



VOTO DE CONGRATULAÇÃO

O Queijo de São Jorge é, por definição “um queijo produzido exclusivamente na Ilha de São Jorge, curado, de consistência firme, pasta amarelada, dura ou semi-dura, com olhos pequenos e irregulares disseminados na massa, que apresenta uma estrutura quebradiça, obtido por dessoramento e prensagem após coagulação, exclusivamente com coalho animal, de leite de vaca inteiro e cru”.

No entanto, para os jorgenses, o Queijo de São Jorge é a base da sua economia, é parte da sua cultura, da sua história, da sua essência, é parte daquilo que os define, quer apreciem, ou não, o sabor forte e ligeiramente picante.

A produção de queijo na Ilha de São Jorge remonta à altura do seu povoamento, tendo em conta as excelentes pastagens, propícias à criação de gado, pelo que o Queijo de São Jorge é o produto de cerca de quinhentos anos de evolução na produção de queijo de leite de vaca. São as características específicas do clima, da vegetação e das pastagens da Ilha de São Jorge que conferem ao Queijo de São Jorge o paladar distinto e inconfundível, incapaz de ser reproduzido em qualquer parte do Mundo.

A produção de leite é a principal atividade económica da Ilha de São Jorge e quer os agricultores, quer o próprio sector cooperativo têm vindo a renovar-se e a adaptar-se a um mercado cada vez mais exigente, através da melhoria das condições higio-sanitárias e da própria reestruturação do sector cooperativo, pelo que podemos afirmar que na Ilha de São Jorge se produz um dos leites crus com mais qualidade no mundo e que com esse leite se produz um queijo de vaca produzido a partir de leite cru que é único, o Queijo de São Jorge.

Foi a necessidade de proteger e defender este produto de excelência, bem como o interesse dos seus produtores e consumidores, de outros produtos semelhantes que pudessem pôr em causa a fama do produto genuíno, que levou a que se criasse a Região Demarcada do Queijo de São Jorge, região, esta, que compreende a ilha em toda a sua extensão.

Pela aplicação do Regulamento (CEE) nº 2081/92 do Conselho de 14 de Julho de 1992, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, a Confraria do Queijo de São Jorge foi reconhecida como a Entidade Certificadora, enquanto a Uniqueijo – União de Cooperativas Agrícolas de São Jorge foi declarada



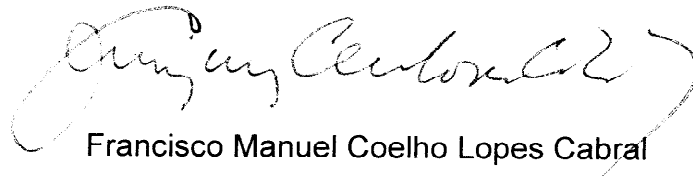
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA
REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES
Gabinete da Presidência

como o Agrupamento Gestor da Denominação de Origem Protegida Queijo de São Jorge.

Assim, nos termos regimentais e estatutários aplicáveis, a Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores, aprova um voto de congratulação pela passagem dos 25 anos da criação da Região Demarcada do Queijo de São Jorge, atendendo que foi fundamental para a defesa da tipicidade do Queijo de São Jorge, enquanto um produto de excelência, produzido na Ilha de São Jorge.

Aprovado, por unanimidade, pela Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores, na Horta, em 10 de maio de 2012.

O Presidente da Assembleia Legislativa
da Região Autónoma dos Açores



Francisco Manuel Coelho Lopes Cabral