



Informação Técnica E Legislação

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

Outubro de 2006

Ano V – 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.....	5
Legislação:	
Comunitária	7
Nacional.....	8
Outras Publicações Periódicas.....	9

Enologia

AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE

Engenharia metabólica na *Saccharomyces cerevisiae* para minimizar a produção de etilcarbamato no vinho

Palavras-chave: vinho, etilcarbamato, *DURI,2*, carcinógeno.

Abstract

Saccharomyces cerevisiae metabolizes arginine, one of the major amino acids in grape musts, to ornithine and urea during wine fermentations. Wine yeast strains of *S. cerevisiae* do not fully metabolize urea during grape must fermentation. Urea is secreted by yeast cells and it reacts spontaneously with ethanol in wine to form ethyl carbamate, a potential carcinogenic agent for humans. The lack of urea catabolism by yeast in wine may be ascribed to the transcriptional repression of the *DURI,2* gene by good nitrogen sources present in the grape must. We expressed the *DURI,2* gene under control of the *S. cerevisiae* *PGK1* promoter and terminator signals and integrated this *DURI,2* expression cassette, flanked by *ura3* sequences, into the *URA3*-locus of the industrial wine yeast UC Davis 522. In vivo assays showed that the metabolically engineered industrial strain reduced ethyl carbamate in Chardonnay wine by 89.1%. Analyses of the genotype, phenotype, and transcriptome revealed that the engineered yeast 522^{EC-} is substantially equivalent to the parental 522 strain.

J. Coulon, J. I. Husnik, D. L. Inglis, G. K. van der Merwe, A. Lonvaud, D.J. Erasmus, H. J. J. van Vuuren (2006) Ability of Lactic Acid Bacteria to Produce Volatile Phenols. American Journal of Enology and Viticulture, 57, n.º 2, 113-124.

Capacidade das bactérias do ácido láctico para produzir fenóis voláteis

Palavras-chave: *fenóis voláteis, bactérias ácido láctico, 4-etil-fenol, ácido hidroxicinamico.*

Abstract

Thirty-five strains of lactic acid bacteria (20 species) were screened for the ability to produce volatile phenols from the corresponding phenolic acids, *p*-coumaric and ferulic, in culture medium. The concentration of vinylphenols and ethylphenols in the growth medium was analyzed by gas chromatography. Results showed that 13 strains (37%) were able to produce volatile phenols from *p*-coumaric acid, although only three (9%) produced 4-ethylphenol, the final product of the *p*-coumaric acid metabolic pathway. The reduction step of this pathway was only found in the *Lactobacillus* genus: *L. brevis*, *L. collinoides*, and *L. plantarum*. Seven of the eight pediococci strains studied were able to produce 4-vinylphenol but not 4-ethylphenol from *p*-coumaric acid. The two *Oenococcus oeni* strains and the strain of *Leuconostoc mesenteroides* studied did not produce either of the two *p*-coumaric acid derivatives. Strains that produced volatile phenols were used in subsequent studies at lower phenolic acid concentrations. Experiments with added 5 mg/L of *p*-coumaric acid showed that some strains can still produce relatively high (up to 800 µg/L) concentrations of 4-ethylphenol. The capacity of lactic acid bacteria to produce volatile phenols from ferulic acid was much lower than its capacity to produce volatile phenols from *p*-coumaric acid.

J. A. Couto, F. M. Campos, A. R. Figueiredo, T. A. Hogg, (2006) Ability of Lactic Acid Bacteria to Produce Volatile Phenols. American Journal of Enology and Viticulture, 57, n.º 2, 166-171.

AUSTRALIAN JOURNAL OF GRAPE AND WINE RESEARCH

Autólise de leveduras no vinho espumante

Palavras chave: *vinho espumante, levedura, autólise, método champanhês*

Abstract

Sparkling wine produced by the traditional méthode champenoise requires a second in-bottle alcoholic fermentation of a base wine, leading to the sparkling wine. This second fermentation is followed by prolonged ageing in contact with yeast cells (lees). The autolysis of yeast occurs during the ageing of sparkling wines. During this process, the yeast releases different compounds that modify the organoleptic properties of the wine. The ageing period is required to give these wines their roundness and characteristic aroma and flavour. Autolysis products also influence the foaming properties of sparkling wine. Yeast autolysis is characterised by the hydrolysis of intracellular biopolymers by yeast enzymes activated after cell death. This results in the release of low molecular weight products. This article reviews the recent advances in understanding the yeast autolysis mechanism, the factors affecting autolysis, the nature of the released compounds and their effects on sparkling wine quality.

H. Alexandre, M. Guilloux-Benatier (2006) Yeast autolysis in sparkling wine – a review. Australian Journal of Grape and Wine Research 12, n.º 2, 119-127

Impacto das adições de amónio na acidez volátil, tanol e produção de compostos aromáticos por diferentes estirpes de *Saccharomyces cerevisiae* durante a fermentação em meio sintético controlado

Palavras chave: *amónio, acidez volátil, álcool, fermentação, compostos aromáticos*

Abstract

Variations in ethanol, volatile acidity, and aromatic compounds produced by different *Saccharomyces cerevisiae* strains were studied in controlled synthetic medium (CSM). Different amounts of assimilable nitrogen (in the form of ammonium sulfate) were added at two fermentation stages (i.e. the beginning of fermentation and the halfway point). There were significant differences in the amount of ethanol produced when ammonia was added to the CSM, although this depended on the yeast strain used. When assimilable nitrogen was added, ethanol production either increased (with Fermicru AR2 and Stellevin NT116 yeast

strains) or decreased (with LW LVCB CT1+ yeast strain). The degree of variation also depended on the time that the ammonia was added, with differences of up to 0.7% (v/v). Adding ammonium to the CSM always resulted in lower volatile acidity in the fermentation product. Different yeast strains ($P < 0.0001$) and varying amounts of ammonium produced significant differences. Maximum impact - up to 70% less volatile acidity - was obtained using the Stellevin NT116 yeast strain and adding 280 mgN/L ammonium at the halfway point in fermentation. Acetoin production increased at higher concentrations of added ammonium, most markedly when it was added halfway through fermentation. The total amount of esters increased when 140 mgN/L was added to all three yeasts strains tested, irrespective of the fermentation stage. Smaller amounts of higher alcohols were produced following larger ammonium additions, especially at the beginning of fermentation.

P. Hernandez-Orte, M. Bely, J. Cacho, V. Ferreira (2006) Impact of ammonium additions on volatile acidity, ethanol, and aromatic compound production by different *Saccharomyces cerevisiae* strains during fermentation in controlled synthetic media. Australian Journal of Grape and Wine Research **12**, n.º 2, 150-160

REVUE FRANÇAISE D'OENOLOGIE

Incidência dos parâmetros vitícolas na maturação fenólica e na expressão dos genes

Palavras-chave : *taninos, factor genético, maturação fenólica*

Abstract

Les tanins (proanthocyanidines ou tanins condensés) et les anthocyanes sont les flavonoïdes respectivement impliqués dans l'astringence des raisins et des vins et dans la couleur des raisins noirs et des vins rouges. Leur structure moléculaire et les sites de réactivité sont maintenant bien identifiés.

La synthèse des tanins débute dès les premiers stades verts du développement, alors que les anthocyanes ne sont présentes qu'à partir de la véraison des raisins noirs. Divers facteurs (compartmentation, stade de développement, facteur génétique, facteurs environnementaux) influencent la composition et la teneur en ces composés.

Les progrès récents de technique de biologie moléculaire et le séquençage de la vigne permettent de mieux comprendre la régulation des voies de biosynthèse de ces composés.

Ils devraient également permettre très prochainement de comprendre le rôle et de classer les effets des facteurs précédemment cités.

Bien que l'utilisation de toutes ces techniques permette de progresser dans la connaissance du métabolisme de ces composés, les voies de polymérisation des tanins condensés restent encore inconnues.

D. Ollé, C. Verries, J.-L. Guiraud, A. Ageorges, S. Vialet, V. Cheynier, J.-M. Souquet, N. Terrier (2006) Incidence des paramètres viticoles sur la maturation phénolique et l'expression des gènes. Revue Française d'Oenologie **218** [Cahier Technique]

REVUE DES OENOLOGUES

Da molécula ao odor. As bases moleculares da primeira etapa do olfacto

Palavras chave: *moléculas, olfacto, aromas, retronasal, enantiómeros*

Abstract

Le prix Nobel 2004 de physiologie ou de médecine est venu récompenser les travaux de deux chercheurs américains, Richard Axel et Linda Buck, pour leur découverte en 1991 de la famille de gènes des récepteurs olfactifs et des premiers niveaux de traitement de l'information par le système olfactif. Nous utilisons le coup de projecteur ainsi donné aux recherches sur l'olfaction pour faire le point sur les avancées récentes qui débouchent sur une meilleure compréhension des aspects moléculaires de la chimioréception. Les disciplines mobilisées vont de la chimie aux sciences cognitives et sociales, en passant par la biologie moléculaire, la physiologie et la neurophysiologie. Partant de la molécule, nous rappelons dans une première partie ce qu'ont été les approches classiques de type relation structure moléculaire/odeur. Ensuite, afin de mieux cerner la chimioréception liée au sens de l'odorat, nous décrivons la physiologie du système olfactif et les interactions entre les molécules odorantes et leurs récepteurs protéiniques, en insistant sur l'aspect combinatoire de ces interactions et le codage de l'odeur qui en résulte. Dans une dernière partie,

nous discutons des conséquences pour la communauté des chimistes des connaissances récemment acquises sur l'olfaction, en envisageant quelques-unes de leurs applications potentielles. Ce domaine de recherche fondamentale, nécessairement interdisciplinaire, se révèle potentiellement porteur de nombreuses applications pratiques dans lesquelles les chimistes de spécialités variées ont un rôle important à jouer.

U. J. Meierhenrich, J. Golebiowski, X. Fernandez, D. Cabrol-Bass (2006) De la molécule à l'odeur. Les bases moléculaires des premières étapes de l'olfaction. Partie 1/2. Revue des Oenologues, **120**, 19-23

Redução dos riscos de paragem de fermentação: o papel protector dos esteróis durante a fase de re-hidratação das leveduras secas activas (LSA)

Palavras chave: *nutrição, esteróis, re-hidratação, protecção*

Abstract

Les Levures Sèches Actives utilisées pour l'ensemencement raisonné des fermentations en œnologie sont toutes commercialisées sous forme déshydratée. Une phase de réhydratation est donc nécessaire pour réactiver ces levures avant inoculation. Cette phase de réhydratation est notamment nécessaire pour l'obtention d'une bonne intégrité de la membrane plasmique, condition nécessaire pour une bonne survie ultérieure de la levure dans le milieu de fermentation. A ce stade de réhydratation, l'apport de stérols spécifiques sous forme soluble permet d'améliorer la structure de la membrane plasmique, et permet à terme à la levure de mieux assurer la fermentation alcoolique, tout particulièrement lorsque les conditions du milieu sont difficiles. En ce sens, les stérols jouent un rôle protecteur important des levures pendant la phase de réhydratation. L'usage d'un protecteur de levures permet alors de sécuriser début et fin de fermentation, de limiter les risques d'arrêt de fermentation et la production de composés indésirables vis-à-vis de la qualité du vin (acidité volatile, H₂S...).

O. Pillet, A. Ortiz-Julien, J. M. Salmon (2006) Réduire les risques de fermentation: le rôle protecteur des stérols pendant la phase de réhydratation des levures sèches actives. Revue des Oenologues, **120**, 25-27

Análise do risco nos vinhos. Parte 2/2: o exemplo do SO₂

Palavras chave: *SO₂, contaminação, risco, redução, limites*

Abstract

Comme tout produit alimentaire, les vins font l'objet de nombreuses précautions pour assurer au consommateur l'absence de tout risque. Pour y parvenir, la démarche d'analyse du risque est utilisée. Celle-ci a déjà été présentée dans le numéro précédent et ne fait ici que l'objet d'un très bref rappel.

Cette méthode s'articule en trois phases. La première consiste à évaluer scientifiquement le risque à partir des données toxicologiques. Le but étant de proposer un niveau de contamination acceptable dans les aliments. Cette phase a pour but d'identifier un danger, d'évaluer la population exposée à ce danger et de caractériser le risque.

La deuxième phase dite de gestion du risque, est transférée aux autorités compétentes (Direction Générale de l'Alimentation (DGAL), Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF), l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA) en France, l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (AESA) en Europe). Cette phase de gestion permet de mettre en œuvre les mesures de contrôles appropriées au risque identifié. Elle s'accompagne souvent d'une décision réglementaire. Enfin, il y a communication sur le risque entre tous les acteurs de l'analyse, les détenteurs de l'information et les consommateurs. Illustrons ce principe théorique par le risque SO₂ que l'on retrouve dans les vins.

C. Prêtet-Lataste, J.-L. Berger, B. Molot (2006) Analyse du risque dans les vins. Partie 2/2: l'exemple du SO₂. Revue des Oenologues, **120**, 43-44

Optimização da micro-oxigenação com recurso à lisozima

Palavras chave: *lisozima, fermentação maloláctica, impacto gustativo, SO₂*

Abstract

Cet article présente des résultats d'essais de micro-oxygénation couplée à l'utilisation de lysozyme. Le lysozyme permet de décaler la FML et réaliser ainsi toute la micro-oxygénation avant malo. Ainsi, l'impact de la micro est amplifié, le vin a des tanins plus ronds et moins agressifs. Dans le temps, les arômes sont jugés plus fins, la couleur est plus stable et le vin globalement plus plaisant. La technique est onéreuse mais le gain en qualité permet un retour sur investissement largement intéressant.

C. Gerland (2006) Optimisation de la micro-oxygénation grâce au lysozyme. Revue des Oenologues, **120**, 45-46

Viticultura

AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE

Resistência à doença de Pierce na *Muscadinia rotundifolia* e noutras espécies nativas

Palavras chave : *resistência à doença, Muscadinia rotundifolia, doença de Pierce, Xylella fastidiosa*

Abstract

Pierce's disease (PD), caused by the bacterium *Xylella fastidiosa*, is a major disease of grapevines. Grape species native to southern areas of North America where the disease is severe have evolved resistance to PD. Using controlled greenhouse trials, a quantitative assessment of the level of resistance in cultivated and wild selections of five native grape species was made. Conclusions were based on estimates of bacterial concentrations in stem tissue via ELISA and subjective evaluations of disease symptoms. *Vitis labrusca*, native to the northeast United States where PD is absent, appears to be as susceptible as *Vitis vinifera*. California natives *Vitis californica* and *Vitis girdiana* appear to be moderately susceptible, although there was significant variation among the *V. girdiana* selections. In contrast, *Muscadinia rotundifolia* and *Vitis arizonica*, both native to areas of severe disease pressure, appear to be very resistant. A pattern of resistance correlating with geographic variation in disease pressure was also evident within species. Wild accessions of *M. rotundifolia* from cooler areas such as Tennessee, where PD is uncommon, supported up to 20x higher concentrations of bacteria than the accessions from Florida where PD is severe. Trials with wild accessions of *V. girdiana* showed a similar pattern, with susceptible selections supporting up to 100x higher bacterial concentrations. Results demonstrated a gradient of resistance both among and within species, consistent with the hypothesis that PD resistance has evolved in response to disease pressure. This study identifies candidate plant material for breeding projects and provides insight into the genetic and physiological basis of PD resistance in native grapes.

J. J. Ruel, M. A. Walker (2006) Resistance to Pierce's disease in *Muscadinia rotundifolia* and other native grape species. American Journal of Enology and Viticulture **56**, n.º 2, 158-165

Alternativas à utilização do Brometo de Metilo para controlo de Nemátodos em condições de replantação de vinha

Palavras chave: *fumigação por gotejamento, pousio, nemátodos, resistência*

Abstract

Vineyard replant disorder is a disease of unknown etiology, currently controlled by methyl bromide fumigation. While not all the components of the disease are known, plant-parasitic nematode densities are often high in vineyard replant soils. Alternatives to the broadly effective general biocide, methyl bromide, are needed for vineyards replanted after January 2005, when import and manufacture of methyl bromide was banned except for exempted quarantine uses and approved critical uses. Two field trials were conducted in vineyards that had been planted to own-rooted Thompson Seedless grapes for 70 to 85 years

and were known to support populations of plant-parasitic nematodes. In a randomized block design with five or six replicates per trial, shank-injected and/or drip-applied propargyl bromide ($>207 \text{ kg ha}^{-1}$), iodomethane + chloropicrin (50:50, $>269 \text{ kg ha}^{-1}$ drip-applied), and 1,3-dichloropropene + chloropicrin (InLine, 468 L ha^{-1}) provided control of plant-parasitic nematodes throughout the first growing season similar to control achieved with methyl bromide (507 kg ha^{-1}). Chloropicrin (448 kg ha^{-1}) provided less nematode control than methyl bromide, but significantly greater control than untreated. An experimental drip formulation of sodium azide (Agrizide, 336 kg ha^{-1}) was insufficient to control nematodes under vineyard replant conditions. Although vine growth in the treated plots was generally greater than in the untreated plots, growth was greater with methyl bromide than with the alternative chemicals. Alternatives to methyl bromide for nematode control in sandy loam soils were documented, but acceptable alternatives for the management of the complex vineyard replant disorder are more elusive.

S. M. Schneider, H. Ajwa, T. J. Trout (2006) Chemical Alternatives to Methyl Bromide for Nematode Control under Vineyard Replant Conditions. *American Journal of Enology and Viticulture* **56**, n.º 2, 183-193

AUSTRALIAN JOURNAL OF GRAPE AND WINE RESEARCH

Novo sistema de condução utilizado para a casta Sunmuscat (*Vitis vinifera* L.)

Palavras chave : *intervenções em verde, Sunmuscat, sistema de condução para secagem, Vitis viifera, uvas passas, rendimento sustentado, porta enxerto Ramsey*

Abstract

Sunmuscat scions, either grafted onto one of seven rootstock, or as own-rooted vines, were grown under irrigation according to the practices of warm-climate viticulture in north-western Victoria. The trial was located within a commercial vineyard on a sandy loam soil, and represented a typical replant situation. Grapevine performance was assessed over five seasons, viz. 1999-2004 inclusive, in terms of yield per vine, berry weight, juice composition and vigour (based on trunk girth). The highest yielding rootstock over the trial period was 1103 Paulsen (28.9 kg /vine) followed by 140 Ruggeri and Ramsey (26.1 and 25.8 kg /vine respectively), S04 (22.5 kg /vine), Schwarzmann, 101-14 and Teleki 5A (19.9 , 18.7 and 18.4 kg /vine respectively). Scions on their own roots returned lowest yield (15.5 kg /vine). Berry weights were largest for the three high yielding rootstocks (2.3 g) and smallest with own roots (2.0 g). Total soluble sugars in harvested fruit were largely unaffected by rootstock in most seasons, although taken over all seasons, fruit from scions grafted onto Ramsey rootstock had the lowest levels, while Teleki 5A had the highest levels (viz. 23.4 °Brix and 24.7 °Brix respectively). Comparative vigour for all seven graft combinations was inferred from trunk circumference. There was a 2-fold difference in rootstock girth below the graft union (viz. 265 mm for 1103 Paulsen, compared to 135 mm for S04), whereas differences in the scion girth above the graft union were minor (only 16%). Relative compatibility of scion and stock was inferred from 'girth ratio' of trunk circumference above compared with below the graft union. Girth ratio was highest for Sunmuscat scions grafted onto SO4 rootstock, and lowest for scions on 1103 Paulsen. Scion girth and vine yield were broadly correlated.

P. R.. Clingeffer, D.R. Emmanuelli (2006) An assessment of rootstocks for Sunmuscat (*Vitis vinifera* L.): a new drying varietythors. *Australian Journal of Grape and Wine Research* **12**, n.º 2, 135-140

BULLETIN DE L'OIV

Influência da manutenção do solo mediante revestimento vegetal, no microclima das vinhas com rega (cv. Malbec)

Palavras Chave: *videira, Malbec, manutenção do solo, revestimento vegetal, microclima, radiação directa, temperatura, humidade relativa*

Abstract

(2005) Influence... . *Bulletin de l'OIV* **79**, n.º 899-900

O cobre em viticultura e em enologia: ponto da situação - Parte 4/4

Palavras chave: *cobre, mildio, luta biológica*

Abstract

Après avoir envisagé les difficultés liées au mode de production biologique (voir partie 3 de l'article - revue 119), cette dernière partie traite des possibilités de lutte offertes par la viticulture intégrée. Elle se clôt par l'étude des perspectives qui pourraient permettre, dans un avenir relativement proche, de s'affranchir définitivement de l'usage du cuivre en viticulture et en œnologie.

V. Wilfried, A. Hervé (2006) Le cuivre en viticulture et en œnologie: état des lieux - Partie 4/4. Revue des Oenologues, **120**, 51-54

Legislação Comunitária

JORNAL OFICIAL DA UNIÃO EUROPEIA
49º ANO, SÉRIE L, JUL-SET, 2006

Regulamento (CE)1416/2006 de 27-09-2006

Estabelece normas de execução do n.º 2 do artigo 7º do Acordo entre a Comunidade Europeia e os Estados Unidos da América sobre o comércio de vinhos, no que respeita à protecção na Comunidade das denominações de origem dos Estados Unidos da América

Regulamento (CE)1418/2006 de 27-09-2006

Altera o Regulamento (CE) n.º 2805/95 que fixa as restituições à exportação no sector vitivinícola

Regulamento (CE)1400/2006 de 22-09-2006

Relativo à emissão de certificados de exportação no sector vitivinícola

Decisão (CE)75/2006 de 09-07-2006

Do Comité Misto do EEE, de 2 de Junho de 2006, que altera o Protocolo n.º 47 do Acordo EEE relativo à supressão dos entraves técnicos ao comércio vinícola

Rectificação (CE)2006 de 09-02-2006

Regulamento (CE) n.º 1512/2005 da Comissão, de 15 de Setembro de 2005, 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 (JO L 241 de 17.9.2005)''

Decisão (CE)2006/580/CE de 09-01-2006

Relativa à assinatura e à conclusão do Acordo Provisório sobre comércio e matérias conexas entre a Comunidade Europeia, por um lado, e a República da Albânia, por outro

Acordo (CE)2006 de 09-01-2006

Acordo provisório sobre comércio e matérias conexas entre a Comunidade Europeia, por um lado, e a República da Albânia, por outro

Protocolo (CE)3/2006 de 09-01-2006

Protocolo n.º 3 relativo às concessões preferenciais recíprocas no que respeita a certos vinhos e ao reconhecimento, à protecção e ao controlo recíprocos das denominações dos vinhos, das bebidas espirituosas e dos vinhos aromatizados (Protocolo nº3 do AEA)

Decisão (CE)2006/567/EC de 24-08-2006

Relativa à celebração de um Acordo sob forma de troca de cartas entre a Comunidade Europeia e a República do Chile que altera os apêndices I, II, III e IV do Acordo sobre o Comércio de Vinhos anexo ao Acordo de Associação entre a Comunidade Europeia e os seus Estados-Membros, por um lado, e a República do Chile, por outro''

Acordo (CE) de 24-08-2006

Acordo sob forma de troca de cartas entre a Comunidade Europeia e a República do Chile que altera os apêndices I, II, III e IV do Acordo sobre o Comércio de Vinhos anexo ao Acordo de Associação entre a Comunidade Europeia e os seus Estados-Membros, por um lado, e a República do Chile, por outro''

Decisão (CE)2006/568/EC de 24-08-2006

Relativa à celebração de um Acordo sob forma de troca de cartas entre a Comunidade Europeia e a República do Chile que altera o apêndice II do Acordo sobre o Comércio de Bebidas Espirituosas e Bebidas Aromatizadas anexo ao Acordo de Associação entre a Comunidade Europeia e os seus Estados-Membros, por um lado, e a República do Chile, por outro

Acordo (CE) de 24-08-2006

Acordo sob forma de troca de cartas entre a Comunidade Europeia e a República do Chile que altera o apêndice II do Acordo sobre o Comércio de Bebidas Espirituosas e Bebidas Aromatizadas anexo ao Acordo de Associação entre a Comunidade Europeia e os seus Estados-Membros, por um lado, e a República do Chile, por outro

Decisão (CE)2006/569/EC24 de 08-2006

Relativa à celebração de um Acordo sob forma de troca de cartas entre a Comunidade Europeia e a República do Chile que altera o apêndice VI do Acordo sobre o Comércio de Vinhos anexo ao Acordo de Associação entre a Comunidade Europeia e os seus Estados-Membros, por um lado, e a República do Chile, por outro

Acordo (CE) de 24-08-2006

Acordo sob forma de troca de cartas entre a Comunidade Europeia e a República do Chile que altera o apêndice VI do Acordo sobre o Comércio de Vinhos anexo ao Acordo de Associação entre a Comunidade Europeia e os seus Estados-Membros, por um lado, e a República do Chile, por outro

Regulamento (CE)1221/2006 de 08-11-2006

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

Regulamento (CE)1222/2006 de 08-11-2006

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

Regulamento (CE)1193/2006 de 08-04-2006

Altera o Regulamento (CE) n.º 1990/2004 que estabelece medidas transitórias no sector vitivinícola na sequência da adesão da Hungria à União Europeia

Regulamento (CE)1194/2006 de 08-04-2006

Abre a destilação de crise referida no artigo 30º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho para determinados vinhos de mesa em Portugal

Regulamento (CE)1109/2006 de 19-07-2006

Que derroga, para a campanha de 2005/2006, o Regulamento (CE) n.º 1623/2000 no que respeita às datas-limite de entrega dos vinhos nas destilarias e à destilação dos vinhos

Regulamento (CE)1089/2006 de 14-07-2006

Abre a destilação de crise referida no artigo 30º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho para certos vinhos em Espanha

Regulamento (CE)1090/2006 de 14-07-2006

Abre a destilação de crise referida no artigo 30º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho para determinados vinhos na Grécia

Informação (CE)2006/C 164/06 de 14-07-2006

Resultados das vendas de álcool de origem vínica detido pelos organismos públicos

Regulamento (CE)1046/2006 de 07-07-2006

Relativo à emissão de certificados de exportação no sector vitivinícola

Legislação Nacional

**DIÁRIO DA REPÚBLICA
SÉRIE I, JUL-SET, 2006**

Decreto-Lei 194/2006 de 27-09-2006

Regula a produção, controlo, certificação e comercialização de materiais de propagação vegetativa de videira, transpondo para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 2005/43/CE, da Comissão, de 23 de Junho, que altera os anexos da Directiva n.º 68/193/CEE, do Conselho, de 9 de Abril, relativa à comercialização dos materiais de propagação vegetativa da videira

Decreto-Lei 192/2006 de 26-09-2006

O presente decreto-lei transpõe para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º 2004/22/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 31 de Março, onde são enquadrados instrumentos de medição, anteriormente abrangidos por directivas específicas que se mostravam, na actualidade, tecnicamente ultrapassadas”

Resolução do Conselho de Ministros 116/2006 de 20-09-2006

Cria a Estrutura de Missão para a Região Demarcada do Douro

Portaria 816/2006 de 16-08-2006

Altera os Estatutos da Zona Vitivinícola de Óbidos

Portaria 817/2006 de 16-08-2006

Altera o anexo II da Portaria n.º 364/2001, de 9 de Abril (confirma a menção «vinho regional» seguida da indicação geográfica «Algarve» para os vinhos de mesa tintos, brancos e rosados, ou rosés, que satisfaçam determinadas condições de produção)

Portaria 735/2006 de 25-07-2006

Altera a 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”

Resolução do Conselho de Ministros 89/2006 de 20-07-2006

Referente à reestruturação dos laboratórios do estado e contempla os Laboratórios do IPQ e da DGPC

Aviso 12/2006 de 13-07-2006

Valores da taxa de certificação a cobrar pela Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes para o ano de 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	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