

Comitato promotore per la registrazione dell'Indicazione Geografica Protetta  
**“Castagna di Roccamonfina”**

c/o Casa Comunale

Via Municipio, 8 81035 Roccamonfina (CE)

Recapiti: Tel 0823 920420 - Mob. 338 2198111

e-mail: [castagnadiroccamonfinaigp@gmail.com](mailto:castagnadiroccamonfinaigp@gmail.com)

pec: [castagnadiroccamonfinaigp@pec.it](mailto:castagnadiroccamonfinaigp@pec.it)

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE



## **Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta (IGP) “Castagna di Roccamonfina”**

### **Articolo 1 Denominazione**

L'indicazione geografica protetta (I.G.P.) “Castagna di Roccamonfina” è riservata ai frutti allo stato fresco, pelati, essiccati in guscio ed essiccati sgusciati interi, della specie *Castanea Sativa* Mill. (castagna europea) che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal reg. UE n. 1151/2012 e dal presente disciplinare di produzione.

### **Articolo 2 Caratteristiche del prodotto**

L'indicazione geografica protetta (I.G.P.) “Castagna di Roccamonfina” è riservata ai frutti appartenenti alle cultivar Primitiva (o Tempestiva), Napoletana (o Riccia, o Riccia Napoletana), Mercogliana (o Marrone), Paccuta e Lucente (o Lucida), coltivati nell'area di cui all'articolo 3.

All'atto dell'immissione al consumo il prodotto deve rispondere alle caratteristiche di seguito riportate:

a) Castagne allo stato fresco:

frutto: di forma asimmetrica tendenzialmente globosa, di pezzatura media;

calibratura: non più di 110 frutti per kg di prodotto fresco selezionato e/o calibrato;

parte commestibile: minimo 83%;

pericarpo: massimo 17% sul totale frutto, di colore marrone bruno, con strie più scure ma poco evidenti, di spessore sottile e di consistenza tenace;

seme: di colore bianco latte, con consistenza tendenzialmente croccante, di sapore mediamente dolce e delicato;

composizione chimica della parte commestibile:

acqua: 51 – 57 %;

proteine: 2,3 – 3,3 g/100g;

carboidrati totali: 38 – 46 g/100g;

lipidi: 1,5 – 2,3 g/100g;

episperma: sottile, di colore marrone, poco approfondito nel seme, mediamente aderente;

sulla presenza di frutti bacati, deformati, ammuffiti, raggrinziti valgono i limiti di tolleranza di cui alle norme generali di commercializzazione degli ortofrutticoli freschi e trasformati (Allegato I, parte A, del regolamento (CE) n. 543/2011).

b) Castagne essiccate in guscio:

di forma asimmetrica, tendenzialmente globosa, consistenza tendenzialmente morbida, sapore del frutto sbucciato dolce;

calibratura: non più di 250 frutti per kg;

composizione chimica della parte commestibile:

acqua: non superiore al 15 %;

proteine: 4,4 – 5,4 g/100g;

carboidrati totali: 60 – 65 g/100g;

lipidi: 3 – 3,5 g/100g;

resa in secco del prodotto in guscio: non superiore al 50% in peso;

pericarpo: di spessore sottile e consistenza tenace;

sulla presenza di frutti bacati, deformati, ammuffiti, raggrinziti valgono i limiti di tolleranza di cui alle norme generali di commercializzazione degli ortofrutticoli freschi e trasformati (Allegato I, parte A, del regolamento (CE) n. 543/2011)..

Il prodotto deve essere immune da infestazione attiva di qualsiasi natura.

c) Castagne essiccate sgusciate intere:

di forma globosa, consistenza tendenzialmente morbida, sapore dolce;

calibratura: non più di 300 frutti per kg;

umidità nel frutto secco intero: non superiore al 15 %;

resa in secco prodotto sgusciato: non superiore al 50% in peso;

sulla presenza di frutti bacati, deformati, ammuffiti, raggrinziti valgono i limiti di tolleranza di cui alle norme generali di commercializzazione degli ortofrutticoli freschi e trasformati (Allegato I, parte A, del regolamento (CE) n. 543/2011)..

Il prodotto deve essere immune da infestazione attiva di qualsiasi natura.

d) Castagne pelate intere:

di forma globosa, consistenza tendenzialmente croccante, sapore dolce;

calibratura: non più di 200 frutti per kg;

presenza di episperma sui frutti: non più del 3%;

presenza di frutti bacati o ammuffiti: non più del 2%;

presenza di frutti bruciati: non più del 5%.

### **Articolo 3 Zona di produzione**

La zona di produzione della I.G.P. "Castagna di Roccamonfina", di cui al presente disciplinare, comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di: Caianello, Conca

della Campania, Galluccio, Marzano Appio, Roccamonfina, Sessa Aurunca, Teano, Tora e Piccilli, tutti appartenenti alla provincia di Caserta.

#### **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 produzione degli agricoltori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e del relativo piano di controllo.

#### **Articolo 5** **Metodo di ottenimento**

Le condizioni ed i sistemi di coltivazione dei castagneti da frutto destinati alla produzione della I.G.P. "Castagna di Roccamonfina" devono essere quelli tradizionali della zona, e comunque atti a conferire al prodotto che ne deriva, le specifiche caratteristiche qualitative di cui all'art. 2.

I sestri e le distanze di piantagione devono conformarsi ad una densità d'impianto comunque non superiore a n. 130 piante ad ettaro.

Negli impianti di cui sopra è ammessa la presenza di altre varietà diverse da quelle riportate nell'art. 2, in ogni caso di origine locale, nella misura massima del 15% delle piante, al fine di assicurare la necessaria impollinazione e per non disperdere l'elevata biodiversità del patrimonio castanicolo locale. Tali varietà in ogni caso non concorrono alla produzione della IGP.

Per quanto riguarda la tecnica colturale da adottare, essa è la seguente:

portinnesto: è il "franco" da seme. Possono essere utilizzati anche i soggetti selvatici nati spontaneamente nei boschi dell'area geografica di cui all'art. 3. Le tecniche di innesto utilizzate sono quelle "a zufolo", "a spacco", "a triangolo" e "a gemma".

sistemi e distanze di piantagione: nei nuovi impianti, dopo la preparazione della parcella, i lavori preparatori, i lavori complementari e la concimazione di fondo, le piante vanno distribuite secondo una disposizione geometrica che preveda la costituzione di filari paralleli fra loro e di interfilari che consentano il transito delle macchine. I sestri d'impianto devono essere del tipo a quadrato, a rettangolo o a quinconce purché non si superino le 130 piante ad ettaro previste. Tale densità per ettaro va rispettata anche nei lavori di diradamento o infittimento di castagneti da frutto già esistenti.

potatura e forma di allevamento: le forme di allevamento utilizzate negli impianti già esistenti e da utilizzare anche per gli impianti ex-novo sono del tipo a volume semilibero (vaso libero o piramide). La potatura di produzione deve essere eseguita razionalmente in modo da assicurare la migliore qualità del prodotto ed al fine di evitare l'invecchiamento precoce della pianta. Sulle piante di castagno vetuste e semiabbandonate, su cui abbondano rami vecchi e secchi, si deve effettuare una potatura più intensa, tale da stimolare un ringiovanimento della pianta, con la emissione di nuovi rami che entreranno prevedibilmente in produzione dopo due-tre anni.

lavorazioni al terreno: la superficie dei castagneti da frutto non è lavorata. Il terreno, essendo molto permeabile, non necessita di particolari opere idrauliche per evitare la stagnazione delle acque meteoriche.

fertilizzazione: è ammessa solo la concimazione con fertilizzanti organici.

raccolta: le castagne vengono raccolte a terra dopo la loro naturale caduta dalle piante; sono ammessi mezzi meccanici agevolatori a condizione che non alterino le caratteristiche qualitative fissate dal presente disciplinare. Essa inizia il primo di settembre di ogni anno e termina entro la fine di ottobre. In ogni caso, le castagne devono essere raccolte entro una settimana dal loro distacco dalla pianta. La produzione unitaria massima di frutti ammessa a tutela è fissata in 4 (quattro) tonnellate ad ettaro.

post-raccolta e conservazione:

a) Castagne allo stato fresco

Dopo la raccolta, le castagne subiscono una prima lavorazione consistente in una precalibratura, avente lo scopo di eliminare i frutti non idonei al mercato del fresco e tutti gli eventuali corpi estranei (foglie, rametti, pietre, terra, ecc). Immediatamente dopo, vengono assoggettate ad uno dei seguenti processi, al fine di garantire la commercializzazione di un prodotto qualitativamente migliore e per un periodo di tempo più lungo:

sterilizzazione o termoidroterapia, consistente nell'immergere le castagne in vasche contenenti acqua alla temperatura di 40°-50° per circa 35 - 50 minuti;

curatura o idroterapia, consistente nel tenere immerse le castagne in vasche contenenti acqua a temperatura ambiente per un periodo massimo di 10 giorni;

asciugatura: dopo la utilizzazione di uno qualunque dei due suddetti processi, le castagne vengono asciugate attraverso continui travasi in grossi contenitori in legno e ferro. Tale operazione può essere eseguita anche con l'ausilio di essiccatoi a ventilazione forzata;

la conservazione può essere attuata:

con refrigerazione in celle frigorifero in atmosfera normale, a temperatura compresa tra 0 e 2°C e umidità relativa del 90-95%;

con refrigerazione in atmosfera controllata;

con la surgelazione in celle specifiche a temperature di -18/-20°C per un periodo da 6-12 mesi, con i frutti già pelati;

mediante trattamento di sanificazione con immissione di ozono nell'aria dei locali di deposito delle castagne.

b) Castagne essiccate in guscio

Il prodotto, secondo le tradizionali tecniche locali, è ottenuto attraverso l'essiccazione su graticci, a fuoco lento e continuo, alimentato da fascine e da legna di qualunque essenza, oppure utilizzando i moderni forni funzionanti con resistenze elettriche o pompe erogatrici di calore.

c) Castagne essiccate sgusciate

Dopo aver subito l'essiccazione, che è ottenuta in modo identico a quanto descritto nel punto precedente, le castagne vengono liberate dell'epicarpo e dell'episperma manualmente o meccanicamente per mezzo di sgusciatrici, purchè venga salvaguardata l'integrità e la qualità del frutto.

d) Castagne pelate intere:

La pelatura delle castagne può avvenire con i metodi a vapore o con la tecnica a fuoco, detta anche *brulage*.

Le operazioni di cernita, calibratura, trattamento, sterilizzazione, essiccazione, pelatura, conservazione dei frutti, vanno effettuate nell'ambito del territorio delimitato all'articolo 3.

Al fine di consentire un'agricoltura ecosostenibile, orientata verso la tutela della salute dell'uomo e la salvaguardia dell'ambiente, l'irrigazione, la concimazione e la difesa fitosanitaria devono essere effettuate nel rispetto dei disciplinari di produzione integrata approvati dalla Regione Campania.

### **Articolo 6**

#### **Legame con la zona geografica**

La richiesta di riconoscimento della denominazione “Castagna di Roccamonfina” si basa sulla sua forte reputazione a livello nazionale ed internazionale e sulla sua principale caratteristica peculiare che è la precocità di maturazione dei frutti.

L'intera area geografica della “Castagna di Roccamonfina” è dominata dal Vulcano di Roccamonfina, il più antico apparato vulcanico della Campania, che rappresenta un elemento fondamentale della storia e della vita del territorio circostante, impreziosito dalla vastità e dalla bellezza dei castagneti che lo ricoprono intensamente. Infatti, dal punto di vista floristico, la specie dominante è il castagno europeo (*Castanea sativa*), diffuso praticamente su tutto il territorio dominato dal vulcano.

Nel corso delle differenti ere geologiche, il complesso vulcanico di Roccamonfina ha emesso una quantità di materiale piroclastico capace di ricoprire un territorio vastissimo, conferendo una fertilità ai terreni non comune. L'intero territorio si presenta con suoli neutro-acidofili, ideali per la coltivazione del castagno. I terreni sono ricoperti da un buon franco di coltivazione con una buona dotazione di humus e pH sub-acido, profondi, ricchi di falde sottosuperficiali, molto fertili. Anche il clima è particolarmente favorevole al castagno da frutto, con una piovosità media annuale di 838 mm. e una temperatura media di 12.8°C.

Tali condizioni pedo-climatiche (terreno vulcanico, bassa altitudine, clima caldo umido) esaltano soprattutto la precocità di maturazione dei frutti, che consente, al prodotto posto in commercio, di essere presente, sin dalle prime fasi, sul mercato italiano ed estero delle castagne. Infatti, come è testimoniato da mercuriali e da listini mercatali, la “Castagna di Roccamonfina” apre di fatto la commercializzazione delle castagne a livello nazionale (fatta salva la produzione degli ibridi euro-giapponesi). Questo perchè la raccolta, nell'area IGP, favorita dalla precoce caduta naturale dei ricci, termina generalmente proprio quando in tutte le altre aree di produzione essa ha inizio, cioè intorno alla seconda decade di ottobre.

Simbolo dell'economia agricola locale e della cultura contadina del territorio, la Castagna di Roccamonfina ha anche una lunghissima storia da raccontare.

La presenza del castagno nell'area di Roccamonfina è fatta risalire ad alcune centinaia di anni prima della dominazione romana nella zona. Fu tuttavia nel Medioevo, dopo le invasioni barbariche, che la castanicoltura dell'area rappresentò una parte fondamentale per l'economia e la sopravvivenza della popolazione locale. Principale fonte di sostentamento alimentare nei periodi invernali e di carestia, il castagno a Roccamonfina e dintorni, infatti, aveva un ruolo

fondamentale nella vita familiare della popolazione. Con il suo legno si costruivano le travi dei tetti delle case, i mobili, gli utensili e si alimentava il fuoco delle stufe e dei camini. Tante sono le testimonianze storiche del castagno nel periodo medievale, fatte soprattutto di passaggi di proprietà delle selve castanili, sanciti da atti di successione, di vendita e decreti, molti dei quali ancora conservati nei preziosi archivi e nelle biblioteche diffuse sul territorio. Con l'arrivo degli Angioini (1270) le castagne di Roccamonfina iniziarono ad assumere un'importanza anche commerciale. Fu infatti riconosciuto al paese il privilegio di un mercato settimanale, nel periodo autunnale, e di una fiera annuale.

Ma la vera storia della Castagna di Roccamonfina, quella più popolare e tramandata nei secoli dagli abitanti locali, ha inizio con la storia del più prezioso reperto storico e religioso della zona, il Santuario della Madonna dei Lattani, un complesso religioso, incorniciato da antichi castagneti, che oltre la chiesa, comprende anche il Convento dei frati francescani e l'eremitaggio di San Bernardino, già famoso in quell'epoca, che volle l'edificazione del santuario. La leggenda narra, infatti, che il Santo, venuto a Roccamonfina a rendere omaggio ad un quadro della Vergine trovato da un pastorello in una vicina grotta, piantò un ramo secco di castagno in terra che successivamente germogliò. I monaci provvidero allora ad innestare i castagneti limitrofi con le talee dell'albero sacro e da qui ebbe origine, a dire degli abitanti, la “Castagna di Roccamonfina”.

Nel corso dei secoli, l'interazione tra l'ambiente favorevole al castagno e la capacità dei contadini locali di selezionare gli ecotipi spontanei, ha consentito lo sviluppo di un ricco tessuto socio-economico e culturale. Col passare delle generazioni, i produttori hanno così coltivato questo prodotto spontaneo del bosco, migliorandolo e diffondendone il nome e la sua reputazione, ben oltre i confini locali.

L'importanza sempre crescente della coltura del castagno in quei secoli nella zona è attestata da norme e statuti, emanati già nel tardo medioevo ed in epoca moderna, che si preoccupavano di tutelare gli usi civici dei castagneti, fissando multe pesantissime a chi raccoglieva i frutti illecitamente o fraudolentemente, come anche vietando l'accesso degli animali nei fondi, specialmente all'epoca della caduta dei frutti.

La rilevanza economica del castagno per il territorio è confermata anche nei secoli successivi con testimonianze scritte, non solo locali, come nell'opera “*La Sede Degli Aurunci*”, del 1737 nella quale si evidenzia chiaramente l'importanza della Castagna di Roccamonfina, soprattutto come preziosa risorsa economica dell'intero territorio.

Ancor più efficace quanto documentato dai mercuriali che, a far data da metà '800, riportano il prezzo medio di vendita della “Castagna di Roccamonfina”, distinto per varietà. Così come anche nel “*Catasto Provvisorio del Comune di Marzano*”, datato 1834, che, tra i generi venduti e comprati nel Comune, sono annotate: ... *le Castagne Tempestive e le Castagne Tardive di Roccamonfina*.

E ulteriori testimonianze ed evidenze storiche e commerciali, sull'importanza della “Castagna di Roccamonfina”, si susseguono e si moltiplicano, col passare del tempo, in atti amministrativi, atti notarili di compravendita, mercuriali, oltre a testi ma anche articoli tecnici e rapporti scientifici su sperimentazioni svolte in questo territorio da valenti ricercatori.

Negli anni '80 e '90 del secolo scorso la castanicoltura dell'area di Roccamonfina si segnala per il buon grado di innovazione culturale praticato e le potature vengono fatte con assiduità e regolarità. Ciò anche perchè la vendita dei frutti diventa sempre più remunerativa, soprattutto nel periodo di fine estate, ove la vendita di caldarroste nelle grandi città è assicurata quasi esclusivamente dalla “Castagna di Roccamonfina”, nota per la sua precocità di maturazione dei frutti.

E' un periodo fecondo per la promozione del prodotto, a cura anche delle istituzioni, come la Regione Campania, la Provincia di Caserta e la Camera di Commercio. Diverse sono le pubblicazioni, dagli anni '90 ad oggi, nelle quali la Castagna di Roccamonfina è citata e spesso descritta tra i prodotti del paniere agroalimentare tipico di eccellenza, a testimonianza dell'importanza anche economica del prodotto: la Guida su Roccamonfina e il Monte S. Croce del 1996, “Campania Terra dell'Ortofrutta” del 2003, “Campania, luoghi, sapori, eccellenze” del 2019, solo per citarne alcuni.

La raccolta delle castagne in quest'area, che parte dalla fine dell'estate, ha rappresentato da sempre un evento che, più che il resoconto economico di un'annata agraria, scandiva il periodo dell'anno più importante per tutto il territorio. Infatti, Roccamonfina ospitava, per alcune settimane, il più importante mercato delle castagne dell'intera provincia di Caserta ed era, per il territorio, un avvenimento unico. Esso ha origini antiche (primi del '900) e si svolgeva nella piazza più grande del paese. In questa storica piazza, tutti i produttori di castagne, da settembre fino a tutto ottobre, potevano portare il loro prodotto per offrirlo agli intermediari raccoglitori. L'antico “Mercato della Castagna”, poco alla volta, assunse i connotati di una festa, di un momento anche celebrativo, con la messa di ringraziamento per il raccolto, fino alla musica e alle danze popolari locali. L'Amministrazione comunale e la Pro Loco interpretarono giustamente la voglia e la proposta dei cittadini di voler celebrare l'avvenimento della raccolta e della vendita delle castagne e istituirono, nel 1976, la “Sagra della Castagna di Roccamonfina”. Da quell'anno, nella seconda domenica di ottobre, si svolge così la Sagra che coinvolge tutto il territorio circostante e alla quale gli abitanti legano la propria identità storica e le proprie radici e tradizioni contadine. La Sagra è andata evolvendosi nel tempo assumendo ormai il profilo di una vera e propria Mostra Mercato della Castagna, oltre che evento di cultura tradizionale popolare e di spettacolo.

La denominazione “Castagna di Roccamonfina” è presente ed utilizzata, da tempo immemorabile, nei reperti storici e nei documenti di archivio, nei manifesti della sagra e dei convegni scientifici, ma compare, spessissimo, anche nelle fatture commerciali e sulle etichette del prodotto fresco e dei suoi derivati. Oggi, con le nuove tecnologie digitali, è possibile conoscere sulla rete web tutto su questo prodotto: la sua storia, le sue peculiarità, il suo utilizzo in cucina, come e dove poterlo acquistare, con testimonianze anche autorevoli di esperti gourmet, chef e operatori commerciali,. Libri su questo prodotto sono stati scritti, anche di ricette (L'Oro bruno di Roccamonfina, 2019). Trasmissioni RAI, come Linea Verde (puntata dell'16/09/2011), Sereno Variabile (puntata dell'8/04/2013) Buongiorno Regione (puntata del 4/10/2017), Mezzogiorno Italia (puntata del 22/11/2014), oltre al TG regionale (quasi ogni anno nel mese di ottobre), hanno dedicato spesso servizi e dirette sulla “Castagna di Roccamonfina”, soprattutto nel periodo della raccolta e della celebre Sagra. Oltre a tanti servizi dedicati a Roccamonfina e alla sua Castagna da parte di diverse emittenti locali (TeleLuna, Tele2000, Antenna3, ReteSei, ecc.).

## **Articolo 7**

### **Controllo**

La verifica del rispetto del disciplinare dell'IGP “Castagna di Roccamonfina”, come richiesto dall'art. 37 del Reg. UE n. 1151/12, è effettuata dal Dipartimento Qualità Agroalimentare (DQA), con sede in Via G. Tomassetti, 9 – 00161 Roma, pec: [affarigenerali@pec.dqacertificazioni.it](mailto:affarigenerali@pec.dqacertificazioni.it), email: [info@dqacertificazioni.it](mailto:info@dqacertificazioni.it), tel: 06 85451246.

## **Articolo 8**



## Etichettatura

Sulle confezioni di vendita le etichette dovranno riportare a caratteri di stampa, chiari e leggibili, la denominazione “Castagna di Roccamonfina”, seguita dall'acronimo IGP e il logotipo di cui al presente articolo.

All'indicazione geografica protetta “Castagna di Roccamonfina”, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: “fine”, “scelto”, “selezionato”, “superiore”. Sono ammessi riferimenti veritieri e documentabili atti ad evidenziare l'operato delle imprese produttrici, quali: “il nome della cultivar utilizzata” o “prodotto raccolto a mano”. E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. L'uso di altre indicazioni geografiche è vietato.

Norme specifiche in materia di confezionamento:

confezionamento prodotto fresco: il prodotto deve essere posto in vendita in contenitori con capienza da un minimo di 0,250 kg fino ad un massimo di 25 kg, realizzati con materiale consentito dalle normative nazionali e comunitarie;

confezionamento prodotto secco in guscio: le castagne secche in guscio vanno commercializzate in confezioni, consentite dalle normative nazionali e comunitarie, contenenti una quantità di prodotto variabile da un minimo di 0,150 Kg. ad un massimo di 25 Kg.

confezionamento prodotto secco sgusciato: le castagne secche sgusciate vanno commercializzate in confezioni, consentite dalle normative nazionali e comunitarie, contenenti una quantità di prodotto variabile da un minimo di 0,100 Kg. ad un massimo di 25 Kg.

confezionamento prodotto pelato intero: le tipologie di confezionamento per le castagne pelate intere sono quelle ammesse dalla normativa vigente per tale prodotto, a condizione che non ne vengano alterate le caratteristiche di qualità di cui all'articolo 2. Non è ammessa la presenza di corpi estranei di qualsiasi natura.

E' ammesso il confezionamento “sottovuoto” con “atmosfera protettiva” e del prodotto surgelato.

In etichetta è vietata l'aggiunta di qualsiasi ulteriore denominazione non espressamente prevista dal presente disciplinare. Dovranno inoltre essere indicati: nome, ragione sociale e indirizzo del produttore e del confezionatore e tutti gli elementi previsti dalla normativa corrente.

L'operazione di confezionamento avviene sotto il controllo della struttura autorizzata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per il controllo sulla IGP “Castagna di Roccamonfina”. Ciò al fine di verificare l'origine e di controllare che il prodotto e le modalità di presentazione dello stesso siano conformi a quanto stabilito dal disciplinare di produzione.

### Logotipo

L'ideazione grafica del logo della I.G.P. “Castagna di Roccamonfina” muove dall'istanza di dover legare in maniera indissolubile il prodotto con il luogo di produzione. Le qualità della castagna risultano infatti profondamente legate alla natura vulcanica dei terreni che caratterizzano l'intero areale. Si è quindi inteso legare anche in forma grafica il profilo del vulcano con i caratteri della scritta, in modo che la sagoma inconfondibile della caldera

vulcanica determini il capolettera della dicitura “Castagna di Roccamonfina”. La sommità del frutto viene così a creare graficamente anche l’effetto di eruzione del vulcano, al fine di marcare ulteriormente il binomio luogo-prodotto.

I colori prescelti, coerentemente con l’idea grafica, sono il marrone medio-scuro per il frutto (CMYK 46-83-90-93) ed il rosso scuro per indicare il carattere vulcanico del territorio (CMYK 24-99-100-22). Per la versione B/N: Nero CMYK 82-79-4-94, Grigio CMYK 66-58-53-33.

