



# Informação Técnica E Legislação

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

Abril de 2004  
Ano III – N.º 2

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.....	4
Legislação Comunitária.....	8
Legislação Nacional .....	9
Outras Publicações Periódicas.....	10

Enologia

AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE  
VOL 54, 2003

Impacto de diferentes estirpes de leveduras *Saccharomyces cerevisiae* na fermentação maloláctica pelo *Oenococcus oeni*, n.º 4, Out-Dez, pp. 246-251

**Autor (es):** J. T. LARSEN, J.-C. NIELSEN, B. KRAMP, M. RICHELIEU, P. BJERRING, M. J. RIISAGER, N. ARNEBORG, C. G. EDWARDS

**Palavras chave:** *Sacharomyces cerevisiae*, *Oenococcus oeni*, SO<sub>2</sub>, fermentação maloláctica

**Resumo:** The ability of different strains of wine yeast (*Saccharomyces cerevisiae*) to inhibit malolactic bacteria (*Oenococcus oeni*) was studied using Chardonnay musts. Initial experiments indicated that the bacterial inhibition in a wine fermented by yeast V-1116 could be removed by addition of acetaldehyde or H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> compounds that can potentially neutralize the antibacterial properties of any SO<sub>2</sub> produced by yeast. Malolactic fermentation was induced in fermenting grape musts or wines inoculated with different commercial strains of *S. cerevisiae*. Although the yeasts released <15 to 75 mg/L total SO<sub>2</sub> during fermentation, little if any free SO<sub>2</sub> (<3 mg/L) was produced. As *O. oeni* was generally inhibited in wines that contained higher amounts of total SO<sub>2</sub>, the lack of free SO<sub>2</sub> suggests that bound SO<sub>2</sub> may be more inhibitory than previously thought. Furthermore, bacterial inhibition was strongest in wines where the majority of SO<sub>2</sub> was not bound to acetaldehyde but bound to other unidentified molecules. However, SO<sub>2</sub> production by yeast did not always account for the inhibition of *O. oeni*, and the presence of other inhibitory mechanisms is probable.

**Influência de diferentes técnicas de maceração nas actividades enzimáticas e microbiológicas nos vinhos contendo Stilbene (composto do resveratrol), n.º 4, Out-Dez, pp. 261-266**

**Autor (es):** M. POUSSIER, M. GUILLOUX-BENATIER, M. TORRES, E. HERAS, M. ADRIAN

**Palavras chave:** maceração, Stilbene, resveratrol, microorganismos

**Resumo:** The influence of four different methods of maceration – standard vinification, vinification with addition of pectolytic enzymes, maceration including cold maceration, and heating in the final stage of maceration – on the stilbene content of Merlot wines was studied. Differences in the stilbene and phenolic compounds extraction profiles were only observed for the cold maceration before alcoholic fermentation. It was also shown that yeasts (*Saccharomyces cerevisiae*) and lactic acid bacteria (*Oenococcus oeni*) can affect the amount of stilbenes detected in the red wines.

**Influência das leveduras, da adição de bentonite e do tempo de estágio nos compostos voláteis de vinhos espumantes, n.º 4, Out-Dez, pp. 273-278**

**Autor (es):** M. A. POZO-BAYÓN, E. PUEYO, P. J. MARTÍN-ÁLVAREZ, A. J. MARTÍNEZ-RODRÍGUEZ, M. C. POLO

**Palavras chave:** vinho espumante, compostos voláteis, leveduras, bentonite, estágio

**Resumo:** The composition of the volatile fraction of sparkling wines prepared according to the traditional, or *champenoise*, method can be influenced by different variables. This study examined the influence of the yeast strain used in the second fermentation, the addition of sodium bentonite to the tirage solution, and the aging time with yeast on the volatile compounds of sparkling wines. From a single base wine, five batches of sparkling wines were obtained industrially in duplicate using five different yeast strains. One duplicate of each strain was prepared with the addition of sodium bentonite to the tirage solution. Samples were taken after 20, 40, 90, 180, 270, and 365 days. Major volatile compounds were determined by direct injection in a gas chromatograph while several minor volatile compounds were determined by injection of the extract obtained by headspace solid-phase microextraction on a poly(dimethylsiloxane) fiber. Analysis of variance and two multivariate statistical techniques (cluster and stepwise discriminant analysis) were applied to the data. It was verified that neither yeast strain nor addition of bentonite to the tirage solution greatly influenced the volatile composition of the wines, while aging time did have a great influence. In the course of aging of wine with yeast, simultaneous degradation and synthesis of volatile compounds occurs and at any given time either of these processes can predominate, explaining the disparity of the results of different authors in the literature.

---

**JOURNAL INTERNATIONAL DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN  
VOL 37, 2003**

---

**Determinação através de HPLC de «Agmatine» e outras aminas no vinho, n.º 4, Out-Dez, pp. 237-242**

**Autor (es):** F. GALGANO, M. CARUSO, F. FAVATI, P. ROMANO, M. CARUSO

**Palavras chave:** aminas biógenas, HPLC, análise, vinho

**Resumo:** An optimised HPLC analysis is described for the determination by dansylation of the following 11 biogenic amines in wine: agmatine, cadaverine, ethanolamine, histamine, methylamine, 2-phenylethylamine, spermine, spermidine, putrescine, tryptamine and tyramine. Seven amines were found in red and white wines produced in Southern Italy, being present at levels ranging from not detectable to 10.97 mg/L. The most abundant amine resulted ethanolamine, while the polyamine present at the highest concentration was agmatine with maximum levels of 9.92 mg/L. Total biogenic amines content was higher in the red wines.

---

**REVUE FRANÇAISE D'OENOLOGIE  
2003**

---

**Utilização de proteínas vegetais em Enologia: a sua utilização e os riscos de alergia, n.º 202, Set-Out, pp. 28-32**

**Autor (es):** S. LEFEBVRE, P. RESTANI, B. SCOTTI

**Palavras chave:** proteínas vegetais, antigénico, mostos

**Resumo:** L'utilisation des protéines végétales pour le collage des moûts et des vins est une alternative efficace et pertinente à l'utilisation des protéines animales (1-3). En Europe, le contexte de la maladie de Creutzfeld-Jacob a provoqué la suspicion sur les produits animaux (interdiction de l'albumine de sang) et a conduit certains metteurs en marché à exiger la fourniture de vins non traités aux protéines animales. Pour les mêmes raisons, mais aussi pour des questions d'image, la grande distribution, les marchés de vins casher (forte demande) et de vins destinés aux végétariens (en forte croissance) sont dans l'attente de produits de substitution aux gélatines. Cependant, les experts européens ont reconnu que le traitement à la gélatine (notamment porcine) ne présente aucun risque pour le consommateur. La demande d'utilisation des protéines végétales s'étend au-delà de l'Europe. Le Japon n'achète plus de vins collés aux protéines

animales. Certains pays comme l'Afrique du Sud commencent à utiliser les protéines végétales. Le Chili, l'Argentine et d'autres pays viticoles (Australie, Chine, ...) devraient suivre prochainement, d'autant plus que ce nouvel agent de collage est en voie d'autorisation à l'O.I.V. Notre groupe a soumis le projet d'utilisation des protéines végétales au Comité scientifique et technique de l'O.I.V. en Mars 2000. La première partie de cet article fait le point sur l'état d'avancement du dossier d'autorisation à l'O.I.V. La seconde partie présente la méthode de dosage des matières protéiques végétales ainsi que la recherche du pouvoir antigénique par la technique d'immunoblotting dans les vins et les moûts traités, c'est-à-dire leur capacité à provoquer des réactions allergiques.

#### **Teoria da oxidação. Redução aplicada à Enologia, n.º 203, Nov-Dez, pp. 10-14**

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

**Palavras chave:** teoria oxidação-redução, sistema redox

**Resumo:** La vie, le vieillissement correspondent biochimiquement à un phénomène oxydatif car toute oxydation est libératrice d'énergie. En effet, pour toute cellule en aérobiose c'est-à-dire respirant, comme pour toute cellule en anaérobiose c'est-à-dire fermentant comme une levure réduisant l'éthanal en éthanol pour assurer la réoxydation du coenzyme NADH de son alcool déshydrogénase, il y a dans les deux cas récupération d'énergie stockée sous forme de composés phosphorylés.

Cette énergie d'oxydation est nécessaire à la croissance de la cellule si elle est jeune ou plus simplement nécessaire à son vieillissement. Le vin, milieu biologique, n'échappe pas non plus aux phénomènes d'oxydo-réduction qu'ils soient naturels ou d'origine humaine sous l'effet des traitements œnologiques. La naissance d'un vin se produit au pressurage. A ce stade technologique d'élaboration, le futur vin sous forme de suc vacuolaire des cellules de la pulpe, rencontre l'oxygène atmosphérique, oxygène substrat de choix des polyphénoloxydases dont l'activité est fort préjudiciable pour son potentiel de vieillissement (cf. vins issus de moûts hyperoxygénés).

L'œnologue se doit donc d'agir au plus vite par un traitement réducteur des moûts à l'aide d'anhydride sulfureux en éventuelle association avec des tanins, voire de l'acide ascorbique. Ainsi inhibées par ses traitements réducteurs, la tyrosinase et la laccase ne pourront pas générer de casse brune réduisant considérablement le pool de composés phénoliques. Le moût lors de son débordage et de son soutirage pourra même dissoudre quelques milligrammes d'oxygène que les levures, véritables "usines à électrons", se chargeront de consommer, de réduire, pour mieux se multiplier.

Il apparaît donc que les premières étapes de traitements d'un moût pour sa transformation en vin de base correspondent à des phases d'oxydation suivies de phases de réduction. Il en est de même pour la suite de son élaboration, en particulier lors du dernier stade, à savoir le dégorgement ou il va connaître un choc oxydatif majeur qu'il s'agit de minimiser dans les meilleurs délais, d'une part en limitant l'entrée de l'oxygène, d'autre part à l'aide d'un réajustement en anhydride sulfureux par le biais de la liqueur d'expédition. Ces sujets vous seront traités de manière exhaustive dans les exposés qui vont suivre.

#### **Integração de noções de carga macromolecular de estrutura coloidal na condução do estágio de vinhos tintos: incidência sobre oxidação e os caracteres gustativos dos taninos, n.º 203, Nov-Dez, pp. 16-20**

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

**Palavras chave:** odores de oxidação, estrutura coloidal, borras

**Resumo:** L'élevage est aujourd'hui une étape considérée comme obligatoire dans la production des vins rouges. Elle permet, outre de très profondes modifications de la composition et de la qualité, l'obtention d'un meilleur niveau de stabilité. Il faudrait en réalité écrire les stabilités, car il s'agit à la fois de la limpidité, de la couleur, des arômes, des caractères gustatifs, de la stabilité microbiologique et de la stabilité à l'égard des casses et dépôts divers avant embouteillage. Ceci étant vrai au moins pour les premières années de conservation en bouteilles; après quoi, en fonction du niveau qualitatif intrinsèque de chaque vin, son maintien dans l'état initial sera plus ou moins long; de quelques années à plusieurs dizaines d'années pour les meilleurs d'entre eux. A part de rares exemples, il n'est plus envisagé de consommation des vins après la vinification et un rapide traitement. Le vin subit un véritable travail d'élevage; dont le terme retenu exprime parfaitement l'objectif. Celui d'amener le vin à un niveau qualitatif, plus élevé, plus haut, plus accompli ou encore supérieur. Les facteurs déterminants de ces transformations sont l'oxygène et les phénomènes oxydatifs associés.

**Novos sistemas de condução para as vinhas em encosta acentuada cultivadas em pequenos terraços. Ensaio com Merlot em Tessin, n.º 871-872, Set-Out, pp. 739-750****Autor (es):** F. MURISIER, M. FERRETTI, V. ZUFFEREY**Palavras chave:** sistemas de condução, rendimento, qualidade, superfície foliar exposta

**Resumo:** Un essai de nouveaux systèmes de conduite a été mis en place avec le cépage Merlot au vignoble expérimental de Gudo (TI, Suisse), cultivé en banquettes. La pente naturelle du terrain s'élève à 65% et la distance entre les banquettes ou les rangs est de 3 m. Six systèmes de conduite ont été testés, avec pour objectif de mieux occuper l'espace disponible. Au témoin traditionnel, en Guyot double à palissage vertical simple, ont été comparées des variantes à double plan de palissage, ascendant et retombant au-dessus des talus, conduites soit en Guyot soit en cordon. La charge en bourgeons et en rameaux des systèmes à double plan de palissage a été augmentée de 20 à 60 % par rapport au témoin.

Sur la moyenne des années (1995-2000), cet accroissement de la charge a permis d'augmenter les rendements de 30 à 50% sans porter préjudice à la qualité des raisins et des vins. Cette sauvegarde de la qualité s'explique essentiellement par le rapport surface foliaire exposée (SFE) par kg de raisins qui a pu être maintenu proche pour l'ensemble des variantes. La taille en cordon a provoqué une augmentation du poids des bois de taille et de celui des baies et a réduit la fertilité des bourgeons ainsi que le pourcentage de bourgeons non débourrés et de rameaux faibles. Les nouveaux systèmes de conduite expérimentés ont entraîné par rapport au témoin et selon les systèmes une augmentation des travaux de l'ordre de 30 à 150 h/ha. Ce supplément d'heures a été largement compensé par l'accroissement des rendements.

**JOURNAL INTERNATIONAL DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN  
VOL 37, 2003****Caracterização dos “terroirs” com ajuda de um modelo de terreno e um inquérito aos viticultores, em Anjou (França), n.º 4, Out-Dez, pp. 199-211****Autor (es):** F. BODIN, R. MORLAT**Palavras chave:** “terroir”, inquérito, viticultores, modelo de terreno, profundidade do solo, regime hídrico, vigor

**Resumo:** The aim of this research was to develop an operational method of characterisation of «terroirs» in response to the request from wine professionals. A study based on both a survey of vine growers and a characterisation of the natural factors of «terroir» (geological, pedological and mesoclimatic components) using the concept of Basic Terroir Unit (B.T.U) was made in 18 communes of the Anjou region. The natural factors of «terroir» were characterised by a geological component (stage and nature of the parent rock) and an agro-pedological component studied according to a field model allowing to distinguish three kinds of soil environments named : Rock, Alteration and Altérite. Each of them represent a functioning unit in which an homogenous response in terms of vine behaviour can be expected. The approach based on the survey of vine growers was developed in order to replace the network of experimental plots of land formerly used to integrate the plant behaviour in its environment. These networks required considerable investment in time and money. Our study showed that vine growers received correctly the behaviour of the vine through different variables relative to the soil, the climate and the plant. They distinguished particularly well between two of the environments (Rock and Altérite) generated by the model. There was good agreement between the results obtained with the two approaches (survey and characterisation of natural factors of «terroirs»).

**Estimativa da data de abrolhamento da vinha na «Serra Gaúcha»-Brasil, n.º 4, Out-Dez, pp. 229-235****Autor (es):** F. MANDELLI, M. A. BERLATO, J. TONIETTO, H. BERGAMASCHI**Palavras chave:** vinha, abrolhamento, modelização

**Resumo:** L'objectif de la recherche a été de valider le modèle d'estimation du débourrement de la vigne développé par POUGET en France, dans les conditions de la «Sierra Gaúcha» (Brésil). Le modèle se base sur les effets de la température sur la vitesse de débourrement. Les mêmes cépages de référence que ceux des travaux de POUGET ont été utilisés pour cette étude. Le 1<sup>er</sup> juin a été la date retenue pour la mesure de la somme des températures. Les résultats ont montré que la méthodologie peut être appliquée pour les conditions locales.

**Incidência da relação folha/fruto ao longo de um ano N, sobre a fertilidade dos gomos do ano N+2: o caso da Gewürztraminer e da Pinot Noir em estufa, n.º 4, Out-Dez, pp. 257-260**

**Autor (es):** É. DUCHÊNE, N. JAEGLI, R. SALBER

**Palavras chave:** *Vitis vinifera*, reservas, crescimento, maturação

**Resumo:** Plants of Pinot noir and Gewürztraminer were monitored in 2002 after defoliation (R-)/ grape removal (R+) treatments at the veraison stage in 2000. Growth capacities between the treatments were equivalent in 2002. The number of inflorescences per shoot was reduced for the R- treatment only for the Pinot noir. Whereas the number of berries per cluster was reduced in the R- treatment for both varieties, a compensation occurred on the number of seeds per berry and on the mean weight per berry for the Gewürztraminer. The final weight of berries per plant was reduced in the R- treatment only for the Pinot noir. The reactions of the two varieties in 2001 and 2002 after 2000 treatments are discussed.

**Sobre as “Labruscas” ou vinhas selvagens, n.º 4, Out-Dez, pp. 261- 266**

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

**Palavras chave:** vinha, ecologia, genética, «labruscas»

**Resumo:** Former frequent wild vines, in France, until the end of the 19th century are rare today, because of phylloxera and parasitic fungi appearances in Europe. Yet, ultimate plants of this keep genetic and phylogenetic interest. A modest author's experience on this subject is recorded. A more precise climatic natural conditions of their old expansion in France is proposed. Some botanic stamps discovered in Nantes Museum dated from 1846 demonstrate the presence of wild vines above the PLANCHON (1887) limit and show natural vegetation possibilities more to the north than the maximum line given by this author. Some wild plants still present in some islands of the Loire river are probably to day inter specific hybrids descendants.

---

**REVUE SUISSE DE VITICULTURE  
VOL 35, 2003**

---

**Influência da densidade de plantação sobre o comportamento agronómico da vinha e sobre a qualidade dos vinhos: ensaio com a casta Chasselas, n.º 6, Nov-Dez, pp. 341-348**

**Autor (es):** F. MURISIER, V. ZUFFEREY

**Palavras chave:** sistemas de condução, densidade de plantação, linha, entre linha, sebe foliar

**Resumo:** Un essai d'écartement des rangs combiné avec différentes hauteurs de haie foliaire et différents niveaux de rendement a été mis en place en 1986 avec le cépage Chasselas au domaine expérimental de la Station fédérale de Changins à Pully (VD). Pour une même charge en rameaux et un même nombre de grappes par cep, l'accroissement de l'écartement des rangs a provoqué une augmentation du rendement par cep, mais une forte réduction du rendement par unité de surface sans amélioration de la teneur en sucre des moûts. Avec un même niveau de récolte à la surface, la richesse en sucre des moûts a eu tendance à diminuer avec l'écartement des rangs. La réaction a été identique pour le poids des bois de taille. La distance interligne a eu peu d'influence sur l'acidité des moûts, le poids de la baie, la fertilité des bourgeons, le taux de pourriture et la teneur en éléments minéraux des feuilles. La surface foliaire exposée par kilo de raisin permet de bien expliquer les variations du taux de sucre.

---

**VITI – DE LA VIGNE AU VIN  
25º ANO, 2003**

---

**Ano de 2003: um ano precoce, n.º 288, Set., pp. 4-6**

**Autor (es):** I. AUBERT, S. SIMONIN, N. TIERS, M. SAGNES

**Palavras chave:** geada, granizo, secura, canícula, produções, vindimas

**Resumo:** La gel, la sécheresse, la canicule : rien n'aura épargné la vigne cette année. Avec un effet relativement limité sur la qualité de raisin. Au final, 2003 est une année très précoce, avec un début des vendanges mi-août, voire début août pour les cépages les plus précoces. Retour sur l'année de tous les dangers.

**Uma experiência de luta contra a podridão. Uma questão de tempo, n.º 288, Set., pp. 16-17**

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

**Palavras chave:** raiz, podridão, doença, tempo

**Resumo:** Viticulteurs à Cahors, les Vigouroux ont été confrontés au pourridié sur une dizaine d'hectares plantés en 1973. Au début des années quatre-vingt-dix, Bertrand décide d'étudier de près le champignon et de réaliser des essais de désinfection. Si cette dernière reste efficace, il a pu observer que la lutte contre le pourridié est avant tout une question de temps.

**Doenças do lenho. Cortar em boas condições, n.º 288, Set., pp. 18**

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

**Palavras chave:** doenças do lenho, cortar, diagnóstico precoce, esca, eutipiose

**Resumo:** Un diagnostic précoce des maladies du bois, escha, eutypiose ou black dead arm peut permettre d'éviter l'arrachage en pratiquant le recépage dans de bonnes conditions.

**A sílica: fertilizante esquecido, n.º 288, Set., pp. 19-21**

**Autor (es):** D. LEFEBVRE

**Palavras chave:** carências; efeitos secundários

**Resumo:** La silice, un élément essentiel de la constitution des plantes, n'a pas fait l'objet d'étude approfondie en agronomie. Pourtant, de nombreux facteurs agronomiques et climatiques concourent à sa carence en grandes cultures et en vigne ; une carence qui s'exprime par des faiblesses des défenses vis-à-vis de la chaleur, du gel ou de champignons comme les fusarium, les verticillium et les pythium.

**Vindimas: mecânicas ou manuais. O que escolher, n.º 288, Set., pp. 22-25**

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

**Palavras chave:** limpeza

**Resumo:** La récolte mécanique peut ne pas être rentable. Elle est plutôt à réserver aux vignes à rendements importants et pour des vins peu valorisés. Pour optimiser la qualité de la récolte, il convient d'observer un certain nombre de bonnes pratiques d'utilisation du matériel.

**Revestimento vegetal com *Medicago*. Ensaios em afinação, n.º 288, Set., pp. 26**

**Autor (es):** I. AUBERT

**Palavras chave:** revestimento vegetal, clima mediterrânico, leguminosas anuais, ensaios

**Resumo:** Présenties pour rendre possible l'enherbement dans les parcelles au sol pauvre ou au climat méditerranéen, les médiques doivent encore faire l'objet d'essais afin de mieux connaître leurs effets sur la vigueur de la vigne, notamment.

**Doenças da vinha em 2003: do oídio, pouco míldio e o retorno do black-rot, n.º 289, Out., pp. 8-10**

**Autor (es):** VÁRIOS

**Palavras chave:** vinha, doenças, calor, segura, míldio, oídio, flavescente dourada, doenças do lenho

**Resumo:** Encore plus fort que 2002 : 2003 est une année quasiment sans mildiou. L'oïdium a toutefois été présent, en bruit de fond. À noter de retour du black-rot que signalent de nombreux vignobles.

**Na sequência do gelo, granizo e das inundações. Podar uma vinha danificada: a arte do compromisso, n.º 289, Out, pp. 12-14**

**Autor (es):** I. AUBERT, S. SIMONIN

**Palavras chave:** gelo, granizo, inundações, técnica de poda, sistema de condução

**Resumo:** Un travail difficile attend les vignerons : reconstruire l'architecture des ceps ayant grêlé. La décision, prise pied par pied, est forcément l'objet d'un compromis entre rajeunissement des souches et potentiel de rendement de l'année suivante. Pour le gel, la conduite à suivre est souvent plus facile.

**Conselhos: adaptar a prática aos novos conhecimentos, n.º 291, Dez, pp. 2-4**

**Autor (es):** I. AUBERT

**Palavras chave:** fertilização, pesquisa

**Resumo:** Partant du constat que les pratiques de fertilisation ne correspondaient pas forcément aux acquis les plus récents de la recherche, un groupe de travail animé par ITV France vient d'éditer deux fiches conseil sur les principes généraux de la fertilisation phospho-potassique et magnésienne. D'autres fiches sont prévues sur la matière organique et l'état calcique du sol.

**Necrose bacteriana: « A contaminação externa é primordial », n.º 291, Dez, pp. 6-8**

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

**Palavras chave:** bactérias, humidade, chuvas

**Resumo:** L'apparition des symptômes de nécroses bactériennes sur la vigne serait inféodée à une inoculation externe de la bactérie. Les pleurs jouent un rôle majeur dans la contamination externe.

**Autor (es):** I. AUBERT

**Palavras chave:** **software, produtos fitossanitários, toxidade**

**Resumo:** Diaphyt est un logiciel qui vise à aider les utilisateurs à évaluer l'impact des traitements phytosanitaires sur leur santé, celle des animaux d'élevage, la faune sauvage, les abeilles, les auxiliaires et les organismes aquatiques. En cours de mise au point par l'Acta, il devrait être commercialisé au printemps prochain, avec un septième module traitant des résistances.

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

**Palavras chave:** **doença do lenho, ambiente**

**Resumo:** L'environnement d'une parcelle, le mode de conduite, le porte-greffe et la fumure ont des effets significatifs sur l'expression de cette maladie du bois.

## **VITI = VITICULTURA**

**VITI 1 / 2003 :** coordenação sobre os temas prioritários em viticultura;

**VITI 2 / 2003 :** racionalização da rega da vinha;

## **ENO = ENOLOGIA**

**OENO 1 / 2003 :** desacidificação através das schizosaccharomyces;

**OENO 2 / 2003 :** interrupção da fermentação alcoólica;

**OENO 3 / 2003 :** desacidificação microbiológica;

**OENO 4 / 2003 :** acidificação;

**OENO 5 / 2003 :** acidificação microbiológica;

**OENO 6 / 2003 :** definição de vinho gelado;

**OENO 7 / 2003 :** adição de dióxido de enxofre (Capítulo Vinhos);

**OENO 8 / 2003 :** especificidade do vinho e investigação científica;

**OENO 9 / 2003 :** advertência em matéria de saúde;

**OENO 10 / 2003 :** perlite;

**OENO 11 / 2003 :** bentonites;

**OENO 12 / 2003 :** caseína;

**OENO 13 / 2003 :** gelatina;

**OENO 14 / 2003 :** preparações enzimáticas;

**OENO 15 / 2003 :** bactérias lácticas;

**OENO 16 / 2003 :** leveduras secas activas;

**OENO 17 / 2003 :** técnicas analíticas e de controlo (Codex œnologique) : Parte microbiológica;

**OENO 18 / 2003 :** técnicas analíticas e de controlo (Codex œnologique) : Parte química;

**OENO 19 / 2003 :** reagentes e soluções tituladas utilizadas nos ensaios c/ produtos enológicos (Codex œnologique);

**OENO 20 / 2003 :** teores limites em propano-1,2-diol/propileno glicol nos vinhos;

**OENO 21 / 2003 :** método de análise do dióxido de carbono nos vinhos;

**OENO 22 / 2003 :** determinação por CLAR dos nove principais antocianos nos vinhos tintos e rosados;

**OENO 24 / 2003 :** determinação do título alcoométrico volúmico dos vinhos através da densimetria utilizando a balança hidrostática;

**OENO 23 / 2003 :** dosagem dos açúcares nos vinhos por CLAR;

## **ECO = ECONOMIA**

**ECO 1 / 2003 :** norma internacional OIV para a etiquetagem dos vinhos com indicação dos sulfitos;

**ECO 2 / 2003 :** metodologia de avaliação do impacto sócio-económico e ambiental da viticultura no território;

**ECO 3 / 2003 :** determinação dos açúcares;

**Regulamento (CE) n.º 81/2004** da Comissão, de 16 de Janeiro, relativo à abertura de vendas públicas de álcool de origem vínica com vista à utilização de bioetanol na Comunidade.

**JOCE L 12, de 17/1/2004, pp. 40-42**

**Regulamento (CE) n.º 128/2004** da Comissão, de 23 de Janeiro, que altera o Regulamento (CEE) n.º 2676/90 que determina os métodos de análise comunitários aplicáveis no sector do vinho.

**JOCE L 19, de 27/1/2004, pp. 3-11**

**Regulamento (CE) n.º 134/2004** da Comissão, de 27 de Janeiro de 2004, que fixa, para o exercício contabilístico de 2004, a remuneração fixa por ficha de exploração no âmbito da rede de informação contabilística agrícola.

**JOCE L 21, de 28/1/2004, pp. 8**

**Rectificação à Decisão 85/620/CEE** da Comissão, de 13 de Dezembro de 1985, que altera, em razão da adesão de Espanha e de Portugal, a Decisão 79/491/CEE que estabelece o código e as regras-tipo relativas à transcrição, em forma legível por máquina, dos dados dos inquéritos de base sobre as superfícies vitícolas (*JO L 379 de 31.12.1985*)

**JOCE L 29, de 3/2/2004, pp. 19**

**Decisão 2004/91/EC** do Conselho, de 30 de Julho de 2003, relativa à celebração do Acordo entre a Comunidade Europeia e o Canadá sobre o comércio de vinho e de bebidas espirituosas.

**JOCE L 35, de 6/2/2004, pp. 1-2**

**Acordo** entre a Comunidade Europeia e o Canadá sobre o comércio de vinhos e de bebidas espirituosas.

**JOCE L 35, de 6/2/2004, pp. 3-95**

**Regulamento (CE) n.º 316/2004** da Comissão, de 20 de Fevereiro, 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 55, de 24/02/2004, pp. 16-42**

**Regulamento (CE) n.º 392/2004** do Conselho, de 24 de Fevereiro, que altera o Regulamento (CEE) n.º 2092/91 relativo ao modo de produção biológico de produtos agrícolas e à sua indicação nos produtos agrícolas e nos géneros alimentícios.

**JOCE L 65, de 03/03/2004, pp. 1-3**

**Rectificação ao Regulamento (CE) n.º 1/2004** da Comissão, de 23 de Dezembro, relativo à aplicação dos artigos 87.º e 88.º do Tratado CE aos auxílios estatais das pequenas e médias empresas que se dedicam a produção, transformação e comercialização de produtos agrícolas (*JO L 1 de 3.1.2004*).

**JOCE L 67, de 05/03/2004, pp. 34**

**Directiva 2004/29/CE** da Comissão, de 4 de Março, relativa à fixação dos caracteres e das condições mínimas para o exame das variedades de vinha.

**JOCE L 71, de 10/03/2004, pp. 22-27**

**Decreto Legislativo n.º 1/2004/A**, que estabelece os limites da paisagem protegida de interesse regional da cultura da vinha da ilha do Pico.

**Região Autónoma dos Açores - Assembleia Legislativa Regional**  
**DR 17, Série I – A, de 21-1-2004**

**Declaração de rectificação n.º 16/2004**, de ter sido rectificado o Decreto-Lei n.º 300/2003, do Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas, 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, publicado no Diário da República, 1.ª série, n.º 280, de 4 de Dezembro de 2003.

**Presidência do Conselho de Ministros**  
**DR 23, Série I – A, de 28-1-2004**

**Decreto n.º 16/2004**, que ratifica a Acta Final da Conferência dos Estados Membros da Repartição Internacional da Vinha e do Vinho, realizada em Paris em 14, 15 e 22 de Junho de 2000 e em 3 de Abril de 2001, assim como o Acordo que institui a Organização Internacional da Vinha e do Vinho, a ela anexo.

**Presidência da República**  
**DR 46, Série I – A, de 24-2-2004**

**Resolução n.º 23/2004**, que aprova, para ratificação, a Acta Final da Conferência dos Estados Membros da Repartição Internacional da Vinha e do Vinho, realizada em Paris em 14, 15 e 22 de Junho de 2000 e em 3 de Abril de 2001, assim como o Acordo que institui a Organização Internacional da Vinha e do Vinho, a ela anexo, feitos em Paris em 3 de Abril de 2001.

**Assembleia da República**  
**DR 46, Série I - A, de 24-2-2004**

**Portaria n.º 209/2004**, que estabelece as regras a que fica sujeita a gestão de resíduos no território nacional incluindo a Lista Europeia de Resíduos Perigosos.

**Ministério da Economia, da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas, da Saúde e das Cidades, Ordenamento do Território e Ambiente**  
**DR 53, Série I – B, de 3-3-2004**

**Lei n.º 7/2004**, que autoriza o Governo a legislar sobre as infracções ao regime jurídico aplicável à vinha, à produção, ao comércio, à transformação e ao trânsito dos vinhos e dos produtos de origem vitivinícola e às actividades desenvolvidas neste sector.

**Assembleia da República**  
**DR 55, Série I – A, de 5-3-2004**

## 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 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