C/2026/988

11.2.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/988)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Friuli Colli Orientali”

EU-referensnummer: PDO-IT-A0953-AM02 – 11.11.2025

1. **Produktens namn**

”Friuli Colli Orientali”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk)

6. **Klassificering som standardändring**

Godkännandet av och meddelandet om denna standardändring uppfyller villkoren för godkännande av en standardändring enligt förordning (EU) 2024/1143 och de bestämmelser som antagits i enlighet med den förordningen. Vidare omfattas ändringen av definitionen av en standardändring i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom den inte rör något av de fall som anges i artikel 24.3 i samma förordning.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Title

Tillägg av en mindre geografisk enhet till beteckningsområdet.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning

— Beskrivning: Den mindre geografiska enheten (delområdet), ”Savorgnano”, har lagts till och dess produktionsegenskaper beskrivs i en bilaga till produktspecifikationen.

— Skäl: Det nya delområdet ”Savorgnano” har lagts till bland de fem befintliga delområdena (Cialla, schioppettino di Prepotto, pignolo di Rosazzo, ribolla gialla di Rosazzo och refosco di Faedis) för att ytterligare skilja på det vin som produceras i detta särskilda område för beteckningen.

Införandet av denna mindre geografiska enhet (delområde) gör det också möjligt för producenterna i detta begränsade geografiska område att producera viner av sorten ”Savorgnano” som framställs av en blandning av druvsorterna friulano (80–90 %) och picolit (10–20 %).

Dessa ändringar berör alla artiklar i produktspecifikationen.

Ändringarna påverkar också följande avsnitt i det sammanfattande dokumentet:

— Avsnitt 6 – Beskrivning av vinet eller vinerna.

— Avsnitt 7.2 – Högsta avkastning.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Title

Tillägg av en ny produkttyp och angivelse av synonymer till vinnamn som anger druvsort

Beskrivning

— Beskrivning: En ny typ, pinot grigio ramato, har lagts till i vinkategorin.

— Skäl: Denna ändring ändrar inte druvsorten, som är densamma, dvs. pinot grigio. Den karakteristiska färgen på pinot grigio ramato erhålls genom kort skalmaceration före jäsning.

— Beskrivning: Synonymer för druvsorterna har lagts till: pinot blanc, sauvignon blanc och pinot noir för typer vars namn anger druvsort: Pinot bianco, sauvignon och pinot nero.

— Skäl: Denna ändring är en specificering som gör det möjligt att saluföra viner med druvsorterna pinot bianco, sauvignon och pinot nero med korrekta internationellt erkända synonymer.

Ändringarna avser artiklarna 2, 5 och 6 i produktspecifikationen.

De påverkar även avsnitt 6 i det sammanfattande dokumentet: ”Beskrivning av vinet eller vinerna”.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Vinodlingsregler – minsta täthet för vinstockar per hektar

Beskrivning

— Beskrivning: Ökning av det minsta antalet vinstockar per hektar från 3 000 till 3 500.

— Motivering: Antalet vinstockar per hektar har ökats till 3 500 i enlighet med reglerna för de andra beteckningarna i regionen Friuli Venezia Giulia.

Ändringen gäller artikel 4 i produktspecifikationen.

Dessa ändringar påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Vinernas organoleptiska egenskaper

Beskrivning

— Beskrivning: Den distinkta aromen hos viner som lagras på träfat har specificerats bättre.

— Skäl: För att öka tydligheten för konsumenter och experter inom sektorn för organoleptiska analyser av viner som omfattas av denna produktspecifikation och som har lagrats på träfat.

Ändringen gäller artikel 6 i produktspecifikationen.

De påverkar även avsnitt 6 i det sammanfattande dokumentet: ”Beskrivning av vinet eller vinerna”.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Användning av det traditionella uttrycket ”riserva”

Beskrivning

— Beskrivning: Användningen av det traditionella uttrycket ”riserva” har definierats bättre för typen ”pignolo”.

— Skäl: Eftersom typen pignolo får släppas ut på marknaden tre år efter skörden och uttrycket ”riserva” får användas för alla viner två år efter att druvorna skördades har det specificerats att uttrycket ”riserva” nu får användas för vinet av typen pignolo efter fyra års lagring, räknat från den första november det år då druvorna producerades.

Ändringen gäller artikel 7 i produktspecifikationen.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Märkningsregler

Beskrivning

— Beskrivning: När det gäller angivelsen av druvsort eller druvsorter på etiketten har regeln om storleken på typsnittet tagits bort.

— Skäl: För att göra det lättare att ange druvsorten utan att begränsa dess storlek har producenterna beslutat att inte införa bindande regler om denna stilistiska faktor för etiketten.

Ändringen gäller artikel 7 i produktspecifikationen.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vinet

”Friuli Colli Orientali”

EU-referensnummer: PDO-IT-A0953-AM02 – 11.11.2025

1. **Namn**

Friuli Colli Orientali

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Italien

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” Cialla ribolla gialla: – Uttrycket ”riserva” är tillåtet.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: halmgul som drar mot grön.

Arom

Doft: väldoftande, distinkt.

Smak

Torr, vinös, frisk och harmonisk.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras på träfat kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” Cialla schioppettino: – Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: intensivt rubinröd, eventuellt med granatröda nyanser.

Arom

Doft: distinkt och elegant, med inslag av små frukter.

Smak

Sammetslen, varm, fyllig, torr, med inslag av grönpeppar.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras i träbehållare kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” Cialla rosso: – Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: intensivt rubinröd, eventuellt med granatröda nyanser.

Arom

Doft: vinös och karakteristisk.

Smak

Fyllig och torr.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras i träbehållare kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” dolce:

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: djupt halmgul, gyllene eller bärnstensgul.

Arom

Doft: intensiv, behaglig och harmonisk.

Smak

Söt, harmonisk, eventuellt med fattoner.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras på träfat kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” cabernet sauvignon: Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: rubinröd eller granatröd vid lagring.

Arom

Doft: distinkt, behaglig och intensiv.

Smak

Torr, harmonisk.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras på träfat kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” pignolo: Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: rubinröd eller granatröd vid lagring.

Arom

Doft: distinkt, behaglig.

Smak

Torr, elegant.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras på träfat kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” refosco di Faedis. Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: djupröd med lila toner, granatröda nyanser om de lagras.

Arom

Doft: vinös och arom av skogsbär med varierande intensitet.

Smak

Måttligt sträv, fyllig, smakrik och frisk.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras i träbehållare kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt: 11,00 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” pinot nero eller pinot noir: Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: rubinröd, inte särskilt intensiv, eller granatröd om det lagras.

Arom

Doft: intensiv, distinkt, delikat.

Smak

Torr, behaglig, något bitter.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras i träbehållare kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” traminer aromatico: – Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Arom

Doft: distinkt med en intensiv arom.

Smak

Torr, aromatisk, intensiv, distinkt och fyllig.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras i träbehållare kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” malvasia – Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Arom

Doft: behaglig, karakteristisk.

Smak

Torr, rund och harmonisk.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras i träbehållare kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” pignolo di Rosazzo

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: rubinröd eller granatröd vid lagring.

Arom

Doft: distinkt, behaglig.

Smak

Torr, elegant.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras i träbehållare kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” schioppettino di Prepotto. Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: intensivt rubinröd, ibland med lila inslag.

Arom

Doft: distinkt och elegant, med inslag av kryddor och små frukter.

Smak

Sammetslen, fyllig, torr, med inslag av grönpeppar.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras i träbehållare kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,5.

Minsta torrsubstans: 24 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” pinot grigio – Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: halmgul och/eller kopparaktig med toner av varierande intensitet.

Arom

Doft: distinkt.

Smak

Torr, fyllig, harmonisk.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras i träbehållare kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” verduzzo friulano: – Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: gyllengul av varierande intensitet.

Arom

Doft: distinkt, intensiv, behaglig.

Smak

Torr eller behagligt söt, fyllig, något sträv.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras på träfat kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” Cialla refosco dal peduncolo rosso: – Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: rubinröd med varierande intensitet och inslag av lila.

Arom

Doft: distinkt, med inslag av kryddor och små frukter.

Smak

Torr, fyllig, varm, varierande bitterhet.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras på träfat kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” cabernet franc: Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: intensivt rubinröd eller granatröd vid lagring.

Arom

Doft: inslag av gräs, intensiv.

Smak

Distinkt, torr, inslag av gräs.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras på träfat kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” merlot: Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: rubinröd eller granatröd vid lagring.

Arom

Doft: distinkt, behaglig.

Smak

Torr, fyllig, smakrik.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras på träfat kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” riesling – Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Arom

Doft: intensiv, utsökt, behaglig och något aromatisk.

Smak

Torr, frisk, aromatisk.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras på träfat kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” refosco dal peduncolo rosso: – Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: intensivt rubinröd som skiftar i purpur eller granatröd vid lagring.

Arom

Doft: distinkt, intensiv.

Smak

Torr, fyllig, bitter.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras på träfat kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” tazzelenghe: – Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: intensivt rubinröd eller granatröd vid lagring.

Arom

Doft: distinkt, behaglig.

Smak

Robust, sträv, inslag av gräs, torr.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras på träfat kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” friulano – Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Arom

Doft: delikat, behaglig, karakteristisk.

Smak

Torr, harmonisk, bitter.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras på träfat kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” bianco: – Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Arom

Doft: intensiv, behaglig och harmonisk.

Smak

Torr, livlig.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras på träfat kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” rosso: Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: rubinröd, granatröd vid lagring.

Arom

Doft: distinkt, behaglig.

Smak

Torr, fyllig, harmonisk.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras på träfat kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” pinot bianco eller pinot blanc – Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Arom

Doft: delikat, distinkt.

Smak

Torr, fyllig, harmonisk.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras i träbehållare kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” chardonnay: Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Arom

Doft: delikat, distinkt.

Smak

Torr, fyllig, harmonisk.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras i träbehållare kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” ribolla gialla di Rosazzo

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Arom

Doft: väldoftande, karakteristisk.

Smak

Torr, frisk, harmonisk.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras på träfat kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

Färgen halmgul med varierande intensitet.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” Cialla bianco: – Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Arom

Doft: karakteristisk, delikat.

Smak

Harmonisk, frisk, vinös.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras på träfat kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

Färgen halmgul med varierande intensitet.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” ribolla gialla – Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Arom

Doft: karakteristisk, delikat.

Smak

Torr, livlig, frisk.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras på träfat kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” sauvignon eller sauvignon blanc – Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Arom

Doft: utsökt, med en aromatisk tendens.

Smak

Torr, frisk, harmonisk.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras på träfat kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” cabernet: Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: intensivt röd, granatröd vid lagring.

Arom

Doft: vinös, intensiv, distinkt.

Smak

Torr, fyllig, harmonisk, inslag av gräs.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras på träfat kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” schioppettino: – Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: rubinröd eller granatröd vid lagring.

Arom

Doft: distinkt, intensiv.

Smak

Fyllig, örtig, typisk, torr.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras på träfat kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” Cialla verduzzo friulano: – Uttrycket ”riserva” är tillåtet.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: gyllengul av varierande intensitet.

Arom

Doft: distinkt, fruktig och utsökt väldoftande och påminner om aprikos— och/eller akaciablommor, med en liten antydan till vanilj.

Smak

Torr, behaglig eller söt, något sträv.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras i träbehållare kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” Savorgnano: Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Arom

Doft: utsökt, behaglig, harmonisk och distinkt.

Smak

Krispig, livlig, torr.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras i träbehållare kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,5.

Lägsta totala syrahalt: 4,5 g/l.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Skyddad ursprungsbeteckning ”Friuli Colli Orientali” pinot grigio ramato – Uttrycket ”riserva” får användas.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: kopparaktig och/eller rosé, med varierande intensitet, till lätt rubinröd.

Arom

Doft: distinkt.

Smak

Torr, fyllig, harmonisk.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Om vinerna framställs eller lagras i träbehållare kan de få inslag av trä.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

—

Ej tillämpligt

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Alla typer av ”Friuli Colli Orientali”

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	77
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

”Friuli Colli Orientali” Cialla verduzzo friulano, ribolla gialla, bianco

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	56
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ ”

”Friuli Colli Orientali” Cialla refosco dal peduncolo rosso, schioppettino, rosso

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	42
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

”Friuli Colli Orientali” ribolla gialla di Rosazzo, pignolo di Rosazzo och refosco di Faedis

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	42
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

”Friuli Colli Orientali” schioppettino di Prepotto

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	49
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

”Friuli Colli Orientali” Savorgnano

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	71,5
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— 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. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Druvor som är avsedda för produktion av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Friuli Colli Orientali”, inbegripet de fem delområdena, måste produceras i det produktionsområde som helt eller delvis omfattar kommunerna 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 och Torreano i provinsen Udine – regionen Friuli Venezia Giulia.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukt

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Området består omväxlande av kullar och slätter som breder ut sig i nordvästlig till sydostlig riktning, vilket skapar stora områden med optimal exponering för vinodling. Jordmånen i området består av alternerande lager av märgel och sandsten med ett mycket typiskt utseende. Denna kombination eroderar lätt vid atmosfärisk påverkan och sönderfaller snabbt i tunna fragment som upplöses i lerjorden. Områdets läge, med Juliska alpernas utlöpare i norr och närheten till havet i söder, är gynnsam för vinodling.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

Undantag för produktion i det omedelbara närområdet

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Vinframställningen måste äga rum i produktionsområdet men kan också äga rum i hela provinsen Udine och i alla de kommuner som utgör produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Collio” (Gorizia, Mossa, San Lorenzo Isontino, Farra d’Isonzo, Capriva del Friuli, Cormons, Dolegna del Collio och San Floriano del Collio).

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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