

# Transmisión de una indicación geográfica establecida de una bebida espirituosa

## I. EXPEDIENTE TÉCNICO

### 1.Nombre y tipo

a. Nombre(s) que debe(n) registrarse

RATAFÍA CATALANA (es)

b. Categoría

32. Liqueur

c. País(es) solicitante(s)

España

d. Lengua de la solicitud:

español

e. Tipo de indicación geográfica:

IGP - Indicación Geográfica Protegida

### 2.Datos de contacto

a.Nombre y cargo administrativo del solicitante

Nombre y cargo administrativo del solicitante	Unió de Licoristes de Catalunya / Unión Española del Licor
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas)	
Nacionalidad	España
Dirección	Unió de Licoristes de Catalunya: 32, Via Laietana, 4ª planta, despacho 96 - 08003 Barcelona  Unión Española del Licor: 35, C/ Orense, escalera derecha 1º - 28020 Barcelona

<b>País</b>	España
<b>Teléfono</b>	+34 934 546 158 / +34 648 241 385
<b>Correo(s) electrónico(s)</b>	administracio@licoristesdecatalunya.com, trinzeria@gmail.com

**b. Datos del intermediario**

<b>Nombre del intermediario</b>	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Dirección General de la Industria Alimentaria. Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
<b>Dirección</b>	1, Paseo de la Infanta Isabel - 28071 Madrid
<b>País</b>	España
<b>Teléfono</b>	+34 913 475 397
<b>Correo(s) electrónico(s)</b>	sgcdae@magrama.es

**c. Datos de las partes interesadas****d. Datos de las autoridades de control competentes**

<b>Nombre de la autoridad de control competente</b>	Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural – Dirección General de Alimentación, Calidad e Industrias Agroalimentarias - Generalitat de Catalunya
<b>Dirección</b>	612-614, Gran Vía de les Corts Catalanes - 08007 Barcelona
<b>País</b>	España
<b>Teléfono</b>	+34 933 046 700
<b>Correo(s) electrónico(s)</b>	dg06.daam@gencat.cat

**e. Datos de los organismos de control**

<b>Nombre del organismo de control</b>	Laboratorio de Diagnóstico General (LDG—CER)
<b>Dirección</b>	111, C/ Comte Borrell, bajos - 08015 Barcelona
<b>País</b>	España
<b>Teléfono</b>	+34 932 384 175
<b>Correo(s) electrónico(s)</b>	inspeccion@ldggrup.net

**3. Descripción de la bebida alcohólica**

<b>Título — Nombre del producto</b>	Ratafia Catalana
-------------------------------------	------------------

<b>Características físicas, químicas y organolépticas</b>	<p>Se denomina “Ratafia Catalana” el licor elaborado por maceración hidroalcohólica básicamente de nueces verdes, y la incorporación de una mezcla de plantas aromáticas.</p> <p>Características físicas, químicas y organolépticas:</p> <p>Parámetros físico-químicos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grado alcohólico: entre 24 % vol. i 30 % vol.</li> <li>- Azúcar: entre un mínimo de 100 y un máximo de 400 g/l (expresado en azúcar invertido).</li> </ul> <p>Parámetros organolépticos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Color: Marrón con una tonalidad acaramelada que puede variar en intensidad, pero que en cualquier caso estará comprendida entre el pantone 464 i el 469.</li> <li>- Sabor: Tiene un sabor a nueces verdes muy marcado.</li> <li>- Textura: densa y viscosa.</li> </ul>
<b>Características especiales (en comparación con las bebidas alcohólicas de la misma categoría)</b>	<p>Contenido mínimo de nueces verdes (frutos de <i>Juglans regia</i> L.): 10 g/l producto acabado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe obligatoriamente haberse utilizado en su elaboración como mínimo las 4 plantas aromáticas siguientes: hierba luisa, canela, clavo y nuez moscada. Contenido mínimo de la suma: 5 g/l.</li> <li>- Grado alcohólico: Se fija entre 24 % vol. i 30 % vol., la categoría fija un mínimo de 15% vol.</li> <li>- Azúcar: se fija un contenido máximo de azúcar invertido elevado (400 g/l expresado en azúcar invertido).</li> <li>- El producto resultante se somete a envejecimiento durante un tiempo mínimo de tres meses en recipientes de madera.</li> </ul>

#### 4. Defina la zona geográfica

##### a. Descripción de la zona geográfica definida

La zona de elaboración de la indicación geográfica “Ratafia Catalana” está circunscrita al territorio de la Comunidad Autónoma de Cataluña.

##### b. Zona NUTS

ES514	Tarragona
ES513	Lleida
ES512	Girona
ES511	Barcelona
ES51	Cataluña
ES5	ESTE
ES	ESPAÑA

#### 5. Método de obtención de la bebida alcohólica

<b>Título - Tipo de método</b>	
<b>Método</b>	<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nueces verdes ( frutos de juglans regia L.) : mínimo de 10 g por litro de producto acabado.</li> <li>- Plantas aromáticas: mínimo de 5 g de la suma de hierba luisa, canela, clavo y nuez moscada por litro de producto acabado.</li> <li>- Azúcar (sacarosa): blanco, blanco refinado o azúcar de caña.</li> <li>- Azúcar caramelizado.</li> <li>- Alcohol etílico de origen agrícola, respondiendo sus características a las exigidas por la legislación vigente.</li> <li>- El agua adicionada siempre será potable y destilada o desmineralizada.</li> </ul> <p>Método de obtención:</p> <p>La Ratafia Catalana se obtiene por una maceración hidroalcohólica de nueces verdes en alcohol de origen agrícola con previa o posterior incorporación de una mezcla de plantas aromáticas maceradas o destiladas según la receta de cada elaborador, pero que en cualquier caso incluyen obligatoriamente hierba luisa, canela, clavo y nuez moscada.</p> <p>El tiempo mínimo de maceración de las nueces es de tres meses. Una vez obtenido el macerado, se decantan los líquidos, se añade azúcar, alcohol y agua hasta la graduación alcohólica conveniente.</p> <p>El producto final elaborado tiene una graduación alcohólica comprendida entre 24 %vol. y 30 %vol., y un contenido en azúcares comprendido entre 100 y 400 g/l (expresados en azúcar invertido).</p> <p>Se puede utilizar azúcar caramelizado para conseguir la coloración característica del color caramelo, más o menos intenso según la formulación de cada elaborador.</p> <p>El producto resultante se somete a envejecimiento durante un período mínimo de tres meses en recipientes de madera.</p>

## 6. Vínculo con el medio geográfico de origen

<b>Título — Nombre del producto</b>	Ratafia Catalana
<b>Datos de la zona geográfica o del origen pertinentes para el vínculo</b>	<p>El vínculo con el medio geográfico está totalmente ligado a la reputación del producto y su historia de los cuáles tenemos numerosas referencias y testimonios. Este tipo de bebidas ya se conocía en época de griegos y romanos pero no es hasta finales de la Edad Media que los frailes de los monasterios trabajan y perfeccionan las fórmulas para elaborar bebidas espirituosas con frutas y plantas aromáticas, muchas de ellas con funciones curativas. Estas fórmulas llegan a las masías. Cada payés elaboraba su propia</p>

	<p>ratafia y formaba parte de las múltiples bebidas que se consumían. Cada cual daba su toque especial al licor, un secreto bien guardado que pasaba de padres a hijos. Con el abandono de las actividades rurales y el desplazamiento de la población hacia las ciudades, retrocedió esta práctica de elaboración familiar y casera, y el consumo decayó. Sin embargo, gracias al relevo que supusieron las empresas de destilería que perpetuaron la tradición, en Cataluña, la ratafia se ha elaborado ininterrumpidamente a pesar de que su consumo en algunos momentos fuese limitado. La dedicación creciente de diferentes empresas de destilería a la producción de Ratafia Catalana, y los numerosos actos de promoción que se dedican a este licor, han propiciado una recuperación de la bebida que actualmente ha alcanzado una producción anual superior a los 50.000 litros.</p> <p>En el libro “Llibre de la ratafia. Ratafies i licors d’herbes de tot del món” [Jaume Fàbrega, 2001] (que significa “Libro de la ratafia. Ratafias y licores de hierbas de todo el mundo”), su autor explica la historia de las ratafias, y entre otras incluye la de Cataluña: “En Cataluña la ratafia es un licor eminentemente casero, del cual tenemos recetas al menos desde 1842 de un recetario de Francesc Rosquellas (comarca de la Selva) y que fue muy apreciado por Jacint Verdaguer, que le dedicó unas páginas glosando la leyenda del origen del nombre, que alude a un tratado entre obispos de diversas diócesis catalanas, que dijeron “rata fiat” [Queda firmado].”</p> <p>Hay dos formas tradicionales básicas de tomar la Ratafia Catalana: como licor de sobremesa o como aperitivo. Como licor de sobremesa, normalmente servida en una copa o vaso pequeño, resulta excelente acompañada con postres de músico (frutos secos), galletas de Santa Coloma o de otro tipo. Como aperitivo, servida en un vaso largo con hielo o refrigerada, se convierte en una bebida muy agradable, que puede tomarse a cualquier hora, hasta se combina con sifón, soda, etc. Además, recientemente se está poniendo de moda entre los barmans, en la elaboración de diferentes cócteles.</p> <p>A nivel de cocina y maridaje con ratafia, según nos explica Màrius Fuentes en el artículo “La ratafia, licor de territori” (que significa “La ratafia, licor de territorio”) en la revista Cupatges [núm. 33 d’abril-mayo 2010], “La ratafia ha sido compañera histórica de postres y reuniones de media tarde. Hoy se toma con helados, flanes y requesón. También se incorpora a recetas de la cocina más creativa. Ahora bien, desde tiempos remotos ha maridado con mucho acierto con galletas, cocas, dulces y pastelitos de todo tipo...”. En la actualidad, diversos cocineros y cocineras catalanas de prestigio, algunos de ellos de renombre internacional, la están utilizando en la preparación de platos y postres. Es un ejemplo de ello Carme Ruscalleda, con 3 estrellas Michelin, que de este producto dice “[...] en el Sant Pau [es el nombre de su restaurante] la tenemos en la lista de ingredientes</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>de inspiración. Con un toque de ratafia hemos rustido pulardas, hemos elaborado manzanas al horno y confitado peras, [...]. La hemos convertido en gelatina para colocarla en pequeños dados en una sopa de melón con frambuesas, [...]”. O Joan Roca del restaurante “El Celler de Can Roca” considerado uno de los mejores restaurantes del mundo que utiliza la ratafia en recetas como por ejemplo las “Espaldas de conejo confitadas a la canela y ratafia, tartaleta de carne de perol y manzana”. [J. Quintana, 2011]. El reconocimiento internacional también queda patente en concursos internacionales, como la Medalla de Oro ganada por la Ratafia Catalana en el Concours Mondial de Bruxelles del año 2011. Siendo la única medalla de oro conseguida por los diferentes licores y destilados procedentes del Estado español en aquella edición [J. Quintana, 2011]. Una prueba incuestionable de la importancia de la Ratafia Catalana en Cataluña es su reconocimiento como Denominación de Calidad el año 1985 (DOGC núm. 563, de 17 de julio de 1985), adaptada a Denominación Geográfica el año 1998 (DOGC núm. 2650, de 29 de mayo de 1998) y ratificada por el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación (BOE núm. 256, de 26 de octubre de 1998). Otra evidencia de su reputación es la incorporación de la descripción de la Ratafia Catalana y su utilización en el “Inventario Español de Productos Tradicionales” editado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación español el año 1996. También está recogida en el Inventario y el libro de “Productes de la Terra” (Productos de la Tierra) editado por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Generalidad de Cataluña el año 2003.</p>
<b>Características especiales de la bebida alcohólica atribuibles a la zona geográfica</b>	El vínculo con el medio geográfico está totalmente ligado a la reputación del producto, su historia y la tradición en la zona geográfica tal como se ha explicado en el apartado anterior.
<b>Vínculo causal entre la zona geográfica y el producto</b>	

### 7.Requisitos de la UE, nacionales o regionales

<b>Título</b>	
<b>Referencia jurídica</b>	Real Decreto 164/2014, de 14 de marzo, por el que se establecen normas complementarias para la producción, designación, presentación y etiquetado de determinadas bebidas espirituosas
<b>Descripción del (de los) requisito(s)</b>	Establece y define “ratafia” como indicación facultativa para la categoría de bebida espirituosa “Licor”.

## 8. Suplemento a la indicación geográfica

### 9. Reglas de etiquetado específicas

<b>Título</b>	
<b>Descripción de la regla</b>	En las etiquetas de los envases figurará obligatoriamente, además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación vigente: 1) La expresión "Indicación Geográfica Protegida Ratafia Catalana" o "IGP Ratafia Catalana". 2) El logotipo propio de la Indicación.

## II. Otros datos:

### 1. Material de apoyo

Nombre del expediente	escrito respuestaa observaciones. Ratafia Catalana.pdf
Descripción:	Escrito de respuesta a las observaciones de la Comision
Tipo de documento	

Nombre del expediente	expediente técnico IG Ratafia catalana . (esquema aplicación e-ambrosia) I (rev. 20-06-2016).doc
Descripción:	Expediente tecnico modificado con control de cambios
Tipo de documento	

### 2. Enlace al pliego de condiciones

Vínculo:	
----------	--