

OS HOSPITALÁRIOS NO CAMINHO DE SANTIAGO Leça do Balio

9 a 14 de setembro 2025

- REGRAS DE PARTICIPAÇÃO -

1. Identificação do Evento

Nome do Evento: “Os Hospitalários no Caminho de Santiago”.

Tipo de Evento: Recriação histórica.

Local do Evento: Leça do Balio.

Envoltório ao Mosteiro de Leça do Balio, Parque das Varas e Corredor Verde do Leça.

Período de funcionamento do recinto: Dias 9,10,11,12,13 e 14 de setembro de 2025.

Horário de funcionamento do recinto:

Dia 9 de setembro – 17:00 às 24:00 horas;

Dia 10 de setembro – 12:00 às 24:00 horas;

Dia 11 de setembro – 12:00 às 24:00 horas;

Dia 12 de setembro – 12:00 à 01:00 horas;

Dia 13 de setembro – 12:00 à 01:00 horas;

Dia 14 de setembro – 12:00 às 22:00 horas.

2. Calendarização de períodos de montagem, decoração e desmontagem

Montagem das estruturas de exposição (tendas, bancas, etc.):

08.00h às 13h e das 14h às 18.00h do dia 7 de setembro de 2025.

Decoração:

08.00h às 13.00h do dia 8 de setembro de 2025.

Visita técnica de validação e inspeção: das 14.00h às 19.00h do dia 8 setembro de 2025.

Desmontagem: até às 18.00h do dia 15 de setembro de 2025.

Nota: O cumprimento desta calendarização é obrigatório. Cada participante apenas poderá abrir o seu espaço e efetuar venda ao público, após a visita, validação positiva e autorização por parte da equipa de saúde pública, presente no local.

3. Condições de Participação

3.1. Podem participar no certame, artesãos e mercadores individuais, em representação de Municípios, Associações de Artesãos ou Freguesias, bem assim como as pessoas coletivas que se comprometam a apresentar artesanato ou produtos genuínos enquadrados no período medieval, em especial as que recriem as vivências do séc. XIV;

- 3.2.** Podem ainda inscrever-se quaisquer outras entidades, desde que possam completar ou complementar os objetivos da Feira, sujeitando-se aos critérios definidos pela organização;
- 3.3.** Todos os participantes deverão confirmar a sua inscrição nas Finanças, por forma a permitir o exercício da sua atividade, tendo em vista a sua exibição perante as autoridades inspetoras;
- 3.4.** Os participantes da área da alimentação e restauração, com manuseamento de alimentos, têm de possuir obrigatoriamente documento comprovativo de licença para o exercício da atividade de restauração e bebidas, assim como proceder à comunicação prévia que permite o acesso à atividade de vendedor ambulante ou de atividade de restauração ou bebidas de caráter não sedentário. Os participantes devem ter documentos comprovativos da regularidade destas situações, disponíveis no decorrer da iniciativa e para consulta e análise das entidades competentes, sempre que solicitados;
- 3.5.** Os participantes são responsáveis pelo seu espaço perante as autoridades competentes e pela apresentação de todos os documentos legalmente necessários para o exercício da atividade desenvolvida. A organização não se responsabiliza pelas sanções ou multas derivadas de incumprimentos legais;
- 3.6.** A organização reserva-se o direito de rejeitar as inscrições de artesãos, mercadores ou entidades que não se enquadrem no âmbito e objetivos do evento e/ou não cumpram as exigências legais que permitam a sua participação.

4. Deveres dos Participantes

- 4.1.** Durante o período do evento os participantes são responsáveis pela limpeza, decoração, apresentação e segurança dos seus espaços, de acordo com a legislação aplicável e cumprindo o espírito e os requisitos da época retratada;
- 4.2.** Os artigos, mecanismos e equipamentos devem ser mantidos limpos e em bom estado de conservação;
- 4.3.** Os espaços devem ter contentores adequados para armazenagem dos produtos alimentares e outros;
- 4.4.** É obrigatória a presença dos artesãos/mercadores garantindo o funcionamento dos espaços na totalidade do horário estabelecido para funcionamento, bem como na totalidade dos dias do evento;
- 4.5.** O incumprimento do disposto no número anterior poderá determinar a exclusão do artesão, mercador ou expositor, sem que lhe assista qualquer direito a reclamar quaisquer danos e a devolução das verbas pagas;
- 4.6.** O encerramento do espaço sem prévia autorização da organização, por período superior a 30 minutos, determinará uma penalidade de 50 euros diários e a não devolução da caução;

- 4.7.** É obrigatório utilizar trajes representativos da época medieval;
- 4.8.** A tabela de preços dos produtos apresentados tem de estar afixada em local bem visível para os visitantes e mantendo os preços inalterados até ao final do evento);
- 4.9.** Os produtos alimentares expostos no exterior dos estabelecimentos deverão estar em recipientes próprios, distantes do solo e resguardados das condições climáticas ou de outros agentes poluentes;
- 4.10.** No caso de existência de materiais e elementos inflamáveis no espaço de venda, e nas imediações do mesmo, cada participante é responsável pelo seu correto transporte, colocação, manuseamento e/ou armazenamento. Estes deverão ser mantidos afastados de outras fontes de calor ou de outros equipamentos e materiais, também eles veículos de fácil propagação de incêndio;
- 4.11.** Após o horário de funcionamento, todos os que permanecerem no recinto deverão comportar-se com discrição, evitando ruídos;
- 4.12.** O pagamento deve ser efetuado ao produtor/organização até ao dia 31 de julho de 2025, por cheque ou transferência bancária, sob pena da não aceitação da sua inscrição.

5. Formalização das Inscrições

- 5.1.** Os interessados devem submeter os pedidos de inscrição provisória através do preenchimento da ficha de inscrição em www.cm-matosinhos.pt, até ao dia 13 de junho de 2025;
- 5.2.** Os pedidos de inscrição deverão conter uma descrição/memória descritiva tão minuciosa quanto possível, da atividade e do artesanato ou produtos a expor, ilustrado com fotos da tenda ou banca e dos trajes a utilizar recomendando-se que os mesmos sejam instruídos com fotografias ou quaisquer outros suportes que permitam avaliar a qualidade e interesse do produto ou atividade;
- 5.3.** Os artesãos ou mercadores que se proponham efetuar, diariamente e ao vivo, a demonstração do seu trabalho artesanal, deverão comunicar à organização e fornecer essa informação na ficha de inscrição;
- 5.4.** A organização do evento comunicará, por escrito, aos artesãos e/ou entidades selecionados, a aceitação da respetiva candidatura, até ao dia 30 de junho de 2025;
- 5.5.** Os artesãos e/ou entidades selecionadas, deverão confirmar a sua presença até ao dia 18 de julho de 2025 através do envio de email declarando o interesse na participação e juntar documento comprovativo da inscrição da sua atividade junto das Finanças e quaisquer outras entidades que tutelem a mesma, servindo o documento referido exclusivamente para exhibir perante entidades inspetoras se solicitados;

5.6. Os artesãos do ramo alimentar deverão anexar ainda fotocópia do termo de responsabilidade relativo à implementação do sistema de HACCP e de formação certificada de manipuladores de alimentos ou declaração do operador económico em que se responsabiliza quanto à qualidade e segurança das instalações e funcionamento, bem como dos produtos comercializados, conforme estabelecido no Decreto-Lei n.º 113/2006 de 12 de junho, que visa assegurar a execução e garantir o cumprimento dos Regulamentos (CE) n.ºs 852/2004 e 853/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

Deve ser igualmente considerada a seguinte legislação:

- a. Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril (higiene dos géneros alimentícios de origem animal);
- b. Decreto-Lei 26/2016 de 9 de junho, que estabelece as normas de prestação de informação relativa aos géneros alimentícios (rotulagem) e Regulamento (CE) n.º 1169/2011 de 25 de outubro;
- c. Decreto-Lei n.º 50/2013 de 16 de abril alterado pelo Decreto-Lei n.º 106/2015 de 16 de junho, que estabelece as restrições à venda e ao consumo das bebidas alcoólicas;
- d. Regulamento (CE) n.º 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro e Decreto-Lei n.º 175/2007 de 8 de maio, na sua redação atualizada relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;
- e. Decreto-Lei n.º 147/2003 de 11 de julho, relativo ao regime de bens em circulação alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 198/2012 de 24 de agosto;
- f. Demais legislação aplicável em vigor à data do evento;
- g. Decorrente da situação epidemiológica causada pela doença COVID-19, os operadores ainda deverão cumprir com todas as normas e orientações da Direção Geral da Saúde aplicáveis à sua atividade, na redação atualizada à data do evento, das quais se destacam a orientação DGS n.º 006/2020; orientação DGS n.º 014/2020; orientação DGS n.º 003/2022;

5.7. A inscrição na Recriação Os Hospitalários no Caminho de Santiago, implica a aceitação tácita, por parte dos candidatos, de todas as condições expressas nas presentes regras, significando o compromisso do seu estrito cumprimento.

6. Taxas de Participação

A participação neste evento implica os seguintes custos:

6.1 Artesãos e mercadores

- Tenda ou banca própria:

- a) Até 3 m²: 85,00€
- b) De 3 até 6 m²: 105,00€

c) De 6 até 10 m²: 150,00€

d) Mais de 10m²: 295,00€

- Aluguer de banca/tenda fornecida pela organização:

a) Banca até 2 m²: 140,00€

b) Tenda de 9 m² (3x3): 425,00€

Nota: O aluguer de tendas à organização implica o pagamento das taxas de participação correspondentes

6.2 Alimentação Ligeira*

a) até 3 m²: 255,00€

b) de 3 até 6 m²: 315,00€

c) de 6 até 10 m²: 435,00€

d) mais de 10 m²: 485,00€

***Venda de Produtos Alimentares - alimentação ligeira:**

Onde se inclui:

- Venda e demonstração do fabrico de bebidas: sumos, sangria, limonada, chás, infusões e similares;

- Venda de bebidas: licores e similares;

- Venda e demonstração do fabrico de produtos de pastelaria e padaria: pão com chouriço, fogaças, regueifas, crepes, broa e similares;

- Venda de produtos alimentares: doçaria, bolos à fatia, conservas diversas, frutos secos, salgados e afins, sandes diversas, produtos caramelizados;

- Venda de produtos alimentares árabes: Tenda de Chá (chá, infusões, bebidas e produtos de pastelaria típica árabe).

6.3 Tabernas

Contempla os participantes do sector da restauração, com serviço de refeições ao balcão ou à mesa e respetiva zona de esplanada.

a) Espaço 90 m²:

Valor base 1 000,00 €

Nota: Os participantes com venda de produtor alimentares e da área da restauração devem possuir documento comprovativo de licença para o exercício da atividade de restauração e bebidas, assim como proceder à comunicação prévia que permite o acesso à atividade de vendedor ambulante ou de atividade de restauração ou bebidas de carácter não sedentário. Os participantes são responsáveis pelo seu espaço perante as autoridades competentes e pela

apresentação de todos os documentos legalmente necessários para o exercício da atividade desenvolvida. A organização não se responsabiliza pelas sanções ou multas derivadas de incumprimentos legais.

7. Louças

7.1. Tendo por base a necessidade de contribuir para uma melhor caracterização do evento, pretendemos uniformizar o tipo de louça a utilizar. Nesse sentido os participantes são obrigados a adquirir louça à organização a louça oficial do evento.

7.2. Os participantes devem proceder à requisição da louça na ficha de inscrição do evento.

7.3. A entrega da louça será efetuada no stand da organização em data e hora a definir.

Preço da louça:

Produto	Preço unitário c/ iva incluído
Prato grande	2,30 €
Prato Pequeno	2,00 €
Jarros	4,00 €
Copos 0,25 cl	2,00 €
Tijelas /malgas	2,20 €

8. Caução

8.1. Com vista a assegurar o cumprimento das regras de participação e a devolução do espaço público ocupado nas condições prévias à sua ocupação, é exigida uma caução a todas as entidades no valor de 75,00€ (setenta e cinco euros) para os artesãos e mercadores, de 120,00€ (cento e vinte euros) para os participantes do setor alimentar (alimentação ligeira) e de 200,00 € (duzentos euros) para o sector da restauração / Tabernas.

8.2. A caução deve ser prestada simultaneamente com o pagamento da taxa de inscrição, por cheque ou transferência bancária.

8.3. A não prestação da caução nos termos da alínea anterior determina a impossibilidade de participação na Feira.

8.4. Nos casos em que se verifique não haver lugar à sua cativação, por não incumprimento ou desistência, a caução será devolvida, na íntegra, nas duas semanas seguintes ao encerramento da Feira.

8.5. A decisão de devolução ou não devolução da caução compete à organização, considerando os pressupostos apresentados nos “Deveres dos participantes”.

8.6. A devolução da caução será processada através de transferência bancária. Para o efeito, é necessária a apresentação, junto da organização de um documento bancário com os mesmos dados (nome/NIB) apresentados no pagamento da taxa de participação.

9. Distribuição das estruturas

9.1. A distribuição das bancas/expositores ou tendas será discricionariamente efetuada pela organização, não sendo admitidas reclamações;

9.2. Os espaços devem ser obrigatoriamente ocupados pelos artesãos, mercadores e demais entidades destinatárias dos mesmos, durante o período e horários do evento;

9.3. A identificação do espaço deverá ser feita através de material adequado, nomeadamente placa de madeira ou lousa;

9.4. As bancas ou expositores são atribuídos por unidade, carecendo a sua partilha de prévia autorização da organização.

10. Decoração, higiene e limpeza

10.1. As bancas/expositores fornecidos pela organização são constituídos por espaços abertos, com cobertura de pano ou serapilheira, balcão, sem prateleiras estando dotados de um ponto de luz;

10.2. A decoração, higiene e limpeza dos espaços, ou bancas atribuídas, são da exclusiva responsabilidade dos artesãos, não lhes sendo permitido modificar nem danificar os mesmos;

10.3. Os motivos e matérias utilizados na decoração devem recriar a época medieval. Materiais inapropriados e inadequados, nomeadamente plásticos, neons, materiais fluorescentes e outros que sejam manifestamente agressivos ao espírito desta recriação histórica serão confiscados pela organização;

10.4. Cabe aos artesãos e mercadores proceder à instalação de todos os equipamentos exigíveis por parte das autoridades sanitárias e que sejam determinantes para o exercício da sua atividade;

10.5. No momento da confirmação, os artesãos ou mercadores do ramo alimentar deverão descrever os equipamentos que vão instalar no espaço e o fim a que se destinam de modo a prestar as informações adequadas às autoridades sanitárias que procedam à inspeção do evento;

10.6. É proibido aos artesãos ou mercadores, aumentar os pontos de luz dos seus espaços ou bancas sem autorização escrita da organização, sendo que o desrespeito desta norma implica a suspensão e/ou anulação da inscrição, e ainda, a aplicação de uma sobretaxa de 200 €;

10.7. Os expositores do sector da restauração/tabernas devem possuir obrigatoriamente, no seu espaço, um extintor com mínimo de 2 kg do tipo ABC.

11. Diretrizes higiene e segurança - ramo alimentar

Aos artesãos e mercadores do ramo alimentar compete:

11.1. aplicar todos os meios de forma a manter e garantir o cumprimento da legislação aplicável e das devidas condições de higiene e segurança alimentar ao longo de todo o evento;

11.2. respeitar as regras de acondicionamento dos bens alimentares comercializados, com especial destaque para as condições de transporte e receção, validade dos mesmos e temperaturas às quais estão expostos, tendo em conta o necessário respeito pelas temperaturas de refrigeração e natureza de cada artigo a comercializar, no estrito cumprimento da legislação aplicável;

11.3. assegurar que os géneros alimentícios confeccionados e/ou distribuídos sejam devidamente rotulados conforme previsto no Regulamento (EU) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro, indicando, nomeadamente, local de origem do produto, data de fabrico, validade, método de conservação e cumprimento das boas práticas de higiene;

11.4. certificar que todos os alimentos, nomeadamente, os que estão armazenados nas câmaras de refrigeração e de conservação de congelados, são devidamente protegidos e/ou acondicionados em sacos ou outras embalagens próprias para produtos alimentares e devidamente rotulados – designação do produto, data de confeção, data de embalamento, data de congelação, data de validade, data de abertura das embalagens (anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril do Parlamento Europeu e do Conselho);

11.5. assegurar a existência de planos e procedimentos de higienização das instalações, utensílios e equipamentos e efetuar os seus respetivos registos (anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril do Parlamento Europeu e do Conselho);

11.6. prever, em todos os locais onde são manuseados alimentos, ponto de água equipado com torneira de comando não manual, meios individuais de lavagem e secagem das mãos (anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril do Parlamento Europeu e do Conselho);

11.7. garantir que os alimentos que requerem conservação a temperaturas de refrigeração, nomeadamente cremes, molhos, massas de crepes, etc., se mantenham a temperaturas adequadas. Caso se mantenham à temperatura ambiente, durante o período de venda, deverá ser efetuado o “controle de tempo” conforme preconizado nas orientações de autocontrolo alimentar e serem eliminados após término do tempo definido de segurança, devendo este

método ser devidamente evidenciado (Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril do Parlamento Europeu e do Conselho);

11.8. Assegurar que, a manterem-se os procedimentos de congelação de alimentos frescos e confeccionados, estes sejam efetuados em equipamentos adequados à ultracongelação (Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril do Parlamento Europeu e do Conselho);

11.9 Assegurar que os alimentos se encontram armazenados/expostos em locais/equipamentos adequados e protegidos contra contaminações externas, como poeiras e vetores (anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril do Parlamento Europeu e do Conselho);

11.10. Prever baldes do lixo em número suficiente e dimensão adequada à produção do espaço e recinto, com tampa movida a pedal e saco de recolha. Prever a triagem e separação por fileira de resíduos;

11.11. Assegurar que os manipuladores de alimentos utilizam vestuário adequado e limpo;

11.12. avaliar e controlar da qualidade dos óleos de fritura (Portaria n.º 1135/95, de 15 setembro);

11.13. Garantir que o pessoal que manuseia alimentos dispõe de formação em matéria de higiene dos géneros alimentícios (Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril do Parlamento Europeu e do Conselho);

11.14. Assegurar que as superfícies em contacto com os géneros alimentícios são revestidas de material liso, lavável, impermeável e de fácil higienização (Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril do Parlamento Europeu e do Conselho);

11.15. Garantir que sejam cumpridos os critérios de autocontrolo alimentar de acordo com os princípios de HACCP, previstos no Regulamento (EU) n.º 852/2004 do Parlamento europeu e do Conselho, nomeadamente: controlo e registo das temperaturas dos equipamentos de frio e dos alimentos confeccionados; lavagem e desinfeção dos alimentos a serem consumidos crus, rastreabilidade dos produtos, entre outros;

11.16. Assegurar a vigilância médica dos trabalhadores conforme previsto na Lei n.º 102/2009 de 10 setembro, assim como garantir que qualquer pessoa que sofra ou seja portadora de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos ou que esteja afetada, por exemplo, por feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações, etc., não manipule géneros alimentícios e entre nos locais onde se manuseiam alimentos (Portaria n.º 149/88, de 9 março).

12. Condições técnicas das estruturas

12.1 – Condições elétricas

a) A organização fornecerá a potência de 5 amperes, para os artesãos, mercadores e alimentação ligeira e 15 amperes para a restauração e instalará um ponto de luz nas bancas

alugadas à organização, do qual não podem ser feitas derivações nem usos superiores da potência solicitada, sob pena de serem admoestados com coima no valor de 50,00€ por infração detetada;

b) Às tendas ou bancas próprias dos artesãos, a organização disponibilizará, igualmente, a potência de 5 amperes, assim como ponto de ligação. A instalação elétrica é da responsabilidade dos artesãos. As derivações indevidas, assim como o uso de potência superior à solicitada, implicam admoestação com coima no valor de 100,00€ por infração detetada;

c) Os expositores que pretendam número superior de pontos de luz ou potência de energia elétrica superior deverão comunicar à organização no momento de inscrição, que avaliará da pertinência e possibilidade de colocação dos mesmos;

d) Sempre que seja efetuado um pedido de cedência de maior potência do que a disponibilizada pela organização, o qual deve obrigatoriamente constar na respetiva Ficha de Inscrição, e, caso tal seja aceitável e tecnicamente possível, serão cobrados 25,00€ suplementares por cada ampere extra disponibilizado.

12.2 – Condições de fornecimento de água

a) Os expositores terão de **indicar todas as necessidades sob o ponto de vista de fornecimento de água** por forma a promoverem a venda dos seus produtos em conformidade com o exigido legalmente relativamente ao que concerne às regras de saúde e higiene públicas;

b) Os expositores **têm obrigatoriamente de indicar o número de pontos de água necessários** em cada estrutura a ser utilizada. Esta informação tem de constar no formulário de participação, devidamente submetido para efetivar inscrição, **sob pena de não ser aceite a mesma.**

13. Normas de funcionamento do recinto do evento

13.1. Os artesãos, mercadores e demais intervenientes na recriação histórica “*Os Hospitalários no Caminho de Santiago*” têm obrigatoriamente de retirar as suas viaturas do interior do recinto, impreterivelmente até às 15 horas do dia 9 de setembro 2025;

13.2. O horário de limpeza do recinto e abastecimento de logística decorre entre as 7h30 e as 11h00 horas;

13.3. As cargas e descargas de mercadorias só poderão ser efetuadas até duas horas antes da abertura do recinto ao público;

13.4. Não é permitida, a qualquer título, a permanência e deslocação de viaturas dentro do recinto da Feira durante as horas de funcionamento da mesma, nem sequer para além do seu encerramento. Por questões de segurança, apenas será permitida a entrada e saída de viaturas no recinto mediante o conhecimento e uma autorização expressa por parte da organização;

13.5. Os participantes no evento que, com as respetivas viaturas e/ou outros equipamentos danifiquem estruturas ou bens instalados no recinto serão responsabilizados pelos mesmos assumindo todas as responsabilidades e os custos daí decorrentes;

13.6. A organização garantirá o policiamento do recinto de exposição, durante o período de funcionamento e durante as horas em que a mesma se encontrar encerrada, não se responsabilizando, todavia, por quaisquer danos e/ou furtos ocasionados;

13.7. A segurança dos pertences e das mercadorias dos artesãos, mercadores e demais entidades, será da responsabilidade dos mesmos;

13.8. A organização não autoriza, por razões de segurança, que qualquer artesão pernoite nos respetivos espaços;

13.9. A organização não autoriza, por razões de limpeza e segurança, que nos locais de venda e de manipulação de géneros alimentícios, estejam presentes animais de companhia;

13.10. A organização não se responsabiliza pelos produtos e bens expostos e/ou pela sua segurança, assim como a limpeza interna dos espaços;

13.11. A organização não se responsabiliza por quaisquer danos decorrentes de intempéries, condições climáticas, surtos epidémicos, participação em rixa por terceiros, sejam eles visitantes do evento ou participantes no mesmo;

13.12. A entrada no recinto da feira será paga, pelo que as entradas dos expositores serão controladas, tendo para o efeito que apresentar comprovativo de “livre-trânsito” que será fornecido pelo produtor nas seguintes condições:

Até 3 m² - 2 “livre-trânsito”

De 3 até 6 m² - 3 “livre-trânsito”

De 6 até 10 m² - 4 “livre-trânsito”

Mais de 10 m² - 6 “livre-trânsito”

Tabernas - 10 “livre-trânsito”

13.13. A Organização manterá aberto e em funcionamento um Secretariado que apoiará os artesãos e os utentes da Feira. Para esclarecimento de dúvidas ou outras informações, deverão os interessados deslocar-se a esse mesmo posto de apoio.

14. Lista de elementos permitidos e interditos

14.1. Materiais permitidos:

- Osso, peles, couros de animais oriundos da Europa e Norte de África;
- Cerâmica, madeiras, cortiça, resina, vime, cestaria e anil;
- Ouro, prata, cobre, estanho, ferro, ferro forjado, aço, zinco, chumbo e latão;
- Armas e munições de temática medieval;

- Vestuário/tecidos: linho, estopa, veludo, seda, algodão e lã utilizados em vestuário de estilo medieval;
- Calçado: sapatos, botas, sandálias de estilo medieval confeccionadas em couro, pele e tecido;
- Adereços: chapéus, toucados, colares, brincos, pulseiras, anéis, cintos, sacolas, bolsas de estilo medieval;
- Cera.

14.2. Produtos da época retratada:

- Animais domésticos: boi, vaca, carneiro, ovelha, cordeiro, cabrito, cabra, porco, leitão e coelho;
- Aves domésticas: galinha, galo, capão, pombo, rola, ganso e pato;
- Leite e seus derivados: manteiga, queijo fresco, queijo curado, coalhada e nata;
- Animais de caça: javali, veado, lebre, zebro, gamo, perdiz, fissão, pato bravo e galinhola;
- Derivados de carne: chouriços, chouriças, linguças, farinheiras, toucinho, presunto e outros fumeiros;
- Peixe: atum, truta, sável, solha ou esturção, salmão, congrio, pargo, carapau, sardinha, pescada, marmota, cavala, enguia, tainha, bogas e lampreia;
- Mariscos e molúsculos: amêijoas, mexilhão, berbigão, ostra, vieira, camarão e caranguejo;
- Leguminosas: lentilha, ervilha, feijão, feijão-frade, grão, favas, tremoço e rábano;
- Hortaliças: couve, repolho, endívias, alface, agrião, chicória, acelga, rúcula, espinafre, brócolos, couve-flor, couve-de-bruxelas;
- Tubérculos: alho, cebola, cenoura, nabo, espargo, rabanete e beterraba;
- Outros produtos vegetais: beringela, abóbora, pepino, pimento, pimentão, courgette e cogumelos;
- Pão: pão meada, pão integral, pão de mistura, pão azimo, pão doce, fogaça;
- Temperos e ervas aromáticas – sal, sumo de açafrão, limão, laranja azeda, vinagre, cominhos, loureiro, orégão, coentro, tomilho, poejo, açafrão, alecrim, carqueja, pimenta, canela e mostarda;
- Gorduras: azeite, óleos vegetais, banha ou sebo, manteiga e toucinho;
- Massas: massa tenra e massa folhada;
- Conservas: xarope, geleia, compota, conservas em mel, em vinagre, em azeite, em vinho, em óleo, em sal e em fumeiro;
- Fruta fresca: ameixa, ginja, cereja, uva, pêssigo, alperce, nêspira, maçã, pera, figo, marmelo, laranja, limão, romã, medronho, melão, melancia e azeitona;
- Frutos secos: avelã, noz, amêndoa, castanha, figo seco, uva, maçã e ameixa;

- Ervas de cheiro/infusão: alfavema, hortelã, hortelã-pimenta, rosmaninho, verbena, salsa, beldroega, anis (erva doce), camomila, lavanda, cidreira, hipericão (erva de S. João), funcho, malva e sabugueiro;
- Outras plantas: mirto ou murta, aloé, bucho, absinto, incenso, junco, vimeiro, oliveira, salgueiro, olmo, pinheiro, palmeira anã, sobreiro, bétula, azevinho e choupo;
- Bebidas: vinho maduro e verde, branco tinto, roseta, cidra, sumos naturais, água, infusões, xaropes e licores.

14.3. Produtos e materiais interditos:

- Tomate e seus derivados, fruta tropical, amendoim, coco, baunilha, chuchu, pistácios e afins;
- Noz-moscada, cravo e piripiri;
- Isqueiros, porta-chaves e esferográficas;
- Redes metálicas;
- Produtos plastificados ou de plástico;
- Latas;
- Elásticos, fechos “éclair”, fita-cola, cordas plásticas ou de nylon e pioneses.

15. Fiscalização

15.1. A organização designará quem procederá à fiscalização dos expositores, bem como quem verificará a conformidade dos produtos expostos, face ao descrito na respetiva ficha de inscrição;

15.2. Os artesãos que não cumprirem com a proposta de candidatura que foi alvo de apreciação e aprovada, poderão ser excluídos do evento sem direito à devolução da caução e restantes taxas pagas;

15.3. Na eventualidade de se apurar que qualquer artesão procede à venda e/ou exposição de produtos estranhos aos referidos na ficha de inscrição, tal facto determinará a imediata exclusão do evento sem que tal implique a devolução de quaisquer taxas de ocupação e caução.

16. Condições adversas:

Na eventualidade de surgimento de condições adversas que impossibilitem a realização do evento, sejam elas por razões de força maior, ou de carácter imprevisível, inevitável, extremo e inultrapassável (condições climatéricas, surtos epidémicos, pandemias ou motivos de saúde pública, etc.), a Organização não se responsabilizará por eventuais danos e/ou indemnizações, nem ressarcirá os participantes pelas taxas entretanto pagas.

17. Aceitação das Normas

17.1. O envio da candidatura implica a aceitação de todas as cláusulas presentes nas “Regras de Participação” e respetivos anexos.

17.2. O incumprimento das “Regras de Participação” determina a extinção do direito de participação, sem que haja lugar à exigência de indemnização e consequente perda do reembolso do valor de participação e da caução.

17.3. As dúvidas ou casos omissos suscitados pela aplicação destas “Regras de Participação” serão devidamente esclarecidas pela Organização.

18. Sanções

Em caso de incumprimento os artesãos serão admoestados pela Organização, caso não corrijam a situação de imediato incorrem na medida de exclusão da iniciativa sem direito a reembolso/devolução dos valores/taxas entretanto pagos, e serão impossibilitados de participar nas edições seguintes e em iniciativas semelhantes.

19. Disposições finais

19.1. A organização não se responsabiliza por qualquer reclamação relativa à qualidade dos produtos comercializados no interior da mesma.

19.2. A verificação de que um participante incorre sistematicamente no incumprimento das presentes “Regras de Participação”, contrariando reiteradamente as orientações dos elementos da Organização, resultará na exclusão da participação no evento e em futuras edições do mesmo, bem como na não devolução da caução.

19.3. As disposições deste documento são aplicáveis, na parte que lhes couber, às demais entidades presentes no certame.

19.4. Das decisões da organização não haverá qualquer recurso.

19.5. Todas e quaisquer lacunas e omissões das presentes Regras serão analisadas e resolvidas pela Organização.