



Informação Técnica E Legislação

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

Julho de 2006

Ano V – N.º 3

COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES

CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO

Rua da Restauração, 518 / 4050 – 501 PORTO

<http://www.vinhoverde.pt>

cposorio@vinhoverde.pt

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

Enologia

AUSTRALIAN JOURNAL OF GRAPE AND WINE RESEARCH

Quantificação dos taninos condensados pela precipitação com metilcelulose: desenvolvimento e validação de uma ferramenta otimizada para a análise da uva e do vinho

Palavras chave: *taninos, taninos condensados, precipitação de taninos, quantificação de taninos, metilcelulose, extracto de uva, proantocianidina, vinho tinto*

Abstract

A precipitation assay is presented that enables tannin measurement in matrices of red wine, 50% ethanol grape extract and aqueous tannin solutions. By exploiting the polysaccharide polymer methyl cellulose to precipitate tannins, the absorbance of phenolics at 280 nm before and after tannin precipitation (subtractive approach) can be obtained, thus enabling selective measurement of tannin only. This methyl cellulose precipitable (MCP) tannin assay allows complete precipitation of tannin from red wine and from grape homogenate extracts. The subtractive assay is both simple and robust, selective for condensed tannins and does not suffer interference from other 280 nm-absorbing phenolics such as anthocyanins or catechins. Matrix effects have only minimal impact on the assay performance and validation parameters indicate a robust performance. There was good correlation between tannin measured by reverse-phase HPLC and the MCP tannin assay for 121 Australian red wines ($r = 0.74$) and also 54 grape extracts ($r = 0.79$). We envisage that the technical simplicity of this tannin assay will enable widespread research and field applications. In addition, an alternative format that requires re-solubilisation of the tannin-polymer pellet in acetonitrile is reported, which is particularly suitable for measurement of smaller tannin concentrations. Notwithstanding that option, technical requirements of the re-solubilisation step lead us to suggest that the subtractive format would be simple for adoption by wine industry practitioners.

Sarneckis, C., Damberg, R., Jones, P., Mercurio, M., Herderich, M., Smith, P. (2006) Quantification of condensed tannins by precipitation with methyl cellulose: development and validation of an optimised tool for grape and wine analysis. *Australian Journal of Grape and Wine Research* 12, n.º 1, 39-49

Os efeitos do cobre e de concentrações elevadas do açúcar no crescimento, na eficiência da fermentação e na produção de acidez volátil de diferentes estirpes de leveduras comerciais

Palavras chave: *estirpes de leveduras comerciais para vinho, concentrações elevadas de açúcar, cobre, acidez volátil*

Abstract

The effect of high sugar concentrations or the presence of copper residues on fermentation efficiency and volatile acid (VA) production were examined for selected commercial wine yeast strains. Fermentation rate as measured by accumulated mass loss appeared to be least affected by high sugar concentrations during the first few days of fermentation for strains VIN13, WE14, N96 and RJ11. It was, however, only fermentations using VIN13, WE372, N96 and L2056 that contained less than 11 g/L fructose after 21 days. VIN13 and RJ11 produced the lowest VA in the 21°, 25° and 28° Brix musts. Fermentation efficiency of six strains was also studied in must containing 0.25 mM Cu²⁺. Results indicated that strains NT50, Collection Cepage Cabernet (CC) and D80 were not significantly affected, whereas VIN13, NT112 and RJ11 contained significantly more glucose and fructose after fermentation in the must containing copper. Copper addition also increased VA production, with strains RJ11 and NT50 being the most affected.

Ferreira, J., Du Toit, M., Du Toit, W. (2006) The effects of copper and high sugar concentrations on growth, fermentation efficiency and volatile acidity production of different commercial wine yeast strains. *Australian Journal of Grape and Wine Research* 12, n.º 1, 50-56

Inibição da fermentação maloláctica pela *Saccharomyces* durante a fermentação alcoólica em condições de pouco e muito azoto: um estudo em meio sintético

Palavras chave: *fermentação maloláctica, fermentação alcoólica, inibição das bactérias, SO₂, azoto*

Abstract

The ability of different wine yeast (*Saccharomyces cerevisiae*) to inhibit malolactic bacteria (*Oenococcus oeni*) and the influence of nitrogen were studied using a synthetic grape juice. Malolactic fermentation was induced in fermenting synthetic grape juice or synthetic wines inoculated with different commercial strains of *S. cerevisiae*. *O. oeni* was generally inhibited in wines that contained higher concentrations of total SO₂ although many yeast strains only inhibited the bacteria during fermentation under high nitrogen conditions. Yeast produced higher amounts of SO₂ during fermentation under high nitrogen conditions suggesting that nitrogen affected the malolactic fermentation by influencing yeast SO₂ production. However, the production of SO₂ by yeast did not always account for the inhibition of *O. oeni*, suggesting the presence of other inhibitory mechanisms.

Osborne, J., Edwards, C. (2006) Inhibition of malolactic fermentation by *Saccharomyces* during alcoholic fermentation under low- and high-nitrogen conditions: a study in synthetic media. *Australian Journal of Grape and Wine Research* 12, n.º 1, 69-78

BULLETIN DE L'OIV

Caracterização da incorporação de ácido metatartárico em sumos de uvas

Palavras chave: *sumos de uvas, estabilização tartárica, ácido metatartárico, aditivos, adjuvantes de estabilização, método de detecção, instabilidade tartárica*

Abstract

La riqueza naturalmente elevada de ácido tártrico y de potasio en los zumos de uva produce un fenómeno conocido de cristalización en forma de hidrogenotartrato de potasio, bajo el efecto de varios factores, en particular por el descenso de la temperatura del producto y su mantenimiento a baja temperatura (entre 0 y 5°C) durante la fabricación o la conservación.

Estas condiciones se dan, en especial, durante la fabricación de los zumos y hasta su entrega a las empresas acondicionadoras.

La filtración de los cristales generados no basta para impedir la aparición de un precipitado residual durante el transporte refrigerado.

Los compradores se decantan cada vez más por los zumos llamados “estables”.

Pese a estar prohibidos por la legislación de la UE, en ocasiones los fabricantes emplean algunos aditivos inhibidores de la cristalización, como el ácido metatártrico, para poder entregar a las empresas acondicionadoras zumos “casi estables”, al amparo de la ausencia de un método oficial de detección.

Este documento describe un método de puesta a punto para permitir la detección de la presencia de ácido metatátrico en el zumo de uva tras su acondicionamiento.

Saint-Pierre, B., Battle, J.L., Roset, M. (2005) Caractérisation de l'ajout d'acide métatartrique dans les jus de raisin. Le Bulletin de l'OIV 78, n.º 897-898, 779-801

JOURNAL INTERNATIONAL DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN

Avaliação dos elementos contaminantes nos mostos e vinhos portugueses por Ultra-sons de Alta Intensidade e Focalização combinada com Espectrometria de Massa Acoplada a Plasma Indutivo

Palavras chave: *mosto, vinhos portugueses, elementos contaminantes, HIFU, ICP-MS*

Abstract

Portuguese musts and wines from several varieties and different vineyards were studied to evaluate their contents in contaminant elements, in two winemaking steps. HIFU (High Intensity Focused Ultrasound) combined with ICP-MS (Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry) was the methodology used. The variation from must to wines was a function of the element and its concentration. Be, Al, Mn, Co, Ni, Cu, Ga, Rb, Cd, In, Ba, Tl and U concentration in wines was lower than in musts. Cu depletion achieved 99% of the initial value. For Li, Fe, Zn, Sr, Cs, Pb and Bi, white and red samples presented different trends, suggesting the importance winemaking process. The levels of Cu, Zn, As, Cd and Pb were lower than the acceptable maximal limits established by the International Organisation of Vine and Wine and in general could be considered relatively low values.

Catarino, S., Capelo, J., Curvelo-Garcia, A., Sousa, R. (2006). Evaluation of contaminant elements in portuguese wines and original musts by High Intensity Focused Ultrasound combined with Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry. Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin, 40, n.º 2, 91-100

REVUE FRANÇAISE D'OENOLOGIE

A colagem dos mostos de vinhos : princípios, resultados e perspectivas

Palavras chave: *vinhos, colagem, floculação, clarificação.*

Abstract

Le collage permet d'éliminer d'un vin les particules qui le troublent ou sont susceptibles de le troubler (tanins, protéines, complexes métalliques), induisant des modifications d'aspect visuel, structurel et organoleptique du vin. Il a pour objectif de clarifier le vin, le stabiliser dans le temps, d'améliorer ses caractéristiques organoleptiques (élimination de l'oxydation, des tanins amers ou astringents), d'augmenter sa filtrabilité et de respecter ses qualités aromatiques et gustatives.

Le processus de collage peut être divisé en deux étapes:

la floculation: elle est due à l'interaction entre les tanins et les protéines de la colle, donnant naissance à la formation de flocons ;

la clarification: les protéines exogènes qui n'ont pas réagi avec les tanins vont se combiner avec les particules en suspension. Les nouvelles particules ainsi formées ont une densité supérieure, ce qui accélère leur chute. Cette floculation mutuelle expliquerait l'action stabilisante du collage. Les colloïdes du vin (polysaccharides, protéines, tanins) de par leur nature et leur concentration interagissent avec le collage.

Parmi les colles utilisées pour le collage, on distingue les colles organiques, les colles minérales et les colles synthétiques.

Caillet, M.-M. (2006) Le collage des moûts et des vins: principe, résultats et perspectives [Cahier Technique]. Revue Française d'œnologie 217

Interesse da utilização de proteínas vegetais para colagem dos mostos e dos vinhos

Palavras chave: *vinhos, colagem, proteínas vegetais.*

Abstract

Le collage est une pratique courante en œnologie pour les traitements des vins. Il est réalisé pour obtenir des vins limpides (clarification, stabilité colloïdale, amélioration de la filtrabilité) ainsi que pour améliorer les caractères organoleptiques (réduction de l'astringence, sécheresse, amertume des vins, etc.).

Jusqu'à présent, les origines des produits propres au collage sont de deux types : animale (gélatine, albumine d'œuf, colle de poisson, caséine) ou minérale (bentonite, gel de silice). Les gélatines sont largement utilisées depuis des générations comme agents de collage et sont fabriquées à partir du collagène contenu dans la peau, les os et les cartilages des animaux.

En Europe, le contexte de la maladie de Creutzfeld-Jacob a provoqué la suspicion sur les produits animaux (interdiction de l'albumine de sang) et a conduit certains metteurs en marché à exiger la fourniture de vins non traités aux protéines animales, même si les gélatines désormais utilisées en œnologie sont d'origine porcine et ne présentent aucun risque pour le consommateur. Cette exigence pose des problèmes techniques aux élaborateurs. L'attente des vinificateurs pour des produits de substitution aux gélatines a été très forte car il n'existe aucune autre pratique qui permette d'obtenir des résultats aussi complets que ceux obtenus avec les colles protéiques, en particulier sur les aspects organoleptiques des vins.

Moutounet, M. (2006) Intérêt de l'utilisation des protéines végétales pour le collage des moûts et des vins [Cahier Technique]. Revue Française d'œnologie **217**

Os aspectos práticos da colagem

Palavras chave: *vinhos brancos, vinhos tintos, vinhos base, colagem.*

Abstract

Le collage est une technique ancestrale. Dans un premier temps, utilisée à des fins de clarification, elle a ensuite évolué vers des objectifs d'affinage et d'amélioration de la qualité et de la stabilité des vins. À la propriété, cette évolution a été très marquée avec la généralisation de la filtration dans les décennies 1980 - 1990 et, plus particulièrement, avec l'essor de la filtration Kieselgühr. Lors de cette période, le collage a souvent été relégué comme pratique secondaire et trop traumatisante, tout du moins pour ce qui concerne les vins rouges.

L'évolution du goût des consommateurs et de leurs habitudes de consommation a obligé les viticulteurs à proposer des vins plus affinés et plus près des attentes du client, ce qui explique le retour de certaines pratiques de collage de manière raisonnée.

Au travers de cette présentation, il sera fait part de nos habitudes de conseil de collage pour l'élaboration des vins de base, des vins blancs et des vins rouges en essayant de distinguer les collages correctifs "gestion d'une matière première déficiente", des collages classiques d'élevage et d'affinage.

Boilevin, F. (2006) Les aspects pratiques du collage [Cahier Technique]. Revue Française d'œnologie **217**

REVUE DES OENOLOGUES

Olfactometria: novos instrumentos para determinar os compostos chave do aroma do vinho

Palavras chave: *olfactometria, aroma.*

Abstract

L'analyse de la fraction volatile du vin par les techniques modernes de chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse conduit à des listes impressionnantes de composés qui renseignent sur la composition en relation avec la nature des fruits, le terroir, les procédés fermentaires ou d'élevage.

Dans une optique de suivi et de gestion de la qualité, il est important d'identifier parmi l'ensemble des substances volatiles celles qui sont actives au niveau des propriétés aromatiques.

Pour cela la technique la plus appropriée est celle couplant la chromatographie en phase gazeuse à l'olfactométrie (CPG-O). Classiquement appliquée, cette technique s'avère très lourde à mettre en œuvre car elle nécessite l'intervention successive de 8 flaireurs au minimum pour obtenir des informations sensorielles stables (Pollien et al., 1997).

Os taninos da uva: uma oportunidade para os vinhos mediterrânicos

Palavras chave: *taninos da uva, efeito antioxidante, estabilidade, estrutura.*

Abstract

Les tanins constituent une des fractions essentielles du vin, en particulier les vins rouges. Les propriétés conférées au vin par cette fraction tannique jouent un rôle fondamental dans la perception du produit par le consommateur, aussi bien sur le plan visuel (couleur, nuances) qu'au niveau gustatif. On parle volontiers de "structure", de "fondu", d'"harmonie", pour qualifier un bon vin, et d'"astringence", d'"âpreté", de "dureté" ou d'"amertume" pour décrire un produit de moindre qualité. Traditionnellement, les tanins que pouvait contenir un vin avaient deux origines possibles:

- Les tanins naturels du raisin (pépins, pellicules voire rafle).
- Les tanins des contenants, c'est-à-dire barriques, feuilletes, tonneaux, demi-muids, muids, foudres, dont les volumes et les formes variaient en fonction des régions.

Depuis quelques années on assiste à des changements, à la fois dans le goût des consommateurs (en particulier avec le mode des "vins de garage" très tanniques chers à Parker) et dans les pratiques œnologiques. Les sources des tanins que l'on trouve dans les vins se sont diversifiées. Ainsi on fait appel à des préparations complexes contenant des extraits de bois, de fruits ou de graines: chênes divers (bois), châtaignier (bois); galls de chênes, d'acacia ou de sumac; Québracho (bois d'un arbre du mexique); Myrobolans et tara (fruits exotiques) et bien sûr, tanins de pépins et de pellicules de raisins. Pour l'instant, l'utilisation de tanins n'est pas très développée mais elle paraît très intéressante, notamment pour les produits méditerranéens, souvent élaborés avec des cépages naturellement peu tanniques (grenache, sangiovese, tempranillo), à couleur instable et à caractère oxydatif marqué.

Crespy, A. (2006) Les tanins de raisin: une opportunité pour les vins méditerranéens. *Revue des Oenologues* **119**, 23-24

O acompanhamento microbiológico do vinho - Parte 2: Conselhos práticos para implementar um acompanhamento microbiológico

Palavras chave: *microbiologia, microrganismos, contaminações.*

Abstract

Règles d'hygiène: dans la mesure du possible, les prélèvements d'échantillons destinés à une analyse microbiologique doivent être réalisés dans les meilleures conditions d'hygiène. Ces précautions permettent de préserver l'échantillon de contaminations extérieures qui fausseraient le résultat. Dans un chai, le risque de contamination est surtout lié au matériel et aux liquides (moût, vin, eau de rinçage...). Des contaminations aéroportées sont aussi possibles mais moins probables.

Pour prélever dans de bonnes conditions, le récipient en contact avec le vin doit être propre et sec et le système de fermeture étanche. Le récipient le plus courant au chai reste la bouteille neuve lavée et rincée plusieurs fois avec le vin à analyser, bouchée par la suite avec un bouchon neuf. Pour le prélèvement de vin d'une cuve, deux options sont possibles: soit le prélèvement avec un plongeur, soit au robinet de dégustation. Les plongeurs servant très souvent à prélever dans plusieurs cuves, sont une source très probable de contamination, à moins d'être consciencieusement désinfectés.

Renouf, V., Lonvaud-Funel, A., Walling E., Coulon, J. (2006) Le suivi microbiologique du vin Partie 2 : Conseils pratiques pour la mise en place d'un suivi microbiologique. *Revue des Oenologues* **119**, 39-42

Viticultura

AUSTRALIAN JOURNAL OF GRAPE AND WINE RESEARCH

Monda (manual versus mecânica), maturação das uvas e concentração de antocianinas: resultados de Cabernet Sauvignon irrigada (*Vitis vinifera* L.) num clima ameno

Palavras chave: monda de bagos, composição dos bagos, monda manual, monda mecânica, *Vitis vinifera*, Cabernet Sauvignon, componentes do rendimento

Abstract

The ability of different wine yeast (*Saccharomyces cerevisiae*) to inhibit malolactic bacteria (*Oenococcus oeni*) and the influence of nitrogen were studied using a synthetic grape juice. Malolactic fermentation was induced in fermenting synthetic grape juice or synthetic wines inoculated with different commercial strains of *S. cerevisiae*. *O. oeni* was generally inhibited in wines that contained higher concentrations of total SO₂ although many yeast strains only inhibited the bacteria during fermentation under high nitrogen conditions. Yeast produced higher amounts of SO₂ during fermentation under high nitrogen conditions suggesting that nitrogen affected the malolactic fermentation by influencing yeast SO₂ production. However, the production of SO₂ by yeast did not always account for the inhibition of *O. oeni*, suggesting the presence of other inhibitory mechanisms.

Petrie, P., Clingeleffer, P. (2006) Crop thinning (hand versus mechanical), grape maturity and anthocyanin concentration: outcomes from irrigated Cabernet Sauvignon (*Vitis vinifera* L.) in a warm climate. Australian Journal of Grape and Wine Research **12**, n.º 1, 21-29

JOURNAL INTERNATIONAL DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN

Contributos das medidas de resistência eléctrica do solo nos estudos sobre o funcionamento hídrico do sistema solo/vinha

Palavras chave: resistência eléctrica, actividade raciniana, alimentação hídrica, solo, vinha

Abstract

La mesure de la résistivité électrique des sols est une technique non destructive et intégrante. Elle offre la possibilité de spatialiser précisément les différents horizons du sol et de localiser leur variation d'humidité, certains dessèchements préférentiels pouvant être alors attribués au fonctionnement racinaire de la vigne. Le volume de sol soumis au prélèvement des racines peut ainsi être mieux appréhendé et pour certains types de sols, cette technique permet également de quantifier l'eau disponible. Des applications dans des études relatives aux pratiques agro-viticoles peuvent être entreprises et les premiers essais de mise en relation de la résistivité électrique du sol avec les caractéristiques physiologiques de la vigne semblent prometteurs.

Goulet, E., Barbeau, G. (2006). Apports des mesures de résistivité électrique du sol dans les études sur le fonctionnement hydrique du système sol/vigne. Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin, **40**, n.º 2, 57-69

Regulamento (CE) n.º 592/2006 da Comissão de 12 de Abril de 2006, 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 104, de 13/04/2006

Regulamento (CE) n.º 643/2006 da Comissão, de 27 de Abril de 2006, 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, bem como o Regulamento (CE) n.º 884/2001 que estabelece regras de execução relativas aos documentos de acompanhamento do transporte de produtos vitivinícolas e aos registos a manter no sector vitivinícola.

JOUE L 115, de 28/04/2006

Regulamento (CE) n.º 689/2006 da Comissão, de 4 de Maio de 2006, relativo à emissão de certificados de exportação no sector vitivinícola.

JOUE L 120, de 05/05/2006

Regulamento (CE) n.º 780/2006 da Comissão, de 24 de Maio de 2006, que altera o anexo VI 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 137, de 25/05/2006

Regulamento (CE) n.º 938/2006 da Comissão, de 23 de Junho de 2006, que abre a destilação de crise referida no artigo 30º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho para determinados vinhos em França.

JOUE L 172, de 24/06/2006

Regulamento (CE) n.º 944/2006 da Comissão, de 26 de Junho de 2006, que abre a destilação de crise referida no artigo 30º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho para determinados vinhos em Itália.

JOUE L 173, de 27/06/2006

Informação sobre a entrada em vigor do Acordo sob forma de Troca de Cartas entre a Comunidade Europeia e a República do Chile que altera o Acordo sobre o Comércio de Vinhos anexo ao Acordo que cria uma Associação entre a Comunidade Europeia e os seus Estados-Membros, por um lado, e a República do Chile, por outro.

JOUE L 176, de 30/06/2006

Informação sobre a entrada em vigor do Acordo sob forma de Troca de Cartas entre a Comunidade Europeia e a República do Chile que altera o Acordo sobre o Comércio de Bebidas Espirituosas e Bebidas Aromatizadas anexo ao Acordo que cria uma Associação entre a Comunidade Europeia e os seus Estados-Membros, por um lado, e a República do Chile.

JOUE L 176, de 30/06/2006

Comunicação 2006/C 148/09, da Comissão relativa ao reconhecimento formal de que um determinado número de actos da legislação comunitária no domínio agrícola se tornou obsoleto.

JOUE C 148, de 24/06/2006

Portaria n.º 351/2006 que adita o n.º 3º A à Portaria n.º 457/2005, de 2 de Maio, que estabelece para o continente as normas complementares de execução do regime de apoio à reconversão e reestruturação das vinhas e fixa os procedimentos administrativos aplicáveis à concessão das ajudas previstas.

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas
DR 72, Série I – B, de 11/04/2006

Portaria n.º 442/2006 que estabelece, para o continente, as normas complementares de execução do regime de apoio à reconversão e reestruturação das vinhas e fixa os procedimentos administrativos aplicáveis à concessão das ajudas previstas para a campanha vitivinícola de 2006-2007.

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas
DR 90, Série I - B, de 10/05/2006

Portaria n.º 425/2006 que altera a Portaria n.º 558/2005, de 28 de Junho, que estabelece normas complementares de execução do regime de apoio à reconversão e reestruturação das vinhas e fixa os procedimentos administrativos aplicáveis à concessão das ajudas previstas na regulamentação comunitária para a campanha de 2005-2006.

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas
DR 84, Série I - B, de 02/05/2006

Decreto-Lei n.º 93/2006, que altera os Estatutos da Região Demarcada dos Vinhos Verdes, aprovados pelo Decreto-Lei n.º 10/92, de 3 de Fevereiro.

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas
DR 101, Série I - A, de 25/05/2006

Decreto-Lei n.º 116/2006, que estabelece como serviço público o acesso universal e gratuito ao Diário da República e as demais condições da sua utilização.

DR 115, Série I – A, de 16/06/2006

Resolução do Conselho de Ministros n.º 78/2006, que reconhece o interesse cultural e económico das comemorações dos 250 anos da Região Demarcada do Douro.

DR 116, Série I – B, de 19/06/2006

Lei n.º 26/2006, que procede à segunda alteração da Lei n.º 74/98, de 11 de Novembro, sobre a publicação, a identificação e o formulário dos diplomas.

DR 125, Série I - A, de 30/06/2006

Despacho Normativo nº38/2006, que desmaterializa os processos de envio de actos para publicação nas 1.ª e 2.ª séries do Diário da República e fixa as regras de organização e publicação de actos na 2.ª série.

DR 125, Série I - B, de 30/06/2006

Decreto-Lei n.º 125-A/2006, que altera o Código do Imposto do Selo, aprovado pela Lei n.º 150/99, de 11 de Setembro.

DR 125, Série I - B 2º Suplemento, de 30/06/2006

Outras Publicações Periódicas

NACIONAIS	ESTRANGEIRAS
Enologia Gazeta das Aldeias Hipersuper Néctar O Escanção Portuguese Wines Qualidade (APQ) SineQuanon (IPQ) Revista de Vinhos Revista do Agricultor Vida Rural	Decanter Magazine Drinks Buyer Europe Drinks International La Semana Vitivinícola Progrés Agricole et Viticole Quarterly Review of Wine Wine Spectator Wine and Spirits Wine Enthusiast