

Per l'equilibrio della natura ed un mondo funzionale, un'industria sostenibile è una priorità assoluta

COME VOCE DELL'INDUSTRIA EUROPEA DELLA GELATINA E DEI PEPTIDI DI COLLAGENE (PC), GME SOSTIENE GLI OBIETTIVI DEL GREEN DEAL EUROPEO, LE STRATEGIE FARM TO FORK E DI BIODIVERSITÀ, CON UN APPROCCIO MISURABILE MEDIANTE EVIDENZE SCIENTIFICHE.

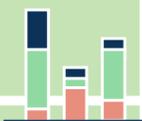


Un'alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutti

GARANTIRE UN'ALIMENTAZIONE NUTRIENTE, SOSTENIBILE E SUFFICIENTE PER TUTTI, NEL RISPETTO DELLE ESIGENZE E DELLE PREFERENZE ALIMENTARI DIVERSIFICANDO L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME È UNA PRIORITÀ PER GME.

Il contributo di GME all'efficientamento dei progetti di sostenibilità nei tre pilastri

Economico



CIRCULARITÀ

- LA PRODUZIONE CREA UN VALORE SOSTANZIALE COME FLUSSO SECONDARIO NELLA CATENA DELL'INDUSTRIA DELLA CARNE
 - L'UTILIZZO DI SOTTOPRODOTTI INCREMENTA LA DISPONIBILITÀ DI MATERIE PRIME SOSTENIBILI
- » PER UNA CATENA ALIMENTARE PIÙ SOSTENIBILE E UN'ECONOMIA CIRCOLARE

OCCUPAZIONE NELLE ZONE RURALI

L'INDUSTRIA EUROPEA DELLA GELATINA IMPIEGA DIRETTAMENTE CIRCA 3.000 PERSONE.

L'OCCUPAZIONE INDIRECTA INCLUDE: IL SETTORE EDILE, CONSULENTI, CATERING, PULIZIA, SICUREZZA, MANUTENZIONE ESTERNA, PERSONALE INTERINALE, TRASPORTO IN ENTRATA E USCITA ECC.

COMMERCIO

LA PRODUZIONE DI GELATINA IN EUROPA CONTRIBUISCE A RIDURRE LA NECESSITÀ DI IMPORTARE PRODOTTI PER LE APPLICAZIONI ESSENZIALI.



Ambientale



AFFRONTARE LO SPRECO ALIMENTARE - EFFICIENZA DELLE RISORSE - CATENA ALIMENTARE SOSTENIBILE

L'INDUSTRIA CIRCOLARE UNA PRODUZIONE CIRCOLA, GRAZIE ALL'OTTIMIZZAZIONE DELLE MATERIE PRIME PROVENIENTI DALL'INDUSTRIA DELLA CARNE CHE ALTRIMENTI SAREBBERO SMALTITE.

I SOTTOPRODOTTI (OSSA, E PELLI DERIVATI DA SUINI, BOVINI E PESCI DESTINATI AL CONSUMO UMANO) SONO TRASFORMATI IN PROTEINE NATURALI DI ALTO VALORE: LA GELATINA E I PC.

UPCYCLING

- LA PRODUZIONE DI GELATINA E PC RAGGIUNGE I PIÙ ALTI LIVELLI DI UPCYCLING
 - I PRODOTTI SONO DESTINATI ALLE INDUSTRIE ALIMENTARE, NUTRACEUTICA E FARMACEUTICA
- » LA PRODUZIONE DI GELATINA È QUASI TOTALMENTE PRIVA DI SCARTI



MONITORAGGIO DELL'IMPRONTA IDRICA E DI CARBONIO

GME SI PREOCCUPA DELL'IMPATTO AMBIENTALE E MONITORA LA SUA IMPRONTA IDRICA E DI CARBONIO SU BASE ANNUALE.

Sociale



NESSUN ANIMALE VIENE ALLEVATO PER LA PRODUZIONE DI GELATINA

PRODOTTI SICURI

I PRODOTTI SONO SICURI* E SONO SOGGETTI AL RISPETTO DI RIGOROSI REQUISITI.

ALIMENTAZIONE SANA ED EQUILIBRATA

UN'ALIMENTAZIONE SANA INCLUDE ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE E ANIMALE.

LA GELATINA E I PC SONO PROTEINE NATURALI:

- NON SINTETIZZATE CHIMICAMENTE E CLASSIFICATE COME PRODOTTO ALIMENTARE CODICE E-NUMBER - ETICHETTA PULITA (CLEAN LABEL)
- PRIVE DI COLESTEROLO, ZUCCHERI O GRASSI, POSSONO CONTRIBUIRE A MIGLIORARE IL VALORE NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI
- ADATTE PER MOLTEPLICI APPLICAZIONI ESSENZIALI IN CAMPO ALIMENTARE, NUTRACEUTICO E FARMACEUTICO
- I PC CONTRIBUISCONO A MIGLIORARE LA SALUTE DI ARTICOLAZIONI, OSSA E PELLE



* GME: SICUREZZA (<https://www.gelatine.org/it/gelatina/sicurezza.html>)