



*Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olivo*  
*Spoleto*

Fondata in Spoleto il 12-6-1960  
Ente Giuridico D.P.R. n. 361/2000

Il Presidente

**All'On. Giuseppe L'Abbate**  
**Capogruppo Movimento 5 Stelle Commissione Agricoltura Camera dei Deputati**  
**Camera dei Deputati**  
**Roma**

Spoleto, 6 luglio 2015

Prot. 492

*Oggetto: parere tecnico-scientifico su Xylella*

Illustrissimo Onorevole L'Abbate,

con riferimento alla sua lettera pervenuta all'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olivo di Spoleto lo scorso 29 giugno, sentiti i soci Prof. Servili, Università di Perugia, Prof. Martelli, Emerito dell'Università di Bari, e consultato il Consiglio accademico in occasione della seduta del 3 luglio u.s., rispondo ai quesiti che ha posto in merito all'epidemia da *Xylella fastidiosa*, che ha colpito il Salento.

Per quanto riguarda il quesito n. 2, ovvero se **“l'olio estratto da olive prodotte da alberi infetti da *X. fastidiosa* è veicolo della stessa infezione”**, si può certamente escludere questa ipotesi in quanto:

- a) *Xylella fastidiosa* è una specie batterica che può attaccare, con i suoi diversi ceppi conosciuti, svariate specie vegetali ma, come tutti i batteri fitopatogeni, non infetta l'uomo e gli animali. Buona parte delle specie arboree i cui frutti sono utilizzati nell'alimentazione umana sono attaccate da forme batteriche o da virus che in genere non si trasmettono ai relativi frutti ed anche se ciò accadesse tali parassiti non sono in grado di trasferirsi all'uomo con il consumo degli alimenti e tanto meno di trasmettere alcuna forma di patologia. Quindi, nessuna implicazione epidemiologica visto che *Xylella* ha quanto meno il pregio di risparmiare umani ed animali;
- b) il batterio non è presente nei frutti. Se anche si localizzasse nei peduncoli del frutto (non lo sappiamo con certezza), dopo la molitura, verrebbe eliminato con le acque di vegetazione;
- c) l'olio extravergine di oliva così come tutti i grassi vegetali non rappresenta un substrato di crescita per alcuna forma batterica compresa *Xylella fastidiosa*. Se anche il batterio fosse presente nell'olio non potrebbe sopravvivere in quel substrato. Un'ulteriore prova, seppure indiretta, riguarda l'analisi storica dei piani HACCP applicati al settore oleario che in nessun caso prevedono piani di prevenzione per le contaminazioni di natura biologica da virus o batteri.

Va, pertanto, ribadito quanto sopra espresso circa l'assoluta impossibilità di crescita e diffusione dell'eventuale batterio *Xylella fastidiosa* nel prodotto finito, olio extravergine, in grado di contaminare la pianta. Di conseguenza oli provenienti da aree considerate infette non potranno essere considerati fonti di contaminazione batterica per altre piante di olivo e tanto meno per il consumatore. In definitiva, **non vi è alcun rischio che l'olio estratto da olive prodotte da alberi infetti possa diventare veicolo di *Xylella fastidiosa*.**

Per quanto riguarda il quesito n. 1, cioè “**se l’infezione da *X. fastidiosa* pregiudichi le qualità chimiche ed organolettiche degli oli estratti da alberi infetti**” bisogna dire che non sono a conoscenza di indagini che hanno affrontato questo aspetto. Tuttavia, bisogna in primo luogo considerare che piante gravemente infette non sono in grado di produrre in maniera soddisfacente a causa degli estesi disseccamenti della chioma e dei frutti stessi per cui la loro produzione, se anche venisse raccolta, sarebbe irrilevante. Vi è però da notare che tra le cultivar interessate in Salento esistono varietà di olivo con diverso grado di sensibilità alla malattia per cui, mentre alcune manifestano sintomi di disseccamento rapido molto evidenti (Cellina di Nardò, Ogliarola Salentina e Carolea), altre sembrano in grado di sopravvivere senza mostrare sintomi di disseccamento pur in presenza di *Xylella fastidiosa* nei loro tessuti. Tra queste ultime la più diffusa nell’areale infetto è la cultivar Leccino. Per le cultivar infette e non sintomatiche non vi è letteratura specifica in merito all’effetto del batterio sulla composizione chimica dell’olio ottenuto. Va però osservato che le partite che vengono immesse sul mercato vengono analizzate sulla base del reg. 2568/91 e successive modificazioni, al fine di stabilire la categoria merceologica e che, negli ultimi due anni, non è stata rilevata alcuna variazione, in seguito al diffondersi della malattia nell’area Salentina, nei parametri analitici espressione della qualità degli oli prodotti. Sarebbe comunque interessante condurre delle indagini mirate a determinare su base scientifica eventuali variazioni nella composizione e qualità degli oli da varietà di olivo poco attaccate dal batterio.

In conclusione è possibile affermare che tutte le tipologie commerciali di oli estratti dalle olive e provenienti da materie prime prodotte in Italia sono da ritenersi sicure dal punto di vista di eventuali contaminazioni biologiche comprese quelle di fatto impossibili da *Xylella fastidiosa* e quindi idonee al consumo umano e che non vi sono evidenze di modifiche qualitative nel profilo dell’olio causate dal batterio.

Infine, nel condividere appieno le sue preoccupazioni al riguardo di probabili ritorsioni commerciali alla produzione olivicola pugliese, sottolineo **l’importanza che vengano immediatamente avviati dei programmi di ricerca volti non solo a comprendere meglio gli aspetti biologici della malattia e della sua trasmissione, ma anche quegli studi applicativi, sia agronomici che tecnologici, che possano incontrovertibilmente bloccare su base scientifica eventuali speculazioni a danno delle produzioni pugliesi ed italiane.**

Nel ringraziare per la cortese attenzione, ribadisco la disponibilità mia e dell’Accademia Nazionale dell’Olivo e dell’Olio a poter svolgere un ruolo di supporto consultivo e/o divulgativo sia nell’ambito dell’emergenza *Xylella* che su temi più generali di interesse per la filiera olivicolo-olearia.

Distinti saluti



A handwritten signature in black ink, appearing to read "R. Gucci".

Il Presidente  
Prof. Riccardo Gucci