



C/2025/2128

8.4.2025

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 26 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008

(C/2025/2128)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

(Verordnung (EU) 2019/787)

„Ratafia Ciociara / Ratafia Ciociara“

PGI-IT-02903

Datum der Antragstellung: 21. Februar 2023

1. **Einzutragende(r) Name(n)**

„Ratafia Ciociara / Ratafia Ciociara“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Art der geografischen Angabe**

Geografische Angabe

4. **Spirituosenkategorie(n)**

33. Likör

5. **Beschreibung der Merkmale der Spirituose**

Physikalische, chemische und organoleptische sowie besondere Merkmale des Erzeugnisses im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie

- a) Wichtigste physikalische, chemische und/oder organoleptische Merkmale des Erzeugnisses — Farbe: rubinrot unterschiedlicher Intensität — Aroma: intensiv, charakteristisch nach Sauerkirschen, Waldfrüchten und/oder Mandeln — Geschmack: aromatisch, angenehm und lang anhaltend, nach Sauerkirsche und/oder Mandel.

⁽¹⁾ Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABL. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- b) Besondere Merkmale der Spirituose im Vergleich zu der entsprechenden Kategorie — Die Bezeichnung „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ ist ausschließlich der Spirituose vorbehalten, die mittels hydroalkoholischem Auszug aus Morellen oder Amarenakirschen (Sorten von *Prunus cerasus*) in reinem Alkohol und in Wein mit der g. U. „Cesanese del Piglio“ oder Cabernet mit der g. U. „Atina“ in Anlagen in der Provinz Frosinone erzeugt wird. Die besonderen Merkmale von „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ sind folgende: — Alkoholgehalt: 17-35 % vol., — Mindestzuckergehalt: 70 g/l, — Ausschließlich mit natürlichen Säften oder Auszügen von Morellen oder Amarenakirschen unter möglicher Zugabe von Gewürzen (Zimt, Vanille, Gewürznelken, Bittermandel) aromatisiert.

6. Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugnis „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ muss im Gebiet der Provinz Frosinone verarbeitet werden.

7. Herstellungsverfahren

Nach dem Waschen werden die Morellen oder Amarenakirschen in Stahlbehältern mit Wein mit der g. U. „Cesanese del Piglio“ oder Cabernet mit der g. U. „Atina“ g. U., beides Rotweine, mit unterschiedlichen Verhältnissen von 0,5-1 kg:1 l angesetzt.

Die Gärung dauert mindestens 30 Tage, wenn thermische Behältnisse verwendet werden, in denen sich eine Temperatur von 20 °C bis 35 °C aufrechterhalten lässt, und mindestens 40 Tage im Rahmen der natürliche Gärung „in der Sonne“ oder bis sich die Sauerkirschen am Boden des Behältnisses absetzen.

Der Auszug wird durch Filtration vom Präzipitat getrennt; das Präzipitat kann gepresst werden. Anschließend wird die halbfertige Flüssigkeit automatisch mikrofiltriert, damit ein klares Erzeugnis entsteht. Feinstzucker und/oder Streuzucker und/oder Rohrzucker können in unterschiedlichen Verhältnissen von 1 l:0,25-0,5 kg zugegeben werden. Anschließend wird reiner Alkohol hinzugefügt, damit das Erzeugnis den geforderten Alkoholgehalt erreicht.

Alternativ können die Morellen oder Amarenakirschen nach dem Waschen mit einem Wasser-Alkohol-Gemisch mit einem Alkoholgehalt von 22-96 % in einem Verhältnis von 500 g Früchten pro Liter Wasser-Alkohol-Gemisch angesetzt werden, um durch Osmose einen typischen dunkelroten Auszug und den klassischen Geschmack von Morellen und/oder Amarenakirschen zu erhalten. Dieser Auszug wird dann mit Rotwein mit der g. U. „Cesanese del Piglio“ oder Cabernet mit der g. U. „Atina“ (Zuckersirup, Alkohol) vermischt, bis der erforderliche Alkoholgehalt erreicht ist.

Das Erzeugnis darf ausschließlich mit natürlichen Säften (mit einem Fruchtgehalt von 12-15 %) oder Auszügen mit bis zu 25 % Morellen oder Amarenakirschen und gegebenenfalls auch mit Gewürzen (Zimt, Vanille, Gewürznelken, Bittermandel), die höchstens 5 % des Erzeugnisses ausmachen sollten, aromatisiert werden.

8. Besondere Vorschriften für die Verpackung

„Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ muss in Flaschen mit einem Nennvolumen von 0,20 l, 0,375 l, 0,50 l, 0,70 l, 0,75 l, 1,0 l oder 1,5 l in den Handel gebracht werden.

Die angegebenen Nennvolumen entsprechen den Volumen der Flaschen, in die „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ traditionell abgefüllt und in denen das Erzeugnis vermarktet wird.

9. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung

„Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ muss gemäß den geltenden Rechtsvorschriften gekennzeichnet werden. Das oben genannte Herstellungsverfahren muss ausdrücklich auf der Kennzeichnung angegeben werden.

10. Beschreibung des Zusammenhangs der Spirituose mit ihrem geografischen Ursprung, gegebenenfalls unter Hervorhebung besonderer Merkmale des Erzeugnisses oder des Herstellungsverfahrens, die diesen Zusammenhang begründen

„Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ ist ein aus Morellen und Rotwein hergestellter Likör, der für die landwirtschaftliche Tradition der Region Latium typisch ist. Er ist besonders im unteren Teil des Apennins im südlicheren Teil der Region Latium verbreitet, genauer gesagt im Bergland Ciociaria, wo die Sauerkirsche *Prunus Cerasus* L. optimale Klima- und Bodenbedingungen für ihr Wachstum und ihre Entwicklung vorfindet.

Die morphologische Struktur des geografischen Gebiets ist durch die beiden orthogonalen Täler der Flüsse Sacco und Liri (die zusammen das Valle Latina („lateinisches Tal“) bilden) gekennzeichnet und durch ein überwiegend hügeliges und bergiges Gelände, das die westlichen Hänge der Gebirgskette Simbruini-Ernici und die östlichen Hänge der Gebirgskette Lepini-Ausoni-Aurunci umfasst. Die Böden haben sich aus einer für die Karbonatplattform der Regionen Latium und Abbruzzen typischen Lithologie entwickelt, die Kalkstein aufweist, der aufgrund von Spalten und Karst stark durchlässig ist: Die Höhenlagen weisen kompakten Kalkstein (Dolomitkalkstein und Travertin) und mergeligen Kalk auf; in den Hügeln findet sich Sandstein. Der flachere Teil besteht aus Schwemmland und zeichnet sich durch seinen roten Boden aus, die *Terra rossa*. Er ist von abfallenden Alluvialterrassen umgeben, die während des Quartärs entstanden sind und aus Lehm- und Kiesablagerungen bestehen, mit Aufschlüssen aus lockeren kolluvialen Lehmböden; weiter flussaufwärts, entlang der östlichen Seite, befinden sich ältere Alluvialterrassen mit kolluvialen Ablagerungen, Tälern und Geröllablagerungen von Schwemmkegeln des Piemonts, die Hügelketten in der Nähe des Appenin-Kalksteingebirges bilden. Im Süden gehen die Alluvialterrassen in niedrige Hügelformationen aus dem Miozän über, die aus Lehm-/Mergel-/Sandstein-Flysch bestehen.

Das Gebiet weist ein gemäßigtes Übergangsklima mit phytoklimatischen Regionen auf, in denen homogene Witterungsbedingungen herrschen: Eine dieser Regionen befindet sich in den oberen Hügeln mit einem gemäßigten Klima (submontane Zone und kolline/submontane Zone – obere Feuchte-Einstufung); eine weitere an den weniger steilen Hängen, wo ein gemäßigtes Übergangsklima herrscht (kolline Zone); und noch eine weitere im flachen Gebiet, in der zwar immer noch ein mediterranes Übergangsklima herrscht, die jedoch der submeso-mediterranen Zone angehört. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge beträgt zwischen 1 098 und 1 233 mm, wobei im Sommer ein bis zwei Monate lang Dürren auftreten und subaride klimatische Bedingungen herrschen (Niederschlagsmenge von 96-130 mm). Die Durchschnittstemperatur liegt zwischen 12,5 °C und 14,6 °C: Eine längere Kälteperiode herrscht von November bis April mit einer Durchschnittstemperatur von weniger als 10 °C für drei bis vier Monate pro Jahr. Die durchschnittliche Mindesttemperatur im kältesten Monat des Jahres liegt zwischen 1,9 °C und 3,3 °C.

Durch die Kombination der landschaftlichen und klimatischen Faktoren eignet sich das abgegrenzte Gebiet in hohem Maße für den Anbau von *Prunus Cerasus* L. und die Erzeugung von „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“.

Das überwiegend hügelige Gelände des Erzeugungsgebiets und die westliche und südwestliche Lage bieten ein luftiges und sonniges Umfeld, das ideale Wachstumsbedingungen für die Pflanze bietet. Die Mergel-Kalksteinböden, bei denen es sich um ausgeprägte Skelettböden handelt, die reich an Calciumcarbonat sind und Lehmlagerungen aufweisen, sowie die Schwemm- oder Sedimentböden der flacheren Gebiete, die Sandstein, mergeligen Kalk und gelblichen Mergel enthalten und eine schluffige Textur aufweisen, verhindern die Bildung von stagnierendem Wasser und fördern die Zuckerkonzentration in den Früchten.

Die Temperatur- und Niederschlagsmuster des Erzeugungsgebiets mit milden Frühjahrs Temperaturen und mäßigen Niederschlägen gewährleisten optimale Bedingungen für die Blüte und den Fruchtansatz nach der Blüte; durch die seltenen Niederschläge während der letzten Reifephase treten weniger Probleme mit der Fruchtsplattung auf, die zu Gärvorgängen führen würde, die für die Herstellung von „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ nicht ideal sind. Durch diese klimatischen Bedingungen entstehen reife, ausgewogene Früchte mit einem optimalen Zucker-Säure-Verhältnis und einem Wassergehalt, der das Mazeration-/Auszugsverfahren begünstigt, damit ein Erzeugnis entsteht, in dem die unter Punkt 5 genannten Aromen von *Prunus Cerasus* L. erhalten bleiben.

In historischen Quellen ab dem 17. Jahrhundert sind Sauerkirschbäume im oberen Bereich des Tals Valle del Liri, im Val di Comino im Lepini-Gebirge, das früher Teil der Terra di Lavoro war, erwähnt. Allerdings passte sich *Prunus Cerasus* L. höchstwahrscheinlich bereits sehr viel früher an die klimatischen Bedingungen an und breitete sich auf der italienischen Halbinsel aus, insbesondere in Mittelitalien. Vermutlich in dem Zeitraum, um das 1. Jahrhundert vor Christus herum, in dem die Art *Prunus Cerasus* L. aus dem Osten eingeführt wurde.

Die Früchte dieses Baums, der in den Bergen von Ciociaria natürlich wächst, dienen den lokalen Landwirten seit Jahrhunderten als Nahrungsquelle (Iannazzi, Beranger), die neben dem Verzehr der frischen Früchte und der Erzeugung von Konfitüre, Gelee und Sorbet die Früchte auch in Rotwein ansetzten, um ein Getränk herzustellen, das „in den Sommermonaten sehr schmackhaft“ war und den Geschmack des Rotweins aus lokalen Rebsorten anreicherte (*Statistica del Regno*, 1811).

Die Kombination von Sauerkirschen und den Rotweinen mit der g. U. „Cesanese del Piglio“ und „Atina“ unterscheidet „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ von anderen Spirituosen auf Sauerkirschenbasis (*Prunus Cerasus* L.), die hauptsächlich in den nördlichen Regionen der italienischen Halbinsel oder in Teilen Frankreichs oder der Schweiz hergestellt werden, wo der Fruchtauszug Branntwein oder andere Destillate beinhaltet.

Nur die Weine mit der g. U. „Cesanese del Piglio“ und „Atina“ sowie die Sauerkirschen verleihen „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ die rubinrote Farbe von unterschiedlicher Intensität und den lang anhaltenden bitteren/aromatischen Geschmack der frischen Früchte.

Die menschlichen Faktoren im Zusammenhang mit dem Weinbaugebiet sind grundlegend wichtig. Durch die etablierte Tradition haben sie zur Erzeugung von „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ beigetragen. „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ ist ein Erzeugnis, das für die Kultur des ländlichen Raums charakteristisch ist, und das Zubereitungsverfahren wurde in jeder Familie, die im Besitz eines Sauerkirschbaums war, mündlich weitergegeben. Wir sind jedoch auch auf eine Zeitschrift vom Ende des 19. Jahrhunderts gestoßen, in der ein handschriftliches Rezept von Maria Coletti Sipari enthalten ist, das nun in den Privatarchiven von Buriani in San Donato Val di Comino (Frosinone), dem Herkunftsort von Sipari, aufbewahrt wird. Diesem Rezept sind die Mengen und das Verfahren für die Zubereitung von „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ nach der damaligen typischen Art von Ciociaria zu entnehmen: „1 kg Amarenakirschen, 1 l guter Rotwein, 250 ml Branntwein, 250 g Zucker. Gewürze: Zimt und Muskatraspel. Den Auszug 40 Tage lang in die Sonne stellen, dann die Amarenakirschen in einer kleinen Presse auspressen, um den Likör herzustellen.“

Bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde das Erzeugnis zu den typischen Erzeugnissen von Ciociara gezählt und als „besonderer Likör mit einem sehr angenehmen Geschmack namens Rattafia“ bezeichnet (Del Nero, 1907).

Dieser Likör war nicht nur aufgrund seiner einzigartigen Zutaten „besonders“, sondern auch aufgrund der Tradition, ihn am Ende wichtiger Familienverhandlungen und bei frohen Anlässen wie Verlobungen zu trinken. Diese Tradition rührt daher, dass bei der Besiegelung von Bündnissen und diplomatischen Vereinbarungen mit dem Likör angestoßen und erklärt wurde: „Pax rata fiat“ (frei übersetzt „Der Friede sei hiermit bestätigt“), angeblich der Ursprung des Namens.

Neben der Genussform als Getränk wurde der Likör „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ aus Sauerkirschen und Rotwein in der Volksmedizin als Gesundheitstonikum verwendet. Es gibt Belege, dass der Likör während des Ersten Weltkriegs als solches Tonikum verwendet wurde, als die Menschen in Ciociaria ihn mangels Arzneimitteln zur Behandlung von Typhus und der „Spanischen“ Grippe (Zirizzotti) einsetzten.

Heute wird „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ unter Verwendung der besten Rotweine aus dem Gebiet von Ciociaria hergestellt: dem Wein „Cesanese del Piglio“ (der durch das Präsidialdekret vom 29. Mai 1973 als g. U. anerkannt wurde und mit dem Ministerialdekret vom 1. August 2008 die höchste g. U.-Einstufung (DOCG) erhalten hat) und dem Cabernet mit der g. U. „Atina“ (anerkannt durch das Präsidialdekret vom 26. April 1999 und geändert durch das Ministerialdekret vom 2. August 2011).

Das Erzeugnis „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ wird seit 2010 in der Liste der traditionellen Agrarlebensmittel der Region Latium geführt.

Es wurden zahlreiche Bücher veröffentlicht, die eine Beschreibung des Erzeugnisses „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ enthalten. Darunter: „Lazio patrimonio agroalimentare tra Biodiversità e Tradizione“ – April 2019; „Le eccellenze agroalimentari del Lazio“ – April 2016; „Guida agli eventi aziendali in Ciociaria“ – Silva Hotel Splendid, Fiuggi; „Guida ai prodotti tipici e tradizionali del Lazio“ – 2011.

Im Jahr 2018, dem Jahr der italienischen Küche in der Welt, gehörte „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ zu den neun „Likören und Spirituosen“ der Region Latium, die von Coldiretti für die Auszeichnung „Bandiere del gusto 2018“ ausgewählt wurden.

Heute genießt „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ auch im Ausland Ansehen, insbesondere in den australischen Städten Melbourne, Sydney und Brighton, wo der Likör in mehreren Restaurants auf der Getränkekarte steht. Auf der australischen Website „Young Gun of Wine“ wurde „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ im Sommer 2021 unter den Digestifs in die Liste der Spirituosen und in die Liste der Dessertliköre aufgenommen. Das Ansehen des Namens „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ liegt angesichts der (etwa) 4 500 Suchergebnisse im Rahmen einer Suche über die Google-Suchmaschine (Oktober 2023) auf der Hand.

Zudem wird die Bezeichnung „Ratafia Ciociara“/„Rattafia Ciociara“ seit über 30 Jahren auf zahlreichen Etiketten von Erzeugern in der Provinz Frosinone verwendet.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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