

Normas de participação

FESTA DO ALVARINHO E DO FUMEIRO

2026

Enquadramento

O Regulamento da Festa do Alvarinho e do Fumeiro prevê que, anualmente, sejam aprovadas pelo Órgão Executivo, as normas específicas de participação relativas aos expositores.

Artigo 1º (Datas)

A 32ª edição da Festa do Alvarinho e do Fumeiro realizar-se-á de 01 a 03 de maio de 2026.

Artigo 2º (Inscrições)

1. As inscrições poderão ser efetuadas no portal do balcão eletrónico - com registo prévio em <http://servicosonline.cm-melgaço.pt/> (menu Eventos) - ou através de atendimento presencial no Balcão Único do Município.
2. As inscrições somente serão consideradas válidas com o preenchimento/entrega do formulário e com o pagamento do respetivo valor, independentemente da modalidade de pagamento escolhida.
3. O preço da inscrição, é variável de acordo com a tipologia dos expositores, encontra-se descrito no número seguinte e deverá ser pago no ato da inscrição.
4. O seguinte quadro apresenta o valor da inscrição por tipologia de expositor:

Categoria do expositor	Área	Preço
Produtores de Vinho Alvarinho	5x3m	500,00€
Produtores de Fumeiro e Queijos	5x3m	350,00€ +250,00€ stand adicional*
Tasquinhas	4,90x6m	1.100,00€
Artesanato/Associações	3x3m	100,00€
Outros Produtores Artesanais (alimentares)	5x3m	250,00€

Outras entidades	3x3m	225,00€
------------------	------	---------

** condicionado à disponibilidade de espaço e direito de preferência aos produtores com o número de controle veterinário definitivo.*

- O pagamento poderá ser efetuado em numerário ou multibanco na tesouraria da autarquia (até às 16:00 horas, nos dias úteis) ou através de cheque emitido à ordem de “Município de Melgaço” ou ainda por transferência bancária para o IBAN PT50 0045 1423 4014677821776, com envio do respetivo comprovativo para o email festadoalvarinho@cm-melgaco.pt, nos termos do número seguinte.
- A descrição dos pagamentos efetuados por transferência bancária deve conter, no campo correspondente, a seguinte expressão: «FAFM + NIF da entidade que se inscreve».
- As inscrições decorrem de **02 a 16 de fevereiro de 2026**.

Artigo 3º (Tabela de preços de Publicidade)

- A publicidade efetuada nos écrans gigantes, instalados no interior da tenda principal, está sujeita a aprovação e aos preços constantes na seguinte tabela:

Horários	Valor (por passagem)
10h - 13h (Sexta, Sábado e Domingo)	10, 00 €
13h - 18h (Sexta e Sábado)	20, 00 €
18h - 20h (Sexta, Sábado e Domingo)	30, 00 €

(Nota: acresce o IVA à taxa legal em vigor)

- O tempo do spot publicitário, não deverá exceder os 40 segundos.

Artigo 4º (da participação dos produtores de Fumeiro)

- Comissão de Vistoria e Controlo:
 - De modo a garantir a qualidade do fumeiro presente no evento, a Organização nomeará uma Comissão de Vistoria e Controlo, conduzida pelo Veterinário Municipal.

- b) A Comissão de Vistoria e Controlo efetuará visitas regulares aos estabelecimentos para comprovar as condições de produção do fumeiro e de verificação das condições de participação definidas nestas Normas.
2. Dos animais:
- a) Só será permitida a inscrição aos participantes que apresentem um mínimo de 4 porcos transformados.
 - b) Os participantes deverão comunicar, com a devida antecedência, o dia de abate à Comissão de Vistoria e Controlo.
 - c) O abate deverá ser efetuado em estabelecimentos aprovados para o efeito (matadouro) de acordo com a legislação em vigor.
 - d) Após o abate, a Comissão de Vistoria e Controlo marcará todas as peças para exposição e venda no Evento, nomeadamente, os presuntos, lacões, barrigas, cabeças e pernis.
3. Do fumeiro:
- a) O fumeiro a apresentar, produzido de forma tradicional, deverá estar devidamente fumado e curado à data da participação (a fumagem deverá ser lenta e com lenha não resinosa).
 - b) Para o salpicão o tamanho máximo deverá ser 30 cm e o período de fumagem mínimo 20 dias.
 - c) A chouriça de carne deverá ter de tamanho máximo 45 cm e como período de fumagem mínimo 10 dias.
 - d) O presunto deverá ter um **período de cura mínimo de 1 ano**.
 - e) No caso de produção de fumeiro certificado (IGP) – Chouriça de Carne de Melgaço, Chouriça de Sangue de Melgaço, Salpicão de Melgaço e Presunto de Melgaço – deverão sujeitar-se ao controlo do Organismo de Controlo e Certificação e respeitar as normas dos respetivos Cadernos de Especificações.
4. Admissão dos produtos:
- a) A participação é obrigatória nos 3 dias em que decorre o evento, sendo feita a montagem dos pavilhões e a admissão dos produtos, no dia anterior, ao primeiro dia do certame.
 - b) Todo o fumeiro, antes de entrar no recinto do Evento, será inspecionado pela Comissão de Vistoria e Controlo, sendo da sua responsabilidade, a inclusão ou exclusão dos produtos no evento. A esta Comissão compete analisar todos os produtos, quer no aspeto da sua sanidade, quer na verificação das condições que abonem a sua qualidade e que garantam a tradicionalidade do mesmo, quer ainda na verificação da existência dos rótulos.
 - c) À Organização cabe o direito de anular a inscrição dos participantes, caso o fumeiro não apresente as condições exigidas.
5. Os preços máximos a praticar pelos expositores de fumeiro serão definidos na reunião preparatória do evento.
- a) Os preços referentes ao fumeiro derivado de suínos de raça bísara só poderão ser praticados pelos produtores que utilizarem matéria-prima proveniente de suínos de raça bísara explorados em linha pura ou produtos resultantes dos seus cruzamentos. Os produtores deverão fazer prova de que os animais são de raça bísara, ou através da sua inscrição no Livro Genealógico Português de Suínos – Secção Raça bísara.
6. Sanções:

- a) Se for provado que qualquer produtor use meios fraudulentos para a introdução de produtos não vistoriados pela Comissão de Vistoria e Controlo ou que, por qualquer meio, ponha em causa o bom nome do evento e a qualidade dos produtos aí vendidos, será sancionado com o encerramento do stand prevaricador e/ou com a exclusão em feiras posteriores.
- b) Os participantes neste certame ficam expressamente proibidos de exporem ou venderem produtos com o selo de fiscalização utilizado nesta Feira noutras iniciativas ou locais fora e dentro do concelho.

Artigo 5º

(Horários/montagem e desmontagem)

1. O funcionamento da Festa do Alvarinho e do Fumeiro, decorrerá nos seguintes horários:

- Dia 01 de maio: das 10h às 05h;
- Dia 02 de maio: das 10h às 05h;
- Dia 03 de maio: das 10h às 20h.

(Nota: à exceção do espaço de restauração, que se irá manter aberto até as 22h).

2. A montagem e desmontagem dos espaços de exposição deverão efetuar-se nos seguintes horários:

- Montagem: a partir das 14 horas do dia 30 de abril;
- Desmontagem: a partir das 20h, do dia 03 de fevereiro.

Artigo 6º

(Da participação dos produtores de vinhos)

1. Os preços mínimos a praticar pelos expositores de vinhos serão fixados por deliberação da maioria dos presentes na reunião preparatória do evento.
2. A aquisição do gelo será da responsabilidade do produtor e poderá ser adquirido no stand de venda de copos, ao preço de 2,50€/Saco de gelo.

Artigo 7º

(Da participação dos restaurantes)

1. Os restaurantes apenas poderão vender vinho proveniente dos produtores participantes na Festa do Alvarinho e do Fumeiro 2026.
2. Os preços a praticar pelos restaurantes serão fixados por maioria de votação dos presentes na reunião preparatória do evento.
3. Os preços definidos serão preços máximos a praticar.
4. A Organização dará preferência aos concorrentes que apresentem ementas com a gastronomia típica local, de acordo com a seguinte listagem:

Petiscos

Pratos

Sobremesas

Presunto
Salpicão
Chouriço Assado
Lampreia Assada
Lampreia de Escabeche
Lampreia Bordalesa
Lampreia Seca Enrolada
Lampreia Frita c/ Ovo
Rojões
Moelas
Orelha de Porco
Pataniscas
Costelas de Porco Assadas
Sável Frito ou de Escabeche
Bifes de Presunto
Caldo Verde
Isclas de Fígado com Cebolada
Bacalhau Desfiado com Cebola

Arroz de Lampreia
Lampreia à Bordalesa
Cozido
Sável
Cabrito
Borrego
Feijoada
Arroz de Feijão com Pataniscas
Arroz de Cabidela
Naco de Vitela
Naco de Porco (preferência
Bísaro)
Lombo de Porco Assado (pref.
Bísaro)
Bifes de Presunto
Trutas
Sarrabulho
Bacalhau com broa
Carne Cachena
Carne Barrosã

Migas Doces
Bucho Doce
Bolos Caseiros
Arroz Doce
Leite Creme
Rabanadas
Bolinhas de Geremú