



En busca del envase y/o packaging perfecto



Hablemos de envases para aceite de oliva. De la estética del vidrio, la ligereza del PET, la opacidad y reciclabilidad de la lata, la practicidad y facilidad de uso del *bag-in-box* y otros formatos alternativos... El envase óptimo no existe, todos tienen puntos a favor y en contra, depende de las necesidades y usos de cada consumidor. Y hablemos de packaging: inteligente, sostenible, reutilizable... Todo lo que Vd. quería saber sobre el envasado, embalaje y embotellado del aceite de oliva y no se atrevía a preguntar está aquí. Mejores presentaciones -y más sostenibles- donde envase y etiqueta se integran para mejorar la imagen del producto y dotarle de mayor valor.

Son muchos los tipos de envases en los que podemos encontrar el aceite de oliva virgen extra, pero no todos son idóneos para preservar sus características, nutrientes, aromas y sabores. Porque, no lo olvidemos, el envase tiene la función de conservar y proteger las propiedades del producto sin alterar sus cualidades organolépticas, teniendo en cuenta los elementos que pueden acelerar los procesos de oxidación. El aceite sufre deterioro por oxidación, por lo que para su adecuada conservación es necesario preservarlo del oxígeno y evitar la radia-

ción ultravioleta, además de conseguir envases con cierres estancos.

¿Cuáles son dichos elementos? En primer lugar, la luz, de ahí que los envases tengan que ser opacos, y si no lo son, deban conservarse en lugares oscuros; la ventilación, puesto que el aceite de oliva virgen extra no puede estar en contacto directo con el aire; la temperatura, pues los envases que contienen AOVE no deben estar cerca de grandes fuentes de calor; y, por último, conviene recordar que el aceite de oliva no debe tocar nunca ningún tipo de metal, por ejemplo el hierro o el cobre, ya que éstos actúan como catalizadores, incrementando su oxidación.

Además de preservar el producto del entorno exterior (oxígeno, luz y humedad), los envases de aceite deben cumplir una serie de funciones básicas, a saber: facilitar la distribución; cumplir criterios de usabilidad (apertura, dosificación, ergonomía) y de contacto alimentario; disponer de sistemas *tamper-evident*, así como prevenir pérdidas por el tapón; soportar posibles requerimientos mecánicos (depresiones internas) y resistir el apilado durante la distribución; evitar fugas y roturas; o mantener al producto remanente en buenas condiciones una vez abierto el envase (excepto monodosis).



[Actualmente el envase preferido por el consumidor es el PET de 1 l., seguido por la garrafa PET de 5 l.; mientras que el formato de vidrio cobra más protagonismo en los AOVEs Premium y, sobre todo, en la hostelería]

Son tres los principales formatos de envase tradicionalmente empleados en el sector del aceite de oliva: vidrio, lata y PET. El primero destaca por su alta reciclabilidad y su aspecto, que lo convierten en el formato elegido para aceites Premium y con características especiales. Además, ofrece una barrera a los gases y puede ir coloreado con filtros de luz ultravioleta, transmitiendo valor al producto envasado. Sin embargo, su elevado peso, costes logísticos -se suministran ya pre-formados, lo que supone mayores costes en transporte- y fragilidad ante potenciales roturas facilitaron la implementación de soluciones alternativas como el PET, uno de los formatos más extendidos gracias a su alta reciclabilidad y menor huella ambiental en comparación con los anteriores.

Otra ventaja importante de los plásticos sobre el resto de materiales es que se pueden suministrar ocupando un espacio muy inferior al volumen final del envase (pellets para inyección soplado, preformas, bolsas plegadas...). El principal inconveniente es su mayor sensibilidad a agentes externos tales como la luz y el oxígeno -lograr una barrera

adecuada es posible, pero supone un incremento de costes-, además de que la resistencia al apilamiento es inferior a los envases de vidrio y metal.

Por último, la emblemática lata de aluminio es un envase ideal para mantener el aceite protegido de la luz y de los elementos externos, 100% reciclable y resistente mecánicamente



Como experto maestro de almazara sabes que todos los aceites no son iguales; ni por el tipo de aceituna, ni por su modo de extracción...

Nosotros sabemos que no todas las máquinas de embotellado son iguales, ni en fiabilidad, ni en el cuidado al producto, ni en su facilidad de manejo, ni en el servicio post-venta.

Somos especialistas en lo nuestro.

¿Trabajamos juntos?



• DEPALETIZACIÓN • LLENADO • ETIQUETADO • ENCAJADO •



C/ Zurrupitieta, nº 20 · Parque Industrial Júndiz
01015 Vitoria-Gasteiz (SPAIN) · Tfno.: +34 945 290 402
direma@direma.es

www.direma.es/maquinaria/sector-oleicola/



durante la distribución, de fácil manejo y apilación. En contra, su huella ambiental, considerando la cantidad de recursos materiales y energéticos empleados en su fabricación, y que no permite ver el producto que contiene.

Para los aceites de oliva vírgenes extra y especiales (Premium, ecológico, etc.), los envases de vidrio, junto con los de aluminio en caso de que se requiera una mayor capacidad, son los envases más demandados por los consumidores. En el caso de aceites de oliva y vírgenes -incluso virgen extra cuando son envases de mayor capacidad-, los envases de PET son los más utilizados, principalmente por su calidad, bajo peso y manejabilidad.

Si bien el tipo de envase y material varían en función del formato, los principales son PET para las garrafas de 5 l. y las botellas de 1 l., con tapón de HDPE y etiqueta de papel; vidrio para las botellas de 500 y 750 ml., con tapón de aluminio y etiqueta de papel; y aluminio para las latas de 3 l. Para el formato de un litro también se emplea brik de cartón con tapón de HDPE.

“Actualmente el envase preferido por el consumidor es el PET en formato de 1 l., tanto para los aceites de oliva como para los vírgenes o vírgenes extra”, confirma Primitivo Fernández, director de la Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (Anierac). “Le sigue el formato de garrafa de PET de 5 l., que tiene la ventaja de que pesa muy poco y permite un transporte más fácil para las amas de casa. Por último, el formato de vidrio cobra más protagonismo en los AOVEs más Premium

o gourmet y, sobre todo, en la hostelería, siendo los formatos más demandados el de 750 ml. en el retail y el de 500 ml. en la hostelería. Aquí el envase forma parte de la imagen de producto más exclusivo o esporádico, mientras que el PET le reviste de un carácter más cotidiano”, añade.

Según Fernández, “por volumen vendrían después las latas, aunque se dan más en zonas geográficas concretas. Otros envases como mini botellitas de PET, las tarrinas, las bolsitas o el spray tienen menos volumen, pero cubren necesidades muy concretas de consumo tanto fuera como dentro del hogar. El auge de la hostelería les ha dado mucho protagonismo últimamente”.

En efecto, en los últimos tiempos han aparecido formatos alternativos entre los que destacan el *bag-in-box*, los dosificadores de spray, las monodosis (envases termoformados, pequeñas botellas con cierre a rosca, bolsitas y sticks, incluso envases monodosis 100% biobasados), los bricks o las bolsas tipo *stand-up*. Se trata de formatos que permiten mejorar la experiencia del consumidor gracias a su portabilidad y ligereza, y que han permitido ampliar los hábitos de consumo del aceite de oliva y abrir nuevas oportunidades de mercado. En restauración encontramos envases inyección-soplado no rellenables, botellas de vidrio no rellenables y los envases con sistemas de dosificación de spray. Por último, no hay que olvidar los grandes contenedores para industria: barriles, bidones, jerricanes, etc.

“Si hablamos de tendencias actuales -concluye el director de Anierac-, las miniaturas de un solo uso están teniendo cierto desarrollo en el canal de venta retail tanto para el consumo en el propio hogar, en hogares con pocos miembros, como para consumo en oficinas, al aire libre o en otras ocasiones. Los tapones irrellenables en la hostelería y antigoteo para el hogar, con dosificador en el caso del vidrio, o asas ergonómicas en las garrafas, están gozando también de buena aceptación por los consumidores. Por otra parte, la máxima personalización del producto es un fenómeno incipiente en nuestro sector y ya hay fabricantes que ofrecen un alto grado de personalización en su oferta que hace del proceso de compra toda una experiencia”.

En los últimos tiempos han aparecido formatos alternativos para envasar aceite de oliva, entre los que destaca el *bag-in-box*.



S. Coop. And. San Felipe Apóstol
Camino Viejo de lbros, s/n - 23440 BAEZA (Jaén)
Telfs.: 953 740 605 / 630 494 207
www.balcondelguadalquivir.com
E-mail: comercial@balcondelguadalquivir.com

Jaén selección | 2020
Aceites de oliva virgen extra

