C/2026/988

11.2.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/988)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Friuli Colli Orientali”

Referentni broj EU-a: PDO-IT-A0953-AM02 – 11.11.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Friuli Colli Orientali”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, prehrane i šumarstva (Ministero dell’agricoltura, della sovranita’ alimentare e delle foreste)

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Odobrenje i obavijest o ovoj standardnoj izmjeni ispunjavaju uvjete za odobrenje standardne izmjene u skladu s Uredbom (EU) 2024/1143 i odredbama donesenima na temelju te uredbe. Nadalje, ta je izmjena obuhvaćena definicijom standardne izmjene iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 jer nije jedan od slučajeva iz članka 24. stavka 3. te uredbe.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Dodavanje manje zemljopisne jedinice području obuhvaćenom oznakom.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

— Opis: dodaje se manja zemljopisna jedinica (potpodručje) naziva „Savorgnano”, čija su svojstva proizvodnje opisana u prilogu specifikaciji proizvoda.

— Razlozi: novo potpodručje „Savorgnano” dodaje se uz pet već postojećih potpodručja (Cialla, Schioppettino di Prepotto, Pignolo di Rosazzo, Ribolla gialla di Rosazzo i Refosco di Faedis) kako bi se istaknulo vino proizvedeno i na tom potpodručju.

Uključivanjem te manje zemljopisne jedinice (potpodručja) proizvođačima na tom ograničenom zemljopisnom području omogućuje se i proizvodnja vina „Savorgnano”, koje se dobiva od mješavine sorti grožđa Friulano (80 do 90 %) i Picolit (10 do 20 %).

– Izmjene se odnose na sve članke specifikacije proizvoda.

– Izmjene se odnose i na sljedeće odjeljke jedinstvenog dokumenta:

— Odjeljak 6. – Opis vina;

— Odjeljak 7.2. Maksimalni prinosi

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Dodavanje nove vrste proizvoda i navođenje sinonima naziva vina koji uključuju sortu grožđa

Opis

— Opis: u kategoriju vina dodana je nova vrsta Pinot grigio ramato.

— Razlozi: tom se izmjenom ne mijenja sorta grožđa, koja ostaje ista, a to je Pinot grigio. Karakteristična boja vina Pinot grigio ramato dobiva se kratkom predfermentativnom maceracijom na kožicama.

— Opis: dodaju se sinonimi za sorte grožđa. Pinot blanc, Sauvignon blanc i Pinot noir za vrste čiji naziv uključuje sortu grožđa: Pinot bianco, Sauvignon i Pinot nero.

— Razlozi: tom se izmjenom utvrđuje i omogućuje stavljanje na tržište vina Pinot bianco, Sauvignon i Pinot nero s odgovarajućim međunarodno priznatim sinonimima.

Izmjene se odnose na članke 2., 5. i 6. specifikacije proizvoda.

Utječu i na odjeljak 6. jedinstvenog dokumenta: „Opis vina”.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Pravila za uzgoj vinove loze – najmanja gustoća sadnje trsova po hektaru

Opis

— Opis: povećava se najmanji broj trsova po hektaru s 3 000 na 3 500.

— Razlozi: broj trsova po hektaru povećan je na 3 500 u skladu s pravilima za druge oznake iz regije Furlanija-Julijska krajina.

Izmjena se odnosi na članak 4. specifikacije proizvoda.

Izmjene ne utječu na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Organoleptička svojstva vina

Opis

— Opis: prepoznatljiva aroma vina koja dozrijevaju u drvenim bačvama bolje je utvrđena.

— Razlozi: razjašnjenje za potrošače i stručnjake iz sektora informacija o organoleptičkim analizama vina obuhvaćenih ovom specifikacijom koja dozrijevaju u drvenim bačvama.

Izmjena se odnosi na članak 6. specifikacije proizvoda.

Utječe i na odjeljak 6. jedinstvenog dokumenta: „Opis vina”.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Upotreba tradicionalnog izraza „Riserva”

Opis

— Opis: upotreba tradicionalnog izraza „Riserva” za vrstu „Pignolo” bolje je definirana.

— Razlozi: budući da se vrsta Pignolo može staviti na tržište tri godine nakon berbe, a izraz „Riserva” može se upotrebljavati za sva vina dvije godine nakon berbe, utvrđeno je da se izraz „Riserva” sada može upotrebljavati za vino Pignolo nakon četiri godine dozrijevanja, računajući od 1. studenoga godine u kojoj je grožđe proizvedeno.

Izmjena se odnosi na članak 7. specifikacije proizvoda.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Pravila o označivanju

Opis

— Opis: kad je riječ o navođenju sorte ili sorti grožđa na etiketi, uklonjeno je pravilo o veličini slova.

— Razlozi: kako bi se olakšalo navođenje sorte grožđa bez ograničavanja veličine navoda, proizvođači su odlučili da neće nametati obvezujuća pravila o tom stilskom elementu na etiketi.

Izmjena se odnosi na članak 7. specifikacije proizvoda.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla za vina

„Friuli Colli Orientali”

Referentni broj EU-a: PDO-IT-A0953-AM02 – 11.11.2025.

1. **Naziv(i)**

„Friuli Colli Orientali”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Italija

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali” Cialla Ribolla gialla: – Dopušten je izraz „Riserva”.

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: slamnatožuta koja naginje prema zelenoj;

Aroma

Miris: aromatičan, prepoznatljiv.

Okus

Suh, vinozan, svjež, skladan;

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim bačvama, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15 g/l;

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali" Cialla Schioppettino: – Može se upotrebljavati izraz „Riserva".

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: intenzivna rubin-crvena, s mogućim nijansama granatnocrvene.

Aroma

Miris: prepoznatljiv i elegantan, s naznakama sitnog voća;

Okus

Baršunast, topao, pun, suh, s nijansama zelenog papra;

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim spremnicima, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l;

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali" Cialla rosso: – Može se upotrebljavati izraz „Riserva".

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: intenzivna rubin-crvena, s mogućim nijansama granatnocrvene.

Aroma

Miris: vinozan, karakterističan.

Okus

Pun, suh;

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim spremnicima, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l;

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali” Dolce:

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: tamno slamnatožuta, zlatna ili jantarna;

Aroma

Miris: intenzivan, ugodan, skladan.

Okus

Sladak, skladan, s mogućim drvenastim nijansama;

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim bačvama, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l;

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali" Cabernet sauvignon: Može se upotrebljavati izraz „Riserva".

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: rubin-crvena ili granatnocrvena nakon dozrijevanja;

Aroma

Miris: prepoznatljiv, ugodan, intenzivan;

Okus

Suh, skladan

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim bačvama, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l;

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali" Pignolo: Može se upotrebljavati izraz „Riserva".

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: rubin-crvena ili granatnocrvena nakon dozrijevanja;

Aroma

Miris: prepoznatljiv, ugodan.

Okus

Suh, elegantan;

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim bačvama, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l;

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali" Refosco di Faedis. Može se upotrebljavati izraz „Riserva".

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: tamnocrvena s natruhama ljubičaste, a dozrijevanjem poprima nijanse granatnocrvene;

Aroma

Miris: vinozan i s aromom šumskog voća različitog intenziteta;

Okus

Umjereno trpak, pun, bogat i svjež;

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim spremnicima, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna alkoholna jakost: 11,00 % volumnog udjela

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 20,0 g/l.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali” Pinot nero ili Pinot noir: Može se upotrebljavati izraz „Riserva”.

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: rubin-crvena koja nije vrlo intenzivna ili granatnocrvena ako dozrijeva;

Aroma

Miris: intenzivan, prepoznatljiv, nježan;

Okus

Suh, ugodan, blago gorak

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim spremnicima, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l;

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali” Traminer aromatico: – Može se upotrebljavati izraz „Riserva”.

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Aroma

Miris: prepoznatljiv s intenzivnom aromom;

Okus

Suh, aromatičan, intenzivan, karakterističan i pun;

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim spremnicima, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15 g/l.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali" Malvasia – može se upotrebljavati izraz „Riserva".

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Aroma

Miris: ugodan, karakterističan.

Okus

Suh, zaokružen, skladan.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim spremnicima, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15 g/l.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali” Pignolo di Rosazzo

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: rubin-crvena ili granatnocrvena nakon dozrijevanja;

Aroma

Miris: prepoznatljiv, ugodan.

Okus

Suh, elegantan

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim spremnicima, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l;

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali” Schioppettino di Prepotto. Može se upotrebljavati izraz „Riserva”.

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: intenzivna rubin-crvena, katkad s naznakama ljubičaste;

Aroma

Miris: prepoznatljiv i elegantan, s naznakama začina i sitnog voća;

Okus

Baršunast, pun, suh, s nijansama zelenog papra

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim spremnicima, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,5 %;

udio suhe tvari najmanje: 24 g/l.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali" Pinot Grigio – može se upotrebljavati izraz „Riserva".

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: slamnatožuta i/ili bakrena s natruhama različitog intenziteta;

Aroma

Miris: osebujan.

Okus

Suh, pun, skladan.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim spremnicima, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15 g/l;

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali" Verduzzo friulano: – Može se upotrebljavati izraz „Riserva".

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: zlatnožuta različitog intenziteta.

Aroma

Miris: prepoznatljiv, intenzivan, ugodan;

Okus

Suh ili ugodno sladak, pun, blago trpak

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim bačvama, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15 g/l;

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali" Cialla Refosco dal peduncolo rosso: – Može se upotrebljavati izraz „Riserva".

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: rubin-crvena različitog intenziteta s nijansom ljubičaste.

Aroma

Miris: prepoznatljiv, s natruhama začina i sitnog voća;

Okus

Suh, pun, topao, s različitim stupnjevima gorčine

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim bačvama, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l;

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali" Cabernet franc: Može se upotrebljavati izraz „Riserva".

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: intenzivna rubin-crvena, dozrijevanjem postaje granatnocrvena;

Aroma

Miris: biljni, intenzivan;

Okus

Karakterističan, suh, blago biljni;

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim bačvama, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l;

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali” Merlot: Može se upotrebljavati izraz „Riserva”.

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: rubin-crvena ili granatnocrvena nakon dozrijevanja;

Aroma

Miris: prepoznatljiv, ugodan.

Okus

Suh, pun, bogat;

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim bačvama, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l;

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali” Riesling – može se upotrebljavati izraz „Riserva”.

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Aroma

Miris: intenzivan, nježan, ugodan, naginje aromatičnosti;

Okus

Suh, svjež, aromatičan.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim bačvama, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15 g/l;

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali" Refosco dal peduncolo rosso: – Može se upotrebljavati izraz „Riserva".

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: intenzivna rubin-crvena s naznakama ljubičaste, dozrijevanjem poprima granatnocrvenu boju;

Aroma

Miris: prepoznatljiv, intenzivan.

Okus

Suh, pun, gorak;

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim bačvama, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l;

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali" Tazzelenghe: – Može se upotrebljavati izraz „Riserva".

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: intenzivna rubin-crvena, dozrijevanjem postaje granatnocrvena;

Aroma

Miris: prepoznatljiv, ugodan.

Okus

Snažan, trpak, biljni, suh;

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim bačvama, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali" Friulano – može se upotrebljavati izraz „Riserva".

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Aroma

Miris: nježan, ugodan, karakterističan.

Okus

Suh, skladan, gorak;

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim bačvama, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15 g/l;

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali" bianco: – Može se upotrebljavati izraz „Riserva".

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Aroma

Miris: intenzivan, ugodan, skladan.

Okus

Suh, živahan;

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim bačvama, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15 g/l;

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali” rosso: Može se upotrebljavati izraz „Riserva”.

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: rubin-crvena, dozrijevanjem postaje granatnocrvena.

Aroma

Miris: prepoznatljiv, ugodan.

Okus

Suh, pun, skladan.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim bačvama, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l;

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali” Pinot bianco ili Pinot blanc – može se upotrebljavati izraz „Riserva”.

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Aroma

Miris: nježan, prepoznatljiv.

Okus

Suh, pun, skladan.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim spremnicima, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15 g/l.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali" Chardonnay: Može se upotrebljavati izraz „Riserva".

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Aroma

Miris: nježan, prepoznatljiv.

Okus

Suh, pun, skladan.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim spremnicima, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15 g/l.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali” Ribolla Gialla di Rosazzo

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Aroma

Miris: aromatičan, karakterističan.

Okus

Suh, svjež, skladan.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim bačvama, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15 g/l;

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali” Cialla bianco: – Može se upotrebljavati izraz „Riserva”.

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Aroma

Miris: karakterističan, nježan

Okus

Skladan, svjež, vinozan;

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim bačvama, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15 g/l;

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali" Ribolla gialla – može se upotrebljavati izraz „Riserva".

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Aroma

Miris: karakterističan, nježan

Okus

Suh, živahan, svjež.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim bačvama, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15 g/l;

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali" Sauvignon ili Sauvignon blanc – može se upotrebljavati izraz „Riserva".

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Aroma

Miris: nježan, naginje aromatičnosti;

Okus

Suh, svjež, skladan.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim bačvama, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15 g/l;

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali" Cabernet: Može se upotrebljavati izraz „Riserva".

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: intenzivno crvena, dozrijevanjem postaje granatnocrvena.

Aroma

Miris: vinozan, intenzivan, karakterističan;

Okus

Suh, pun, skladan, blago biljni;

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim bačvama, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l;

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali" Schioppettino: – Može se upotrebljavati izraz „Riserva".

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: rubin-crvena ili granatnocrvena nakon dozrijevanja;

Aroma

Miris: prepoznatljiv, intenzivan.

Okus

Pun, biljni, tipičan, suh;

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim bačvama, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l;

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali” Cialla Verduzzo friulano: – Dopušten je izraz „Riserva”.

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: zlatnožuta različitog intenziteta.

Aroma

Miris: prepoznatljiv, voćni, blago mirisan, podsjeća na cvjetove marelice i/ili bagrema; blage natruhe vanilije;

Okus

Suh, ugodan ili sladak, blago trpak;

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim spremnicima, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l;

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali” Savorgnano: Može se upotrebljavati izraz „Riserva”.

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Aroma

Miris: nježan, ugodan, skladan, karakterističan;

Okus

Rezak, živahan, suh

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim spremnicima, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,5 %;

Najmanja ukupna kiselost: 4,5 g/l;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l;

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Zaštićena oznaka izvornosti „Friuli Colli Orientali” Pinot grigio ramato – može se upotrebljavati izraz „Riserva”.

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: bakrena i/ili ružičasta različitih stupnjeva intenziteta, naginje svijetlo rubin-crvenoj;

Aroma

Miris: osebujan.

Okus

Suh, pun, skladan.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Ako se vina proizvode ili dozrijevaju u drvenim spremnicima, mogu imati natruhu drva.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l;

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

7. **Postupci proizvodnje vina**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

—

Nije primjenjivo.

7.2. *Maksimalni prinosi*

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

„Friuli Colli Orientali”, sve vrste

Najveći prinos:

Najveći prinos:	77
Jedinica najvećeg prinosa:	hektolitara po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

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

Najveći prinos:

Najveći prinos:	56
Jedinica najvećeg prinosa:	hektolitara po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

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

Najveći prinos:

Najveći prinos:	42
Jedinica najvećeg prinosa:	hektolitara po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

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

Najveći prinos:

Najveći prinos:	42
Jedinica najvećeg prinosa:	hektolitara po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

„Friuli Colli Orientali” Schioppettino di Prepotto

Najveći prinos:

Najveći prinos:	49
Jedinica najvećeg prinosa:	hektolitara po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

„Friuli Colli Orientali” Savorgnano

Najveći prinos:

Najveći prinos:	71,5
Jedinica najvećeg prinosa:	hektolitara po hektaru

8. **Oznaka sorte ili sorti vinove loze od kojih se proizvodi vino**

— 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. **Sažeta definicija definiranog zemljopisnog područja**

Grožđe namijenjeno proizvodnji vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Friuli Colli Orientali”, među ostalim ono s pet potpodručja, mora se proizvoditi na području proizvodnje koje se u cijelosti ili djelomično sastoji od područja sljedećih općina: 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 i Torreano u pokrajini Udine u regiji Furlanija-Julijska krajina.

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Kategorija proizvoda od vinove loze

1. Vino

Sažetak povezanosti

Područjem se neprekinuto u smjeru sjeverozapad-jugoistok naizmjence protežu brežuljci i ravnice, stvarajući tako velika područja koja su optimalno pogodna za uzgoj vinove loze. Tla na području ZOI-ja sastoje se od naizmjeničnih slojeva lapora i pješčenjaka vrlo tipičnog izgleda. Ta kombinacija pod atmosferskim utjecajima lako erodira i brzo se mrvi u lisnate fragmente koji se otapaju u glineno tlo. Posebna lokacija na kojoj se nalazi područje ZOI-ja, s Julijskim Predalpama na sjeveru i blizinom mora na jugu, pogoduje vinogradarstvu.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Naslov zahtjeva/odstupanja

Odstupanje u pogledu proizvodnje u neposrednoj blizini

Pravni okvir:

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis zahtjeva/odstupanja

Proizvodnja vina mora se odvijati na području proizvodnje, ali se može odvijati i u cijeloj pokrajini Udine i na cijelom području općina koje čine područje proizvodnje ZOI-ja „Collio” (Gorizia, Mossa, San Lorenzo Isontino, Farra d'Isonzo, Capriva del Friuli, Cormons, Dolegna del Collio i San Floriano del Collio).

Upućivanje na elektroničku adresu (URL) objave specifikacije proizvoda

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