

GOVERNO REGIONAL DOS AÇORES

Decreto Regulamentar Regional Nº 24/1986/A de 9 de Julho

A riqueza que os queijos produzidos na Região dos Açores constitui justifica plenamente a promoção de todas as acções que defendam um dos mais afamados queijos regionais — o queijo São Jorge, produzido na ilha de São Jorge, de outros queijos de tipo semelhante, que põem em risco a fama do produto genuíno em detrimento da economia da ilha de São Jorge, dos interesses dos produtores e preferências do consumidor.

As suas inegáveis qualidades organolépticas e características tecnológicas conferem ao queijo São Jorge uma identificação inconfundível que se tem vindo a manter desde o início do século passado, data em que se iniciou o fabrico de um queijo de pasta dura, por certo modelo donde saiu o queijo São Jorge.

A produção de queijo São Jorge constitui para a ilha de São Jorge a primeira e quase única fonte de ingresso de divisas provenientes da exportação em quantidades apreciáveis para o estrangeiro, nomeadamente o continente americano, bem como de receita das vendas para o continente português.

No entanto, poderá ser incrementada, quer quantitativamente, quer melhorando e defendendo a sua qualidade e genuidade e desenvolvendo as condições potenciais existentes, impulsionando a elevação do nível sócio-económico da população da ilha de São Jorge, visto que a sua economia gravita, quase que exclusivamente, à volta de um único sector, o da produção leiteira.

Por esta razão, impunha-se desde há muito defender os produtores e os consumidores de queijo São Jorge, através da exclusividade garantida pela aplicação da «denominação de origem», demarcação da região produtora, caracterização organoléptica e físico-química do queijo e acção interventora da entidade certificadora, de forma a dispor-se dos mecanismos que defendam a tipicidade deste queijo que urge preservar, nomeadamente tendo em atenção a integração de Portugal na CEE.

Assim, e considerando que foi permitida, pelo disposto no artigo 1.º do Decreto Legislativo Regional n.º 8/56/A, de 19 de Março, a criação de regiões demarcadas para queijos, o Governo Regional decreta, nos termos da alínea d) do artigo 229.º da Constituição, o seguinte:

Artigo 1.º—1 —É criada a Região Demarcada do Queijo São Jorge caracterizada por possuir factores humanos e edafo-climáticos responsáveis pelas características específicas do tradicionalmente conhecido queijo São Jorge, que abrange a área correspondente à superfície total da ilha de São Jorge.

A ilha de São Jorge pertence ao grupo central do arquipélago dos Açores, situa-se no oceano Atlântico, entre as coordenadas 38.º 32.º e 38 46.º (latitude norte) e 27.º 45.º e 28.º 19.º (longitude oeste de Greenwich), com uma superfície de 237,6 km².

2— O leite de vaca destinado ao fabrico do queijo São Jorge 16 pode ser o produzido na região demarcada a que se refere o número anterior.

Art.º 2.º Só poderá aplicar-se a denominação de origem de queijo São Jorge ao queijo produzido na Região Demarcada que satisfaça as condições estabelecidas e constantes no anexo I e que seja devidamente atestado por entidade certificadora.

Art.º 3.º As entidades que considerem reunir condições para obter o estatuto de entidade certificadora do queijo São Jorge deverão dirigir, nos termos do artigo 5.º do Decreto Legislativo Regional n.º 8/86/A, o seu pedido ao Secretário Regional do Comércio e Indústria, no prazo de 90 dias a partir da data da publicação do presente diploma

Art.º 4.º Os produtores de queijo São Jorge carecem de autorização da entidade certificadora referida no artigo anterior para usarem a denominação de origem, ficando sujeitos às respectivas acções de controle e demais disposições do seu regulamento técnico.

Art.º 5.º Competirá às Secretarias Regionais da Agricultura e Pescas e do Comércio e Indústria, ao nível da Região Demarcada, promover acções que visem a melhoria zootécnica dos bovinos produtores da região e bem assim das condições de produção transporte e qualidade do leite, como da qualidade e uniformização das características do queijo São Jorge, com o objectivo de aumentar o quantitativo de produtos certificáveis.

Art.º 6. As acções de controle e disciplina da actividade da entidade certificadora do queijo São Jorge competem às Secretarias Regionais da Agricultura e Pescas e do Comércio e Indústria, através do Instituto Regional de Produtos Agro -Alimentares (IRPA) e Serviço de Fiscalização Económica e Qualidade Alimentar.

Art.º 7.º Este diploma entra imediatamente em vigor.

Aprovado em Conselho do Governo Regional, em São Jorge, em 16 de Maio de 1986.

O Presidente do Governo Regional, *João Bosco Mota Amaral*.

Assinado em Angra do Heroísmo em 20 de Junho de 1986.

Publique-se.

O Ministro da República para a Região Autónoma dos Açores, Tomás George Conceição Silva.

ANEXO I

Condições a que terá de satisfazer o queijo São Jorge

— Definição — Queijo São Jorge — queijo curado de consistência firme, pasta amarelada, dais ou semidura, com olhos pequenos e irregulares disseminados na massa, que apresenta uma estrutura quebradiça, é obtido por dessoramento e prensagem após a coagulação do leite de vaca inteiro e cru, produzi na ilha de São Jorge.

2—Características. — Queijo curado, de pasta dura ou semidura. gordo, com um teor de humidade de 49 % a 63 referida ao queijo isento de matéria gorda e com um teor mínimo de matéria gorda de 45 % referida ao resíduo seco, considerando um período mínimo de cura de três meses,

2.1 — Forma — cilíndrica, regular, com dimensões que geralmente oscilam entre 25 cm a 35 cm de diâmetro e 10 cm a 15 cm de altura.

2.2 — Crosta — consistência dura, cor amarelo -escura por vezes com manchas castanho -avermelhadas e de aspecto liso, bem formada, revestida ou não de parafina ou de outros revestimentos plásticos adequados e incolores.

2.3 — Pasta — textura firme por vezes quebradiça, de cor amarelada, com muitos olhos pequenos irregulares e desigualmente repartidos na massa.

2.4 — Aroma e sabor — bouquet forte, limpo e ligeiramente picante.

25— Peso — variável, geralmente compreendido entre 8 kg e 12 kg.

3— Maturação. — Condições de ambiente natural ou climatizado com temperatura de 12º C a 14º C, humidade relativa de 80 % 85 % e ventilação moderada.

Tempo mínimo de cura ou maturação— três meses.

4— Conservação. — Temperatura do produto na armazenagem, transporte e retalho —entre 0º C e 10º C.