C/2026/988

11.2.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/988)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Friuli Colli Orientali”

EU-referentienummer: PDO-IT-A0953-AM02 — 11.11.2025

1. **Naam van het product**

“Friuli Colli Orientali”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☑ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministero dell’Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De goedkeuring en de mededeling van de standaardwijziging voldoen aan de voorwaarden voor de goedkeuring van een standaardwijziging uit hoofde van Verordening (EU) 2024/1143 en de op grond daarvan vastgestelde bepalingen. De wijziging voldoet aan de definitie van een standaardwijziging als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143, aangezien zij niet onder de definities van artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 valt.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Invoering van een extra geografische eenheid die kleiner is dan het gebied waarop de benaming betrekking heeft

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschrijving

— Beschrijving: invoering van de kleinere geografische eenheid (deelgebied) met de naam “Savorgnano”, waarvan de productiekenmerken zijn beschreven in een bijlage bij het productdossier.

— Redenen: aan de vijf bestaande deelgebieden (Cialla, Schiopettino di Prepotto, Pignolo di Rosazzo, Ribolla gialla di Rosazzo en Refosco di Faedis) is een nieuw deelgebied met de naam “Savorgnano” toegevoegd om de aandacht te vestigen op de wijn die in dit specifieke gebied van de benaming wordt geproduceerd.

De invoering van deze kleinere geografische eenheid (deelgebied) is ook bedoeld om de producenten in dit kleine geografische gebied de mogelijkheid te geven “Savorgnano” te produceren, een wijn die wordt gemaakt van een mengeling van de rassen friulano (80 tot 90 %) en picolit (10 tot 20 %).

— De wijzigingen betreffen alle artikelen van het productdossier.

— De wijziging betreft de volgende punten van het enig document:

— Punt 6 — Beschrijving van de wijn(en)

— Punt 7.2. Maximumopbrengsten

☑ De wijziging betreft het enig document.

Titel

Invoering van een nieuw producttype en toevoeging van de synoniemen van wijnen met vermelding van het druivenras

Beschrijving

— Beschrijving: het type Pinot grigio ramato is toegevoegd binnen de categorie wijn.

— Redenen: deze toevoeging verandert niets aan het toegestane ras, dat dezelfde blijft, namelijk pinot grigio. De kenmerkende kleur van pinot grigio ramato wordt verkregen door lichte schilweking vóór de gisting.

— Beschrijving: vermelding van synoniemen van druivenrassen: pinot blanc, sauvignon blanc en pinot noir voor soorten met aanduiding van het druivenras: pinot bianco, sauvignon en pinot nero.

— Redenen: deze verduidelijking maakt het mogelijk pinot bianco, sauvignon en pinot nero ook in de handel te brengen met het internationaal erkende synoniem ervan.

De wijzigingen betreffen de artikelen 2, 5 en 6 van het productdossier.

De wijziging wordt in het enig document toegepast in het punt 6 — Beschrijving van de wijn(en).

☑ De wijziging betreft het enig document.

Titel

Wijnbouwwetgeving — minimale beplantingsdichtheid van wijnranken per hectare

Beschrijving

— Beschrijving: verhoging van het minimumaantal wijnranken per hectare van 3 000 naar 3 500.

— Redenen: het aantal wijnranken per hectare is verhoogd tot 3 500 overeenkomstig de bepalingen die van toepassing zijn op de andere benamingen van de regio Friuli-Venezia Giulia.

De wijziging betreft artikel 4 van het productdossier.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Organoleptische kenmerken van de wijnen

Beschrijving

— Beschrijving: het kenmerkende aroma wordt gespecificeerd voor wijnen die in houten vaten zijn geouderd.

— Redenen: voor consumenten en beroepsbeoefenaren in de sector de informatie verduidelijken over organoleptische analyses van onder dit productdossier vallende wijnen die in houten vaten zijn geouderd.

De wijziging betreft artikel 6 van het productdossier.

De wijziging wordt in het enig document toegepast in het punt 6 — Beschrijving van de wijn(en).

☑ De wijziging betreft het enig document.

Titel

Gebruik van de traditionele aanduiding “Riserva” (bewaarwijn)

Beschrijving

— Beschrijving: het gebruik van de traditionele aanduiding “Riserva” voor de soort “Pignolo” is beter gedefinieerd.

— Redenen: aangezien de soort Pignolo drie jaar na de oogst in de handel mag worden gebracht en de vermelding “Riserva” twee jaar na de oogst voor alle wijnen mag worden gebruikt, is verduidelijkt dat de term “Riserva” voortaan mag worden gebruikt voor wijnen met de rasnaam pignolo na vier jaar oudering, vanaf 1 november van het jaar waarin de druiven zijn geproduceerd.

De wijziging betreft artikel 7 van het productdossier.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Etiketteringsregels

Beschrijving

— Beschrijving: wat de vermelding van het druivenras op het etiket betreft, is de vermelding van de lettergrootte geschrapt.

— Redenen: om de vermelding van het druivenras te vergemakkelijken zonder de lettergrootte van deze vermelding te beperken, hebben de producenten besloten geen regels op te leggen inzake de stilistische elementen van deze vermelding op het etiket.

De wijziging betreft artikel 7 van het productdossier.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

“Friuli Colli Orientali”

EU-referentienummer: PDO-IT-A0953-AM02 — 11.11.2025

1. **Naam van het product**

“Friuli Colli Orientali”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Italiaans

4. **Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming “Friuli Colli Orientali” Cialla Ribolla gialla: — de term “Riserva” mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

strogeel, neigend naar groen;

Aroma

geurig, typisch;

Smaak

droog, wijnachtig, fris, harmonieus.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 15 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming "Friuli Colli Orientali" Cialla Schiopettino: — de term "Riserva" mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

diep robijnrood, mogelijk met granaatrode tinten;

Aroma

typisch en elegant, met een parfum van bessen;

Smaak

fluweelachtig, warm, vol, droog, met toetsen van groene peper.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming "Friuli Colli Orientali" Cialla Rosso: — de term "Riserva" mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

diep robijnrood, mogelijk met granaatrode tinten;

Aroma

vineus, kenmerkend;

Smaak

vol, droog.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming "Friuli Colli Orientali" Dolce:

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

diep strogeel, goudgeel of ambergeel;

Aroma

intens, aangenaam, harmonieus;

Smaak

zoet, harmonieus, mogelijk met houtachtige toetsen.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming "Friuli Colli Orientali" Cabernet Sauvignon: — de term "Riserva" mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

robijnrood, granaatrood voor geouderde wijnen;

Aroma

kenmerkend, aangenaam, intens;

Smaak

droog, harmonieus.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming "Friuli Colli Orientali" Pignolo: — de term "Riserva" mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

robijnrood, of zelfs granaatrood voor geouderde wijnen;

Aroma

kenmerkend, aangenaam;

Smaak

droog, elegant.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming "Friuli Colli Orientali" Refosco di Faedis. — de term "Riserva" mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

dieprood, met zwartachtige tinten; min of meer granaatrood voor geouderde wijnen;

Aroma

vineus, met een min of meer intens aroma van houtvruchten;

Smaak

matig tannineachtig, met body, smaakvol en fris.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 20,0 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming “Friuli Colli Orientali” Pinot nero of Pinot noir: — de term “Riserva” mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

zacht robijnrood, of zelfs granaatrood in het geval van geouderde wijnen;

Aroma

intens, kenmerkend, delicaat;

Smaak

droog, aangenaam, licht bitter.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU —wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming “Friuli Colli Orientali” Traminer aromatico: — De term “Riserva” mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

strogeel van wisselende intensiteit;

Aroma

kenmerkend, met een aromatische intensiteit;

Smaak

droog, aromatisch, intens, kenmerkend en vol.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 15 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming “Friuli Colli Orientali” Malvasia — De term “Riserva” wordt gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

strogeel van wisselende intensiteit;

Aroma

intens, aangenaam, kenmerkend;

Smaak

droog, rond, harmonieus.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 15 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming “Friuli Colli Orientali” Pignolo di Rosazzo

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

robijnrood, of zelfs granaatrood voor geouderde wijnen;

Aroma

kenmerkend, aangenaam;

Smaak

droog, elegant.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming “Friuli Colli Orientali” Schiopettino di Prepotto — vermelding “Riserva”

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

intens robijnrood, mogelijk met zwartachtige tinten;

Aroma

typische en elegante geuren van specerijen en bessen;

Smaak

fluweelachtig, met body, droog, met toetsen van groene peper.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,5 %.

Minimumgehalte droge stof: 24 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming “Friuli Colli Orientali” Pinot grigio — de term “Riserva” mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

strogeel en/of koperachtig met min of meer uitgesproken tinten;

Aroma

kenmerkend;

Smaak

droog, vol, harmonieus.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 15 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming “Friuli Colli Orientali” Verduzzo friulano: — De term “Riserva” mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

goudgeel van wisselende intensiteit;

Aroma

kenmerkend, intens en aangenaam;

Smaak

droog of zacht tot zoet, met body, licht tannineachtig.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 15 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming “Friuli Colli Orientali” Cialla Refosco dal Peduncolo rosso: — de term “Riserva” mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

kleur: granaatrood van wisselende intensiteit met zwartachtige tinten;

Aroma

kenmerkend, met lichte toetsen van specerijen en bessen;

Smaak

droog, vol, warm, met wisselende bitterheid.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming “Friuli Colli Orientali” Cabernet franc: — de term “Riserva” mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

intens robijnrood, of zelfs granaatrood voor geouderde wijnen;

Aroma

kruidachtig, intens;

Smaak

kenmerkend, droog, licht kruidachtig.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming “Friuli Colli Orientali” Merlot: — de term “Riserva” mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

robijnrood, of zelfs granaatrood voor geouderde wijnen;

Aroma

kenmerkend, aangenaam;

Smaak

droog, vol, smakelijk.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming “Friuli Colli Orientali” Riesling — De term “Riserva” mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

strogeel van wisselende intensiteit;

Aroma

intens, delicaat, aangenaam en zelfs aromatisch;

Smaak

droog, fris, aromatisch.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 15 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming "Friuli Colli Orientali" Refosco dal Peduncolo rosso: — De term "Riserva" mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

diep robijnrood met zwartachtige of granaatrode tinten voor geouderde wijnen;

Aroma

geur: kenmerkend, intens;

Smaak

droog, met body, bitter.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming “Friuli Colli Orientali” Tazzelenghe: — De term “Riserva” mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

diep zwartrood, of zelfs granaatrood voor geouderde wijnen;

Aroma

kenmerkend, aangenaam;

Smaak

robuust, tannineachtig, kruidachtig, droog.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming “Friuli Colli Orientali” Friulano. — De term “Riserva” mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

strogeel van wisselende intensiteit;

Aroma

delicaat, aangenaam, kenmerkend;

Smaak

droog, harmonieus, bitter.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 15 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming “Friuli Colli Orientali” Bianco: — De term “Riserva” mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

strogeel van wisselende intensiteit;

Aroma

delicaat, aangenaam, harmonieus;

Smaak

droog, levendig.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 15 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming “Friuli Colli Orientali” Rosso: — De term “Riserva” mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

kleur: rood of zelfs granaatrood voor geouderde wijnen;

Aroma

kenmerkend, aangenaam;

Smaak

droog, met body, harmonieus.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming “Friuli Colli Orientali” Pinot Bianco of Pinot Blanc — De term “Riserva” mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

strogeel van wisselende intensiteit;

Aroma

delicaat, kenmerkend;

Smaak

droog, vol, harmonieus.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 15 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming “Friuli Colli Orientali” Chardonnay: — de term “Riserva” mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

strogeel van wisselende intensiteit;

Aroma

een delicaat, kenmerkend aroma;

Smaak

droog, vol, harmonieus.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 15 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming “Friuli Colli Orientali” Ribolla Gialla di Rosazzo

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

strogeel van wisselende intensiteit;

Aroma

een delicaat, kenmerkend aroma;

Smaak

droog, fris, harmonieus.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 15 g/l.

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming “Friuli” Colli Orientali “Cialla” Bianco: — De term “Riserva” mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

strogeel van wisselende intensiteit;

Aroma

kenmerkend, delicaat;

Smaak

harmonieus, fris, wijnachtig.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 15 g/l.

strogeel van wisselende intensiteit.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming “Friuli Colli Orientali” Ribolla gialla — de term “Riserva” mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

strogeel van wisselende intensiteit;

Aroma

kenmerkend, delicaat;

Smaak

droog, levendig, fris.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 15 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming “Friuli Colli Orientali” Sauvignon of Sauvignon Blanc — De term “Riserva” mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

strogeel van wisselende intensiteit;

Aroma

delicaat of zelfs aromatisch;

Smaak

droog, fris, harmonieus.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 15 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming “Friuli Colli Orientali” Cabernet: — De term “Riserva” mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

robijnrood, of zelfs granaatrood voor geouderde wijnen;

Aroma

vineus, intens, kenmerkend;

Smaak

droog, met body, harmonieus, licht kruidachtig.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU —wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming “Friuli Colli Orientali” Schiopettino: — De term “Riserva” mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

robijnrood, of zelfs granaatrood voor geouderde wijnen;

Aroma

kenmerkend, intens;

Smaak

vol, kruidachtig, typisch, droog.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming “Friuli Colli Orientali” Cialla Verduzzo friulano: — de term “Riserva” mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

goudgeel van wisselende intensiteit;

Aroma

kenmerkend, fruitig, delicaat geurig, doet denken aan abrikozen- en/of acaciabloemen; lichte toets van vanille;

Smaak

droog, zacht of zoet, matig tanninеachtig.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming “Friuli” Colli Orientali Savorgnano: — De term “Riserva” mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

strogeel van wisselende intensiteit;

Aroma

delicaat, aangenaam, harmonieus, typisch;

Smaak

zuiver, levendig, droog.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,5 %.

Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l.

Minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Beschermde oorsprongsbenaming “Friuli Colli Orientali” Pinot Grigio ramato — De term “Riserva” mag worden gebruikt.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

koper en/of roze, van wisselende intensiteit, tot en met licht robijnrood;

Aroma

kenmerkend;

Smaak

zuiver, vol, harmonieus.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Wanneer de wijnen in houten vaten worden bereid of geouderd, kunnen ze houtachtige toetsen hebben.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

—

n.v.t.

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen/categorie/ras/soort

"Friuli Colli Orientali", alle soorten

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	77
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

"Friuli Colli Orientali" Cialla Verduzzo friulano, Ribolla Gialla en Bianco

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	56
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

"Friuli Colli Orientali" Cialla Refosco dal Peduncolo Rosso, Schiopettino en Rosso

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	42
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

"Friuli Colli Orientali" Ribolla Gialla di Rosazzo, Pignolo di Rosazzo en Refosco di Faedis

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	42
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

"Friuli Colli Orientali", Schiopettino di Prepotto

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	49
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

“Friuli Colli Orientali” Savorgnano

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	71,5
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

— 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. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Druiven die bestemd zijn voor de productie van wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming “Friuli” Colli Orientali, met inbegrip van die uit de vijf deelgebieden, moeten worden geproduceerd in het productiegebied dat geheel of gedeeltelijk bestaat uit het grondgebied van de volgende gemeenten: 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 en Torreano, in de provincie Udine — regio Friuli-Venezia Giulia.

10. **Verband met het geografische gebied**

Categorie wijnbouwproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

Heuvels en vlakten wisselen elkaar af in het grondgebied, die zich voortdurend ontwikkelen in de richting van het noordwesten en zuidoosten. Hierdoor ontstaan grote gebieden met een gunstige oriëntatie voor de wijnbouw. De bodems van de gecontroleerde oorsprongsbenaming bestaan uit een combinatie van lagen mergel en zandsteen met een zeer typisch uiterlijk. Deze bodemsamenstelling gaat gemakkelijk achteruit in aanwezigheid van atmosferische stoffen en valt snel uiteen in de vorm van schubben die in de kleigrond oplossen. De bijzondere configuratie van de gecontroleerde oorsprongsbenaming, die in het noorden door de Juliaanse Vooralpen wordt begrensd en in het zuiden dicht bij de zee ligt, is gunstig voor de wijnbouw.

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Titel van de eis/afwijking

Afwijking voor productie in de onmiddellijke nabijheid

Rechtskader:

Wetgeving van de Europese Unie

Soort aanvullende eis/afwijking

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de vereiste/afwijking

De wijnbereiding moet plaatsvinden in het productiegebied, maar mag ook plaatsvinden in de hele provincie Udine en het hele grondgebied van de gemeenten die het productiegebied van de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Collio” vormen (Gorizia, Mossa, San Lorenzo Isontino, Farra d’Isonzo, Capriva del Friuli, Cormons, Dolegna del Collio en San Floriano del Collio).

Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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