



# Informação Técnica E Legislação

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

Janeiro de 2004

Ano III – 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](http://www.vinhoverde.pt)

[cposorio@vinhoverde.pt](mailto:cposorio@vinhoverde.pt)

TEMAS	PÁGINA
Enologia.....	1
Viticultura.....	5
Vinho e Saúde.....	7
Legislação Comunitária.....	7
Legislação Nacional .....	9
Outras Publicações Periódicas.....	10

Enologia

AUSTRALIAN JOURNAL OF GRAPE AND WINE RESEARCH  
VOLUME 9, 2003

Interacção entre o pH, concentração em etanol e a matriz do vinho na indução da fermentação maloláctica através de pés de cuba comerciais directamente inoculados, n.º 3, Jul-Set, pp. 200-209

Autor (es): H. GOCKOWIAK, P. HENSCHKE

**Palavras chave:** fermentação maloláctica, vinho, álcool, pH, inoculação, *Oenococcus oeni*

**Resumo:** The effect of the interaction between pH (2.9-3.5), alcohol concentration (12.5-14.5% v/v) and wine matrix (Chardonnay, Grenache blend and Cabernet Sauvignon) on malolactic fermentation (MLF) induced by two commercially available directly inoculated *Oenococcus oeni* starter cultures was determined. Wine matrix had greatest impact on the rate of MLF, followed by pH and alcohol; the matrix effect was significantly modified by pH and bacterial culture. The rate of L-malic acid degradation by starter culture A was 3.3-61.3% in the Grenache blend and 3.3-4.5% in the Chardonnay wine compared to the Cabernet Sauvignon wine, for the pH/alcohol ranges 2.9/14.5 to 3.5/12.5. L-malic acid degradation rate by starter culture B was lower but less affected by wine matrix. The rate of L-malic acid degradation was closely related to culture viability, with a high rate of L-malic acid degradation being associated with bacterial growth and vice versa. Treatment of two wines in which MLF had previously failed to complete with various combinations of nutrients, carbon fining and heating, restored MLF, suggesting that a growth-limiting nutrient was absent and/or a toxic substance not related to pH, alcohol or SO<sub>2</sub> concentration was present. This work demonstrated that the wine matrix may affect culture viability more significantly than either pH or alcohol concentration. A high rate of MLF was shown to depend on factors permitting bacterial growth, however, the two strains studied responded differently to the wine matrix, suggesting that malolactic bacteria vary in tolerance to various stresses in the wine environment.

**Modificação estrutural do vinho, «Arabinogalactans», durante o estágio nas borras, n.º 3, Jul-Set, pp. 150-157**

**Autor (es):** T. DOCO, P. VUCHOT, V. CHEYNIER, M. MOUTOUNET

**Palavras chave:** vinho, estágio, borras, Arabinogalactans, AGPS, monoproteínas

**Resumo:** The effect of aging red wine on lees is under development as a winemaking technique. During aging on lees, yeast components, in particular polysaccharides, are released to the wine by autolysis. Evolution of polysaccharides originating from the cell walls of grape berry (arabinans, AGPs, RG-II, and RG-I) or released during fermentation or after autolysis of yeasts (mannoproteins) was followed during aging on lees of a red wine from Madiran. The analyses of composition and structure of the macromolecular fraction of the wines aged on lees with or without stirring showed degradation of polysaccharides from grape. This modification consisted of a 75% dearbinosylation of arabinogalactan-proteins (AGPs) and a total degradation of the pectic arabinans. Partial degradation of the  $\beta$ -(1 $\rightarrow$ 3)-galactan chains of the backbone of the AGP was demonstrated by structural analysis. The arabinose to galactose molar ratio of AGPs decreased from 0.8 for a control wine to 0.3 for a wine aged on lees. The stirring of lees during the aging of wine allowed a slight increase of mannoprotein content. This release may be sufficient to alter organoleptic qualities of wines aged on lees over time.

**Conteúdo e origem de proteínas em vinhos brancos e tintos: alterações durante a fermentação, n.º 3, Jul-Set, pp. 178-188**

**Autor (es):** M. FUKUI, K. YOKOTSUKA

**Palavras chave:** bentonite, tratamento de choque, proteínas do vinho

**Resumo:** Soluble protein contents in experimental wines from five grape cultivars grown in Japan from 1990 through 2000 and in commercial Japanese wines from six cultivars grown from 1994 through 2000 ranged from 29.8 to 107.1 mg/L. Very stable soluble proteins in the range of 13.6 to 36.4 mg/L remained in the experimental and commercial wines even after severe heat-chill treatment followed by heavy bentonite fining. Most of the soluble proteins (approximately 90% of the total protein content) in wines were derived from the soluble proteins present in juice. In Chardonnay and Cabernet Sauvignon grapes, yeast proteins and seed and skin proteins were undoubtedly transferred to wines during vinification via skin/seed contact, which contributed to wine protein content. The degree of contribution depended upon the grape variety. During maturation (the early stage of aging) of Chardonnay and Koshu white and Cabernet Sauvignon and Muscat Bailey A red wines, soluble protein content changed only slightly. Polysaccharides or polymeric tannins interacted with the proteins to form complexes or similar entities, thereby stabilizing the soluble proteins in the wines.

**Cor, polifenóis e compostos aromáticos em vinhos rosados da maceração pré-fermentativa e de tratamentos enzimáticos, n.º 3, Jul-Set, pp. 195-202**

**Autor (es):** M. SALINAS, J. GARIJO, F. PARDO, A. ZALACAIN, G. ALONSO

**Palavras chave:** vinho rosado, maceração pré-fermentativa, enzimas, cor, polifenóis, compostos aromáticos

**Resumo:** A low-temperature prefermentative maceration process was used on Monastrell rosé wines to increase color stability and to improve extraction of polyphenol and aroma compounds. Two commercial enzymatic treatments were used, an endozym contact pellicure (ECP), applied during maceration to help extract polyphenols, and an endozym cultivar (EC), applied after fermentation to release aromas. There were four macerated wines: wine with no added enzymes; wine made with ECP; wine made with EC; and wine made with both enzymatic treatments. A control wine was made with unmacerated grapes. Color, polyphenols and aroma compounds were monitored for 6 months after bottling. The low-temperature prefermentative maceration process increased esters and terpenols compared with the unmacerated control. When the EPC treatment was used alone, color remained more stable during the storage time and the ester content was higher. A lower 2-phenylethyl acetate hydrolysis reaction was observed after 6 months in EPC wines. The EC treatment increased esters and stabilized the evolution of terpenols when it was used together with the ECP treatment. The tannin/anthocyanin ratio of prefermentative maceration wines changed from 4.3 after fermentation to .1.3 after bottling.

Estabilização microbiológica e bioquímica dos vinhos por aplicação da técnica de altas pressões, n.º 869-870, Jul-Ago, pp. 596-617

**Autor (es):** A. PUIG, M. VILAVELLA, L. DAOUDI, B. GUAMIS, S. MÍNGUEZ

**Palavras chave:** vinho, estabilização microbiológica, técnica de altas pressões

**Resumo:** La aplicación de altas presiones isostáticas para la preservación microbiológica de alimentos se está utilizando con éxito en el campo de derivados lácteos, zumos de frutas, carnes, etc., pero su uso en el sector enológico há sido poco investigado.

Este trabajo presenta los resultados obtenidos al aplicar el tratamiento por altas presiones a escala piloto a diferentes tipos de vino, evaluando su efectividad y repercusión sobre diferentes aspectos enológicos: reducción de la población microbiana viable, parámetros físico-químicos, actividades enzimáticas y análisis sensorial. Aplicando una presión de 500 MPa durante 5 min a una temperatura de 4°C se han conseguido reducciones del 99,99 % de la población microbiana inicial, sin apreciarse diferencias químicas ni organolépticas respecto a los vinos sin tratar.

Se ha comparado el uso de altas presiones con las operaciones de estabilización y finalización del vino usadas habitualmente en las bodegas para la inertización microbiológica antes del embotellado. La utilización de esta técnica física preserva el carácter natural del vino sin producir cambios apreciables en su calidad, sin necesidad de procesos de filtración adicionales y permitiendo, por su carácter antimicrobiano, reducir las dosis de un aditivo como el sulfuroso.

Identificação das leveduras através de técnicas moleculares, n.º 869-870, Jul-Ago, pp. 635-649

**Autor (es):** A. PULVIRENTI, P. GIUDICI

**Palavras chave:** vinho, leveduras, técnicas moleculares, DNA

**Resumo:** The conventional taxonomy is based on the method of sexual reproduction if present, on the morphology of cells and the physiological and biochemical characteristics. The tests are often long and arduous and three weeks are often necessary in order to obtain complete results. The last few years, the time required for the identification of yeasts was reduced by the introduction of molecular techniques applied to the study of entire chromosomes or to the analysis of specific domains or a part of them. In this study, we have taken into consideration the use of pulsed field electrophoresis for the analysis of the karyotype, the PCR/RFLP of NTS2 and ITS regions of rDNA, the sequencing of domain D1/D2 of rDNA and for the identification of the strain, the PCR of inter- $\delta$  regions and the RFLP of mitochondrial DNA.

Aroma fermentativo em vinhos provenientes da *Vitis vinifera* Cv. Kalecik karasi e sua relação com a inoculação de leveduras secas seleccionadas, n.º 3 Jul-Set, pp. 155-161

**Autor (es):** C. NURGEL, H. ERTEN, A. CANBAS, T. CABAROGLU, S. SELLI

**Palavras chave:** vinificação, leveduras seleccionadas, compostos voláteis, Kalecik karasi Cv.

**Resumo:** This study was carried out to investigate the effect of addition of selected *S. cerevisiae* yeasts on cv. Kalecik karasi wines. Kalecik karasi grown in Middle Anatolia is a native grape variety of *Vitis vinifera*. Inoculation with the selected yeasts produced higher amounts of ethanol compared to spontaneous fermentation and repressed the *non-Saccharomyces* yeasts earlier. The total concentration of flavour compounds increased by using selected wine yeasts. Higher alcohols were abundant compounds and isoamyl alcohol levels varied from 75 to 132 mg/l.. The addition of *S. cerevisiae* yeasts produced higher concentrations of 4-vinyl phenol and isoamyl acetate. Wines were also analyzed by sensory evaluation. Those obtained with selected yeasts differed from the control wine in triangle test. The most preferred wine was the one produced by commercial *S. cerevisiae* in the ranking test.

**Estrutura, corpo «rondeur» e cor dos vinhos tintos, o trio vencedor. Novas técnicas à disposição do vinificador, n.º 109, Out, pp. 11-15**

**Autor (es):** P. POINSAUT

**Palavras chave:** vinho, maceração, cor, corpo, estrutura

**Resumo:** Pour obtenir un vin équilibré présentant une structure, une rondeur et une couleur parfaite, rien ne peut remplacer une vendange saine, à maturité optimale. Mais malgré tous les efforts que peut faire le vigneron, les conditions climatiques ne sont pas toujours au rendez-vous pour obtenir cet équilibre idéal. Aussi, nous avons vu que nous disposons d'outils permettant de pallier aux déficiences de la nature. Outre les méthodes traditionnelles telles que le collage pour assouplir les vins, les tanins pour lesquels nous redécouvrons l'intérêt pour optimiser la couleur et la structure, nous disposons maintenant de procédés nouveaux tels que Optired ou la gamme Amplitan pour développer la rondeur, la structure et stabiliser la couleur. La connaissance de ces produits, l'expérience et les expérimentations nous permettent maintenant de mieux les positionner et les utiliser avec discernement.

**As operações pré-fermentativas na vinificação em branco: resultados de ensaios de enzimas após a prensagem, n.º 109, Out, pp. 16-18**

**Autor (es):** R.-M. CANAL-LLAUBÈRES

**Palavras chave:** pectinases, prensagem, aromas

**Resumo:** Ces essais confirment que l'utilisation de pectinases sur la vendange blanche joue un rôle primordial dans l'extraction des jus. En favorisant l'extraction en douceur, l'oenologue dispose d'un auxiliaire performant pour gérer cette étape importante de la vinification en blanc. La conduite du pressoir peut alors être raisonnée pour extraire plus de jus à pression faible, sans rebêche, avec un meilleur potentiel qualitatif. De manière générale, sur la base de notre expérience dans de nombreuses propriétés, plus de jus de meilleure qualité obtenu avec l'aide de pectinases sélectionnées (purifiées FCE) avec des cycles de pressurage raccourcis, des rebêches limitées au minimum, une meilleure clarification et des volumes de bourbes considérablement réduits. L'expérimentation menée aux Vignobles Ducourt sera poursuivie dans le but d'affiner ces données et de chiffrer l'impact économique de l'utilisation des pectinases.

**Colocar em evidência a inibição da actividade da lacase da *Botrytis cinerea* através da utilização de taninos na vinificação, n.º 109, Out, pp. 23-26**

**Autor (es):** B. MARQUETTE, F. DUMEAU, M.-L. MURAT, F. DAVIAUD

**Palavras chave:** mosto, tanino, compostos fenólicos

**Resumo:** L'utilisation de tanins sur des vendanges altérées par *Botrytis cinerea* permet d'inhiber l'activité laccase du moût par rapport à un témoin sulfité. Cette diminution est fonction de la nature des tanins (galliques, ellagiques...). Elle semble également liée à la richesse polyphénolique des extraits utilisés et en conséquence à leur pouvoir anti-oxydant. Il existe une réelle linéarité entre la dose de tanins ajoutée et la baisse de l'activité laccase. L'essai réalisé dans les conditions de la pratique sur vendange sulfitée, met en évidence l'efficacité de l'addition de VR Supra à l'encuvage sur l'inhibition de l'activité laccase. De plus, les caractéristiques chromatiques des vins tanisés évoluent favorablement au cours de leur élaboration. Les mécanismes d'inhibition de l'enzyme ne sont pas encore totalement élucidés. L'apparente propriété des tanins à inhiber l'activité laccase pourrait être comparée à l'effet « capteur d'oxygène » de l'anhydride sulfureux observé pendant l'élevage des vins, privant ainsi la laccase de son agent d'oxydation. Les extraits de tanins utilisés, plus facilement oxydables que certains constituants du moût (notamment les anthocyanes), pourraient servir de substrats d'oxydation préférentiels de la laccase, et préserver ainsi les caractéristiques chromatiques et organoleptiques des vins. Enfin, la formation de complexes enzymatiques tanins-protéines est une possible voie d'élimination de l'enzyme. Il est remarquable de constater que concernant le seul problème que représente la présence de laccase dans un moût botrytisé, l'addition de tanins couplée à celle du traditionnel sulfitage, donne d'excellents résultats en terme de vitesse d'élimination de l'enzyme, et supérieurs à ceux obtenus avec l'anhydride sulfureux seul. Enfin, il est évident que notre démarche n'est pas de substituer les tanins à l'emploi de l'anhydride sulfureux, mais bien de les positionner comme un auxiliaire judicieux au traitement des vendanges botrytisées.

**A goma arábica em enologia, Out, pp. 33-35**

**Autor (es):** C. GRAMATICA, P. ZANARDELLI

**Palavras chave:** vinho, goma arábica

**Resumo:** L'utilisation de la gomme arabique date d'au moins 5 000 ans. Elle était utilisée par les Égyptiens comme composant des encres employées pour les hiéroglyphes et comme adhésif des bandages de lin pour les embaumements du temps des pharaons de la 3<sup>ème</sup> dynastie (2 500 av. J.-C.). L'histoire raconte comment la reine Cléopâtre, médecin très compétent, ordonnait des préparations curatives à base de gomme. Elle est toujours utilisée par les populations locales pour préparer des plats spéciaux, pour un usage médicinal ou vétérinaire, cosmétique et pour la fabrication d'oeuvres d'art artisanal. La gomme arabique est l'exsudat de l'écorce des acacias typiques des zones arides, sous forme de pierres rondes de 1 à 3 cm de diamètre, friables ou dures, opaques, de couleur blanche jaunâtre à ambrée, inodores et sans saveur. L'acacia, et en particulier l'Acacia Sénégal, est un arbre typique du Sahel. Situé entre 11° et 16° de latitude Nord. Ainsi la production de la gomme arabique provient principalement du continent africain, plus particulièrement du Soudan, du Nigeria, du Niger, du Sénégal, de la Mauritanie, du Mali et du Tchad.

**Estudo da adição, em doses diferentes, de goma arábica e de taninos, nas características fenólicas de diferentes vinhos tintos, n.º 109, Out, pp. 37-40**

**Autor (es):** A. CRESPI

**Palavras chave:** vinho, goma arábica, gelatina, etanol

**Resumo:** Traditionnellement la gomme arabique est utilisée en Oenologie pour stabiliser les vins et éviter les troubles protéiques, les casses ferriques ou cuivreuses ou la précipitation de matières colorantes (Saucier, 1997). D'un poids moléculaire élevé, dotée de propriétés tensioactives exceptionnelles, on reproche à la gomme arabique un effet de colmatage important. Cette propriété, a priori négative, restreint son emploi car elle oblige à une incorporation après filtration, juste avant mise en bouteille. Il semble que d'autres voies d'utilisation de la gomme arabique soient à explorer : sa composition laisse supposer qu'elle peut se combiner avec les polyphénols au travers de liaisons polysaccharides - polyphénols capables d'améliorer la qualité gustative des vins (diminution de l'astringence et de l'amertume) sans diminution du taux de polyphénols par des mesures soustractives (collages). De plus la gomme apporte dans le vin des oligofibres (arabino-galactane type II) semblables à celles du raisin, et dont l'effet bifidogène au cours du transit intestinal a été clairement démontré. On a donc là une contribution possible à l'amélioration gustative, associée à une amélioration de la qualité diététique.

Viticultura

**AUSTRALIAN JOURNAL OF GRAPE AND WINE RESEARCH**  
**VOLUME 9, 2003**

**Nutrição em potássio nas videiras, particularmente no que respeita à sua acumulação no bago, n.º 3, Jul-Set, pp. 154-168**

**Autor (es):** B. MPELASOKA, D. SCHACHTMAN, M. TREEBY, M. THOMAS

**Palavras chave:** videiras, nutrição em potássio, transporte de K<sup>+</sup>, potássio no bago, vinho de qualidade

**Resumo:** Potassium (K) is essential for vine growth and yield. Grape berries are a strong sink for K, particularly during ripening. Excess K levels in grape berries may have a negative impact on wine quality, mainly because it decreases free tartaric acid resulting in an increase in the pH of grape juice, must and wine. In Australia, high K status is common in most vineyards, which reflects the high K and high pH values of most Australian grape juice. This necessitates pH adjustment during the vinification process, and tartaric acid addition is a common practice in most Australian wineries. High K concentration may also lead to excessive loss of the additional tartaric acid by precipitation as potassium bitartrate and, as a consequence, pH adjustment becomes more difficult and expensive. Ensuring naturally low K levels in the berry will help reduce costs of input and waste management at the winery. Potential vineyard management options to manipulate berry K accumulation include selective use of rootstock/scion combination, canopy management and irrigation strategies. However, the impact of these practices on determining the optimum K concentration requires careful calibration of production parameters and the desirable grape juice and wine quality in relation to tissue K concentration. This paper reviews and discusses the possible functions of K in grape berries, translocation of K into the berry, and genetic and cultural factors that may affect the accumulation of K in the berry. This will help to identify the key research and management strategies needed for controlling K concentrations in grape berries.

**O ácido abscísico A B A durante o desenvolvimento reprodutivo em videiras não irrigadas, n.º 3, Jul-Set, pp. 169-176**

**Autor (es):** M.C. ANTOLÍN, H. BAIGORRI, I. LUIS, F. AGUIRREZÁBAL, L. GENY, M. BROQUEDIS, M. SANCHEZ-DIAZ

**Palavras chave:** ABA, estomas, desenvolvimento do fruto

**Resumo:** In grapevines, stomatal aperture decreases after a mid-morning peak during summer days. Afternoon stomatal closure increases in non-irrigated plants as water limitation progresses, which suggests the involvement of abscisic acid (ABA) in the control of stomatal aperture. The objective of this work was to study the seasonal and diurnal time-courses of CO<sub>2</sub> assimilation rate, leaf conductance, leaf water potential ( $\psi$ ), and ABA concentration in xylem sap, leaves, flowers and berries in non-irrigated field grown Tempranillo grapevines throughout reproductive development. Leaf  $\psi$  decreased throughout fruit development because water availability decreased towards the end of the reproductive cycle. CO<sub>2</sub> assimilation rate, leaf conductance and xylem ABA concentration also decreased during the course of the growing season. Combining all measurements xylem ABA was either not correlated, or only slightly correlated, with leaf water status ( $\psi$ ) and daily leaf conductance, respectively. This lack of relationship indicates that xylem ABA during fruit ripening had functions other than provision of a non-hydraulic signal. On a seasonal basis, xylem ABA concentration measured in non-irrigated grapevines was well related to berry ABA concentration, especially at the end of fruit development (veraison and harvest).

---

**AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE  
VOLUME 54, 2003**

---

**A colonização de Mycorrhizal no enraizamento das videiras em condições de campo, n.º 3, Jul-Set, pp. 143**

**Autor (es):** R. SCHREINER

**Palavras chave:** humidade do solo, fungos, Vitis

**Resumo:** Mycorrhizal colonisation of grafted grapevines was studied during early establishment of an experimental rootstock vineyard to determine rootstock variability forming functional mycorrhizas. Roots of 10 different rootstocks were examined for the presence of arbuscular mycorrhizal (AM) fungi at the end of the second growing season (1998), and at the time of veraison (onset of ripening) of the third (1999) and fourth (2000) growing seasons. The fine root length density (primary roots with intact cortex) increased in 6 of 10 rootstocks over time. Only one rootstock, Riparia Gloire, showed a marked decrease in fine root length density in 2000, when vines carried their first significant fruit crop. AM colonisation was generally above 60% of fine root length for all rootstocks, although significant differences due to rootstock and time of sampling were evident. Rootstocks imparting greater vigour to the scion, particularly Ruggeri 140, Kober 5BB, and SO-4, had consistently higher levels of root colonisation by AM fungi. The proportion of roots containing arbuscules at veraison declined from 1999 to 2000 in those rootstocks carrying the highest crop loads. While AM colonisation of different rootstocks was positively correlated to yield, the proportion of roots with arbuscules was negatively correlated to yield in 2000. Results of this study show that small differences in the ability to form mycorrhizas exist among rootstocks, but other factors, including crop load and soil moisture, have a large influence on root colonisation by AM fungi.

---

**BULLETIN DE L'OIV  
VOLUME 76, 2003**

---

**O vigor conferido pelo porta-enxerto: hipóteses e pistas de pesquisas, n.º 869-870, Jul-Ago, pp. 581-595**

**Autor (es):** N.OLLAT, J. TANDONNET, L. BORDENAVE, S. DECROOCQ, L. GENY, J. GAUDILLERE, R. FOUQUET, F. BARRIEU, S. HAMDI

**Palavras chave:** vinha, crescimento vegetativo, raízes, interações porta-enxerto/garfo, nutrição das plantas, relações hídricas, balanço do carbono, reguladores de crescimento, expressões de genes, variabilidade genética

**Resumo:** In grapevine, the rootstock interacts deeply with the scion to modify the developmental traits of the whole plant. The underlying mechanisms are still unknown. This paper summarises data from the literature about trophic and non-trophic interactions between rootstock and scion. Information about the root system development, the carbon allocation within the vine, the water relationships, the plant nutrition and the growth regulator exchanges are presented. Molecular aspects and gene expression are also under consideration. Gene silencing may be involved in the rootstock effects. Some investigation pathways are submitted to improve our knowledge and the utilisation of a large genetic variability which remains to be characterised in regards of conferred vigour.

**Desladroadoras mecânicas. Sete desladroadoras no banco de ensaio, n.º 287, Jul-Ago, pp. 14**

**Autor (es):** S. SIMONIN

**Palavras chave:** demonstração, resultados

**Resumo:** Les performances de sept épampreuses mécaniques ont été évaluées par des techniciens. Bilan d'une journée de démonstration.

**Projecto Optidose. Ajustar os tratamentos fitossanitários, n.º 287, Jul-Ago, pp. 16**

**Palavras chave:** matéria prima, superfície foliar, pulverizador

**Resumo:** Afin d'étudier la possibilité d'optimiser les pulvérisations en fonction de la surface à traiter, l'ITV de Blanquefort travaille sur la mise au point d'un banc d'essai, représentatif de l'architecture globale d'une vigne. À terme, il pourrait être utilisé dans le domaine du diagnostic et du conseil auprès des viticulteurs.

**Traça da uva. Novas pistas de luta, n.º 287, Jul-Ago, pp. 24**

**Autor (es):** S. SIMONIN

**Palavras chave:** luta biológica, investigação

**Resumo:** Le congrès bisannuel de l'Organisation internationale de lutte biologique (OILB) a mis en lumière de nouvelles perspectives de lutte contre les tordeuses.

Interview de Denis Thiéry, chercheur à l'INRA et rapporteur du colloque pour la partie insectes broyeurs.

**Protecção de plantas. A bio-indústria, um jovem mercado que se procura, n.º 287, Jul-Ago, pp. 25**

**Autor (es):** C. ZAMBUJO

**Palavras chave:** protecção de plantas, meios alternativos, regulamentação

**Resumo:** Lors de son premier colloque organisé à Béziers, l'association internationale des bio-industriels a établi les bases d'une réflexion destinée à mettre à plat les verrous réglementaires, financiers et humains à lever.

Objectif : réunir tous les maillons de la chaîne pour que la filière des bio-industries monte en puissance sur le marché de la protection des plantes.

Vinho e Saúde

BULLETIN DE L'OIV  
VOL. 76, 2003

**Prospectiva do princípio de precaução, n.º 869-870, Jul-Ago, pp. 651-673**

**Autor (es):** J. AUDIER

**Palavras chave:** princípio de precaução, direito alimentar, medidas de precaução

**Resumo:** Le principe de précaution, implicitement ou expressément consacré, est en développement.

L'analyse de sa mesure et de ses effets, les mesures de précaution, en droit international et communautaire révèlent les progrès réalisés mais l'ampleur des incertitudes.

Legislação Comunitária

JORNAL OFICIAL DAS COMUNIDADES EUROPEIAS  
SÉRIE L, OUT-DEZ, 2003

**Regulamento (CE) n.º 1793/2003** da Comissão, de 13 de Outubro, que fixa o título alcoométrico volúmico natural mínimo dos vqprd «Vinho Verde» originários da zona vitícola C 1 a) de Portugal para as campanhas de 2003/2004 a 2004/2005 (para o Vinho Verde, o novo título alcoométrico volúmico natural em derrogação do ponto E. 3 do anexo VI do Reg. (CE) 1493/1999).  
**JOCE L 261, de 14/10/2003, pp. 10**

**Regulamento (CE) n.º 1795/2003** da Comissão, de 13 de Outubro, que altera na parte D, ponto 2, do anexo VI do Reg. (CE) 1493/1999 no respeitante aos vinhos de qualidade produzidos em regiões determinadas.  
**JOCE L 261, de 14/10/2003, pp. 13**

**Regulamento (CE) n.º 1841/2003** da Comissão, de 17 de Outubro, que altera, no respeitante ao potencial de produção, 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.  
**JOCE L 268, de 18/10/2003, pp. 58**

**Regulamento (CE) n.º 1992/2003** da Comissão, de 27 de Outubro, que altera o Regulamento (CE) n.º 40/94 sobre a marca comunitária, a fim de ter em conta a adesão da Comunidade Europeia ao Protocolo referente ao Acordo de Madrid relativo ao registo internacional de marcas, aprovado em Madrid em 27 de Junho de 1989..  
**JOCE L 296, de 14/11/2003, pp. 1**

**Directiva 2003/89/CE** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 10 de Novembro, que altera a Directiva 2000/13/CE relativamente à indicação dos ingredientes presentes nos géneros alimentícios (texto relevante para efeitos do EEE).  
**JOCE L 308, de 25/11/2003, pp. 15**

**Decisão 2003/822/CE** do Conselho, de 17 de Novembro, relativo à adesão da Comunidade à Comissão do Codex Alimentarius.  
**JOCE L 309, de 26/11/2003, pp. 14**

**Regulamento (CE) n.º 2136/2003** da Comissão, de 5 de Dezembro, relativo à abertura de um concurso, com o número 47/2003 CE, para adjudicação de álcool de origem vínica com vista a novas utilizações industriais.  
**JOCE L 321, de 6/12/2003, pp. 3**

**Regulamento (CE) n.º 2144/2003** da Comissão, de 8 de Dezembro, que altera o Regulamento (CEE) n.º 94/92 que estatui as regras do regime de importação de países terceiros previsto no Regulamento (CEE) n.º 2092/91 do Conselho.  
**JOCE L 322, de 9/12/2003, pp. 3**

**Regulamento (CE) n.º 2237/2003** da Comissão, de 23 de Dezembro, que estabelece normas de execução de determinados regimes de apoio previstos no título IV do Regulamento (CE) n.º 1782/2003 do Conselho que estabelece regras comuns para os regimes de apoio directo no âmbito da política de agrícola comum e institui determinados regimes de apoio aos agricultores.  
**JOCE L 339, de 24/12/2003, pp. 52**

**Regulamento (CE) n.º 2303/2003** da Comissão, de 29 de Dezembro, relativo a regras específicas de rotulagem de vinhos importados dos Estados Unidos da América.  
**JOCE L 342, de 30/12/2003, pp. 5**

**Regulamento (CE) n.º 2338/2003** 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.  
**JOCE L 346, de 31/12/2003, pp. 28**

---

**JORNAL OFICIAL DAS COMUNIDADES EUROPEIAS**  
**SÉRIE C, OUT-DEZ, 2003**

---

**Informação n.º 2003/C 263/04**, que contém a lista das instâncias nacionais de contacto encarregadas das relações com os serviços da Comissão e com os outros Estados-membros no âmbito do reforço das medidas de controlo no sector vitivinícola [n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 2729/2000] – esta lista anula e substitui a publicada no JOCE C 46 de 19/02/1999, pp. 1.  
**JOCE C 263, de 1/11/2003, pp. 4**

**Portaria n.º 1212/2003**, aprova o Regulamento de Aplicação da Intervenção «Medidas Agro-Ambientais», do Plano de Desenvolvimento Rural (RURIS)

**Ministérios da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas**  
**DR 240, Série I - B, de 16-10-2003**

**Decreto-Lei n.º 266/2003**, que transpõe para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º 2002/11/CE, do Conselho, de 14 de Fevereiro, relativa à comercialização de materiais de propagação vegetativa de videira.

**Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas**  
**DR 248, Série I - A, de 25-10-2003**

**Decreto-Lei n.º 277/2003**, que no uso da autorização legislativa concedida pela Lei n.º 42/2003, de 22 de Agosto, aprova os Estatutos da Casa do Douro e respectivo Regulamento Eleitoral.

**Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas**  
**DR 257, Série I - A, de 6-11-2003**

**Decreto-Lei n.º 278/2003**, que aprova a orgânica do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto.

**Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas**  
**DR 257, Série I - A, de 6-11-2003**

**Decreto-Lei n.º 288/2003**, que transpõe para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º 2002/63/CE, da Comissão, de 11 de Julho, que estabelece métodos de amostragem para o controlo oficial de resíduos de pesticidas no interior e à superfície de produtos de origem animal.

**Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas**  
**DR 264, Série I - A, de 14-11-2003**

**Declaração de Rectificação n.º 18/2003**, de ter sido rectificado o Decreto-Lei n.º 225/2003, do Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas, que transpõe para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º 2001/112/CE, do Conselho, de 20 de Dezembro, relativa aos sumos de frutos e a determinados produtos similares destinados à alimentação humana, publicado no Diário da República 221, I Série, de 24 de Setembro de 2003.

**Presidência do Conselho de Ministros**  
**DR 270, Série I - A, de 21-11-2003**

**Decreto-Lei n.º 300/2003**, que altera e aprova limites máximos de resíduos de substâncias activas de produtos fitofarmacêuticos permitidos nos produtos agrícolas de origem vegetal, transpondo para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º 2003/60/CE, da Comissão, de 18 de Junho, na parte respeitante aos produtos agrícolas de origem vegetal, e as Directivas n.ºs 2003/62/CE, da Comissão, de 20 de Junho, e 2003/69/CE, da Comissão, de 11 de Julho.

**Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas**  
**DR 280, Série I - A, de 14-12-2003**

**Decreto-Lei n.º 301/2003**, que aprova o Estatuto da Região Vitivinícola da Bairrada.

**Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas**  
**DR 280, Série I - A, de 14-12-2003**

**Portaria n.º 1341/2003**, que estabelece a relação entre a área em protecção ou produção integradas a que a organização de agricultores presta assistência técnica e o número de técnicos acreditados pela Direcção-Geral de Protecção das Culturas.

**Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas**  
**DR 281, Série I - B, de 05-12-2003**

## Outras Publicações Periódicas

<b>NACIONAIS</b>	<b>ESTRANGEIRAS</b>
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 Decanter Magazine Drinks Buyer Europe Drinks International La Semana Vitivinicola Progrès Agricole et Viticole Quarterly Review of Wine Wine Spectator Wine and Spirits