C/2026/988

11.2.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/988)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Friuli Colli Orientali”

EU-viitenumero PDO-IT-A0953-AM02 – 11.11.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Friuli Colli Orientali”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Tämän vakiomuutoksen hyväksyminen ja siitä ilmoittaminen täyttävät asetuksen (EU) 2024/1143 ja sen nojalla hyväksyttyjen säännösten mukaiset vakiomuutoksen hyväksymisedellytykset. Tämä muutos on myös asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdan vakiomuutosta koskevan määritelmän mukainen, koska se ei vastaa saman asetuksen 24 artiklan 3 kohdassa säädettyjä tapauksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Pienemmän maantieteellisen yksikön lisääminen alkuperänimityksen kattamaan alueeseen

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kuvaus

— Kuvaus: alueeseen on lisätty pienempi maantieteellinen yksikkö (osa-alue), joka tunnetaan nimellä ”Savorgnano” ja jonka tuotanto-ominaisuudet on kuvattu tuote-eritelmän liitteessä.

— Perustelut: viiden olemassa olevan osa-alueen (Cialla, Schioppettino di Prepotto, Pignolo di Rosazzo, Ribolla gialla di Rosazzo ja Refosco di Faedis) rinnalle on lisätty uusi osa-alue ”Savorgnano”, jotta juuri tällä alkuperänimityksen kattamalla alueella tuotettu viini erottuisi muista paremmin.

Nyt kun tämä pienempi maantieteellinen yksikkö (osa-alue) on sisällytetty rajattuun maantieteelliseen alueeseen, alueen tuottajat voivat tuottaa myös Savorgnano-viiniä, joka on valmistettu Friulano- ja Picolit-rypälelajikkeiden sekoituksesta (jossa Friulano-rypäleiden osuus on 80–90 % ja Picolit-rypäleiden 10–20 %).

Muutokset koskevat kaikkia tuote-eritelmän kohtia.

Muutokset vaikuttavat myös seuraaviin yhtenäisen asiakirjan kohtiin:

— 6 kohta (Viinin tai viinien kuvaus)

— 7.2 kohta Enimmäistuotos

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Uuden tuotetyypin lisääminen ja rypälelajikkeiden synonyymien mainitseminen niiden viinien osalta, joiden nimessä on mainittu rypälelajike

Kuvaus

— Kuvaus: luokkaan ”Viini” on lisätty uusi tyyppi, Pinot grigio ramato.

— Perustelut: tämä muutos ei vaikuta rypälelajikkeeseen, joka on edelleen Pinot grigio. Pinot grigio ramato -viinille tyypillinen väri saadaan maseroimalla lyhyesti rypäleen puristemehua kuorineen ennen käymistä.

— Kuvaus: viinien, joiden nimessä mainitaan rypälelajike Pinot bianco, Sauvignon tai Pinot nero, osalta on lisätty maininta näistä rypälelajikeista käytetyistä synonyymeista (Pinot blanc, Sauvignon blanc ja Pinot noir).

— Perustelut: tällä muutoksella täsmennetään tuote-eritelmää ja sallitaan kansainvälisesti tunnettujen synonyymien käyttö Pinot bianco-, Sauvignon- ja Pinot nero -viinien markkinoinnissa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2, 5 ja 6 kohtaa.

Se vaikuttaa myös yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaan ”Viinin tai viinien kuvaus”.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Viininviljelysäännöt – viiniköynnösten vähimmäistiheys hehtaaria kohden

Kuvaus

— Kuvaus: viiniköynnösten vähimmäismäärää hehtaaria kohden kasvatetaan 3 000 köynnöksestä 3 500 köynnökseen.

— Perustelut: viiniköynnösten määrää hehtaaria kohden on kasvatettu 3 500 köynnökseen Friuli Venezia Giulian alueen muita alkuperänimityksiä koskevien sääntöjen mukaisesti.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohtaa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Viinien aistinvaraiset ominaisuudet

Kuvaus

— Kuvaus: puutynnyreissä vanhennettujen viinien tunnusomainen aromi on määritelty paremmin.

— Perustelut: muutoksella selvennetään eritelmän soveltamisalaan kuuluvien puutynnyreissä vanhennettujen viinien aistinvaraista analyysia kuluttajia ja alan asiantuntijoita varten.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa.

Se vaikuttaa myös yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaan ”Viinin tai viinien kuvaus”.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Perinteisen merkinnän ”Riserva” käyttö

Kuvaus

— Kuvaus: perinteisen merkinnän ”Riserva” käyttö on määritelty paremmin tyypin ”Pignolo” osalta.

— Perustelut: koska tyyppi ”Pignolo” voidaan saattaa markkinoille kolmen vuoden kuluttua sadonkorjuusta ja merkintää ”Riserva” voidaan käyttää kaikissa viineissä kaksi vuotta rypäleiden korjuun jälkeen, on täsmennetty, että merkintää ”Riserva” voidaan nyt käyttää Pignolo-viinissä neljän vuoden vanhentamisjakson jälkeen laskettuna rypäleiden tuotantovuoden marraskuun ensimmäisestä päivästä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Merkintöjä koskevat säännöt

Kuvaus

— Kuvaus: fontin kokoa koskeva sääntö on poistettu etiketissä mainittavien rypälelajikkeiden nimien osalta.

— Perustelut: jotta olisi helpompaa ilmoittaa rypälelajike etiketissä tekstin kokoa rajoittamatta, tuottajat ovat päättäneet olla asettamatta sitovia sääntöjä tälle tyyliseikallee.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Friuli Colli Orientali”

EU-viitenumero PDO-IT-A0953-AM02 – 11.11.2025

1. **Nimi/nimet**

Friuli Colli Orientali

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Cialla Ribolla gialla. Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: oljenkeltainen, vihreään taittuva.

Tuoksu

Tuoksu: tuoksuva, omaleimainen.

Maku

Kuiva, viinillinen, raikas ja harmoninen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puutynnyreissä, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12 %

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja—arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Cialla Schioppettino. Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: voimakkaan rubiininpunainen, jossa mahdollisesti hieman granaatinpunaisia sävyjä.

Tuoksu

Tuoksu: omaleimainen ja hienostunut, marjaisia vivahteita.

Maku

Samettinen, lämmin, täyteläinen, kuiva, viherpippurin vivahteita.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puuastioissa, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12 %

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Cialla rosso. Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: voimakkaan rubiininpunainen, jossa mahdollisesti hieman granaatinpunaisia sävyjä.

Tuoksu

Tuoksu: viinillinen, luonteenomainen.

Maku

Täyteläinen, kuiva.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puuastioissa, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12 %

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Dolce.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: syvän oljenkeltainen, kultainen tai meripihkanvärinen.

Tuoksu

Tuoksu: voimakas, miellyttävä, harmoninen.

Maku

Makea, harmoninen, mahdollisesti puun vivahteita.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puutynnyreissä, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12 %

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Cabernet sauvignon. Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: rubiininpunainen tai vanhennetuissa viineissä granaatinpunainen.

Tuoksu

Tuoksu: omaleimainen, miellyttävä, voimakas.

Maku

Kuiva, harmoninen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puutynnyreissä, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Pignolo. Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: rubiininpunainen tai vanhennetuissa viineissä granaatinpunainen.

Tuoksu

Tuoksu: omaleimainen, miellyttävä.

Maku

Kuiva, hienostunut.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puutynnyreissä, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Refosco di Faedis. Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: syvänpunainen, jossa violetteja vivahteita, vanhennetuissa viineissä granaatinpunaisia sävyjä.

Tuoksu

Tuoksu: viinillinen, erivahvuisia metsämarjojen aromeja.

Maku

Kohtalaisen tanniininen, täyteläinen, maukas ja raikas.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puuastioissa, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,00 %

Sokeriton uutos vähintään: 20,0 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Pinot nero tai Pinot noir. Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: ei kovin voimakkaan rubiininpunainen tai vanhennetuissa viineissä granaatinpunainen.

Tuoksu

Tuoksu: voimakas, omaleimainen, herkkä.

Maku

Kuiva, miellyttävä, hieman karvas.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puuastioissa, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Traminer aromatico. Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt.

Tuoksu

Tuoksu: omaleimainen, voimakas aromi.

Maku

Kuiva, aromaattinen, voimakas, omaleimainen ja täyteläinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puuastioissa, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Malvasia. Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt.

Tuoksu

Tuoksu: miellyttävä, luonteenomainen.

Maku

Kuiva, pyöreä, harmoninen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puuastioissa, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Pignolo di Rosazzo

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: rubiininpunainen tai vanhennetuissa viineissä granaatinpunainen.

Tuoksu

Tuoksu: omaleimainen, miellyttävä.

Maku

Kuiva, hienostunut.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puuastioissa, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12 %

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Schioppettino di Prepotto: Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: voimakas rubiininpunainen, jossa on joskus häivähdys violettia.

Tuoksu

Tuoksu: omaleimainen ja hienostunut, mausteiden ja marjojen vivahteita.

Maku

Samettinen, täyteläinen, kuiva, viherpippurin vivahteita.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puuastioissa, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,5 %

kuiva-ainepitoisuus vähintään: 24 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Pinot Grigio. Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: oljenkeltainen ja/tai kuparinvärinen, jossa on erivahvuisia värivivahteita.

Tuoksu

Tuoksu: omaleimainen.

Maku

Kuiva, täyteläinen, harmoninen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puuastioissa, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Verduzzo friulano: Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: kullankeltaisen eri sävyt.

Tuoksu

Tuoksu: omaleimainen, voimakas, miellyttävä.

Maku

Kuiva tai miellyttävän makea, täyteläinen, hieman tanniininen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puutynnyreissä, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Cialla Refosco dal peduncolo rosso: Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: syvyydeltään vaihteleva rubiininpunainen, jossa häivähdys violettia.

Tuoksu

Tuoksu: omaleimainen, mausteiden ja marjojen vivahteita.

Maku

Kuiva, täyteläinen, lämmin, karvauden määrä vaihtelee.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puutynnyreissä, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12 %

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Cabernet franc: Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: voimakas rubiininpunainen tai vanhennetuissa viineissä granaatinpunainen.

Tuoksu

Tuoksu: ruohoinen, intensiivinen.

Maku

Omaleimainen, kuiva, hieman ruohoinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puutynnyreissä, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Merlot: Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: rubiininpunainen tai vanhennetuissa viineissä granaatinpunainen.

Tuoksu

Tuoksu: omaleimainen, miellyttävä.

Maku

Kuiva, täyteläinen, maukas.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puutynnyreissä, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Riesling. Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt.

Tuoksu

Tuoksu: voimakas, herkkä, miellyttävä, aromaattisia vivahteita.

Maku

Kuiva, raikas, aromaattinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puutynnyreissä, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Refosco dal peduncolo rosso: Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: voimakas rubiininpunainen, vanhennetuissa viineissä violetteja tai granaatinpunaisia vivahteita.

Tuoksu

Tuoksu: omaleimainen, intensiivinen.

Maku

Kuiva, täyteläinen, karvas.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puutynnyreissä, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Tazzelenghe: Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: voimakas rubiininpunainen tai vanhennetuissa viineissä granaatinpunainen.

Tuoksu

Tuoksu: omaleimainen, miellyttävä.

Maku

Roteva, tanniininen, ruohoinen, kuiva.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puutynnyreissä, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Friulano. Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt.

Tuoksu

Tuoksu: herkkä, miellyttävä, luonteenomainen.

Maku

Kuiva, harmoninen, karvas.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puutynnyreissä, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Bianco. Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt.

Tuoksu

Tuoksu: voimakas, miellyttävä, harmoninen.

Maku

Kuiva, eloisa.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puutynnyreissä, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Rosso. Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: rubiininpunainen, vanhennetuissa viineissä granaatinpunainen.

Tuoksu

Tuoksu: omaleimainen, miellyttävä.

Maku

Kuiva, täyteläinen, harmoninen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puutynnyreissä, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Pinot bianco tai Pinot blanc. Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt.

Tuoksu

Tuoksu: herkkä, omaleimainen.

Maku

Kuiva, täyteläinen, harmoninen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puuastioissa, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Chardonnay. Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt.

Tuoksu

Tuoksu: herkkä, omaleimainen.

Maku

Kuiva, täyteläinen, harmoninen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puuastioissa, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Ribolla Gialla di Rosazzo.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt.

Tuoksu

Tuoksu: tuoksuva, luonteenomainen.

Maku

Kuiva, raikas, harmoninen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puutynnyreissä, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12 %

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l.

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Cialla bianco. Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt.

Tuoksu

Tuoksu: luonteenomainen, mieto.

Maku

Harmoninen, raikas, viinillinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puutynnyreissä, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12 %

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l.

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Ribolla gialla. Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt.

Tuoksu

Tuoksu: luonteenomainen, mieto.

Maku

Kuiva, eloisa, raikas.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puutynnyreissä, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Sauvignon tai Sauvignon blanc. Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt.

Tuoksu

Tuoksu: herkkä, aromaattisia vivahteita.

Maku

Kuiva, raikas, harmoninen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puutynnyreissä, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Cabernet. Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: voimakkaanpunainen, vanhennetuissa viineissä granaatinpunainen.

Tuoksu

Tuoksu: viinillinen, voimakas, omaleimainen.

Maku

Kuiva, täyteläinen, harmoninen, hieman ruohoinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puutynnyreissä, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Schioppettino. Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: rubiininpunainen tai vanhennetuissa viineissä granaatinpunainen.

Tuoksu

Tuoksu: omaleimainen, intensiivinen.

Maku

Täyteläinen, yrttimäinen, viinille tyypillinen, kuiva.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puutynnyreissä, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Cialla Verduzzo friulano. Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: kullankeltaisen eri sävyt.

Tuoksu

Tuoksu: omaleimainen, hedelmäinen, hienovarainen tuoksu, aprikoosiin ja/tai akaasiankukkiin vivahtava, häivähdys vaniljaa.

Maku

Kuiva, miellyttävä tai makea, hieman tanniininen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puuastioissa, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Savorgnano. Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt.

Tuoksu

Tuoksu: herkkä, miellyttävä, harmoninen, omaleimainen.

Maku

Pirteä, eloisa, kuiva.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puuastioissa, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,5 %

Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l.

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suojattu alkuperänimitys ”Friuli Colli Orientali” Pinot grigio ramato. Merkintää ”Riserva” voi käyttää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: väri vaihtelee kuparinvärisestä ja/tai ruusunpunaisen eri sävyistä vaalean rubiininpunaiseen.

Tuoksu

Tuoksu: omaleimainen.

Maku

Kuiva, täyteläinen, harmoninen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos viinit valmistetaan tai kypsytetään puuastioissa, niissä voi olla häivähdys puuta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

—

Ei sovelleta

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

”Friuli Colli Orientali”, kaikki tyypit

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	77
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

”Friuli Colli Orientali” Cialla Verduzzo friulano, Ribolla Gialla ja Bianco

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	56
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

”Friuli Colli Orientali” Cialla Refosco dal peduncolo rosso, Schioppettino ja Rosso

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	42
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

”Friuli Colli Orientali” Ribolla Gialla di Rosazzo, Pignolo di Rosazzo ja Refosco di Faedis

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	42
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

”Friuli Colli Orientali” Schioppettino di Prepotto

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	49
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

”Friuli Colli Orientali” Savorgnano

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	71,5
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— 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. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Rypäleet, jotka on tarkoitettu suojatun alkuperänimityksen ”Friuli Colli Orientali” (ml. sen viisi osa-aluetta) saaneiden viinien valmistukseen, on tuotettava tuotantoalueella, joka käsittää seuraavien Friuli Venezia Giulian alueella Udinen maakunnassa sijaitsevien kuntien alueen kokonaan tai osittain: 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.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteen luokka

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

Alueella vuorottelevat mäet ja tasangot, jotka jatkuvat keskeytyksettä luoteesta kaakkoon luoden suuria alueita, jotka saavat ihanteellisen määrän valoa viininviljelyä varten. SAN-alueen maaperä koostuu vuorottelevista merkeli- ja hiekkakivikerroksista, joiden ulkonäkö on hyvin tyypillinen. Yhdistelmä rapautuu helposti ilmassa esiintyvien aineiden vaikutuksesta ja murenee nopeasti pieniksi litteiksi palasiksi, jotka sekoittuvat savimaahan. SAN-alueen sijainti on suosiollinen viininviljelylle, sillä sen pohjoispuolella sijaitsevat Juliset Etu-Alpit ja etelässä sen lähellä on meri.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Välittömässä läheisyydessä tapahtuvaa tuotantoa koskeva poikkeus

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Viinien valmistuksen on tapahduttava tuotantoalueella, mutta niitä voi valmistaa myös kaikkialla Udinen maakunnassa ja SAN-nimityksen ”Collio” tuotantoalueeseen kuuluvien kuntien koko alueella (Gorizia, Mossa, San Lorenzo Isontino, Farra d’Isonzo, Capriva del Friuli, Cormons, Dolegna del Collio ja San Floriano del Collio).

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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