C/2026/988

11.2.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/988)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Friuli Colli Orientali»

Número de referência UE: PDO-IT-A0953-AM02 — 11.11.2025

1. **Nome do produto**

«Friuli Colli Orientali»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste [Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A aprovação e a comunicação da alteração normalizada cumprem as condições de aprovação de uma alteração normalizada nos termos do Regulamento (UE) 2024/1143 e as disposições adotadas em conformidade com o mesmo. Além disso, a presente alteração vai ao encontro da definição de alteração normalizada constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, dado não constituir um dos casos previstos no n.º 3 do mesmo artigo.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Aditamento de uma unidade geográfica mais pequena à área da denominação.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrição

— Descrição: adita-se a unidade geográfica mais pequena (subzona) denominada «Savorgnano», cujas características de produção são descritas num anexo do caderno de especificações.

— Motivos: a nova subzona «Savorgnano» é aditada às cinco subzonas preexistentes (Cialla, Schioppettino di Prepotto, Pignolo di Rosazzo, Ribolla gialla di Rosazzo e Refosco di Faedis), a fim de diferenciar ainda mais o vinho produzido nesta área específica da denominação.

A inclusão desta unidade geográfica mais pequena (subzona) permite igualmente aos produtores desta área geográfica limitada produzir vinho «Savorgnano» obtido a partir de uma mistura das castas *friulano* (80 % a 90 %) e *picolit* (10 % a 20 %).

As alterações dizem respeito a todos os artigos do caderno de especificações.

As alterações afetam igualmente as seguintes rubricas do documento único:

— Secção 6, «Descrição do vinho ou dos vinhos»;

— Secção 7.2. Rendimentos máximos

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Aditamento de um novo tipo de produto e indicação dos sinónimos de nomes de vinhos que incluem a casta

Descrição

— Descrição: adita-se um novo tipo, «Pinot grigio ramato», à categoria «vinho».

— Motivos: esta alteração não modifica a casta, que continua a ser *pinot grigio*. A cor característica do «Pinot grigio ramato» é obtida por uma curta maceração pré-fermentativa das películas.

— Descrição: as castas são completadas pelos seus sinónimos: *pinot-blanc*, *sauvignon-blanc* e *pinot-noir* para os tipos que incluem a casta no nome: «Pinot bianco», «Sauvignon» e «Pinot nero».

— Motivos: esta alteração especifica e permite que os vinhos «Pinot bianco», «Sauvignon» e «Pinot nero» sejam comercializados com os seus sinónimos corretos internacionalmente reconhecidos.

As alterações dizem respeito aos artigos 2.º, 5.º e 6.º do caderno de especificações.

Afeta igualmente a secção 6 do documento único: «Descrição do vinho ou dos vinhos».

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Regras vitícolas — densidade mínima de vinhas por hectare

Descrição

— Descrição: aumento do número mínimo de vinhas por hectare de 3 000 para 3 500.

— Motivos: o número de vinhas por hectare é aumentado para 3 500, em conformidade com as regras aplicáveis às outras denominações da região do Friul-Venécia Juliana.

A alteração diz respeito ao artigo 4.º do caderno de especificações.

Estas alterações não afetam o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Características organoléticas dos vinhos

Descrição

— Descrição: especifica-se melhor o aroma característico dos vinhos envelhecidos em barricas de madeira.

— Motivos: aumentar a clareza para os consumidores e os peritos do setor no que diz respeito às análises organoléticas dos vinhos abrangidos por este caderno de especificações que tenham sido envelhecidos em barricas de madeira.

A alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações.

Afeta igualmente a secção 6 do documento único: «Descrição do vinho ou dos vinhos».

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Utilização da menção tradicional «Riserva»

Descrição

— Descrição: a utilização da menção tradicional «Riserva» é mais bem definida para o tipo «Pignolo».

— Motivos: uma vez que o tipo «Pignolo» pode ser colocado no mercado três anos após a vindima e que a menção «Riserva» pode ser utilizada para todos os vinhos dois anos após a colheita das uvas, especifica-se que a menção «Riserva» pode agora ser utilizada para o vinho «Pignolo» após quatro anos de envelhecimento, contados a partir do primeiro dia de novembro do ano em que as uvas foram produzidas.

A alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações.

Esta alteração não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Regras relativas à rotulagem

Descrição

— Descrição: no que diz respeito à indicação da casta ou castas no rótulo, suprime-se a regra relativa à dimensão dos carateres.

— Motivos: a fim de facilitar a indicação da casta sem limitar a dimensão dos carateres dessa indicação, os produtores decidiram não impor regras vinculativas relativas a este elemento estilístico no rótulo.

A alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações.

Esta alteração não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Friuli Colli Orientali»

Número de referência UE: PDO-IT-A0953-AM02 — 11.11.2025

1. **Nome(s)**

Friuli Colli Orientali

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Itália

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Cialla Ribolla gialla: — a menção «Riserva» pode ser utilizada.

Características organoléticas

Aspeto

Cor: amarelo-palha, tendendo para o esverdeado;

Nariz

Aroma: perfumado, característico;

Boca

Seco, vinoso, fresco, harmonioso.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em barricas de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12 %;

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l;

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Cialla Schioppettino: — Pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: vermelho-rubi intenso, com possíveis reflexos vermelho-granada;

Nariz

Aroma: característico e elegante, com notas de frutos de baga

Boca

Aveludado, quente, encorpado, seco, com notas de pimenta verde.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em recipientes de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12 %;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l;

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Cialla rosso: — Pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: vermelho-rubi intenso, com possíveis reflexos vermelho-granada;

Nariz

Aroma: vinoso, característico;

Boca

Encorpado, seco.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em recipientes de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12 %;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l;

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Dolce:

Características organoléticas

Aspeto

Cor: amarelo-palha acentuado, dourado ou âmbar;

Nariz

Aroma: intenso, agradável, harmonioso;

Boca

Doce, harmonioso, eventualmente com notas de madeira.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em barricas de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12 %;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l;

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Cabernet sauvignon: Pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: vermelho-rubi ou vermelho-granada com envelhecimento;

Nariz

Aroma: característico, agradável, intenso;

Boca

Seco, harmonioso.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em barricas de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l;

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Pignolo: Pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: vermelho-rubi ou vermelho-granada com envelhecimento;

Nariz

Aroma: característico, agradável;

Boca

Seco, elegante.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em barricas de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l;

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Refosco di Faedis: Pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: vermelho intenso com leves reflexos de violeta, tendendo para o vermelho-granada se envelhecido;

Nariz

Aroma: vinoso e com aroma a frutos silvestres de intensidade variável;

Boca

moderadamente tânico, encorpado, sápido e fresco.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em recipientes de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico total mínimo: 11,00 % em volume

Extrato não redutor mínimo: 20,0 g/l.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Pinot nero ou Pinot noir: Pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: vermelho-rubi, pouco intenso, ou vermelho-granada, se envelhecido,

Nariz

Aroma: intenso, característico, delicado;

Boca

Seco, agradável, ligeiramente amargo.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em recipientes de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l;

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Traminer aromatico: — Pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz

Aroma: característico, com aroma intenso;

Boca

Seco, aromático, intenso, característico e encorpado.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em recipientes de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Malvasia — pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz

Aroma: agradável, característico;

Boca

Seco, redondo, harmonioso.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em recipientes de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Pignolo di Rosazzo:

Características organoléticas

Aspeto

Cor: vermelho-rubi ou vermelho-granada com envelhecimento;

Nariz

Aroma: característico, agradável;

Boca

Seco, elegante.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em recipientes de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12 %;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l;

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Schioppettino di Prepotto: Pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: vermelho-rubi intenso, podendo apresentar reflexos de violeta;

Nariz

Aroma: característico e elegante, com notas de especiarias e frutos de baga;

Boca

Aveludado, encorpado, seco, com notas de pimenta verde.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em recipientes de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,5 %;

extrato seco mínimo: 24 g/l.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Pinot Grigio — pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: amarelo-palha e/ou acobreado, com reflexos de intensidade variável;

Nariz

Aroma: distintivo;

Boca

Seco, encorpado, harmonioso.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em recipientes de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l;

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Verduzzo friulano: — Pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: amarelo-dourado de intensidade variável;

Nariz

Aroma: característico, intenso, agradável;

Boca

seco ou agradavelmente doce, encorpado, ligeiramente tânico.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em barricas de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l;

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Cialla Refosco dal peduncolo rosso: — Pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável, com reflexos de violeta;

Nariz

Aroma: característico, com notas de especiarias e frutos de baga;

Boca

Seco, encorpado, quente, amargor variável.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em barricas de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12 %;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l;

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Cabernet franc: Pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: vermelho-rubi intenso ou vermelho-granada com envelhecimento;

Nariz

Aroma: herbáceo, intenso;

Boca

Característico, seco, ligeiramente herbáceo.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em barricas de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l;

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Merlot: Pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: vermelho-rubi ou vermelho-granada com envelhecimento;

Nariz

Aroma: característico, agradável;

Boca

Seco, encorpado, sápido.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em barricas de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l;

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Riesling — pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz

Aroma: intenso, delicado, agradável, tendendo para o aromático;

Boca

Seco, fresco, aromático.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em barricas de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l;

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Refosco dal peduncolo rosso: — Pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: vermelho-rubi intenso, com leves reflexos de violeta, ou vermelho-granada com o envelhecimento.

Nariz

Aroma: característico, intenso;

Boca

Seco, encorpado, amargo.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em barricas de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l;

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Tazzelenghe: — Pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: vermelho-rubi intenso ou vermelho-granada com envelhecimento;

Nariz

Aroma: característico, agradável;

Boca

Robusto, tânico, herbáceo, seco.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em barricas de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Friulano — pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz

Aroma: delicado, agradável, característico;

Boca

Seco, harmonioso, amargo.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em barricas de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l;

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» bianco: — Pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz

Aroma: intenso, agradável, harmonioso;

Boca

Seco, vivo.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em barricas de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l;

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» rosso: Pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: vermelho-rubi, vermelho-granada com envelhecimento;

Nariz

Aroma: característico, agradável;

Boca

Seco, encorpado, harmonioso.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em barricas de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l;

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Pinot bianco ou Pinot blanc — pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz

Aroma: delicado, característico;

Boca

Seco, encorpado, harmonioso.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em recipientes de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Chardonnay: Pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz

Aroma: delicado, característico;

Boca

Seco, encorpado, harmonioso.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em recipientes de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Ribolla Gialla di Rosazzo:

Características organoléticas

Aspeto

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz

Aroma: perfumado, característico;

Boca

Seco, fresco, harmonioso.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em barricas de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12 %;

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Cialla bianco: — Pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz

Aroma: característico, delicado;

Boca

harmonioso, fresco, vinoso;

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em barricas de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12 %;

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Ribolla gialla — pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz

Aroma: característico, delicado;

Boca

Seco, vivo, fresco.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em barricas de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l;

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Pinot bianco ou Pinot blanc — pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz

Aroma: delicado, tendendo para o aromático;

Boca

Seco, fresco, harmonioso.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em barricas de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l;

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Cabernet: Pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: vermelho intenso, vermelho-granada com envelhecimento;

Nariz

Aroma: vinoso, intenso, característico;

Boca

Seco, encorpado, harmonioso, ligeiramente herbáceo.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em barricas de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l;

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Schioppettino: — Pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: vermelho-rubi ou vermelho-granada com envelhecimento;

Nariz

Aroma: característico, intenso;

Boca

Cheio, herbáceo, típico, seco.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em barricas de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l;

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Cialla Verduzzo friulano: — a menção «Riserva» pode ser utilizada.

Características organoléticas

Aspeto

Cor: amarelo-dourado de intensidade variável;

Nariz

Aroma: característico, frutado, delicadamente perfumado, evocativo de flores de alperce e/ou acácia; ligeiras notas de baunilha;

Boca

Seco, agradável ou doce, ligeiramente tânico.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em recipientes de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l;

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Savorgnano: Pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz

Aroma: delicado, agradável, harmonioso, característico;

Boca

Franco, vivo, seco

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em recipientes de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,5 %;

Acidez total mínima: 4,5 g/l;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l;

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali» Pinot grigio ramato — pode ser utilizada a menção «Riserva».

Características organoléticas

Aspeto

Cor: acobreado e/ou rosado, de intensidade variável, a rubi claro;

Nariz

Aroma: distintivo;

Boca

Seco, encorpado, harmonioso.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Quando os vinhos são elaborados ou envelhecidos em recipientes de madeira, podem apresentar notas de madeira.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l;

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas de vinificação**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

—

Não aplicável

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Friuli Colli Orientali», todos os tipos

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	77
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Friuli Colli Orientali» Cialla Verduzzo friulano, Ribolla Gialla, Bianco

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	56
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

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

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	42
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Friuli Colli Orientali» Ribolla Gialla di Rosazzo, Pignolo di Rosazzo e Refosco di Faedis

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	42
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Friuli Colli Orientali» Schioppettino di Prepotto

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	49
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Friuli Colli Orientali» Savorgnano

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	71,5
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *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. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

As uvas destinadas à produção de vinhos com denominação de origem protegida «Friuli Colli Orientali», incluindo as cinco subzonas, devem ser produzidas na área de produção que compreende, total ou parcialmente, o território municipal de: 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 e Torreano, na província de Udine — região do Friul-Venécia Juliana.

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produto vitivinícola

1. Vinho

Resumo da relação

O território consiste em colinas e planícies alternadas, que se estendem ininterruptamente de noroeste para sudeste, criando vastas superfícies que beneficiam de uma exposição ideal para o cultivo da vinha. Os solos da área da DOP são constituídos por uma combinação de camadas de margas e de grés, com um aspeto muito típico. Esta combinação é de erosão fácil na presença de agentes atmosféricos e desagrega-se rapidamente em fragmentos lamelares que se dissolvem no solo argiloso. A localização específica da área da DOP, com os Pré-Alpes Julianos a norte e a proximidade do mar a sul, favorece a viticultura.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Derrogação relativa à produção na vizinhança imediata

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de requisito/derrogação adicional

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

A vinificação deve ter lugar na área de produção, mas pode também ocorrer em toda a província de Udine e em todo o território dos municípios que compõem a área de produção da DOP «Collio» (Gorizia, Mossa, San Lorenzo Isontino, Farra d'Isonzo, Capriva del Friuli, Cormons, Dolegna del Collio e San Floriano del Collio).

Referência eletrónica (URL) da publicação do caderno de especificações

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