

Slovensko oljčno olje

IZVLEČEK

V Sloveniji je 1.796 hektarov oljčnikov, kar ne zadošča za samooskrbo slovenskega trga. Glavni problemi gojenja oljk so razdrobljenost in majhna povprečna velikost oljčnikov ter visoki stroški pridelave olja, kar ima za posledico zelo visoko ceno olja. Velik del oljčnega olja na slovenskem tržišču uvozimo. V zadnjem času slovensko oljkarstvo doživlja prepород. Površina oljčnikov se povečuje, povečuje se tudi povpraševanje po oljčnem olju. Zaradi tega lahko pričakujemo vse višji delež slovenskega oljčnega olja na trgu, kar pomeni tudi vse boljše lokalno in regionalno samooskrbo s hrano.

Ključne besede: oljka, oljčno olje, oljčnik, oljkarstvo, Slovenska Istra, Slovenija.

ABSTRACT

Slovenian Olive Oil – Unimportant Figure on Slovenian Market

At the moment olive groves in Slovenia cover 1.796 hectares, which is not enough for self-sufficiency of the Slovenian market. The main problems of the Slovenian olive oil manufacturing are fragmented and small average size of olive groves, and high expenses of oil production, which cause higher prices of Slovenian olive oil. Thus greater share of olive oil on the Slovenian market represents import from other countries. However, recent events show that Slovenian olive manufacturing is experiencing a revival. The area of olive groves is increasing and demand on olive oil as well. Therefore, we can expect a higher percentage of Slovenian olive oil on the market in the future. This contributes to better local and regional food self-sufficiency as well.

Key words: olive tree, olive oil, olive grove, olive oil manufacturing, Slovenian Istria, Slovenia.

Avtorji besedila:

TINA BRLEC, GAŠPER CERAR, MIHA JUSTIN, SANDRA KAVČIČ, študenti geog., Oddelek za geografijo, Filozofska fakulteta Univerze v Ljubljani

Avtorici fotografij:

TINA BRLEC, NINA MIOČINOVIČ

COBISS 1.04 strokovni članek

nepomemben igralec na slovenskem trgu

Ozaveščenost prebivalstva o pomenu oljčnega olja se povečuje. V raziskavi smo želeli prikazati dosežke, težave in priložnosti oljkarstva v Sloveniji. Leta 2005 je bila večina (71,7 %) oljčnega olja na slovenskem trgu uvoženega, le dobro četrtino (28,3 %) smo ga pridelali doma (16). V raziskavi smo želeli ugotoviti samooskrbnost slovenskega (lokalnega) trga in preveriti, ali trenutne oziroma potencialne pridelovalne kapacitete zadostujejo za zadovoljevanje naraščajočega povpraševanja po oljčnem olju. Pri delu smo si poleg pregleda literature pomagali tudi z izvedbo intervjujev: obrnili smo se na strokovnjaka s področja oljkarstva Vanjo Dujca in Darka Jakomina ter na ponudnike oljčnega olja v maloprodaji.

Kakovost oljčnega olja – prednost slovenskih pridelovalcev?

V slovenskih oljčnih nasadih gojijo več sort oljk: leccino, pendolino, istrska belica, fantoio, moraiolo, štorta, črnica, drobnica in mata (14). Od njih opazno prevladujeta istrska belica (66 % od vseh oljčnih dreves) in leccina (25 %; 26). Istrska belica naj-

OLJČNO OLJE



Slika 1: Kategorije in podkategorije oljčnega olja (16).

bolje uspeva v skrajnih severnih delih Sredozemlja. Drugod ji kakovostno rast onemogočajo številni škodljivci. Njena glavna značilnost, po kateri se razlikuje od drugih sort, je odpornost proti mrazu (8). Oljkar in član društva oljkarjev Darko Jakomin navaja (9), da slovenska oljčna olja vsebujejo 60 % belice (velja za registrirane oljkarje in oljčnike), kar izpolnjuje pogoje za geografsko poreklo, po katerem morajo slovenska oljčna olja vsebovati najmanj 30 % belice.

Metode za ugotavljanje kakovosti in pristnosti olj predpisuje Evropski tržni normativ EEC 2568/91 z ustreznimi aneksi. Slovenski pravilnik o oljčnem olju opredeljuje kriterije in analitske metode, ki omogočajo razlikovanje med oljčnimi olji različnih kakovosti in določanje morebitnih primesi olj drugih rastlinskih vrst (3). Evropska zakonodaja predpisuje kakovostne parametre za različne vrste oljčnih olj ter opredeljuje kontrolo kemijsko-fizikalnih parametrov in način senzoričnega ocenjevanja oljčnih olj (28). Vrsto olj in njihove kakovostne razrede se določa torej s kemijskimi analizami in z organoleptičnem ocenjevanjem oljčnih olj. Organoleptično se ocenjujejo samo deviška oljčna olja, s kemijskimi analizami pa ugotavljamo kakovostne parametre olj in njihovo pristnost (3).

V Sloveniji so številna tekmovanja s področja oljkarstva, kar je dokaz o vrhunski kakovosti slovenskih oljčnih olj. Slovenski oljkarji sodelujejo tudi na mednarodnih tekmovanjih, na primer Zlata oljčna vejica, Maslina (9). Vrhunsko oljčno olje Slovenske Istre je od leta 2007 vpisano v evropskem registru zaščitene izdelkov z zaščiteno oznako Ekstra deviško oljčno olje Slovenske

Istre. Tako živilo mora biti pridelano, predelano in pripravljeno na določenem geografskem območju, njegove lastnosti pa morajo biti izključno ali vsaj bistveno posledica geografskega okolja. Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre je olje, pridelano iz oljk različnih sort ali iz ene same sorte, pri čemer mora biti vsebnost istrske belice vsaj 30 % (20). Olja z geografskim poreklom morajo biti pridelana ekološko ali integrirano, kar pomeni brez gnojenja oziroma z izjemno majhno količino uporabljenih gnojil. Kot primerna količina velja 60 do 80 kilogramov na hektar oljčnika, vendar nekateri oljkarji porabijo tudi do 200 kg/ha. Količina pridelanega oljčnega olja ne sme presegati količine 600 litrov. V Sloveniji se izvajata tako zunanja kot notranja kontrola pridelanega oljčnega olja. Zunanja poteka na državni ravni in je izjemno natančna (obvezno in strogo evidentiranje pridelave in predelave), notranjo pa v Slovenski Istri izvaja inštitut za ekologijo, oljčno olje in kontrolo LABS (9). Milena Bučar Miklavčič je v intervjuju izjavila, da (6) " ... nekaj slovenskih pridelovalcev že od leta 2002 dokazuje, da lahko slovensko oljčno olje spada v sam svetovni vrh ...".



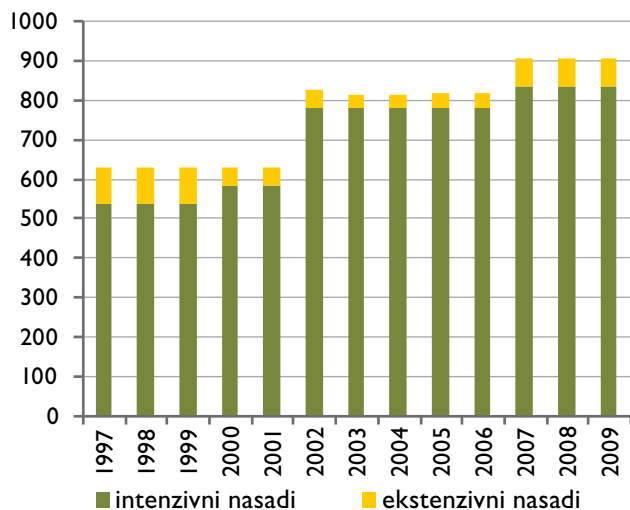
Slika 2: Zaščitena oznaka porekla Urada RS za intelektualno lastnino in znak geografskega porekla Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (21; 22).

Skupna površina oljčnikov z vidika samooskrbe z oljčnim oljem

Uporaba oljčnega olja v zadnjih letih doživlja pravi razcvet. Povečujejo se število pridelovalcev, površina oljčnih nasadov in skupna pridelava. Po podatkih Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (v nadaljevanju MKGP) je bilo januarja 2011 v Sloveniji z oljkami zasajenih 1.796 hektarjev zemljišč. Večina jih je v Slovenski Istri.

Pri zbiranju podatkov smo naleteli na različne podatke o površinah oljčnikov. MKGP zbira podatke dejanske rabe tal z orto-foto posnetki. Na tem ministrstvu vodijo tudi Register kmetijskih gospodarstev (RKG), v katerega pa je zaradi majhnega zanimanja vpisana le približno tretjina oljčnikov, saj predvsem mali kmetje oziroma pridelovalci, ki jim je oljkarstvo dodatna dejavnost, zaradi različnih, zlasti administrativnih razlogov, niso zainteresirani za vpis. V RKG je tako vpisanih samo 714 hektarjev oljčnikov. Statistični urad Republike Slovenije (SURS) s pomočjo podatkov iz registra in popisov na terenu navaja 910 hektarjev oljčnih nasadov.

Za oljčne nasade v Sloveniji je, tako kot pri drugih kmetijskih zemljiščih, značilna močna razdrobljenost posesti. Iz podatkov RKG je razvidno, da je povprečna velikost registriranih nasadov 0,22 hektarjev, večjih od hektar pa je le 3 %, medtem ko je v Španiji povprečna velikost oljčnikov okrog 6 hektarjev.

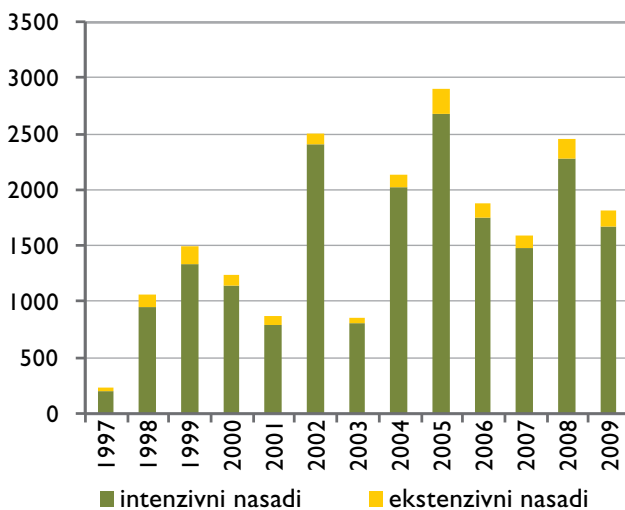


Slika 3: Površina oljčnikov v Sloveniji v letih 1997–2009 (24).

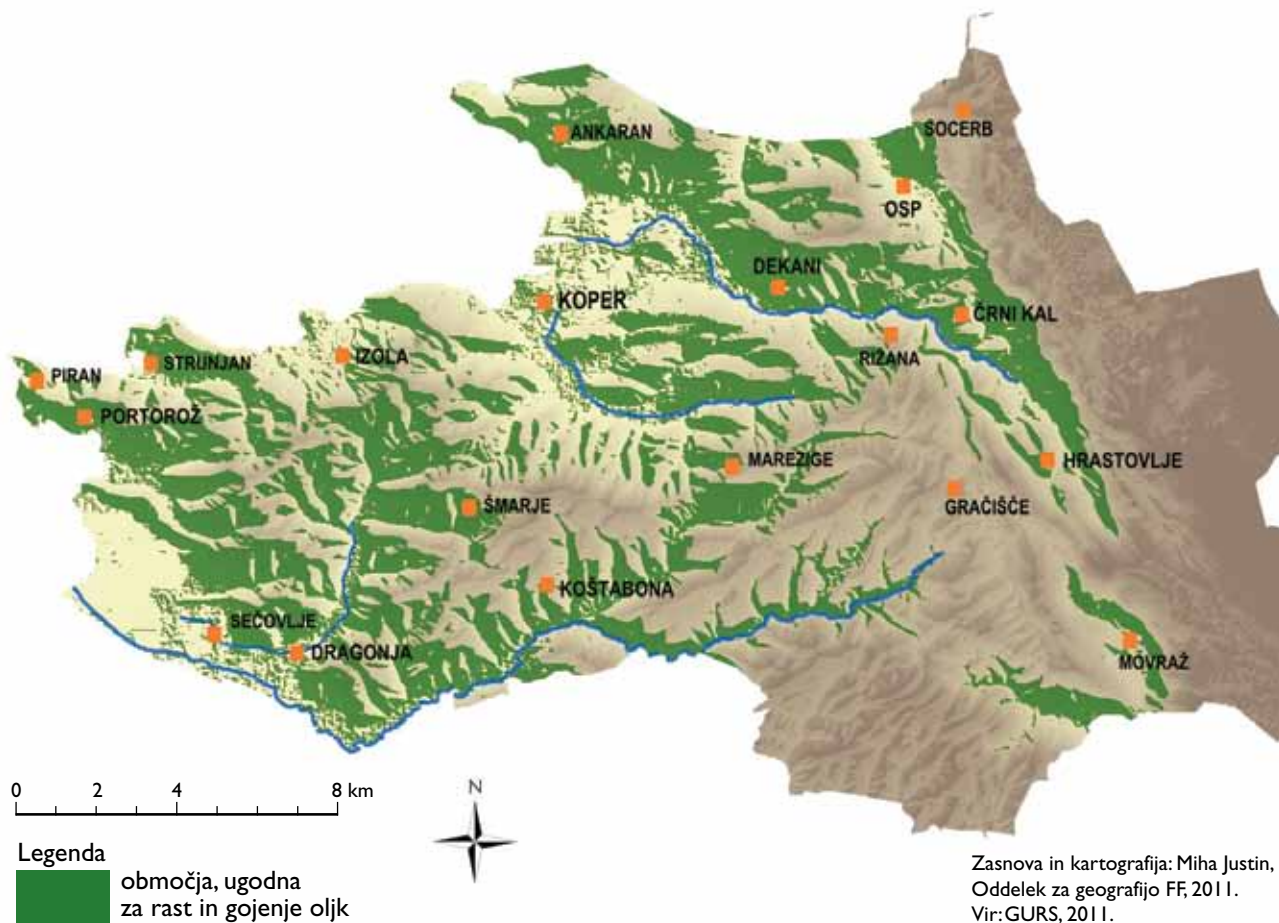
Oljčni nasadi so večinoma na zahtevnejših zemljiščih z nakloni med 5 in 15 oziroma 20 stopinj. Zasajeni so na nadmorski višini od 50 do 300 metrov, kar se ujema s tako imenovanim termalnim pasom. Značilna je južna ekspozicija, ki je zastopana več kot 50-odstotno.

Po ocenah MKGP v Sloveniji pridelamo do 2.500 ton oljk na leto, iz katerih oljkarji iztisnejo od 500 do 700 ton oljčnega olja. Navedeni podatki so le grobe ocene, saj je še precej neregistriranih oljčnih nasadov.

S širjenjem površin oljčnih nasadov bi lahko povečali skupni pridelek oljčnega olja. Groba topoklimatska analiza Slovenske Istre je pokazala, da je znotraj tradicionalnega areala oljke še precej primernih zemljišč za njihovo širitev. Pri analizi, narejeni na podlagi digitalnega reliefa 100 x 100 m, so bili kot ugodni kriteriji upoštevali nadmorska višina do 250 metrov, nakloni do 37° in južna ekspozicija. Ugotovljeno je bilo, da je v celotni Slovenski Istri (419 km²) še petina zemljišč (83 km²), primernih za ureditev oljčnikov. Večja sklenjena območja teh zemljišč so na priobalnem gričevju v zaledju Izole in Pirana, Miljskem polotoku ter pobočjih nad desnimi bregovi Rižane, Badaševice in Dragonje. Ob predpostavki, da 5.000 hektarjev predstavljajo urbanizirana ali kako drugače že zasedena zemljišča, ostane za oljko še okrog 3.000 hektarjev, kar omogoča podvojitve površine sedanjih oljčnih nasadov (14). Iz tega sklepamo, da bi lahko letno pridelavo oljčnega olja povečali na približno 1.000 ton, kar bi ob hkratnem zmanjšanju uvoza, ki je trenutno znaša 1.450 ton na leto, pomenilo polovico pridelanega oziroma prodanega oljčnega olja na slovenskem trgu.



Slika 4: Slovenski pridelek oljk v tonah v letih 1997–2007 (24).



Zasnova in kartografija: Miha Justin, Oddelek za geografijo FF, 2011.
Vir: GURS, 2011.

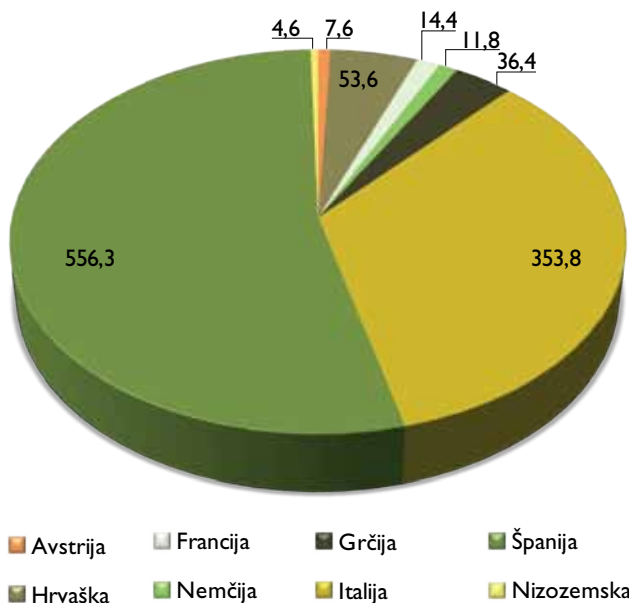
Slika 5: Območja v Slovenski Istri, ki so primerna za rast in gojenje oljk.

Slovensko oljkarstvo – "rekreacijska" ali tržna dejavnost?

V Sloveniji ima oljkarstvo predvsem "rekreativno vlogo". Čeprav povprečnemu pridelovalcu oljčnega olja ne predstavlja glavnega vira dohodka, je vseeno gospodarsko pomembno (12). Poklicno se z oljkarstvom ukvarja samo Vanja Dujc, vsi drugi pridelovalci pa olje pridelujejo zgolj za lastne potrebe ali pa ga prodajajo na črnem trgu. Na ta način se proda večina slovenskega oljčnega olja. Na trg lahko prodrejo le boljši, priznani oljkarji, ki del pridelka prodajo ali specializiranim trgovinam ali gostincem (7). Na policah večjih trgovin se tako znajde le peščica oljčnega olja slovenskih proizvajalcev. Po podatkih Mercator Centra Koper imajo vselej na zalogi 400 litrov oljčnega olja, od tega ga je le 65 litrov slovenskega porekla (16 %), dobavitelj pa je oljarna Gea (8). V trgovini z biološko prehrano Kalček je ta delež še manjši, samo 5 % (18).

Dujc (7) izpostavlja, da so v Sloveniji velik problem visoki stroški pridelave oljčnega olja. Oljkarji tako nikoli ne bodo pridelali oljčnega olja, ki bi ga lahko prodali za od 2 do 4 evre za liter, kot je to mogoče v Španiji in Italiji, ali celo po evro za liter, kot je to v Severni Afriki. Zato v Sloveniji precej oljčnega olja uvozimo iz drugih držav, največ iz Španije, Italije in Hrvaške. Letna količina uvoženega olja je med 1.200 in 1.500 tonami. Slovenska pridelava je med 500 in 700 ton, kar pomeni le okrog 40 % domačih potreb (7).

Čeprav Slovenci nekaj svojega oljčnega olja tudi izvozimo (največ v Bosno in Hercegovino, na Hrvaško in v Italijo), je izvoz v primerjavi z uvozom le "kaplja v morje", saj je skupni uvoz leta 2005 kar stokrat presegel izvoz in zaradi čedalje večje porabe se razmerje še poslabšuje. V primerjavi z letom 1998 smo namreč leta 2005 uvozili za kar 120 % več oljčnega olja (2).

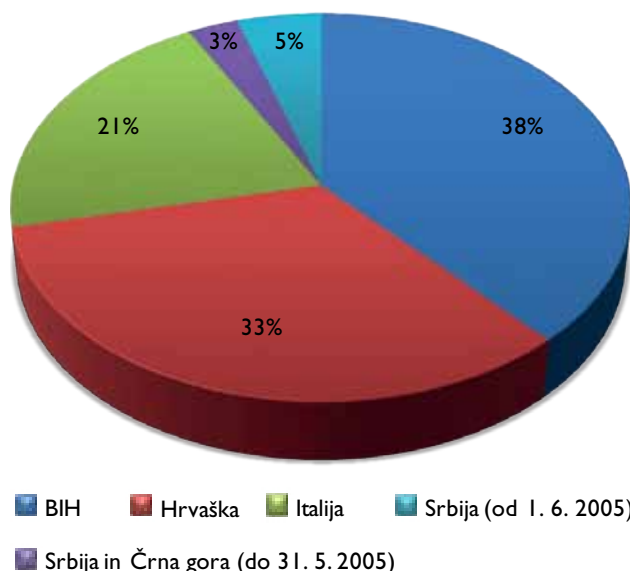


Slika 6: Uvoz oljčnega olja (v tonah) v Slovenijo po državah leta 2005 (2).

Preden oljčnik postane dobičkonosen, je treba vanj vložiti do 15 let dela. Največji strošek v začetnih fazah predstavljata priprava zemljišča ter sajenje (23). Veliko škodo zlasti na severnih legah povzročajo tudi pozebe, ki na vsakih 20 do 25 let dodobra poškodujejo ali celo uničijo oljčne nasade, ki jih je nato potrebno obnoviti.

Cene slovenskega oljčnega olja se že nekaj let gibljejo med 10 in 12 evrov, ponekod dosegajo celo 18 evrov za liter, saj že delo treh delavcev in stiskanje v oljarni stane 5 evrov. K stiskanju olja morajo oljkarji prišteti še stroške embalaže, gnojil, mehanizacije, amortizacijo in navsezadnje tudi nakup ali najem zemljišča (7). Najnižjo ceno v zadnjih desetih letih je oljčno olje slovenskega porekla doseglo v letih 2006 in 2007, najvišjo pa leta 2003, ko sta bili ceni litra olja 9,6 oziroma 12,2 evra (11).

Povprečen slovenski pridelovalec zaradi visokih stroškov pridelave svojega pridelka ne uspe prodati večjim trgovskim verigam, kot so Mercator, Tuš, Spar. Ti na svojih policah nočejo imeti pretirano dragih izdelkov, saj bi dodatno polovico prodajne cene predstavljala trgovska marža. Oljkarji bi tako olje, ki je vredno od 10 do 12 evrov, v večje trgovine prodali le za 5 do 6 evrov. Tako visoka cena ne bi zadovoljila pričakanj sodobnih potrošnikov, ki jih k nakupu spodbudi predvsem nizka cena in ne toliko kakovost izdelka. Po podatkih Mercator Centra Koper je tretjina prodaj



Slika 7: Izvoz oljčnega olja (v tonah) iz Slovenije po državah leta 2005 (7).

nega olja prav njihove lastne blagovne znamke, ki je najcenejše. V primerjavi s klasičnimi sredozemskimi in oljarskimi velesilami Slovenci porabimo zelo malo oljčnega olja. Medtem ko je povprečna letna poraba pri nas 0,75 litra na osebo, je ta bistveno večja v Tuniziji (8 l), Italiji (11 l), Španiji (12 l), daleč največja pa je v Grčiji, kjer ga prebivalci porabijo v povprečju 20 litrov na osebo letno. Položaj je malce boljši na Primorskem, kjer naj bi prebivalci porabili povprečno 3 litre olja na osebo letno (7; 8).

Precejšnja težava, s katero se soočajo slovenski oljkarji, so neprodane zaloge oljčnega olja.

Dujc (7) pri uveljavljanju slovenskega oljčnega olja na trgu kot edino možnost navaja organiziranje pridelovalcev v zadrugo. Z njeno pomočjo bi lahko domače oljčno olje brez posrednikov tržili pod enotno blagovno znamko. Poudarja, da zadruga ne bi smele voditi osebe z lastnimi interesi, saj bi se v tem primeru stremelo h kar največji prodaji njihovega olja. Primer dobre prakse je blagovna znamka Goriška brda, pod katero se združujejo pridelovalci vina. Dujc konkretnije rešitve za močnejši prodor slovenskih oljkarjev na trg ne vidi. Zanima tudi možnost širjenja areala oljčnikov. Meni, da bi se s tem le še povečale zaloge neprodanega oljčnega olja. Podobnega mnenja kot Dujc je Milena Bučar Miklavčič, ki pravi, da je leta 2010 več oljkarjev potarnalo o velikih neprodanih zalogah (6).

Lokalna oskrba z oljčnim oljem kot nuja prihodnosti

V zadnjem času se znova povečuje pomen lokalne oskrbe s hrano. To je v največji meri posledica spremenjenih družbenogospodarskih razmer. Hrana dobiva simboličen pomen, prav tako pa prihaja do prepričanja, da je masovno trženje hrane pripeljalo do enoličnosti in neokusnosti. Na pomenu je ponovno pridobila prodaja na tržnicah in neposredno na domu (10).

Poleg tradicionalnih tržnic vse bolj stopajo v veljavo ekološke tržnice, ki so postale prava "modna muha". Ekološko kmetijstvo je trajnostno, usmerjeno v izboljšanje kakovosti življenja sedanjih generacij, obenem pa teži k ohranjanju in zagotavljanju najboljših možnosti za prihodnje generacije. Tako kmetijstvo ne samo ohranja biološko pestrost ekosistemov ampak tudi ohranja in povečuje socialni in človeški

kapital na podeželju ter krepi razvoj lokalnih gospodarstev. Lokalna trajnostna oskrba s hrano temelji na lokalni pridelavi, predelavi in distribuciji, ki je fizično in cenovno dostopna lokalnemu prebivalstvu in nato porabljena na lokalnih trgih, za kar se je uveljavil pregovor "od njive do krožnika v lokalnem okolju" (19).

Vse to je v sodobnem času, ki ga označujeta modernizacija podeželja in globalizacija, nadvse pomembno. Učinki globalizacije so najbolj vidni v trgovinah, kjer se neposredno srečujemo z izdelki z vseh koncev sveta. Razvile so se svetovno pomembne gospodarske družbe in oblikovala merila ter predpisi na svetovni ravni. Domači kmetovalci so se zato morali temeljno prilagoditi zahtevam svetovne trgovine. Kmetije so se morale specializirati, da so lahko dovolj znižale cene kmetijskih pridelkov za prodajo živilski industriji in nakupovalnim središčem, s tem pa niso mogle več oskrbovati lokalnega trga z različnimi vrstami kmetijskih pridelkov (19).



Slika 8: Na policah slovenskih trgovin prevladujejo uvožena oljčna olja velikih proizvajalcev (foto: Tina Brlec).



Slika 9: Ena redkih priložnosti za predstavitev manjših zasebnih oljkarjev (foto: Tina Brlec).

Ta specializacija pa je pri pridelavi oljčnega olja zelo problematična. Povprečna velikost oljčnikov v Sloveniji je namreč tako majhna, da si kmetje ne morejo privoščiti specializacije. Izjema je le Vanja Dujc. Zaradi tega prevladuje individualna samooskrba, saj kmetje zaradi prevelikih stroškov težko prodrejo na trg. Eden prvih poskusov reševanja tega problema je zakonsko določena možnost, da kmetje registrirajo dopolnilno dejavnost na kmetiji. Ta je lahko zaradi svoje narave in razširjenosti pomemben sestavni del lokalnega gospodarstva in lahko predstavlja vmesno fazo v življenjsko-gospodarskem krogu kmetijskega gospodarstva na poti k podjetništvu. Za to se jih veliko odloči takrat, ko kmetije z registrirano dejavnostjo presežejo finančne okvire, znotraj katerih lahko opravljajo dopolnilne dejavnosti (17).

Razvoj takega podjetništva je pomemben tudi z vidika zagotavljanja prehranske varnosti. Tu postaja znova pomembna problematika lokalne in regionalne samooskrbe s hrano, prehranska varnost in lastna pridelava hrane pa postajata strateški politični vprašanja. Zato je v Sloveniji nesmiselno uvažati tuja olja v takem obsegu, ob dejstvu, da imamo dovolj kakovostnega domačega olja. To zaradi višje cene ostaja na policah oziroma se stara pri pridelovalcih doma.

Vendar lahko v prihodnje pričakujemo boljše sliko. Ozaveščenost prebivalcev pri prehranjevanju postaja vse boljša in je ključnega pomena zlasti z vidika povpraševanja po svežih in kakovostnih domačih pridelkih. Tovrstnemu povpraševanju bo domača kmetijska dejavnost gotovo sledila. V prihodnje bo treba več pozornosti nameniti tudi lokalni in regionalni oskrbi z oljčnim oljem, pri čemer bo potrebno izboljšati

sodelovanje in organiziranost pridelovalcev ter prodajne poti in sodelovanje med proizvajalci in lokalnimi/regionalnimi potrošniki (15).

Sklep

Slovensko oljčno olje je zelo kakovostno, kar potrjujejo številna odličja oljkarjev iz Slovenske Istre na mednarodnih tekmovanjih. Kljub temu njegova zastopanost na slovenskem nadzorovanem oziroma uradnem trgu zaostaja za uvoženim. Kakovostno olje zasebnih proizvajalcev se trenutno prodaja samo v manjših zasebnih trgovinah in na domu, na kulinarčnih sejmih, le redkokje ga najdemo na policah trgovin. Oljkarji se zavedajo, da tržišče za oljčno olje še zdaleč ni izkoriščeno.

Nekateri trdijo, da bi s povečanjem površine oljčnikov zadostili potrebam samooskrbe slovenskega trga z oljčnim oljem. To trditev smo ovrgli, saj naše oljčno olje trenutno pokrije petino domačih potreb, ob morebitnem povečanju površin z oljčniki pa bi se ta delež zgolj približal polovici vseh slovenskih potreb po oljčnem olju. Uvoz bi tako še vedno kril velik del potreb na našem trgu, saj se oljkarjem vključevanje v večje trgovske verige še vedno ne bi finančno izplačalo.



Slika 10: Ob nespremenjenem stanju na trgu oljčnega olja bi lahko te oljke ostale le – oljke (foto: Nina Miočinovič).

Število članov oljgarskih društev narašča, kar je prvi korak k boljši organiziranosti oljgarjev. Avtorji članka možno rešitev vidimo v ustanovitvi zadruga po zgledu vinarjev v Goriških brdih, ki bi slovenske oljgarje povezala v enotnega akterja na trgu. Predlagamo tudi registriranje oljgarstva kot dopolnilne dejavnosti na kmetiji. To bi lahko ob dobrem poslovanju spodbudilo celo pravo podjetništvo, s tem pa bi se količina oljčnega olja slovenskega porekla na trgu povečala. To pa pomeni velik plus za lokalno in regionalno samoskrbo z oljčnim oljem.

Zahvala

Raziskava je potekala v okviru predmeta Geografija podeželja pod mentorstvom dr. Irme Potočnik Slavič. Pri projektu so sodelovali tudi Maks Bembič, Tomaž Gomboc, Matej Klinc, Nina Miočinovič in Dominik Žigon. S svojimi bogatimi izkušnjami na področju oljgarstva sta nam bila v izredno pomoč gospoda Vanja Dujc in Darko Jakomin.

Za pomoč in podporo se vsem iskreno zahvaljujemo.



Viri in literatura

1. Bandelj-Mavsar, D., Bešter, E., Bučar-Miklavčič, M., Butinar, B., Čalija, D., Kanjir, Ž. 2005: ABC o Istrski Belici. Medmrežje: <http://www.zrs-kp.si/projekti/rgfi/pic/ABC%20PROSPEKT%202005.pdf> (citirano: 12. 1. 2011).
2. Bandelj-Mavsar, D., Bučar-Miklavčič, I., Lipnik, A., Maršič, K., Matekovič, P., Režek-Donev, N. idr. 2006: Izdelava predhodne študije ekstra deviškega oljčnega olja z geografskim poreklom. Znanstveno raziskovalno središče Koper: Koper, 48 str.
3. Bučar-Miklavčič, M. 1998: Predelava in kakovost oljčnega olja. Glasnik ZRS Koper, 3. letnik, številka 5, str. 61–75.
4. Bučar-Miklavčič, M., Butinar, B., Čalija, D. 2006: ABC o oljčnem olju. Medmrežje: <http://www.zrs-kp.si/projekti/rgfi/pic/ABC.pdf> (citirano 12. 1. 2011).
5. Bučar-Miklavčič, M., Butinar, B., Jančar, M., Sotlar, M., Vesel, V., Kleva, L. idr. 1997: Oljka in oljčno olje. Kmečki glas. Ljubljana, 142 str.
6. Butul, Č. 2010: Milena Bučar Miklavčič, raziskovalka oljčnega olja in vodja laboratorija LABS. Medmrežje: http://www.dobrojutro.net/intervju/slovensko_oljčno_olje_lahko_spada_v_sam_svetovni_vrh/148660 (citirano: 15. 3. 2010).
7. Dujc, V. 2011: Poklicno pridelovanje oljčnega olja (osebni vir, januar 2011).
8. Gričar, L. 2011: Oljčno olje v Mercator Centru Koper (osebni vir, december 2010).
9. Jakomin, D. 2010: Pridelovanje oljčnega olja (osebni vir, november 2010).
10. Klemenčič, M. M. 2010: Sodobni procesi na podeželju in lokalna oskrba s hrano. V: 16. Ilesičevi dnevi – povzetki referatov, Lokalna oskrba s hrano, str. 7–9. Oddelek za geografijo Filozofske fakulteta Univerze v Ljubljani. Ljubljana.
11. Lukač, S. 2010: Socio-ekonomska analiza stanja oljkarstva v Slovenski Istri. Diplomsko delo. Oddelek za agronomijo Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani. Ljubljana.
12. Majer, A. 2008: Ovrednotenje vpliva izbranih naravnogeografskih dejavnikov na oljkarstvo v Občini Piran. Diplomsko delo. Fakulteta za humanistične študije Univerze na Primorskem. Koper.
13. Medmrežje: http://www.mkgp.gov.si/si/o_ministrstvu/direktorati/direktorat_za_kmetijstvo/starasektor_za_kmetijske_trge/oljčno_olje/ (citirano 27. 1. 2011).
14. Ogrin, D. 2002: Pozebe v primorju z vidika uspevanja mediteranskih kultur. Dela, številka 18, str. 157–170.
15. Perpar, A., Udovč, A. 2010: Realni potencial za lokalno oskrbo s hrano. V: 16. Ilesičevi dnevi – povzetki referatov, Lokalna oskrba s hrano, str. 17–19. Oddelek za geografijo Filozofske fakulteta Univerze v Ljubljani. Ljubljana.
16. Počkaj, B. 2007: Strategija trženja oljčnega olja v Sloveniji. Diplomsko delo. Ekonomska fakulteta Univerze v Ljubljani. Ljubljana.
17. Potočnik Slavič, I. 2010: Vključevanje kmetov v oskrbne verige. V: 16. Ilesičevi dnevi – povzetki referatov, Lokalna oskrba s hrano, str. 14–16. Oddelek za geografijo Filozofske fakulteta Univerze v Ljubljani. Ljubljana.
18. Prodaja oljčnega olja v trgovini Kalček (osebni vir, februar 2011).
19. Resnik Planinc, T., Ilc, M. 2010: Izobraževanje za lokalno trajnostno oskrbo s hrano. Dela, številka 34, str. 167–186.
20. Register kmetijskih gospodarstev 25. 10. 2010. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Ljubljana.
21. Slika 3: Zaščitena oznaka porekla Urada RS za intelektualno lastnino.
22. Slika 3: Oznaka geografskega porekla Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.
23. Sotlar, M. 2002: Gospodarsko uspešna pridelava oljk. Sad, 13. letnik, številka 9, str. 9–11.
24. Statistični letopis 2010. Statistični urad Republike Slovenije. Ljubljana.
25. Titl, J. 1965: Socialnogeografski problemi na koprskem podeželju. Lipa. Koper, 156 str.
26. Vrhovnik, I. 2004: Oljčniki. Sad, 15. letnik, številka 1, str. 14.
27. Zagorc, B., Volk, T., Pintar, M., Moljk, B. 2010: Pregled po kmetijskih trgih. Poročilo o stanju kmetijstva, živilstva in gozdarstva v letu 2009. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Kmetijski inštitut Slovenije. Ljubljana.
28. Zupanc-Kos, M. 1998: Primerjava slovenske in evropske zakonodaje s področja oljčnega olja. Glasnik ZRS Koper, 3. letnik, številka 5, str. 82.