C/2026/988

11.2.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/988)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Friuli Colli Orientali“

Referenční číslo EU: PDO-IT-A0953-AM02 – 11. listopadu 2025

1. **Název produktu**

„Friuli Colli Orientali“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☐ zemědělské produkty

☑ vína

☐ lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví

6. **Důvod pro standardní změnu**

Prohlašuje se, že schválení a oznámení této standardní změny splňuje podmínky pro schválení standardní změny podle nařízení (EU) 2024/1143 a předpisů přijatých na jeho základě. Kromě toho tato změna spadá pod definici standardní změny podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, neboť se nejedná o žádný z případů uvedených v čl. 24 odst. 3 uvedeného nařízení.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Název

Doplnění menší zeměpisné jednotky do vymezené oblasti.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis

— Popis: Byla doplněna menší zeměpisná jednotka (podoblast) „Savorgnano“, jejíž charakteristiky produkce jsou popsány v příloze specifikace produktu.

— Důvody: Pět již existujících podoblastí (Cialla, Schioppettino di Prepotto, Pignolo di Rosazzo, Ribolla gialla di Rosazzo a Refosco di Faedis) bylo doplněno o novou podoblast „Savorgnano“, aby bylo možné detailněji rozlišovat víno vyráběné v této konkrétní oblasti označení.

Začlenění této menší zeměpisné jednotky (podoblasti) rovněž umožňuje výrobcům v této omezené zeměpisné oblasti vyrábět víno „Savorgnano“ ze směsi odrůd Friulano (80 až 90 %) a Picolit (10 až 20 %).

– Změny se týkají rovněž všech článků specifikace produktu.

– Změny se týkají rovněž následujících oddílů jednotného dokumentu:

— oddíl 6 – Popis vína nebo vín,

— oddíl 7.2. Maximální výnosy

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Doplnění nového druhu produktu a uvedení synonym názvů vín, které obsahují odrůdu révy vinné

Popis

— Popis: V kategorii Víno byl doplněn nový druh, Pinot grigio ramato.

— Důvody: Tato změna nevede ke změně odrůdy révy vinné, která zůstává stejná, tj. Pinot grigio. Charakteristickou barvu Pinot grigio ramato získává krátkou macerací ve slupkách před kvašením.

— Popis: Doplňují se synonyma těchto odrůd révy vinné: Pinot blanc, Sauvignon blanc a Pinot noir u druhů, které mají v názvu uvedenu odrůdu révy vinné: Pinot bianco, Sauvignon a Pinot nero.

— Důvody: Tato změna představuje upřesnění a umožňuje uvádět na trh vína odrůd Pinot bianco, Sauvignon a Pinot nero pod jejich správnými mezinárodně uznávanými synonymy.

Změny se týkají článků 2, 5 a 6 specifikace produktu.

Mají rovněž vliv na oddíl 6 jednotného dokumentu: „Popis vína nebo vín“.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Pěstitelská pravidla – minimální hustota výsadby rostlin na hektar

Popis

— Popis: Zvýšení minimálního počtu rostlin na hektar z 3 000 na 3 500.

— Důvody: Počet rostlin na hektar byl zvýšen na 3 500 v souladu s pravidly pro ostatní označení regionu Furlansko–Julské Benátsko.

Změna se týká článku 4 specifikace produktu.

Tyto změny nemají vliv na jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Organoleptické vlastnosti vín

Popis

— Popis: Bylo upřesněno charakteristické aroma vín zrajících v dřevěných sudech.

— Důvody: Zvýšit srozumitelnost organoleptických analýz vín, na něž se vztahuje tato specifikace a která zrála v dřevěných sudech, pro spotřebitele a odborníky v tomto odvětví.

Změna se týká článku 6 specifikace produktu.

Mají rovněž vliv na oddíl 6 jednotného dokumentu: „Popis vína nebo vín“.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Používání tradičního termínu „Riserva“

Popis

— Popis: Bylo lépe vymezeno používání tradičního termínu „Riserva“ u druhu „Pignolo“.

— Důvody: Vzhledem k tomu, že druh Pignolo může být uveden na trh tři roky po sklizni a označení „Riserva“ může být použito u všech vín dva roky po sklizni hroznů, bylo upřesněno, že nyní lze označení „Riserva“ použít u vína Pignolo po čtyřech letech zrání, počítaných od prvního listopadu roku, ve kterém byly hrozny sklizeny.

Změna se týká článku 7 specifikace produktu.

Tato změna se netýká jednotného dokumentu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Pravidla označování

Popis

— Popis: Pokud jde o uvádění odrůdy nebo odrůd révy vinné na etiketě, bylo zrušeno pravidlo týkající se velikosti písma.

— Důvody: S cílem usnadnit uvádění odrůdy révy vinné bez omezení velikosti, jakou je uvedena, výrobci rozhodli, že nebudou stanovena závazná pravidla týkající se tohoto stylistického prvku na etiketě.

Změna se týká článku 7 specifikace produktu.

Tato změna se netýká jednotného dokumentu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Friuli Colli Orientali“

Referenční číslo EU: PDO-IT-A0953-AM02 – 11. listopadu 2025

1. **Název (názvy)**

„Friuli Colli Orientali“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Popis vína nebo vín**

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ Cialla Ribolla gialla: – Povoluje se výraz „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: slámově žlutá přecházející do zelené

Vůně

Vůně: aromatická, charakteristická

Chuť

suchá, vinná, svěží, harmonická

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali" Cialla Schioppettino: – Výraz „Riserva" se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: intenzivní rubínově červená s možnými granátovými tóny

Vůně

Vůně: výrazná a elegantní, s nádechem drobného ovoce

Chuť

Sametová, teplá, plná, suchá, s tóny zeleného pepře

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12 %

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali" Cialla rosso: – Výraz „Riserva" se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: intenzivní rubínově červená s možnými granátovými tóny

Vůně

Vůně: vinná, charakteristická

Chuť

plná, suchá

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12 %

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali" Dolce:

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: sytě slámově žlutá, zlatá nebo jantarová

Vůně

Vůně: intenzivní, příjemná, harmonická

Chuť

sladká, harmonická, s možným nádechem dřeva

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12 %

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ Cabernet sauvignon: Výraz „Riserva“ se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: rubínově červená nebo granátová, kterou získává zráním

Vůně

Vůně: výrazná, příjemná, intenzivní

Chuť

suchá, harmonická

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ Pignolo: Výraz „Riserva“ se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: rubínově červená nebo granátová, kterou získává zráním

Vůně

Vůně: charakteristická, příjemná

Chuť

suchá, elegantní

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ Refosco di Faedis. Výraz „Riserva“ se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: sytě červená s nádechem do fialova, s postupujícím zráním získává granátové odstíny

Vůně

Vůně: vinná, s různě intenzivním aroma lesního ovoce

Chuť

mírně třískovitá, plná, aromatická a svěží

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu: 11,00 % objemových

Minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ Pinot nero nebo Pinot noir: Výraz „Riserva“ se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: rubínově červená, nepříliš intenzivní, nebo granátová, kterou získává zráním

Vůně

Vůně: intenzivní, výrazná, jemná

Chuť

suchá, příjemná, lehce nahořklá

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ Traminer aromatico: – Výraz „Riserva“ se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně

Vůně: výrazná, s intenzivním aroma

Chuť

suchá, aromatická, intenzivní, výrazná a plná

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ Malvasia – výraz „Riserva“ se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně

Vůně: příjemná, charakteristická

Chuť

suchá, zaoblená, harmonická

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ Pignolo di Rosazzo

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: rubínově červená nebo granátová, kterou získává zráním

Vůně

Vůně: charakteristická, příjemná

Chuť

suchá, elegantní

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12 %

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ Schioppettino di Prepotto. Výraz „Riserva“ se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: sytá rubínově červená, někdy s fialovými odlesky

Vůně

Vůně: výrazná a elegantní, s náznakem koření a drobného ovoce

Chuť

Sametová, plná, suchá, s tóny zeleného pepře

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,5 %

Minimální čistý obsah sušiny: 24 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali" Pinot Grigio – výraz „Riserva" se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: slámově žlutá a/nebo měděná s tóny různé intenzity

Vůně

Vůně: charakteristická

Chuť

suchá, plná, harmonická

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ Verduzzo friulano: – Výraz „Riserva“ se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: zlatožlutá různé intenzity

Vůně

Vůně: charakteristická, intenzivní, příjemná

Chuť

suchá nebo příjemně sladká, plná, mírně třísloviná

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ Cialla Refosco dal peduncolo rosso: – Výraz „Riserva“ se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: rubínově červená různé intenzity s fialkovými odlesky

Vůně

Vůně: výrazná, s náznakem koření a drobného ovoce

Chuť

suchá, plná, teplá, s různými stupni hořkosti

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12 %

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ Cabernet franc: Výraz „Riserva“ se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: intenzivní rubínově červená nebo granátová, kterou získává zráním

Vůně

Vůně: travnatá, intenzivní

Chuť

výrazná, suchá, lehce travnatá

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ Merlot: Výraz „Riserva“ se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: rubínově červená nebo granátová, kterou získává zráním

Vůně

Vůně: charakteristická, příjemná

Chuť

suchá, plná, aromatická

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ Riesling – výraz „Riserva“ se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně

Vůně: intenzivní, jemná, příjemná, může být až aromatická

Chuť

suchá, svěží, aromatická

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ Refosco dal peduncolo rosso: – Výraz „Riserva“ se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: intenzivní rubínově červená s nádechem do fialova nebo granátová, kterou získává zráním

Vůně

Vůně: charakteristická, intenzivní

Chuť

suchá, plná, hořká

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ Tazzelenghe: – Výraz „Riserva“ se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: intenzivní rubínově červená nebo granátová, kterou získává zráním

Vůně

Vůně: charakteristická, příjemná

Chuť

výrazná, třískovitá, travnatá, suchá

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ Friulano – výraz „Riserva“ se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně

Vůně: jemná, příjemná, charakteristická

Chuť

suchá, harmonická, hořká

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ bianco: – Výraz „Riserva“ se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně

Vůně: intenzivní, příjemná, harmonická

Chuť

suchá, živá

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ rosso: Výraz „Riserva“ se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: rubínově červená, která se s postupujícím zráním mění na granátově červenou

Vůně

Vůně: charakteristická, příjemná

Chuť

suchá, plná, harmonická

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ Pinot bianco nebo Pinot blanc – výraz „Riserva“ se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně

Vůně: jemná, charakteristická

Chuť

suchá, plná, harmonická

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ Chardonnay: Výraz „Riserva“ se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně

Vůně: jemná, charakteristická

Chuť

suchá, plná, harmonická

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ Ribolla Gialla di Rosazzo

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně

Vůně: aromatická, charakteristická

Chuť

suchá, svěží, harmonická

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

Barva: slámově žlutá různé intenzity

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ Cialla bianco: – Výraz „Riserva“ se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně

Vůně: charakteristická, jemná

Chuť

harmonická, svěží, vinná

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

Barva: slámově žlutá různé intenzity

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ Ribolla gialla – výraz „Riserva“ se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně

Vůně: charakteristická, jemná

Chuť

suchá, živá, svěží

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ Sauvignon nebo Sauvignon blanc – výraz „Riserva“ se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně

Vůně: jemná, až aromatická

Chuť

suchá, svěží, harmonická

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ Cabernet: Výraz „Riserva“ se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: intenzivní červená, zráním se mění na granátově červenou

Vůně

Vůně: vinná, intenzivní, výrazná

Chuť

suchá, plná, harmonická, lehce travnatá

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ Schioppettino: – Výraz „Riserva“ se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: rubínově červená nebo granátová, kterou získává zráním

Vůně

Vůně: charakteristická, intenzivní

Chuť

plná, bylinná, typická, suchá

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ Cialla Verduzzo friulano: – Povoluje se výraz „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: zlatožlutá různé intenzity

Vůně

Vůně: výrazná, ovocná, jemně aromatická, připomínající meruňky a/nebo květy akácie; lehký nádech vanilky

Chuť

suchá, příjemná nebo sladká, mírně třískovitá

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ Savorgnano: Výraz „Riserva“ se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně

Vůně: jemná, příjemná, harmonická, výrazná

Chuť

svěží, živá, suchá

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,5 %

Minimální celková kyselost: 4,5 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chráněné označení původu „Friuli Colli Orientali“ Pinot grigio ramato – výraz „Riserva“ se může použít.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: měděná a/nebo růžová, s různým stupněm intenzity, až světle rubínová

Vůně

Vůně: charakteristická

Chuť

suchá, plná, harmonická

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Pokud jsou vína vyráběna v dřevěných sudech nebo v nich zrála, mohou mít nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

—

Nepoužije se.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

„Friuli Colli Orientali“, všechny druhy

Maximální výnos:

Maximální výnos:	77
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

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

Maximální výnos:

Maximální výnos:	56
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

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

Maximální výnos:

Maximální výnos:	42
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

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

Maximální výnos:

Maximální výnos:	42
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

„Friuli Colli Orientali“ Schioppettino di Prepotto

Maximální výnos:

Maximální výnos:	49
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

„Friuli Colli Orientali“ Savorgnano

Maximální výnos:

Maximální výnos:	71,5
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— 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

— Schioppettino N.

— Tazzelenghe N.

— Tocai friulano B. – Friulano

— Traminer aromatico Rs. – Gewurztraminer

— Verduzzo friulano B. – Verduzzo

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Hrozny určené k výrobě vín s chráněným označením původu „Friuli Colli Orientali“, pěti podoblastí, musí být vypěstovány v oblasti produkce, do níž zcela nebo zčásti patří území těchto obcí: 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 a Torreano, v provincii Udine – oblast Furlansko–Julské Benátsko.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Kategorie výrobků z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Oblast sestává z kopců střídajících se s nížinami, které se rozprostírají po celé ploše od severozápadu k jihovýchodu, čímž vznikají rozsáhlá území s optimální expozicí pro pěstování révy. Půdy v oblasti CHOP jsou tvořeny střídajícími se slínitými a pískovcovými vrstvami, které mají velmi typický vzhled. Takováto půda za přítomnosti atmosférických vlivů snadno podléhá erozi a rychle se rozpadá na částečky ve tvaru vloček, které se rozpouštějí v jílovité půdě. Specifická poloha oblasti CHOP spolu s Julským Předalpím na severu a blízkostí moře na jihu vytváří příznivé prostředí pro pěstování vína.

11. **Další použitelné požadavky**

Název požadavku/odchylky

Odchylka týkající se výroby v bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Druh dalšího požadavku/odchylky

Odchylka týkající se výroby ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

K výrobě vína musí docházet v oblasti produkce, může však probíhat i v celé provincii Udine a na celém území obcí, které jsou zahrnuty do oblasti produkce CHOP „Collio“ (Gorizia, Mossa, San Lorenzo Isontino, Farra d'Isonzo, Capriva del Friuli, Cormons, Dolegna del Collio a San Floriano del Collio).

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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