

NORMAS DE PARTICIPAÇÃO

1. OBJETIVOS

Promover o aproveitamento das potencialidades que a região apresenta, nomeadamente na produção de orelheiras, enchidos, salpicões, chouriças, alheiras, presuntos, etc.

2. ORGANIZAÇÃO

A Organização da XXV Festa da Orelheira e do Fumeiro é da responsabilidade da Câmara Municipal de Cabeceiras de Basto.

3. PARTICIPAÇÃO

1 - Podem participar como expositores neste certame, todas as pessoas individuais ou coletivas, que exerçam a sua atividade de forma legal e de acordo com os objetivos da Festa;

2 - As inscrições devem ser formalizadas em formulário próprio disponível no site do Município e cujo preenchimento e entrega constitui formalidade obrigatória para o participante;

3 - As inscrições deverão ser entregues diretamente ou enviadas por correio para o Posto de Turismo, Praça da República 203, 4860-355 Cabeceiras de Basto, ou por e-mail: pturismo@cabeceirasdebasto.pt;

4 - Serão admitidos como expositores todos os produtores de fumeiro da região, desde que autorizados a participar, após apreciação dos respetivos produtos, pelo Médico Veterinário.

5 - A organização tem o direito de optar pelas inscrições que melhor se enquadram no âmbito do evento, dando prioridade aos expositores do concelho e da região;

6 - A definição da disposição dos stands e a seleção dos lugares é da responsabilidade da organização;

7 - Os expositores não podem ceder, partilhar ou subalugar o direito de ocupação do espaço, exceto quando autorizado pela organização, sendo que, o incumprimento implicará a não-aceitação do respetivo pedido de inscrição em futuras edições da festa;

8 - Todos os produtores devem assumir o cumprimento das obrigações fiscais decorrentes da exposição e venda dos seus produtos no evento.

4. LOCAL, DATA E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

1 - A Festa da Orelheira e do Fumeiro é realizada no Pavilhão Desportivo de Cabeceiras de Basto.

2 - A festa é realizada nos dias 17, 18 e 19 do mês de fevereiro de 2023, sendo que já é tradição, a sua realização no fim-de-semana que antecede o dia de Carnaval.

3 - Horário de funcionamento do **Recinto de Exposição/Venda**:

a) Sexta-feira: 15:00 às 22h00;

b) Sábado: 10h00 às 22h00;

c) Domingo: 10h00 às 22h00;

- Horário de funcionamento do **Zona de Animação/Gastronomia**:

a) Sexta-feira: 15:00 às 24h00;

b) Sábado: 10h00 às 24h00;

c) Domingo: 10h00 às 22h00;

4 - A Organização reserva-se no direito de poder proceder à alteração dos horários previstos.

5. CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO DA FESTA

1 - Os stands são disponibilizados pela entidade organizadora do evento, sendo identificados com o lettering do expositor, não podendo ser aplicado qualquer objeto perfurante nos mesmos;

2 - A montagem dos stands e a limpeza das áreas comuns é da responsabilidade da organização;

3 - Os stands deverão ser entregues no mesmo estado em que foram colocados à disposição dos expositores. A reparação dos estragos ocasionados por falta de cuidado ou exigências do funcionamento dos stands é da inteira responsabilidade do expositor;

- 4 - O arranjo e a decoração de cada stand são da responsabilidade do respetivo expositor;
- 5 - Os expositores devem preservar e conservar a estrutura base do stand atribuído e garantir a limpeza da sua área de exposição;
- 6 - Os stands devem permanecer abertos durante o horário de funcionamento da festa, sob pena de exclusão em futuras edições;
- 7 - Todos os stands deverão estar nas devidas condições 30 minutos antes da hora programada de abertura;
- 8 - Os expositores deverão retirar as suas viaturas das entradas do recinto, impreterivelmente, até 30 minutos antes da hora de abertura da feira, não sendo permitida, a qualquer título, a permanência de viaturas junto à entrada do recinto da mesma durante as horas de funcionamento, com exceção do período de tempo estritamente necessário para a descarga dos produtos no controlo de qualidade;
- 9 - As balanças utilizadas deverão evidenciar a existência de um controlo metrológico válido;
- 10 - Os participantes devem sujeitar-se às ações de avaliação e supervisionamento que a organização, ou outras entidades com legitimidade para o efeito, entendam realizar durante o período da festa;
- 11 - Os lixos produzidos por cada expositor deverão ser depositados, diariamente, nos contentores disponibilizados pela organização;
- 12 - A desmontagem dos stands só poderá ser efetuada após as 22h00 do último dia da festa.

6. COMPETE À ORGANIZAÇÃO

- 1 - A montagem dos stands devidamente iluminados e identificados;
- 2 - A atribuição e distribuição dos stands;
- 3 - A limpeza das áreas comuns;
- 4 - A vigilância noturna do espaço interior e exterior da festa;
- 5 - Assegurar a animação durante o evento;
- 6 - Elaborar um programa da festa e efetuar a sua posterior divulgação;

7 - Publicitar o evento nos meios de comunicação entendidos como adequados para o ano em causa.

7. COMPETE AOS EXPOSITORES

1 - A vigilância dos seus stands durante o horário de funcionamento da festa, sendo da sua inteira responsabilidade a segurança de todos os materiais e produtos expostos;

2 - A responsabilidade pelos danos ou prejuízos causados, direta ou indiretamente, no recinto, nos stands, nos produtos de outros expositores e nos visitantes;

3 - Proceder à entrega dos stands no mesmo estado de conservação em que lhes foram cedidos, salvaguardando o uso normal destes. Se tal não se verificar, a organização procederá às reparações necessárias, cujos custos serão imputados ao ocupante do local ou do stand danificado;

4 - Declarar à organização todos os danos já existentes no espaço ou stand, no momento em que estes lhes são atribuídos, de forma que não venham a ser responsabilizados pelos mesmos.

8. INSCRIÇÃO DOS PRODUTORES DE FUMEIRO

1 - Podem participar neste certame todos os produtores de fumeiro da Região, cujos estabelecimentos de produção estejam devidamente licenciados no rigoroso cumprimento da legislação em vigor, nomeadamente e à presente data:

a) Os estabelecimentos devem possuir **Número de Controlo Veterinário (NCV)** atribuído pela Direção Geral de Alimentação e Veterinária, nos casos que se enquadrem neste regime;

b) No caso dos estabelecimentos não sujeitos a NCV, devem os mesmos cumprir igualmente com os **requisitos mínimos legais e estar registados nos respetivos municípios de origem**;

c) Em qualquer dos casos, todos os estabelecimentos devem cumprir com as exigências legais em matéria de ordenamento do território, higiene e segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e ambiente aplicáveis à sua atividade.

2 - As inscrições deverão ser realizadas até ao dia **30 de janeiro de 2023**;

3 - Os produtores de fumeiro que se inscrevam pela primeira vez serão alvo de verificação das condições exigidas através de uma **vistoria às instalações de produção**;

4 - Aos produtores de fumeiro será comunicado por telefone ou e-mail a sua participação ou exclusão até ao dia **3 de fevereiro de 2023**.

9. ORIGEM E PRODUÇÃO DOS SUÍNOS

1 - As explorações de suínos têm que estar licenciadas, nos termos da legislação em vigor;

2 - Devem ser implementados nas explorações os programas sanitários legalmente instituídos;

3 - Os animais que se destinem à produção de fumeiro para ser comercializado na Festa da Orelheira e do Fumeiro de Cabeceiras de Basto devem ser identificados da forma e métodos que a organização entenda por convenientes;

4 - Cada produtor, para participar no certame, deve identificar e transformar o mínimo de quatro suínos, cujo fumeiro deve entrar na festa;

5 - Os suínos devem permanecer, obrigatoriamente, um mínimo de seis meses nas explorações antes do abate e ser alimentados com base em alimentos provenientes da sua exploração agrícola;

6 - Os suínos devem ser abatidos preferencialmente em matadouros da região, sendo a sua identificação e transporte realizados em cumprimento das normas legalmente instituídas;

7 - Os suínos devem ser abatidos entre os nove e os dezoito meses de idade, com pesos de carcaça compreendidos entre os 120kg e os 220kg;

8 - Todos os produtos disponíveis para venda devem ter sido produzidos de acordo com o saber fazer e as receitas tradicionais;

9 - Não serão admitidos produtos que tenham na sua composição aditivos, conservantes ou outros coadjuvantes do processo de fabrico que não façam parte do receituário tradicional;

10 - As carnes transformadas deverão ser provenientes de animais criados e mantidos na exploração há pelo menos seis meses.

10. CONTROLO DE QUALIDADE

1 - Ao controlo de qualidade compete a avaliação e supervisão de todo o processo, da exploração pecuária, ao produto final, bem como em todas as fases intermédias. Assim, está no âmbito da sua atuação a verificação das explorações suinícolas, nomeadamente, no que respeita às condições de bem-estar animal, o tipo de alimentação e de manejo praticados, o plano sanitário implementado, as condições higio-sanitárias dos locais de produção, a origem e qualidade das matérias-primas utilizadas no fabrico dos produtos, a adoção de boas práticas de produção pelos manipuladores no fabrico, as condições de secagem, maturação, fumagem e conservação dos produtos, bem como o seu acondicionamento, transporte e entrada na festa;

2 - Poderá ser decidido proceder à marcação de algumas peças, da forma que vier a ser considerada a mais adequada. Dessa decisão serão os produtores informados em tempo útil;

3 - De modo a garantir a qualidade do fumeiro presente na festa, todos os produtos serão inspecionados à entrada pelos elementos do controlo de qualidade;

4 - O controlo de qualidade é composto pelo Médico Veterinário Municipal, que é o responsável, bem como por outros elementos de reconhecido valor e conhecimento nos domínios da segurança alimentar, da tecnologia dos enchidos e outros produtos fumados e do fumeiro tradicional;

5 - O controlo de qualidade da Festa da Orelheira e do Fumeiro destina-se apenas à pesagem e contabilização dos produtos a entrar no certame, bem como à avaliação sumária da sua tradicionalidade, das suas características macroscópicas, nomeadamente no que diz respeito ao aspeto, higiene, tamanho, cor, cheiro, ligação das massas, proporção dos constituintes, presença de substâncias estranhas ou eventuais anomalias físicas, químicas ou biológicas detetáveis, não garantindo por si só a segurança alimentar dos mesmos, a qual é da inteira responsabilidade dos produtores/expositores;

6 - É da responsabilidade do controlo de qualidade a inclusão ou exclusão dos produtos no evento. Aos produtos rejeitados está interdita a entrada no recinto da festa, seja, ou não, para venda. No entanto, consoante o motivo da rejeição e o estado dos mesmos, os produtos rejeitados poderão ser devolvidos de imediato aos produtores, ou serem apenas entregues no final do evento, cabendo a decisão ao controlo de qualidade;

7 - O controlo de qualidade poderá anular a inscrição do produtor, em qualquer fase do processo de controlo, em caso de falha grave às suas obrigações acima descritas ou de comprovada tentativa ou consumação de fraude, ou ainda, caso os seus produtos não reúnam as condições sanitárias, de apresentação, ou de garantia e evidências da tradicionalidade do fumeiro da região;

8 - Para a prossecução das suas incumbências, o controlo de qualidade poderá recolher amostras dos animais, bem como dos alimentos que lhes são disponibilizados, da carne e dos ingredientes ou do fumeiro, em qualquer fase do processo e proceder ao seu envio para a realização das análises que entender por convenientes, dando conhecimento dos resultados aos produtores;

9 - As decisões do controlo de qualidade são soberanas, não havendo direito a recurso.

11. CONDIÇÕES DE EXPOSIÇÃO DOS PRODUTOS

1 - Os géneros alimentícios devem apresentar-se sempre em bom estado de salubridade, higiene e conservação;

2 - Os dispositivos de suspensão (ganchos) devem ser mantidos limpos;

3 - Os produtos que não estiverem expostos, devem ser resguardados contra conspurcações e contaminações;

4 - O material utilizado no acondicionamento, designadamente películas ou sacos de plástico, deverá ser o próprio para contactar com os produtos e não alterar as suas características organolépticas, devendo ser armazenado e mantido em condições que o preserve de conspurcações e contaminações;

5 - O Expositor é responsável por manter o local de exposição em perfeito estado de higiene e desinfecções;

6 - O balcão, balança e todo o equipamento e utensílios de trabalho devem ser frequentemente lavados e desinfetados;

7 - Devem possuir um recipiente para o lixo com tampa acionada a pedal e o saco para o lixo deve ser de utilização única;

8 - O recipiente do lixo deve ser limpo e desinfetado pelo menos uma vez por dia;

9 - Não é permitido varrer a seco o pavimento.

12. DISPOSIÇÕES COMPLEMENTARES

1 - O fumeiro exposto para venda deverá estar devidamente rotulado de acordo com normas aplicáveis, disponibilizando toda a informação relevante para o consumidor, nomeadamente o preço, o nome, a morada e o contacto.

2 - Os produtores deverão manipular os produtos de fumeiro em condições de higiene, utilizando vestuário adequado para o efeito, nomeadamente luvas, toucas, bata ou avental;

3 - Os horários de funcionamento para os produtores de fumeiro são:

a) Sexta-feira: 09:00 às 22h00;

b) Sábado: 09h30 às 22h00;

c) Domingo: 09h30 às 22h00;

13. A DISPOSIÇÃO DOS PRODUTORES DE FUMEIRO NOS STANDS É FEITA POR INTERMÉDIO DE SORTEIO A REALIZAR NO AUDITÓRIO DA CASA DO TEMPO NO DIA 13 DE FEVEREIRO (segunda-feira).

- Produtores de Cabeceiras de Basto - 09H30.
- Produtores de Fora - 14h30

1 - Os stands têm a dimensão de 3x3 (a confirmar), não podendo ser aplicados pregos ou outros elementos perfurantes.

2 - Todos os expositores deverão fazer entrega de **uma orelheira**, aos elementos da organização, para ser leiloadada no Domingo durante a tarde.