C/2026/988

11.2.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/988)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Friuli Colli Orientali“

ELi viitenumber: PDO-IT-A0953-AM02 – 11.11.2025

1. **Toote nimetus**

„Friuli Colli Orientali“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Valdkond**

☐ põllumajandustooted

☑ vein

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajandus-, toidu- ja metsandusministeerium

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kinnitatakse, et käesoleva standardmuudatuse heakskiitmine ja sellest teatamine vastab standardmuudatuse heakskiitmise tingimustele vastavalt määrusele (EL) 2024/1143 ja selle alusel vastu võetud sätetele. Samuti märgitakse, et see muudatus kuulub määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4 esitatud standardmuudatuse määratluse alla, kuna see ei kuulu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõike 3 kohaldamisalasse.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(te)e kirjeldus**

Muudatus

Täiendava geograafilise üksuse lisamine, mis on väiksem kui päritolunimetusega hõlmatud piirkond

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kirjeldus

— Kirjeldus: lisatud on väiksem geograafiline üksus (alampiirkond) nimega Savorgnano, mille tootmistingimusi on kirjeldatud tootespetsifikaadi lisas.

— Põhjendus: viiele varasemale alampiirkonnale (Cialla, Schiopettino di Prepotto, Pignolo di Rosazzo, Ribolla Gialla di Rosazzo ja Refosco di Faedis) on lisatud uus alampiirkond Savorgnano, et võimaldada väärindada ka selles nimetuse osaks olevas piirkonnas toodetud veine.

Lisaks võimaldab väiksema geograafilise üksuse (alampiirkonna) lisamine selle geograafilise piirkonna tootjatel toota märget „Savorgnano“ kandvat veini, mis on saadud sortide „Friulano“ (80–90 %) ja „Picolit“ (10–20 %) segust.

Muudatused puudutavad kõiki tootespetsifikaadi artikleid.

Muudatused mõjutavad koonddokumendi järgmisi punkte:

— Punkt 6 – Veini või veinide kirjeldus

— Punkt 7.2. Maksimaalne saagikus

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Muudatus

Uue tooteliigi lisamine ja viinamarjasortide sünonüümide kasutuse täpsustamine

Kirjeldus

— Kirjeldus: veinikategooriasse on lisatud uus veinitüüp Pinot Grigio Ramato.

— Põhjendus: see muudatus ei muuda viinamarjasortide kombinatsiooni, mis jääb endiseks, st kasutatakse viinamarjasorti „Pinot Grigio“. Veinitüübi Pinot Grigio ramato puhul saadakse iseloomulik vaskne värvus kestade kergel leotamisel enne kääritamist.

— Kirjeldus: lisatud on viinamarjasordi sünonüümid: veinitüüpide Pinot bianco, Sauvignon ja Pinot nero puhul on lisatud võimalus kasutada vastavalt järgmisi nimekujusid: Pinot blanc, Sauvignon blanc ja Pinot noir.

— Põhjendus: selle muudatusega täpsustatakse, et veinitüüpe Pinot bianco, Sauvignon ja Pinot nero on võimalik turustada ka rahvusvaheliselt tunnustatud nime all.

Muudatused puudutavad tootespetsifikaadi artikleid 2, 5 ja 6.

Muudatus mõjutab koonddokumendi punkti 6 „Veini või veinide kirjeldus“.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Muudatus

Viinamarjakasvatuse reeglid – minimaalne viinapuude tihedus hektari kohta

Kirjeldus

— Kirjeldus: viinapuude miinimumarvu suurendamine hektari kohta 3 000-lt 3 500-le.

— Põhjused: viinapuude arvu hektari kohta on suurendatud 3 500-ni kooskõlas Friuli-Venezia Giulia maakonna muude veinide jaoks kehtestatud normidega.

Muudatus mõjutab tootespetsifikaadi artiklit 4.

Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Muudatus

Veinide organoleptilised omadused

Kirjeldus

— Kirjeldus: puidust mahutites laagerdunud veinide puhul on iseloomulikku aroomi täpsemini kirjeldatud.

— Põhjendus: suurendada tarbijate ja spetsialistide jaoks selgust käesoleva tootespetsifikaadiga hõlmatud ja puust mahutites laagerdunud veinide organoleptiliste analüüside tulemuste suhtes.

Muudatus mõjutab tootespetsifikaadi artiklit 6.

Muudatus mõjutab koonddokumendi punkti 6 „Veini või veinide kirjeldus“.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Muudatus

Väljendi „Tradizionale riserva“ kasutamine

Kirjeldus

— Kirjeldus: veinitüübi Pignolo puhul on traditsioonilise nimetuse „Riserva“ kasutamine täpsemini määratletud.

— Põhjendus: kuna veinitüüpi Pignolo võib turustada kolm aastat pärast saagikoristust ja märget „Riserva“ võib kasutada kõigi veinide puhul, mida turustatakse kaks aastat pärast saagikoristust, on täpsustatud, et märget „Riserva“ võib kasutada sordinimega „Pignolo“ veini puhul pärast nelja-aastast laagerdumist alates viinamarjade tootmise aasta esimesest novembrist.

Muudatus mõjutab tootespetsifikaadi artiklit 7.

Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Muudatus

Märgistamiseeskirjad

Kirjeldus

— Kirjeldus: viinamarjasordi märkimisel etiketile on välja jäetud tähemärkide suuruse nõue.

— Põhjendus: selleks et lihtsustada viinamarjasordi märkimist, on tootjad otsustanud ja mitte piirata tähemärkide suurust.

Muudatus mõjutab tootespetsifikaadi artiklit 7.

Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Veini päritolunimetused ja kaitstud geograafilised tähised

„Friuli Colli Orientali“

ELi viitenumber: PDO-IT-A0953-AM02 – 11.11.2025

1. **Nimetus(ed)**

„Friuli Colli Orientali“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

4. **Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1**

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

5. **Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas loetletud viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

6. **Veini või veinide kirjeldus**

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Cialla Ribolla Gialla: Lubatud on kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: õlgkollane, kaldub roheka poole

Aroom

Lõhn: lõhnav, iseloomulik

Maitse

Kuiv, veinine, värske, harmooniline

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Cialla Schioppettino: Lubatud on kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: intensiivne rubiinpunane, võimalike granaatpunaste varjunditega

Aroom

Lõhn: iseloomulik ja elegantne, marjase varjundiga

Maitse

Sametine, soe, täidlane, kuiv, rohelise pipra varjundiga

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Cialla Rosso: Lubatud on kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: intensiivne rubiinpunane, võimalike granaatpunaste varjunditega

Aroom

Lõhn: veinine, iseloomulik

Maitse

Täidlane, kuiv

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Dolce:

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: sügav õlgkollane, ka kulla- või merevaigukarva

Aroom

Lõhn: intensiivne, meeldiv, harmooniline

Maitse

Magus, harmooniline, võib esineda puidunüanss

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Cabernet sauvignon: ette on nähtud kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: rubiinpunane, laagerdununa granaatpunane

Aroom

Lõhn: iseloomulik, meeldiv, intensiivne

Maitse

Kuiv, harmooniline

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti
suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Pignolo: ette on nähtud kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: rubiinpunane, laagerdununa granaatpunane

Aroom

Lõhn: iseloomulik, meeldiv

Maitse

Kuiv, elegantne

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Refosco di Faedis: lubatud on kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: sügavpunane violetse varjundiga, laagerdumisel rohkem või vähem granaatpunane

Aroom

Lõhn: veinine ja rohkem või vähem intensiivse metsamarjade noodiga

Maitse

Mõõdukalt tanniinine, täidlane, maitseküllane ja värske

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20,0 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Pinot nero või Pinot noir ette on nähtud kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: mitte eriti intensiivne rubiinpunane, laagerdununa granaatpunane

Aroom

Lõhn: intensiivne, iseloomulik, õrn

Maitse

Kuiv, meeldiv, kergelt mõrkjas

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Traminer aromatico: ette on nähtud kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: eri intensiivsusega õlgkollane

Aroom

Lõhn: iseloomulik, intensiivne

Maitse

Kuiv, aromaatne, intensiivne, iseloomulik ja täidlane

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Malvasia: ette on nähtud kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: eri intensiivsusega õlgkollane

Aroom

Lõhn: meeldiv, iseloomulik

Maitse

Kuiv, ümar, harmooniline

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Pignolo di Rosazzo

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: rubiinpunane, laagerdununa granaatpunane

Aroom

Lõhn: iseloomulik, meeldiv

Maitse

Kuiv, elegantne

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Schioppettino di Prepotto: kasutatakse märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: intensiivne rubiinpunane, võimalike violetsete varjunditega

Aroom

Lõhn: tüüpiline ja elegantne, vürtsise ja marjase varjundiga

Maitse

Sametine, täidlane, kuiv, rohelise pipra varjundiga

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4,5
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,5 mahuprotsenti

minimaalne kuivekstrakti sisaldus: 24 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Pinot grigio: ette on nähtud kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: õlgkollane ja/või vaskne, eri intensiivsusega varjunditega

Aroom

Lõhn: iseloomulik

Maitse

Kuiv, täidlane, harmooniline

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Verduzzo friulano: ette on nähtud kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: eri tugevusega kuldkollane

Aroom

Lõhn: iseloomulik, intensiivne ja meeldiv

Maitse

Kuiv või mahemagus, täidlane, kergelt tanniinine

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Cialla Refosco dal peduncolo rosso: lubatud on kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: rohkem või vähem intensiivne granaatpunane, violetse varjundiga

Aroom

Lõhn: iseloomulik, vürtsise ja marjase varjundiga

Maitse

Kuiv, täidlane, soe, varieeruva mõrudusega

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Cabernet franc: ette on nähtud kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: intensiivne rubiinpunane, laagerdununa granaatpunane

Aroom

Lõhn: rohune, jõuline

Maitse

Iseloomulik, kuiv, kergelt rohtne

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Merlot: ette on nähtud kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: rubiinpunane, laagerdununa granaatpunane

Aroom

Lõhn: iseloomulik, meeldiv

Maitse

Kuiv, ümar, maitseküllane

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

„Friuli Colli Orientali“ Riesling: ette on nähtud kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: eri intensiivsusega õlgkollane

Aroom

Lõhn: intensiivne, õrn, meeldiv, aromaatsepoolne

Maitse

Kuiv, värske, aromaatne.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Refosco dal peduncolo rosso: ette on nähtud kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: intensiivne rubiinpunane violetsete varjunditega, laagerdununa granaatpunane

Aroom

Lõhn: iseloomulik, intensiivne

Maitse

Kuiv, täidlane, mõrkjas

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Tazzelenghe: ette on nähtud kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: intensiivne lillakaspunane, laagerdununa granaatpunane

Aroom

Lõhn: iseloomulik, meeldiv

Maitse

Tugev, tanniinine, rohune, kuiv

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Friulano: ette on nähtud kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: eri intensiivsusega õlgkollane

Aroom

Lõhn: delikaatne, meeldiv, iseloomulik

Maitse

Kuiv, aromaatne, mõrkjas

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Bianco: ette on nähtud kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: eri intensiivsusega õlgkollane

Aroom

Lõhn: delikaatne, meeldiv, harmooniline

Maitse

Kuiv, elav

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Rosso: ette on nähtud kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: punane, laagerdununa granaatpunane

Aroom

Lõhn: iseloomulik, meeldiv

Maitse

Kuiv, täidlane, harmooniline

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Pinot bianco või Pinot Blanc: ette on nähtud kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: eri intensiivsusega õlgkollane

Aroom

Lõhn: delikaatne, iseloomulik

Maitse

Kuiv, täidlane, harmooniline

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Chardonnay: ette on nähtud kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: eri intensiivsusega õlgkollane

Aroom

Lõhn: delikaatne, iseloomulik

Maitse

Kuiv, täidlane, harmooniline

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Ribolla Gialla di Rosazzo

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: eri intensiivsusega õlgkollane

Aroom

Lõhn: lõhnav, iseloomulik

Maitse

Kuiv, värske, harmooniline

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l

Värvus: eri intensiivsusega õlgkollane

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Cialla Bianco: lubatud on kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: eri intensiivsusega õlgkollane

Aroom

Lõhn: iseloomulik, õrn

Maitse

Harmooniline, värske, veinine

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l

Värvus: eri intensiivsusega õlgkollane

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Ribolla Gialla: ette on nähtud kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: eri intensiivsusega õlgkollane

Aroom

Lõhn: iseloomulik, õrn

Maitse

Kuiv, elav, värske

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Sauvignon või Sauvignon Blanc ette on nähtud kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: eri intensiivsusega õlgkollane

Aroom

Lõhn: õrn, aromaatsepoolne

Maitse

Kuiv, värske, harmooniline

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Cabernet: ette on nähtud kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: intensiivne punane, laagerdununa granaatpunane

Aroom

Lõhn: veinine, intensiivne, iseloomulik

Maitse

Kuiv, täidlane, harmooniline, mõnikord kergelt rohune

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Schioppettino: ette on nähtud kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: rubiinpunane, laagerdununa granaatpunane

Aroom

Lõhn: iseloomulik, intensiivne

Maitse

Täidlane, rohune, tüüpiline, kuiv

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Cialla Verduzzo friulano: lubatud on kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: eri tugevusega kuldkollane

Aroom

Lõhn: iseloomulik, puuviljane, õrnalt aromaatne, meenutab aprikoosi- ja/või akaatsiaõisi; kerge vanillinüanss

Maitse

Kuiv, meeldiv või magus, mõõdukalt tanniinne

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Savorgnano: lubatud on kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: eri intensiivsusega õlgkollane

Aroom

Lõhn: õrn, meeldiv-harmooniline, tüüpiline

Maitse

Kuiv, elav, kuivapoolne

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4,5
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,5 mahuprotsenti

minimaalne üldhappesus: 4,5 g/l

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Kaitstud päritolunimetus „Friuli Colli Orientali“ Pinot grigio ramato: ette on nähtud kasutada märget „Riserva“.

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: erineva intensiivsusega vaskne ja/või roosakas kuni heleda rubiinpunaseni

Aroom

Lõhn: iseloomulik

Maitse

Kuiv, täidlane, harmooniline

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Kui veine valmistatakse või laagerdatakse puitanumates, võib aroomi tekkida puidunüanss

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne üldhappesus:	4
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

7. **Veinivalmistustavad**

7.1. *Veini või veinide valmistamiseks kasutatavad konkreetsed veinivalmistustavad ja sellekohased vastavad piirangud*

—

Ei kohaldata

7.2. *Maksimaalne saagikus*

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

„Friuli Colli Orientali“, kõik veinitüübid

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	77
Maksimaalse saagikuse ühik:	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

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

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	56
Maksimaalse saagikuse ühik:	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

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

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	42
Maksimaalse saagikuse ühik:	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

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

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	42
Maksimaalse saagikuse ühik:	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

„Friuli Colli Orientali“ Schioppettino di Prepotto

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	49
Maksimaalse saagikuse ühik:	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

„Friuli Colli Orientali“ Savorgnano

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	71,5
Maksimaalse saagikuse ühik:	hektoliitrit hektari kohta

8. **Andmed veiniviinamarjasordi või -sortide kohta, millest vein või veinid on valmistatud**

— 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. **Määratletud geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Viinamarjad, mis on ette nähtud kaitstud päritolunimetusega „Friuli Colli Orientali“ veinide tootmiseks, sealhulgas viies alampiirkonnas, peavad olema toodetud tootmispiirkonnas, mis hõlmab täielikult või osaliselt järgmiste linnade ja valdade territooriumi: 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 ja Torreano Udine provintsis Friuli-Venezia-Giulia maakonnas.

10. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Viinamarjasaaduse kategooria

1. Vein

Ülevaade geograafilisest seosest

Piirkonda, mis kulgeb katkematu ahelana loodest kagusse, iseloomustab künkliku ja tasandikulise pinnavormi vaheldumine, tänu millele moodustuvad avarad, päiksele avatud alad, kus on viinapuude kasvuks optimaalsed tingimused. Kontrollitud päritolunimetusega veini tootmispiirkonna mullad koosnevad iseloomuliku struktuuriga mergli- ja liivakivikihtidest. Selline pinnas võib atmosfäärimõjurite ilmnedes kergelt teiseneda ja mureneda fragmentideks või muutuda lausa savimuldadeks. Kontrollitud päritolunimetusega veini tootmispiirkonda piirab põhjast Julia Alpide eelmäestik, aga lõunas annab tooni mere lähedus, mis koos soodustavad viinamarjakasvatust.

11. **Kohaldatavad lisanõuded**

Nõude / erandi pealkiri

Vahetus läheduses tootmise suhtes kohaldatav erand

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Täiendava nõude / erandi liik

Määratletud geograafilises piirkonnas tootmise erand

Nõude / erandi kirjeldus

Veinivalmistamine peab toimuma tootmispiirkonnas, kuid võib toimuda ka kogu Udine provintsis ja kontrollitud päritolunimetuse „Collio“ tootmispiirkonda moodustavate linnade ja valdade (Gorizia, Mossa, San Lorenzo Isontino, Farra d'Isonzo, Capriva del Friuli, Cormons, Dolegna del Collio ja San Floriano del Collio) kogu territooriumil.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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