

Olio italiano

IL NOSTRO TEST

Un panel di esperti ha assaggiato gli oli per valutarne la qualità. La prova di assaggio è regolamentata per legge e va svolta secondo precise regole, oltre che nel rispetto dell'anonimato dei prodotti.

BICCHIERINO COLORATO

Il colore dell'olio non ha nulla a che fare con la sua qualità. Perché il giudizio si concentri solo su pregi e difetti evidenziati con l'olfatto e con il gusto, l'olio viene presentato agli assaggiatori in un bicchierino scuro.



TEMPERATURA

Prima dell'assaggio l'olio viene scaldato per fargli raggiungere e mantenere la temperatura di 28 °C, considerata ottimale per la percezione delle caratteristiche di olfatto e sapore.



PRIMA IL NASO

Dell'olio viene valutato prima di tutto l'odore, solo in un secondo momento si passerà all'assaggio. In questo modo è possibile valutare entrambe le caratteristiche per poi compilare la scheda di valutazione del prodotto.



PREGI E DIFETTI

Sulla scheda si indica l'intensità di percezione dei pregi e dei difetti. Per poter essere classificato come extravergine, un olio deve avere un valore 0 come mediana dei difetti, mentre l'attributo positivo "fruttato" deve essere superiore allo 0.



Eccellenza del nostro Paese, esce bene dal test l'extravergine nazionale. Ma anche quello che viene dall'estero si difende. Bocciato un biologico.



al top

I marchi in vendita sono tantissimi, i prezzi variano molto e i prodotti biologici, spesso più cari, fanno promesse difficili da verificare per chi non è un esperto. A due anni di distanza dall'ultimo test siamo tornati a valutare la qualità dell'olio extravergine di oliva, analizzando 21 prodotti venduti al supermercato, e - a titolo di confronto - due oli Dop (con denominazione di origine protetta), cioè legati da un disciplinare a una precisa zona e modalità di produzione. La zona da cui provengono i due Dop - che abbiamo scelto non a caso - è quella colpita dall'emergenza Xylella, un'infezione delle piante legata a un batterio che sta mettendo a dura prova la coltivazione degli ulivi in una zona della Puglia (vedi cartina a fianco). Sulla Xylella c'è giustamente molta preoccupazione, ma una cosa va detta, il problema non riguarda tutta la Puglia né soprattutto danneggia la qualità dell'olio pugliese, nemmeno quello prodotto nelle zone colpite. Infatti i due Dop salentini inclusi nel test sono risultati di buona qualità.

Oro mediterraneo

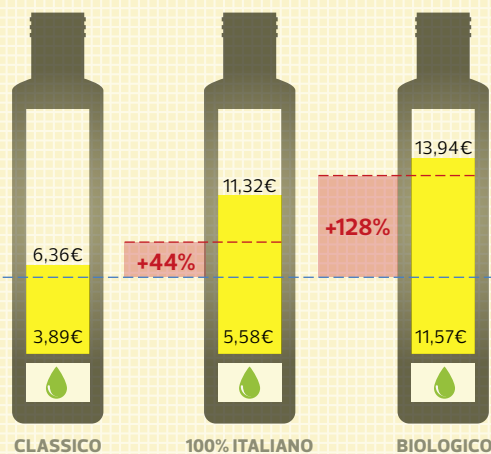
Non si fa che parlare dei benefici della dieta mediterranea e delle ottime proprietà dei suoi grassi, olio extravergine di oliva in testa. Il fatto di godere di una buona stampa ha contribuito a far aumentare in maniera consistente i consumi di olio di oliva sia in Italia sia nel resto d'Europa. D'altro canto l'olio extravergine costituisce una materia grassa dal costo piuttosto elevato e quindi è naturalmente più soggetta a frodi. Ancor più forse in un'annata come quella scorsa, in cui il clima estivo mite e le abbondanti precipitazioni hanno favorito la diffusione della mosca olearia in molte zone deputate alla produzione, mentre la Puglia nella zona del leccese è stata funestata dall'attacco della Xylella. Secondo i dati diffusi a fine 2014 dal Consiglio Oleicolo Internazionale, la produzione mondiale 2014-2015 avrebbe subito un calo del 19% rispetto all'annata precedente, calo che in Italia si sarebbe attestato intorno al 35%.

C'è da fidarsi?

I dubbi più frequenti che riguardano l'extravergine hanno a che vedere con la sua genuinità, anche in relazione a prezzi che spesso sembrano troppo bassi per oli che vogliono definirsi di buona qualità. Esistono regole precise, che determinano quale denominazione può avere l'olio in base al procedimento con il quale è ottenuto. Gli oli di oliva vergini sono quelli ottenuti esclusivamente mediante processi meccanici o fisici in condizioni che non causano alterazione dell'olio: le olive non devono perciò aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, centrifugazione e filtrazione. Rispettati questi parametri, un olio è extravergine se ha una serie di carat-

PREZZI

Gli oli extravergini del nostro test costano in media 8,62 euro al litro. Le differenze di prezzo tra le varie categorie e anche tra i prodotti all'interno della stessa categoria sono molto elevate.



Per ogni categoria, abbiamo indicato i prezzi massimi e minimi rilevati. La linea blu indica il prezzo medio degli oli "classici": un extravergine bio nel nostro test può costare in media fino a 10 euro al litro in più: una differenza tra i prezzi medi che in percentuale arriva al 128%.

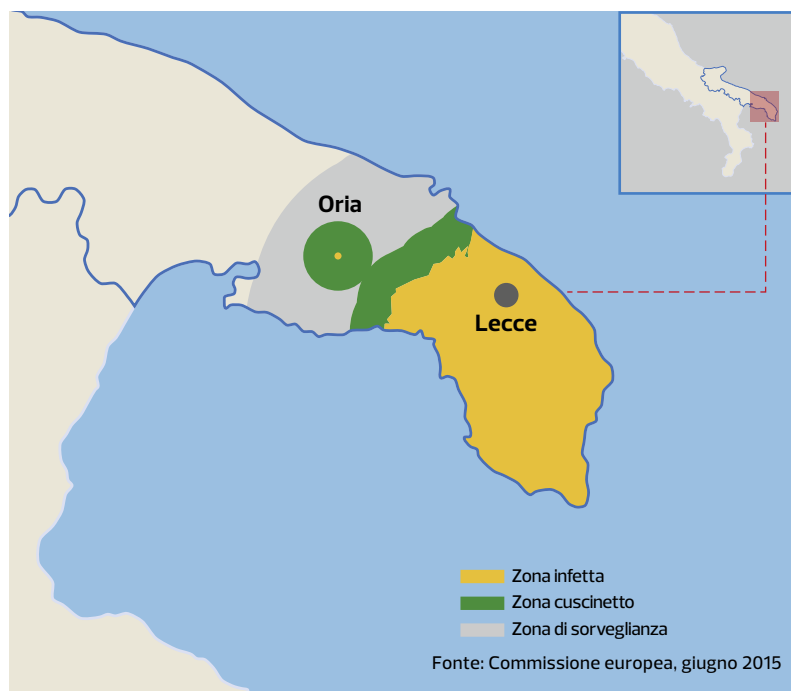
L'EMERGENZA OLIVI COLPISCE IL SALENTO

Quando si parla dell'emergenza Xylella ci si riferisce spesso all'intera Puglia, in realtà la zona colpita dal batterio è assai più circoscritta.

Si è molto parlato della Xylella, malattia che provoca la morte degli ulivi. La zona ufficialmente dichiarata infetta è quella della provincia di Lecce. Vi è poi una zona cuscinetto che si estende per 20 km a nord, dove durante l'estate sono stati individuati tre nuovi focolai nell'agro di

Torchiarolo, in provincia di Brindisi. Un altro era stato scoperto nella zona di Oria, stessa provincia.

Il batterio si starebbe quindi spostando verso nord, il che ha obbligato ad allargare l'area dove si devono applicare le misure di prevenzione del contagio.



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA				PREZZI		RISULTATI								QUALITÀ GLOBALE (su 100)
MARCA e denominazione	Dimensioni della confezione (l)	Origine dichiarata	A confezione in euro min-max (luglio 2015)	Medio al litro	Etichetta	Frodi	Acidità	Ossidazione	Conservazione	Qualità delle olive	Contaminanti	Valutazione all'assaggio		
1	★ AGRIDE Elogio 100% Italiano	0,75	Italia	8,49	11,32	□	+	+	+	+	+	+	72	
2	★ MONINI Bios da Agricoltura Biologica Italia	0,75	Italia	7,99-9,29	11,57	+	+	+	+	+	+	+	72	
3	MONINI Classico	1	Ue	4,55-6,39	5,77	+	+	+	+	+	+	□	71	
4	CARAPPELLI Oro Verde 100% Italiano	1	Italia	6,98-9,45	8,54	□	+	+	+	+	+	+	70	
5	◎ DE SANTIS Classico	1	Ue	4,65-5,09	4,88	□	+	+	+	+	+	+	69	
6	COOP 100% Italiano	1	Italia	6,49-6,99	6,69	+	+	+	+	+	+	□	68	
7	CARREFOUR Classico	1	Ue	5,09-5,29	5,19	□	+	+	+	+	+	□	61	
8	DANTE 100% Italiano	1	Italia	4,89-6,55	5,58	□	+	+	□	+	+	□	61	
9	FARCHIONI	1	Ue	4,80-6,49	5,51	+	+	+	+	+	+	□	60	
10	DE CECCO Classico	1	Ue - Extra Ue	4,99-6,45	5,75	□	+	+	+	+	+	□	59	
11	FRANTOIO LA ROCCA (Eurospin)	1	Ue	3,69-3,99	3,89	□	+	+	+	+	+	□	58	
12	OLIO CARLI Delicato	1	Ue	9,77	9,77	□	+	+	+	+	+	□	58	
13	PRIMADONNA (Lidl)	1	Ue - Extra Ue	3,99	3,99	-	+	+	+	+	+	□	58	
14	ESSELUNGA BIO 100% Italiano Biologico	0,75	Italia	9,49	12,66	+	+	+	□	+	+	□	57	
15	CARAPPELLI Il Frantolio	1	Ue	4,39-5,99	5,14	□	+	+	+	□	+	□	56	
16	CIRIO Classico	1	Ue	4,49-5,99	5,51	□	+	+	+	□	+	□	55	
17	PIETRO CORICELLI Selezione	1	Ue	5,19-6,99	6,36	+	+	+	□	□	+	□	55	
18	SASSO Classico	1	Ue	4,90-6,29	5,50	□	+	+	□	□	+	□	52	
19	BERTOLLI Gentile	1	Ue	4,70-6,19	5,42	□	+	□	+	□	+	□	51	
20	SAGRA Il Classico	1	Ue - Extra Ue	4,65-5,49	5,20	◐	+	+	+	-	+	□	50	
21	ALMAVERDE BIO Biologico 100% Italiano	1	Italia	13,94	13,94	-	+	□	□	-	+	-	40	
TERRA D'OTRANTO DOP														
22	TERRANOSTRA Terra d'Otranto DOP	0,5	Italia	13	26	□	+	+	+	+	+	□	70	
23	FORESTAFORTE Terra d'Otranto DOP	0,5	Italia	12	24	□	+	+	+	+	+	□	67	

72



AGRIDE
Elogio 100% Italiano
8,49 euro (0,75 l)

Olio tutto italiano al top della classifica, anche secondo gli assaggiatori. Migliore del Test.

72



MONINI
Bios da Agricoltura Biologica Italia
7,99-9,29 euro (0,75 l)

Quest' olio italiano biologico esce molto bene da tutte le prove. Migliore del Test.

69



DE SANTIS
Classico
4,65-5,09 euro (1 l)

Olio comunitario dal prezzo interessante, che ottiene giudizi lusinghieri nel test. Miglior Acquisto.



COME LEGGERE LA TABELLA

Etichetta Le indicazioni obbligatorie per legge ci sono tutte, salvo rari casi, i prodotti non brillano per le informazioni aggiuntive, che possono essere invece molto utili per aiutare il consumatore nella scelta e nell'uso. Sagra merita un pessimo perché non riporta le indicazioni di origine delle olive sul fronte della confezione come da legge.

Frodi Alcune analisi chimiche specifiche, le stesse usate dalle autorità pubbliche, ci

hanno permesso di escludere la presenza di oli diversi, miscelati all'extravergine in modo fraudolento.

Acidità È considerato il parametro più importante per la valutazione della qualità dell'olio extravergine. Da indicazioni sulla qualità della materia prima utilizzata all'origine e sull'attenzione nel processo di trasformazione: più l'acidità è bassa, più l'olio è pregiato. Tutti gli oli del test sono risultati entro i limiti di legge.

Ossidazione e conservazione

Due analisi consentono di stabilire la freschezza del prodotto e la qualità del trattamento di trasformazione delle olive. Due i voti sotto la sufficienza, a Sagra e Almaverde Bio.

Contaminanti

Tutti i prodotti risultano privi di solventi alogenati, che possono essere presenti nell'olio come residui di lavorazione. Per questo tutti i giudizi in tabella sono ottimi sotto questo profilo.

Valutazione all'assaggio Gli assaggiatori determinano prima di tutto la conformità dei prodotti alle caratteristiche dell'olio extravergine. Inoltre valutano i pregi e i difetti dal punto di vista di gusto e olfatto. Pochi oli arrivano a ottenere un giudizio buono, quasi tutti sono appena sufficienti e in un caso, Almaverde Bio, il verdetto è pesante: non è un olio extravergine perché non raggiunge la qualità richiesta dalla legge per questa valutazione.

+	Ottimo	■	Qualità buona
+	Buono	■	Non comprare
□	Accettabile		
—	Mediocre		
●	Pessimo		

DUE PRODOTTI DOP CHE VENGONO DAL SALENTO

Analisi su due campioni di olio extravergine di oliva Terra d'Otranto Dop per verificare la qualità di prodotti provenienti dalla zona colpita dalla Xylella.

Per potersi fregiare della Denominazione di Origine Protetta (Dop) Terra d'Otranto, l'olio deve rispettare diversi parametri. La raccolta delle olive, per esempio, deve concludersi entro il 31 gennaio di ogni anno e l'oleificazione deve avvenire entro due giorni dalla raccolta. Per l'estrazione sono ammessi solo processi meccanici e fisici che non alterino le caratteristiche qualitative del frutto. Una volta commercializzato, quest'olio deve possedere precise caratteristiche di colore (verde o giallo con leggeri riflessi verdi), odore (fruttato medio), sapore (fruttato medio con sensazione di oliva al giusto grado di maturazione), acidità (non superiore a 0,65%), e molto altro. Alle nostre verifiche i due prodotti risultano di buona qualità, anche se nel test sugli extravergini troviamo oli anche migliori.



>>

teristiche previste per questa categoria, tra cui una acidità pari al massimo a 0,8 g per 100 g. Se l'acido oleico, che determina l'acidità, è compreso tra 0,8 e 2 g per 100 g si parla di olio vergine di oliva; sopra i 2 g per 100 g l'olio viene definito lampante, e come tale non usato per la nostra alimentazione.

Da dove vengono le olive?

Tra le indicazioni che, come vedremo nelle prossime pagine, è obbligatorio riportare in etichetta, per gli extravergini vi è l'indicazione di origine. Così si possono avere oli ottenuti in Italia, in un altro Stato membro dell'Unione europea o in un paese terzo. È possibile anche che l'olio sia una miscela di oli di oliva originari dell'Unione europea o non originari dell'Ue, ma generalmente sempre provenienti da Paesi dell'area mediterranea. In questo test si conferma una tendenza rilevata anche nell'analisi precedente, che vede diversi degli oli prodotti con olive 100% italiane eccellere nelle prove di qualità. Con qualche eccezione.

Le frodi più comuni

Nell'attività esercitata nel 2014 dall'Ispettorato Centrale della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF), per quel che riguarda l'olio, su 8.100 prodotti controllati il 7,2% è risultato irregolare: nel corso delle ispezioni sono stati effettuati sequestri per un valore complessivo di quasi 9 milioni e mezzo di euro. Tra i principali illeciti emersi vi sono la commercializzazione come extravergine di oliva di oli ottenuti per miscelazione con oli lampanti e deodorati o con oli di semi; oli extravergini e vergini di oliva risultati all'analisi chimica o all'esame organolettico di categoria inferiore al dichiarato; commercializzazione come olio extravergine di oliva italiano da agricoltura biologica di prodotti privi della certificazione prevista e di provenienza estera; infine, anche violazioni delle norme sull'etichettatura.

Qualità sotto la lente

Nel nostro test, tre campioni sono provenienti da agricoltura biologica (Monini Bios, Almaverde ed Esse-lunga), mentre altri quattro si dichiarano 100% italia-

>>



» ni (Agride, Carapelli, Dante, Coop). Gli altri campioni rappresentano i prodotti più diffusi sul mercato, commercializzati generalmente con la dicitura "classico". Con le nostre analisi abbiamo compiuto verifiche su tre fronti: la qualità, la presenza di eventuali frodi e la presenza di sostanze inquinanti. Inoltre abbiamo analizzato le etichette dei prodotti per capire se le informazioni riportate sono conformi con quanto previsto dalla legge, ma anche alla ricerca di informazioni ulteriori, non obbligatorie, utili al consumatore per poter fare una scelta consapevole.

Brutta sorpresa: un olio non è extra

Le analisi di laboratorio non hanno riscontrato la presenza di frodi. Per quanto riguarda l'acidità, parametro fondamentale per definire un olio extravergine, la legge dice che deve essere inferiore allo 0,8%. Abbiamo assegnato un giudizio ottimo a sei prodotti che presentavano un'acidità inferiore allo 0,2% e buono a 13 oli che si attestavano tra lo 0,2 e lo 0,4%. Abbiamo assegnato solo la sufficienza ai prodotti che stanno tra 0,4% e 0,6%.

L'ossidazione, processo naturale, è accelerata in presenza di ossigeno e metalli pesanti, con la luce e le alte temperature. L'unico giudizio solo sufficiente è quello attribuito a Almaverde Bio, che presentava un numero di perossidi che riteniamo un po' troppo alto, seppure inferiore al limite di legge. Buona è risultata mediamente la qualità delle olive e non abbiamo trovato tracce di contaminanti in nessuno dei prodotti. Ma sulla prova di assaggio uno degli oli mostra la cor-



Biologico non dà più garanzie di qualità

da e perde la possibilità di correre per il titolo di Migliore Acquisto. Si tratta di uno dei prodotti biologici, Almaverde Bio 100% italiano che, secondo il giudizio di un panel di assaggiatori professionali (con certificazione di legge), presenta un sentore di rancido che ne impedisce la classificazione come extravergine (vedi anche il riquadro sulla prova di assaggio a pag. 17). Questo è un difetto non da poco, a maggior ragione visto che il prodotto ha il prezzo al litro più elevato del test e che la dicitura biologico spinge spesso i consumatori a ritenere che la qualità debba essere migliore.

Nessuno dei campioni conquista comunque un giudizio ottimo in questa prova, la maggior parte è appena accettabile e solo quattro meritano una valutazione pienamente positiva: un olio comunitario (De Santis), due oli italiani (Carapelli e Agride) e un olio biologico (Monini Bios).

Informazioni stringate

Se le indicazioni obbligatorie sono ormai talmente poche e semplici che tutti i prodotti vi si adeguano, sono invece scarse le informazioni facoltative fornite. Monini è l'unico a indicare una temperatura ottimale di conservazione, compresa tra i 15 e i 20 °C, mentre sono molti i produttori che segnalano correttamente di richiudere bene la bottiglia dopo ogni utilizzo. Nonostante la situazione sia decisamente migliorata rispetto allo scorso test, continuiamo a trovare prodotti in bottiglie trasparenti (ben sei: Bertolli, Carapelli, Farchioni, Coop, Carrefour, Frantoio

ETICHETTA: LE INFORMAZIONI IMPORTANTI

Le norme sull'etichettatura entrate in vigore negli ultimi 10 anni hanno semplificato molto l'etichetta degli extravergini. Ecco a quali indicazioni occorre fare attenzione.

NON SIGNIFICA NIENTE

Gentile, delicato, classico...

Sono tutti aggettivi che servono ai produttori per descrivere il gusto dell'olio. Non trovano alcun riscontro nelle indicazioni di legge e non dipendono dal tipo di olive utilizzate, perciò non determinano in alcun modo la qualità dell'extravergine. Si tratta sostanzialmente solo di uno strumento di marketing non di denominazioni né di categorie ufficiali.

OBBLIGATORIA

Origine/miscela

La legge obbliga i produttori a dichiarare la provenienza delle olive utilizzate per la produzione (Italia, Unione europea...).

Denominazione

Spiega come è stato ottenuto l'olio per definire il prodotto ("ottenuto con soli procedimenti meccanici..."). Per legge comparirà sul fronte della confezione.

Conservare in luogo asciutto

È obbligatorio indicare in etichetta che l'olio va protetto da fonti di luce e calore per garantire l'integrità delle caratteristiche.

FACOLTATIVA

Intenso, fruttato, dolce, equilibrato

Descrive le caratteristiche di profumo e gusto dell'olio. Per legge, l'indicazione deve essere autorizzata da un panel di assaggiatori certificati.

Ottenuto a freddo

L'indicazione, presente su alcuni prodotti del test, descrive un'estrazione avvenuta a temperature inferiori a 27 °C per percolazione o centrifugazione.

Acidità

Molto usata anni fa. Non basta a dar conto della qualità globale del prodotto: la legge infatti oggi obbliga a citarla solo insieme ad altri parametri aggiuntivi.



della Rocca). Il contenitore ideale è invece in un materiale in grado di filtrare la luce, come la latta o il vetro scuro. Solo metà dei prodotti danno indicazioni sulle modalità di consumo (uso a crudo e/o a cotto), e pochissimi suggeriscono l'abbinamento ideale dell'olio con i cibi. I giudizi peggiori sono stati assegnati a Sagra, che non rispetta le norme sull'indicazione di origine delle olive che dovrebbe comparire sul fronte della confezione, e a Primadonna (Lidl) e Almaverde Bio che hanno le etichette più povere di informazioni.

Il problema della Xylella

Benché il nostro test abbia promosso i due oli Dop salentini, il problema della Xylella è grave e resta. Il batterio, la Xylella fastidiosa, ha attaccato gli ulivi di una parte della penisola salentina, in corrispondenza della provincia di Lecce. L'infezione del batterio, trasportato da un insetto, comporta il disseccamento rapido dell'olivo, ma non solo: oltre 300 specie di piante sono suscettibili. Il ceppo identificato in Puglia è ritenuto una nuova variante genetica della sottospecie Pauca, per la quale la potenziale gamma di piante ospiti è ancora poco chiara, ma, vista la sua presenza confermata (olivi e susini) e potenziale (agrumi, viti) e l'ampia diffusione degli insetti vettori, il rischio di ulteriore diffusione del parassita in altre parti d'Italia e nel resto dell'Unione europea è molto elevato. Le misure di emergenza messe in campo dalle istituzioni europee per prevenire l'ulteriore diffusione del contagio sono volte non tanto all'eradicazione del batterio, ormai giudicata impossibile nelle zone già colpite, quanto al suo contenimento. L'intera provincia di Lecce, dichiarata zona infetta, è circondata da un'ampia zona cuscinetto di 20 km, adiacente alle province di Brindisi e Taranto, esente dal batterio. Ma è stata anche stabilita una zona di sorveglianza con un raggio di 30 km intorno alla provincia di Lecce per l'individuazione precoce di eventuali nuovi focolai. Uno è stato scoperto a Oria, in provincia di Brindisi, nel marzo del 2015. Qui sono state previste regole di eradicazione più severe: il taglio raso di tutte le piante ospiti del batterio (11 specie e 2 generi) indipendente dal fatto che siano o meno state colpite da Xylella, che si trovano nel raggio di 100 metri intorno alle piante infette. ●



Sono anche online sul nostro sito i risultati del test sugli oli extravergini, con maggiori dettagli sulle prove. Potrete così consultare i giudizi assegnati e confrontare tra loro prodotti e prezzi prima di scegliere cosa acquistare.

> www.altroconsumo.it/alimentazione

INTERVISTA



Donato Boscia
Istituto per la Protezione
sostenibile delle Pianta (CNR) Bari

Abbatere le piante

A che punto è la diffusione della Xylella fastidiosa?

Purtroppo il problema si sta estendendo. La provincia di Lecce è formalmente stata classificata tutta come zona infetta, anche se la maggioranza degli ulivi è ancora sana. Di fatto però da circa un anno in gran parte della provincia non viene più effettuato alcun monitoraggio, ad eccezione della fascia a nord, confinante con le province di Brindisi e Taranto. Nonostante la mancanza di dati ufficiali, è evidente che nella parte centrale e meridionale della provincia la situazione si sta deteriorando e i focolai già presenti si stanno allargando.

Ci sono nuovi focolai anche nella zona cuscinetto, che serviva per il contenimento della diffusione del batterio?

Sì, nel mese di luglio sono stati intercettati nuovi casi nell'agro di Torchiarolo in provincia di Brindisi, nella fascia cuscinetto. Qui, coerentemente con la decisione comunitaria dello scorso maggio, dovrebbe essere previsto l'abbattimento delle piante infette e di tutti i possibili ospiti del batterio nel raggio di 100 metri intorno a ciascuna pianta infetta.

Ma l'abbattimento è davvero l'unica soluzione?

Dopo due anni di osservazioni e dopo una ricostruzione del pregresso non c'è da essere molto ottimisti. Non abbiamo nessuna evidenza di recupero di piante infette, osserviamo solo un continuo peggioramento. Le piante infette, salvo casi particolari di probabili resistenze, sembrano condannate. È la sorte che tocca immanabilmente alle due cultivar

predominanti della zona: l'Ogliarola leccese e la Cellina di Nardò. Al momento una terapia per Xylella fastidiosa non è disponibile. Ci sono sperimentazioni in corso nel campo fatte da più soggetti, alcuni parlano di qualche apparente prima indicazione promettente, ma è prematuro alimentare speranze che potrebbero rivelarsi semplici illusioni.

Che cosa ostacola l'individuazione e l'abbattimento delle piante infette?

La precedente decisione comunitaria chiedeva l'abbattimento di tutte le piante infette, ma poi l'obbligo è stato rimosso perché si è preso atto del fatto che per la vastità del territorio, peraltro molto urbanizzato, pieno di case singole con giardini privati, dove è irrealistico un censimento di tutte le piante, e per la complessità epidemiologica, l'eradicazione come soluzione finale per l'eliminazione del batterio è pura utopia.

Ma anche la gente si è opposta

C'è stata una grossa opposizione anche sociale che ha ostacolato e non di poco la messa in atto del cosiddetto piano d'azione del Commissario straordinario per l'emergenza Xylella Giuseppe Silletti, con ricorsi al Tar che hanno dichiarato la sospensiva. Questi ostacoli sembrano al momento essere stati superati: sono stati emanati una nuova decisione comunitaria e un nuovo decreto ministeriale e in questi giorni il Commissario sta licenziando il nuovo piano d'azione la cui ripresa dovrebbe essere imminente.

Il batterio ha ripercussioni sulla qualità dell'olio?

Per quanto riguarda i consumatori non vi è alcun pericolo. Il danno è meccanico, e consiste nel disseccamento della pianta che ancora non è chiaro se avvenga a opera del solo batterio o in sinergia con altri organismi, per esempio funghi. Comunque Xylella si ritrova esclusivamente laddove si osservano focolai di disseccamento. È un batterio che vive e si moltiplica esclusivamente nei vasi che conducono la linfa grezza. Il danno è meccanico, non chimico, quindi non ci sono tossine o altri metaboliti che possono intaccare la qualità dell'olio, è solo la quantità che viene interessata.