

produtos preparados se apresentem nas áreas destinadas à conservação e à expedição devidamente acondicionados.

Art. 7.º Ao corte e desossagem de carcaças de coelhos aplicar-se-á o disposto no Regulamento das Condições Higiénicas a Observar nas Operações de Corte e Desossagem de Carcaças de Aves, que constitui o anexo VI ao Decreto-Lei n.º 261/84, de 31 de Julho.

Art. 8.º É obrigatória a utilização, nos anexos para abate de coelhos definidos no presente diploma, de vestuário idêntico ao utilizado no matadouro de aves, mas de cor diferente e clara.

Art. 9.º As dependências anexas referidas no artigo 1.º do presente diploma legal devem obedecer aos requisitos exigidos neste e no disposto no Decreto Regulamentar n.º 39/80, de 20 de Agosto.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 21 de Agosto de 1986. — *Eurico Silva Teixeira de Melo* — *António Amaro de Matos* — *Fernando Augusto dos Santos Martins*.

Promulgado em 1 de Setembro de 1986.

Publique-se.

O Presidente da República, MÁRIO SOARES.

Referendado em 12 de Setembro de 1986.

O Primeiro-Ministro, *Aníbal António Cavaco Silva*.

Decreto Regulamentar n.º 49/86

de 2 de Outubro

Na sequência do Decreto-Lei n.º 146/84, de 9 de Maio, que veio regulamentar a criação das regiões demarcadas do queijo, estabelece-se no presente diploma legal a Região Demarcada do Queijo de Azeitão.

Os factores naturais edafoclimáticos próprios das serras da Arrábida e de São Luís e seus contrafortes, o factor humano e uma longa experiência quanto à utilização do solo da zona de produção e do manejo do gado ali localizado permitem e exigem a delimitação de uma região demarcada com o objectivo de defender a tipicidade deste queijo.

Além disso, factores de ordem social, económica, cultural e histórica, que definem a região, contribuíram também para caracterizar de forma especial esta actividade agro-pecuária, bem como para criar e difundir uma mais correcta informação no público consumidor sobre os genuínos produtos tradicionais.

Justifica-se, pois, a adopção de medidas que protejam a tipicidade deste queijo, sem que se perca no essencial a pureza das práticas ancestrais, com o objectivo de se obter um produto final da mais alta qualidade, potencializando os recursos naturais existentes.

O queijo de Azeitão oferece ainda grandes possibilidades de se afirmar em mercados internacionais, designadamente o da Comunidade Europeia, desde que sejam implementadas as acções indispensáveis, de entre as quais se destacam a delimitação da zona de produção e a fixação de padrões de qualidade. Para o referido efeito foram ouvidas as autarquias locais, que deram o seu acordo à regulamentação objecto do presente diploma legal.

Assim:

Ao abrigo do disposto no artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 146/84, de 9 de Maio, o Governo decreta, nos termos da alínea c) do artigo 202.º da Constituição, o seguinte:

Artigo 1.º — 1 — É criada a Região Demarcada do Queijo de Azeitão, que abrange os concelhos de Palmela, Sesimbra e Setúbal.

2 — O queijo de Azeitão só pode ser fabricado com leite de ovelha produzido na Região Demarcada a que se refere o número anterior.

Art. 2.º A denominação de origem ou a marca de queijo de Azeitão são exclusivamente aplicáveis ao queijo fabricado na Região Demarcada que satisfaça as condições constantes do anexo do presente decreto regulamentar e seja devidamente certificado.

Art. 3.º — 1 — A obtenção do estatuto de entidade certificadora, nos termos do disposto no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 164/84, deve ser requerida pelos interessados no prazo de 180 dias a contar da data da publicação do presente diploma.

2 — O Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, depois de ouvido o Instituto de Qualidade Alimentar, determinará, mediante despacho, quem poderá beneficiar do estatuto referido no número anterior.

Art. 4.º Os produtores de queijo de Azeitão carecem de autorização da entidade certificadora referida no artigo anterior para usarem a marca ou denominação de origem, ficando sujeitos às respectivas acções de controle e ao disposto no seu regulamento técnico.

Art. 5.º — 1 — O Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação, através da Direcção Regional de Agricultura do Ribatejo e Oeste, promoverá acções que visem o melhoramento das raças ovinas vocacionadas para a produção de leite utilizado no fabrico de queijo de Azeitão.

2 — As acções referidas no número anterior deverão integrar-se num programa de desenvolvimento da ovinicultura da Região Demarcada que contemple, entre outros, os seguintes aspectos:

- a) Controle sanitário;
- b) Registo genealógico;
- c) Sistema de alimentação, nomeadamente no que se refere à instalação de pastagens, parqueamento e melhoramento de infra-estruturas dos estabelecimentos agrícolas vocacionados para este tipo de produção.

Art. 6.º A Direcção Regional de Agricultura do Ribatejo e Oeste promoverá acções que visem a melhoria quantitativa e qualitativa dos produtos certificáveis.

Art. 7.º As acções de controle e disciplina da actividade da entidade certificadora do queijo de Azeitão são da competência do Instituto de Qualidade Alimentar, que poderá delegá-la na Direcção Regional de Agricultura do Ribatejo e Oeste.

Eurico Silva Teixeira de Melo — *Luís Francisco Valente de Oliveira* — *Álvaro Roque de Pinho Bissaia Barreto*.

Promulgado em 1 de Setembro de 1986.

Publique-se.

O Presidente da República, MÁRIO SOARES.

Referendado em 12 de Setembro de 1986.

O Primeiro-Ministro, *Aníbal António Cavaco Silva*.

ANEXO

Condições a que terá de satisfazer o queijo de Azeitão

1 — O queijo de Azeitão é um queijo curado, de pasta semimole, amanteigada, com poucos ou nenhuns olhos, ligeiramente amarelada, obtido por esgotamento lento da coalhada após a coagulação de leite cru de ovelha, estreme, por acção de uma infusão de cardo (*Cynara cardunculus*, L.), e proveniente da Região Demarcada a que se refere o artigo 1.º deste decreto regulamentar.

2 — Características — queijo curado, de pasta semimole, com teor de humidade de 63 % a 69 %, referido ao queijo isento de matéria gorda, e com um teor de gordura de 45 % a menos de 60 % (NP-2105 e NP-2934), referido ao resíduo seco.

2.1 — Forma — cilindro baixo (prato), regular, com abaulamento lateral e também na face superior, sem bordos perfeitamente definidos.

2.2 — Crosta:

2.2.1 — Consistência — maleável, bastante mole;

2.2.2 — Aspecto — inteira, bem formada, lisa e fina;

2.2.3 — Cor — amarelada, uniforme.

2.3 — Pasta:

2.3.1 — Textura — fechada, amanteigada, com zona de corte facilmente deformável, chegando mesmo a escorrer;

2.3.2 — Aspecto — cremosa, untuosa, com poucos ou nenhuns olhos;

2.3.3 — Cor — branca ou ligeiramente amarelada, uniforme.

2.4 — Aroma e sabor — aroma e sabor característicos, sabor ligeiramente picante, misto de acidificado e salgado.

2.5 — Dimensões e pesos — são admitidos dois tamanhos, com as seguintes dimensões e pesos:

	Diâmetro	Altura	Peso mínimo
Tamanho normal ...	De 8 cm a 11 cm	De 3 cm a 5 cm	250 g
Tamanho pequeno	De 5 cm a 7 cm	De 3 cm a 5 cm	100 g

3 — Maturação:

3.1 — Condições de ambiente:

Temperatura — entre 10°C e 15°C;

Humidade relativa — entre 85 % e 95 %.

3.2 — Tempo mínimo — 20 dias.

3.3 — Coeficiente de maturação mínimo — 35.

4 — Conservação — temperatura do produto:

Na armazenagem — inferior a 5°C;

No transporte — máximo, 10°C;

No retalhista — inferior a 5°C.

MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO**Decreto-Lei n.º 336/86****de 2 de Outubro**

A Lei Orgânica do X Governo Constitucional, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 497/85, de 17 de Dezembro, criou a Auditoria Jurídica do Ministério da Indústria e Comércio, como resultante da fusão da Auditoria Jurídica anteriormente integrada no ex-Ministério da Indústria e Energia com o Gabinete Jurídico anteriormente integrado no ex-Ministério do Comércio e Turismo.

Tal facto obriga à estruturação do novo serviço, dotando-o de diploma orgânico.

Assim:

O Governo decreta, nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 201.º da Constituição, o seguinte:

CAPÍTULO I**Natureza e atribuições****Artigo 1.º****(Natureza)**

A Auditoria Jurídica do Ministério da Indústria e Comércio é um serviço de consulta jurídica e de apoio legislativo directamente dependente do respectivo Ministro.

Artigo 2.º**(Atribuições)**

A Auditoria Jurídica ocupar-se-á dos assuntos de natureza jurídica que lhe sejam submetidos pelo Ministro e secretários de Estado, competindo-lhe, designadamente:

- Elaborar ou colaborar com os serviços do Ministério ou de outros ministérios na preparação de projectos de diplomas legais;
- Apreciar os projectos de diplomas legais que lhe sejam submetidos para o efeito, propondo as alterações que julgue convenientes;
- Proceder, em colaboração com outros serviços, ao estudo da legislação comunitária e das adaptações a introduzir na legislação interna;
- Elaborar projectos de respostas nos recursos contenciosos interpostos de actos praticados no âmbito do Ministério;
- Acompanhar o andamento dos processos de recursos nos tribunais administrativos, promovendo as diligências necessárias;
- Intervir em sindicâncias, inquéritos ou averiguações, designadamente quando a instrução dos respectivos processos aconselhe a nomeação de pessoa com formação jurídica;
- Elaborar pareceres, informações e estudos jurídicos sobre quaisquer assuntos de interesse para o Ministério.

CAPÍTULO II**Órgãos e serviços****Artigo 3.º****(Auditor jurídico)**

1 — A Auditoria Jurídica é dirigida por um auditor jurídico, designado nos termos da Lei Orgânica do Ministério Público.

2 — O auditor jurídico depende, hierarquicamente, do procurador-geral da República, nos termos da mesma lei, e, funcionalmente, do Ministério da Indústria e Comércio.