



# Informação Técnica E Legislação

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

Julho de 2004  
Ano III – N.º 3

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

<b>TEMAS</b>	<b>PÁGINA</b>
Enologia .....	1
Viticultura .....	4
Legislação Comunitária .....	6
Legislação Nacional.....	8
Outras Publicações Periódicas .....	9

**Enologia**

**AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE  
VOLUME 55, 2004**

**Influência do tratamento de clarificação na concentração de compostos varietais livres seleccionados no aroma e gliconjugados na variedade Falanghina (*Vitis vinifera* L.) em mosto e vinho, n.º 1, Jan-Mar, pp. 7-12**

**Autor (es):** L. MOIO, L. M. UGLIANO, A. GAMBUTI, A. GENOVESE, P. PIOMBINO

**Palavras chave:** clarificação, compostos aromáticos, glicosídeos, fermentação, Falanghina, terpenol

**Resumo :** Falanghina must was clarified through five methods: spontaneous settling (SS); spontaneous settling with addition of pectic enzyme (E); filtration of E (EF); fining of E with bentonite, casein, silica gel, and charcoal (EC); and EC treatment followed by filtration (ECF). The concentration of free varietal aroma compounds and glycoconjugates was then investigated. Clarification procedure did not affect the concentration of must terpenols, while a positive correlation was found between the intensity of prefermentative clarification and the content of glycoconjugates of must, as measured by glycosyl-glucose, with a trend of SS > E = EF > EC = ECF. Glycosylated precursors of linalool, geraniol, benzyl alcohol, 2-phenylethanol, and eugenol were significantly decreased by must clarification. In all treatments, fermentation resulted in a large decrease in bound geraniol, benzyl alcohol, and 2-phenylethanol. The decline of bound linalool and eugenol was smaller and varied according to yeast strain and treatment. Only free forms of linalool and benzyl alcohol were significantly increased by fermentation. Since musts with lower contents of Glycosylated precursors resulted in wines with lower levels of both these compounds and of some volatiles potentially resulting from their hydrolysis, prefermentative clarification may influence both expression of varietal character and aging potential of Falanghina wine.

**Efeito dos compostos fenólicos na volatilidade, n.º 1, Jan-Mar, pp. 13-21**

**Autor (es):** J. ARONSON, S. E. EBELER

**Palavras chave:** HS-SPME/GC-MS, polifenol, interacção no aroma, volatilidade, análise sensorial

**Resumo :** The overall objective of this study was to investigate the effect of non-volatile polyphenols on the volatility of flavour compounds in solution. The first set of experiments evaluated the effect of two polyphenols, naringin and gallic acid, on the volatility of two flavour compounds, ethyl benzoate and 2-methylpyrazine. In the second set of experiments, extracted grape tannins were added to Chardonnay and Cabernet Sauvignon samples. The headspace volatility of the flavour compounds was analysed using headspace solid-phase microextraction/gas chromatography (HS-SPME/GC) and results were compared to sensory studies. Results showed that the structures of both the flavour compound and the polyphenol influenced the magnitude of the interactions. Gallic acid significantly decreased the volatility of 2-methylpyrazine, while naringin had less of an effect on the headspace volatility of this flavour. Ethyl benzoate had the least interaction with both polyphenols. The sensory data gave similar results, with 2-methylpyrazine intensity the most affected by polyphenols. When tannins were added to wines, a significant effect on flavour volatility was observed by GC analysis, but effects were less apparent by sensory evaluation.

**Efeito dos constituintes do vinho na absorção de compostos aromáticos pelas barricas de carvalho, n.º 1, Jan-Mar, pp. 22-26**

**Autor (es):** G. RAMIREZ-RAMIREZ, D. CHASSAGNE, M. FEUILLAT, A. VOILLEY, C. CHARPENTIER

**Palavras chave:** vinho, barricas de carvalho, compostos aromáticos, absorção

**Resumo :** The effect of differences in wine matrix on the sorption of aroma compounds (2-phenylethanol, homologous series of ethyl esters, and benzaldehyde) onto oak wood was studied in a model system. Wine components studied included glycerol, ethanol, yeast macromolecules, and aroma compounds. Aroma compounds were sorbed without any interactive effects of co-sorbents, except for 2-phenylethanol and benzaldehyde, which were sorbed in larger amounts from a mixture than when they were the sole volatile solute. The behaviour of aroma compounds was not significantly changed by the addition of glycerol. However, as a result of solubility, a decrease of sorption was observed with increasing ethanol concentration from 10 to 15%. Yeast macromolecules also significantly affected the partitioning of aroma compounds between wine model and oak wood. For more hydrophobic aroma compounds, the effect may be the opposite according their origin.

**AUSTRALIAN JOURNAL OF GRAPE AND WINE RESEARCH  
VOLUME 10, 2004**

**Remover pesticidas de vinhos tintos e brancos utilizando agentes de acabamento e filtração, n.º 1, Jan-Mar, pp. 8-16**

**Autor (es):** G. A. RUEDIGER, K. H. PARDON, A. N. SAS, P. W. GODDEN, A. P. POLLNITZ

**Palavras chave:** resíduos de pesticidas, vinificação, filtração

**Resumo :** Effects of the use of the fining and filtration agents, diatomaceous earth, bentonite, polyvinylpolypyrrolidone and activated carbon, on the removal of seven fungicides (carbendazim, chlorothalonil, fenarimol, metalaxyl, oxadixyl, procymidone and triadimenol) and three insecticides (carbaryl, chlorpyrifos and dicofol) from wines were investigated. Carbendazim was determined by high performance liquid chromatography (HPLC) after quantitative conversion into 2-aminobenzimidazole (2AB). The concentrations of all the other compounds in wine were quantified using a multi residue assay involving solid phase extraction (SPE) and gas chromatography-mass spectrometry (GC-MS). After treatment and processing, conducted under conditions simulating those that are typical in Australian commercial winemaking, the greatest reduction in concentration in all treatments was for chlorothalonil, chlorpyrifos and dicofol. There was a significant relationship between the extent of removal of each pesticide and its solubility in wine, such that the lower the solubility, the greater the extent of removal. Activated carbon had the largest effect on the removal of most pesticides, while bentonite had a major effect on the removal of carbendazim. For all compounds and agents, the rate of removal was greater in white wine than in red wine.

**BULLETIN DE L'OIV  
VOLUME 77, 2004**

**Estudo da performance do método de determinação de nove antocianinas, características dos vinhos tintos, através de HPLC, n.º 877-878, Mar-Abr, pp. 254-275**

**Autor (es):** H. OTTENEDER, R. MARX

**Palavras chave:** HPLC, antocianinas, vinho, dados de validação

**Resumo:** A standardised HPLC method for determining nine anthocyanins in red wine was collaboratively studied by 17 official and private laboratories from 5 countries within the EC. For nine characteristic anthocyanins at five measurement levels the standard deviation of repeatability (sr) and reproducibility (sR) as well as repeatability (r) and reproducibility (R) have been calculated. Statistical data and recommendation for their application as well as the HPLC method are given. The described method which was adopted by the 83rd General Assembly 2003 of the O.I.V. as resolution 22/2003 can be applied to determine the anthocyanin composition of red and rosé wines.

Estudo do carácter vegetal-pimento verde nas uvas e nos vinhos, n.º 110, Jan, pp. 6-10

**Autor (es):** D. ROUJOU DE BOUBÉE

**Palavras chave:** Cabernet Sauvignon, metoxipirazinas, casta

**Resumo :** Les méthoxy-pyrazines sont des composés présents à l'état naturel dans les végétaux. Parmi eux se trouve la 2-méthoxy-3-isobutylpyrazine (IBMP), mise en évidence pour la première fois dans le poivron vert par *Buttery et al.* (1969). Son seuil de détection dans l'eau est estimé à 2 ng/l et les auteurs la rendent responsable de l'odeur caractéristique du poivron vert. En 1975, l'IBMP est identifiée pour la première fois dans le raisin de Cabernet-Sauvignon par Bayonoveet Cordonnier qui la tiennent pour responsable de l'arôme poivron vert caractéristique de ce cépage. En 1982, *Augustyn et al.* l'identifient à leur tour dans le raisin de Sauvignon blanc. Depuis une dizaine d'années environ, sa contribution à l'arôme végétal, poivron vert des vins de Cabernet-Sauvignon, de Merlot et de Sauvignon blanc est démontrée (*Harris et al.*, 1987; *Maga*, 1989; *Allen et al.*, 1989; *Allen et al.*, 1991; *Allen et al.*, 1994; *Kotseridis et al.*, 1998; *Roujou de Boubée et al.*, 2000).

Cette molécule est présente dans le raisin, on ne lui connaît pas de précurseur, et sa concentration chute au cours de la maturation (*Allen et al.*, 1989; *Lacey et al.*, 1991) sous l'influence de la lumière (*Heymann*, 1986; *Allen et Lacey*, 1993; *Hashizume et Samuta*, 1999). Dès lors, une teneur importante dans le raisin à la récolte est associée à un manque de maturité et constitue un élément dépréciateur de la qualité aromatique du vin. Les praticiens relient couramment de telles caractéristiques aromatiques du raisin à une moindre richesse en anthocyanes et à une médiocre «qualité tannique». On estime à 15 ng/l d'IBMP le seuil au-delà duquel le caractère poivron vert, autrement appelé caractère méthoxy-pyrazine, est marqué dans les vins rouges de Bordeaux et de Loire, c'est-à-dire que le type végétal est identifié par les dégustateurs (*Roujou de Boubée et al.*, 2000). Il est donc crucial de connaître les conditions influençant sa concentration dans le raisin et dans le vin. Nous présentons dans ce travail les résultats de nos recherches sur le caractère méthoxy-pyrazine des vins puis sur les conditions de formation et de dégradation de l'IBMP dans la vigne.

Implicações tecnológicas do valor do pH durante o fabrico e conservação de vinhos tintos, n.º 110, Jan, pp. 12-16

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

**Palavras chave:** pH, antocianinas, dióxido de enxofre

**Resumo :** La prise en compte des valeurs de pH dans les décisions oenologiques paraît revêtir un intérêt certain; d'autant plus que depuis les années cinquante le pH des vins n'a cessé d'augmenter. Les conséquences des pH élevés (pH > 3.7) sont nombreuses et peuvent avoir de graves répercussions sur la composition et la qualité des vins rouges. Le pH agit directement sur l'oxydabilité des vins. Plus le pH augmente et plus le vin est sensible à l'oxydation. Son évolution est donc plus rapide et des risques de dégradation de la structure polyphénolique sont à craindre. D'autre part, il est fortement recommandé au-delà d'une valeur de pH de 3.7 de recourir au calcul systématique du SO<sub>2</sub> moléculaire. En effet seul ce dernier est efficace sur les levures et bactéries et son niveau dans les vins est fonction du pH. Ainsi pour une même dose de SO<sub>2</sub> libre à pH 3.5, le vin est correctement protégé alors qu'à pH 4.0 il ne l'est plus. Dans ces conditions, même si des déviations microsociologiques ne sont pas systématiques, les risques sont largement accrus.

Gestão de certas variáveis durante a maceração das uvas tintas, n.º 110, Jan, pp 24-27

**Autor (es):** E. CELOTTI, D. FRANCESCHI

**Palavras chave:** polifenóis, taninos, antocianinas, pigmentos

**Resumo :** L'intérêt récemment porté aux vins rouges a amené la recherche et l'industrie oenologique à développer de nouvelles technologies, aptes à la gestion de la phase délicate d'extraction de la couleur ainsi que des substances tanniques (*Bourzeix et al.*, 1970; *Castellari et al.*, 1998; *Delteil*, 1995; *Di Stefano et al.*, 1990; *Di Stefano et al.*, 1994; *Ranc et al.*, 1994; *Rapp et al.*, 1977; *Vivas et al.*, 1992). En outre, il a mis en évidence la nécessité, fort souhaitable, de disposer d'instruments rapides de contrôle du processus, susceptibles de fournir à l'oenologue un plus vaste éventail de possibilités décisionnelles pour ce qui est de la gestion du raisin pendant la phase délicate de macération.

L'addition contrôlée d'oxygène pendant la phase de macération-fermentation, particulièrement destinée à activer la levure, a été récemment réévaluée; cependant il ne faut pas exclure de possibles effets de l'apport d'oxygène sur la stabilité de la couleur (*Silva et al.*, 2000; *Celotti et al.*, 2001). Il faut évaluer minutieusement l'emploi de l'oxygène quant à la quantité et à la période d'injection les plus convenables, compte tenu de la qualité du raisin et du produit final désiré.

Lorsqu'on introduit de l'air dans la cuve, il est difficile d'en avoir une distribution homogène sur la totalité de la masse, surtout en raison du fait que le gaz sort à l'extérieur en montant en colonne verticalement et rapidement à la surface; surtout, si l'on considère que le liquide est déjà saturé de CO<sub>2</sub>, il s'ensuit que cette opération de dosage peut ne pas s'avérer fort précise.

Par conséquent, quand on parle d'injection d'un gaz dans le système moût-vin, surtout dans le cas d'une cuve aux dimensions importantes, il faut optimiser, outre système d'introduction, et le mode de distribution à l'intérieur de la cuve elle-même. Les solutions prévoyant aussi bien l'emploi de gaz extérieurs (CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>) permettent une protection optimale du moût dans la phase de préfermentation surtout en ce qui concerne les variétés contenant de nombreuses anthocyanines hydroxylées. Tout particulièrement on préserve les anthocyanes libres d'oxydations dangereuses (*Celotti et al.*, 2001). Dans la présente recherche nous avons étudié les cinétiques d'extraction des polyphénols pendant la

macération, dans le but d'optimiser la gestion des alternatives d'équipements industriels en fonction de la qualité du raisin et de la typologie du vin à produire.

**A goma arábica em enologia – parte 2, n.º 110, Jan, pp. 28-31**

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

**Palavras chave:** coloide, estatística, taninos, análise sensorial

**Resumo :** La gomme arabique est utilisée depuis plusieurs décennies en tant que stabilisant du vin grâce à son effet colloïdal protecteur.

Grâce à sa composition en polysaccharides non fermentescibles, la gomme arabique est caractérisée par un goût agréable, qui améliore considérablement l'équilibre des vins, en particulier de ceux qui présentent des notes acides ou tanniques accentuées.

La structure moléculaire complexe de la gomme lui permet de se placer sur les récepteurs des papilles gustatives, de les isoler temporairement et de retarder ou diminuer ainsi les perceptions astringentes et amères. Elle participe également aux sensations tactiles du goût (rondeur, gras, velouté).

**O gosto a rolha: uma fatalidade? A solução: o controlo do ar na adega, n.º 110, Jan, pp. 38-41**

**Autor (es):** E. RUTMAN & PETIT, J. DUSSAUD & P. ESCAFRE

**Palavras chave:** gosto a rolha, controlo de temperaturas, controlo de humidade, análise sensorial

**Resumo :** La problématique du goût dit de bouchon touche un pourcentage non négligeable de bouteilles de vin commercialisées. Ces risques sont dus, entre autres, à la présence de polychloroanisoles. Ces composés chimiques proviennent de la dégradation des chlorophénols correspondants par divers micro-organismes et notamment les moisissures. À ce jour, plusieurs solutions sont déjà utilisées, certaines vont jusqu'à la destruction complète de la cave, en passant par de nouvelles procédures de nettoyage, voire par l'utilisation de bouchons sans liege. Par ailleurs certains ont développé des process de nettoyage du liege. Or une fois les polluants présents dans la cave, ils se comportent comme le loup dans la bergerie. Ils sont adsorbés par les différents matériaux qui vont les désorber au cours du temps. En agissant sur le conditionnement d'air des chais vinicoles, nous avons immédiatement une action corrective mais également de prévention vis-à-vis des polluants qui seront relargués dans l'air ambiant. Ces derniers pouvant même polluer des bouchons « propres », voire agir directement sur le vin. La mise en oeuvre de ce nouveau principe est donc une solution alternative à la destruction du domaine. Il permet également de faire perdurer des actions ancestrales comme l'utilisation du liege. Les essais menés en laboratoires et sur sites ont permis de démontrer la faisabilité et la justesse du process avec des appareils prototypes. À ce jour, nous avons engagé avec d'autres partenaires des essais sur sites équipés de l'appareil définitif.

Viticultura

BULLETIN DE L'OIV  
VOLUME 77, 2004

**A Gouais, uma casta chave do património vitícola europeu, n.º 875-876, Jan-Fev, pp. 5-19**

**Autor (es):** J.-M. BOURSIQUOT, T. LACOMBE, J. BOWERS, C. MEREDITH

**Palavras chave:** Gouais, casta, análise molecular, marcadores moleculares, hibridização, linhas genéticas, ampelografia

**Resumo:** Aujourd'hui, le Gouais est devenu un cépage très secondaire qui a pratiquement disparu de la culture dans la plupart des vignobles modernes. Pourtant, par le passé et notamment durant le Moyen-Age, il a connu un développement très significatif, non seulement en France mais aussi en Europe. A la lumière de travaux récents portant sur l'analyse moléculaire à l'aide de marqueurs microsatellites, ce cépage s'est avéré être un géniteur particulièrement important et efficient. En effet, sa contribution dans la parenté de plusieurs cépages prestigieux français a pu être révélée, notamment (mais pas seulement) par hybridation avec le Pinot. Des études complémentaires réalisées sur la base de 14 loci microsatellites et portant sur la quasi-totalité des cépages français et sur un échantillon de cépages d'Europe centrale ont en définitive mis en évidence des liens génétiques (un allèle commun sur chacun des 14 loci analysés) entre le Gouais et 78 cépages différents. Ces résultats soulignent bien l'importance historique du Gouais en tant que géniteur et son rôle déterminant comme source de diversification variétale. Afin de mieux connaître ce cépage singulier, sa description ampélographique est présentée et, en rapport avec sa synonymie et son origine généralement proposée, les relations avec les différentes variétés et formes de Heuniseh sont discutées.

**Autor (es):** V.A. CAREY, V.M.F. BONNARDOT

**Palavras chave:** África do Sul, viticultura, características climáticas, estação meteorológica

**Resumo :** The Bottelaryberg-Simonsberg-Helderberg wine growing area is characterised by a high degree of spatial variability in climatic parameters due to its proximity to the Atlantic Ocean and complex topography. One climatic aspect of particular interest is the occurrence of the sea breeze, which is characterised by a change in direction of the wind and an increase in wind velocity in the afternoon with a concomitant increase in relative humidity and reduction in temperature. Persistent light to moderate winds can limit grapevine physiological activity, affecting shoot growth and yield characteristics. Relative humidity is directly related to the saturation deficit of the atmosphere, affecting the transpirational demand and high relative humidities may increase disease incidence. Temperature affects every aspect of the grapevine's functioning. It is therefore necessary to understand the climatic patterns of the area in question in order to fully understand the terroir/vine/wine interactions. The Regional Atmospheric Modelling System (RAMS), which enables simulations of atmospheric circulation's using nested grids at different resolutions, was used at 5 km, 1 km and 200 m grid resolutions in order to study the degree of penetration by the sea breeze and the resulting climatic characteristics (temperature, relative humidity and wind). Simulations were performed for the 3rd, 18th and 19th February 2000. The resulting modelled wind, temperature and relative humidity were compared to data from automatic weather stations situated within the 200 m grid using three cross sections at 3 hourly intervals between 5:00 and 21:00 LST. These results were used as a basis to assess the impact of the sea breeze penetration and topo-climate on viticulture in the study area in conjunction with other terroir components with the aid of viticultural and oenological data obtained from plots of Cabernet Sauvignon, Chardonnay and Sauvignon blanc.

**REVUE DES OENOLOGUES**  
**31<sup>o</sup> ANO, 2004**

**Dinâmicas qualitativas das zonas vitícolas, n.º 110, Jan, pp. 17-19**

**Autor (es):** L. FABBRI

**Palavras chave:** zonas vitícolas, qualidade vitivinícola, paisagem, turismo, ambiente

**Resumo :** Depuis quelques années déjà, le Languedoc-Roussillon témoigne de nouvelles dynamiques territoriales à travers la recherche et la maîtrise de la qualité par la filière vitivinicole. Les vins puisent leurs expressions et leurs raisons d'être dans les potentiels agronomiques des terroirs mais aussi dans les histoires locales, les traditions et les identités qui les relient à leur territoire. Les dimensions culturelles, symboliques et imagées du territoire ou s'organise la production sont utilisées par la filière pour différencier et spécifier le vin.

Ce constat est à l'origine d'un travail de recherche réalisé de 1999 à 2002, financé par le CNRS et la Région Languedoc- Roussillon, dans le cadre d'un doctorat de géographie soutenu en février 2003. À partir d'une approche comparative au sein de trois zones viticoles qualitativement distinctes, la thèse a permis de préciser le cadre actuel de définition de la qualité des vins. Elle a également permis de mettre en avant les changements récents que connaissent les vignobles et les vignerons du Languedoc-Roussillon soucieux de la qualité de leur vin et de leur région.

**Qualidade e Ambiente: mudanças climáticas. Perspectivas para a viticultura, n.º 110, Jan, pp. 47-49**

**Autor (es):** J. ROCHARD, L. STEVEZ

**Palavras chave:** clima, estados fenológicos

**Resumo :** Depuis la découverte des combustibles fossiles, la consommation d'énergie non renouvelable de l'humanité n'a cessé d'augmenter. Dans le prolongement des pays industrialisés, les pays en voie de développement aspirent également à un accès légitime à l'industrialisation et au confort. Si les experts internationaux avaient dans un premier temps émis une simple hypothèse de modification du climat liée aux activités de l'homme, cette évolution est maintenant admise par l'ensemble de la communauté scientifique. En revanche, compte tenu de la complexité des phénomènes, les effets attendus font l'objet de débats contradictoires. Ces hypothèses ne sont pas neutres vis-à-vis de la viticulture. Nous pouvons en effet imaginer que pour un terroir donné, une augmentation moyenne de 1 à 2°C puisse être surmontée par une adaptation des itinéraires viticoles et oenologiques. Mais que deviendrait ce terroir pour une augmentation de 5 à 6 °C ?

Contrairement aux impacts environnementaux rapidement perceptibles tels que les effets sur les écosystèmes et les milieux aquatiques, les transferts vers l'atmosphère conduisent à des effets globaux, difficiles à cerner, mais qui agissent sur le long terme, à l'échelle de plusieurs générations. Comme nous l'a enseigné St Exupéry à partir d'un vieux proverbe africain «Nous ne faisons qu'emprunter la tene de nos enfants». Cette vision «durable» de notre planète justifie de prendre en compte très rapidement ces risques, notamment par une utilisation judicieuse de l'énergie, développement de sources alternatives aux énergies fossiles et la diminution des rejets de gaz à effet de serre.

Unidade de pesquisa da vinha e do vinho em Champanhe – a botrytis atrai todas as atenções, n.º 294, Mar, pp. 10-11

**Autor (es):** Y. BUGARET

**Palavras chave:** pesquisa, meio ambiente, produtos fitossanitários

**Resumo :** L'activité viticole moderne impose l'utilisation de produits phytosanitaires conçus pour être efficaces sur les organismes cibles comme le Botrytis cinerea. Cette lutte chimique pose de nombreux problèmes d'ordre environnemental et sanitaire et conduit de surcroît à l'apparition de souches pathogènes résistantes à de nombreux fongicides.

Investigação fundamental na Borgonha - “do solo aos aromas”, n.º 294, Mar, pp. 14

**Autor (es):** E. THOMAS

**Palavras chave:** microbiologia do solo, aromas, doenças da vinha

**Resumo :** Les recherches menées en Bourgogne couvrent un large éventail de thèmes, allant de la microbiologie des sols viticoles jusqu'à l'étude des arômes des vins, en passant par la lutte contre les maladies de la vigne.

A sensibilização começa a dar os seus frutos, n.º 294, Mar, pp. 16-18

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

**Palavras chave:** poluição, fluentes, produtos fitossanitários

**Resumo :** Choisis pour leur vulnérabilité particulière face au transfert des matières actives dans l'eau ou pour la présence d'un groupe de viticulteurs motivés, la vingtaine de bassins versants pilotes viticoles ont tous été diagnostiqués. Les plans d'action se mettent en place avec, déjà, des changements de pratiques d'entretien du sol, des aménagements spécifiques ... Même s'il faudra sans doute attendre cinq à dix ans pour un impact plus généralisé.

Rede nacional das doenças do lenho. Confirma-se a variação de sensibilidade entre cepas, n.º 294, Mar, pp. 22-23

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

**Palavras chave:** doenças do lenho, sensibilidade

**Resumo :** Les premiers résultats de l'observatoire des maladies du bois confirment la grande variabilité de sensibilité des cépages aux maladies du bois.

Aramação. Pequenos utensílios que simplificam a vida, n.º 294, Mar, pp. 24

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

**Palavras chave:** materiais, acessórios, arame

**Resumo :** Face aux casses que peuvent connaître les fils de palissage, des solutions de «raccomodage» existent.

## Legislação Comunitária

### JORNAL OFICIAL DA UNIÃO EUROPEIA SÉRIE L, ABR-JUN, 2004

**Decisão 2004/302/EC** da Comissão, de 30 de Março, relativa à participação financeira da Comunidade nas despesas efectuadas pela Grécia com vista ao estabelecimento do cadastro vitícola comunitário (Texto relevante para efeitos do EEE) [notificada com o número C(2004) 1070].

**JOUE L 98, de 2/4/2004, pp. 57**

**Decisão 2004/303/EC** da Comissão, de 31 de Março, relativa à participação financeira da Comunidade nas despesas efectuadas pela Itália para efeitos de estabelecimento do cadastro vitícola comunitário [notificada com o número C(2004) 1077].

**JOUE L 98, de 2/4/2004, pp. 59**

**Regulamento (CE) n.º 653/2004** da Comissão, de 7 de Abril, relativo à abertura de um concurso, com o número 51/2004 CE, para adjudicação de álcool de origem vínica com vista a novas utilizações industriais.

**JOUE L 104, de 8/4/2004, pp. 44-46**

**Regulamento (CE) n.º 673/2004** da Comissão, de 13 de Abril, que altera o Regulamento (CEE) n.º 2220/85 que fixa as regras comuns de aplicação do regime de garantias para os produtos agrícolas.

**JOUE L 105, de 14/4/2004, pp. 17-18**

**Decisão 2004/304/CE** da Comissão, de 17 de Abril de 2002, que declara uma concentração compatível com o mercado comum e com o Acordo EEE (Processo COMP/M.2547 – Bayer / Aventis Crop Science) (Texto relevante para efeitos do EEE) [notificada com o número C(2002) 1462].

**JOUE L 107, de 15/4/2004, pp. 1-36**

**Decisão 2004/310/CE** da Comissão, de 26 de Julho de 2000, que declara uma concentração compatível com o mercado comum e com o funcionamento do Acordo EEE (processo COMP/M.1806 – Astra Zeneca / Novartis) - Regulamento (CEE) n.º 4064/89 do Conselho [notificada com o número C(2000) 2309] (Texto relevante para efeitos do EEE).

**JOUE L 110, de 16/4/2004, pp. 1-72**

**Regulamento (CE) n.º 709/2004** da Comissão, de 16 de Abril, que estabelece medidas transitórias no sector vitivinícola em virtude da adesão de Malta à União Europeia.

**JOUE L 111, de 17/4/2004, pp. 21-22**

**Regulamento (CE) n.º 746/2004** da Comissão, de 22 de Abril, que adapta determinados regulamentos relativos ao modo de produção biológico de produtos agrícolas e à sua indicação nos produtos agrícolas e nos géneros alimentícios, devido à adesão da República Checa, da Estónia, de Chipre, da Letónia, da Lituânia, da Hungria, de Malta, da Polónia, da Eslovénia e da Eslováquia à União Europeia.

**JOUE L 122, de 26/4/2004, pp. 10-15**

**Regulamento (CE) n.º 781/2004** da Comissão, de 26 de Abril, que altera o Regulamento (CE) n.º 2869/95 da Comissão, relativo às taxas a pagar ao Instituto de Harmonização do Mercado Interno (marcas, desenhos e modelos).

**JOUE L 123, 27/4/2004, pp. 85-87**

**Regulamento (CE) n.º 782/2004** da Comissão, de 26 de Abril, que altera o Regulamento (CE) n.º 2868/95 referente à execução do Regulamento (CE) n.º 40/94 sobre a marca comunitária, no seguimento da adesão da Comunidade Europeia ao Protocolo de Madrid relativo ao registo internacional de marcas.

**JOUE L 123, 27/4/2004, pp. 88-97**

**Regulamento (CE) n.º 837/2004** da Comissão, de 28 de Abril, relativo à abertura de concursos para adjudicação de álcool de origem vínica armazenado na Alemanha com vista a novas utilizações industriais

**JOUE L 127, de 29/4/2004, pp. 50-51**

**Directiva 2004/61/CE** da Comissão, de 26 de Abril, que altera os anexos das Directivas 86/362/CEE, 86/363/CEE e 90/642/CEE do Conselho no respeitante à fixação de limites máximos de resíduos de certos pesticidas cuja utilização na Comunidade Europeia é proibida.

**JOUE L 127, de 29/4/2004, pp. 81-91**

**Regulamento (CE) n.º 819/2004** da Comissão, de 29 de Abril, relativo à abertura de vendas públicas de álcool de origem vínica com vista à utilização de bioetanol na comunidade.

**JOUE L 153, de 30/4/2004, pp. 93-98**

**Regulamento (CE) n.º 870/2004** do Conselho, de 24 de Abril, que estabelece um programa comunitário de conservação, caracterização, recolha e utilização dos recursos genéticos na agricultura e que revoga o Regulamento (CE) n.º 1467/04 (Texto relevante para efeitos do EEE).

**JOUE L 162, de 30/4/2004, pp. 18-28**

**Regulamento (CE) n.º 908/2004** da Comissão, de 29 de Abril de 2004, que adapta diversos regulamentos relativos à organização comum do mercado vitivinícola devido à adesão da República Checa, da Estónia, de Chipre, da Letónia, da Lituânia, da Hungria, de Malta, da Polónia, da Eslovénia e da Eslováquia à União Europeia.

**JOUE L 163, de 30/4/2004, pp. 56-60**

**Regulamento (CE) n.º 918/2004** da Comissão, de 29 de Abril, relativo a disposições transitórias em matéria de protecção das denominações de origem e das indicações geográficas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios devido à adesão da República Checa, da Estónia, de Chipre, da Letónia, da Lituânia, da Hungria, de Malta, da Polónia, da Eslovénia e da Eslováquia.

**JOUE L 163, de 30/4/2004, pp. 88-89**

**Rectificação ao Regulamento (CE) n.º 819/2004** da Comissão, de 29 de Abril de 2004, relativo à abertura de vendas públicas de álcool de origem vínica com vista à utilização de bioetanol na Comunidade (JO L 153 de 30.4.2004).

**JOUE L 230, de 30/6/2004, pp. 61-64**

**Regulamento (CE) n.º 1200/2004** da Comissão, de 29 de Junho de 2004, relativo à abertura de um concurso, com o número 52/2004 CE, para adjudicação de álcool de origem vínica com vista a novas utilizações industriais.

**JOUE L 231, de 30/6/2004, pp. 9-11**

**2004/C 92/03**, que contém a lista dos nomes das unidades geográficas mais pequenas do que o Estado-Membro referidas no n.º 1 do artigo 51º do Regulamento (CE) n.º1493/1999 (vinhos de mesa) [*Publicada em aplicação do artigo 28º, a) do Regulamento (CE) n.º 753/2002*] (Para Portugal ver pág.28)

**JOUE C 92, de 16/04/2004**

**2004/C 169/05**, com rectificação à lista dos nomes das unidades geográficas mais pequenas do que o Estado-Membro referidas no n.º 1 do artigo 51º do Regulamento (CE) n.º1493/1999 (vinhos de mesa) — Publicada em aplicação do artigo 28º, a) do Regulamento (CE) n.º 753/2002 - não traz alterações no que se refere a Portugal.

**JOUE C 169, de 29/06/2004**

## Legislação Nacional

**DIÁRIO DA REPÚBLICA**  
**ABR-JUN, 2004**

**Portaria n.º 364/2004** que altera o Regulamento de Aplicação da Medida n.º 2, «Transformação e Comercialização de Produtos Agrícolas», do Programa Operacional Agricultura e Desenvolvimento Rural, aprovado pela Portaria n.º 533-C/2000, de 1 de Agosto.

[Por outro lado, no quadro actualmente definido, os vitivinicultores-engarrafadores têm acesso aos incentivos previstos no âmbito da medida n.º 2, na condição de os investimentos visarem a modernização das instalações sem aumento da capacidade de vinificação instalada e de os promotores respeitarem os preceitos definidos no Decreto-Lei n.º 178/99, de 21 de Maio, que regula a actividade económica no sector vitícola.]

**Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas**

**DR 84 SÉRIE I-B de 2004-04-08**

**Decreto Regulamentar Regional n.º 12/2004/A**, que estabelece o sistema de apoios à reabilitação da paisagem tradicional da cultura da vinha em currais, a aplicar pela administração regional na área candidata a património mundial.

**Região Autónoma dos Açores - Presidência do Governo**

**DR 97 SÉRIE I-B de 2004-04-24**

**Decreto Regulamentar Regional n.º 13/2004/A**, que altera o Decreto Regulamentar Regional n.º 10/2002/A, de 2 de Abril, que regulamenta o uso e transformação do solo da área da Paisagem Protegida de Interesse Regional da Cultura da Vinha da Ilha do Pico.

**Região Autónoma dos Açores - Presidência do Governo**

**DR 97 SÉRIE I-B de 2004-04-24**

**Portaria n.º 465/2004**, que cria um regime especial para beneficiários com candidaturas em curso que na campanha de 2003 não tenham apresentado as devidas confirmações anuais relativas ao Regulamento de Aplicação da Intervenção Medidas Agro-Ambientais do Plano de Desenvolvimento Rural – RURIS.

**Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas**

**DR 104 SÉRIE I-B de 2004-05-04**

**Decreto-Lei n.º 123/2004** que transpões para a ordem jurídica interna as Directivas n.ºs 2003/11/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 6 de Fevereiro, 2003/34/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 26 de Maio, relativas à limitação da colocação no mercado de algumas substâncias e preparações perigosas, e altera o Decreto-lei n.º 264/98, de 19 de Agosto.

**DR 121 SÉRIE I-A 2004-05-24**

**Portaria n.º 562/2004**, que levanta a suspensão das candidaturas ao Programa AGROS, medidas 1 e 2, relativamente a alguns investimentos e estende a todo o País o regime definido para a região de Lisboa e Vale do Tejo pela Portaria n.º 937/2003, de 4 de Setembro.

**Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas**

**DR 123 SÉRIE I-B de 2004-05-26**

**Decreto-Lei n.º 125/2004**, que cria o Instituto Português de Acreditação, I. P. (IPAC).

**Ministério da Economia**

**DR 127 SÉRIE I-A de 2004-05-31**

**Decreto-Lei n.º 126/2004**, que transpõe para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º 2003/78/CE, da Comissão, de 11 de Agosto, que estabelece os métodos de amostragem e de análise para o controlo oficial do teor de patulina nos géneros alimentícios.

**Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas**

**DR 127 SÉRIE I-A de 2004-05-31**

**Decreto-Lei n.º 133/2004**, que transpõe para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º 2003/121/CE, da Comissão, de 15 de Dezembro, que altera a Directiva n.º 98/53/CE, que fixa os métodos de colheita de amostras e de análise para o controlo oficial dos teores de certos contaminantes nos géneros alimentícios.

**Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas**

**DR 130 SÉRIE I-A de 2004-06-03**

**Decreto-Lei n.º 154/2004**, que estabelece o regime geral do Catálogo Nacional de Variedades de Espécies Agrícolas e de Espécies Hortícolas e transpõe para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º 2002/53/CE, do Conselho, de 13 de Junho, que diz respeito ao Catálogo Comum das Variedades das Espécies de Plantas Agrícolas, e a Directiva n.º 2002/55/CE, do Conselho, de 13 de Junho, respeitante à comercialização de sementes de produtos hortícolas.

**Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas**

**DR 152 SÉRIE I-A de 2004-06-30**

## 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 Progrés Agricole et Viticole Quarterly Review of Wine Wine Spectator Wine and Spirits