C/2025/2128

8.4.2025

Publication d'une demande d'enregistrement conformément à l'article 26, paragraphe 2 du règlement (UE) 2019/787 du Parlement européen et du Conseil concernant la définition, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses, l'utilisation des noms de boissons spiritueuses dans la présentation et l'étiquetage d'autres denrées alimentaires, la protection des indications géographiques relatives aux boissons spiritueuses, ainsi que l'utilisation de l'alcool éthylique et des distillats d'origine agricole dans les boissons alcoolisées, et abrogeant le règlement (CE) nº 110/2008

(C/2025/2128)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

[Règlement (UE) 2019/787]

«Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara»

PGI-IT-02903

Date de la demande: 21.2.2023

1. **Dénomination(s) à enregistrer**

«Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Type d'indication géographique**

Indication géographique

4. **Catégorie(s) de la boisson spiritueuse**

33. Liqueur

5. **Description des caractéristiques de la boisson spiritueuse**

Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques ainsi que caractéristiques spécifiques du produit par rapport aux boissons spiritueuses de la même catégorie

a) Principales caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques du produit — couleur: rouge rubis d'intensité variable — arôme: intense, caractéristique des cerises acides, des fruits des bois et/ou des amandes — goût: aromatique, agréable et persistant, de cerise acide et/ou d'amande.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

b) Caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse par rapport aux autres boissons appartenant à la catégorie concernée La dénomination «Ratafia Ciociara»/«Rattafia Ciociara» est réservée exclusivement à la boisson spiritueuse produite par infusion hydroalcoolique de griottes ou de cerises amarena (variétés *Prunus cerasus*) dans de l'alcool pur et du vin Cesanese del Piglio AOCG ou Atina AOC Cabernet, transformé dans des installations situées dans la province de Frosinone. Les caractéristiques spécifiques du «Ratafia Ciociara»/«Rattafia Ciociara» sont les suivantes: — Titre alcoométrique volumique: de 17 à 35 % vol — Teneur minimale en sucres: 70 grammes/litre — aromatisé exclusivement avec des jus naturels ou des infusions de griottes ou de cerises amarena, éventuellement additionnés d'épices (cannelle, vanille, clous de girofle, amande amère).

6. **Délimitation de la zone géographique**

Le produit «Ratafia Ciociara»/«Rattafia Ciociara» doit être transformé sur le territoire de la province de Frosinone.

7. **Méthode de production**

Après avoir été lavées, les griottes ou les cerises amarena sont mises à macérer dans des contenants en acier avec du vin rouge Cesanese del Piglio AOP ou Atina AOP Cabernet dans des proportions variables de 0,5 à 1 kg:1 l.

La fermentation dure au moins 30 jours si des contenants thermiques capables de maintenir une température de 20 °C à 35 °C sont utilisés, et au moins 40 jours pour la fermentation naturelle «au soleil», ou jusqu'à ce que les griottes se déposent au fond du contenant.

L'infusion est séparée du précipité par filtration; le précipité peut être pressé. À ce stade, le liquide semi-fini est automatiquement microfiltré pour obtenir un produit clair. Du sucre extra fin et/ou en poudre et/ou de canne peut être ajouté dans des proportions variables de 1 l:0,25 à 0,5 kg. De l'alcool pur est ensuite ajouté pour obtenir le titre requis.

Selon une autre méthode, une fois lavées, les griottes ou les cerises amarena peuvent également être mises à macérer avec un mélange eau-alcool titrant de 22° à 96°, dans une proportion de 500 grammes de fruits par litre de mélange eau-alcool, afin d'obtenir, par osmose, un extrait rouge foncé typique et le goût classique de la griotte et/ou de la cerise amarena. Cette infusion est ensuite mélangée avec du vin rouge Cesanese del Piglio AOP ou Atina AOP Cabernet (sirop de sucre, alcool) jusqu'à ce que le titre requis soit atteint.

Le produit peut être aromatisé exclusivement avec des jus naturels (contenant entre 12 et 15 % de fruits) ou des infusions contenant jusqu'à 25 % de griottes ou de cerises amarena et éventuellement aussi des épices (cannelle, vanille, clous de girofle, amande amère) qui ne doivent pas représenter plus de 5 % du produit.

8. **Règles spécifiques applicables au conditionnement**

Le «Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara» doit être mis à la consommation dans des bouteilles d'une capacité nominale de 0,20 l, 0,375 l, 0,50 l, 0,70 l, 0,75 l, 1,0 l ou 1,5 l.

Les capacités nominales indiquées représentent les volumes des bouteilles dans lesquelles le «Ratafia Ciociara»/«Rattafia Ciociara» est traditionnellement conditionné et commercialisé.

9. **Règles spécifiques d'étiquetage**

Le «Ratafia Ciociara»/«Rattafia Ciociara» doit être étiqueté conformément à la législation en vigueur. Le procédé de production précité doit être mentionné explicitement sur l'étiquette.

10. **Description du lien entre la boisson spiritueuse et son origine géographique, y compris, le cas échéant, les éléments spécifiques de la description du produit ou de la méthode de production justifiant le lien**

Le «Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara» est une liqueur fabriquée à partir de griottes et de vin rouge typique de la tradition agricole rurale du Latium. Il est particulièrement répandu dans la partie subapennine du bas Latium, et plus précisément dans la Ciociaria, où les conditions climatiques et pédologiques sont optimales pour la croissance et le développement du *Prunus Cerasus* L.

La structure morphologique de l'aire géographique se caractérise par les deux vallées orthogonales formées par les rivières Sacco et Liri (constituant ensemble la vallée Latine) et par un relief principalement vallonné et montagneux, constitué des versants occidentaux du massif montagneux des Monti Simbruini-Ernici et des versants orientaux du massif des monts Lépins, Ausons et Aurunces. Les sols se sont développés à partir d'une lithologie spécifique à la plateforme carbonatique du Latium et des Abruzzes, qui se caractérise par un calcaire très perméable en raison de la fracturation et du karst: aux altitudes les plus élevées, on trouve du calcaire compact (calcaire dolomitique et travertin) et du calcaire marneux; dans les collines, du grès. La partie la plus plate, d'origine alluviale, caractérisée par la *terra rossa* (terre rouge), est entourée de terrasses alluviales inclinées formées au cours de la période quaternaire, constituées de dépôts d'argile et de gravier, avec des affleurements de sols argileux colluviaux libres; plus en amont, le long du versant oriental, on trouve des terrasses alluviales plus anciennes avec des gisements colluviaux, des vallées et des dépôts détritiques des cônes de déjection de piémont, formant des chaînes de collines proches des montagnes calcaires des Apennins. Au sud, les terrasses alluviales laissent place à des formations de basses collines d'origine ancienne (Miocène) formées de flysch constitué d'argile, de marne et de grès.

L'aire bénéficie d'un climat tempéré de transition, avec des régions phytoclimatiques caractérisées par des conditions climatiques homogènes: une de ces régions se trouve dans les hautes collines, où le climat est tempéré (thermotype collinaire supérieur et thermotype collinaire inférieur/supérieur — humide supérieur); une autre sur les pentes plus modérées, où le climat est tempéré (thermotype collinaire inférieur); et une autre dans la zone de plaine, où le climat est encore de type méditerranéen de transition, mais avec un thermotype méso-méditerranéen inférieur. Les précipitations annuelles moyennes sont comprises entre 1 098 et 1 233 mm, avec des sécheresses estivales et une sous-aridité (précipitations de 96 à 130 mm) variant d'un à deux mois. La température moyenne est comprise entre 12,5 °C et 14,6 °C: on observe une période de froid prolongée de novembre à avril, avec une température moyenne inférieure à 10 °C pendant trois à quatre mois par an. La température minimale moyenne du mois le plus froid de l'année est comprise entre 1,9 °C et 3,3 °C.

La nature du terrain et les facteurs climatiques contribuent à rendre l'aire délimitée particulièrement propice à la culture du *Prunus Cerasus* L. et à la production de «Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara».

Le relief principalement vallonné de l'aire de production et l'exposition ouest et sud-ouest créent un environnement aéré et lumineux, qui offre des conditions de culture idéales pour cette variété. Les sols marneux calcaires, très squelettiques, riches en carbonate de calcium et présentant des accumulations d'argile, ainsi que les sols alluviaux ou sédimentaires des zones plus planes, composés de grès, de calcaire marneux et de marnes jaunâtres à la texture limoneuse, empêchent la stagnation de l'eau et favorisent la concentration de sucres dans les fruits.

Les régimes de température et de pluviosité de l'aire de production, avec des températures printanières douces et des précipitations modérées concomitantes, assurent d'excellentes floraison et nouaison; la rareté des précipitations pendant la phase finale de maturation des fruits limite les problèmes d'éclatement des fruits, qui entraîneraient des processus de fermentation qui ne sont pas adaptés à la production du «Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara». Ces conditions climatiques permettent également d'obtenir des fruits mûrs et équilibrés, avec un rapport sucre/acide optimal, et une teneur en eau qui rend le processus de macération/infusion propice à l'obtention d'un produit qui préserve les arômes de *Prunus Cerasus* L. visés au point 5.

Des sources historiques à partir du XVII^{e} siècle décrivent la présence de griottiers dans la haute vallée du Liri, dans le Val di Comino sur les monts Lépins, qui faisait autrefois partie de la «Terra di Lavoro» (terre de travail). Toutefois, l'arbre s'est très probablement adapté et répandu beaucoup plus tôt dans la péninsule italienne, en particulier en Italie centrale. Cela remonte à la période où l'espèce *Prunus Cerasus* L. a été importée de l'est, vers le 1er siècle avant J.-C.

Les fruits de cet arbre, qui pousse naturellement dans les montagnes de la Ciociaria, sont une source de nourriture depuis des siècles pour les agriculteurs locaux (Iannazzi, Beranger) qui, en plus de consommer les fruits frais et de produire de la confiture, de la gelée et du sorbet, les faisaient également macérer dans du vin rouge, afin de produire une boisson «très savoureuse en été», qui enrichissait le goût du vin rouge produit avec des cépages locaux (*Statistica del Regno*, 1811).

L'association de cerises acides et de vin rouge «Cesanese del Piglio» AOP et «Atina» AOP est ce qui distingue le «Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara» des autres boissons spiritueuses à base de cerises acides (*Prunus Cerasus* L.) produites principalement dans les régions septentrionales de la péninsule italienne ou dans certaines régions de France ou de Suisse, où l'infusion de fruits passe par l'utilisation d'eaux-de-vie ou d'autres distillats.

Seuls les vins «Cesanese del Piglio» AOP et «Atina» AOP et les cerises acides confèrent au «Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara» sa couleur rouge rubis d'intensité variable et sa saveur amère/aromatique persistante de fruits frais.

Les facteurs humains liés au territoire de production jouent un rôle fondamental. Grâce à une tradition bien établie, ils ont contribué à la production de «Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara». Le «Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara» est un produit caractéristique de la culture rurale, dont la méthode de préparation a été transmise oralement dans chaque famille qui possédait un griottier sur sa propriété. Néanmoins, un journal a été retrouvé datant de la fin du XIX^{e} siècle, contenant une recette manuscrite de Maria Coletti Sipari; ce journal est aujourd'hui conservé dans les archives privées Buriani à San Donato Val di Comino (Frosinone), le lieu d'origine de Maria Sipari. Cette source nous apprend les quantités et la méthode de préparation du «Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara», telles qu'on les trouvait couramment dans la Ciociaria: «1 kg de cerises amarena, 1 l de vin rouge de bonne qualité, 250 ml d'eau-de-vie, 250 g de sucre. Épices: cannelle et éclats de noix de muscade. Placer l'infusion au soleil pendant 40 jours, puis presser les cerises amarena dans un petit pressoir pour obtenir la liqueur.»

Au début du XX^{e} siècle, le produit figurait déjà parmi les produits typiques de la Ciociara et était décrit comme «une liqueur spéciale au goût très agréable, connue sous le nom de rattafia» (Del Nero, 1907).

Cette liqueur était «spéciale» non seulement en raison de ses ingrédients singuliers, mais aussi parce qu'il était de tradition de la boire à l'issue de négociations familiales importantes et d'événements heureux tels que des fiançailles, des traditions ancrées dans le scellement de pactes et d'accords diplomatiques en portant un toast avec la liqueur et en déclarant: «Pax rata fiat» (littéralement «la paix a été conclue»), d'où le nom (on suppose).

Outre sa consommation en tant que boisson, la liqueur de «Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara» à base de griottes et de vin rouge était utilisée en médecine populaire comme tonique de santé. Il existe des preuves de son utilisation à cette fin pendant la Première Guerre mondiale lorsque, en l'absence de médicaments, les habitants de la Ciociara l'utilisaient contre la typhoïde et la grippe «espagnole» (Zirizzotti).

Aujourd'hui, le «Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara» est préparé à partir des meilleurs vins rouges de la région de la Ciociaria: le Cesanese del Piglio [reconnu comme AOP par le décret présidentiel du 29 mai 1973 et bénéficiant de la classification AOP la plus élevée, AOCG (appellation d'origine contrôlée et garantie), par le décret ministériel du 1er août 2008] et l'Atina AOP Cabernet (approuvé par le décret présidentiel du 26 avril 1999 et modifié par le décret ministériel du 2 août 2011).

Le produit «Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara» figure sur la liste des produits agroalimentaires traditionnels de la région du Latium depuis 2010.

De nombreux ouvrages contenant la fiche descriptive du produit «Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara» ont été publiés, notamment: «Lazio patrimonio agroalimentare tra Biodiversità e Tradizione» — avril 2019; «Le eccellenze agroalimentari del Lazio» — avril 2016; «Guida agli eventi aziendali in Ciociaria» — Silva Hotel Splendid, Fiuggi; «Guida ai prodotti tipici e tradizionali del Lazio» — 2011.

En 2018, année de la gastronomie italienne dans le monde, le «Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara» figurait parmi les neuf «liqueurs et spiritueux» de la région du Latium sélectionnés par Coldiretti pour les «Bandiere del gusto 2018».

La réputation actuelle du «Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara» s'est également affirmée à l'étranger, notamment dans les villes australiennes de Melbourne, Sydney et Brighton, où il figure sur les cartes des boissons de plusieurs restaurants. Le site australien Young Gun of Wine a inscrit le «Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara» parmi les liqueurs digestives sur la liste des spiritueux et sur la liste des liqueurs de dessert à l'été 2021. La réputation de la dénomination «Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara» est évidente au vu des (quelque) 4 500 résultats obtenus sur le moteur de recherche Google (octobre 2023).

Il existe également de nombreuses étiquettes utilisées par les usines de la province de Frosinone, qui utilisent la dénomination «Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara» depuis plus de 30 ans.

Référence à la publication du cahier des charges

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10161