanj dvakrat letno, po potrebi ob presoji upravnega odbora, na pisno zahtevo četrtine članov združenja in vsakokrat, ko se tretjina članov združenja ne strinja z odločitvijo UO. Pritožba zoper odločitev se naslovi na predsednika združenja.

Pisne zahteve članov morajo biti obrazložene. Sklic skupščine se opravi najkasneje v roku 30 dni od prejema zahteve oziroma prejema pritožbe.

Vsak član združenja ima en glas.

Skupščina združenja je sklepčna, če je ob uri sklica prisotna najmanj polovica vseh članov združenja, oziroma če je pol ure po prvotni uri sklica prisotna tretjina vseh članov združenja.

Člana združenja lahko nadomešča polnoletni član njegove družine in drug član, če ima pisno pooblastilo.

Odločitve na skupščini se sprejmejo z navadno večino glasov prisotnih članov.

Odločitve o sprejemu novega člana, o spremembi dejavnosti in spremembi pogodbe o ustanovitvi se sprejema z večino glasov vseh članov.

Odločitve, sprejete na skupščini, so zavezujoče za vse člane združenja.

15. člen

SKLIC SKUPŠČINE

Sejo skupščine sklicuje predsednik združenja oziroma oseba, ki jo predsednik pooblasti.

Vabila za skupščino morajo biti poslana članom združenja najmanj 15 dni pred zasedanjem.

Vabila se pošlje priporočeno.

Vabilo mora vsebovati dnevni red, datum, kraj in uro prvega in drugega sklica. Vabilu morajo biti priložena tudi ustrezna gradiva.

O delu skupščine se sestavi zapisnik, ki se ga pošlje vsem članom združenja v roku 15 dni po izpeljani seji.

16. člen

UPRAVNI ODBOR (UO)

Združenje vodi (3 do 8) članski UO, izvoljen izmed članov združenja tako, da so zastopani pridelovalci in predelovalci oljčnega olja in predstavniki drugih dejavnosti, ki so pod okriljem združenja.

UO ima naslednje pristojnosti:

- predlaga imenovanje tajnika združenja;
- imenuje člane degustacijske komisije;
- odloča o pristopnih vlogah novih članov združenja;
- določa višino pristojbine za nove člane;
- določa višino letne članarine in višino izrednih prispevkov članov združenja;

- organizira in vodi delo združenja;
- odloča o sklenitvi pravnih poslov, ki združenje obvezujejo nad (500 do 1000) euri;
- razpolaga s sredstvi združenja za izvedbo posameznih nalog v okviru finančnega načrta, ki ga določa skupščina;
- predlaga skupščini program dela in finančni načrt;
- predlaga skupščini sprejem zaključnega računa in poslovnega poročila;
- sprejme ukrepe proti družabnikom;
- oblikuje svetovalne komisije, katerih namen je študij in priprava aktualnih tem.

17. člen

TRAJANJE MANDATA, PREDČASNA RAZREŠITEV

Mandat članov UO traja 5 let z možnostjo ponovne izvolitve za še eno mandatno dobo.

UO je na podlagi sklepa skupščine predčasno razrešen v naslednjih primerih:

- ko razrešitev zahtevajo člani UO;
- če so bili zaradi izvajanja sklepa ali akta, ki ga je predlagala skupščina, kršeni interesi združenja, zlasti, če je nastala škoda;
- če so člani združenja zaradi ravnanja članov UO izgubili zaupanje v združenje (negativna gibanja v poslovanju združenja, kršitev dobrih poslovnih običajev, povzročanje sporov med člani in podobno).

Skupščina lahko razreši tudi posameznega člana v primerih:

- ko razrešitev zahteva član UO,
- v primerih iz prvega odstavka tega člena.

Če je razrešen celoten UO, naloge začasno opravlja tajnik združenja, ki takoj začne postopek za imenovanje novega UO.

Če je razrešen član, se začne postopek za imenovanje novega člana.

18. člen

PREDSEDNIK ZDRUŽENJA

Predsednik združenja ima naslednja pooblastila in naloge:

- predstavlja in zastopa združenje v pravnem prometu in pred tretjimi osebami;
- predseduje UO združenja;
- odgovarja za pravilno vodenje knjig in poslovnih dokumentov;
- koordinira delo odborov in komisij ter delovnih skupin;
- odloča o sklenitvi pravnih poslov, ki združenje obvezujejo do (500 do 1000) evrov;
- skupaj z UO predlaga program dela in finančni načrt;
- skupaj z UO predlaga skupščini sprejem zaključnega računa in poslovno poročilo;
- izvaja sklepe skupščine in izvaja druge naloge v skladu z določili in namenom te pogodbe;
- podpisuje akte združenja in ima druge pristojnosti, ki jih določajo zakon, ta pogodba in drugi interni akti.

Predsednik združenja lahko prenese s posebnim pooblastilom del funkcij na podpredsednika.

19. člen

TAJNIK ZDRUŽENJA

Tajnika združenja izvoli skupščina na predlog predsednika združenja ali kateregakoli drugega člana združenja za obdobje (5) let, z možnostjo odstavitve na podlagi sklepa skupščine.

Tajnik ima naslednje pristojnosti:

- vodi zapisnike organov združenja;
- organizira oz. opravlja administrativna dela za organe združenja;
- sodeluje z UO in predsednikom združenja pri izvajanju nalog skupščine ali UO;
- nadomešča predsednika združenja v primerih, določenih s to pogodbo in drugimi akti;
- v primeru razrešitve UO oz. predsednika združenja začasno opravlja njihove naloge in takoj začne s postopkom za izvolitev novega UO združenja.

20. člen

ZASTOPANJE ZDRUŽENJA

V pravnem prometu s tretjimi osebami zastopata združenje po predsednikovem vsakokratnem pooblastilu podpredsednik oz. tajnik združenja, pri čemer je potrebno spoštovati omejitev, da lahko samostojno, brez soglasja skupščine oz. UO odločata o sklenitvi pravnih poslov, ki pomenijo obveznost za združenje, če ta vrednost ne presega vrednosti, določenih s to pogodbo.

Uprava in predsednik združenja oz. tajnik odgovarjajo združenju za kršitev določila iz prejšnjega odstavka, za kršitve drugih pooblastil ter za malomarno izvajanje svojih nalog.

21. člen

NADZORNI ODBOR (NO)

NO imenuje skupščina združenja. Sestavljen je iz (3) članov in njihovih namestnikov. Predsednik NO je izvoljen na skupščini združenja z javnim glasovanjem.

NO opravlja naslednje naloge:

- nadzoruje poslovanje združenja;
- prisostvuje zasedanjem skupščine;
- prouči zaključni račun združenja in poročila skupščini;
- opozarja na ugotovljene nepravilnosti in terja njihovo odpravo;
- opravlja druge naloge, ki mu jih zaupajo organi združenja.

V NO so lahko imenovani tudi nečlani združenja. Namestniki nadomeščajo odsotnega člana v primeru njegovega odstopa ali prenehanja z delom zaradi kakršnihkoli razlogov po vrstnem redu dobljenih glasov na skupščini. Če z delom preneha predsednik UO, NO predlaga skupščini združenja, da izvoli novega predsednika.

22. člen

NOTRANJA ARBITRAŽA

Pri združenju deluje notranja arbitraža, ki je pristojna za reševanje sporov, ki zadevajo medsebojne odnose med člani združenja, sporov, nastalih zaradi različnih tolmačenj te pogodbe in sklepov skupščine in drugih organov združenja, in sporov glede sprejema oz. izključitve iz članstva združenja.

Listo arbitrov določi skupščina združenja.

Arbitražni senat sestavljajo (3) arbitri. Nasprotujoči si strani imenujeta vsakega svojega arbitra, predsednika arbitražnega senata pa določita imenovana arbitra.

Člani združenja so dolžni spoštovati odločitve notranje arbitraže. Odločitve arbitraže je treba izvršiti v roku 15 dni po prejemu njenega pisnega odpravka.

Notranja arbitraža si bo prvenstveno prizadevala, da spor reši s poravnavo.

Postopek pred arbitražo se začne s pisno vlogo. Arbitražni senat v roku 15 dni po prejemu vloge za rešitev spora začne postopek rešitve spora. Poslušati mora argumente obeh strani in si prizadevati, da spor reši brez proceduralnih formalnosti, s poravnavo.

23. člen

STROKOVNI ODBOR ZDRUŽENJA

Strokovni odbor združenja sestavljajo predsednik in (3 do 5) člani, ki jih imenuje UO izmed pridelovalcev in predelovalcev oljčnega olja. Na sejo odbora lahko povabijo strokovnjake, ki se ukvarjajo z oljkarstvom v različnih institucijah.

O svojem delu poročajo UO.

Strokovni odbor ima sledeče naloge:

- ščititi označbo geografskega porekla Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre;
- analizirati in proučevati kvaliteto oljčnega olja glede na sorte oljk;
- spremljati kvaliteto letine;
- predlagati pravila in normative za izboljšanje kvalitete pri pridelavi in predelavi oljk;
- predlagati članom, kakšen sortni izbor naj upoštevajo pri novih nasadih.

24. člen

DEGUSTACIJSKA KOMISIJA

Degustacijsko komisijo imenuje upravni odbor združenja in ima praviloma 9 članov.

Imenovani člani opravljajo to nalogo za obdobje petih let in so lahko ponovno imenovani. V degustacijsko komisijo so imenovani člani, ki so večji opravljajca te naloge (imajo opravljen tečaj za senzorično ocenjevanje oljčnih olj).

Naloga degustacijske komisije je ocenjevanje oljčnih olj, ki so predmet dejavnosti združenja.

Degustacijska komisija je za svoje delo odgovorna upravnemu odboru.

Število degustatorjev in podrobnejša navodila za delovanje degustacijske komisije so določena v pravilniku.

25. člen

SANKCIJE

Član združenja, ki ne izpolnjuje svojih obveznosti, ki jih je sprejel s podpisom (pristopom) te pogodbe, ter krši njena določila ali krši določila drugih internih aktov, je za kršitve odgovoren.

Sankcije izreka upravni odbor glede na težo kršitve:

- opozorilo (ustni opomin),
- pisni opomin,
- opomin pred izključitvijo z denarno kaznijo v višini 100 do 200 eurov (najmanj v višini pristopnine),
- izključitev iz združenja z denarno kaznijo (4-kratnik kazni iz prejšnje alineje).

Opozorilo je ustno in se izreče v zvezi z majhnimi kršitvami ter mu sledi pouk, naj se član v bodoče vzdrži dejanj, ki pomenijo kršitve te pogodbe in drugih internih aktov.

Opomin z denarno kaznijo se izreče pisno za ponavljajoče se manjše prekrške, na katere je bil član že ustno opozorjen, oziroma za prekrške, ki so take narave, da zahtevajo pisno intervencijo.

Opomin pred izključitvijo se izreče za ponavljajoče se prekrške, za katere je bil član že kaznovan z opominom, oziroma za prekrške, ki škodijo ugledu združenja. Skupaj z opominom pred izključitvijo se izreče tudi denarna kazen, ki je odvisna od teže kršitve, vendar ne sme presegati 200 eurov.

Izključitev iz združenja se izreče zaradi ponavljajočih se prekrškov, za katere je član že prejel opomin pred izključitvijo in če:

- član ne plača določene kazni,
- če so prekrški take narave, da onemogočajo sodelovanje člana v združenju (zloraba članstva, kršitve v zvezi s finančnim poslovanjem, zloraba pooblastil, poneverbe, zloraba internih pravil z namenom pridobitve koristi),
- zaradi kršitev 10. člena te pogodbe.

Ob izključitvi iz združenja se izreče denarna kazen, vendar naj ne presega 800 eurov.

Kazni izreka upravni odbor.

Zoper odločitev o izrečenem opominu, opominu pred izključitvijo in izključitvijo iz združenja je možna pritožba na notranjo arbitražo v roku 15 dni od prejema pisnega odpravka. Notranja arbitraža mora o pritožbi odločiti v roku 30 dni. Odločitev notranje arbitraže je dokončna.

Izključeni član je lahko ponovno sprejet v združenje, če upravni odbor spozna, da je njegova namera, da kršitev ne bo več ponavljal, resna in ko izpolni z odločbami določene obveznosti.

O kršitvah in izrečenih kaznih se vodi evidenca v kartoteki člana združenja.

Do imenovanja notranje arbitraže o pritožbi odloča skupščina združenja.

26. člen

DRUGE IZKLIJUČITVE IZ ZDRUŽENJA

Upravni odbor lahko iz združenja izključi tudi člane, ki zamujajo s plačilom članarine in drugih določenih pristojbin, če je zamuda daljša od treh mesecev.

27. člen

FINANCIRANJE ZDRUŽENJA

Združenje se financira:

- s pristopnino,
- z letno članarino,
- z drugimi prispevki članov, če tako odloči skupščina združenja,
- z donacijami,
- s prodajo blaga in storitev v okviru registrirane dejavnosti,
- drugo.

Letno višino članarine in višino pristopnine določi skupščina.

Za izvajanje posameznih dejavnosti bodo člani združevali dodatna sredstva, na podlagi sprejetega programa dela in ocene stroškov.

Program in poročilo o izvedbi programa pripravi predsednik združenja.

28. člen

FINANČNO POSLOVANJE

Združenje izvaja finančno poslovanje po veljavnih predpisih.

Združenje vodi za posameznega člana osebno evidenco o njegovih vplačilih, prejemkih in vseh drugih poslovnih dejavnostih.

Skupščina imenuje revizorja le, če to zahtevajo predpisi. Revizor opravlja nadzor nad poslovnimi knjigami in drugo dokumentacijo, pregleduje letne računovodske izkaze in poslovna poročila in druge občasne obračune ter o vsem tem poroča skupščini.

Ob sprejemanju posebnih programov se opredelijo finančne, tehnične in kadrovske obveznosti posameznih članov. O tem se vodi poseben konto, pripravi se zaključno poročilo in predlog o delitvi dobička/izgube, ki naj bo sorazmeren udeležbi posameznih članov, upošteva režijske stroške združenja.

Letne računovodske izkaze (zaključni račun) in poslovno poročilo mora pregledati revizor, če to narekujejo zakonski predpisi, preden predsednik združenja pošlje zaključni račun v sprejem skupščini.

Ob tem predsednik predlaga tudi delitev dobička oziroma izgube med člane združenja. Dobiček in izguba se delita med člane sorazmerno glede na višino članarine oziroma druge oblike finančne, tehnične, kadrovske udeležbe v razmerju do skupnih odhodkov.

29. člen

VAROVANJE POSLOVNIH SKRIVNOSTI

Nadzorni odbor s pisnim sklepom določi, kateri podatki so poslovna skrivnost. Z vsebino sklepa morajo biti seznanjeni vsi člani združenja.

Ne glede na vsebino prvega odstavka se za poslovno skrivnost štejejo tisti podatki, za katere je očitno, da bi za združenje nastala velika škoda, če bi zanje izvedela nepooblaščen oseba. Člani združenja, člani organov združenja in druge osebe so odgovorni za kršitev, če so posredovali podatke, za katere so vedeli ali bi morali vedeti, da imajo tak značaj.

30. člen

TRAJANJE ZDRUŽENJA IN PRENEHANJE ZDRUŽENJA

Združenje je ustanovljeno za nedoločen čas.

Združenje preneha po sili zakona, na podlagi sodne odločbe ali na podlagi sklepa združenja.

Po izvedeni likvidaciji se premoženje združenja razdeli med člane združenja sorazmerno glede na vložena sredstva in delo.

31. člen

KONČNA DOLOČBA

Česar ne določa ta pogodba, ureja Zakon o gospodarskih družbah in Obligacijski zakonik.

Če se sporov med člani družbe ne da rešiti na sporazumni način, spor reši pristojno sodišče.

Pogodba prične veljati, ko jo podpišejo zakoniti zastopniki pogodbenih strank na predpisan način.

Številka:

Datum:

Podpisi:

OBVESTILO

VSE ČLANE OBVEŠČAMO, DA JE DRUŠTVO DOBILLO SVOJ PROSTOR V KOPRU, UL. 15. MAJA ŠT. 17 - KONTEJNER (BIVŠA PRODAJALNA SADJA IN ZELENJAVE KZ AGRARIA KOPER) V NEPOSREDNI BLIŽINI ODKUPNEGA SKLADIŠČA KZ AGRARIA KOPER. TELEFONSKA ŠTEVILKA JE 05/6630-723.

OBIŠČITE NAS OB SREDAH POPOLDNE NA SEDEŽU DRUŠTVA.

PLAN DELA DRUŠTVA OLJKARJEV SLOVENSKE ISTRE ZA LETO 2005

Društvo oljkarjev Slovenske Istre in njegov UO bosta v letu 2005 nadaljevala z izvajanjem aktivnosti iz leta 2004.

Pridobljeni certifikat Ekstra deviškega oljčnega olja Slovenske Istre z geografskim poreklom je osnova za nadaljnje strokovno delo za izboljšanje kvalitete našega olja, kar je nujno zaradi vse večje konkurence različnih olj z območja Evropske skupnosti. Zato je potrebno nadaljevati dejavnosti glede organiziranosti pridelovalcev in predelovalcev olj.

Predlagamo, da se ustanovi konzorcij, ki naj bi opravljal sledeče dejavnosti:

- strokovno svetovanje pri pridelavi in predelavi olj,
- promocija in trženje,
- povečanje števila certificiranih pridelovalcev in predelovalcev,
- sodelovanje z različnimi strokovnimi institucijami, ki se ukvarjajo z oljkarstvom,
- sodelovanje z zborničnimi organi.

Do ustanovitve konzorcija to nalogo opravlja društvo. Društvo mora v tem letu nadaljevati s svojimi dejavnostmi, ki so:

- različna srečanja in druženja,
- informiranje,
- strokovno izpopolnjevanje in ocenjevanje olja,
- strokovne ekskurzije,
- ustanovitev Zveze društev oljkarjev Slovenije,
- sodelovanje in povezovanje z ostalimi sorodnimi društvi,
- izobraževanje v okviru Kmetijsko svetovalne službe KGZS, organiziranje strokovnih tečajev na temo oljk in olja,
- stimuliranje pri vključevanju posameznih pridelovalcev za pridobitev certifikata,
- degustacijska komisija bo delovala v okviru društva na področju ocenjevanja, vendar bo komisija sama predlagala nadaljnje možne oblike svoje organiziranosti, ki naj upoštevajo predvsem strokovni vidik in status, kot ga imajo sorodne dejavnosti,
- revija Oljka naj bi izšla v treh številkah, tudi s podporo ostalih društev (do ustanovitve Zveze).

V skladu s tradicijo delovanja društva bomo tudi v letu 2005 organizirali Dneve oljk, na katerih naj bi poleg akcije "Oljka, ali te poznam" organizirali tudi tekmovanje v obrezovanju oljk.

Trudili se bomo od Agencije za kmetijske trge in razvoj podeželja pridobiti sredstva za širitev kroga certificiranih pridelovalcev.

Simboličen začetek obiranja oljk (Oljka županov) bo prvi teden v novembru leta 2005.

Sodelovanje na sejnih in razne strokovne ekskurzije naj bi organizirali sami ali skupno z društvom vinogradnikov oziroma v okviru Zveze, ko bo ustanovljena. Na seji UO se bomo dogovorili o načrtu sodelovanja na sejnih in strokovnih ekskurzijah.

Skupaj z društvom vinogradnikov in društvom Štorta naj bi sodelovali pri projektu vinske ceste in ureditvi kolesarskih stez ob oljčnih nasadih.

Maj 2005
Predsednik
Dino Pucer

POROČILO O DELU DRUŠTVA OLJKARJEV SLOVENSKE ISTRE ZA LETO 2004

Marija Šik

V letu 2004 je društvo imelo sedem rednih in eno izredno sejo upravnega odbora, na katerih smo obravnavali delovanje društva.

Društvo je izdalo dve številki "Oljke". V aprilu je društvo imelo občni zbor, na katerem smo opravili volitve v organe društva ter volitve za novega predsednika društva, ki je tudi predsednik upravnega odbora. Na občnem zboru smo podelili zlate Oljčne vejice za najboljša olja letnika 2003.

Občnega zboru, ki je potekal v okviru prireditve "Dnevi oljk", se je udeležila tudi državna podsekretarka pri MGKP mag. Mira Zupanc-Kos, ki je prisotne seznanila o poteku certificiranja.

Komisija v sestavi Milene Bučar-Miklavčič, Vanja Dujca in Angela Hlaja, ki je pripravljala elaborat za pridobitev certifikata za Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre z geografskim poreklom, je svoje delo zaključila, MKGP pa je DOSI dodelilo Odločbo o priznanju Ekstra deviškega oljčnega olja Slovenske Istre.

V juniju je potekala prireditev "Dnevi oljk" v Kortah, odprta pa je bila tudi nova kolesarska pot skozi oljčne nasade od Izole preko Šareda, Šmarj, Krkavč, Dragonje, Babičev, Manžana, Kopra spet v Izolo.

Konec oktobra je društvo organiziralo enodnevno ekskurzijo v Hrvaško Istro. Ogledali smo si oljčnike Agrolagune Poreč, nadaljevali pot do Pule in si ogledali razstavo "Tito na Brionih".

V začetku novembra je društvo izpeljalo prireditev "Županova oljka" na Belvederju, ki pomeni uradni uvod v začetek pobiranja oljk. Poleg županov našega območja so bili povabljeni župani sosednjih občin iz Italije in Hrvaške, pa tudi ambasadorji mediteranskih držav, ki pa se prireditve žal niso udeležili.

Ob tej priložnosti so župani in podžupani podpisali

Pogodbo o ustanovitvi Zveze društev oljkarjev. Prireditve se je udeležil tudi g. Vrisk s svojimi sodelavci. V novembru smo povabili vse pridelovalce, ki sodelujejo v integrirani pridelavi oljčnega olja in ki so se prijavili na certificiranje oljčnega olja. Seznanjeni so bili s pridobljenimi sredstvi za sofinanciranje certificiranja in s predlogom deleža sofinanciranja, ki naj bi ga poravnali prijavitelji, opravili smo pregled aktivnosti za notranjo kontrolo in pregled aktivnosti pred prihodom kontrole certifikacijskega organa. Prišlo je 42 pridelovalcev.

Izdelali smo elaborat in na Agencijo za kmetijske trge in razvoj podeželja vložili vlogo za certificiranje Ekstra deviškega oljčnega olja Slovenske Istre z geografskim poreklom. Certificiranih je 36 pridelovalcev in DOSI. Certifikati so bili istočasno podeljeni vsem.

Izdelali smo elaborat in vložili vlogo za pridobitev sredstev za študijo o prostorskem razvoju oljčnih nasadov in možnosti trženja viškov oljčnega olja. Študija naj bi potekala v letih 2005-2007.

Sejemska dejavnost društva v letu 2004 je bila minimalna. Društvo je v letu 2004 sodelovalo na Kmetijskih dnevih v Trstu in se novembra udeležilo 7. festivala vin v Ljubljani, na katerem je bilo začutiti izredno veliko zanimanje za oljčno olje in za tehnološke postopke pridelave in predelave oljk v olje.

Ker smo opazili, da večje število članov ne plačuje redno članarine, smo bili v letu 2004 prisiljeni narediti prvi korak, in sicer izključitev iz društva članov, ki obveznosti niso poravnali (po 10. členu statuta).

OBVESTILO ČLANOM DRUŠTVA

Pri pregledu naše evidence smo ugotovili, da nekateri člani društva še niso poravnali članarine za leto 2005.

V želji, da bi še naprej dobro sodelovali, vas prosimo, da znesek 3.000,00 SIT za leto 2005 poravnate na TRR društva št. 10100-0036155290 pri Banki Koper ali na zboru.

VABILO

na 21. zbor oljkarjev, ki bo v soboto, dne 04.06.2005 ob 17. uri v dvorani
Krajevne skupnosti Dekani (Zadružni dom).

Predlagam naslednji DNEVNI RED:

1. Otvoritev zбора
2. Izvolitev organov zбора (delovno predsedstvo, zapisnikar, overovitelja zapisnika)
3. Obravnava in sprejem dnevnega reda
4. Obravnava in sprejem zapisnika 20. zбора DOSI
5. Obravnava in sprejem poročila o delu društva v letu 2004
6. Obravnava in sprejem programa dela za leto 2005
7. Obravnava in sprejem dopolnitev Statuta DOSI

8. Ocena olja letnika 2004 in podelitev priznanj
9. Obravnava in sprejem spremembe članov UO
10. Razno

Po zboru vabljeni za zakusko.

Maj, 2004

*Predsednik UO
Dino Pucer, l.r.*



VSEBNOST OLJA IN KAKOVOST

Tako kot smo imeli v jeseni oljkarji največ dela, smo jeseni tudi v Poskusnem centru za oljkarstvo (PCO) opravili veliko zadanih nalog, ki jih opravljamo že tretje leto:

- spremljanje vsebnosti olja v plodovih dveh sort,
- spremljanje kakovosti olja dveh sort,
- spremljanje vpliva shranjevanja dveh sort oljk na kakovost olja,
- spremljanje kakovosti različnih sort oljk,
- spremljanje različnih načinov predelave oljk,
- opisovanje posameznih sort oljk

SPREMLJANJE VSEBNOSTI OLJA V PLODOVIH

Plodove sorte istrska belica in leccino smo tedensko nabirali na več različnih lokacijah. Vzorce smo vedno jemali z istih dreves. Sorto leccino smo začeli obirati 27. septembra in končali 12. decembra, sorto *istrska belica* pa 3. oktobra in končali 19. decembra. Samo na dveh lokacijah (Ankaran, Strunjan) smo vse parametre spremljali od začetka do konca, na ostalih lokacijah pa so pridelovalci plodove prej obrali. Pri nabranih plodovih smo spremljali stopnjo zrelosti, njihovo težo in laboratorijsko vsebnost vode ter olja v plodovih. Del plodov smo predelali v laboratorijski oljarni PCO. Ugotavljali smo vsebnost olja in vode pri predelavi. Pri pojasnjevanju rezultatov smo si pomagali z meteorološkimi podatki (temperatura, zračna vlaga, padavine).

Indeks zrelosti smo določali po mednarodni metodi, tako da smo določali obarvanje povrhnjice in mesa na 100 naključno izbranih plodovih. Maksimalna vrednost indeksa zrelosti je 7, kar pomeni, da je plod v celoti obarvan (obarvana je povrhnjica in meso do koščice). Rezultati vsebnosti olja v oljarni kot tudi v laboratoriju so odvisni od zunanjih razmer, predvsem padavin in relativne zračne vlage. Da bi ugotovili, kdaj je bila dosežena najvišja vsebnost olja, smo si pomagali s težo plodov, ki se spreminja v odvisnosti od padavin in vlage, in vsebnostjo olja na suho snov. Izračunali smo, koliko olja nam v posameznem obdobju daje 1000 plodov.

V obeh nasadih je bilo gibanje indeksa zrelosti sorte *leccino* podobno - 17. oktobra je bil indeks zrelosti 4 (povrhnjica plodov je bila v celoti obarvana). Teža plodov je naraščala od začetka obiranja vzorcev do 24. oktobra. Tudi nihanje vsebnosti olja, ki smo ga dobili pri predelavi, je bilo na obeh lokacijah podobno: od 3. oktobra do 14. novembra smo v oljarni dobili približno enako olja, 21. novembra pa je vsebnost olja narasla. V laboratoriju se je vsebnost olja nekoliko drugače spreminjala: od 10. do 31. oktobra se vsebnost olja ni veliko spreminjala, v naslednjih treh tednih pa je narasla in dosegla vrhunec 21. novembra. V Ankaranu je količina olja iz 1000 plodov naraščala do 24. oktobra, v Strunjanu pa do 31. oktobra.

Tudi dozorevanje plodov sorte *istrska belica* je na obeh lokacijah potekalo podobno - 5. decembra so imeli plodovi indeks zrelosti 4, kar pomeni, da so imeli v celoti obarvano povrhnjico. V Ankaranu je teža plodov naraščala do 7., v Strunjanu pa do 14. novembra. Vsebnost olja, pridobljenega v oljarni, je naraščala do 5. decembra, v laboratoriju pa do 12. decembra. Količina olja iz 1000 plodov je v Ankaranu naraščala do 7. novembra, v Strunjanu pa do 14. novembra, kar je bilo bolj povezano s spreminjanjem teže plodov kot s spreminjanjem vsebnosti olja na suho snov.

Iz dobljenih rezultatov bi lahko ugotovili, da vremenski pogoji (predvsem relativna zračna vlaga) močno vplivajo na vsebnost olja pri predelavi. Na manj obremenjenih drevesih se plodovi hitreje barvajo (dozorevajo). Indeks dozorevanja se pri sorti *istrska belica* ni izkazal kot pokazatelj primerne časa obiranja z vidika vsebnosti olja, ki jo lahko dosežemo v oljarni.

SPREMLJANJE KAKOVOSTI OLJA DVEH SORT

Plodove sorte *leccino* in *istrska belica* smo obirali vsakih 14 dni v nasadu v Ankaranu in Strunjanu od 3. (*leccino*) oziroma 10. oktobra (*istrska belica*) do 13. (*leccino*) oziroma 21. decembra (*istrska belica*). Plodove smo predelali v laboratorijski oljarni. Poleg podatkov iz naloge "Spremljanje vsebnosti olja v plodovih



dveh sort^o smo laboratorijsko spremljali še vsebnost prostih maščobnih kislin v % (kislinska stopnja), peroksidno število v mmol/kg, vsebnost polifenolov in tokoferolov ter senzorične lastnosti oljčnega olja.

Pri sorti *leccino* je bila kislinska stopnja pri oljih iz obeh nasadov v vseh obdobjih nizka in sicer v vrednostih od 0,13 do 0,22 %. Spreminjanje kislinske stopnje s časom obiranja je bilo nižje kot nihanje zaradi vzorčenja samega. Pri sorti *istrska belica* je bila kislinska stopnja v vseh obdobjih obiranja nekoliko višja od sorte *leccino* in sicer med 0,16 do 0,27 %.

Peroksidno število je bilo na obeh lokacijah pri obeh sortah v vseh obdobjih dokaj nizko. Pri sorti *leccino* je bilo peroksidno število od 1,07 do 2,04, pri sorti *istrska belica* pa je bilo od 0,53 do 2,06. Spreminjanje peroksidnega števila s časom obiranja je bilo nižje kot nihanje zaradi vzorčenja samega.

Vsebnost polifenolov pri sorti *leccino* je bila v nasadu v Ankaranu že od prvega obiranja (3. oktobra) višja kot v nasadu v Strunjanu. Vsebnost polifenolov je naraščala od 3. do 17. oktobra, potem pa se je začela manjšati. Po prvem obiranju je vsebnost polifenolov narasla do najvišje vrednosti - v nasadu v Ankaranu do 514 mg/kg, v Strunjanu pa 419 mg/kg. S časom se je njihova vsebnost nižala - v zadnjem obiranju je bila vsebnost polifenolov v Ankaranu 218 mg/kg, v Strunjanu pa 168 mg/kg. Pri sorti *istrska belica* je bila vsebnost polifenolov ves čas višja kot pri sorti *leccino*. Tudi pri sorti *istrska belica* je bilo opazno manjšanje vsebnosti polifenolov, vendar manj izrazito kot pri sorti *leccino*. Najvišja vsebnost polifenolov je bila v prvem obiranju - v Ankaranu 732 mg/kg, v Strunjanu pa 711 mg/kg, najnižja pa 326 mg/kg v Ankaranu in 298 mg/kg v Strunjanu.

Pri spremljanju vsebnosti tokoferolov je bila ves čas jasno izražena razlika med obema sortama. Pri sorti *leccino* se je vsebnost tokoferolov manjšala do 14. novembra, od takrat dalje pa se ni več bistveno spreminjala. V obeh nasadih je bila najvišja vsebnost tokoferolov ob prvem obiranju, 3. oktobra - v Ankaranu 434, v Strunjanu pa 421 mg/kg. Najnižja vrednost tokoferolov v Ankaranu je bila 326, v Strunjanu pa 298 mg/kg. Sorta *istrska belica* je vsebovala precej manj tokoferolov, s časom obiranja pa ni bilo tako izraženo nižanje vsebnosti. Najvišja vrednost je bila v

začetku obiranja (Ankaran - 136 mg/kg, Strunjan - 127 mg/kg). V Ankaranu se je vsebnost tokoferolov manjšala do 7. novembra (99 mg/kg), v Strunjanu pa do 21. novembra (97 mg/kg).

Pri degustaciji oljčnega olja smo ugotavljali intenziteto sadežnosti, grenkobe in pikantnosti kot pozitivne lastnosti ter negativne lastnosti. Razlike v intenziteti med posameznimi vzorci iste sorte so bile zelo majhne. Kljub temu je bilo pri sorti *leccino* opazno nižanje intenzitete vseh treh pozitivnih lastnosti od prvega do zadnjega obiranja. Intenziteta vseh treh pozitivnih lastnosti je bila v Ankaranu večinoma nekoliko višja kot v Strunjanu. Pri sorti *istrska belica* se je od začetka do konca obiranja intenziteta vseh treh pozitivnih lastnosti le rahlo manjšala.

Pri zgodnejšem obiranju obeh sort smo v obeh nasadih dobili oljčno olje z večjo intenziteto sadežnosti, grenkobe in pikantnosti. Spreminjanje kislinske stopnje in peroksidnega števila je bilo pri obeh sortah in nasadih takorekoč neodvisno od časa obiranja. Količina polifenolov je pri sorti *leccino* naraščala in dosegla višek 17. oktobra, pri sorti *istrska belica* pa se je količina polifenolov od začetka obiranja dalje počasi nižala. Sorta *istrska belica* je vsebovala bistveno manjšo količino tokoferolov od sorte *leccino*.

Rezultate ostalih nalog bomo podali v enem od naslednjih glasil.

Zahvala:

Zahvaljujem se vsem pridelovalcem, ki so omogočili izvajanje nalog:

- Spremljanje vsebnosti olja v plodovih dveh sort (Debernardi, Dujc, Feran, Hlaj, Jevnikar, Markočič),
- Spremljanje kakovosti olja dveh sort (Jevnikar, Markočič),

Analize so izvajali:

- vsebnost vode in olja v plodovih in koščicah, peroksidno število ter vsebnost prostih maščobnih kislin so izvajali v Agroživilskem laboratoriju v KGZS - Zavod GO,
- vsebnost polifenolov in vsebnost tokoferolov so izvajali v LABS d.o.o., Inštitutu za ekološko, analizo oljčnega olja in kontrolo,
- senzorično ocenjevanje je izvajala degustacijska komisija (Bajda, Bandelj, Bučar-Miklavčič, Hlaj, Jevnikar, Lisjak, Markočič, Ožbolt, Sedmak, Vesel, Valenčič, Vrščaj).



NADALJEVALNI TEČAJ SENZORIČNEGA OCENJEVANJA DEVIŠKEGA OLJČNEGA OLJA

Milena Bučar-Miklavčič,
LABS d.o.o., Zelena ulica 8, 6310
IZOLA, tel. + 386 (05) 640 26 30
Vasilij Valenčič,
univ. dipl. inž. živ. tehnol.

Pri ocenjevanju kakovosti deviškega oljčnega olja je poleg kemijskih parametrov zelo pomembna tudi senzorična analiza. Le s senzorično analizo lahko ugotovimo prisotnost pričakovanih pozitivnih značilnih lastnosti deviškega oljčnega olja (sadežnost, vonj po jabolku, po listju, po travi, po artičoki, grenkoba, pikantnost...) in odkrijemo morebitne napake olja (morklja, pregreto, zakisano, žarko...).

V okviru izobraževalnega programa KGZS Zavoda GO, Centra za oljkarstvo, potekajo že nekaj let začetni tečaji iz sensorike, vendar so nekateri pridelovalci želeli poglobiti znanje iz senzoričnega ocenjevanja, zato smo na pobudo Društva oljkarjev Slovenske Istre prvič letos organizirali tudi nadaljevalni tečaj. Tečaj smo organizirali v prostorih Srednje gostinske šole v Izoli in sicer v obdobju od 21. marca do 15. aprila 2005. Na nadaljevalni tečaj se je prijavilo 50 oseb, od tega je 40 oseb uspešno zaključilo 12-urni tečaj.

V prvem sklopu predavanj so kandidati pridobili znanja o pomenu senzorične analize za vrednotenje kakovosti živil, znanja iz osnov fiziologije zaznave okusa, vonja in arome živil in deviškega oljčnega olja, srečali so se z osnovnimi senzoričnimi preskusi, obnovili pa so tudi znanja o pozitivnih značilnostih in napakah deviškega oljčnega olja.

Senzorika je znanost o uporabi človekovih čutil za preizkušanje in merjenje lastnosti živil (videz, aroma, tekstura). Senzorična analiza je osnovna metoda za:

- oceno kakovosti in stabilnosti živila,
- ugotavljanje razlik v kakovosti,
- karakterizacijo in merjenje senzoričnih lastnosti izdelkov.

Pri vsakem ocenjevanju deviškega oljčnega olja sodeluje od osem do dvanajst preizkuševalcev. Predpisane senzorične metode ocenjevanja temeljijo na deskriptivni senzorični analizi. Deskriptivna analiza je izraz, ki ga običajno uporabljamo za metodo, pri kateri senzorične lastnosti hrane identificiramo, kvantificiramo in opišemo z besedo.

Senzorični ocenjevalec meri s svojimi zaznavami, uporablja natančne metode ocenje-

vanja in se udeležuje šolanja. Ocenjevalne sposobnosti se redno preverjajo. Ocenjevalec je usposobljen za delo v panelu (skupina senzoričnih ocenjevalcev), rezultati ocenjevanja se statistično obdelajo.



Na nadaljevalnem tečaju smo izvajali vrsto senzoričnih preskusov. Najprej so se kandidati srečali s "preskusom pomnjenja intenzivnosti zaznanega okusa" vodnih raztopin sladkega, slanega in kislega okusa. Nato smo izvedli "preskus s primerjavo v parih", kjer so kandidati določili, kateri vzorec je imel bolj intenzivno izraženo določeno lastnost (npr. kislost).

"Preskus triangel" smo izvedli na treh vzorcih deviškega oljčnega olja. Pri tovrstnem preskusu sta bila dva vzorca žarka, eden je bil brez napak. Kandidati so morali izbrati oz. določiti vzorec, ki so ga zaznali kot drugačnega.

Podobno se pri "preskusu duo-trio" kandidati najprej srečajo s kontrolnim vzorcem in si ga poskušajo zapomniti. Kontrolnemu vzorcju sledita dva vzorca, od katerih je eden enak kontrolnemu. Kandidati morajo izbrati vzorec, ki se razlikuje od kontrolnega.



Zgoraj opisani preskusi se uporabljajo za šolanje senzoričnih sposobnosti kandidatov, uporabljajo pa se tudi za ugotavljanje razlik med živilskimi izdelki in za dajanje prednosti določenemu živilu.

Preizkuševalce deviškega oljčnega olja se periodično testira. Zato smo na nadaljevalnem tečaju izvedli preskus zaznave žarkosti in uvrščanja štirih različnih koncentracij žarkosti v nizu dvanajstih pripravljenih različnih raztopin. Kandidati so vzorce uvrščali izključno na podlagi zaznanega vonja, ne pa okusa.

Po končanem testiranju so kandidati ocenili vzorce deviškega oljčnega olja s pozitivnimi značilnostmi in vzorce z napakami. Predstavljene so bile že uvodoma omenjene tipične napake olja, ki so bile srednje intenzivno do zelo intenzivno zaznavne.

V drugem sklopu predavanj smo tečajnikom predstavili:

- oljčna olja z geografskim poreklom,
- enosortna oljčna olja,
- oljčna olja Slovenske Istre in oljčna olja na slovenskem trgu.

Podali smo kratek pregled kriterijev za oljčna olja z geografskim poreklom, dotaknili smo se problematike hranjenja oljčnih olj in preskusili 8 do 10 različnih olj z geografskim poreklom iz različnih območij Italije in Španije.

S preskušanjem enosortnih olj smo poskusili opredeliti sortne značilnosti. Tako smo poskusili enosortna olja iz Slovenske Istre (olja istrske belice, leccina in maurina), španski picual in arbequino ter italijansko raggio, frantoio, nocellaro del Belice, ascolano in tagiasco.

Seznani smo se s paleto različnih oljčnih olj Slovenske Istre (od olj vrhunske kakovosti do olj z močnimi senzoričnimi napakami) in na koncu še z olji s polic Mercatorja, Interspara in Tuša.

Glede na velik interes tečajnikov, da bi nadaljevali s poskušanjem oljčnih olj, bomo ponovno organizirali tovrstna izobraževanja, predvidoma v mesecu septembru.

MERJENJE TRDOTE OLJČNIH PLODOV

Vasilij Valencič,
univ. dipl. inž. živ. tehnol.

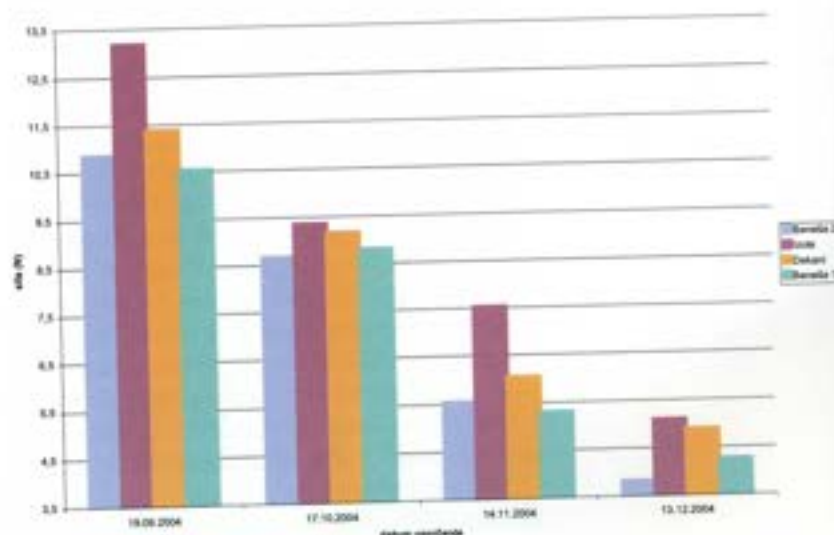
Penetrometrija (merjenje trdote plodov s penetrometrom) je poleg meritev indeksa zrelosti (ki temelji na določevanju deleža obarvanosti plodov) pomemben kakovostni kriterij za ugotavljanje optimalne zrelosti plodov.

Penetrometrična določitev je parameter, ki je vezan na trdoto plodov in je pomemben za kakovost olja. Trši plodovi se težje poškodujejo (obtolčejo), olje iz nepoškodovanih plodov pa je nedvomno kakovostnejše. Z dozorevanjem se plodovi mehčajo zaradi razgradnje pektinov. Za nekatere sorte je značilno, da plodovi z dozorevanjem zelo hitro izgubijo trdoto; velika verjetnost je, da bo prišlo pri teh sortah do fermentacije plodov in posledično do pojava senzoričnih napak v olju (zakisanost). Za take sorte je toliko bolj priporočljivo, da se plodovi takoj predelajo.

Namen naših meritev je bil ugotoviti, kako hitro se spreminja trdota plodov pri sorti istrska belica in sorti leccino.

Z merjenjem trdote plodov smo pričeli septembra 2004. Trdoto smo izmerili s penetrometrom in zabeležili potrebno silo, ki je potrebna, da konica prodre do konca pulpe. Vzorčevali smo od 19. septembra dalje vsake štiri tedne do 13. decembra. Vzorčevali smo v štirih nasadih: nad Izolo, v Dekanih in v dveh nasadih na Beneši. Rezultati meritev so prikazani na spodnjih dveh slikah.

Slika 1: sprememba trdote plodov istrske belice





Slika 1 prikazuje trdoto plodov istrske belice, slika 2 pa trdoto plodov sorte leccina.

Plodove istrske belice smo vzorčili v štirih nasadih. Plodovi, obrani v nasadu nad Izolo, so bili bolj trdi v primerjavi z ostalimi lokacijami. Z zorenjem plodov se je trdota postopno zmanjševala.

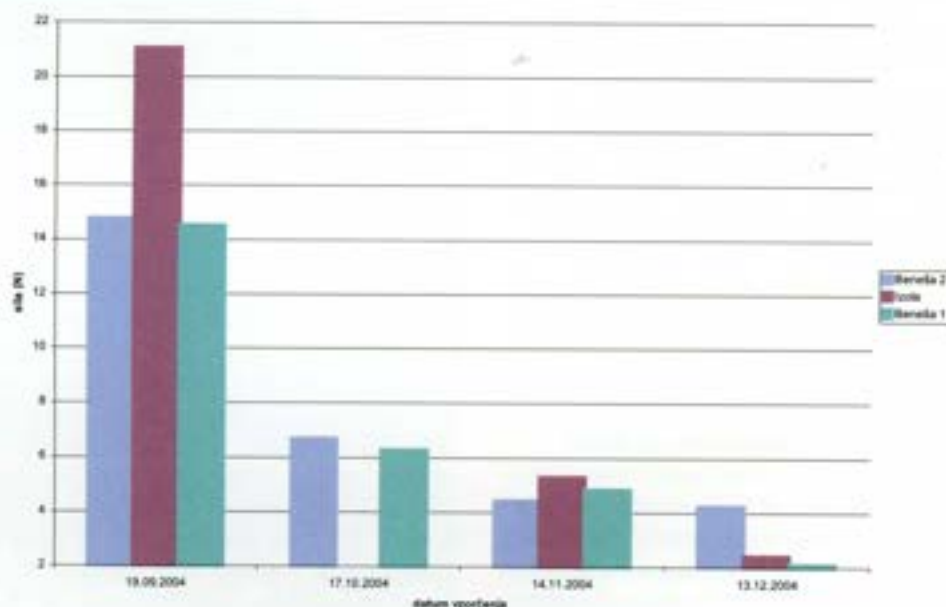
Preglednica 1: povprečna trdota plodov istrske belice

Datum vzorčenja	Povprečna trdota (N)
19.09.2004	11,48
17.10.2004	8,98
14.11.2004	6,09
13.12.2004	4,50

Plodove leccina smo vzorčili v treh nasadih. Žal v drugem obdobju vzorčenja nismo pridobili dovolj vzorca za vse potrebne analize iz nasada nad Izolo.

Trdota plodov se razlikuje glede na posamezne nasade in glede na sorto oljk. Na podlagi povprečne trdote smo ugotovili največjo spremembo v mesecu oktobru, saj se je trdota plodov istrske belice zmanjšala z 11,48 N na 8,98 N, trdota plodov leccina pa s 16,77 N na 6,47 N. Z nadaljevanjem procesa zorenja postajajo plodovi enakomerno bolj mehki. V mesecu decembru je bila povprečna trdota plodov na vseh legah 4,5 N, medtem ko je bila trdota plodov leccina le 2,91 N (zelo mehki plodovi).

V naslednjem letu bomo poskusili ugotoviti natančnejšo korelacijo med indeksom zrelosti in penetrometričnimi določitvami, da bi lahko ob spremljanju oljevitosti, indeksa zrelosti in s penetrometričnimi določitvami lažje določili "optimalno zrelost" za posamezne sorte.



Slika 2: sprememba trdote plodov leccina

Preglednica 2: povprečna trdota plodov leccina:

Datum vzorčenja	Povprečna trdota (N)
19.09.2004	16,77
17.10.2004	6,47
14.11.2004	4,84
13.12.2004	2,91



ANALIZA GENETSKE RAZNOLIKOSTI OLJK Z MARKERJI DNA

Dunja Bandelj Mavsar -
UP ZRS
Tom Levanič - Gozdarski
Inštitut Slovenije
Branka Javornik -
Univerza v Ljubljani,
Biotehniška fakulteta

UVOD

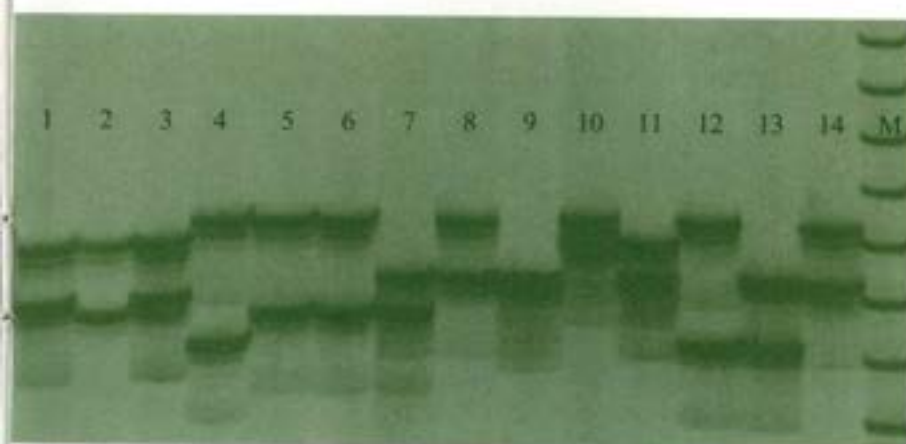
Oljkarstvo in pridelovanje oljčnega olja ima v Slovenski Istri dolgoletno tradicijo. Sortiment je nastajal več stoletij in je posledica različnih poskusov revitalizacije oljkarstva. Priseljevanje ljudi, periodične pozebe, povojne obnove oljkarstva in pomanjkanje lastnega sadilnega materiala so vplivale na nastanek sorte strukture. Poleg starih lokalnih sort v Istri uspevajo še italijanske, španske in nekatere francoske sorte. Intenziviranje oljkarstva v devetdesetih letih je pokazalo, da je zaradi velikega števila oljčnih sort potreben popis in vrednotenje genetske raznolikosti. Slednje je nujno, če želimo omogočiti oljkarstvu hitrejši napredek pri iskanju novih klonov znotraj sort, prispevati informacije o nastajanju sortimenta v regiji, o širjenju genetskega materiala med pridelovalci, avtonomnosti sort ali kontroli pristnosti oljčnih sort z geografskim poreklom. Karakterizacija genetskih virov oljk je pomembna dejavnost modernega oljkarstva, saj so prilagojenost oljk tehnologijam intenzivnega gojenja, odpornostne lastnosti, rodnost in kakovost oljčnega olja sortno značilne lastnosti. Genetska raznolikost oljke se odraža v velikem številu sort (ocenjujejo, da je po svetu znanih 2.000 oljčnih sort), med katerimi je za posamezno regijo potrebno odbrati tiste z najprimernejšo kombinacijo genov, ki bodo dobro prilagojene lokalnemu okolju, tehnologijam intenzivnega oljkarstva ter bodo zagotovile velik in kakovosten pridelek.

Prvi markerji, ki so se uporabljali za vrednotenje raznolikosti rastlin, so bili morfološki. Uporaba le teh je bila povezana s številnimi metodološkimi težavami. Razvoj molekularnih markerjev na nivoju DNA je omogočil revolucionaren pristop k preučevanju genomov, ki je popolnoma neodvisen od okoljskih dejavnikov. Molekularni marker je lahko katerikoli zaporedje DNA, ki ga lahko brez večjih težav odkrijemo in spremljamo njegovo dedovanje. Danes imamo na razpolago kar nekaj molekularnih markerjev, ki se razlikujejo v svojih lastnostih, informativnosti, ceni razvoja markerskega sistema in zahtevnosti izvajanja analize. Med markerji DNA so zagotovo najpopularnejši mikrosateliti, ki združujejo

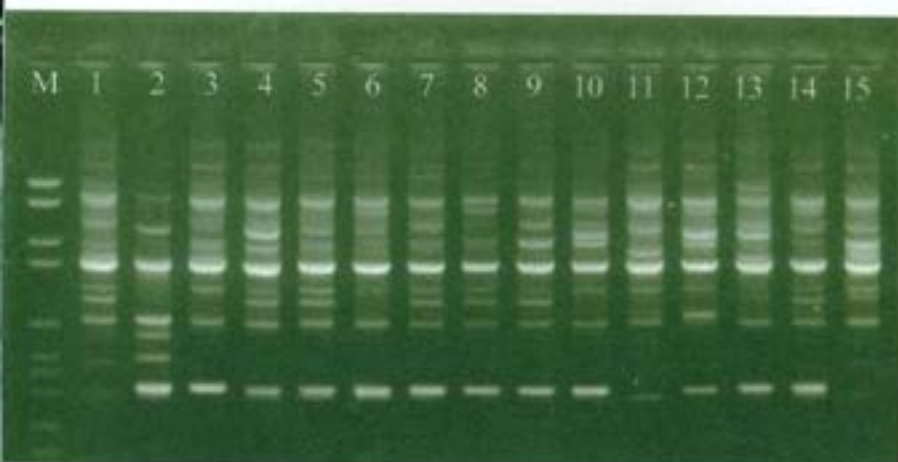
lastnosti različnih markerjev, zaradi česar jih v literaturi predstavljajo kot idealen markerski sistem za genetske študije. Mikrosateliti predstavljajo idealno orodje za identifikacijo posameznikov in se rutinsko uporabljajo v forenziki pri sodno medicinskih raziskavah pri prepoznavanju oseb in ugotavljanju sorodstvenih vezi (na primer dokazovanje očetovstva). Vsak posameznik ima edinstven vzorec alelov (alel je oblika gena ali markerja na lokusu, lokus pa je mesto na kromosomu, kjer se ta gen ali marker nahaja), ki je osebno specifičen. Z markerji DNA lahko opravimo genotipizacijo osebkov, kar pomeni, da preučevanje osebkov opišemo z aleli na enem ali več lokusih. Mikrosateliti se uporabljajo tudi v genetskih študijah pomembnejših kmetijskih rastlin, saj omogočajo identifikacijo sort in klonov, ugotavljanje geografskega izvora sort, preučevanje genetske sorodnosti, itd. Prvi mikrosatelitski markerji oljke so bili objavljeni v letu 2000.

PREDSTAVITEV GENETSKIH RAZISKAV OLJKE V SLOVENIJI

V letu 2000 smo na UP ZRS v sodelovanju s Katedro za genetiko, biotehnologijo in Zlahtnjenje rastlin na Biotehniški fakulteti pričeli s preučevanjem oljke na molekularnem nivoju. Med cilje raziskav smo uvrstili: 1) analizo molekularnih markerjev oljke in njihovo uporabnost za identifikacijo in genotipizacijo sort, ki uspevajo v Sloveniji, 2) izdelavo referenčne baze oljčnih sort z mikrosateliti, 3) ovrednotenje genetske variabilnosti oljčnih sort z markerji RAPD, AFLP in mikrosateliti, 4) preučevanje sorodstvenih odnosov med sortami, 5) rekonstrukcijo nastanka sorte strukture v Istri in 6) molekularno karakterizacijo najpomembnejše sorte 'istrska belica'. V analizo smo vključili 19 oljčnih sort, ki uspevajo v nacionalnem kolekcijem nasadu v Strunjanu, vzorčenje dreves sorte 'istrska belica' pa je bilo opravljeno v osmih nasadih v Sloveniji, Italiji in na Hrvaškem. V študiji smo uporabili tri markerske sisteme: RAPD (naključno namnožena polimorfna DNA) (slika 1), AFLP (polimorfizem dolžin namnoženih fragmentov) in MS (mikrosateliti) (slika 2).



Slika 1: Profili RAPD (začetni oligonukleotid OPX-11) 15-ih oljčnih sort: M-dolžinski marker, 1-buga, 2-črnica, 3-štorta, 4-istrska belica, 5-leccino, 6-frantoio, 7-pendolino, 8-maurino, 9-santa Caterina, 10-nocellara del Belice, 11-picholine, 12-arbequina, 13-cipressino, 14-zelenjak, 15-samo. Razliko med sortami opazujemo na osnovi prisotnosti ali odsotnosti določenega markerja, ki je na sliki predstavljen s črtico.



Slika 2: Polimorfizem 14-ih oljčnih sort na mikrosatelitskem lokusu *ssrOeUA-DCA3*: 1-istrska belica, 2-štorta, 3-buga, 4-samo, 5-črnica, 6-maurino, 7-frantoio, 8-pendolino, 9-cipressino, 10-santa Caterina, 11-nocellara del Belice, 12-picholine, 13-arbequina, 14-zelenjak, M-dolžinski marker. Ker je oljka diploiden organizem, ima na vsakem lokusu največ dva alela: enega podeduje po materi, drugega po očetu. Z analizo večjega števila mikrosatelitskih lokusov se lahko določi rodovnik ali izvor neke sorte. Razlike med sortami se v tem primeru kažejo s kombinacijo alelov. Na primer sorti istrska belica (1) in štorta (2) se razlikujeta v tem, da ima prva

alela dolžine 238 in 248 bp (baznih parov), druga pa 236 in 248 bp. Sorti črnica (5) in maurino (6) sta na tem lokusu identični, ker imata prisotne identične alele oz. kot je s slike razvidno identične DNA profile.

REZULTATI MOLEKULSKIH ANALIZ OLJKE

Za preučitev genetske raznolikosti znotraj sort smo z markerji RAPD analizirali pet posameznih dreves iste sorte. Ugotovili smo molekularno identičnost, kar pomeni, da genetskih razlik med drevesi ni bilo. To nam je omogočilo izdelavo podatkovne baze referenčnih sort za Slovensko Istro. S pomočjo referenčnih profilov RAPD lahko uspešno identificiramo neznana oljčna drevesa v nasadih, hkrati pa jih lahko uporabimo tudi v drevesničarstvu pri nadzoru sadilnega materiala. RAPD so se pokazali kot uporabni markerji tudi pri upravljanju kolekcijskih nasadov oljk, kjer je pomembno poznavanje stopnje genetske variabilnosti rastlinskega materiala, saj se v kolekciji praviloma hrani najmanjše možno število sort, ki predstavljajo največjo možno variabilnost.

V slovenskih oljčnikih je 'istrska belica' najbolj zastopana sorta. K nagli širitvi po pozebi leta 1956 so pripomogle številne pozitivne sortne lastnosti. Po ljudskem izročilu je sorta 'istrska belica' avtohtona in izvira iz območja Doline in Boljunca pri Trstu. Zaradi opaženih morfoloških razlik med posameznimi drevesi prevladuje splošno mnenje, da znotraj sorte obstojajo različni tipi.

V raziskavi nas je zanimalo, ali so morfološke razlike posledica genetske raznolikosti, zato smo se odločili za genotipizacijo posameznih dreves z markerji AFLP in RAPD. Rezultati molekularne analize so pokazali, da je sorta 'istrska belica' genetsko homogena z majhno klonsko variabilnostjo, kar pomeni, da so opažene morfološke razlike znotraj sorte zgolj posledica različnih agronomskih tehnologij in mikro-okoljskih dejavnikov. Ker so bili v študijo vključeni tudi prvi matični nasadi sorte 'istrska belica' v Sloveniji, smo z analizo dobili vpogled v dednino sorte v mlajših nasadih, ki so bili sajeni po letu 1989, ko so oljkarji Slovenske Istre v svoje nasade prvič sadili sadike, vzgojene v Sloveniji. Identičnost genetskih profilov dreves iz



Boljunca in Slovenije dokazuje, da se na koprskem in tržaškem goji identičen material. Prvi zapisi Huguesa o zastopanosti oljčnih sort v Istri konec 19. stoletja še niso vključevali sorte 'istrska belica', kar bi lahko pomenilo, da je bila v naše območje zanešena kasneje. Ker nimamo zagotovil, da je nastala iz izvorno avtohtonega genetskega materiala in ni bila načrtno žlahtnjena, je ne moremo uvrščati med avtohtone sorte. Bolj pravilno bi bilo, če bi jo uvrstili med udomačene sorte, med katere se uvrščajo vse starejše sorte tujega porekla, ki se v Republiki Sloveniji pridelujejo že več kot 50 let in so dobro prilagojene našim pridelovalnim razmeram.

V raziskavi smo predstavili tudi opisovanje DNA ali genotipizacijo sort oljk z mikrosateliti, ki je med prvimi tovrstnimi študijami na področju oljkarstva. Vsako sorto smo opisali z aleli, ki predstavljajo nekakšno osebno izkaznico, na osnovi katere lahko sorto identificiramo. Genotipizacija bo v veliko pomoč pri odkrivanju sinonimov (sorta ima lahko več imen) in homonimov (več sort ima lahko isto ime), pri identifikaciji novih klonov, pri ugotavljanju geografskega izvora posameznih sort ter navsezadnje tudi pri preverjanju pristnosti oljčnih olj v območjih, kjer se uveljavlja zaščiteno geografsko poreklo. Karakterizacija sort oljk z mikrosatelitskimi markerji je dopolnilo vrednotenju agronomskih in kakovostnih lastnosti in zagotavlja nove, dodatne informacije o posameznih genotipih.

S tremi markerskimi sistemi smo ugotavljali genetsko podobnost sort oljk in jih na tej osnovi razvrstili v sorodnostne skupine. Samostojno in dobro definirano skupino so predstavljale glavne toskanske sorte, ki se gojijo za pridobivanje olja. Toskanski skupini so se pridruževale še tri genetsko podobne sorte: 'zelenjak', 'črnica' in 'athena'. Iz rezultatov sklepamo, da so bile tradicionalne toskanske sorte deležne podobnega selekcijskega pritiska, značilnega za toskansko regijo. Zanje je verjetno značilna skupna genetska osnova, kar ugotavljajo tudi drugi raziskovalci. Sorta 'zelenjak', ki so jo oljkarji v Slovenijo prinesli iz Dalmacije, je bila najverjetneje prvotno gojena v osrednji Italiji. Podobno lahko zapišemo tudi za sorto 'athena', katere izvor ni natančno poznan. Sorta se pridružuje toskanski skupini, zato domnevamo, da izvira iz osrednje Italije. Lokalna sorta 'črnica' je genetsko bolj podobna toskanskim kot pa

ostalim lokalnim sortam. Veliko genetsko podobnost smo ugotovili tudi med lokalnimi sortami: 'buga', 'štorta' in 'samo', zato domnevamo, da so nastale z regijsko selekcijo na Severnem Jadranu. Kot zanimivost lahko zapišemo, da je bila sorta 'istrska belica' v vseh dendrogramih ločena od ostalih sort zaradi izredno majhne genetske podobnosti, vendar je na osnovi teh rezultatov težko rekonstruirati njen izvor. Razpoznavnost in edinstvene značilnosti oljčnega olja, pridelanega iz te sorte, zadostujejo, da jo oznamamo kot najpomembnejšo udomačeno sorto.



Zahvala

Avtorji se zahvaljujemo za rastlinski material oljke in vse informacije na terenu pridelovalcem ga. Viljanki Vesel in g. Danilu Markočiču, g. Aleksandru Jevnikarju, ga. Ireni Vrhovnik, g. Angelu Hlaju in družini Starec iz Boljunca. Hvala tudi dr. Oliveri Koprivnjak, da nam je posredovala material sorte istrska belica iz kolekcijskega nasada v Poreču.



Žiga Mazi, absolvent farmacije
Bojan Butinar

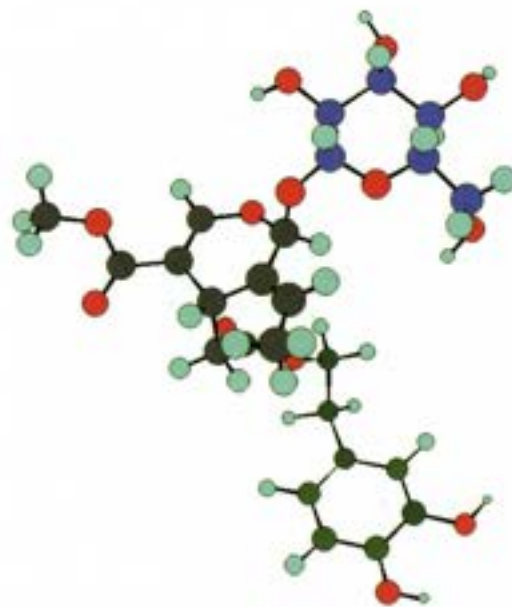
DELOVANJE BIOFENOLA OLEVROPEINA (OLE) IN SORODNIH SPOJIN (METABOLITOV)

Oljka nas zalaga z nizom raznovrstnih in številnih zanimivih molekul. Od tri- in diacil glicerolov; nasičenih, mono- in poli-nenasičenih maščobnih kislin; sterolov; voskov; terpenoidnih in drugih alkoholov; tokoferolov in biofenolov. Prav slednji so še ne povsem okarakterizirana in razčlenjena skupina, katerih pestrost strukturnih in biološko aktivnih značilnosti je čedalje bolj aktualna. Novice o blagodejnem delovanju oljke, njenih primarnih in sekundarnih produktov prihajajo že od prvih sredozemskih civilizacij, ali pa so morda še starejše: segajo tudi 12000 let v preteklost (iz pliocena najdeni prvi fosili listov oljke), ali le 6000 let nazaj (Mala Azija), ko so oljko tudi začeli gojiti. Vsekakor je bila oljka močan adut tradicionalne medicine in zdravilstva. Tako so že v času Starega Egipta poročali o blagodejnem vplivu oljčnega olja pri odrgninah in sončnih opeklinah. Pomembnejši mejnik je odkritje vpliva oljčnih listov na znižanje krvnega pritiska v začetku prejšnjega stoletja. V zadnjih desetletjih, ko so oljko pod drobnogled vzeli "moderne znanstveniki", so se s pomočjo vedno bolj učinkovitih in selektivnih znanstvenih pristopov, analizičnih metod in instrumentov odprla vrata, skozi katera zdaj stopamo opremljeni z lučjo razuma in raziskovalnega elana v notranjost oljčinega bogastva. Izmed vrste poznanih in nepoznanih molekul iz *Olea europaea* so biofenoli za človekovo zdravje morda najpomembnejša skupina.

Ob pregledu posmeznih tkiv oljke zasledimo OLE pravzaprav povsod. Za nas so najbolj zanimivi oljčni listi in plodovi, kajti preko njih je OLE človeku najbolj dostopen. V zadnjem desetletju je na trgu ekstrakt iz oljčnih listov v obliki kapsul in razpršila, ki pa še ni uradno priznan (FDA, Urad za zdravila RS...).

DELOVANJE OLEVROPEINA

Kompleksna sekoiridoida iz *Olea europaea* - OLE in ligstrozid sta kompleksni molekuli in vsebujeta hidroksiaromatski del (hidroksitirozol (HT) ali tirozol), ki je estrsko vezan na sekoiridoidni del (elenolna kislina), slednja pa je z β -glukozidno vezjo vezana na molekulo sladkorja (glukoza). Na sliki je prostorska slika molekule OLE:



OLE in ligstrozid ter njihove aglikone (z odcepljeno glukozo) najdemo predvsem v matičnem drevesu. OLE vsebujejo tako listi kot skorja, deblo in korenine. Nahaja se tudi v plodu oljke, vendar njegova vsebnost z zorenjem plodu pada.

V grobem lahko delovanje OLE delimo na antimikrobno, antioksidativno in vazodilatorno.

ANTIMIKROBNO DELOVANJE

OLE sam po sebi ni toksičen oz. učinkovit proti mikroorganizmom (MO). V tej luči ga lahko označimo kot predzdravilo, saj postane aktiven šele po encimatski odcepitvi glukoze. Antimikrobno učinkoviti obliki sta predvsem aglikon in elenolna kislina oziroma njima sorodne oblike, ki se lahko pretvorijo v tim. "dialdehidno obliko", ki je nujna za antimikrobno delovanje.

Alkilirajoči princip nam lahko pojasni antimikrobno delovanje OLE in elenolne kisline. Končna posledica takšnega napada je denaturiranje proteinov MO (OLE poveže lizinske dele in tako poškoduje vitalne dele v MO, hkrati tudi zmanjša prisotnost samega lizina, ki je za MO esencialna aminokislina).



Raziskave kažejo, da OLE poveča oz. izboljša naravni obrambni mehanizem, saj izboljša delovanje makrofagov, ki je povezano z izločanjem NOČ, to je s principom, s katerim se makrofagi lotevajo MO.

ANTIOKSIDATIVNO DELOVANJE

OLE deluje kot lovilec prostih radikalov in kot imobilizator kovin (z njimi tvori spojine, imenovane kelati iz gr. chela - rakove klešče). Oboje doprinese k učinkovitemu antioksidativnemu delovanju. Veliko študij se je ukvarjalo s primerjavo antioksidativnih sposobnosti različnih biofenolov, tokoferolov, sinteznih antioksidantov (BHT in BHA) in vitamina C. Rezultati teh raziskav so bili odvisni predvsem od lipofilne ali hidrofilne narave sistema in oblike radikala ali po domače: od tega ali so bili eksperimenti delani v bolj ali manj vodnem okolju.

V primerjavi s HT je OLE v vodnem mediju slabši antioksidant, predvsem zaradi velikosti molekule in njene bolj lipofilne narave. HT je kot vemo, razpadni produkt OLE in je zato v ekstra deviškem oljčnem olju prisoten v večjih koncentracijah, predvsem zaradi samega postopka ekstrakcije olja iz plodov. Vemo, da so plodovi v času, primernem za pridelavo olja, že ustrezno zreli in imajo zatorej že v štartu manjšo količino OLE kot na začetku in med zorenjem. Tako k oksidativni stabilnosti oljčnega olja HT doprinese največ, pomaga pa mu predvsem α -tokoferol (vitamin E).

OLE pa ima nasprotno primat v antioksidativnem delovanju v pretežno nevodnih medijih, saj se mu zaradi bolj lipofilne narave za razliko od HT uspe vriniti neposredno v

membrane, kjer lahko bolj učinkovito deluje proti oksidaciji lipidov. Tudi v antioksidativnem potencialu OLE ima metabolizem pomembno vlogo, saj skoraj vsi njegovi metaboliti ohranijo ali celo povečajo antioksidativno aktivnost.

Posledice uspešnega antioksidativnega delovanja OLE in njegovih razpadnih produktov se kaže kot protektivni efekt pred oksidiranimi LDL (preprečuje oksidacijo LDL). OLE in njegovi razpadni produkti zmanjšujejo agregacijo trombocitov, delujejo kardioprotektivno in citoprotektivno ter ščitijo eritrocite pred oksidativnimi stresi.

Antioksidativno delovanje OLE pomaga tudi proti staranju celic, predvsem v stresnih situacijah (notranji in zunanji stres), ko organizem z lastnimi zalogami antioksidantov (glutation) ne uspe zatreti prežeče oksidativne nevarnosti. Seveda pa moramo vedeti, da je oksidacija relativen pojem, in da lahko pride tudi do prooksidativnih posledic vnosa "antioksidantov".

VAZODILATORNO DELOVANJE

Povezanost OLE in NOČ je verjetno tudi vzrok za antihipertenzivno delovanje, saj ima NOČ radikal neposreden, a kratkotrajen vazodilatatorni učinek. Izkoristimo ga lahko kot koronarni dilatator. V ta namen se največkrat uporablja čaj iz oljčnih listov.

OLE pa ima ob naštetih delovanjih še vrsto dodatnih funkcij, inhibira nekatere encime, deluje protitumorno, protivnetno in antiaterosklerotično.





ISKANJE PAMETI

BITENČEVO PRIZNANJE ZA DIPLOMSKO DELO GOSPODU VASILIJU VALENČIČU

V Znanstveno-raziskovalnem središču Univerze na Primorskem se že od njegove ustanovitve leta 1994 ukvarjamo z raziskavami na področju sredozemskega kmetijstva in še posebej oljkarstva. V sodelovanju z LABS, d.o.o. smo s številnimi aplikativnimi in ciljnim raziskovalnimi projekti delovali predvsem na področju oljkarstva. Stkali smo most med klasičnimi agronomsko-pridelovalnimi znanji in poglobljenim pogledom v vsebino, v sam oljčni plod in oljčno olje. S pomočjo dolgoletnih kemijskih raziskav smo vstopili v svet vseh ključnih oljčnih spojin in sestavin, ki nam pomagajo izgrajevati in dopolnjevati zdaj že obsežno bazo znanja o oljkah in oljčnih oljih Slovenske Istre.

V letu 2004 smo svojo raziskovalno dejavnost še razširili in se akreditirali za izvajanje vseh potrebnih tržnih analiz/preskusov s področja oljčnega olja, ki so nujni povezovalni člen med raziskavami in tržno realnostjo. Take so namreč mednarodne zahteve za kakovostno razvrščanje oljčnega olja. Za to je bilo potrebno večletno sodelovanje v medlaboratorijskih testiranjih usposobljenosti (sheme PT). Podelitev akreditacijske listine je zato le formalno potrdila usposobljenost našega Laboratorija za preskušanje oljčnega olja.

Senzorično ocenjevanje oljčnega olja je osnovni in komplementarni dejavnik pri razvrščanju kakovosti oljčnega olja, obvezen je tako pri tržnih analizah kot tudi pri aktivnostih, povezanih s certifikatom geografskega porekla. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano je v letu 2004 imenovalo nacionalno komisijo (panel) za senzorično ocenjevanje deviških oljčnih olj, ki deluje v okviru UP ZRS. Tako kot kemijski laboratorij, kjer preskušamo oljčno olje glede na kemijske parametre kakovosti in pristnosti, mora tudi panel, ki ga trenutno sestavlja 13 preskuševalcev, zadostiti formalnim in tudi vsebinskim pogojem delovanja, kar pomeni, da mora sodelovati v medlaboratorijskih (medpanelnih) testiranjih usposobljenosti. Seveda pa panel deluje tudi raziskovalno - vse več je namreč raziskav, pri katerih se ugotavlja senzorični profil posameznega olja ali oljčnega kultivarja. Vodenje, organiziranje in usklajevanje panela, predvsem pa skrb za izobraževanje članov in sodelovanje na vsakoletnih testiranjih usposobljenosti zahteva raziskovalca, ki bi

moral ves svoj čas posvetiti tem aktivnostim.

Vasilij Valenčič je od leta 2002 član panela, 2004 je tudi namestnik vodje panela. Leta 2004 je na Oddelku za živilstvo Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani diplomiral z delom "Vrednotenje kakovosti deviškega oljčnega olja". Raziskava v okviru diplomskega dela je obsegala proučevanje vpliva treh tehnologij predelave oljk na kakovost oljčnega olja. V 596 vzorcih deviškega oljčnega olja, letnik 2002/2003, je s sodelavci določil vsebnost prostih maščobnih kislin. Tiste vzorce, ki so imeli kislost pod 0,2 ut. %, pa so ocenili tudi senzorično. Takih vzorcev je bilo 134. Med njimi je bilo kar 127 vzorcev ekstra deviške kakovosti, le pri sedmih vzorcih so bile ugotovljene napake. Raziskava se je podrobno osredotočila še na vpliv sorte oljk, načina shranjevanja oljk, obdobja obiranja in časa skladiščenja pred predelavo (do 36 ur) na kakovost olja. Ugotovljeno je bilo, da obdobje predelave, čas skladiščenja pred predelavo in način shranjevanja oljk vplivajo na kislost olja, same sorte pa ne. Analizirana je bila vsebnost skupnih biofenolov in ugotovljene razlike med sortama istrska belica in leccino. Ugotovljeno je bilo, da se vsebnost biofenolov odraža kot grenak okus in pikantnost deviškega oljčnega olja, ugotovljena pa je bila tudi pozitivna korelacija med vsebnostjo skupnih biofenolov ter grenkobo in pikantnostjo.

Od leta 2002 naprej je Vasilij Valenčič z delom v laboratoriju in v panelu spoznaval problematiko senzoričnega ocenjevanja, pridelave in predelave oljčnih olj.

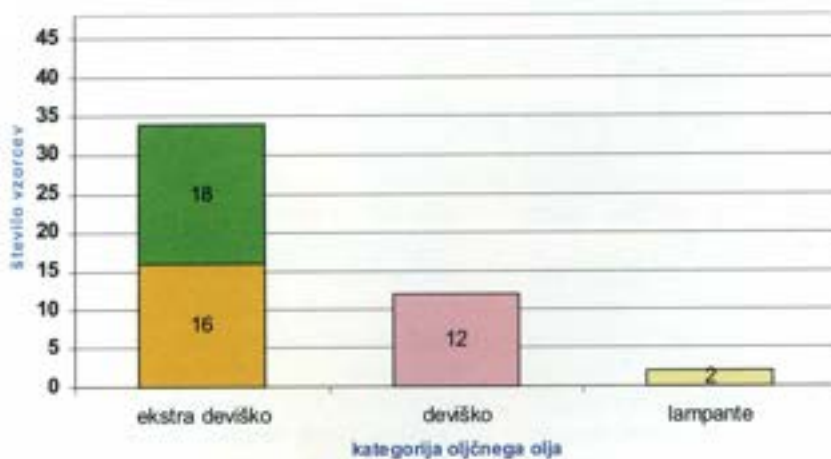
In zato se je Vasilij Valenčič prek UP ZRS prijavil na javni razpis tedanjega MŠZŠ za financiranje usposabljanja mladih raziskovalcev v letu 2004. In njegova vloga je bila (med ostalimi) zavržena.

Vasilij Valenčič se zdaj podiplomsko izobražuje kot državljan, na lastne stroške.

Pa ti tako pride leto 2005, pomlad. In Vasilij Valenčič je 31. marca povabljen na Bitenčeve živilske dneve. V okviru Bitenčevih dni Oddelk za živilstvo Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani podeljuje Bitenčevo priznanje za *najboljše diplomsko delo* v preteklem letu. Nagrado podeli predstojnik Katedre za tehnologijo rastlinskih živil.

Za leto 2004 so priznanje podelili Vasiliju Valenčiču za diplomsko delo z naslovom Vrednotenje kakovosti deviškega oljčnega olja.

Pamet? Kakšna pamet???



Razvrstitev oljčnega olja v kategorije

Priznanja za razvrstitev olja v ekstra deviško kategorijo prejmejo naslednji pridelovalci: Neva Šečerov, Arsen Jurinčič, Janez Forte, Giliola Lisjak, Janko Bočaj, Miro Plešinger, Boris Sabadin, Vinčenc Hrabar, Milan Adamič, Beno Bajda, Vlado Munda, Miran Grlj, Duilijo Muzlovič, Glavko Petaros in Valter Lovrečič.

Organizator vsakoletnega senzoričnega ocenjevanja oljčnega olja - tekmovanja za "Oljčne vejice" je Društvo oljkarjev Slovenske Istre. V bodoče bi bilo dobro, da bi se ocenjevanje organiziralo nekoliko prej (meseca februarja), sprejeti bi morali Pravilnik o ocenjevanju oljčnega olja za "Oljčno vejico" in razmisliti o širitvi tovrstnega tekmovanja na mednarodno raven.



OLJKA je glasilo Društva oljkarjev Slovenske Istre;

Naslov: DOSI, p.p. 55, 6310 Izola

Glavni urednik: Bojan Butinar

Lektoriranje: Lena Duje

Oblikovanje in fotografija: Dušan Podgornik

Prelom in tisk: Tiskarna Vek Koper

Izvodov: 1000 kosov

DONATORJI
NAŠEGA
DRUŠTVA:



MINISTRSTVO ZA
KMETIJSTVO,
GOZDARSTVO IN
PREHRANO -
AGENCIJA ZA
KMETIJSKE TRGE
IN RAZVOJ PODEŽELJA