

Regulamento

XI Edição - Feira Medieval/Viking Vila Nova de Famalicão, 04 a 07 julho 2019

Nota introdutória

A Feira Medieval/Viking, é um evento promovido pela Escola Profissional CIOR em parceria com a Câmara Municipal de Vila Nova de Famalicão.

Sendo do interesse de todos que esta feira decorra dentro do rigor histórico da época, bem como seja um sucesso para todos os envolvidos, a organização disponibiliza este regulamento, não para penalizar os eventuais prevaricadores, mas antes para os ajudar a seguir as normas estabelecidas.

A Feira está dividida em duas partes: Espaço do período Medieval que inclui Povo Ibérico/Viking, confinada à Alameda e Jardins D. Maria II para Artesãos, Mercadores, Esotéricos e Regatões e um segundo espaço, Parque de Estacionamento D. Maria II que poderá alongar-se até ao Período dos Descobrimentos (séc. XVI) onde estarão localizadas as Tabernas e Restaurantes.

Desde já, informamos que a leitura atenta e o cumprimento do presente regulamento ajudará a organização a cumprir os objetivos definidos.

Desse modo mostramos total disponibilidade para qualquer esclarecimento.

Contando com a ajuda e compreensão de todos,

A organização

Índice

1. Elementos que compõem este processo	3
2. Objetivos	3
3. Local	3
4. Período e horário de funcionamento	3
5. Modo de apresentação das candidaturas	4
6. Instruções do processo de candidatura	4
7. Participantes/Categorias	5
7.1. Artesãos	5
7.2. Mercadores	5
7.3. Esotéricos	5
7.4. Regatões com ponto fixo de venda	5
7.5. Tabernas e Restaurantes	5
8. Valores participação	6
8.1. Caução	6
9. Critérios de Localização	6
10. Infraestruturas	7
11. Produtos comercializados	
11.1. Espaço da Alameda e Jardins D. Maria II (Artesãos, Mercadores, Esotéricos e Regatões)	8
11.2. Espaço Parque de Estacionamento D. Maria II (Tabernas e Restaurantes)	9
12. Lista de produtos/materiais permitidos e interditos pela organização	
12.1. Espaço da Alameda e Jardins D. Maria II (Artesãos, Mercadores, Esotéricos e Regatões)	9
12.1.1. Produtos alimentares/materiais interditos	9
12.1.2. Materiais permitidos	10
12.1.3. Produtos da época retratada	10
12.2. Espaço Parque de Estacionamento D. Maria II (Tabernas e Restaurantes)	10
12.2.1. Produtos alimentares/materiais interditos	11
12.2.2. Materiais permitidos	11
12.2.3. Produtos da época retratada	11
13. Alimentação e estadia	13
14. Higiene e segurança alimentar	13
15. Vestuário	13
16. Cumprimento do rigor histórico	14
17. Segurança pública e socorro	14
18. Deveres e obrigações da organização	15
19. Condições Sanitárias dos Animais em Exposição	15
20. Generalidades	17

1. Elementos que compõem este processo

- 1.1. Regulamento
- 1.2. Aceitação das condições expostas no regulamento
- 1.3. Planta de localização das tendas
- 1.4. Ficha de inscrição

2. Objetivos

- 2.1. Objetivo geral:
 - 2.1.1. Recriar a Época Medieval, cumprindo todo o seu rigor histórico.
- 2.2. Objetivos específicos:
 - 2.2.1. Recriar “modos de vida” Ibéricos/Vikings;
 - 2.2.2. Recriar o comércio, artes e ofícios Ibéricos/Vikings;
 - 2.2.3. Recriar animação e acontecimentos Ibéricos/Vikings;
 - 2.2.4. Dar a conhecer a gastronomia e hábitos alimentares desde a Época Medieval até à Época dos Descobrimentos.

3. Local

- 3.1. A Feira Medieval/Viking decorrerá na alameda, jardins e parque de estacionamento D. Maria II em Vila Nova de Famalicão. O parque de estacionamento destina-se apenas para Tabernas e Restaurantes, tendo características regulamentares diferentes dos restantes espaços.

4. Período e horário de funcionamento

- 4.1. Horário de funcionamento:
 - Dia 04 – das 19:00h às 22:30h
 - Dia 05 – das 10:00h às 01:00h
 - Dia 06 – das 10:00h às 01:00h
 - Dia 07 – das 10:00h às 22:30h
- 4.2. O espaço estará aberto ao público e a funcionar em pleno entre os dias 04 a 07 de julho de 2019.
- 4.3. A montagem do mercado ibérico/viking terá de ser efetuado, obrigatoriamente, até às 17:00 horas do dia 04 de julho, sendo a recolha dos produtos efetuada a partir das 22:30 horas do dia 07 de julho.

- 4.4. Só serão permitidos carros no recinto da feira até às 17:00 horas do dia 04 de julho. Estes só poderão regressar depois do encerramento da feira pelas 22:30 horas do dia 07 de julho.
- 4.5. Tendo em conta o horário de funcionamento da feira Medieval/Viking, os participantes deverão cumprir o seguinte horário de funcionamento:
- Dia 04 (19:00h às 22:30h);
 - Dia 05 (19:00h às 01:00h);
 - Dia 06 (14:00h às 01:00h);
 - Dia 07 (14:00h às 22:30h).
- No restante horário da feira será facultativo.
- 4.6. Qualquer outro tipo de horário para montagens ou de funcionamento deverá ser acordado previamente com a organização.

5. Modo de apresentação das candidaturas

As candidaturas devem ser remetidas pelas seguintes vias:

- 5.1. Por correio para:
Cooperativa de ensino de V. N. Famalicão, C.R.L.
Rua Amélia Rey Colaço, nº106 – Apartado 48
4764-901 Vila Nova de Famalicão.
- 5.2. Por correio eletrónico: mercado.gastronomia@cior.pt
- 5.3. Entregue em mão na Escola Profissional CIOR das 09:00h às 17:30h.

6. Instruções do processo de candidatura

As candidaturas deverão ser instruídas com os seguintes documentos, cujo preenchimento e entrega constitui formalidade obrigatória para o candidato:

- 6.1. Ficha de inscrição;
- 6.2. Descrição da estrutura para o espaço (tenda/banca, etc.) e decoração, retratada à época Ibérica ou viking, acompanhada de fotografias recentes;
- 6.3. Identificação e descrição dos equipamentos elétricos utilizados na conservação e preparação dos produtos alimentares.
Nota: A decoração/dissimulação dos equipamentos deve enquadrar-se na época Ibérica ou viking;
- 6.4. Descrição dos produtos comercializados (incluir: lista de ingredientes utilizados, forma de conservação e processo de confeção dos produtos).

7. Participantes/Categorias

O presente regulamento destina-se a artesãos, mercadores, esotéricos, regatões, tabernas e restaurantes que promovam a venda e/ou demonstração de produtos característicos da Época Medieval/Viking. Para o efeito do presente programa de consulta, são considerados:

7.1. Artesãos

Todos os que promovam a venda de produtos/materiais de produção própria de forma artesanal.

7.1.1. Tipo I – arte de trabalhar ferro, madeira e derivados, pedra, tecido e congéneres;

7.1.2. Tipo II – arte de trabalhar ourivesaria, joalheria, bijuteria e outros enfeites/adornos.

7.2. Mercadores

Todos os que promovam a venda de produtos/materiais enquadrados na época e que não são produzidos pelos próprios.

7.2.1. Tipo I - produtos e materiais de ferro, madeira, pedra, tecido e outros;

7.2.2. Tipo II - produtos e materiais de origem árabe, marroquina e egípcia.

7.3. Esotéricos

Todos os que promovam a venda de produtos/materiais ou conhecimentos ligados às artes do esotérico ou áreas congéneres.

7.3.1. Tipo I - todos os que promovam a venda de produtos/materiais ligados ao esotérico;

7.3.2. Tipo II – todos aqueles que promovem a consulta/leitura de *tarot*, mãos, e/ou outras situações similares ligadas ao esotérico.

7.4. Regatões com ponto fixo de venda

Todos os que promovam o pequeno comércio de bens alimentares com ponto de venda fixo.

7.4.1. Tipo I – venda/demonstração do fabrico de bebidas: sangria, limonada, sumos de fruta, chás, infusões, licores e congéneres;

7.4.2. Tipo II – venda de produtos alimentares: bolos à fatia, doçaria, conservas diversas, frutos secos, salgados e congéneres;

7.4.3. Tipo III – venda/demonstração do fabrico de produtos de padaria/pastelaria: fogaça, regueifa, pão-de-ló, crepes, broa, pão com chouriço e congéneres.

7.5. Tabernas e Restaurantes

Todos os que promovam o exercício da restauração e bebidas.

8. Valores de participação

Categorias		Tenda da Organização (2,5m x 2,0m x 2,0m) *	Tenda Própria/Espaço (metro linear/frente)
Artesão	Tipo I	70,00€	24,00€/ml
	Tipo II	80,00€	27,00€/ml
Mercador	Tipo I	80,00€	27,00€/ml
	Tipo II	80,00€	27,00€/ml
Esotéricos	Tipo I	70,00€	24,00€/ml
	Tipo II	80,00€	27,00€/ml
Regatão	Tipo I	125,00€	42,00€/ml
	Tipo II	125,00€	42,00€/ml
	Tipo III	180,00€	60,00€/ml
Tabernas		350,00€	120,00€/ml
Restaurantes		Negociação direta com a organização	
Notas: As tabernas que tenham porco no espeto pagam uma taxa adicional de 20% Artesãos/Esotéricos/Regatões/Tabernas com mais de 3mt de fundo pagam taxa adicional de 25%			

* Até um limite definido pela organização

8.1. Caução

Para assegurar a participação e o bom funcionamento da Feira Medieval/Viking os artesãos, mercadores e regatões deverão enviar cheque caução no valor de 150,00€ (cento e cinquenta euros) e as tabernas de 250,00€ (duzentos e cinquenta euros) até final de **abril**. Este será devolvido no final do evento, caso não exista qualquer incumprimento do presente regulamento.

9. Critérios de Localização

9.1. A distribuição dos espaços é da total responsabilidade da organização, não existindo lugares cativos dos anos anteriores. Após a atribuição do lugar não poderá haver troca de lugares sem autorização prévia da organização.

10. Infraestruturas

10.1. Tendas

Todas as tendas da organização são limitadas à quantidade existente. As mesmas serão atribuídas por ordem de inscrição.

10.1.1. Tendas Tipo 1

Estruturas móveis em madeira com cobertura e laterais em tecido. Possuem as dimensões de 2,5m x 2,0m x 2,0m. Estas terão direito a uma bancada (1,0m x 0,8m x 0,9m ou 1,2m x 1,0m x 0,9m) ou balcão (2,5m x 0,5m x 1,1m) para exposição de produtos, de acordo com a sua tipologia: balcão para os Regatões e bancada para os restantes, que terão que ser solicitados previamente à organização. As bancadas e os balcões são limitados à quantidade existente;

As tendas disponibilizadas não possuem qualquer tipo de fecho frontal, por esse motivo, se assim o pretenderem, deverão providenciar uma cobertura frontal para a tenda, para ser utilizado durante o período de encerramento da feira;

É da responsabilidade dos participantes providenciarem proteção para a tenda em caso de chuva.

10.1.2. Tendas Tipo 2

Estruturas fixas totalmente fechadas em madeira, com as dimensões aproximadas de 2,30m x 2,30m x 2,30m. Estas já incluem um balcão. São destinadas exclusivamente para Regatões.

10.2. Todos os artífices, artesãos, mercadores e regatões possuirão um ponto de luz, bem como uma tomada monofásica devidamente dissimulada. Caso existam participantes que necessitem de outro tipo de infraestrutura, tais como, água, esgoto, corrente trifásica, etc., deverão solicitá-lo com um mês de antecedência à organização.

10.3. Os participantes não poderão ultrapassar os seguintes limites de potência elétrica:

Artesão	Tipo I	Um ponto de luz e uma tomada monofásica (para eventual ligação de máquina calcular ou equipamento similar)
	Tipo II	
Mercador	Tipo I	
	Tipo II	
Esotéricos	Tipo I	
	Tipo II	
Regatão	Tipo I	10A
	Tipo II	
	Tipo III	15A Trif.
Tabernas/Restaurantes		20A Trif.

- 10.4.** É expressamente proibido, sujar, destruir, e/ou danificar de qualquer modo, o material/equipamento que a organização coloca à disposição dos participantes. Caso este seja danificado por razões imputáveis aos mesmos, a recuperação/reconstrução ou substituição através de numerário, será de sua total responsabilidade.
- 10.5.** É da responsabilidade dos participantes a limpeza do espaço e tenda cedidos pela organização.

11. Produtos comercializados

11.1. Espaço da Alameda e Jardins D. Maria II (Artesãos, Mercadores, Esotéricos e Regatões)

- 11.1.1.** Os participantes só poderão comercializar os produtos previamente autorizados pela organização. Os produtos/materiais que não tenham em conta o rigor histórico da feira e a devida aprovação da organização deverão de imediato ser retirados de comercialização.
- 11.1.2.** Os participantes não podem publicitar nenhuma marca no interior ou exterior da tenda, bem como nos produtos expostos. A acontecer deverá possuir um cariz ibérico ou viking e terá que ser aprovado previamente pela organização. Da mesma forma a identificação/preço dos materiais/produtos para venda terá, também que possuir um cariz da época.
- 11.1.3.** Os participantes devem ter uma lista de preço que terá que se manter inalterável desde o início ao fim da Feira Medieval/Viking.
- 11.1.4.** A exposição do produto assim como a decoração da tenda é da exclusiva responsabilidade dos participantes, no entanto, estes deverão ter prudência de modo a não prejudicar os outros participantes e muito menos o rigor histórico da época.
- 11.1.5.** As embalagens dos produtos comercializados deverão obedecer ao rigor histórico da feira. Assim sendo, não será permitido qualquer tipo de embalagem de plástico, papel comum, alumínio, vidro com formato recente, ou outro tipo de material que não se enquadre no rigor histórico da época. Assim, poderão ser utilizadas embalagens de papel pardo, pano-cru, serapilheira, barro, sisal, vidro (característico da época) ou outros devidamente enquadrados na época. Não será permitido qualquer tipo de inscrição, marca ou publicidade nos artigos comercializados, a não ser que as inscrições obedeçam às características medievais. Eventuais exceções deverão ser acordadas previamente com a organização.
- 11.1.6.** Todas as bebidas e refeições terão que obrigatoriamente ser servidas em recipientes de barro, ou outro material enquadrado na época. Assim, será expressamente proibido loiça de alumínio, plástico, talheres de metal, bebidas em lata ou garrafa, ou outros que não se enquadrem no rigor histórico da feira. Será também proibido a utilização de equipamentos elétricos, tais como televisores, frigoríficos, facas elétricas, entre outros. Se a utilização de alguns equipamentos elétricos for de todo imprescindível, estes, deverão ser totalmente dissimulados/readaptados, sendo que a sua utilização passará sempre pela aprovação da organização.

11.2. Espaço do Parque de Estacionamento D. Maria II (Tabernas e Restaurantes)

- 11.2.1.** Os participantes só poderão comercializar os produtos previamente autorizados pela organização. Os produtos/materiais que não tenham em conta o rigor histórico da feira e a devida aprovação da organização deverão de imediato ser retirados de comercialização.
- 11.2.2.** Os participantes podem publicitar as suas marcas no interior ou exterior da tenda, bem como nos produtos expostos. Contudo deverá existir algum bom senso, para que a Feira Medieval/Viking não se torne numa “Feira Ambulante”. A publicitação dos produtos deverá ser aprovada previamente pela organização. Da mesma forma, na identificação/preço dos materiais/produtos para venda terá, também que existir o referido bom senso.
- 11.2.3.** Os participantes devem ter uma lista de preço que terá que se manter inalterável desde o início ao fim da Feira Medieval/Viking.
- 11.2.4.** A exposição do produto assim como a decoração da tenda é da exclusiva responsabilidade dos participantes, no entanto, estes deverão ter prudência de modo a não prejudicar os outros participantes e bom senso quanto ao rigor histórico que se pretende.
- 11.2.5.** Todas as bebidas e refeições terão que obrigatoriamente ser servidas em recipientes de barro, vidro, ou outro material enquadrado na época que se pretende para este espaço. Assim, será expressamente proibido loiça de alumínio, plástico, talheres de plástico, bebidas em lata ou garrafa, ou outros que não se enquadrem no rigor histórico deste espaço. Será também proibido a utilização de equipamentos elétricos, tais como televisores, frigoríficos, facas elétricas, entre outros. Se a utilização de alguns equipamentos elétricos for de todo imprescindível, estes, deverão ser dissimulados/readaptados, sendo que a sua utilização passará sempre pela aprovação da organização.

12. Lista de produtos/materiais permitidos e interditos pela organização

12.1. Espaço da Alameda e Jardins D. Maria II (Artesãos, Mercadores, Esotéricos e Regatões)

12.1.1. Produtos alimentares/materiais interditos

- a) Cacau, chocolate e café;
- b) Qualquer tipo de bebida com gás (Coca-Cola, 7Up ou similar,...);
- c) Batata, puré de batata, tomate e seus derivados, fruta tropical, amendoim, coco, baunilha, chuchu, pistaches e afins;
- d) Noz-moscada, cravo e piri-piri;
- e) Isqueiros, porta-chaves e esferográficas;
- f) Redes metálicas;
- g) Produtos plastificados ou de plástico;

- h) Elásticos, fechos “*éclair*”, fita-cola, cordas plásticas ou de nylon e pioneses.

12.1.2. Materiais permitidos

- a) Ossos, peles, couros de animais oriundos da europa;
- b) Cerâmica, madeira, cortiça, resina, vime, cestaria, madeira e anil;
- c) Ouro, prata, cobre, bronze, estanho, ferro, ferro forjado, aço, zinco, chumbo e latão;
- d) Armas e munições de temática ibérica ou viking;
- e) Vestuário/tecidos – linho, estopa, veludo, seda, algodão e lã utilizados em vestuário de estilo ibérico ou viking;
- f) Calçado – sapatos, botas, sandálias de estilo ibérico ou viking confeccionados em couro, tecido e pele;
- g) Adereços – chapéus, toucados, colares, brincos, pulseiras, anéis, cintos, sacolas, bolsas, de estilo ibérico ou viking;
- h) Cera.

12.1.3. Produtos da época retratada

- a) Animais domésticos – boi, vaca, carneiro, ovelha, cordeiro, cabrito, cabra, porco, leitão e coelho;
- b) Aves domésticas – galinha, galo, capão, pombo, rola, ganso e pato;
- c) Leite e seus derivados – manteiga, queijo fresco, queijo curado, requeijão, coalhada e nata;
- d) Animais de caça – javali, veado, lebre, zebro, gamo, perdiz, faisão, pato bravo e galinhola;
- e) Derivados de carnes – chouriços, chouriças, linguiças, farinheiras, toucinho, presunto e outros fumeiros;
- f) Peixe – atum, truta, sável, solha, salmão, congro, pargo, sardinha, carapau, pescada, marmota, cavala, enguia, tainha, bogas, lampreia, salmão e bacalhau (no caso de gastronomia viking);
- g) Marisco e moluscos – amêijoas, mexilhão, berbigão, ostra, vieira, camarão e caranguejo;
- h) Leguminosas – lentilha, ervilhas, feijão, feijão-frade, grão, favas e tremoços;
- i) Hortaliças – couve, repolho, endívias, alface, agrião, chicória, acelga, rúcula, espinafre, aipo, brócolos, couve-flor e couve-de-bruxelas;
- j) Tubérculos – alho, cebola, cenoura, nabo, espargo, rábano, rabanete e beterraba;
- k) Oleaginosas e sementes – avelã, noz, amêndoa e castanha;
- l) Cereais - arroz, trigo, centeio, aveia e cevada;

- m) Pão – pão meado, pão integral, pão de mistura, pão doce, pão-de-leite e regueifa;
- n) Fruta fresca – ameixa, ginja, cereja, uva, pêsego, alperce, nêspira, maçã, pera, figo, marmelo, laranja, limão, romã, melão, melancia e azeitona;
- o) Temperos e ervas aromáticas – sal, sumo de agraço, limão, laranja azeda, vinagre, cominhos, loureiro, orégãos, coentros, tomilho, poejo, açafraão, alecrim, carqueja, pimenta, canela e mostarda;
- p) Gorduras – azeite, óleos vegetais, banha ou sebo, manteiga e toucinho;
- q) Massas – massa tenra e massa folhada;
- r) Conservas – xarope, geleia, compota, conservas em mel, em vinagre, em azeite, em vinho, em óleo, em sal e em fumeiro;
- s) Outros produtos alimentares – mel e doces para sobremesas, desde que não colidam com os vendidos pelos Regatões (carece de aprovação pela organização);
- t) Bebidas – vinho maduro e verde, branco, tinto, rosete, cidra, sumos naturais, água, infusões, xaropes e licores.

12.2. Espaço Parque de Estacionamento D. Maria II (Tabernas e Restaurantes)

12.2.1. Produtos alimentares/materiais interditos

- a) Cachorros, hambúrgueres ou similares;
- b) Qualquer tipo de bebida com gás (Coca-Cola, 7Up ou similar,...);
- c) Isqueiros, porta-chaves e esferográficas;
- d) Redes metálicas, desde que não estejam minimamente dissimuladas;
- e) Produtos plastificados ou de plástico;
- f) Elásticos, fechos “*éclair*”, fita-cola, cordas plásticas ou de nylon e pioneses.

12.2.2. Materiais permitidos

- a) Ossos, peles, couros de animais oriundos da europa e de áfrica;
- b) Cerâmica, madeira, cortiça, resina, vime, cestaria, madeira, vidro e anil;
- c) Ouro, prata, cobre, bronze, estanho, ferro, ferro forjado, aço, zinco, chumbo e latão;

12.2.3. Produtos da época retratada

- a) Animais domésticos – boi, vaca, carneiro, ovelha, cordeiro, cabrito, cabra, porco, leitão e coelho;
- b) Aves domésticas – galinha, galo, capão, pombo, rola, ganso e pato;
- c) Leite e seus derivados – manteiga, queijo fresco, queijo curado, requeijão, coalhada e nata;

- d)** Animais de caça – javali, veado, lebre, zebro, gamo, perdiz, faisão, pato bravo e galinhola;
- e)** Derivados de carnes – chouriços, chouriças, linguiças, farinheiras, toucinho, presunto e outros fumeiros;
- f)** Peixe – atum, truta, sável, solha, salmão, congro, pargo, sardinha, carapau, pescada, marmota, cavala, enguia, tainha, bogas, lampreia, salmão e bacalhau (no caso de gastronomia viking);
- g)** Marisco e moluscos – amêijoas, mexilhão, berbigão, ostra, vieira, camarão e caranguejo;
- h)** Leguminosas – lentilha, ervilhas, feijão, feijão-frade, grão, favas e tremoços, bem todas aquelas que foram introduzidas durante o período dos descobrimentos;
- i)** Legumes/frutos – Abóbora, pimento, beringela, tomate, entre outros.
- j)** Hortaliças – couve, repolho, endívias, alface, agrião, chicória, acelga, rúcula, espinafre, aipo, brócolos, couve-flor e couve-de-bruxelas, bem como todas aquelas que foram introduzidas durante o período dos descobrimentos;
- k)** Tubérculos – alho, cebola, cenoura, nabo, espargo, rábano, rabanete e beterraba, bem como todos aqueles que foram introduzidos durante o período dos descobrimentos, nomeadamente batata, batata-doce, entre outros;
- l)** Oleaginosas e sementes – avelã, noz, amêndoa, castanha, bem como outros introduzidos no período dos descobrimentos, amendoim, pistaches, café, cacau, caju, entre outros;
- m)** Cereais - arroz, trigo, centeio, aveia, cevada ou outros introduzidos durante a época dos descobrimentos, como por exemplo o milho;
- n)** Pão – pão meado, pão integral, pão de mistura, pão doce, pão-de-leite, regueifa ou pão derivado de cereais ou outros alimentos introduzidos na época dos descobrimentos;
- o)** Fruta fresca – ameixa, ginja, cereja, uva, pêssigo, alperce, nêspera, maçã, pera, figo, marmelo, laranja, limão, romã, melão, melancia e azeitona, bem como aquela que foi incorporada durante o período dos descobrimentos, nomeadamente, papaia, maracujá, ananás, coco, abacaxi, banana, entre outros;
- p)** Temperos e ervas aromáticas – sal, sumo de agraço, limão, laranja azeda, vinagre, cominhos, loureiro, orégãos, coentros, tomilho, poejo, açafreão, alecrim, carqueja, pimenta, canela e mostarda ou outros que possam ter sido incorporados no período dos descobrimentos, como por exemplo baunilha, gengibre, noz-moscada, cravo e piri-piri, entre outros;
- q)** Gorduras – azeite, óleos vegetais, banha ou sebo, manteiga e toucinho;
- r)** Massas – massa tenra e massa folhada;
- s)** Conservas – xarope, geleia, compota, conservas em mel, em vinagre, em azeite, em vinho, em óleo, em sal e em fumeiro, bem como todas aquelas que derivem de produtos oriundos do período dos descobrimentos;

- t) Outros produtos alimentares – mel e doces para sobremesas, desde que não colidam com os vendidos pelos Regatões (carece de aprovação pela organização) ou outros que possam ter origem em alimentos trazidos para o continente na época dos descobrimentos, como por exemplo, chocolate, manteiga de amendoim, massas tipo *pizza* entre outros;
- u) Bebidas – vinho maduro e verde, branco, tinto, rosete, cidra, sumos naturais, água, infusões, xaropes, licores, bem como todas aquelas que possam ter sido incorporadas de produtos oriundos do período dos descobrimentos, tais como café, chocolate, entre outros.

13. Alimentação e estadia

- 13.1.** As refeições e estadia serão de total responsabilidade dos mercadores e acompanhantes. Quanto à estadia, se solicitado, a organização poderá indicar contactos de alguns possíveis locais para estadia, contudo a organização não será responsável pelo pagamento das mesmas, nem pelas condições de acolhimento.
- 13.2.** Os horários das refeições serão de total responsabilidade dos participantes. Contudo, deverão ter o bom senso de não deixar as tendas abandonadas.

14. Higiene e segurança alimentar

As instalações devem ser mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar o risco de contaminação. Cada mercador é responsável pela limpeza do seu local. Naturalmente que terão que ter em linha de conta a regulamentação vigente em vigor.

15. Vestuário

- 15.1.** Os participantes terão que estar vestidos a rigor, tendo em conta as épocas a retratar nomeadamente medieval (Ibérico/Viking) no espaço da Alameda e Jardins D. Maria II e até ao Período dos Descobrimentos (séc. XVI), Parque de Estacionamento D. Maria II. O vestuário a utilizar no espaço medieval, se assim o pretenderem, poderá ser alugado pela organização, através de um pagamento de 25,00€ (vinte e cinco euros), por traje. No espaço que vai até ao período dos descobrimentos, o valor do aluguer do espaço já contempla um traje o qual é composto por peça única (túnica), excluindo qualquer tipo de calçado.
- 15.2.** No ato da entrega do vestuário será feita uma listagem do número de peças que cada mercador leva, bem como uma avaliação do estado em que se encontra. Na devolução será feita nova avaliação.
- 15.3.** No levantamento das peças de vestuário, será solicitado uma caução no valor de 50,00€ (cinquenta euros), que será devolvida aquando da entrega das mesmas. No caso da destruição do vestuário, implica a perda da caução. Se o mesmo for irrecuperável será da responsabilidade dos participantes o pagamento integral do traje (valor em função do traje).

- 15.4.** Os participantes deverão indicar, com uma antecedência de um mês, o número de trajes que necessitam. Posteriormente todos os mercadores serão informados do local onde se encontram depositadas as vestes.
- 15.5.** Todo o vestuário terá de ser levantado, no máximo ate as 17:00h do dia 04 de julho, ou no dia anterior, desde que acordado com a organização. A sua devolução deverá ser feita ate as 00:30h do dia 07.

16. Cumprimento do rigor histórico

Tendo em conta o rigor histórico da época, os participantes não deverão utilizar objetos pessoais que firam esse mesmo, por esse facto não serão permitidos óculos de sol, telemóveis, isqueiros, cigarros, máquinas de qualquer espécie ou outros que não obedeçam ao rigor histórico que se pretende.

17. Segurança pública e socorro

A organização solícita a todos os participantes a colaboração nas seguintes tarefas:

- 17.1.** Receber, dirigir e cuidar dos visitantes, independentemente da idade, raça ou sexo;
- 17.2.** Atender com zelo e diligência as queixas ou reclamações apresentadas por qualquer visitante;
- 17.3.** Colaborar com os vigilantes, forças da ordem e bombeiros sempre que tal for necessário ou solicitado;
- 17.4.** Controlar movimentos de visitantes, incluindo detetar e impedir a introdução de objetos e substâncias proibidas ou suscetíveis de possibilitar atos de violência;
- 17.5.** Ajudar na prevenção e controlo de ocorrência de incidentes, procedendo à sua imediata comunicação à organização;
- 17.6.** Em caso de ocorrência de acidente/incidente, contactar imediatamente a organização;
- 17.7.** Permitir a evacuação rápida e segura, de todos os participantes e visitantes do evento.

18. Deveres e obrigações da organização

- 18.1.** Segurança do espaço público, não sendo da responsabilidade da organização eventuais furtos ou danificação de materiais;
- 18.2.** Instalação elétrica, se solicitado;
- 18.3.** Instalação de água/esgoto, se solicitado;
- 18.4.** Limpeza do recinto da feira;
- 18.5.** Prestar todo o auxílio necessário aos mercadores;

18.6. Zelar pelo rigor histórico da época representada;

18.7. Cedência dos materiais anteriormente solicitados pelos participantes.

19. Condições Sanitárias dos Animais em Exposição

19.1. Condições Sanitárias para participação em exposição e de aves de capoeira

19.1.1. Os animais deverão estar em boas condições hígio-sanitárias.

19.1.2. Todos os animais deverão estar vacinados contra a Doença de Newcastle (Edital DGV nº 1/2005 de 8 de Novembro).

19.1.3. Os animais deverão estar alojados respeitando o bem-estar animal.

19.2. Condições Sanitárias para participação de bovinos em feiras, exposições e concursos

19.2.1. Os animais deverão estar identificados e circular segundo o Dec.-Lei nº 142/06 de 27 de Julho, nomeadamente com duas marcas auriculares, e acompanhados dos seguintes documentos (Edital DGAV Nº 37 - Febre Catarral Ovina “Língua Azul”, de 30/12/14):

- Passaporte individual (mod.241-B/DGV);
- Declaração de deslocação (mod. 253/DGV);
- Declaração de lavagem e desinfeção do veículo emitida por Centro de Lavagem e Desinfeção (validade 72 horas).

19.2.2. Os animais deverão ser provenientes de explorações oficialmente indemnes de Brucelose (B4), Leucose (L4) e Tuberculose (T3) e indemnes de PPCB, podendo ser admitidos animais provenientes de explorações indemnes de Brucelose (B3) e, se provenientes de explorações indemnes de Brucelose (B3) vacinadas com RB51, os animais tenham sido vacinados há mais de 4 semanas, não podendo de modo algum nas feiras serem movimentados para outra exploração com estatuto sanitário superior (B4).

19.2.3. Os animais com mais de 12 meses deverão ser sujeitos a testes de pré-movimentação de Tuberculose e Brucelose (RB+FC) nos 30 dias anteriores ao movimento (42 dias se seguidos, pela impossibilidade de realizar antes novo teste de intra-dermotuberculização).

19.2.4. O transporte dos animais deverá respeitar as regras do bem-estar animal (Reg. 1/2005, Dec.-Lei nº 265/2007 de 24 de Julho). O condutor do veículo deve exibir o Certificado Aptidão Profissional e o registo de transportador (proprietário do veículo). A obrigatoriedade da autorização prévia pela DGAV não se aplica ao transporte de animais pelo produtor, nos seus próprios meios de transporte, com destino exclusivamente ao concurso/exposição, no decurso do qual não se realizam trocas comerciais. Devem ser criadas condições para a desinfeção obrigatória do

rodado do veículo à entrada do evento, com aspersor e desinfetante homologado pela DGAV.

19.3. Condições Sanitárias para participação de equídeos em exposições concursos e corridas

19.3.1. Os animais deverão estar identificados e circular segundo o Dec.-Lei nº 142/2006 de 27 de julho, alterado pelo Dec.-Lei nº 316/2012 de 29 de Outubro, o Regulamento (CE) nº 504/2008 da Comissão de 6 de junho e o Dec.-Lei nº 123/2013, de 28 de agosto, acompanhados dos seguintes documentos.

19.3.2. Os equídeos inscritos em Livros Genealógicos devem estar identificados com:

- a) Documento de Identificação de Equídeos (“livro azul”) emitido pela Fundação Alter-Real;
- b) Passaporte emitido pela Federação Equestre Portuguesa ou pela DGAV no caso dos asininos;
- c) Os equídeos não inscritos em Livros Genealógicos devem ser identificados com documento de identificação de equídeo (“livro verde”) emitido pela Direção Geral de Alimentação e Veterinária;
- d) Declaração de lavagem e desinfecção do veículo, emitida por Centro de Lavagem e Desinfecção aprovado. (Mod.929/DGV);
- e) Declaração de desinsetização (quando aplicável) dos animais e do meio de transporte, onde conste o produto utilizado, a data de aplicação e o responsável pela sua execução. (Mod. 930/DGV).

19.4. Os equídeos não serem provenientes de áreas epidemiológicas sujeitas a restrições e devem apresentar-se em boas condições higio-sanitárias, recomendando-se a vacinação anual contra a gripe equina (influenza) e tétano.

19.5. O transporte dos animais deve respeitar as regras do bem-estar animal (Reg.1/2005, e Dec.-Lei nº 265/2007 de 24/07), devendo o condutor/tratador exibir o Certificado Aptidão Profissional e o registo de transportador (proprietário do veículo). A obrigatoriedade da autorização prévia pela DGAV não se aplica ao transporte de animais pelo proprietário, nos seus próprios meios de transporte, com destino exclusivamente ao evento no decurso do qual não se realizam trocas comerciais.

19.6. Devem ser criadas condições para a desinfecção obrigatória dos veículos de transporte de animais participantes, à entrada do evento, com aspersor e desinfetante homologado pela DGAV.

20. Generalidades

- 20.1. Cada participante é responsável pela segurança dos seus bens.
- 20.2. Os mercadores que alterarem deliberadamente, de um modo geral, o rigor histórico pretendido, ou o bom funcionamento das restantes tendas, serão gentilmente convidados a abandonar de imediato a Feira Medieval/Viking.
- 20.3. Tudo o que for omissso no presente regulamento, deverá ser remetido para a compreensão dos mercadores, no sentido de ser mantido o rigor histórico da feira, bem como para as boas práticas profissionais.
- 20.4. Em caso de litígio entre as partes, a decisão da organização é soberana.