

Sostenibilità

UN'INDUSTRIA SOSTENIBILE È UNA PRIORITÀ PER UN MONDO CHE FUNZIONA CORRETTAMENTE

Economia circolare

I MEMBRI DEL GME CONTRIBUISCONO ALL'ECONOMIA CIRCOLARE PRODUCENDO GELATINA NATURALE

LA GELATINA CREA
UN VALORE AGGIUNTO SOSTENIBILE
ALL'INTERNO DEL CICLO PRODUTTIVO
DELLA CARNE

HA UN IMPATTO POSITIVO
SULLA SOSTENIBILITÀ

Proprietà e Vantaggi

LA GELATINA È
UNA PROTEINA NATURALE,
SALUTARE E DI ALTA QUALITÀ

NON È
UN
NUMERO E

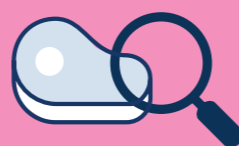


È UN
PRODOTTO
„CLEAN LABEL“

La produzione di gelatina crea un valore sostenibile

**Gli animali
provengono solo da
macelli approvati**

UTILIZZO DI SOTTOPRODOTTI
COMESTIBILI SICURI E DI ALTA
QUALITÀ DELL'INDUSTRIA DELLA
CARNE



GARANZIA DI PIENA
TRACCIABILITÀ E
CONTROLLI VETERINARI
UFFICIALI

**Benessere
degli animali**

IL GME RISPETTA LA LEGISLAZIONE
UE SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI
E SUI „5 PRINCIPI DELLA LIBERTÀ“
STABILITI DALL'ORGANIZZAZIONE
MONDIALE PER LA SALUTE
DEGLI ANIMALI (OIE)

NESSUN ANIMALE
VIENE ALLEVATO PER
LA PRODUZIONE
DI GELATINA

**Riciclo di
acque reflue**

FASE DI PULIZIA
SISTEMATICA
E ALTAMENTE
CONTROLLATA
DELL'ACQUA UTILIZZATA
NELLA PRODUZIONE



LE ACQUE REFLUE
TORNANO IN
NATURA SOLO UNA
VOLTA DEPURATE

**LA
SOSTENIBILITÀ
È NEL DNA
DELLA GELATINA**



**Consumo
sostenibile**

LA GELATINA È UN
INGREDIENTE
SALUTARE

LA GELATINA
PROLUNGA LA
CONSERVAZIONE DEI
PRODOTTI E LIMITA GLI
SPRECHI ALIMENTARI

**Attenzione
all'ambiente**

I PROGRAMMI DI
CONTINUO MIGLIORAMENTO
DEL GME MIRANO ALLA
RIDUZIONE DELL'IMPATTO
AMBIENTALE



AL FINE DI MINIMIZZARE
IL CONSUMO DI ENERGIA,
**OTTIMIZZANDO I
PROCESSI**

**Riciclo di
sottoprodotti**

LA PRODUZIONE DI GELATINA NON CREA
SPRECHI: LE MATERIE PRIME VENGONO
CONVERTITE IN PRODOTTI IDEALI
ANCHE PER ALTRI UTILIZZI

LA PRODUZIONE DI
GELATINA CONTRIBUISCE
ALL'ECONOMIA
CIRCOLARE

*FONTE: WWW.GELATINE.ORG

G M E

GELATINE MANUFACTURERS OF EUROPE