



## VOTO DE CONGRATULAÇÃO

Os produtos de origem açoriana são únicos e de qualidade reconhecida, sempre foram e sempre serão.

A indústria conserveira e o sector cooperativo jorgense apesar de atravessarem um período de grandes dificuldades financeiras conseguem obter galardões de qualidade ao mais alto nível.

Santa Catarina, herdeira da antiga tradição conserveira da ilha de S. Jorge e pioneira no respeito pelo mar e pelo ambiente, apresenta no mercado o melhor atum preparado segundo os métodos artesanais usados pelos antigos mestres conserveiros.

O Atum, sendo pescado de “Salto e Vara” no mar dos Açores, sem qualquer atividade predatória, é a única pesca que pode ser considerada Dolphin Safe e ambientalmente sustentável.

A marca “Santa Catarina”, além de ter ganho o prémio das conservas mais sustentáveis do mundo, atribuído pela Greenpeace, tem conseguido arrecadar outros distintos prémios.

No ano de 2013, as conservas de Santa Catarina foram o único produto açoriano a bordo do cacilheiro que representou Portugal na Bienal de Veneza. Esta participação permitiu a divulgação e identificação desta marca num evento de excelência mundial, representando este produto jorgense numa cidade que foi, durante meses, a capital artística mundial.

Agora, a indústria conserveira Santa Catarina conquistou cinco prémios no 3.º concurso nacional de conservas realizado em Santarém.

Numa produção considerada Gourmet, o “Filete de Atum em azeite com sementes de Funcho” e o “Paté de Atum com Oregãos” foram agraciados com a medalha de prata.



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

Já o “Filete de Atum em Azeite Biológico em frasco de vidro” e o “Filete de Atum com Molho Cru” obteve duas medalhas de ouro.

Outro produto, pilar na economia jorgense é o Queijo de S. Jorge, cuja origem remonta ao século dezasseis, e ainda hoje se mantêm os métodos artesanais e os ingredientes tradicionais que caracterizam o seu fabrico.

No corrente mês de abril, o queijo de S. Jorge com 7 meses de cura, este produto jorgense de excelência, foi distinguido com o prémio “Melhor dos Melhores” na 4.ª edição do Concurso Nacional de Queijos Tradicionais Portugueses que decorreu no Centro Nacional de Exposições, em Santarém, e o queijo com 3 meses de cura conquistou a Medalha de Prata.

A qualidade do queijo de S. Jorge é o resultado do esforço dos produtores, num quadro cheio de dificuldades, merecendo mais apoio e carinho das entidades públicas.

Assim, nos termos regimentais e estatutários aplicáveis, a Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores, aprova um Voto de Congratulação pelo facto da “Santa Catarina Indústria Conserveira” ter sido distinguida com cinco prémios no 3.º Concurso Nacional de Conservas de Pescado, recebendo 2 medalhas de prata e 2 medalhas de ouro, bem como o prémio “Melhor dos Melhores” e pelo facto de o queijo de S. Jorge ter sido distinguido pela medalha de prata, e pelo prémio “Melhor dos melhores”.

Aprovado, por unanimidade, pela Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores, na Horta, em 10 de abril de 2014.

A Presidente da Assembleia Legislativa  
da Região Autónoma dos Açores

Ana Luísa Pereira Luís