



Informação Técnica E Legislação

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

Outubro de 2003

Ano II – N.º 4

COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES

BIBLIOTECA / CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO

RUA DA RESTAURAÇÃO, 318

4050 – 501 PORTO

www.vinhoverde.pt

cpositorio@vinhoverde.pt

<u>TEMAS</u>	<u>PÁGINA</u>
Enologia.....	1
Viticultura.....	4
Vinho e Saúde.....	6
Legislação Comunitária.....	7
Legislação Nacional	9
Outras Publicações Periódicas.....	10

Enologia

AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE

VOL. 54, 2003

**Influência da clarificação com proteínas das plantas, na composição das proantocianidinas dos
vinhos tintos, n.º 2, Abr-Jun, pp. 105-111**

Autor (es): C. MAURY, P. SARNI-MANCHADO, S. LEFEBVRE, V. CHEYNIER, M. MOUTOUNET

Palavras chave: vinho, clarificação, proteínas das plantas, taninos, proantocianidinas, adstringência

Resumo: Protein fining treatments clarify wine and reduce astringency. Five plant protein preparations (two whole wheat glutes, two hydrolyzed wheat glutes, and one preparation from white lupin, *Lupinus alba*) were studied to evaluate their suitability as wine fining agents with regard to their capacity to precipitate condensed tannins. Fining of two wines and a model wine with these proteins showed that precipitation always occurred, although the level of precipitation was low. The hydrolyzed wheat glutes and the white lupin preparation were the most selective, precipitating highly polymerized and highly galloylated tannins, as did gelatin. Initial results showed that plant proteins can be used as fining agents in enology.

Influência da acetaldéido, pH e temperatura na transformação de procianidinas em modelos de solução de vinho, n.º 2, Abr-Jun, pp. 119-124

Autor (es): C. DALLAS, P. HIPÓLITO REIS, J. RICARDO DA SILVA, O. LAUREANO

Palavras chave: *Vitis-vinifera*, procianidinas, acetaldéidos, degradação cinética, temperatura, pH

Resumo: Various natural procyanidins were extracted from grape seeds (*Vitis vinifera* L.) and fractionated by gel chromatography. Selected flavanols were isolated, purified, and identified, and their degradation kinetics in different conditions were studied in model wine solutions. Acetaldehyde, pH, and temperatures were tested independently. Degradation of the studied procyanidins in the presence of acetaldehyde followed apparent first-order kinetics, and the rate constants increased and the half-life times decreased with acetaldehyde content. Disappearance of the procyanidins with pH was also found to be a first-order apparent reaction. Degradative constant rates were higher and half-life times were lower at the lowest pH value (2.0) for all procyanidins studied, which seemed to be more stable at pH 3.2 than at higher or lower pH values. Procyanidin transformations were faster with increasing temperatures, presenting first-order constant rates depending on temperatures. Half-life times of all compounds increased with decreasing temperature. Comparing the different flavanols studied, trimer C1 and T2 reacted intensively in the presence of acetaldehyde, were more easily transformed at lower pH values, and presented higher degradative constant rates with temperature. When compared to the others, dimeric procyanidins B1, B2, and B3 were the most stable compounds at the different acetaldehyde, pH, and temperature conditions assayed. For the same degree of polymerization, the presence of (+)-catechin in the oligomer seemed to increase their stability, when compared to the same molecule without (+)-catechin. However, the strength of the interflavan bond within oligomeric structures seemed to be related to the length of the molecule rather than to the nature of the constitutive units.

A inibição de leveduras do vinho através do dióxido de enxofre: a comparação de métodos de cultura dependentes e de métodos independentes, n.º 2, Abr-Jun, pp. 125-130

Autor (es): L. COCOLIN, D. A. MILLS

Palavras chave: levedura, inibição, dióxido de enxofre, PCR

Resumo: Culture-independent and culture-dependent methods were used to determine the persistence of *Hanseniaspora uvarum*, *Candida* sp. EJ1, and *Saccharomyces cerevisiae* populations within wine fermentations treated with inhibitory levels of sulfur dioxide. Upon addition, SO₂ completely inhibited growth of *Hanseniaspora* and *Candida* populations on enrichment media; however, PCR and RT-PCR signatures of each species persisted, in some cases, throughout the complete fermentation (as long as 20 days). PCR-DGGE and RT-PCR-DGGE profiles of yeasts present in the fermentations also indicated persistence of *Hanseniaspora* and *Candida* populations after their respective plating populations disappeared. This study demonstrates that molecular signatures of non-*Saccharomyces* yeasts can remain in wine fermentations treated with SO₂ long after those populations become nonculturable.

BULLETIN DE L'OIV
VOL. 76, 2003

Estimação e quantificação dos compostos fenólicos dos vinhos, n.º 865-866, pp. 281-303

Autor (es): N. VIVAS, N. VIVAS DE GAULEJAC, M.F. NONIER

Palavras chave: polifenóis, quantificação, compostos polifenólicos, proantocianidinas, antocianinas, taninos

Resumo: Nous présentons une synthèse sur les aspects analytiques concernant le dosage des polyphénols des vins. Une place particulière est réservée pour les vins rouges, dans la mesure où les polyphénols en sont des constituants majeurs et influencent largement leur qualité. Les problèmes liés à l'estimation, dans des conditions satisfaisantes, des polyphénols totaux, des proanthocyanidols et des anthocyanes, sont envisagés successivement. Il est à chaque fois rappelé les limites des méthodes et leurs contraintes techniques. Un choix motivé de protocoles adaptés à chaque dosage est proposé. Dans certains cas des améliorations de méthodes existantes sont présentées et justifiées. L'ensemble du travail constitue un appui pour le choix des meilleures techniques de dosage des polyphénols des vins.

Efeito da adição de tanino sobre a eliminação de compostos sulfurosos, n.º 199, pp. 18-21

Autor (es): L. CAYLA, G. MASSON, L. BLATEYRON, P. CUENAT, F. LORENZINI, V. LEMPEREUR

Palavras chave: taninos enológicos, pH, azoto, mercaptanos

Resumo: L'effet escompté des tanins sur la maîtrise des odeurs de réduction n'est pas clairement mis en évidence par ces essais. Les vins rosés et rouges étudiés possèdent une forte capacité naturelle à consommer l'éthane thiol dans un temps relativement court. En effet, à la concentration ajoutée d'éthane thiol sur vin rouge, l'aération est le facteur le plus efficace pour éliminer les composés soufrés. Seul le tanin de pépins de raisin employé à la dose de 200 mg/L, permet une diminution de la concentration en composés soufrés par rapport à un témoin non traité. Dans la pratique, le caractère de « stress » que l'on note généralement sur les vins de Chasselas issus de moûts carencés en composés azotés n'est pas atténué par l'utilisation préventive sur vin de tanins de diverses origines botaniques.

Cet usage ne semble donc pas justifié au niveau de pratiques oenologiques courantes. Il pourrait être envisagé, toutefois, en curatif, dans le cas de vin à mettre rapidement sur le marché et dont une aération pourrait altérer les qualités. Les vins rosés et blancs représentent ce type de matière première, les essais sont peut-être à approfondir dans ce sens. On peut toutefois s'interroger sur les conséquences organoleptiques et sur l'évolution de la couleur à des doses de tanins exogènes de 20 g/hl.

Dinâmica e sobrevivência das populações bacterianas nos vinhos tintos durante o estágio em barricas nos vinhos tintos durante o estágio, n.º 107, Abril, pp. 13-15

Autor (es): V. MILLET

Palavras chave: bactérias acéticas, bactérias lácticas, estágio, matéria corante

Resumo: L'ensemble des travaux montre, que lors de l'élevage en barriques, bien loin de ce que l'on supposait, une importante microflore viable subsiste ; les soins apportés à l'hygiène du matériel vinaire du vin d'ouillage restent indispensables pour éviter les contaminations. Cependant, la présence de bactéries acétiques à un niveau de concentration de 10^2 à 10^3 UFC/ml doit être considérée aujourd'hui comme naturelle. La persistance des bactéries lactiques appartenant au genre *Oenococcus* au cours des premiers mois d'élevage s'interprète comme un prolongement de leur survie. Au final, cette population devient résiduelle. Finalement, le vinificateur trouve un intérêt particulièrement intéressant par la présence des bactéries lactiques au cours de l'élevage. Les bactéries lactiques tirent profit du métabolisme des bactéries acétiques. Il en résulte que les quantités d'acide acétique normalement produites par les bactéries acétiques seules sont moindres en présence des bactéries lactiques. Ce mécanisme d'interaction témoigne bien d'une véritable dynamique des populations bactériennes et participe indirectement à la qualité organoleptique des vins rouges. Néanmoins, les facteurs environnementaux forcent les cellules à mettre en place des mécanismes d'adaptation qui se traduisent par des modifications structurales et métaboliques. La mise en évidence dans les vins rouges de cellules viables non cultivables atteste que le danger persiste malgré les filtrations. Ces formes de résistances impliquent des changements profonds de leur physiologie et leurs dimensions réduites peuvent expliquer certains incidents observés après la filtration.

Efeito da colagem sobre o nível da população de certos microorganismos de alteração, encontrados nos vinhos tintos, n.º 107, Abril, pp. 16-22

Autor (es): M-L. MURRAT, F. DUMEAU

Palavras chave: pH, dióxido de enxofre, leveduras

Resumo: Le collage consiste à « ajouter à un vin un produit clarifiant capable de s'y coaguler et de donner des flocons ; la formation des flocons et leur sédimentation entraîne les particules du trouble et clarifie le vin » (*Ribéreau-Gayon et al., 1977*). Outre ses propriétés clarifiantes, cette opération entraîne une modification de la structure polyphénolique des vins et une amélioration de la stabilité de la matière colorante en éliminant les particules susceptibles de précipiter ultérieurement en bouteille (*Lagune-Ammirati et Glories, 1996*).

Un autre effet assez méconnu du collage sur les micro-organismes a été souligné par *Ribereau-Gayon et al. (1977)* : « Un collage précoce des vins après le premier hiver a été parfois recommandé pour éliminer les particules en suspension, les levures, les bactéries et faciliter par la suite la conservation ». Plus récemment, *Millet (2001)* a mis en évidence l'élimination partielle des populations de bactéries lactiques de l'espèce *Oenococcus oeni* dans les vins rouges, dans le cadre de l'utilisation d'albumine d'oeuf.

Dans le présent article, nous étudions l'incidence du type et de la dose de colle sur le niveau de population de certains micro-organismes rencontrés dans les vins rouges. Nous nous intéressons plus particulièrement à deux micro-organismes d'altération : les levures appartenant au genre *Brettanomyces/Dekkera*, capables

de former d'importantes quantités d'éthyles phénols malodorants (éthyl-4-phénol et éthyl-4-gaiacol) (Chatonnet e al., 1992) et les bactéries acétiques (genre *Acétobacter*) susceptibles, dans certaines conditions, d'engendrer des montées intempestives d'acidité volatile.

Regime hídrico da vinha e a sua incidência sobre a maturação da uva, n.º 867-868, Mai-Jun, pp. 367-378

Autor (es): C. VAN LEEUWEN, O. TRÉGOAT, X. CHONÉ, M.-E. JAECK, S. RABUSSEAU, J.-P. GAUDILLÈRE

Palavras chave: vinha, solo, clima, regime hídrico, potencial foliar, balanço hídrico, discriminação isotópica do carbono, maturação, velocidade de maturação, irrigação

Resumo: Vine development and berry ripening are highly dependent on vine water uptake conditions. The latter is related to soil water holding capacity, climatic parameters (rainfall, ET_0) and canopy architecture. Determining vine water status is a key issue in vine management. Assessment of vine water uptake conditions can be achieved by monitoring soil water availability (by means of tensiometers) or by monitoring soil water content (by means of a neutron moisture probe). Soil water content can also be estimated by modelling water balance. Physiological indicators lead to a precise idea of vine water status. Among available physiological indicators, water potential and carbon isotope discrimination measured on grape sugar are precise, operational tools. Vine water deficit stress reduces photosynthesis speeds shoot growth cessation, reduces berry size and stimulates synthesis of phenolic compounds. Mild water deficit stress increases berry ripening speed, despite reduced photosynthesis. This can be explained not only by a reduced competition for sugars between shoot growth and fruit ripening, but also by reduced berry size. Consequently, mild water deficit is an important factor in precociousness. In red grapes, good grape quality potential can also be obtained in conditions of severe water stress, given that the yield will be low. This is not the case for white grapes. Grape growers can control vine water status through the choice of grapevine variety and rootstock, as well as through canopy management (Leaf area). In very dry conditions, growers can also irrigate, when this practice is allowed by local legislation. Irrigation is a yield increasing factor. In particular situations it also promotes grape quality, as it allows the grower to avoid too severe water deficit stress while maintaining mild water deficit.

Terroir : uma história de água, n.º 107, Abril, pp. 19-22

Autor (es): A. CRESPIY

Palavras chave: solo, clima, planta, água

Resumo: Le mot terroir d'après le grand Robert historique de la langue française, daterait d'une réfection de formes anciennes (Tiorser tieroir) effectuée en 1246, ces termes étant eux-mêmes dérivés du latin populaire *terratorium*. À partir de 1546 on parle de goût de terroir, à propos de vin. Le mot a fait fortune et c'est tout juste si, de nos jours, on ne l'utilise pas comme prénom pour baptiser les enfants (du terroir, comme il se doit). Il sert d'explication de faire-valoir, d'alibi, d'argument commercial, de base de communication ou de « plan-marketing » comme on dit aujourd'hui. Difficile à cerner, mal, peu ou pas expliqué dans ses influences et ses limites, le terroir cautionne « fortune pour les uns », « rente de situation pour les autres », et fait l'objet de nombreuses recherches.

La conception française du terroir telle que l'entend l'Institut National des Appellations d'Origine fait appel à une notion de chaîne: sol + climat + matériel végétal (ou animal ou les deux) + savoir-faire.

De cette conception, il ressort que chaque « terroir » est unique et restera unique quoiqu'il arrive: comment refaire ailleurs le « terroir » de Cahors, de la « fourme d'Ambert » ou du « foin de Crau »?

On peut alors poser la question : comment se fait-il que tous les vins de Cahors ne sont pas de valeur égale et n'ont pas tous le même goût ? Où est le maillon faible de la chaîne:

- Est-ce le sol dont la délimitation laissera à désirer?
- Le climat est-il si capricieux qu'à quelques dizaines de mètres de distance la qualité du raisin soit si différente ?
- Le matériel végétal a-t-il été mal sélectionné ?
- Le « fameux » savoir-faire qualifié toujours de traditionnel serait-il mal partagé ? On objectera que les AOC sont dégustées (donc validés) avant d'être commercialisés. Lorsque l'on sait par qui et comment, on ne répond même pas à cette objection. Il n'empêche que la notion de terroir (et celle d'AOC qui en découle),

même si on doit combattre les dérives et les abus qui entachent auprès du public son image, est bien réelle. C'est pourquoi nous allons essayer, au moins au niveau viticole, d'en éclaircir les fondements.

Podem existir efeitos acumulativos indesejáveis em cepas velhas?, n.º 2.965, Junho, pp. 1.926

Autor (es):

Palavras chave: cepas, mosto, acumulação

Resumo: Mediante o cultivo biológico de base mosto y agente *S. cerevisiae*, con maceración de madera de «brazos» de cepas, se deduce que existen acumulaciones en cepas que pueden resultar entorpecedoras de estas pruebas y relacionadas con la presión del cultivo durante años.

Y, por lo tanto, dentro de la alta valoración de las cepas viejas habrá que discernir el valor según presión continuada del cultivo.

La uva de cepa viejas tendrá un valor enológico diferente de un modo inverso a las actuaciones químicas del cultivo de su vida. Existe acumulación de efectos de cultivo en la madera que pueden tener reflejo en las uvas. En este momento nuestra preocupación es la valoración entre cepas viejas de este posible efecto acumulativo.

Se ha prescindido de las denominaciones ecológicas o convencionales por dar imagen de conceptos absolutos y opuestos.

La realidad vitícola, a lo largo de años, no permite tal posicionamiento sino reconocimientos relativos de trabajo vitícola de diferente presión.

Podridão cinzenta.Os conhecimentos progridem [Dossier Fungicidas], n.º 284, Abril, pp. 2-4

Autor (es): C. DELPECHE

Palavras chave: botrytis cinerea, medidas profiláticas, resistência, luta química

Resumo: L'année 2002 a été marquée par une forte pression de la pourriture grise dans les vignobles. Si le champignon «Botrytis cinerea» présente encore quelques mystères pour les chercheurs, les connaissances progressent à grands pas.

Sur le terrain, les mesures prophylactiques restent primordiales ainsi que la lutte chimique, dans certaines situations, en veillant toutefois à bien alterner les produits pour prévenir l'apparition et le développement de résistances.

A resistência à lexiviação. Um critério difícil de avaliar [Dossier Fungicidas], n.º 284, Abril, pp. 5-7

Autor (es): E. THOMAS

Palavras chave: lexiviação, cadência de tratamentos, pluviosidade

Resumo: La résistance au le vissage d'un fongicide, notamment antimildiou est un critère important pour la conduite du vignoble. Les cadences de traitements sont un facteur très contraignant et beaucoup de viticulteurs cherchent à limiter les passages.

La qualité de la pulvérisation est primordiale pour limiter le lessivage. Une répartition homogène du produit à la surface des feuilles, et surtout la pénétration dans le feuillage – faces supérieure et inférieure des feuilles – sont essentielles. La meilleure façon pour un produit d'être à l'abri du lessivage, étant d'être à l'abri de la pluie ! De ce point de vue là, les appareils pneumatiques sont généralement plus réguliers et plus pénétrants que les pendillards. Et les contrôles des pulvérisateurs sont un élément à ne surtout pas négliger.

Antimíldio. Duas novas moléculas [Dossier Fungicidas], n.º 284, Abril, pp. 8

Autor (es): E. THOMAS

Palavras chave: matéria activa, míldio

Resumo: Deux nouvelles matières actives sont disponibles pour lutter contre le mildiou en 2003 : la zoxamide et le F 500.

Estimulantes das defesas naturais. Uma panóplia completa para vacinar as plantas [Dossier Fungicidas], n.º 284, Abril, pp. 10-13

Autor (es): D. LEFEBVRE

Palavras chave: homologação, estimulantes

Resumo: Sur le marché arrivent de nombreux produits de stimulation des défenses naturelles. Iodus 40 de chez Goemar inaugure une nouvelle classe d'homologation de ce type de produits.

De nombreux autres composés ont un effet réel direct ou en synergie avec les luttes classiques.

Zonas circunvizinhas não cultivadas. Favorecer a colonização natural dos fitosaídos [Dossier Fungicidas], n.º 284, Abril, pp. 16-18

Autor (es): M. SAGNES

Palavras chave: ácaros, predadores, flora ambiental, colonização

Resumo: Les phytoséides sont des acariens prédateurs qui peuvent participer au contrôle des acariens phytophages.

Ils peuvent coloniser les parcelles de vigne à partir des abords non cultivés.

Luta contra a erinose e a acariose. O retorno do enxofre [Dossier Fungicidas], n.º 284, Abril, pp. 21-22

Autor (es): M. SAGNES

Palavras chave: tratamentos, enxofre

Resumo: Dans les vignobles confrontés à des attaques chroniques d'erinose ou d'acariose, les traitements à base de soufre restent une solution, la précocité de l'intervention au stade « bourgeon dans le coton » étant un gage de réussite.

Luta biológica. « A flavesçença dourada na linha da mira », n.º 285, Maio, pp. 24-25

Autor (es): C. WALIGORA

Palavras chave: agricultura biológica, doença, rotatividade

Resumo: Deux enquêtes menées par l'institut technique de l'agriculture biologique en région Languedoc-Roussillon ont pu dégager des pistes de recherche dans la lutte bio contre la flavesçença dorée.

En attendant de les approfondir, une prophylaxie rigoureuse associée à la roténone est d'usage.

Podadora. «Pellenc pioneira», n.º 285, Maio, pp. 28

Autor (es): P. LALANNE

Palavras chave: máquina de podar, poda, robot

Resumo: Le développement industriel du robot prototype cueillere Magali de Pellenc s'est finalement fait dans ... le tri sélectif des déchets.

Mais le savoir-faire acquis par les bureaux d'études du constructeur de Pertuis (Vaucluse) en matière de visionique trouve aujourd'hui une première application dont les viticulteurs vont pouvoir bénéficier avec la tailleuse Visio.

Calda bordalesa RSR Dispersas. A dose por hectare diminuída de 4,5 kg, n.º 286, Junho, pp. 34

Autor (es): D. GILETA

Palavras chave: calda bordalesa, dose, ensaio

Resumo: Cerexagri a obtenu en Décembre dernier une modification importante de la dose d'utilisation de sa spécificité la Bouillie bordelaise RSR Disperss sur le mildiou de la vigne.

Les résultats obtenus démontrent que la qualité de la composition du produit que de sa formulation confère à la Bouillie bordelaise RSR Disperss un niveau d'efficacité permettant de réduire de 40% les doses d'utilisation sans altération des performances du produit.

Vinho e Saúde

**BULLETIN DE L'OIV
VOL. 76, 2003**

Os compostos fenólicos do vinho tinto reduzem os lípidos plasmáticos e a apoloproteína B, e previnem a aterosclerose da aorta no hipercolesterolémico hamster (rato) dourado da Síria, n.º 867-868, Maio-Junho, pp. 454-474

Autor (es): C. AUGAR, B. CAPORICCIO, N. LANDRAULT, C. LAURENT, G. CROS, P. BESANÇON, J.M. ROUANET, P.L. TEISSEDE

Palavras chave: hamster (rato), aterosclerose, vinho tinto, compostos fenólicos, étanol

Resumo: The effects of a red wine phenolic extract (RWPE) on plasma lipoproteins and early atherosclerosis were studied on hamsters. Thirty two hamsters were divided into 4 groups of 8 and fed an atherogenic diet for 8 weeks. They received by force feeding 7.14 mL/d/kgBW of either water (control, ATH1), 12% ethanol, (ATH2), RWPE in 12% ethanol (ATH3) or RWPE in water (ATH4), mimicking a moderate consumption of alcohol or red wine or alcohol-free red wine (RWPE was given at 30.4 mg/d/kgBW). The hamsters from ATH2 and ATH4 exhibited a significant increase in plasma antioxidant

capacity (about 21%) compared to ATH1; this increase was more marked in group ATH3 (+ 35%). Plasma cholesterol and triglyceride concentrations were significantly reduced after consumption of RWPE compared to groups ATH1 and ATH2. Relative to the control group, the decrease in plasma Apo B concentration was lowest in group ATH2 (-27 %), greater in group ATH3 (-32 %) and greatest in group ATH4 (-40 %), whereas no difference was seen for Apo A-1. In comparison to controls, liver glutathione peroxidase activity identically increased in groups ATH2 and ATH3 (+ 27 %), this increase being more pronounced in group ATH4 (+ 67 %). Aortic fatty streak area was significantly reduced in the group receiving RWPE in ethanol (- 73 %) compared to controls; consumption of 12% ethanol (- 60 %) or RWPE in water (-29 %) was less effective. These data suggest that ethanol is not the major component in the benefits of red wine for the hamster and that chronic ingestion of RWPE prevents the development of atherosclerosis through several mechanisms. At the time of a moderate consumption of red wine, ethanol can improve the effects of phenolic compounds. However, alcohol-free red wine appears as a very good alternative to red wine.

Aspectos nutricionais do etanol do vinho, n.º 199, pp. 49-51

Autor (es): R. MERIAN

Palavras chave: metabolismo, acetaldeído, acetato

Resumo: L'éthanol constitue donc un nutriment à forte valeur énergétique en deçà d'un certain seuil de consommation, seuil qui reste difficile à préciser vu les très grandes inégalités biologiques des individus face à l'alcool.

Il n'en reste pas moins que l'éthanol et les nombreux autres éléments nutritifs contenus dans le vin confèrent à cette boisson alcoolisée des propriétés nutritives intéressantes, mais seulement dans le cas d'une consommation modérée, l'éthanol pouvant par ailleurs perturber le métabolisme des autres nutriments lorsqu'il est consommé d'une façon excessive.

Legislação Comunitária

Regulamento (CE) n.º 1175/2003 da Comissão, de 1 de Julho, que altera o Regulamento (CE) n.º 883/2001 e o Regulamento (CE) n.º 2805/95 que estabelecem, respectivamente, 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 e as restituições à exportação no sector vitivinícola.

JOCE L n.º 164, de 02/07/2003, pp. 8-11

Regulamento (CE) n.º 1182/2003 da Comissão, de 2 de Julho, que rectifica o Regulamento (CE) n.º 315/2003 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.

JOCE L n.º 165, de 03/07/2003, pp. 19

Regulamento (CE) n.º 1183/2003 da Comissão, de 2 de Julho, 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 do Conselho que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola.

JOCE L n.º 165, de 03/07/2003, pp. 20

Regulamento (CE) n.º 1203/2003 da Comissão, de 4 de Julho, 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.

JOCE L n.º 168, de 05/07/2003, pp. 9

Regulamento (CE) n.º 1205/2003 da Comissão, de 4 de Julho, 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.

JOCE L n.º 168, de 05/07/2003, pp. 13

Regulamento (CE) n.º 1206/2003 da Comissão, de 4 de Julho, relativo à emissão de certificados de exportação no sector vitivinícola.

JOCE L n.º 168, de 05/07/2003, pp. 14

Regulamento (CE) n.º 1220/2003 da Comissão, de 7 de Julho, que altera o Regulamento (CE) n.º 883/2001 que estabelece as 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.

JOCE L n.º 170, de 09/07/2003, pp. 3-7

Regulamento (CE) n.º 1402/2003 da Comissão, de 1 de Agosto, que estabelece um programa de quadros e de definições referentes aos inquéritos estatísticos de base sobre as superfícies vitícolas.

JOCE L n.º 199, de 07/08/2003, pp. 4

Regulamento (CE) n.º 1410/2003 da Comissão, de 7 de Agosto, que altera o Regulamento (CE) n.º 1622/2000 que estabelece determinadas normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola, e constitui um código comunitário das práticas e tratamentos enológicos.

Nota: O anexo IV do 1622/2000 é alterado pelo anexo do 1410/2003 (tem alteração o teor de ácido L-ascórbico para vinho tratado que passa a ser de 250 mg/l).

JOCE L n.º 201, de 08/08/2003, pp. 9-11

Regulamento (CE) n.º 1411/2003 da Comissão, de 7 de Agosto, 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 do Conselho que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola.

JOCE L n.º 201, de 08/08/2003, pp. 12-13

Regulamento (CE) n.º 1422/2003 da Comissão, de 8 de Agosto, que rectifica o Regulamento (CE) n.º 1175/2003 que altera o Regulamento (CE) n.º 883/2001 e o Regulamento (CE) n.º 2805/95 que estabelecem, respectivamente, 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 e as restituições à exportação no sector vitivinícola.

JOCE L n.º 202, de 09/08/2003, pp. 7

Regulamento (CE) n.º 1472/2003 da Comissão, de 20 de Agosto, relativo à abertura e à gestão de um contingente pautal comunitário respeitante ao sumo e ao mosto de uva a partir da campanha de 2003/2004.

JOCE L n.º 211, de 21/08/2003, pp. 10

Regulamento (CE) n.º 1474/2003 da Comissão, de 20 de Agosto, que fixa, para a campanha de comercialização 2003/2004, os montantes da ajuda ao cultivo de uvas destinadas à produção de determinadas variedades de uvas secas (passas) e da ajuda à replantação de vinhas atacadas pela filoxera.

JOCE L n.º 211, de 21/08/2003, pp. 13

Decisão da Comissão 2003/628/CE, de 22 de Agosto, que fixa as dotações financeiras indicativas atribuídas aos Estados Membros, para um determinado número de hectares, com vista à reestruturação e reconversão da vinha a título do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho para a campanha de 2003/2004 [notificada com o número C(2003) 3026].

JOCE L n.º 217, de 29/08/2003, pp. 67-72

Decisão da Comissão 2003/638/CE, de 5 de Setembro, que fixa a repartição financeira definitiva da campanha de 2002/2003 por Estado-Membro, para um determinado número de hectares, para medidas de reestruturação e reconversão da superfície plantada com vinha ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho [notificada com o número C(2003) 3147].

JOCE L n.º 224, de 06/09/2003, pp. 32

Decisão da Comissão 2003/654/CE, de 8 de Setembro, que estabelece o código e as regras-tipo relativas à transcrição, sob forma ilegível por máquina, dos dados referentes aos inquéritos estatísticos intermédios sobre as superfícies vitícolas (texto relevante para efeitos do EEE) [notificada com o número C(2003) 3191].

JOCE L n.º 230, de 16/09/2003, pp. 44

Regulamento (CE) n.º 1710/2003 da Comissão, de 26 de Setembro, 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 do Conselho que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola (no que se refere às campanhas de destilação de vinhos de mesa e vinhos aptos a vinhos de mesa [altera o art. 63º A nos n.º 1, 2 e 7 que passam a ter nova redacção]).

JOCE L n.º 243, de 27/09/2003, pp. 98

Regulamento (CE) n.º 1653/2003 da Comissão, de 18 de Junho, que altera o Regulamento (CE) n.º 40/94 sobre a marca comunitária.

JOCE L n.º 245, de 29/09/2003, pp. 36-37

Portaria n.º 538/2003, que cria uma taxa de bonificação para apoios aos produtores de vinho generoso da Região Demarcada do Douro.

Ministérios das Finanças e da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas
DR n.º 156, SÉRIE I – B, de 9-7-2003

Portaria n.º 699/2003, que aprova as taxas relativas a actos e serviços prestados pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). Revoga a Portaria n.º 418/98, de 21 de Julho.

Ministérios das Finanças e da Economia
DR n.º 175, SÉRIE I – B, de 31-7-2003

Despacho n.º 15.593/2003, que autoriza o aumento do título alcoométrico volúmico natural das uvas frescas, do mosto de uvas parcialmente fermentado, do vinho novo ainda em fermentação, aptos a dar vinho de mesa ou VQPRD.

DR n.º 184, SÉRIE II, de 11-08-2003

Aviso n.º 8606/2003, que actualiza os preços dos ensaios laboratoriais efectuados pelo IVV.

DR n.º 185, SÉRIE II, de 12-08-2003

Portaria n.º 936/2003, que aprova o Regulamento de Aplicação da Medida n.º 6, «Engenharia Financeira», do Programa Operacional Agricultura e Desenvolvimento Rural, abreviadamente designado por Programa AGRO..

Ministérios da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas
DR n.º 204, SÉRIE I – B, de 04-09-2003

Portaria n.º 947/2003, que altera o Regulamento de Aplicação da Acção n.º 3.6, «Promoção de Novos Mercados e Qualificação de Produtos Florestais», da medida n.º 3 do Programa Operacional Agricultura e Desenvolvimento Rural, abreviadamente designado «Programa AGRO», aprovado pela Portaria n.º 1093/2000, de 16 de Novembro, com a redacção dada pela Portaria n.º 866/2001, de 27 de Julho, e pela Portaria n.º 388/2002, de 11 de Abril.

Ministérios da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas
DR n.º 206, SÉRIE I – B, de 06-09-2003

Portaria n.º 961/2003, 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 210, SÉRIE I – B, de 11-09-2003

Decreto-Lei n.º 216/2003, que altera os Estatutos da Região Vitivinícola do Ribatejo.

Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas
DR n.º 216, SÉRIE I – A, de 18-09-2003

Decreto-Lei n.º 218/2003, que transpõe para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º 2002/82/CE, da Comissão, de 15 de Outubro, que altera a Directiva n.º 96/77/CE, que estabelece os critérios de pureza específicos dos aditivos alimentares, com excepção dos corantes e dos edulcorantes, e altera os anexos I e II do decreto-lei n.º 365/98, de 21 de Novembro

Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas
DR n.º 217, SÉRIE I – A, de 19-09-2003

Portaria n.º 1043/2003, que altera e republica o Regulamento de Aplicação da Acção n.º 7, «Valorização do Ambiente e do Património Rural», da medida AGRIS, aprovado pela Portaria n.º 48/2001, de 26 de Janeiro.

Ministérios da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas e das Cidades, Ordenamento do Território e Ambiente
DR n.º 219, SÉRIE I – B, de 22-09-2003

Portaria n.º 1066/2003, que altera a Portaria n.º 351/93, de 24 de Março, que estabelece as condições de produção do «Vinho Regional Estremadura».

Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas
DR n.º 223, SÉRIE I – B, de 26-09-2003

Portaria n.º 1084/2003, que estabelece o regime aplicável à utilização das expressões «Quinta» e «Herdade» para indicar o nome de uma exploração vitícola na designação, apresentação e rotulagem dos vinhos de qualidade produzidos em região determinada (VQPRD), vinhos licorosos de qualidade produzidos em região determinada (VLQPRD), vinhos espumantes de qualidade produzidos em região determinada (VEQPRD), vinhos frisantes de qualidade produzidos em região determinada (VFQPRD), vinhos espumantes de qualidade e vinhos com indicação geográfica.

Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas

DR n.º 225, SÉRIE I –B, de 29-09-2003

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 Semana Vitivinicola Progrès Agricole et Viticole Quarterly Review of Wine Wine Spectator Wine and Spirits