Segunda-feira 13 de Dezembro de 1937 — I Série — Número 289

DIÁRIO DO GOVÊRNO

PREÇO DÊSTE NÚMERO — 1$80

Toda a correspondência, quer oficial, quer relativa a anúncios e à assinatura do *Diário do Govêrno*, deve ser dirigida à Administração da Imprensa Nacional. As publicações literárias de que se recebam 2 exemplares anunciam-se gratuitamente.

ASSINATURAS

As 3 séries	Ano 240$	Semestre	130$
A 1.ª série	» 90$	»	48$
A 2.ª série	» 80$	»	43$
A 3.ª série	» 80$	»	43$

Avulso: Número de duas páginas $30; de mais de duas páginas $30 por cada duas páginas

O preço dos anúncios (pagamento adiantado) é do 2$50 a linha, acrescido do respectivo imposto do sêlo. Os anúncios a que se referem os §§ 1.º e 2.º do artigo 2.º do decreto n.º 10:112, de 24-IX-1924, têm 40 por cento de abatimento.

SUMÁRIO

Presidência da República:

Decreto n.º 28:266 — Exonera o Doutor João Pinto da Costa Leite de Sub-Secretário de Estado das Finanças e nomeia para exercer as referidas funções o Doutor Adriano Pais da Silva Vaz Serra.

Decreto n.º 28:267 — Exonera o Dr. Pedro Teotónio Pereira de Ministro do Comércio e Indústria e nomeia para exercer as referidas funções o Doutor João Pinto da Costa Leite.

Ministério do Interior:

Decreto n.º 28:268 — Transfere uma verba para reforço da dotação consignada à conservação do vapor e do barco a gasolina da Inspecção de Sanidade Marítima do Pôrto de Lisboa.

Ministério da Guerra:

Decreto-lei n.º 28:269 — Permite que o depósito e os descontos a que se referem o artigo 56.º e o n.º 11.º do artigo 57.º do regulamento para o serviço das inspecções de engenharia, aprovado por decreto de 26 de Dezembro de 1893, possam ser substituídos por garantia bancária aprovada pelo Govêrno.

Ministério dos Negócios Estrangeiros:

Aviso — Torna público ter o Govêrno Português aderido à Convenção Internacional para a unificação dos métodos de análise dos vinhos no comércio internacional, assinada em Roma em 5 de Junho de 1935.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA

Secretaria Geral

Decreto n.º 28:266

Usando da faculdade que me confere o § 1.º do artigo 106.º da Constituïção: hei por bem, sob proposta do Presidente do Conselho, conceder ao Doutor João Pinto da Costa Leite a exoneração, que me pediu, de Sub-Secretário de Estado das Finanças, lugar que me apraz declarar exerceu com zêlo, inteligência e acendrado patriotismo, e nomear para exercer as referidas funções o Doutor Adriano Pais da Silva Vaz Serra.

Publique-se.

Paços do Govêrno da República, 13 de Dezembro de 1937. — António Óscar de Fragoso Carmona — *António de Oliveira Salazar.*

Decreto n.º 28:267

Usando da faculdade que me confere o n.º 1.º do artigo 81.º da Constituïção: hei por bem, sob proposta do Presidente do Conselho, conceder ao Dr. Pedro Teotónio Pereira a exoneração, que me pediu, de Ministro do Comércio e Indústria, lugar que me apraz declarar exerceu com zêlo, inteligência e acendrado patriotismo, e nomear para exercer as referidas funções o Doutor João Pinto da Costa Leite.

Publique-se.

Paços do Govêrno da República, 13 de Dezembro de 1937. — António Óscar de Fragoso Carmona — *António de Oliveira Salazar.*

MINISTÉRIO DO INTERIOR

3.ª Repartição da Direcção Geral da Contabilidade Pública

Decreto n.º 28:268

Com fundamento no disposto no § 1.º do artigo 17.º do decreto n.º 16:670, de 27 de Março de 1929, e no artigo 37.º do decreto n.º 18:381, de 24 de Maio de 1930;

Usando da faculdade conferida pelo n.º 3.º do artigo 109.º da Constituïção, o Govêrno decreta e eu promulgo o seguinte:

Artigo único. É transferida a quantia de 5.652$ da verba inscrita na alínea *a*) do n.º 2) do artigo 160.º, capítulo 5.º, do orçamento do Ministério do Interior respeitante ao corrente ano económico, para a verba inscrita na alínea *a*) do n.º 1) dos mesmos artigo, capítulo e orçamento.

Êste crédito foi registado na Direcção Geral da Contabilidade Pública, nos termos da parte final do artigo 37.º do decreto n.º 18:381, de 24 de Maio de 1930.

Publique-se e cumpra-se como nêle se contém.

Paços do Govêrno da República, 13 de Dezembro de 1937. — António Óscar de Fragoso Carmona — *António de Oliveira Salazar — Mário Pais de Sousa.*

MINISTÉRIO DA GUERRA

2.ª Direcção Geral

2.ª Repartição

Decreto-lei n.º 28:269

Considerando que o regulamento para o serviço das inspecções de engenharia determina que nos contratos

relativos a empreitadas ou fornecimentos de materiais seja feito um depósito definitivo que, conjuntamente com os descontos a fazer nos pagamentos parciais, servirá de garantia aos mesmos contratos;

Usando da faculdade conferida pela 2.ª parte do n.º 2.º do artigo 109.º da Constituïção, o Govêrno decreta e eu promulgo, para valer como lei, o seguinte:

Artigo único. O depósito e os descontos a que se referem o artigo 56.º e o n.º 11.º do artigo 57.º do regulamento para o serviço das inspecções de engenharia, aprovado por decreto de 26 de Dezembro de 1893, podem ser substituídos por garantia bancária aprovada pelo Govêrno.

Publique-se e cumpra-se como nêle se contém.

Paços do Govêrno da República, 13 de Dezembro de 1937. — António Óscar de Fragoso Carmona — *António de Oliveira Salazar — Mário Pais de Sousa — Manuel Rodrigues Júnior — Manuel Ortins de Bettencourt — Joaquim José de Andrade e Silva Abranches — Francisco José Vieira Machado — António Faria Carneiro Pacheco — Pedro Teotónio Pereira — Rafael da Silva Neves Duque.*

(Para ser presente à Assemblea Nacional).

MINISTÉRIO DOS NEGÓCIOS ESTRANGEIROS

Direcção Geral dos Negócios Políticos e Económicos

De ordem superior se faz público que o Govêrno Português, autorizado pelo decreto-lei n.º 26:559, de 30 de Abril de 1936, aderiu, em 2 de Novembro de 1937, à Convenção Internacional para a unificação dos métodos de análise dos vinhos no comércio internacional, assinada em Roma em 5 de Junho de 1935.

De harmonia com o disposto no artigo 11.º do citado instrumento, esta adesão produzirá os seus efeitos a partir de 2 de Maio de 1938.

Convention internationale pour l'unification des méthodes d'analyse des vins dans le commerce international.

Sa Majesté le Roi des Bulgares; le Président de la République du Chili; le Président de la République Espagnole; le Président de la République Française; Son Altesse Sérénissime le Régent du Royaume de Hongrie; Sa Majesté le Roi d'Italie; Sa Majesté le Sultan du Maroc; le Président de la République de Pologne; Sa Majesté le Roi de Roumanie; le Conseil Fédéral Suisse; le Président de la République Tchécoslovaque et Son Altesse le Bey de Tunis;

Considérant la nécessité, pour faciliter les transactions internationales en matière de vin, que les résultats des analyses des vins puissent être facilement compris et sûrement et rapidement interprétés, ont décidé de conclure entre eux une Convention portant unification des méthodes d'analyse des vins faisant l'objet de transactions commerciales internationales.

En conséquence, ils ont désigné pour leurs plénipotentiaires, savoir:

Sa Majesté le Roi des Bulgares:

Son Exc. M. Svetoslav Poménoff, Envoyé extraordinaire et Ministre plénipotentiaire de S. M. le Roi des Bulgares près S. M. le Roi d'Italie.

Le Président de la République du Chili:

Le Dr. José S. Salas, Attaché à l'Ambassade du Chili près la Cour d'Italie.

Le Président de la République Espagnole:

Son Exc. M. J. Gomez Ocerin, Ambassadeur de la République Espagnole près S. M. le Roi d'Italie.

M. Francisco Bilbao, Ingénieur-Agronome en Chef, Délégué de l'Espagne au Comité Permanent de l'Institut International d'Agriculture.

Le Président de la République Française:

Son Exc. le Comte de Chambrun, Ambassadeur de France près S. M. le Roi d'Italie.

(Tradução)

Convenção Internacional para a unificação dos métodos de análise dos vinhos no comércio internacional.

Sua Majestade o Rei da Bulgária; o Presidente da República do Chile; o Presidente da República Espanhola; o Presidente da República Francesa; Sua Alteza Sereníssima o Regente do Reino da Hungria; Sua Majestade o Rei da Itália; Sua Majestade o Sultão de Marrocos; o Presidente da República da Polónia; Sua Majestade o Rei da Roménia; o Conselho Federal Suíço; o Presidente da República Tcheco-Slovaca e Sua Alteza o Bey de Tunis;

Considerando que se torna necessário, para facilitar as transacções internacionais em matéria de vinho, que os resultados das análises dos vinhos possam ser fàcilmente compreendidos, segura e ràpidamente interpretados, decidiram estabelecer entre si uma Convenção para a unificação dos métodos de análise dos vinhos que tenham por objecto transacções comerciais internacionais.

Como conseqüência, nomearam seus plenipotenciários:

Sua Majestade o Rei da Bulgária:

Sua Excelência M. Svetoslav Poménoff, Enviado Extraordinário e Ministro Plenipotenciário junto de Sua Majestade o Rei da Itália.

O Presidente da República do Chile:

O Doutor José S. Salas, adido à Embaixada do Chile junto da Côrte Italiana.

O Presidente da República Espanhola:

Sua Excelência M. J. Gomez Ocerin, Embaixador da República Espanhola junto de Sua Majestade o Rei da Itália;

M. Francisco Bilbao, Engenheiro Agrónomo Chefe, delegado da Espanha no Comité Permanente do Instituto Internacional de Agricultura.

O Presidente da República Francesa:

Sua Excelência o Conde de Chambrun, Embaixador da França junto de Sua Majestade o Rei da Itália;

M. Louis-Dop, Membre de l'Académie d'Agriculture de France, Délégué de la France et des Possessions françaises à l'Institut International d'Agriculture, Vice-Président du Comité Permanent de l'Institut International d'Agriculture.

M. le Prof. Filaudeau, Directeur du Laboratoire Central des Fraudes.

Son Altesse Sérénissime le Régent du Royaume de Hongrie:

M. André de Szentmiklósy, Secrétaire de la Légation de Hongrie près la Cour d'Italie.

Sa Majesté le Roi d'Italie:

Le Prof. Dr. Giuseppe Tommasi, Directeur de la Station Royale de Chimie Agricole Expérimentale de Rome.
Le Prof. Luigi Casale, Directeur de la Station Royale d'Oenologie Expérimentale d'Asti.

Sa Majesté le Sultan du Maroc:

M. Louis-Dop (précité).

Le Président de la République de Pologne:

M. Roman Mazurkiewicz, Consul général et Conseiller commercial de l'Ambassade de Pologne près la Cour d'Italie.

Sa Majesté le Roi de Roumanie:

Le Prof. Eugène Porn, Conseiller commercial à la Légation de Roumanie près la Cour d'Italie, Délégué de la Roumanie au Comité Permanent de l'Institut International d'Agriculture.

Le Conseil Fédéral Suisse:

Son Exc. M. Georges Wagnière, Envoyé extraordinaire et Ministre plénipotentiaire de la Confédération Suisse près S. M. le Roi d'Italie, Délégué de la Suisse au Comité Permanent de l'Institut International d'Agriculture.

Le Président de la République Tchécoslovaque:

Son Exc. le Dr. Frantisek Chvalkovsky, Envoyé extraordinaire et Ministre plénipotentiaire près S. M. le Roi d'Italie, Délégué de la Tchécoslovaquie au Comité Permanent de l'Institut International d'Agriculture.

Son Altesse le Bey de Tunis:

Son Exc. le Comte de Chambrun (précité).
M. Louis-Dop (précité).
M. le Prof. Filaudeau (précité).

Lesquels, à ce dûment autorisés, réunis à Rome, au siège de l'Institut International d'Agriculture, et ayant échangé leurs pouvoirs qui ont été reconnus réguliers, sont convenus de ce qui suit:

ARTICLE 1

En vue d'assurer l'application des principes fixés par les articles 2 et 3 ci-après, les Hautes Parties contractantes s'engagent à introduire dans leur réglementation des prescriptions visant les méthodes d'analyse des vins applicables en cas de contestations qui pourraient surgir dans le commerce international des vins.

Mr. Louis Dop, Membro da Academia de Agricultura de França, Delegado da França e das Possessões Francesas ao Instituto Internacional de Agricultura, Vice-Presidente do Comité Permanente do Instituto Internacional de Agricultura;
O Professor Filaudeau, Director do Laboratório Central de Fraudes.

Sua Alteza Sereníssima o Regente do Reino da Hungria:

Mr. André de Szentmiklósy, Secretário da Legação da Hungria junto da Côrte Italiana.

Sua Majestade o Rei da Itália:

O Professor Doutor Giuseppe Tommasi, Director da Real Estação Experimental de Química Agrícola de Roma.
O Professor Luigi Casale, Director da Real Estação Experimental de Enologia de Asti.

Sua Majestade o Sultão de Marrocos:

M. Louis Dop (acima citado).

O Presidente da República da Polónia:

M. Roman Mazurkiewicz, Cônsul Geral e Conselheiro Comercial da Embaixada da Polónia junto da Côrte da Itália.

Sua Majestade o Rei da Roménia:

O Professor Eugène Porn, Conselheiro Comercial da Legação da Roménia junto da Côrte da Itália, Delegado da Roménia no Comité Permanente do Instituto Internacional de Agricultura.

O Conselho Federal Suíço:

Sua Excelência M. Georges Wagnière, Enviado Extraordinário e Ministro Plenipotenciário da Confederação Suíça junto de Sua Majestade o Rei da Itália, Delegado da Suíça no Comité Permanente do Instituto Internacional de Agricultura.

O Presidente da República Tcheco-Slovaca:

S. Excelência o Doutor Frantisek Chvalkovsky, Enviado Extraordinário e Ministro Plenipotenciário junto de Sua Majestade o Rei de Itália, Delegado da Tcheco-Slováquia no Comité Permanente do Instituto Internacional de Agricultura.

Sua Alteza o Bey de Tunis:

Sua Excelência o Conde de Chambrun, Mr. Louis Dop e o Professor Filaudeau (acima citados).

Os quais, devidamente autorizados, reünidos em Roma, na sede do Instituto Internacional de Agricultura, e tendo verificado os respectivos plenos poderes, que acharam em boa e devida forma, convieram no seguinte:

ARTIGO 1.º

Com o fim de assegurar a aplicação dos princípios fixados pelos artigos 2.º e 3.º, a seguir citados, as Altas Partes Contratantes comprometem-se a introduzir nos seus regulamentos nacionais prescrições respeitantes aos métodos de análise dos vinhos aplicáveis nos casos de contestação que possam surgir no comércio internacional de vinhos.

ARTICLE 2

Sur la base de l'article 1 ci-dessus, les Hautes Parties contractantes s'engagent à introduire dans leur réglementation nationale, et en vue du seul commerce international des vins, des prescriptions visant l'*analyse rapide* des vins, conformes à celles qui sont contenues dans l'*Annexe A* à la présente Convention.

ARTICLE 3

Sur la base de l'article 1 ci-dessus, les Hautes Parties contractantes s'engagent à introduire dans leur réglementation nationale, et en vue du seul commerce international des vins, des prescriptions visant l'*analyse détaillée* des vins conformes à l'*Annexe B* de la présente Convention.

ARTICLE 4

En cas de contestations sur l'application des articles 2 et 3 ou l'interprétation et l'application des règles qui y sont mentionnées, l'une des Parties intéressées pourra, d'accord avec l'autre Partie, demander à l'Institut International d'Agriculture de procéder à un essai de conciliation et recourir en dernière instance à la Cour Permanente de Justice Internationale, après avoir épuisé tous moyens d'entente.

A l'effet de l'essai de conciliation, un Comité dans lequel les Etats intéressés et l'Institut International d'Agriculture désigneront chacun un expert, examinera le différend, en tenant compte de tous documents et éléments probatoires utiles. Ce Comité déposera son rapport, que l'Institut International d'Agriculture notifiera à chacun des Pays intéressés, toute liberté d'action ultérieure des Gouvernements étant réservée.

Les Gouvernements intéressés s'engagent à supporter en commun les frais de la mission confiée aux experts.

ARTICLE 5

Les Pays qui n'ont pas signé la présente Convention seront admis à y adhérer sur leur demande.

L'adhésion sera notifiée par la voie diplomatique au Gouvernement italien et par celui-ci aux Pays contractants, ainsi qu'à l'Institut International d'Agriculture, lequel en informera à son tour l'Office International du Vin.

ARTICLE 6

Tout Pays contractant et adhérent peut, en tout temps, notifier au Gouvernement italien que la présente Convention est applicable à tout ou partie de ses Colonies, Protectorats, Territoires sous mandat, Territoires soumis à sa souveraineté ou à son autorité, ou tous Territoires sous sa suzeraineté. La Convention s'appliquera à tous les territoires désignés dans la notification. A défaut de cette notification, la Convention ne s'appliquera pas à ces territoires.

ARTICLE 7

Le Pays contractant ou adhérent qui voudra apporter une modification au texte des *Annexes A* ou *B* de la présente Convention, devra en donner communication à l'Institut International d'Agriculture.

Ce dernier soumettra le texte des modifications demandées à l'approbation d'une Commission de cinq experts, désignés par lui après consultation des Gouvernements des Etats contractants sur les personnalités appelées à en faire partie. Les membres de cette Commission seront renouvelés tous les trois ans. Elle entendra un expert désigné par le Gouvernement qui demande la modification.

Dans le cas où les modifications demandées seraient approuvées par la dite Commission, l'Institut portera ce résultat à la connaissance des Pays contractants, ou adhérents, en les invitant à donner leur adhésion dans

ARTIGO 2.º

Baseadas no artigo anterior, as Altas Partes Contratantes comprometem-se a introduzir nos seus regulamentos nacionais, e tendo apenas em vista o comércio internacional dos vinhos, prescrições visando a *análise sumária* dos vinhos, em conformidade com as que estão contidas no Anexo A da presente Convenção.

ARTIGO 3.º

Com base no artigo 1.º, as Altas Partes Contratantes comprometem-se a introduzir nos seus regulamentos nacionais, e tendo apenas em vista o comércio internacional dos vinhos, prescrições respeitantes à *análise minuciosa* dos vinhos, em conformidade com o Anexo B da presente Convenção.

ARTIGO 4.º

No caso de contestação sôbre a aplicação dos artigos 2.º e 3.º ou sôbre a interpretação e aplicação das regras nêles mencionadas, uma das partes interessadas poderá, de acôrdo com a outra, pedir ao Instituto Internacional de Agricultura que se proceda a um ensaio de conciliação e recorrer, em última instância, ao Tribunal Permanente de Justiça Internacional, depois de esgotados todos os meios de conciliação.

Para efeito das tentativas de conciliação, uma comissão, para a qual cada Estado interessado e o Instituto Internacional de Agricultura nomearão um perito, examinará a pendência, tendo em conta todos os documentos e elementos probatórios úteis. A comissão elaborará o seu relatório, que o Instituto Internacional de Agricultura enviará a cada país interessado, ficando reservada toda a liberdade de acção ulterior dos Governos.

Os Governos interessados comprometem-se a suportar em comum as despesas resultantes da missão confiada aos peritos.

ARTIGO 5.º

Os países que não assinaram a presente Convenção poderão aderir, a seu pedido.

A adesão será comunicada pela via diplomática ao Govêrno Italiano e por êste aos países contratantes, e bem assim ao Instituto Internacional de Agricultura, o qual informará por sua vez o Office International du Vin.

ARTIGO 6.º

Qualquer país contratante ou aderente pode, a todo o tempo, notificar ao Govêrno Italiano que a presente Convenção é aplicável a todas ou parte das suas colónias, protectorados, territórios sob mandato, territórios submetidos à sua soberania ou autoridade ou todos os territórios sob a sua suserania. A Convenção aplicar-se-á a todos os territórios designados na notificação. Na falta desta notificação, a Convenção não será aplicada a êsses territórios.

ARTIGO 7.º

O país contratante ou aderente que queira introduzir qualquer modificação no texto dos Anexos A ou B da presente Convenção deverá comunicar o seu desejo ao Instituto Internacional de Agricultura.

Êste último submeterá o texto das modificações pedidas à aprovação de uma comissão de cinco peritos, nomeados pelo Instituto, depois de consulta feita aos Governos dos Estados contratantes sôbre as personalidades que devem fazer parte da mesma comissão. Os membros desta comissão serão renovados de três em três anos. O Govêrno que pedir a modificação designará um perito, que será ouvido por aquela comissão.

No caso de as modificações pedidas serem aprovadas pela comissão, o Instituto dará conhecimento do resultado aos países contratantes ou aderentes, convidando-os a dar a sua adesão no prazo de seis meses. Expirado

le délai de six mois. A l'expiration de cette période, les Pays contractants ou adhérents qui n'auront pas répondu seront considérés comme acceptants.

La modification entrera en vigueur six mois après la date de la lettre par laquelle l'Institut International d'Agriculture aura communiqué aux Pays contractants ou adhérents l'adhésion unanime à la modification proposée, telle qu'elle résulte de l'application du paragraphe ci-dessus.

Sur la demande d'un pays contractant ou adhérent la Commission de cinq experts dont il est question dans les paragraphes ci-dessus pourra également proposer des méthodes internationales d'analyses pour les déterminations qui ne figurent pas dans les *Annexes A* et *B*, et les préciser dans le cas de simple recommandation pour un dosage déterminé. La suite à donner à ces propositions sera identique à celle qui est indiquée pour les modifications de méthodes, proposées par un pays contractant ou adhérent.

ARTICLE 8

Les Etats contractants ou adhérents s'engagent à échanger entre eux la série des lois, décrets et règlements concernant les vins et leurs méthodes d'analyse nationale et à faire connaître les Bureaux officiels des douanes désignés par les Gouvernements pour effectuer ces opérations, ainsi que les établissements officiels habilités pour la délivrance des certificats. Toute la série de ces documents et renseignements devra être envoyée également à l'Institut International d'Agriculture, lequel informera l'Office International du Vin.

ARTICLE 9

Le Pays contractant ou adhérent qui voudra dénoncer la présente Convention, soit pour la totalité de ses territoires, soit seulement pour tout ou partie de ses Colonies, Protectorats, Possessions ou Territoires visés à l'article 6, devra le notifier au Gouvernement italien, qui en avisera immédiatement les autres Etats adhérents et l'Institut International d'Agriculture, en leur faisant connaître la date à laquelle il a reçu cette dénonciation.

La dénonciation ne produira ses effets qu'à l'égard du Pays qui l'aura notifiée ou des Colonies, Protectorats, Possessions ou Territoires visés dans l'acte de dénonciation, et cela seulement un an après que la notification en sera parvenue au Gouvernement italien.

ARTICLE 10

La présente Convention sera ratifiée aussitôt que possible et les ratifications seront déposées auprès du Gouvernement italien.

Avis de chaque ratification sera donné par le Gouvernement italien aux autres Pays contractants, ainsi qu'à l'Institut International d'Agriculture.

ARTICLE 11

Chaque Pays aura la faculté de déclarer, au moment du dépôt de sa ratification, qu'il subordonne la mise en vigueur de la présente Convention, en ce qui le concerne, à l'application de la Convention de la part de certains Pays nommément désignés.

La présente Convention entrera en vigueur lorsqu'elle aura été ratifiée au moins par trois Pays souverains, inconditionnellement ou sous des conditions qui se sont réalisées.

Dans ce cas, l'entrée en vigueur commencera six mois après la date du dépôt de la troisième ratification.

Pour tous les autres Pays ratifiants ou adhérents la Convention entrera en vigueur dans un délai de six mois, au fur et à mesure du dépôt de leur ratification ou de leur adhésion.

êste prazo, os países contratantes ou aderentes que não tenham respondido serão tidos como concordantes.

A modificação entrará em vigor seis meses depois da data da carta em que o Instituto Internacional de Agricultura tenha comunicado aos países contratantes ou aderentes a adesão unânime à modificação proposta, tal como resulta da aplicação do parágrafo acima.

A pedido de um país contratante ou aderente, a comissão dos cinco peritos, já mencionada, poderá igualmente propor métodos internacionais de análises para determinações que não figurem nos Anexos A e B e pormenorizá-las, no caso de simples recomendação referente a um determinado doseamento. O seguimento a dar a estas propostas será idêntico ao indicado para as modificações dos métodos propostos por um país contratante ou aderente.

ARTIGO 8.º

Os Estados contratantes ou aderentes comprometem-se a trocar entre si a colecção de leis, decretos e regulamentos respeitantes aos vinhos e seus métodos nacionais de análises e a tornar conhecidos os laboratórios oficiais designados pelos Governos para efectuar estas análises, e bem assim os estabelecimentos oficiais habilitados a fornecerem certificados. Todos estes documentos e informações deverão ser igualmente enviados ao Instituto Internacional de Agricultura, que, por seu turno, informará o Office International du Vin.

ARTIGO 9.º

O país contratante ou aderente que queira denunciar a presente Convenção, quer para a totalidade do seu território, quer para a totalidade ou parte das suas colónias, protectorados, possessões ou territórios visados no artigo 6.º, deverá notificar o Govêrno Italiano, que avisará imediatamente os outros Estados aderentes e o Instituto Internacional de Agricultura, comunicando-lhes a data em que recebeu a denúncia.

A denúncia só produzirá seus efeitos no país que a notificou ou nas colónias, protectorados, possessões ou territórios visados no acto da denúncia, e isto sòmente um ano depois de a notificação ter chegado ao Govêrno Italiano.

ARTIGO 10.º

A presente Convenção será ratificada logo que seja possível e as ratificações serão enviadas ao Govêrno Italiano.

O Govêrno Italiano enviará aos outros países contratantes, assim como ao Instituto Internacional de Agricultura, o aviso de cada ratificação.

ARTIGO 11.º

Qualquer país terá a faculdade de declarar, na ocasião de enviar a sua ratificação, que subordina a entrada em vigor da presente Convenção, no que lhe diz respeito, à aplicação da Convenção por parte de certos países que o mesmo nomeadamente designe.

A presente Convenção entrará em vigor logo que tenha sido ratificada pelo menos por três países soberanos, incondicionalmente ou com as condições estabelecidas.

Neste caso a entrada em vigor começará seis meses depois da data da entrega da terceira ratificação.

Para todos os demais países ratificantes ou aderentes a Convenção entrará em vigor num prazo de seis meses, a contar da data da sua ratificação ou da sua adesão.

En foi de quoi les plénipotentiaires respectifs ont signé la présente Convention.

Fait à Rome, le cinq juin mil neuf cent trente-cinq, en un seul exemplaire, qui sera déposé dans les Archives du Ministère des Affaires Etrangères d'Italie.

Une copie, certifiée conforme, sera remise par la voie diplomatique à chaque Pays signataire de la présente Convention, par les soins du Ministère Royal Italien des Affaires Etrangères.

Pour la Bulgarie:
S. Poménoff (a. r.).

Pour le Chili:
J. S. Salas.

Pour l'Espagne:
J. Gomez Ocerin (a. r.).
Francisco Bilbao (a. r.).

Pour la France (et l'Algérie):
Charles de Chambrun.

Pour la Hongrie:
Szentmiklósy (a. r.).

Pour l'Italie:
G. Tommasi.
Luigi Casale.

Pour le Maroc:
Louis-Dop.

Pour la Pologne:
Roman Mazurkiewicz (a. r.).

Pour la Roumanie:
Eugène Porn (a. r.).

Pour la Suisse:
Wagnière (a. r.).

Pour la Tchécoslovaquie:
Chvalkovsky (a. r.).

Pour la Tunisie:
Charles de Chambrun.

Em testemunho do que os plenipotenciários respectivos assinaram esta Convenção.

Feita em Roma, no dia cinco de Junho de mil novecentos e trinta e cinco, num só exemplar, que será depositado nos arquivos do Ministério dos Negócios Estrangeiros de Itália.

Uma cópia autêntica será remetida pela via diplomática a cada país signatário da presente Convenção, por intermédio do Real Ministério Italiano dos Negócios Estrangeiros.

Pela Bulgária:
S. Poménoff (a. r.).

Pelo Chile:
J. S. Salas.

Pela Espanha:
J. Gomez Ocerin (a. r.).
Francisco Bilbao (a. r.).

Pela França (e Argélia):
Charles de Chambrun.

Pela Hungria:
Szentmiklósy (a. r.).

Pela Itália:
G. Tommasi.
Luigi Casale.

Por Marrocos:
Louis-Dop.

Pela Polónia:
Roman Mazurkiewicz (a. r.).

Pela Roménia:
Eugène Porn (a. r.).

Pela Suíça:
Wagnière (a. r.).

Pela Tcheco-Slováquia:
Chvalkovsky (a. r.).

Pela Tunísia:
Charles de Chambrun.

ANNEXE A

Méthode d'analyse rapide

Cette méthode comporte nécessairement:

Un examen organoleptique.
La détermination de la densité.
Le dosage de l'alcool.
Le dosage de l'extrait sec.
L'appréciation des matières réductrices.
L'appréciation de la teneur en sulfates.
Détermination des matières minérales (cendres) et de leur alcalinité.
Le dosage des acidités (totale et volatile).
Le dosage de l'anhydride sulfureux.
Eventuellement la recherche des antiseptiques, des édulcorants et l'examen de la matière colorante.

ANEXO A

Método de análise sumária

Êste método comporta necessàriamente:

O exame organoléptico;
A determinação da densidade;
O doseamento do alcool;
O doseamento do extracto sêco;
A determinação das substâncias redutoras;
A determinação quantitativa de sulfatos;
A determinação das matérias minerais (cinzas) e da sua alcalinidade;
O doseamento da acidez (total e volátil);
O doseamento do anidrido sulfuroso;
E, eventualmente, a pesquisa dos antissépticos, edulcorantes e o exame da matéria corante.

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE. — L'examen organoleptique approfondi est indispensable. Il doit comporter : aspect du vin, couleur, limpidité, odeur, dégustation, tenue à l'air (24 heures, à 15° C.). S'il paraît nécessaire, le compléter par l'examen microscopique, de façon à vérifier si le vin renferme une proportion anormale de bactéries acétiques ou autres (germes de maladies telles que: tourne, amertume, graisse, etc.).

Le résultat de l'examen organoleptique et microscopique pourra amener le chimiste à renoncer à l'analyse sommaire et à utiliser de suite la méthode d'analyse détaillée.

Lorsque le vin est trouble, procéder à sa filtration sur papier, en ayant soin de couvrir l'entonnoir et d'exécuter l'analyse sur le vin filtré. Mention de cette opération devra figurer sur le bulletin d'analyse.

DENSITÉ. — Après avoir éliminé, s'il y a lieu, l'acide carbonique, déterminer la densité à une température aussi voisine que possible de 15°; en utilisant soit un densimètre centésimal, soit le picnomètre, soit la balance hydrostatique. Le résultat ramené à 15° comportera 4 décimales. Les écarts admissibles entre deux résultats ne doivent porter que sur le 4ème décimale.

DEGRÉ ALCOOLIQUE. — Procéder par distillation du vin préalablement et exactement neutralisé et par détermination du titre du distillat, soit à l'aide d'alcoomètres soigneusement contrôlés, soit au picnomètre, soit à la balance hydrostatique. Le résultat ramené à 15° sera exprimé, à la fois, conformément à la Convention de 1912, en grammes par litre et pour cent en volume (degré Gay-Lussac et dixième de degré). L'écart admissible sur ce dernier mode d'expression ne pourra dépasser 0°,1 en plus ou en moins.

EXTRAIT SEC. — L'extrait sec sera déterminé par méthode densimétrique, en se basant sur le poids spécifique du vin à 15°, et sur celui du distillat alcoolique à 15°. Dans l'expression du résultat, il sera indispensable, en attendant les conclusions des comparaisons en cours, et une entente ultérieure à ce sujet, d'indiquer la formule utilisée pour tirer de ces données la valeur de l'extrait sec. (Formules d'Akermann, de Houdart, de Dujardin-Salleron, de Roussopoulos, etc.). L'écart entre deux résultats ne pourra dépasser 0,5 gramme par litre.

MATIÈRES RÉDUCTRICES. — Dans les vins secs ordinaires, pratiquer un essai qualitatif, en employant le vin décoloré par la dose minimum de noir décolorant, et en utilisant la quantité de liqueur cupropotassique correspondant à un gramme ou deux grammes de sucre interverti par litre, en opérant sur 10 cc. de vin. Exprimer le résultat de la façon suivante: matières réductrices <1 gramme ou matières réductrices >1 gramme mais <2 grammes.

Si l'essai indique une quantité de sucre interverti nettement supérieure à 2 grammes par litre, effectuer le dosage exact, en employant le procédé indiqué dans la méthode détaillée.

SULFATES. — Rechercher qualitativement les sulfates en employant une liqueur titrée de chlorure de baryum, additionnée d'acide chlorhydrique.

Exprimer les résultats de la façon suivante:

Sulfate de potassium par litre: <1 gramme ou >1 gramme mais <2 grammes ou >2 grammes.

Si l'essai indique une quantité supérieure à 2 grammes par litre, effectuer le dosage exact, en employant le procédé indiqué dans la méthode détaillée.

EXAME ORGANOLÉPTICO. — É indispensável um minucioso exame organoléptico, que abrangerá: aspecto do vinho, côr, limpidez, cheiro, prova e comportamento em contacto com o ar (24 horas, a 15° C). Se se julgar necessário, completar-se-á com o exame microscópico, de modo a verificar se o vinho contém uma proporção anormal de bactérias acéticas ou outras (germes de doenças, tais como: volta, amargo, gordura, etc.).

O resultado do exame organoléptico e microscópico poderá levar o químico a abandonar a análise sumária e a utilizar imediatamente o método da análise minuciosa.

Quando o vinho está turvo, deverá filtrar-se em filtro-papel, tendo o cuidado de cobrir o funil. A análise deve executar-se no vinho filtrado, pormenor que deverá figurar no boletim de análise.

DENSIDADE. — Depois de ter sido eliminado o ácido carbónico, se disso houver necessidade, determinar-se-á a densidade a uma temperatura tam próxima quanto possível de 15° C, utilizando ou um densímetro centesimal, ou um picnómetro ou, ainda, a balança hidrostática. O resultado referido a 15° indicará quatro decimais. Entre dois resultados só são admissíveis diferenças que incidam sôbre a quarta casa decimal.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA. Utilizando alcoómetros rigorosamente aferidos, o picnómetro ou a balança hidrostática, procede-se à sua determinacão, destilando o vinho prévia e exactamente neutralizado, o que deve ser verificado pelo título de destilado. O resultado, referido a 15°, será simultâneamente expresso em gramas, por litro, conforme a Convenção de 1913, e em percentagem por volume (grau Gay-Lussac e décimas de grau). Nos resultados expressos em percentagem por volume, a diferença admissível não pode exceder 0,1 de grau para mais ou para menos.

EXTRACTO SÊCO. — O extracto sêco será determinado pelo método densimétrico, tendo como base o pêso específico do vinho a 15° e o do destilado alcoólico, também a 15°. Na expressão do resultado será indispensável, emquanto se não concluírem os estudos comparativos em curso e se não chegar a um entendimento a êste respeito, indicar a fórmula usada na determinação do extracto sêco. (Fórmulas d'Akermann, de Houdart, de Dujardin-Salleron, de Roussopoulos, etc.). A diferença entre dois resultados não pode ultrapassar 0,5 grama por litro.

SUBSTÂNCIAS REDUTORAS. — Nos vinhos secos correntes, fazer um ensaio qualitativo, empregando o vinho descorado com a dose mínima do negro descorante e utilizando a quantidade de licor cupropotássico correspondente a 1 ou 2 gramas de açúcar invertido por litro, operando com 10 centímetros cúbicos de vinho. Exprimir o resultado da seguinte maneira: matérias redutoras <1 grama ou matérias redutoras >1 grama, mas <2 gramas.

Se o ensaio indica uma quantidade de açúcar invertido nitidamente superior a 2 gramas por litro efectuar o doseamento exacto, empregando o processo indicado no método de análise minuciosa.

SULFATOS. — Pesquisar qualitativamente os sulfatos, empregando um licor titulado de cloreto de bário, adicionado de ácido clorídrico.

Exprimir os resultados da seguinte maneira:

Sulfato de potássio por litro <1 grama ou >1 grama, mas <2 gramas, ou >2 gramas.

Se o ensaio indicar uma quantidade superior a 2 gramas por litro, fazer o doseamento exacto, empregando o processo indicado no método de análise minuciosa.

MATIÈRES MINÉRALES (cendres).— Calcination au rouge sombre d'une quantité connue de vin et pesée des cendres blanches. S'il est nécessaire, on pourra procéder par lixiviation.

Déterminer l'alcalinité des cendres totales par la méthode à l'orangé, avec correction correspondante aux phosphates déterminés par la méthode colorimétrique.

ACIDITÉ:

a) *Acidité totale.* — Placer une quantité exactement mesurée de vin dans une fiole à fond plat, porter à 80° en plaçant quelques minutes au bain-marie, de façon à chasser l'acide carbonique, laisser refroidir. A l'aide d'une burette graduée, faire tomber dans le vin une liqueur alcaline titrée (soude ou potasse). A la fin de l'opération, ajouter la liqueur goutte à goutte jusqu'à saturation complète. Constater celle-ci par touches sur papier de tournesol sensible. L'emploi de la phénolphtaléine est ici rigoureusement proscrit.

b) *Acidité volatile.* — Entraîner les acides volatils par un courant de vapeur d'eau, le vin mis en expérience étant préalablement chauffé au bain-marie bouillant (méthode de Blarez modifiée). Faire passer le courant de vapeur en ayant soin de ne pas laisser baisser le niveau du vin. Titrer l'acidité du distillat en utilisant le tournesol sensible comme indicateur.

On peut pour ce dernier titrage utiliser la phénolphtaléine à la condition d'en faire mention sur le bulletin d'analyse.

Si le vin contient de l'anhydride sulfureux, doser celui-ci sous ses deux formes dans le distillat. L'acidité correspondante à l'anhydride sulfureux libre et la moitié de celle correspondante à l'anhydride combiné doivent être retranchées de l'acidité volatile.

c) *Expression des résultats.* — Les résultats des dosages d'acidité s'expriment, conformément à la Convention de 1912, en cc. de liqueur alcaline normale par litre de vin, et, conjointement, dans la forme consacrée par l'usage dans le pays où a été effectuée l'analyse.

Les écarts admissibles entre deux dosages ne doivent pas dépasser 1 cc. de liqueur alcaline *N* pour l'acidité totale, et $0^{cc},2$ pour les acides volatils.

ANHYDRIDE SULFUREUX:

a) *Anhydride sulfureux libre* (dans les vins blancs seulement). — Titrage direct à l'aide d'une liqueur titrée d'iode, en utilisant l'emploi d'amidon comme indicateur.

b) *Anhydride sulfureux total.* — Employer indifféremment la méthode de Rippert (titrage par une liqueur d'iode, le vin ayant été préalablement traité par un excès de liqueur alcaline, puis acidifié par l'acide sulfurique), ou la méthode de Haas (déplacement par l'acide phosphorique et entraînement par un courant d'acide carbonique, oxydation par l'iode et dosage pondéral ou titrimétrique).

Mention devra être faite sur le bulletin d'analyse de la méthode utilisée.

Les écarts admissibles entre deux dosages pratiqués le même jour sont de 0,002 grammes pour l'anhydride sulfureux libre et de 0,005 grammes pour l'anhydride sulfureux total.

ANNEXE B

Méthode d'analyse détaillée

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE. — Examen microscopique détaillé. Pour la détermination de la *densité,* du *dosage*

SUBSTÂNCIAS MINERAIS (cinzas). — Calcinar ao rubro sombrio uma quantidade conhecida de vinho e pesar as cinzas brancas. Se fôr necessário, recorrer-se-á à lixiviação.

Determinar a alcalinidade das cinzas totais pelo método do alaranjado de metilo com correcção correspondente aos fosfatos determinados pelo método colorimétrico.

ACIDEZ:

a) *Acidez total.* — Deitar num copo de fundo chato uma quantidade de vinho rigorosamente medida, aquecer a 80° em banho-maria, durante alguns minutos, de modo que seja libertado o ácido carbónico, e deixar arrefecer. Com uma bureta graduada fazer cair no vinho um licor alcalino titulado (sódio ou potássio). No fim da operação juntar o licor, gota a gota, até à saturação completa, que se verificará por meio de toques num papel de tornesol sensível. O emprêgo da fenolftaleína é, neste caso, absolutamente excluído.

b) *Acidez volátil.* — Libertar os ácidos voláteis com uma corrente de vapor de água; o vinho a analisar deve ser prèviamente aquecido a banho-maria fervente (método de Blarez modificado). Fazer passar a corrente de vapor, tendo o cuidado de não deixar baixar o nivel do vinho. Titular a acidez do destilado, utilizando o tornesol sensível como indicador.

Pode-se, para esta última titulação, utilizar a fenolftaleína, com a condição de mencionar o facto no boletim da análise.

Se o vinho contém anidrido sulfuroso, deve-se doseá-lo no destilado nas suas duas formas. A acidez correspondente ao anidrido sulfuroso livre e a metade da correspondente do anidrido combinado devem ser deduzidas da acidez volátil.

c) *Expressão dos resultados.* — Os resultados dos doseamentos da acidez são expressos, conforme a Convenção de 1912, em centímetros cúbicos de licor alcalino normal por litro de vinho e, conjuntamente, na forma consagrada pelo uso no país em que foi efectuada a análise.

As diferenças admissíveis entre dois doseamentos não deverão exceder 1 centímetro cúbico do licor alcalino *N* para a acidez total e $0^{cm3},2$ para os ácidos voláteis.

ANIDRIDO SULFUROSO:

a) *Anidrido sulfuroso livre* (apenas nos vinhos brancos). — Titulação directa com um licor titulado de iodo, utilizando o amido como indicador.

b) *Anidrido sulfuroso total.* — Empregar indiferentemente o método de Rippert (titulação por um licor de iodo, tendo o vinho sido primeiro tratado com um excesso de licor alcalino e depois acidificado com o ácido sulfúrico), ou o método de Haas (deslocamento pelo ácido fosfórico e arrastamento por uma corrente de ácido carbónico, oxidação pelo iodo e dosagem ponderal ou volumétrica). No boletim de análise mencionar-se-á o método utilizado.

As diferenças admissíveis entre dois doseamentos feitos no mesmo dia são de $0^{g},002$ para o anidrido sulfuroso livre e de $0^{g},005$ para o anidrido sulfuroso total.

ANEXO B

Método de análise minuciosa

EXAME ORGANOLÉPTICO. — Exame microscópico pormenorizado. Para a determinação da *densidade,* do *do-*

de l'alcool, de *l'extrait sec*, des *matières minérales*, des *acidités totales* et *volatiles* et de *l'anhydride sulfureux* procéder comme il est dit dans la méthode rapide.

MATIÈRES RÉDUCTRICES :

a) *Défécation du vin.* — Procéder à la défécation du vin, soit par la méthode au sous-acétate de plomb, soit par la méthode au sulfate acide de mercure. Pour l'application de cette dernière méthode, il y aura lieu de prendre des précautions spéciales si le vin renferme du saccharose.

b) *Dosage.* — Employer uniquement les méthodes utilisant les liqueurs cupropotassiques. Procéder soit par titrimétrie (méthodes au sulfate ferreux et permanganate, ou à l'iode et thiosulfate), soit par gravimétrie (pesée de l'oxydule de cuivre obtenu sur le vin déféqué au plomb et rigoureusement neutre, ou du cuivre régénéré). Cette dernière méthode est seule recommandable avec les vins riches en sucre (plus de 10 grammes par litre).

c) *Examen polarimétrique.* — Opérer de préférence sur la liqueur déféquée au sulfate acide de mercure. Examen au tube de 20 centimètres, à 20° C.

DOSAGE DU SACCHAROSE. — Procéder préalablement à l'interversion et appliquer les méthodes ci-dessus décrites en prenant les précautions indispensables.

Les résultats des dosages des matières réductrices et du saccharose seront exprimés en grammes de sucre interverti par litre, pour ce qui est des matières réductrices, et en grammes par litre pour le saccharose.

ACIDE TARTRIQUE. — L'insuffisance des méthodes basées sur la précipitation du bitartrate et titrage volumétrique étant reconnue, il est recommandé d'employer les méthodes au racémate de calcium (méthode de Kling). Les résultats sont à exprimer en centimètres cubiques de liqueur alcaline *N* et en bitartrate de potassium par litre.

ALCALINITÉ DES CENDRES. — Opérer sur les cendres totales de 50 centimètres cubiques de vin obtenues comme il est dit dans la méthode d'analyse rapide. Dosage titrimétrique en retour après dissolution dans l'acide sulfurique *N*/10, addition de chlorure de calcium, et en employant la phénolphtaléine comme indicateur (méthode de Farnsteiner).

Exprimer les résultats à la fois en centimètres cubiques de liqueur normal et en grammes de bitartrate de potassium par litre. Écart admissible centimètres cubiques 0,5.

PHOSPHORE TOTAL. — Détruire la matière organique par la méthode mercuro-nitrique et précipiter l'acide phosphorique par les méthodes classiques. Exprimer les résultats en grammes d'anhydride phosphorique par litre. Écart admissible 0,010 grammes par litre.

SULFATES. — Précipitation à l'ébullition en milieu chlorhydrique (1 à 2 par cent) par un excès de chlorure de baryum, filtration, calcination et pesée. Pour les vins fortement sulfités opérer dans un courant d'acide carbonique. Exprimer les résultats en grammes de sulfate neutre de potassium par litre. Écart admissible 0,050 grammes.

ACIDITÉ FIXE. — Déterminer l'acidité fixe en retranchant de l'acidité totale l'acidité volatile (non corrigée).

seamento do alcool, do *extracto sêco*, das *matérias minerais*, da *acidez total* e da *volátil* e do *anidrido sulfuroso* proceder como foi dito no método de análise sumária.

SUBSTÂNCIAS REDUTORAS :

a) *Defecação dos vinhos.* — Proceder à defecação do vinho, quer pelo método do sub-acetato de chumbo, quer pelo método do sulfato ácido de mercúrio. Para a aplicação dêste último método deverão tomar-se precauções especiais se o vinho contiver sacarose.

b) *Doseamento.* — Empregar ùnicamente os métodos que utilizem os licores cupropotássicos. Proceder, quer por volumetria (métodos do sulfato ferroso e permanganato, ou do iodo e tiossulfato), quer por gravimetria (pesagem do óxido cuproso obtido no vinho defecado pelo chumbo e rigorosamente neutro, ou do cobre regenerado). Êste último método só é recomendável para vinhos ricos em açúcar (mais de 10 gramas em litro).

c) *Exame polarimétrico.* — Empregar de preferência o licor defecado com sulfato ácido de mercúrio — exame no tubo de 20 centímetros, a 20° C.

DOSEAMENTO DA SACAROSE. — Proceder prèviamente à inversão e aplicar os métodos acima descritos, tomando as indispensáveis precauções.

Os resultados dos doseamentos das substâncias redutoras e da sacarose serão expressos em gramas de açúcar invertido por litro para as substâncias redutoras e em gramas por litro para a sacarose.

ÁCIDO TARTÁRICO. — Estando reconhecida a insuficiência dos métodos baseados na precipitação do bitartarato e titulação volumétrica, recomenda-se o emprêgo do método do racemato de cálcio (método de Kling). Os resultados são expressos em centímetros cúbicos de licor alcalino *N* e em bitartarato de potássio por litro.

ALCALINIDADE DAS CINZAS. — Operar com as cinzas totais de 50 centímetros cúbicos de vinho, obtidas como ficou dito no método de análise sumária. Doseamento volumétrico do excesso de ácido sulfúrico *N*/10 depois da dissolução das cinzas neste ácido, adição de cloreto de cálcio e emprêgo da fenolftaleína como indicador (método de Farnsteiner).

Exprimir os resultados simultâneamente em centímetros cúbicos de licor normal e em gramas de bitartarato de potássio por litro. Diferença admissível, $0^{cm3},5$.

FÓSFORO TOTAL. — Destruir a matéria orgânica pelo método mercuro-nítrico e precipitar o ácido fosfórico pelos métodos clássicos. Exprimir os resultados em gramas de anidrido fosfórico por litro. Diferença admissível, $0^{gr},01$ por litro.

SULFATOS. — Precipitação à ebulição em meio clorídrico (1 a 2 por cento), por um excesso de cloreto de bário, filtração, calcinação e pesagem. Para vinhos fortemente sulfitados, operar numa corrente de anidrido carbónico. Exprimir os resultados em gramas de sulfato neutro de potássio por litro. Diferença admissível, $0^{gr},05$.

ACIDEZ FIXA. — Determinar a acidez fixa deduzindo da acidez total a acidez volátil (não corrigida).

PROTOCOLE DE SIGNATURE

La Conférence ayant reconnu l'impossibilité d'insérer dans le texte de la Convention, en ce qui concerne certains dosages, des procédés d'analyse d'une exactitude suffisamment éprouvée par l'expérience, elle estime simplement possible de recommander pour ces déterminations spéciales, à n'effectuer que dans certains cas particuliers, les méthodes suivantes, qu'elle estime les meilleures en l'état actuel de la science œnologique.

ACIDE CITRIQUE. — Recherche qualitative par la méthode de Denigès ou la méthode de Stahre. Dosage éventuel par la méthode de Künz.

ACIDE LACTIQUE. — Employer soit la méthode Bonifazi si le vin renferme entre 1 et 4 grammes d'acide lactique et moins de 5 grammes de sucre, soit la méthode par oxydation chromique de Sémichon et Flanzy.

Les résultats seront exprimés à la fois en centimètres cubes de liqueur alcaline *N* et en grammes d'acide lactique par litre.

ACIDE SUCCINIQUE.—Employer la méthode Sémichon–Flanzy à la condition de vérifier la pureté du succinate d'ammoniaque obtenu (déduction des cendres ou extraction à l'éther, et titrage au nitrate d'argent).

GLYCÉRINE. — Employer les méthodes par entraînement par la vapeur d'eau et dosage par oxidation chromique. (Méthode Ferré–Bourgés, modifiée par Sémichon et Flanzy, ou méthode de von Fellenberg).

POTASSE. — Dosage à l'état de perchlorate après destruction de la matière organique par l'acide nitrique et le mercure.

Pour la Bulgarie:
S. Poménoff (a. r.).

Pour le Chili:
J. S. Salas.

Pour l'Espagne:
J. Gomez Ocerin (a. r.).
Francisco Bilbao (a. r.).

Pour la France (et l'Algérie):
Charles de Chambrun.

Pour la Hongrie:
Szentmiklósy (a. r.).

Pour l'Italie:
G. Tommasi.
Luigi Casale.

Pour le Maroc:
Louis-Dop.

Pour la Pologne:
Roman Mazurkiewicz (a. r.).

Pour la Roumanie:
Eugène Porn (a. r.).

Pour la Suisse:
Wagnière (a. r.).

PROTOCOLO DE ASSINATURA

Tendo a Conferência reconhecido a impossibilidade de inserir no texto da Convenção, no que respeita a certos doseamentos, processos de análise duma exactidão suficientemente comprovada pela experiência, julga simplesmente possível recomendar para estas determinações especiais os resultados seguintes, que julga melhores no estado actual da ciência enológica, e que só serão empregados em certos casos particulares:

ÁCIDO CÍTRICO. — Pesquisa qualitativa o método de Denigès ou o método de Stahre. Para o doseamento eventual o método de Künz.

ÁCIDO LÁCTICO. — Usar o método Bonifazi, se o vinho contiver entre 1 a 4 gramas de ácido láctico e menos de 5 gramas de açúcar, ou o método por oxidação crómica de Sémichon e Flanzy.

Os resultados serão expressos ao mesmo tempo em centímetros cúbicos do licor alcalino *N* e em gramas de ácido láctico, por litro.

ÁCIDO SUCÍNICO. — Empregar o método Sémichon–Flanzy, com a condição de se verificar a pureza do sucinato de amoníaco obtido (dedução das cinzas ou extracção pelo éter e titulação com o nitrato de prata).

GLICERINA. — Empregar os métodos do arrastamento pelo vapor de água e doseamento pela oxidação crómica (método Ferré–Bourgés, modificado por Sémichon e Flanzy, ou o método de von Fellenberg).

POTASSA. — Doseamento no estado de perclorato, depois da destruïção da matéria orgânica pelo ácido nítrico e mercúrio.

Pela Bulgária:
S. Poménoff (a. r.).

Pelo Chili:
J. S. Salas.

Pela Espanha:
J. Gomez Ocerin (a. r.).
Francisco Bilbao (a. r.).

Pela França (e Argélia):
Charles de Chambrun.

Pela Hungria:
Szentmiklósy (a. r.).

Pela Itália:
G. Tommasi.
Luigi Casale.

Por Marrocos:
Louis-Dop.

Pela Polónia:
Roman Mazurkiewicz (a. r.).

Pela Roménia:
Engène Porn (a. r.).

Pela Suíça:
Wagnière (a. r.).

Pour la Tchécoslovaquie:

Chvalkovsky (a. r.).

Pela Tcheco-Slováquia:

Chvalkovsky (a. r.).

Pour la Tunisie:

Charles de Chambrun.

Pela Tunísia:

Charles de Chambrun.

Direcção Geral dos Negócios Políticos e Económicos, 4 de Dezembro de 1937.— O Director Geral, *Luiz Teixeira de Sampaio.*

Imprensa Nacional de Lisboa