

Catalunya consumeix més de 9 milions de begudes envasades al dia, de les quals el 6% són ampolles de vi. En el sector vitivinícola, aquests envasos són un dels elements que més contribueixen a alliberar diòxid de carboni a l'atmosfera.

Tot i que la reutilització és una prioritat en la jerarquia europea de residus, actualment els envasos de vi no es reutilitzen en cap dels seus canals de distribució, ni tant sols en hotels, restaurants i càterings, com passa en altres sectors de begudes, com els envasos de refrescos o cerveses.



**SOCIS**



Parc de Recerca UAB  
CSIC IRTA URIB

**Rezerø**

Fundació prevenció  
residus i consum

**inèdit**  
innovació per a  
la sostenibilitat

Generalitat de Catalunya  
Departament de Territori  
i Sostenibilitat

Agència de  
Residus de  
Catalunya



**Infinity**  
REUTILIZACIÓN DE BOTELLAS DE VIDRIO



El projecte reWINE (LIFE 15 ENV/ES/000437) compta amb el suport de la UE a través del programa LIFE.

**reWINE**

Reutilització d'ampolles de vidre al sector vitivinícola del sud d'Europa

**Projecte per promoure la reutilització d'ampolles en el sector del vi, per tal de reduir la generació de residus, els gasos amb efecte d'hivernacle i estalviar costos.**

**reWINE**

Reutilització d'ampolles de vidre al sector vitivinícola del sud d'Europa

[www.rewine.cat](http://www.rewine.cat)

# Prova pilot a Catalunya

El projecte involucra consumidors, cellers, bars, restaurants, empreses distribuïdores, botigues i deixalleries per fer una prova pilot de la reutilització d'ampolles de vi.

La prova pilot tindrà en compte tot el procés de l'ampolla des del seu embotellat, etiquetatge, distribució al mercat, recollida i rentat de les ampolles buides per tal de demostrar la seva viabilitat i avantatges ambientals, socials i econòmics.



**100.000**

ampolles recuperades per juny 2019



**45 TONES**

evitades de residus d'envasos de vidre



**30 TONES**

de CO<sub>2</sub>eq a l'any evitades

El principal objectiu és demostrar la viabilitat tècnica, ambiental, social i econòmica d'un sistema sostenible de recollida, neteja i reutilització d'ampolles de vidre en el sector vinícola de Catalunya

## Avantatges

- Disminueix la generació de residus.
- Redueix la contaminació que genera el procés de producció de noves ampolles.
- Redueix l'emissió de CO<sub>2</sub>.
- Contribueix a l'estalvi de matèries primeres.
- Contribueix a disminuir el cost de la gestió de residus.
- Suposa un estalvi econòmic per als cellers.
- Promou l'economia circular.
- Promou la creació de nous llocs de treball.

## Agents involucrats



**Botigues i distribuïdores**



**Consumidors**



**Bars i restaurants**



**Cellers**



**Deixalleries**