



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

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

Roma,

Al Comitato promotore per la registrazione della
IGP "Marrone di Serino"

Via C.no A. De Filippis n. 5

Fraz. Rivottoli, Vic. III

83028 Serino (AV)

e-mail: abele.deluca@pec.it

abele.deluca@libero.it

Regione Campania

Direzione Generale per le politiche agricole e
forestali

Tutela della qualità, tracciabilità dei prodotti agricoli e
zootecnici servizi di sviluppo agricolo

Centro Direzionale Is. A6

80143 Napoli

e-mail: dg06.uod09@pec.regione.campania.it

maria.passeri@regione.campania.it

luciano.daponte@regione.campania.it

italo.santangelo@regione.campania.it

emiddio.defrancisdicasanova@regione.campania

Oggetto: Richiesta di riconoscimento della I.G.P. <<Marrone di Serino>> ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012 e del decreto 14 ottobre 2013. Convocazione riunione di pubblico accertamento.

./.

Questo Ministero ha ricevuto l'istanza di riconoscimento presentata da codesto Comitato promotore ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012, nella categoria I.G.P. della denominazione <<Marrone di Serino>>.

A seguito dell'istruttoria e alla luce del parere favorevole della Regione Campania, in indirizzo, è stata redatta una proposta di disciplinare di produzione della I.G.P. <<Marrone di Serino>>, di cui verrà data lettura in sede di riunione di pubblico accertamento, fissata, d'intesa con la predetta Regione, per il giorno **14 marzo 2015**, alle **ore 17.00**, presso la Biblioteca comunale "P. Floro di Zenzo" del Comune di Serino - Via G. Marconi - Serino (AV).

Scopo della riunione di pubblico accertamento è permettere al Ministero di verificare la rispondenza della disciplina proposta ai metodi leali e costanti previsti dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Il Comitato promotore per la registrazione della I.G.P. <<Marrone di Serino>>, quale soggetto richiedente l'istanza di riconoscimento è tenuta ad invitare alla riunione i comuni, le

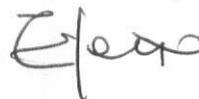
organizzazioni professionali e di categoria, i produttori e gli operatori economici interessati e dovrà assicurare con evidenze oggettive, **fornite preliminarmente alla riunione di pubblico accertamento**, la massima divulgazione dell'evento anche mediante la diramazione di avvisi, l'affissione di manifesti o altri mezzi equivalenti. La modalità e l'ampiezza della divulgazione devono consentire di investire tutto il territorio all'interno del quale ricade la zona di produzione.

Il predetto Comitato promotore dovrà predisporre un foglio firme e rendere disponibile ai partecipanti alla riunione di pubblico accertamento copia del disciplinare di produzione, affinché in sede di riunione ciascun partecipante possa intervenire alla riunione di pubblico accertamento di cui sopra con la dovuta documentazione.

La riunione sarà condotta da due funzionari di questo Ministero.

E' compito dei funzionari del Ministero **accertare la regolare convocazione della riunione** e dare lettura del disciplinare di produzione, acquisendo le eventuali osservazioni ritenute ricevibili in tale sede, nonché procedere alla verbalizzazione.

IL DIRETTORE GENERALE
(Emilio Gatto)



DB OM

PROMOTORE DELLA IGP
“*Marrone di Serino*”

Via C.no A. De Filippis 5
Fraz. Rivottoli, vic. III
83028 - Serino (AV)
Telefax 0825-592140
Cell. 3425165088
e-mail: abele.deluca@libero.it
pec: abele.deluca@pec.it



**Marrone
di Serino**

**DISCIPLINARE
DI
PRODUZIONE**

Abela De Luca

Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Marrone di Serino".

Articolo 1 - Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta "Marrone 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" 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" 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 colore 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", all'atto dell'immissione al consumo, deve avere le seguenti caratteristiche:

a) "Marrone 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 Marroni bacati, deformati o raggrinziti: massimo 10%;

calibratura massima: 85 Marroni per kg.

b) "Marrone di Serino" pelato:

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

assenza totale della torcia e del pericarpo;

assenza di corpi estranei nei contenitori del pelato;

presenza massima di episperma: 2%;

Marroni bruciati in tracce: massimo 2%;

presenza di Marroni bacati: massimo 3%;

calibratura massima: 200 Marroni per kg.

c) "Marrone 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 Marroni per kg;

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

d) "Marrone 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 Marroni 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" può essere immessa al consumo anche surgelata, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente.

Abeli De Luca

Articolo 3 – Zona di produzione

La zona di produzione del "Marrone di Serino IGP" 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 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

I sesti e le distanze di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli in uso nella zona, con una distribuzione di castagni non superiore a 160 piante per ettaro.

Le tecniche colturali da adottare per gli impianti dell'IGP "Marrone di Serino" devono essere quelli tradizionali dell'areale di produzione atte a conferire al prodotto le specifiche caratteristiche di qualità. In particolare, si evidenzia quanto segue:

Nuovi 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".

Sistemi e distanze di piantagione: nei nuovi impianti le piante vanno distribuite secondo una disposizione geometrica che preveda la costituzione di filari paralleli tra loro. I sesti d'impianto potranno essere a quadrato, a rettangolo o a quinconce, purché il numero non sia superiore a 160 piante per ettaro. Il numero delle piante per ettaro deve essere rispettato negli eventuali lavori di diradamento dei castagneti da frutto già esistenti.

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.

Ateli de luce

La "curatura", per mantenere le caratteristiche di freschezza del prodotto, viene effettuata dopo la raccolta, immergendo i Marroni 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 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 Marroni 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. Successivamente si provvederà all'asciugatura con ventilazione naturale o forzata.

L'essiccazione dei "Marroni 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 sgusciati interi" è ottenuta, per la fase dell'essiccazione, in modo identico a quelli in guscio mentre la sgusciatura dell'epicarpo 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 a -20 °C e comunque 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" 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 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 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" 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.

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

Abel De Luca

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 *Ingino*. Inoltre vi è una enorme produzione letteraria di natura tecnico-scientifica comprovante, nel tempo, l'uso consolidato della denominazione "*Marrone 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 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. Più di recente, associazioni locali, come ad esempio l'*ADACI - Associazione degli Agricoltori e Castanicoltori Irpini* - hanno favorito convegni e attività di promozione del "*Marrone di Serino*" in tutto il territorio di produzione. Il "*Marrone di Serino*" è legato anche a proverbi e credenze antiche, che segnano l'utilizzo e l'evoluzione del Marrone 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 dei Marroni. Anche nell'ambito culinario, nell'areale di produzione, sia a livello familiare che per attività di ristorazione, è antico il consumo di Marroni di Serino. I frutti freschi vengono utilizzati prevalentemente per ottenere Marroni bolliti, caldarroste e per la preparazione di marmellate. I frutti pelati sono utilizzati prevalentemente per i Marroni lessi, il castagnaccio e le crostate. I Marroni essiccati, in guscio o senza guscio, vengono consumati prevalentemente sotto forma di "Marroni del prete". Tutte le tipologie possono essere utilizzate invece per realizzare, anche fuori stagione, minestre, zuppe e altre pietanze a base di Marroni.

Legami di natura produttiva e commerciale. Le piante di Marroni 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*" 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 della vendita del "*Marrone 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 sono uniche in quanto da studi tecnico-scientifici sono state dimostrate le differenze con altre castagne

Abeli De Luca

e marroni, in particolare per fibra solubile 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*" 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. 50,00. 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;
- l'indicazioni per la corretta conservazione ed uso del prodotto;
- la pezzatura;
- il logo della IGP "*Marrone di Serino*";
- il simbolo grafico europeo.

Alla IGP "*Marrone 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.

Abeli De Luce

Logotipo della IGP "Marrone di Serino"



Marrone di Serino

Il logo del "Marrone di Serino IGP" 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 Marroni 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" (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", l'outline dei Marroni che costituiscono il pittogramma e l'outline del rettangolo che racchiude il tricolore verde-bianco-rosso in basso è di pantone P 44-16U (corrispettivo valore in quadricromia: c 50 m 60 y 57 k 60); le tre lettere "I", "G", "P" sono di colore marrone 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).

Abeli De Luce