



Tartalom

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

**Európai Bizottság**

2020/C 231/01 Euroátváltási árfolyamok — 2020. július 13. .... 1

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2020/C 231/02 A személyek határátlépésére irányadó szabályok közösségi kódexének (Schengeni határellenőrzési kódex) létrehozásáról szóló (EU) 2016/399 európai parlamenti és tanácsi rendelet 2. cikkének (8) bekezdése szerinti határátkelőhelyek jegyzékének frissítése (kodifikált szöveg) ..... 2

V Hirdetmények

EGYÉB JOGI AKTUSOK

**Európai Bizottság**

2020/C 231/03 Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdése szerinti kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyását követően módosított egységes dokumentum közzététele ..... 7



## IV

(Tájékoztatások)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS  
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok <sup>(1)</sup>

2020. július 13.

(2020/C 231/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,1329	CAD Kanadai dollár	1,5366
JPY Japán yen	121,40	HKD Hongkongi dollár	8,7809
DKK Dán korona	7,4448	NZD Új-zélandi dollár	1,7226
GBP Angol font	0,89938	SGD Szingapúri dollár	1,5743
SEK Svéd korona	10,3833	KRW Dél-Koreai won	1 361,37
CHF Svájci frank	1,0685	ZAR Dél-Afrikai rand	18,9726
ISK Izlandi korona	159,40	CNY Kínai renminbi	7,9309
NOK Norvég korona	10,6650	HRK Horvát kuna	7,5340
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	16 342,08
CZK Cseh korona	26,648	MYR Maláj ringgit	4,8306
HUF Magyar forint	353,83	PHP Fülöp-szigeteki peso	55,998
PLN Lengyel zloty	4,4758	RUB Orosz rubel	80,1470
RON Román lej	4,8443	THB Thaiföldi baht	35,562
TRY Török líra	7,7824	BRL Brazil real	6,0494
AUD Ausztrál dollár	1,6248	MXN Mexikói peso	25,4857
		INR Indiai rúpia	85,2160

<sup>(1)</sup> Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

## A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

### **A személyek határátlépésére irányadó szabályok közösségi kódexének (Schengeni határellenőrzési kódex) létrehozásáról szóló (EU) 2016/399 európai parlamenti és tanácsi rendelet 2. cikkének (8) bekezdése szerinti határátkelőhelyek jegyzékének frissítése (kodifikált szöveg) <sup>(1)</sup>**

(2020/C 231/02)

A személyek határátlépésére irányadó szabályok közösségi kódexének (Schengeni határellenőrzési kódex) létrehozásáról szóló, 2016. március 9-i (EU) 2016/399 európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(2)</sup> 2. cikkének (8) bekezdésében említett határátkelőhelyek jegyzékét a Schengeni határellenőrzési kódex 39. cikkével összhangban a tagállamok által a Bizottsághoz megküldött információk alapján teszik közzé.

A Hivatalos Lapban való közzététel mellett a Migrációügyi és Uniós Belügyi Főigazgatóság honlapján elérhető a jegyzék rendszeresen frissített változata.

#### FRANCIAORSZÁG

A HL C 64., 2020.2.27-i számának 17. oldalán közzétett információk helyébe lépő szöveg.

#### **A HATÁRÁTKELŐHELYEK JEGYZÉKE**

##### **Légi határok**

- (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

<sup>(1)</sup> A korábbi közzétételek listáját lásd a dokumentum végén.

<sup>(2)</sup> HL L 77., 2016.3.23., 1. o.

- (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 (2020. július 1-jétől október 15-ig)
- (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 (május elejétől szeptember elejéig van nyitva)
- (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-Barbèrey

***Tengeri határok***

- (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

***Szárazföldi határok***

- (1) Gare de Bourg Saint Maurice (december elejétől április közepéig van nyitva)
- (2) Gare de Moutiers (december elejétől április közepéig van nyitva)
- (3) Ashford International vasútállomás
- (4) Gare d'Avignon-Centre
- (5) Cheriton/Coquelles
- (6) Chessy-Marne-la-Vallée vasútállomás
- (7) Fréthun vasútállomás
- (8) Lille-Europe vasútállomás
- (9) Paris-Nord vasútállomás
- (10) St. Pancras vasútállomás
- (11) Ebbsfleet vasútállomás
- (12) Pas de la Case-Porta

**A korábbi közzétételek listája**

HL C 316., 2007.12.28., 1. o.	HL C 275., 2013.9.24., 7. o.
HL C 134., 2008.5.31., 16. o.	HL C 314., 2013.10.29., 5. o.
HL C 177., 2008.7.12., 9. o.	HL C 324., 2013.11.9., 6. o.
HL C 200., 2008.8.6., 10. o.	HL C 57., 2014.2.28., 4. o.
HL C 331., 2008.12.31., 13. o.	HL C 167., 2014.6.4., 9. o.
HL C 3., 2009.1.8., 10. o.	HL C 244., 2014.7.26., 22. o.
HL C 37., 2009.2.14., 10. o.	HL C 332., 2014.9.24., 12. o.
HL C 64., 2009.3.19., 20. o.	HL C 420., 2014.11.22., 9. o.
HL C 99., 2009.4.30., 7. o.	HL C 72., 2015.2.28., 17. o.
HL C 229., 2009.9.23., 28. o.	HL C 126., 2015.4.18., 10. o.
HL C 263., 2009.11.5., 22. o.	HL C 229., 2015.7.14., 5. o.
HL C 298., 2009.12.8., 17. o.	HL C 341., 2015.10.16., 19. o.
HL C 74., 2010.3.24., 13. o.	HL C 84., 2016.3.4., 2. o.
HL C 326., 2010.12.3., 17. o.	HL C 236., 2016.6.30., 6. o.
HL C 355., 2010.12.29., 34. o.	HL C 278., 2016.7.30., 47. o.
HL C 22., 2011.1.22., 22. o.	HL C 331., 2016.9.9., 2. o.
HL C 37., 2011.2.5., 12. o.	HL C 401., 2016.10.29., 4. o.
HL C 149., 2011.5.20., 8. o.	HL C 484., 2016.12.24., 30. o.
HL C 190., 2011.6.30., 17. o.	HL C 32., 2017.2.1., 4. o.
HL C 203., 2011.7.9., 14. o.	HL C 74., 2017.3.10., 9. o.
HL C 210., 2011.7.16., 30. o.	HL C 120., 2017.4.13., 17. o.
HL C 271., 2011.9.14., 18. o.	HL C 152., 2017.5.16., 5. o.
HL C 356., 2011.12.6., 12. o.	HL C 411., 2017.12.2., 10. o.
HL C 111., 2012.4.18., 3. o.	HL C 31., 2018.1.27., 12. o.
HL C 183., 2012.6.23., 7. o.	HL C 261., 2018.7.25., 6. o.
HL C 313., 2012.10.17., 11. o.	HL C 264., 2018.7.26., 8. o.
HL C 394., 2012.12.20., 22. o.	HL C 368., 2018.10.11., 4. o.
HL C 51., 2013.2.22., 9. o.	HL C 459., 2018.12.20., 40. o.
HL C 167., 2013.6.13., 9. o.	HL C 43., 2019.2.4., 2. o.
HL C 242., 2013.8.23., 2. o.	HL C 64., 2020.2.27., 17. o.

---



## V

(Hirdetmények)

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdése szerinti kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyását követően módosított egységes dokumentum közzététele**

(2020/C 231/03)

Az Európai Bizottság a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése alapján jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosítást.

A kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem a Bizottság eAmbrosia adatbázisában tekinthető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**„Radicchio di Chioggia”****EU-szám: PGI-IT-0484-AM01 – 2019.12.5.**

OEM ( ) OFJ (X)

**1. Elnevezés(ek)**

„Radicchio di Chioggia”

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása****3.1. A termék típusa**

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

**3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása**

A „Radicchio di Chioggia” (chioggiai radicchio) OFJ termesztésére a fészkes virágúak (*Asteraceae*) családján belül a mezei katáng (*cichorium intybus*) faj *silvestre* változatába tartozó növények alkalmasak. A „Radicchio di Chioggia” két fajtája a „korai” és a „kései” fajta.

A radicchio növény kerekded, szoros rétegekben elhelyezkedő levelei jellegzetes, gömb alakú fejet, úgynevezett szívet alkotnak: a többé-kevésbé intenzív vörös színű levelek közepén fehér erezet fut.

Az említett két fajta az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik:

- a korai fajta fejrésze zárt, tömege 200 és 600 g között van, levelei jellegzetes, a kárminpirostól a vérvörösre terjedő színűek, állaga ropogós, íze édes vagy enyhén kesernyés;
- a kései fajta fejrésze igen tömör, tömege 200 és 600 g között van, levelei erőteljes kárminpiros színűek, állaga közepesen ropogós, íze kesernyés.

(<sup>1</sup>) HLL 179., 2014.6.19., 17. o.

A „Radicchio di Chioggia” úgy kerül a piacra, hogy a tövön egy alaposan megtisztított főgyökérdarabot hagynak.

A radicchio-fejeknek épek, alacsonynak, ránézésre frissnek, továbbá kártevőktől, illetve ezek vagy a nedvesség által okozott sérülésektől mentesnek kell lenniük. Ezt az állapotot – amennyiben szükséges – megfelelő tisztítási műveletekkel kell elérni.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

-

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Minden termesztési és betakarítási műveletet a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

Forgalomba hozatalkor a „Radicchio di Chioggia” nevet viselő radicchiót olyan dobozokba kell csomagolni, amelyek lehetővé teszik a termék megfelelő tárolását. A feldolgozóiparnak szánt termék esetében azt megfelelő tárolókban (ládákban) is forgalomba lehet hozni.

Minden tárolót lepecsételt fedéllel lehet ellátni oly módon, hogy a tartalmához ne lehessen hozzáférni; Alternatív megoldásként minden csomagnak rendelkeznie kell egy tételszámon alapuló tömeg-nyomonkövetési rendszerrel.

A szabadföldi tisztítást követően a „Radicchio di Chioggia” csomagolható fogyasztásra kész állapotban történő értékesítésre. Az ilyen csomagolást a 4. pontban meghatározott előállítási területen kívüli feldolgozóközpontokban is el lehet végezni.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A logó fehér alapon egy díszes pajzsot ábrázol, amelynek fekete körvonallal és barna peremmel díszített, sárga szegélye egy középkori stílusban ábrázolt, vörös oroszlánt vesz körbe, körülötte pedig vörös színnel és nagybetűvel a „RADICCHIO DI CHIOGGIA I.G.P.” felirat olvasható.

Betűtípus: *Garamond*.

Betűméret: maximum 50 – minimum 10.

A kör átmérője: maximum 15 – minimum 3.

A logó színe:

Vörös = Magenta 95 % – Sárga 80 %;

Sárga = Magenta 7 % – Sárga 85 %;

Barna = Cián 12 % – Magenta 60 % – sárga 95 %;

Fekete = 0 Fekete 100 %.

A dobozon egyszer már elhelyezett „Radicchio di Chioggia I.G.P.” logót nem lehet újra felhasználni.

A csomagoláson továbbá fel kell tüntetni az alábbi adatokat is:

- az egyéni termelő vagy termelői szövetkezet és a csomagolóüzem nevét vagy cégnevét, illetve címét vagy székhelyét;
- az eredeti nettó tömeget és a kategóriát;
- valamint esetleges további kiegészítő információkat, azonban ezek között nem szerepelhetnek a terméket dicsérő, vagy a termék jellemzőivel kapcsolatban a fogyasztók megtévesztésére alkalmas feliratok.

A *Radicchio di Chioggia* feliraton kívül minden más feliratot az előzőekben említett földrajzi jelzéshez használnál lényegesen kisebb betűtípussal kell feltüntetni.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A kései „Radicchio di Chioggia” előállításnak területe a következő települések teljes közigazgatási területét foglalja magában: Velence megyében (provincia) Chioggia, Cona és Cavarzere, Padova megyében Codevigo és Corbezzole, valamint Rovigo megyében Rosolina, Ariano Polesine, Taglio di Po, Porto Viro és Loreo, míg a korai típust kizárólag Chioggia és Rosolina településeken termesztik, mivel csak az itteni talaj és éghajlati viszonyok teszik lehetővé a fajtára jellemző különleges tulajdonságok kialakulását.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A lagúnás vidékre az alábbi két tulajdonság jellemző: a napi, illetve az egyes napok közötti alacsony hőmérséklet-ingadozás, valamint az erőteljes légáramlatok és szelek, az Adriai-tengerre jellemző „bórák”, amelyek elősegítik a talajhoz közeli légrétegek keveredését, és megakadályozzák a nedvesség felgyülemelését, amely kedvezőtlenül befolyásolná a természetes növényegészségügyi állapotát.

A kései fajta termesztésének különösen kedvez a laza, agyagos termőföld, továbbá e fajta esetében a túlságosan magas hőmérséklet nem tenné lehetővé, hogy a fej összezáródjon, s így kialakuljon a jellegzetes gömb forma, hanem beindítaná a felmagzást.

A korai fajta ezzel szemben csak a partvidéki településeken, Chioggiában és Rosolinában termesztendő, ahol a következő körülmények együttesen alakítják ki a növény számára kedvező feltételeket: a homokos talaj, a tenger közelsége, amely a szárazföldtől eltérő hőmérsékleti viszonyokat teremt, az erősebb széljárás, valamint a talaj felszínéhez igen közeli vízrétegekből nyerhető öntözővíz, amelyet a talajba fúrt lyukakon (a helyiek ezeket „buse” néven emlegetik) hozzák a felszínre.

Chioggia és Rosolina települések partmenti területeinek talaj- és éghajlati viszonyai ideális feltételeket teremtenek a termék előállításához: kutatások bizonyítják egyrészt, hogy a „Radicchio di Chioggia” esetében alapvető fontosságú, hogy az erőteljes hőmérséklet-ingadozás, illetve a talaj nedvességtartalmának drasztikus változása ne terhelje meg túlságosan a növényt, másrészt, hogy bármely más területen a termés akár 50–60 %-ánál beindul a felmagzás, ezáltal pedig jelentősen csökken a betakarítható mennyiség, illetve a levelek színe is sokkal kevésbé intenzív.

A terméket a többi radicchio-fajtától proteintartalma (amely a növény szárazanyag-tartalmának 1,0–1,4 %-a), továbbá magas kálium-, foszfor- és kalciumtartalma különbözteti meg, kalóriatartalma ugyanakkor alacsony, ami táplálkozási szempontból igen kedvező.

Egészen az 1700-as évekre visszanyúló bizonyítékok támasztják alá, hogy Chioggia környékén régóta folytatják a növény termesztését: többek között a „Villa Episcopale” (püspöki földbirtok) térképei és a „Podestà di Chiazza” (a mostani Chioggia) területén található iskolákról Alessandro Ortolini által összegyűjtött statisztikák, amelyek szerint a Scuola di S. Giovanni di Ortolani (Szent János kertészeti iskola) a maga 544 növendékével a második legfontosabb iskola volt a halászhalka iskolája után.

Az „Istituto Federale di Credito per il Risorgimento delle Venezie” folyóiratának 1923. márciusi számában, amely a Premiate Officine Grafiche Ferrari kiadásában jelent meg, a termelt zöldségfajták között a radicchio is szerepel. Ezt Pagani-Galimberti 1929-es műve, a „Cenni di economia orticola” (Kertészeti szemelvények) is megerősíti, amelyben megtalálható a tengertől visszahódított partmenti homokos területeken folytatott radicchio-termelés leírása.

Miután a termelés területének közelében létrejött egy nagy zöldség- és gyümölcs piac, megoldódott a radicchio kereskedelmének és szállításának problémája is, amely már 1860-tól kezdődően a Verona–Chioggia vasútvonalon keresztül folyt.

### Hivatkozás a termék leírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

A termék leírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtekinthető az alábbi honlapon: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vagy

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium honlapján ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), (a képernyő felső részén jobbra) a „Qualità” („Minőség”) menüpont alatt a (képernyő bal oldalán található) „Prodotti DOP, IGP e STG” („OEM, OFJ és HKT termékek”) menüpontra, végül a „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termék leírások”) pontra kattintva.



ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)  
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



**Az Európai Unió Kiadóhivatala**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

**HU**