

## Decreto Regulamentar Regional n.º 24/86/A

Número de lugares	Designação dos cargos	Remuneração
	<b>c) Pessoal de informática:</b>	
2	Técnico superior de informática de 2.ª classe, de 1.ª classe, principal, assessor, primeiro-assessor ou assessor principal .....	G, E, D, C, B ou A
1	Operador ou operador principal ...	J ou I
2	Operador de registo de dados ou operador de registo de dados principal .....	L ou K
	<b>d) Pessoal técnico-profissional:</b>	
1	Secretário-recepcionista de 2.ª classe, de 1.ª classe, principal ou especialista .....	M, L, J ou I
	<b>1 — Delegação da SRAP em Ponta Delgada</b>	
	<b>a) Pessoal técnico superior:</b>	
1	Técnico superior de 2.ª classe, de 1.ª classe, principal, assessor, primeiro-assessor ou assessor principal .....	G, E, D, C, B ou A
	<b>b) Pessoal administrativo:</b>	
1	Chefe de secção .....	H
1	Oficial administrativo principal .....	I
2	Primeiro-oficial .....	J
3	Segundo-oficial .....	(d) L
3	Terceiro-oficial .....	M
3	Escriturário-dactilógrafo de 2.ª classe, de 1.ª classe ou principal .....	(c) S, Q ou N
	<b>c) Pessoal auxiliar:</b>	
1	Auxiliar administrativo de 2.ª classe, de 1.ª classe ou principal .....	T, S ou Q
	<b>2 — Delegação da SRAP na Horta</b>	
	<b>a) Pessoal administrativo:</b>	
1	Chefe de secção .....	H
1	Oficial administrativo principal .....	I
1	Primeiro-oficial .....	J
2	Segundo-oficial .....	L
2	Terceiro-oficial .....	M
1	Escriturário-dactilógrafo de 2.ª classe, de 1.ª classe ou principal .....	(c) S, Q ou N
	<b>b) Pessoal auxiliar:</b>	
1	Auxiliar administrativo de 2.ª classe, de 1.ª classe ou principal .....	T, S ou Q

(a) Vencimento segundo legislação especial em vigor.

(b) Lugar a extinguir quando vagar.

(c) Consideram-se automaticamente aditados ao número de lugares da categoria de terceiro-oficial quando vagarem.

(d) Um lugar a extinguir quando vagar.

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

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

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 genuinidade 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 8/86/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 edafoclimáticos 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 38º 32' e 38º 46' (latitude norte) e 27º 45' e 28º 19' (longitude oeste de Greenwich), com uma superfície de 237,6 km².

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

Art. 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 1 e que seja devidamente atestado pela entidade certificadora.

Art. 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. 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. 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 os quantitativos de produtos certificáveis.

Art. 6.º 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. 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

1 — *Definição*. — Queijo São Jorge — queijo curado de consistência firme, pasta amarelada, dura 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, produzido 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-escuro 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.

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

3 — *Maturação*. — Condições de ambiente natural ou climatizado com temperatura de 12°C a 14°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 0°C e 10°C.

#### ASSEMBLEIA REGIONAL

##### Resolução da Assembleia Regional n.º 5/86/A

A Assembleia Regional dos Açores, ao abrigo do artigo 2.º do Decreto Regional n.º 27/79/A, de 19 de Dezembro, fixa em mais 2 235 000 contos o limite máximo global das responsabilidades em capital para a Região resultantes de avales prestados, cujo máximo resultante fica, assim, elevado a 5 000 000 contos.

Aprovada pela Assembleia Regional dos Açores, na Horta, em 13 de Junho de 1986.

O Presidente da Assembleia Regional, *José Guilherme Reis Leite*.