

I contenitori per il confezionamento

Le linee di confezionamento o nel caso del confezionamento manuale di piccoli lotti di produzione - le riempitrici utilizzate devono essere lavate ed asciugate dopo ogni uso evitando assolutamente il ristagno d'olio. Questo, infatti, col tempo si altera e, irrancidendo, può danneggiare la qualità dell'olio imbottigliato successivamente. La pulizia e l'integrità dei contenitori, dovranno essere garantite e controllate accuratamente su tutta la linea di confezionamento.

Nel caso dell'olio extra-vergine d'oliva, il packaging riveste un ruolo fondamentale, non solo come strumento di valorizzazione commerciale del prodotto, ma anche come importante barriera protettiva nei confronti di luce e ossigeno e quindi come mezzo per preservare le caratteristiche qualitative dell'olio. La scelta del materiale impiegato per il confezionamento dovrebbe essere guidata sostanzialmente dai seguenti tre fattori: impermeabilità al grasso, impermeabilità ai gas, protezione della luce. Le ricerche nel settore indicano a tale riguardo la superiorità dei contenitori di latta, la distribuzione al dettaglio, in particolare per quanto riguarda l'olio di oliva vergine-extra, predilige bottiglie di vetro di differente forma e colore.

Nella pratica, è possibile reperire sul mercato bottiglie di olio realizzate in vetro trasparente oppure in vetro scuro. Esiste infatti una grossa fetta di consumatori per i quali l'acquisto dell'olio è subordinato alla possibilità di "vedere" il contenuto della bottiglia, nell'errata convinzione che sia possibile valutarne le caratteristiche organolettiche sulla base dell'aspetto visivo.

D'altro canto, nella maggior parte dei casi, l'aspetto visivo costituisce il primo contatto del prodotto con il consumatore e perciò il primo stimolo all'acquisto.

Allo scopo di rallentare l'ossidazione indotta dall'energia luminosa e prolungare la conservazione dell'olio esposto alla luce solare o a quella artificiale, solitamente impiegata negli ambienti di commercializzazione del prodotto, è consigliabile imbottigliare in vetro scuro. Tra i diversi tipi di vetro, il vetro ambra risulta essere quello che protegge maggiormente l'olio dalla luce, seguito dal vetro verde UVAG. Tra i vetri più comunemente impiegati per l'imbottigliamento dell'olio di oliva, quello verde scuro garantisce certamente una maggiore protezione. Se confezionato in bottiglie di vetro bianco, l'olio andrebbe protetto dalla luce stoccandolo o distribuendolo in scatole di cartone. Particolare attenzione merita anche la scelta del tappo: è preferibile utilizzare un tappo a vite con "sotto-tappo salvagoccia". Il sughero, pur pregevole esteticamente può infatti rilasciare nell'olio delle particelle e, nell'uso della bottiglia, lasciare cadere gocce di olio sulla superficie esterna. Il pregio estetico della confezione verrebbe così ad essere annullato già ai primi usi (bottiglia scivolosa, etichetta macchiata).

