

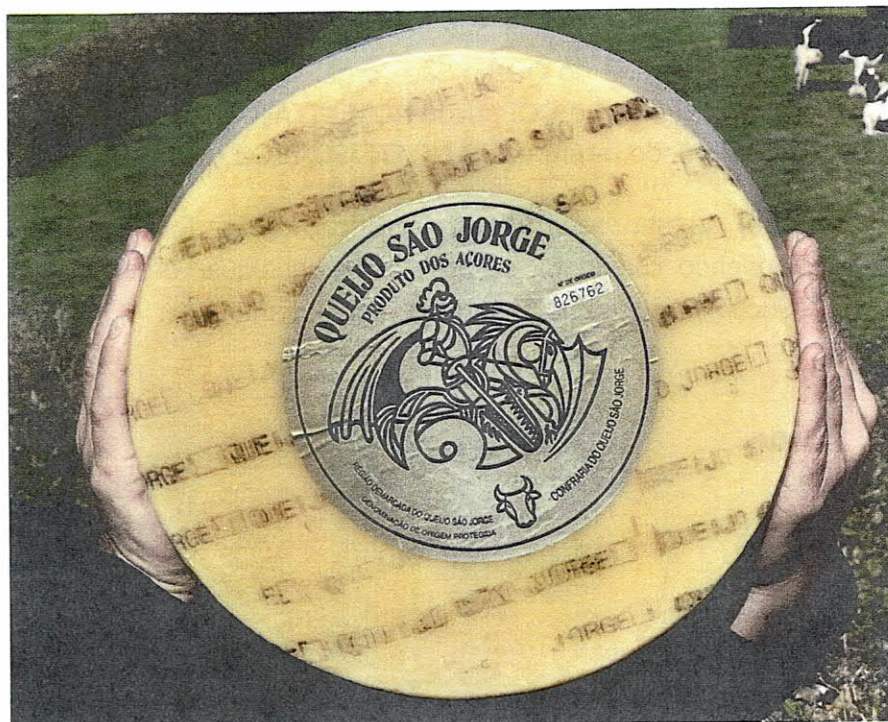


Contraria do
Queijo SÃO JORGE

Q.P.C. - Aviso do IAMA de 95.02.07
Supl. J.O. n.º 6, II serie

11

PLANO E ORÇAMENTO PARA 2025



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 Físico-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 95 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

DESPESAS

Fornecimentos e Serviços Externos	37 665,00
Trabalhos especializados	3 000,00
Honorários contabilidade	1 320,00
Ferramentas utensilios desgaste rapido	990,00
Material de escritório	1 030,00
Electricidade	1 200,00
Combustíveis	650,00
Água	175,00
Deslocações e estadas	3 250,00
Transportes de mercadorias	50,00
Comunicação	850,00
Despesas c/ cerimónias iniciáticas	6 000,00
Despesas c/ certificação Qsjorge	14 150,00
Campanhas de Promoção	2 500,00
Formação de provadores	2 500,00
Gastos com o Pessoal	39 279,38
Remunerações do pessoal	32 497,48
Encargos sobre remunerações	6 247,34
Seguros acidentes trabalho e doenças profissionais	375,52
Outros gastos com o pessoal	150,00
Gastos de amortizações	924,42
Outros Gastos e Perdas	225,16
Quotizações	265,00
Gastos e Perdas de Financiamento	99,84
Despesas bancárias	99,84
TOTAL	78 458,80

RENDIMENTOS

Prestações de Serviços

Certificação de queijo	76 000,00
------------------------	-----------

Subsidios

Secretaria Agricultura	5 000,00
------------------------	----------

TOTAL	81 000,00
--------------	------------------

RESULTADO	2 541,20
------------------	-----------------

Nota Final:

A Confraria do Queijo São Jorge enquanto Entidade Certificadora do Queijo São Jorge, agradece a todos os intervenientes, nomeadamente aos Provadores, Agrupamento de Produtores (Uniqueijo), Produtores de Queijo São Jorge, Técnicos envolvidos e restantes Entidades, pelo empenho e profissionalismo demonstrado ao longo deste tempo e que fazem com que o Queijo São jorge seja reconhecido como um dos melhores queijos Portugueses e Europeus feitos com leite cru de vaca.

Beira, 30 de Dezembro de 2024

