C/2026/988

11.2.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/988)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Friuli Colli Orientali»

Número de referencia UE: PDO-IT-A0953-AM02 — 11.11.2025

1. **Nombre del producto**

«Friuli Colli Orientali»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques

6. **Calificación de modificación normal**

La aprobación y la comunicación de esta modificación normal cumplen las condiciones para la aprobación de una modificación normal establecidas en el Reglamento (UE) 2024/1143 y en las disposiciones adoptadas en virtud de este. Asimismo, la presente modificación entra dentro de la definición de «modificación normal» prevista en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143, ya que no se corresponde con ninguno de los casos recogidos en el artículo 24, apartado 3, de dicho Reglamento.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Adición de una unidad geográfica menor a la zona de la denominación.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descripción

— Descripción: se añade la unidad geográfica menor (subzona) denominada «Savorgnano», cuyas características de producción se describen en un anexo del pliego de condiciones.

— Justificación: se añade la nueva subzona «Savorgnano» a las cinco subzonas preexistentes (Cialla, Schiopettino di Prepotto, Pignolo di Rosazzo, Ribolla gialla di Rosazzo y Refosco di Faedis) con el fin de diferenciar aún más el vino producido en esta zona concreta de la denominación.

La inclusión de esta unidad geográfica menor (subzona) también permite a los productores de esta zona geográfica limitada producir vino «Savorgnano» obtenido a partir de una mezcla de las variedades de uva *friulano* (80 a 90 %) y *picolit* (10 a 20 %).

- Esta modificación afecta a todos los artículos del pliego de condiciones.

- Esta modificación afecta a las siguientes secciones del documento único:

— Sección 6: Descripción del vino o vinos;

— Sección 7.2. Rendimientos máximos.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Adición de un nuevo tipo de producto e indicación de los sinónimos de las denominaciones de vinos que incluyen la variedad de uva.

Descripción

— Descripción: se añade un nuevo tipo, Pinot grigio ramato, dentro de la categoría «Vino».

— Justificación: esta modificación no cambia la variedad de uva, que sigue siendo la misma, es decir, *pinot grigio*. El color característico del Pinot grigio ramato se obtiene mediante una breve maceración previa a la fermentación en los hollejos.

— Descripción: se añaden sinónimos de las variedades de uva: *pinot blanc, sauvignon blanc* y *pinot noir* para los tipos que incluyen la variedad de uva en el nombre: Pinot bianco, Sauvignon y Pinot nero.

— Justificación: esta modificación especifica y permite la comercialización de los vinos Pinot bianco, Sauvignon y Pinot nero con sus sinónimos reconocidos internacionalmente.

La modificación afecta a los artículos 2, 5 y 6 del pliego de condiciones.

También afecta a sección 6 del documento único: «Descripción del vino o vinos».

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Normas vitícolas — densidad mínima de cepas por hectárea

Descripción

— Descripción: aumento del número mínimo de cepas por hectárea de 3 000 a 3 500.

— Justificación: el número de cepas por hectárea se aumenta a 3 500, de conformidad con las normas aplicables a las demás denominaciones de la región de Friul-Venecia Julia.

La modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones.

La modificación no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Características organolépticas de los vinos

Descripción

— Descripción: se describe mejor el aroma característico de los vinos envejecidos en barricas de madera.

— Justificación: aumentar la claridad para los consumidores y los expertos del sector con respecto los análisis organolépticos de los vinos incluidos en el presente pliego de condiciones que hayan sido envejecidos en barricas de madera.

La modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones.

También afecta a sección 6 del documento único: «Descripción del vino o vinos».

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Uso del término tradicional «Riserva»

Descripción

— Descripción: el uso del término tradicional «Riserva» se ha definido mejor para el tipo «Pignolo».

— Justificación: dado que el tipo Pignolo puede comercializarse tres años después de la vendimia y que el término «Riserva» puede utilizarse para todos los vinos dos años después de la vendimia, se especifica que el término «Riserva» puede utilizarse ahora para el vino Pignolo tras cuatro años de envejecimiento, contados a partir del primer mes de noviembre del año en que se produjeron las uvas.

La modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones.

La modificación no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Normas de etiquetado

Descripción

— Descripción: en cuanto a la indicación de la variedad o variedades de uva en la etiqueta, se suprime la norma sobre el tamaño de fuente.

— Justificación: para facilitar la indicación de la variedad de uva sin limitar su tamaño, los productores han decidido no imponer normas vinculantes sobre este elemento estilístico de la etiqueta.

La modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones.

La modificación no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de vinos

«Friuli Colli Orientali»

Número de referencia UE: PDO-IT-A0953-AM02 — 11.11.2025

1. **Nombre(s)**

«Friuli Colli Orientali»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Italia

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Cialla Ribolla gialla: se permite el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: amarillo pajizo tendente a verde.

Aroma

Olor: fragante, característico.

Sabor

Seco, vinoso, fresco, armonioso.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Cialla Schioppettino: puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí intenso, con posibles matices de granate.

Aroma

Olor: característico y elegante, con matices de frutas pequeñas.

Sabor

Aterciopelado, cálido, pleno, seco, con matices de pimienta verde.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Cialla rosso: puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí intenso, con posibles matices de granate.

Aroma

Olor: vinoso, característico.

Sabor

Pleno, seco.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Dolce

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: amarillo pajizo intenso, dorado o ámbar.

Aroma

Olor: intenso, agradable, armonioso.

Sabor

Dulce, armonioso, posiblemente con matices de madera.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Cabernet sauvignon: puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí o granate a medida que envejece.

Aroma

Olor: característico, agradable, intenso.

Sabor

Seco, armonioso.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Pignolo: puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí o granate a medida que envejece.

Aroma

Olor: característico, agradable.

Sabor

Seco, elegante.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Refosco di Faedis. Puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo intenso con reflejos violáceos, tonos de granate si ha sido envejecido.

Aroma

Olor: vinoso y con aroma a frutos del bosque de intensidad variable.

Sabor

Moderadamente tánico, con cuerpo, sabroso y fresco.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %.

Extracto no reductor mínimo: 20,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Pinot nero o Pinot noir: puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí no muy intenso, o granate si ha sido envejecido.

Aroma

Olor: intenso, característico, delicado.

Sabor

Seco, agradable, ligeramente amargo.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Traminer aromatico: puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma

Olor: característico con un aroma intenso.

Sabor

Seco, aromático, intenso, característico y pleno.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Malvasia: puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma

Olor: agradable, característico.

Sabor

Seco, redondo, armonioso

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Pignolo di Rosazzo

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí o granate a medida que envejece.

Aroma

Olor: característico, agradable.

Sabor

Seco, elegante.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Schioppettino di Prepotto. Puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí intenso, a veces con reflejos violáceos.

Aroma

Olor: característico y elegante, con matices de especias y frutas pequeñas.

Sabor

Aterciopelado, con cuerpo, seco, con matices de pimienta verde.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,5 %.

Extracto seco neto mínimo: 24 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Pinot Grigio: puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: amarillo pajizo o cobrizo con matices de intensidad variable.

Aroma

Olor: característico.

Sabor

Seco, pleno, armonioso.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Verduzzo friulano: puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: amarillo dorado más o menos intenso.

Aroma

Olor: característico, intenso, agradable.

Sabor

Seco o agradablemente dulce, con cuerpo, ligeramente tánico.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Cialla Refosco dal peduncolo rosso: puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí más o menos intenso, con reflejos violáceos.

Aroma

Olor: característico, con matices de especias y frutas pequeñas.

Sabor

Seco, con cuerpo, cálido, con grados variables de amargor.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Cabernet franc: puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí intenso o granate a medida que envejece.

Aroma

Olor: herbáceo, intenso.

Sabor

Característico, seco, ligeramente herbáceo.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Merlot: puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí o granate a medida que envejece.

Aroma

Olor: característico, agradable.

Sabor

Seco, pleno, sabroso.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Riesling: puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma

Olor: intenso, delicado, agradable, tendente a aromático.

Sabor

Seco, fresco, aromático.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Refosco dal peduncolo rosso: puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí intenso con reflejos violáceos a granates a medida que envejece.

Aroma

Olor: característico, intenso.

Sabor

Seco, con cuerpo, amargo.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Tazzelenghe: puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí intenso o granate a medida que envejece.

Aroma

Olor: característico, agradable.

Sabor

Robusto, tánico, herbáceo, seco.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Friulano: puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma

Olor: delicado, agradable, característico.

Sabor

Seco, armonioso, amargo.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» bianco: puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma

Olor: intenso, agradable, armonioso.

Sabor

Seco, vivo.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» rosso: puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí, tendente a granate a medida que envejece.

Aroma

Olor: característico, agradable.

Sabor

Seco, con cuerpo, armonioso.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Pinot bianco o Pinot blanc: puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma

Olor: delicado, característico.

Sabor

Seco, pleno, armonioso.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Chardonnay: puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma

Olor: delicado, característico.

Sabor

Seco, con cuerpo, armonioso.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Ribolla Gialla di Rosazzo

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma

Olor: fragante, característico.

Sabor

Seco, fresco, armonioso.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Cialla bianco: puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma

Olor: característico, delicado.

Sabor

Armonioso, fresco, vinoso.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Ribolla gialla: puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma

Olor: característico, delicado.

Sabor

Seco, vivo, fresco.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Sauvignon o Sauvignon blanc: puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma

Olor: delicado, tendente a aromático.

Sabor

Seco, fresco, armonioso.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Cabernet: puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo intenso, a medida que envejece.

Aroma

Olor: vinoso, intenso, característico.

Sabor

Seco, con cuerpo, armonioso, ligeramente herbáceo.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Schioppettino: puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí o granate a medida que envejece.

Aroma

Olor: característico, intenso.

Sabor

Pleno, herbáceo, típico, seco.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Cialla Verduzzo friulano: se permite el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: amarillo dorado más o menos intenso.

Aroma

Olor: característico, afrutado, delicadamente fragante; recuerda a las flores de albaricoque o acacia; un ligero matiz de vainilla.

Sabor

Seco, agradable o dulce, ligeramente tánico.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Savorgnano: puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma

Olor: delicado, agradable, armonioso, característico.

Sabor

Ácido y seco, vivo.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,5 %.

Acidez total mínima: 4,5 g/l.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali» Pinot grigio ramato: puede utilizarse el término «Riserva».

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: cobrizo o rosado, con distintos grados de intensidad, hasta rubí claro.

Aroma

Olor: característico.

Sabor

Seco, con cuerpo, armonioso.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Cuando los vinos se elaboran o maduran en barricas de madera, pueden tener un matiz a madera.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

—

No procede.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Friuli Colli Orientali», todos los tipos

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	77
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Friuli Colli Orientali» Cialla Verduzzo friulano, Ribolla Gialla, Bianco

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	56
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Friuli Colli Orientali» Cialla Refosco dal peduncolo rosso, Schioppettino, Rosso

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	42
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Friuli Colli Orientali» Ribolla Gialla di Rosazzo, Pignolo di Rosazzo y Refosco di Faedis

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	42
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Friuli Colli Orientali» Schioppettino di Prepotto

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	49
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Friuli Colli Orientali» Savorgnano

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	71,5
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— *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. — Gewürztraminer*

— *Verduzzo friulano B. — Verduzzo*

9. **Definición breve de la zona geográfica**

Las uvas destinadas a la elaboración de vinos con denominación de origen protegida «Friuli Colli Orientali», incluidas las cinco subzonas, deben cultivarse en la zona de producción que comprenda, total o parcialmente, el territorio municipal de: 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 y Torreano, en la provincia de Udine, en la región de Friuli Venezia Giulia.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

La zona está formada por colinas y llanuras alternas que se extienden ininterrumpidamente de noroeste a sureste, creando amplias zonas que gozan de una exposición óptima para el cultivo de la vid. Los suelos de la zona de la DOP se componen de capas alternas de margas y arenisca con un aspecto muy característico. Esta combinación se erosiona fácilmente en presencia de agentes atmosféricos y se desmenuza rápidamente en fragmentos escamosos que se disuelven en el suelo arcilloso. La situación particular de la zona de la DOP, con los Prealpes Julianos al norte y la proximidad del mar al sur, favorece la viticultura.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

Excepción relativa a la producción en zonas de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de requisito o excepción adicional

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica definida

Descripción del requisito o la excepción

La vinificación debe tener lugar en la zona de producción, pero también puede realizarse en toda la provincia de Udine y en todo el territorio de los municipios que componen la zona de producción de la DOP «Collio» (Gorizia, Mossa, San Lorenzo Isontino, Farra d'Isonzo, Capriva del Friuli, Cormons, Dolegna del Collio y San Floriano del Collio).

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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