



MUNICÍPIO DA RIBEIRA GRANDE

REGRAS DA FEIRA QUINHENISTA

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

Temática do Evento:

MARE TENEBRUM: 500 anos de Luís de Camões e Vasco da Gama

Data do Evento:

10 – 14 de julho de 2024

Horário do Evento:

Dias 10 e 11 - 19h às 23h

Dia 12 - 19h às 00h

Dia 13 - 19h às 01h

Dias 14 – 18h30 às 00h

Membros e contatos da Comissão:

Sónia Moniz, Rui Faria, 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 (Barraca de comes de bebes) - 9 (Dimensões dos espaços para esta tipologia – espaço de venda 2.5m x 3.5m/áreas de serviço 2.5m x 3.5m)

Produtos e Materiais Quinhentistas

a) Animais Domésticos

Vaca, ovelha, cabrito, porco, leitão, coelho.

b) Aves domésticas

Galinha, galo, pombo, ganso, pato, ovos.

c) Leite e seus derivados

Manteiga, queijo fresco, queijo curado, nata.

d) Animais de caça

Lebre, perdiz, galinhola, pato bravo, coelho bravo, 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, inhame.

h) Pão

Pão meado, pão integral, pão de mistura, pão doce, pão-de-leite.

i) Outros produtos alimentares

Trigo, centeio, aveia, cevada, milho painço, mel.

j) Temperos e ervas aromáticas

Sal, limão, vinagre, louro, coentro, poejo, pimenta.

k) Gorduras

Azeite, banha ou sebo, manteiga, toucinho.

l) Construção civil

Cerâmica, louça, lamparinas, espelhos, giz, telha, mós, tijolo, vidro, cal.

m) Conservas

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

n) Fruta Fresca

Uva, maçã, pêra, figo, laranja, limão, azeitona.

o) Frutos secos

Avelã, noz castanha, figo seco, uva, maçã, ameixa.

p) Ervas de cheiro/infusão

Hortelã, salsa, beldroega, anis, camomila, cidreira, funcho, malva.

q) Bebidas

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

r) Produtos e materiais

- i. Ossos, peles, couros de animais europeus;
- ii. Cerâmica, vidro, madeira, cortiça, resina, vime, cestaria, anil;
- iii. Ouro, prata, cobre, bronze, estanho, ferro, ferro forjado, aço, zinco, chumbo, latão;
- iv. Armas e munições da época;
- v. Vestuário/tecidos – linho, estopa, veludo, algodão e lã;
- vi. Calçado – sapatos, botas, sandálias em couro, pele ou tecido;
- vii. Adereços – chapéus, toucados, colares, brincos, pulseiras, anéis, cintos, sacolas, 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 nylon, pioneses;
- iii. Óculos sol, relógio 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

Damasco, citrinos, tâmaras, figos, romãs, azeitonas, limão.

e) Frutos Secos

Nozes, pinhões, amêndoas, pistachios.

f) Lacticínios

Iogurte, queijos brancos, manteigas, leite creme.

g) Pão

Trigo, pita.

h) Ervas e Condimentos

Salsa, menta, hortelã, tomilho, gergelim, açafraão, açafraão-da-índia, cominhos, canela, sumagre.

i) Bebidas

Além de cerveja e sumos sem gás - Café e chá, servidos e consumidos preferencialmente quentes.

j) Molhos

- a. Ex1: azeite, limão, salsa, alho e tahini (pasta de gergelim);
- b. Ex2: iogurte fino temperado com hortelã, cebola e alho (Labaneh).

k) Seleção de acepipes tradicionalmente servidos com pão pita ou trigo normal.

REGRAS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR (Regulamento 852/2004)

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.
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.
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.
Devem existir instalações adequadas que permitem a manutenção de uma higiene pessoal adequada. - Instalações de lavagem e secagem higiénica das mãos. - Instalações sanitárias em boas condições de higiene (organização).
As superfícies em contato com os alimentos devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e sempre que necessário desinfetadas.
Devem existir meios adequados para a lavagem dos utensílios e equipamentos.
Deve existir um abastecimento adequado de água potável quente e fria. (lavagem das mãos e lavagem dos utensílios e equipamentos). Ponto de água com água quente e fria e sistema de esgotos de responsabilidade da Organização.
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.
Devem existir equipamento que permite manter os alimentos a temperatura adequada, bem como o controlo dessa temperatura. Todos os estabelecimentos que confeccionem alimentos deverão ser dotados de condições frigoríficas;
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; - 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.
O equipamento, utensílios e aparelhos que entrem em contato com os alimentos devem: - 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; Só é permitido o uso de copos, pratos (ou outro recipiente) e talheres descartáveis para servir ao público consumidor. - Os utensílios, pratos e talheres devem ser próprios para a indústria alimentar e acompanhar pela respetiva ficha técnica.

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.
Alimento de fornecedores acreditados – não é permitido a venda de alimentos confeccionados em casas de particulares.
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 alérgicos.