

OLJKA

GLASILO DRUŠTVA OLJKARJEV SLOVENSKE ISTRE

Letnik XVIII, št.1/2011

ZA NAMI JE ŠE EN USPEŠEN FESTIVAL ZLATE OLJČNE VEJICE

V preteklem letu je v Marinko Hrvatini v uvodniku oljke napovedal lanski »Festival oljčne vejice« in dejal, da bo v prihodnje bolj pester in zanimivejši za širši krog ljudi. Letošnji festival oljčne vejice, ki ga je vodil Danilo Markočič, član Dosi in direktor TGZ GIZ Izola, je bil organiziran tako, da so prireditve potekale v aprilu v vseh treh istrskih občinah. S širitvijo prireditve hočemo poudariti pomen oljkarstva in njegove kvalitete, pomena za zdravo prehrano, njegove pomembnosti za razvoj krajine in s tem tudi razvoj turizma. Prepričan sem, da bomo v prihodnje del teh aktivnosti prenesli tudi v druge kraje Slovenije.

Vzporedno z dvigom kvalitete oljčnega olja, moramo več storiti na promociji olja. V zad-

njih dveh letih se že pojavljajo viški oljčnega olja, čeprav vemo, da je poraba na prebivalca v Sloveniji le 1 liter. Medtem Italijani porabijo več kot 10 litrov letno. To se samo po sebi težko primerja, ker so tradicija in običaji mediteranske kuhinje drugačni kot slovenski. Storitvi moramo več na področju vzgoje prebivalcev o koristnosti oljčnega olja, če hočemo doseči večjo prodajo oljčnega olja na prebivalca.

Zadovoljni smo z aktivnostmi Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano glede zavzetosti in vztrajnosti pri spremljanju kvalitete oljčnega olja. Tudi na trgovskih policah. S tem nam veliko pomagajo pri dvigu naše kvalitete in tudi naše samozavesti. Naša olja spadajo v sam vrh kvalitetnih oljčnih olj v Mediteranu



Društvo Oljkarjev
Slovenske Istre



Dejavnosti informiranja in
pospeševanja prodaje sofinancira:



RS MKGP ARSKTRP
2007-2013, ukrep 133



oziroma v svetu nasploh. To dokazujejo številna priznanja, ki jih dobivajo naši pridelovalci na različnih tekmovanjih v Evropi in širše.

Člani skupine pridelovalcev ekstra deviškega oljčnega olja z geografskim poreklom Slovenske Istre se sicer prijavljamo na razpise na AKTRP za pridobitev sredstev za delovanje skupine (U 142) in za promocijo (U 133). Za delovanje skupine v letu 2010 sploh ni bilo razpisa, tako da smo se morali zadolžiti, če smo hoteli sproti poravnati vse obveznosti. Obljuba je bila sicer vseeno dana s strani MKGP, da bomo dobili po predložitvi zahtevka sredstva v letu 2011. Odločba do pisanja tega uvodnika še ni prispela.

Pomanjkanje sredstev nam je močno okrnilo koriščenje sredstev za promocijo. Za koriščenje sredstev je pogoj 30-odstotna lastna udeležba. Plačilo računov dobimo povrnjeno šele takrat, ko v zahtevku dokažemo, da smo

račune skupno s 20-odstotnim DDV poravnali. Razen članarine in sponzorskih sredstev nimamo drugih denarnih virov, zato nimamo dovolj lastnih sredstev, ki bi jih potrebovali za realizacijo vseh postavk promocije.

V zadnjem uvodniku sem opozoril, da je kadrovska ekipa na MKGP za področje oljkarstva slaba in da so pogoste menjave zaposlenih. Priznati moramo, da se stvari tudi na tem področju izboljšujejo v smeri iskanja skupnih rešitev na vseh področjih: in sicer od združitve moči na področju stroke, do medsebojnega obveščanja, urejevanja različnih predpisov, na področju delovanja sistema v oljkarstvu.

Določen napredek je dosežen tudi pri obdavčitvi oljkarstva. Računamo, da s sprejetjem zakona o katastrskem dohodku, ki bo določal osnovo za obdavčitev, ne bo veljalo določilo, da je za oljkarstvo v zakonu o dohodnini osnova povečana za dvakrat.

Dino Pucer,
Predsednik DOSI

Podnebne spremembe in njihov vpliv na oljke

VPLIV NEKATERIH VREMENSKIH DEJAVNIKOV NA VSEBNOST IN LASTNOSTI OLJA

PODNEBNE SPREMEMBE IN OLJKA

Podnebje na Zemlji se stalno spreminja, vzroki za te spremembe pa so različni (narava, človek). Naraščanje temperature, ki jo lahko spremljamo od zadnje četrtine prejšnjega stoletja, se še nadaljuje. Posledice čutimo tudi v Sloveniji. Pogostejši so vročinski valovi, suše, hudourniške poplave ... Študije predvidevajo, da se bodo lahko temperature do konca tega stoletja v Sloveniji povišale tudi do 4 °C, v poletnem času pa naj bi bilo zvišanje temperature še večje (do 6 °C). Predvideno je tudi zmanjšanje količine padavin (na letni ravni do 10%), vendar naj bi bilo zmanjšanje količine padavin večje (15 do 20%) v poletnem času. Nevihte s padavinami naj bi bile manj pogoste, vendar močnejše, kar lahko pomeni še večjo izgubo vode zaradi površinskega odtekanja in hkrati več težav z erozijo (ARSO).

Za razvoj in obstoj katerekoli panoge bo v bodoče zelo pomembno prilagajanje novim razmeram. Znano je, da oljka uspeva na območjih s precej višjimi temperaturami in bistveno nižjimi padavinami kot so v Sloveniji, zato bi lahko sklepali, da bodo spremembe v podnebnju lahko pozitivno vplivale na rast in razvoj oljk. Na žalost se najbrž vsi oljkarji

zavedamo, da nam bodo podnebne spremembe prinesle veliko težav, kajti že sedaj se pogosto srečujemo s poletnimi sušami in drugimi ekstremi, ki jih predvidevajo podnebne spremembe (močni nalivi – voda površinsko odteče, daljše obdobje padavin v jesenskem času, sušna obdobja, ki se menjujejo z daljšimi obdobji padavin – problem obiranja, varstva, ...). Seveda se moramo zavedati, da so sorte, ki smo jih v dolgem obdobju odbrali, prilagojene na naše razmere. V tako kratkem času se ne bodo prilagodile na sušne razmere. Poleg tega vsi vemo, da je za dober in reden pridelek ter kakovostno olje nujno potrebna primerna količina vode v določenem obdobju. V bodoče bomo morali biti še bolj pozorni na primerno pripravo zemljišča (globoko oranje ali prekopa-vanje), agrotehniko, namakanje, ...

OKOLJSKI DEJAVNIKI

Okoljski dejavniki se iz leta v leto spreminjajo in pomembno vplivajo na oljevitost oljk, vsebnost vode v plodovih in na lastnosti olja. Najpomembnejša dejavnika, ki vplivata tako na cvetenje kot tudi na zorenje plodov in lastnosti olja sta količina in razporeditev padavin ter temperature.

mag. Viljanka Vesel,
univ. dipl. ing. agr.
KGZS - Zavod GO,
Poskusni center za oljkarstvo



INTERNATIONAL
OLIVE
COUNCIL



EKTRP



RS MKGP ARSKTRP
2007-2013, ukrep 133



Preglednica 1: Povprečne mesečne padavine (mm) v obdobju od leta 2003 do 2010 v primerjavi s tridesetletnim povprečjem (1961-1990), ARSO

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	1961-90
Januar	94	47	18	86	44	53	66	95	71
Februar	53	86	23	50	121	29	65	118	63
Marec	4	51	63	111	53	90	101	33	76
April	82	53	77	5	2	109	59	43	81
Maj	22	92	63	105	50	53	26	140	84
Junij	48	40	57	5	50	127	92	83	95
Julij	17	74	63	19	17	46	21	164	79
Avgust	31	41	152	325	80	103	43	65	101
September	123	65	71	17	234	20	55	237	112
Oktober	99	161	88	22	59	31	62	57	98
November	119	58	153	51	14	163	139	199	107
December	100	123	83	46	26	161	203	147	81
Skupaj	792	891	911	842	750	985	932	1381	1048

Opomba: z rdečo barvo so označene tiste količine padavin, ki so nižje od dolgoletnega povprečja

Iz preglednice 1 lahko vidimo, da so bile v opazovanih letih letne količine padavin nižje od dolgoletnega povprečja v vseh letih, razen v letu 2010. V juniju in juliju so bile količine padavin večinoma nižje od dolgoletnega povprečja. V letih 2003 in 2007 so bile skupne količine padavin izjemno nizke – v letu 2003 samo 75%, v letu 2007 pa približno 72% tridesetletnega povprečja, medtem ko so v letu 2010 močno presegle dolgoletno povprečje – 32%. Tudi razporeditev padavin večinoma ni najboljša. V letu 2003 vidimo, da je bilo v času od februarja do avgusta, ko oljka potrebuje vodo, le

nekaj več kot 30% vseh padavin, v letu 2007 pa od marca do avgusta približno enako. Po drugi strani pa je bilo celo leto 2010 izjemno mokro.

V preglednici 2. lahko vidimo, da so bile v opazovanih letih povprečne mesečne temperature od aprila do julija večinoma višje od tridesetletnega povprečja. Daljše obdobje temperatur višjih od dolgoletnega povprečja je bilo v letu 2003 (od maja do avgusta), 2006 (od aprila do julija in od septembra do decembra), 2007 (od januarja do avgusta), 2008 (od marca do avgusta) in v letu 2009 (od marca do septembra).

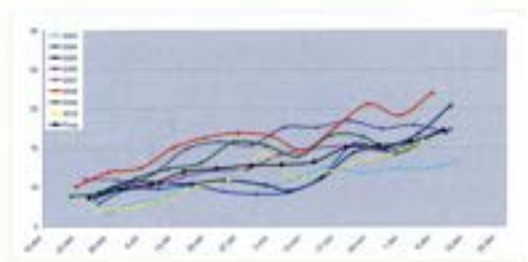
Preglednica 2: Povprečne mesečne temperature (°C) v obdobju od leta 2003 do 2010 v primerjavi s tridesetletnim povprečjem (1961-1990), ARSO

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	1961-90
Januar	4,1	3,4	3,5	3,1	7,7	6,7	4,5	3,5	4,9
Februar	2,4	4,4	3,0	4,2	7,8	5,6	5,2	5,6	5,7
Marec	7,5	7,1	7,0	7,0	10,6	8,7	8,6	7,7	8,3
April	11,4	12,4	11,3	12,9	14,7	12,6	14,1	12,7	12,0
Maj	18,4	14,9	16,9	16,8	18,8	17,9	18,7	16,8	16,4
Junij	24,5	20,7	21,2	21,6	22,6	21,6	21,0	20,7	20,0
Julij	24,5	22,5	22,7	25,4	24,1	23,5	23,3	23,9	22,6
Avgust	26,1	22,3	20,1	20,1	22,2	23,0	24,0	21,6	22,3
September	17,2	18,7	18,4	19,3	16,7	17,7	20,0	17,5	19,1
Oktober	12,3	15,9	13,4	15,7	12,9	14,8	13,2	12,8	14,8
November	10,4	9,5	8,8	10,9	8,4	9,8	10,8	10,6	9,8
December	6,7	6,8	4,6	7,7	5,1	6,3	5,7	4,4	6,1
Povprečje	13,8	13,2	12,6	13,7	14,3	14,0	14,1	13,2	13,5

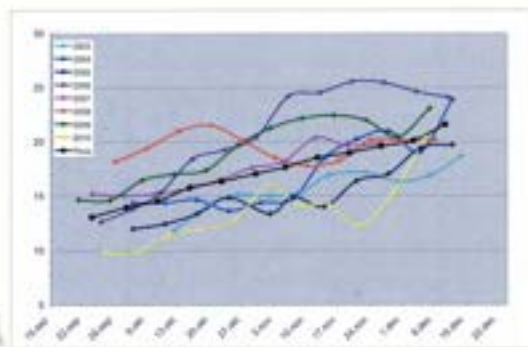
Opomba: z rdečo barvo so označene tiste temperature, ki so višje od dolgoletnega povprečja

OKOLJSKI DEJAVNIKI IN OLJEVITOST (ODSTOTEK OLJA)

Za doseganje najboljše kakovosti oljčnega olja in primerne oljevitosti je zelo pomembno določanje časa obiranja oljk. V preteklosti (ne še zelo daleč nazaj) je bil začetek obiranja vezan na določen datum, medtem ko v današnjem času vemo, da imajo okoljski dejavniki izjemno velik vpliv na dozorevanje plodov, zato je spremljanje dozorevanja zelo pomembno. V obdobju od 2003 do 2010 smo v okviru PCO (financiranje iz MKGP – Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano) na dveh lokacijah (od druge polovice septembra do sredine decembra) spremljali dozorevanje sorte Istrska belica in Leccino, da bi lažje določili primeren čas za obiranje. Izbrali smo deset dreves vsake sorte in tedensko vzorčili plodove. Določili smo težo 100 plodov in indeks zrelosti (glede na barvanje povrhnjice in mesa od 0 do 7), v zadnjem letu smo pri sorti Istrska belica določali tudi trdoto 100 plodov. Za slednje smo se odločili, ker si z indeksom zrelosti ne moremo pomagati pri določanju primerne časa obiranja te sorte (pozno barvanje). Plodove smo predelali v laboratorijski oljarni Abencor v PCO in ugotovili oljevitost, v laboratoriju našega zavoda pa smo določili vsebnost vode, suhe snovi in olja. Na podlagi posameznih rezultatov smo poskušali pojasniti vpliv nekaterih vremenskih dejavnikov na oljevitost.



Slika 1: Povprečen odstotek olja z dveh lokacij sorte Leccino dosežen v laboratorijski oljarni v letih 2003 do 2010



Slika 2: Povprečen odstotek olja z dveh lokacij sorte Istrska belica dosežen v laboratorijski oljarni v letih 2003 do 2010

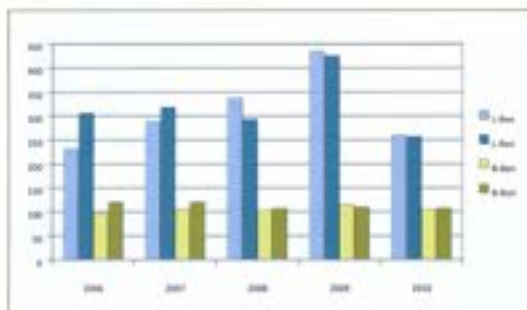
Odstotek olja obeh sort (Istrska belica, Leccino), ki smo ga dobili v laboratorijski oljarni, se je iz leta v leto močno spreminjal, saj je odvisen od številnih dejavnikov. V veliki meri je odvisen od naloženosti drevesa, agrotehnik in od vremenskih pogojev tekom rastne dobe. Pomanjkanje padavin v obdobju pred cvetenjem lahko onemogoči dostop hranil in zadostne količine vode, kar se je izkazalo v letu 2003. V istem letu so bile v času cvetenja nadpovprečno visoke temperature, kar je povzročilo še dodatne težave. Izdatnejše padavine od septembra dalje so vplivale na višjo vsebnost vode v plodovih, zato so še dodatno povzročile nižje odstotke olja. Druga skrajnost je bil odstotek olja v letih 2006 in 2009. Zaradi intenzivnih padavin v avgustu 2006 so bili odstotki olja v začetku nizki (do začetka oktobra). Od septembra do konca decembra so bile količine padavin pod povprečjem, temperature pa nad povprečjem, kar je najbrž v veliki meri vplivalo na višje odstotke olja v nadaljevanju. V letu 2009 so najbrž na boljše odstotke vplivale nadpovprečne temperature od marca dalje in enakomerno porazdeljene padavine. Leto 2010 nam bo ostalo v spominu kot eno izmed najbolj mokrih let, saj je letna količina padavin krepko preseгла dolgoletno povprečje, odstotki pridobljenega olja pa so bili temu primerno nizki.

OKOLJSKI DEJAVNIKI IN NEKATERE KEMIJSKE LASTNOSTI OLJA

V okviru dela PCO smo v obdobju od 2006 do 2010 izvajali nalogo spremljanje kakovosti (financiranje iz MKGP – Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano). Plodove sorte Leccino in Istrska belica smo v obdobju dozorevanja obirali v treh terminih (zgodnje, srednje, pozno) na dveh lokacijah (označeni: Ben, Ron) in jih predelali v laboratorijski oljarni Abencor. Oljčna olja so cenjena zaradi svoje ugodne maščobnokislinske sestave z veliko vsebnostjo enkrat nenasičene oleinske mašobne kisline in zaradi vsebnosti antioksidantov, med katerimi največkrat omenjamo biofenole (polifenoli, fenoli) in tokoferole (alfa tokoferol = E vitamin). Zaradi posebnega pomena naštetih smo v okviru omenjene naloge spremljali te kemijske parametre oljčnega olja (vsebnost biofenolov – HPLC, tokoferolov, sestavo maščobnih kislin). Analize so opravili v laboratoriju LABS d.o.o.. Zaradi boljše preglednosti slik (4,5,6) smo prikazali povprečno vrednost vseh treh terminov za vsak posamezen parameter.

Med sortama Istrska belica in Leccino je velika razlika v vsebnosti tokoferolov, saj Istrska be-

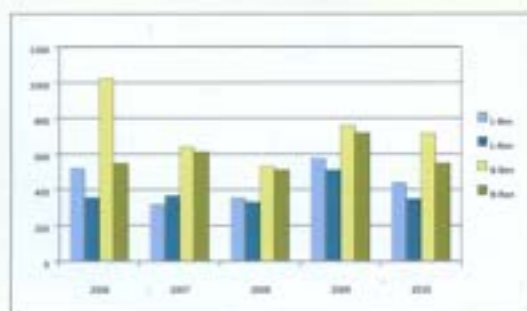
	2006	2007	2008	2009	2010
L-Ben	232,0	289,2	337,7	435,7	259,3
L-Ron	305,7	318,1	293,0	425,3	257,7
B-Ben	97,1	105,1	103,7	115,3	104,3
B-Ron	120,9	120,9	106,7	108,7	107,7



Slika 4: Povprečna vsebnost tokoferolov (mg/kg) v oljih iz treh terminov obiranja (zgodnje - 1, srednje - 2, pozno - 3 obiranje) pri sorti Leccino (L) in Istrska belica (B) iz oljk nabranih v dveh nasadih (Ben, Ron.) v obdobju od 2006 do 2010 leta.

lica običajno vsebuje le približno 100 mg/kg, medtem ko ima lahko sorta Leccino bistveno višjo vsebnost tokoferola (v opazovanih letih med 200 in 450 mg/kg). Iz slike 4 je razvidna tudi razlika med posameznimi lokacijami, kar lahko pomeni razliko v mikroklimi, agrotehniko in naloženosti drevesa. Med leti 2006 do 2008 ni bilo bistvenih razlik v vsebnosti tokoferolov, medtem ko je izrazita razlika pri sorti Leccino med letoma 2009 in 2010. Za leto 2009 je bila značilna enakomerna razporeditev padavin čez leto, večje količine padavin pa so bile v novembru in decembru, medtem ko je bilo v letu 2010 veliko več padavin od povprečja. Za 2009 je značilno daljše obdobje s temperaturami višjimi od večletnega povprečja (od marca do septembra), temperature v letu 2010 se bistveno ne razlikujejo od večletnega

	2006	2007	2008	2009	2010
L-Ben	518,7	315,6	352,0	573,3	437,7
L-Ron	354,3	365,8	330,0	509,3	347,3
B-Ben	1022,3	639,6	530,0	758,7	715,0
B-Ron	547,3	609,8	511,0	718,0	548,3

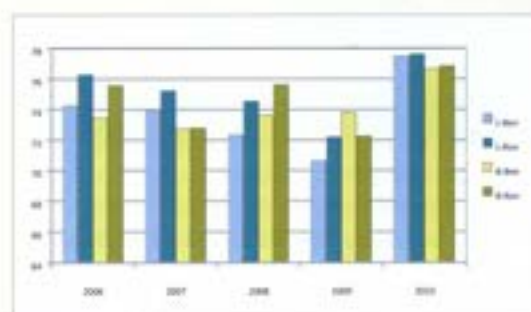


Slika 5: Povprečna vsebnost biofenolov (mg/kg) v oljih iz treh terminov obiranja (zgodnje - 1, srednje - 2, pozno - 3 obiranje) pri sorti Leccino (L) in Istrska belica (B) iz oljk nabranih v dveh nasadih (Ben, Ron.) v obdobju od 2006 do 2010 leta.

povprečja (razen julija). Nižje vsebnosti tokoferolov v letu 2010 so najbrž najbolj povezane s količino in razporeditvijo padavin.

Prav tako kot pri vsebnosti tokoferolov, lahko tudi pri vsebnosti biofenolov opazimo razliko med obema sortama, v tem primeru v korist sorte Istrska belica (skoraj dvakrat več: med 550 in 1000 mg/kg, sorta Leccino od 300 do 570 mg/kg). Zelo velike razlike so opazne med lokacijama. Znano je, da lahko imajo padavine zelo močan vpliv na vsebnost biofenolov. Prav tako je razporeditev padavin lahko zelo lokalno vezana (predvsem poletne padavine - nalivi). Vse to lahko poleg ostalih dejavnikov pripelje do velikih razlik med vsebnostjo biofenolov med lokacijami. Iz slike 5 lahko vidimo, da je med leti nekaj razlik, najbolj pa izstopa razlika v vsebnosti biofenolov med lokacijama v letu 2006. Opazna je tudi razlika med zadnjima dvema letoma, saj je bila v letu 2009 (boljša razporeditev padavin, nekoliko višje temperature) večinoma višja vsebnost biofenolov kot v letih 2007, 2008 in 2010.

	2006	2007	2008	2009	2010
L-Ben	74,3	73,9	72,3	70,6	77,4
L-Ron	76,2	75,2	74,6	72,2	77,6
B-Ben	73,4	72,7	73,6	73,8	76,7
B-Ron	75,6	72,8	75,6	72,3	76,9



Slika 6: Povprečna vsebnost oleinske maščobne kisline (wt. %) v oljih iz treh terminov obiranja (zgodnje - 1, srednje - 2, pozno - 3 obiranje) pri sorti Leccino (L) in Istrska belica (B) iz oljk nabranih v dveh nasadih (Ben, Ron.) v obdobju od 2006 do 2010 leta.

Oljčna olja so cenjena tudi zaradi maščobnokislinske sestave, predvsem pa zaradi visoke vsebnosti oleinske maščobne kisline. Na podlagi dolgoletnih študij, ki so jih izvajali v laboratoriju LABS, d.o.o., je bila oblikovana tudi zaščitena označba porekla, kjer je navedena tudi najnižja vrednost oleinske maščobne kisline (72%). Kot lahko iz slike 6 vidimo, je bilo leto 2009 v tem smislu nekaj posebnega, saj je bila vsebnost oleinske maščobne kisline nekoliko prenizka. Težave z nižjo vsebnostjo oleinske maščobne kisline so bile prisotne tudi na širšem območju pridelave, zato predvide-

vamo, da so na tako stanje vplivale vremenske razmere. V nadpovprečno mokrem letu 2010 je bilo nadpovprečno več oleinske maščobne kisline.

ZAKLJUČEK

V desetih letih delovanja Poskusnega centra za oljkarstvo (PCO) smo v okviru spremljanja cvetenja različnih sort oljk ter dozorevanja in kakovosti dveh sort (Istrska belica in Leccino)

ugotovili velike razlike med posameznimi leti zaradi močnega vpliva okoljskih dejavnikov (temperatura, padavine). Tako kot je prilagajanje podnebnim spremembam nujno, je nujno tudi prilagajanje letnim pogojem rasti in razvoja, če želimo res dosegati vrhunsko kakovost ob primernem pridelku olja. Če bomo želeli ohraniti naše nasade v primerni kondiciji, rodnosti in poleg vsega dosegati tudi visoko kakovost olja, se bomo morali sproti prilagajati spremembam.

Strokovni nasvet

REZ OLJK V RODNIH NASADIH - VZDRŽEVANJE RAVNOTEŽJA MED RASTJO IN RODNOSTJO

Rez je zelo pomembno opravilo v proizvodnji oljk. Vpliva na vstop v rodnost, na vzdrževanje rodnosti, na višino pridelka, na boljšo dostopnost in preglednost obiranja. Dobro osvetljene in prezračene krošnje zmanjšujejo tveganje pri nekaterih boleznih in škodljivcih (pavje oko, siva oljkova pegavost, oljkov rak, oljčni medic) in omogočijo učinkovitejšo zaščito, saj škropivo lažje prodre v notranjost krošnje.

PROBLEMI V RODNIH NASADIH

V rodni nasadih opažamo vedno več problemov pri vzdrževanju oblike krošnje in ohranjanju ravnotežja med rastjo in rodnostjo. Drevesa v polni rodnosti imajo najlepši rodni les na obodu krošnje, več lepih rodni vej pa zagotavlja več pridelka. Pri rezi marsikateri oljkar ohranja prav ta najlepši rodni les, pri tem pa pozablja na vzdrževanje velikosti drevesa. Svetlobe v notranjosti drevesa in v spodnjem

delu krošnje je vedno manj in v tem delu je veliko izrojenega lesa, ki ga z rezjo odstranijo. Drevesa so vedno širša, v sredini nastane prevelik prazen prostor, spodnji del krošnje je brez rodnega lesa. Prostega prostora za prehod traktorja je premalo (glej sliko 1).

Pogosto je preveč ogrodnih vej in krošnja je v zgornjem delu pregosta. V želji, da bi drevo ne bilo previsoko, se veje krajšajo. To pogosto izzove močno rast bohotivk in še bujnejšo rast zgornjega dela krošnje (slika 2).

Irena Vrbovnik,
KGZS Zavod GO,
Kmetijska svetovalna služba
Koper

SL2 Krajšanje ogrodnih vej izzove bujno rast bohotivk v zgornjem delu krošnje

SL1 Spodnji del krošnje nima rodnega lesa



VZDRŽEVANJE RAVNOTEŽJA MED RASTJO IN RODNOSTJO

Popravki oblike in velikosti krošnje so vedno možni, saj je oljka drevo, ki ima izredno veliko sposobnosti obnove. Večji popravki povzročijo tudi večje zmanjšanje pridelka, izzovejo pa lahko tudi večjo rast bohotivk. Zato se popravkov lotimo raje postopoma in v več letih ponovno vzpostavimo primerno obliko krošnje. (slika 3)



Sl.3 Rez večje veje z južne strani je krošnjo osvetlila in drevo se je obraslo tudi v spodnjem delu

Pri kotlasti vzgojni obliki, ki jo pri nas priporočamo, imamo 3 - 4 primarne (glavne) ogorodne veje, ki so enakomerno razporejene v prostor in so pod kotom cca 30° od navpičnice. Vsaka primarna veja ima obliko stožca - na vrhu je ožja in se širi proti dnu. Sredina je prosta in zagotavlja dobro osvetlitev krošnje. (slika 4)



Priporočamo 3 - 4 m visoko drevo, odvisno od bujnosti sorte in rodovitnosti tal. Zelo bujne sorte so Črnica in Frantoio; bujne so: Istrska Belica, Leccone, Leccino, Murino, Ascolana,

Štorta, ... ; srednje rasti sta Pendolino in Leccio del Corno, šibke rasti pa Arbequina.

Če imamo preveč ogorodnih vej, jih postopoma v več letih odstranimo. Najprej odstranimo tiste, ki najbolj senčijo spodnji del krošnje (veje z južne strani, prepokončne sredinske veje). Le v osvetljenem delu krošnje bomo postopoma spet lahko imeli lep rodni les.

OLJKA RODI NA ENOLETNIH, VČASIH TUDI NA DVOLETNIH VEJAH.

Običajno so najbolj rodne povešene ali vsaj položne veje. Veje, ki so rodile se povešajo, nad njimi pa novi poganjki rastejo močnejše, nove rodne veje pa se povešajo čez stare. (slika 5) Tako je nad starimi vejami vedno več vej, ostanejo v senci, se izrodijo in se začnejo tudi sušiti.



Sl.5 Različni les pri oljki

Pri obnovi rodnega lesa je potrebno spodrezovanje starih izrojenih vej, kot je prikazano na sliki 6. Vzdrževanje velikosti krošnje zahteva stalno rez nazaj, tako, da odrežemo poganjek, ki že preveč povečuje velikost krošnje, čeprav ima lep rodni les.



Sl.6 Potrebna rez - označena rumeno: rez nazaj - označeno zgoraj, spodrezovanje - označeno spodaj

Prebujno rastoči poganjki niso rodni. Poganjke, ki rastejo navpično, imenujemo bohotivke. Niso rodne, imajo veliko moč rasti in jih pri rezi odstranimo, razen v primerih, ko jih potrebujemo za obnovo ogrodne veje. Kadar je ogrodna veja preveč položna in sredina krošnje preveč prazna, lahko bohotivko rahlo usmerimo navzven in običajno v dveh do treh letih nadomestimo neustrezno ogrodno vejo.

Stalna rez nazaj je nujna pri zagotavljanju stalne rodnosti. Širina krošnje mora zagotavljati prehod za traktor in svetlobo v spodnji del krošnje. Pri stalni rezi nazaj si vedno na obodu krošnje in tudi v notranjosti zagotovimo lep rodni les. Pri nižanju krošnje vedno pazimo, da odrežemo vejo tako, da ostane v vrhu vedno dovolj rodnega lesa. Pridelek v zgornjem delu krošnje bo preprečil premočno rast zgornjega dela krošnje in rast bohotivk. Bujno rastoče vrhove brez rodnega lesa nikakor ne smemo krajšati, da ne izzovemo močne rasti bohotivk. Lahko pa jih prsteničimo in s tem zagotovimo obilen pridelek v vrhovih in večjo obraslost pod prsteničenim mestom. Ne pozabimo, da je oljka dokaj veliko drevo in da ni smiselno preveč nižati drevesa (3-4 m)!

Jakost rezi je pomembna, saj z njo vzdržujemo ravnotežje med rastjo in rodnostjo.

Močnejša rez spodbudi rast, šibka rez spodbuja k rodnosti. Zgodnejša rez v začetku vegetacije (v marcu) močnejše spodbudi rast. Pozna rez, ko drevo že poganja (v aprilu) zmanjšuje rast.

Jakost rezi je odvisna od: starosti drevesa, sorte, bujnosti oz. šibkosti rasti, preskrbe s hranili in vodo in obloženosti s plodovi.

Premočna rez izzove premočno rast, tako drevo pa je slabo rodno. Požene veliko bohotivk, pa tudi prirastki so preveliki in na takih ni pridelka. Zaradi številnih močnih bohotivk imamo veliko dela, da le te odstranimo. Rez, pri kateri naredimo tudi precej večjih rezi z žago (pri pomlajanju, preoblikovanju krošnje), pa poveča tudi tveganje zaradi pozebe. Opazili smo, da so bila v letih hudih pozeb drevesa, ki so bila spomladi pomlajena ali precepljena veliko močnejše prizadeta, kot običajno rezana. Prešibka rez ne zagotavlja dovolj velikih prirastov, saj oljka rodi predvsem na enoletnem lesu in je za dobro proizvodnjo zaželeno, da so prirasti veliki od 15 do 50 cm. Nekatere sorte za dobre pridelke potrebujejo večje priraste (Pendolino, Leccone, Maurino, Leccino.), druge manjše (Istrska Belica). Bolj rodne sorte

potrebujejo večje redčenje rodnih vej. S tem si zagotovimo ne samo dovolj velike priraste, ampak tudi primerno debele plodove, ki bolj enakomerno zorijo in z zorenjem ne zamujajo. Najmočnejše moramo rezati Pendolino, Lecco del Corno, Arbequino, Leccone, Maurino, manj režemo Leccino, Frantoio, Ascolano, najmanj pa Istrsko Belico.

Bujno rastoča drevesa režemo manj, da rast umirimo. Pri tem odstranjujemo močnejše poganjke (imajo večjo moč rasti) in puščamo manjše. Šibko rastoča drevesa pa režemo močnejše.

Ker na rast vplivajo tudi drugi naši ukrepi v nasadu (gnojenje, obdelava, varstvo) moramo to upoštevati pri rezi. Če smo izdatno gnojili, predvsem z dušikom, ne smemo izvesti premočne rezi in obratno – če nismo uspeli dovolj porezati dreves, gnojimo močnejše. Pri tem upoštevajmo vedno zgornjo ali spodnjo mejo navedeno pri navodilih za gnojenje.

Pomembno je poznati kapaciteto naših tal za vodo in s tem povezana tveganja za sušo. Na tleh z večjo kapaciteto tal za vodo, lahko drevesa močnejše obremenimo s pridelkom. To pomeni, da manj redčimo rodni les. Obratno pa na tleh z manjšo kapaciteto za vodo režemo močnejše. Zmanjšanje listne mase pri rezi hkrati zmanjša izhlapevanje vode iz listnih rež. Razpoložljiva voda je na razpolago preostalim vejam. Zato je jakost rezi izredno pomemben ukrep za preprečevanje prizadetosti zaradi suše.

SL7 Porezano drevo sorte Leccino





SL8 Svobodna kotlasta vzgojna oblika

STRATEGIJA REZI

Rez naj bo čim bolj enostavna in hitra. To dosežemo tako, da naredimo več večjih rezi in manj manjših. Manj dela potrebujemo tudi za bolj svobodne oblike, kot je na primer svobodna različica kotlaste. (slika 8)

Drevo začnemo rezati zgoraj in končamo spodaj. Pomembno je, da z zadostno rezjo zgoraj zagotovimo osvetlitev spodnjih vej. Najprej odstranimo debele veje, nato šele režemo drobne.

VARSTVO OLJK PRED BOLEZNIMI

Matjaž Jančar
Specialist za varstvo rastlin

Za uvod nekaj o vremenu, ki je ključen dejavnik pri varstvu rastlin. Leto 2010 je bilo izredno specifično, kar se tiče vremenskih razmer. Celo leto, z izjemo marca in aprila, je bilo nadpovprečno deževno. Dolgoletno letno povprečje padavin za Slovensko Istro znaša 1020 l/m² (merilna postaja Portorož), medtem ko smo lani na avtomatski meteorološki postaji na Laborju izmerili kar 1687 l padavin na m². Rekordno deževen je bil predvsem september z 395 l/m², pa tudi kasnejši jesenski meseci so bili zelo deževni, kar je mnogim oljkarjem povzročalo obilo težav pri obiranju oljk. Lansko poletje tudi ni bilo izrazito vroče in sušno, kar je sicer reden pojav na našem območju. V najbolj vročem in sušnem delu leta oljka navadno prekine vegetacijo, lani temu ni bilo tako. Podobno kot rastline so se na ugodne vremenske razmere odzvale tudi rastlinske bolezni. Posledice lanskih vremenskih razmer na pojav in razvoj bolezni v oljčnikih opazamo predvsem letošnjo pomlad.

Najpomembnejša glivična bolezen oljk na celotnem območju sredozemskega morja je pavje oko, ki jo povzroča glivica *Spilocaea oleagina*. Bolezen napada predvsem listje. Najprej se pojavijo okrogli madeži sivkaste barve, ki se kasneje razširijo in jih obda rumenkast obroč. Končno postane sredina madeža rumenkasta, koncentrična cona pa ostane siva - obli-

ka očesa na pavjem perju - od tod tudi ime bolezni. Ob močnem napadu listi odpadejo in to v glavnem v spodnjem delu krošnje, tako, da lahko že na daleč opazimo obolelo drevo. V primeru vlažnega poletja so mogoče tudi poletne okužbe, ki se kažejo v obliki nekaj milimetrov velikih svetlejših peg nepravilne oblike na zgornji strani listov.

Močnejša okužba z boleznijo povzroči močno odpadanje listja v spodnjem delu krošnje (večja in dolgotrajnejša zračna vlažnost in omočenost listov). Večja izguba listov ima negativne posledice za slabšo prehranjenost rastline in posledično slabšo rodnost. Posledice močne okužbe so tako v oljčniku v obliki manjšega pridelka lahko prisotne tudi v naslednjih letih.

Pavje oko - značilen madež na listu



Sorte oljk so na omenjeno bolezen različno občutljive, pri nas sta posebno občutljivi naša najpomembnejša sorta Istrska belica in dalmatinska Oblica.

Najugodnejši pogoji za pojav bolezni na oljkah so pomladi v aprilu in maju ter jeseni v septembru in oktobru, ko je dovolj padavin in so tudi temperaturne razmere optimalne za razvoj bolezni.

VARSTVO

Preventivno lahko delujemo proti bolezni z vsemi agrotehničnimi ukrepi, ki zmanjšujejo vlažnost ter vplivajo na boljšo osvetljenost in zračnost krošnje. To so: izbira ustrezne lege, sorte, gostote sajenja, uravnoteženo gnojenje (važno, da ne pretiravamo z dušičnimi gnojili) in ustrezna rez.

V primeru ugodnih vremenskih razmer za pojav bolezni in ob bolezenskih znakih na listih je priporočljiv preventivni ukrep s fungicidi. Pri nas sta proti pavjemu očesu na oljki registrirani sredstvi na osnovi bakrovega hidroksida - Cuprablau Z in na osnovi dodina - Syllit 400 SC.

Zaradi izredno ugodnih razmer za pojav bolezni v lanskem jesenskem obdobju priporočamo da se letos opravi škropljenje v vseh oljčnikih takoj po končani rezi (konec marca in v aprilu). Pri tem uporabimo sredstvo Cuprablau Z v 0,3% koncentraciji. S tem razkužimo rane nastale pri rezi, preventivno pa ukrepamo proti glivičnim boleznim in bakterijskemu oljčnemu raku.

V primeru močnejših okužb je potrebno opraviti še eno škropljenje pred cvetenjem v maju, da zavarujemo novo zrasle liste.

Proti jesenskimi okužbam s pavjim očesom priporočamo preventivno škropljenje z enakim sredstvom konec avgusta ali v začetku septembra. Bakrovi pripravki imajo namreč tudi odvračalni in razkuževalni učinek proti oljčni muhi, ki se takrat običajno pojavlja. Učinek je zadovoljiv le pri nizki populaciji oljčne muhe. Zaradi fitotoksičnega učinka bakra na oljko ob nizkih temperaturah in povečani vlažnosti, odsvetujemo uporabo bakrenih pripravkov v zimskem času.

V močno okuženih oljčnikih priporočamo po obiranju uporabo sredstva Syllit 400 SC v 0,18% koncentraciji. Enako sredstvo lahko v primeru tople in vlažne zime še enkrat uporabimo tudi v zimskem obdobju.

Glavni vzrok za močnejšo okuženost oljčnikov z boleznijo v letošnjem letu so bila prav obilna in pogosta deževja v lanski jeseni, ki so onemogočila izvedbo škropljenja po obiranju oljk.

V lanskem letu smo v nekaterih oljčnikih opazili tudi oljkovo sivo pegavost (*Mycocentrospora cladosporioides*). Na bolezen so pri nas posebno občutljive toskanske sorte Leccione, Leccino in Pendolino.



Oljkova siva pegavost – okužen in zdrav list

Bolezenski znaki so zelo specifični in se najprej pojavljajo na spodnji strani listov v obliki svinčeno sivih nepravilnih madežev. Pri blažji okužbi so bolezenski znaki zelo podobni blagi sajavosti, ki jo navadno povzročajo kaparji. Zgornja stran lista najprej porumeni, kasneje porjavi in se končno posuši. V primeru močnejše okužbe prizadeti listi odpadejo, kar pomeni manjšo fotosintetsko aktivnost. Posledično se prizadeta oljka slabše razvija in tudi rodi.

VARSTVO

Pri šibkejši okužbi so navadno dovolj uspešni ukrepi, ki jih izvajamo proti najpomembnejši bolezni glivični bolezni oljk, pavjemu očesu. V primeru ugodnih vremenskih razmer za pojav bolezni in pri občutljivih sortah je potreben ukrep z bakrenimi sredstvi tudi konec pomladi, ko je bolezen sicer najbolj prisotna.

ZA ZAKLJUČEK

Varstvo proti boleznim oljk je močno odvisno od pozicije nasada, sortne sestave, kondicije nasada, okuženosti v preteklem letu in vremenskih razmer. Kot zelo koristno in skoraj nujno bi priporočil škropljenje po končani rezi, medtem, ko ostala škropljenja izvajamo po trenutni potrebi in so specifična za posamezen oljčnik.

REZULTATI STROKOVNIH NALOG, SOFINAN- CIRANIH S STRANI MKGP V LETU 2010

Milena Bočar – Miklavčič^{1,2},
Bojan Butinar²,
Darinka Čalija^{1,2},
dr. Erika Bešter^{1,2},
Saša Volk¹ in
dr. Vasilij Valencič^{2,3}

¹LABS d.o.o., Inštitut za ekolo-
gijo, oljčno olje in kontrolo,
²UP ZRS-Laboratorij za
preskušanje oljčnega olja,
³UP FAMNIT

UGOTAVLJANJE KISLOSTI IN ENZORIČNO OCENJEVANJE V 300 VZORCIH V SLOV- ENIJI PRIDELANEGA OLJČNEGA OLJA

V letu 2009 smo analizirali 400 vzorcev oljčnega olja na kislost, 200 vzorcev smo senzorično ocenili. Od analiziranih vzorcev se jih 25% ni uvrstilo v kategorijo ekstra deviško oljčno olje zaradi senzoričnih napak, zato je potrebno še nadalje spremljati in izobraževati pridelovalce, da odpravijo vzroke senzoričnih napak. Ker je bilo ugotovljenih več neskladnosti pri senzoričnem ocenjevanju kot pri kislosti, smo od vzem vzorcev na kislost znižali iz 400 na 300 vzorcev, senzorično ocenjevanje pa povišali z 200 na 300 vzorcev.

REZULTATI MAŠČOBNOKISLINSKE SES- TAVE ODVZETIH 200 VZORCEV SLOVEN- SKEGA OLJČNEGA OLJA

V letih 1992-2002 smo letno spremljali maščobno-kislinsko sestavo vzorcev oljčnega olja (vsaj 30-60 vzorcev letno). Vrednosti za oleinsko so se gibale okoli 76%, za linolno pa okoli 5%. Od leta 2002 dalje smo zaradi pomanjkanja finančnih sredstev opustili monitoring maščobno-kislinske sestave v prvotnem obsegu.

V letu 2009 smo pri naključno odvzetih 8 vzorcih oljčnega olja opazili, da so se vrednosti linolne zvišale čez mejno vrednost 8,0%, kar močno znižuje stabilnost in posledično kakovost. Tako smo opazili zaskrbljujoč trend padca

oleinske kisline v zadnjih treh letih, ki zahteva povsem drugačen pristop k sistematskemu reševanju tovrstne problematike zagotavljanja stabilnosti in kakovosti slovenskega oljčnega olja. Ker je maščobno-kislinska sestava močno odvisna tudi od sorte oljk, je potrebno zajeti večji vzorec oljčnega olja, da bi lahko realno ovrednotili zaskrbljujoč padec oleinske kisline.

OBDELAVA PODATKOV IN STROKOVNIH PO- DLAG ZA INFORMIRANJE PRIDELOVALCEV

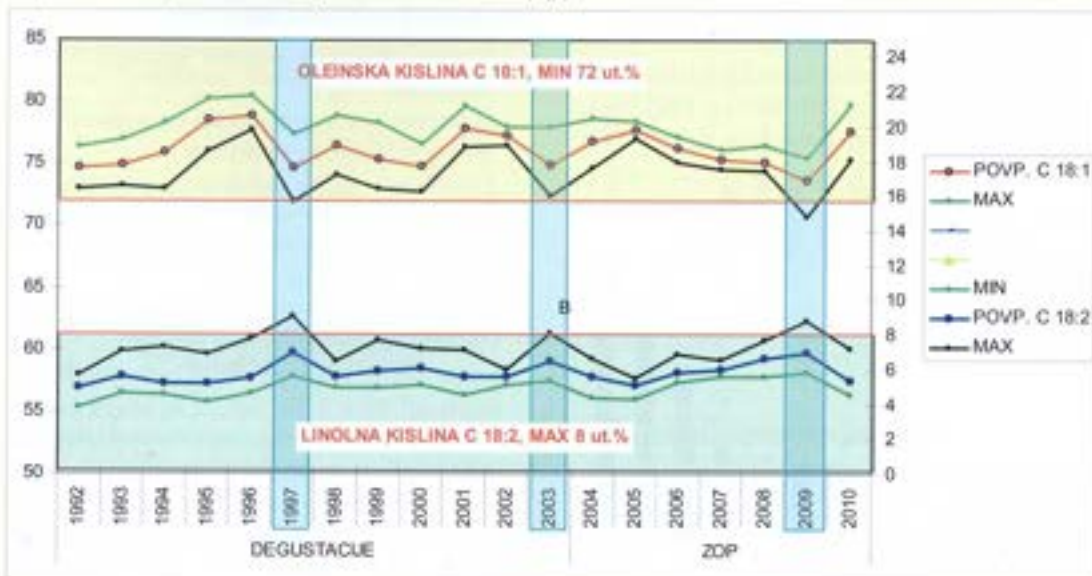
Ugotovitve in priporočila glede na rezultate maščobnokislinske sestave

Obilica padavin v letošnjem letu je popolnoma spremenila dosednji trend padanja vsebnosti oleinske kisline. Vrednosti za oleinsko in linolno kislino analiziranih olj letnika 2010 se približujejo vrednostim v obdobju od 1992 do prve suše v letu 1996. Letošnji rezultati so zelo vzpodbudni za kakovost letnika. Iz teh rezultatov sklepamo, da lahko z namakanjem uravnavamo delež oleinske in linolne kisline, zato priporočamo še nadaljnje spremljanje maščobno-kislinske sestave, da bi lahko pravočasno ukrepali z namakanjem ali drugimi ukrepi (zgodnje obiranje).

UGOTOVITVE IN SMERNICE ZA SPREM- LJANJE KAKOVOSTI SLOVENSKEGA OLJČNEGA OLJA

Iz analiziranih 300 vzorcev kislosti in senzoričnega ocenjevanja je razvidno, da ima

Graf 1: Prikaz nihanja oleinske kisline glede na različne klimatske pogoje

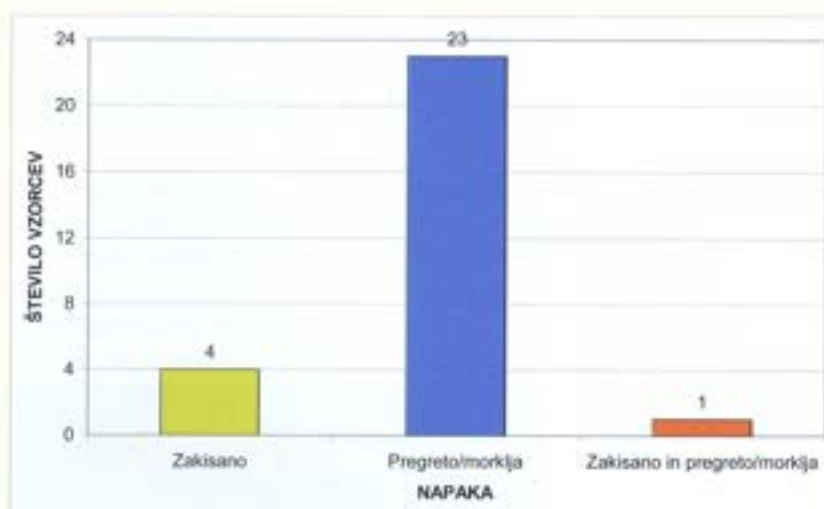


kljub nizkim vrednostim kislosti kar 9% analiziranih vzorcev senzorične napake. Glede na to, da so v 300 vzorcih zajeti pridelovalci, ki so predelali olje dovolj zgodaj (oziroma v optimalni zrelosti), lahko pričakujemo, da bodo imeli pridelovalci, ki bodo predelali oljke v mesecu decembru probleme s kakovostjo oljčnega olja. Letošnja olja imajo v povprečju nižje intenzitete sadežnosti in nižje intenzitete grenkobe kot v predhodnih letih. Vzroki za doseganje nižjih intenzivnosti sadežnosti so v prezrelih in mnogokrat že fermentiranih plodovih.

PRIPOROČILA:

Pridelovalci, ki imajo večji pridelek (nad 10.000 kg oljk) bodo v prihodnje morali pričeti z obiranjem bolj zgodaj (že v začetku oktobra), če bodo želeli doseči vrhunsko kakovost celotnega pridelka.

Pridelovalci so rezultate prejeli v obliki poročila na posredovani naslov. Mnogi so se tako prvič seznanili s senzorično oceno, zato je tak način izobraževanja pridelovalcev tudi zelo učinkovit,

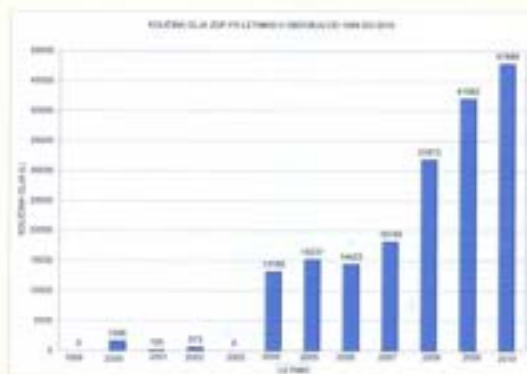


Slika 1: Vzorci z ugotovljenimi senzoričnimi napakami

saj smo z rezultati povzročili neposredno zanimanje za kakovostno pridelavo oljčnega olja, prevsem pa z vrednotenjem le te. Poleg tega smo pridelovalce informirali preko medijev (TV, Primorske novice) in biltena Oljka.

EDOOSI ZOP – LETU 2010 JE 71 PRIDELOVALCEV IZTISNILO 47 889 LITROV EKSTRA DEVIŠKEGA OLJČNEGA OLJA ZOP

Količina Ekstra deviškega oljčnega olja Slovenske Istre z ZOP se je v letu 2010 povečala. Vzrok je v splošnem naraščanju količine pridelanih oljk na območju Slovenske Istre kot tudi v velikih prizadevanjih Skupine proizvajalcev EDOOSI ZOP pri pripravi dokumentacije na podlagi katere lahko pridelovalci pridobijo subvencionirana sredstva za stroške certificiranja, skupina pa podporo za delovanje (Ukrep 142)



ter sofinanciranje promocije za izdelke z ZOP iz Ukrepa 133,

OSNOVNI POGOJI IN POSTOPKI ZA PRIDOBITEV OZNAČBE:

- vpisani oljčniki v register kmetijskih gospodarstev
- vključitev v integrirano ali ekološko pridelavo (pridobljeni certifikat!)
- Predelava mora potekati v registriranih oljarnah (register vodi MKGP), maksimalno dovoljena temperatura predelave je 27 stopinj
- čas skladiščenja obranih plodov ne sme biti daljši od 48 ur.
- pridelovalec mora za vsako šaržo predelave izpolniti tehnološki list, iz katerega je razviden čas od obiranja oljk do predelave in temperatura predelave. Med postopkom predelave temperatura ne sme preseči 27°C. Obrazec podpišeta pridelovalec in oljar. Kontrolor občasno preveri točnost

Milena Bučar – Miklavčič^{1,2},
Bojan Butinar²,
Darinka Čališa^{1,2},
dr. Erika Bešter^{1,2},
Saša Volč¹ in
dr. Vasilij Valenčič^{1,2}

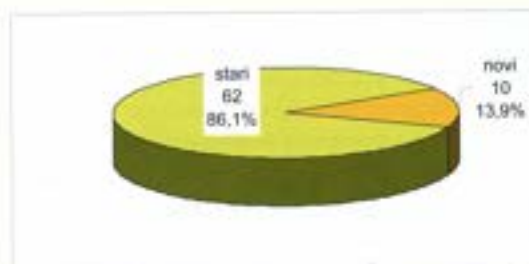
¹LABS d.o.o., Inštitut za ekološko olje in kontrolo,
²UP ZRS-Laboratorij za preskušanje oljčnega olja,
³UP FAMNIT

- prikazovanja temperature med predelavo.
- Pridelovalec mora hraniti olje v označenih posodah z napisom ZOP in letnik pridelave. Posode morajo biti nedvoumno označene s serijskimi številkami, ki dokazujejo sledljivost od začetka obiranja oljk do predelave oljk v skladu s tehnološkim listom. Posode za hrambo olja morajo biti iz nerjavečega jekla, nameščene v prostorih, kjer je potrebno nadzirati temperaturo, ki mora biti med 12 in 20 °C. V prostoru mora biti nameščen termometer in kontrolni list, na katerem se tedensko beleži temperatura.
- Pridelovalec obvesti pooblaščen organizacijo za notranjo kontrolo (LABS d.o.o.), da ima pripravljeno količino olja za vzorčenje.
- Na podlagi opravljene analize pooblaščen organizacija izda odločbo
- Na podlagi odločbe o izpolnjevanju pogojev za pridobitev zaščitene označbe porekla »Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre« pridelovalec prevzame odgovarjajoče število nalepk za ZOP EDOOSI na sedežu DOSI-ja.

Vse podrobne informacije o prijavi in postopku so opisane v Pravilniku o postopku za pridobitev in letno potrjevanje zaščitene označbe porekla EDOOSI ZOP in jih lahko dobite na sedežu DOSI-ja in LABS-a.

POROČILO O OPRAVLJENI NOTRANJI KONTROLI V LETU 2010

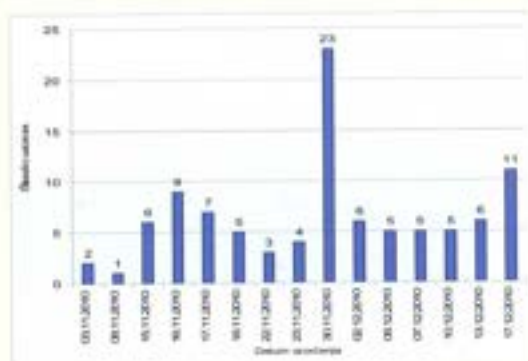
V letu 2010 se je za pridobitev in letno potrjevanje zaščitene označbe porekla »Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre« prijavilo 80 pridelovalcev, od tega se jih je 12 prvič prijavilo, vendar se je naknadno 8 pridelovalcev odjavilo, ker niso izpolnjevali pogojev za pridobitev označbe EDOOSI ZOP. Dva pridelovalca sta se torej hkrati prvič prijavila in istočasno odjavila. Struktura pridelovalcev je prikazana na sliki 1.



Slika 1: Struktura pridelovalcev EDOOSI ZOP v letu 2010

Vzorčenje je potekalo od 3. novembra do 17. decembra 2010. Vzorčili smo pri 72 prideloval-

cih, odvzeli pa smo 98 vzorcev oljčnega olja. Časovni potek vzorčenja je prikazan na sliki 2.



Slika 2: Časovni potek vzorčenja za notranjo kontrolo v letu 2010

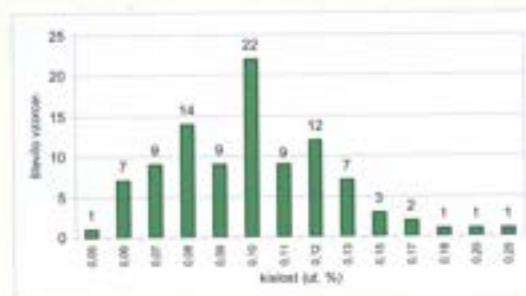
PREVERJANJE KAKOVOSTI

Rezultati kislosti:

Mejna vrednost za kislost EDOOSI ZOP je 0,5 ut. %. Vsi vzorci so bili znotraj mejne vrednosti, najmanjša določena vrednost je bila 0,05 ut. %, največja pa 0,25 ut. %. Ugotovili smo, da so kislosti zelo nizke, v 97 vzorcih (99 %) pa so bile vrednosti pod 0,20 ut. %.



Slika 3: Kislost vseh vzorcev oljčnega olja

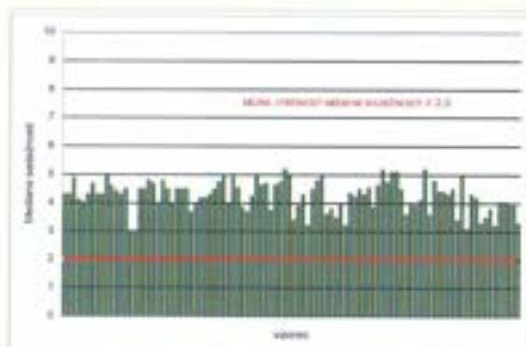


Slika 4: Število vzorcev glede na kislost

SENZORIČNO OCENJEVANJE

V vzorcih oljčnega olja senzorično ocenjujemo sadežnost, grenkobo, pikantnost in negativne senzorične značilnosti (napake). Po specifikaciji mora biti mediana sadežnosti EDOOSI

ZOP večja ali enaka 2 (Me) in mediana negativnih značilnosti 0.



Slika 5: Mediana sadežnosti vzorcev oljčnega olja

Ugotovili smo, da je bila intenzivnost mediane sadežnosti vseh vzorcev skladna z zahtevami (večja ali enaka 2), najmanjša intenzivnost je bila 3,0, največja pa 5,2. Ugotovili smo, da je največje število vzorcev (74 %) srednje sadežnih in je v območju od 3,9 do 5,0. Za letošnje letino je značilno, da imajo olja manjše intenzivnosti sadežnosti.

V 1 vzorcu smo ugotovili senzorične napake in sicer zakisano. Zaznana napaka je bile nizke intenzivnosti (1,3).

UGOTOVITVE IN PRIPOROČILA

Opazili smo, da je zaradi vse večjih količin pridelanega olja, postalo hranjenje olja vse bolj problematično. Če se je pred leti prodalo večji delež olja še pred novim letom, se zdaj dogaja, da olje ostaja v kletih tudi čez poletje. Zato je

potrebno posvetiti shranjevanju olja veliko več pozornosti. Olje se hrani v temnih prostorih, po možnosti pri konstantni temperaturi okoli 15 C in sicer v inox posodah pod dušikom. Hranjenje pod žlahtnimi plini ni doprineslo boljših učinkov, je pa precej dražje.

Filtracija je nujno potrebna, če želimo vzdrževati senzorične in nutricionistične značilnosti oljčnega olja in se izogniti pretakanjem in s tem dodatni oksidaciji olja.

Nefiltrirana olja, ki so v splošnem bolj všečna potrošnikom moramo porabiti v krajšem roku, predvsem pa prej predno se suspendirani delci predelanega plodu sesedejo na dno posode, kjer povzročijo značilne fermentirane produkte, ki jih označujemo kot senzorično napako-po morklji.

Trženje oljčnega olja na polici zahteva še dodatne preventivne ukrepe, ker je močno izpostavljeno svetlobi, pa tudi temperaturi. Zato priporočamo;

- da se predvsem za nežnejša olja (leccino, črnica etc) ne zagotavlja rok uporabnosti dlje kot leto dni, saj se je v tem letu kar nekaterim pridelovalcem zgodilo, da so olje umaknili s polic, ker so bila že žarka

- da se olja pred stekleničenjem filtrira, saj se stem izognemo usedlinam, ki kaj hitro oksidirajo in da se na steklenice (etikete) ne piše več kot je potrebno.

Na etiketo ni dovoljeno napisati, da je olje pridelano v Slovenski Istri, če pridelovalec nima letne odločbe za ZOP (kot poreklo se lahko navede le: Slovenija ali EU).

Rezultati ocenjevanja oljčnega olja letnika 2010

PODELITEV PRIZNANJ "OLJČNA VEJICA" ZA OLJČNA OLJA VRHUNSKE KAKOVOSTI

V boj za šampiona Oljčne vejice je letos prispelo v ocenjevanje kar 121 vzorcev iz Slovenske Istre, Goriške, hrvaške Istre, Splita in Tržaške pokrajine.

Tabela 1: Pregled števila vzorcev po letnikih

letnik	število vzorcev
2005	89
2006	98
2007	100
2008	92
2009	106
2010	121

Senzorično ocenjevanje je potekalo od 15. februarja do 25. marca 2010. Skupaj je bilo 11 ocenjevanj. Najprej je potekala preselekcija vzorcev, tako, da smo izločili vzorce z napakami, nato sta dve skupini po 8-10 ocenjevalcev razvrščali olja glede na pozitivne značilnosti olja in glede na harmoničnost olja. Da ne bi bilo razlik v ocenjevanju, smo za posamična ocenjevanja imeli referenčni standard za oljčno olje. Tako smo izbrali 10 najbolje ocenjenih vzorcev, izmed katerih je mednarodna komisija izbrala 5 najboljših. Na koncu je komisija iz 5 najboljših izbrala šampiona in vice šampiona.

Milena Bučar – Miklavčič^{1,2},
Bojan Butinar³,
Darinka Čalija^{3,4},
Saša Volč¹
dr. Vasilij Valenčič^{1,2} in
dr. Erika Bešter,^{1,2}

^{1,2} Panel za senzorično ocenjevanje deviškega oljčnega olja,
¹ LABS d.o.o., Inštitut za ekološko, oljčno olje in kontrolo
² UP ZRS – Laboratorij za preskušanje oljčnega olja in
³ UP FAMNIT



INTERNATIONAL
OLIVE
COUNCIL



EK RP



RS MKGP ARSKTRP
2007-2013, ukrep 133



Olja smo senzorično ocenili člani nacionalnega panela za ocenjevanje deviškega oljčnega olja v sestavi: Barbara BAJDA, Vasja BANDELJ, Milena BUČAR-MIKLAVČIČ, Angelo HLAJ, Aleksander JEVNIKAR, Gigliola LISJAK, Danilo MARKOČIČ, Saša OŽBOLT, Darko SEDMAK, Vasilij VALENCIČ in Viljanka VESEL ter nova skupina senzoričnih ocenjevalcev: Igor NOVAK, Gorazd JEREB, Goran GREGORIČ, Matjaž HRABAR, Marta MEZE, Franc MORGAN, Robert GLAVINA in Dino PUCER.

Ocenjevanje je potekalo v skladu z evropskim tržnim normativom 2568/91 in Pravilnikom o ocenjevanju oljčnega olja za tekmovanje "Oljčna vejica" št. 01/06. Ocenjevalcem, ki dajo olje v ocenjevanje za Oljčno vejico, ne upoštevamo rezultatov, ki so vezani na njihovo olje.

Tudi mednarodna komisija je bila po svoji sestavi letos rekordna. Velikega zaključnega ocenjevanja se je udeležilo: deset članov hrvaškega panela (Nada Franković, Flavia Vignini Belle', Goran Zgrablić, Goran Muhlstein, Urška Kosić, Nives Brečević, Olivera Koprivnjak, Mario Vošten, Marija Gašparini in Valerija Majetić), osem članov Tržaškega panela (Gianni Degenhardt, Marisa Cepach, Gilberto Moroso, Giuliana Martina, Luciana Pecile, Paolo Veccia, Giacchino Fior Rosso in Fulvio Affati) ter 13 slovenskih ocenjevalcev.

REZULTATI SENZORIČNEGA OCENJEVANJA

Posledice lanskoletnega obilnega dežja so bile močno prisotne pri zaznavanju senzoričnih značilnosti, saj so bila olja precej nižjih intenzivnosti, po okusu pa komaj zaznavno grenka z dokaj intenzivno pikantnostjo. V glavnem ne moremo jih primerjati z lansko letino, za katero je bila tako značilna izjemna harmoničnost-prisotne so bile enakomerne intenzitete grenkobe in pikantnosti. Te razlike se tudi statistično kažejo v tabeli 2, kjer je bilo lani 59,43% vzorcev nad 7,75; letos pa le 42,9%:

ocena	Število vzorcev letnik 2008/09	Število vzorcev letnik 2009/2010	Število vzorcev letnik 2010/2011
Nad 7,75	26 28,3%	63 59,43%	52 42,9%
Nad 7,50	40	77	76
Nad 6,5	83	96	108
Pod 6,5	9	10	13

Letošnja izprana letina je pravzaprav značilna za vso evropsko pridelavo, zato je bilo še toliko težje izbirati najboljše. Razlike med prvimi so bile v seštevku le za stotinko ocene. Seveda je treba pri vsakem tekmovanju imeti tudi malo sreče.

ZLATE MEDALJE (NAD 7,50)

PRIDELOVALIC	OLJARNA
Adamič Miran-Kmetija Ronkaldo	Bajda
Belle' Ervin	Agromilo-Baredine
Bevčič Vlado	Hrvatini
Bočaj Janko -Ib	Babič
Božič Graziela	Lisjak
Crnalić Amir	Babič
Drinovec Bojan	Krožera
Flego Dario	Hrvatini
Glavina Evgen	Krožera
Golja Silvo	Kocjančič
Grča Jože	Krožera
Gregorič Goran	Babič
Grizon Aleš	Istranova
Grizon Patricija	Krožera
Grlj Miran	Hrvatini
Hladnič Stjepan	Kocjančič
Hlaj-Škergat Jan	Hrvatini
Hrvatini Zdenko	Bajda
Jakomin Darko	Kocjančič
Jenko Boris	Hrvatini
Jerman Lino - Belica	Kocjančič
Jurinčič Arsen	Hrvatini
Klodić Milan	Bajda
Klodić Mirjana	Bajda
Kocjančič Ido	Kocjančič
Kocjančič Marica in Valter	Grintovec
Koren Tomaž	Bajda
Kostantinović Josip	Hrvatini, Babič
Lisjak Robert	Ternav
Lovrečić Valerij	Krožera
Marancin Marko	Hrvatini
Markočič-Vesel	Hrvatini
Marsić Drago	Hrvatini
Marzi Fulvio	Krožera
Matić Ante	Uljara Vukšić Solin
Mohorčić Stanislav	Lisjak
Morgan Franc	Hrvatini
Munda Vlado	Ternav
Muzlović Duilijo	Hrvatini
Muzlović Otilio	Hrvatini
Novak Igor - Mešano	Lisjak
Obad Iztok	Hrvatini
Panger Valter	Prinčič
Pejić Evgenija In Darko	Babič
Pekica Marijan	Grubić-Bale
Plešinger Adelija	Krožera
Prassel Bruno	Hrvatini
Pribac Jožef	Istranova
Pucer Angel	Kocjančič

PRIDELOVALEC	OLJARNA
Pucer Danilo Avgust	Peroša
Pucer Dino	Hrvatini
Rolič Sergij	Hrvatini
Sabadin Boris	Hrvatini
Slavec Franko	Lisjak
Sopotnik Janja	Hrvatini
Špacapan Andreja	Hrvatini
Špeh Darij	Hrvatini
Taurer Janko	Lisjak
Troha Ivan in Sonja	Hrvatini
Trošt Iztok	Ternav
Turk Branko	Krožera
Urbanaz Mario	Lisjak
Vidali Zorko	Lisjak
Vlatković Ivica	Niadin
Vojvoda Bruno	Zasebna Vojvoda
Vuk Vladimir	Hrvatini
Zadruga Rubinum	Grubič-Bale
Zahar Mitja	Parovel Group
Zajko Vanja	Hrvatini, Morgan

SREBRNE MEDALJE (7,00-7,49)

PRIDELOVALEC	OLJARNA
Bersan Jordan	Babič
Boškin Elvis in Duilijo	Hrvatini
Casa Maršič opg Marija Ipša	Agromilo-Baredine
Coren Silvester	Kz Trst

PRIDELOVALEC	OLJARNA
Drnovšček Jordan	Dobrovo, Goriška Brda
Forte Janez	Prinčič
Grbec Aleksander	Ternav
Grdina Dušan	Hrvatini
Grizon Marjan	Ternav
Hladnič Stjepan	Kocjančič
Hrvatini Albin	Ternav, Hrvatini, Marzi
Hrvatini Igor	Lisjak
Jereb Gorazd	Ternav
Jerman Lino	Kocjančič
Legović Paskual	Truške Kocjančič
Munda Eufemija	Žiber
Plahuta Iztok	Peroša
Škerlić Feručo in Silvana	Hrvatini
Trgo Dorica	Kocjančič

OSTALA PRIZNANJA (6,50-6,99)

PRIDELOVALEC	OLJARNA
Azienda Agr Leuz Di Leuz Diego Leuz	
Bonaca Nevijo	Lisjak
Fras Boris	Lisjak
Jerijico Marjan	Dobrovo, Goriška Brda
Kepić Andrej	Leuz
Klabjan Jožef Pino	Lisjak
Knez Mladen	Prinčič
Lisjak Aleksander	Ternav
Taurer Janko	Hrvatini
Zudich Giorgio Marino	Ternav

NAJBOLJŠA OLJA LETNIKA 2010 (OCENA NAD 8)

Pridelovalec	Oljarna	Senzorika (ocena)	Kislota (ut.%)	Kraj nasada
1 Zadruga Rubinum	Grubič, Bale	8,47	0,12	Calandra, Moncodogno, Monte Cavallo, Varava
2 Glavina Evgen	Krožera	8,43	0,11	Šmarje
3 Munda Vlado	Ternav	8,42	0,08	Liminjan
4 Marzi Fulvio	Krožera	8,41	0,09	Srgaši
5 Klodič Milan	Bajda	8,39	0,10	Mala Seva, Kostrlag
6 Morgan Franc	Hrvatini	8,31	0,10	Grintovec
7 Marancin Marko	Hrvatini	8,28	0,09	Šared
8 Jenko Boris	Hrvatini	8,22	0,12	Sermin
9 Morgan Franc	Hrvatini	8,19	0,12	Grintovec
10 Jenko Boris	Hrvatini	8,13	0,06	Sermin
11 Pekica Marijan	Grubič-Bale	8,11	0,13	Vodnjan
12 Marsič Drago	Hrvatini	8,09	0,10	Zabavlje
13 Grizon Patricija	Krožera	8,04	0,10	Baredi
14 Panger Valter - Komuna	Prinčič	8,00	0,15	Sečovlje
15 Vlatković Ivica	Niadin	8,00	0,11	Istočne Njive
16 Troha Ivan in Sonja	Hrvatini	8,00	0,08	Izola



Festival Zlate oljčne vejice letos razpotegnjen na tri tedne

IZJEMNO KAKOVOSTNA OLJA

Robert Rakar V minulih treh tednih so obiskovalci obalnih mest imeli kaj videti. Drugi vikend v aprilu se je dogajanje na drugem Festivalu, ki je namenjen oljkam, oljčnemu olju in vsemu, kar se da narediti iz oljk, začel v Izoli. Vrhunec je Festival dosegel konec tedna ob Cvetni nedelji, zaključil pa se je na Velikonočni vikend v Portorožu. Ob lepem spomladanskem vremenu, bogati ponudbi na stojnicah in zadovoljivem obisku so oljkarji predstavljali svoje izdelke, jih ponujali obiskovalcem, predvsem pa dodatno dvigovali znanje in kulturo rabe oljčnega olja.

Ta se sicer ze leta vztrajno dviguje, še vedno pa ni na taki ravni, da bi lahko bili zadovoljni z doseženim. Zato pa se pomen Festivala Zlate oljčne vejice povečuje, njegov ugled dviguje, kakovost celotne prireditve raste. To velja za njegov strokovni, predvsem pa tekmovalni del, na katerega je letos prispelo kar 121 vzorcev. Morda je razlog za kakovostno rast Festivala tudi v tem, da letos prvič pri njegovi organizaciji sodelujejo vse tri obalne občine, kar je pomemben dosežek.

Dogajanje v glavnem tednu Festivala se je pričelo z vodenim tematskim večerom v restavraciji Kamin na Belvederu, na katerem so ob degustaciji oljčnih olj tamkajšnji kuharji pričarali bogastvo istrske kuhinje, ki ne pozna drugega olja, kot le oljčno. Dogajanje se je nadaljevalo v Kopru, kjer so v okviru festivala v Pretorski palači pripravili fotografsko razstavo

Dobitniki zlate oljčne vejice za vrhunsko kakovost oljčnega olja



Na tržnici je bilo oba dneva precej pestro

natečaja Oljka. Na Pristaniški ulici je potekal sejem oljčnega olja, vodene degustacije in delavnice na temo oljčnega olja.

Osrednji dogodek festivala je bila podelitev priznanj tekmovanja Zlata oljčna vejica, fotografskega natečaja Oljka, tekmovanja "Oljka, ali te poznam?" in najbolj všečnega oljčnega olja po izboru novinarjev in gostincev.

Milena Bučar Miklavčič, ki je vodila ocenjevanje za Zlato oljčno vejico, je povedala, da so oljkarji v ocenjevanje posredovali 121 vzorcev olj, med katerimi jih je kar 76 prejelo oceno višjo od 7,5 in s tem priznanje Zlata oljčna vejica. "Olja so vsako leto boljša in kar težko je bilo določiti najboljša med njimi," je dejala. Predstavila je način ocenjevanja, v katerem so sklepno odločanje opravili združeni paneli iz Slovenije, Hrvaške in Italije.

Skupaj z Danilom Markočičem, ki je vodil organizacijski odbor letošnjega Festivala, je Milena Bučar Miklavčičje najprej podelila srebrne oljčne vejice, ko so oljkarji prihajali po zlate in ostajali na odru, pa so se sedeži v dvorani skoraj v celoti izpraznili. Res veliko pridelovalcev je pridelalo vrhunsko oljčno olja.

Ob koncu so na vrsto prišli še tisti, ki so si s svojim oljem prislužili najbolj žlahtna odličja. Naslov šampiona Zlate oljčne vejice je za svoje oljčno olje prejela zadruga Rubinium iz Rovinja, v imenu katere je po priznanje prišel Rino Šuran, ki je povedal, da je vse opravila narava. Vice šampionska naslova sta ostala v slovenski Istri, prejela sta ju Evgen Glavina iz Šmarij

za belico, leccino in maurino ter Vlado Munda iz Liminjana za maurino. Podelili so še dva šampionska naslova za sortna olja: za belico ga je prejel Fulvio Marzi s Šmarskega križišča, ki je oljke stisnil v družinski oljarni, za leccino pa Boris Jenko iz Bertokov, ki ima nasade na Serminu.

Festival oljčne vejice, ki ga je Društvo oljkarjev Slovenske Istre pripravilo v sodelovanju z istiskimi občinami, se je sklenil na velikonočni vikend, ko so se oljkarji dobili na stanovskem



Dekanski šolarji -letošnji zmagovalci tekmovanja "Oljka, ali te poznam?"

zboru in premlili nekatera strokovna vprašanja, potem pa so svoje izdelke predstavljali na Trgu Prekomorskih brigad v Portorožu.

Ob zaključku Festivala Zlarta oljčna vejica je njegov vodja, Danilo Markočič povedal: "Gre za pomemben dogodek, pri katerem je bistve-



Šampioni (z leve: Fulvio Marzi, Boris Jenko, Milena Bačar Miklavčič, Rino Šarav in Danilo Markočič)

no sodelovanje vseh treh istrskih občin. Tega smo si zelo želeli in letošnji Festival je dokaz, da oljkarji povezujemo. Poudaril bi visoko strokovno noto, saj so zmagovalce določili degustatorji kar treh panelov. Zato tudi ni bilo nikakršnih zakulisnih igrvic, zmagali so najboljši. Z obiskom smo relativno zadovoljni, saj so oljkarji imeli priložnost predstavljati svoje izdelke številnim obiskovalcem, domačinom in tudi turistom. Vsi so se imeli priložnost prepričati, da imamo res izvrstna olja, da znamo narediti veliko prehrabnih artiklov iz oljčnega olja in da gre za zdravo živilo. Zanimanje za festival med oljkarji narašča, o čemer priča tudi dejstvo, da smo na tekmovanje za osvojitve nagrade Zlata oljčna vejica letos ocenjevali kar 121 vzorcev, od tega pa je bilo kar 70 vzorcev visoke kakovosti. V prihodnosti bi želeli festival razširiti tudi v druge kraje Slovenije, predvsem velika mesta, in tako širiti poznavanje in uporabo oljčnega olja."

Nagrajenci fotografskega natečaja Oljka



Zmagovalec tekmovanja Zlate oljčne vejice je olje zadruga Rubinum iz Rovinja v ustanavljanju

“OLJE ŠAMPION JE DELO NARAVE”

Robert Rakar Imamo ga. Drugi veliki šampion tekmovanja za Zlato oljčno vejico v okviru Festivala je olje zadruga Rubinum. Gre za pobudo sprva devetih oljkarjev, ki pa so se jim v zadnjem času pridružili številni drugi oljkarji iz okolice tega lepega istrskega mesta.

“Zadruga nastaja iz potrebe in želje, da naredimo korak naprej v trženju našega oljčnega olja. Prepričani smo, da bomo s skupno energijo, znanjem in izkušnjami lahko naredili več na področju marketinga, promocije in trženja našega olja,” nam je povedal eden od pobudnikov nastanka Rubinuma Rino Šuran.

“Rad bi poudaril, da ne gre za nikakršno družinsko zadrugo, saj smo vanjo vključeni veliki in mali oljkarji. Jaz imam na primer samo 250 oljk, se pa v zadrugo vključujejo tudi kolegi, ki imajo 20, tudi 30 hektarov oljčnih nasadov. Skupaj nas zdaj zadruga ustanavlja že skoraj 50 oljkarjev. Po vsakem priznanju, ki ga dobimo na katerem od tekmovanj, se število oljkarjev, ki se želijo vključiti, poveča. To se je zgodilo po prvem tekmovanju Antonija v okolici Rovinja, nov “sunek” smo zasledili po Maslini, zdaj bo nekaj podobnega po naslovu šampiona v Kopru, vzorec olja bomo poslali tudi na tekmovanje v Porec,” nam je po prejemu naslova šampiona povedal Šuran.

Deveterica, ki je začela aktivnosti za nastanek zadruga Rubinum, je skupina izkušenih in znanih oljkarjev, ki so posegali po najvišjih mestih na tekmovanjih Vinistria ali Antonija. Odločili so se, da bodo združili pridelane količine olja in jih tržili pod skupnim imenom.

V njihovih oljčnikih so zvečine stare oljke, zato jih toliko bolj veseli, da so iz starih oljk uspeli pridelati vrhunsko oljčno olje. “Naš cilj je pridelovati olja iz starih istrskih sort. Zmagovalec Zlate oljčne vejice je buža, imamo tudi belico in rosignolo. To so vse stare, stoletne sorte oljk, ki rastejo v Istri. Skupaj imamo oljčnike na 100 hektarjih površin in utegne se zgoditi, da bodo površine se večje, če se bodo zadrugi priključili vsi, ki so pokazali interes,” je predstavitev zadruga Rubinum nadaljeval Šuran.

Ustanovitelji Rubinuma doslej kot posamezniki niso imeli težav s prodajo oljčnega olja. Zdaj

jim nekaj sivih las povzročajo količine olja, ki jih bo imela na voljo zadruga, in dejstvo, da bo Hrvaška vstopila v EU, kjer je konkurenca na trgu oljčnega olja izjemno ostra. Predvsem gre za cenovno konkurenco. “Naša olja za zdaj tržimo po gostilnah v Istri in v enotekah predvsem za potrebe turizma. Naši gostinci zelo radi kupujejo naša olja in cena ni vprašanje. Tudi turisti, ki prihajajo v Istro, dopust skoraj vedno zaključijo z nakupom vsaj ene steklenice olja. Gostinci pa so dojeli, kaj je kakovostno oljčno olje in zdaj samo to kakovost ponujajo turistom. Tudi turisti so skozi leta to spoznali,” pravi Rino Šuran.



Člani zadruga Rubinum v ustanavljanju

Kakšni so prvi cilji zadruga? “V naslednjih tednih bomo organizirali ustanovno skupščino in potem bomo začeli delati. Verjamemo v podporo mesta Rovinj, saj nam je županja obljubila pomoč v obliki prostora, kjer bomo uredili naš prodajno-razstavní prostor. Taki tekmovalni uspehi zelo veliko pomagajo pri prodaji. Ker sem tudi vinar, sem imel pregret telefon, ko sem bil uspešen na Vinistria. Nedvomno se prodaja povečuje z večanjem kakovosti in zmaga na kakem pomembnem tekmovanju jo samo pospeši,” je zaključil Šuran.

Veseli jih, da je mesto Rovinj začutilo, da pri svoji promociji potrebuje tudi oljčno olje. Tako so rovinski oljkarji iz zadruga Rubinum nedavno na povabilo prijateljev iz Vodnjana tam pripravili nekakšen oljni bar, na katerem so neposredno komunicirali s strankami, jim ponujali v pokušino različna oljna olja in tako tudi vzgajali njihove potrošnike.”

Fulvio Marzi, šampion med sortnimi olji belica

Z DREVESA DIREKTNO V TORKLJO

“V našem oljčniku imamo polovico belice, preostala polovica pa so drevesa leccina, pendolina, maurina. Plodove ločujemo po sortah, ker kupci iz notranjosti, predvsem z Goriškega, hočejo imeti olje leccino, kupci s Štajerske pa olje sorte belica. Naši stalni kupci že opazijo razliko. Pred leti, dokler nismo olja shranjevali pod dušikom, je leccino hitro izgubljal na kakovosti, zdaj pa traja dlje. Olja ne mešamo, za prihodnjo sezono pa bi rad poskusil zmešati različne vrste olja, dominantna pa bo belica s 40 odstotki. Dodal bom nekaj leccina, ascolano in maurina,” je zgodbo o velikem uspehu na tekmovanju za Zlato oljčno vejico začel Fulvio Marzi, ki ima tudi oljarno na Šmarskem križišču.

Kako ste pobirali belico lansko jesen?

Imamo skupino, lani je štela kar 30 ljudi, ki obira oljke že nekaj let. Ko napolnijo 400-kilogramski zaboj, ga s traktorjem pripeljejo direktno v torkljo, ki jo imamo v hiši. Toliko privilegijev lahko pričakujem od žene, ki je lastnica torklje, da naše oljke stisnemo »preko vrste«. Vmes obiralci polnijo drug zaboj, tako, da naše oljke res stisnemo le nekaj minut po tistem, ko so bile obrane. Skupaj so lani obrali 11 ton oljk. Obirati smo začeli, ko sem imel pravi občutek. Oljka mora biti kašasta in kašastih mora biti večina sadežev na drevesu. Potem prižgem zeleno luč za začetek obiranja. Zaradi tega precej redčimo drevesa, da so plodov debelejši, jih je pa manj. Značilnosti lanske sezone sta bili nadpovprečna vlaga in toplo vreme, zato so bili donosi neobičajni. Vendar pa vedno trdim, da oljkar, ki gleda zgolj na donos in ne na kakovost olja, ni pravi.

Kako tržite svoje olje? Pri vas se ustavi veliko ljudi, saj imate tudi oljarno. Kako vam lahko ta rezultat, naslov šampiona, pomaga pri trženju?

Osebnostno zadovoljstvo je na prvem mestu. Pri trženju olja v Sloveniji ti to ne more veliko pomagati. Največja korist je dejstvo, da oljkarji, ki pridejo v našo torkljo, vidijo, da znamo narediti vrhunsko oljčno olja. Gre za ohranjanje in povečevanje zaupanja naših strank, obenem pa lahko privabimo koga novega. Da pa bi zaradi tega dvignili ceno litra olja, ne razmišljam. Mislim, da to ne bi bilo dobro sprejeto pri kupcih.

Kako pa gledate na dejstvo, da se številni kupci pritožujejo zaradi visoke cene oljčnega olja?

Robert Rakar

Naj vam povem resnično prigodo. Pri meni se je ustavila neka gospa in ko sem ji povedal, koliko stane liter olja, je odgovorila, da je to drago. Pa sem ji tako povedal: pogledajte, zdaj boste šli na kosilo v bližnjo gostilno in boste za buteljko vina odšteli skoraj dvakrat toliko kot za liter olja pri meni. Ta liter oljčnega olja pa boste lahko uporabljali ves teden pri pripravi hrane za štiričlansko družino. Razmišljala je nekaj sekund, potem pa naročila nekaj litrov oljčnega olja in brez besed plačala. Treba pa je biti tudi pošten do sebe in nekateri, po moji oceni, pretiravajo pri ceni oljčnega olja. Zahte-



Fulvio Marzi pred sodi z nagrajenim oljčnim oljem

vati 16, celo 17 evrov za 0,75 litrsko steklenico se mi zdi v teh časih skoraj pretiravanje. Sam lahko z zaslužkom od prodaje olja normalno živim in s tem sem zadovoljen. Dobro se zavedam, da živimo v hudi krizi in da ljudje zaradi sile razmer kupujejo tudi poceni oljčna olja v trgovskih centrih. Če nimajo, pač nimajo.

Se vam zdi, da se o oljkah dovolj govori in je olje prepoznavno?

Napredek je izjemen. V nekaj zadnjih letih, morda desetletju, smo res postali prepoznavni. Kupci veliko vedo o olju, so vedno bolj zahtevni. Plačajo za zelo kakovostno olje, zahtevajo kakovost. Zato se pri nas s tem nikoli ne igramo. Dogaja pa se tudi to, da oljkarjem doma





Vizuelna podoba najboljših belice na Zlati oljčni vejici 2011

ostaja olje in prepričan sem, da imajo mnogi še danes veliko olja letnika 2009 in ne vedo kam z njim. Če se bo ta trend nadaljeval, se nam, oljkarjem in oljarjem, ne bo dobro pisalo. Če bo kmetom začelo ostajati olje doma v sodih, bodo začeli obupavati. To pa ni v našem interesu. Kmet želi olje prodati, da lahko od tega živi. Če temu ne bo tako, bomo tudi oljarji slabše živeli.

Za zdaj pa nimate težav s prodajo?

Ne, res ne. Običajno avgusta ostanemo »suhi«, ostane nem le količina, ki jo porabimo sami. Se je pa že zgodilo, da je sin po pomoti prodal tudi olje iz »domačega« sode in smo morali oljčno olje kupiti. K sreči smo na zelo prometnem mestu in ljudje se kar ustavijo, vzamejo liter ali dva. Povpraševanje se zelo poveča v sezoni solate, največ olja pa prodamo, ko dozorijo paradižniki.

Boris Jenko, šampion v sortnem olju leccino

VERJEL SEM V TO OLJE IN SE RESNIČNO VESELIM USPEHA

Robert Rakar Doseženi rezultat je Borisa Jenka, lanskega šampiona Zlate oljčne vejice, zelo razveselil. »Oljkarji se med sabo radi primerjamo, včasih je izmenjava zelo vroča in se skoraj krešejo iskre. A to je naš motivator, to nas vleče naprej. Te ocene sem iskreno vesel, dosežka prav tako,« je novico sprejel Boris Jenko.

»Z leccinom sem bil zelo zadovoljen že predlansko jesen, a mu je do popolne harmoničnosti nekaj manjkalo, imel je neko ostro noto na koncu in še danes je tak. Pri leccinu je nujno to, da ga obereš ob pravem času. Pomembna je tudi ekipa, ki oljke obira. Ko se namreč dogovarjaš z oljarjem, je točnost izjemnega pomena. To vemo vsi, ki naberemo več kot 10 ton oljk. Leccina smo nabrali kakih 40 odstotkov vseh pobranih oljk,« je dodal Jenko.

Nekaj leccina meša z belico, nekaj ga pusti kot čisto sortno olje. Lanski leccino se mu je zdel predvsem po sadežnosti izjemen in zato se je odločil, da na tekmovanje za Zlato oljčno vejico odda vzorec tega olja. Belica se mu namreč ni zdela tako izjemna, kot predlanska. »Jaz sem začel obirati najprej maurino in leccino okoli 20. oktobra in k sreči nismo imeli težav z vremenom. Vse smo naredili ob predviden-

em času, oljarna je dodala svoje in z izdelkom sem lahko upravičeno zadovoljen,« je ob koncu kratkega obiska dodal Boris Jenko.

Olje Borisa Jenka v lični embalaži



Letošnje leto je zelo bogato s sejmskimi aktivnostmi

LJUDJE ŠE NE POZNAJO DOVOLJ NAŠE KAKOVOSTI

Za člane DOSI je letošnja sezona sejmov in razstav zelo uspešna. Medalje kar dežujejo, a Boris Jenko, ki je največkrat prisoten na sejmih in predstavitev oljčnega olja, ocenjuje, da imajo ti uspehi preskromen medijski odmev. Eden takih primerov je splitska Maslina, eden največjih oljkarških prireditev na svetu, kjer smo dosegli izjemen uspeh, a je bil medijski efekt skoraj nič. Uspehi oljkarjev niso enako pomembni kot bi bili uspehi katere druge kmetijske panoge.

V zadnjem obdobju smo bili spet prisotni na Kmetijskem sejmu v Gornji Radgoni kot samostojni razstavljalci. Tokrat so se nam pridružili tudi predstavniki zadruga Oleum Nostrum. Ocenjujem, da bi si kljub relativno dobremu obisku morali zagotoviti boljši razstavni prostor v glavnem razstavnem prostoru. Ljudje v Prekmurju vedo za oljčno olje, a se kultura pre-



Boris Jenko

Veliko obiskovalcev spoznava olje z okusanjem

in zdravje, zaradi tega se včasih soočamo s težavo, kdo bo na naši stojnici, saj smo vsi zelo aktivni. Na tem sejmu je bila tudi zadruga in naše obiskovalce, ki so se zanimali za nakup olja, smo usmerjali na stojnico zadruga Oleum Nostrum.



Mnogi se zanimajo za podrobnosti o pridelavi oljčnega olja

hranjenja zelo počasi spreminja. Potrebno bo veliko vložiti v to, da bodo ljudje kupovali slovensko oljčno olje, namesto da bi ga prinesli z dopusta, ko se vračajo s Hrvaške ali Grčije. Zaradi skromne prisotnosti v medijih ljudje po Sloveniji premalo poznajo dejstvo, da smo izjemno kakovostni pridelovalci in da so naša olja v samem svetovnem vrhu.

Kot DOSI smo sodelovali na sejmu Tretje življenjsko obdobje, ki sodi med najbolj obiskane sejme, na katerih sodelujemo. Obiskovalci so bolj informirani, zelo cenijo zdravje in zaradi tega smo na tem sejmu zelo uspešni. Očitno je, da se stvari v Ljubljani premikajo na bolje, da starejša populacija ve, kaj išče. Skoraj v istem terminu je tudi sejem Narava

Sledil je sejem Turizem in prosti čas v Ljubljani, na katerem nas predlani ni bilo. Po mojih izkušnjah je to bil eden najbolj obiskanih sejmov in tudi zanimanje ljudi za oljčno olje je bilo naravnost izjemno. Naša stojnica je bila v središču dogajanja in oba, ki sva bila na sejmu, sva zaradi obilice dela »pozabila« na hrano.

Stojnica na sejmu Turizem in prosti čas



To je bila sicer utrujajoča, a zelo prijetna izkušnja.

Sodelovali smo tudi na sejmu Olio capitale v Trstu, ki pa je zelo specializiran sejem in večjega obiska ni bilo. Govori se celo, da naj bi sejem premaknili iz Trsta bližje pomembnejšim regijam, ki pridelajo veliko oljčnega olja.

Omeniti moram še Maslino v Splitu, kjer so praktično vsi naši oljkarji dobili zlato ali srebrno priznanje. Več članov DOSI nas je bilo med najboljših 20 olj na sejmu, zlatih medalj pa je



Otroci so zelo radovedni obiskovalci, ki veliko sprašujejo

Darko Jakomin: vice šampion Masline z istrsko belico

KO PRIZNAŠ, DA MALO VEŠ, SI LAHKO DOBER

Robert Rakar Pri Jakominovih v Potoku so se od nekaj ukvarjali z oljkami. Darko je kot otrok in mladenič opazoval očeta, kako ravna z oljkami, kot odrasel mož pa se je leta 1992 odločil, da se bo z njimi intenzivno ukvarjal. Tri leta kasneje v njem dozorela odločitev, da se mora tega posla lotiti na pravilen način, saj je bil njegov končni cilj drugačno trženje oljčnega olja. Slovenska Istra ima namreč odlične lege za pridelavo oljčnega olja in Darko je prepričan, da bi lahko oljkarji z njim dobro zaslužili, če se stvari lotijo na pravi način.

V letu 1996 je prvič sodeloval na tekmovanju za Zlato oljčno vejico, ker je sam pri sebi menil,

Darko Jakomin s priznanji z letošnje Masline v svojem oljčniku



da ima zelo dobro olje. Čeprav rezultata nikoli ni dobil, čeprav ga danes zelo zanima, danes ve, da je bil tisti vzorec oljnega olja zelo slab (danes bi mu rekel »lampante«). Potem se je še bolj strokovno poglobil v oljkarstvo in v letu 2000 prejel svojo prvo Zlato oljčno vejico za kakovostno oljčno olje. Od tedaj se z oljkarstvom ukvarja zelo profesionalno skladno s pridobljenimi izkušnjami in navodili stroke, ki jo zelo ceni.

Letošnje leto je zanj očitno zelo uspešno, saj je ob sortnem šampionu na Zlati oljčni vejici pred dnevi prišel iz Splita z dvema priznanjema za vice-šampiona. »Maslina je ena največjih oljkarskih manifestacij na svetu in tam dobiti tako visoko priznanje, je nedvomno lep uspeh. Toliko bolj, če vemo, da je sodelovalo več kot 1000 vzorcev oljčnega olja. Mnogi so za mojim hrbtom govorili, češ, priznanja dobiva so doma, ker naj bi bilo tu lažje. Pod leta 2007, odkar dobivam priznanja na Maslini v Splitu, postajajo ti nevoščljivci vedno tišji. Jaz na govorice najraje odgovarjam z dejstvi, priznanj in vesel sem, da mi uspeva,« nam je med obiskom povedal Darko Jakomin.

Seveda nas je zanimalo, kaj je bilo lani posebnega, drugačnega, da je njegovo olje bilo v samem vrhu na dveh različnih tekmovanjih. »Sam ocenjujem lansko letino kot slabo, zato so naravnost odlični rezultati veliko presenečenje. Očitno pa je, da je šlo za pravilno kombinacijo mojih izkušenj in nasvetov svetovalcev, da smo iz slabe letine uspeli iztisniti vrhunsko oljčno

olja. Poudariti moram, da mora biti za tak dosežek delo v oljčniku zelo natančno skozi vse leto. Še posebej pa o velja za zadnjo fazo, to je čas red in med samim obiranjem. Že v septembru začnem zelo natančno opazovati sadje in meriti njihovo oljevitost. Ko začenjaš dobivati priznanja, se začenjaš zavedati, da vendarle imaš neko znanje, a ga moraš stalno nadgrajevati.»

Darko Jakomin se zaveda, da so izkušnje za oljkarja zelo pomembne, a niti ena sezona ni enaka prejšnji. »Pogoji, vreme, temperature, vlažnost se med leti razlikujejo, zato je nujno poslušati stroko. Ko sem se začenjal ukvarjati z oljkami, sem mislil, da veliko vem, danes, po tolikih letih dela, pa se zavedam, da vem zelo malo. Rad se udeležujem strokovnih srečanj, zelo rad izmenjujem izkušnje s kolegi oljkarji. Prepričan sem, da bi si morali med seboj izmenjevati izkušnje in ne biti nevoščljivi, če je kdo drugi na vrhu po kakovosti olja. Danes z gotovostjo trdim, da brez DOSI, brez slovenske stroke na področju oljk in brez izmenjevanja izkušenj s kolegi ne bi dosegel kakovostne ravni, ki sem jo.«

Njegov oljčnik meri 6000 m², na njem pa raste 150 dreves. Večina je belica, nekaj malega pa ima leccina in ascolane. Skupaj pridelajo okoli 600 litrov olja. »To je količina, ki mi ustreza, tako velik oljčnik obvladam in tudi skupina, ki pobira oljke, lahko tako količino oljk obere dovolj hitro in kakovostno. Zato ne mislim povečevati števila dreves in pridelka, ker bi zaradi tega najbrž izgubil na kakovosti. Sicer celoten pridelek ustekleničim, saj sem zadnje olje v »rinfuzi« prodal v letu 2002. Takrat sem naredil čisti rez in se znebil kant.«

Ko smo ga vprašali, kako bodo lahko medalje in laskavi naslovi vplivali na prodajo njegovega olja, nam pove, da s prodajo nima težav. »Moje olje je prisotno v gostilni Mohoreč, na prodajnih policah nekaterih trgovin, predvsem Agrarii n Istranki, sicer pa so ga lani kupili tudi turisti iz Anglije, Čške, Avstrije, Italije in Hrvaške. Večino olja seveda proda odjemalcem iz Slovenije.

Nekoliko ga žalosti nezanimanost gostincev za domače oljčno olje, ki je očitno izjemne kakovosti. »Gostinci bi morali nagrajena olja iskati in ga ponujati gostom, žal pa jim ponujajo cenena olja iz trgovin. Kakovostna riba s slabim oljem pač ne more biti okusen obrok. Škoda, saj smo turistična regija. Če bi se izobrazili, bi vedeli, da so grenkoba v olju polifenoli, ki so koristni telesu. Če sami ne znamo ceniti kakovosti, ki

jo imamo, zakaj bi jo cenili drugi,« razmišlja Jakomin.

Njegova olja dobivajo priznanja doma in v tujini. Nagrajen je bil že na sejmu v Anconi, v Nemčiji, tudi na znamenitem sejmu v Veroni je v najvišji kategoriji »Gran menzione« v kategoriji »medio«. »Letošnja Maslina je bila nekaj posebnega, saj sem dobil 3 zlate medalje, posebno zlato medaljo za uvrstitev med najboljših 20 olj, dol sem dva naslova vice-šampiona zamešano olje in za sortno olje belica. Tudi na Nočnjaku sem bil nagrajen z zlato medaljo za istrsko belico. Ni kaj, lansko olje je očitno res nekaj posebnega,« se je smejala Darku Jakominu.

Njegova kmetija je v celoti v ekološki pridelavi, kar očitno ni ovira za doseganje izvrstnih dosežkov. »To v praksi pomeni, da dreves na špricamo, obrane oljke doma preberemo, preden gredo v torkljo Kocjančič, s katerim odlično sodelujem že desetletje,« je oljarja, ki je vedno pomemben dejavnik za kakovost olja, pohvalil Jakomin.

V prihodnje si želi, da bi mediji veliko več pozornosti namenili oljkam. Ne le oktobra, ob obiranju ali ob Festivalu Zlate oljne vejice, ampak kozi vse leto. To je del življenja Istranov, pravi Jakomin. Želi si sodelovati tudi na kakem novem sejmu (npr. Parizu), a ugotavlja, da to ni poceni. Sodelovaje na sejmu v Veroni ga je stalo 250 evrov in kopico dela za izpolnjevanje zelo obsežne dokumentacije.

Jakominovo klet krasijo številna priznanja in diplome



Istrska belica

ALI LAHKO NA POTAKNJENCIH DOSEŽEMO VISOKE PRIDELKE?

mag. Viljanka Vesel,
univ.dipl.ing.agr.
KGZS - Zavod GO,
Poskusni center za oljkarstvo

Pred letom dni smo posvetili zaščiteni označbi porekla in sorti Istrska belica mednarodni strokovni posvet, kjer smo poskušali z različnih vidikov pregledati njene pozitivne in negativne lastnosti. Med drugim smo razpravljali tudi o prednostih in slabostih sadik te sorte razmnoženih s potaknjenci in ugotovili, da v nekaterih nasadih dajejo sadike na potaknjencih zelo dobre rezultate (zgodnji začetek rodnosti, dobra in redna rodnost), medtem ko so v drugih nasadih težave s poznim začetkom rodnosti in slabo rodnostjo.

V okviru Poskusnega centra smo si zadali nalogo, da bomo poskušali preučiti dejansko stanje na terenu s pomočjo kmetijske svetovalne službe in vas pridelovalcev, zato vas vabimo, da nam pomagate pri zbiranju teh informacij, tako da nam sporočite svoje podatke (naslov, telefon, elektronsko pošto) in zaupate vaše izkušnje pri negi Istrske belice (razlika med potaknjenci in cepljenkami, začetek rodnosti, rodnost, rez, obdelava, gnojenje...).

Kontakt: Viljanka Vesel, KGZS - Zavod GO, PCCO, Ulica
15. maja 17, 6000 Koper, E-mail: viljanka.vesel@go.kgzis.si,
telefon: 631 32 32, 041 815 302

Leto dni delovanja zadruga Oleum nostrum

VPLAČILO NOVIH DELEŽEV ZA POSPEŠEVANJE PRODAJE

Robert Rakar

Pred enim letom je svoj mandat nastopilo novo vodstvo zadruga Oleum nostrum. V tem času so bili zelo aktivni na vseh področjih, ugotovili pa so tudi, da so tržne zakonitosti na področju oljčnega olja nekaj posebnega.

V minulem letu je zadruga skoraj podvojila število članov, saj jih zdaj šteje že prek 70. Imajo novo, uglajeno celostno grafično podobo, spletno stran, kupili so posode za shranjevanje odkupljenega oljčnega olja in posodo za transport od oljkarja do zadruga. Ta hip lahko shranijo do 10 tisoč litrov oljčnega olja. Od lanskega leta so bili prisotni z oljčnim oljem v nekaterih Mercatorjevih hipermarketih v tki. Gourmet koticčkih, prav pred dnevi pa so s to trgovsko hišo dosegli dogovor, da bodo njihove izdelke prodajali v vseh 22 hipermarketih po Sloveniji. O prodaji oljčnega olja Slovenske Istre se pogovarjajo še z nekaterimi manjšimi trgovskimi verigami.

Ob koncu leta jim je uspelo prodati več kot 600 novoletnih daril (steklenice oljčnega olja) na Češko, pri poslovnih darilih so bili precej uspešni tudi pri slovenskih podjetjih. Prav tako so na sedežu zadruga imeli številne de-

gustacije in vodene skupine, ki so odkrivala čare istrskega oljčnega olja.

»Januarja smo ugotovili, da se je prodaja našega olja v trgovinah naenkrat ustavila, kar je sovpadalo s prihodom novega olja na trg. Ko smo stvar globlje raziskali smo ugotovili, da povpraševanje obstaja, saj so se kupci obračali na zadrugo, a so iskali olje v rinfuzi. Olje v manjših embalažah jim ni preveč zanimivo, prav tako tudi ne cena 11 evrov na liter. V Sloveniji imamo predpis, ki prepoveduje prodajo olja v rinfuzi (kantah, večjih od 5 litrov), ker mora na vsaki embalaži biti kopica podatkov o živilu, ki je v njem. Nadaljnje raziskave so pokazale, da se kljub temu še vedno pri nas prodaja kar 90 odstotkov olja v rinfuzi in le desetina v steklenicah. Kakovostno olje se tako prodaja pre poceni, olje slabše kakovosti pa predrago. Tako je trg oljčnega olja destabiliziran in kupci zmedeni,« je ugotovitve predstavil predsednik zadruga Marinko Hrvatini.

V februarju so zato sklicali zbor članov in predstavili razmere na trgu in se zavzeli za nujnost usklajenega delovanja na trgu. »Ker sami ne cenimo dovolj tega, kar imamo, tudi drugi tega

ne morejo. Odločili smo se za ponudbo dodatnih lastniških deležev v zadrugi. Doslej je vsak član imel 1 delež, poslej jih bo lahko več, a največ do 10 odstotkov celotne količine deležev. To odločitev je skupščina soglasno sprejela in zdaj teče vpis deležev. Člani imajo možnost vplačati nove deleže do 5. maja oziroma do vplačila vseh deležev. Denar od vplačil bomo porabili za pospeševanje prodaje oljčnega olja, za nadaljnjo promocijo in nastope na sejmih doma (Gornja Radgona ter Narava in zdravje) in v tujini (Olio Capitale, Novi Sad, Verona, sejmi v državah srednje Evrope).«

Nedvomno je oljkarstvo v zadnjih letih doživelo velike spremembe na bolje, saj je veliko bolj prepoznavno, imamo skupino EDOOSI, dvignila se je kultura uživanja oljčnega olja. »Kljub temu pa imam občutek, da smo se v zadnjih nekaj letih ustavili in da capljamo na mestu, kot da bi se nekoliko utrudili od dolge poti, ki smo prehodili v skoraj dveh desetletjih. Zdaj imamo temelje, da zgradimo zgodbo o oljkarstvu, a za to potrebujemo tudi podporo lokalnih skupnosti. Resnično podporo, vidno tudi navzven. Ne se smeli zapirati vase, predvsem pa moramo poskrbeti, da bomo mi prvi spoštovali zakonodajo in predpise. Potem bo vsem nam lažje,« je nekoliko kritičen Hrvatini.

Promocija, na katero misli, mora doseči gostinske lokale, kmečke turizme in sami tega brez podpore lokalnih skupnosti oljkarji ne bodo zmogli. Lani smo v Sloveniji stisnili približno milijon litrov oljčnega olja, količine bodo v naslednjih letih še večje. Zato bi morali že zdaj krepko misliti o tem, kje in kako bomo te količine olja prodali, saj bo na naš trg prišlo ekstra deviško oljčno olje iz drugih držav, veliko večjih proizvajalk od slovenskih oljkarjev. Naši sosede Hrvati vse to v praksi že počnejo in rezultati so že vidni

Po Hrvatiniovem prepričanju je promet z oljčnim oljem precej netransparenten. Na tržnicah se pojavljajo steklenice z oljčnim oljem brez deklaracij, za katere so ugotovili, da je iz Grčije (uvažali so ga v 200-litrskih posodah), čeprav ga prodajajo kot istrsko oljčno olje. Zato poziva inšpektorat k aktivnejšemu preganjanju kršilcev zakonodaje, oljkarje pa k aktivnemu iskanju predlogov in rešite za plasma oljčnega olja v nove tržne niše na slovenskem trgu.

»Ob koncu bi rad še enkrat spomnil člane zadruge Oleum Nostrum na pomembnost vplačil dodatnih deležev. Gre za nujnost, če želimo dobiti sredstva za pospešitev prodaje zadrugskega



oljčnega olja. Sejmi in druga promocija niso zastoj, so pa zelo učinkovito sredstvo za vstop na tuje trge, kamor bomo lahko s trdim delom plasirali viške oljčnega olja, ki se pri nas že pojavljajo,« je še povedal Hrvatini.



KAJ SE JE ZATAKNILO PRI »NAMIZNIH OLJKAH SLOVENSKE ISTRE« Z ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA?

Dr. Vasilij Valenčič
LABS d.o.o., Inštitut za ekologi-
jo, oljčno olje in kontrolo
Univerza na Primorskem,
Fakulteta za matematiko,
naravoslovje in informacijske
tehnologije, Koper

To vprašanje si postavljam že od leta 2008, ko smo skupaj s soavtorji Specifikacije namiznih oljk Slovenske Istre z zaščiteni označbo porekla uspešno zaključili prvo študijo o slovenskih namiznih oljkah. Specifikacija je bila sprejeta s strani Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano in je dosegljiva na spletni strani Ministrstva.

Vse aktivnosti, ki so bile vezane na zaščito namiznih oljk so potekale od leta 2006 do leta 2008. Zbrali smo zgodovinske podatke o tradicionalni predelavi oljk, o značilnostih slovenskih namiznih oljk, pregledali razne recepture in skupaj s predstavniki Oljkarskega društva »Štorta« Piran, določili najbolj primeren način predelave, ki je hkrati tudi najbolj razširjen v Slovenski Istri.

Vasilij Valenčič in izločene oljke Slovenske Istre



Oljke lahko predelamo na dva načina. Po tradicionalnem postopku, oljke izlužujemo 10 do 20 dni v vodi. Vodo zamenjamo vsak drugi dan. Nato jih fermentiramo 2 dni v 3,5 odstotni slanici (raztopina Piranske soli z zaščiteni označbo porekla), nato 5 do 7 dni v 4,2 odstotni slanici ter nadaljujemo s fermentacijo in hranjenjem oljk v 6,2 odstotni slanici. Namizne oljke Slovenske Istre lahko predelamo tudi z začetnim izluževanjem v lugu (1,3 do 2,5 odstotna raztopina natrijevega hidroksida) 8 do 12 ur. Omenjeni način se uporablja predvsem pri predelavi zelenih plodov. Potrebno je spremljati razbarvanost plodov oz. prodor NaOH v meso plodov. Izluževanje zaključimo, ko je tričetr mesa izluženega, nato oljke spiramo 15 minut pod tekočo vodo in namakamo 30 ur v vodi, ki jo zamenjamo 5 do 6 krat. Sledi fermentacija oljk v slanici iz Piranske soli z zaščiteni označbo porekla. Namizne oljke je potrebno pasterizirati.

Pričakovali smo nadaljni potek predvidenih aktivnosti in bili pripravljeni nadaljevati z delom za postavitev notranje kontrole namiznih oljk, podobno, kot se vsako leto preverja kakovost Ekstra deviškega oljčnega olja Slovenske Istre z zaščiteni označbo porekla in skladnost olja s specifikacijo le tega. Vendar zgleda, da predelava slovenskih namiznih oljk z zaščiteni označbo porekla ni zaživela, saj omenjenega živila praktično ni! Seveda, posamezni pridelovalci predelajo namizne oljke po lastni recepturi in so pri tem bolj ali manj uspešni, vendar, da bi tak izdelek lahko pridobil zaščiteni označbo porekla, je potrebno vzpostaviti sistem, ki bo zagotavljal kakovost in varnost predelanih namiznih oljk in nadzor nad vsemimi fazami pridelave, predelave in pakiranja oziroma sledljivost izdelka. Pri tem je potrebno upoštevati pravila, ki so določena v Specifikaciji in Pravilniku o namiznih oljkah Slovenske Istre z zaščiteni označbo porekla, ki je objavljen v Uradnem listu RS št. 126 z dne 31.12.2008.

Domnevam, da je do zastoja prišlo, ker je predelava namiznih oljk po omenjenih pravilih za povprečnega oljkarja morda preveč zahtevna. Upam, da se bodo pridelovalci sčasoma opogumili in zaorali ledino, saj je na trgu po zaščitenih slovenskih živilih vedno večje povpraševanje.

DOSI BO V PRIHODNJEM LETU DOPOLNIL 20 LET

Kako hitro mine čas! Spomini na začetke našega delovanja so še zelo živi, a od tedaj sta minili že skoraj dve desetletji. V tem času smo prehodili dolgo pot. Bila je posejana s številnimi ovirami, a smo kljub temu dosegli številne uspehe. Napredovali smo v organizacijskem, strokovnem in v vseh drugih pogledih. Danes bi težko rekli, da v Sloveniji ne vedo, da v Slovenski Istri proizvajamo izjemno kakovostno oljčno olje.

Že zdaj pozivamo vse člane, da nam pomagajo pri zbiranju materiala, ki ga bomo lahko uporabili za primerno obeležitev naše 20-letnice. Prav nam bodo prišle vaše fotografije (papirnate ali digitalne), vaši spomini bodo neprecenljivi. O tem nas lahko obvestite na pisno na naš naslov, nas pokličete v času uradnih ur ali nam pošljete elektronsko sporočilo, kako bi nam lahko pomagali oziroma kaj bi lahko dobili pri vas. Tako bo naš skupni praznik v prihodnjem letu še lepši.

Robert Rakar

UGODNOSTI ZA ČLANE DOSI V AGRARIJ

Sporočamo vam, da smo se z družbo Agraria Koper uspeli dogovoriti za posebne popuste pri nakupih preparatov, ki jih potrebujemo pri svojem delu. Popusti veljajo od 1. marca 2011 do konca leta. Rabati so naslednji:

- nakup FFS: 8%
- nakup gnojil: 5%

Ugodnosti pri plačilu z gotovino: pri nakupu nad 150 EUR znaša 3 odstotke in pri nakup

nad 300 EUR pa 5 odstotkov.

Za zgoraj naštetih blagovne skupine ne veljajo ugodnosti bonitetne kartice Amico. Vsak član društva se je dolžen izkazati z veljavnim dokumentom, če ga blagajnik KZ Agraria povpraša zanj.

Verjamemo, da boste ugodnost znali izkoristiti.

DONATORJI DRUŠTVA



BANKA KOPER



Adriatic Slovenica

Zavodna družba d.d. • Članka Skupine ID Group



Delavska hranilnica d.d.
Ljubljana

PLAČILO ČLANARINE ZA LETO 2011

Vsi, ki še niste poravnali članarine za leto 2011 v višini 25 evrov, lahko to storite s plačilom na TRR DOSI 61000-0001096641, s pripisom »članarina 2011« ali osebno na sedežu društva (kontejner nasproti odkupnega skladišča KZ Agraria Koper) v času uradnih ur ob ponedeljkih od 9. do 10. ure. Za vse ostale informacije lahko pokličete na tel. 031/442-352.



LUKA KOPER

Port of Koper

OLJKA je glasilo Društva oljkarjev Slovenske Istre
Naslov društva: DOSI, Ulica 15. maja 17, 6000 Koper
Glavni urednik: Dino Pucer
Oblikovanje in priprava za tisk: Aktiv PR d.o.o.

Fotografije: Aktiv PR d.o.o., DOSI
Tisk: Grafika Soča d.d. Nova Gorica
Naklada: 1.500 izvodov



INTERNATIONAL
OLIVE
COUNCIL



EKRP



RS MKGP ARSKTRP
2007-2013, ukrep 133

