

**Intervento Marco Ravasi, Presidente Assovetro e AD Verallia Italia,
alla Tavola Rotonda “Il Vetro e la sfida della Transizione ecologica”
Roma, 9 aprile 2024**

Fronte industriale: parlando di riduzione di CO₂ legata al funzionamento dei forni, Verallia sta portando avanti il progetto HEATOX (preriscaldamento di gas e ossigeno), nuovo sul mercato, che porta una riduzione del 5% circa della CO₂ sullo scope 1 assoluto.

Come funziona: metano e ossigeno passano attraverso uno scambiatore che recupera il delta termico rispetto alla temperatura di uscita del forno. In questo modo, metano e ossigeno entrano nel forno già preriscaldati e hanno bisogno di minori calorie per raggiungere la temperatura di fiamma. Consumando quindi meno combustibile, si arriva alla riduzione del 5% di CO₂.

Fronte prodotto:

Alleggerimenti: Verallia lavora da tempo su gamme di prodotti super leggeri e da poco ha lanciato sul mercato la **Bordolese Air 300gr, la bottiglia Bordolese più leggera di sempre.**

Un progetto che ha rappresentato una sfida importante. Il percorso ha infatti comportato l'utilizzo di strumenti di modellazione all'avanguardia per prevedere la resistenza meccanica della bottiglia, tenendo conto di fattori quali la resistenza agli urti o al carico verticale. Questi strumenti di modellazione hanno fornito ulteriori spunti per ottimizzare la distribuzione del vetro, tenendo conto del design dello stampo e dei parametri di formatura. Un'altra fase cruciale di questo percorso di innovazione e alleggerimento è rappresentata dal controllo completo del processo industriale, con rigorose verifiche per garantire la qualità del vetro in ogni fase della produzione. Per quanto riguarda l'aspetto ambientale, la riduzione di peso del 25% circa consente di ridurre fino al 25% circa le emissioni di CO₂, ottimizzare il carico dei container di prodotto finito per le esportazioni su larga scala e le spedizioni via camion verso i Paesi europei, offrendo un vantaggio significativo ai produttori italiani di vino che esportano il proprio prodotto.

Colori scuri: Si parla tanto di alleggerimento dei contenitori alimentari in vetro, ma un altro driver fondamentale per la riduzione di CO₂, di cui spesso ci dimentichiamo, è **il vetro di colore scuro.** Il vetro scuro (l'ambra o il verde smeraldo delle bottiglie da birra, così come il verde scuro delle bottiglie da vino e da olio), è prodotto con percentuali di rottame di vetro (il vetro riciclato dal consumatore finale) molto più elevate del vetro chiaro (il bianco così come il mezzo bianco, ovvero il verdino chiaro delle bottiglie da acqua). Se una bottiglia in vetro bianco può avere una media del 30/35% di vetro riciclato, una bottiglia da vino o da birra in vetro scuro può arrivare tranquillamente all'85/87% medio di vetro riciclato, ma potenzialmente al 100% di vetro riciclato. Maggiore è la percentuale di vetro riciclato immesso nel processo produttivo, minore è la temperatura di fusione del vetro, minori sono le tonnellate di CO₂ prodotte per tonnellata di vetro.

Se si considera un forno di medie/grandi dimensioni (110.000 tonnellate/anno), che produce vetro cavo in colore bianco, le sue emissioni di CO₂ sono circa 63.800 tonnellate/anno, contro le circa 52.800 tonnellate/anno di CO₂ prodotte da un forno della stessa dimensione che fa vetro scuro. Ciò significa una riduzione di circa 11.000 tonnellate/anno di CO₂ (-17%) (vedi tabellina sotto).

	t CO ₂ / TVB	TVB	ton CO ₂
BN	0,58	110.000	63.800
AG	0,48	110.000	52.800
		Delta	- 11.000
			-17%

Se tutti i forni italiani che oggi producono vetro cavo in colore chiaro (extra bianco/bianco/mezzo bianco), passassero a produrre vetro scuro, le emissioni di CO₂ del comparto industriale calerebbero di circa l'8% sul totale delle emissioni prodotte in un anno (circa 2 milioni di tonnellate di CO₂ – dato 2022)

Come Verallia, stiamo stimolando la discussione sul passaggio ai colori scuri con alcuni dei principali player del mercato del F&B italiano, con maggiore focus sulle aziende del settore alimentare, così come del settore degli spirits. Aziende che sono spesso molto attente al tema della sostenibilità e che lavorano bene sull'alleggerimento dei contenitori, ma sono ancora molto "sensibili" all'estetica del prodotto finito (una marmellata in vetro verde, un gin in vetro ambra ecc).

Da produttori di contenitori in vetro, esortiamo quindi a considerare bene tutti gli aspetti che possono portare ad una sostanziale riduzione delle emissioni di CO₂ del vostro prodotto, preservandone la qualità, la distintività e perché no, l'estetica.