C/2026/988

11.2.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/988)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Friuli Colli Orientali“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-A0953-AM02 — 11.11.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Friuli Colli Orientali“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вино

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Министерство на селското стопанство, продоволствената независимост и горите

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Декларира се, че одобрението и съобщаването на настоящото стандартно изменение отговарят на условията за одобрение на стандартно изменение съгласно Регламент (ЕС) 2024/1143 и на разпоредбите, приети в съответствие с него. Декларира се също така, че настоящото изменение попада в обхвата на определението за стандартно изменение в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143, тъй като не е сред случаите по член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Включване на допълнителна по-малка географска единица в района на наименованието

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Описание

— Описание: добавя се по-малката географска единица (подрайон), наречена „Savorgnano“, чиито характеристики на производство са описани в приложение към продуктовата спецификация.

— Основания: новият подрайон „Savorgnano“ се добавя към петте вече съществуващи подрайона (Cialla, Schiopettino di Prepotto, Pignolo di Rosazzo, Ribolla gialla di Rosazzo и Refosco di Faedis), за да се открои виното, произвеждано в тази конкретна област, за която се отнася наименованието.

Освен това включването на тази по-малка географска единица (подрайон) позволява на производителите в този ограничен географски район да произвеждат виното „Savorgnano“, получено при съчетаване на сортовете грозде Friulano (80—90 %) и Picolit (10—20 %).

Измененията се отнасят до всички членове от продуктовата спецификация.

Изменят се следните раздели от единния документ:

— раздел 6 „Описание на виното или вината“,

— раздел 7.2 „Максимални добиви“.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Добавяне на нов вид продукт и уточняване на наименованията на синонимите при вината с посочване на сорта грозде

Описание

— Описание: в категорията лозаро-винарски продукти „Вино“ е добавен новият вид вино Pinot grigio ramato.

— Основания: това изменение не променя ампелографската основа, която винаги остава една и съща, т.е. Pinot grigio. При Pinot grigio ramato характерният цвят се получава чрез лека мацерация на гроздето с ципите преди ферментацията.

— Описание: добавят се синоними на сортовете грозде Pinot blanc, Sauvignon blanc и Pinot noir за видовете вино с посочване на сорта: Pinot bianco, Sauvignon и Pinot nero.

— Основания: с това изменение се уточнява възможността вината Pinot bianco, Sauvignon и Pinot nero да се предлагат на пазара, като се посочва съответният правилен синоним, признат на международно равнище.

Измененията се отнасят до членове 2, 5 и 6 от продуктовата спецификация.

Единният документ се изменя в раздел 6 „Описание на виното или вината“.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Правила за лозарството — минимална гъстотата на лозите на хектар

Описание

— Описание: минималният брой лози на хектар е увеличен от 3 000 на 3 500.

— Основания: броят на лозите на хектар е увеличен на 3 500 в съответствие с разпоредбите, отнасящи се до другите наименования от регион Фриули-Венеция Джулия.

Изменението се отнася до член 4 от продуктовата спецификация.

Изменението не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Органолептични характеристики на вината

Описание

— Описание: прецизиран е характерният аромат на вината, оставени да стареят в дървени съдове.

— Основания: осигуряване на по-голяма яснота за потребителите и техниците в сектора в случай на органолептични анализи на вината, обхванати от настоящата спецификация, които са били оставени да стареят в дървени съдове.

Изменението се отнася до член 6 от продуктовата спецификация.

Единният документ се изменя в раздел 6 „Описание на виното или вината“.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Използване на традиционното наименование Riserva.

Описание

— Описание: по-точно са определени условията за използване на традиционното наименование Riserva за вида вино „Pignolo“.

— Основания: тъй като видът вино „Pignolo“ може да бъде пуснат на пазара след изтичането на 3 години от прибирането на реколтата, а наименованието Riserva може да се използва за всички вина след изтичането на две години от прибирането на реколтата, се прави уточнението, че за вида вино с посочване на сорта Pignolo наименованието Riserva може да се използва след 4 години стареене, считано от първия ноември на годината, в която е произведено гроздето.

Изменението се отнася до член 7 от продуктовата спецификация.

Изменението не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Правила за етикетиране

Описание

— Описание: в частта относно посочването на сорта грозде върху етикета се заличава описанието на размера на буквите.

— Основания: за да се улесни посочването на сорта грозде, без да се ограничава размерът на буквите в надписа, производителите решиха да не се налагат правила по отношение на тази стилистична характеристика на надписа върху етикета.

Изменението се отнася до член 7 от продуктовата спецификация.

Изменението не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Friuli Colli Orientali“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-A0953-AM02 — 11.11.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Friuli Colli Orientali“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Италия

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Cialla Ribolla gialla — Допуска се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: сламеножълт, със зеленикав оттенък

Аромат

мирис: уханен, характерен

Вкус

сух, винен, свеж, хармоничен

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Cialla Schioppettino — Допуска се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: наситен рубиненочервен с възможни гранатови оттенъци

Аромат

мирис: характерен и елегантен, с нотки на дребни плодове

Вкус

кадифен, топъл, плътен, сух, с нотки на зелен пипер

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Cialla Rosso — Допуска се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: наситен рубиненочервен с възможни гранатови оттенъци

Аромат

мирис: винен, характерен

Вкус

плътен, сух

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Dolce

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: ярък сламеножълт, както и златист или кехлибарен

Аромат

мирис: наситен, приятен, хармоничен

Вкус

сладък, хармоничен, евентуално с дървесни нотки

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Cabernet sauvignon. Предвижда се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: рубиненочервен или гранатовочервен при вината, оставени да стареят

Аромат

мирис: характерен, приятен, наситен

Вкус

сух, хармоничен

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Pignolo. Предвижда се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: рубиненочервен или гранатовочервен при вината, оставени да стареят

Аромат

мирис: характерен, приятен

Вкус

сух, елегантен

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Refosco di Faedis. Допуска се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: рубиненочервен с виолетови оттенъци, повече или по-малко гранатов при вината, оставени да стареят

Аромат

мирис: винен и с повече или по-малко наситен аромат на горски плодове

Вкус

умерено танинов, плътен, добре изразен и свеж

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 20,0 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Pinot nero или Pinot noir. Предвижда се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: рубиненочервен, не много наситен, или гранатов при вината, оставени да стареят

Аромат

мирис: наситен, характерен, деликатен

Вкус

сух, приятен, леко горчив

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Traminer aromatico. Предвижда се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност

Аромат

мирис: характерен, с наситен аромат

Вкус

сух, ароматен, наситен, характерен и плътен

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Malvasia — Предвижда се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност

Аромат

мирис: приятен, характерен

Вкус

сух, заоблен, хармоничен

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Pignolo di Rosazzo

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: рубиненочервен или гранатовочервен при вината, оставени да стареят

Аромат

мирис: характерен, приятен

Вкус

сух, елегантен

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Schioppettino di Prepotto. Означение Riserva

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: наситен рубиненочервен с възможни виолетови оттенъци

Аромат

мирис: типичен и елегантен, с нотки на подправки и дребни плодове

Вкус

кадифен, плътен, сух, с нотки на зелен пипер

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4,5
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,5 % об.;

минимално съдържание на сух екстракт: 24 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Pinot grigio — Предвижда се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: сламеножълт и/или меден, с нюанси с различна степен на наситеност

Аромат

мирис: характерен

Вкус

сух, плътен, хармоничен

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Verduzzo friulano — Предвижда се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: златистожълт с различна степен на наситеност

Аромат

мирис: характерен, наситен и приятен

Вкус

сух или от полусладък до сладък, плътен, леко танинов

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Cialla Refosco dal peduncolo rosso — Допуска се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: гранатовочервен с различна степен на наситеност, с виолетови оттенъци

Аромат

мирис: характерен, с леки нотки на подправки и дребни плодове

Вкус

сух, плътен, топъл, с различна степен на горчивина

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Cabernet franc. Предвижда се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: наситен рубиненочервен или гранатовочервен при вината, оставени да стареят

Аромат

мирис: с тревисти нотки, наситен

Вкус

характерен, сух, с леки тревисти нотки

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Merlot. Предвижда се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: рубиненочервен или гранатовочервен при вината, оставени да стареят

Аромат

мирис: характерен, приятен

Вкус

сух, плътен, добре изразен

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Riesling — Предвижда се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност

Аромат

мирис: наситен, деликатен, приятен, клонящ към ароматен

Вкус

сух, свеж, ароматен

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Refosco dal peduncolo rosso — Предвижда се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: наситен рубиненочервен с виолетови оттенъци или гранатовочервен при вината, оставени да стареят

Аромат

мирис: характерен, наситен

Вкус

сух, плътен, горчив

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Tazzelenghe — Предвижда се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: наситен виолетовочервен или гранатовочервен при вината, оставени да стареят

Аромат

мирис: характерен, приятен

Вкус

силен, танинов, тревист, сух

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Friulano — Предвижда се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност

Аромат

мирис: деликатен, приятен, характерен

Вкус

сух, хармоничен, горчив

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Bianco — Предвижда се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност

Аромат

мирис: деликатен, приятен, хармоничен

Вкус

сух, динамичен

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Rosso: Предвижда се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: червен и гранатовочервен при вината, оставени да стареят

Аромат

мирис: характерен, приятен

Вкус

сух, плътен, хармоничен

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Pinot bianco или Pinot blanc — Предвижда се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност

Аромат

мирис: деликатен, характерен

Вкус

сух, плътен, хармоничен

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Chardonnay. Предвижда се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност

Аромат

мирис: деликатен, характерен

Вкус

сух, плътен, хармоничен

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Ribolla Gialla di Rosazzo

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност

Аромат

мирис: уханен, характерен

Вкус

сух, свеж, хармоничен

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 15 g/l;

цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Cialla Bianco. — Допуска се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност

Аромат

мирис: характерен, деликатен

Вкус

хармоничен, свеж, винен

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 15 g/l;

цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Ribolla gialla — Предвижда се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност

Аромат

мирис: характерен, деликатен

Вкус

сух, динамичен, свеж

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Sauvignon или Sauvignon Blanc — Предвижда се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност

Аромат

мирис: деликатен, клонящ към ароматен

Вкус

сух, свеж, хармоничен

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Cabernet. Предвижда се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: наситеночервен, гранатовочервен при вината, оставени да стареят

Аромат

мирис: винен, наситен, характерен

Вкус

сух, плътен, хармоничен, с леки тревисти нотки

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Schioppettino. — Предвижда се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: рубиненочервен или гранатовочервен при вината, оставени да стареят

Аромат

мирис: характерен, наситен

Вкус

плътен, с тревисти нотки, типичен, сух

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Cialla Verduzzo friulano — Допуска се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: златистожълт с различна степен на наситеност

Аромат

мирис: характерен, плодов, деликатно уханен, напомнящ на кайсии и/или на акациеви цветове; лек нюанс на ванилия

Вкус

сух, както и полусладък или сладък, умерено танинов

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Savorgnano: Допуска се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност

Аромат

мирис: деликатен, приятен, хармоничен, типичен

Вкус

сух, динамичен, чист

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4,5
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,5 % об.;

минимална обща киселинност: 4,5 g/l;

минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“ Pinot grigio ramato — Предвижда се използването на наименованието Riserva.

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: меден и/или розов, с различна степен на наситеност, до светъл рубиненочервен

Аромат

мирис: характерен

Вкус

сух, плътен, хармоничен

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Когато вината се произвеждат или отлежават в дървени съдове, те могат да имат дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, и съответни ограничения, приложими за това производство*

—

Не е приложимо.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина / категория / сорт / вид

„Friuli Colli Orientali“, всички видове

Максимален добив:

Максимален добив:	77
Единица за максимален добив:	хектолитри от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

„Friuli Colli Orientali“ Cialla Verduzzo friulano, Ribolla Gialla, Bianco

Максимален добив:

Максимален добив:	56
Единица за максимален добив:	хектолитри от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

„Friuli Colli Orientali“ Cialla Refosco dal peduncolo rosso, Schiopettino, Rosso

Максимален добив:

Максимален добив:	42
Единица за максимален добив:	хектолитри от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

„Friuli Colli Orientali“ Ribolla Gialla di Rosazzo, Pignolo di Rosazzo, Refosco di Faedis

Максимален добив:

Максимален добив:	42
Единица за максимален добив:	хектолитри от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

„Friuli Colli Orientali“ Schiopettino di Prepotto

Максимален добив:

Максимален добив:	49
Единица за максимален добив:	хектолитри от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

„Friuli Colli Orientali“ Savorgnano

Максимален добив:

Максимален добив:	71,5
Единица за максимален добив:	хектолитри от хектар

8. **Посочване на сортовете лозя, от които са получени вината**

— Cabernet Franc N. — Cabernet

— Cabernet Sauvignon N. — Cabernet

— Carmenère N. — Cabernet nostrano

— Chardonnay B.

— Malvasia Istriana B. — Malvasia

— Merlot N.

— Picolit B.

— Pignolo N.

— Pinot bianco B. — Pinot blanc

— Pinot grigio — Pinot gris

— Pinot nero N. — Pinot noir

— Refosco dal peduncolo rosso N. — Malvoise

— Refosco nostrano N. — Malvoise

— Ribolla gialla B. — Rebula

— Riesling renano B. — Riesling

— Sauvignon B. — Sauvignon blanc

— Schiopettino N.

— Tazzelenghe N.

— Tocai friulano B. — Friulano

— Traminer aromatico Rs. — Gewurztraminer

— Verduzzo friulano B. — Verduzzo

9. **Кратко описание на определения географски район**

Гроздето, предназначено за производството на вината със защитено наименование за произход „Friuli Colli Orientali“, включително петте подрайона, трябва да се добива в района на производство, обхващащ изцяло или отчасти територията на общините Attimis, Buttrio, Cividale del Friuli, Corno di Rosazzo, Faedis, Magnano in Riviera, Manzano, Moimacco, Nimis, Povoletto, Premariacco, Prepotto, Reana del Rojale, Remanzacco, San Giovanni al Natisone, San Pietro al Natisone, Tarcento, Tricesimo и Torreano, в провинция Удине — регион Фриули-Венеция Джулия.

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

Районът се състои от неспирно редуващи се пъстри хълмове и равнини, които са разположени по оста северозапад — югоизток, като създават големи площи с потенциално оптимално изложение за отглеждане на лозя. Почвите в района на контролираното наименование за произход се състоят от редуващи се пластове мергел и пясъчник с много типичен външен вид. Тази съвкупност е много податлива на атмосферни влияния и бързо се разпада на люспести фрагменти, които се разтварят в глинестата почва. Особената конфигурация на района на контролираното наименование за произход — с веригата на Юлийските Алпи на север и близостта до морето на юг — благоприятства лозарството.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

Дерогация за производство в непосредствена близост

Правна уредба:

Законодателство на ЕС

Вид на допълнителното изискване/дерогацията

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Операциите по винификация трябва да се извършват в рамките на района на производство, но могат да се извършва и на цялата територия на провинция Удине и на общините, съставляващи района на производство на контролираното наименование за произход „Collio“ (Gorizia, Mossa, San Lorenzo Isontino, Farra d'Isonzo, Capriva del Friuli, Cormons, Dolegna del Collio, San Floriano del Collio).

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23484