



Informação Técnica E Legislação

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

Janeiro de 2002

Ano I – N.º 1

COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES
BIBLIOTECA / CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO

RUA DA RESTAURAÇÃO, 318

4050 – 501 PORTO

www.vinhoverde.pt

cposorio@vinhoverde.pt

TEMAS	PÁGINA
Enologia.....	1
Viticultura.....	5
Legislação Comunitária.....	7
Legislação Nacional	8
Outras Publicações Periódicas.....	8

Enologia

BOLETIM DE L'OIV

VOL. 74, 2001

As paragens da fermentação, n.º 845-846, pp. 463-462

Autor (es): J. M. SABLAYROLLES, L. BLATEYRON

Palavras chave: prevenção, oxigénio, azoto amoniacal

Dans cette étude, 178 moûts, issus des principales régions viticoles françaises, ont été sélectionnés et testés en conditions standardisées. 40% d'entre eux ont conduit à des fermentations 'languissantes' ou à des arrêts de fermentation. Aucun profil type de 'moût à problèmes' n'a pu être mis en évidence à partir des données initiales concernant l'origine du moût et sa composition. Par contre, l'ajout combiné d'oxygène (7 mg/l) et d'azote ammoniacal (300 mg/l d'(NH₄)₂ HPO₄) à mi-fermentation s'est avéré systématiquement efficace puisqu'il a permis (a) un épuisement total des sucres fermentescibles, dans le cas des moûts dont les fermentations témoins avaient conduit à des arrêts de fermentation et (b) une diminution moyenne de 40% dans le cas des fermentations «languissantes». Aucun effet néfaste de ces ajouts sur la qualité du produit n'ayant été mis en évidence, ceux-ci apparaissent donc comme l'intervention préventive la plus logique à réaliser dans le cas de moûts suspectés «à risques».

Influência do pH e da temperatura na biossíntese do ácido málico nos vinhos através da *Saccharomyces cerevisiae*, n.º 845-846, pp. 474-486

Autor (es): F. CALDERÓN, F. VAREJJA, E. NAVASCUÉS, B. COLOMO, M.C. GONZALEZ, J.A. SUAREZ

Palavras chave: ácido málico, levedura seleccionada, fermentação, pH, temperatura, vinho, mosto

Cette étude a pour but de déterminer la capacité métabolique de deux souches sélectionnées de *Saccharomyces cerevisiae* à produire de l'acide L(-) malique au cours de la fermentation alcoolique, d'étudier l'influence du pH du moût et de la température de la fermentation sur cette biosynthèse.

Les résultats des tests de fermentation réalisés à différents niveaux de pH montrent que la synthèse d'acide malique est plus importante à pH élevé (ici pH 3.48, valeur théorique des moûts des régions chaudes).

En ce qui concerne l'effet de la température de fermentation, la valeur optimale d'acide malique est formée à 15°C (température de fermentation des vins blancs), alors que des taux inférieurs sont produits à 10°C et 20°C.

Il serait intéressant de tester ces levures productrices d'acide L(-) malique à grande échelle, c'est-à-dire dans les chais, car ces levures pourraient s'avérer utiles pour corriger l'acidité faible des moûts des régions chaudes.

JOURNAL INTERNATIONAL DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN
VOL. 35, 2001

Influência da autólise das leveduras após a fermentação alcoólica no desenvolvimento da *Brettanomyces/Dekkera* no vinho, n.º 3, pp. 157-164

Autor (es): M. GUILLOUX-BENATIER, D. CHASSAGNE, H. ALEXANDRE, C. CHARPENTIER, M. FEUILLAT

Palavras chave: *Brettanomyces*, autólise, vinho tinto, Pinot noir

Le développement de *Brettanomyces* est possible dans un milieu synthétique en présence seulement de lies levuriennes en autolyse. L'addition de glucanase qui se traduit par un enrichissement très net du milieu en glucose ne permet cependant pas l'augmentation de la population formée. Leur croissance est donc possible en présence de très faibles teneurs en glucose (moins de 150 mg/l). L'autolyse en vin rouge conduit à une multiplication très importante de ces levures avec production de phénols volatils. La présence des lies semble diminuer la teneur en 4-éthyl phénol et 4-éthyl gaïacol des vins vraisemblablement par fixation de ces composés sur la paroi de levure.

Análise por espectroscopia de infravermelho do extracto seco de vinhos tintos e classificação em função da sua origem geográfica, n.º 3, pp. 165-1704

Autor (es): D. PICQUE, T. CATTENOZ, G. CORRIEU

Palavras chave: espectroscopia infravermelha, origem, vinhos, análises discriminantes

165 vins de même cépage (Gamay) et issus de trois régions différentes (40 Gaillac, 53 Beaujolais et 72 Touraine) ont été analysés par des méthodes classiques physico-chimiques de caractérisation et par spectroscopie moyen infrarouge à transmission.

Les méthodes classiques de caractérisation incluent notamment des mesures de pH, d'acidité totale, de phénol totaux, de couleur, de concentrations en sucres et en acides organiques.

L'analyse spectroscopique a été réalisée sur des membranes en polyéthylène sur lesquelles le vin était déposé puis séché. Après l'étude de différents paramètres de préparation de l'échantillon (volume, temps, mode de séchage et température), 75 µl de vin sont mélangés avec le même volume d'acétone, déposés sur la membrane et séchés sous vide au dessiccateur. La zone spectrale retenue était comprise entre 800 cm^{-1} et 1.800 cm^{-1} . La sélection des nombres d'ondes les plus significatifs a été réalisée par analyse discriminante pas à pas. Parmi les 34 nombres d'onde retenus, plusieurs correspondent aux zones de vibrations des fonctions alcool, C=O et des noyaux aromatiques.

L'analyse avec validation croisée sur la base des trois groupes géographiquement définis a conduit à un taux de classification correcte des vins de 67 p. cent à partir des données d'analyses classiques. Les facteurs les plus discriminants sont la concentration en acide acétique, la teneur en extrait sec et l'intensité colorante. A partir des données de spectroscopie infrarouge, 97 p. cent des vins analysés sont correctement classés dans leur zone géographique d'origine. Seul 5 vins (1 Gaillac, 3 Beaujolais, 1 Touraine) sont mal classés.

Variabilidade da carência de oxigênio assimilável nas leveduras enológicas, n.º 189, pp. 20-22

Autor (es): A. JULIEN, J.-L. ROUSTAN, L. DULAU, J.-M. SABLAYROLLES

Palavras chave: fermentação, azoto, oxigênio

L'azote et l'oxygène sont deux facteurs qui jouent un rôle essentiel sur la cinétique de la fermentation alcoolique.

L'azote est nécessaire pour les synthèses protéiques, liées à l'activité du transport des sucres. Sa concentration des moût influence aussi la croissance cellulaire ainsi que la vitesse maximale de fermentation. Il existe aujourd'hui une tendance générale à une meilleure gestion de la viticulture et notamment de la maturité s'accompagnant souvent de carences azotées des moûts. Il est donc important d'avoir une meilleure connaissance des besoins en azote assimilable des souches de levures oenologiques.

L'oxygène est un autre nutriment qui joue un rôle important sur la croissance des levures. Celles-ci ont besoin d'oxygène pour la biosynthèse des lipides (stérols et acides gras insaturés). Ces composés sont en effet impliqués dans le maintien de l'intégrité cellulaire de la membrane et donc de la viabilité cellulaire. Comme la pratique de clarification très poussée, appauvrissant le moût en sources de stérols et d'acides gras insaturés, a tendance à se développer, étudier les effets d'un ajout d'oxygène en fonction des souches de levures apporte d'importantes informations. Le travail réalisé consiste à évaluer la variabilité des besoins des souches oenologiques en ces deux nutriments et leurs conséquences oenologiques.

A combinação do dióxido de enxofre nos mostos e vinhos procedentes de uvas botritizadas, n.º 189, pp. 26-32

Autor (es): J.-C. BARBE, G. DE REVEL, A. JOYEUX, A. LONVAUD-FUNEL, A. BERTRAND

Palavras chave: botritis cinerea, podridão, dióxido de enxofre (SO₂)

Nous avons montré que les teneurs en 5-oxofructose étaient liées aux TL50 des moûts et qu'elles expliquaient la majorité des combinaisons des raisins au stade pourri vieux. D'autres composés présentent aussi de tels liens, il s'agit des acides gluconique et monoxogluconique ainsi que de la dihydroxyacétone. Les bilans moyens de la combinaison du dioxyde de soufre s'avèrent complets à une trentaine de mg/l de SO₂ près et il apparaît que les γ - et δ -gluconolactone, en équilibre avec l'acide gluconique, le 5-oxofructose et la dihydroxyacétone sont responsables des augmentations excessives des pouvoirs de combinaison des moûts. Pour déterminer l'origine de ces composés, nous nous sommes penchés sur les micro-organismes épiphytiques de la baie botrytisée présentant un métabolisme de type oxydatif et donc susceptibles de produire ces composés, nous avons montré que seules les bactéries acétiques, et en particulier celles du genre *Gluconobacter*, étaient effectivement capables de les produire à partir des constituants du raisin atteint par la pourriture noble. En fait ces bactéries acétiques du genre *Gluconobacter* principale bactérie acétique du raisin botrytisé, en oxydant le fructose en 5-oxofructose, le glucose en acide gluconique et le glycérol en dihydroxyacétone sont les responsables des augmentations excessives des pouvoirs de combinaison des moûts issus de raisins botrytisés. Ces bactéries acétiques faisant partie intégrante du complexe parasitaire dénommé «pourriture noble», il semble, à l'heure actuelle, très difficile d'envisager une lutte spécifique contre ces micro-organismes.

Os fenómenos coloidais e a integração das borras no estágio com vinhos tintos: uma nova aproximação tecnológica, n.º 189, pp. 33-38

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

Palavras chave: vinhos tintos, oxirredução, oxidação, autolise

Les phénomènes auto lytiques dont les lies de levures sont le siège, présentent pour les vins, un apport qualitatif intéressant. Il s'agit principalement de macromolécules participant à l'amélioration gustative de la sensation de tannicité et du caractère de rondeur. Mais la fraction azotée, par son action sur les réactions d'oxydoréductions, présente des propriétés particulièrement avantageuses, pour protéger les vins en cours d'élevage oxydatif des effets non souhaités de l'oxygène. Cet aspect méritera des développements spécifiques, dont l'acquisition est en cours dans notre laboratoire.

Cependant si pour de petits volumes, pour des élevages en barriques, les lies expriment de façon satisfaisante leurs propriétés de cessions ; en revanche pour des volumes plus importants et pour des étapes courtes d'élevages, les lies seules sont souvent limitées. La deuxième partie du travail se propose de reprendre à ce nouveau niveau de contrainte (dans notre prochain numéro).

Influência de diferentes taninos enológicos sobre a formação e turvação de origem proteica nos vinhos brancos, n.º 100, pp. 25-27

Autor (es): N. VIVAS, N. SAINT-CRICQ de GAULEJAC

Palavras chave: taninos, turvação, vinhos, proteínas

Les tanins oenologiques sont fréquemment utilisés pour les traitements des vins. Leur utilisation est autorisée par le règlement communautaire 822/87. Sur le marché, on trouve un vaste choix de produits de qualité variable, issus de nombreuses sources végétales différentes (Vivas et al., 1996). Aujourd'hui, le développement de méthodes spécifiques de contrôles des informations figurant sur l'étiquetage et de la qualité générale des préparations commerciales, permet leur utilisation plus rationnelle (Vivas et al., 1993a et b). Généralement, on emploie ce type de produits pour lutter contre les problèmes d'instabilité protéique et de sur collage. Il est donc souhaitable de parfaitement connaître l'aptitude des tanins oenologiques, à l'égard de la formation de trouble protéique. En particulier il est impératif de connaître les types de tanins les plus efficaces pour cet emploi. Il est en effet utile de pouvoir efficacement éliminer les fractions protéiques les plus instables; *in fine* l'objectif étant de limiter les doses de bentonite à des valeurs raisonnables. Ou peut en effet se poser la question de l'innocuité de la bentonite à l'égard de la qualité globale des vins blancs secs aromatiques.

Conhecimentos actuais sobre a vinificação do Chardonnay, n.º 100, pp. 31-35

Autor (es): C. GERLAND

Palavras chave: vinificação, aroma, Chardonnay

Cette après-midi technique, riche en échanges, a permis de montrer les avancées toujours nombreuses dans la connaissance de facteurs influents sur la qualité des vins de Chardonnay. Il reste encore cependant beaucoup à expliquer pour encore améliorer cette qualité; les études scientifiques doivent continuer, voire se multiplier en Europe par rapport au nouveau monde très actif. Les récentes acquisitions scientifiques et techniques vont permettre au vinificateur de Chardonnay d'adapter encore plus finement ses choix oenologiques, dans une démarche d'oenologie réfléchie, en fonction de la qualité de ses raisins, mais aussi de ses contraintes économiques.

Acidificação dos mostos ou enriquecimento, «Enologia», n.º 265, pp. 20-22

Autor (es): C. DELPECH

Palavras chave: equilíbrio ácido-base, técnicas aditivas, mosto

Eclipsées de l'actualité par les techniques soustractives, les techniques additives n'en sont pas moins parfois nécessaires. Dans un colloque organisé par les étudiants en DNO (1) de Toulouse, Ajam Martinez de la société Laffort Enologie a fait le point sur les corrections de l'équilibre acido-basique du moût de raisins ou du vin et sur l'enrichissement par moûts concentrés rectifiés ou chaptalisation.

A filtração tangencial, «Enologia», n.º 265, pp. 23-24

Autor (es): D. LECLERCQ

Palavras chave: filtração tangencial, vantagens na cave

Petit à petit la filtration tangentielle remplace les filtrations sur terre. Si elle fait encore en Alsace l'objet de quelques réticences, nombre de domaines et de caves vinicoles franchissent le pas. L'investissement qui apparaît un peu lourd au départ s'avère, selon les utilisateurs convaincus, être un confort dans la gestion du chai.

Um referencial nacional: «proteção integrada de uvas» para as vinhas francesas, n.º 845-846, pp. 445-462**Autor (es):** T.COULON, G. SENTENAC**Palavras chave:** uvas, produção integrada, respeito pelo ambiente, práticas culturais, referencial técnico

Ce référentiel présente les principes généraux, exigences minimales et directives pour la production intégrée de raisins en France. Il est proposé en tant que cadre de travail en vue de la conception de cahiers des charges régionaux, par appellation.

Par rapport aux standards de l'OILB (Organisation Internationale de la Lutte Biologique et Intégrée), ce référentiel fait état des dérogations qui concernent un nombre limité de situations dans lesquelles nous ne disposons pas d'alternatives pertinentes (désinfection chimique des sols, lutte obligatoire contre *Scaphoideus titanus*). Ce référentiel reprend les définitions et objectifs de la production intégrée en viticulture et précise les moyens proposés pour sa mise en pratique au vignoble.

Dans un but de simplification pour cette communication, ces moyens ont été regroupés en trois chapitres:

- 1^{er} chapitre : des méthodes de conduite et de protection déjà connues et validées, opérationnelles et applicables sous réserve d'un bon accompagnement technique. Ce chapitre couvre environ 85% du champ d'intervention du référentiel.
- 2^{ème} chapitre : proposant une réduction au strict minimum obligatoire de pratiques culturelles présentant des risques écologiques identifiés et correspondant de fait à des impasses techniques en l'état actuel de nos connaissances (flavescente dorée - viroses...).
- 3^{ème} chapitre : prenant quelques distances par rapport aux préconisations OILB, car évidemment contraires à la culture viticole de nombre d'appellations françaises (cas particulier de vignobles étroits - matériel végétal...).

Ce référentiel "Production Intégrée Vigne" est aujourd'hui soumis aux instances décisionnelles de la viticulture française dans des conditions d'éthique et d'organisation clairement définies.

Cet outil professionnel, qui n'a aujourd'hui aucun équivalent dans la définition précise des pratiques à mettre oeuvre, devrait permettre de faire évoluer progressivement la viticulture française dans une voie très respectueuse de l'environnement.

Estratégias de irrigação nos vinhedos Australianos, n.º 3, pp. 129-139**Autor (es):** P.R. DRY, B.R. LOVEYS, M.G. MCCARTHY, M. STOLL**Palavras chave:** vinha, RDI (irrigação deficitária regulada), PRD (dessecação parcial das raízes), eficácia da gestão da água, «signaux racinaires»

La RDI (Regulated Deficit Irrigation ; Irrigation déficitaire contrôlée) et le PRD (Partial Rootzone Drying ; assèchement partiel des racines) sont des exemples de gestion des stratégies d'irrigation. Celles-ci ont été adoptées avec succès pour la production de raisins de cuve en Australie, dans le but de contrôler la croissance végétative pour produire des vignes «équilibrées» et d'améliorer l'efficacité de la gestion de l'eau (mesurée en tonnes de fruit par ML d'eau d'irrigation) ainsi que la qualité du fruit pour l'élaboration du vin. Cet article met en évidence certains des principes physiologiques sous-jacents à ces stratégies, et fournit des indications détaillées sur des études menées à titre expérimental et commercial dans des vignobles australiens.

A água e a vinha [Conferência proferida em Gaudesa, Catalunha – Espanha, a 6 de Julho de 1999], n.º 100, pp. 18-20

Autor (es): A. CRESPI

Palavras chave: irrigação, ciclo vegetativo da videira

Le cycle végétatif annuel de la vigne peut être décomposé, sur le plan de la production de matière sèche (par la photosynthèse) et sa répartition dans la plante, en trois phases:

Phase 1 - du débourrement à la nouaison:

Cette phase voit la plante recevoir environ 25 % de l'énergie qu'elle recevra en tout sur son cycle végétatif annuel. Les matières carbonées synthétisées vont en priorité à la constitution *des sarments, des feuilles, des racines*, et des inflorescences - une restriction hydrique, pendant cette phase n'est pas souhaitable.

Phase II - de la nouaison à la véraison:

La plante reçoit pendant cette phase près de 55 % de l'énergie reçue au cours du cycle annuel. La matière sèche élaborée sert essentiellement à la constitution de réserves dans le vieux bois, les racines, à l'aoûtement des sarments et à la constitution des pépins. Au cours de cette phase, un stress hydrique modéré permet d'arrêter l'activité de croissance des sarments afin de supprimer cette concurrence.

Phase III - de la véraison à la maturité:

La plante reçoit pendant cette phase 20 % de l'énergie reçue au cours du cycle annuel. La matière sèche élaborée (qui dépend de la SFU et de la transpiration) est affectée en priorité à la constitution de la baie (pulpe et pellicule), le reste allant vers les sarments pour achever l'aoûtement. Pendant cette phase, il est impératif que l'activité de croissance soit arrêtée, sinon elle va entrer en concurrence directe avec la constitution des baies. Il faut donc gérer les apports d'eau de telle façon qu'un stress hydrique très modéré s'exerce, sans qu'il gêne la photosynthèse. Au final, la matière sèche élaborée au cours d'un cycle végétatif (avec stress hydrique modéré et charge moyenne, soit 7 000 kg de raisins à l'hectare) se répartit ainsi: raisins 21% ; sarments 19% ; feuilles 15% ; réserves 14% ; tronc 18%; racines 13%. (Vigne de 25 ans cultivée à 5.000 souches / ha - Cabernet sauvignon (d'après J.-P Gaudillère)).

VITI – DE LA VIGNE AU VIN
JUL – SET, 2001

Novos critérios para melhorar a determinação da maturação, n.º 265, pp. 2-3

Autor (es): I. AUBERT, C. DELPECH, N. TIERS

Palavras chave: maturação, data da vindima, teor em polifenóis

Pendant la maturation, le raisin évolue, les arômes de la pulpe et de la pellicule passent de l'herbacé au fruité, la couleur de la pellicule tire vers le noir pour les cépages rouges et le doré pour les blancs.

Il existait le degré potentiel, l'acidité totale. Il y a maintenant la teneur en poly phénols et en anthocyanes, couplés à la dégustation des raisins, qui peuvent servir à déterminer la date de récolte. Objectif : récolter des raisins aux tanins mûrs afin d'obtenir des vins qualitatifs.

Método ITV – maturação polifenólica das uvas tintas. Um método mais simples e mais rápido, n.º 265, pp. 4-6

Autor (es): C. DELPECH

Palavras chave: maturação, método, antocianinas, compostos fenólicos, uvas tintas

Après cinq ans de travaux, l'ITV propose aujourd'hui une nouvelle méthode validée, fiable et rapide qui permet de connaître l'état de maturité des pellicules des raisins rouges.

Creme de algas «cryobroyées» para estimular a floração, n.º 265, pp. 7

Autor (es): Y. BUGARET

Palavras chave: creme de algas, substâncias de crescimento, bioestimulantes

Naturels et neutres pour l'environnement, les traitements à base de crème d'algues cryobroyées (GA 14) ont un effet positif sur la qualité de la nouaison, la croissance régulière des baies et assurent une récolte de meilleure qualité.

Regulamento (CE) n.º 1942/2001 da Comissão, de 2 de Outubro, que altera o Regulamento (CE) n.º 1608/2000 que, na pendência das medidas definitivas de execução do Regulamento (CE) n.º 493/1999 que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola, fixa medidas transitórias.

Série L 263, pp.25

Regulamento (CE) n.º 2022/2001 da Comissão, de 15 de Outubro, 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 organização comum do mercado vitivinícola.

Série L 273, pp.17

Regulamento (CE) n.º 2047/2001 da Comissão, de 18 de Outubro, 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 organização comum do mercado vitivinícola.

Série L 276, pp.15

Regulamento (CE) n.º 2066/2001 da Comissão, de 22 de Outubro, que altera o Regulamento (CE) n.º 1622/2000 no que respeita à utilização de lisozima nos produtos vitivinícolas.

Série L 278, pp.9-10

Regulamento (CE) n.º 2352/2001 da Comissão, de 30 de Novembro, 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.

Série L 315, pp.47

Regulamento (CE) n.º 2394/2001 da Comissão, de 7 de Dezembro, relativo à abertura de vendas públicas de álcool de origem vínica com vista à utilização de bioetanol na Comunidade Europeia.

Série L 325, pp. 5-8

Regulamento (CE) n.º 2429/2001 da Comissão, de 12 de Dezembro, 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 organização comum do mercado vitivinícola, e o Regulamento (CE) n.º 442/2001 que abre a destilação de crise referida no artigo 30º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho para os vinhos de mesa em Portugal.

Série L 328, pp. 28

Regulamento (CE) n.º 2464/2001 da Comissão, de 14 de Dezembro, 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 organização comum do mercado vitivinícola.

Série L 331, pp. 25-27

Regulamento (CE) n.º 2491/2001 da Comissão, de 19 de Dezembro de 2001, que altera o Regulamento (CE) n.º 2092/91 do Conselho relativo ao modo de produção biológico de produtos agrícolas e à sua indicação nos produtos agrícolas e nos géneros alimentícios.

Série L 337, pp. 9-17

Regulamento (CE) n.º 2512/2001 da Comissão, de 20 de Dezembro, que abre, no âmbito da destilação prevista no artigo 29º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho, uma segunda fase para a campanha vitivinícola de 2001/2002.

Série L 339, pp. 18

Regulamento (CE) n.º 2585/2001 da Comissão, de 19 de Dezembro, que altera o Regulamento (CE) n.º 1493/1999 que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola.

Série L 345, pp. 10-11

Declaração de retificação nº 19-B/2001, de 29 de Setembro, de ter sido rectificado o Decreto-Lei nº 265-A/2001, do Ministério da Administração Interna, que altera os Decretos-Leis nºs 114/94, de 3 de Maio, e 2/98, de 3 de Janeiro, bem como o Código da Estrada, e revoga os Decretos-Leis n.ºs 162/2001, de 22 de Maio, e 178-A/2001, de 12 de Junho, publicado no Diário da República, 1ª série, nº 226 (suplemento), de 28 de Setembro de 2001.

DR nº 227 supl., I Série-A

Portaria nº 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 aplicáveis à concessão das ajudas previstas.

DR nº 252, I Série-B

Portaria nº 1263/2001, de 2 de Novembro, que regulamenta as condições em que os beneficiários das medidas de « Protecção integrada », « Agricultura biológica » e « Vinhas em socalcos na Região Demarcada do Douro » do Programa Medidas Agro-Ambientais podem aceder ao regime de apoio à reconversão e reestruturação das vinhas.

DR nº 254, I Série-B

Portaria nº 1428/2001, de 15 de Dezembro, que procede à conversão para a nova unidade monetária europeia (euro) dos valores das taxas do Instituto da Vinha e do Vinho actualmente em vigor.

DR nº 289, I Série-B

* Não está, de momento, disponível para consulta.

Outras Publicações Periódicas

NACIONAIS	ESTRANGEIRAS
<ul style="list-style-type: none"> - Enologia - Gazeta das Aldeias - Hipersuper - O Escanção - Revista de Vinhos - Revista do Agricultor 	<ul style="list-style-type: none"> - Bulletin d'Information de l'AIJDVV - Cerevisia - Decanter - Drinks Buyer Europe - Drinks International - La Etiqueta - Portuguese Wines - Quarterly Review of Wine - Wine Spectator - Wine and Spirits