

Gazzetta ufficiale

C 231

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

63° anno
14 luglio 2020

Sommario

IV Informazioni

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione europea

2020/C 231/01 Tassi di cambio dell'euro — 13 luglio 2020 1

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2020/C 231/02 Aggiornamento dell'elenco dei valichi di frontiera di cui all'articolo 2, paragrafo 8, del regolamento (UE) 2016/399 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce un codice unionale relativo al regime di attraversamento delle frontiere da parte delle persone (codice frontiere Schengen) (codificazione) 2

V Avvisi

ALTRI ATTI

Commissione europea

2020/C 231/03 Pubblicazione del documento unico modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 7

IT

IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

13 luglio 2020

(2020/C 231/01)

1 euro =

Moneta			Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1329	CAD	dollari canadesi	1,5366
JPY	yen giapponesi	121,40	HKD	dollari di Hong Kong	8,7809
DKK	corone danesi	7,4448	NZD	dollari neozelandesi	1,7226
GBP	sterline inglesi	0,89938	SGD	dollari di Singapore	1,5743
SEK	corone svedesi	10,3833	KRW	won sudcoreani	1 361,37
CHF	franchi svizzeri	1,0685	ZAR	rand sudafricani	18,9726
ISK	corone islandesi	159,40	CNY	renminbi Yuan cinese	7,9309
NOK	corone norvegesi	10,6650	HRK	kuna croata	7,5340
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	16 342,08
CZK	corone ceche	26,648	MYR	ringgit malese	4,8306
HUF	fiorini ungheresi	353,83	PHP	peso filippino	55,998
PLN	zloty polacchi	4,4758	RUB	rublo russo	80,1470
RON	leu rumeni	4,8443	THB	baht thailandese	35,562
TRY	lire turche	7,7824	BRL	real brasiliano	6,0494
AUD	dollari australiani	1,6248	MXN	peso messicano	25,4857
			INR	rupia indiana	85,2160

⁽¹⁾ Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Aggiornamento dell'elenco dei valichi di frontiera di cui all'articolo 2, paragrafo 8, del regolamento (UE) 2016/399 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce un codice unionale relativo al regime di attraversamento delle frontiere da parte delle persone (codice frontiere Schengen) (codificazione) ⁽¹⁾

(2020/C 231/02)

La pubblicazione dell'elenco dei valichi di frontiera di cui all'articolo 2, paragrafo 8, del regolamento (UE) 2016/399 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, che istituisce un codice unionale relativo al regime di attraversamento delle frontiere da parte delle persone (codice frontiere Schengen) ⁽²⁾ si basa sulle informazioni comunicate dagli Stati membri alla Commissione in conformità con l'articolo 39 del codice frontiere Schengen.

Oltre alle pubblicazioni nella Gazzetta ufficiale, è possibile consultare un aggiornamento mensile sul sito web della direzione generale Affari interni.

FRANCIA

Sostituisce l'elenco pubblicato nella GU C 64 del 27.2.2020, pag. 17.

ELENCO DEI VALICHI DI FRONTIERA***Frontiere aeree***

- (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⁾ Cfr. l'elenco delle pubblicazioni precedenti alla fine del presente aggiornamento.

⁽²⁾ GU L 77 del 23.3.2016, pag. 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 (aperto dal 1° luglio al 15 ottobre 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 (aperto da inizio maggio a inizio settembre)
- (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

Frontiere marittime

- (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

Frontiere terrestri

- (1) Stazione ferroviaria di Bourg Saint Maurice (aperta da inizio dicembre a metà aprile)
- (2) Stazione ferroviaria di Moultiers (aperta da inizio dicembre a metà aprile)
- (3) Stazione ferroviaria di Ashford International
- (4) Stazione ferroviaria di Avignon-Centre
- (5) Cheriton/Coquelles
- (6) Stazione ferroviaria di Chessy-Marne-la-Vallée
- (7) Stazione ferroviaria di Fréthun
- (8) Stazione ferroviaria di Lille-Europe
- (9) Stazione ferroviaria di Paris-Nord
- (10) Stazione ferroviaria di Saint-Pancras
- (11) Stazione ferroviaria di Ebsfleet
- (12) Pas de la Case-Porta

Elenco delle precedenti pubblicazioni

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

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione del documento unico modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

(2020/C 231/03)

La Commissione europea ha approvato la modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾

La domanda di approvazione di questa modifica minore può essere consultata nella banca dati eAmbrosia della Commissione.

DOCUMENTO UNICO

«Radicchio di Chioggia»

n. UE: PGI-IT-0484-AM01 – 5.12.2019

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Radicchio di Chioggia»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6: Ortofrutticoli e cereali allo stato naturale o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La IGP «Radicchio di Chioggia» è attribuita alla produzione ottenuta da piante appartenenti alla famiglia delle Asteracee genere *Cichorium* specie *inthybus*, varietà silvestre. Il «Radicchio di Chioggia» presenta due tipologie: «*precoce*» e «*tardiva*».

La pianta mostra lamine fogliari rotondeggianti, strettamente imbricate, formanti un cespo, detto grumolo, dalla caratteristica forma sferica: le foglie, di colore rosso più o meno intenso, presentano nervature centrali bianche.

I caratteri distintivi delle tipologie sono rispettivamente:

- per il tipo *precoce*, grumolo ben chiuso, con un peso da 200 a 600 grammi, con foglie di colore caratteristico dal cremisi all'amaranto, di consistenza croccante e con sapore dolce o leggermente amarognolo;
- per il tipo *tardivo*, grumolo molto compatto, con peso compreso tra 200 e 600 grammi, con foglie di colore amaranto carico, di consistenza mediamente croccante e con sapore amarognolo.

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

Il «Radicchio di Chioggia» è commercializzato con radice (fittone) recisa in modo netto, sotto il livello del colletto.

I cespi devono essere interi, bassi, di aspetto fresco, privi di parassiti e di danni prodotti da questi o da eccessi di umidità, anche mediante opportuni interventi di tolettatura.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le operazioni di coltivazione e di raccolta sono effettuate nell'area geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Per l'immissione al consumo i radicchi che si fregiano della denominazione «Radicchio di Chioggia IGP» devono essere confezionati in contenitori aventi caratteristiche tali da permettere una buona conservazione del prodotto. Nel caso di prodotto destinato all'industria di trasformazione, questo potrà essere commercializzato anche all'interno di adeguati contenitori (bins).

Su ciascun contenitore potrà essere apposta una copertura sigillante tale da impedire che il contenuto possa venire manomesso; in alternativa, ogni confezione dovrà comunque essere dotata di un sistema di rintracciabilità del peso attraverso l'apposizione di numero di lotto.

Successivamente alle operazioni di toelettatura effettuate in campo, il «Radicchio di Chioggia» può essere confezionato sottoponendolo a lavorazioni di Quarta Gamma. Queste operazioni di confezionamento possono essere effettuate in centri di lavorazione anche situati al di fuori della zona di produzione definita al punto 4.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Tale logo è formato da uno scudo accartocciato con fondo bianco, bordatura gialla, fianco marrone e profilo nero, contenente il leone di colore rosso di epoca medioevale recante l'iscrizione cerchiata, in caratteri maiuscoli di colore rosso RADICCHIO DI CHIOGGIA I.G.P.

Tipo di carattere: *Garamond*.

Campo dimensione carattere: massimo 50 — minimo 10.

Campo diametro della cerchiatura: massimo 15 — minimo 3.

Colore logo:

Rosso = Magenta 95 % — Yellow 80 %

Giallo = Magenta 7 % — Yellow 85 %

Marrone = Cyan 12 % — Magenta 60 % — Yellow 95 %

Nero = 0 black 100 %

Il logo «Radicchio di Chioggia I.G.P.», qualora apposto sui contenitori, non potrà essere riutilizzato.

Sui medesimi contenitori devono essere altresì riportati gli elementi atti ad individuare:

- nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo o associato e del confezionatore,
- peso netto all'origine e la categoria,
- nonché eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo e non idonee a trarre in inganno il consumatore sulla natura e sulle caratteristiche del prodotto.

In ogni caso le indicazioni diverse da *Radicchio di Chioggia* dovranno avere dimensioni significativamente inferiori a quelle utilizzate per la predetta indicazione geografica.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione del «Radicchio di Chioggia» tipologia «tardivo» comprende l'intero territorio dei comuni di Chioggia, Cona e Cavarzere, in provincia di Venezia, di Codevigo e Correzzola, in provincia di Padova, e di Rosolina, Ariano Polesine, Taglio di Po, Porto Viro e Loreo in provincia di Rovigo; mentre il tipo «precoco» è prodotto soltanto nei comuni di Chioggia e Rosolina, dove le particolari condizioni pedoclimatiche consentono di esprimere le peculiari caratteristiche di detta tipologia.

5. Legame con la zona geografica

Gli elementi che caratterizzano il territorio lagunare sono duplici: una ridotta escursione termica giornaliera e interdiurna e la presenza di brezze e venti dominanti, le tipiche «bore» adriatiche che contribuiscono al rimescolamento dei più bassi strati atmosferici, evitando ristagni di umidità che influenzerebbero negativamente lo stato fitosanitario della coltura.

I terreni argillosi sciolti favoriscono la coltivazione della tipologia «tardiva» sulla quale temperature troppo elevate non consentirebbero la chiusura del cespo, nella tradizionale forma globulare, inducendo la fioritura precoce.

La tipologia «precoce» risulta invece possibile solo nei comuni litoranei di Chioggia e Rosolina proprio grazie ad un complesso di circostanze che consistono nell'utilizzazione di un terreno sabbioso, nella contiguità al mare che determina differenze termiche rispetto all'entroterra, nella maggiore ventilazione e nel ricorso ad acque irrigue, derivanti da falde freatiche molto superficiali, prelevate scavando apposite buche, localmente dette «buse».

La tessitura sabbiosa della fascia litoranea ricadente nei comuni di Chioggia e Rosolina, non disgiunta dalle caratteristiche climatiche di detti comprensori, appare idonea a garantire le condizioni ideali per l'ottenimento del prodotto: studi effettuati dimostrano che è fondamentale per il «Radicchio di Chioggia» impedire il verificarsi di stress dovuti a forti escursioni termiche e a decise variazioni del contenuto di umidità del terreno e che la coltivazione effettuata in qualsiasi altro ambiente comporta fenomeni di prefioritura fino a raggiungere il 50/60 % delle piante con gravi perdite di produzione e drastiche riduzioni di colorazione del cespo.

Il prodotto poi si differenzia da altri radicchi per il suo contenuto proteico, riferito alla pianta secca, variabile dall'1,0 % all'1,4 % per la notevole presenza di potassio, fosforo e calcio, mantenendo tuttavia un basso apporto calorico che lo rende preferibile dal punto di vista dietetico.

La vocazione orticola della zona di Chioggia è provata fin dal 1700 attraverso le mappe della «Villa Episcopale» e le statistiche di Alessandro Ottolini riguardanti le scuole della «Podestà di Chiazza» (l'attuale Chioggia) dove la «Scuola di S. Giovanni di Ortolani con 544 allievi era seconda solo all'altra ancora più rinomata dei pescatori».

Nel quaderno mensile dell'Istituto federale di Credito per il Risorgimento delle Venezie del marzo 1923, di pubblicazione nel medesimo anno a cura delle Premiate Officine Grafiche Ferrari, si riscontra il radicchio inserito nella rotazione agraria assieme ad altri ortaggi. Questa notizia è confermata nel lavoro di Pagani-Galimberti (1929) «Cenni di economia orticola» nel quale viene indicata la tecnica colturale del radicchio, ottenuto negli orti lagunari ricavato dalle sabbie conquistate al mare.

La creazione di un grande mercato ortofrutticolo prossimo alla zona di produzione ha risolto i problemi connessi alla commercializzazione e alla distribuzione del prodotto che già dal 1860 utilizzava per tale scopo la linea ferroviaria Verona-Chioggia.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

ISSN 1977-0944 (edizione elettronica)
ISSN 1725-2466 (edizione cartacea)



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT