C/2026/988

2026.2.11.

**Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele**

(C/2026/988)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

**(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)**

**„Friuli Colli Orientali”**

**EU hivatkozási szám: PDO-IT-A0953-AM02 – 2025.11.11.**

1. **A termék elnevezése**

„Friuli Colli Orientali”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

*Név*

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

E standard módosítás jóváhagyása és közlése megfelel a standard módosítás jóváhagyására vonatkozó, az (EU) 2024/1143 rendelet és az annak alapján elfogadott rendelkezések szerinti feltételeknek. Továbbá ez a módosítás megfelel az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése szerinti „standard módosítás” fogalommeghatározásának, mivel nem tartozik az említett rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott esetek közé.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

*Cím*

Kisebb földrajzi egység hozzáadása az eredetmegjelölés területéhez.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Leírás*

— Leírás: a termékleírás kiegészült a „Savorgnano” néven ismert kisebb földrajzi egységgel (alterülettel), amelynek termelési jellemzőit a termékleírás melléklete ismerteti.

— Indokolás: az eredetmegjelölés az e konkrét területén termelt borok további megkülönböztetése érdekében az öt meglévő alterület (Cialla, Schiopettino di Prepotto, Pignolo di Rosazzo, Ribolla gialla di Rosazzo és Refosco di Faedis) kiegészült az új „Savorgnano” nevű alterülettel.

E kisebb földrajzi egység (alterület) felvétele azt is lehetővé teszi e korlátozott földrajzi terület termelői számára, hogy Friulano (80–90 %) és Picolit (10–20 %) szőlőfajták házasításával „Savorgnano” bort állítsanak elő.

Ez a módosítás a termékleírás valamennyi cikkét érinti.

A módosítás az egységes dokumentum következő szakaszait is érinti:

— 6. szakasz: A bor(ok) leírása,

— 7.2. szakasz: Maximális hozamok.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

*Cím*

Új terméktípus felvétele és a bornevek szőlőfajtát megnevező szinonimáinak feltüntetése

*Leírás*

— Leírás: a „Bor” kategória egy új típussal, a Pinot grigio ramato típussal egészült ki.

— Indokolás: ez a módosítás nem változtatja meg a szőlőfajtát, amely továbbra is Pinot grigio marad. A Pinot grigio ramato jellegzetes színét a rövid ideig tartó, erjesztés előtti, héjon történő áztatásnak köszönheti.

— Leírás: a szöveg kiegészült a szőlőfajták szinonimáival: Pinot blanc, Sauvignon blanc és Pinot noir olyan típusok esetében, amelyek nevében szerepel a szőlőfajta: Pinot bianco, Sauvignon és Pinot nero.

— Indokolás: ez a módosítás meghatározza a Pinot bianco, a Sauvignon és a Pinot nero borokat, és lehetővé teszi a helyes, nemzetközileg elismert szinonimáival történő forgalmazásukat.

A módosítások a termékleírás 2., 5. és 6. cikkét érintik.

Az egységes dokumentum „A bor(ok) leírása” című 6. szakasza is ennek megfelelően módosult.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

*Cím*

Szőlőtermesztési szabályok – hektáronkénti minimális ültetési sűrűség

*Leírás*

— Leírás: A szőlőültetvények hektáronkénti minimális számának 3 000-ről 3 500-ra emelése.

— Indokolás: a Friuli Venezia Giulia régió egyéb eredetmegjelöléseire vonatkozó szabályokkal összhangban a szőlőtőkék hektáronkénti száma 3 500-ra nőtt.

A módosítás a termékleírás 4. cikkét érinti.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

*Cím*

A borok érzékszervi jellemzői

*Leírás*

— Leírás: pontosabban meghatározták a fahordóban érlelt borok jellegzetes aromáját.

— Indokolás: egyértelműbbé teszi a fogyasztók és az ágazat szakértői számára az e termékleírás hatálya alá tartozó, fahordóban érlelt borok érzékszervi elemzését.

A módosítás a termékleírás 6. cikkét érinti.

Az egységes dokumentum „A bor(ok) leírása” című 6. szakasza is ennek megfelelően módosult.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

*Cím*

A „Riserva” hagyományos kifejezés használata

*Leírás*

— Leírás: a „Pignolo” típus esetében pontosabban meghatározták a „Riserva” hagyományos kifejezés használatát.

— Indokolás: mivel a Pignolo típus a szüret után három évvel hozható forgalomba, és a „Riserva” kifejezés a szőlő szüretelése után két évvel minden bor esetében használható, pontosításra került, hogy a „Riserva” kifejezés a szőlőtermesztés évének november 1-jétől számított négy év érlelést követően használható a Pignolo bor esetében.

A módosítás a termékleírás 7. cikkét érinti.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

*Cím*

Címkézési szabályok

*Leírás*

— Leírás: ami a szőlőfajta vagy szőlőfajták címkén való feltüntetését illeti, a betűméretre vonatkozó szabályt törölték.

— Indokolás: annak érdekében, hogy megkönnyítsék a szőlőfajta feltüntetését anélkül, hogy korlátoznák a felirat méretét, a termelők úgy döntöttek, hogy nem írnak elő kötelező szabályokat a címke ezen stilisztikai elemére vonatkozóan.

A módosítás a termékleírás 7. cikkét érinti.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**A borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései**

**„Friuli Colli Orientali”**

**EU hivatkozási szám: PDO-IT-A0953-AM02 – 2025.11.11.**

1. **Elnevezés(ek)**

Friuli Colli Orientali

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Azon ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; must, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

6. **A bor(ok) leírása**

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali” oltalom alatt álló eredetmegjelölés Cialla Ribolla gialla – a „Riserva” kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: zöldbe hajló szalmasárga.

Aroma

Illat: illatos, jellegzetes.

Íz

Száraz, boros, friss, harmonikus.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fahordóban készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12 %,

minimális cukormentes kivonat: 15 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali" oltalom alatt álló eredetmegjelölés Cialla Schioppettino – a „Riserva" kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: intenzív rubinvörös, esetleg gránátvörös jegyekkel.

Aroma

Illat: jellegzetes és elegáns, bogyós gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel.

Íz

Bársonyos, meleg, testes, száraz, paprikára emlékeztető jegyekkel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fa tárolóedényekben készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12 %,

minimális cukormentes kivonat: 18 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali" oltalom alatt álló eredetmegjelölés Cialla rosso: – a „Riserva" kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: intenzív rubinvörös, esetleg gránátvörös jegyekkel.

Aroma

Illat: boros, jellegzetes.

Íz

Testes, száraz.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fa tárolóedényekben készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12 %,

minimális cukormentes kivonat: 18 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali” oltalom alatt álló eredetmegjelölés Dolce

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: mély szalmasárga, arany- vagy borostyánsárga.

Aroma

Illat: intenzív, kellemes, harmonikus.

Íz

Édes, harmonikus, esetenként fás jegyekkel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fahordóban készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12 %,

minimális cukormentes kivonat: 18 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali" oltalom alatt álló eredetmegjelölés Cabernet sauvignon – a „Riserva" kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: rubinvörös vagy az érlelés során kialakuló gránátvörös.

Aroma

Illat: jellegzetes, kellemes, intenzív.

Íz

Száraz, harmonikus.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fahordóban készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11 %,

minimális cukormentes kivonat: 18 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali" oltalom alatt álló eredetmegjelölés Pignolo – a „Riserva" kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: rubinvörös vagy az érlelés során kialakuló gránátvörös.

Aroma

Illat: jellegzetes, kellemes.

Íz

Száraz, elegáns.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fahordóban készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11 %,

minimális cukormentes kivonat: 18 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali" oltalom alatt álló eredetmegjelölés Refosco di Faedis – a „Riserva" kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: mélyvörös, lila tónusokkal, érlelés esetén gránátvörös árnyalatokkal.

Aroma

Illat: boros, erdei gyümölcsök változó intenzitású aromájával.

Íz

Közepesen tanninos, testes, zamatos és friss.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fa tárolóedényekben készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom: 11,00 térfogatszázalék,

minimális cukormentes kivonat: 20,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali” oltalom alatt álló eredetmegjelölés Pinot nero vagy Pinot noir – a „Riserva” kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: rubinvörös, nem túl intenzív, vagy érlelés esetén gránátvörös.

Aroma

Illat: intenzív, jellegzetes, finom.

Íz

Száraz, kellemes, enyhén fanyar.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fa tárolóedényekben készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11 %,

minimális cukormentes kivonat: 18 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali” oltalom alatt álló eredetmegjelölés Traminer aromatico – a „Riserva” kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: változó intenzitású szalmasárga.

Aroma

Illat: jellegzetes, intenzív aromával.

Íz

Száraz, aromás, intenzív, jellegzetes és testes.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fa tárolóedényekben készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11 %,

minimális cukormentes kivonat: 15 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali” oltalom alatt álló eredetmegjelölés Malvasia – a „Riserva” kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: változó intenzitású szalmasárga.

Aroma

Illat: kellemes, jellegzetes.

Íz

Száraz, kerek, harmonikus.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fa tárolóedényekben készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11 %,

minimális cukormentes kivonat: 15 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali” oltalom alatt álló eredetmegjelölés Pignolo di Rosazzo

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: rubinvörös vagy az érlelés során kialakuló gránátvörös.

Aroma

Illat: jellegzetes, kellemes.

Íz

Száraz, elegáns.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fa tárolóedényekben készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12 %,

minimális cukormentes kivonat: 18 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali” oltalom alatt álló eredetmegjelölés Schioppettino di Prepotto – a „Riserva” kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: intenzív rubinvörös, esetenként lilás tónusokkal.

Aroma

Illat: jellegzetes és elegáns, fűszerek és bogyós gyümölcsök jegyeivel.

Íz

Bársonyos, testes, száraz, paprikára emlékeztető jegyekkel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fa tárolóedényekben készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4,5 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12,5 %,

minimális szárazanyag-tartalom: 24 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali" oltalom alatt álló eredetmegjelölés Pinot Grigio – a „Riserva" kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: szalmasárga és/vagy rezes, változó intenzitású jegyekkel.

Aroma

Illat: jellegzetes.

Íz

Száraz, kerek, harmonikus.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fa tárolóedényekben készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11 %,

minimális cukormentes kivonat: 15 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali" oltalom alatt álló eredetmegjelölés Verduzzo friulano – a „Riserva" kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: változó intenzitású aranysárga.

Aroma

Illat: jellegzetes, intenzív, kellemes.

Íz

Száraz vagy kellemesen édes, testes, enyhén tanninos.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fahordóban készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11 %,

minimális cukormentes kivonat: 15 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali" oltalom alatt álló eredetmegjelölés Cialla Refosco dal peduncolo rosso – a „Riserva" kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: különböző intenzitású rubinvörös, lilás árnyalatokkal.

Aroma

Illat: jellegzetes, fűszerek és bogyós gyümölcsök jegyeivel.

Íz

Száraz, testes, meleg, változó mértékben fanyar.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fahordóban készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12 %,

minimális cukormentes kivonat: 18 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali" oltalom alatt álló eredetmegjelölés Cabernet franc – a „Riserva" kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: élénk rubinvörös vagy az érlelés során kialakuló gránátvörös.

Aroma

Illat: füves, intenzív.

Íz

Jellegzetes, száraz, enyhén füves.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fahordóban készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11 %,

minimális cukormentes kivonat: 18 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali” oltalom alatt álló eredetmegjelölés Merlot – a „Riserva” kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: rubinvörös vagy az érlelés során kialakuló gránátvörös.

Aroma

Illat: jellegzetes, kellemes.

Íz

Száraz, testes, zamatos.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fahordóban készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11 %,

minimális cukormentes kivonat: 18 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali” oltalom alatt álló eredetmegjelölés Riesling – a „Riserva” kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: változó intenzitású szalmasárga.

Aroma

Illat: intenzív, finom, kellemes, aromás jellegű.

Íz

Száraz, friss, aromás.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fahordóban készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11 %,

minimális cukormentes kivonat: 15 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali" oltalom alatt álló eredetmegjelölés Refosco dal peduncolo rosso – a „Riserva" kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: intenzív rubinvörös lilás árnyalatokkal, amely idővel gránátvörösbe hajlik.

Aroma

Illat: jellegzetes, intenzív.

Íz

Száraz, testes, fanyar.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fahordóban készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11 %,

minimális cukormentes kivonat: 18 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali” oltalom alatt álló eredetmegjelölés Tazzelenghe – a „Riserva” kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: élénk rubinvörös vagy az érlelés során kialakuló gránátvörös.

Aroma

Illat: jellegzetes, kellemes.

Íz

Határozott, tanninos, füves, száraz.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fahordóban készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11 %,

minimális cukormentes kivonat: 18 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali” oltalom alatt álló eredetmegjelölés Friulano – a „Riserva” kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: változó intenzitású szalmasárga.

Aroma

Illat: diszkrét, kellemes, jellegzetes.

Íz

Száraz, harmonikus, fanyar.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fahordóban készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11 %,

minimális cukormentes kivonat: 15 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali" oltalom alatt álló eredetmegjelölés bianco – a „Riserva" kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: változó intenzitású szalmasárga.

Aroma

Illat: intenzív, kellemes, harmonikus.

Íz

Száraz, élénk.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fahordóban készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11 %,

minimális cukormentes kivonat: 15 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali” oltalom alatt álló eredetmegjelölés rosso – a „Riserva” kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: rubinvörös, az érlelés során kialakuló gránátvörös.

Aroma

Illat: jellegzetes, kellemes.

Íz

Száraz, testes, harmonikus.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fahordóban készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11 %,

minimális cukormentes kivonat: 18 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali” oltalom alatt álló eredetmegjelölés Pinot bianco vagy Pinot blanc – a „Riserva” kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: változó intenzitású szalmasárga.

Aroma

Illat: enyhe, jellegzetes.

Íz

Száraz, kerek, harmonikus.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fa tárolóedényekben készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11 %,

minimális cukormentes kivonat: 15 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali" oltalom alatt álló eredetmegjelölés Chardonnay – a „Riserva" kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: változó intenzitású szalmasárga.

Aroma

Illat: enyhe, jellegzetes.

Íz

Száraz, testes, harmonikus.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fa tárolóedényekben készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11 %,

minimális cukormentes kivonat: 15 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali” oltalom alatt álló eredetmegjelölés Ribolla Gialla di Rosazzo

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: változó intenzitású szalmasárga.

Aroma

Illat: jó illatú, jellegzetes.

Íz

Száraz, friss, harmonikus.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fahordóban készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12 %,

minimális cukormentes kivonat: 15 g/l.

szín: változó intenzitású szalmasárga.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali” oltalom alatt álló eredetmegjelölés Cialla bianco: – a „Riserva” kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: változó intenzitású szalmasárga.

Aroma

Illat: jellegzetes, kifinomult.

Íz

Harmonikus, friss, boros.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fahordóban készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12 %,

minimális cukormentes kivonat: 15 g/l.

szín: változó intenzitású szalmasárga.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali" oltalom alatt álló eredetmegjelölés Ribolla gialla – a „Riserva" kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: változó intenzitású szalmasárga.

Aroma

Illat: jellegzetes, kifinomult.

Íz

Száraz, élénk, friss.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fahordóban készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11 %,

minimális cukormentes kivonat: 15 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali” oltalom alatt álló eredetmegjelölés Sauvignon vagy Sauvignon blanc – a „Riserva” kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: változó intenzitású szalmasárga.

Aroma

Illat: finom, aromás jellegű.

Íz

Száraz, friss, harmonikus.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fahordóban készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11 %,

minimális cukormentes kivonat: 15 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali” oltalom alatt álló eredetmegjelölés Cabernet – a „Riserva” kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: élénkvörös, az érlelés során kialakuló gránátvörös.

Aroma

Illat: boros, intenzív, jellegzetes.

Íz

Száraz, testes, harmonikus, enyhén füves.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fahordóban készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11 %,

minimális cukormentes kivonat: 18 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali" oltalom alatt álló eredetmegjelölés Schioppettino – a „Riserva" kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: rubinvörös vagy az érlelés során kialakuló gránátvörös.

Aroma

Illat: jellegzetes, intenzív.

Íz

Telt, gyógynövényes, jellegzetes, száraz.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fahordóban készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11 %,

minimális cukormentes kivonat: 18 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali” oltalom alatt álló eredetmegjelölés Cialla Verduzzo friulano – a „Riserva” kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: változó intenzitású aranysárga.

Aroma

Illat: jellegzetes, gyümölcsös, finoman illatos, kajszibarackra és/vagy akácvirágra emlékeztető, enyhe vaníliás jegyek.

Íz

Száraz, kellemes vagy édes, enyhén tanninos.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fa tárolóedényekben készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12 %,

minimális cukormentes kivonat: 16 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali” oltalom alatt álló eredetmegjelölés Savorgnano – a „Riserva” kifejezés használata megengedett.

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: változó intenzitású szalmasárga.

Aroma

Illat: finom, kellemes, harmonikus, jellegzetes.

Íz

Ropogós, élénk, száraz.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fa tárolóedényekben készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4,5 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12,5 %,

minimális összes savtartalom: 4,5 g/l,

minimális cukormentes kivonat: 17 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

*Szőlőből készült termék*

„Friuli Colli Orientali" oltalom alatt álló eredetmegjelölés Pinot grigio ramato – a „Riserva" kifejezés használata megengedett

*Érzékszervi jellemzők*

Megjelenés

szín: változó intenzitású rezes és/vagy rózsaszínes, a világos rubinvörösig.

Aroma

Illat: jellegzetes.

Íz

Száraz, testes, harmonikus.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben a borokat fa tárolóedényekben készítik vagy érlelik, fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális összes savtartalom: | 4 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | — |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11 %,

minimális cukormentes kivonat: 16 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

—

Tárgytalan

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

„Friuli Colli Orientali”, valamennyi típus

Maximális hozam:

| | |
|---|---|
| Maximális hozam: | 77 |
| Maximális hozam mértékegysége: | hektoliter hektáronként |

Minden bor/kategória/fajta/típus

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

Maximális hozam:

| | |
|---|---|
| Maximális hozam: | 56 |
| Maximális hozam mértékegysége: | hektoliter hektáronként |

Minden bor/kategória/fajta/típus

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

Maximális hozam:

| | |
|---|---|
| Maximális hozam: | 42 |
| Maximális hozam mértékegysége: | hektoliter hektáronként |

Minden bor/kategória/fajta/típus

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

Maximális hozam:

| | |
|---|---|
| Maximális hozam: | 42 |
| Maximális hozam mértékegysége: | hektoliter hektáronként |

Minden bor/kategória/fajta/típus

„Friuli Colli Orientali” Schioppettino di Prepotto

Maximális hozam:

| | |
|---|---|
| Maximális hozam: | 49 |
| Maximális hozam mértékegysége: | hektoliter hektáronként |

Minden bor/kategória/fajta/típus

„Friuli Colli Orientali” Savorgnano

Maximális hozam:

| | |
|---|---|
| Maximális hozam: | 71,5 |
| Maximális hozam mértékegysége: | hektoliter hektáronként |

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— 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,

— Schiopettino N.,

— Tazzelenghe N.,

— Tocai friulano B. – Friulano,

— Traminer aromatico Rs., – Gewürztraminer,

— Verduzzo friulano B. – Verduzzo.

9. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Friuli Colli Orientali” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítására szánt szőlőt – beleértve az öt alterületet is – az alábbi települések teljes vagy részleges területét magában foglaló előállítási területen kell termeszteni: 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 és Torreano, Udine megyében – Friuli Venezia Giulia régióban.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

*Szőlőből készült termék kategóriája*

1. Bor

*A kapcsolat összefoglalása*

A területet egymással váltakozó dombok és síkságok alkotják, amelyek északnyugati-délkeleti irányban megszakítás nélkül húzódnak, és olyan nagy területeket hoznak létre, amelyek fekvése optimális a szőlőtermesztés szempontjából. Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékek előállítási területének talajai nagyon jellegzetes megjelenésű, váltakozó márga- és homokkőrétegekből állnak. Ez a kombináció légköri anyagok jelenlétében könnyen erodálódik, és gyorsan az agyagos talajba oldódó pikkelyes töredékekké morzsolódik. Az OEM előállítási területének sajátos elhelyezkedése, északon a Júliai-Alpok, délen pedig a tenger közelsége kedvez a szőlőtermesztésnek.

11. **További alkalmazandó követelmények**

*A követelmény/eltérés címe*

A közvetlen közelben történő előállításra vonatkozó eltérés

Jogi keret:

Európai Uniós jogszabályok

A követelmény/eltérés típusa

A körülhatárolt földrajzi területen belüli előállítás tekintetében biztosított eltérés

A követelmény/eltérés leírása

A borkészítésnek az előállítási területen belül kell történnie, de történhet Udine megyében és a „Collio” OEM előállítási területét magában foglaló települések teljes területén is (Gorizia, Mossa, San Lorenzo Isontino, Farra d'Isonzo, Capriva del Friuli, Cormons, Dolegna del Collio és San Floriano del Collio).

**Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére**

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