



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

63.º ano

14 de julho de 2020

Índice

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2020/C 231/01 Taxas de câmbio do euro — 13 de julho de 2020 1

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

2020/C 231/02 Atualização da lista de pontos de passagem de fronteira referidos no artigo 2.º, n.º 8, do Regulamento (UE) 2016/399 do Parlamento Europeu e do Conselho que estabelece o código da União relativo ao regime de passagem de pessoas nas fronteiras (Código das Fronteiras Schengen) (codificação) 2

V *Avisos*

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2020/C 231/03 Publicação de um documento único alterado no seguimento da aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 7

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

13 de julho de 2020

(2020/C 231/01)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1329	CAD	dólar canadiano	1,5366
JPY	iene	121,40	HKD	dólar de Hong Kong	8,7809
DKK	coroa dinamarquesa	7,4448	NZD	dólar neozelandês	1,7226
GBP	libra esterlina	0,89938	SGD	dólar singapurense	1,5743
SEK	coroa sueca	10,3833	KRW	won sul-coreano	1 361,37
CHF	franco suíço	1,0685	ZAR	rand	18,9726
ISK	coroa islandesa	159,40	CNY	iuane	7,9309
NOK	coroa norueguesa	10,6650	HRK	kuna	7,5340
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	16 342,08
CZK	coroa checa	26,648	MYR	ringgit	4,8306
HUF	forint	353,83	PHP	peso filipino	55,998
PLN	złóti	4,4758	RUB	rublo	80,1470
RON	leu romeno	4,8443	THB	baht	35,562
TRY	lira turca	7,7824	BRL	real	6,0494
AUD	dólar australiano	1,6248	MXN	peso mexicano	25,4857
			INR	rupia indiana	85,2160

⁽¹⁾ Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

Atualização da lista de pontos de passagem de fronteira referidos no artigo 2.º, n.º 8, do Regulamento (UE) 2016/399 do Parlamento Europeu e do Conselho que estabelece o código da União relativo ao regime de passagem de pessoas nas fronteiras (Código das Fronteiras Schengen) (codificação) ⁽¹⁾

(2020/C 231/02)

A publicação da lista de pontos de passagem de fronteira referidos no artigo 2.º, n.º 8, do Regulamento (UE) 2016/399 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de março de 2016, que estabelece o código da União relativo ao regime de passagem de pessoas nas fronteiras (Código das Fronteiras Schengen) ⁽²⁾, baseia-se nas informações comunicadas pelos Estados-Membros à Comissão, em conformidade com o artigo 39.º do Código das Fronteiras Schengen.

Além da publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*, é feita uma atualização regular no sítio Web da Direção-Geral da Migração e dos Assuntos Internos.

FRANÇA

Alteração das informações publicadas no JO C 64 de 27.2.2020, p. 17.

LISTA DOS PONTOS DE PASSAGEM DAS FRONTEIRAS

Aéreos

- 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⁾ Ver a lista das publicações anteriores no final da presente atualização.

⁽²⁾ JO 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 (aberto de 1 de julho a 15 de outubro 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 (aberto do início de maio ao início de setembro)
- 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

Marítimos

- 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

Terrestres

- 1) Estação ferroviária de Bourg-Saint-Maurice (aberto do início de dezembro a meados de abril)
- 2) Estação ferroviária de Moutiers (aberto do início de dezembro a meados de abril)
- 3) Estação ferroviária Ashford International
- 4) Estação ferroviária de Avignon-Centre
- 5) Cheriton/Coquelles
- 6) Estação ferroviária de Chessy-Marne-la-Vallée
- 7) Estação ferroviária de Fréthun
- 8) Estação ferroviária Lille-Europe
- 9) Estação ferroviária de Paris-Nord
- 10) Estação ferroviária de Saint-Pancras
- 11) Estação ferroviária de Ebsfleet
- 12) Pas de la Case-Porta

Lista das publicações anteriores

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

V

(Avisos)

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um documento único alterado no seguimento da aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

(2020/C 231/03)

A Comissão Europeia aprovou esta alteração menor nos termos do artigo 6.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão ⁽¹⁾.

O pedido de aprovação desta alteração menor pode ser consultado na base de dados eAmbrosia da Comissão.

DOCUMENTO ÚNICO

«Radicchio di Chioggia»

N.º UE: PGI-IT-0484-AM01 — 5.12.2019

DOP () IGP (X)

1. Nome(s)

«Radicchio di Chioggia»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

A IGP «Radicchio di Chioggia» (chicória de Chioggia) é atribuída aos produtos obtidos das plantas pertencentes à família das asteráceas, género *Cichorium*, espécie *intybus*, variedade silvestre. A produção inclui dois tipos de «Radicchio di Chioggia»: o tipo «temporão» e o tipo «seródio».

A planta apresenta folhas arredondadas, estreitamente imbricadas, com a configuração de uma cabeça, denominada «coração», e forma esférica característica. As folhas, de cor vermelha mais ou menos intensa, apresentam nervuras centrais brancas.

As características distintivas dos dois tipos de chicória são respetivamente as seguintes:

- Tipo «temporão»: coração bem fechado, peso entre 200 e 600 gramas, folhas da cor característica, do carmim ao amaranço, consistência estaladiça e sabor suave ou ligeiramente amargo;
- Tipo «seródio»: coração muito compacto, peso entre 200 e 600 gramas, folhas amaranço escuro, consistência medianamente estaladiça e sabor amargo.

(1) JOL 179 de 19.6.2014, p. 17.

A IGP «Radicchio di Chioggia» é comercializada com uma pequena parte da raiz principal seccionada abaixo do nível do colo por meio de um corte liso.

As cabeças devem ser inteiras, curtas, de aspeto fresco, isentas de parasitas ou danos causados por parasitas, isentas de excessos de humidade, mesmo que para tal seja necessária uma preparação.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Todas as operações de cultivo e de colheita são efetuadas na área geográfica delimitada.

3.5. *Regras específicas relativas à faturação, embalagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

Quando da sua introdução no consumo, a chicória que ostenta a denominação «Radicchio di Chioggia IGP» deve estar acondicionada em recipientes cujas características permitam a boa conservação do produto. Caso se destine à indústria de transformação, pode também ser colocada no mercado em recipientes adequados (caixas).

Os recipientes podem dispor de uma tampa selada, a fim de impedir a manipulação do conteúdo. Em alternativa, o tipo de acondicionamento deve prever um sistema de rastreabilidade do peso, mediante a aposição de um número de lote.

Findas as operações de limpeza no terreno de cultivo, a IGP «Radicchio di Chioggia» pode ser acondicionada e preparada como produto de IV gama. Estas operações de acondicionamento podem ser realizadas em centros de transformação situados fora da zona de produção definida no ponto 4.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que a denominação se refere*

O logótipo é composto por um escudo de formas angulosas com fundo branco, cercadura amarela, traço exterior castanho e relevo preto, contendo um leão vermelho de estilo medieval. À volta do escudo, o logótipo inclui, em letras maiúsculas vermelhas, a inscrição *RADICCHIO DI CHIOGGIA I.G.P.*

Tipo de letra: *Garamond*

Tamanho de letra: máximo 50 – mínimo 10

Diâmetro da circunferência: máximo 15 – mínimo 3

Cor do logótipo:

Vermelho = Magenta 95 % – Amarelo 80 %

Amarelo = Magenta 7 % – Amarelo 85 %

Castanho = Ciano 12 % – Magenta 60 % – Amarelo 95 %

Preto = 0 preto 100 %

Uma vez aposto nos recipientes, o logótipo da IGP «Radicchio di Chioggia I.G.P.» não pode ser reutilizado.

Os recipientes devem também incluir informações que permitam identificar:

- o nome ou firma e o endereço ou sede do produtor individual e/ou da associação de produtores e/ou do acondicionador;
- o peso líquido na origem e a categoria;
- eventuais indicações complementares e acessórias que não tenham caráter laudatório nem induzam o consumidor em erro quanto à natureza e às características do produto.

Em qualquer caso, as outras informações, distintas da indicação *Radicchio di Chioggia*, deverão ter dimensões significativamente inferiores às da indicação geográfica.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção da IGP «Radicchio di Chioggia» do tipo «seródio» compreende todo o território dos municípios de Chioggia, Cona e Cavarzere, na província de Veneza, Codevigo e Correzzola, na província de Pádua, e Rosolina, Ariano Polesine, Taglio di Po, Porto Viro e Loreo, na província de Rovigo. O tipo «temporão» é produzido apenas nas comunas de Chioggia e Rosolina, onde as condições pedoclimáticas lhe permitem exprimir as suas características peculiares.

5. Relação com a área geográfica

Os elementos característicos do território da laguna são duplos: a reduzida amplitude térmica diurna e interdiurna e pela presença de brisas e ventos dominantes, os típicos «bore» adriáticos, que contribuem para a turbulência nas camadas atmosféricas mais baixas, evitando assim as bolsas de humidade que possam afetar negativamente a cultura do ponto de vista fitossanitário.

Os solos argilosos soltos, propícios ao cultivo da chicória de tipo «seródio». Este tipo é sensível às temperaturas excessivamente elevadas, que não permitiriam o fecho da cabeça na sua tradicional forma de globo e provocariam uma floração precoce.

O tipo «temporão», por seu lado, só pode ser cultivado nos municípios litorais de Chioggia e Rosolina graças a um conjunto de circunstâncias: solos arenosos, proximidade do mar, na origem das diferenças térmicas em relação ao interior das terras, maior ventilação e acesso a água de rega proveniente de lençóis freáticos muito superficiais, captada através de furos localmente conhecidos por «buse».

A textura arenosa dos solos na faixa litoral dos municípios de Chioggia e Rosolina, associada às características climáticas destas zonas, oferece as condições ideais para a obtenção do produto: os estudos efetuados demonstram que é essencial evitar que a IGP «Radicchio di Chioggia» seja submetida a estresse decorrente de grandes amplitudes térmicas e de variações excessivas do teor de humidade do solo e também que o cultivo desta chicória em qualquer outro meio provoca níveis de floração precoce em cerca de 50 a 60 % de plantas, com elevada perda de produção e uma redução forte da coloração da planta.

O produto difere das outras chicórias pelo seu teor de proteínas que, na planta seca, varia entre 1,0 % e 1,4 %, e pelos elevados níveis de potássio, fósforo e cálcio, conservando contudo um aporte calórico reduzido, o que torna a IGP «Radicchio di Chioggia» um produto de eleição do ponto de vista dietético.

Os mapas da «Villa Episcopale» e as estatísticas de Alessandro Ottolini sobre as escolas de «Podestà di Chiazza» (atual município de Chioggia), mostram que a Scuola di S. Giovanni di Ortolani (Escola de São João dos Hortelãos), com 544 alunos, ocupava o segundo lugar, logo a seguir à escola dos pescadores, ainda mais famosa, comprovando a vocação hortícola da região de Chioggia desde finais dos anos 1700.

Na edição mensal do Istituto federale di Credito per il Risorgimento delle Venezie, de março de 1923, publicada no mesmo ano pela Premiate Officine Grafiche Ferrari, a chicória conta entre os produtos hortícolas utilizados em rotação. Esta notícia é confirmada por Pagani-Galimberti (1929), na sua obra «Cenni di economia orticola», em que é descrita a técnica utilizada para o cultivo da chicória nas zonas arenosas conquistadas ao mar das hortas lagunares.

A criação de um grande mercado de frutas e hortaliças na proximidade da área de produção solucionou os problemas de comercialização e de distribuição do produto, para as quais a linha ferroviária Verona-Chioggia era já utilizada desde 1860.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado em: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou

accedendo diretamente à página inicial do Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali [Ministério das Políticas Alimentares, Agrícolas e Florestais] (www.politicheagricole.it), clicando em «Qualità» [Qualidade] (no canto superior direito do ecrã), depois em «Prodotti DOP IGP STG» [Produtos DOP, IGP e ETG] (ao lado, à esquerda do ecrã) e, por último, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [cadernos de especificações em fase de análise pela UE].

ISSN 1977-1010 (edição eletrónica)
ISSN 1725-2482 (edição em papel)



Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT