

Diario Oficial de la Unión Europea

C 231



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

63.º año

14 de julio de 2020

Sumario

IV Información

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2020/C 231/01 Tipo de cambio del euro — 13 de julio de 2020 1

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2020/C 231/02 Actualización de la lista de pasos fronterizos mencionados en el artículo 2, apartado 8, del Reglamento (UE) 2016/399 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece un Código de normas de la Unión para el cruce de personas por las fronteras (Código de fronteras Schengen) (texto codificado) 2

V Anuncios

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2020/C 231/03 Publicación del documento único modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 7

ES

IV

(Información)

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

13 de julio de 2020

(2020/C 231/01)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1329	CAD	dólar canadiense	1,5366
JPY	yen japonés	121,40	HKD	dólar de Hong Kong	8,7809
DKK	corona danesa	7,4448	NZD	dólar neozelandés	1,7226
GBP	libra esterlina	0,89938	SGD	dólar de Singapur	1,5743
SEK	corona sueca	10,3833	KRW	won de Corea del Sur	1 361,37
CHF	franco suizo	1,0685	ZAR	rand sudafricano	18,9726
ISK	corona islandesa	159,40	CNY	yuan renminbi	7,9309
NOK	corona noruega	10,6650	HRK	kuna croata	7,5340
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	16 342,08
CZK	corona checa	26,648	MYR	ringit malayo	4,8306
HUF	forinto húngaro	353,83	PHP	peso filipino	55,998
PLN	esloti polaco	4,4758	RUB	rublo ruso	80,1470
RON	leu rumano	4,8443	THB	bat tailandés	35,562
TRY	lira turca	7,7824	BRL	real brasileño	6,0494
AUD	dólar australiano	1,6248	MXN	peso mexicano	25,4857
			INR	rupia india	85,2160

⁽¹⁾ Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

Actualización de la lista de pasos fronterizos mencionados en el artículo 2, apartado 8, del Reglamento (UE) 2016/399 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece un Código de normas de la Unión para el cruce de personas por las fronteras (Código de fronteras Schengen) (texto codificado) ⁽¹⁾

(2020/C 231/02)

La publicación de la lista de pasos fronterizos mencionados en el artículo 2, apartado 8, del Reglamento (UE) 2016/399 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de marzo de 2016, por el que se establece un Código de normas de la Unión para el cruce de personas por las fronteras (Código de fronteras Schengen) ⁽²⁾, se basa en la información notificada por los Estados miembros a la Comisión de conformidad con el artículo 39 del Código de fronteras Schengen.

Además de la publicación en el Diario Oficial, existe una actualización periódica disponible en el sitio de internet de la Dirección General de Migración y Asuntos de Interior.

FRANCIA

Sustitución de la información publicada en el DO C 64 de 27.2.2020, p. 17.

LISTA DE PASOS FRONTERIZOS

Fronteras aéreas

- 1) Ajaccio-Napoléon-Bonaparte
- 2) Albert-Bray
- 3) Angers-Marcé
- 4) Angoulême-Brie-Champniers
- 5) Annecy-Methet
- 6) Auxerre-Branches
- 7) Avignon-Caumont
- 8) Bâle-Mulhouse
- 9) Bastia-Poretta
- 10) Beauvais-Tillé
- 11) Bergerac-Dordogne-Périgord
- 12) Béziers-Vias
- 13) Biarritz-Pays Basque
- 14) Bordeaux-Mérignac
- 15) Brest-Bretagne
- 16) Brive-Souillac
- 17) Caen-Carpiquet
- 18) Calais-Dunkerque
- 19) Calvi-Sainte-Catherine
- 20) Cannes-Mandelieu

⁽¹⁾ Véase la lista de publicaciones anteriores al final de la presente actualización.

⁽²⁾ DO L 77 de 23.3.2016, p. 1.

- 21) Carcassonne-Salvaza
- 22) Châlons-Vatry
- 23) Chambéry-Aix-les-Bains
- 24) Châteauroux-Déols
- 25) Cherbourg-Mauperthus
- 26) Clermont-Ferrand-Auvergne
- 27) Colmar-Houssen
- 28) Deauville-Normandie
- 29) Dijon-Longvic
- 30) Dinard-Pleurtuit-Saint-Malo
- 31) Dôle-Tavaux
- 32) Epinal-Mirecourt
- 33) Figari-Sud Corse
- 34) Grenoble-Alpes-Isère
- 35) Hyères-le Palivestre
- 36) Paris-Issy-les-Moulineaux
- 37) La Môle-Saint-Tropez (abierto del 1 de julio al 15 de octubre de 2020)
- 38) La Rochelle-Ile de Ré
- 39) La Roche-sur-Yon
- 40) Laval-Entrammes
- 41) Le Havre-Octeville
- 42) Le Mans-Arnage
- 43) Le Touquet-Côte d'Opale
- 44) Lille-Lesquin
- 45) Limoges-Bellegarde
- 46) Lorient-Lann-Bihoué
- 47) Lyon-Bron
- 48) Lyon-Saint-Exupéry
- 49) Marseille-Provence
- 50) Metz-Nancy-Lorraine
- 51) Monaco-Héliport
- 52) Montpellier-Méditerranée
- 53) Nantes-Atlantique
- 54) Nice-Côte d'Azur
- 55) Nîmes-Garons

- 56) Orléans-Bricy
- 57) Orléans-Saint-Denis-de-l'Hôtel
- 58) Paris-Charles de Gaulle
- 59) Paris-le Bourget
- 60) Paris-Orly
- 61) Pau-Pyrénées
- 62) Perpignan-Rivesaltes
- 63) Poitiers-Biard
- 64) Quimper-Pluguffan (abierto desde principios de mayo hasta principios de septiembre)
- 65) Rennes Saint-Jacques
- 66) Rodez-Aveyron
- 67) Rouen-Vallée de Seine
- 68) Saint-Brieuc-Armor
- 69) Saint-Etienne Loire
- 70) Saint-Nazaire-Montoir
- 71) Strasbourg-Entzheim
- 72) Tarbes-Lourdes-Pyrénées
- 73) Toulouse-Blagnac
- 74) Toulouse-Francazal
- 75) Tours-Val de Loire
- 76) Troyes-Barberey

Fronteras marítimas

- 1) Ajaccio
- 2) Bastia
- 3) Bayonne
- 4) Bordeaux
- 5) Boulogne
- 6) Brest
- 7) Caen-Ouistreham
- 8) Calais
- 9) Cannes-Vieux Port
- 10) Carteret
- 11) Cherbourg
- 12) Dieppe

- 13) Douvres
- 14) Dunkerque
- 15) Granville
- 16) Honfleur
- 17) La Rochelle-La Pallice
- 18) Le Havre
- 19) Les Sables-d'Olonne-Port
- 20) Lorient
- 21) Marseille
- 22) Monaco-Port de la Condamine
- 23) Nantes-Saint-Nazaire
- 24) Nice
- 25) Port-de-Bouc-Fos/Port-Saint-Louis
- 26) Port-la-Nouvelle
- 27) Port-Vendres
- 28) Roscoff
- 29) Rouen
- 30) Saint-Brieuc
- 31) Saint-Malo
- 32) Sète
- 33) Toulon

Fronteras terrestres

- 1) Estación ferroviaria de Bourg Saint Maurice (abierta desde principios de diciembre hasta mediados de abril)
- 2) Estación ferroviaria de Moûtiers (abierta desde principios de diciembre hasta mediados de abril)
- 3) Estación ferroviaria de Ashford International
- 4) Estación ferroviaria de Avignon-Centre
- 5) Cheriton/Coquelles
- 6) Estación ferroviaria de Chessy-Marne-la-Vallée
- 7) Estación ferroviaria de Fréthun
- 8) Estación ferroviaria de Lille-Europe
- 9) Estación ferroviaria de Paris-Nord
- 10) Estación ferroviaria de Saint-Pancras
- 11) Estación ferroviaria de Ebbsfleet
- 12) Pas de la Case-Porta

Lista de publicaciones anteriores

DO C 316 de 28.12.2007, p. 1	DO C 275 de 24.9.2013, p. 7
DO C 134 de 31.5.2008, p. 16	DO C 314 de 29.10.2013, p. 5
DO C 177 de 12.7.2008, p. 9	DO C 324 de 9.11.2013, p. 6
DO C 200 de 6.8.2008, p. 10	DO C 57 de 28.2.2014, p. 4
DO C 331 de 31.12.2008, p. 13	DO C 167 de 4.6.2014, p. 9
DO C 3 de 8.1.2009, p. 10	DO C 244 de 26.7.2014, p. 22
DO C 37 de 14.2.2009, p. 10	DO C 332 de 24.9.2014, p. 12
DO C 64 de 19.3.2009, p. 20	DO C 420 de 22.11.2014, p. 9
DO C 99 de 30.4.2009, p. 7	DO C 72 de 28.2.2015, p. 17
DO C 229 de 23.9.2009, p. 28	DO C 126 de 18.4.2015, p. 10
DO C 263 de 5.11.2009, p. 22	DO C 229 de 14.7.2015, p. 5
DO C 298 de 8.12.2009, p. 17	DO C 341 de 16.10.2015, p. 19
DO C 74 de 24.3.2010, p. 13	DO C 84 de 4.3.2016, p. 2
DO C 326 de 3.12.2010, p. 17	DO C 236 de 30.6.2016, p. 6
DO C 355 de 29.12.2010, p. 34	DO C 278 de 30.7.2016, p. 47
DO C 22 de 22.1.2011, p. 22	DO C 331 de 9.9.2016, p. 2
DO C 37 de 5.2.2011, p. 12	DO C 401 de 29.10.2016, p. 4
DO C 149 de 20.5.2011, p. 8	DO C 484 de 24.12.2016, p. 30
DO C 190 de 30.6.2011, p. 17	DO C 32 de 1.2.2017, p. 4
DO C 203 de 9.7.2011, p. 14	DO C 74 de 10.3.2017, p. 9
DO C 210 de 16.7.2011, p. 30	DO C 120 de 13.4.2017, p. 17
DO C 271 de 14.9.2011, p. 18	DO C 152 de 16.5.2017, p. 5
DO C 356 de 6.12.2011, p. 12	DO C 411 de 2.12.2017, p. 10
DO C 111 de 18.4.2012, p. 3	DO C 31 de 27.1.2018, p. 12
DO C 183 de 23.6.2012, p. 7	DO C 261 de 25.7.2018, p. 6
DO C 313 de 17.10.2012, p. 11	DO C 264 de 26.7.2018, p. 8
DO C 394 de 20.12.2012, p. 22	DO C 368 de 11.10.2018, p. 4
DO C 51 de 22.2.2013, p. 9	DO C 459 de 20.12.2018, p. 40
DO C 167 de 13.6.2013, p. 9	DO C 43 de 4.2.2019, p. 2
DO C 242 de 23.8.2013, p. 2	DO C 64 de 27.2.2020, p. 17

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación del documento único modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

(2020/C 231/03)

La Comisión Europea ha aprobado esta modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾,

La solicitud de aprobación de la presente modificación menor puede consultarse en la base de datos eAmbrosia de la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Radicchio di Chioggia»

N.º UE: PGI-IT-0484-AM01 – 5.12.2019

DOP () IGP (X)

1. **Nombre**

«Radicchio di Chioggia»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6: Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La IGP «Radicchio di Chioggia» (achicoria de Chioggia) se asigna a la producción obtenida de las plantas pertenecientes a la familia de las Asteráceas, género *Cichorium*, especie *inthybus*, variedad silvestre. El «Radicchio di Chioggia» presenta dos tipologías: *precoce* y *tardiva* (temprana y tardía).

La planta presenta láminas foliares redondeadas, estrechamente imbricadas, que forman una pieza, denominada cogollo, de forma esférica característica: las hojas, de color rojo más o menos intenso, presentan nervaduras centrales de color blanco.

Los caracteres distintivos de las tipologías son los siguientes:

- tipo *precoce*: cogollo bien cerrado, con un peso de 200 a 600 gramos, con hojas de color característico del carmesí al amaranto, de consistencia crujiente y con sabor dulce o ligeramente amargo;
- tipo *tardivo*: cogollo muy compacto con un peso comprendido entre los 200 y los 600 gramos, con hojas de color amaranto oscuro, de consistencia medianamente crujiente y con sabor amargo.

(1) DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

El «Radicchio di Chioggia» se comercializa con raíz (raíz primaria) cortada de forma limpia, bajo el nivel del cuello.

Las piezas deben ser pequeñas y de aspecto fresco y estar enteras y exentas de parásitos y de daños producidos por estos o por un exceso de humedad, incluso mediante las oportunas operaciones de limpieza.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las operaciones de cultivo y recolección deben efectuarse en la zona geográfica definida.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

Para su despacho al consumo, las achicorias con la denominación «Radicchio di Chioggia IGP» deben envasarse en recipientes cuyas características permitan una buena conservación del producto. Los productos destinados a la industria de la transformación también podrán ser comercializados en recipientes adecuados (cajas).

Los envases podrán estar provistos de una tapa precintada que impida la manipulación de su contenido; no obstante, cada bulto deberá contar en cualquier caso con un sistema de trazabilidad del peso mediante la indicación del número de lote.

Tras las operaciones de limpieza efectuadas en el campo, el «Radicchio di Chioggia» puede ser envasado sometiéndolo a procesos de cuarta gama. Estas operaciones de envasado pueden realizarse en centros de transformación situados incluso fuera de la zona de producción definida en el punto 4.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Dicho logo está formado por un escudo apergaminado con campo blanco, bordura amarilla, flancos marrones y perfil negro, que contiene un león de color rojo de época medieval rodeado por la inscripción, en letras mayúsculas, de color rojo RADICCHIO DI CHIOGGIA I.G.P.

Tipo de caracteres: *Garamond*.

Campo de las dimensiones de los caracteres: máximo 50-mínimo 10.

Campo del diámetro del círculo: máximo 15-mínimo 3.

Colores del logotipo:

Rojo = Magenta 95 %-Yellow 80 %;

Amarillo = Magenta 7 %-Yellow 85 %;

Marrón = Cyan 12 %-Magenta 60 %-Yellow 95 %;

Negro = 0 black 100 %.

El logo «Radicchio di Chioggia I.G.P.», colocado en los contenedores, no podrá ser reutilizado.

No obstante, en los contenedores deben figurar también los elementos que permitan identificar:

- el nombre o razón social y la dirección o sede del productor, individual o asociación, y del envasador;
- el peso neto de origen y la categoría;
- posibles indicaciones complementarias y accesorias, de carácter no laudatorio y que no puedan inducir a error al consumidor con respecto a la naturaleza y las características del producto.

En todos los casos, las indicaciones distintas de «Radicchio di Chioggia» deberán tener dimensiones considerablemente inferiores a las utilizadas por la mencionada indicación geográfica.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción del «Radicchio di Chioggia» de tipo «tardivo» comprende todo el territorio de los municipios de Chioggia, Cona y Cavarzere, en la provincia de Venecia, de Codevigo y Correzzola, en la provincia de Padua, y de Rosolina, Ariano Polesine, Taglio di Po, Porto Viro y Loreo en la provincia de Rovigo; el tipo «precoce», por su parte, se produce solamente en los municipios de Chioggia y Rosolina, donde sus específicas condiciones edafológicas y climáticas permiten que se manifiesten las características peculiares de esta tipología.

5. Vínculo con la zona geográfica

Los elementos que caracterizan el territorio de la laguna son dos: una escasa amplitud térmica en el mismo día y de un día a otro y la presencia de brisas y vientos dominantes, las típicas «bore» adriáticas, que contribuyen a la agitación de las capas atmosféricas más bajas, evitando estancamientos de humedad que podrían influir negativamente en el estado fitosanitario del cultivo.

Los terrenos arcillosos escogidos favorecen el cultivo de la tipología «tardiva», ya que temperaturas demasiado elevadas no permitirían el cierre de la planta, con su tradicional forma globular, y conduciría a una floración precoz.

La tipología «precoce», sin embargo, resulta posible en los municipios del litoral de Chioggia y Rosolina gracias precisamente a un conjunto de circunstancias que consisten en la utilización de un terreno arenoso, su contigüidad al mar, que determina diferencias térmicas con respecto a tierra adentro, una mayor ventilación y el recurso a aguas de riego, procedentes de faldas freáticas muy superficiales, obtenidas cavando los agujeros adecuados, denominados localmente «buse».

La textura arenosa del litoral perteneciente a los municipios de Chioggia y Rosolina, vinculada con las características climáticas de dichos territorios, resulta idónea para garantizar las condiciones ideales para la obtención del producto: los estudios efectuados demuestran que es fundamental para el «Radicchio di Chioggia» impedir que se produzcan alteraciones por grandes amplitudes térmicas y por claras variaciones del contenido de humedad del terreno y que el cultivo realizado en cualquier otro ambiente comporta fenómenos de prefloración hasta alcanzar el 50 o 60 % de las plantas, con graves pérdidas de producción y reducciones drásticas de la coloración de la pieza.

Además, el producto se diferencia de otras achicorias por su contenido de proteínas, relativo a la planta seca, variable del 1,0 % al 1,4 % por la notable presencia de potasio, fósforo y calcio, al tiempo que mantiene un bajo aporte calórico que lo hace preferible desde el punto de vista dietético.

La vocación hortícola de la zona de Chioggia está demostrada desde el 1700 mediante los mapas de la «Villa Episcopale» y las estadísticas de Alessandro Ottolini relativas a las escuelas de la «Podestà di Chiazza (la actual Chioggia)» donde la escuela de S. Giovanni di Ortolani (San Juan de los hortelanos), con 544 alumnos, se situaba en segundo lugar tras la aún más famosa escuela de los pescadores.

En el cuaderno mensual del Istituto federale di Credito per il Risorgimento delle Venezie, de marzo de 1923, publicado el mismo año por las Premiate Officine Grafiche Ferrari, se encuentra inscrita la achicoria dentro de las rotaciones agrícolas junto con otras hortalizas. Confirma esta noticia la obra de Pagani-Galimberti (1929) «Cenni di economia orticola», en la que se indica la técnica del cultivo de la achicoria, producida en las huertas de las lagunas y extraída de la arena conquistada al mar.

La creación de un gran mercado hortofrutícola próximo a la zona de producción ha resuelto los problemas relacionados con la comercialización y la distribución del producto, que desde 1860 utilizaba con ese objeto la línea ferroviaria Verona-Chioggia.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

El texto consolidado del pliego de condiciones puede consultarse en el siguiente sitio de internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

accediendo directamente a la página de inicio del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales de Italia (www.politicheagricole.it), pulsando después en «Qualità» [Calidad] (en la parte superior derecha de la pantalla), a continuación en «Prodotti DOP IGP STG» [Productos DOP/IGP/STG] (lateral izquierdo de la pantalla) y por último en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Pliegos de condiciones sometidos al examen de la UE].

ISSN 1977-0928 (edición electrónica)
ISSN 1725-244X (edición papel)



Oficina de Publicaciones de la Unión Europea
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

ES