



FESTA DA ORELHEIRA E DO FUMEIRO – XXVIII EDIÇÃO

NORMAS DE FUNCIONAMENTO

CAPÍTULO I

Normas gerais e de participação

Artigo 1.º

Objeto

A Festa da Orelheira e do Fumeiro tem como objetivo promover o aproveitamento das potencialidades que a região apresenta, nomeadamente na produção de orelheiras, enchidos, salpicões, chouriças, alheiras, presuntos, a gastronomia típica, a promoção dos produtos locais, o artesanato, o turismo e o património cultural.

Artigo 2.º

Entidade promotora

1. A Festa da Orelheira e do Fumeiro é uma iniciativa do Município de Cabeceiras de Basto, doravante designada por Organização.
2. Sem prejuízo do disposto nas presentes normas, é da competência da Organização estabelecer as regras e dar as instruções que se revelem necessárias para assegurar o correto funcionamento e a boa realização do evento.
3. A Organização tomará as medidas concretas que entender adequadas para assegurar o cumprimento do presente regulamento, bem como a observância das regras e instruções que sejam definidas, e transmitidas aos expositores, nos termos do número anterior.

Artigo 3.º

Localização

A Festa da Orelheira e do Fumeiro terá lugar no Pavilhão Gimnodesportivo de Refojos, na vila de Cabeceiras de Basto.

Artigo 4.º

Data de realização

A Festa da Orelheira e do Fumeiro realiza-se nos dias 13, 14 e 15 de fevereiro de 2026. Se por motivos alheios à responsabilidade da Organização houver necessidade de alterar as datas e/ou horários previstos para a sua realização, os expositores não terão direito a qualquer indemnização.



Artigo 5.º

Horário de funcionamento

a) Horário de funcionamento do **Recinto de Exposição/Venda**:

- Sexta-feira: 15:00 às 22h00;
- Sábado: 10h00 às 00h00;
- Domingo: 10h00 às 22h00.

CAPÍTULO II

Condições de admissão e inscrições

Artigo 6.º

Condições de admissão

1. Podem ser expositores pessoas individuais ou coletivas, que exerçam a sua atividade de forma legal, e cuja atividade se enquadre no âmbito e objetivos da Festa da Orelheira e do Fumeiro, nomeadamente produtores de fumeiro, produtos agro-alimentares qualificados, artesanato e produtos locais, bem como as respetivas estruturas associativas.
2. A Organização da Festa quando julgar conveniente, pode exigir prova documental que confirme qualquer das condições referidas no número anterior.
3. A aceitação da participação é da exclusiva responsabilidade da Organização, podendo esta recusar qualquer inscrição que, de acordo com o seu entendimento, não se ajuste ao âmbito e/ou aos objetivos da Festa ou que, por qualquer motivo fundamentado, possa ser prejudicial ou inconveniente.
4. Será dada preferência aos candidatos oriundos do concelho de Cabeceiras de Basto.

Artigo 7.º

Inscrição

1. O pedido de inscrição será feito mediante a entrega à Organização da ficha de pré-inscrição.
2. A entrega da ficha de pré-inscrição à Organização deverá ser efetuada até à data-limite constante do próprio impresso, data a partir da qual a aceitação, ou não, do pedido de inscrição fica ao critério da Organização.
3. A inscrição na Festa da Orelheira e do Fumeiro pressupõe a aceitação integral e sem reservas do disposto nas presentes normas e não confere, automaticamente, ao inscrito a qualidade de Expositor.
4. Cabe à Organização decidir a atribuição do local no recinto e o espaço concreto no mesmo, solicitado por cada um dos inscritos.
5. A Organização notificará os inscritos da sua aceitação como Expositores, bem como do local no recinto que os mesmos irão ocupar, da exata localização do espaço concretamente atribuído.
6. Os Expositores não podem ceder, a nenhum título, todo ou parte do espaço que lhes foi atribuído, sem prévia autorização, dada por escrito, pela Organização.



CAPÍTULO III

Serviços técnicos

Artigo 8.º

Serviços gerais

1. A iluminação geral de todos os espaços de recinto é assegurada pela Organização.
2. A vigilância, bem como a limpeza e a recolha do lixo, de todos os espaços são asseguradas pela Organização.
3. A Organização garante a vigilância noturna do espaço do evento, desde o dia da abertura oficial da Feira até às 13:00 horas do dia seguinte ao do encerramento do evento, através da contratação de Serviços de Segurança.
4. A Organização não se responsabiliza por desvios ou quaisquer deteriorações dos materiais expostos ou arrecadados, mesmo que motivados por causas naturais ou de qualquer outro tipo, pelo que os participantes/expositores deverão, caso assim o entendam, possuir seguro.
5. Como serviço de apoio ao evento, a Organização disponibilizará pontos de água e de saneamento, bem como, manterá em funcionamento um Secretariado.

Artigo 9.º

Energia elétrica

A energia elétrica de todos os espaços do recinto é assegurada pela Organização, salvo nos casos em que exista um contador de consumos especificamente afeto ao Expositor.

CAPÍTULO IV

Stands

Artigo 10.º

Atribuição de stands

Cabe à Organização a atribuição dos stands, de acordo com critérios previamente estabelecidos.

Artigo 11.º

Localização e dimensões dos stands

1. A distribuição dos stands pelo recinto, bem como a sua exata localização, são da competência da Organização.
2. A dimensão dos stands será de, aproximadamente, 3m x 3m.



Artigo 12.º

Alteração da localização e da área dos stands

Se assim o exigirem os interesses gerais, a Organização pode alterar a localização, a área e/ou a disposição do stand atribuído.

Artigo 13.º

Montagem, desmontagem e carregamento dos stands

1. O período de montagem dos stands terá lugar durante os dias que antecedem a data de início da Festa da Orelheira e do Fumeiro, isto é, dias 11 e 12 de fevereiro.
2. Se a data referida no número anterior tiver de que ser alterada, a Organização informará, com a maior brevidade possível, todos os Expositores.
3. A montagem do stand atribuído ao Expositor deverá estar integralmente concluída até 11h00 antes da abertura oficial, sob pena da Organização considerar, para todos os efeitos, que o Expositor desistiu da sua presença na Feira, e consequentemente libertar o stand de todos os materiais, equipamentos e quaisquer outros bens, com o objetivo de viabilizar a sua ocupação.
4. O stand deverá manter-se em pleno funcionamento até ao encerramento oficial do evento, de acordo com o horário estabelecido no artigo 5.º.
5. Durante o horário de funcionamento do evento não poderão circular viaturas para cargas e descargas, devendo este serviço ser executado fora do período de funcionamento do evento.
6. O período de desmontagem e carregamento dos stands terá lugar logo após o encerramento do evento, fazendo-se de acordo com as indicações que sejam dadas pela Organização.

Artigo 14.º

Estrutura, decoração e arrumação dos stands

1. A estrutura e a decoração exterior dos stands não poderão, a menos que seja excepcionalmente autorizado pela Organização:
 - a) Prolongar-se para além dos limites do espaço atribuído ao Expositor;
 - b) Interferir negativamente com a decoração do evento, em geral, conforme definida pela Organização;
 - c) Prejudicar a visibilidade dos stands contíguos;
 - d) Utilizar cartazes luminosos de luz intermitente, de flash ou animados de movimento;
2. A Organização pode exigir aos Expositores as alterações aos stands que sejam necessárias para integral cumprimento do disposto no número anterior, fixando-lhes um prazo razoável para esse mesmo efeito, sob pena da própria Organização as levar a cabo.
3. A decoração interior dos stands, bem como a arrumação e exposição dos produtos e equipamentos, são da responsabilidade do Expositor, ficando, contudo, sob a supervisão da Organização, e devendo obedecer às presentes normas.



4. A Organização pode, em qualquer altura, impedir ou exigir aos expositores que retirem dos stands produtos e ou equipamentos que julgue deficientes, perigosos, incômodos ou impróprios, fixando-lhes um prazo razoável para esse mesmo efeito, sob pena da própria Organização o levar a cabo.

Artigo 15.º

Limpeza dos stands e remoção do lixo

É da responsabilidade dos Expositores a limpeza e remoção do lixo dos respetivos stands, depositando-o nos locais disponibilizados para o efeito pela Organização, de forma a não ocorrer acumulação de resíduos.

CAPÍTULO V

Relações públicas e publicidade

Artigo 16.º

Relacionamento com o público, comunicação social e convidados

Os Expositores e todo o pessoal sob a sua responsabilidade devem pautar a respetiva conduta, em geral, e o relacionamento com o público, a comunicação social e os convidados oficiais, em especial, pelos mais elevados padrões de correção, urbanidade e simpatia, pugnando pelo melhor reconhecimento e imagem de si próprios e da Festa da Orelheira e do Fumeiro de Cabeceiras de Basto.

Artigo 17.º

Publicidade

1. A publicidade exterior aos stands, independentemente dos seus meios/suportes, constitui um direito exclusivo da Organização, sem prejuízo de esta excepcionalmente a autorizar a terceiros.
2. A publicidade no interior dos stands, independentemente dos seus meios/suportes, não poderá, a menos que seja excepcionalmente autorizado pela Organização:
 - a) Prolongar-se para além dos limites do espaço atribuído ao Expositor;
 - b) Interferir negativamente com a decoração da Feira, em geral, conforme definida pela Organização, nem com a publicidade referida no número anterior;
 - c) Possuir um conteúdo manifestamente desadequado à atividade do Expositor;
 - d) Contrariar, em caso algum, as presentes normas.
3. É expressamente proibida a colocação ou distribuição de qualquer suporte de publicidade, incluindo flyers, ementas, ou qualquer outro material promocional, para além dos limites do espaço atribuído ao Expositor/Produtor.
4. É expressamente proibida a abordagem direta e pessoal para angariação de clientes em espaço para além dos limites do espaço atribuído ao Expositor/Produtor, incluindo as zonas comuns, espaço exterior ou zonas de circulação.
5. A Organização pode exigir aos Expositores as alterações aos stands que sejam necessárias para integral cumprimento do disposto no número anterior, fixando-lhes um prazo razoável para esse mesmo efeito, sob pena da própria Organização as levar a cabo.



6. Os expositores podem fazer publicidade ao evento, utilizando os meios ao seu dispor, nomeadamente as redes sociais.
7. Para os efeitos do número anterior a Organização pode, diretamente ou contratando a terceiros, fotografar, filmar ou por qualquer outra forma reproduzir o recinto e os stands do evento, para o que se considera devidamente autorizada, salvo expressa oposição, por escrito, dos Expositores.
8. A Organização reserva-se o direito de, diretamente ou contratando a terceiros, fotografar, desenhar e/ou filmar os objetos e produtos expostos com vista à sua documentação para fins de publicidade e de promoção turística.

CAPÍTULO VI

Disposições especiais

Artigo 18.º

Comercialização de produtos 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 cinco de janeiro de 2026.
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 10 de janeiro de 2026.

Artigo 19.º

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.

Artigo 20.º

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 suinícias, nomeadamente, no que respeita às condições de bem-estar animal, o tipo de alimentação e de manejo praticados, o plano sanitário implementado, as condições higieno-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 responsável pelo certame, 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.

Artigo 21.º

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.

Artigo 22.º

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, touca, bata ou avental;
3. A **disposição dos produtores de fumeiro é feita por intermédio de sorteio** a realizar na sala de reuniões da casa municipal da cultura:
 - Produtores de Cabeceiras de Basto – Dia 2 de fevereiro (segunda-feira - 11H00)
 - Produtores de Fora – Dia 2 de fevereiro (segunda-feira - 15H00)
4. Todos os expositores deverão fazer **entrega de uma orelheira**, na entrada dos produtos junto do controle de qualidade, para ser leiloada no Domingo durante a tarde.