

A D.O. Ribeira Sacra mantén os seus selos de calidade e a cantidade de viño embotellado a pesar da pandemia

A **D.O. Ribeira Sacra** evoluciona progresivamente na verificación da cantidade de viño que embotella anualmente. Para que as adegas poidan embotellar o viño ten que pasar un control analítico e organoléptico, que supón a verificación para poder ser embotellado. Desde que obtén a verificación a adega ten dous meses para embotellar e sacar o viño ao mercado.

Así nos últimos 10 anos os datos da cantidade de viño verificado anualmente correspóndese cos anos de maior colleita. No 2019 verificáronse 3.929.578 litros de viño **no que foi o ano de maior colleira da D.O. Ribeira Sacra, 7.262.831 quilos de uva**. No ano 2020, primeiro ano de pandemia verificáronse 3.508.134 litros de viño e o pasado ano 3.733.221 litros, polo que o ritmo de embotellado non se viu moi afectado pola pandemia, superando os datos de 2012, 2013, 2014 ou 2015 e igualando no primeiro ano de pandemia as cifras de embotellado de 2018. Nos datos tamén se pode comprobar que o ritmo de embotellado, descende en época de vendima, principalmente en outubro, pero tamén se aprecia o descenso en setembro.

E o C.R.D.O.R.S. obtén por 15 meses máis a **certificación de ENAC**, Entidade Nacional de Acreditación, entidade designada polo Goberno para operar en España como o único Organismo Nacional de Acreditación, en aplicación do Regulamento (CE) nº 765/2008 que regula o funcionamento da acreditación en Europa.

O Consello Regulador é unha entidade certificadora de adegas que emite precintas de garantía cando as adegas cumpren todos os requisitos do prego en base ao manual de calidade. Anualmente ese traballo de certificación compróbase coa auditoría de ENAC, que acaba de renovar o seu selo de calidade coa Denominación de Orixe o que permite que as adegas poidan seguir embotellando o seu produto e que informa ao consumidor de que están garantidas as normas de calidade que se requiren.