



# Informação Técnica E Legislação

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

Julho de 2002

Ano I – 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)

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

<b>TEMAS</b>	<b>PÁGINA</b>
Enologia.....	1
Viticultura.....	4
Vinho Saúde .....	6
Economia .....	7
Legislação Comunitária.....	7
Legislação Nacional .....	8
Outras Publicações Periódicas.....	9

**Enologia**

**AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE  
VOL. 53, JAN-MAR, 2002**

**Doçura, acidez e intensidade do gosto em «Champagne», n.º 1, pp. 6-13**

**Autor (es):** N. MARTIN, A. MINARD, O. BRUN

**Palavras chave:** prevenção, oxigénio, azoto amoniacal

Fifteen wines, varying in sucrose (0 g/L, 5 g/L, 8 g/L, 12.8 g/L, and 20.5 g/L) and tartaric acid (2.50 g/L, 3.25 g/L, and 4.22 g/L) were prepared according to a full factorial design from an unsweetened base Champagne wine. Ten selected and trained subjects rated sweetness, sourness, and total taste intensity of the entire set of wines in triplicate. The suppressive effect of sucrose on the sourness of tartaric acid was stronger than the suppressive effect of tartaric acid on the sweetness of sucrose. Total taste intensity scores indicated that sucrose and tartaric acid exhibited poor additivity and partially suppressed each other. An integration of sweetness and sourness in the global intensity percept was observed. Sweetness contributed to a greater extent in the judgment of total taste intensity in Champagne wine.

**Monitorização da população de leveduras durante a fermentação do vinho através de métodos moleculares, n.º 1, pp. 24-27**

**Autor (es):** L. COCOLIN, M. MANZANO, S. REBECCA, G. COMI

**Palavras chave:** fermentação, métodos moleculares, leveduras, PCR, RFLP, DGGE

Molecular methods were used to monitor the changes in the yeast population and the capability of *Saccharomyces cerevisiae* used as a starter culture to dominate a continuous wine fermentation. Plating analysis was performed to isolate yeasts present in the must, and molecular analysis was used to characterize the strains. Restriction fragment length polymorphism of the 18S rRNA gene and ITS1 region and mitochondrial DNA (mtDNA) restriction endonuclease analysis (REA) were exploited. Denaturing gradient gel electrophoresis of the 5' end 26S rRNA gene obtained from DNA extracted directly from must was used to profile the yeast population, avoiding the potential biases of traditional methods. The predominance of *S. cerevisiae* population throughout fermentation was observed. Identical patterns were obtained from all the *S. cerevisiae* strains isolated using mtDNA-REA analysis, demonstrating the capability of the starter culture to perform the continuous fermentation.

**Efeito do tratamento do mosto com bentonite na fermentação pelas leveduras, n.º 1, pp. 28-36**

**Autor (es):** K. WEISS, L. BISSON

**Palavras chave:** bentonite, mosto, fermentação, leveduras

Fermentation parameters were evaluated in six juices spanning three vintages and three varieties receiving either simple bentonite addition or bentonite fining preinoculation. Bentonite fining of five juices resulted in a statistically significant but minor effect in reduction of the maximum fermentation rate displayed by the yeast. There was no effect on rate if bentonite remained present during fermentation. Minor effects on the length of the lag preceding initiation of rapid sugar consumption were also observed. The parameter most affected by bentonite fining was overall fermentation time, calculated as the time from the end of lag phase to a soluble solids concentration of 0 Brix. Four juices displayed a dramatic increase in overall fermentation time with increasing bentonite addition. The inhibitory effect of bentonite was greater in juices with an initial high sugar content. Bentonite fining did not significantly affect amino acid composition, and micronutrient supplementation did not restore fermentation rate to that of the untreated control. Nutrient addition did shorten overall fermentation time, but the effect was minor. The data suggests that bentonite fining of juice impacts a factor needed to sustain fermentation rate, such as the amount of fatty acids available to the yeast.

**Análise de antocianinas através do HPLC / ESI-MS, n.º 1, pp. 78-86**

**Autor (es):** A. HEIER, W. BLAAS, R. WITKOWSKI

**Palavras chave:** vinho tinto, antocianinas, pigmentos

A high-performance liquid chromatography (HPLC) method for the separation of anthocyanins in red wine has been developed. Sixty-six different anthocyanins were detected in a single red wine sample produced in 1997 by coupling HPLC and an electrospray interface with a mass spectrometer. These 66 anthocyanins were mostly well-known mono- and diglucosides of wines. In addition, the rare acetic acid ester and coumaric acid ester of the diglucosides could be identified. Some recently described and some new anthocyanin-derived pigments formed by wine maturation were also detected. Oatechin dimers as well as pyruvic acid and acetaldehyde derivatives of delphinidin, cyanidin, petunidin, peonidin, and malvidin were present in the one-year-old wine, the latter also in their acetylated and coumarylated forms.

---

**BOLETIM DE L'OIV  
VOL. 75, JAN-MAR, 2002**

---

**Novas alternativas para a filtração de vinhos estabilizados por frio, n.º 853-854, pp. 156-174**

**Autor (es):** M. VILAVELLA, S. MINGUEZ, J.M. ARDERIU, M. ARNAUT, J. GRABULEDA

**Palavras chave:** filtração, terras filtrantes, material filtrante inoxidável

Con el fin de acondicionar los procesos de filtración al respeto al medio ambiente, disminuyendo o evitando el uso de tierras filtrantes (diatomeas), se ha probado un nuevo medio filtrante de fibras de acero inoxidable sinterizadas denominado Bekipor®. Este medio filtrante se ha comprobado, en estudios realizados por el Incavi durante los años 1996 a 1998, que no cede al vino ningún elemento ni altera las características físico-químicas y organolépticas del vino filtrado.

Después de una serie de pruebas experimentales realizadas por el Incavi para las diferentes etapas de la estabilización de los vinos, Tefsa ha desarrollado un equipo semi-industrial con este nuevo medio filtrante para la fase de filtración de los vinos estabilizados por frío ya sea por precipitación de cristales de bitartrato potásico en sistema estático o por cristalización en continuo.

Las pruebas de filtración con el medio filtrante Bekipor® se han realizado en vinos blancos, rosados y tintos, a la salida de la estabilización tartárica, procedentes de las cosechas de 1999 y 2000. Los caudales de filtración de vinos estabilizados por frío están comprendidos entre 2000 a 8000 l.h<sup>-1</sup>.m<sup>-2</sup> para vinos sin

filtración previa o debastadora y de 7000 a 8000 l.h<sup>-1</sup>.m<sup>-2</sup>, en el caso de vinos previamente clarificados y filtrados. Los parámetros de control de la calidad de filtración como el nivel de limpidez, las características organolépticas, con puestos fenólicos y color no presentan diferencias importantes entre los vinos filtrados por Bekipor® y los vinos filtrados por tierras (diatomeas).

**Os taninos enológicos e as bases de uma nova definición qualitativa, n.º 853-854, pp. 175-185**

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

**Palavras chave: taninos enológicos, compostos fenólicos**

The authors present a brief summary of recent acquisitions in the field of enological tannins. A new concept of evaluating commercial products based on estimating the contents of active matter, their polymerisation level and their oxidation status. This deals in particular with measuring the quantity of real tannins of each category (ellagitannins, gallotannins, condensed tannins) and not the so called "tannic" purity corresponding in reality to a "polyphenolic" purity.

---

REVUE FRANÇAISE D'OENOLOGIE  
JAN-MAR, 2002

---

**As prácticas enológicas do mundo inteiro, n.º 192, pp. 22-23**

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

**Palavras chave: aditivos, adjuvantes, prácticas enológicas**

Depuis sa création en 1924 l'Office International de la Vigne et du Vin (OIV) a pour but d'harmoniser l'industrie vitivinicole mondiale et donc, sert de référence en matière de pratiques oenologiques. Pour ce faire cette institution singulière car spécifiquement attachée à la réglementation vinicole, a développé un « code des traitements technologiques des produits de la vigne » ainsi que son Codex Oenologique. Les pratiques et les produits (additifs et adjuvants) utilisables sont identifiés et définis qualitativement et quantitativement par une commission d'experts. Les pays membres approuvent les dispositions et ils doivent adopter les résolutions.

Toutefois l'O.I.V. a un statut juridique marginal, puisqu'il n'émet que des recommandations et que chaque pays membre reste souverain. Pour des raisons économiques qualitatives voire culturelles, certaines dispositions ne peuvent être appliquées par des pays. Ils définissent alors leurs propres pratiques oenologiques et leur propre cadre juridique. Plusieurs modèles d'organisation apparaissent confirmant ainsi la diversité de l'industrie vinicole mondiale.

---

REVUE DES OENOLOGUES  
29° ANO, JAN-MAR, 2002

---

**O dióxido de enxofre será insubstituível?, n.º 102, pp. 35-36**

**Autor (es):** S. DÉSSERT, L. HUBERT

**Palavras chave: antioxidante, antibacteriano, antifúngico**

Le dioxyde de soufre reste le plus contesté des additifs utilisés dans le vin. Pour en être convaincu, il suffit de s'intéresser à la législation qui, au cours des 40 dernières années, a quasiment divisé par 4 la dose maximale de SO<sub>2</sub> autorisée, en la faisant passer de 400 à 160 mg/l de SO<sub>2</sub> total pour la majorité des vins. L'utilisation du SO<sub>2</sub> a en effet été fortement remise en cause en raison des réactions de type allergiques que sa consommation peut entraîner chez certains sujets sensibles (asthmatiques).

En réponse à cette diminution des doses, la recherche et l'industrie se sont efforcées d'identifier des composés ou des techniques susceptibles de remplacer le SO<sub>2</sub> dans les vins ou d'en réduire encore les doses. Ce projet peut paraître bien ambitieux lorsqu'on connaît la complexité du rôle du SO<sub>2</sub> dans ce produit alimentaire où il intervient à la fois en tant qu'antioxydant, antibactérien et antifongique.

Néanmoins, quatre grandes catégories de solutions ont été envisagées jusqu'à ce jour pour substituer le SO<sub>2</sub> ou pour réduire ses doses.

**Ensaio sobre resistência de porta-enxertos de videira aos Nemátodos de Galhas, n.º 1, pp 19****Autor (es):** S. A. ANWAR, M. MCKENRY, D. RAMMING**Palavras chave:** porta-enxertos de videira, talhões, nemátodos, *Meloidogyne* sp., reprodução, resistência, quebra de resistência

Os níveis de resistência dos porta enxertos 6-19 B, 10-17A, 10-23 B, RS-3, RS-2, Telki 5C e Ramsey relativos às populações de *Meloidogyne incógnita* R3, *Al. chitwoodi*, e varias *Meloidogyne* sp.pt. Ramsey e de duas populações resistentes de *Al. arenaria* foram comparadas em talhões.

Freedom e Harmony foram incluídos comercialmente como porta enxertos resistentes enquanto que o Cabernet Sauvignon é susceptível.

Cada repetição foi inoculada através da adição de solo contendo cada uma das populações de nemátodos. O nível de resistência determinado comparando os níveis de população de J2 no solo com o numero de fêmeas e ovos por grama de raízes durante um período de dois anos. Todos os porta enxertos suprimiram a reprodução de *Meloidogyne* sp.; contudo 6-19 B, 10-17A, 10-23 B, RS3, RS-2 apenas suprimiram a reprodução das populações de *Marenaria*. estes dados sugerem que estes cinco porta enxertos exibem de uma forma mais duradoura resistência ao Root-knot que os restantes porta enxertos existentes no mercado. A população de *Marenaria*.pt Freedom não estava disponível para este estudo durante a selecção destes cinco porta enxertos.

**Fertilização da vinha: análise do solo, n.º 102, pp. 29-34****Autor (es):** A. CRESPI**Palavras chave:** granulometria, compactação, teor em calcário, matéria orgânica, elementos, teor

Que trouve-t-on dans un bulletin d'analyse de sol ?

- Des mesures indiquant les qualités physiques du sol ;
- Des mesures indiquant les qualités chimiques du sol ;
- Des mesures indiquant les qualités biologiques du sol.

**Falsificações orgânicas, n.º 129, pp. 40-41****Autor (es):** F. EHRHARD**Palavras chave:** adubos, correcções, elementos fertilizantes

Pour choisir un amendement ou un engrais organique adapté à sa parcelle et à ses objectifs agronomiques, plusieurs éléments doivent être pris en compte.

**Destruição térmica das ervas: uma alternativa em estudo, n.º 129, pp. 43-44****Autor (es):** P. PETITOT**Palavras chave:** infestantes, choque térmico

Plutôt que détruire les mauvaises herbes à l'aide de désherbants, une alternative consiste à les brûler. Elle suppose d'intervenir sur des plantes jeunes à une vitesse limitée afin de leur faire subir un choc thermique fatal.

**Técnicas em ensaio: plantar sebes para favorecer a fauna auxiliar, n.º 129, pp. 46-47****Autor (es):** P. BARDET**Palavras chave:** ecossistema, sebes, biodiversidade

Philippe Bardet tente de reconstituer des équilibres biologiques en jouant sur les essences implantées autour de ses parcelles et sur spontané : «Pour rétablir un écosystème, il faut d'abord des plantes hôtes autres que la vigne.»

**Cortes na poda: uma protecção laboriosa. Luta contra as doenças do lenho, n.º 130, pp. 6**

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

**Palavras chave:** profilaxia, cortes, poda

Prophylaxie et protection des plaies de taille demeurent les seules armes à la disposition des vignerons pour lutter contre l'esca et l'eutypiose.

**Depois de vários meses de trabalho , sai o Decreto [Dossier «Agricultura raisonnée: as novas regras»], n.º 130, pp. 22**

**Autor (es):** F. ROURE

**Palavras chave:** práticas agrícolas, riscos sanitários, condições de trabalho, biodiversidade, paisagem, ambiente, certificação

Le décret sur l'agriculture raisonnée devrait sortir avant les élections. Il va enfin offrir un cadre juridique à cette pratique, cadre qui lui faisait cruellement défaut.

**Água quente dá boas provas. Tratamento do lenho contra a flavescença, n.º 130, pp. 34-35**

**Autor (es):** H. JAEGER

**Palavras chave:** fitoplasma, tratamento, água quente

Le traitement à l'eau chaude apporte une garantie supplémentaire sur l'état sanitaire des plants. Sur un matériel végétal de bonne qualité, il n'entraîne pas de baisse du taux de reprise.

**Poda em duas fases, n.º 130, pp. 36-37**

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

**Palavras chave:** geada, poda, fases

Le débourrement peut être retardé d'une dizaine de jours en taillant en deux étapes. La taille définitive conserve les bourgeons peu développés, donc peu sensibles au gel.

**Guia fitossanitário 2002 [Caderno], n.º 130, pp. 1-62**

**Autor (es):** C. STEF, B. COLLARD

**Palavras chave:** doenças, pragas, infestantes

Les 503 produits du marché ;  
Les produits classés selon les règles d'utilisation ;  
Les stratégies efficaces et respectueuses de l'environnement ;  
Tous les ravageurs secondaires.

Réglementation plus sévère, nouvelles matières actives et restructuration des firmes bouleversent la donne sur le marché des produits phytosanitaires. De ces mouvements naissent d'une part des gammes rajeunies qui permettent une optimisation des stratégies de lutte et, d'autre part, des impasses techniques.

---

VITI – DE LA VIGNE AU VIN  
25º Ano, Jan-Mar, 2002

---

**Viticultura integrada [Dossier «Vigne», pp. 17-18], n.º 270**

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

**Palavras chave:** carta de protecção integrada

La région Languedoc-Roussillon a créé sa propre charte en viticulture raisonnée : la charte Rhône-Méditerranée. La démarche est volontaire, évolutive et nécessite une formation continue des vignerons.

**Máquina de vindimar: uma afirmação progressiva [Dossier «Vigne», pp. 25-29], n.º 270**

**Autor (es):** G. WIND

**Palavras chave:** vindima mecânica, modelos

Arrivée en France en 1971, la machine à vendanger a bénéficié de nombreux apports technologiques. Avec la viticulture de précision, elle est entrée dans le III<sup>e</sup> millénaire.

**Um espalhador de estrume polivalente, n.º 270, pp. 24**

**Autor (es):**

**Palavras chave:** fertilização mecânica, modelos

Le dernier-né de chez Sulky est un épandeur à engrais polyvalent, le DRV, qui peut s'adapter à la vigne. Grâce à ses deux disques, il pulvérise granulés, poudres ou produits organiques sur une largeur de 9m à 18m, pour toutes cultures. Avec ses accessoires, il peut localiser les fertilisants sur deux rangs, en surface et

en profondeur. D'une largeur de 1,40m hors tout, il est toutefois adapté à la pulvérisation à partir de big bags (850 l ou 1.150 l selon le modèle).

### **Indicador fitossanitário e ambiente – Iphy adapta-se à vinha, n.º 271, pp. 8**

**Autor (es):** C. WALIGORA, I. AUBERT

**Palavras chave: impacto dos produtos fitossanitários sobre a água e sobre o ar**

Iphy est un indicateur qui évalue l'impact des produits phytosanitaires sur l'eau et sur l'air. Il est utilisé dans le choix des produits pour des traitements respectueux de l'environnement. Issu des recherches de l'Inra et créé d'abord pour les grandes cultures, Iphy s'adapte désormais au contexte viticole. Deux modules ont en effet été ajoutés en 2001: l'impact des produits phytosanitaires sur la faune auxiliaire grâce aux données connues de toxicité sur les typhlodromes et l'impact du mode de pulvérisation, grâce à la dérive aérienne.

La fin des travaux semble proche, mais l'indicateur devra encore faire ses preuves sur le terrain cette année, avant d'être diffusé à grande échelle. Iphy devrait être disponible auprès des viticulteurs pour la campagne 2003 sous deux formes: une base de données « I-Phy Produit », qui attribuera une couleur aux produits (vert, orange ou rouge), selon leur impact sur l'environnement et les conditions de milieu, et « I-Phy Vigne », un logiciel qui permettra d'évaluer l'impact d'un programme complet de traitement.

### **Luta contra a poluição dos produtos fitossanitários [Dossier «Herbicidas», pp. 2-8], n.º 271**

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

**Palavras chave: herbicidas, alternativas, lavouras, revestimento vegetal, destruição térmica**

Bon gré mal gré, le désherbage de prélevée commence à perdre du terrain.

A cela deux raisons: la prise de conscience de la nécessaire protection des eaux et la diminution drastique des molécules autorisées à l'emploi.

Afin d'aider les vigneronnes à amorcer le tournant, des bassins versants pilotes se sont installés un peu partout en France. Revue de détail.

### **Luta contra o gelo (geada) [Dossier «Herbicidas», pp. 9-10], n.º 271**

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

**Palavras chave: temperatura, técnicas, métodos**

Le gel est un phénomène aléatoire comme tous les risques climatiques. Néanmoins, il n'est pas une fatalité. Les méthodes de lutte ne manquent pas, même si elles ne sont pas toutes équivalentes.

Vinho e Saúde

BOLETIM DE L'OIV  
VOL. 75, JAN-MAR, 2002

### **Abordagem ao estudo da bioabsorção do resveratrol, um polifenol do vinho: interações entre as proteínas e captação pelas células, n.º 851-852, pp. 62-80**

**Autor (es):** B. JANNIN, D.DELMAS, B. VALOT, C. HEIMERDINGER, J.-P. BERLOT, G. HILDRESTRAND, N. LATRUFFE

**Palavras chave: vinho, resveratrol, consumo moderado, absorção celular**

It is important for the consumer to know if the amounts of resveratrol provided by moderated wine consumption are sufficient to ensure the several benefic effects described in vitro. In this goal it is essential to evaluate the ratio between plasmatic level of resveratrol and the cell absorption. Firstly, we have studied interactions between resveratrol and plasmatic proteins by exclusion chromatography. It appears that resveratrol interacts with serum proteins especially with albumin, the binding to which is enhanced in the presence of fatty acids. On the other side, the uptake of resveratrol by two different cultured cell types has been studied in function of time. We showed an important uptake of resveratrol in the human hepatic HepG2 cells. We also showed that resveratrol is conjugated in these cells and that derivatives are released in large amounts in the cell medium.

**O comércio internacional do vinho no III milénio. Importância da ciência, equivalência e ética, n.º 851-852, pp. 29-54****Autor (es):** R. TINLOT, Y JUBAN**Palavras chave:** vinho, comércio internacional, organizações internacionais, normalização, harmonização, reconhecimento mútuo

The FAO<sup>1</sup>, WHO<sup>2</sup> and WTO<sup>3</sup> Conference on « International Food Trade Beyond 2000: Science-based Decisions, Harmonisation, Equivalence and Mutual Recognition » was held in October 1999 in Melbourne, Australia.

The previous International Conference on « Food Standards, Chemicals in Food and Food Trade », met in 1991 during the SPS<sup>4</sup>, TBT<sup>5</sup> and WTO Agreement negotiations. This conference proved very successful with the application of the recommendations on defining the strategies and the priorities of international standardisation organisations, governments, industries and consumers, which enabled a preparation to be made in order to assume obligations in matters of quality and the harmless effects of food.

The OIV<sup>6</sup> in cooperation with the Codex Alimentarius<sup>7</sup>, in charge of particular food that is wine, has always been devoted to following other international organisations' recommendations and namely those of the FAO (As a reminder, the FAO/OIV joint secretariat of the « Vine products Group », the O1V « labeling » standard along the same lines as the Codex Alimentarius « labeling » standard, the setting of the maximum limits for lead in wines). The recommendations of the 1999 Conference « addressed to governments and international organisations (like the O1V) should form the framework for international cooperation and consultation between governments and all interested parties for many years beyond 2000 ».

<sup>1</sup> Food and Agriculture Organisation of the United Nations;

<sup>2</sup> World Health Organisation;

<sup>3</sup> World Trade Organisation;

<sup>4</sup> Sanitary and Phytosanitary Agreement;

<sup>5</sup> Technical Barriers to Trade Agreement;

<sup>6</sup> International Office of Vine and Wine;

<sup>7</sup> Joint FAO/WHO Commission.

## Legislação Comunitária

JORNAL OFICIAL DAS COMUNIDADES EUROPEIAS  
SÉRIE L, ABR-JUL, 2002

**Decisão n.º 2002/207/CE** da Comissão de 11 de Março, relativa ao inventário do potencial de produção vitícola apresentado por Portugal (Açores e Madeira) a título do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho [notificada com o número C (2002) 984].

**Série L 68, pp. 35**

**Regulamento (CE) n.º 472/2002** da Comissão, de 12 de Março, que altera o Regulamento (CE) n.º 466/2001 que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios.

**Série L 75, pp. 18-20**

**Directiva 2002/26/CE** da Comissão, de 13 de Março, que fixa os métodos de colheita de amostras e de análise para o controlo oficial do teor de ocratoxina A nos géneros alimentícios.

**Série L 75, pp. 38-43**

**Regulamento (CE) n.º 526/2002** da Comissão, de 22 de Março, relativo à emissão de certificados de exportação no sector vitivinícola.

**Série L 80, pp. 9**

**Decisão n.º 2002/303/CE** da Comissão, de 19 de Abril, relativa à participação financeira da Comunidade nas despesas efectuadas pela Alemanha com vista ao estabelecimento do cadastro vitícola comunitário [notificada com o número C (2002) 1445].

**Série L 104, pp. 35-36**

**Regulamento (CE) n.º 694/2002** da Comissão, de 23 de Abril, que altera o Regulamento (CE) n.º 2805/95 que fixa as restituições à exportação no sector vitivinícola.

**Série L 107, pp. 6-8**

**Regulamento (CE) n.º 699/2002** da Comissão, de 24 de Abril, que altera o Regulamento (CE) n.º 1608/2000, que, na pendência das medidas definitivas de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola, fixa medidas transitórias.

**Série L 109, pp. 20**

**Regulamento (CE) n.º 720/2002** da Comissão, de 26 de Abril, relativo à fixação de uma percentagem de aceitação dos contratos celebrados para uma destilação facultativa de vinho de mesa e à suspensão da notificação dos novos contratos para uma destilação facultativa de vinho de mesa.

**Série L 112, pp. 3**

**Regulamento (CE) n.º 755/2002** da Comissão, de 2 de Maio, que altera o Regulamento (CE) n.º 2805/95 que fixa as restituições à exportação no sector vitivinícola.

**Série L 116, pp. 3**

**Regulamento (CE) n.º 753/2002** da Comissão, de 29 de Abril, que fixa certas normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho no que diz respeito à designação, denominação, apresentação e protecção de determinados produtos vitivinícolas.

**Série L 118, pp. 1-54**

**Regulamento (CE) n.º 784/2002** da Comissão, de 8 de Maio, relativo à emissão de certificados de exportação no sector vitivinícola.

**Série L 123, pp. 39**

**Regulamento (CE) n.º 812/2002** da Comissão, de 16 de Maio, que altera o Regulamento (CE) n.º 883/2001 que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho no que respeita ao comércio de produtos do sector vitivinícola com os países terceiros.

**Série L 132, pp. 14**

## Legislação Nacional

**DIÁRIO DA REPÚBLICA \***  
**ABR-JUL, 2002**

**Portaria n.º 269-A/2002** Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Altera a Portaria n.º 1259/2001, de 30 de Outubro, que estabelece para o Continente as normas complementares de execução do regime de apoio à reconversão e reestruturação das vinhas e fixa os procedimentos administrativos à concessão das ajudas previstas.

**DR n.º 61 supl., I Série B, de 13/03/02, pp. 2314-(2)**

**Decreto Regulamentar n.º 17/2002** Ministério do Ambiente e do Ordenamento do Território. Aprova o Plano de Bacia Hidrográfica do Cávado.

**DR n.º 63, I Série B, de 15/03/02, pp. 2427**

**Decreto Regulamentar n.º 18/2002** Ministério do Ambiente e do Ordenamento do Território. Aprova o Plano de Bacia Hidrográfica do Leça.

**DR n.º 66, I Série B, de 19/03/02, pp. 2540**

**Decreto Regulamentar n.º 19/2002** Ministério do Ambiente e do Ordenamento do Território. Aprova o Plano de Bacia Hidrográfica do Ave.

**DR n.º 67, I Série B, de 20/03/02, pp. 2629**

**Portaria n.º 390/2002** Ministério da Saúde, do Ambiente e do Ordenamento do Território e da Reforma do Estado e da Administração Pública. Aprova o regulamento relativo às prescrições mínimas de segurança e saúde em matéria de consumo, disponibilização e venda de bebidas alcoólicas nos locais de trabalho da administração pública central e local.

**DR n.º 85, I Série B, de 11/04/02, pp. 3551**

**Lei n.º 16-A/02** Assembleia da República. Primeira alteração à lei n.º 109-B/2001, de 27 de Dezembro (aprova o Orçamento do Estado para 2002).

**DR n.º 125, I Série A, de 31/05/02, pp. 4776-(2)**

**Portaria n.º 269-A/2002** Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Altera a Portaria n.º 1259/2001, de 30 de Outubro, que estabelece para o Continente as normas complementares de execução do regime de apoio à reconversão e reestruturação das vinhas e fixa os procedimentos administrativos à concessão das ajudas previstas.

**DR n.º 139, I Série B, de 19/06/02, pp. 2314-(2)**

\* Não está, de momento, disponível para consulta.

## Outras Publicações Periódicas

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