

## Scala BBCH adattata per Olivo

### STADIO PRINCIPALE 0: SVILUPPO DELLE GEMME

00	Riposo vegetativo. Le gemme fogliari sono chiuse
07	Le piccole foglie lanceolate sono aperte ma non ancora completamente separate in quanto sono unite all'apice

### STADIO PRINCIPALE 1: SVILUPPO DELLE FOGLIE

11	Le prime foglie sono completamente separate e appaiono di colore grigio-verde
15	Ulteriori foglie si presentano completamente separate, pur non avendo ancora raggiunto le dimensioni finali. Le prime foglie virano di colore diventando verdastre nella parte superiore

### STADIO PRINCIPALE 5: SVILUPPO DEI BOTTONI FIORALI

50	Le gemme a fiore all'ascella delle foglie sono completamente chiuse, di forma appuntita e color ocre. Il picciolo non è visibile
51	Le gemme a fiore iniziano a rigonfiarsi e il picciolo risulta visibile
52	Le gemme a fiore si aprono. Le mignole iniziano ad allungarsi e a distendersi
54	Crescita dell'infiorescenza: le singole mignole si distendono
55	Mignolatura. L'infiorescenza ha raggiunto la dimensione finale ed i singoli fiori iniziano a distanziarsi
57	La corolla, colorata di verde, è più lunga del calice
59	La corolla vira di colore, dal verde al bianco

### STADIO PRINCIPALE 6: FIORITURA

61	Inizio della fioritura: il 10% dei fiori è aperto
65	Piena fioritura: almeno il 50% dei fiori è aperto
67	Caduta dei primi petali
69	Fine della fioritura; allegagione e cascola degli ovari non fecondati

### STADIO PRINCIPALE 7: SVILUPPO DEI FRUTTI

71	Le drupe hanno raggiunto circa il 10% delle dimensioni finali
75	Le drupe hanno raggiunto circa il 50% delle dimensioni finali. Indurimento del nocciolo (nocciolo che lignifica mostrando resistenza al taglio)
79	Le drupe hanno raggiunto circa il 90% delle dimensioni finali. A questo stadio può iniziare la raccolta delle olive verdi da mensa

### STADIO PRINCIPALE 8: MATURAZIONE

81	Inizio della colorazione dei frutti (inizio invaiatura)
85	Comparsa del colore tipico della varietà (invaiatura)
89	Maturazione di raccolta; i frutti raggiungono pienamente il colore tipico della varietà, rimanendo turgidi e adatti all'estrazione dell'olio