

Regulamento

Certificado de Qualidade Gastronómica do Pastel de Molho da Covilhã

CAPÍTULO I

Disposições Gerais

Artigo 1.º

Âmbito

Atribuição de um certificado de qualidade gastronómica com o objetivo de instituir o reconhecimento público dos produtores e estabelecimentos de restauração que se destaquem na qualidade gastronómica, promoção e divulgação do Pastel de Molho da Covilhã, incluindo o próprio molho.

Artigo 2.º

Equipa

1 – As entidades responsáveis pela atribuição do certificado de qualidade gastronómica são a Associação Empresarial da Covilhã, Belmonte e Penamacor e a Confraria da Pastinaca e do Pastel de Molho da Covilhã.

2 – A equipa é composta por dois elementos da Associação Empresarial da Covilhã, Belmonte e Penamacor e três elementos da Confraria da Pastinaca e do Pastel de Molho da Covilhã, nomeados pelas respetivas Associações.

3 – Cabe à equipa mencionada no ponto dois:

- a) Receber, analisar e gerir os pedidos de atribuição do certificado de qualidade gastronómica do Pastel de Molho da Covilhã.

b) Proceder ao protocolo de atribuição do certificado de qualidade gastronómica do Pastel de Molho da Covilhã, nos termos do presente regulamento.

c) Atribuir o certificado de qualidade gastronómica do Pastel de Molho da Covilhã, por maioria.

CAPÍTULO II

Normativo de Participação e Especificações

Artigo 3.º

Candidatura à Atribuição do Certificado de Qualidade Gastronómica

Poderão candidatar-se todos os produtores e estabelecimentos de restauração dos concelhos da Covilhã, que cumpram com a legislação em vigor, relativamente à higiene e segurança alimentar dos géneros alimentícios, o que implica o cumprimento das boas práticas de higiene e fabrico e a definição e implementação de planos HACCP.

O processo de candidatura decorre da seguinte forma:

- 1 – Preenchimento e assinatura da ficha de candidatura anexa ao presente regulamento.
- 2 – Entrega da mesma na Associação Empresarial da Covilhã, Belmonte e Penamacor, via digital ou presencialmente.
- 3 – Serão posteriormente contactados para agendamento da visita de controlo de qualidade gastronómica, para prossecução e cumprimento do ponto 3 do artigo 2.º.
- 4 – A entrega dos certificados de qualidade gastronómica ocorrerá em evento e data a definir, a comunicar oportunamente.

Artigo 4.º

Especificações de Qualidade Gastronómica

- 1 – Serão avaliadas três componentes distintas do Pastel de Molho da Covilhã, nomeadamente, a massa, o recheio e o molho.

a) No que concerne à massa, o seu fabrico terá de respeitar a utilização dos seguintes ingredientes, farinha de trigo, margarina, manteiga ou banha, água e sal.

Serão ainda avaliadas as seguintes características organoléticas: cor, odor, sabor, textura e crocância da massa depois de cozinhada.

b) No que diz respeito ao recheio, a sua confeção terá de respeitar a utilização dos seguintes ingredientes, carne de vaca, vitela ou de porco, cebola, alho, azeite e sal.

Serão ainda avaliadas as seguintes características organoléticas: odor, sabor, textura e consistência do recheio, após cozinhado.

c) Quanto ao molho, os ingredientes a utilizar serão obrigatoriamente água, vinagre, pistilos (filamentos) de açafrão (“crocus sativus”), sal e, opcionalmente, ervas aromáticas.

Serão ainda avaliadas as seguintes características organoléticas: cor, odor e sabor do molho após cozinhado.

Artigo 5.º

Outras especificações

O Pastel de Molho da Covilhã, depois de cozido no forno, deverá pesar entre 90 a 100 gramas. A quantidade de recheio deverá pesar entre 20 a 30 gramas.

Artigo 6.º

Modo de Servir

O Pastel de Molho da Covilhã, depois de cozinhado, terá de ser servido respeitando o seguinte protocolo:

a) Colocar o pastel num prato de sopa, o molho é deitado quente por cima em quantidade significativa.

b) Tapa-se com outro prato para abafar, até ao pastel desfolhar e se poder comer à colher, como se de uma sopa se trate.

c) Pode também ser consumido simples, sem molho, ou com chá.

CAPÍTULO III

Sistema do Controlo de Qualidade

Artigo 7.º

Controlo de Qualidade

O controlo de qualidade gastronómica será realizado por uma equipa de cinco elementos, designados pela Associação Empresarial da Covilhã, Belmonte e Penamacor e pela Confraria da Pastinaca e do Pastel de Molho da Covilhã, com periodicidade semestral, de forma anónima e sem aviso prévio.

CAPÍTULO IV

Atribuição do Certificado de Qualidade Gastronómica

Artigo 8.º

Atribuição

1 – No caso dos produtores de Pastel de Molho da Covilhã será atribuído um certificado de qualidade gastronómica, tendo em consideração os artigos 3.º 4.º e 5.º do presente Regulamento.

2 – No caso de estabelecimentos de restauração, que apenas sirvam o Pastel de Molho da Covilhã, será atribuído um certificado de qualidade gastronómica tendo em consideração o seguinte:

a) A aquisição do Pastel de Molho da Covilhã, confeccionado ou cru, é feita a produtores certificados ao abrigo deste regulamento.

b) Possuam nas suas ementas o Pastel de Molho da Covilhã e cumpram os artigos 3.º, 4.º, 5.º e 6.º do presente Regulamento.

3 – A atribuição do certificado de qualidade gastronómica terá validade, pelo período de um ano.

4 – Caso os estabelecimentos de restauração ou produtores não cumpram o estipulado no presente Regulamento, verificado na visita de controlo de qualidade gastronómica, será retirado o respetivo certificado de qualidade gastronómica.

Artigo 9.º

Descrição do Certificado de Qualidade Gastronómica



CAPÍTULO V

Disposições Finais

Artigo 10.º

Aceitação do Regulamento

O presente Regulamento será entregue a cada um dos candidatos, no ato de formalização da candidatura.

Artigo 11.º

Dúvidas e Omissões

A resolução de dúvidas, ou casos omissos do presente Regulamento, compete à Associação Empresarial da Covilhã, Belmonte e Penamacor e à Confraria da Pastinaca e do Pastel de Molho da Covilhã.

Artigo 12º

Publicitação

Será publicada a lista dos produtores e dos estabelecimentos de restauração que possuem o certificado de qualidade gastronómica do Pastel de Molho da Covilhã, ao abrigo do presente regulamento, nas seguintes plataformas:

- a) Na página do Facebook da Confraria da Pastinaca e do Pastel de Molho da Covilhã.
- b) Na Plataforma do Associativismo do Município da Covilhã, no espaço da Confraria da Pastinaca e do Pastel de Molho da Covilhã.
- c) No site oficial do Pastel de Molho da Covilhã, a ser criado para o efeito.
- d) Na página do Facebook e site da Associação Empresarial da Covilhã, Belmonte e Penamacor.

FICHA de CANDIDATURA

Certificado de Qualidade Gastronómica do Pastel de Molho da Covilhã

Empresa:

Nome do Responsável:

Morada:

Telemóvel: _____ **E-mail:** _____

Tipo de Atividade (Produtor / Estabelecimento de Restauração):

Observações:

Declaração de veracidade das informações prestadas.

DECLARO, para os devidos fins de direito, sob as penas previstas na lei, que as informações prestadas para efeitos de candidatura à Certificação de Qualidade Gastronómica do Pastel de Molho da Covilhã, que no momento apresento junto das respetivas entidades responsáveis, são verdadeiras e autênticas.

Li e Concordo com o Regulamento:

Assinatura _____

Data: _____