



### Dipartimento di Studi Umanistici Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali

### STORIA E INNOVAZIONE NELLA FILIERA OLIVICOLO-OLEARIA

## MARIA ANTONIETTA RICCI Docente MIUR e responsabile comunicazione per conto della Royal Box *Il packaging per il prodotto elaicolo*



# ROYALBOX

Royal Box è una cartotecnica che si trova in Puglia, nell'area industriale di Bari-Modugno, dal 1982, specializzata nella realizzazione di medie e grandi quantità di scatole e imballaggi personalizzati.

#### Settori produttivi:

- ✓ Packaging olio
- ✓ Packaging vino
- ✓ Packaging caffè e altri prodotti alimentari
- ✓ Cosmetica
- ✓ Espositori
- ✓ Elettronica

Affinché le caratteristiche nutrizionali e sensoriali di un ottimo olio extra vergine di oliva possano essere mantenute fino al consumo, è necessario un confezionamento (packaging per l'olio) che lo preservi dal contatto con l'ossigeno dell'aria e dalla luce.

### **VETRO**

Il vetro rappresenta la scelta ottimale per il confezionamento dell'olio extra vergine di oliva, essendo impermeabile a gas e vapori e in grado (se opportunamente colorato) di schermare la radiazione luminosa dannosa per l'olio.

Si tratta di un packaging costoso, destinato a mercati con esigenze elevate in relazione alla qualità e all'estetica.

#### La tendenza è:

- ✓ ridurre i VOLUMI (criterio economico e igienico)
- ✓ realizzare CONFEZIONI FUNZIONALI E ACCATTIVANTI UTILI ALLA VENDITA

#### COFANETTO SET AROMATIZZATI/MONOVARIETALI





#### **SCATOLA A FODERO**





#### **COFANETTO CON INTERNI SAGOMATI**





#### **ASTUCCIO BOTTIGLIA SINGOLA**





#### SCATOLA CON FUNZIONE ESPOSITIVA





#### **SCATOLA ESPOSITORE**



#### SCATOLA PER PIU' PRODOTTI DELLA FILIERA



#### SCATOLA PER REGALISTICA





#### SCATOLA DA IMBALLO PER SPEDIZIONE SU BANCALE



# SCATOLA DA IMBALLO CON CAMERA D'ARIA PER SPEDIZIONE SINGOLO COLLO





IMMAGINE AZIENDALE COORDINATA
VEICOLATA DAL 'PACKAGING SECONDARIO'
[testo\_fig. 1]

Cofanetto 2 bottiglie da 500 ml Cofanetto aromatizzati 6x100ml Scatola da imballo accoppiata con divisorio incorporato

Ogni progetto è personalizzato rispetto alle esigenze del cliente.

È importante stabilire un bilanciamento tra sostenibilità economica del packaging e il posizionamento di mercato desiderato.

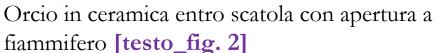
Affinché le caratteristiche nutrizionali e sensoriali di un ottimo olio extra vergine di oliva possano essere mantenute fino al consumo, è necessario un confezionamento (packaging per l'olio) che lo preservi dal contatto con l'**ossigeno dell'aria** e dalla **luce**.

### **CERAMICHE**

L'utilizzo di orci e ceramiche che rappresentano un souvenir/emblema del territorio pugliese sta riscontrando grande successo. Questo tipo di confezioni spesso si associa al settore wedding e del

turismo enogastronomico.









Affinché le caratteristiche nutrizionali e sensoriali di un ottimo olio extra vergine di oliva possano essere mantenute fino al consumo, è necessario un confezionamento (packaging per l'olio) che lo preservi dal contatto con l'ossigeno dell'aria e dalla luce.

### **BANDA STAGNATA**

Sistema sicuro e convenzionale per la conservazione dell'olio.



Una volta aperto è necessario svuotare completamente la latta per evitare ossidazione.

Poco pratico.

Necessità di volumi di stoccaggio.

Si ammacca facilmente nel trasporto.

Alta impronta ambientale.

Affinché le caratteristiche nutrizionali e sensoriali di un ottimo olio extra vergine di oliva possano essere mantenute fino al consumo, è necessario un confezionamento (packaging per l'olio) che lo preservi dal contatto con l'ossigeno dell'aria e dalla luce.

### **BAG IN BOX**

Sistema sicuro e innovativo per la conservazione dell'olio.



### **BAG IN BOX**

COM'È FATTA?

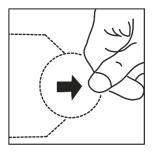




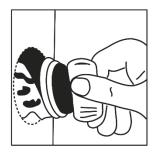
'Bag in Box': scatola e sacca con rubinetto [testo\_fig. 3]

### **BAG IN BOX**

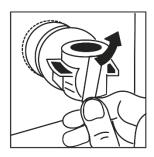
#### **COME SI USA?**



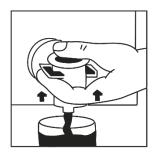
1 - SPINGERE SUL DISCO PERFORATO E STACCARLO. Break and lift the preperforated flap. Tear off the circular portion.



2 - AFFERRARE IL RUBINETTO ED ESTRARLO DALLA SCATOLA FINO ALLA FUORIUSCITA DEL SECONDO ANELLO. Pull neck of the tap out.



3 - BLOCCARE IL RUBINETTO CON IL LEMBO E STACCARE IL SIGILLO DI SICUREZZA. Refit the flap to stop the tap. Tear off the ring fastener pulling out the tongue.



4 - SPILLARE L'OLIO SPINGENDO LE LINGUETTE VERSO L'ALTO. Pour by holding up the piston.



'Bag in Box' personalizzata [testo\_fig. 4]

### LA SCATOLA







**GENERICA AVANA** 

GENERICA STAMPATA OLIO - VINO



### LA SCATOLA

#### **PERSONALIZZATA**

#### MASSIMA QUALITÀ + PUBBLICITÀ





### **LA SACCA**







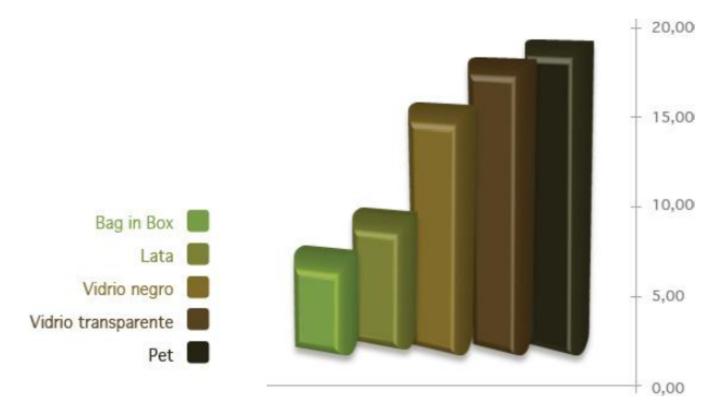


#### PRESERVA DALLA LUCE E DALL'OSSIGENO

#### Il miglior contenitore per la conservazione d'olio.

Gli studi da parte della Università di Cordoba Prova che il Bag in Box presenta la velocità di ossidazione più basso tra imballaggi correnti, quindi è senza dubbio il miglior contenitore per la conservazione d'olio.

L'ossidazione dell'olio è rappresentato dai valori di perossido e valori K270 e K232.



### **BAG IN BOX**

#### **COME SI RIEMPIE?**



Staffa per il riempimento manuale Bag in Box



Macchina riempitrice Bag in Box

RIEMPIRE IL VOLUME DICHIARATO DALLA SACCA

### **VANTAGGI BIB**

- Qualità La qualità del prodotto è preservata da luce ed aria, evitando fenomeni di ossidazione.
- Comodità La possibilità di spillare il prodotto direttamente usando il rubinetto erogatore evita di sollevare pesi.
- **Pubblicità** La personalizzazione della stampa consente al Vostro prodotto di rimanere riconoscibile e di promuovere la diffusione del Vostro marchio.
- Eco-sostenibilità Bag in Box è un imballaggio leggero, composto con materiali riciclati e riciclabili, quindi il suo utilizzo comporta minori emissioni di anidride carbonica rispetto alle alternative in plastica, vetro o metallo.
- Logistica Bag in Box occupano poco spazio, vengono consegnati piatti, abbattendo i costi di trasporto e stoccaggio.





# **ROYAL BOX**

Bag in Box

www.royalbox.it



RAPPORTO DI PROVA nº 2010736

Pagina 1 di 1

Monopoli, 29/04/2020

Data ricevimento: 28/04/2020
Data inizio prove: 28/04/2020

ROYAL BOX S.a.s. di RICCI Lorenzo & C. Via dei Gladioli, 6 (Lotto E/2)

70026 MODUGNO BA

COMMITTENTE

Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: Liqui-Box metPET bag

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 3 L vol

Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	RN.	METODO	LIMITE	NDA	DATA FINE PROVE:	SEDE
MIGRAZIONE GLOBALE FTALATI (In simulante olio di oliva)	ND		mg/kg		0.5		MLC84			29/04/2020	٨

#### ede analisi:

: Prova eseguita presso la Sede A (Via Vecchia Ospedale, 11 - 70043 Monopoli BA)

#### genda

D: Non rilevabile in quanto inferiore al LOD del metodo di prova

: Incertezza estesa, espressa nelle stesse unità di misura del risultato, calcolata adottando un fattore di copertura K=2 (se non diversamente specificato) per assicurare un livello di Jucia prossimo al 95%; oppure, per le prove microbiologiche e quelle delle fibre di amianto aerodisperse, per le rivervallo di flotucia al livello di probabilità del 95%. Per le prove microbiologiche 1 risultato derivato da una contra sul campione, sulla sospensione iniziale o sulla prima diluzione compresa tra 4 e 9 (inclusi) viene considerato "stimato".

DD: Limite di rilevabilità, definito come la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere rilevata, ma non quantificata, nelle condizioni specificate

DQ: Limite di quantificazione, la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere determinata, con accettabile precisione ed esattezza.

%. Recupero medio percentuale (non viene utilizzato per correggere il dato analitico sui fitofarmaci, sui metalli e sulle micotossine).

n: Revisione "n" del Rapporto di Prova che identifica l'Emendamento. L'Emendamento sostituisce ed annulla tutte le precedenti versioni del RdP.

ETODO

I C04 = MI/C04 rev 05 2019 (GC-MS)

Il Responsabile delle prove Settore Chimico - Analisi degli Alimenti

dr. Chim. Paola Paolillo Ordine del Chimo Bari A503 II Rappresentente Legale Chemiservice"

dott ssa Valentina Cardone

a descrizione del campione e/o eventuali ulteriori riferimenti allo stesso sono forniti dal committente. I risultati analitici riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono unicamente al ampione sottoposto a prova. La inproduzione paraziale dello stesso deve essere autorizzata mediante approvazione scritta dal ns. Laboratorio. La documentazione utile alla rintracciabilità ei risultati analitici viene conservata in archivio per 4 anni.

apporto di prova firmato digitalmente valido a tutti gli effetti di Legge ai sensi della normativa vigente.

Monopoli, 29/04/2020

Data ricevimento: 28/04/2020

Data inizio prove: 28/04/2020

#### Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: Liqui-Box metPET bag

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 3 L vol

Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	
MIGRAZIONE GLOBALE FTALATI (in simulante olio di oliva)	ND	