



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA
REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES
Gabinete da Presidência

VOTO DE SAUDAÇÃO

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 socioeconómica da ilha, a que não são alheios os constrangimentos financeiros que assolam os seus principais setores 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 têm 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



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA
REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES
Gabinete da Presidência

resultam de uma laboração cuidada e de uma atividade 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 portfólio de prémios mais 5 troféus. No 4.º 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, respetivamente 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.



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

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 exceção, bem como a qualidade do leite produzido que resulta do excecional 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, nos termos regimentais e estatutários aplicáveis, a Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores aprova um Voto de Saudação à empresa Santa Catarina - Indústria Conserveira, S.A., a todos os seus funcionários e administradores, bem como ao Povo da ilha de São Jorge, com



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

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 e, a todos os produtores de leite e queijo da ilha de São Jorge, bem como a 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 de Portugal, confirmado novamente com a atribuição de importantes prémios nacionais ao Queijo São Jorge DOP com sete e com quatro meses de cura.

Aprovado, por unanimidade, pela Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores, na Horta, em 16 de abril de 2015.

A Presidente da Assembleia Legislativa
da Região Autónoma dos Açores,



Ana Luísa Pereira Luís