



Informação Técnica E Legislação

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

Outubro de 2004

Ano III – N.º 4

COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES

BIBLIOTECA / CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO

Rua da Restauração, 518 / 4050 – 501 PORTO

<http://www.vinhoverde.pt>

cposorio@vinhoverde.pt

TEMAS	PÁGINA
Enologia.....	1
Viticultura.....	4
Legislação Comunitária.....	6
Legislação Nacional	7
Outras Publicações Periódicas.....	8

Enologia

**AUSTRALIAN JOURNAL OF GRAPE AND WINE RESEARCH
VOLUME 10, 2004**

Tamanho do bago e défice de água na vinha como factores de composição da casta: antocianinas e taninos, n.º 2, Abr-Jun, pp. 100-107

Autor (es): G. ROBY, J. F. HARBERTSON, D. A. ADAMS, M. A. MATTHEWS

Palavras chave: *Vitis vinifera L.*, Cabernet Sauvignon, tamanho da uva, irrigação, potencial hídrico, crescimento do bago, açúcar, tanino, antocianina

Resumo : Soluble solids, seed tannin, skin tannin, and skin anthocyanin were measured in fruit from Cabernet Sauvignon vines that had experienced either High, Control or Low water status during ripening. Berries from each treatment were segregated into 6 size categories at harvest in order to test independently for relationships due to size compared with those due to water deficits. Berry content of all solutes increased approximately in proportion to the increase in berry size. Deviations from proportionality caused °Brix and anthocyanin concentration (mg per unit berry fresh mass) to decrease, and the concentration of skin tannin to remain unchanged or decrease slightly with increasing berry size. The concentration of seed tannin did not decrease and appeared to increase with berry size in multiple-seeded berries. In comparison with skin tannin or anthocyanin content, seed tannin content varied more with berry size and less with vine water status. In addition to decreasing berry size, water deficits increased the amount of skin tannin and anthocyanin per berry and the concentrations of skin tannin and anthocyanins, but did not significantly affect the content or concentration of seed tannin. The results show that there are effects of vine water status on fruit composition that arise independently of the resultant differences in fruit size. The effect of vine water status on the concentration of skin tannin and anthocyanin was greater than the effect of fruit size on those same variables. However, the increases in skin tannin and anthocyanin that accompanied water deficits appear to result more from differential growth sensitivity of inner mesocarp and exocarp than direct effects on phenolic biosynthesis.

Autor (es): E. J. BARTOWSKY, P. J. COSTELLO, A. VILLA, P. A. HENSCHKE

Palavras chave: lisozima, fermentação maloláctica, *Oenococcus oeni*, vinho tinto, vinho branco, armazenamento

Resumo : Lysozyme is an enzyme with muramidase activity which can lyse Gram-positive bacteria, including wine lactic acid bacteria. This enzyme provides a practical method for delaying or preventing the growth of *Oenococcus oeni* and consequently the onset of malolactic fermentation during the vinification of red and white wines. This paper reports the impact of Lysozyme on the chemical and sensorial properties of commercially vinified red (Cabernet Sauvignon and Shiraz) and white (Riesling) wines. The addition of Lysozyme to these wines had little or no effect on the content of alcohol, free and total sulphur dioxide and titratable acidity, and pH value. The Lysozyme retained 75-80% activity in the Riesling wine after six months, however no detectable activity remained in the Cabernet Sauvignon and Shiraz wines after two days. Upon addition of Lysozyme to both of the red wines, a rapid initial decrease (up to 17%) in red wine colour density and phenolic content occurred in association with the formation of a light precipitate. The reduction in red wine colour was also noted by the sensory panel. When added to the Riesling wine, Lysozyme did not cause an increase in browning over the six month storage time, but did induce heat instability (haze), suggesting that white wines may require protein stabilisation following treatment with Lysozyme. Sensory assessment by triangle difference testing revealed that, during the six month storage period, treatment with Lysozyme did not cause important changes to either the aroma or palate of the red and white wines tested.

AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE
VOLUME 55, 2004

Autor (es): L. BLANCHARD, P. DARRIET, D. DUBOURDIEU

Palavras chave: oxidação, 3-mercaptohexanol, compostos fenólicos, dióxido de enxofre

Resumo : 3-Mercaptohexanol formed during alcoholic fermentation from an odourless precursor present in grapes can contribute to the fruity aromas of Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, and Merlot wines. The concentrations of this compound decreased during aging as a result of oxygen addition each time the wine was handled. 3-Mercaptohexanol decrease did not result from a direct oxidation by oxygen, as the kinetics of 3-mercaptohexanol disappearance in a red wine supplemented with oxygen was delayed compared to the kinetics of oxygen consumption.

The implication of wine phenolic compounds in these mechanisms was studied in a model medium. When catechin was dissolved in the presence of oxygen, the 3-mercaptohexanol content decreased more rapidly than in a solution containing only 3-mercaptohexanol and oxygen. Anthocyanins did limit the decrease in 3-mercaptohexanol. The vital role of sulphur dioxide in protecting 3-mercaptohexanol in the model medium and in wines was shown.

Autor (es): A. ZIMMAN, A. WATERHOUSE

Palavras chave: pigmentos poliméricos, antocianinas, taninos, fermentação

Resumo : A decrease in anthocyanin concentration throughout the late stages of fermentation and aging has been well documented and is associated with the formation of polymeric pigments or pigmented tannins. In order to understand the formation of polymeric pigments, a ³H-labeled anthocyanin (malvidin-3-glucoside) was added to a fermenting juice and to a young wine. During fermentation, there was a rapid disappearance of tritium from solution 24 hr after the addition, suggesting that half of the anthocyanins were associated with grape solids. During the early stages of aging, there were negligible losses of radioactivity, with a steep decline in malvidin-3-glucoside. In the aging experiment, most of the anthocyanins appeared to incorporate into polymeric structures with negligible losses elsewhere. Furthermore, these polymers changed over time, altering their visible absorbance. Aging variables such as wine pH, additional tannin levels, and copigmentation had little or no effect. However, temperature had pronounced effects during polymer pigment formation.

Influência da «*Harmonia axyridis*» nas propriedades sensoriais de vinhos brancos e tintos, n.º 2, Abr-Jun, pp. 153-159

Autor (es): G. PICKERING, J. LIN, R. RIESEN, A. REYNOLDS, I. BRINDLE, G. SOLEAS

Palavras chave: qualidade dos vinhos, avaliação sensorial, «*Harmonia axyridis*», methoxypyrazina

Resumo : The possible influence of *Harmonia axyridis* (the Multicoloured Asian Lady Beetle) on the sensory properties of wine was investigated. *Harmonia axyridis* were added to white and red grape musts at a rate of 0, 1, or 10/L, and a trained panel evaluated the finished wines using flavour-profiling techniques. Significant modification of both wine aroma and flavour characteristics were observed in the 10 beetle/L treatments, with smaller effects noted at the 1 beetle/L rate. Vinification in the presence of *H. axyridis* gave higher intensity scores for peanut, bell pepper, and asparagus aromas and flavours in the white wines and for peanut, asparagus/bell pepper, and earthy/herbaceous aromas and flavours in the red wines. In addition, sweet, acid and bitter tastes were affected in red wines, and a general trend of decreasing fruit and floral intensities with increasing beetle late was observed in both white and red wines.

Recomeço da fermentação em vinhos secos adicionados de frutose, através da inoculação de leveduras secas activas, n.º 2, Abr-Jun, pp. 160-167

Autor (es): A. CAVAZZA, E. POZNANSKI, G. TRIOLI

Palavras chave: paragem da fermentação, cinética da fermentação, leveduras secas activas

Resumo : Fermentation kinetics of nine commercial yeast strains, inoculated at different doses, were studied in a dry wine with fructose added up to 18 or 20 g/L. The ability to complete fermentation appeared to be dose-related for some strains. Other strains appeared to referment to dryness independently of the amount of cells inoculated, while others failed to referment. On average, a dose of 100 g/hL yielded better results than 50 g/hL, but higher doses did not further improve fermentation performance. The effect of pH, SO₂ concentration of alcohol, ammonium ion availability, and temperature on restarting of fermentation was also investigated. The most challenging factors to the yeast were ethanol content and sulphur dioxide levels. In a wine containing a small amount of fructose, the times required for onset and completion of fermentation were inversely related to the amount of alcohol and SO₂. The effect of wine pH was nuclear and ammonia addition seemed inefficient, if not inhibitory. The glucose/fructose ratio was found to be crucial for the activity of some strains, while others were less affected by it. Strong differences can be found among yeast strains in their overall sensitivity to wine composition.

Diferentes formas de obter vinhos brancos com açúcar residual e os efeitos na sua composição n.º 2, Abr-Jun, pp. 168-173

Autor (es): K. L. WILKER, M. R. DHARMADHIKARI, J. C. GOIN

Palavras chave: açúcar, sumo, aroma, paragem da fermentação, mosto, doce, vinho branco

Resumo : Three sweetening treatments-juice addition, muté addition (one vintage), and stopped fermentation were examined for their impact on the aroma and chemical composition of two vintages of Vignoles wine. The juice and mute wines tended to have greater colour. The stopped-fermentation wines had higher levels of glycerol. The stopped-fermentation wine from the first vintage had a fresher aroma than the juice wine. The stopped-fermentation wine from the second vintage had greater aroma intensity than the juice wine. No detectable aroma difference was found among the muté and either the juice or stopped-fermentation wines.

JOURNAL INTERNATIONAL DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN
VOLUME 38, 2004

Influência da gestão da vegetação em lira para a obtenção de vinhos de grande qualidade dentro da variedade «Cabernet-Sauvignon». Aspectos enológicos: primeiras considerações, n.º 1, Jan-Mar, pp. 65-70

Autor (es): G. SPERA, G. CARGNELLO, S. MORETTI, G. CASADEI, S. SCAGGIANTE, G. ANELLI

Palavras chave: lira, *Cabernet-Sauvignon*, qualidade, economia

Resumo : Cabernet-Sauvignon is an important red berry cultivar, which provides in Latium good quality results even if grown using training systems and planting models which are notably different among themselves. To give a concrete contribution to the qualitative improvement of «Cabernet-Sauvignon», considering other viticultural research exposed in other works, we thought it was opportune to deepen the repercussion of foliage management. Among many models of training systems that we have taken into consideration over years of experimentation, the LYRA order 300 cm x 50 cm has given the better results regarding oenological, sensorial and economical quality of wines. For this reason we have considered the implications of different foliage management systems on this model, drawing the following indications:

a) The training system which has shown the best results was LYRA order 300 cm x 50 cm for «Cabernet-Sauvignon» variety, even with different foliage management.

- b) The best analytical results are achieved by LYRA« Managed Volume» foliage, especially concerning the chromatic component.
- e) The sensorial analysis confirms the excellence of this treatment.
- d) The better «economic quality» is achieved to LYRA« Managed Volume» foliage; in fact the consumers have attributed the highest «intrinsic value» to the corresponding wine.
- e) In conclusion must be checked in the next vintages.

A problemática dos alérgenos na colagem dos vinhos: modificação da directiva 2000/13/CEE sobre rotulagem, n.º 206, Mai-Jun, pp. 22-23

Autor (es): UNION DES OENOLOGUES DE FRANCE

Palavras chave: alérgenos, proteínas, colagem, alimento, legislação comunitária, rotulagem

Resumo : Sensibilisée par les allergies d'ordre alimentaire, la Communauté européenne a décidé d'introduire des modifications importantes dans l'étiquetage des denrées alimentaires. L'objectif de la modification est d'obtenir un niveau plus élevé de protection de la santé des consommateurs, par une meilleure information sur la composition des aliments.

Ainsi, la règle dite "des 25 %", qui permettait de n'indiquer que les ingrédients entrant pour au moins 25 %, dans la composition finale, est supprimée, avec un taux ramené à 5 %. Il est également introduit l'obligation d'indiquer, sur l'étiquette, les allergènes listés par l'annexe III bis de la nouvelle Directive, des lors qu'ils peuvent être potentiellement présents dans le produit fini. Lors de la préparation du vin, plusieurs types de protéines sont utilisées pour le collage, dont certaines appartiennent aux allergènes listés par la Communauté européenne (ovalbumine d'uve, caseine, colle de poisson, etc.).

Or, le vin est désormais considéré comme un aliment au niveau de la réglementation européenne, et ne doit pas bénéficier d'aménagements particuliers par rapport à la Directive 2000/13. Après mobilisation, un amendement de compromis a pu être obtenu l'étiquetage ne sera obligatoire qu'en cas de présence de résidus ayant une activité allergène.

Utilização racional de dióxido de enxofre: aspectos da segurança alimentar, n.º 206, Mai-Jun, pp. 24-25

Autor (es): J.-L. BERGER (mail: jean-luc.berger@itvfrance.com)

Palavras chave: toxicidade, dióxido de enxofre, limites, regulamentos comunitários

Resumo : Le dioxyde de soufre n'est pas considéré comme toxique dans les doses ajoutées aux aliments en tant que conservateur alimentaire. La F.A.O./O.M.S. classe cet additif dans la catégorie A1, qui est le groupe correspondant aux additifs ayant une évaluation toxicologique satisfaisante.

La toxicité aigüe est rarissime et elle peut se manifester par des crises allergiques ou des migraines (estimées à 6 cas par an, sur 270 millions d'américains, F.D.A., Food and Drug Administration, 1996). La toxicité chronique se manifeste par la destruction de la thiamine (ou vitamine B1) après ingestion de sulfites. Cette disparition de la thiamine peut poser des problèmes physiologiques en cas de régime carence très rare, voire inexistant, dans une alimentation habituelle.

Dosagem do ferro, cobre, manganês e zinco nos solos, uvas e vinhos dos Açores, n.º 2, Abr-Jun, pp. 109

Autor (es):

Palavras chave: oligo-elementos, solos; uvas, vinhos, absorção atômica

Resumo : This paper describes the determination of iron, copper, manganese and zinc in the soils, grapes and wines of the three viticultural regions of the Azores. Iron, copper and zinc were determined by flame atomic absorption spectrometry and manganese by graphite furnace atomic absorption. The concentrations of the four elements differed in soils of the three regions; there was no difference in the concentration in grapes, whereas significant differences were observed for the wines as regards the amounts of iron, manganese and zinc. The concentrations of these four elements in wine correspond with the mean values observed for other European regions.

Autor (es):

Palavras chave: nutrição, vinha, acidez do solo, alumínio tóxico

Resumo : The proposal work was to detect the growth capacity and absorption of minerals on grape rootstocks in acid soils with high contents of Al. The rootstocks tested were: 'IAC 572', '1045 P', 'RR 101-14', 'Kober 5BB' and 'Gravesac', at 0%, 13,5 %, 27 %, 40,5 % and 54 % aluminium (Al) saturation levels. Plants height, roots length, leaves, stems and total dry weight; roots, stems and leaves nutrients content (N, P, K, Ca, Mg, S, B, Cu, Fe, Zn and Mn) and Al were evaluated.

Development characteristic differences were observed only in rootstocks. 'IAC 572' showed the highest roots, stems and leaves development, followed by 'Gravesac' and 'RR 101-14' . Rootstocks were different in soil Al and nutrient content, and some interactions occurred between both factors. 'IAC 572' had the highest: growth, Ca, Mg and Zn roots concentration and N, K in aerial part 'Kober 5BB' had the smallest growth but accumulated more: N, Fe and S in roots, and Al, Cu and Fe in aerial part: 'Gravesac' had the highest concentration of N, P, K, S and B in aerial part.

Increasing Al soil contents reduced: Ca and S in roots, Ca in the stems and leaves; but increased: Cu and Zn contents in roots and Zn and Mn contents in the stems and leaves. 'IAC 572' and 'Gravesac', retained more Al in roots when Al contents increased in the soil.

**VITI – DE LA VIGNE AU VIN
28º ANO, 2004**

O tratamento com água quente atrasa o abrolhamento, n.º 295, Abril, pp. 11

Autor (es): M.-C. DUFOUR, M.-F. CHIRON, B. HERLEMONT

Palavras chave: tratamento, flavesência dourada

Resumo : Le traitement à l'eau chaude des plants, utilisé contre la flavesence dorée, retarde le débourrement. Pour compenser ce retard, mieux vaut planter tôt : en Mars ou Avril.

Efluentes fitossanitários. Limitar os resíduos na fonte, n.º 295, Abril, pp. 16-17

Autor (es): M. SAGNES

Palavras chave: resíduos, calda

Resumo : Le traitement des effluents phytosanitaires étant relativement coûteux, le premier principe à appliquer est de limiter le volume à traiter. Un matériel adapté, une pulvérisation jusqu'au désamorçage de la pompe et le rinçage à la parcelle permettent de réduire ces volumes et leur charge en produits de protection des plantes.

Reacção mecânica da vinha aos ataques do míldio, n.º 295, Abril, pp. 18-19

Autor (es): D. LEFEVRE

Palavras chave: míldio, resistência mecânica, investigação

Resumo : Les recherches de l'Institut de Recherche de Changins en Suisse ont observé au microscope électronique comme une vigne hybride résiste naturellement au mildiou. Cela leur permettra d'utiliser une voie de défense naturelle, la synthèse de callose, comme critère de sélection des cépages.

Botrytis. As resistências controladas, n.º 295, Abril, pp. 21

Autor (es): E. THOMAS

Palavras chave: Botrytis, resistências, fungicidas

Resumo : L'évolution des resistences du botrytis aux fongicides est suivie de près dans les vignobles français, en particulier en Champagne. La situation est globalement satisfaisante. La règle de l'alternance des familles chimiques bien suivie sur le terrain porte ses fruits.

Syra – a influência da luz solar sobre os aromas, n.º 296, Abril, pp. 14-15

Autor (es): C. DELPECH

Palavras chave: luz solar, aromas, maturação

Resumo : L'INRA, en partenariat avec l'Agro-Montpellier, a mené une étude sur l'influence de l'ensoleillement sur les molécules aromatiques de Syrah. Un travail qui met clairement en évidence les effets positifs de l'éclaircissement sur certaines composantes du potentiel aromatique.

Autor (es): E. Y.

Palavras chave: poluição, pulverizações

Resumo : Le marché des méthodes de traitements des effluents phytosanitaires est en pleine expansion. Nous en présentons quelques systèmes.

Autor (es): C. GAVIGLIO

Palavras chave: velocidade, resultados

Resumo : Douze intercepes ont été testées par l'ITV Montpellier. Les résultats des essais confirment que la plupart des outils ne donnent de bons résultats qu'à une vitesse de 2 à 3 km/h. Seuls les outils à lame simple, équipés d'un système d'effacement efficace, peuvent être utilisés jusqu'à 6 km/h, mais uniquement en entretien.

Autor (es): C. ZAMBUJO

Palavras chave: cicadela, parasitismo, ciclo biológico

Resumo : Metcalfa pruinosa a été vue à Dijon. Plus à l'ouest, c'est en Gironde que le ravageur a été identifié. En Corse, il a colonisé toutes les régions côtières. Autant dire que depuis 1996, la cicadelle pruineuse s'étend très rapidement dans toutes les directions. Aujourd'hui, la majorité des départements du Sud sont touchés ... et ceux du Nord ne sont plus à l'abri.

Legislação Comunitária

JORNAL OFICIAL DA UNIÃO EUROPEIA SÉRIE L, 1 JUL - 15 OUT, 2004

Regulamento (CE) n.º 1389/2004 da Comissão, de 30 de Julho de 2004, que altera o Regulamento (CE) n.º 1227/2000 que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola, no referente ao potencial de produção.

JOUE L 255, de 31/7/2004, pp. 7

Regulamento (CE) n.º 1427/2004 da Comissão, de 9 de Agosto de 2004, que altera o Regulamento (CE) n.º 1622/2000 que estabelece determinadas normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola, e constitui um código comunitário das práticas e tratamentos enológicos.

JOUE L 263, de 10/8/2004, pp. 3-6

Regulamento (CE) n.º 1428/2004 da Comissão, de 9 de Agosto de 2004, que altera o Regulamento (CE) n.º 1622/2000 que estabelece determinadas normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola, e constitui um código comunitário das práticas e tratamentos enológicos.

JOUE L 263, de 10/8/2004, pp. 7-10

Regulamento (CE) n.º 1429/2004 da Comissão, de 9 de Agosto de 2004, que altera o Regulamento (CE) n.º 753/2002 que fixa certas normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho no que diz respeito à designação, denominação, apresentação e protecção de determinados produtos vitivinícolas.

JOUE L 263, de 10/8/2004, pp. 11-19

Regulamento (CE) n.º 1481/2004 da Comissão, de 19 de Agosto de 2004, que altera o Regulamento (CEE) 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.

JOUE L 272, de 20/8/2004, pp. 11

Decisão 2004/687/CE da Comissão, de 6 de Outubro de 2004, que fixa, para a campanha de 2004/2005, as dotações financeiras indicativas atribuídas aos Estados-Membros, para um determinado número de hectares, com vista à reestruturação e reconversão da vinha a título do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho [notificada com o número C(2004) 3661].

JOUE L 313, de 12/10/2004, pp. 23

Decisão 2004/688/CE da Comissão, de 6 de Outubro de 2004, que fixa, para o exercício financeiro de 2004, as dotações financeiras definitivas atribuídas aos Estados-Membros, para um determinado número de hectares, com vista à reestruturação e reconversão da vinha a título do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho [notificada com o número C(2004) 3663].

JOUE L 313, de 12/10/2004, pp. 25

Regulamento (CE) n.º 1774/2004 da Comissão, de 14 de Outubro de 2004, 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 que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola.

JOUE L 316, de 15/10/2004

Legislação Nacional

DIÁRIO DA REPÚBLICA
1 JUL-15 OUT, 2004

Portaria n.º 924/2004, que estabelece, para os produtos embalados no território nacional, as regras complementares de aplicação da regulamentação comunitária relativas à designação, apresentação e rotulagem da generalidade dos produtos abrangidos pela Organização Comum do Mercado Vitivinícola (OCM). Revoga a Portaria n.º 1070/98, de 30 de Dezembro.

Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas

DR 174 SÉRIE I-B de 2004-07-26

Decreto-Lei n.º 181/2004, que transpõe para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º 2003/95/CE, da Comissão, de 27 de Outubro, que altera a Directiva n.º 96/77/CE, que estabelece os critérios de pureza específicos dos aditivos alimentares, com excepção dos corantes e dos edulcorantes.

Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas

DR 176 SÉRIE I-A de 2004-07-28

Portaria n.º 949/2004, que aprova o Regulamento de Aplicação da Medida n.º 2, «Transformação e Comercialização de Produtos Agrícolas», do Programa AGRO. Revoga a Portaria n.º 533-C/2000, de 1 de Agosto.

Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas

DR 176 SÉRIE I-B de 2004-07-28

Decreto-Lei n.º 183/2004, que transpõe para a ordem jurídica nacional as Directivas n.ºs 2004/31/CE e 2004/70/CE, ambas da Comissão, respectivamente de 17 de Março e de 28 de Abril, relativas às medidas de protecção fitossanitária destinadas a evitar a introdução e dispersão de organismos prejudiciais aos vegetais e produtos vegetais na Comunidade, e a Directiva n.º 2004/32/CE, da Comissão, de 17 de Março, que reconhece zonas protegidas na comunidade expostas a riscos fitossanitários específicos, e altera os anexos I a VI do Decreto-Lei n.º 14/99, de 12 de Janeiro.

Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas

DR 177 SÉRIE I-A de 2004-07-29

Decreto-Lei n.º 205/2004, que transpõe para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º 2004/59/CE, da Comissão, de 23 de Abril, no que se refere aos limites máximos de bromopropilato, e a Directiva n.º 2004/61/CE, da Comissão, de 26 de Abril, no respeitante à fixação de limites máximos de resíduos de certos pesticidas.

Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas

DR 195 SÉRIE I-A de 2004-08-19

Decreto-Lei n.º 212/2004, que estabelece a organização institucional do sector vitivinícola.

Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas

DR 198 SÉRIE I-A de 2004-08-23

Decreto-Lei n.º 213/2004, no uso da autorização legislativa concedida pela Lei n.º 7/2004, de 5 de Março, estabelece-se o regime de infracções relativas ao incumprimento da disciplina legal aplicável à vinha, à produção, ao comércio, à transformação e ao trânsito dos vinhos e dos outros produtos vitivinícolas e às actividades desenvolvidas neste sector.

Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas

DR 198 SÉRIE I-A de 2004-08-23

Portaria n.º 1141/2004, de 13 de Setembro, que prorroga por mais uma campanha os prazos de execução dos projectos aprovados ao abrigo das Portarias n.ºs 685/2000, de 30 de Agosto, 1259/2001, de 30 de Outubro, e 1454/2002, de 11 de Novembro, que estabelecerem as normas de execução do regime de apoio à reconversão e reestruturação das vinhas.

Ministério da Agricultura, Pescas e Florestas

DR 216 Série I-B de 2004-09-13

Declaração de Rectificação n.º 90/2004, de ter sido rectificado o Decreto-Lei n.º 205/2004, do Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas, que transpõe para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º [2004/59/CE](#), da Comissão, de 23 de Abril, no que se refere aos limites máximos de bromopropilato, e a Directiva n.º [2004/61/CE](#), da Comissão, de 26 de Abril, no respeitante à fixação de limites máximos de resíduos de certos pesticidas, publicado no Diário da República, 1.ª série, n.º 195, de 19 de Agosto de 2004.

Presidência do Conselho de Ministros

DR 245 SÉRIE I-A de 2004-10-18

Outras Publicações Periódicas

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