



grupo parlamentar

15-07-2021
João Galego

VOTO DE CONGRATULAÇÃO

Voto de congratulação sobre a atribuição de prémios ao Queijo São Jorge DOP no Concurso Nacional de Queijos Tradicionais Portugueses de Cura Prolongada

O Queijo São Jorge, verdadeiro "ex-libris" da Ilha de S. Jorge e da Região Autónoma dos Açores, prossegue o seu caminho de sucesso com a atribuição de várias medalhas em mais um concurso nacional de queijos.

O Queijo de São Jorge é uma Denominação de Origem Protegida (DOP) legalmente reservada a certo tipo de queijo fabricado com leite de vaca cru na ilha de São Jorge, Açores, a qual para efeitos de produção constitui, na sua totalidade, a Região Demarcada do Queijo São Jorge. As características do Queijo São Jorge, a sua forma de fabrico e de certificação, estão fixadas no Decreto Regulamentar Regional n.º 24/86/A, de 9 de Julho, sendo a entidade certificadora do produto a Confraria do Queijo de São Jorge, e o agrupamento gestor da DOP a UNIQUEIJO - União de Cooperativas Agrícolas da Ilha de São Jorge, uma entidade que reúne as cooperativas de produção de queijo da ilha.

A produção de queijo na ilha de São Jorge ocorreu desde os primórdios da sua colonização. As condições climáticas excelentes para a produção de pastagem existentes na ilha fizeram com que, desde o início, os habitantes recorressem ao fabrico de queijos como reserva alimentar e forma de aproveitamento do excesso de produção de leite face ao seu consumo em natureza. Por outro lado, a especificidade dos queijos feitos em São Jorge, para além da perícia e dos saberes dos queijeiros jorgenses, é atribuível às características dos pastos abundantes nas zonas de média e elevada altitude que lhes dá particulares características que se refletem nas propriedades organoléticas do leite ali produzido.

Handwritten notes and signatures on the right margin, including 'W', 'Ela San', and 'P...'. There is also a signature at the bottom right.

O Queijo São Jorge é assim o produto de quase quinhentos anos de evolução na produção de queijo de leite de vaca, mantendo as características específicas que o clima e a vegetação das pastagens da ilha determinam por via do leite cru utilizado.

No passado dia 28 de junho - os Queijos São Jorge DOP 4, 7, 12 e 24 meses de cura, foram distinguidos com medalha de ouro e o Queijo São Jorge DOP 24 meses também homenageado com a medalha "O Melhor dos Melhores" no 11.º Concurso Nacional de Queijos Tradicionais Portugueses de Cura Prolongada. Organizado pelo Centro Nacional de Exposições (CNEMA) e pela Qualifica, esta distinção resulta de uma prova cega de diversas amostras, em representação de várias regiões do país.

Estas distinções são o reflexo de uma tradição ancestral e da qualidade do trabalho desenvolvido na Ilha de São Jorge pelos produtores de leite que com o seu saber conferem à matéria-prima do queijo as condições necessárias para o desenvolvimento de um produto único, de qualidade e excelência cada vez mais apreciadas, reconhecimento que é também devido a todas as outras entidades que integram o "ciclo do queijo", desde a sua fabricação nas cooperativas da UNIQUEJO, à certificação pela Confraria do Queijo de S. Jorge e posteriormente à comercialização pela Lactaçoeres, de um produto que além de uma referência fundamental da Ilha de S. Jorge constitui um dos pilares fundamentais da sua economia.

Por tudo isto, e pela reconhecida importância económica e social da produção do Queijo de São Jorge pela qualidade do produto, e pelo reconhecimento cada vez maior através de sucessivos prémios e galardões nacionais e internacionais, o Grupo Parlamentar do PSD propõe, nos termos regimentais aplicáveis, que a Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores emita o seguinte voto de congratulação:

A Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores felicita os Produtores de Leite de S. Jorge, a UNIQUEIJO - União de Cooperativas Agrícolas da Ilha de São Jorge, a Confraria do Queijo de S. Jorge, a Lactaços os seus colaboradores, bem como todos seus os parceiros pelos prémios obtidos e pelo sucesso dos seus esforços que fazem do Queijo de S. Jorge um produto de excelência e uma marca de relevo, Nacional e Internacional da Região.

Do presente voto será dado conhecimento às Associações de Agricultores da Ilha de S. Jorge, à União da Cooperativas de S. Jorge (UNIQUEIJO), à Confraria do Queijo de S. Jorge e à Lactaços.

Horta, 15 de julho de 2021

Os Deputados

