



Informação Técnica E Legislação

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

Julho de 2003
Ano II – 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
cpositorio@vinhoverde.pt

| TEMAS | PÁGINA |
|------------------------------------|--------|
| Enologia..... | 1 |
| Viticultura..... | 4 |
| Vinho e Saúde..... | 7 |
| Legislação Comunitária..... | 7 |
| Legislação Nacional..... | 8 |
| Outras Publicações Periódicas..... | 9 |

Enologia

AUSTRALIAN JOURNAL OF GRAPE AND WINE RESEARCH
VOL. 9, 2003

Formação de «Vitisin A» durante a fermentação de vinhos tintos e maturação, n.º 1, Jan/Mar,
pp. 40-46

Autor (es): R. ASENSTORFER, A. MARKIDES, P. ILAND, G. JONES

Palavras chave: estabilização da cor, malvidin 3-glucosida, ácido pirúvico, vinho tinto,
«Vitisin A», pigmentos do vinho

Resumo: During alcoholic fermentation the formation of vitisin A occurred mainly in the period between 20% and 85% glucose utilisation, when the concentrations of the precursors, malvidin-3-glucoside and pyruvic acid were at a maximum. The maximum rate of vitisin A synthesis of 11 mg/Lh occurred when 57% of glucose had been utilised and 440 mg/L malvidin-3-glucoside, 114 mg/L pyruvic acid and 3.1 mg/L measured oxygen were present. During maturation, production of vitisin A appeared to be linked with the availability of a suitable oxidant. Synthesis of vitisin A continued for approximately 6 months of maturation in air-tight bottles while the precursors were available. In wines that underwent malolactic fermentation, the malolactic bacteria consumed pyruvic acid and thereby limited the production of vitisin A. At the end of a 12 month maturation period, the concentration of vitisin A declined in wines made without any malolactic fermentation, even though malvidin-3-glucoside and pyruvic acid were still present. This indicated that there was a shortage of a suitable oxidant required to complete the reaction.

Aquecimento combinado e tratamento enzimático proteolítico de vinhos brancos reduzindo a formação do conteúdo proteico sem efeitos de desnaturação, n.º 1, Jan/Mar, pp. 56-63

Autor (es): K.F. POCOCK, P. B. HOJ, K.S. ADAMS, M. J. KWIATKOWSKI, E.J. WATERS

Palavras chave: bentonite, estabilização por aquecimento, proteínas, enzimas proteolíticas, análise sensorial, vinhos brancos

Resumo: Laboratory heat treatments of wines at both medium and high temperatures, with and without the addition of proteolytic enzymes have resulted in reduced protein content and bentonite requirements for heat stability. Increasing sulphur dioxide concentration of the wines resulted in additional reductions in protein content after treatment. Pilot scale experiments (50L batches) were done using two proteolytic enzyme preparations and three commercial wines that had not been bentonite fined. Wines with and without enzyme addition were heated at 90° C for 1 minute in a tubular heat exchanger, then immediately cooled to 16° C to 19° C. This combined heat and enzyme treatment reduced the protein levels in all wines to between 40% and 80% of the original levels. Heat treatment alone reduced the protein levels to between 50% and 90%. The bentonite-fining requirement was reduced to between 30% and 60% in the combined heat and enzyme treated wines, compared to the heat alone treatment that reduced the requirement to between 50% and 70%, of the bentonite requirement for the untreated wines. Sensory evaluation of the wines showed that the treatments had negligible effect on aroma and no effect on palate characteristics. There were some slight effects on aroma in some cases from heating and from enzyme addition but the dosage was much higher than that recommended by the enzyme manufacturer. Separate experiments in which wine was heated at 45° C for 1 day gave results similar to those obtained with short term heating at 90° C in respect of reduced bentonite fining requirements.

**AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE
VOL. 54, 2003**

Influência do dióxido de enxofre na formação de aldeídos nos vinhos brancos, n.º 1, Jan-Mar, pp. 31-38

Autor (es): S. FRIVIK, S. EBELER

Palavras chave: dióxido de enxofre, aldeídos, fermentação, vinho branco

Resumo: Relatively little is known about the effects of sulphur dioxide on the general formation of flavours during fermentation. Volatile, saturated aldehydes are an important class of aroma compounds that can impact the sensory characteristics of the final wine. This study quantified the saturated aldehydes C1 through C9 formed during fermentation of white juice with different concentrations of added sulphur dioxide. Results showed that maximum concentrations of acetaldehyde (C2), 2-methyl-1-propanal (isobutanal, i-C4), and 3-methyl-1-butanal (isovaleraldehyde, i-C5) were affected by an increase in sulphur dioxide concentration during fermentation. Changes in aldehyde production patterns were observed for the different sulphur dioxide additions. Final concentration for acetaldehyde (C2) was also affected by an increase in sulphur dioxide concentration. Production patterns of formaldehyde (C1), propanal (C3), pentanal (C5), hexanal (C6), and heptanal (C7) were only slightly affected by the different levels of sulphur dioxide up to 150 mg/L, but when the sulphur dioxide addition reached 200 mg/L, aldehyde production patterns and concentrations were affected. Butanal (C4) concentrations remained constant independent of sulphur dioxide additions, and octanal (C8) and nonanal (C9) were not found in significant amounts.

Consumo de ácido málico por células secas imobilizadas de *Schizosaccharomyces pombe*, n.º 1, Jan-Mar, pp. 50-55

Autor (es): S. SILVA, F. RAMÓN-PORTUGAL, P. ANDRADE, S. ABREU, M.F. TEIXEIRA, P. STREHAIANO

Palavras chave: *Schizosaccharomyces pombe*, *Saccharomyces cerevisiae*, desacidificação, leveduras imobilizadas, fermentação alcoólica

Resumo: Immobilised cells of *Schizosaccharomyces pombe* yeast were used for total or partial deacidification of grape must. All experiments were carried out using dry immobilised yeast cells instead of wet immobilised yeast cells as in previous works. Immobilised cells of *Schiz. pombe* were only used at the beginning of fermentation until partial or total consumption of L-malic acid. Immobilised cells were then removed from the fermentation tank and the must was re-inoculated with a commercial strain of *Saccharomyces cerevisiae* to achieve alcoholic fermentation. Experiments showed that in terms of kinetics, the high malate fermentation activity of the immobilised yeast cells was similar to that of the non-immobilised cells. Sensorial evaluation showed that the wines obtained using *Schiz. pombe* had a better organoleptic quality than the wine without deacidification. Analysis of some aromatic compounds (hydrogen sulfide, acetaldehyde, methanol, isopropanol, amyl and iso-amyl alcohols) at the end of the alcoholic fermentation did not show a significant difference in comparison to the control fermentation. Deacidification activity of immobilised yeast cells was maintained for at least 20 months after their encapsulation, at which point they were stored at 4° C Alginate bead quality tests showed that immobilised cells could be recycled up to five times without liberation of yeast cells into wine must.

Estudo comparativo das proteínas vegetais e animais como agentes de colagem, n.º 863-864, Jan-Fev, pp. 30-52

Autor (es): E. FISCHERLEITNER, S. WENDELIN, R. EDER

Palavras chave: vinho, colagem, proteínas animais, proteínas vegetais, compostos fenólicos

Resumo: Recently animal proteins used as fining agents for beverages have been increasingly criticized due to consumers' concerns with respect to infections with mad cow disease (BSE) and possible allergic reactions as well as incompatibility with kosher and vegetarian food. Therefore various technical plant proteins made of Soya and lupine were used for the first time as fining agents for wine in Austria. Experiments were carried out with a white wine (Neuburger, 1999) and a red wine (Cuvée 1999). As control variants the wines were also treated with gelatine, casein, albumin, proteins of whey and isinglass, which are permitted by the EU wine-regulation (1493/99). The effects of the fining agents on quality and composition of the treated wines were determined by analysing the contents of polyphenols and proteins, the stability of colour and sensory characteristics. To find out, whether residues of the fining agents were still present in the wine, the electrophoretic technique of iso-electric focusing was used. Different fining agents had no effect on colour of the white wine, but some residues of the agents were detected, especially after the use of albumin, which could cause allergic reactions in some cases. The treatment of the red wine with all different proteins led to an improvement of colour and reduction of bitterness. No residues of the fining agents were found in the red wine by means of iso-electric focusing. The reduction of polyphenols was very low, albumin and the combination of vegetable proteins were found to be the most effective. All fining agents led to similar results in both wines. The effectiveness of plant proteins can be compared with the traditionally used proteins, the sensory quality of the wines, however, was negatively affected since unpleasant flavours of the plant proteins were transferred into the wine.

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

Uso directo da inoculação de « starters » da fermentação maloláctica: colonização, eficiência e impacto sensorial, n.º 1, Jan-Fev, pp. 51-57

Autor (es): E. GINDREAU, H. KEIM, G. DE REVEL, A. BERTRAND, A. LONVAUD-FUNEL

Palavras chave: « starter » da maloláctica, controle de implantação, aromas, aminas biógenas

Resumo: Four direct inoculation malolactic starters were used in this study. They conducted malolactic fermentation in a Merlot wine in barrels. We compared the behaviour of these strains at multiple levels. Inoculation efficiency was evaluated, and great differences were observed among the starters. Implantation controls were also carried out. They were all clearly positive. The rates of malate degradation were compared. They were all different, but MLF in the inoculated barrels always finished before the non-inoculated control. Physicochemical and sensory analysis were done. No major differences were seen concerning chemical data. However, some significant differences were observed at the sensory level. Positive implantation controls allowed to conclude that these differences originated from the starter strains used in this study.

REVUE DES OENOLOGUES
30º ANO, 2003

Características físicas e comportamento do vinho na perspectiva da oxidação com diferentes tipos de rolhas, n.º 106, Janeiro, pp. 13-20

Autor (es): P. CHATONNET, D. LABADIE

Palavras chave: garrafa, rolha clássica, vedantes sintéticos

Resumo: Les résultats présentés mettent en évidence l'influence importante de l'obturateur utilisé sur la tenue du bouchage vis-à-vis de l'oxydation. De par leur constitution phénolique les vins rouges sont moins sensibles aux phénomènes oxydatifs que le vin blanc. Cependant, l'évolution de la composition chromatique du vin rouge confirme que la matière colorante du vin rouge évolue différemment selon le type d'obturateur. Dans le cas du vin blanc, en raison d'un moindre tampon d'oxydoréduction, avec une augmentation du brunissement de la couleur, les diminutions de l'acide ascorbique et du dioxyde de soufre s'accompagnent de l'apparition de nouveaux composés volatils et odorants caractéristiques d'une tendance à l'évolution prématurée voire d'une oxydation franche.

Tous les obturateurs synthétiques conduisent à une sensibilité accrue des vins vis-à-vis des phénomènes oxydatifs comparativement au bouchage liège et notamment comparativement aux produits techniques

(composites et synthétiques à base de liège). En raison des matériaux utilisés qui possèdent des propriétés barrières à l'oxygène faibles à médiocres, l'amélioration de l'étanchéité est obtenue en augmentant significativement la force de réaction des obturateurs qui procure une bonne étanchéité au liquide l'orsque la chambre de dégarni est suffisante ce qui peut augmenter sensiblement les forces d'extraction.

Le choix de l'obturateur doit donc être raisonné par rapport à la capacité de résistance du vin à l'oxydation ainsi que par rapport à la durée de conservation maximum prévisible. Si même avec des conditions de stockage drastiques tous les obturateurs semblent plus ou moins capables d'assurer une conservation satisfaisante durant six mois, très peu sont à même de garantir une bonne conservation au-delà de douze. Dans ce cas, même par rapport aux matériaux synthétiques les plus performants, le liège possède encore un certain avantage.

Relação entre paragem de fermentação alcoólica e as leveduras indígenas, n.º 106, Janeiro, pp. 28-31

Autor (es): S. PILZ, M. LOLLIER, C. LE JEUNE

Palavras chave: fermentação alcoólica, leveduras secas activas

Resumo: La FA de trois vins issus de trois parcelles du domaine Zind-Humbrecht a été suivie deux années consécutives. L'analyse des paramètres de composition des moûts (pH, acidité totale, concentration en sucres, azote assimilable...) a été réalisée pour chaque vin. Parallèlement, les familles de souches de levures indigènes responsables des fermentations alcooliques, ont été caractérisées par la méthode de PCR, en début et fin de FA. Au cours de cette étude, les familles de souches mises en évidence sont sensiblement identiques, quel que soit le profil fermentaire des vins dont elles ont été isolées ou même leur origine parcellaire.

Aucune famille particulière de souches ne peut être rendue responsable des fermentations languissantes observées au domaine. Toutefois, nous avons constaté que les vins présentant un même profil fermentaire possèdent en début de fermentation une répartition de population levurienne très proche quelle que soit l'année considérée. Les populations levuriennes de début de FA sembleraient jouer un rôle dans les arrêts de fermentation.

La réalisation, un an supplémentaire, du même plan d'expérimentation permettrait de vérifier si le lien mis en évidence entre le profil fermentaire des vins et les populations de levures de début de fermentation est réel ou s'il s'agissait d'un simple artefact. En effet, il semble que les arrêts de FA ne peuvent se résumer à l'action d'un seul paramètre, mais plutôt à l'association de plusieurs d'entre eux.

Ainsi, un climat favorable au développement de certaines souches plus ou moins sensibles à l'alcool, une hétérogénéité de la population, un taux de Botrytis trop important, une concentration en sucres supérieure à 200 g/l, un inoculum trop faible sont autant de paramètres pouvant agir en synergie et aboutir à une fermentation languissante qui, face à la baisse de température de la cave se solde par des arrêts de FA.

Viticultura

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

Factores limitantes para a produção vegetal em solos consagrados à monocultura de *Vitis Vinifera* L., variedade Albariño, n.º 1, Jan-Fev, pp. 31-38

Autor (es): P. MARCET, L. ANDRADE, R. AMOEDO, E. FERNÁNDEZ

Palavras chave: solo, vinha, qualidade, fertilidade, factores limitantes

Resumo: With the purpose of studying the influence of *Vitis vinifera* L. (Albariño variety) single-crop system on the limiting edaphic factors for the grape production four plots dedicated to this single-crop during 6, 12, and 100 years selected. The most usual limitations for the chemical fertility are the low CECe in the youngest vineyard (<4 cmol⁺.kg⁻¹ and 4-7 cmol⁺.kg⁻¹ in the rest) and the low contents of Mg in sixty per cent of the surface samples and 90% of the subsurface ones and deficit of Ca in 90% of the subsurfaces simples (0.96 cmol. Kg⁻¹). It is remarkable also the Fe deficit in all the samples and the Cu and Zn excess in the surface layer of the oldest vineyards. It is evident the presence of DDT and its metabolites (DDD and DDE) in the youngest vineyards, though in low quantities.

Elementos de reflexão sobre a fertilização da vinha, n.º 106, Janeiro, pp. 32

Autor (es): A. CRESPIY

Palavras chave: elementos fertilizantes, necessidades, ciclo vegetativo

Resumo: La diversité des sols, les aléas climatiques, les assemblages un peu contre nature «porte greffe-cépage», la facilité d'apport d'engrais standards «passe partout», tout cela concourt à des déséquilibres qui s'accumulent année par année, et ne correspondent plus aux besoins spécifiques des cépages pour l'obtention de vins de qualité et, aussi, pour mieux résister aux maladies et agressions diverses.

Peut-on corriger par l'apport au sol? Oui, mais la lenteur des migrations des principaux éléments (P, K, Mg, etc...) et les obstacles divers (sécheresse, mauvaises absorptions par les porte-greffes) font que les effets ne sont perceptibles que seulement après plusieurs années, et souvent de façon incomplète.

Par contre la fertilisation foliaire, à condition qu'elle se fasse avec des engrais dosés spécialement pour répondre aux besoins des cépages aux diverses étapes du cycle végétatif, permet de répondre directement et instantanément: l'assimilation complète de l'apport demande quelques heures. Dans la majorité des cas, les engrais foliaires spécifiques « vignes » sont compatibles avec la plupart des produits phytosanitaires, et ne demandent donc pas d'applications séparées.

Uma tipologia da paisagem da vinha, n.º 198, Jan-Fev, pp. 46

Autor (es): F. JOLIET

Palavras chave: parâmetros paisagísticos, metodologia, tipologia, paisagem

Resumo: Le vignoble est à l'origine d'un paysage rural particulier. Il se distingue par des caractères plastiques spécifiques (liés aux mieux, aux pratiques et aux techniques culturelles) et par la dimension symbolique de son produit.

Peigné, architecturé, coloré, le paysage de vigne est en effet très graphique et dynamique. Dans ce tableau végétal, le beau et le bon se soutiennent, et leur synergie célèbre la volupté des trésors de Bacchus.

Mais le vignoble a plusieurs visages, à l'image de la diversité des nectars qu'il sécrète. Le plus souvent en effet, les médias - la publicité - diffusent l'image d'un paysage de vigne commun, parfois réducteur. Pourtant, au delà des critères agronomiques de terroir, les facteurs liés à la perception montrent que ce paysage se décline en différents types, plus ou moins représentés ou fréquents selon les régions viticoles.

Par conséquent, la notion de paysage recouvre tant les formes d'une réalité physique que la perception que l'on en a.

Renovação das parcelas. A sobre-enxertia não se improvisa, n.º 281, Janeiro, pp. 40

Autor (es): C. WALIGORA

Palavras chave: garfo, enxertia, técnicas, reconversão rápida

Resumo: La technique du surgreffage permet de renouveler une parcelle en seulement deux ans sans les inconvénients des jeunes plantations. Mais elle constitue un réel investissement Qui doit se préparer à l'avance.

«Le surgreffage n'est pas une technique Qui s'improvise. Le producteur doit y réfléchir un na à l'avance car la technique, si elle a son intérêt, représente un coût non négligeable ».

Potencial hídrico do caule determinado com uma câmara de pressão. O estado hídrico fotografado, n.º 281, Janeiro, pp. 44

Autor (es): S. SIMONIN

Palavras chave: déficit hídrico, técnica, caule

Resumo: Le potentiel détermine avec une chambre à pression constitue une nouvelle technique d'évaluation de l'état hydrique de la vigne. Elle permet, entre autres, de détecter des déficits hydriques modérés plus précocement, deux à quatre semaines avant la méthode classique.

Destruição das ervas daninhas ao serviço da paisagem e da luta integrada [Dossier: Ajudar o solo a trabalhar], n.º 282, Fevereiro, pp. 1

Autor (es): D. LEFEBVRE

Palavras chave: herbicidas, luta integrada, fauna útil

Resumo: En Alsace, la majeure partie du vignoble est enherbée un rang sur deux et désherbée sur le «cavaillon». Les vigneronns tentent de connaître leurs sols pour minimiser l'impact des herbicides. Par ailleurs, l'effet sélectif de certains herbicides comme le glyphosate peut aider la lutte intégrée en sélectionnant des plantes mellifères, hôte de trichogrammes.

Revestimento vegetal da vinha. Praticar quase sem moderação [Dossier: Ajudar o solo a trabalhar], n.º 282, Fevereiro, pp. 4

Autor (es): S. SIMONIN

Palavras chave: erosão, escorrimento de águas, vigor da madeira, matéria orgânica, actividade biológica

Resumo: Limitation du ruissellement et de l'érosion, sol mieux structuré et plus riche en matière organique, vigne moins vigoureuse et mieux équilibrée, vins plus structurés: du sol au vin, l'enherbement multiplie ses effets positifs. Synthèse.

Trabalho do solo. Colonizar as fissuras pelas raízes [Dossier: Ajudar o solo a trabalhar], n.º 282, Fevereiro, pp. 7

Autor (es): D. LEFEBVRE

Palavras chave: compactação, descompactação mecânica, descompactação biológica, revestimento vegetal

Resumo: La compaction des terres de vigne en profondeur est un réel problème agronomique qui induit de nombreuses conséquences sur l'environnement — érosion, ravines et finalement crues — mais aussi sur la qualité des vins. La décompactation des terres intervient par trois voies : physique (le gel), mécanique (le travail des sols), biologique (racines et faune du sol). En conservation des sols, l'objectif est de fissurer le sol puis de coloniser ces fissures par les racines.

Protecção. Um tolde contra a geada e o granizo [Dossier: Ajudar o solo a trabalhar], n.º 282, Fevereiro, pp. 28

Autor (es): M. SAGNES

Palavras chave: protecção, geada, granizo

Resumo: Voici un tout nouveau système breveté de protections des plantations contre le gel et le grêle qui devrait être commercialisé fin 2003, début 2004. Il facilite la mise en place d'une bâche sur la vigne permettant de la couvrir ou de la découvrir rapidement.

Uma reserva nacional de direitos de plantação, n.º 283, Março, pp. 6

Autor (es): [s.n.]

Palavras chave: reserva nacional, direitos de plantação, direitos caducos, direitos vendidos, gestão

Resumo: Le décret n.º 2002-1486, adopté en décembre, prévoit de créer cette année une réserve nationale des droits de plantation gérée par l'Onivins. Elle devrait être en activité début avril. Cette création découle d'un règlement européen de 1999, Qui laissait la possibilité aux États membres de mettre en place un autre système, à condition qu'ils prouvent son efficacité. Le règlement européen prévoyait également la possibilité d'instaurer des réserves régionales.

Les ventes de droits entre viticulteurs seront toujours possibles.

Seleccção clonal. A garantia de sanidade e homogeneidade [Dossier: Viveiristas. Panorama de uma fileira vitícola], n.º 283, Março, pp. 8

Autor (es): N. TIERS

Palavras chave: clones, plantas certificadas

Resumo: L'emploi de plants certifiés issus de la sélection clonale est généralisé en viticulture. Bruno Brault, viticulteur près d'Angers revient sur les raisons de l'adoption de cette technique.

Pesquisa sobre o míldio. As estratégias de luta postas em causa [Dossier: Viveiristas. Panorama de uma fileira vitícola], n.º 283, Março, pp. 22

Autor (es): N. TIERS, D. GOBBIN, C. GRESSLER, M. RAYNAL

Palavras chave: contaminação, míldio, controlo tardio da doença, oosporos hibernantes

Resumo: Des chercheurs suisses et français ont identifié plus finement l'évolution d'une épidémie de mildiou. Leurs travaux remettent en question l'opinion classique admise jusqu'à présent et soulignent l'importance du contrôle de la maladie en fin d'été.

Palissage. Cada vez mais postes metálicos [Dossier: Viveiristas. Panorama de uma fileira vitícola], n.º 283, Março, pp. 28

Autor (es): M. SAGNES

Palavras chave: postes metálicos, mecanização

Resumo: L'intérêt qualitatif de l'extension de la surface foliaire éclairée a entraîné une évolution du palissage en hauteur. Parallèlement, la mécanisation du vignoble a nécessité quelques adaptations et favorisé le développement du piquet métallique.

Vinho e Saúde

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

Efeito do consumo de um vinho branco da casta Chardonnay rico em polifenóis nos diabetes, n.º 863-864, Jan-Fev, pp. 104-119

Autor (es): N. LANDRAULT, P. POUCHERET, M. KROSNIK, F. GASC, C. JENIN, G. CROSS, P.L. TEISSEDE

Palavras chave: vinho branco, Chardonnay, consumo, polifenóis, diabetes, stress oxidativo, saúde

Resumo: A white wine enriched in phenolic compounds from the Chardonnay variety was obtained by modification of winemaking. Total phenol content was higher for the phenolics-enriched white wine (1346 mg/L) than for the traditional white wine (316 mg/L) obtained from the same area and variety with a classical vinification. The winemaking influence was also evaluated by checking the increase in phenolic contents corresponding to catechin, epicatechin, procyanidins dimers (B1, B2, B3, B4), gallic acid, caffeic acid, caftaric acid, using HPLC coupled to a diode array detector. The phenolics-enriched white wine was then used to explore the effect of its administration to a model associated with a major oxidative stress, the streptozotocin-induced diabetic rat.

Phenolics-enriched white wine (PEWW) or alcohol-free (AF) PEWW were administered by gavage (10 ml/kg, twice a day) to healthy (control) or diabetic rats for 6 weeks. Plasma antioxidant capacity was reduced in untreated diabetic as compared to their healthy counterparts. Administration of PEWW or AFPEWW to diabetic animals restored plasma antioxidant capacities to a level not significantly different from that of control rats. These results suggest that moderate consumption of phenolics-enriched white wine might be beneficial for preventing oxidative stress-associated pathological states.

Legislação Comunitária

**JORNAL OFICIAL DAS COMUNIDADES EUROPEIAS
SÉRIE L, ABR-JUN, 2003**

Regulamento (CE) 625/2003 da Comissão, de 2 de Abril, que altera o Regulamento (CE) n.º 1623/2000 que fixa, no respeitante aos mecanismos de mercado, as regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho que estabelece a OCM vitivinícola. (Neste regulamento, no anexo IV, é apresentado o método de análise comunitário do álcool neutro)
JOCE L n.º 90, de 8-4-2003, pp. 4

Regulamento (CE) 692/2003 da Comissão, de 8 de Abril, que altera o Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. *Pontos importantes a reter:*

1. Alteração do artigo 1º que passa a incluir no âmbito do Reg. (CEE) 2081/92, os vinagres de vinho;
2. Alteração do artigo 10º n.º 3 que indica que os organismos de controlo devem aplicar a norma EN 45011 (acreditação de organismos que certificam produtos).

JOCE L n.º 99, de 17-4-2003, pp. 1

Comunicação 2003/C 96/01. Lista dos organismos oficiais e dos organismos oficialmente reconhecidos que estão habilitados a atribuir distinções aos vinhos de mesa designados por intermédio de uma indicação geográfica, aos vqprd e aos vinhos importados com uma indicação geográfica [publicada nos termos do n.º 6 do artigo 15º do Regulamento (CEE) n.º 3201/90].

JOCE C n.º 96, de 23-4-2003, pp. 1

Comunicação 2003/C 96/02. Lista dos organismos oficiais e dos laboratórios designados pelos países terceiros para preencherem os documentos que devem acompanhar qualquer importação de vinho para a Comunidade (Artigo 29.º do Regulamento (CE) n.º 883/2001 da Comissão).

JOCE C n.º 96, de 23-4-2003, pp. 18

Regulamento (CE) 715/2003 da Comissão, de 24 de Abril, que altera o Regulamento (CE) n.º 883/2001 e o Regulamento (CE) 2805/95 que estabelecem, respectivamente, normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho no que respeita ao comércio de produtos sector vitivinícola com países terceiros e as restituições à exportação no sector vitivinícola.

JOCE L n.º 104, de 25-4-2003, pp.13

Decisão 2003/393/CE da Comissão, de 22 de Maio, que altera a Decisão 2000/728/CE da Comissão que estabelece as taxas aplicáveis aos pedidos e as taxas anuais relativas ao rótulo ecológico comunitário (1) [notificada com o número C(2003) 1780].

JOCE L n.º 104, de 25-4-2003, pp. 13

Legislação Nacional

DIÁRIO DA REPÚBLICA *
ABR-JUN, 2003

Decreto-Lei 62/2003

Altera o DL n.º 290-D/99, de 2 de Agosto, que aprova o regime jurídico dos documentos electrónicos e da assinatura digital.

DR n.º 79, Série I - A, de 3-4-2003

Decreto-Lei n.º 63/2003, que actualiza as regras nacionais relativas ao controlo das exportações dos produtos do sector vitivinícola, revogando os Decretos-Leis n.ºs 23.232, de 17 de Novembro de 1933, e 23.828, de 7 de Maio de 1934.

Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas

DR n.º 79, Série I - A, de 3-4-2003

Decreto-Lei n.º 68/2003, que altera e aprova alguns limites máximos de resíduos de substâncias activas de produtos fitofarmacêuticos permitidos nos produtos agrícolas de origem vegetal, incluindo frutos, hortícolas e cereais, transpondo para a ordem jurídica nacional as Directivas n.ºs 2002/42/CE, 2002/66/CE, 2002/71/CE e 2002/79/CE, da Comissão, respectivamente de 17 de Maio, de 16 de Julho, de 19 de Agosto, de 6 de Setembro e de 2 de Outubro.

Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas

DR n.º 83, Série I - A, de 8-4-2003

Portaria n.º 294/2003, que altera o Regulamento de Aplicação da Medida n.º 1, «Modernização, Reconversão e Diversificação das Explorações Agrícolas», aprovado pela Portaria n.º 533-B/2000, de 1 de Agosto.

Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas

DR n.º 83, Série I - B, de 8-4-2003

Resolução do Conselho de Ministros n.º 55/2003, que aprova a alteração à delimitação da Reserva Ecológica Nacional do município de Arcos de Valdevez.

Presidência do Conselho de Ministros

DR n.º 83, Série I - B, de 8-4-2003

Decreto Regulamentar n.º 8/2003, que aprova o Regulamento do Licenciamento da Actividade Industrial.

Ministério da Economia

DR n.º 86, I Série B, de 11-4-2003

Decreto-Lei n.º 72-J/2003, que transpõe para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º 2002/26/CE, da Comissão, de 13 de Março, que fixa os métodos de análise para o controlo oficial do teor de Ocratoxina A nos géneros alimentícios.

Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas

DR n.º 88, Série I - A Suplemento, de 14-4-2003

Decreto-Lei n.º 73/2003, que revoga o artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 108/99, de 31 de Março, relativo à produção e comercialização do vinho espumante e do vinho espumoso gaseificado. O diploma ao revogar o n.º 4 do 108/99 deixa de tornar necessário a exigência aos preparadores de vinho espumante que procedam à comunicação prévia da data em que iniciam o engarrafamento e do período previsível de laboração.

Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas

DR n.º 90, Série I - A, de 15-4-2003

Despacho Normativo n.º 16/2003, que determina que sejam celebrados protocolos sujeitos a homologação ministerial entre os serviços e os organismos centrais e os organismos sob tutela do Ministro da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas e entidades privadas e cooperativas com vista à transferência para estas de actividades do Estado relativas à execução dos regime de ajudas em vigor.

Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas

DR n.º 89, Série I - B, de 15-4-2003

Portaria n.º 379/2003, que altera a Portaria n.º 1107/2000, de 25 de Novembro, que aprova o Regulamento da Aplicação das Componentes n.os 1, 2 e 3 da Acção n.º 8.2 «Redução do Risco e dos Impactes Ambientais na Aplicação de Produtos Fitofarmacêuticos», da Medida n.º 8 do Programa Operacional Agricultura e Desenvolvimento Rural - Programa AGRO.

Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas

DR n.º 108, Série I - B, de 10/5/2003

Portaria n.º 392/2003, que introduz aditamentos à Portaria n.º 1259/2001, de 30 de Outubro (estabelece para o continente as normas complementares de execução do regime de apoio à reconversão e reestruturação das vinhas e fixa os procedimentos administrativos aplicáveis à concessão das ajudas previstas).

Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas

DR n.º 112, Série I - B, de 15-5-2003

Despacho Normativo n.º 25/2003, que estabelece a faculdade de envio, por troca electrónica de dados, das declarações de introdução no consumo (DIC) a apresentar à Direcção-Geral das Alfândegas e dos Impostos Especiais sobre o Consumo no âmbito dos impostos especiais sobre o consumo e a obrigatoriedade, para os grandes operadores, do envio electrónico tanto das DIC como do documento administrativo de acompanhamento (DAA) a partir de 1 de Abril de 2004.

Ministério das Finanças

DR n.º 124, Série I - B, de 29-5-2003

Portaria n.º 464/2003, que estabelece um novo regime legal para o exercício da actividade industrial. Revoga a Portaria n.º 744-B/93, de 18 de Agosto.

Ministérios da Economia, da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas e das Cidades, Ordenamento do Território e Ambiente

DR n.º 131, Série I - B, de 6-6-2003

* Não está, de momento, disponível para consulta.

Outras Publicações Periódicas

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