

# Vinho Verde Técnica & Legislação



TEMAS	Pág
Enologia	1
Viticultura	4
Economia Vitivinícola	7
Últimas Publicações	8
Legislação Comunitária	8
Apoios Comunitários	9
Legislação Nacional	10
Outras Publicações Periódicas	12

## Enologia



### AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE

**Distinção sensorial do Sauvignon Blanc da Nova Zelândia. Características: sensorial, química e aspectos de consumo**

#### Palavras-chave

Sauvignon Blanc, região, painéis treinados, análise sensorial, consumidor

#### Abstract

A trained sensory panel (n = 14) identified key flavors in Sauvignon blanc wines from Australia, France, New Zealand, Spain, South Africa, and the United States. Sixteen characteristics were identified and measured: sweet sweaty passion fruit, capsicum, passion fruit skin/stalk, boxwood/cat urine, grassy, mineral/flinty, citrus, bourbon, apple lolly/candy, tropical, mint, fresh asparagus, canned asparagus, stone fruit, apple and snow pea. Principal component analysis was used to describe differences among regions and countries. Sauvignon blanc wines from Marlborough, New Zealand, were described by tropical and sweet sweaty passion fruit characteristics, while French and South African Sauvignon blanc wines were described as having flinty/mineral and bourbon-like flavors. Chemical analyses of these wines also showed that wines from Marlborough had more methoxypyrazine and thiol compounds. A consumer study (n = 105) showed that New Zealanders significantly prefer New Zealand-style Sauvignon blanc.

Cynthia M. Lund et al. (2009) New Zealand Sauvignon Blanc distinct flavor. Characteristics: sensory, chemical and consumer aspects. American Journal of Enology and Viticulture 60 (1) pp. 1-12

### **Comparação de métodos para estimar a estabilidade proteica em vinhos brancos**

#### Palavras-chave

Estabilidade proteica, teste de estabilidade, turbidez, vinho branco

**Abstract**

Several protein stability tests have been proposed, but as their results are not always consistent, wine-makers may hesitate when determining a bentonite dose. The chemical composition of the naturally occurring protein precipitate of a Sauvignon Blanc wine was compared with the precipitates obtained after using different protein stability tests. Chemical composition, molecular exclusion profiles, and electrophoresis profiles of stability test precipitates were compared with naturally occurring precipitate. All forced precipitates presented different chemical compositions than the naturally occurring precipitate. None of the tests is a perfect reproduction of the natural phenomenon. The slow heat test does not precipitate thaumatin-like proteins and the ethanol test precipitates a large quantity of polysaccharide, making neither test suitable. Results indicate the fast heat test is most similar to the natural precipitate in terms of its chemical composition and therefore is likely the most appropriate stability test. The results offer a thorough comparison of the chemical composition of a natural protein precipitate and precipitates obtained after applying different stability tests.

Míreia Esteruelas et al. (2009) Comparison of methods for estimating protein stability in white wines. *American Journal of Enology and Viticulture* 60 (3) pp. 302-311

**Determinação do perfil de actividade das principais preparações enzimáticas comerciais utilizadas em vinificação****Palavras-chave**

Actividade enzimática, métodos de determinação, comparação de preparações enzimáticas

**Abstract**

There are many enzymatic preparations available on the French market for wine production. Evaluations of enzymatic activities are performed by the manufacturers or distributors. In this study, methods were developed to measure the different enzymatic activities (pectolytic, hemicellulolytic, cellulolytic, and glycosidasic), which were then applied to 41 commercial enzymatic preparations. The major differences, considering the enzymatic profiles of the 41 preparations, are among the preparations labeled for color extraction, clarification, sedimentation, pressing, or polyvalent action and the preparations labeled for aroma release. The differences are as much qualitative as quantitative, without presuming the effectiveness of all these preparations.

Laurence Guérin et al. (2009) Determination of activity profiles of the main commercial enzyme preparations used in wine making. *American Journal of Enology and Viticulture* 60 (3) pp. 322-331

**Influência de duas técnicas de vinificação na composição polifenólica e na cor dos vinhos****Palavras-chave**

Antocianinas, polifenóis, técnicas de maceração, acetaldeído

**Abstract**

The influence of two winemaking techniques, delayed extraction of anthocyanins (DE) and separation of the must (SM), on the extraction of polyphenols (anthocyanins and flavonoids) during fermentative maceration and on the polyphenolic composition and color of wines at racking and after 7 months of aging was examined. These techniques consist of reducing the frequency and intensity of mechanical operations on the cap of skins and limiting the oxygen intake to the must during the first days of maceration, working on the recently pressed must (DE) or after a drain (SM). At racking, the wines produced with these two techniques had more color and higher concentrations of anthocyanins (total and monomer) and total polyphenols (total flavonoids, flavans reactive with vanillin, and proanthocyanidins) than the wines produced by a traditional winemaking technique, consisting of several pump-over's in air, starting from the first day of maceration. These differences remained nearly stable after 7 months of aging. The greater extraction of polyphenols was likely due to better conditions for the activity of the pectolytic enzymes naturally present in grapes. The percentage increase in the extraction of anthocyanins was lower than the increase for polyphenols and varied with vintage and with composition of grapes. The evolution of the color was influenced by the extent of the oxygen intake during fermentative maceration.

Antonella Bosso et al. (2009) Influence of two winemaking techniques on polyphenolic composition and color of wines. *American Journal of Enology and Viticulture* 60 (3) pp. 379-385

## **CIÊNCIA E TÉCNICA VITIVINÍCOLA**

### **Artigo de revisão: as bactérias do ácido láctico do vinho – Parte II**

#### **Palavras-chave**

Bactérias lácticas, fermentação maloláctica, vinho

#### **Abstract**

Fermentação maloláctica (FML), prática corrente em vinificação, é um processo de desacidificação biológica, realizado por bactérias do ácido láctico (BAL). A complexidade e diversidade da actividade metabólica das BAL sugerem que a FML pode afectar positiva ou negativamente a qualidade do produto final. Nesta revisão apresenta-se uma caracterização geral das BAL em termos de taxonomia, metabolismo, habitats e aplicações industriais e o estado-da-arte sobre as BAL do vinho e do seu papel no processo de vinificação. Os efeitos benéficos (hidrólise dos glucosídeos pela acção de  $\beta$ -glucosidasas) e nocivos (degradação da arginina e formação de carbamato de etilo; formação de aminas biogénicas, nomeadamente histamina, tiramina e putrescina) das BAL do vinho, bem como a temática das culturas 'starter', são igualmente explorados para ilustrar o interesse enológico deste grupo particular de microrganismos.

António Inês e tal. (2009) Revisão: as bactérias do ácido láctico do vinho – Parte II. *Ciência e Técnica Vitivinícola* 24 (1) 1-23

## **ENOVITIS**

### **O azoto assimilável dos mostos e a qualidade dos vinhos**

#### **Palavras-chave**

Azoto assimilável, vinificação, qualidade dos vinhos

#### **Abstract**

O azoto é um nutriente essencial ao crescimento e metabolismo das leveduras, e conseqüentemente ao seu bom desempenho fermentativo. A composição do sumo de uva é afectada por um conjunto de factores como o solo, o clima a casta, os níveis de fertilização aplicada na vinha, bem como o grau de maturação e o estado sanitário das uvas.

Torna-se portanto, evidente a importância da avaliação dos níveis de azoto dos mostos antes de se proceder profilacticamente a qualquer adição, uma vez que a modulação de nutrientes, nomeadamente de azoto assimilável, poderá ser uma opção interessante para a produção de vinhos com características e estilos especeíficos, em função do tipo de produto que se pretende obter.

Ana Mendes Ferreira e tal. (2009) O azoto assimilável dos mostos e a qualidade dos vinhos. *Enovitis* 17 pp. 18-20

## **REVUE FRANÇAISE D'OENOLOGIE**

### **Os vinhos biológicos, perspectivas**

#### **Palavras-chave**

Vinhos biológicos, valorização

#### **Abstract**

L'engouement des consommateurs pour des produits sains, naturels et authentiques ne se dément pas, dans la plupart des filières agroalimentaires. Cette tendance semble durable et se renforcera, tant que le client voudra bien payer pour cela. Face à cette demande, la production semble encore faible, peu organisée et hésitante. Un nombre limité de producteurs et des rendements peu élevés freinent le développement de ce marché qui reste considéré comme une niche commerciale. La convergence des efforts, notamment de l'Union européenne et de la France pour son développement, devrait lui permettre de franchir un nouveau cap..

Jean Taste (2009) Les vins biologiques : perspectives [Reportage]. *Revue Française d'Oenologie* 233, pp. 24-28

## As enzimas em enologia. Interesse nas operações pré-fermentivas de vinho rosado

### Palavras-chave

Preparações enzimáticas, vinho rosado, extracção da cor, clarificação, prensagem e aroma.

### Abstract

Face a un nombre important de préparations enzymatiques présentes sur le marché français, la relation éventuelle entre leur profil d'activités enzymatiques et l'effet technologique annoncé et/ou attendu est recherchée. Huit préparations ont été testées, dans le cadre du pressurage, clarification-sédimentation et extraction de la couleur, pour les vinifications en rosé. Bien que la relation entre le profil d'activités enzymatiques et l'effet technologique soit difficile à mettre en évidence, l'effet des préparations sur le rendement total en jus au pressurage, ainsi qu'une diminution rapide de la turbidité des jus est remarquable, suivant les cépages et les millésimes.

Laure Cayla et al. (2009) Les enzymes en œnologie [Cahier Technique]. Revue Française d'Oenologie 234, pp. 2-9

## Viticultura



## AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE

### Influência do sistema de condução no crescimento da vinha e composição do fruto: uma análise

#### Palavras-chave

Composição do fruto, área folhear, fotossíntese, rendimento

#### Abstract

Training a grapevine involves a manipulation of vine form. The type of training may lead to differences in total leaf area and the percentage of leaf area well-exposed to light. Consequently, the ability for a grapevine to photosynthesize efficiently depends upon its training system and the accompanying light microclimate of its leaves. In addition to altering the light microclimate of the canopy, training may impact numerous other variables such as fruit bud differentiation, cluster exposure, vine water status, and leaf transpiration. Modification of vine training systems to achieve balance between vine vigor and yield has led to divided canopy systems that might simultaneously increase yield and improve fruit composition through optimization of canopy light microclimate. Consequently, many training systems have been identified as being capable of improving wine quality through a combination of enhanced canopy and fruit microclimate.

Andrew G. Reynolds e Justine E. Vanden Heuvel (2009) Influence of Grapevine Training Systems on Vine Growth and Fruit Composition: A Review. American Journal of Enology and Viticulture, 60 (3) pp. 251-268

## **Biodiversidade e caracterização de vinte e duas castas do Noroeste da Península Ibérica**

### **Palavras-chave**

Castas, ampelografia, fontes genéticas, sinonímia

### **Abstract**

Modern viticulture practices with vineyards planted to only one cultivar can contribute to the loss of grapevine diversity. The special geographic conditions in the northern and northwestern Iberian Peninsula make this region a refuge area where grapevine diversity is still high. The preservation of older traditional cultivars reduces the genetic erosion and allows the production of unique wines. A total of 22 older grapevine cultivars growing since 1993 at the grapevine collection located at the Misión Biológica de Galicia research station, Spain, are described in this work. The phenotypic and genetic variability have been evaluated through the ampelographic characteristics of the adult leaves and analysis of 10 microsatellite markers (VVS2, VVMD5, VVMD7, VVMD25, VVMD27, VVMD28, VVMD31, VVMD32, VrZAG62, and VrZAG79). Describing these older cultivars, some of which have not been described to date, and resolving the problem of synonyms and homonyms are necessary steps in their recovery.

Pilar Gago et al. (2009) Biodiversity and Characterization of Twenty-two *Vitis vinifera* L. Cultivars in the Northwestern Iberian Peninsula . American Journal of Enology and Viticulture, 60 (3) pp. 293-301

## **BULLETIN DE L'OIV**

### **Considerações sobre a maturação das variedades *Vitis Vinífera* tintas cultivadas na Galiza (noroeste de Espanha)**

### **Palavras-chave**

Viticultura, maturação, variedades autóctones

### **Abstract**

El empleo de variedades autóctonas está siendo considerada, en la región gallega, como una posible vía para la obtención de vinos de marcada tipicidad que los haga competitivos un mercado cada vez más exigente. En este sentido, uno de los parámetros básicos para la obtención de un vino de calidad es partir de uvas con un grado de maduración adecuado. Por ello, con la finalidad de determinar la incidencia del genotipo en la fecha más adecuada para la vendimia, se estudió la evolución de la maduración y su variación en función de la variabilidad intravarietal en mosto de cinco cultivares tintos de cultivo tradicional en la región, mediante el análisis parámetros químicos clásicos.

Los resultados muestran como fecha de vendimia aconsejable para el cultivar Merenzao, principios del mes de septiembre, para Brancellao y Mouratón mediados y para Sousón y Ferrón finales de dicho mes. Por otra parte, se ha puesto de manifiesto la posibilidad de encontrar, en la variabilidad intravarietal, genotipos cuyas características permiten adelantar la fecha de vendimia, o la obtención de mostos cuyas características determinan la obtención de vinos más equilibrados y, por tanto, de mayor calidad.

Emilia Díaz Losada et al. (2009) Valoraciones sobre la maduración de viníferas tintas cultivadas en Galicia (Noroeste de España). Bulletin de l'OIV 82 ( 938-939-940) pp. 189-203

## **Influência do manejo do solo mediante coberturas vegetais estabelecidas no desenvolvimento vegetativo, a produção e as características dos vinhos em vinhedos com rega superficial (cv. Malbec)**

### **Palavras-chave**

Viticultura, videira, Malbec, manejo do solo, coberto vegetal, vigor, rendimento, uva, vinho

### **Abstract**

El objetivo del trabajo fue determinar los efectos de una cobertura vegetal conducida en el interfilas del viñedo, sobre el crecimiento vegetativo y la producción de la planta de vid. Se compararon tres coberturas perennes; *Agropyron elongatum* (Host) Beauv. (agropiro alargado), *Trifolium pratense* L. (trébol rojo), la asociación *Secale cereale* L.-*Bromus catharticus* Vahl (centenocebadilla) y dos especies anuales; *Sorghum sudanense* (Piper) Stapf (sorgo del Sudán), X *Triticosecale* Wittmack (triticale), con respecto al manejo de suelo sin labranza mediante aplicación de herbicidas.

El estudio se desarrolló en un viñedo cv. Malbec con riego superficial y conducido en espaldera alta, situado en Mendoza, Argentina. Se determinaron parámetros relacionados con la expresión vegetativa, la producción de uvas y su potencial enológico.

Las coberturas permanentes de trébol rojo, agropiro alargado y la mezcla centeno-cebadilla restringieron el vigor de las plantas respecto del suelo descubierto (testigo), disminuyendo el crecimiento de brotes, el tamaño de hojas y el peso de poda. Se registró asimismo una menor producción de uvas, con racimos más pequeños y en menor número por planta; con mayor contenido de antocianos y polifenoles totales. Generaron una disminución de la acidez titulable y del nitrógeno fácilmente asimilable en el mosto, lo cual provocó un leve retraso de la fermentación alcohólica, aunque sin paradas de fermentación.

En la evaluación organoléptica, los vinos provenientes de los tres tratamientos con cobertura permanente fueron preferidos por los degustadores y se apreciaron con mayor tipicidad varietal. La introducción de una cobertura permanente con buena cobertura del sitio interfilas permitió controlar el crecimiento vegetativo y los rendimientos de la planta de vid, modificando el equilibrio vigor / producción del viñedo, y por lo tanto la composición de las uvas y del vino elaborado, sin la necesidad de realizar operaciones culturales específicas.

E. M. Uliarte et al. (2009) Influencia del manejo de suelo mediante coberturas vegetales establecidas en el desarrollo vegetativo, la producción y las características de vinos en viñedos bajo riego superficial (cv. Malbec), Bulletin de l'OIV 82 (938-940) pp. 205-227

## **JOURNAL INTERNATIONAL DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN**

## **Efeito da monda dos cachos e da irrigação, no desenvolvimento vegetativo, na produção e qualidade do vinho, na casta Tempranillo**

### **Palavras-chave**

Polifenóis, potencial hídrico, superfície foliar, *Vitis vinifera*

### **Abstract**

The main objective of this study is to determine whether the Vitur score-sheet could be applied as a reliable method for assessing winegrape quality in the vineyard. Methods and results: Grape assessment of vineyards (*Vitis vinifera* L. "Tempranillo") in the Rioja Appellation was performed by Vitur scoresheet, proposed by Tardáguila and Martínez de Toda (2005). Vegetative growth, yield components and the chemical composition of the grapes were also determined. Correlation analysis between vineyard variables and the chemical composition of the grapes were performed to identify characteristics associated with grape quality. The Vitur value was the studied parameter that displayed the best correlation with the chemical composition of the grapes. Vitur value was significantly correlated with extractable and total anthocyanins, total polyphenols index, sugar content, titratable acidity, tartaric acid and malic acid content. Conclusions: This article reports a new approach to winegrape assessment in the vineyard. The Vitur methodology was a fast and reliable method for assessing Tempranillo grape quality in the vineyard under Spanish conditions. Significance and impact of study: The results suggest that wine industry could use a Vitur methodology, as tool to classify grapes in a simple and rational manner before the harvest and winemaking.

J. Tardaguila e F. Martinez de Toda (2008). Assessment of Tempranillo grapes quality in the vineyard by Vitur Score-Sheet. Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin 43 (2) pp. 67

## **Estado hídrico da videira é um factor chave no processo de maturação das uvas e na qualidade da colheita para o vinho tinto de Bordéus. Como pode ser avaliado para fins de gestão de vinhas?**

### **Palavras-chave**

Gestão das vinhas, maturação, estado hídrico da vinha, factor chave na produção de vinhos tintos de qualidade

### **Abstract**

The impact of water deficit stress on vine shoot growth, berry weight, grape composition and overall vintage quality was investigated in Bordeaux vineyards. Methods for assessing water deficit stress were compared.

Vine water status was assessed on three soil types during four vintages by means of stem water potential and carbon isotope discrimination measured on grape sugar. Regional water deficit was compared for a range of over 30 vintages by means of water balance modelling. It was shown that water deficit stress anticipated shoot growth slackening, limited berry weight and enhanced berry anthocyanin content. Berry sugar content was greatest when water deficit was mild. It was shown that stem water potential measurements and carbon isotope discrimination are accurate tools for assessing vine water status at plot scale. Seasonal water deficit at a regional scale can be correctly estimated by water balance models. Vintage quality in Bordeaux is determined by the intensity of water deficit stress rather than by the level of the temperatures.

Vine phenology and grape ripening are highly dependent on water uptake conditions. Mild water deficit stress enhances grape quality for the production of red wines. Vine water status can accurately be assessed by means of stem water potential or carbon isotope discrimination measured on grape sugars. Quality losses through severe water stress can be avoided through the use of drought-adapted plant material, appropriate canopy management, yield reduction or the implementation of deficit irrigation.

This study shows the key role of water deficits in the production of quality grapes for red wine production. Methods for assessing vine water status are compared and discussed. Among many existing methods, the accuracy of stem water potential, carbon isotope discrimination measured on grape sugar and water balance modelling are emphasized.

C. Van Leeuwen et al. (2009) Vine water status is a key factor in grape ripening and vintage quality for red Bordeaux wine. How can it be assessed for vineyard management purposes? *Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin* 43 (3) pp. 121-134

## **Economia Vitivinícola**



### **BULLETIN DE L'OIV**

#### **Sector turco do vinho e a harmonização comunitária**

### **Palavras-chave**

Economia, Turquia, vinho, harmonização comunitária, política, potencial

### **Abstract**

In Turkey, viticulture and wine making has been one of the areas of interest since ancient eras with the presence of high quality grape varieties as well as the favourable climatic and soil conditions. Accordingly, wine has also been one of the preferred drinks in the country for a long time. Since 1960's wine has also been subject to the foreign trade especially to European Union (EU) countries basically and has been selected as one of agricultural products that is subject to negotiation within the harmonization era between 2 parties.

The aim of the study is to give a snapshot of the currently implemented policies as well as assessing expected policy changes in Turkish wine sector within EU harmonization era. The study is composed of three parts. At the first part, production potential and consumption of wine in Turkey has been briefly examined. Then, applied wine policies including current legal framework as well as foreign trade profile have been mentioned. At the third part of the study, expected policy changes in Turkish wine making in the framework of harmonization with the EU have been evaluated. To be able to foresee the effects of the policies to be actualized in order to increase sector's competitive power especially with regard to EU wine market, related recent policy changes have also been included in the study.

R. Ertan Anli e A. Orçun Sakarya (2009) Turkish Wine Sector and European Union Harmonization. *Bulletin de l'OIV* 82 (938-940) pp. 229-249

## Últimas publicações



## Receitas para Vinho Verde

### Palavras-chave

Gastronomia, Vinho Verde, receitas

### Abstract

O livro conta com a colaboração da especialista em gastronomia Mafalda César Machado e com o trabalho do prestigiado fotógrafo Pedro Brum. Desenvolvida no âmbito do projecto TourVin, esta iniciativa resulta de uma parceria da CVRVV com as Regiões de Rioja, da Aquitânia e com a Região Demarcada do Vinho do Porto e Douro. A edição comercial de “Receitas para Vinho Verde” é publicada com o apoio da Editora Civilização.

A convite da CVRVV, 10 chefes de reconhecida qualidade elaboraram duas ementas completas em que o Vinho Verde integra a lista dos ingredientes ou o acompanhamento ideal dessas refeições. O resultado é um conjunto de 40 menus deliciosos, de grande requinte e criatividade, em que o Vinho Verde é a estrela principal.

O livro integra alguns dos chefes e dos restaurantes que concorreram ao Concurso de Gastronomia e que foram premiados (com outras receitas), nomeadamente Aimé Barroyer, António José Vieira, Bertílio Gomes, Francisco Meirelles, Hélio Loureiro, José Avillez, Luís Baena, Pedro Amaral Nunes, Raul Jimenez e Ricardo Costa.

O livro conta ainda com a colaboração dos enólogos: Abel Codesso, Anselmo Mendes, Antonio Cerdeira, Antonio Sousa, Carlos Teixeira, Fernando Moura, Jorge Moura, Jorge Sousa Pinto, Manuel Soares, Manuel Vieira, Rui Cunha e Carlos Magalhães.

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (2009) Porto

## Legislação Comunitária

23.7.2009	CE	Regulamento da Comissão Europeia	L 185/17
<b>REGULAMENTO (CE) N.º 1407/2009 DA COMISSÃO</b>			
de 24 de Julho de 2009			
que estabelece, de acordo com o Regulamento (CE) n.º 1493/1999, que estabelece a organização comum de mercado vitivinícola, os critérios de qualidade produzidos em regiões determinadas			
<p>A COMISSÃO DA COMUNIDADE EUROPEIA,</p> <p>Tratando em nome do Tratado que institui a Comunidade Europeia,</p> <p>Tratando em nome do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho, que estabelece a organização comum de mercado vitivinícola, e considerando, em particular, o artigo 51.º do mesmo Regulamento,</p> <p>Considerando o seguinte:</p>			
<p>(1) O Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho, que estabelece a organização comum de mercado vitivinícola, prevê, no seu artigo 51.º, que os produtores de vinho devem cumprir os requisitos estabelecidos no presente regulamento.</p>			
<p>(2) É conveniente conferir a esta comissão a tarefa de acompanhar os resultados dos estados com os especificadores exigidos e de proceder ao exame apropriado.</p>			

### Comunicação (CE) n.º 2009/C 187/01 de 2009/8/8

Lista dos vinhos de qualidade produzidos em regiões determinadas.

### Comunicação (CE) n.º 2009/C 187/02 de 2009/8/8

Lista dos nomes das unidades geográficas mais pequenas do que o Estado-Membro referidas no n.º 1 do artigo 51.o do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho (Vinhos de mesa com indicação geográfica).

### Regulamento (CE) n.º 702/2009 de 2009/8/4

Altera e corrige o Regulamento (CE) n.º 555/2008 que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 479/2008 do Conselho que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola, no que respeita aos programas de apoio, ao comércio com países terceiros, ao potencial de produção e aos controlos no sector vitivinícola.

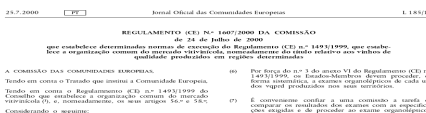
### Regulamento (CE) n.º 606/2009 de 2009/7/24

Estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 479/2008 do Conselho no que respeita às categorias de produtos vitivinícolas, às práticas enológicas e às restrições que lhes são aplicáveis.

### Regulamento (CE) n.º 607/2009 de 2009/7/24

Estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 479/2008 do Conselho no que respeita às denominações de origem protegidas e indicações geográficas protegidas, às menções tradicionais, à rotulagem e à apresentação de determinados produtos vitivinícolas.

# Apoios Comunitários



## Decisão (CE) n.º C (2009) 7044 de 2009/9/30

Exclui do financiamento comunitário determinadas despesas efectuadas pelos Estados-Membros a título do Fundo Europeu de Orientação e de Garantia Agrícola (FEOGA), secção Garantia, do Fundo Europeu Agrícola de Garantia (FEAGA) e do Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural (FEADER) [notificada com o número C(2009) 7044].

## Regulamento (CE) n.º 884/2009 de 2009/9/26

Estabelece a forma e o conteúdo das informações contabilísticas a apresentar à Comissão no âmbito do apuramento das contas do FEAGA e do FEADER e para efeitos de acompanhamento e de elaboração de previsões.

## Regulamento (CE) n.º 846/2009 de 2009/9/23

Altera o Regulamento (CE) n.º 1828/2006 da Comissão que prevê as normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1083/2006 que estabelece disposições gerais sobre o Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional, o Fundo Social Europeu e o Fundo de Coesão e do Regulamento (CE) n.º 1080/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo ao Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional.

## Declaração de Rectificação n.º 67/2009 de 2009/9/11

Rectifica a Portaria n.º 813/2009, de 28 de Julho, do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, que aprova o Regulamento de Aplicação da Acção n.º 4.3.2, «Serviços de Apoio às Empresas», da medida n.º 4.3, «Serviços de apoio ao desenvolvimento», integrada no subprograma n.º 4, «Promoção do conhecimento e desenvolvimento de competências», do Programa de Desenvolvimento Rural do Continente - PRODER, publicada no Diário da República, 1.ª série, n.º 144, de 28 de Julho de 2009.

## Portaria n.º 1037/2009 de 2009/9/11

Aprova o Regulamento de Aplicação da Acção n.º 1.6.5, «Projectos Estruturantes», no âmbito da medida n.º 1.6, «Regadio e outras infra-estruturas colectivas», integrada no subprograma n.º 1, «Promoção da competitividade», do Programa de Desenvolvimento Rural do Continente - PRODER.

## Decreto-Lei n.º 218/2009 de 2009/9/7

Procede à primeira alteração ao Decreto-Lei n.º 74/2009, de 31 de Março, que cria uma linha de crédito, com juros bonificados, dirigida às empresas do sector agrícola e pecuário e do sector florestal e às agro-indústrias.

## Portaria n.º 989/2009 de 2009/9/7

Altera o Regulamento do Apoio à Promoção de Vinhos em Mercados de Países Terceiros, aprovado pela Portaria n.º 1384-B/2008, de 2 de Dezembro.

## Portaria n.º 841-B/2009 de 2009/9/1

Extensão de encargos: controlos IFAP para os anos 2009 e 2010.

## Portaria n.º 964/2009 de 2009/8/25

Aprova o Regulamento de Aplicação da Acção n.º 1.5.2, «Restabelecimento do Potencial Produtivo», da medida n.º 1.5, «Instrumentos financeiros e de gestão de riscos e de crises», integrada no Subprograma n.º 1, «Promoção da competitividade», do Programa de Desenvolvimento Rural do Continente (PRODER).

## Rectificação ao Regulamento (CE) n.º 74/2009 de 2009/8/18

Altera o Regulamento (CE) n.º 1698/2005 relativo ao apoio ao desenvolvimento rural pelo Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural (Feader).

## Declaração de Rectificação n.º 58/2009 de 2009/8/7

Rectifica a Portaria n.º 739-B/2009, de 9 de Julho, do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, que altera o Regulamento de Aplicação da Acção n.º 2.3.2, «Ordenamento e recuperação de povoamentos», da medida n.º 2.3, «Gestão de espaço florestal e agro-florestal», integrada no subprograma n.º 2, «Gestão sustentável do espaço rural», aprovado pela Portaria n.º 1137-B/2008, de 9 de Outubro, o Regulamento de Aplicação da Acção n.º 2.3.1, «Minimização de riscos», da medida n.º 2.3, «Gestão do espaço florestal e agro-florestal», integrada no subprograma n.º 2, «Gestão sustentável do espaço rural», aprovado pela Portaria n.º 1137-C/2008, de 9 de Outubro, e o Regulamento de Aplicação da Acção n.º 2.3.3, «Valorização ambiental dos espaços florestais», da medida n.º 2.3, «Gestão do espaço florestal e agro-florestal», integrada no subprograma n.º



## Nacional

### **Despacho Normativo n.º 34/2009 de 2009/9/30**

Alteração do Despacho Normativo n.º 25-A/2009, de 14 de Julho, sobre candidaturas para Direitos de plantação - prazos de apresentação

### **Decreto-Lei n.º 256/2009 de 2009/9/24**

Estabelece os princípios e orientações para a prática da protecção integrada e produção integrada, bem como o regime das normas técnicas aplicáveis à protecção integrada, produção integrada e modo de produção biológico, e cria, igualmente, um regime de reconhecimento de técnicos em protecção integrada, produção integrada e modo de produção biológico, no âmbito da produção agrícola primária, e revoga o Decreto-Lei n.º 180/95, de 26 de Julho.

### **Despacho n.º 20361/2009 de 2009/9/9**

Define as condições das operações de enriquecimento do título alcoométrico volúmico natural dos produtos víquicos, nos termos do n.º 2 do artigo 1.º da Portaria n.º 975/2008, de 1 de Setembro.

### **Lei n.º 59/2009 de 2009/8/5**

Aprova o Estatuto do Profissional de Enologia.

### **Decreto-Lei n.º 173/2009 de 2009/8/3**

Aprova o estatuto das denominações de origem e indicação geográfica da Região Demarcada do Douro.

### **Regulamento n.º 326/2009 de 2009/7/30**

Comunicado de Vindima 2009 [Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P.]

### **Portaria n.º 792/2009 de 2009/7/28**

Altera a Portaria n.º 974/2008, de 1 de Setembro, que estabelece, para o continente, as normas complementares de regularização de plantações de vinhas sem um direito correspondente, designadas de plantações ilegais.

### **Portaria n.º 793/2009 de 2009/7/28**

Reconhece como denominação de origem (DO) a designação «Setúbal» para identificação do vinho licoroso.

### **Portaria n.º 783/2009 de 2009/7/24**

Reconhece como denominação de origem (DO) a designação «Palmela» para a identificação de vinho branco, tinto e rosé ou rosado, vinho frizante, vinho espumante e vinho licoroso.

### **Aviso n.º 12776/2009 de 2009/7/21**

Modelo de selo de garantia emitido pela Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa, a utilizar nos produtos certificados do sector vitivinícola com direito a Denominação de Origem e Indicação Geográfica.

### **Portaria n.º 764/2009 de 2009/7/16**

Altera a Portaria n.º 42/2009, de 19 de Janeiro, que estabelece, para o território do continente, as normas complementares de execução da ajuda à destilação de vinho em álcool de boca, nas campanhas vitivinícolas de 2008-2009 a 2011-2012.

### **Portaria n.º 744/2009 de 2009/7/13**

Aprova o Regulamento do Apoio à Promoção do Vinho e Produtos Víquicos no Mercado Interno.

### **Portaria n.º 741/2009 de 2009/7/10**

Estabelece, para o território do continente e das Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira, a constituição das reservas de direitos de plantação.

### **Portaria n.º 743/2009 de 2009/7/10**

Terceira alteração à Portaria n.º 1144/2008, de 10 de Outubro, que estabelece, para o continente, as normas complementares de execução do regime de apoio à reestruturação e reconversão das vinhas e fixa os procedimentos administrativos aplicáveis à concessão das ajudas previstas, para as campanhas vitivinícolas de 2008-2009 a 2012-2013.

# Outras Publicações Periódicas



## NACIONAIS

Ciência e Técnica Vitivinícola  
Dinheiro & Direitos (DECO)  
Enologia  
Enovitis  
Gazeta das Aldeias  
Hipersuper  
Mesa Magazine  
Néctar  
O Escanção  
País Vinícola  
Portugal Agrícola  
Proteste (DECO)  
Qualidade (APQ)  
Revista da Qualidade (IPQ)  
Revista de Vinhos  
Revista do Agricultor  
Segurança e Qualidade Alimentar  
Vida Rural

## ESTRANGEIRAS

American Journal of Enology and Viticulture  
Australian Journal of Grape and Wine Research  
Bulletin de l'OIV  
Decanter Magazine  
Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin  
Revue Française d'Oenologie  
Wine Enthusiast  
Wine Spectator

## Newsletters

Avisos Agrícolas  
VINI PORTUGAL