



Informação Técnica E Legislação

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

Fevereiro de 2006

Ano V – N.º 1

COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES

CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO

Rua da Restauração, 518 / 4050 – 501 PORTO

<http://www.vinhoverde.pt>

cpositorio@vinhoverde.pt

TEMAS	PÁGINA
Enologia	1
Viticultura.....	6
Legislação:	
Comunitária	7
Nacional	9
Outras Publicações Periódicas.....	10

Enologia

AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE

Relação entre a análise sensorial descritiva e os níveis de antígenos de *Botrytis* em vinhos de colheita tardia

Palavras chave : *Botrytis cinerea*, vinhos de colheita tardia, análise sensorial descritiva, anticorpos monoclonais

Abstract

Immunoassays with some dessert wines made from *Botrytis*-infected grapes (referred to as *Botrytis* wines) have shown that *Botrytis* antigens can be detected even at dilutions of 1:64,000, while none or very low levels have been detected in those wines that do not claim to be made from *Botrytis*-infected grapes. It is commonly accepted that *Botrytis* wines have a characteristic honeylike aroma, but there are apparently no scientific reports on the differences in sensory perception of dessert wines made from *Botrytis*-infected grapes and those made from noninfected grapes, such as icewines. The purpose of this project was to determine if it was possible to distinguish, through sensory descriptive analysis, *Botrytis* and non-*Botrytis* wines as determined by immunoassay. Despite the high variability in grape variety, wine processes, and wine regions of the wines selected for this study, there is a trend showing that wines with low *Botrytis* antigen units are high in fresh fruit and citrus aromas. However, wines with high *Botrytis* antigen levels were not especially high in perceived honey aromas. This result could be an artifact of the high variability in varieties, wine styles and wine regions.

Sivertsen, H., Dewey, F., Heymann, H. (2005) Relationship between Sensory Descriptive Analysis and Levels of *Botrytis* Antigens in Dessert Wines. *American Journal of Enology and Viticulture* **56**, n.º 4, 330-335.

Identificação de odorantes em dois vinhos 'Passito' por Cromatografia em Fase Gasosa-Olfactometria e Análise Sensorial

Palavras chave : *Vinho Passito, Cromatografia em Fase Gasosa-Olfactometria, odorantes, análise sensorial*

Abstract

Aromatic characterisation of two Sicilian passito wines, Malvasia delle Lipari and Moscato di Noto, was carried out by a combination of sensory analysis and gas chromatography-olfactometry (GC-O) techniques (OSME method). The wines were obtained from aromatic grape cultivars submitted to different methods of drying. A triangular test was used to evaluate olfactory differences between the two wines and a descriptive analysis identified characteristic odor descriptors with the highest percentage of citations. Volatile components were extracted, identified by GC-MS, and evaluated by GC-O. Of the volatiles present, 31 odorants in Malvasia delle Lipari and 30 odorants in Moscato di Noto were detected. The odor impact of each odorant was measured by the area under peak curve (AUC) value calculated by persistence and intensity values. Comparison of AUC values of all odorants showed that 3-methylbutanoic acid (pungent spices) and dimethyloctendiol (sweet flowers) characterised for Malvasia delle Lipari, while hexanal (cut grass), linalool (floral), 1-terpinen-4-ol (tropical fruit), 3-mercapto-1-hexanol (grass), 4-ethylguaiacol (phenolic), 2-methoxy-4-vinylphenol (burnt wood), and one unidentified phenolic component characterised for Moscato di Noto.

Guarrera, N., Campisi, S., Asmundo, C. (2005) Identification of the Odorants of Two Passito Wines by Gas Chromatography-Olfactometry and Sensory Analysis. *American Journal of Enology and Viticulture* **56**, n.º 4, 394-399.

CIÊNCIA E TÉCNICA VITIVINÍCOLA

Repercussão da agitação da aguardente nas cinéticas de extracção/oxidação e de difusão de compostos extraíveis da madeira em modelo experimental

Palavras chave : *madeiras, queima, envelhecimento, agitação, composição química*

Abstract

No presente trabalho é estudado, pela primeira vez, o efeito da agitação da aguardente nas cinéticas de extracção/oxidação e de difusão de compostos de massa molecular baixa da madeira, ao longo dos primeiros meses de envelhecimento, em vasilhas de carvalho *Limousin* e de castanheiro, sujeitas a queima ligeira ou forte. É observado que o gradiente de concentração dos compostos de massa molecular baixa na aguardente depende da natureza química dos mesmos, da espécie botânica (superior nas aguardentes que contactaram com a madeira de castanheiro) e do nível de queima da madeira (tendencialmente mais elevado na queima forte). Estes aspectos justificam pois a agitação da aguardente logo nos primeiros meses de envelhecimento, sobretudo em vasilhas de madeira de castanheiro e de queima forte. Independentemente da madeira e da queima, a agitação mensal revelou-se a mais eficaz, relativamente ao sistema estático e à agitação após cada amostragem, conduzindo à obtenção de aguardentes com maior extracto seco, maior índice de polifenóis totais e maiores teores de compostos de massa molecular baixa, por favorecer o equilíbrio entre os fenómenos de extracção e de difusão.

Patrício, I., Canas, S., Belchior, A. (2005) Effect of brandies agitation on the kinetics of extraction/oxidation and fusion of wood extractable compounds in experimental model. *Ciência e Técnica Vitivinícola* **20**, n.º 1, 1-15.

Alterações ao longo da maturação nos taninos condensados da grainha, película e polpa: influência da monda de cachos

Palavras chave : *monda, taninos, polimerização, Cabernet Sauvignon e Tinta Roriz*

Abstract

O presente trabalho teve por objectivo estudar a evolução ao longo da maturação dos taninos condensados segundo o seu grau de polimerização na grainha, polpa e película, nas uvas das castas Cabernet Sauvignon e Tinta Roriz (*Vitis vinifera* L.).

Para este estudo comparou-se uma testemunha não mondada com uma modalidade onde foi realizada uma monda de 50 % de cachos e uma outra modalidade com 75 % de monda.

A quantificação dos taninos condensados segundo o seu grau de polimerização foi realizada por fraccionamento em cartuchos C₁₈ Sep-Pak, seguida da reacção com a vanilina e também por HPLC.

Observou-se uma tendência ao longo da maturação para o decréscimo dos taninos condensados qualquer que seja o seu grau de polimerização para todos os constituintes do bago (polpa, grainha e película), para as duas castas e respectivas variedades.

Não foram registadas na amostragem de vindima diferenças significativas nos parâmetros analíticos estudados nas castas Cabernet Sauvignon e Tinta Roriz e respectivas modalidades. No que concerne aos taninos condensados, o resultado mais relevante foi a diferença significativa entre a testemunha e as outras duas modalidades de monda, nomeadamente ao nível da fracção polimérica que apresentou na grainha, película e polpa da testemunha, uma concentração mais baixa.

Marques, J., Reguinga, R., Laureano, O., Ricardo-da-Silva, J. (2005) Changes in grape seed, skin and pulp condensed tannins during berry ripening: effect of fruit pruning. *Ciência e Técnica Vitivinícola* **20**, n.º 1, 35-52.

JOURNAL INTERNATIONAL DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN

Modificações microbiológicas durante a fermentação maloláctica na elaboração dos vinhos tintos

Palavras chave : *Fermentação maloláctica (FML), bactérias lácticas, Brettanomyces bruxellensis, interações*

Abstract

Winemaking is based on complex microbial interactions. They result in alcoholic and malolactic fermentation. In some cases undesirable micro-organisms pass beyond a limit and become prejudicial to wine quality. It is particularly the case of *Brettanomyces bruxellensis* which produces volatile phenols.

Most of wine microbial studies have been focused on only one species and that can lead to incomplete and biased results by neglecting possible interactions between the populations. The aim of this study was to obtain a global survey of wine microflora and its quantitative and qualitative changes during the malolactic fermentation, the last microbial intervention before sulphur dioxide addition. The results were obtained by chemical wine analysis, conventional microbiological methods and molecular tools for microbial identification (PCR-ITS-RFLP, PCR-DGGE). In this study, conducted under cellar scale conditions, several oenological parameters were considered: two different cellars, three grape varieties, MLF in tank or in barrels, use of malolactic starters or indigenous flora.

Interactions appeared, mainly between *Oenococcus oeni* and *B. bruxellensis*, but also between *O. oeni* strains. Some explanations are suggested and further investigations are proposed.

Renouf, V., Gindreau, E., Claisse O., Lonvaud-Funel, A. (2005). Microbial changes during malolactic fermentation in red wine elaboration. *Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin* **39**, n.º 4, 179-190.

Influência do estado fisiológico do inóculo na produção de acidez volátil pela *Saccharomyces cerevisiae* ao longo da fermentação de mostos ricos em açúcares

Palavras chave : *Saccharomyces cerevisiae*, *inóculo*, *mosto botritizado*, *acidez volátil*, *enologia*

Abstract

An approach consisting of controlling yeast inoculum to minimize volatile acidity production by *Saccharomyces cerevisiae* during the alcoholic fermentation of botrytized must was investigated. Direct inoculation of rehydrated active dry yeasts produced the most volatile acidity, while a yeast preparation pre-cultured for 24 hours reduced the final production by up to 23 %. Using yeasts collected from a fermenting wine as a starter must also reduced volatile acidity production. The conditions for preparing the inoculum affected the fermentation capacity of the first generation yeasts: fermentation duration, sugar to ethanol ratio, and wine composition. A pre-culture medium with a low sugar concentration (< 220 g/L) is essential to limit volatile acidity production in high sugar fermentations.

Bely, M., Masneuf-Pomadère, I., Dubourdiou, D. (2005). Influence of physiological state of inoculum on volatile acidity production by *Saccharomyces cerevisiae* during high sugar fermentation. *Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin* **39**, n.º 4, 191-197.

REVUE FRANÇAISE D'OENOLOGIE

Influência do oxigénio durante a maceração sobre a estrutura polifenólica e aromática de vinhos tintos de qualidade

Palavras chave : *oxigénio*, *maceração*, *compostos fenólicos*, *aromas*.

Abstract

L'ensemble des données, inhérentes au nebbiolo, permet de constater que, l'orsque l'apport d'oxygène est similaire, indépendamment des modalités choisies, on ne constate pas de différences significatives dans la carte phénolique des produits obtenus dans les premières phases de conservation.

Quand la quantité d'oxygène introduite dans la masse, surtout durant la phase finale de macération, est différente et contrôlée, comme dans le cas du grenache, les produits qui ont reçu un apport d'air supérieur manifestent un meilleur profil sensoriel.

Le système utilisé pour l'aération influe lui aussi sur la carte chromatique, en particulier sur la distribution des diverses classes de tanins. Si l'apport d'air est installé durant la phase de recirculation de moût au-dessous du chapeau de marc, le développement cellulaire, tout comme la quantité de polysaccharides présents dans le vin, augmentent. La mise en marche des remontages, à partir des premières phases de la macération, facilite en revanche l'extraction de la couleur quand la pellicule est moins perméable et les composés phénoliques plus difficilement extractibles. Par conséquent, la modalité de vinification (avec ou sans macération préfermentaire) induit des variations plus accentuées quand le raisin a une maturité phénolique moindre, comme cela s'est produit dans le premier essai du grenache.

Dans la seconde expérience, la technologie a une influence plus faible, par rapport au niveau de la qualité de la matière première. Précisons que ce fait est confirmé par l'étude statistique des données analytiques et sensorielles, évaluées par un indice de qualité compris entre 1 et 10, et basé sur les résultats d'une dégustation descriptive. Une telle analyse met en évidence que les vins obtenus à partir de raisins de meilleure qualité, avec un apport d'air supérieur, présentent une structure tannique plus douce et plus raffinée et s'avèrent plus fruités : dans cette situation, le système d'aération ("OC" ou "OP") et la modalité de vinification (avec ou sans macération préfermentaire) ne sont pas en mesure de différencier de manière significative les vins obtenus.

Silva, a., Lambri, M., De Faveri, D.-M. (2005) Influence de l'oxygène au cours de la macération sur la structure polyphénolique et aromatique de vins rouges de qualité. *Revue Française d'Oenologie* **215**, 22-28.

Valorização das vindimas com taxas elevadas em ácido tartárico — 2.^a parte: substitutos dos Mostos Concentrados Rectificados (MCR) obtidos por métodos clássicos otimizados de desacidificação

Palavras chave : *ácido tartárico, desacidificação, CaCO₃, KHCO₃, Schizosaccharomyces*

Abstract

Substituts de M.C.R. obtenus à partir de M.S.S. par variation du pH avec CaCO₃:

Le procédé élaboré est seul connu au niveau mondial, qui peut s'appliquer à la désacidification, avec CaCO₃, des moûts sursulfités (M.S.S.) avant leur concentration. Le caractère novateur du procédé consiste en la détermination de la dose de carbonate de calcium, nécessaire à la désacidification, par des microessais de laboratoire. En effet, les moûts (comme les vins) sont des milieux complexes, dans lesquels les anions des acides organiques sont, plus ou moins, tamponnés, et l'effet final recherché, concrétisé dans l'obtention du niveau de désacidification désiré, se réalise seulement par la variation du pH.

Substituts de M.C.R. obtenus par double désacidification chimique et biologique:

Le nouveau procédé technologique propose l'obtention des substituts de M.C.R. avec une teneur élevée en acide citrique (d'environ 0,5 – 0,6 g/L), par une élimination chimique de l'acide tartrique du moût, avec la dose optimale de KHCO₃, couplée avec le démalicage biologique du moût par F.M.A., en utilisant la souche *Schizosaccharomyces japonicus* S20. Utilisé pour corriger la composition des moûts déficitaires, il assure le renforcement du caractère rafraîchissant des vins obtenus, grâce à la présence de l'acide citrique. Le procédé doit être perfectionné, pour assurer la stabilité biologique avant l'étape technologique de la désacidification biologique, en vue d'éviter les pertes ultérieures en alcool (par le déclenchement accidentel de la F.A.).

Croitoru C. (2005). Valorisation des vendanges à taux élevés en acide tartrique 2ème partie: Substituts des moûts concentrés rectifiés obtenus par procédés classiques optimisés de désacidification. *Revue Française d'Oenologie* **215**, 48-53.

REVUE DES OENOLOGUES

Nova abordagem do Grupo Amorim no combate contra o TCA

Palavras chave : *rolhas de cortiça, TCA,*

Abstract

Tout le monde reconnaît l'énorme effort réalisé au cours des 4 dernières années pour l'amélioration technique des bouchons en liège. Cet effort tient non seulement dans l'introduction sur le marché de nouveaux produits, mais aussi dans l'amélioration de la qualité des produits déjà existants.

Le Groupe Amorim a joué un rôle moteur dans cet effort, en faisant de l'innovation l'axe central de son travail quotidien. Au résultat, et après un long programme de recherche étalé sur 3 ans, une solution pratiquement définitive a été apportée avec succès aux problèmes des goûts indésirables, parmi lesquels le « goût de moisi » qui est normalement attribué au 2,4,6-trichloroanisole (TCA).

Le TCA est généralement formé à partir de la méthylation microbienne de chlorophénols, notamment de 2,4,6-trichlorophénol, et produit un arôme de moisi intense dans des concentrations très faibles, de l'ordre des ppt (parties par trillion). Étant donné son origine, le TCA peut être rencontré sur d'innombrables produits alimentaires, comme l'eau, les fruits, le café, etc. et peut être absorbé par des matériaux ayant une grande capacité d'adsorption comme le liège, le plastique, le carton, etc., s'il est présent dans l'environnement.

Cabral, M. (2005) Nouvelle approche du Groupe Amorim dans le combat contre le TCA. *Revue des Oenologues* **117**, 16-18.

Viticultura

AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE

Qualidade do solo e da uva em vinhas biológicas e biodinâmicas

Palavras chave : *viticultura biodinâmica, agricultura biológica, qualidade do solo, qualidade da uva*

Abstract

Wines produced from biodynamically grown grapes have received increasing attention. Similar to organic agriculture, biodynamics eliminates synthetic chemical fertilizers and pesticides. The primary difference between the two farming systems is that biodynamics uses a series of soil and plant amendments, called preparations, said to stimulate the soil and enhance plant health and quality of produce. Whether these preparations actually augment soil or winegrape quality is unclear and controversial. A long-term, replicated, 4.9-ha study was initiated in 1996 on a commercial Merlot vineyard near Ukiah, California, to investigate the effects of these biodynamic preparations on soil and winegrape quality. The study consisted of two treatments, biodynamic and organic (the control), each replicated four times in a randomized, complete block design. All management practices were the same in all plots, except for the addition of the preparations to the biodynamic treatment. No differences were found in soil quality in the first six years. Nutrient analyses of leaf tissue, clusters per vine, yield per vine, cluster weight, and berry weight showed no differences. Although average pruning weights for both treatments in 2001 to 2003 fell within the optimal range of 0.3 to 0.6 kg/m for producing high-quality winegrapes, ratios of yield to pruning weight were significantly different ($p < 0.05$) and indicated that the biodynamic treatment had ideal vine balance for producing high-quality winegrapes but that the control vines were slightly overcropped. Biodynamically treated winegrapes had significantly higher ($p < 0.05$) Brix and notably higher ($p < 0.1$) total phenols and total anthocyanins in 2003. Biodynamic preparations may affect winegrape canopy and chemistry but were not shown to affect the soil parameters or tissue nutrients measured in this study.

Reeve, J. R., Carpenter-Boggs, L., Reganold, J. P., York, A. L., McGourty, G., McCloskey, L. P. (2005) Soil and Winegrape Quality in Biodynamically and Organically Managed Vineyards. *American Journal of Enology and Viticulture* **56**, 367-376

JOURNAL INTERNATIONAL DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN

Resposta da vinha ao 'terroir': uma aproximação global

Palavras Chave : *terroir, vinha, solo, clima, estado hídrico, vinho, bago*

Abstract

Le terroir est un concept qui nécessite une approche globale permettant une étude combinée du climat, du sol, de la vigne et du rôle de l'homme. Les sciences de la viticulture et de l'œnologie sont alors nécessaires pour comprendre les déterminants de la qualité du vin en relation avec les facteurs de l'environnement. En connexion aux études de terroir qui portent sur le climat et le sol, nous proposons une approche globale qui intègre l'étude des relations «vigne - raisin - vin ». L'état hydrique de la vigne est l'un des éléments clefs du fonctionnement de la vigne et de la qualité du raisin en relation avec le style de vin. Cet article rappelle les méthodes de référence pour la mesure de l'état hydrique de la vigne et les conséquences possibles des déficits hydriques sur le fonctionnement de la plante et de ses fruits.

DELOIRE, A., VAUDOUR, E., CAREY, V., BONNARDOT, V., VAN LEEUWEN, C. (2005) Les réponses de la vigne au terroir : une approche globale. *Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin* **39**, n°4, 149-162

Efeito do tipo de cobertura do solo sobre a adubação azotada dos solos do *Champagne*

Palavras Chave : *vinha, solo, matéria orgânica, azoto mineral, cobertura do solo*

Abstract

Nous avons étudié l'incidence du mode de couverture du sol (sol nu, apport d'écorces ou de composts, enherbement) sur la fourniture en azote du sol de plusieurs vignobles expérimentaux en Champagne. La minéralisation nette d'azote par ces sols au cours de l'automne et de l'hiver va de 9 à 45 kg N ha⁻¹, sur une période de 118 à 182 jours. La vitesse de minéralisation correspondante, exprimée en « jours normalisés » (correspondant à une température constante de 15 °C et une humidité à la capacité au champ) est de 0.15 à 0.82 kg N ha⁻¹ j⁻¹ normalisé, tous traitements témoins confondus. La minéralisation n'est pas significativement affectée par les apports de produits organiques, sauf dans le cas des apports les plus anciens, les modifications étant fonction de la nature et des doses de produits organiques apportés.

Thiebeau, P., Herre, Ch., Doledec, A.-F., Perraud, A., Panigai, L., Mary, B. Nicolardot, B. (2005) Incidence du mode de couverture du sol sur la fourniture en azote des sols de vigne en Champagne. *Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin*, **39**, n.º 4, 163-177

REVUE FRANÇAISE D'OENOLOGIE

Influência do estado hídrico da vinha sobre o estilo de vinho

Palavras chave : *vinha, uva, potencial hídrico foliar, irrigação, solo*

Abstract :

Water and temperature are primary factors in the explanation of climatic variability of a terroir. These parameters also have a significant impact on grapevine functioning. The plant water consumption depends on the "soil-plant-atmosphere" continuum. The root system distribution, morphology and functioning, are amongst the most important elements determining the water consumption potential of the grapevine.

We discuss briefly, in this paper, some basic concepts concerning the terroir and the wine typicity. From a technical point of view, we describe the main method to measure grapevine water status, and the possible consequences of a water constraint on the grapevine and berry metabolism. We present preliminary results on the possible relationships between grapevine water status and berry ripeness. We also propose, with consideration of clearly defined production targets (yield and wine style), a possible grapevine water program during summer development.

Deloire, A., Zebic, O., Bernard, N., Brenon, E., Hunter J.-J. (2005) Influence de l'état hydrique de la vigne sur le style de vin, *Revue Française d'Oenologie* **215**, 11-15

LEGISLAÇÃO COMUNITÁRIA

JORNAL OFICIAL DA UNIÃO EUROPEIA 48º ANO, SÉRIE L, OUT-DEZ, 2005

Directiva (CE) n.º 63/2005 da Comissão, de 3 de Outubro de 2005, que rectifica a Directiva 2005/26/CE no que se refere à lista de ingredientes e substâncias alimentares provisoriamente excluídos do anexo III A da Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho.
JOUE L 258, de 04/10/2005

Regulamento (CE) n.º 1637/2005 da Comissão, de 6 de Outubro de 2005, relativo à emissão de certificados de exportação no sector vitivinícola.
JOUE L 261, de 07/10/2005

Regulamento (CE) n.º 1698/2005 da Comissão, de 20 de Setembro de 2005, relativo ao apoio ao desenvolvimento rural pelo Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural (Feader).
JOUE L 277, de 21/10/2005

Regulamento (CE) n.º 1747/2005 da Comissão, de 24 de Outubro de 2005, que altera o Regulamento (CE) n.º 883/2001 que estabelece as normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho no que respeita ao comércio de produtos do sector vitivinícola com os países terceiros.
JOUE L 280, de 25/10/2005

Regulamento (CE) n.º 1758/2005 da Comissão, de 27 de Outubro de 2005, que abre a destilação de crise referida no artigo 30º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho para determinados vinhos na Hungria.
JOUE L 285, de 28/10/2005

Regulamento (CE) n.º 1820/2005 da Comissão, de 8 de Novembro de 2005, 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 293, de 09/11/2005

2005/798/CE Decisão do Conselho, de 14 de Novembro de 2005, relativa à celebração de um Acordo sob forma de troca de cartas entre a Comunidade Europeia e os Estados Unidos da América sobre questões relacionadas com o comércio de vinhos - Acordo sob forma de troca de cartas entre a Comunidade Europeia e os Estados Unidos da América sobre questões relacionadas com o comércio de vinhos.
JOUE L 301, de 18/11/2005

Regulamento (CE) n.º 1912/2005 Comissão, de 23 de Novembro de 2005, que altera o Regulamento (CE) n.º 527/2003 que autoriza a oferta e a entrega para consumo humano directo de certos vinhos importados da Argentina susceptíveis de terem sido objecto de práticas enológicas não previstas no Regulamento (CE) n.º 1493/1999.
JOUE L 307, de 25/11/2005

Regulamento (CE) n.º 1916/2005 da Comissão, de 24 de Novembro de 2005, que altera o anexo II do 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 307, de 25/11/2005

Regulamento (CE) n.º 1930/2005 da Comissão, de 24 de Novembro de 2005, relativo à emissão de certificados de exportação no sector vitivinícola.
JOUE L 307, de 25/11/2005

Regulamento (CE) n.º 2048/2005 da Comissão, de 15 de Dezembro de 2005, relativo à emissão de certificados de exportação no sector vitivinícola
JOUE L 329, de 16/12/2005

Regulamento (CE) n.º 2079/2005 da Comissão, de 19 de Dezembro de 2005, que altera o Regulamento (CE) n.º 883/2001, o Regulamento (CE) n.º 1037/2001 do Conselho e o Regulamento (CE) n.º 2303/2003 no que se refere à prorrogação de certas derrogações relativas à certificação e rotulagem dos vinhos e às práticas enológicas.
JOUE L 333, de 20/12/2005

Regulamento (CE) n.º 2165/2005 do Conselho, de 20 de Dezembro de 2005, que altera o Regulamento (CE) n.º 1493/1999 que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola.
JOUE L 345, de 28/12/2005

JORNAL OFICIAL DA UNIÃO EUROPEIA
48º ANO, SÉRIE C, ABR-JUN, 2005

2005/C 336/06 - Lista dos organismos e dos laboratórios designados pelos países terceiros para preencherem os documentos que devem acompanhar qualquer importação de vinho para a Comunidade [Artigo 29º do Regulamento (CE) n.º 883/2001 da Comissão].
JOUE C 336, de 31/12/2005

Decreto-Lei n.º 186/2005 que transpõe para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º 2005/10/CE, da Comissão, de 4 de Fevereiro, que estabelece os métodos de amostragem e de análise para o controlo oficial do teor de benzo(a)pireno nos géneros alimentícios.

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas

DR 212, Série I – A, de 04/11/2005

Decreto-Lei n.º 187/2005 que transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 2005/4/CE, da Comissão, de 19 de Janeiro, que altera a Directiva n.º 2001/22/CE relativamente aos métodos de colheita de amostras e de análise para o controlo oficial dos teores de chumbo, cádmio e 3-MPCD presentes nos géneros alimentícios, e altera o Decreto-Lei n.º 269/2002, de 27 de Novembro.

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas

DR 212, Série I – A, de 04/11/2005

Decreto-Lei n.º 188/2005 que procede à alteração do anexo I do Decreto-Lei n.º 290/2003, de 15 de Novembro, que transpôs para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º 2001/111/CE, do Conselho, de 20 de Dezembro, relativa a determinados açúcares destinados à alimentação humana, e que foi publicado com algumas incorrecções.

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas

DR 212, Série I – A, de 04/11/2005

Decreto-Lei n.º 189/2005 que transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 2005/5/CE, da Comissão, de 26 de Janeiro, que altera a Directiva n.º 2002/26/CE, da Comissão, de 13 de Março, que fixa os métodos de colheita de amostras e os métodos de análise para o controlo oficial dos teores de Ocratoxina A nos géneros alimentícios, e altera o Decreto-Lei n.º 72-J/2003, de 14 de Abril.

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas

DR 212, Série I – A, de 04/11/2005

Portaria n.º 1178/2005 que aprova o regulamento de extensão dos CCT para os sectores da produção e comercialização de vinhos, seus derivados e bebidas espirituosas em geral (armazéns).

Ministério do Trabalho e da Solidariedade Social

DR 224, Série I – B, de 22/11/2005

Portaria n.º 1188/2005 que aprova o regulamento de extensão dos CCT para os sectores da produção e comercialização de vinhos, seus derivados e bebidas espirituosas em geral (administrativos e vendas).

Ministério do Trabalho e da Solidariedade Social

DR 226, Série I – B, de 24/11/2005

Decreto-Lei n.º 237/2005 que cria a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica e extingue a Inspecção-Geral das Actividades Económicas, a Agência Portuguesa de Segurança Alimentar, I. P., e a Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar.

Presidência do Conselho de Ministros

DR 250, Série I – A, de 30/12/2005

Outras Publicações Periódicas

NACIONAIS	ESTRANGEIRAS
Ciência e Técnica Vitivinícola Enologia Gazeta das Aldeias Hipersuper Néctar O Escanção Portuguese Wines Qualidade (APQ) SineQuanon (IPQ) Revista de Vinhos Revista do Agricultor Vida Rural	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 Wine Enthusiast