



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

**Disciplinare di Produzione Indicazione geografica Protetta
“Marrone di Serino”/ “Castagna di Serino”**

Articolo 1 - Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» è riservata ai frutti che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2 – Caratteristiche del prodotto

La denominazione IGP «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» designa i frutti allo stato fresco, pelati, essiccati in guscio ed essiccati sgusciati interi, provenienti dalla specie “*Castanea Sativa Miller*” o “*Castagna Europea*”, varietà “*Montemarano*” detta anche “*Santimango*” o “*Santomango*” o “*Marrone di Avellino*” o “*Marrone avellinese*” e varietà “*Verdola*” o “*Verdole*” autoctone dell'areale di produzione di cui al successivo art. 3. Il «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» IGP è un frutto con raggatura stellare medio-grande, ha una pezzatura medio-grossa e raramente presenta settature. La forma è generalmente rotondeggiante, per lo più asimmetrica. L'apice, da acuto ad aperto, ha una pelosità mediamente estesa; il pericarpo, per lo più sottile e poco elastico, è di color marrone lucido con striature scure, uniformi e filiformi, e presenta la faccia interna ricoperta di peli, poco lunghi, di colore bianco sporco. L'ilo è medio-grande con scarsa peluria residua e con una linea di contorno generalmente regolare. La torcia è mediamente lunga e formata da 6-8 stili generalmente disuguali. L'episperma, mediamente aderente al seme, è sottile, di colore marrone rossiccio, con nervature più scure ed evidenti.

La IGP «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino», all'atto dell'immissione al consumo, deve avere le seguenti caratteristiche:

a) «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» allo stato fresco:

forma del frutto: generalmente rotondeggiante, per lo più asimmetrica;

pericarpo: di colore marrone lucido, con striature distanziate scure e ben marcate;

episperma: mediamente aderente al seme, sottile, di colore marrone rossiccio;

seme: bianco latteo, con solcature piuttosto superficiali, cavità intercotiledonare appena accennata, la polpa è soda e croccante, il sapore mediamente è dolce;

torcia: di limitata lunghezza;

presenza di frutti bacati, deformati o raggrinziti: massimo 10%;

calibratura massima: 85 frutti per kg.

b) «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» pelato:

forma del frutto pelato: generalmente rotondeggiante, per lo più asimmetrica;

assenza totale della torcia e del pericarpo;



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

assenza di corpi estranei nei contenitori del pelato;

presenza massima di episperma: 2%;

frutti bruciati in tracce: massimo 5%;

presenza di frutti bacati: massimo 3%;

calibratura massima: 200 frutti per kg.

c) «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» essiccato in guscio:

umidità nei frutti interi: non superiore al 15%;

resa in secco con guscio: non superiore al 60% del peso fresco;

calibratura massima: 250 frutti per kg;

il prodotto deve essere immune da infestazione attiva di qualsiasi natura (larve di insetti, muffe, ecc.).

d) «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» essiccato sgusciato intero:

umidità nei frutti interi: non superiore al 15%;

resa prodotto essiccato sgusciato: non superiore al 45% del peso fresco;

calibratura massima: 300 frutti per kg;

il prodotto deve essere sano, di colore bianco paglierino, con non più del 5% di difetti (tracce di bacatura, deformazioni, ecc.) ed immune da attacchi parassitari di qualsiasi natura (larve di insetti, muffe, ecc.).

La IGP «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» può essere immessa al consumo anche surgelata, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente.

Articolo 3 – Zona di produzione

La zona di produzione del «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» comprende il territorio amministrativo dei seguenti Comuni: *Serino, Solofra, Montoro, S. Michele di Serino, S. Lucia di Serino, S. Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Chiusano S. Domenico, Cesinali, Aiello del Sabato, Contrada e Forino* ricadenti nella Provincia di Avellino e i Comuni di *Giffoni Valle Piana, Giffoni Sei Casali, S. Cipriano Picentino, Castiglione del Genovesi e Calvanico* ricadenti nella Provincia di Salerno.

Articolo 4 - Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva della struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di verifica secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Articolo 5 - Metodo di ottenimento

Le tecniche colturali da adottare per gli impianti dell'IGP «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» devono conferire al prodotto le specifiche caratteristiche di qualità.

In particolare, si evidenzia quanto segue:

Impianti e varietà: le varietà utilizzabili sono la “Santimango” e la “Verdola”.

Portinnesti: si utilizza franco da seme. Sono ammessi anche i selvatici nati spontaneamente nei boschi dell'area interessata. Le tecniche di innesto utilizzate sono quella a “zufolo” e/o a “spacco”.

Potatura e forma d'allevamento: la forma d'allevamento è del tipo a volume. La potatura di produzione deve essere eseguita almeno ogni 5 anni in modo da migliorare la qualità del prodotto e garantire un rinnovo vegetativo periodico. Sulle piante di castagno vecchie, avente cioè un'età di almeno 80 anni, è prevista una potatura più intensa, di ricostituzione, almeno ogni 10 anni, tale da stimolare un ringiovanimento della pianta con la fuoriuscita di nuovi rami. La potatura viene eseguita nel periodo che va dal primo novembre al trenta aprile.

Lavorazione del terreno: non si effettuano lavorazioni del suolo successive all'impianto, favorendo lo sviluppo di un abbondante cotica erbosa. E' ammessa però la formazione di “lunette” o “gradoni” effettuati con piote erbose.

Fertilizzazione: è ammessa solo la concimazione con fertilizzanti organici.

Difesa fitosanitaria: sono ammessi interventi di lotta ai parassiti della coltura solo se rientranti nelle norme di difesa fitosanitaria integrata e/o di lotta biologica previsti dal piano regionale di lotta fitopatologica integrata della Regione Campania e dalle leggi vigenti.

Pulitura del sottobosco: non è ammesso il diserbo chimico nei castagneti, ma solo quello meccanico e/o fisico.

Operazioni di raccolta: la raccolta dei frutti va effettuata a partire dal 25 settembre fino al 5 novembre e deve essere eseguita a mano o con raccogliatrici meccaniche idonee, purché sia rispettata l'integrità della coltura e del prodotto.

Limite produttivo: la produzione massima annua di frutti è fissata in 3 tonnellate per ettaro.

Operazioni successive: le operazioni di cernita e calibratura sono eseguite sia manualmente che con idonee calibratrici meccaniche idonee, sempre che sia rispettata l'integrità del prodotto.

La “curatura”, per mantenere le caratteristiche di freschezza del prodotto, viene effettuata dopo la raccolta, immergendo i marroni o le castagne in acqua a temperatura ambiente con o senza aggiunta di fermenti lattici per un periodo compreso tra i 4 e gli 8 giorni. Successivamente si



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

provvederà all'asciugatura con ventilazione naturale o forzata, purché venga salvaguardata l'integrità e la qualità del frutto.

La "sterilizzazione" o *disinfestazione* da eventuali parassiti viene effettuata immergendo i frutti in acqua ad una temperatura compresa tra 45 °C e 52 °C per un tempo variabile dai 35 ai 50 minuti purché venga salvaguardata l'integrità e la qualità del frutto. Immediatamente dopo, vengono immersi in un bagno di acqua fredda alla temperatura compresa dai 4 °C ai 12 °C, per almeno 15 minuti, in modo da suscitare uno shock termico e successivamente si provvederà all'asciugatura con ventilazione naturale o forzata.

L'essiccazione dei "Marroni/Castagne in guscio" è ottenuta attraverso l'alloggiamento degli stessi su metati o graticci, con fuoco lento e continuo per un massimo di 15 giorni e con legna di qualunque essenza, purché ricavata nell'areale di produzione. E' ammessa l'essiccazione anche con l'impiego di aria calda o mediante utilizzo di forni.

L'essiccazione dei "Marroni/Castagne sgusciati interi" è ottenuta, per la fase dell'essiccazione, in modo identico a quelli in guscio mentre la sgusciatura del pericarpo e dell'episperma avviene successivamente in modo manuale o meccanicamente, purché venga salvaguardata l'integrità e la qualità del frutto.

La "pelatura" può avvenire a vapore o con la tecnica del brûlage.

E' ammessa la surgelazione del prodotto nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente.

Tutte le operazioni descritte nel presente articolo devono avvenire all'interno dell'areale di produzione di cui all'art. 3.

Articolo 6 – Legame con la zona geografica.

Specificità del prodotto

Il «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» è di pezzatura medio-grande, raramente presenta settature e il contenuto di carboidrati totali nel frutto è superiore al 35%. Ciò lo rende molto favorito dal punto di vista commerciale, soprattutto come caldarrosta e per la produzione di *marron glacé*. Anche le proprietà calorimetriche sono ottime: la temperatura T_{onset} (che indica l'inizio del processo di ossidazione chimica del frutto) è superiore a 64,48 °C e la temperatura T_{peak} (che indica il picco della degradazione chimica del frutto) è inferiore a 94,86 °C. Tali caratteristiche calorimetriche permettono al «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» di essere trattato dalle industrie di trasformazione con estrema facilità anche a temperature elevate, senza alterare le qualità del frutto.

Specificità della zona geografica

Fattori pedoclimatici. Il castagno predilige terreni a reazione acida e sub-acida o anche neutri ma ricchi di elementi minerali, con limitata presenza di calcare attivo. E' una specie così



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

rappresentata nei boschi di latifoglie da costituire una zona fitoclimatica chiamata “*Castanetum*” i cui limiti relativi alla temperatura sono identificati in un range che va dagli 8 °C ai 15 °C di media annuale, con una media nel mese più freddo pari a -1 °C e 0 °C e con precipitazioni superiori a 600-800 mm annui. L’areale di produzione della IGP «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» è caratterizzato da terreni di copertura proprio di origine vulcanica. L’areale è inoltre immerso in una fascia geografica per cui il clima è tipicamente mediterraneo, con inverni freddi, con precipitazioni piovose e nevose abbondanti (superiori ai 1.000 mm.) e da estati con periodi anche siccitosi tra giugno ed agosto. Tali condizioni climatiche del territorio sono ottimali e univocamente determinanti all’interno dell’areale di produzione per lo sviluppo del castagno e la produzione dei migliori marroni e castagne.

Fattori orografici. Le condizioni pedologiche ed orografiche omogenee della zona sono dovute alla genesi tettonica del gruppo montuoso dei Monti Picentini Occidentali, costituito da formazioni calcareo-dolomitiche e all’influenza, sull’evoluzione dei suoli, determinata dalle ceneri e lapilli delle eruzioni del Vesuvio e dei Campi Flegrei (terreni acidi-sub-acidi, privi di calcare totale e attivo, freschi, profondi, ricchi di elementi minerali, ecc.).

Fattori attinenti alla tipologia della pianta. La pianta di castagno, eliofila, si presenta di grande dimensione; ha la caratteristica di essere facilmente coltivabile sia nella parte bassa e ventosa del territorio dell’areale di produzione (nel serinese occupata prevalentemente dalla varietà “*Verdola*”) che nella fascia medio-alta (interessata dalla presenza della varietà “*Santimango*”).

Legami tra la zona geografica e le specificità del prodotto

Legami storico-sociali. La presenza di castagneti coltivati in Campania, ed in particolare nell’area geografica riportata nell’art. 3, risale all’epoca dei *Romani*, anche se studi archeologici hanno dimostrato che già nel paleolitico vi era nella valle del serinese una presenza diffusa del castagno che presentava caratteristiche molto simili alle varietà oggi coltivate. Già nel 1532 vi sono atti che comprovano rapporti giuridici inerenti i castagneti da frutto nel serinese, così come nel 1548 sono avvenute cessioni di castagneti in S. Stefano del Sole. Nel medioevo, grazie all’opera sia dei monaci di Cava dei Tirreni (SA) che di quelli di Montevergine (AV) la coltura del castagno permea lo strato sociale, diventando elemento caratterizzante di tutto il territorio dell’areale di produzione. Più di recente, il Marrone di Serino viene commercializzato a livello nazionale e internazionale: un documento ufficiale del 1952 dal titolo *Chestnuts*, ad esempio, dimostra come il Marrone di Serino viene commercializzato in America grazie alla famiglia *Inginò*. Inoltre vi è una enorme produzione letteraria di natura tecnico-scientifica comprovante, nel tempo, l’uso consolidato della denominazione «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino». A titolo di esempio citiamo: *Indagini e osservazioni sulle migliori varietà italiane di castagno, Centro di Studio Sul Castagno*, Consiglio Nazionale delle Ricerche” del 1955; *Economia*



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

Irpina a cura della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Avellino Anno XXVI, n. 3 del 1988; **La Coltivazione del Castagno** a cura di Raffaele Bassi del 1990; **Atti del Convegno nazionale sulla castanicoltura da frutto** a cura della Camera di Commercio di Avellino del 1992; **Il castagno in Campania**, problematiche e prospettive della filiera a cura di Gennaro Cristinzio e Antonino Testa del 2006; ecc. Il «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» è legato anche a proverbi e credenze antiche, che segnano l'utilizzo e l'evoluzione del marrone e della castagna durante l'annata agraria con riferimenti ad eventi religiosi e civili. Ad esempio, a Serino si è consolidato un antico detto, tramandato da generazioni immemori: “*a Sant'Antonio 'o cardillo, a Salvatore 'o fruttillo*” (spiegazione: se nel periodo della festività di Sant'Antonio - che avviene in data 13 giugno nella frazione Rivottoli di Serino - è visibile ad occhio nudo il riccio e per la festività del SS. Salvatore - che avviene a Serino in data 6 agosto - si riscontra la presenza del frutto, si prospetta una buona annata). Ciò riguarda quindi la fase che va dall'allegagione e la formazione del riccio fino alla formazione del frutto. Infine, anche nell'ambito culinario, nell'areale di produzione, sia a livello familiare che per attività di ristorazione, è antico l'utilizzo del «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» nelle diverse tipologie. I frutti freschi vengono utilizzati prevalentemente per ottenere castagne o marroni bolliti, caldarroste e per la preparazione di marmellate. I frutti pelati sono utilizzati prevalentemente per le castagne o i marroni lessi, il castagnaccio e le crostate. Le castagne o i marroni essiccati, in guscio o senza guscio, vengono consumati prevalentemente sotto forma di “marroni del prete” ricetta tipica dell'areale di produzione. La versatilità di utilizzo del «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» nelle sue diverse tipologie si riscontra nella esplicita citazione della denominazione nei menù di ristoranti, non solo dell'areale di produzione ma anche oltre i confini provinciali, dove viene citato come ingrediente in dolci - “crostata di Marroni di Serino”, “crostata con crema di Marroni di Serino e cioccolato”, “tronchetto al cioccolato con Marrone di Serino”, in zuppe - “zuppa di marroni di Serino”, oppure ancora come frutto “caldarroste di Marrone di Serino”.

Rinomata è la “Sagra della Castagna di Serino” che si svolge nella frazione di Rivottoli di Serino, giunta nel 2017 alla 42^a edizione.

Legami di natura produttiva e commerciale. Le piante di castagno nell'areale, da sempre, vengono curate con passione e professionalità dai castanicoltori tanto che anche nelle parti più montane, non raggiungibili da mezzi agricoli, si realizzano lunette, si eseguono potature cadenzate e vi è un'ampia testimonianza e tradizione di professionalità del settore, raramente riscontrabili in altre zone fuori dall'areale. La raccolta del «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» avviene prevalentemente ancora in modo manuale, come in tempi passati. E' ancora in vigore la pratica della calibratura (manuale o meccanica), della cura, della sterilizzazione e



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

della vendita del «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» allo stato fresco o direttamente alla elaborazione da parte delle aziende di trasformazione a differenza di altre realtà castanicole, dove prevale la vendita diretta nei castagneti senza operare una prima fase di calibratura e/o trattamento. La commercializzazione del frutto segue le strade più svariate: consumo del fresco, essiccato, semilavorato o trasformato sia a livello nazionale che internazionale.

Legami di natura chimico-fisiche. Le caratteristiche chimico-fisiche-sensoriali del «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» sono uniche in quanto da studi tecnico-scientifici sono state dimostrate le differenze con altre castagne e marroni, in particolare per carboidrati totali e proprietà calorimetriche. Tali peculiarità sono dovute fondamentalmente a due fattori determinanti dell'areale di produzione: il *terreno di origine vulcanica*, privo di calcare e ricco di elementi minerali con elevato grado di fertilità, associato ad un notevole tasso di umidità per la presenza di importanti acquiferi e l'*evoluzione del castagno* per effetto di una costante opera ultracentenaria di miglioramento dei fondi e della qualità del prodotto da parte dei castanicoltori.

Articolo 7 - Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 36 e 37 del Regolamento UE n. 1151/2012. Tale struttura è l'organismo di controllo Dipartimento Qualità Agroalimentare (DQA), Via Bosio 4 - cap 00161 - Roma, telefono +39 06-85451240, mail: info@dqacertificazioni.it.

Articolo 8 - Etichettatura

Le tipologie di confezione per la commercializzazione del «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» IGP sono quelle ammesse dalla normativa vigente che non ne alterino comunque le qualità.

E' ammesso il confezionamento “sotto vuoto”, con “atmosfera protettiva” e del prodotto “surgelato”.

Le confezioni, nelle varie tipologie, variano da un peso minimo di Kg. 0,10 ad uno massimo di Kg. 25,00. In tutti i casi le confezioni dovranno essere sigillate in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

Le etichette apposte sulle confezioni, dovranno riportare a caratteri di stampa chiari e leggibili, le indicazioni:

- il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice o produttrice;
- la quantità di prodotto effettivamente contenuto nella confezione;
- l'anno di produzione e la scadenza per il consumo;
- le indicazioni per la corretta conservazione ed uso del prodotto;



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

- la pezzatura;
- il logo della IGP «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino»;
- il simbolo grafico europeo.

Alla IGP «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi: *extra, fine, superiore, selezionata, tipo, gusto, scelto* e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Logotipo della IGP “Marrone di Serino”



Logotipo della IGP “Castagna di Serino”



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV



Il logo del «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» è costruito all'interno di un quadrato ideale. E' composto da un pittogramma, da una parte denominativa e da un rettangolo alla base del marchio stesso. Il Pittogramma è costituito dall'outline di tre frutti affiancati e leggermente sovrapposti. All'interno degli stessi troviamo tre caratteri tipografici rappresentanti le lettere maiuscole I, G, e P.

La parte denominativa si sviluppa su due righe ed è costituita dalla scritta "Marrone" o "Castagna" (prima riga in alto) e "di Serino" (seconda riga). Essa si estende fino a toccare, con i suoi estremi, il quadrato ideale che fa da gabbia al marchio ed è allineata verticalmente sia al pittogramma che al rettangolo di base. La distanza che intercorre tra la prima riga di testo e il Pittogramma e la seconda riga di testo e la base rettangolare è la stessa, ed è doppia rispetto alla distanza che intercorre tra le due righe stesse.

Il carattere usato per tutte le parti testuali del marchio è Il *Myriad Pro Bold*. Il colore marrone scuro utilizzato per la parte denominativa relativa alle parole "Marrone di"/"Castagna di", l'outline dei marroni e delle castagne che costituiscono il pittogramma e l'outline del rettangolo che racchiude il tricolore verde-bianco-rosso in basso è di pantone P 44-16 U (corrispettivo valore in quadricromia: c 50 m 60 y 57 k 60); le tre lettere "I", "G", "P" sono di colore marrone



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

chiaro pantone P 19-5 U (corrispettivo valore in quadricromia: c 0 m 31 y 71 k 35); la parola "Serino" è di colore azzurro pantone P 117-14 U (corrispettivo valore in quadricromia: c 70 m 0 y 0 k 42); il verde, il bianco e il rosso del rettangolo di base hanno pantoni rispettivamente P 17-6153 TCX (corrispettivo valore in quadricromia: c 100 m 0 y 100 k 0), 11-0601 TCX (corrispettivo valore in quadricromia: c 0 m 0 y 0 k 5) e 18-1662 TCX (corrispettivo valore in quadricromia: c 0 m 100 y 100 k 0).