



Informação Técnica E Legislação

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

Abril de 2003
Ano II – N.º 2

COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES
BIBLIOTECA / CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO
RUA DA RESTAURAÇÃO, 318
4050 – 501 PORTO
www.vinhoverde.pt
cposorio@vinhoverde.pt

TEMAS	PÁGINA
Enologia.....	1
Viticultura.....	6
Vinho e Saúde.....	6
Economia.....	6
Legislação Comunitária.....	7
Legislação Nacional.....	8
Outras Publicações Periódicas.....	9

Enologia

AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE
VOL. 53, 2002

Correlação da composição fenólica do vinho versus a resposta cíclica voltamétrica, n.º 4, Out/Dez, pp. 294-302

Autor (es): P.A. KILMARTIN, H. ZOU, A. WATERHOUSE

Palavras chave: fenólicos, antioxidantes, vinho, cíclico voltamétrico, HPLC

Resumo: Cyclic voltammetry has been used to quantify antioxidants at a carbon electrode in white wines diluted to 10% and red wines diluted to 0.25% in a model wine solution (12% ethanol, 0.033 M tartaric acid adjusted to pH 3.6). The first peak near 400 mV (versus Ag/AgCl) was due to phenolic compounds with an *ortho*-diphenol group or to gallic acid, while a small feature at 300 mV was seen in red wines containing higher levels of myricetins (triphenol on the flavonoid B-ring), and a peak or shoulder at 470 mV was ascribed to quercetin glycosides. The integral of the current to 500 mV was then used as a measure of the lower oxidation potential phenolics, reported as gallic acid equivalents, and compared to traditional measures of total phenols in wines. A peak at 640 mV in red wines was associated with malvidin anthocyanins and was smaller in an older red wine sample, while further oxidation current beyond 700 mV prominent in white wines was due to meta-diphenol or isolated phenol groups and other oxidizable compounds. Simulated voltammograms constructed from high-pressure liquid chromatography results for six monomeric phenolics were in good agreement with the experimental voltammograms for the white wines, while a higher proportion of the current for the red wine samples was due to oligomeric phenolics.

Autor (es): R. MARCHAL, L. MARCHAL-DELAHAUT, F. MICHELS, M. PARMENTIER, A. LALLEMENT, P. JEANDET

Palavras chave: clarificante, glúten, gelatina, bentonite, mosto, vinho

Resumo: The bovine spongiform encephalopathy crisis has led some winemakers to question gelatin as a fining agent and to reject the use of animal proteins. Gluten was evaluated as a substitute for gelatin by comparing gluten treatments to other fining agents currently used (casein association gelatin-tannin, fish glue, bentonite). The turbidity of a Chardonnay must treated by gluten (20 and 40 g/hL) was approximately 70% less than that of the control. A gluten with high hydrolysis of prolamins gave poor flocculation. Better results were obtained with partially hydrolyzed and deamidated wheat proteins and vital gluten. Gluten at 20 g/hL and the mixed tannin-gelatin at 5 g/hL had similar clarifications. Must treated with bentonites at 60 g/hL had 50 to 60% lower turbidity than untreated must. Compared with gluten only, deamidated gluten associated with tannin had poor clarifying efficiency. Fining of Chardonnay wine showed efficient clarification with gluten at 20 and 40 g/hL depending upon the gluten type. Wine fining with gluten was similar to fining with tannin-gelatin and more efficient than bentonite treatment. However, lower turbidities were obtained with fish glue at 1 g/hL and casein at 5 g/hL. The volume of lees generated by fining with gluten ranged between 0.2 and 0.4% (v/v), similar to the values obtained with casein, fish glue, and tannin-gelatin and much lower than the value obtained with bentonites.

REVUE FRANÇAISE D'OENOLOGIE
SET-OUT, 2002

Degradação do ácido málico dos mostos brancos e tintos pelas leveduras *Schizosaccharomyces pombe* presentes nas esferas de alginato secas, n.º 196, pp. 18-22

Autor (es): S. SILVA, F. RAMÓN-PORTUGAL, S. ABREU, M. F. TEIXEIRA, P. STEHAIANO

Palavras chave: ácido málico, acidez total, equilíbrio organoléptico, correção

Resumo: La levadura *Shz. pombe* tiene un gran potencial de utilización en vinificación ya que ella consume con gran eficiencia la totalidad del ácido málico presente en el mosto de uva. Sin embargo, los vinos producidos con *Shz. pombe* pueden presentar características organolépticas indeseables si estas levaduras no son retiradas del mosto de uva después de la demalicación total o parcial. Una manera práctica de eliminación de las células de *Shz. pombe* del mosto es la encapsulación de las células levaduras en gel de alginato de calcio. En este trabajo son presentados los resultados obtenidos utilizando *Shz. pombe* incluso en esferas de gel de alginato de calcio para la demalicación del mosto de uva. En este caso, las esferas de *Shz. pombe* fueron utilizadas como un producto seco en lugar de esferas húmedas como ha sido reportado anteriormente. Vinificación en blancos y en rojos fueron realizadas en el norte de Portugal y sudoeste de Francia en condiciones reales de vinificación. Los resultados muestran que *Shz. pombe* puede consumir hasta 0,20 de ácido málico por litro y por hora a 20 grados centígrados cuando una concentración equivalente a 4 millones de células por mililitro es aplicada. Las esferas pueden ser re-utilizadas cinco veces para la demalicación sucesiva de diferentes lotes de mosto de uva. Estas levaduras pueden ser conservadas por 20 meses sin pérdida de la actividad demalicante. Una prueba de degustación mostró que los vinos obtenidos utilizando *Shz. pombe* mejoraron sus características organolépticas en comparación con los vinos testigos.

REVUE DES OENOLOGUES
29º ANO, 2002

Práticas enológicas e acidez dos vinhos, n.º 105 especial, Nov., pp. 19-22

Autor (es): C. GERLAND, P. POINSAUT

Palavras chave: maturação, fermentação alcoólica, fermentação maloláctica

Resumo: Comme on peut le voir ici, les choix de vinification puis de traitement sont nombreux pour influencer sur l'acidité finale des vins. Suivant le but recherché, le choix du traitement ne sera pas le même. Le choix du traitement biologique ou chimique sera guidé par les possibilités technologiques mais surtout par l'aspect organoléptique.

En désacidification chimique, si l'on souhaite une baisse d'acidité immédiate, on privilégiera le traitement au carbonate de calcium. Par contre, si l'on souhaite une augmentation de pH, il sera préférable d'utiliser du bicarbonate de potassium.

Le traitement au Dicalcic, quant à lui, est nécessaire lorsque le vin contient une forte concentration en acide malique par rapport à l'acide tartrique. Ce traitement permet la désacidification tout en améliorant l'équilibre des acides.

Suivant l'intensité de la sensation acide, il est possible de la corriger par des moyens autres que la désacidification : par exemple, lorsqu'un Chardonnay présente une fin de bouche légèrement acide et

astriente, l'addition de 5 à 8 g/hl de Taniraisin (tanin de pellicule de raisin) ou Oenotan (tanin de chêne de très haute qualité), permet de gommer cette fin de bouche désagréable sans engager de traitement compliqué.

À l'inverse, un collage trop poussé d'un vin rouge, au lieu de l'arrondir, va démasquer acidité et astringence en fin de bouche.

L'acidité est donc une composante du vin difficile à bien optimiser, qui ne peut se résumer à un ou deux paramètres mais qui doit être appréhendée en tenant compte de la qualité des raisins, des schémas de vinification possibles (élevage sur lies, collages...) et du type de produit que l'on souhaite obtenir (vin de garde ou vin de consommation rapide).

Controlo da acidez dos vinhos pelo uso de ácido tartárico, n.º 105 especial, Nov., pp 28-32

Autor (es): J.E. BARBIER

Palavras chave: tartarato, ácido tartárico

Resumo: Produit naturel par excellence, l'acide tartrique est un acide organique très prisé pour sa pureté, son pouvoir acidifiant, sa bonne stabilité microbiologique... Son efficacité est reconnue pour la fabrication de nombreux produits alimentaires et ses usages industriels sont répandus.

Mais une demande aussi soutenue pour l'acide tartrique a généré une nouvelle production, et l'on trouve désormais sur le marché un acide tartrique non plus naturel mais synthétique.

Or, les connaissances disponibles sur ce nouveau produit à tant encore insuffisantes, la vigilance des utilisateurs s'impose, tant au plan sanitaire que technique.

Fort heureusement, en vinification, les professionnels semblent vouloir accorder la primauté à l'acide tartrique naturel, issu du raisin.

L'acidification sur moût, à l'aide d'acide tartrique, permet de limiter les déviations microbiologiques et garantit une meilleure stabilité des vins. Néanmoins, l'acide tartrique ne sera jamais qu'un palliatif à une vendange quelque peu déficiente, et non un remède miracle. De plus, il n'y a ni pH ni acidité idéaux, chaque millésime et chaque type de vin présentant leurs propres caractéristiques. Partant de ce constat, et grâce aux récents travaux portant sur l'évaluation du niveau acido-basique des moûts et des vins, l'oenologue pourra à l'avenir acidifier en respectant au mieux les équilibres spécifiques d'un vin.

Desacidificação dos vinhos por precipitação de sais de ácido málico, n.º 105 especial, Nov., pp 33-36

Autor (es): A. DEVATINE, J.P. CANSELIER, A. MARTINEZ, N. GABAS

Palavras chave: desacidificação, ácido málico, pH

Resumo: À l'échelle du laboratoire, les désacidifications effectuées sur le vin blanc ont permis de valider les paramètres retenus sur les solutions modèles. Il est nécessaire :

- Que le rapport se situe dans la zone B ;
- De maintenir la température du vin à 0° C pendant toute la durée de traitement.

En outre :

- Les modes opératoires 2 et 3 ont été validés ;
- L'addition de germes de Ca₂TM au produit désacidification n'est pas utile ;
- Le rapport $[Ca_2 +]/([MH_2] + [TH_2])$ retenu se situera à la limite des zones D et E ;
- L'opération de désacidification comporte deux étapes: une chute rapide de la teneur en MH₂ due à la précipitation de Ca₂TM, puis une diminution plus lente de MH₂ due à la formation de CaM. On peut ainsi éliminer environ 99 % de l'acide tartrique et plus de 80 % de l'acide malique.

Les essais ont permis de montrer que le transfert des résultats de l'échelle du laboratoire à l'échelle industrielle est réussi. Toutefois, l'étape limitante du procédé est la filtration qui reste longue par rapport à la réaction de désacidification. Le vin assemblé n'est pas déprécié d'un point de vue gustatif.

Estudo dos antagonismos entre leveduras e bactérias lácticas, ou suas fontes, para o controlo da fermentação maloláctica, n.º. 105 especial, Nov., pp. 37-42

Autor (es): P. TAILLANDIER, P. TATARIDIS, C. ALBASI, P. STREHAIANO

Palavras chave: FML, inibição, ácido málico, estudos cinéticos

Resumo: Le choix de la souche bactérienne pour la fermentation malolactique, fait par les sélectionneurs doit en plus des autres critères oenologiques prendre en compte le potentiel d'interaction de cette souche, tant du point de vue de sa sensibilité aux autres souches que de celui de son potentiel inhibiteur afin de favoriser son implantation. Dans la gestion microbiologique de la vinification le choix du couple levures/bactéries lactique mis en jeu est également primordial pour la réussite de la FML puisque malgré certaines tendances générales l'antagonisme n'est pas spécifique de l'un ou l'autre micro-organisme mais propre à l'association réalisée.

Autor (es): A. FUSTER

Palavras chave: acidez, fermentação, ácido málico

Resumo: L'acidification biologique des moûts par le choix d'une levure fermentaire adaptée est une alternative à prendre en compte par le vinificateur. Dans cette optique, l'effet de la *Saccharomyces cerevisiae* Lalvin L1033 sur la teneur en acides organiques du moût qu'elle fermente a été amplement démontrée par les travaux présentes ci dessus. Cette levure produisant d'autant plus d'acides malique et succinique que le pH du moût est élevé, elle est particulièrement efficace sur les pH > 3.5. En revanche, à pH < 3.5, elle dégrade l'acide malique, bien qu'en quantités plus réduites (8 à 15 %) que la plupart des autres levures.

Le vinificateur doit garder à l'esprit qu'une levure oenologique ne peut ni ne doit être choisie selon un seul et unique critère. En ce qui concerne la L1033, au-delà de ses propriétés acidifiantes, il faut tout particulièrement être attentif à ses besoins en azote qui sont importants à très importants (*A Julien, résultats non publiés*). Il est donc essentiel de s'assurer que la ressource en azote du moût est suffisante et, le cas échéant, de le compléter à l'aide d'un activateur de fermentation adapté.

Viticultura

BULLETIN DE L'OIV
VOL. 75, SET-OUT, 2002

Autor (es): M. BORGIO, E. ANGELINI

Palavras chave: vinha, doenças, viroses, vírus, enrolamento foliar, GLRaV3, Merlot

Resumo: Grapevine leaf roll viruses are considered to be dangerous to grapes and wine production. A two-year work study was performed on a vineyard of Merlot formed by different clones and infected by GLRaV3. The vines were selected on the basis of their sanitary condition and in order to compare leaf symptoms to the maturation trend of the grapes. The maturation trend, after the veraison to the harvest, was monitored: symptoms on the leaves were observed and berries were sampled every 7 to 8 days. Virus effects were apparent in the first veraison stage and kept up during maturation. Chemical analyses, carried out on must obtained from grape samples, confirmed that GLRaV3 induces modifications on the main organoleptic features of the must. In particular, sugar amounts decreased, while total acids increased, especially with regards to malic acid content. Differences in total anthocyanin compound content of the berries were higher in the earliest sampling.

REVISTA DE VINHOS
2002

Autor (es): S. MÁXIMO

Palavras chave: rega, stress hídrico, fotosíntese, estomas

Resumo: «Os países que fazem rega são secos durante todo o ano; com a rega controlada, os viticultores conseguem manipular o crescimento vegetativo. Conseguem diminuí-lo logo desde o início, e adaptam a rega à necessidade da superfície foliar que têm.

Mas no Minho e no Oregon (EUA), não podemos fazer isso, porque, para começar, há muita água no solo ; a única solução é fazer correcções durante o processo de maturação do fruto. As pessoas têm tendência para dizer que a rega depois do pintor vai aumentar a produção do fruto ; mas isso não é necessariamente verdade. Com a experiência que tenho, juntar um pouco de água vai só ajudar a planta a manter os estomas abertos, para fabricar os açúcares para o fruto.».

VITI - DE LA VIGNE AU VIN
26º ANO, 2002

Autor (es): I. AUBERT

Palavras chave: gestão, cartografia, rastreio, viticultura, vinicultura

Resumo: Prix, mais aussi formation, service après-vente, convivialité et compatibilité avec des logiciels que vous possédez déjà: tels sont les critères principaux à prendre en compte avant de s'équiper d'un logiciel de traçabilité.

Produção integrada de uvas. Uma validação técnico-económica em curso, n.º 279, Novembro, pp. 38-40

Autor (es): S. SIMONIN

Palavras chave: produção integrada, referências vitícolas, validação

Resumo: En Aquitaine, l'ITV et les chambres départementales d'agriculture ont mis en place un réseau de fermes de référence viticoles. L'objectif est de valider techniquement et économiquement la mise en oeuvre de la production intégrée de raisins.

Fungo. O míldio mais resistente ao Qol [dossier "Fungicidas"], n.º 280, Dezembro, pp. 2-4

Autor (es): E. THOMAS

Palavras chave: míldio, resistência, Qol

Resumo: Plusieurs nouveautés sont attendues sur le segment antimildiou, dont une spécialité apportant un huitième mode d'action contre ce pathogène. La résistance du mildiou aux Qol s'étend.

Adubos orgânicos. Identificar as necessidades do solo, n.º 280, Dezembro, pp. 14-18

Autor (es): S. SEYSEN

Palavras chave: adubo orgânico, matéria orgânica, fertilizante, azoto, mineralização

Resumo: De nombreux produits appartenant à la catégorie des engrais organiques sont présents sur le marché. Plus complexes que les engrais minéraux, ils ne sont pourtant pas des amendements. S'ils ne peuvent remonter le taux de matière organique des parcelles, ces fertilisants sont cependant bien adaptés à certaines situations.

Uma experiência na Borgonha. O estrume favorável aos vermes da terra, n.º 280, Dezembro, pp. 20

Autor (es): M. SAGNES

Palavras chave: estrume, azoto, matéria orgânica, prestação de serviços

Resumo: Peu pratique, l'épandage du fumier est pourtant une technique intéressante. Elle est notamment favorable au développement des populations de vers de terre. Jacky Legou, viticulteur bourguignon, utilise du fumier dans ses vignes, et a créé depuis trois ans Fumure Plus, une entreprise de pestassions de services.

Potencial aromático do Sauvignon. Efeitos de uma correcção à vinha, com carência de azoto, n.º 280, Dezembro, pp. 24-25

Autor (es): S. SIMONIN

Palavras chave: carência, aromas, azoto

Resumo: La correction d'une carence azotée à la vigne d'une parcelle de sauvignon est bénéfique au potentiel aromatique du moût et à l'expression aromatique du vin. Résultats de thèse de Xavier Choné (faculté d'oenologie de Bordeaux).

Economia Vitivinícola

LA SEMANA VITIVINICOLA
VOL. LVII, DEZ, 2002

O sector Vitivinícola da União Europeia empreende uma reflexão comum perante os desafios da próxima década e a reforma da OCM, n.º. 2.942, pp. 4.430-4.433

Autor (es): A. LOPEZ

Palavras chave: OCM, mercado, reforma

Resumo: A CE «convidou» o sector do vinho a abrir um amplo debate e a apresentar as suas propostas para a reforma da actual regulamentação, cujos textos deverão ser apresentadas durante o segundo semestre de 2003.

A declaração comum do Grupo de Trabalho do Vinho da COPA-Cogeca e do Comité Europeu de Empresas do Vinho (CEV), acordada no seminário «Os desafios do sector Vitivinícola europeu na próxima década», servirá de base para orientar as transformações na futura normativa comunitária.

Durante o primeiro semestre de 2003 aceleram-se as análises, os períodos de reflexão e o debate sobre o que se quer que seja a futura Organização Comum do Mercado Vitivinícola.

No último Comité Consultivo da UE, celebrado em Bruxelas recentemente, o representante da Comissão Europeia voltou a assinalar que a partir do segundo semestre de 2003 este organismo apresentará uma proposta para a reforma desta OCM, e convidará o sector, desde produtores e cooperativas a consumidores, passando pela indústria, comércio e sindicatos, a abrir um amplo debate de reflexão em torno do presente e do futuro do sector Vitivinícola e a apresentar as suas propostas.

A própria Comissão Europeia anunciou que criará um grupo para analisar algumas modificações relativamente às práticas enológicas, cujas conclusões podem servir de base para a sua inclusão na futura OCM que, se desejar, se implemente já na campanha de 2004/2005.

Abordagens ao estudo da bio-absorção do resveratrol, um polifenol do vinho: interações com as proteínas e captação pelas células, n.º. 851/852, pp. 68-30

Autor (es): B. JANNIN, D. DELMAS, B. VALOT, C. HEIMERDINGER, J.-P. BERLOT, G. HILDRESTRAND, N. LATRUFFE

Palavras chave: vinho, resveratrol, consumo moderado, absorção celular

Resumo: Il est important pour le consommateur de savoir si les quantités de resvératrol, apportées par une consommation modérée de vin, sont suffisantes pour assurer les effets bénéfiques décrits in vitro. Dans cette perspective, il est essentiel d'évaluer le rapport entre le taux plasmatique de resvératrol et l'absorption cellulaire. Tout d'abord, nous avons étudié les interactions entre le resvératrol et les protéines plasmatiques par chromatographie d'exclusion. Il apparaît que le resvératrol interagit avec les protéines sériques, en particulier l'albumine, la liaison à cette protéine étant favorisée par la présence d'acides gras. D'autre part, la captation du resvératrol par deux types de cellules en culture différent a été étudiée en fonction du temps. Nous avons montré une captation importante du resvératrol par les cellules hépatiques humaines HepG2. Nous avons montré également que le resvératrol est conjugué dans ces cellules et que les dérivés sont libérés en grande quantité dans le milieu de culture.

Estudo comparativo das propriedades anticarcinógenas de quatro polifenóis do vinho tinto, n.º. 857/858, pp. 533-552

Autor (es): G.J. SOLEAS, L. GRASS, P.D. JOSEPHY, E.P. DIAMANDIS, D.M. GOLDBERG

Palavras chave: vinho tinto, polifenóis, propriedade antioxidante, trans-resveratrol, catecino, flavonóides

Resumo: L'analyse de polyphénols présents dans le vin suscite un intérêt grandissant. Cet intérêt accru par une recherche intensive sur leurs bienfaits éventuels sur la santé s'attache tout particulièrement aux flavonoïdes, aux trihydroxystilbènes et aux acides phénoliques. Une de leur principale caractéristique est leur propriété antioxydante qui peut favoriser la prévention de l'athérosclérose, des maladies inflammatoires ainsi que du cancer.

Un modèle de souris CD-1 atteinte du cancer au second stade, avec du dyméthilbenzo-anthracène 9,10 - 1,2 (DMBA) en tant qu'initiateur et du phorbol 12-myristate 13-acétate (TPA) en tant que promoteur, a été utilisé pour comparer l'activité anticarcinogène d'un polyphénol de chacune des quatre classes suivantes: flavanols ((+)-catéchine), stilbènes (*trans*-resvératrol), flavonols (quercétine) et acides hydroxybenzoïques (acide gallique). Les animaux ont été traités par un polyphénol spécifique par des doses allant de 0 à 25 µmoles (dissoutes dans 200 µL d'acétone) deux fois par semaine pendant dix-huit semaines.

Cette solution a été appliquée sur la région dorsale rasée de chaque animal. Les propriétés des polyphénols correspondantes ont été comparées en évaluant le pourcentage d'inhibition de la formation de tumeurs (nombre par souris) et le nombre de souris ayant développé une ou plusieurs tumeurs. Une analyse statistique a révélé que la quercétine est la plus efficace ($EC_{50} < 1$ µmoles) par opposition à l'acide gallique qui est le moins efficace (EC_{50} 5-10 µmoles). La (+)-catéchine et le *trans*-resvératrol étaient intermédiaires avec des valeurs de EC_{50} sur 5 et 6 µmoles, respectivement. Nous avons montré récemment que le *trans*-resvératrol est bien plus efficacement absorbé que la (+)-catéchine et la quercétine sur les humains après absorption orale. Compte tenu de ces résultats et de la concentration correspondante dans le vin rouge, le *trans*-resvératrol est peut-être le polyphénol anticarcinogène le plus efficace présent dans le vin rouge consommé par des sujets humains en bonne santé.

Directiva 2002/82/CE da Comissão, de 15 de Outubro de 2002, que altera a Directiva 96/77/CE que estabelece os critérios de pureza específicos dos aditivos alimentares com excepção dos corantes e edulcorantes.

Série L 292, de 28/10/02, pp. 1

Regulamento (CE) n.º 315/2003 da Comissão, de 19 de Fevereiro, 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.

Série L 46, de 20/02/03, pp. 9

Regulamento (CE) n.º 440/2003 da Comissão, de 10 de Março, que altera o Regulamento (CEE) n.º 2676/90 que determina os métodos de análise comunitários aplicáveis no sector do vinho.

Série L 66, de 11/03/03, pp. 15

Regulamento (CE) n.º 512/2003 da Comissão, de 20 de Março, relativo à emissão de certificados de exportação no sector vitivinícola.

Série L 75, de 21/03/03, pp. 25

Regulamento (CE) n.º 555/2003 da Comissão, de 27 de Março, relativo à emissão de certificados de exportação no sector vitivinícola.

Série L 81, de 28/03/03, pp. 31

Regulamento (CE) n.º 571/2003 da Comissão, de 28 de Março, 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.

Série L 82, de 29/03/03, pp. 19

Portaria n.º 114/2003, que altera a Portaria n.º 669/99, de 18 de Agosto, que alterou a Portaria n.º 446/87, de 27 de Maio, que homologou o protocolo que criou o Centro de Formação Profissional para o Sector Alimentar (CFPSA), outorgado entre o Instituto do Emprego e Formação Profissional (IEFP), como primeiro outorgante, e um conjunto de associações patronais e sindicais do ramo alimentar.

Ministério da Segurança Social e do Trabalho

DR n.º 24, Série I – B, de 29/01/03

Decreto Regulamentar Regional n.º 3/2003/M, que aprova a orgânica do Instituto do Vinho da Madeira.

Região Autónoma da Madeira – Presidência do Governo

DR n.º 26, Série I - B, de 31/01/03

Portaria n.º 198/2003 que determina que o disposto no n.º 1.2.1 do anexo I à Portaria n.º 1259/2001, de 30 de Outubro, não é aplicável às parcelas de vinha que foram danificadas pelas intempéries ocorridas na Região Demarcada do Douro no Inverno de 2000-2001.

Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas

DR n.º 48, Série I - B, de 26/02/03

Decreto-Lei n.º 50/2003, que transpõe para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º 2002/86/CE da Comissão, de 6 de Novembro, e altera o Decreto-Lei n.º 183/2002, de 20 de Agosto, que transpôs para o ordenamento jurídico nacional a Directiva n.º 2001/101/CE da Comissão, de 26 de Novembro, e alterou o Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de Dezembro, relativo à aproximação das legislações dos Estados membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios

destinados ao consumidor final.

Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas
DR n.º 71, Série I – A, de 25/03/03

Decreto-Lei n.º 53/2003, que aprova os Estatutos da Região Vitivinícola do Alentejo, revogando o Decreto-Lei n.º 265/98, de 19 de Agosto.

Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas
DR n.º 73, SÉRIE I-A, de 27/03/2003

* Não está, de momento, disponível para consulta.

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 Cerevisia Decanter Magazine Drinks Buyer Europe Drinks International La Etiqueta La Semana Vitivinicola Progrès Agricole et Viticole Quarterly Review of Wine Wine Spectator Wine and Spirits