



[Comunicato Stampa del 05.08.2025]

Ratafia Ciociara IG, la bevanda spiritosa del Lazio ufficialmente registrata in UE

La Ratafia Ciociara IG è l'Indicazione Geografica numero 36 fra le bevande spiritose in Italia; nel Lazio si contano 3 IG nel settore delle bevande spiritose, che vanno ad aggiungersi ai 66 prodotti DOP IGP del comparto agroalimentare e vitivinicolo.

Nella [Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea del 05/08/2025](#) è stata registrata la denominazione “**Ratafia Ciociara IG**” che, secondo i dati aggiornati dell'Osservatorio Qualivita, nel comparto delle bevande spiritose è la numero 16 delle IG italiane, nonché la denominazione numero 3 fra le denominazioni delle bevande spiritose del **Lazio**.

NUMERI DOP IGP

ITALIA

Con la registrazione della nuova IG, l'Italia raggiunge quota **36 IG delle bevande spiritose**: considerando le **857 denominazioni DOP IGP STG** - di cui 328 prodotti agroalimentari e 529 prodotti vitivinicoli - si raggiunge un totale di **893 Indicazioni Geografiche** nel Paese. ([STATISTICHE ITALIA >>](#)).

LAZIO

Il Lazio ha **66 denominazioni DOP IGP** – di cui 30 del comparto cibo e 36 del comparto vino– a cui si aggiungono le 4 STG riconosciute in tutto il territorio nazionale e 3 IG delle Bevande Spiritose per **73 Indicazioni Geografiche** in totale. **Comparto bevande spiritose**: il Lazio conta **3 denominazioni**, ovvero le due IG riconosciute in tutto il territorio nazionale (Grappa IG, Brandy Italiano IG) e la Ratafia Ciociara IG. ([STATISTICHE LAZIO >>](#)).

DESCRIZIONE

Descrizione del prodotto

L'Indicazione Geografica Ratafia Ciociara o Rattafia Ciociara IG è esclusivamente riservata alla bevanda spiritosa ottenuta dall'infusione idroalcolica di visciole o amarene (*Prunus Cerasus* spp) e vino Cesanese del Piglio DOCG o Atina DOC Cabernet, lavorata in impianti ubicati nella provincia di Frosinone.

Zona di produzione

La zona di produzione della Ratafia Ciociara o Rattafia Ciociara è l'intero territorio della provincia di Frosinone.

Caratteristiche del prodotto

Il liquore Ratafia Ciociara o Rattafia Ciociara IG è ottenuto mediante infusione idroalcolica di visciole o amarene (*Prunus Cerasus*) e vino Cesanese del Piglio DOCG o Atina DOC Cabernet. Il titolo alcolometrico è compreso tra i 17 e i 35% vol. È di colore rosso rubino più o meno intenso, con un odore intenso, caratteristico di visciole o amarene, frutti di bosco e/o mandorla, ha un sapore aromatico, gradevole e persistente tipico del frutto di visciole o amarene e/o mandorla.

Fondazione Qualivita

M. comunicazione@qualivita.it – T. +39 0577 1503049