



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA
REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES**
Gabinete da Presidência

VOTO DE SAUDAÇÃO

No 11º. 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 ao 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.



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA
REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES**
Gabinete da Presidência

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.

Assim, nos termos regimentais e estatutários aplicáveis, a Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores aprova um 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.

Aprovado, por maioria, pela Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores, na Horta, em 15 de julho de 2021.

O Presidente da Assembleia Legislativa
da Região Autónoma dos Açores

Luís Carlos Correia Garcia