

UNIAO DE COOPERATIVAS AGRICOLAS DE
LACTICINIOS DE SAO JORGE U.C.R.L.

BEIRA - 9800 VELAS - S. JORGE - AÇORES
CONT. No. 512021520
TELEF. 438274/377 FAX. 438378

DENOMINACAO DE ORIGEM " QUEIJO SAO JORGE "

CADERNO DE ESPECIFICACOES

CAP. I

DEFINIÇÃO DO PRODUTO

ART. 1º

1- É criada a denominação de origem protegida - DO - "QUEIJO SÃO JORGE" para o queijo produzido na Ilha de S. Jorge caracterizado por possuir factores humanos e edafo-climáticos responsáveis pelas características específicas do tradicionalmente conhecido QUEIJO SÃO JORGE, que obedeçam ao disposto no presente documento e cujos produtores se submetam ao regime de controlo e certificação também nele previstos.

2- A Ilha de S. Jorge pertence ao Grupo Central do Arquipélago dos Açores, situa-se no Oceano Atlântico entre as coordenadas geográficas 38º32' e 38º46' (latitude Norte) e 27º45' e 28º19' (longitude Oeste de Greenwich) com uma superfície de 237,6 Km².

ART. 2º

O "QUEIJO SÃO JORGE" deverá obedecer às condições estabelecidas no anexo I ao presente documento que dele faz parte integrante.

ART. 3º

O leite de vaca destinado ao fabrico do "QUEIJO SÃO JORGE" só pode ser produzido na Ilha de S. Jorge.

ART. 4º

Só poderão ser produtores de "QUEIJO SÃO JORGE" as entidades que exerçam a actividade de produtores exclusivamente na Ilha de S. JORGE.

CAP. II

CONTROLO E CERTIFICAÇÃO

ART. 5º

A entidade controladora e certificadora procederá ao esquema de controlo previsto no anexo II ao presente documento, que dele faz parte integrante.

[Handwritten signatures and notes on the right side of the page, including names like "G. Costa", "União", "S. Jorge", "COOPERATIVAS", "Amieiro", "Pleziro", "H.", "de Oliveira", "L. Silva", "Silveira"]

UNIAO DE COOPERATIVAS AGRICOLAS DE LACTICINIOS DE SAO JORGE U.C.R.L.

BEIRA - 9800 VELAS - S. JORGE - AÇORES
CONT. No. 512021520
TELEF. 438274/377 FAX. 438378

DENOMINACAO DE ORIGEM " QUEIJO SAO JORGE "

CADERNO DE ESPECIFICACOES

[Handwritten signatures and notes on the right side of the page, including names like Zeca, Ramo, S. J. Costa, Vieira, Silva, Comen, Amielto, Oliveira, and others.]

ART. 6º

O controlo e certificação da DO - "QUEIJO SÃO JORGE" será efectuada pela Confraria do Queijo SÃO JORGE, Associação sem fins lucrativos, com sede na Vila das Velas, Ilha de S. Jorge, de acordo com o seu Regulamento Interno.

ART. 7º

1- Os produtores de "QUEIJO SÃO JORGE" que pretendam utilizar a DO deverão solicitar o seu uso à UNIQUEIJO

2- O pedido de uso deve ser feito por escrito e em duplicado, onde constem os seguintes elementos:

- a) Nome ou denominação e total identificação do fabricante;
- b) Natureza jurídica do fabricante;
- c) Residência ou sede social do fabricante;
- d) Descrição de todos os bens (instalações e maquinarias) afectos ao fabrico do queijo, bem como dos meios técnicos e humanos que lhe estão disponíveis;
- e) Descrição e caracterização das câmaras ou caves de cura, se as houver;
- f) Declaração escrita do requerente ou órgão social competente em como se compromete a assumir todas as obrigações decorrentes da sua inscrição e registo na UNIQUEIJO, como utilizador da DO "QUEIJO SÃO JORGE", nomeadamente o estabelecido no presente documento e demais legislação aplicável, bem como todas as deliberações do detentor da denominação de origem.

3- No caso do requerente ser uma pessoa colectiva ou equiparável deverá ainda entregar, para além dos elementos referidos no número anterior, uma cópia autenticada dos seus estatutos ou pacto social, obrigando-se a comunicar ao agrupamento de produtores toda e qualquer alteração que nos mesmos se verha a verificar.

4- Se o requerente for uma pessoa colectiva ou equiparável, a declaração a que se refere a alínea f) do número 2 deste artigo deverá ser acompanhada de fotocópia autenticada da acta da respectiva assembleia geral ou assembleia de sócios que deliberou a inscrição.

5- A UNIQUEIJO fornecerá à entidade de controlo e certificação cópia dos documentos referidos nos números anteriores a fim de que esta possa executar a sua actividade de controlo , designadamente verificando as declarações iniciais e a conformidade com os procedimentos constantes no presente documento.

UNIAO DE COOPERATIVAS AGRICOLAS DE
LACTICINIOS DE SAO JORGE U.G.R.L.

BEIRA - 9800 VELAS - S. JORGE - AÇORES
CONT. No. 512021520
TELEF. 438274/377 FAX. 438378

DENOMINACAO DE ORIGEM " QUEIJO SAO JORGE "

CADERNO DE ESPECIFICACOES

6- A direcção da UNIQUEIJO aporá no seu pedido de inscrição a data em que o mesmo lhe foi presente passando recibo ou declaração da sua entrada.

ART. 8º

1- Todos os produtores de queijo autorizados a usar a DO constarã de um livro de registo, onde constem todos os elementos referidos no artigo anterior.

2- A pedido da UNIQUEIJO a entidade certificadora elaborará um cadastro das estruturas de produção dos utilizadores da DO, o qual será periodicamente actualizado.

3- Aos produtores que constem do livro de registo será passado um título de inscrição do qual conste:

- Nome ou denominação do fabricante e sua natureza jurídica;
- Residência ou sede social do fabricante;
- Assinatura do presidente da direcção da UNIQUEIJO;
- Um número de série contínua.

CAP. III

Rotulagem

ART. 9º

Os elementos específicos relativos à rotulagem são os constantes no Anexo III ao presente documento que dele faz parte integrante.

Aprovado em reunião da Assembleia Geral, realizada a dez de Dezembro de mil novecentos e noventa e três.

Os Sócios presentes:

António José Almeida
George Almeida Spina Fagundes
António Alberto Teixeira Sousa
Aurelio Salgueiro dos Santos
Jose Antonio Balsem Soares
Manuel Pereira Soares
Celso Sousa Vieira
João Mateus Silva Pereira
Fernando Bettencourt Silva

António António Correia
Manuel Pedro Amieiro
António Faustino Correia
Honorato Luis Amoscurto Teixeira
Manuel António Monteiro
Morlente Manuel Flores Oliveira
António Mateus Lopes

UNIAO DE COOPERATIVAS AGRICOLAS DE
LACTICINIOS DE SAO JORGE U.C.R.L.

BEIRA - 9800 VELAS - S. JORGE - AÇORES
CONT. No. 512021520
TELEF. 438274/377 FAX. 438378

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM " QUEIJO SAO JORGE "

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES ANEXO I

Condições a que terá que 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 coagulação do leite de vaca inteiro e cru, produzido na Ilha de S.Jorge.

2- Características:

I- Queijo curado, de pasta dura ou semidura, gordo, com um teor de humidade de 49% a 63% referida no 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.

II- Forma:

- queijo de forma cilíndrica, regular, com dimensões que geralmente oscilam entre 25 cm a 35 cm de diâmetro e 10 cm a 15 cm de altura.

III- Crosta:

- crosta de 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.

IV- Pasta:

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

V- Aroma e Sabor:

- bouquet forte, limpo e ligeiramente picante.

VI- Peso:

- peso variável, geralmente compreendido entre 8 kg a 12 kg.

3- Maturação:

- Condições de ambiente natural ou climatizado com temperatura de 12° C a 14° C, humidade relativa de 80% a 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.

Associação de Produtores de São Jorge
S. Jorge
Faleiros
Vila Verde
COM. M. A.
Amieiro
Alvares
Alvares
Alvares
Alvares

UNIAO DE COOPERATIVAS AGRICOLAS DE
LACTIGINIOS DE SAO JORGE U.C.R.L.

BEIRA - 9800 VELAS - S. JORGE - AÇORES
CONT. No. 512021520
TELEF. 438274/377 FAX. 438378

DENOMINACAO DE ORIGEM " QUEIJO SAO JORGE "

CADERNO DE ESPECIFICACOES ANEXO II

[Handwritten signatures and notes on the right side of the page, including names like 'Sora', 'Luisa', 'Sora', 'Romeira', 'Anjo', 'Placido', 'A.T.', 'da Gloriana', 'Lemos', and 'Alcides']

A que se refere o artigo 5º

Controlo de certificação:

1 - A utilização da DO depende da obtenção de uma autorização a conceder pela UNIQUELJO, mediante parecer da entidade controladora.

2 - As operações de certificação e controlo deverão incidir sobre a verificação das condições de produção do leite, fabrico do queijo e sua comercialização:

- ao nível da produção de leite:

o controlo da qualidade do leite entregue por cada produtor será feito por:

- provas organolépticas
- lactofiltração
- prova de álcool bromotímol
- teor butíroso
- redução pelo azul de metileno
- pesquisa de inibidores (antibióticos)
- pesquisa de conservantes

- ao nível da produção do queijo:

o controlo deverá incidir sobre as características estabelecidas no anexo I e será feito através de análises realizadas nas diferentes fases de produção e maturação do queijo.

- ao nível da comercialização será dada prioridade a verificação:

- . da rotulagem
- . das características organolépticas, da uniformidade de cor e aspecto, e da padronização de formas e tamanhos
- . das condições de conservação em conformidade com o disposto no anexo I

3 - Para efeitos de controlo e certificação do Queijo São Jorge ao nível da produção do queijo, os produtores de queijo deverão efectuar registos referidos nas alíneas seguintes, em mapas que serão entregues nos primeiros 8 dias de cada mês à UNIQUELJO, em relação ao mês anterior:

UNIAO DE COOPERATIVAS AGRICOLAS DE
LACTICINIOS DE SAO JORGE U.C.R.L.

BEIRA - 9800 VELAS - S. JORGE - ACORES
CONT. No. 512021520
TELEF. 438274/377 FAX. 438378

DENOMINACAO DE ORIGEM " QUEIJO SAO JORGE "

CADERNO DE ESPECIFICACOES ANEXO II

[Handwritten signatures and notes]
seco
Reusa
Virgilio
Selvan
Coment
Amieito
Necunia
F.F.
Ap
Alvina
Lemos
Adil Reis

a) Registo do fabrico do queijo:

- os produtores de queijo anotarão diariamente em mapas que lhe serão distribuidos pela UNIQUEIJO e posteriormente entregues à entidade de controlo e certificação:

- . os quantitativos e procedência do leite recebido
- . o número de unidades e o peso total dos queijos fabricados

b) Registo de cura:

- os produtores de queijo anotarão diariamente em mapas que lhe serão distribuidos pela UNIQUEIJO e posteriormente entregues à entidade de controlo e certificação, número e procedência dos queijos:

- . que iniciam o processo de cura
- . que finalizam o processo de cura
- . que são enviados para o mercado ou para a conservação frigorífica.

4 - As operações de controlo assumirão a forma de inspecções no local, e verificações físicas e documentais da presença dos produtos em armazém, e serão sempre inopinadas.

UNIAO DE COOPERATIVAS AGRICOLAS DE LACTICINIOS DE SAO JORGÉ U.G.R.L.

BEIRA - 9800 VELAS - S. JORGE - ACORES
CONT. No. 512021520
TELEF. 438274/377 FAX. 438378

DENOMINACAO DE ORIGEM " QUEIJO SAO JORGE "

CADERNO DE ESPECIFICACOES ANEXO III

A que se refere o artigo 9º

Elementos relativos à rotulagem:

. Para além dos elementos exigidos pela legislação Nacional e comunitária, relativos à rótulagem, a marcação do queijo SÃO JORGE produzido nas condições do presente documento deve ser feita por rótulo e deve conter as seguintes indicações:

- . a denominação de venda indicada pela expressão "QUEIJO SÃO JORGE" em caracteres bem visíveis.
- . o nome e a morada do produtor e do armazenista.
- . a classificação quanto á matéria gorda ou a indicação do teor de matéria gorda ou dos respectivos intervalos de percentagem.
- . quantidade de queijo expressa em massa, a qual deve ser substituída pelo preço por quilogramas nas unidades de queijo embaladas na origem.
- . classificação quanto à matéria gorda.
- . indicações relativa à denominação de origem.

Handwritten signatures and notes:
 São Jorge
 Santa Perera
 Viana
 Silva
 ROAN
 Amieiro
 Flávia
 JJ
 Ar
 Flávia
 em
 Aldeia

CONFRARIA DO QUEIJO SAO JORGE

9800 VELAS - S. JORGE - ACORES

CONT. No. 512032130

(ENTIDADE DE CERTIFICACAO E CONTROLO DO QUEIJO SAO JORGE)

REGULAMENTO INTERNO

ART. 1º

Serve o presente regulamento interno para definir a organização, funcionamento e actividade da entidade de certificação e controlo do Queijo São Jorge, Estatuto que foi conferido à Confraria do Queijo São Jorge, pelo caderno de especificações das regras de produção da denominação de origem do Queijo São Jorge apresentado pela União de Cooperativas Agrícolas de Lacticínios de S. Jorge, U.C.R.L.

ART. 2º

As operações de certificação e controlo a efectuar pela entidade de controlo e certificação deverão incidir sobre a verificação das condições de produção de leite, fabrico do queijo e sua comercialização, de acordo com o estabelecido pelo caderno de especificações das regras de produção da denominação de origem do Queijo São Jorge, nomeadamente:

- ao nível da produção de leite:

. o controlo da qualidade do leite entregue por cada produtor será feito por:

- provas organolépticas
- lactofiltração
- prova de álcool bromotímol
- teor butiroso
- redução do azul metileno
- pesquisa de inibidores (antibiótico)
- pesquisa de conservantes

- ao nível da produção do queijo:

. O controlo deverá incidir sobre as características estabelecidas no anexo I e será feito através de análises realizadas nas diferentes fases de produção e maturação do queijo.

- ao nível da comercialização será dada prioridade à verificação:

- . da rotulagem
- . das características organolépticas, da uniformidade de cor e aspecto, e da padronização de formas e tamanhos
- . das condições de conservação em conformidade com o disposto no anexo I

- a "Marca de Certificação" a utilizar está caracterizada no anexo II

CONFRARIA DO QUEIJO SAO JORGE

9800 VELAS - S. JORGE - ACORES

CONT. No. 512032130

(ENTIDADE DE CERTIFICAÇÃO E CONTROLO DO QUEIJO SAO JORGE)

REGULAMENTO INTERNO

ART. 3º

Para efeitos de controlo e certificação do Queijo São Jorge ao nível da produção do queijo a União de Cooperativas Agrícolas de Lacticínios de S.Jorge, U.C.R.L. deverá enviar à entidade de certificação e controlo os mapas que contêm os registos do fabrico de queijo, bem como os que contêm os registos da cura, entregues pelos produtores, numa periodicidade mensal.

ART. 4º

As operações de controlo assumirão a forma de inspecções no local, e verificações físicas e documentais da presença dos produtos em armazém, e serão sempre inopinadas.

ART. 5º

1 - A entidade de controlo e certificação deverá analisar e emitir parecer sobre os requerimentos de utilização da denominação de origem Queijo São Jorge apresentados à União de Cooperativas Agrícolas de Lacticínios de S.Jorge, U.C.R.L. no prazo máximo de 10 dias, a contar da data de entrada dos processos na CONFRARIA.

2 - Para efeitos do número anterior, a entidade de certificação e controlo poderá solicitar ao requerente quaisquer informações ou elementos necessários à instrução do pedido. Neste caso, o prazo de 10 dias deverá contar-se da data de entrega dos elementos solicitados.

ART. 6º

1 - A entidade de certificação e controlo deve fazer cumprir as condições a que terão de satisfazer os fabricantes de Queijo São Jorge que sejam autorizados a utilizar a denominação de origem Queijo São Jorge.

2 - Em caso de incumprimento das condições estabelecidas no caderno de especificações das regras de produção da denominação de origem do Queijo São Jorge a entidade de certificação e controlo emitirá um parecer e dará conhecimento à União de Cooperativas agrícolas de Lacticínios de S.Jorge, U.C.R.L.

3 - A entidade de certificação e controlo deverá ainda alertar as

CONFRARIA DO QUEIJO SAO JORGE

9800 VELAS - S. JORGE - ACORES

CONT. No. 512032130

(ENTIDADE DE CERTIFICACAO E CONTROLO DO QUEIJO SAO JORGE)

REGULAMENTO INTERNO

entidades oficiais competentes, quando as violações ultrapassem o âmbito das regras de produção aprovadas.

ART. 7º

Na prossecução dos seus objectivos a Confraria pode colaborar ou receber a colaboração de outras entidades públicas ou privadas.

ART. 8º

1 - Para efeitos de certificação e controlo por cada produtor que tenha solicitado à União de Cooperativas Agrícolas de Lacticínios de S. Jorge, U.C.R.L. o uso da denominação de origem Queijo São Jorge, e entidade de certificação e controlo deverá proceder à abertura de um processo.

2 - O processo deverá incluir os seguintes elementos:

- a) Nome ou denominação e total identificação do fabricante;
- b) Natureza jurídica do fabricante;
- c) Residência ou sede social do fabricante;
- d) Descrição de todos os bens (instalações e maquinarias) afectos ao fabrico do queijo, bem como dos meios técnicos e humanos que lhe estão disponíveis;
- e) Descrição e caracterização das Câmaras ou Caves de Cura, se as houver;
- f) Declaração escrita do requerente ou órgão social competente em como se compromete a assumir todas as obrigações decorrentes da sua inscrição e registo na UNIQUEIJO, como utilizador da DO "QUEIJO SÃO JORGE", nomeadamente o estabelecido no presente documento e demais legislação aplicável, bem como todas as deliberações do detentor da denominação de origem.

3 - No caso do requerente ser uma pessoa colectiva ou equiparável deverá ainda entregar, para além dos elementos referidos no número anterior, uma cópia autenticada dos seus estatutos ou pacto social, obrigando-se a comunicar ao agrupamento de produtores toda e qualquer alteração que nos mesmos se venha a verificar.

4 - Se o requerente for uma pessoa colectiva ou equiparável, a declaração a que se refere a alínea e) do número 2 deste artigo deverá ser acompanhada de fotocópia autenticada da acta da respectiva assembleia geral ou assembleia de sócios que deliberou a inscrição.

CONFRARIA DO QUEIJO SAO JORGE

9800 VELAS - S. JORGE - ACORES

CONT. No. 512032130

(ENTIDADE DE CERTIFICACAO E CONTROLO DO QUEIJO SAO JORGE)

REGULAMENTO INTERNO

ART. 9º

Cada produtor deve ter a sua identificação, mediante a atribuição de um número de entrada e data;

ART. 10º

No processo relativo aos produtores que utilizem a denominação de origem, Queijo São Jorge, devem constar todas as acções de controlo efectuadas pela entidade de certificação e controlo por sua iniciativa, a pedido da União de Cooperativas Agrícolas de Lacticínios de S. Jorge, U.C.R.L. ou as estabelecidas no processo de criação da denominação de origem.

ART. 11º

A pedido da União de Cooperativas Agrícolas de Lacticínios de S. Jorge, U.C.R.L. a entidade certificadora elaborará um cadastro das estruturas de produção dos utilizadores da DO, o qual será periodicamente actualizado.

ART. 12º

A entidade de certificação e controlo elaborará anualmente um relatório da sua actividade de controlo e certificação.

ART. 13º

A Confraria cobrará à União de Cooperativas Agrícolas de Lacticínios de S. Jorge, U.C.R.L. pelos serviços que prestou a cada um dos fabricantes nos termos do controlo de certificação da denominação de origem Queijo São Jorge, as taxas que fixar anualmente mediante os custos reais daqueles serviços.

ART. 14º

Para efeitos de controlo e certificação é criada uma Comissão

CONFRARIA DO QUEIJO SAO JORGE

9800 VELAS - S. JORGE - ACORES

CONT. No. 512032130

(ENTIDADE DE CERTIFICACAO E CONTROLO DO QUEIJO SAO JORGE)

REGULAMENTO INTERNO

Permanente composta pelo Presidente e Vice-Presidente da Confraria do Queijo São Jorge, Presidente da UNIQUEIJO, e ainda por um vogal designado de entre os fabricantes do Queijo São Jorge.

ART. 15º

1 - A Comissão Permanente reunirá ordinariamente uma vez por mês e extraordinariamente sempre que o Presidente ou a maioria dos seus membros a convocarem e a urgência dos problemas os exigirem.

2 - A Comissão Permanente reunirá ainda anualmente para efeitos da elaboração do relatório da sua actividade como entidade certificadora.

ART. 16º

1 - Os pareceres da Comissão Permanente serão obtidos por maioria qualificada e registados no livro de actas respectivo.

2 - Em caso de empate na votação, o Presidente tem voto de qualidade.

ART. 17º

São competências da Comissão Permanente:

- a) Zelar pela ordem e legalidade da escrituração, tomando as medidas necessárias, para que se mantenham em dia;
- b) Facultar à União de Cooperativas Agrícolas de Lacticínios de S. Jorge, U.C.R.L. e ao IAMA, os livros, documentos e papeis respeitantes ao funcionamento da entidade certificadora;
- c) Elaborar os planos de actividade, bem como os relatórios e contas anuais;
- d) Contratar e gerir pessoal;
- e) Apreciar os requerimentos que lhe sejam dirigidas e emitir parecer;
- f) Representar a entidade certificadora.

ART. 18º

Todas as alterações verificadas no presente Regulamento serão previamente apreciadas e votadas pela Assembleia Geral da Confraria e só serão válidas se forem aprovadas por maioria qualificada de 2/3 dos membros presentes em reunião especificamente convocada para o efeito, no termos estatutários.

CONFRARIA DO QUEIJO SAO JORGE

9800 VELAS - S. JORGE - ACORES

CONT. No. 512032150

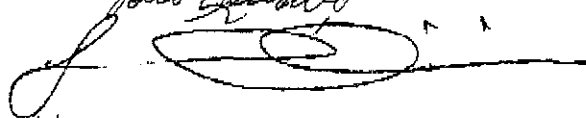
(ENTIDADE DE CERTIFICACAO E CONTROLO DO QUEIJO SAO JORGE)

REGULAMENTO INTERNO

Aprovado em reunião da Assembleia Geral, realizada a dez de Dezembro de mil novecentos e noventa e três.

Os Sócios presentes:

João Almeida Silveira Fagundes

João Almeida


António José Belmonte Silveira

Tomás Manuel Carlos Fagundes

CONFRARIA DO QUEIJO SAO JORGE

9800 VELAS - S. JORGE - ACORES

CONT. No. 512032130

(ENTIDADE DE CERTIFICACAO E CONTROLO DO QUEIJO SAO JORGE)

REGULAMENTO INTERNO

A N E X O I

Condições a que terá que 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 coagulação do leite de vaca inteiro e cru, produzido na Ilha de S.Jorge.

2- Características:

I- Queijo curado, de pasta dura ou semidura, gordo, com um teor de humidade de 49% a 63% referida no 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.

II- Forma:

- queijo de forma cilíndrica, regular, com dimensões que geralmente oscilam entre 25 cm a 35 cm de diâmetro e 10 cm a 15 cm de altura.

III- Crosta:

- crosta de 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.

IV- Pasta:

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

V- Aroma e Sabor:

- bouquet forte, limpo e ligeiramente picante.

VI- Peso:

- peso variável, geralmente compreendido entre 8 kg a 12 kg.

3- Maturação:

- Condições de ambiente natural ou climatizado com temperatura de 12° C a 14° C, humidade relativa de 80% a 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.

get
xxx
SP
A

CONFRARIA DO QUEIJO SAO JORGE

9800 VELAS - S. JORGE - ACORES

CONT. No. 512032130

(ENTIDADE DE CERTIFICACAO E CONTROLO DO QUEIJO SAO JORGE)

REGULAMENTO INTERNO

ANEXO II

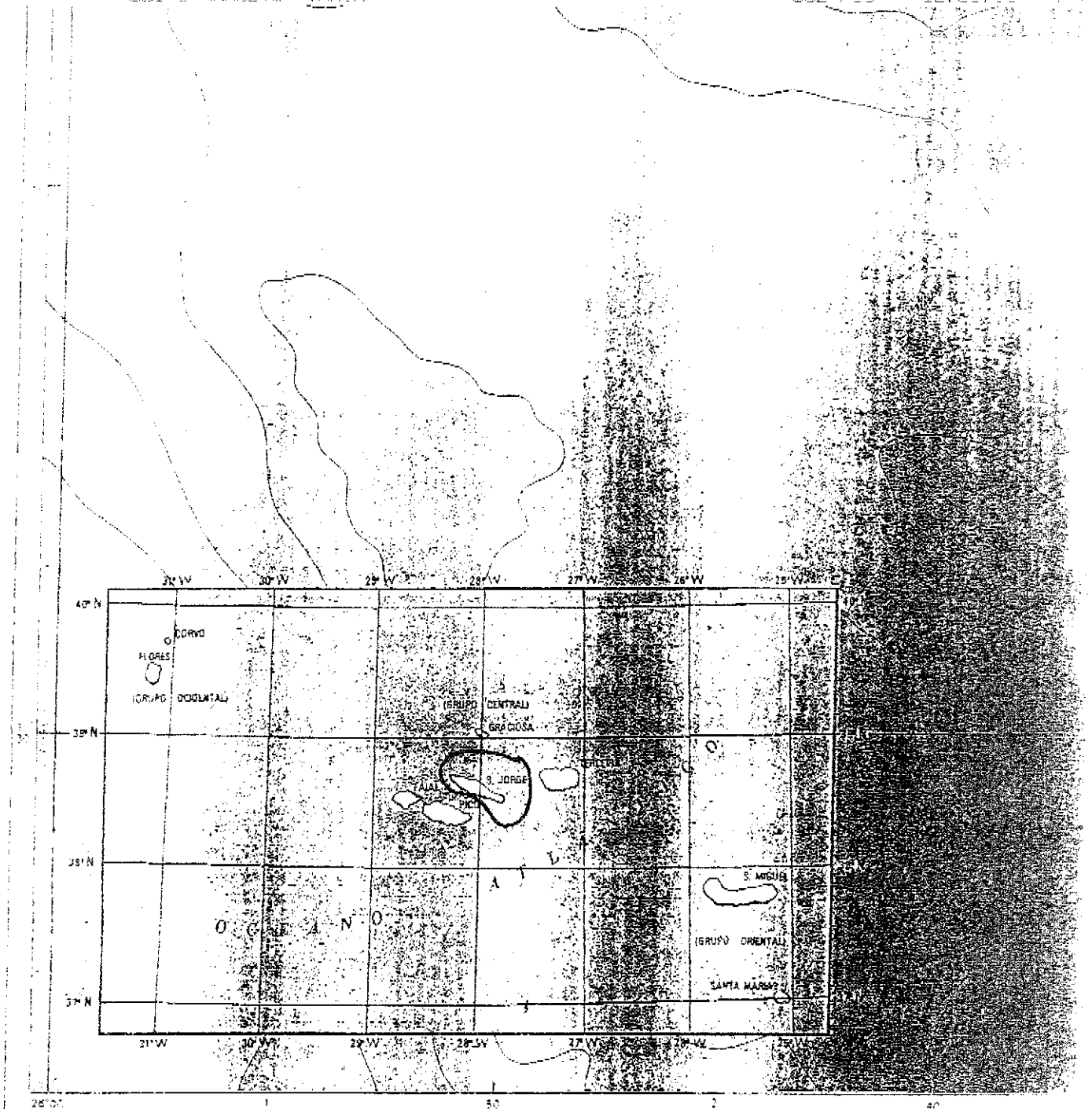
Marcação do Queijo SÃO JORGE

- A Marcação do Queijo SÃO JORGE, produzido nas condições do presente documento (Anexo I) far-se-á pela aposição numa das suas bases, da "Marca de Certificação " e/ou por marcação indelével na crosta (em ambas as bases) da - DO - QUEIJO SÃO JORGE.

- a "Marca de Certificação" a utilizar, terá um diâmetro de 15 Cm, fundo dourado, letras e desenho a preto, contendo em caracteres bem visíveis a expressão QUEIJO SÃO JORGE.

- A sua composição gráfica, bem como, a respectiva figura estilizada, serão as seguintes:





Projeção UTM — Fuso 29
 Escala de Hayford
 Centro: Ilha de S. Miguel — S. Brás

