



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA
REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES
Gabinete da Presidência

VOTO DE CONGRATULAÇÃO

O CNEMA - Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícolas, em Santarém, volta a colocar em destaque os produtos jorgenses nos vários Concursos Nacionais que se realizam todos os anos. Estas iniciativas, realizadas em prova cega, têm como objetivo estimular a produção de qualidade, dar a conhecer os melhores produtos das diferentes regiões do país, incentivar o seu consumo, promover o encontro de produtores, empresas, técnicos e apreciadores.

Com a realização destas atividades o CNEMA pretende premiar, promover, valorizar e divulgar a qualidade, especificidade e a diversidade dos produtos portugueses, onde os produtos jorgenses têm garantido e obtido sucessivamente lugares de destaque.

O Queijo de São Jorge produzido pela UNIQUEIJO - União de Cooperativas Agrícolas de Laticínios de São Jorge, foi considerado "O Melhor dos Melhores" do 5.º Concurso Nacional de Queijos Tradicionais Portugueses. Assim, o queijo São Jorge DOP 7 meses de cura, foi mais uma vez distinguido com o prémio "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.

O início da produção de queijo na ilha de São Jorge parece ter ocorrido nos primórdios da sua colonização, já que o historiador Gaspar Frutuoso, escrevendo cerca de um século após a estruturação do povoamento da ilha, diz nas Saudades da Terra (Livro VI, capítulo 33.º, intitulado Da Descrição da Ilha de S. Jorge), que há nela muito gado, ovelhas e cabras, do leite do qual



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



se fazem muitos queijos em todo o ano, o que dizem ser os melhores de todas as ilhas dos Açores, por causa dos pastos.

As condições edafoclimáticas excelentes para a produção de pastagem existentes na ilha e a introdução, ainda antes do seu povoamento, de gados, fizeram com que, desde o início, os habitantes recorressem ao fabrico de queijos como reserva alimentar e forma de aproveitamento do excesso de produção de leite face ao seu consumo em natureza.

Por outro lado, a especificidade dos queijos feitos em São Jorge, para além da perícia e dos saberes dos queijeiros jorgenses, é atribuível às características dos pastos abundantes nas zonas de média e elevada altitude, caracterizados pela existência na pastagem das chamadas ervas de misturas, que lhes dá particulares características que se refletem nas propriedades organoléticas do leite ali produzido.

O Queijo São Jorge é assim o produto de quase quinhentos anos de evolução na produção de queijo de leite de vaca, mantendo as características específicas que o clima e a vegetação das pastagens da ilha determinam por via do leite cru utilizado. Quanto à forma e consistência da pasta, parece ter ganho as suas características atuais há cerca de 200 anos, mantendo-se desde aí relativamente constante. Um passo fundamental na regulação da produção do queijo foi dado em 1986, com a criação da Região Demarcada do Queijo de São Jorge e a regulamentação do registo de Denominação de Origem Protegida (DOP) atribuído à marca Queijo São Jorge.

Ao longo da história o Queijo de São Jorge soube percorrer o seu caminho de produção de um produto de referência nacional e internacional e com os constantes e recorrentes prémios de qualidade são motivo de satisfação para todos os jorgenses e açorianos, que nos leva a concluir que o coração das



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

unidades de transformação, as salas de produção, continuam a responder e a honrar a longa história do Queijo São Jorge.

Significa de igual modo, que o percurso necessário da reestruturação das unidades de transformação para cumprir as exigências do mercado alimentar, da certificação, do controlo de qualidade, e dos desafios da comercialização e distribuição não vieram alterar a qualidades deste produto de excelência e de sabor único.

Os recentes números e indicadores das cooperativas em geral que estão a pagar o leite em dia certo do mês e a 60 dias, bem como os resultados apresentados e distribuídos por uma das cooperativas, demonstram que a estratégia para o setor cooperativo de São Jorge, numa ótica de parceria, entre as cooperativas, produtores e Governo Regional dos Açores começa a traduzir-se em resultados visíveis a todos.

A empresa Santa Catarina Indústria Conserveira, S.A, sediada na Calheta, em São Jorge, conquistou cinco prémios no 4.º Concurso Nacional de Conservas de Pescado. A conserveira jorgense ganhou, pelo quarto ano consecutivo, o Prémio “Melhor dos Melhores”, com o Filete de Atum com Pimenta dos Açores, que também conquistou uma Medalha de Ouro. A Santa Catarina conquistou também duas medalhas de ouro com o “Filete de Atum em Azeite Biológico”, 250 gramas em frasco de vidro, e com o “Paté de Atum com Orégãos”, e ainda uma medalha de prata com o “Filete de Atum com Caril”.

Este ano, e pela primeira vez, houve também uma prova de avaliação destinada à qualidade e estética do *design* das embalagens, na qual a Santa Catarina obteve uma menção honrosa para as embalagens das Especialidades Gourmet pela forma de apresentação muito cuidada e criteriosa escolha do padrão gráfico e cores das cintas.



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

Herdeira da antiga tradição conserveira da ilha de São Jorge, a fábrica Santa Catarina leva até à sua mesa o melhor atum preparado segundo os métodos artesanais usados pelos antigos mestres conserveiros, conservando o melhor da natureza, garantindo o melhor sabor do atum, bem como as suas propriedades nutritivas.

A empresa Santa Catarina Indústria Conserveira, S.A. foi identificada, em abril de 2013, como uma “marca que cria valor acrescentado para o país”, no âmbito do projeto Portugal Inspira, uma iniciativa de empreendedorismo que pretende promover marcas e produtos portugueses, sendo um dos maiores empregadores da ilha, com cerca de 130 trabalhadores, dos quais cerca de uma centena são mulheres.

Desejamos à UNIQUEIJO e à empresa Santa Catarina, seus técnicos, funcionários e produtores, que se sintam sempre inspirados pelo passado destes produtos de referência e de excelência, certificados pela natureza, com qualidades devidamente reconhecidas no mercado Nacional e Internacional, e que encontrem sempre caminhos que permitam a inovação e a criação de valor acrescentado num mercado cada vez mais exigente e competitivo, com o objetivo claro de alavancar o desenvolvimento da ilha de São Jorge, promovendo a sua sustentabilidade socioeconómica e coesão territorial.

Assim, nos termos regimentais e estatutários aplicáveis, a Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores aprova um Voto de Congratulação, pelo facto dos produtos jorgenses conquistarem novamente prémios de qualidade no CNEMA, onde foram considerados os melhores dos melhores.

Esta congratulação é extensiva a todos funcionários, produtores e intervenientes no processo de produção, transformação, certificação e

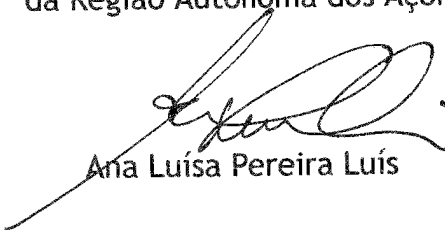


**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA
REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES**
Gabinete da Presidência

comercialização, que todos os anos dedicam o seu tempo, o seu trabalho e empenho em prol dos seus produtos de excelência certificados pela natureza, mas acima de tudo em prol do desenvolvimento da ilha de São Jorge.

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