



MUNICÍPIO DA RIBEIRA GRANDE

REGRAS DA FEIRA QUINHENTISTA

A Comissão Organizadora define que o evento da Feira Quinhentista se rege pelas seguintes regras:

Temática do Evento

O Comércio nos Descobrimentos.

Data do Evento

De 13 a 16 de julho de 2023.

Horário do Evento

Dias 13 e 14 – das 19h às 24h;

Dias 15 e 16 – das 18h30 à 01h.

Membros e Contactos da Comissão

Sónia Moniz, Rui Faria, Elisa Gomes, Elton Medeiros e André Pontes.

Local do Evento

Largo Conselheiro Hintze Ribeiro.

Espaços Disponíveis

- Artesão, Artesãos de Bens Alimentares e Bebidas, Mercadores, Místicos e Negociantes (Tendas de artesanato e bebidas e produtos alimentares, sujeitos à aprovação da Comissão Organizadora) – 20 (Dimensões dos espaços para estas tipologias – 2,5m x 3,5m).
- Taberneiros (Barracas de comes e bebes) – 9 (Dimensões dos espaços para esta tipologia – espaço de venda 2,5m x 3,5m / área de serviço – 2,5m x 3,5m).

PRODUTOS E MATERIAIS QUINHENTISTAS

a) Animais domésticos

Vaca, ovelha, cabrito, porco, leitão e coelho;

b) Aves domésticas

Galinha, galo, pombo, ganso, pato e ovos;

c) Leite e seus derivados

Manteiga, queijo fresco, queijo curado e nata;



MUNICÍPIO DA RIBEIRA GRANDE

d) **Animais de caça**

Lebre, perdiz, galinhola, pato bravo, coelho bravo e faisão;

e) **Derivados de carne**

Chouriços, linguiças, farinheiras, toucinho, presunto e outros fumeiros;

f) **Molusco**

Lapas;

g) **Hortícolas e leguminosas**

Alho, cebola, cenoura, nabo, lentilha, ervilha, abóbora, espinafre, feijão, grão, favas, tremoço, couve, repolho, alface, batata-doce e inhame;

h) **Pão**

Pão meado, pão integral, pão de mistura, pão doce e pão-de-leite;

i) **Outros produtos alimentares**

Trigo, centeio, aveia, cevada, milho painço e mel;

j) **Temperos e ervas aromáticas**

Sal, limão, vinagre, louro, coentro, poejo e pimenta;

k) **Gorduras**

Azeite, banha ou sebo, manteiga e toucinho;

l) **Construção civil**

Cerâmica, louça, lamparinas, espelhos, giz, telha, mós, tijolo, vidro e cal;

m) **Conservas**

Xarope, geleia, compota, conservas em mel, conservas em vinagre, em azeite, em vinho, em óleo, em sal e em fumeiro;

n) **Fruta fresca**

Uva, maçã, pera, figo, laranja, limão e azeitona;

o) **Frutos secos**

Avelã, noz castanha, figo seco, uva, maçã e ameixa;

p) **Ervas de cheiro/infusão**

Hortelã, salsa, beldroega, anis, camomila, cidreira, funcho e malva;

q) **Bebidas**

Vinho maduro e verde, branco, tinto, cidra, sumos naturais, água, infusões, xaropes e licores;

r) **Produtos e materiais:**

- i. Ossos, peles e couros de animais europeus;
- ii. Cerâmica, vidro, madeira, cortiça, resina, vime, cestaria e anil;
- iii. Ouro, prata, cobre, bronze, estanho, ferro, ferro forjado, aço, zinco, chumbo e latão;
- iv. Armas e munições da época;
- v. Vestuário/tecidos – linho, estopa, veludo, algodão e lã;
- vi. Calçado – sapatos, botas e sandálias em couro, pele ou tecido;



MUNICÍPIO DA RIBEIRA GRANDE

- vii. Adereços – chapéus, toucados, colares, brincos, pulseiras, anéis, cintos, sacolas e bolsa;
- viii. Cera;
- s) **Não são permitidos**
 - i. Café, isqueiros, porta-chaves, esferográficas, redes metálicas;
 - ii. Produtos plastificados ou de plástico, elásticos, fechos éclair, fita-cola, cordas plásticas ou de *nylon*, pioneses;
 - iii. Óculos de sol, relógios de pulso, telemóvel.

LISTA DE PRODUTOS E MATERIAIS AUTORIZADOS

- a) **Carnes**
Todo o tipo de carnes;
- b) **Legumes**
Todo o tipo de legumes;
- c) **Leguminosas/sêmolas**
Todo o tipo de leguminosas e sêmolas;
- d) **Frutas frescas**
Citrinos e limão;
- e) **Lacticínios**
Iogurte, queijos brancos, manteigas e leite creme;
- f) **Pão**
Trigo e pita;
- g) **Ervas e condimentos**
Salsa, menta, hortelã, tomilho, gergelim, açafrão, canela e sumagre;
- h) **Bebidas**
Cerveja, sumos sem gás, café e chás;
- i) **Molhos**
Ex. 1: azeite, limão, salsa, alho e *tahini* (pasta de gergelim);
Ex. 2: iogurte fino temperado com hortelã, cebola e alho (*Labaneh*);
- j) **Seleção de acepipes tradicionalmente servidos com pão pita ou trigo normal.**

REGRAS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

(Regulamento n.º 852/2004, de 29 de abril)

Só é permitido a venda de géneros alimentícios provenientes de estabelecimentos devidamente licenciados ou preparados e confeccionados na área alimentar da Feira – **não é permitido a venda de alimentos preparados ou confeccionados em casa de particulares.**



MUNICÍPIO DA RIBEIRA GRANDE

<p>Não é permitido a preparação e confeção de “pratos elaborados” (Exemplo: favas, moelas, etc.) na área alimentar da feira. Estes devem ser provenientes de estabelecimentos devidamente licenciados, como mencionado no ponto anterior, e devem estar acompanhados de guia de transporte/ fatura.</p>
<p>As instalações devem estar localizadas e ser concedidas, construídas e mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar o risco de contaminação, nomeadamente através de animais e parasitas.</p>
<p>Devem existir instalações adequadas que permitem a manutenção de uma higiene pessoal adequada.</p> <ul style="list-style-type: none">- Instalações de lavagem e secagem higiénica das mãos.- Instalações sanitárias em boas condições de higiene (organização).
<p>As superfícies em contato com os alimentos devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e sempre que necessário desinfetadas.</p>
<p>Devem existir meios adequados para a lavagem dos utensílios e equipamentos.</p>
<p>Deve existir um abastecimento adequado de água potável quente e fria. (lavagem das mãos e lavagem dos utensílios e equipamentos).</p> <p>Ponto de água com água quente e fria e sistema de esgotos de responsabilidade da Organização.</p>
<p>Caixotes de lixo com tampa- Cada espaço deve possuir um contentor que se possa fechar para depósito de resíduos alimentares e outros. Estes não devem ser colocados em locais onde são manipulados alimentos.</p>
<p>Devem existir equipamento que permite manter os alimentos a temperatura adequada, bem como o controlo dessa temperatura.</p> <p>Todos os estabelecimentos que confeccionem alimentos deverão ser dotados de condições frigoríficas.</p>
<p>Higiene e Vestuário adequado. – O pessoal do estabelecimento deve apresentar-se sempre com cuidadosa higiene corporal, deve ter as unhas cortadas e limpas, efetuar lavagem frequente das mãos com sabão e reduzir ao máximo o contato destas com os alimentos;</p> <ul style="list-style-type: none">- Deve utilizar vestuário adequado e limpo que confira proteção;- É preciso ter cuidado com a manipulação do dinheiro do caixa e os alimentos. Não deverá ser a mesma pessoa a fazer as duas coisas.
<p>O equipamento, utensílios e aparelhos que entrem em contato com os alimentos devem:</p> <ul style="list-style-type: none">- Estar limpos para evitar qualquer risco de contaminação;- Ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e conservação para minimizar qualquer risco de contaminação; <p>Só é permitido o uso de copos, pratos (ou outro recipiente) e talheres descartáveis para servir ao público consumidor.</p> <ul style="list-style-type: none">- Os utensílios, pratos e talheres devem ser próprios para a indústria alimentar e acompanhar pela respetiva ficha técnica.
<p>Todos os que irão trabalhar na barraca terão de assistir à formação adequada em segurança alimentar que será promovida pela Câmara Municipal da Ribeira Grande.</p>
<p>Alimentos de fornecedores acreditados – não é permitido a venda de alimentos confeccionados em casas de particulares.</p>



MUNICÍPIO DA RIBEIRA GRANDE

Em todas as fases da produção, transformação e distribuição, os alimentos devem ser protegidos de qualquer contaminação que os possa tornar impróprios para consumo humano, perigosos para a saúde ou contaminados de tal forma que não seja razoável esperar que sejam consumidos nesse estado.

- Toda a preparação e confeção devem ser feitas em zonas próprias para o efeito – nomeadamente em zonas isoladas do público com teto.

Adequado transporte dos alimentos – respeitando a cadeia de frio.

Todo o tipo de carne deverá ser rececionada já preparada, cortada e temperada de uma empresa ou estabelecimento certificado.

HACCP – registos de temperatura, controlo de desinfeção de hortofrutícolas e mudança diária de óleos de fritura.

Rotulagem correta em produtos pré-embalados.

Outros:

Tabela de preços.

Dístico de proibição de venda de bebidas alcoólicas a menores.

Dístico de não fumadores.

Dístico de atendimento prioritário.

Dístico de alérgénios.