



Informação Técnica E Legislação

“Seleção técnica de artigos de publicações periódicas e legislação disponíveis na Biblioteca da CVRVV”

Janeiro de 2003

Ano II – N.º 1

COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES

BIBLIOTECA / CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO

RUA DA RESTAURAÇÃO, 318

4050 – 501 PORTO

www.vinhoverde.pt

cposorio@vinhoverde.pt

TEMAS	PÁGINA
Enologia.....	1
Viticultura.....	6
Vinho e Saúde.....	6
Legislação Comunitária.....	7
Legislação Nacional	8
Outras Publicações Periódicas.....	9

Enologia

AUSTRALIAN JOURNAL OF GRAPE AND WINE RESEARCH

VOL. 8, 2002

A percepção de aroma a ranço é perceptível em vinhos pela concentração de diacetilo?, n.º 3, pp. 180-185

Autor (es): E. BARTOWSKY, I. L. FRANCIS, J.R. BELLON, P.A. HENSCHKE

Palavras chave: aroma a ranço, diacetilo, fermentação maloláctica, análise sensorial

An important flavour compound associated with malolactic fermentation (MLF) is the volatile di-ketone, diacetyl (2,3-butanedione), which is considered as the major contributor to buttery flavour in wines. Commercial Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot and Shiraz wines from eight vintages (1992 - 1999), 20 viticultural regions and 28 wine producers were analysed for diacetyl and also the buttery aroma intensity was rated by a trained sensory panel. The wines examined were found to have a wide range of diacetyl concentration, i.e. 0.3 to 0.6 mg/L (mean value 0.4 mg/L) for the 24 Chardonnay wines, and 0.3 to 2.5 mg/L (mean value 1.1 mg/L) for the 43 red wines. The buttery aroma, while significantly correlated with diacetyl concentration in the Chardonnay wines ($P < 0.01$), was not predicted very well by the regression equation, but the prediction was improved when the free sulphur dioxide concentration of the wines was taken into account (adjusted $R^2 = 0.43$, $P < 0.01$). There was a weak, although statistically significant, correlation between diacetyl concentration and the buttery rating for the red wine data set, when the sulphur dioxide concentration was taken into account (adjusted $R^2 = 0.12$, $P < 0.05$). This weak correlation may have been, in part, due to the generally low concentration of diacetyl in relation to the published aroma threshold in red wine. It was also noted that there was a substantial decrease in diacetyl concentration for a subset of red wines, but not for white wines, of various vintages cellared for three years at 15^o C.

Uso de leveduras encapsuladas para o tratamento das paragens de fermentação, n.º 3, Jul-Set, pp. 161-168

Autor (es): S. SILVA, F. RAMON PORTUGAL, P. SILVA, M.F. TEIXEIRA, P. STREHAIANO

Palavras chave: *saccharomyces cerevisiae*, paragens de fermentação, leveduras encapsuladas, vinificação

In this work, encapsulated whole cells of *S. cerevisiae* in calcium-alginate gel (*S. cerevisiae*-CAG) were used for the treatment of sluggish and stuck fermentation in vinification. *S. cerevisiae*-CAG can be applied into the must grape and then they can be withdrawn easily at the end of alcoholic fermentation. For the treatment of sluggish and stuck fermentations, *S. cerevisiae*-CAG were applied following two steps: firstly *S. cerevisiae*-CAG were introduced into permeable bags and they were activated in a liquid medium; secondly, after an activation period of eight hours, the immobilised yeast cells were introduced into the fermentation tank. In this work, the obtained results for the treatment of sluggish and stuck fermentations in several French and Portuguese wineries are presented. Preliminary results obtained in micro-vinification conditions have shown that the use of immobilised yeast was better than traditional method (which uses free cells) for the treatment of stuck and sluggish fermentations. The large success rate of immobilised yeast can be explained by one adaptation step of yeast cells to high ethanol concentrations during the immobilisation process. The application of immobilised cells of *S. cerevisiae* under real conditions of vinification has shown a consumption rate of 2.8 g/L per day of reducing sugar with a concentration of 5 million of viable cells per mL. It was never observed any increase of the volatile acidity or of other undesirable compounds.

Utilização de modelos matemáticos para otimizar doses secas e hidratadas de bentonite durante a colagem de vinhos brancos. Parte I: Clarificação e estabilidade coloidal, n.º 3, Jul-Set, pp. 169-176

Autor (es): R. MARCHAL, S. WEINGARTNER, C. VOISIN, PH. JEANDET, F. CHATELAIN

Palavras chave: Bentonite, vinho branco, clarificação, casse proteica

White wine clarity is of prime importance for the winemaker as a bottle showing haziness is likely to be rejected by the consumer. It is then important to ensure a perfect colloidal stability to the wine. This study concerns a Sauvignon white wine from the Touraine area (vintage 2000). We have determined the relationships existing between the dose of bentonite used, the manner for preparing the bentonite (the dry cristalites can be directly introduced in the wine; the bentonite can also be used after swelling in water), the decrease of wine protein haze and clarifying efficiency. Clarifying kinetics are identical for 10 g/hl swelled bentonite (SB) and 100 g/hl dry bentonite (DB). The difference of efficiency between SB and DB is all the more marked than the dose used increases. At the end of the kinetics, for identical treatments (the doses are between 10 and 100 g/hl), wines fined with DB have turbidity 2-3 times higher than the same wines fined with the same doses of SB. The mathematical law shows that the turbidity decreases by 17% when the dose of dry bentonite is doubled. For this example, the relationship between these two parameters follows a power law. The decrease reaches 27% when the wine is fined with SB. According to heat treatment, the wine must be treated with 30 g/hl SB and 60 g/hl DB to present a good colloidal stability. For this Sauvignon wine, fined with SB, haze risk decreases by 82% each time the dose of bentonite increases by 10 g/hl. In this case, the relationship between these two parameters follows an exponential law. If an addition of oak tannins is made in the wine fined with 30 g/hl SB or 60 g/hl DB, any trouble appears. For heat treatment test and tannin addition test, the ratio is each time 2 DB for 1 SB to have a correctly fined wine. On the basis of these results, the use of dry bentonite seems to be less interesting than the use of swelled bentonite.

Composição e características de dois taninos enológicos extraídos da uva n.º 195, Jul-Ago, pp. 20-22

Autor (es): L. LURTON

Palavras chave: películas, polifenóis, uva, vinho

Le tanisage est une technique ancienne, couramment utilisée lors de la vinification et de l'élevage des vins. Il figure au nombre des pratiques oenologiques admises dans le cadre du Code International des Pratiques Oenologiques de l'O.I.V.. Le Codex Oenologique International précise la nature et les caractéristiques du tanin oenologique: "Le tanin oenologique est retiré soit de la noix de galle, soit d'un bois riche en tanin : châtaigner, écorce de chêne, soit des pépins de raisin, etc. Le tanin est composé d'un mélange de glucosides, soit de l'acide gallique et de l'acide ellagique, soit du catéchol, etc."

Cette définition très large permet à de nombreux produits d'origines et de compositions diverses d'être utilisés comme tanins oenologiques.

Les tanins traditionnellement utilisés en oenologie sont extraits de divers organes, parties ligneuses, fruits, galles, d'espèces végétales elles-mêmes variées: châtaignier, chêne, myrobolans, tara, quebracho...

Du point de vue de leur structure chimique, ils appartiennent à deux groupes distincts les tanins hydrolysables et les tanins condensés. La diversité des techniques d'extraction, de purification et de formulation augmente encore la variété des produits proposés.

Depuis peu, différentes sociétés proposent aux vinificateurs des tanins oenologiques extraits du raisin.

Il s'agit là d'une innovation réelle, car les tanins du raisin ont une spécificité certaine par rapport aux tanins issus des autres espèces végétales. La possibilité offerte au vinificateur d'utiliser un produit dont la composition chimique et l'origine sont similaires à celles des tanins déjà présents dans le vin constitue donc une donnée nouvelle dans la pratique du tanisage.

Cet article se donne pour objectif d'apporter un certain nombre d'éléments de connaissance sur la composition et les propriétés de ces nouveaux produits.

Ils s'inscrivent dans une logique de développement de pratiques oenologiques intégrées, où l'utilisation des intrants doit répondre à des choix basés sur des mesures et des observations objectives.

Deux produits sont analysés dans le cadre de cette étude, Grap'Tan®, S (tanins de pellicules) et Grap'Tan®, PC (tanins de pépins).

Taninos da gráinha da uva: possibilidade de estabilização da cor, protecção contra a oxidação e de correcção de adstringência em vinhos tintos e rosés, n.º 195, Jul-Ago, pp. 23-30

Autor (es): A. CRESPI

Palavras chave: taninos, gráinha, uva

Si la vinification en rouge permet l'extraction plus ou moins poussée des tanins de pépins et de pellicules, les vinifications en blanc ou en rosé de pressurage direct voient cette matière première de qualité, en grande partie échapper au cycle oenologique normal. Dans notre pays (ainsi que chez nos voisins européens) des zones viticoles entières se consacrent à la production de vins blancs et rosés : la ressource paraît donc importante en quantité et en qualité, la plupart de ces zones étant en appellation d'origine contrôlée. Or, on constate, en vinification, que l'usage des tanins de pépins (et également de pellicules) de raisin est peu répandu, ou profit parfois de tanins plus ou moins exotiques.

La production de tanins de raisin se développant en France, il nous a paru intéressant de voir si un débouché oenologique pouvait être envisagé. Une expérimentation, a été menée en accord avec la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes.

Colagem de proteínas vegetais: performances à escala da cave, n.º 195, Jul-Ago, pp. 31-34

Autor (es): S. LEFEBVRE, C. GERLAND, B. SCOTTI, G. BONNI

Palavras chave: clarificação, proteínas vegetais, bentonite

Les protéines végétales sont étudiées dans nos laboratoires et en collaboration avec l'unité de recherche bio polymères et arômes de l'INRA de Montpellier ainsi que l'institut italien d'œnologie d'Asti depuis 1997. Les premiers tests au laboratoire nous ont permis de sélectionner plusieurs protéines d'origines végétales différentes. Après avoir fait leurs preuves sur des volumes inférieurs à 1 hL, elles sont, depuis Juillet 2000, testées en cave dans le cadre de la réglementation sous la dérogation des 50 000 hL (article 46 du règlement 1493/1999). Les résultats de quelques-uns de ces essais sont présentés dans cet article. Avant de lire les résultats de ces travaux, faisons le point sur l'état d'avancement du dossier d'autorisation. Le dossier présenté à l'O.I.V. en Mars 2002 a reçu un accueil très favorable. Il nous avait cependant été demandé par la D.G.C.C.R.F. et par l'O.I.V. de nous pencher sur la recherche d'éventuels résidus de protéine végétale dans les boissons traitées après collage. La recherche de résidus peut être réalisée par le test Elisa. Ce test est couramment utilisé en industrie agroalimentaire pour doser la quantité de gluten présent dans les produits alimentaires destinés à la consommation humaine. Les résultats obtenus par un laboratoire spécialisé indépendant montrent l'absence de tels résidus dans les vins traités. Dans un souci de sécurité alimentaire totale, c'est-à-dire dans le but d'éviter tout problème allergique, nous avons mis au point une méthode de dosage des protéines végétales dans les vins et une méthode de détermination du pouvoir antigénique des vins traités aux protéines végétales. Ce travail a été réalisé dans un institut universitaire de sciences pharmacologiques spécialisé en chimie alimentaire. Les résultats obtenus avec ces méthodes très spécifiques et très sensibles sur vins rouges et vins blancs traités avec la bentonite (coadjuvant pour les vins blancs) sont tous négatifs à ce jour. Ils sont en cours de confirmation sur de nombreux autres vins et pour les différentes protéines végétales que nous avons sélectionnées. Ces premiers résultats ont été présentés à la sous-commission Vin et Santé au groupe d'experts Sécurité Alimentaire de l'O.I.V. en Mars 2002 qui a donné un avis favorable et a placé le dossier en étape 4. Parallèlement, les méthodes d'analyse utilisées pour ces dosages, la monographie et la fiche code ont été soumises à la sous-commission Méthodes d'analyses et d'appréciation des vins qui a placé ces documents en étape 4. Le dossier "protéines végétales" suit normalement les différentes étapes imposées par l'O.I.V. et par la réglementation française et européenne. Dans le meilleur des cas, l'autorisation des protéines végétales pour le collage des moûts et des vins pourrait être accordée en 2003.

Interacção *saccharomyces cerevisiae* / *Oenococcus oeni* tendo em atenção a melhor gestão da fermentação maloláctica, n.º 196, Set-Out, pp. 14-17

Autor (es): A. FUSTER, S. KRIEGER, T. HENICK-KLING, K. ARNICK

Palavras chave: levedura, bactéria, interacção, cinética da fermentação

De nombreux travaux ont porté sur le contrôle de la population de microorganismes du moût et du vin. Du point de vue de la gestion fermentaire, il s'est d'abord agi d'implanter la quantité nécessaire et suffisante de microorganismes (levures puis, plus récemment, bactéries) dans un but sécuritaire, puis de la faire grâce à des microorganismes connus et reconnus pour leurs effets qualitatifs.

D'autres travaux ont, par la suite, mis en évidence la nécessité de prendre en compte les conditions nécessaires au bon état physiologique des microorganismes, afin d'assurer leur bonne activité. En effet, l'un des risques majeurs auxquels le vinificateur est confronté reste l'arrêt de fermentation. Des résultats récents ont permis de significativement réduire ce risque, grâce à une connaissance fine des facteurs de croissance de la levure et à la gestion raisonnée des risques induits par les carences nutritives du moût.

Au delà des aspects nutritionnels, et de la ressource disponible dans le moût à fermenter, d'autres éléments doivent être pris en compte. Il s'agit, notamment, des facteurs microbiologiques. On ne s'intéressera pas, ici, à l'hygiène ou aux compétitions entre levures, ni à l'influence des microorganismes néfastes à la qualité des vins, mais bien aux seules interactions levures de vinification et bactéries lactiques. En effet, l'ensemencement d'un vin en bactéries lactiques (dans le but de réaliser la FML) n'est pas toujours couronné de succès. Les raisons principales d'échec sont les conditions physico-chimiques du vin : teneur en SO₂ trop importante, pH trop bas, température trop basse ou alcool trop élevé. Mais certains échecs peuvent s'expliquer par une carence du moût en éléments nutritifs ou, à l'inverse, une teneur trop importante en inhibiteurs. Ces deux dernières causes peuvent s'aborder sous l'angle des interactions levures/bactéries.

Efeito bacteriostático dos taninos enológicos, n.º 196, Set-Out, pp. 24-26

Autor (es): A. FUSTER, S. KRIEGER, T. HENICK-KLING, K. ARNICK

Palavras chave: polifenóis, *oenococcus oeni*, fermentação maloláctica

L'action des composés phénoliques sur la croissance des bactéries lactiques demeure mal connue. Les travaux réalisés par différents auteurs ont montré tantôt un effet inhibiteur des polyphénols sur le développement des microorganismes, tantôt un effet stimulateur par certains acides galliques (acide coumarique, protocatéchine, etc) et par des anthocyanes condensées. Les travaux de Vivas et al ont montré que la croissance de *Oenococcus oeni* était inhibée par certains des composés phénoliques susceptibles d'être présents dans les préparations commerciales (procyanidines de pépins, ellagitannins de bois de chêne). Il est donc paru important au groupe de travail de déterminer dans quelle mesure l'emploi des tanins oenologiques pouvait agir sur l'enclenchement et le déroulement de la fermentation malolactique (FML).

Viticultura

REVUE DES OENOLOGUES
29º ANO, 2002

Incidência do modo de conservação do solo sobre a acidez do mosto e do vinho, n.º 105, Ago, pp. 13

Autor (es): D. MAIGRE

Palavras chave: revestimento vegetal, conservação do solo, adubação azotada

Depuis 1976, des recherches sur l'entretien du sol en viticulture ont été entreprises en Suisse et en particulier à la Station Fédérale de recherche en production végétale de Changins. L'étude a surtout été axée sur la comparaison entre le sol nu (non culture), et l'enherbement permanent de tous les interlignes. L'influence de la fumure azotée a également été prise en compte. Ainsi, les procédés suivants ont été expérimentés : non-culture sans azote (NC 0N), non culture avec 100 unités d'azote (NC 100N), enherbement permanent avec 100 unités d'azote (EP 100N).

VITI – DE LA VIGNE AU VIN
26º ANO, 2002

Revestimento vegetal temporário. Leguminosas sem concorrência, n.º 277, Set, pp. 18

Autor (es): I. AUBERT

Palavras chave: erosão, concorrência hídrica, luzerna

Pour contrer les problèmes de concurrence en eau pendant l'été, il est possible de pratiquer un enherbement temporaire avec des médocs ou du trèfle souterrain. Les résultats sont encourageants pour les vignes méditerranéennes.

Les médocs sont des luzernes annuelles, qui ne développent qu'un petit pivot. Semées de la mi-août à la fin

septembre, elles croissent végétativement jusqu'à l'hiver.

Le cycle végétatif des médics est complémentaire de celui de la vigne. La concurrence hydrique est donc limitée au plus fort de l'été, tout en permettant de maintenir un tapis végétal toute l'année, vert en hiver et sous forme de mulch en été, Qui protège le sol de l'érosion et limite le recours aux herbicides.

Densidade da plantação e rendimento: “A relação folha-fruto é determinante”, n.º 277, Set, pp. 21

Autor (es): S. SIMONIM

Palavras chave: densidade, rendimento, qualidade

Pour le raisin mûrisse, il faut suffisamment de feuillage actif. Hauteur de rognage et rendement doivent donc être compatibles. De récents essais de la chambre d'agriculture de Gironde montrent, en outre, qu'avec des densités faibles il est plus difficile d'atteindre des rapports feuille fruit compatibles avec des vins de qualité.

“Flavescência dourada”. A sua progressão parece ter parado, n.º 278, Out, pp. 4

Autor (es): I. AUBERT

Palavras chave: tratamentos, focos de infecção, luta obrigatória

La lutte obligatoire contre la flavescence dorée et son vecteur, la cicadelle, continue. Aucune extension vers le nord n'est attendue. Mais l'éradication est loin d'être déclarée dans le Sud. La recherche de solutions compatibles avec la viticulture biologique progresse, avec l'acclimatation en France de parasitoïdes et la recherche de produits alimentaires à la roténone.

Doenças do lenho. Palavra de ordem: conter a esca, n.º 278, Out, pp. 10

Autor (es): I. AUBERT

Palavras chave: esca, profilaxia, tratamentos

Mal connues et complexes, les maladies du bois étaient depuis longtemps contrôlées par l'arsénite. Un na après son interdiction, aucun remplaçant évident ne se profile. Afin de limiter l'extension de l'esca et du black dead arm, il ne reste que la prophylaxie, vivement recommandée à tous. En attendant des réponses issues de la recherche.

- Eutypiose : provoque des organes nains;
- Esca : repérez le liseré jaune;
- Black dead arm (bras noir mort) : symptômes plus précoces, sans liseré.

Tesouras da poda, poda, qualidade. Um trabalho que deve ser preparado, n.º 278, Out, pp. 14

Autor (es): C. DELPECH, S. SIMONIN

Palavras chave: tipo de tesouras, poda, organização do trabalho

Parmi les nombreuses pratiques viticoles, la taille tient une place primordiale en raison de ses conséquences sur le rendement et sur la qualité du raisin et du vin. Quels sécateurs utilise-t-on et pourquoi ? Comment s'organise le chantier et quelles sont les options prises en matière de taille ? Telles sont les trois questions que nous avons posées à cinq viticulteurs et un ingénieur conseil de Gironde.

Zonagem, ambiente e paisagem: as peças mestras da fileira [Simposium Internacional de Avignon], n.º 278, Out, pp. 18

Autor (es): P.-L. BERGER

Palavras chave: zonagem vitícola, “terroir”, paisagem vitícola

Le zonage viticole permet de caractériser les terroirs. Il peut être lié aux caractéristiques du sol, à la flore, comme dans les garrigues de l'Hérault, ou à des éléments du climat, comme la brise marine en Afrique du Sud. Aujourd'hui, la protection des terroirs passe de plus en plus par le paysage. Une charte nationale du paysage viticole est d'ailleurs en préparation.

Impacto da desfolha. Menos podridão em vinhos comparados, n.º 278, Out, pp. 22

Autor (es): P. MALLIER

Palavras chave: desfolha, podridão

En menant une étude jusqu'à l'étape de la dégustation, la chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire souhaitait vérifier l'impact de l'effeuillage sur les vins. Pour l'instant, aucune différence n'a été mise en évidence. Mais l'intérêt de l'effeuillage contre la pourriture a été confirmé.

Efeito antitrombótico *in vivo* do consumo moderado e regular de vinho sobre as plaquetas sanguíneas humanas e os factores hemostáticos, n.º 859-860, pp. 660-676**Autor (es):** E.P.G. MANSVELT, D. P. VAN VELDEN, E. FOURIE, M. ROSSOUW, S.J. VAN RENSBURG, C.M. SMUTS**Palavras chave: vinho tinto, vinho branco, consumo, agregação das plaquetas, factores hemostáticos**

Objectives: We compared the *in vivo* effect of red versus white wine consumption on platelet aggregation, platelet membrane micro viscosity, platelet membrane lipids, plasma total antioxidant status (TAS), thromboxane B₂ levels (TxB₂) and fibrinolysis. Thirteen volunteers aged 25-56 years (7 male, 6 female) on no medication maintained and recorded their diets. They consumed first red, then white wine for periods of 28 days respectively, interspersed by 21 days of abstinence. The daily alcohol intake was 23 g for females, 32 g for males.

Results: Significantly decreased platelet aggregation was only found with low concentration of collagen after both red and white wine consumption. TxB₂ levels decreased significantly in a similar way. Decrease in aggregation with high concentration of collagen was significant after red wine in 5 of the subjects maintaining a Mediterranean diet. Fibrinogen decreased after both wines, significantly after white. PAI-1 levels tended to decrease after both wines and significantly increased when measured after abstinence. tPA levels remained unaltered after wine. Plasma TAS tended to increase after red wine, however, white wine consumption had a pro-oxidant effect on TAS ($p = 0.01$). Platelet membrane micro viscosity was significantly decreased after red wine ($p < 0.02$) compared to baseline findings with the opposite effect after white wine. Cholesterol/phospholipids ratio decreased significantly only after white wine compared to baseline. No significant correlations existed between micro viscosity and cholesterol/phospholipids ratio after wines or any abstinence period. Total unsaturated fatty acids (MUFA + PUFA) showed a tendency to increase and a significant inverse correlation with platelet aggregation induced by high collagen concentration ($R = -0.58$; $p < 0.05$), only after red wine consumption.

Efeito benéfico dos compostos fenólicos do vinho tinto na hipertensão experimental, n.º 859-860, pp. 678-699**Autor (es):** O. PECHÁNOVÁ, P. RÁBÁL, I. BERNÁTOVÁ, S. KYSELÁ, S. STVRTINA, L. VITEK, R. ANDRIANTSITOHAINA**Palavras chave: vinho tinto, compostos fenólicos, hipertensão, doenças cardiovasculares**

Consumption of diets high in saturated fat and cholesterol is usually associated with increased risk of cardiovascular disease. However, epidemiological evidence has shown that cardiovascular disease is less prevalent in the French than expected with regard to saturated fat intake and serum cholesterol levels. This paradoxical finding has been attributed to regular consumption of red wine rich in phenolic compounds.

The aim of the present study was to determine whether treatment with the red wine polyphenolic compounds (RWPC) can prevent hypertension, left ventricular (LV) hypertrophy, myocardial fibrosis and impairment of aortal function induced by long-term N^G-nitro-L-arginine methyl ester (L-NAME) treatment, and whether alterations in NO synthase activity and/or alterations in oxidative stress are involved in the preventive effects of RWPC.

Four groups of rats were investigated: control, RWPC 40mg/kg/day, L-NAME 40mg/kg/day and RWPC 40mg/kg/day along with L-NAME 40mg/kg/day. In the group treated simultaneously with RWPC and L-NAME, systolic blood pressure increased by 15% compared to the control group, however, it was by 16% lower in comparison to the L-NAME group. RWPC administered simultaneously with L-NAME decreased myocardial fibrosis enlargement by 65%, significantly improved acetylcholine-induced relaxation, decreased noradrenalin-induced contraction of the aorta to control levels and decreased aortic stiffness by 17% compared to the L-NAME group. NO synthase activity was found to be decreased by 61% in the left ventricle and by 43% in the aorta of the L-NAME group. RWPC administered simultaneously with L-NAME increased the enzyme activity even above control levels. There were no significant changes in the concentration of GSH as well as GSSG in all the groups studied. We conclude that RWPC partially prevented the development of L-NAME-induced hypertension, myocardial fibrosis and impairment of aortal function by mechanisms affecting NO-synthase activity rather than oxidative stress.

Regulamento (CE) n.º 1782/2002 da Comissão, de 7 de Outubro, que altera o Regulamento (CE) n.º 884/2001 que estabelece regras de execução relativas aos documentos de acompanhamento do transporte de produtos vitivinícolas e aos registos a manter no sector vitivinícola.

Série L 270, de 08/10/02, pp. 4

Regulamento (CE) n.º 1795/2002 da Comissão, de 9 de Outubro, que altera o Regulamento (CE) n.º 1623/2000 que fixa, no respeitante aos mecanismos de mercado, as regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola.

Série L 272, de 10/10/02, pp. 15-18

Directiva 2002/82/CE da Comissão, de 15 de Outubro, que altera a Directiva 96/77/CE que estabelece os critérios de pureza específicos dos aditivos alimentares com excepção dos corantes e edulcorantes.

Série L 292, de 28/10/02, pp. 1-28

Regulamento (CE) n.º 2065/2002 da Comissão, de 21 de Novembro, relativo à emissão de certificados de exportação no sector vitivinícola.

Série L 318, de 22/11/02, pp. 3

Regulamento (CE) n.º 2086/2002 da Comissão, de 25 de Novembro, que altera o Regulamento (CE) n.º 753/2002 que fixa certas normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho no que diz respeito à designação, denominação, apresentação e protecção de determinados produtos vitivinícolas.

Série L 321, de 26/11/02, pp. 8

Regulamento (CE) n.º 2091/2002 da Comissão, de 26 de Novembro, que altera o Regulamento (CE) n.º 2870/2000 que estabelece métodos de análise comunitários de referência aplicáveis no sector das bebidas espirituosas.

Série L 322, de 27/11/02, pp. 11

Regulamento (CE) n.º 2097/2002 da Comissão, de 27 de Novembro, que altera o Regulamento (CE) n.º 92/2002 que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 2826/200 do Conselho relativo a acções de informação e promoção a favor dos produtos agrícolas no mercado interno.

Série L 323, de 28/11/02, pp. 41-45

Regulamento (CE) n.º 2138/2002 da Comissão, de 29 de Novembro, que altera o Regulamento (CE) n.º 3201/1990 que contém normas de execução relativas à designação e a apresentação dos vinhos e dos mostos de uvas.

Série L 325, de 30/11/02, pp. 33

2002/948/CE: Decisão da Comissão, de 29 de Novembro, relativa à participação financeira da Comunidade nas despesas efectuadas por Portugal para efeitos de estabelecimento do cadastro vitícola comunitário [notificado com o número C(2002) 4780].

Série L 328, de 05/12/02, pp. 21-22

Regulamento (CE) n.º 2191/2002 da Comissão, de 10 de Dezembro, que altera o Regulamento (CE) n.º 1227/2000 que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola no referente ao potencial de produção (texto relevante para efeitos do EE).

Série L 334, de 11/12/02, pp. 16

Regulamento (CE) n.º 2224/2002 da Comissão, de 14 de Dezembro, que derroga do Regulamento (CE) n.º 1623/2000, que fixa, no respeitante aos mecanismos de mercado, as regras de execução do Regulamento n.º 1493/1999 do Conselho que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola.

Série L 338, de 14/12/02, pp. 14

Regulamento (CE) n.º 2244/2002 da Comissão, de 16 de Dezembro, que altera o Regulamento (CE) n.º 1622/2000 no que respeita à utilização de ácido tartárico nos produtos vitivinícolas.

Série L 341, de 17/12/02, pp. 27

Regulamento (CE) n.º 2336/2002 da Comissão, de 23 de Dezembro, que altera o Regulamento (CE) n.º 1367/2002 que abre, em Portugal, a destilação de crise prevista no artigo 30.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho.

Série L 349, de 24/12/02, pp. 28

Regulamento (CE) n.º 2380/2002 da Comissão, de 30 de Dezembro, que altera o Regulamento (CE) n.º 883/2001 que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho no que respeita ao comércio de produtos do sector vitivinícola com os países terceiros.

Série L 358, de 31/12/02, pp. 117

Legislação Nacional

DIÁRIO DA REPÚBLICA *
OUT-DEZ, 2002

Decreto-Lei n.º 218/2002 que transpõe para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º 2001/5/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de Fevereiro, que altera a Directiva n.º 95/2/CE, relativa a aditivos alimentares, com excepção dos corantes e dos edulcorantes, alterando os Anexos I, IV e V do Decreto-Lei n.º 121/98, de 8 de Maio, com a redacção que lhe foi dada pelos Decretos-Leis n.º 363/98, de 19 de Novembro, e 274/2000, de 9 de Novembro..

Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas

DR n.º 244, I Série A, de 22/10/02

Decreto-Lei n.º 226/2002 que regula o processo de extinção do Conselho Nacional da Qualidade, nos termos previstos na alínea a) do n.º 2 do artigo 2.º da Lei n.º 16-A/2002 de 31 de Maio.

Ministério das Finanças

DR n.º 251, I Série A, de 30/10/02

Portaria n.º 1454/2002 que altera a Portaria n.º 1259/2001, de 30 de Outubro, que estabelece para o continente as normas complementares de execução do regime de apoio à reconversão e reestruturação das vinhas e fixa os procedimentos administrativos aplicáveis à concessão das ajudas previstas.

Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas

DR n.º 260 Série I B, de 11/11/02

Decreto-Lei 250/2002, de 21 de Novembro, que cria um Conselho de administração único para o Instituto de Financiamento e Apoio à Agricultura e Pescas (IFADAP) e Instituto de Intervenção e Garantia Agrícola (INGA).

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas

DR n.º 269, I Série A, de 21/11/02

Decreto-Lei 269/2002, que transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 2001/22/CE, da Comissão, de 8 de Março, que estabelece os métodos de colheita de amostras e de análise para o controlo oficial dos teores de chumbo, cádmio, mercúrio e 3-MCPD presentes nos géneros alimentícios.

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas

DR n.º 274, I Série A, de 27/11/02

Decreto-Lei 308/2002, que altera o Decreto-Lei n.º 180/2000, de 10 de Agosto, que criou a Agência para a Qualidade e Segurança Alimentar.

DR n.º 290, I Série A, de 16/12/02

* Não está, de momento, disponível para consulta.

Outras Publicações Periódicas

NACIONAIS	ESTRANGEIRAS
Boletim Informativo da CIRDD Ciência e Técnica Vitivinícola Enologia Gazeta das Aldeias Hipersuper O Escanção Opção Q (IPQ) Portuguese Wines Qualidade (APQ) Qualirama (IPQ) Revista de Vinhos Revista do Agricultor	Bulletin d'Information de l'AIJDVV Cerevisia Decanter Magazine Drinks Buyer Europe Drinks International La Etiqueta La Semana Vitivinicola Progrès Agricole et Viticole Quarterly Review of Wine Wine Spectator Wine and Spirits