

*Agradado
por unanimidade
16/04/2015*

VOTO DE SAUDAÇÃO

Santa Catarina e Queijo São Jorge DOP conquistam prémios nacionais

Apesar das imensas dificuldades sociais e económicas que a ilha de São Jorge atravessa, que se registam através do êxodo constante de população que origina uma desertificação proporcionada pela incapacidade de gerar postos de trabalho e emprego qualificado, de quando em vez surgem-nos notícias que nos fazem continuar a sentir vontade de lutar por um melhor futuro para aquela ilha... para as nossas ilhas!

Apesar da situação sócio-económica da ilha, a que não são alheios os constrangimentos financeiros que assolam os seus principais sectores produtivos, mormente a indústria transformadora de laticínios e de conservas, assistimos, mais uma vez, ao reconhecimento público nacional e internacional do valor dos produtos com origem na ilha de São Jorge, nos Açores.

Há conta do trabalho abnegado e merecedor de elogio que os produtores de leite e a fábrica de conservas de Santa Catarina tem vindo a desenvolver ao longo dos últimos anos, hoje, nos Açores, mas essencialmente além fronteiras regionais, os consumidores finais identificam várias produções insulares, como produtos de excelência e elevada qualidade, dignos de um verdadeiro segmento gourmet... mesmo sem qualquer vigência da Marca Açores!

São disso exemplo, as conservas de atum que brotam da Santa Catarina e o nosso queijo de São Jorge, embora outros produtos regionais pudessem e devessem ter já outro reconhecimento nos mercados globais. Tem faltado uma visão global!

A empresa, com sede no Concelho da Calheta, é a maior empregadora da ilha (cerca de 130 funcionários, maioritariamente mulheres) e tem vindo a ser distinguida com prémios que valorizam e acrescentam valor aos produtos que resultam de uma laboração cuidada e de uma actividade piscatória assente na sustentabilidade e boas práticas.

A marca "Santa Catarina" tem conseguido arrecadar, ao longo dos últimos anos, justo reconhecimento, através da conquista de importantes prémios e galardões, tendo já ganho a sua quota de mercado nas principais lojas gourmet e da especialidade.

Nos últimos dois anos, a Santa Catarina – Indústria Conserveira, S.A, conquistou, no Concurso Nacional de Conservas de Pescado, cerca de uma dezena de prémios, entre eles, na categoria o "Melhor dos Melhores".

Este ano, a empresa acrescentou ao seu portfolio de prémios mais 5 troféus. No 4º Concurso Nacional de Conservas de Pescado, realizado em Santarém, pelo quarto ano consecutivo, coube à Santa Catarina o Prémio “Melhor dos Melhores”, o mais relevante do concurso, com o “Filete de atum com Pimenta dos Açores”, que também conquistou uma Medalha de Ouro. Em prova cega de produtos de várias conserveiras portuguesas e de acordo com as regras do concurso, a Santa Catarina conquistou também duas medalhas de ouro com o “Filete de atum em Azeite Biológico, 250g, em frasco de vidro” e com o “Paté de Atum com Orégãos”.

Este ano, pela primeira vez, verificou-se uma prova de avaliação à qualidade e estética do design das embalagens, na qual a Santa Catarina obteve, também, uma menção honrosa, respectivamente para as embalagens das especialidades gourmet, pela forma cuidada da apresentação e criteriosa escolha do padrão gráfico e cores das cintas.

Por outro lado, e oriundo daquilo a que muitos designam como “o petróleo branco” dos Açores, o leite, que origina o produto que maior fama e notoriedade confere à ilha de São Jorge – o famoso Queijo – eis que, também neste domínio, há que realçar os prémios alcançados, no V Concurso Nacional de Queijos Tradicionais Portugueses.

No passado dia 25 de Março, também no Centro Nacional de Exposições, em Santarém, o queijo São Jorge DOP 7 meses de cura, produzido pela Uniqueijo – União de Cooperativas Agrícolas de Lacticínios de São Jorge, foi considerado “O Melhor dos Melhores”.

O mesmo queijo, na categoria “Queijo de São Jorge” recebeu a “Medalha de Ouro” e o queijo São Jorge DOP 4 meses de cura arrecadou a “Medalha de Prata”. Estes prémios, nalguns casos, repetem-se, depois de conquistas semelhantes em anos anteriores.

Desde a descoberta dos Açores, povoamento e introdução de gado nas ilhas, em meados do século XV, dadas as excelentes condições de clima e solo que proporcionam férteis pastagens, que os habitantes recorrem ao fabrico de queijos como reserva alimentar.

O Queijo de São Jorge é o mais afamado dos queijos açorianos com classificação DOP (Denominação de Origem Protegida). Para além da sua tradicional receita, contribuem para a sua excelência inquestionável e sucessivamente premiada, as pastagens e as influências do clima da ilha que lhe conferem características de excepção, bem como a qualidade do leite produzido que resulta do excepcional trabalho dos lavradores Jorgenses.

O Queijo São Jorge é reconhecido por inúmeros especialistas regionais, nacionais e internacionais, como um dos queijos com maior personalidade e que, raramente, deixa indiferente quem o aprecia, distinguindo-se dos demais queijos açorianos pelo típico e intenso sabor picante que lhe confere personalidade única e se vai evidenciando e apurando ao longo do tempo de cura.

Assim, ao abrigo das disposições estatutárias e regimentais aplicáveis, o Grupo Parlamentar do CDS-PP propõe a aprovação do seguinte Voto de Saudação:

A Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores saúda:

1. A empresa Santa Catarina – Indústria Conserveira, S.A., todos os seus funcionários e administradores, bem como ao Povo da ilha de São Jorge, com especial destaque aos profissionais da pesca, pela conquista de mais cinco prémios, entre eles o mais importante da competição, no Concurso Nacional de Conservas de Pescado.

1.1. Deste voto deve ser dado conhecimento à Santa Catarina – Indústria Conserveira, S.A., seus funcionários e administradores, à Assembleia e Câmara Municipal da Calheta, à Assembleia e Câmara Municipal das Velas e à Associação de Pescadores da ilha de São Jorge.

2. Todos os produtores de leite e queijo da ilha de São Jorge, bem como todos os funcionários e administradores da Uniqueijo, Cooperativa da Beira, Cooperativa dos Lourais e Cooperativa Finisterra, pelo árduo trabalho que desenvolvem para produzir dos melhores queijos que Portugal, confirmado novamente com a atribuição de importantes prémios nacionais ao Queijo São Jorge DOP com sete e com três meses de cura.

2.1. Deste voto deve ser dado conhecimento à Uniqueijo, todos os seus associados, funcionários e administradores; à Cooperativa da Beira, todos os seus associados, funcionários e administradores; à Cooperativa dos Lourais, todos os seus associados, funcionários e administradores; à Cooperativa Finisterra, todos os seus associados, funcionários e administradores; à Assembleia e Câmara Municipal da Calheta; à Assembleia e Câmara Municipal das Velas; à Associação de Agricultores da ilha de São Jorge e à Associação de Jovens Agricultores da Ilha de São Jorge.

Os Deputados Regionais,


Ana Espínola


Artur Lima


Maria Graça da Silveira

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES	
ARQUIVO	
Entrada <u>1174</u>	Proc. n.º <u>29.07</u>
Data: <u>015/04/16</u>	N.º <u>251 X</u>