

Pizza a casa? Ottima, purché sia buono anche il cartone



3 BUONI MOTIVI PER PRETENDERE SEMPRE CONTENITORI D'ASPORTO A NORMA

Mangereste una pizza "arricchita" con residui chimici di riciclo?

Eppure, il rischio che questo possa accadere ogni volta che portiamo una pizza a casa è più alto di quanto si immagini! Un rischio dovuto al frequente uso di cartoni non a norma -prodotti cioè anche con carta riciclata- che compromette qualità dell'alimento e salute del consumatore.

PERCHÉ I CONTENITORI NON A NORMA DANNEGGIANO IL CONSUMATORE

Produrre contenitori per pizza senza osservare la normativa significa interferire su:

1. **Benessere delle persone** a causa del possibile ingerimento, assieme alla pizza, di sostanze nocive bandite per la loro pericolosità anche dall'Unione Europea
2. **Proprietà nutritive** dell'alimento, dovute al deterioramento delle sue qualità organolettiche
3. **Odore e sapore** della pizza, con conseguente percezione sgradevole all'olfatto e al gusto

COSA DICE LA LEGGE

Gli imballaggi destinati ad essere usati a contatto con alimenti come la pizza devono essere prodotti solo con **carta di cellulosa vergine di primo impiego in ciascuno dei 3 strati di cui si compone il cartone**, senza uso di carta da macero.

La carta da riciclo non è adatta ad essere utilizzata per proteggere e trasportare un alimento umido e grasso come la pizza: al chiuso dentro la scatola, infatti, l'alta temperatura e l'olio facilitano il passaggio diretto sulla pizza di eventuali residui chimici nocivi derivanti dai trattamenti di riciclo.

Per questo, rispettare i requisiti di composizione e purezza previsti dalla normativa -per ciascuno dei 3 strati di composizione del cartone- è fondamentale per garantire la salubrità e l'igienicità dell'imballaggio.

COME VIENE PRODOTTO UN CARTONE A NORMA

Il contenitore per pizza si compone di 3 strati: **per essere a norma, deve rispettare i parametri di composizione e purezza indicati dalla legge per ogni strato.**

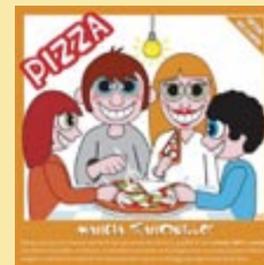
Questo significa che, per ogni cartone, deve essere possibile tracciare tutta la catena corretta di produzione, dalla dichiarazione di conformità rilasciata dai fornitori di carta, colle e inchiostro alla procedura usata per l'assemblaggio.

Chi produce -come facciamo noi alla Ondulor di Santa Giusta- contenitori per pizza completamente a norma, **può dimostrare la completa e regolare tracciabilità produttiva dei suoi cartoni per ogni strato di composizione**, dall'origine della materia prima alla scatola finita.

I cartoni a norma Ondulor li riconosci a prima vista! Sul coperchio trovi impresso

"Mangia tranquillo! Questa pizza è più buona perché il tuo pizzaiolo ha scelto la qualità di un cartone 100% a norma, con filiera tracciabile certificata.

Contenitore prodotto in Sardegna solo con carta di pura cellulosa vergine, conforme ai requisiti di composizione e purezza, previsti dalla legge, per ogni strato del cartone."



COSA PUOI FARE TU

Ciascuno di noi può dare il suo contributo per tutelare qualità e salute anche col consumo della pizza.

Se sei uno fra i 9 italiani su 10 che ama mangiare la pizza a casa, ogni volta che ordini una pizza d'asporto, **pretendi dal tuo pizzaiolo che te la consegni in un cartone a norma**, per il quale sia chiara l'indicazione di composizione con carta di cellulosa vergine per ciascuno dei 3 strati della scatola.

Se sei titolare di una pizzeria, **esigi dal tuo fornitore solo contenitori pizza in regola** -in maniera certificata- con i requisiti di composizione e purezza previsti dalla normativa per tutti e 3 gli strati del cartone.

Un'attenzione al benessere e alla correttezza che ti aiuterà a conquistare la fiducia dei tuoi clienti e rafforzare il buon nome della tua attività.

Ma tu vulive 'a pizza... E IL CARTONE, COME?

*La pizza può anche esser capricciosa,
ma il cartone solo e sempre di pura cellulosa.
Al tuo pizzaiolo di certo non fai un torto
se pretendi che sia a norma il contenitore per l'asporto.
Salvi salute, gusto e qualità:
una scelta che preserva la bontà.*



SAI PERCHÉ È IMPORTANTE CHE LA TUA PIZZA VIAGGI SU CARTONI D'ASPORTO A NORMA?

La pizza è un alimento umido e grasso che richiede imballaggi ad hoc per il trasporto: al caldo e al chiuso, infatti, le eventuali sostanze nocive del cartone "migrano" con facilità sulla pizza. Per legge, perciò, i contenitori d'asporto devono essere prodotti solo con carta di pura cellulosa vergine, a garanzia delle qualità organolettiche dell'alimento, del gusto e della stessa salute del consumatore. Una norma, però, purtroppo spesso disattesa da molti produttori.

CON ONDULOR, LA BUONA PIZZA EXPRESS VIAGGIA SUI BINARI DELLA SALUTE

Ondulor rispetta la legge e non si prende gioco della tua salute. Da 40 anni operiamo -in Sardegna- e produciamo solo contenitori per pizza in regola coi requisiti di composizione e purezza previsti dalla normativa. E lo certifichiamo con una dichiarazione di conformità alla norma -per ogni strato del cartone- e per ogni fase di produzione.

SOSTIENI IL TUO BENESSERE E QUELLO DELLA SARDEGNA: CHIEDI SOLO CONTENITORI D'ASPORTO A NORMA

Esigi dalla tua pizzeria l'uso di cartoni per pizza a norma: tutelerai la tua salute a tavola, contribuirai al rispetto della legalità e sosterrai l'impegno di chi lavora con correttezza per lo sviluppo dell'economia nella nostra isola.



Zona industriale - Via Marongiu
09096 Santa Giusta - ORISTANO

Telefono: +39 0783 358219
Fax: +39 0783 358563

www.ondulor.it