

# Publicatieblad van de Europese Unie

# C 231



Uitgave  
in de Nederlandse taal

## Mededelingen en bekendmakingen

63e jaargang

14 juli 2020

### Inhoud

#### IV *Informatie*

##### INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

###### **Europese Commissie**

2020/C 231/01      Wisselkoersen van de euro — 13 juli 2020 ..... 1

##### INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

2020/C 231/02      Bijwerking van de lijst van grensdoorlaatposten bedoeld in artikel 2, punt 8, van Verordening (EU) 2016/399 van het Europees Parlement en de Raad betreffende een Uniecode voor de overschrijding van de grenzen door personen (Schengengrenscodificatie) ..... 2

#### V *Bekendmakingen*

##### ANDERE HANDELINGEN

###### **Europese Commissie**

2020/C 231/03      Bekendmaking van een gewijzigd enig document na de goedkeuring van een minimale wijziging op grond van artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 ..... 7

NL



## IV

(Informatie)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN  
INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

## EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro <sup>(1)</sup>

13 juli 2020

(2020/C 231/01)

1 euro =

	Munteenheid	Koers		Munteenheid	Koers
USD	US-dollar	1,1329	CAD	Canadese dollar	1,5366
JPY	Japane yen	121,40	HKD	Hongkongse dollar	8,7809
DKK	Deense kroon	7,4448	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,7226
GBP	Pond sterling	0,89938	SGD	Singaporese dollar	1,5743
SEK	Zweedse kroon	10,3833	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 361,37
CHF	Zwitserse frank	1,0685	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	18,9726
ISK	IJslandse kroon	159,40	CNY	Chinese yuan renminbi	7,9309
NOK	Noorse kroon	10,6650	HRK	Kroatische kuna	7,5340
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	16 342,08
CZK	Tsjechische koruna	26,648	MYR	Maleisische ringgit	4,8306
HUF	Hongaarse forint	353,83	PHP	Filipijnse peso	55,998
PLN	Poolse zloty	4,4758	RUB	Russische roebel	80,1470
RON	Roemeense leu	4,8443	THB	Thaise baht	35,562
TRY	Turkse lira	7,7824	BRL	Braziliaanse real	6,0494
AUD	Australische dollar	1,6248	MXN	Mexicaanse peso	25,4857
			INR	Indiase roepie	85,2160

<sup>(1)</sup> Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

## INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

**Bijwerking van de lijst van grensdoorlaatposten bedoeld in artikel 2, punt 8, van Verordening (EU) 2016/399 van het Europees Parlement en de Raad betreffende een Uniecode voor de overschrijding van de grenzen door personen (Schengengrenscode) (codificatie) <sup>(1)</sup>**

(2020/C 231/02)

De publicatie van de lijst van grensdoorlaatposten bedoeld in artikel 2, punt 8, van Verordening (EU) 2016/399 van het Europees Parlement en de Raad van 9 maart 2016 betreffende een Uniecode voor de overschrijding van de grenzen door personen (Schengengrenscode) <sup>(2)</sup> is gebaseerd op de informatie die door de lidstaten aan de Commissie wordt verstrekt overeenkomstig artikel 39 van de Schengengrenscode.

Naast de publicatie in het Publicatieblad wordt de lijst regelmatig bijgewerkt op de website van het directoraat-generaal Migratie en Binnenlandse Zaken.

FRANKRIJK

Vervanging van de informatie die is bekendgemaakt in PB C 64 van 27.2.2020, blz. 17.

**LIJST VAN GRENSDOORLAATPOSTEN****Luchtgrenzen**

- 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> Zie de lijst van eerdere publicaties aan het eind van deze bijwerking.

<sup>(2)</sup> PB L 23.3.2016, blz. 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 (van 1 juli tot en met 15 oktober 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 (geopend van begin mei tot begin september)
- 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

### ***Zeegrenzen***

- 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

**Landgrenzen**

- 1) Station Bourg Saint Maurice (geopend van begin december tot medio april)
- 2) Station Moûtiers (geopend van begin december tot medio april)
- 3) Station Ashford International
- 4) Station Avignon-Centre
- 5) Cheriton/Coquelles
- 6) Station Chessy-Marne-la-Vallée
- 7) Station Fréthun
- 8) Station Lille-Europe
- 9) Station Paris-Nord
- 10) Station Saint-Pancras
- 11) Station Ebbsfleet
- 12) Pas de la Case-Porta

**Lijst van eerdere publicaties**

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



## V

(Bekendmakingen)

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**Bekendmaking van een gewijzigd enig document na de goedkeuring van een minimale wijziging op grond van artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012**

(2020/C 231/03)

De Europese Commissie heeft deze minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie <sup>(1)</sup>.

De aanvraag tot goedkeuring van deze minimale wijziging kan worden geraadpleegd in de geraadpleegd in de eAmbrosia-databank van de Commissie.

ENIG DOCUMENT

“Radicchio di Chioggia”

EU-nr.: PGI-IT-0484-AM01 — 5.12.2019

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/namen**

“Radicchio di Chioggia”

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De BGA “Radicchio di Chioggia” wordt verleend aan de producten die worden verkregen uit planten van de composietenfamilie, geslacht: *Cichorium*, soort: *intybus* — variëteit *sylvestre*. Er zijn twee soorten “Radicchio di Chioggia”: een “vroeg” en een “late” soort.

De plant vertoont rondachtige, over elkaar heen liggende bladschijven die een karakteristieke bolvormige krop vormen: de vrij intens rode bladeren hebben witte middenerven.

De onderscheidende kenmerken van de soorten zijn respectievelijk:

— voor de *vroeg* soort: gesloten krop, met een gewicht van 200 tot 600 gram, karmijn- tot amarantrode bladeren, een knapperige consistentie en een zoete of enigszins bittere smaak.

— voor de *late* soort: zeer compacte krop met een gewicht van 200 tot 600 gram, diep amarantrode bladeren, vrij knapperige consistentie en een bittere smaak.

<sup>(1)</sup> PBL 179 van 19.6.2014, blz. 17.

“Radicchio di Chioggia” wordt op de markt gebracht met de wortel (penwortel) netjes afgesneden onder de wortelhals.

De kroppen moeten volledig, klein en vers zijn, vrij van parasieten en van door parasieten of overtollig vocht veroorzaakte schade, eventueel door middel van opmaakverrichtingen.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle teelt- en oogstwerkzaamheden vinden plaats in het afgebakende geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Bij het op de markt brengen moet radicchio met de naam “Radicchio di Chioggia” worden verpakt in kisten die het mogelijk maken het product goed te bewaren. Indien het product bestemd is voor de verwerkende industrie, mag het eveneens op de markt worden gebracht in geschikte kisten.

De kisten kunnen worden voorzien van een verzegeling om te voorkomen dat er met de inhoud wordt geknoeid. Als alternatief wordt elke verpakking voorzien van een traceerbaarheidssysteem op basis van gewicht aan de hand van een partijnummer.

Na opmaakverrichtingen in het veld kan “Radicchio di Chioggia” worden verpakt om als gebruiksklaar te worden verkocht. Dergelijke verpakkingswerkzaamheden mogen ook plaatsvinden in verwerkingscentra buiten het in het in punt 4 afgebakende productiegebied.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het logo bestaat uit een schild met een witte achtergrond, een gele boord en een bruine rand, en in het midden een middeleeuwse rode leeuw en rond het schild in rode hoofdletters de woorden *RADICCHIO DI CHIOGGIA I.G.P.* (BGA).

Lettertype: *Garamond*.

Tekengrootte: maximaal 50 — minimaal 10.

Diameter van de cirkel: maximaal 15 — minimaal 3.

Kleur van het logo:

Rood = Magenta 95 % — Yellow 80 %;

Geel = Magenta 7 % — Yellow 85 %;

Bruin = Cyan 12 % — Magenta 60 % — Yellow 95 %;

Zwart = 0 black 100 %.

Een logo van “Radicchio di Chioggia” BGA dat al eerder op een kist is aangebracht, mag niet worden hergebruikt.

De kisten moeten ook informatie bevatten waarmee ze kunnen worden geïdentificeerd:

— naam of firmanaam en adres of hoofdzetel van de teler en/of de telersvereniging en de verpakker;

— oorspronkelijk nettogewicht en categorie;

— eventuele aanvullende vermeldingen die niet lovend van aard zijn en de consument niet misleiden omtrent de aard of de kenmerken van het product.

Alle andere vermeldingen moeten worden weergegeven in een aanzienlijk kleiner formaat dan de lettertekens die voor de geografische aanduiding “Radicchio di Chioggia” worden gebruikt.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van de “Radicchio di Chioggia”, “late” soort, omvat het hele grondgebied van de gemeenten Chioggia, Cona en Cavarzere in de provincie Venezia, Codevigo en Corbezzole in de provincie Padova, en Rosolina, Ariano Polesine, Taglio di Po, Porto Viro en Loreo in de provincie Rovigo; de “vroeger” soort wordt uitsluitend in de gemeenten Chioggia en Rosolina geteeld, waar bodemgesteldheid en klimaat de bijzondere kenmerken van deze soort tot hun recht laten komen.

## 5. Verband met het geografische gebied

Het lagunegebied heeft twee typische kenmerken: beperkte temperatuurverschillen, zowel overdag als van de ene dag op de andere, en dominante briesjes en winden, de typische Adriatische “bore”, die ertoe bijdragen dat de onderste luchtlagen worden gemengd zodat stagnerend vocht, dat nefast zou zijn voor de fytosanitaire toestand van de teelt, wordt vermeden.

Losse kleigrond begunstigt de teelt van de “late” soort; te hoge temperaturen zouden verhinderen dat de krop zich sluit tot de traditionele bolvorm, waardoor de bloei te vroeg op gang zou komen.

De “vroeg” soort kan alleen in de kustgemeenten Chioggia en Rosolina worden geteeld, dankzij onder andere de zandige bodem, de nabijheid van de zee met temperatuurverschillen ten opzichte van het binnenland, meer wind en irrigatiewater uit het bovenste grondwater, dat wordt gewonnen uit uitgegraven putten, plaatselijk “buse” genoemd.

De zandige textuur van de kuststrook in de gemeenten Chioggia en Rosolina, in combinatie met de klimatologische omstandigheden in deze gebieden, garandeert ideale omstandigheden voor het verkrijgen van het product: uit studies blijkt dat het essentieel is dat de “Radicchio di Chioggia” wordt beschermd tegen grote temperatuurschommelingen en aanzienlijke verschillen in vochtgehalte van de grond, en dat wanneer het product in een andere omgeving wordt geteeld, bij 50 tot 60 % van de planten voortijdige bloei optreedt, wat ernstige productieverliezen en een drastische vermindering van de kleuring van de krop tot gevolg heeft.

Voorts onderscheidt het product zich van andere radicchio door het eiwitgehalte van de droge plant, dat varieert van 1,0 % tot 1,4 %, en door de aanzienlijke aanwezigheid van kalium, fosfor en calcium, terwijl het toch een lage calorische waarde heeft, waardoor het te verkiezen is vanuit dieetopzicht.

De groenteteelt in de streek van Chioggia gaat helemaal terug tot de 18e eeuw, zoals kan worden opgemaakt uit de kaarten van de “Villa Episcopale” en de statistieken van Alessandro Ottolini over de scholen van de “Podestà di Chiazza (thans Chioggia)”, waarin de Scuola di S. Giovanni di Ortolani met 544 leerlingen als de op één na befaamdste wordt vermeld (na de vissersschool).

In het maandblad van het Istituto federale di Credito per il Risorgimento delle Venezie van maart 1923, dat in datzelfde jaar gepubliceerd werd door de Premiate Officine Grafiche Ferrari, wordt de radicchio in verband met gewasrotatie met andere groenten vermeld. Dit wordt bevestigd in het werk van Pagani-Galimberti (1929) “Cenni di economia orticola”, met een beschrijving van de teelttechniek voor radicchio in de zandachtige, op de zee gewonnen lagunegebieden.

De oprichting van een grote groente- en fruitmarkt dicht bij het productiegebied bracht een oplossing voor de problemen in verband met de afzet en de distributie van het product, waarvoor sinds 1860 de spoorweglijn Verona-Chioggia wordt gebruikt.

### Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

De volledige tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd via de volgende link: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ofwel

door de startpagina van het Ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) te openen en te klikken op “Qualità” (bovenaan de pagina), vervolgens op “Prodotti DOP, IGP e STG” (links op de pagina) en ten slotte op “Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---



ISSN 1977-0995 (elektronische uitgave)  
ISSN 1725-2474 (papieren uitgave)



**Bureau voor publicaties van de Europese Unie**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

