C/2026/988

11.2.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/988)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Friuli Colli Orientali“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-A0953-AM02 – 11. 11. 2025

1. **Názov výrobku**

„Friuli Colli Orientali“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesníctva

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Schválenie a oznámenie tejto štandardnej zmeny spĺňajú podmienky na schválenie štandardnej zmeny podľa nariadenia (EÚ) 2024/1143 a ustanovení prijatých podľa neho. Okrem toho táto zmena spĺňa vymedzenie „štandardnej zmeny“ v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, keďže nejde o jeden z prípadov uvedených v článku 24 ods. 3 uvedeného nariadenia.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Názov

Pridanie menšej zemepisnej jednotky do oblasti označenia.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

— Opis: bola pridaná menšia zemepisná jednotka (podoblasť) známa ako „Savorgnano“, ktorej výrobné charakteristiky sú opísané v prílohe k špecifikácii výrobku.

— Odôvodnenie: k piatim už existujúcim podoblastiam (Cialla, Schioppettino di Prepotto, Pignolo di Rosazzo, Ribolla gialla di Rosazzo a Refosco di Faedis) bola pridaná nová podoblasť „Savorgnano“, aby sa ešte viac odlíšilo víno vyrobené v tejto konkrétnej oblasti označenia.

Zaradenie tejto menšej zemepisnej jednotky (podoblasti) tiež umožňuje výrobcom v tejto obmedzenej zemepisnej oblasti vyrábať víno „Savorgnano“ zo zmesi odrôd Friulano (80 až 90 %) a Picolit (10 až 20 %).

Zmeny sa týkajú všetkých článkov špecifikácie výrobku.

Zmeny sa takisto týkajú týchto oddielov jednotného dokumentu:

— Oddiel 6 – Opis vína (vín)

— Oddiel 7.2. – Maximálne výnosy

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Pridanie nového druhu výrobku a uvedenie synoným názvov vín, ktoré obsahujú odrodu viniča.

Opis

— Opis: V kategórii Víno bol pridaný nový druh Pinot grigio ramato.

— Odôvodnenie: Touto zmenou sa nemení odroda viniča, ktorá zostáva rovnaká, t. j. Pinot grigio. Charakteristickú farbu Pinot grigio ramato získava krátkou predfermentačnou maceráciou na šupkách.

— Opis: Doplnili sa synonymá odrôd viniča: Pinot blanc, Sauvignon blanc a Pinot noir pre druhy, ktoré obsahujú odrodu viniča v názve: Pinot bianco, Sauvignon a Pinot nero.

— Odôvodnenie: Touto zmenou sa špecifikuje a umožňuje, aby sa vína Pinot bianco, Sauvignon a Pinot nero uvádzali na trh s ich správnymi medzinárodne uznávanými synonymami.

Zmena sa týka článkov 2, 5 a 6 špecifikácie výrobku.

Má vplyv aj na bod 6 jednotného dokumentu: „Opis vína alebo vín“.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Pravidlá pestovania viniča – minimálna hustota krov na hektár

Opis

— Opis: Zvýšenie minimálneho počtu krov na hektár z 3 000 na 3 500.

— Odôvodnenie: počet krov na hektár sa zvýšil na 3 500 v súlade s pravidlami pre ostatné označenia regiónu Friuli Venezia Giulia.

Zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Organoleptické vlastnosti vín

Opis

— Opis: Lepšie sa špecifikovala charakteristická aróma vín, ktoré dozrievali v drevených sudoch.

— Odôvodnenie: Zvýšiť zrozumiteľnosť organoleptických analýz vín, na ktoré sa vzťahuje táto špecifikácia a ktoré dozrievali v drevených sudoch, pre spotrebiteľov a odborníkov z odvetvia.

Zmena sa týka článku 6 špecifikácie výrobku.

Má vplyv aj na bod 6 jednotného dokumentu: „Opis vína alebo vín“.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Používanie tradičného pojmu „Riserva“

Opis

— Opis: Používanie tradičného pojmu „Riserva“ bolo lepšie definované pre druh „Pignolo“.

— Odôvodnenie: Keďže víno druhu Pignolo sa môže uvádzať na trh tri roky po zbere úrody a pojem „Riserva“ sa môže používať pre všetky vína dva roky po zbere hrozna, spresnilo sa, že pojem „Riserva“ sa teraz môže používať pre víno Pignolo po štyroch rokoch zrenia, počítaných od prvého novembra roku, v ktorom sa hrozno dopestovalo.

Zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Pravidlá označovania

Opis

— Opis: Pokiaľ ide o uvedenie odrody alebo odrôd viniča na etikete, pravidlo o veľkosti písma bolo zrušené.

— Odôvodnenie: S cieľom uľahčiť uvedenie odrody viniča bez obmedzenia veľkosti sa výrobcovia rozhodli nestanoviť záväzné pravidlá týkajúce sa tohto štylistického prvku na etikete.

Zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vín

„Friuli Colli Orientali“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-A0953-AM02 – 11. 11. 2025

1. **Názov (názvy)**

„Friuli Colli Orientali“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Cialla Ribolla gialla: – Pojem „Riserva“ je povolený.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: slamovožltá s tendenciou k zelenkastej

Aróma

Vôňa: voňavá, výrazná

Chuť

suchá, vínová, svieža, harmonická

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených sudoch, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali" Cialla Schioppettino: – Možno používať pojem „Riserva".

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: intenzívna rubínovočervená s možnými granátovými odleskmi

Aróma

Vôňa: výrazná a elegantná, s nádychom drobného ovocia

Chuť

zamatová, teplá, plná, suchá, s náznakmi zeleného korenia

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených nádobách, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali" Cialla rosso: – Možno používať pojem „Riserva".

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: intenzívna rubínovočervená s možnými granátovými odleskmi

Aróma

Vôňa: vínová, charakteristická

Chuť

plná, suchá

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených nádobách, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Dolce:

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: sýta slamovožltá, zlatistá alebo jantárová

Aróma

Vôňa: intenzívna, príjemná, harmonická

Chuť

sladká, harmonická, možno s náznakmi dreva

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených sudoch, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Cabernet sauvignon: Možno používať pojem „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: rubínová alebo zrením granátová

Aróma

Vôňa: výrazná, príjemná, intenzívna

Chuť

suchá, harmonická

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených sudoch, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Pignolo: Možno používať pojem „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: rubínová alebo zrením granátová

Aróma

Vôňa: výrazná, príjemná

Chuť

suchá, elegantná

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených sudoch, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Refosco di Faedis: Možno používať pojem „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: intenzívna červená s purpurovými odleskmi, v prípade vyzretých vín s odtieňmi granátovej

Aróma

Vôňa: vínová a s arómou lesného ovocia rôznej intenzity

Chuť

mierne tanínová, telnatá, aromatická a svieža

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených nádobách, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu: 11,00 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Pinot nero alebo Pinot noir: Možno používať pojem „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: rubínová, nie veľmi intenzívna, alebo v prípade vyzretých vín granátová

Aróma

Vôňa: intenzívna, výrazná, delikátna

Chuť

suchá, príjemná, mierne horká

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených nádobách, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Traminer aromatico: – Možno používať pojem „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Aróma

Vôňa: výrazná s intenzívnou arómou

Chuť

suchá, aromatická, intenzívna, výrazná a plná

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených nádobách, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Malvasia – môže sa používať pojem „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Aróma

Vôňa: príjemná, charakteristická

Chuť

suchá, guľatá, harmonická.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených nádobách, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Pignolo di Rosazzo

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: rubínová alebo zrením granátová

Aróma

Vôňa: výrazná, príjemná

Chuť

suchá, elegantná

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených nádobách, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Schioppettino di Prepotto. Možno používať pojem „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: intenzívna rubínová, niekedy s jemným nádychom fialovej

Aróma

Vôňa: výrazná a elegantná, s nádychom korenia a drobného ovocia

Chuť

zamatová, telnatá, suchá, s náznakmi zeleného korenia

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených nádobách, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,5 %

Minimálny obsah sušiny: 24 g/l.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Pinot Grigio – môže sa používať pojem „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: slamovožltá a/alebo medená s odleskmi rôznej intenzity

Aróma

Vôňa: charakteristická

Chuť

suchá, plná, harmonická.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených nádobách, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Verduzzo friulano: – Možno používať pojem „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: zlatožltá rôznej intenzity

Aróma

Vôňa: výrazná, intenzívna, príjemná

Chuť

suchá alebo príjemne sladká, telnatá, mierne tanínová

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených sudoch, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Cialla Refosco dal peduncolo rosso: – Možno používať pojem „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: rubínovočervená rôznej intenzity s odleskmi purpurovej

Aróma

Vôňa: výrazná, s nádychom korenia a drobného ovocia

Chuť

suchá, telnatá, teplá, s rôznym stupňom horkosti

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených sudoch, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Cabernet franc: Možno používať pojem „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: intenzívna rubínová alebo zrením granátová

Aróma

Vôňa: trávová, intenzívna;

Chuť

výrazná, suchá, mierne trávnatá

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených sudoch, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Merlot: Možno používať pojem „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: rubínová alebo zrením granátová

Aróma

Vôňa: výrazná, príjemná

Chuť

suchá, plná, aromatická

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených sudoch, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Riesling – môže sa používať pojem „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Aróma

Vôňa: intenzívna, jemná, príjemná, so sklonom k aromatickej

Chuť

suchá, svieža, aromatická

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených sudoch, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Cialla Refosco dal peduncolo rosso: – Možno používať pojem „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: intenzívna rubínová s purpurovými odleskmi alebo zrením granátová

Aróma

Vôňa: charakteristická, intenzívna

Chuť

suchá, telnatá, horká

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených sudoch, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Tazzelenghe: – Možno používať pojem „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: intenzívna rubínová alebo zrením granátová

Aróma

Vôňa: výrazná, príjemná

Chuť

silná, tanínová, trávnatá, suchá

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených sudoch, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Friulano – môže sa používať pojem „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Aróma

Vôňa: delikátna, príjemná, charakteristická

Chuť

suchá, harmonická, horká

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených sudoch, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ bianco: – Možno používať pojem „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Aróma

Vôňa: intenzívna, príjemná, harmonická

Chuť

suchá, svieža

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených sudoch, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ rosso: Možno používať pojem „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: rubínová, zrením granátová

Aróma

Vôňa: výrazná, príjemná

Chuť

suchá, plná, harmonická.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených sudoch, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Pinot bianco alebo Pinot blanc – môže sa používať pojem „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Aróma

Vôňa: delikátna, výrazná

Chuť

suchá, plná, harmonická.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených nádobách, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Chardonnay: Možno používať pojem „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Aróma

Vôňa: delikátna, výrazná

Chuť

suchá, plná, harmonická.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených nádobách, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Ribolla Gialla di Rosazzo

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Aróma

Vôňa: aromatická, charakteristická

Chuť

suchá, plná, harmonická.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených sudoch, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Cialla bianco: – Možno používať pojem „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Aróma

Vôňa: charakteristická, delikátna

Chuť

harmonická, svieža, vínová

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených sudoch, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Ribolla gialla – môže sa používať pojem „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Aróma

Vôňa: charakteristická, delikátna

Chuť

suchá, živá, svieža;

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených sudoch, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Sauvignon alebo Sauvignon blanc – môže sa používať pojem „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Aróma

Vôňa: jemná, so sklonom k aromatickej

Chuť

suchá, plná, harmonická.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených sudoch, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Cabernet: Možno používať pojem „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: intenzívna červená, zrením granátová

Aróma

Vôňa: vínová, intenzívna, výrazná

Chuť

suchá, telnatá, harmonická, mierne trávnatá

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených sudoch, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Schioppettino: – Možno používať pojem „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: rubínová alebo zrením granátová

Aróma

Vôňa: charakteristická, intenzívna

Chuť

plná, bylinková, typická, suchá

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených sudoch, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Cialla Verduzzo friulano: – Pojem „Riserva“ je povolený.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: zlatožltá rôznej intenzity

Aróma

Vôňa: výrazná, ovocná, jemne voňavá, pripomína marhule a/alebo kvety agátu jemný nádych vanilky

Chuť

suchá, príjemná alebo sladká, mierne tanínová

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených nádobách, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Savorgnano: Možno používať pojem „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Aróma

Vôňa: delikátna, príjemná, harmonická, výrazná

Chuť

svieža, živá, suchá

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených nádobách, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,5 %

Minimálna celková kyslosť: 4,5 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Chránené označenie pôvodu „Friuli Colli Orientali“ Pinot grigio ramato – môže sa používať pojem „Riserva“.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: medená a/alebo ružová, s rôznym stupňom intenzity, až po svetlorubínovú

Aróma

Vôňa: charakteristická

Chuť

suchá, plná, harmonická.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ak sa vína vyrábajú alebo dozrievajú v drevených nádobách, môže byť prítomný náznak dreva.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

—

Neuplatňuje sa

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/druh

„Friuli Colli Orientali“, všetky druhy

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	77
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

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

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	56
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

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

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	42
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

„Friuli Colli Orientali“ Ribolla Gialla di Rosazzo, Pignolo di Rosazzo a Refosco di Faedis

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	42
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

„Friuli Colli Orientali“ Schioppettino di Prepotto

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	49
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

„Friuli Colli Orientali“ Savorgnano

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	71,5
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— Cabernet franc N. – Cabernet

— Cabernet Franc 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. **Stručné vymedzenie vymedzenej zemepisnej oblasti**

Hrozno určené na výrobu vína s chráneným označením pôvodu „Friuli Colli Orientali“ vrátane piatich podoblastí musí byť dopestované v oblasti výroby, ktorá sa celá alebo čiastočne nachádza na území obce: 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 a Torreano, v provincii Udine – región Friuli Venezia Giulia.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategórie vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

V oblasti sa striedajú kopce a nížiny, ktoré sa súvisle tiahnu v smere od severozápadu na juhovýchod, čo vytvára veľké plochy s optimálnou expozíciou pre pestovanie viniča. Pôdy v oblasti s CHOP tvoria striedajúce sa vrstvy slieňa a pieskovca s veľmi typickým vzhľadom. Táto kombinácia v prítomnosti atmosférických činiteľov ľahko podlieha erózii a rýchlo sa rozpadá na šupinaté úlomky, ktoré sa rozpúšťajú v ílovitej pôde. Osobitná poloha oblasti s CHOP s predhorím Júlskych Álp na severe a blízkosťou mora na juhu je priaznivá pre pestovanie viniča.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Názov požiadavky/výnimky

Odchýlka od výroby v bezprostrednej blízkosti.

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Typ ďalšej požiadavky/výnimky:

Výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Výroba vína sa musí uskutočňovať v rámci výrobnej oblasti, ale môže sa vykonávať aj na celom území provincie Udine a na celom území obcí, ktoré patria do výrobnej oblasti s CHOP „Collio“ (Gorizia, Mossa, San Lorenzo Isontino, Farra d'Isonzo, Capriva del Friuli, Cormons, Dolegna del Collio a San Floriano del Collio).

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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