

**PROJETO DE REGULAMENTO DE PARTICIPAÇÃO DA FEIRA
GASTRONÓMICA DO PORCO**

PREÂMBULO

Os produtos endógenos, cujas características específicas fazem com que os mesmos se diferenciem dos demais, constituem-se nos dias de hoje como veículo fundamental para o desenvolvimento sustentável dos territórios onde são produzidos.

A promoção e divulgação desses produtos são fundamentais para as economias locais, estabelecendo-se como uma fonte de rendimento para os seus produtores, gerando emprego e promovendo a fixação no território, e contribuindo ainda para a afirmação dos produtos locais de qualidade e do território.

Em Boticas, e particularmente no que diz respeito ao setor agro-alimentar, o fumeiro produzido no Concelho tem vindo a afirmar-se como um produto de reconhecida qualidade, com elevada procura.

Consciente do seu papel no desenvolvimento do concelho e da sua promoção, o Município de Boticas tem vindo a organizar ao longo dos últimos anos, em colaboração com os atores envolvidos na produção, comercialização e divulgação do fumeiro, a Feira Gastronómica do Porco, destinada essencialmente à venda do fumeiro produzido e à promoção da gastronomia associada aos produtos provenientes do porco, não apenas no Concelho de Boticas, mas em toda a região do Barroso.

Esta Feira, de enorme sucesso, realiza-se anualmente em janeiro, tendo-se afirmado ao longo dos anos como um dos mais importantes eventos realizados no concelho e na região, com repercussões significativas na economia local.

Prova disso é o aumento do número de visitantes e o elevado número de produtores e artesãos que nela pretendem participar. Este sucesso não será alheio ao cumprimento das várias regras

estabelecidas pelo Município aos seus participantes, desde a criação dos animais, até à comercialização dos produtos, bem como das normas de funcionamento da própria feira.

Face ao aumento de complexidade ao nível do funcionamento deste certame, o Município de Boticas considerou necessária a criação de um regulamento, disponível para todos os interessados, que regule a participação e o funcionamento da Feira Gastronómica do Porco de Boticas.

Neste regulamento constam os requisitos necessários para a participação na feira, bem como o conjunto de regras a cumprir no decorrer da sua realização, tendo como objetivo garantir a qualidade dos produtos disponíveis.

Crê-se que, deste modo, se ganha em segurança e em transparência, o que, com certeza, servirá para conferir maior divulgação, prestígio e dinamismo económico-social a este evento.

Releva ainda, em cumprimento do disposto no artigo 99.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-lei n.º 4/2015, de 7 de Janeiro, fazer uma ponderação dos custos e benefícios das medidas projetadas. É certo que a organização da Feira Gastronómica do Porco, acarreta despesa para o Município de Boticas, a qual é variável, de acordo com o número de participantes.

Porém, atendendo a que o certame promove o desenvolvimento da economia local, bem como a dinamização das gentes da terra e a divulgação do Concelho de Boticas, entende o Município que o benefício das medidas projetadas excede, em larga medida, os respetivos custos.

O presente regulamento foi submetido a deliberação do órgão executivo, em reunião de/.../..... de 2017 e posterior aprovação por parte do órgão deliberativo, na sua sessão de/ de 2017, decorridas as formalidades previstas nos artigos 97.º e seguintes do código do procedimento administrativo, aprovado pelo anexo ao Decreto-Lei 4/2015, de 7 de janeiro,

designadamente a consulta pública, nos termos do artigo 101.º do CPA , conforme Aviso n.º...../2017, publicado no Diário da República, 2.ª série, n.º..... de agosto de 2017.

O início do procedimento foi autorizado por deliberação do órgão executivo de/.. /2017 e publicitado no sítio institucional do Município - www.cm-boticas.pt - nos termos do artigo 98.º do código do procedimento administrativo.

Assim, no uso da competência conferida pelos artigos 112.º e 241.º da Constituição da República Portuguesa e pela alínea k) do n.º 1 do artigo 33.º do Anexo I da Lei n.º 75/2013 de 12 de Setembro, foi aprovado pelos órgãos municipais o presente regulamento.

Artigo 1.º

LEI HABILITANTE

O presente Regulamento é elaborado ao abrigo do artigo 241.º da Constituição da República Portuguesa, e dos artigos 25.º, n.º 1, alínea g) e 33.º, n.º 1, alíneas k) e u) do Anexo I da Lei n.º 75/2013, de 12 de Setembro.

Artigo 2.º

OBJETO

1. É objeto do presente Regulamento o estabelecimento das normas que enquadram a organização e o funcionamento da Feira Gastronómica do Porco.

2. A Feira Gastronómica do Porco é uma iniciativa do Município de Boticas.

Artigo 3.º

PARTICIPAÇÃO

1 - São objetivos do certame a promoção e divulgação do fumeiro da Região Barrosã e da sua gastronomia, bem como a venda de produtos gastronómicos e de artesanato tradicional, entre outros;

2 - 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 Feira;

3 - As inscrições devem ser formalizadas em formulário próprio a disponibilizar nos serviços municipais, bem como no site do Município e cujo preenchimento e entrega constitui formalidade obrigatória para o participante;

4 - As inscrições deverão ser entregues diretamente ou enviadas por correio para o Município de Boticas, Praça do Município, 5460-304 Boticas, ou por e-mail: municipio@cm-boticas.pt;

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 feira;

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

Artigo 4.º

LOCAL, DATA E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

- 1 - A Feira Gastronómica do Porco é realizada no Pavilhão Multiusos de Boticas.
- 2 - A feira é realizada no mês de janeiro, sendo a data definida, a cada ano, pela organização.
- 3 - O horário de funcionamento da feira é o seguinte:
 - a) Sexta-feira: 12:00 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.

Artigo 5.º

CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO DA FEIRA

- 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 feira, 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 do interior do recinto, impreterivelmente, até 30 minutos antes da hora de abertura da feira, não sendo permitida, a qualquer título, a permanência de viaturas dentro 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 feira;

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 20h00 do último dia da feira. A partir do final do dia seguinte ao término da feira, a organização não se responsabiliza pelos géneros alimentícios, artesanato e outros produtos expostos e de decoração que permaneçam nos stands, o que implica a renúncia irrevogável, quer a todos os direitos sobre os bens em causa, quer à reclamação de quaisquer responsabilidades à organização.

Artigo 6.º

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 subscrição de um seguro de responsabilidade civil que cubra danos imputáveis à organização;
- 5 - A vigilância noturna do espaço interior da feira;
- 6 - Assegurar a animação durante o evento;
- 7 - Manter em funcionamento um secretariado de relações públicas no recinto da feira;
- 8 - Elaborar um programa da feira e efetuar a sua posterior divulgação;
- 9 - Publicitar o evento nos meios de comunicação entendidos como adequados para o ano em causa.

Artigo 7.º

COMPETE AOS EXPOSITORES

- 1 - A vigilância dos seus stands durante o horário de funcionamento da feira, sendo da sua inteira responsabilidade a segurança de todos os materiais e produtos expostos;
- 2 - Dispor de seguros dos produtos e materiais expostos;
- 3 - A responsabilidade pelos danos ou prejuízos causados, direta ou indiretamente, no recinto, nos stands, nos produtos de outros expositores e nos visitantes;
- 4 - 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;
- 5 - Declarar à organização todos os danos já existentes no espaço ou stand, no momento em que estes lhes são atribuídos, de forma a que não venham a ser responsabilizados pelos mesmos;

6 - Frequentar as ações de formação levadas a efeito pela organização, bem como as reuniões preparatórias para que sejam convocados, podendo, em caso de falta repetida, ser motivo de exclusão nas seguintes edições;

7 - Serem portadores de um livro de reclamações legalmente válido para a sua atividade, tendo a mesma de estar devidamente licenciada e documentada.

Artigo 8.º

Prestação de Caução

1- Para garantir o exato e pontual cumprimento das suas obrigações, pode a Organização, exigir ao Expositor, se outro valor não for definido, a prestação de uma caução no valor de 50,00€.

2 - A caução pode ser prestada em dinheiro ou Cheque.

3- No prazo de trinta dias após a realização da Feira e observando-se o cumprimento de todas as obrigações por parte do Expositor, a Organização promove a restituição da caução prestada.

Artigo 9.º

LACUNAS

As dúvidas ou casos omissos suscitados pela aplicação do regulamento serão resolvidas pela organização.

Artigo 10.º

Entrada em Vigor

O presente regulamento entrará em vigor no primeiro dia útil seguinte ao da sua publicação no Diário Republica, com efeitos retroativos a .../04/2017,

ANEXO I – NORMAS DE PARTICIPAÇÃO DE PRODUTORES DE FUMEIRO

Norma I

INSCRIÇÃO DOS PRODUTORES DE FUMEIRO

- 1 - Podem participar neste certame todos os produtores de fumeiro da Região Barrosã, 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 31 de março do ano anterior à feira;

- 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 30 de abril do ano anterior à feira.

Norma II

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 Feira Gastronómica do Porco 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 feira;
- 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 da Região Barrosã;
- 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.

Norma III

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 feira;

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 feira, 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 da Região Barrosã;

5 - O controlo de qualidade da Feira Gastronómica do Porco 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 feira, 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 Barrosã;

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.

Norma IV

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. Deverá ainda obedecer às normas estabelecidas na legislação em vigor no que diz respeito

à salubridade e condições de conservação, transporte e armazenamento;

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: 12:00 às 20h00;
- b) Sábado: 10h00 às 20h00;
- c) Domingo: 10h00 às 20h00.

Município de Boticas, abril 2017

O Presidente da Câmara,

Fernando Queiroga