



PLANO E ORÇAMENTO PARA 2024



TRADIÇÃO...

TRABALHO...

PROGRESSO...

INTRODUÇÃO:

A Confraria do Queijo São Jorge é uma associação científica e cultural, que apresenta duas vertentes de extrema importância (Lúdica e Técnica), ambas direccionadas para a preservação e promoção da exímia qualidade característica do Queijo São Jorge - DOP.

Deste modo, apresenta-se como Confraria do Queijo São Jorge (Componente Lúdica), quando o seu principal propósito diz respeito à defesa, promoção e dignificação da Denominação de Origem Protegida - Queijo São Jorge, bem como da respectiva Região Demarcada (ilha de S.Jorge).

Para além das atribuições habituais nesse tipo de associação, como acima referido, na sua Componente Técnica, esta Confraria acumula a grande responsabilidade de proceder de acordo com as normas e regulamentos aplicáveis à certificação e controlo dos queijos produzidos pelos produtores da Região Demarcada, apresentando-se assim como um Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC).

No dia 19-08-2016 a Confraria do Queijo São Jorge, Organismo Privado de Controlo e Certificação do Queijo São Jorge-DOP, ficou ACREDITADA pelo Instituto Português de Acreditação (IPAC), segundo o referencial NP EN ISO/IEC 17065 de 2014.

O OPC (Confraria) presta serviços de certificação de forma imparcial e não discriminatória, podendo candidatar-se ao mesmo, qualquer organização com a sua atividade de produção de queijo no âmbito da região demarcada.

OBEJECTIVOS:

- Manter a ACREDITAÇÃO pelo Instituto Português de Acreditação (IPAC), segundo o referencial NP EN ISO/IEC 17065 de 2014
- Cumprir o Plano de Controlo (recolha de amostras na comercialização e envio para análises Microbiológicas e Fisico-Químicas em Laboratório independente e posterior rastreabilidade das mesmas)
- Realizar auditorias aos produtores de queijo São Jorge
- Formar novos provadores e reciclar os existentes
- Realizar aproximadamente 100 provas de queijos
- Disponibilizar formação profissional
- Promover e divulgar o Queijo São Jorge
- Continuar com atividade Lúdica 23 de Abril
- Participar em algumas entronizações a nível Nacional e Regional

185

DESPESAS

Fornecimentos e Serviços Externos	42 402,92
Trabalhos especializados	7 904,29
Honorários contabilidade	1 320,00
Ferramentas utensilios desgaste rapido	68,63
Material de escritório	913,63
Electricidade	1 217,17
Combustíveis	633,01
Água	123,81
Deslocações e estadas	3 352,64
Transportes de mercadorias	92,16
Comunicação	1 213,43
Despesas c/ cerimónias iniciáticas	7 006,27
Despesas c/ certificação Qsjorge	13 471,71
Campanhas de Promoção	2 586,17
Formação de provadores	2 500,00
Gastos com o Pessoal	39 279,38
Remunerações do pessoal	32 221,84
Encargos sobre remunerações	6 581,02
Seguros acidentes trabalho e doenças profissionais	375,52
Outros gastos com o pessoal	101,00
Gastos de amortizações	924,42
Outros Gastos e Perdas	225,16
Multas e penalidades	145,16
Quotizações	80,00
Gastos e Perdas de Financiamento	99,84
Despesas bancárias	99,84
TOTAL	82 931,72

RENDIMENTOS

Prestações de Serviços	80 000,00
Certificação de queijo	80 000,00
Subsidios	5 000,00
Secretaria Agricultura	5 000,00
TOTAL	85 000,00

RESULTADO	2 068,28
------------------	-----------------

Nota Final:

A Confraria do Queijo São Jorge enquanto Entidade Certificadora do Queijo São Jorge, agradece a todos os intervenientes, nomeadamente aos Provadores, Produtores de Leite, Agrupamento de Produtores (Uniqueijo), Produtores de Queijo São Jorge, todos os Funcionários envolvidos e restantes Entidades, pelo empenho e profissionalismo demonstrado ao longo dos anos e felicita todos os mencionadas pela conquista de mais duas medalhas em concurso internacional “World Cheese Awards” tendo o Queijo São Jorge DOP 4M obtido medalha de ouro e o Queijo São Jorge DOP 12M medalha de prata.

É o fruto do nosso trabalho diário que faz com que o Queijo São Jorge seja reconhecido como um dos melhores queijos Portugueses e Europeus feitos com leite cru de vaca.

Beira, 27 de Dezembro de 2023

