



Aprovado
15-07-2021
José Gomes

Voto de Saudação pela conquista de quatro medalhas de ouro e a medalha “melhor dos melhores” do Queijo de São Jorge, no 11.º concurso nacional de queijos tradicionais Portugueses de cura prolongada

No 11.º concurso nacional de queijos tradicionais Portugueses de cura prolongada, os Queijos de São Jorge DOP de 4, 7, 12 e 24 meses de cura foram distinguidos com medalha de ouro, e o Queijo São Jorge DOP de 24 meses foi homenageado com a medalha “O Melhor dos Melhores”.

Este evento decorreu no passado mês de abril, em Santarém, sendo a organização da responsabilidade do Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícolas, S.A. e da Qualifica.

Esta distinção resulta de provas de diversas amostras, das várias regiões do país.

O queijo de São Jorge-DOP, é reconhecido a nível nacional e internacional, produzido exclusivamente em São Jorge, a partir do leite de vaca cru, com adição de coalho e sal. A cura mínima é de 3 meses e a máxima de 36 meses.

O queijo, consoante o seu tempo de cura, adquire um aroma forte e um sabor ligeiramente picante, podendo ser adquirido inteiro, quartos, fatias, rolos ou ralado.

O queijo de São Jorge-DOP é sujeito a um processo de certificação que é realizado através de prova sensorial, dispondo a confraria de um painel de provadores, devidamente qualificados e treinados. Além do mais o processo de controlo é feito através de auditorias e análises periódicas às três cooperativas produtoras de queijo de São Jorge.



Neste ano de 2021 o queijo de São Jorge passou a constar da lista de produtos protegidos a comercializar entre a União Europeia e o Japão e o fazer parte desta lista de indicações protegidas tem como fim isentar as taxas de exportação e evitar falsificações do produto.

Uma grande percentagem da comercialização do queijo de São Jorge tem como destino os Estados Unidos e o Canadá, intitulado o mercado da saudade.

A excelência deste produto deve-se a todos aqueles que labutam em prol dele e deste pilar da economia jorgense, os produtores de leite, com a obtenção de matéria-prima de particular qualidade requerida para a classificação como produto DOP, e aos funcionários, só através de uma mão-de-obra especializada se consegue um Queijo São Jorge DOP, mantendo uma tradição com 500 anos de história.

É necessário continuar a garantir a qualidade do leite, a qualidade e eficiência das salas de produção, uma gestão eficiente de forma a garantir os níveis de confiança de todos, não descurando os esforços na comercialização, pois o queijo de São Jorge enfrenta todos os dias novos desafios.

Por tudo isto, e nos termos estatutários e regimentais aplicáveis, O Grupo Parlamentar do Partido Socialista dos Açores propõe a esta Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores que aprove este voto de saudação ao Queijo de São Jorge pela conquista de quatro medalhas de ouro e a medalha “melhor dos melhores”, no 11º. concurso nacional de queijos tradicionais Portugueses de cura prolongada.

Esta saudação é extensiva a todos os confrades, funcionários e dirigentes que se dedicam todos os dias em prol da qualidade do Queijo de São Jorge, mas acima de tudo em prol do desenvolvimento socioeconómico e cultural da Ilha de São Jorge.

Do presente voto deve ser dado conhecimento à Confraria do Queijo de São Jorge, à Direção e Assembleia Geral da Uniqueijo, ao Conselho de



GRUPO
PARLAMENTAR

Partido Socialista
AÇORES

Ilha, às Assembleias Municipais de Velas e Calheta, à Associação de Agricultores da Ilha de São Jorge e à Associação de Jovens Agricultores da Ilha de São Jorge

Horta, Sala das Sessões, 15 de julho de 2021

Os deputados

Maria Isabel Teixeira

Vasco Cordeiro

Andreia Costa

Sandra Faria

Miguel Costa