C/2026/988

11.2.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/988)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Friuli Colli Orientali"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-IT-A0953-AM02 — 11.11.2025

1. **Isem il-prodott**

Friuli Colli Orientali

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☑ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Italja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, għas-Sovranità tal-Ikel u għall-Forestrija

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-approvazzjoni u l-komunikazzjoni ta' din l-emenda standard jissodisfaw il-kundizzjonijiet għall-approvazzjoni ta' emenda standard skont ir-Regolament (UE) 2024/1143 u d-dispożizzjonijiet adottati skontu. Barra minn hekk, din l-emenda taqa' taħt id-definizzjoni ta' emenda standard kif previst fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 peress li ma hijiex waħda mill-każijiet previsti fl-Artikolu 24(3) ta' dak ir-Regolament.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titolu

Żieda ta' unità ġeografika iżgħar maż-żona ta' denominazzjoni.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Deskrizzjoni

— Deskrizzjoni: żdiedet l-unità ġeografika iżgħar (subżona) magħrufa bħala “Savorgnano”, li l-karatteristiċi ta’ produzzjoni tagħha huma deskritti f’anness tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

— Raġunijiet: is-subżona “Savorgnano” l-ġdida żdiedet mal-ħames subżoni preeżistenti (Cialla, Schioppettino di Prepotto, Pignolo di Rosazzo, Ribolla gialla di Rosazzo u Refosco di Faedis) sabiex jiġi ddifferenzjat ulterjorment l-inbid prodott f’din iż-żona partikolari tad-denominazzjoni.

L-inklużjoni ta’ din l-unità ġeografika iżgħar (subżona) tippermetti wkoll li l-prodotturi f’din iż-żona ġeografika limitata jipproduċu nbid Savorgnano miksub minn blend tal-varjetajiet ta’ għeneb Friulano (80 sa 90 %) u Picolit (10 sa 20 %).

L-emendi jikkonċernaw l-artikoli kollha tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

L-emendi jaffettwaw ukoll it-taqsimiet li ġejjin tad-dokument uniku:

— Taqsima 6 - Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed;

— Taqsima 7.2. Rendimenti massimi

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Żieda ta’ tip ta’ prodott ġdid u ta’ indikazzjoni tas-sinonimi tal-ismijiet tal-inbid li jinkludu l-varjetà ta’ għeneb

Deskrizzjoni

— Deskrizzjoni: mal-kategorija ta’ nbid żdied tip ġdid, il-Pinot grigio ramato.

— Raġunijiet: din l-emenda ma tibdilx il-varjetà ta’ għeneb, li tibqa’ l-istess, jiġifieri l-Pinot grigio. Il-kulur karatteristiku tal-Pinot grigio ramato jinkiseb permezz ta’ maċerazzjoni qasira qabel il-fermentazzjoni fuq il-qoxra.

— Deskrizzjoni: żdiedu s-sinonimi għall-varjetajiet ta’ għeneb: Pinot blanc, Sauvignon blanc u Pinot noir għat-tipi li jinkludu l-varjetà ta’ għeneb fl-isem: Pinot bianco, Sauvignon u Pinot nero.

— Raġunijiet: din l-emenda tispeċifika u tippermetti li l-inbejjed Pinot bianco, Sauvignon u Pinot nero jiġu kkummerċjalizzati bis-sinonomi rikonoxxuti internazzjonalment korretti tagħhom.

L-emendi jikkonċernaw l-Artikoli 2, 5 u 6 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Jaffettwaw ukoll it-Taqsima 6 tad-dokument uniku: “Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed”.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Regoli dwar il-vitikultura – densità minima ta’ dwieli għal kull ettaru

Deskrizzjoni

— Deskrizzjoni: Żieda fl-għadd minimu ta’ dwieli għal kull ettaru minn 3 000 għal 3 500.

— Raġunijiet: l-għadd ta’ dwieli għal kull ettaru żdied għal 3 500 f’konformità mar-regoli għad-denominazzjonijiet l-oħrajn tar-Reġjun tal-Friuli Venezia Giulia.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Dawn l-emendi ma jaffettwawx id-dokument uniku.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Karatteristiċi organolettiċi tal-inbejjed

Deskrizzjoni

— Deskrizzjoni: l-aroma distintiva tal-inbejjed imqaddmin f'bettiji tal-injam ġiet speċifikata aħjar.

— Raġunijiet: biex tiżdied iċ-ċarezza għall-konsumaturi u għall-esperti fis-settur għall-analiżijiet organolettiċi tal-inbejjed koperti minn din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott li tqaddmu f'bettiji tal-injam.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Jaffettwaw ukoll it-Taqsima 6 tad-dokument uniku: "Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed".

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Użu tat-terminu tradizzjonali "Riserva"

Deskrizzjoni

— Deskrizzjoni: l-użu tat-terminu tradizzjonali "Riserva" ġie definit aħjar għat-tip "Pignolo".

— Raġunijiet: peress li t-tip Pignolo jista' jiġi introdott fis-suq 3 snin wara l-ħsad, u t-terminu "Riserva" jista' jintuża għall-inbejjed kollha sentejn wara l-ħsad tal-għeneb, ġie speċifikat li t-terminu "Riserva" issa jista' jintuża għall-inbid Pignolo wara 4 snin ta' tqaddim, li jibdew mill-ewwel ta' Novembru tas-sena li fiha jkun ġie prodott l-għeneb.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Din l-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Regoli dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni

— Deskrizzjoni: fir-rigward tal-indikazzjoni tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta' għeneb fuq it-tikketta, tneħħiet ir-regola dwar id-daqs tat-tipa.

— Raġunijiet: sabiex ikun aktar faċli li l-varjetà ta' għeneb tiġi indikata mingħajr ma jiġi limitat id-daqs tagħha, il-produtturi ddeċidew li ma jimponux regoli vinkolanti li jikkonċernaw dan l-element stilistiku fuq it-tikketta.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Din l-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi tal-inbid

"Friuli Colli Orientali"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-IT-A0953-AM02 — 11.11.2025

1. **Isem/Ismijiet**

Friuli Colli Orientali

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

L-Italja

4. **Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143**

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

5. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli kif elenkati fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013**

1. Inbid

6. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Cialla Ribolla gialla: - It-terminu "Riserva" huwa permess.

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: isfar lewn it-tiben li jxaqleb lejn l-aħdar;

Aroma

Riħa: tfuħ, distintiva;

Togħma

Xotta, ta' dwieli, friska, armonjuża;

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'bettiji tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l;

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Cialla Schioppettino: - Jista' jintuża t-terminu "Riserva".

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: aħmar rubin intens, li jista' jkollu riflessi lewn il-granata;

Aroma

Riħa: distintiva u eleganti, bi ħjiel ta' bakek

Togħma

Bellusija, rikka, robusta, xotta, bi ħjiel ta' bżar aħdar;

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'kontenituri tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l;

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Cialla rosso: - Jista' jintuża t-terminu "Riserva".

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: aħmar rubin intens, li jista' jkollu riflessi lewn il-granata;

Aroma

Riħa: ta' dwieli, karatteristika.

Togħma

Robusta, xotta;

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'kontenituri tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l;

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Dolce:

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: isfar skur lewn it-tiben, dehbi jew ambra;

Aroma

Riħa: intensa, pjaċevoli, armonjuża.

Togħma

Ħelwa, armonjuża, possibbilment bi ħjiel ta' injam;

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'bettiji tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l;

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Cabernet sauvignon: Jista' jintuża t-terminu "Riserva".

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: aħmar lewn ir-rubin jew lewn il-granata mat-tqaddim;

Aroma

Riħa: distintiva, pjaċevoli, intensa;

Togħma

Xotta, armonjuża

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'bettiji tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l;

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Pignolo: Jista' jintuża t-terminu "Riserva".

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: aħmar lewn ir-rubin jew lewn il-granata mat-tqaddim;

Aroma

Riħa: distintiva, pjaċevoli;

Togħma

Xotta, eleganti;

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'bettiji tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l;

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Refosco di Faedis. Jista' jintuża t-terminu "Riserva".

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: aħmar skur bi ħjiel ta' vjola, sfurmaturi tal-granata jekk ikun imqaddem;

Aroma

Riħa: ta' dwieli u b'aroma ta' frott tal-foresta b'intensità li tvarja;

Togħma

moderatament tannika, robusta, bnina u friska;

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'kontenituri tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima: 11,00 % skont il-volum

Estratt minimu mingħajr zokkor: 20,0 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Pinot nero jew Pinot noir: Jista' jintuża t-terminu "Riserva".

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: aħmar lewn ir-rubin, mhux intens ħafna, jew lewn il-granata jekk ikun imqaddem;

Aroma

Riħa: intensa, distintiva, delikata;

Togħma

Xotta, pjaċevoli, kemxejn morra

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'kontenituri tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l;

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Traminer aromatico: - Jista' jintuża t-terminu "Riserva".

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: isfar lewn it-tiben b'intensità li tvarja;

Aroma

Riħa: distintiva b'aroma intensa;

Togħma

Xotta, aromatika, intensa, distintiva u robusta;

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'kontenituri tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali' Malvasia - jista' jintuża t-terminu "Riserva".

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: isfar lewn it-tiben b'intensità li tvarja;

Aroma

Riħa: pjaċevoli, karatteristika;

Togħma

Xotta, robusta, armonjuża.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'kontenituri tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Pignolo di Rosazzo

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: aħmar lewn ir-rubin jew lewn il-granata mat-tqaddim;

Aroma

Riħa: distintiva, pjaċevoli;

Togħma

Xotta, eleganti

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'kontenituri tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l;

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Schioppettino di Prepotto. Jista' jintuża t-terminu "Riserva".

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: aħmar lewn ir-rubin intens, xi drabi bi ħjiel ta' vjola;

Aroma

Riħa: distintiva u eleganti, bi ħjiel ta' ħwawar u ta' bakek;

Togħma

Bellusija, robusta, xotta, bi ħjiel ta' bżar aħdar

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'kontenituri tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,5 %;

kontenut minimu ta' estratt niexef: 24 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Pinot Grigio - Jista' jintuża t-terminu "Riserva".

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: isfar lewn it-tiben u /jew jagħti fir-ram bi ħjiel ta' intensità li tvarja;

Aroma

Riħa: distintiva;

Togħma

Xotta, robusta, armonjuża.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'kontenituri tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l;

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Verduzzo friulano: - Jista' jintuża t-terminu "Riserva".

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: isfar dehbi b'intensità li tvarja;

Aroma

Riħa: distintiva, intensa, pjaċevoli;

Togħma

xotta jew pjaċevolment ħelwa, robusta, kemxejn tannika

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'bettiji tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l;

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Cialla Refosco dal peduncolo rosso: - Jista' jintuża t-terminu "Riserva".

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: aħmar lewn ir-rubin b'intensità li tvarja bi ħjiel ta' vjola;

Aroma

Riħa: distintiva, bi ħjiel ta' ħwawar u ta' bakek;

Togħma

Xotta, robusta, sħuna, gradi li jvarjaw ta' mrar

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'bettiji tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l;

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Cabernet franc: Jista' jintuża t-terminu "Riserva".

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: aħmar lewn ir-rubin intens jew lewn il-granata mat-tqaddim;

Aroma

Riħa: ta' ħaxix, intensa;

Togħma

Distintiva, xotta, kemxejn ta' ħaxix;

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'bettiji tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l;

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Merlot: Jista' jintuża t-terminu "Riserva".

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: aħmar lewn ir-rubin jew lewn il-granata mat-tqaddim;

Aroma

Riħa: distintiva, pjaċevoli;

Togħma

Xotta, robusta, bnina;

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'bettiji tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l;

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Riesling - Jista' jintuża t-terminu "Riserva".

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: isfar lewn it-tiben b'intensità li tvarja;

Aroma

Riħa: intensa, delikata, pjaċevoli, ixxaqleb lejn aromatika;

Togħma

Xotta, friska, aromatika.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'bettiji tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l;

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Refosco dal peduncolo rosso: - Jista' jintuża t-terminu "Riserva".

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: aħmar lewn ir-rubin intens bi ħjiel ta' vjola jew granata mat-tqaddim;

Aroma

Riħa: distintiva, intensa;

Togħma

Xotta, robusta, morra;

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'bettiji tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l;

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Tazzelenghe: - Jista' jintuża t-terminu "Riserva".

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: aħmar lewn ir-rubin intens jew lewn il-granata mat-tqaddim;

Aroma

Riħa: distintiva, pjaċevoli;

Togħma

Robusta, tannika, ta' ħaxix, xotta;

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'bettiji tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Friulano - jista' jintuża t-terminu "Riserva".

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: isfar lewn it-tiben b'intensità li tvarja;

Aroma

Riħa: delikata, pjaċevoli, karatteristika;

Togħma

Xotta, armonjuża, morra;

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'bettiji tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l;

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali bianco: - Jista' jintuża t-terminu "Riserva".

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: isfar lewn it-tiben b'intensità li tvarja;

Aroma

Riħa: intensa, pjaċevoli, armonjuża.

Togħma

Xotta, vivaċi;

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'bettiji tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l;

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali rosso: Jista' jintuża t-terminu "Riserva".

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: aħmar lewn ir-rubin, lewn il-granata mat-tqaddim;

Aroma

Riħa: distintiva, pjaċevoli;

Togħma

Xotta, robusta, armonjuża.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'bettiji tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l;

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Pinot bianco jew Pinot blanc – jista' jintuża t-terminu "Riserva".

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: isfar lewn it-tiben b'intensità li tvarja;

Aroma

Riħa: delikata, distintiva;

Togħma

Xotta, robusta, armonjuża.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'kontenituri tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Chardonnay: Jista' jintuża t-terminu "Riserva".

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: isfar lewn it-tiben b'intensità li tvarja;

Aroma

Riħa: delikata, distintiva;

Togħma

Xotta, robusta, armonjuża.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'kontenituri tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Ribolla Gialla di Rosazzo

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: isfar lewn it-tiben b'intensità li tvarja;

Aroma

Riħa: tfuħ, karatteristika;

Togħma

Xotta, friska, armonjuża.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'bettiji tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l;

Kulur: isfar lewn it-tiben b'intensità li tvarja;

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Cialla bianco: - Jista' jintuża t-terminu "Riserva".

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: isfar lewn it-tiben b'intensità li tvarja;

Aroma

Riħa: karatteristika, delikata

Togħma

armonjuża, friska, ta' dwieli;

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'bettiji tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l;

Kulur: isfar lewn it-tiben b'intensità li tvarja;

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Ribolla gialla - jista' jintuża t-terminu "Riserva".

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: isfar lewn it-tiben b'intensità li tvarja;

Aroma

Riħa: karatteristika, delikata

Togħma

Xotta, vivaċi, friska.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'bettiji tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l;

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Sauvignon jew Sauvignon blanc - jista' jintuża t-terminu "Riserva".

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: isfar lewn it-tiben b'intensità li tvarja;

Aroma

Riħa: delikata, ixxaqleb lejn aromatika;

Togħma

Xotta, friska, armonjuża.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'bettiji tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l;

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Cabernet: Jista' jintuża t-terminu "Riserva".

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: aħmar intens, lewn il-granata mat-tqaddim;

Aroma

Riħa: ta' dwieli, intensa, distintiva;

Togħma

Xotta, robusta, armonjuża, kemxejn ta' ħaxix;

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'bettiji tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l;

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Schioppettino: - Jista' jintuża t-terminu "Riserva".

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: aħmar lewn ir-rubin jew lewn il-granata mat-tqaddim;

Aroma

Riħa: distintiva, intensa;

Togħma

Robusta, erbaċea, tipika, xotta;

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'bettiji tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l;

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Cialla Verduzzo friulano: - It-terminu "Riserva" huwa permess.

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: isfar dehbi b'intensità li tvarja;

Aroma

Riħa: distintiva, ta' frott, tfuħ b'mod delikat, tfakkar fil-berquq u/jew il-fjuri tal-akaċja; ħjiel sottili ta' vanilla;

Togħma

Xotta, pjaċevoli jew ħelwa, kemxejn tannika;

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'kontenituri tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l;

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Savorgnano: Jista' jintuża t-terminu "Riserva".

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: isfar lewn it-tiben b'intensità li tvarja;

Aroma

Riħa: delikata, pjaċevoli, armonjuża, distintiva;

Togħma

Tajba, vivaċi, xotta

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'kontenituri tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,5 %;

Aċidità totali minima: 4,5 g/l;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l;

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali Pinot Grigio ramato — jista' jintuża t-terminu "Riserva"

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Kulur: lewn ir-ram u/jew rożè, bi gradi li jvarjaw ta' intensità, sa lewn ir-rubin ċar;

Aroma

Riħa: distintiva;

Togħma

Xotta, robusta, armonjuża.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Meta l-inbejjed isiru jew jiġu mmaturati f'kontenituri tal-injam, jista' jkollhom ħjiel ta' injam.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l;

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

7. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

7.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew l-inbejjed u r-restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tagħhom*

—

Mhux applikabbli

7.2. *Rendimenti massimi*

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Friuli Colli Orientali, it-tipi kollha

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	77
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Friuli Colli Orientali Cialla Verduzzo friulano, Ribolla Gialla, Bianco

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	56
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

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

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	42
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Friuli Colli Orientali Ribolla Gialla di Rosazzo, Pignolo di Rosazzo u Refosco di Faedis

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	42
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Friuli Colli Orientali Schioppettino di Prepotto

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	49
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Friuli Colli Orientali Savorgnano

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	71,5
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

8. **Indikazzjoni tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li minnhom jiġi prodott l-inbid jew jiġu prodotti l-inbejjed**

— 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. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika definita**

L-għeneb maħsub għall-produzzjoni tal-inbejjed bid-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Friuli Colli Orientali, inklużi l-ħames subżoni, irid jiġi prodott fiż-żona ta' produzzjoni li tinkludi, kompletament jew parzjalment, it-territorju muniċipali ta': 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 u Torreano, fil-Provinċja ta' Udine – ir-reġjun tal-Friuli Venezia Giulia.

10. **Rabta maż-żona ġeografika**

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

1. Inbid

Sommarju tar-rabta

Iż-żona tikkonsisti f'għoljiet u fi pjanuri li jalternaw u li jestendu bla waqfien f'direzzjoni tal-Majjistral lejn ix-Xlokk, u joħolqu żoni kbar li jgawdu mill-aħjar esponiment għat-tkabbir tad-dwieli. Il-ħamrija fiż-żona tad-DOP tikkonsisti minn saffi li jalternaw ta' marl u ta' ġebel tar-ramel b'dehra tipika ħafna. Din il-kombinazzjoni tittiekel faċilment fil-preżenza ta' aġenti atmosferiċi u malajr titfarrak fi frammenti ta' biċċiet li jinħallu fil-ħamrija taflija. Il-lokalità partikolari taż-żona tad-DOP, bil-Pre-Alpi Ġulji fit-Tramuntana u l-prossimità tal-baħar fin-Nofsinhar, tiffavorixxi l-vitikultura.

11. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Deroga dwar il-produzzjoni fil-viċinanza immedjata

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Il-produzzjoni tal-inbid trid isseħħ fiż-żona ta' produzzjoni, iżda tista' wkoll isseħħ fil-provinċja kollha ta' Udine u t-territorju kollu tal-muniċipalitajiet li jiffurmaw iż-żona ta' produzzjoni tad-DOP Collio (Gorizia, Mossa, San Lorenzo Isontino, Farra d'Isonzo, Capriva del Friuli, Cormons, Dolegna del Collio u San Floriano del Collio).

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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