C/2026/988

11.2.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/988)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Friuli Colli Orientali”

Numer referencyjny UE: PDO-IT-A0953-AM02 – 11.11.2025

1. **Nazwa produktu**

„Friuli Colli Orientali”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zatwierdzenie zmiany standardowej i powiadomienie o niej spełnia warunki zatwierdzenia zmiany standardowej na podstawie rozporządzenia (UE) 2024/1143 i przepisów przyjętych na jego podstawie. Ponadto zmiana odpowiada definicji „zmiany standardowej” zawartej w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie wchodzi w zakres żadnego z przypadków przewidzianych w art. 24 ust. 3 tego rozporządzenia.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Dodanie mniejszej jednostki geograficznej do obszaru objętego nazwą.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

— Opis: dodano mniejszą jednostkę geograficzną (podobszar) znaną jako „Savorgnano”, której właściwości produkcyjne opisano w załączniku do specyfikacji produktu.

— Uzasadnienie: nowy podobszar „Savorgnano” dodano do pięciu istniejących wcześniej podobszarów (Cialla, Schiopettino di Prepotto, Pignolo di Rosazzo, Ribolla gialla di Rosazzo i Refosco di Faedis) w celu dalszego zróżnicowania wina produkowanego na tym konkretnym obszarze objętym nazwą pochodzenia.

Włączenie tej mniejszej jednostki geograficznej (podobszaru) umożliwia również producentom na tym ograniczonym obszarze geograficznym produkcję wina „Savorgnano” otrzymywanego z mieszanki odmian winorośli Friulano (80–90 %) i Picolit (10–20 %).

Zmiana dotyczy wszystkich punktów specyfikacji produktu.

Zmiana dotyczy również następujących punktów jednolitego dokumentu:

— pkt 6 – Opis wina lub win;

— pkt 7.2. Maksymalna wydajność

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dodanie nowego rodzaju produktu i wskazanie synonimów nazw win zawierających odmianę winorośli

Opis

— Opis: w kategorii „Wino” dodano nowy rodzaj Pinot grigio ramato.

— Uzasadnienie: zmiana ta nie zmienia odmiany winorośli, która pozostaje taka sama, tj. Pinot grigio. Charakterystyczny kolor Pinot grigio ramato uzyskuje się w wyniku krótkiej maceracji na skórkach przed fermentacją.

— Opis: dodano synonimy odmian winorośli: Pinot blanc, Sauvignon blanc i Pinot noir w przypadku rodzajów, które zawierają odmianę winorośli w nazwie: Pinot bianco, Sauvignon i Pinot nero.

— Uzasadnienie: zmiana ta określa wina Pinot bianco, Sauvignon i Pinot nero i umożliwia ich wprowadzanie do obrotu z prawidłowymi, uznanymi międzynarodowo synonimami.

Zmiany dotyczą pkt 2, 5 i 6 specyfikacji produktu.

Mają one również wpływ na pkt 6 jednolitego dokumentu: Opis wina lub win.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zasady uprawy winorośli – minimalna gęstość nasadzeń winorośli na hektar

Opis

— Opis: Zwiększenie minimalnej liczby winorośli na hektar z 3 000 do 3 500.

— Uzasadnienie: liczbę winorośli na hektar zwiększono do 3 500 zgodnie z przepisami dotyczącymi innych nazw regionu Friuli-Wenecja Julijska.

Zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Organoleptyczne cechy charakterystyczne win

Opis

— Opis: uściślono charakterystyczny aromat win leżakowanych w drewnianych beczkach.

— Uzasadnienie: zwiększenie jasności dla konsumentów i ekspertów z sektora w odniesieniu do analiz organoleptycznych win objętych tą specyfikacją, które leżakowały w drewnianych beczkach.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu.

Ma ona również wpływ na pkt 6 jednolitego dokumentu: Opis wina lub win.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Stosowanie określenia tradycyjnego „Riserva”

Opis

— Opis: stosowanie określenia tradycyjnego „Riserva” zostało lepiej zdefiniowane w odniesieniu do rodzaju „Pignolo”.

— Uzasadnienie: ponieważ rodzaj Pignolo można wprowadzać do obrotu trzy lata po zbiorach, a określenie „Riserva” można stosować w odniesieniu do wszystkich win dwa lata po zbiorach winogron, doprecyzowano, że określenie „Riserva” może być obecnie stosowane w odniesieniu do wina Pignolo po czterech latach leżakowania, licząc od dnia 1 listopada roku, w którym wyprodukowano winogrona.

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zasady dotyczące etykietowania

Opis

— Opis: w odniesieniu do wskazania odmiany lub odmian winorośli na etykiecie usunięto zasadę dotyczącą wielkości czcionki.

— Uzasadnienie: aby ułatwić wskazywanie odmiany winorośli bez ograniczania wielkości, producenci postanowili nie definiować wiążących zasad dotyczących tego elementu stylistycznego na etykiecie.

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne w sektorze wina

„Friuli Colli Orientali”

Numer referencyjny UE: PDO-IT-A0953-AM02 – 11.11.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Friuli Colli Orientali”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali” Cialla Ribolla gialla: – Dozwolone jest określenie „Riserva”.

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: słomkowożółta, przechodząca w zieloną.

Aromat

Zapach: wonny, charakterystyczny.

Smak

wytrawny, winny, świeży, harmonijny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych beczkach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l;

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Cialla Schioppettino: – Można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: intensywnie rubinowoczerwona, z możliwymi odcieniami kamienia granatu.

Aromat

Zapach: charakterystyczny i elegancki, z nutami małych owoców.

Smak

aksamitny, ciepły, pełny, wytrawny, z akcentami zielonego pieprzu.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych pojemnikach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l;

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Cialla rosso: – Można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: intensywnie rubinowoczerwona, z możliwymi odcieniami kamienia granatu.

Aromat

Zapach: winny, charakterystyczny.

Smak

pełny, wytrawny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych pojemnikach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l;

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Dolce:

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: intensywnie słomkowożółta, złota lub bursztynowa.

Aromat

Zapach: intensywny, przyjemny, harmonijny.

Smak

słodki, harmonijny, ewentualnie z nutami drzewnymi.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych beczkach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l;

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Cabernet sauvignon: można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: rubinowoczerwona lub barwa kamienia granatu w miarę dojrzewania.

Aromat

Zapach: charakterystyczny, przyjemny, intensywny.

Smak

wytrawny, harmonijny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych beczkach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l;

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Pignolo: można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: rubinowoczerwona lub barwa kamienia granatu w miarę dojrzewania.

Aromat

Zapach: charakterystyczny, przyjemny.

Smak

wytrawny, elegancki.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych beczkach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l;

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Refosco di Faedis: można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: ciemnoczerwona z fioletowymi odcieniami, odcienie kamienia granatu w miarę dojrzewania.

Aromat

Zapach: winny z aromatem owoców leśnych o różnej intensywności.

Smak

umiarkowanie taninowy, pełny, wyrazisty i świeży.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych pojemnikach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 11,00 % objętościowo

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Pinot nero lub Pinot noir: można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: rubinowoczerwona, niezbyt intensywna lub barwa kamienia granatu w miarę dojrzewania.

Aromat

Zapach: intensywny, charakterystyczny, delikatny.

Smak

wytrawny, przyjemny, lekko gorzki.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych pojemnikach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l;

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Traminer aromatico: – Można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Aromat

Zapach: charakterystyczny, o intensywnym aromacie.

Smak

wytrawny, aromatyczny, intensywny, charakterystyczny i pełny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych pojemnikach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Malvasia: – można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Aromat

Zapach: przyjemny, charakterystyczny.

Smak

wytrawny, okrągły, harmonijny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych pojemnikach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Pignolo di Rosazzo:

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: rubinowoczerwona lub barwa kamienia granatu w miarę dojrzewania.

Aromat

Zapach: charakterystyczny, przyjemny.

Smak

wytrawny, elegancki.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych pojemnikach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l;

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Schioppettino di Prepotto: można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: intensywnie rubinowoczerwona, czasami z nutami fioletu.

Aromat

Zapach: charakterystyczny i elegancki, z nutami przypraw i małych owoców.

Smak

aksamitny, pełny, wytrawny, z nutami zielonego pieprzu.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych pojemnikach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,5 %;

minimalny suchy ekstrakt: 24 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Pinot Grigio: – można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: słomkowożółta lub miedziana z odcieniami o różnej intensywności.

Aromat

Zapach: charakterystyczny.

Smak

wytrawny, pełny, harmonijny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych pojemnikach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l;

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Verduzzo friulano: – Można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: złotożółta o różnej intensywności.

Aromat

Zapach: charakterystyczny, intensywny, przyjemny.

Smak

wytrawny lub przyjemnie słodki, pełny, lekko taninowy.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych beczkach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l;

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Cialla Refosco dal peduncolo rosso: – Można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: rubinowoczerwona o zróżnicowanej intensywności z fioletowawymi refleksami.

Aromat

Zapach: charakterystyczny, z nutami przypraw i małych owoców.

Smak

wytrawny, pełny, ciepły, o różnym stopniu goryczy.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych beczkach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l;

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Cabernet franc: można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: intensywnie rubinowoczerwona lub barwa kamienia granatu w miarę dojrzewania.

Aromat

Zapach: trawiasty, intensywny.

Smak

charakterystyczny, wytrawny, lekko trawiasty.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych beczkach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l;

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Merlot: można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: rubinowoczerwona lub barwa kamienia granatu w miarę dojrzewania.

Aromat

Zapach: charakterystyczny, przyjemny.

Smak

wytrawny, pełny, aromatyczny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych beczkach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l;

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Riesling: – można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Aromat

Zapach: intensywny, delikatny, przyjemny, przechodzący w aromatyczny.

Smak

wytrawny, świeży, aromatyczny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych beczkach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l;

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Refosco dal peduncolo rosso: – Można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: intensywnie rubinowoczerwona z fioletowymi odcieniami lub barwa kamienia granatu w miarę dojrzewania.

Aromat

Zapach: charakterystyczny, intensywny.

Smak

wytrawny, pełny, gorzki.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych beczkach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l;

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Tazzelenghe: – Można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: intensywnie rubinowoczerwona lub barwa kamienia granatu w miarę dojrzewania.

Aromat

Zapach: charakterystyczny, przyjemny.

Smak

wyraźny, taninowy, trawiasty, wytrawny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych beczkach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Friulano: – można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Aromat

Zapach: delikatny, przyjemny, charakterystyczny.

Smak

wytrawny, harmonijny, gorzki.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych beczkach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l;

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" bianco: – Można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Aromat

Zapach: intensywny, przyjemny, harmonijny.

Smak

wytrawny, żywy.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych beczkach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l;

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" rosso: można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: rubinowoczerwona, barwa kamienia granatu w miarę dojrzewania.

Aromat

Zapach: charakterystyczny, przyjemny.

Smak

wytrawny, pełny i harmonijny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych beczkach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l;

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Pinot bianco lub Pinot blanc: - Można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Aromat

Zapach: delikatny, charakterystyczny.

Smak

wytrawny, pełny, harmonijny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych pojemnikach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Chardonnay: można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Aromat

Zapach: delikatny, charakterystyczny.

Smak

wytrawny, pełny i harmonijny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych pojemnikach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Ribolla Gialla di Rosazzo

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Aromat

Zapach: wonny, charakterystyczny.

Smak

wytrawny, świeży, harmonijny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych beczkach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Cialla bianco: – Można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Aromat

Zapach: charakterystyczny, delikatny.

Smak

harmonijny, świeży, winny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych beczkach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Ribolla gialla: – można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Aromat

Zapach: charakterystyczny, delikatny.

Smak

wytrawny, żywy, świeży.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych beczkach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l;

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Sauvignon lub Sauvignon blanc: – można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Aromat

Zapach: delikatny, przechodzący w aromatyczny.

Smak

wytrawny, świeży, harmonijny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych beczkach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l;

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Cabernet: można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: intensywnie czerwona, barwa kamienia granatu w miarę dojrzewania.

Aromat

Zapach: winny, intensywny, charakterystyczny.

Smak

wytrawny, pełny, harmonijny, lekko trawiasty.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych beczkach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l;

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Schioppettino: – Można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: rubinowoczerwona lub barwa kamienia granatu w miarę dojrzewania.

Aromat

Zapach: charakterystyczny, intensywny.

Smak

pełny, ziołowy, typowy, wytrawny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych beczkach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l;

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Cialla Verduzzo friulano: – Dozwolone jest określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: złotożółta o różnej intensywności.

Aromat

Zapach: charakterystyczny, owocowy, delikatnie aromatyczny, przypominający morelę lub kwiaty akacji; z lekką nutą wanilii.

Smak

wytrawny, przyjemny lub słodki, lekko taninowy.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych pojemnikach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l;

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Savorgnano: można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Aromat

Zapach: delikatny, przyjemny, harmonijny, charakterystyczny.

Smak

orzeźwiający, żywy, wytrawny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych pojemnikach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,5 %;

Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 g/l;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l;

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chroniona nazwa pochodzenia „Friuli Colli Orientali" Pinot grigio ramato: – można stosować określenie „Riserva".

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: miedziana lub różowa, o różnej intensywności, do jasnorubinowej.

Aromat

Zapach: charakterystyczny.

Smak

wytrawny, pełny i harmonijny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku gdy wina są produkowane lub leżakują w drewnianych pojemnikach, mogą występować nuty drzewne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l;

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

—

Nie dotyczy

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/rodzaj

„Friuli Colli Orientali", wszystkie rodzaje

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	77
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/rodzaj

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

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	56
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/rodzaj

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

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	42
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/rodzaj

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

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	42
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/rodzaj

„Friuli Colli Orientali" Schioppettino di Prepotto

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	49
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/rodzaj

„Friuli Colli Orientali" Savorgnano

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	71,5
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— 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. **Zwięzłe określenie wyznaczonego obszaru geograficznego**

Winogrona przeznaczone do produkcji win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Friuli Colli Orientali", z uwzględnieniem pięciu podobszarów, muszą być produkowane na obszarze produkcji obejmującym w całości lub w części terytorium gmin: 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 oraz Torreano, w prowincji Udine – region Friuli-Wenecja Julijska.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Obszar ten składa się z położonych naprzemiennie wzgórz i równin rozciągających się nieprzerwanie wzdłuż osi północny zachód – południowy wschód, tworząc duże obszary o optymalnej ekspozycji dla uprawy winorośli. Gleby na obszarze objętym ChNP składają się z naprzemiennych warstw margla i piaskowca o bardzo charakterystycznym wyglądzie. Kombinacja ta łatwo ulega erozji w obecności czynników atmosferycznych i szybko rozpada się na łuskowate fragmenty, które rozpuszczają się w gliniastej glebie. Szczególne położenie obszaru objętego ChNP, z Prealpami Julijskimi na północy i bliskością morza na południu, sprzyja uprawie winorośli.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

Odstępstwo dotyczące produkcji w bezpośrednim sąsiedztwie

Ramy prawne:

Prawodawstwo UE

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Produkcja wina musi odbywać się na obszarze produkcji, ale może również odbywać się w całej prowincji Udine i na całym terytorium gmin tworzących obszar produkcji ChNP „Collio” (Gorizia, Mossa, San Lorenzo Isontino, Farra d'Isonzo, Capriva del Friuli, Cormons, Dolegna del Collio i San Floriano del Collio).

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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