REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

Assembleia Legislativa

Decreto Legislativo Regional n.º 27/2022/M

Sumário: Aprova o Regime Jurídico do Sistema Integrado de Gestão de Lotas e Entrepostos (SIGLE), o qual compreende o conjunto dos sistemas administrativo, logístico e tecnológico que permitem e asseguram a gestão e o funcionamento das lotas, postos de receção de pescado (PRP), entrepostos frigoríficos e centro de expedição de gastrópodes marinhos vivos (CEGM) da Região Autónoma da Madeira.

Aprova o Regime Jurídico do Sistema Integrado de Gestão de Lotas e Entrepostos (SIGLE), o qual compreende o conjunto dos sistemas administrativo, logístico e tecnológico que permitem e asseguram a gestão e o funcionamento das lotas, postos de receção de pescado (PRP), entrepostos frigoríficos e centro de expedição de gastrópodes marinhos vivos (CEGM) da Região Autónoma da Madeira.

A modernização da economia do Mar é um dos grandes desideratos nacionais e uma tarefa de grande importância para a Região Autónoma da Madeira (RAM).

Neste sentido, o Decreto Legislativo Regional n.º 6/2022/M, de 21 de março, adaptou recentemente à RAM o Decreto-Lei n.º 81/2005, de 20 de abril, que atualiza o regime da primeira venda de pescado fresco. Este diploma legislativo regional permite aliar novas tecnologias a esta relevante fileira, estabelecendo as condições para a criação de um Sistema Integrado de Gestão de Lotas e Entrepostos, de ora em diante abreviadamente designado apenas por SIGLE, assente em três pilares fundamentais: *a*) a revisão do regime jurídico de funcionamento das lotas, postos de receção de pescado (PRP), entrepostos frigoríficos e centro de expedição de gastrópodes marinhos vivos (CEGM); *b*) o reforço da capacidade de gestão administrativa e financeira da entidade gestora e supervisora do SIGLE; *c*) e a aquisição e utilização de meios tecnológicos que corporizem o SIGLE e o habilitem a funcionar de forma mais eficiente e inovadora.

No que diz respeito ao primeiro pilar deve notar-se que o Regulamento Geral de Funcionamento das Lotas da Região Autónoma da Madeira, aprovado pela Portaria n.º 122/90, de 5 de setembro, publicada no *Jornal Oficial da Região Autónoma da Madeira*, 1.ª série, n.º 150, de 5 de setembro, tem mais de 30 anos e nunca foi objeto de alterações.

É, pois, chegado o momento de aprovar um novo regime jurídico que responda aos desafios da gestão integrada de lotas, entrepostos, PRP e CEGM e se configure como uma peça central do SIGLE.

São introduzidas diversas alterações materiais justificadas pela necessidade de atualização das práticas do setor e pelas distintas atividades realizadas nas lotas e entrepostos. É dada especial importância às condições de funcionamento e acesso às instalações onde se realiza a primeira venda de pescado fresco. Avulta a este respeito notar que o artigo 58.º do Regulamento (CE) n.º 1224/2009, de 20 de novembro, estabelece que todos os lotes de produtos da pesca deverão ser passíveis de rastrear em todas as fases de produção, transformação e distribuição desde a captura ou recolha até à venda a retalho, e que o seu artigo 59.º estabelece que a primeira venda dos produtos da pesca se deve realizar numa lota a compradores autorizados ou a uma organização de produtores.

Outro domínio importante de alteração prende-se com a previsão de regras específicas de comercialização e circulação do pescado, nomeadamente o atum rabilho. Além do mais, importa definir o procedimento quando se procede à venda de pescado apreendido pelas entidades com competência na matéria.

A gestão do espaço nos entrepostos frigoríficos, onde são exercidas atividades de refrigeração, reacondicionamento, reembalamento e congelação, assume especial importância, sendo dada prioridade ao pescado proveniente de descargas na RAM.

Assume também especial importância no novo regime jurídico, a criação do Centro de Expedição de Gastrópodes Marinhos Vivos (CEGM). Nele são embalados gastrópodes marinhos vivos,

para posterior comercialização. A este respeito são uniformizados procedimentos, com total cumprimento das normas legais, tendo em vista a prestação de um melhor serviço em prol do setor das pescas.

No que diz respeito ao segundo pilar, tem competido à Direção Regional de Pescas (DRP), através da Direção de Serviços de Lotas e Entrepostos, genericamente, a organização do funcionamento das lotas, PRP, entrepostos frigoríficos e do centro de expedição de gastrópodes marinhos da RAM, nos termos das alíneas *n*) e *o*) do artigo 3.º do Decreto Regulamentar Regional n.º 26/2020/M, de 1 de abril, e artigo 5.º da Portaria n.º 283/2020 de 26 de junho, publicada no *Jornal Oficial da Região Autónoma da Madeira*, 1.ª série, n.º 120, 3.º Suplemento, da mesma data.

Nos termos do novo regime jurídico do SIGLE, a entidade gestora e supervisora é designada pelo Governo Regional, cabendo-lhe a escolha da entidade considerada mais indicada, em cada momento, para assumir a prossecução dos interesses públicos cometidos ao SIGLE. Este conjunto exigente de tarefas reclama um modelo de maior flexibilidade, sendo acertado dotar a entidade gestora e supervisora do SIGLE de autonomia financeira para além da mera autonomia administrativa. Acresce que deve ficar claro o objeto da nova competência de gestão e supervisão do SIGLE, de modo a assegurar um exercício de competências eficaz, que permita tirar o melhor partido dos espaços físicos e das novas tecnologias, garantindo a segurança e qualidade do pescado transacionado em termos higiossanitários, nas lotas, PRP, entrepostos frigoríficos e no CEGM da RAM.

No que diz respeito ao terceiro pilar, tendo sido lançado o procedimento pré-contratual para a aquisição da componente tecnológica do SIGLE, estão asseguradas as condições para a sua criação e operação, sendo necessário garantir, igualmente, a sua adequada integração com o exercício de atribuições da entidade gestora e supervisora.

A conjugação dos três pilares referidos sustenta o novo regime jurídico do Sistema Integrado de Gestão de Lotas e Entrepostos e permite dotar a RAM das ferramentas jurídicas, administrativas, logísticas e tecnológicas necessárias para modernizar o setor da venda de pescado fresco, no âmbito das lotas, entrepostos, PRP e CEGM, operando-se o início de um novo modelo de gestão para este setor, com vantagens para a prossecução de todos os interesses públicos e privados envolvidos e com o fomento das atividades económicas a ele associadas.

Assim:

A Assembleia Legislativa da Região Autónoma da Madeira decreta, ao abrigo do disposto na alínea *a*) do n.º 1 do artigo 227.º, no n.º 1 do artigo 228.º e no n.º 1 do artigo 232.º da Constituição da República Portuguesa e na alínea *c*) do n.º 1 do artigo 37.º, na alínea *f*) do artigo 40.º e no n.º 1 do artigo 41.º do Estatuto Político-Administrativo da Região Autónoma da Madeira, aprovado pela Lei n.º 13/91, de 5 de junho, revisto e alterado pelas Leis n.os 130/99, de 21 de agosto, e 12/2000, de 21 de junho, o seguinte:

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1.º

Objeto

1 — É aprovado o regime jurídico do Sistema Integrado de Gestão de Lotas e Entrepostos (SIGLE).

2 — O SIGLE compreende o conjunto dos sistemas administrativo, logístico e tecnológico que permitem e asseguram a gestão e o funcionamento das lotas, postos de receção de pescado (PRP), entrepostos frigoríficos e centro de expedição de gastrópodes marinhos vivos (CEGM) da Região Autónoma da Madeira (RAM), nos termos do presente regime jurídico.

Artigo 2.º

Objetivos

O presente regime jurídico tem como objetivos:

a) Estabelecer, em desenvolvimento do disposto no Decreto Legislativo Regional n.º 6/2022/M, de 21 de março, os procedimentos e meios envolvidos na primeira venda de pescado fresco descarregado na RAM;

b) Definir as regras de funcionamentos aplicadas nas lotas, PRP, entrepostos frigoríficos e CEGM;

c) Definir as atribuições da entidade gestora e supervisora do SIGLE.

Artigo 3.º

Âmbito de aplicação

1 — O presente regime jurídico aplica-se a todas as pessoas coletivas e/ou singulares, produtores, compradores ou terceiras entidades, que utilizem e/ou acedam aos serviços prestados nas lotas, PRP, entrepostos frigoríficos e CEGM da RAM.

2 — O presente regime jurídico é ainda aplicável à entidade gestora e supervisora do SIGLE.

Artigo 4.º

Conceitos

Para efeitos do presente regime jurídico, considera-se:

a) «Armazenamento», processo que consiste na colocação em instalações próprias, com temperaturas adequadas à manutenção do estado de conservação dos produtos da pesca, com a finalidade de armazenar por um período alargado para posterior utilização;

b) «Acondicionamento do pescado», a operação de acondicionamento do pescado, escolhido em caixas tipo, de material apropriado, resistente à corrosão e facilmente lavável e desinfetável, assegurando em cada uma delas, informação relativa ao seu conteúdo, nomeadamente espécie, peso e classificação;

c) «Centro de Expedição de Gastrópodes Marinhos Vivos, CEGM», estabelecimento aprovado reservado à receção, ao acondicionamento e à embalagem de gastrópodes marinhos vivos, próprios para consumo humano;

d) «Comprador de pescado», pessoa singular ou coletiva registada na base nacional de registos da pesca e seus representantes, autorizado pelos serviços que exploram a lota a efetuar compras pelo sistema de leilão ou a celebrar contratos de abastecimento com produtores;

e) «Congelação», processo a que é submetido o pescado que, encontrando-se no melhor estado de frescura e de salubridade, foi estabilizado por um processo de arrefecimento apropriado que lhe permitiu ultrapassar rapidamente a zona de temperatura de cristalização máxima e atingir uma temperatura igual ou inferior a -18 C em todos os seus pontos;

f) «Conservação», processo que consiste em acondicionar produtos e submetê-los a um tratamento térmico suficiente para destruir ou tornar inativos todos os microrganismos suscetíveis de proliferação, qualquer que seja a temperatura a que o produto se destine a ser armazenado;

g) «Contratos de abastecimento», negócio jurídico bilateral ou plurilateral entre comprador e produtor, visado pela Organização de Produtores e validado pela entidade gestora e supervisora, com vista à transação comercial de pescado fresco, sem prejuízo da sua transmissão ou entrega se processar, obrigatoriamente, na lota correspondente ao porto de descarga, nomeadamente para efeitos do controlo de quantidade, estando isentos do regime de leilão;

h) «Controlo de qualidade», recolha, por técnico habilitado da Secretaria Regional responsável pelas lotas, PRP, entrepostos frigoríficos e CEGM, de amostras da parte edível de pescado

para efeitos de controlo microbiológico e químico, com vista à sua aprovação ou rejeição para o consumo humano;

i) «Controlo sanitário», verificação, por médico veterinário oficial, do estado higiossanitário, conservação e salubridade do pescado, que se exerce obrigatoriamente no conjunto de operações relativas à descarga, receção e entrega do pescado, com vista à sua aprovação ou rejeição para o consumo humano;

j) «Descargas/desembarque de pescado», a descarga inicial para terra de quaisquer quantidades de produtos da pesca que se encontrem a bordo de uma embarcação de pesca;

k) «Embalamento», a operação destinada a realizar a proteção dos produtos da pesca através da utilização de um invólucro, de um recipiente ou de qualquer outro material adequado;

l) «Entidade gestora e supervisora», a entidade que gere as lotas, PRP, entrepostos frigoríficos e CEGM na RAM no âmbito do Sistema Integrado de Gestão de Lotas e Entrepostos e que exerce a supervisão sobre os sistemas jurídico, logístico e tecnológico que compõem o SIGLE, nos termos do presente regime jurídico;

m) «Entrega do pescado», a operação de transferência do pescado adquirido em lota para a posse do respetivo comprador, contra a apresentação de documento comprovativo da aquisição, a qual se efetua no local identificado para o efeito pela entidade gestora e supervisora que explora a lota;

n) «Entrepostos Frigoríficos», unidade industrial destinada à congelação e conservação de pescado fresco e congelado;

o) «Escolha do pescado», a operação de seleção do pescado admitido em lota por espécie, tamanho e qualidade;

p) «Exposição do pescado», a operação de colocação do pescado, devidamente acondicionado e destinado ao leilão, em local adequado à sua apreciação pelos potenciais compradores e que garanta as necessárias condições higiossanitárias;

q) «HACCP», *Hazard Analysis and Critical Control Point* ou Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos — sistema preventivo que visa a identificação, avaliação e controlo dos riscos a nível da segurança alimentar, baseado em sete princípios definidos no n.º 2 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios, e suas alterações;

r) «Isco», todo o produto da pesca colocado no anzol ou usado como engodo, destinado à captura de pescado;

s) «Leilão», a operação de venda do pescado admitido em lota e colocado no local de exposição, provido de boas condições de visibilidade, a qual se inicia pelo anúncio, visível ou audível, do número de lote, espécie, peso, frescura e tamanho, bem como do valor do início de venda, sucedendo-se, verbal, eletronicamente ou mediante sistema *online*, a contagem, em princípio decrescente até ser obtido o primeiro sinal de compra;

t) «Lotas da RAM», a infraestrutura em terra implantada na área de um porto de pesca ou em zona ribeirinha na sua influência, devidamente aprovada e licenciada para a realização das operações de receção, leilão e entrega de pescado e outras operações que lhe são inerentes ou complementares, compreendendo a descarga, manipulação, conservação ou armazenagem;

u) «Lotes», uma quantidade de produtos da pesca e da aquicultura de uma dada espécie, com a mesma apresentação e provenientes da mesma área geográfica pertinente e do mesmo navio ou grupo de navio de pesca ou da mesma unidade de produção aquícola;

v) «Médico veterinário oficial», um veterinário designado por uma autoridade competente como funcionário ou com outro estatuto e que disponha de qualificações adequadas para realizar controlos e outras atividades oficiais nos termos da legislação em vigor;

w) «NCV (número de controlo veterinário)», número de aprovação atribuído pela Direção-Geral de Alimentação Veterinária a determinados estabelecimentos do setor alimentar;

x) «Operador económico», pessoa singular ou coletiva, com ou sem fins lucrativos, pública ou privada, que se dedique a uma atividade relacionada com qualquer das fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios;

y) «Organização de produtores», toda a associação constituída por iniciativa dos produtores com o objetivo de tomar as medidas apropriadas para assegurar o exercício racional das ativida-

des da pesca e melhorar as condições de venda da sua produção, promovendo, nomeadamente, a aplicação de planos de captura, concentração da oferta e regularização dos preços e que seja oficialmente reconhecida nos termos da legislação comunitária aplicável;

z) «Perda de peso natural», fenómeno natural a que o pescado está sujeito, decorrente do processo de conservação, envolvendo a sua desidratação, perda de água por escorrências, entre outros, variável, de acordo, nomeadamente, com a espécie, acondicionamento e método de conservação;

aa) «Pesagem do pescado», a operação de determinação do peso do pescado admitido em lota, efetuada em balança regularmente aferida e calibrada;

bb) «Pescado fresco», os animais subaquáticos, designadamente, peixes, crustáceos, moluscos, equinodermes e ciclóstomos, que não tenham sofrido, desde a sua captura, qualquer operação de conservação, exceto refrigeração ou conservação a bordo em água do mar ou em salmoura;

cc) «Peixe do balde», pescado atribuído a título de retribuição em espécie aos pescadores e armadores, não destinado à comercialização;

dd) «Postos de Receção de Pescado», infraestrutura com a mesma funcionalidade que a lota, mas sob a sua subordinação técnica e administrativa;

ee) «Produto congelado», todo o produto da pesca que sofreu uma congelação que permite obter uma temperatura no seu centro térmico de pelo menos -18°C, após estabilização térmica;

ff) «Produtor», qualquer pessoa singular ou coletiva, e/ou seus representantes, devidamente autorizada ou licenciada para o efeito, que aplica meios de produção que permitem obter produtos da pesca ou da aquicultura com vista à sua colocação no mercado;

gg) «Rastreabilidade», a capacidade de detetar a origem e de seguir o rasto de um género alimentício ou de um alimento para animais, ao longo de todas as fases da produção, transformação e distribuição;

hh) «Refrigeração», processo que consiste em baixar a temperatura dos produtos da pesca por forma que esta esteja próxima da do gelo fundente;

ii) «Serviço de primeira venda do pescado», o conjunto de operações inerentes à realização do leilão do peixe fresco entregue, para tal fim, à entidade gestora e supervisora ou, nos casos em que legalmente esteja prevista a isenção de leilão em lota, as operações inerentes à transmissão ou entrega do pescado, depois de assegurados o controlo higiossanitário, a identificação por espécies, controlo de qualidade e de quantidade;

jj) «Sinal de compra», consiste no gesto inequívoco, na expressão verbal apropriada e audível, no acionamento de dispositivo eletrónico ou via plataforma eletrónica, tendo por finalidade suster a contagem num dado valor;

kk) «Zona de entrega», a área no interior da lota na qual são colocadas as caixas de pescado já vendidas em leilão, para posteriormente serem entregues aos respetivos compradores ou aos seus representantes.

CAPÍTULO II

Gestão e supervisão administrativa

Artigo 5.º

Entidade gestora e supervisora do SIGLE

1 — A entidade gestora e supervisora assegura o adequado funcionamento do Sistema Integrado de Gestão de Lotas e Entrepostos.

2 — O Governo Regional designa, por resolução, a entidade gestora e supervisora do SIGLE.

Artigo 6.º

Atribuições da entidade gestora e supervisora

1 — São atribuições da entidade gestora e supervisora do SIGLE:

a) Proceder à realização de todas as operações inerentes à primeira venda pelo sistema de leilão e outras transmissões de pescado fresco em lota, de acordo com legislação em vigor e regulamentos internos, e garantir a pesagem e entrega do pescado desembarcado, bem como, a emissão de notas de venda e faturação;

b) Garantir os recebimentos relativos à primeira venda de pescado fresco pelo sistema de leilão;

c) Garantir os recebimentos relativos à primeira venda de pescado fresco pelo sistema de contrato de abastecimento, excluindo o valor líquido do pescado registado nas notas de liquidação;

d) Proceder à cobrança das contribuições para a Segurança Social e outras entidades de interesse para os profissionais da pesca, de acordo com a legislação em vigor;

e) Assegurar a venda de gelo para a conservação do pescado e a prestação de serviços de refrigeração, congelação e armazenagem de pescado, garantindo a sua rastreabilidade;

f) Proceder à cobrança dos valores dos bens fornecidos e das taxas devidas pelos serviços prestados, nas lotas, PRP e entrepostos frigoríficos, de acordo com as tabelas em vigor;

g) Cumprir os preceitos relativos à higiene e segurança alimentar, nos termos da legislação em vigor;

h) Garantir a limpeza e higienização das instalações afetas aos serviços por si prestados;

i) Implementar e manter um sistema de higiene e segurança alimentar, baseado nos princípios do HACCP (*Hazard Analysis And Critical Control Points* — Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos), para efeitos de cumprimento da legislação em vigor;

j) Definir os tempos máximos de armazenamento de pescado refrigerado e congelado;

k) Limitar o acesso às instalações;

l) Assegurar o sistema de rastreabilidade dos produtos transacionados e armazenados nas lotas, PRP, entrepostos frigoríficos e CEGM;

m) Garantir o adequado e eficiente funcionamento de todas as plataformas tecnológicas que asseguram o funcionamento do SIGLE;

n) Exercer as demais competências previstas na legislação em vigor e nas demais normas aplicáveis.

2 — A entidade gestora e supervisora é intermediária e facilitadora na relação comercial estabelecida entre produtores e compradores, independentemente da forma adotada de primeira venda de pescado, declinando qualquer tipo de responsabilidade na relação de transação comercial existente entre as partes (produtor/comprador).

Artigo 7.º

Regime especial da entidade gestora e supervisora do SIGLE

Na prossecução das atribuições previstas no presente diploma, a entidade gestora e supervisora dispõe de autonomia administrativa e financeira.

Artigo 8.º

Deveres dos produtores/compradores e outros utilizadores das lotas, PRP, Entrepostos Frigoríficos e CEGM

São deveres dos produtores, compradores e outros utilizadores das lotas, PRP, Entrepostos Frigoríficos e CEGM:

a) Respeitar o disposto no presente regime jurídico;

b) Zelar pela higiene e pela segurança alimentar sempre que entregarem pescado nas lotas, PRP, entrepostos frigoríficos e CEGM, respeitando a legislação em vigor;

c) Respeitar as normas de asseio e higiene, sempre que se encontrem nas instalações;

d) Proceder aos pagamentos das taxas, dos serviços prestados e bens fornecidos, respeitando as condições definidas no presente regime jurídico, bem como nas demais normas aplicáveis;

e) Solicitar, com a devida antecedência e dentro dos tempos previstos, quando definidos, a prestação dos serviços ou disponibilização dos bens;

f) Zelar pelas caixas de acondicionamento de pescado, procedendo ao seu pagamento, de acordo com as tabelas de preços definidas em legislação própria, sempre que se extraviarem ou danificarem;

g) Zelar pelo bom funcionamento dos comandos de leilão que lhes forem atribuídos, procedendo ao respetivo pagamento da caução, de acordo com as tabelas de preços definidas em resolução do Conselho do Governo Regional;

h) Cumprir com todas as orientações e regras impostas pela legislação em vigor e por normas aplicadas pela entidade gestora e supervisora;

i) Apresentar, sempre que solicitado, o cartão de acesso e permanência nas instalações;

j) Respeitar as instruções emanadas para o bom e normal funcionamento das lotas, PRP, entrepostos frigoríficos e CEGM na RAM;

k) Não comer, beber ou fumar nas instalações das lotas, PRP, entrepostos frigoríficos e CEGM na RAM, exceto nos locais devidamente autorizados para o efeito, bem como zelar pelo bom estado do espaço físico e do equipamento.

Artigo 9.º

Cartões de acesso e permanência nas instalações das lotas, PRP, entrepostos frigoríficos e CEGM da RAM

1 — O acesso às instalações das lotas, PRP e entrepostos frigoríficos e CEGM é restrito e será feito mediante a apresentação obrigatória de um cartão de identificação, pessoal e intransmissível, a definir em modelo próprio.

2 — Ficam excluídos do disposto no número anterior:

a) Os visitantes que estejam devidamente autorizados e credenciados, desde que acompanhados por colaboradores designados pelo dirigente da entidade gestora e supervisora;

b) As entidades administrativas, policiais e inspetivas competentes em razão da matéria;

c) Os pescadores que permaneçam apenas nos cais de acostagem das embarcações, mesmo que intervindo nas operações de carga e descarga;

d) Os pescadores que utilizem as instalações sanitárias existentes nos cais, as zonas de depósito do lixo ou as zonas de armazenamento de óleo das embarcações;

e) Dirigentes e colaboradores dos órgãos da RAM com competências sobre o setor das pescas.

3 — O modelo do cartão de identificação será definido por despacho do dirigente máximo da entidade gestora e supervisora.

4 — Os documentos a serem entregues para efeitos de emissão do cartão de identificação serão os enunciados no despacho referido no número anterior.

5 — A credenciação definida nos pontos anteriores pode ser apresentada sob a forma de «cartão de visitante» ou documento emitido pelo dirigente máximo da entidade gestora e supervisora.

6 — O «cartão de visitante» ou o documento referido no número anterior serão facultados no momento da visita, com registo do nome do visitante ou, no caso de serem grupos, do nome do responsável, com indicação do motivo da mesma e número de visitantes.

Artigo 10.º

Registo individual

1 — A entidade gestora e supervisora mantém um registo individual dos produtores e compradores, dos seus representantes, bem como um registo individual das embarcações.

2 — Para efeitos do disposto no n.º 1 do presente artigo, a entidade gestora e supervisora solicitará os documentos necessários para o efeito.

3 — Podem ser mantidos registos individuais de outras entidades, sempre que para o efeito se considere necessário.

4 — Quaisquer informações e/ou documentação que seja fornecida pelos interessados é tratada em conformidade com o disposto no RGPD.

Artigo 11.º

Procedimento disciplinar

1 — O incumprimento das disposições constantes no presente regime jurídico pelos trabalhadores da entidade gestora e supervisora, constitui infração disciplinar, nos termos da Lei Geral de Trabalho em Funções Públicas (LGTFP), aprovada pela Lei n.º 35/2014, de 20 de junho, na sua atual redação.

2 — Para efeitos do presente regime jurídico consideram-se comportamentos muito graves, nomeadamente:

a) A receção de pescado ou outros bens, nas lotas, PRP, entrepostos frigoríficos e CEGM da RAM, em violação da Circular n.º 2/2021/DRP, de 21 de setembro;

b) A solicitação, pelos trabalhadores das lotas, PRP, entrepostos frigoríficos e CEGM da RAM, de pescado ou outros bens, aos pescadores, mestres de embarcação, armadores, compradores e outros;

c) O incumprimento, repetido, de ordens emanadas pelos superiores hierárquicos, dadas em objeto de serviço e com forma legal;

d) O comparecimento no serviço sob efeito de álcool e/ou de outras substâncias estupefacientes ou psicoativas, nos termos previstos no Regulamento Interno de Prevenção e Controlo da Alcoolemia aplicável a estes trabalhadores.

3 — Consideram-se ainda comportamentos graves, nomeadamente:

a) A perda de pescado pelo não cumprimento dos procedimentos e normas internas da entidade gestora e supervisora, desde a descarga até à refrigeração/congelação do pescado;

b) O trato desrespeitoso para com superiores hierárquicos e colegas;

c) O extravio, apropriação, destruição, tornar impróprio ao fim a que se destinam objetos de trabalho, designadamente, utensílios e máquinas, bem como, outras coisas móveis existentes nas infraestruturas das lotas, PRP, entrepostos frigoríficos e CEGM na RAM;

d) A má utilização e manuseamento de equipamento;

e) O não comparecimento ao serviço regular e continuamente, nas horas designadas, bem como não marcar presença no sistema de controlo diário de assiduidade, ou outro dispositivo mecânico e/ou informático com funções análogas.

4 — São consideradas circunstâncias atenuantes no incumprimento do disposto no presente regime jurídico, designadamente a prestação de mais de 10 anos de serviço com exemplar comportamento e zelo, a confissão espontânea da infração e/ou o grau de intencionalidade do agente.

5 — São consideradas circunstâncias agravantes do incumprimento do presente regime jurídico:

a) O incumprimento que ocorra durante a aplicação de sanção disciplinar ou enquanto decorra o período de suspensão da aplicação de sanção disciplinar;

b) A reincidência, quando o incumprimento ocorra até um ano sobre o fim da aplicação de sanção disciplinar.

Artigo 12.º

Perdas de peso naturais

A entidade gestora e supervisora não se responsabiliza por perdas de peso naturais, nomeadamente por escorrências ou quebras de peso provocadas pelo frio.

CAPÍTULO III

Funcionamento das lotas e postos de receção de pescado da RAM

SECÇÃO I

Serviços

Artigo 13.º

Horários de funcionamento

1 — O horário de funcionamento das lotas e PRP da RAM, bem como das respetivas operações de primeira venda de pescado fresco, é fixado pela entidade gestora e supervisora, tendo em conta os hábitos locais dos produtores, o volume habitual de pescado comercializado, o interesse das atividades comerciais dependentes do funcionamento daquelas infraestruturas, bem como a racionalidade económica da atividade.

2 — O horário de funcionamento, nos termos do disposto no número anterior, é afixado em local visível ao público e publicitado na página oficial da entidade gestora e supervisora e/ou na página oficial da Secretaria Regional que tutela o setor das pescas.

3 — Sempre que necessário, a entidade gestora e supervisora pode fixar horários diferentes e limitados no tempo, devendo as alterações serem comunicadas às entidades oficiais.

4 — A comunicação prevista no número anterior não é exigida para o caso das descargas pontuais que permitam manter o bom e normal funcionamento do setor, com exceção das descargas de atum rabilho, caso em que, a descarga deve ser previamente comunicada, ao serviço inspetivo.

Artigo 14.º

Acesso e permanência nas instalações das lotas e PRP da RAM

1 — É permitido o acesso e permanência nas instalações das lotas e PRP da RAM, de acordo com as regras estabelecidas no artigo 9.º do presente regime jurídico, às seguintes entidades:

a) Dirigentes dos serviços que tutelam o setor das pescas, bem como, quem os acompanha;

b) Dirigentes e colaboradores da entidade gestora e supervisora;

c) Produtores, compradores ou seus representantes, em áreas previamente delimitadas e identificadas pelos responsáveis dos serviços;

d) Agentes da autoridade e entidades oficiais, legalmente autorizadas;

e) Quaisquer outras entidades ou pessoas, desde que devidamente autorizadas e credenciadas para o efeito.

2 — As áreas disponíveis para ocupação das entidades descritas nas alíneas *c*) e *e*) do número anterior são definidas pela entidade gestora e supervisora e afixadas e devidamente identificadas em local visível ao público.

3 — O acesso às instalações deve ser feito com total respeito pelas normas de higiene vigentes, sem nunca colocar em causa a segurança alimentar.

4 — Sempre que necessário, deve ser utilizado equipamento próprio adequado e cumprido o disposto no plano de higiene e segurança alimentar, baseado nos princípios do HACCP, implementado nos estabelecimentos.

5 — É da responsabilidade dos produtores e dos compradores adquirirem e utilizarem vestuário próprio e adequado dentro das instalações da lota e PRP da RAM, sempre que necessário.

6 — Fica vedado o acesso à plataforma de descarga a pessoas estranhas ao normal funcionamento dos serviços com exceção das afetas às embarcações de pesca que se encontram em operações de descarga.

Artigo 15.º

Instalações frigoríficas

1 — As câmaras de conservação de refrigerados, existentes nas lotas e PRP na RAM, são para uso exclusivo de pescado que aguarda a primeira venda em lota ou que aguarde escoamento após a venda, salvo nas situações previstas nos números seguintes.

2 — Só pode ser armazenado nas câmaras de refrigerados o pescado que se encontre em perfeito estado de conservação e devidamente acondicionado em gelo, exceto nas espécies que não necessitem deste tipo de conservação ou outras situações devidamente fundamentadas.

3 — É proibido outro tipo de utilização dos equipamentos referidos nos números anteriores, exceto situações devidamente autorizadas pelo dirigente responsável pelo serviço da entidade gestora e supervisora.

4 — O pescado impróprio para consumo deve ser acondicionado em câmaras frigoríficas destinadas única e exclusivamente para o efeito, caso existam, ou em alternativa, nas instalações frigoríficas disponíveis, desde que devidamente separado do restante pescado e gelo.

5 — Em qualquer dos casos referidos no número anterior, os subprodutos devem ser claramente identificados, com a expressão «Género Alimentício Impróprio para Consumo/Destinado a Inutilização».

Artigo 16.º

Acondicionamento do pescado

1 — O pescado destinado à venda em lota deve ser devidamente acondicionado pelos produtores em recipientes disponibilizados para o efeito pela entidade gestora e supervisora, sendo obrigatório conter no mesmo recipiente exemplares da mesma embarcação, espécie, modo de apresentação, calibre, grau de frescura e pela arte de pesca utilizada.

2 — Os recipientes referidos no número anterior são levantados pelos produtores ou pelos compradores nas instalações da lota, mediante o preenchimento e assinatura de um registo de levantamento a fornecer pela entidade gestora e supervisora.

3 — Os recipientes a que se refere o n.º 1 do presente artigo, devem ser devolvidos nas instalações da lota ou PRP na RAM onde foram levantados, pelo produtor, no momento da descarga do pescado, ou, quando levantados pelo comprador, no prazo máximo a estipular discricionariamente pela entidade gestora e supervisora, nas mesmas condições em que se encontravam antes do levantamento a que se refere o número anterior.

4 — Findo o prazo referido no número anterior sem que os recipientes tenham sido entregues, o produtor ou comprador, é obrigado ao pagamento de uma penalização nos termos previstos em resolução do Conselho do Governo Regional que fixa as taxas e preços a aplicar nas lotas e PRP da RAM.

5 — No caso de extravio ou danificação dos recipientes referidos no n.º 1 do presente artigo, o produtor ou o comprador são responsabilizados pelo pagamento dos respetivos custos correspondentes à substituição dos recipientes extraviados ou danificados, nos termos previstos em Resolução do Conselho do Governo Regional que fixa as taxas e preços a aplicar nas lotas e PRP da RAM.

6 — Em casos excecionais e mediante autorização prévia da entidade gestora e supervisora pode ser utilizado vasilhame da propriedade do armador ou do comprador, desde que cumpra com o preceituado nas normas legais.

Artigo 17.º

Classificação do pescado quanto às espécies e calibre

1 — A classificação do pescado, no que respeita à espécie e à calibragem (tamanho), é da responsabilidade do produtor e é efetuada por elementos devidamente credenciados, afetos à organização de produtores com poder de representação local da embarcação em causa, de acordo com a legislação aplicável.

2 — Quando as organizações de produtores não procedam à classificação referida no número anterior, poderá essa falta ser suprida pelo produtor ou pelo mestre da embarcação ou, em alternativa, por elementos das tripulações mandatados pelos respetivos produtores.

3 — É da responsabilidade do produtor, através das entidades referidas nos n.os 1 e 2 do presente artigo, fornecer informação à entidade gestora e supervisora sobre:

a) A embarcação a que pertence o pescado;
b) A arte de pesca utilizada na captura;
c) Zona e subzona de pesca;
d) A espécie;
e) O calibre;
f) O modo de apresentação;
g) O grau de frescura.

4 — Caso o pescado fresco que se destina à primeira venda não se encontre corretamente classificado, nos termos previstos nos números anteriores, a entidade gestora e supervisora deve recusar a respetiva receção, devolvendo-o ao respetivo produtor para reclassificação.

5 — O produtor é responsável, perante a entidade gestora e supervisora e perante os compradores, pelos prejuízos causados na sequência da má classificação do pescado prevista nos números anteriores, incluindo reclamações de terceiros que resultem em anulações de vendas, segundas vendas ou inutilizações.

6 — No caso de serem detetadas infrações resultantes de uma incorreta identificação da espécie e/ou calibragem do pescado, os produtores são responsáveis pelas coimas e/ou sanções acessórias aplicáveis em processo de contraordenação.

Artigo 18.º

Classificação do pescado quanto ao grau de frescura

1 — A classificação do pescado, no que respeita ao grau de frescura, é da responsabilidade do produtor e é efetuada por elementos devidamente credenciados, afetos à organização de produtores com poder de representação local da embarcação em causa, de acordo com a legislação aplicável.

2 — Quando as organizações de produtores não procedam à classificação referida no número anterior, poderá essa falta ser suprida pelo produtor ou pelo mestre da embarcação ou, em alternativa, por elementos das tripulações mandatados pelos respetivos produtores.

3 — É da responsabilidade do produtor, fornecer informação à entidade gestora e supervisora no que respeita ao grau de frescura, quando o pescado se destinar à venda por leilão.

4 — É da responsabilidade do produtor, após merecer a concordância do comprador, fornecer informação à entidade gestora e supervisora no que respeita ao grau de frescura, quando o pescado se destinar à venda por contrato de abastecimento.

5 — Na falta de acordo das partes, será contactada a organização de produtores para indicação do perito que realizará a classificação no que a esta matéria diz respeito.

6 — No caso de persistirem dúvidas, será contactado o médico veterinário oficial, para proceder à classificação do grau de frescura.

7 — Caso o pescado fresco que se destina à primeira venda em leilão não se encontre corretamente classificado, nos termos previstos nos números anteriores, a entidade gestora e supervisora deve recusar a respetiva receção, devolvendo-o ao respetivo produtor para reclassificação.

8 — Nos casos previstos no número anterior, o produtor é responsável, perante a entidade gestora e supervisora e perante os compradores, por prejuízos causados na sequência da má classificação do pescado, incluindo reclamações de terceiros que resultem em anulações de vendas, segundas vendas ou inutilizações.

9 — No caso de serem detetadas infrações resultantes de uma incorreta classificação do pescado, os produtores são responsáveis pelas coimas e/ou sanções acessórias aplicáveis.

10 — O médico veterinário oficial, quando presente, valida o grau de frescura atribuído.

11 — Sempre que o pescado estiver mal classificado, o produtor é informado do relatório da reclassificação efetuada pelo médico veterinário oficial, podendo contestar essa decisão se assim o entender, nos termos do disposto no n.º 3 do artigo 30.º do presente regime jurídico e do estatuído no Código do Procedimento Administrativo (CPA).

12 — Sempre que o pescado seja classificado como «não admitido» ou não se apresente apto para consumo deve ser encaminhado para destruição, como subproduto, exceto nas situações em que possa ser utilizado para outros fins legalmente previstos.

13 — Caso não seja possível a destruição imediata do produto, o mesmo deve ser encaminhado para os entrepostos frigoríficos, aguardando destruição.

Artigo 19.º

Controlo sanitário do pescado

1 — O controlo sanitário do pescado é da competência das autoridades sanitárias regionais.

2 — O controlo sanitário do pescado é assegurado entre a descarga e o ato de entrega do pescado ao comprador ou sempre que existir solicitação explícita nesse sentido, por parte dos produtores, compradores ou da entidade gestora e supervisora.

3 — A entidade gestora e supervisora facilita à entidade encarregada da inspeção do pescado as condições ao seu alcance para o mais eficiente resultado dessa ação.

4 — O pescado rejeitado pela inspeção higiossanitária (IHS) é tratado nos termos do n.º 12 do artigo anterior, exceto nos casos previstos nos n.os 5 e 6 do presente artigo.

5 — Se o produtor detentor do pescado, ou o seu representante, não estiver presente no ato da inspeção que determine a sua rejeição, deverá o mesmo ser mantido na lota, conservado com gelo, até à comparência do responsável da embarcação.

6 — Se o produtor detentor do pescado ou o seu representante, discordar do veredicto da IHS, pode interpor recurso conforme a legislação vigente.

7 — Para efeitos do disposto no n.º 4 do presente artigo, caso não estejam reunidas as condições para um encaminhamento imediato do produto para destruição, o mesmo pode ser armazenado, nos entrepostos frigoríficos da RAM.

Artigo 20.º

Fornecimento de gelo

1 — O fornecimento de gelo aos produtores e compradores de pescado é cobrado nos termos previstos em resolução do Conselho de Governo Regional.

2 — Para efeitos de preservação da qualidade do pescado, tem prioridade o fornecimento do gelo ao pescado sujeito a venda imediata nas lotas e PRP da RAM e/ou ao pescado que aguarde a entrega após venda em leilão.

3 — Salvaguardado o disposto no número anterior, é dada prioridade pela seguinte ordem:

a) Produtor, exceto o abrangido pela atividade de aquicultura;
b) Compradores de pescado;
c) Produtor no âmbito da atividade de aquicultura;
d) Outros operadores económicos;
e) Outros.

Artigo 21.º

Ordem de descargas

1 — A ordem de descarga do pescado é determinada pela ordem de chegada das embarcações ao cais, salvo acordo entre os produtores, comunicada à entidade gestora e supervisora.

2 — A descarga do pescado destinado a leilão pode ter prioridade sobre o pescado destinado a contratos de abastecimento, caso seja verificado pela entidade gestora e supervisora que o atraso na descarga inviabiliza a realização da primeira venda por leilão, dentro dos horários estabelecidos e habituais.

3 — As embarcações que efetuem descargas de tunídeos nas lotas da RAM podem ficar sujeitas a outra ordem de descarga e aos procedimentos de entrada e saída no cais para marcação do lugar de descarga que forem estabelecidos, por proposta escrita da organização de produtores e mediante solicitação à entidade gestora e supervisora.

Artigo 22.º

Zonas de descarga

1 — A descarga do pescado é obrigatória e exclusivamente efetuada na zona de cais destinada para o efeito e devidamente indicada pela entidade gestora e supervisora.

2 — Para o efeito previsto no número anterior, a entidade gestora e supervisora, deve publicitar em local visível, na respetiva lota e PRP, qual a zona de descarga.

3 — O pescado proveniente de outras lotas ou de descargas previstas no número seguinte, deve entrar na lota e/ou PRP, utilizando o mesmo circuito do que é descarregado diretamente das embarcações.

4 — Em situações excecionais e devidamente autorizadas pelo dirigente máximo da entidade gestora e supervisora, podem ocorrer descargas de pescado em cais diferentes dos descritos no n.º 1 do presente artigo.

5 — Todo o pescado descarregado fora das zonas de descarga definidas no presente artigo, é considerado como fuga à lota, sendo da inteira e exclusiva responsabilidade do seu detentor qualquer eventual justificação perante as autoridades policiais e/ou inspetivas.

6 — É proibida a permanência de embarcações acostadas nos cais de descarga, após a conclusão da descarga, exceto se houver autorização prévia do dirigente máximo da entidade gestora e supervisora, sujeita a delegação.

7 — Nos cais de descarga e exceto autorização prévia, é proibida a deposição de redes ou quaisquer outros aprestos de pesca ou, de uma forma geral, de quaisquer artefactos que possam constituir obstáculo ao normal funcionamento da descarga.

Artigo 23.º

Entrada do pescado na lota/PRP para venda

1 — A entidade gestora e supervisora é responsável pelo pescado em matéria de segurança alimentar, nos termos do n.º 1 do artigo 41.º do presente regime jurídico, desde o momento da sua pesagem até à sua entrega ao comprador.

2 — Sempre que o pescado seja descarregado exclusivamente por via marítima, com a supervisão dos representantes das embarcações no cais, a ordem de entrada do pescado na lota/PRP é a que for determinada pela descarga de cada uma das várias embarcações presentes.

3 — A prática referida no número anterior só pode ser alterada se existir prévio acordo de todas as partes envolvidas.

4 — Se, para além do pescado descarregado por via marítima, também existir pescado transportado por via terrestre, acompanhado da necessária guia de transferência de pescado, sem prejuízo da entrega de outros documentos exigidos legalmente, a sua ordem de entrada na lota/PRP é a que for determinada pela ordem de descarga das embarcações e dos meios de transporte terrestres presentes.

5 — Nos casos de aviso prévio aos produtores, e desde que devidamente comunicada, a ordem de venda pode ser diferente da ordem de descarga.

Artigo 24.º

Intervenção no leilão

1 — A intervenção no leilão é permitida aos produtores, organizações de produtores, grossistas, retalhistas, industriais de pescado, industriais de hotelaria e de restauração ou respetivos mandatários, devidamente credenciados, que exibam cartão de identificação válido.

2 — No caso de nomeação de representante, o requerente deve apresentar uma procuração com poderes para o efeito, podendo ser utilizada minuta fornecida pela entidade gestora e supervisora.

3 — Em casos excecionais, podem ainda aceder à primeira venda outras pessoas singulares ou coletivas, nas condições e por períodos determinados, mediante autorização prévia do dirigente máximo da entidade gestora e supervisora.

Artigo 25.º

Tramitação geral da primeira venda pelo sistema de leilão

1 — O pescado fresco, após a descarga, deve seguir para a zona de receção e pesagem, a fim de ser devidamente pesado e acondicionado, sendo posteriormente exposto aos compradores.

2 — A venda do pescado é feita de forma verbal, através de meios eletrónicos ou *online*.

3 — O leilão processa-se segundo a ordem dos lotes em venda, sendo a sua composição definida pela entidade gestora e supervisora, tendo em conta os hábitos locais e a racionalidade do processo de venda.

4 — O leilão consiste na operação de venda do pescado admitido em lota e colocado no local de exposição, provido de boas condições de visibilidade, a qual se inicia pelo anúncio, visível ou audível, do número de lote, espécie, peso, frescura e calibre, embarcação e apresentação do pescado, bem como do valor do início da venda, sucedendo-se, verbal ou eletronicamente, a contagem decrescente, até ser obtido o primeiro sinal de compra.

5 — A primeira venda de pescado fresco é efetuada por recipiente, ou por grupo de recipientes, designadamente por lotes, sempre que seja necessário e mediante anúncio prévio, que contêm exemplares da mesma espécie, com a mesma apresentação, com o mesmo calibre e grau de frescura, pertencentes a uma embarcação.

6 — No caso do leilão verbal:

a) O início da venda de pescado por leilão é anunciado de forma audível para todos os interessados, de preferência por sinal acústico uniformizado e identificável;

b) Feito o sinal de compra, é publicamente identificado o seu autor, que deve declarar, audível ou visivelmente, a sua identificação, a qual é aposta no talão de venda do lote;

c) Caso não seja possível identificar claramente o comprador, é retomada a contagem decrescente a partir do valor de início de venda.

7 — No caso do leilão eletrónico:

a) No leilão eletrónico o sinal de compra corresponde à ativação do comando de compra disponibilizado, para o efeito, pela entidade gestora e supervisora aos compradores;

b) Caso não haja possibilidade de ser realizado o leilão eletrónico, deve ser realizado leilão verbal;

c) Caso não seja possível a realização de leilão verbal, o pescado deve ser transferido para outra lota/PRP ou realizado no dia seguinte.

8 — As regras e procedimentos para o leilão *online* são definidas em regulamento aprovado pelo dirigente máximo da entidade gestora e supervisora, de acordo com a solução tecnológica adotada no âmbito do SIGLE.

9 — Caso a contagem decrescente não seja interrompida por qualquer sinal de compra, aquele lote não é vendido, sendo o respetivo destino decidido pelo proprietário, com respeito pelas

disposições legais em vigor, sem prejuízo do pagamento das respetivas taxas devidas à entidade gestora e supervisora.

10 — O valor base de licitação corresponde ao preço expectável de mercado para a mesma espécie, calibre e grau de frescura, acrescido de 30 % ou, em alternativa, no caso de ser mais elevado, o preço indicado pelo produtor ou seu representante.

11 — A licitação pode ser suspensa, anulada ou repetida, mediante decisão do responsável pela entidade gestora e supervisora, em casos devidamente fundamentados.

12 — Sem prejuízo do disposto no número anterior, pode o produtor do lote em licitação, ou o seu representante, suspender ou anular a respetiva licitação, reiniciando-se, neste caso, a licitação a partir do valor inicial.

13 — Nos casos previstos no número anterior, quando na segunda licitação o pescado não seja leiloado por valor mais elevado do que o valor licitado no momento da suspensão da primeira licitação, considera-se vendido ao produtor, ou ao seu representante, que interrompeu a licitação, pelo valor licitado no momento da interrupção.

14 — As espécies vendidas podem ser alvo de segundo leilão, desde que as condições do primeiro leilão se encontrem alteradas, nomeadamente no que respeita aos compradores presentes, e apenas nos seguintes casos:

a) Quando exista engano evidente na classificação do pescado ou no preço de arranque do leilão;
b) Quando não se verificar qualquer licitação e o leilão atingir o valor «zero».

15 — Após cumpridas as formalidades legais, os lotes de pescado são conduzidos para a zona de entrega depois da respetiva venda, de forma a serem levantados pelos compradores.

16 — Em situações excecionais devidamente autorizadas pela entidade gestora e supervisora, o pescado pode ficar armazenado nas câmaras de refrigeração por um período nunca superior a 24 horas ou 48 horas caso ocorram ao sábado.

Artigo 26.º

Contratos de abastecimento

1 — Os contratos de abastecimento direto seguem as regras previstas na legislação em vigor.

2 — Os contratos de abastecimento devem respeitar o modelo disponibilizado pela entidade gestora e supervisora, nos termos definidos em circular interna.

3 — Os contratos de abastecimento referidos nos números anteriores devem ser submetidos, pelos outorgantes à organização de produtores, para efeitos de visto.

4 — Os contratos de abastecimento são submetidos pela organização de produtores à entidade gestora e supervisora, através de plataforma eletrónica disponibilizada para o efeito, via mensagem eletrónica ou entregue em formato de papel, com uma antecedência mínima de 24 horas em relação à data de início do contrato, para validação.

5 — O prazo referido no número anterior pode ser reduzido caso as circunstâncias assim o justifiquem e mediante apresentação, por escrito, de fundamentação pelo comprador.

6 — Os contratos de abastecimento apenas podem ser anulados pelo dirigente máximo da entidade gestora e supervisora, mediante minuta própria, devidamente assinada pelos outorgantes e previamente validada pela organização de produtores.

7 — A entidade gestora e supervisora reserva-se no direito de não validar os contratos de abastecimento com assinaturas rasuradas ou que suscitem dúvidas quanto à sua autenticidade, devolvendo-os aos outorgantes para retificação.

8 — A entidade gestora e supervisora só poderá disponibilizar as caixas de acondicionamento de pescado para as descargas abrangidas pelo contrato de abastecimento, se estiver assegurado um número suficiente de caixas para o pescado vendido por leilão.

9 — Caso a entidade gestora e supervisora necessite das caixas de acondicionamento do pescado, pode comunicar por mensagem eletrónica aos compradores que as tiverem por motivo de descargas abrangidas pelos contratos de abastecimento, de forma a procederem à sua devolução no prazo máximo de 24 horas.

Artigo 27.º

Tramitação geral da primeira venda pelo sistema de contrato de abastecimento

1 — A descarga do pescado a ser vendido por contrato de abastecimento apenas pode ter início quando estiverem presentes o produtor, ou o mestre, e o comprador.

2 — Após a descarga, o pescado segue para a zona de receção de pescado e pesagem, onde é pesado na presença do produtor, do mestre ou de pessoa indicada por estes, e do comprador.

3 — Após cumpridas as formalidades legais, o pescado deve ser levantado pelos compradores.

4 — Em situações excecionais devidamente autorizadas pela entidade gestora e supervisora, o pescado pode ficar armazenado nas câmaras de refrigeração por um período nunca superior a 24 horas ou 48 horas caso ocorram ao sábado.

Artigo 28.º

Ordens de compra

1 — As ordens de compra antecipadas são entregues em documento físico ou *online*, se assinados digitalmente, na entidade gestora e supervisora, com a antecedência mínima de dois dias úteis, em relação à data da venda, indicando as respetivas espécies, graus de frescura, calibre e apresentação, quantidade máxima pretendida e preços, podendo ainda apresentar as embarcações pretendidas.

2 — Quando no decorrer do leilão não seja dado sinal de compra acima do preço indicado na ordem de compra, por parte de um comprador, considera-se o pescado vendido ao emissor da ordem de compra, pelo preço nela indicado.

3 — O cancelamento da ordem de compra tem que ser comunicado, por escrito, à entidade gestora e supervisora com a antecedência mínima de um dia útil.

Artigo 29.º

Venda antecipada dos produtos da pesca apreendidos cautelarmente

1 — O produto da venda antecipada dos bens apreendidos, determinado por entidades oficiais, nos termos do Decreto-Lei n.º 35/2019, de 11 de março, é depositado à ordem da autoridade que a determinou a fim de ser entregue a quem a ele tenha direito, ou a dar entrada nos cofres da Tesouraria do Governo Regional, de acordo com a decisão que venha a ser proferida no âmbito do processo.

2 — Nas restantes situações, o produto da venda é depositado na Tesouraria do Governo Regional, ficando à guarda do processo.

3 — As disposições do presente regime jurídico aplicam-se ao pescado apreendido.

Artigo 30.º

Entrega do pescado

1 — O pescado é entregue ao comprador após cumpridas as condições de pagamento previstas neste regime jurídico.

2 — O pescado deve ser levantado rapidamente, de forma a não congestionar as tarefas realizadas nas lotas e PRP, salvo as situações excecionais descritas no n.º 16 do artigo 25.º e n.º 4 do artigo 27.º, ambos do presente regime jurídico.

3 — As reclamações relativas ao pescado adquirido em leilão só podem ser efetuadas até ao ato de entrega, não sendo atendidas as que digam respeito ao pescado removido da zona de entrega.

4 — Os exemplares de atum rabilho ou outras espécies que venham a ser sujeitas a planos específicos de controlo, só podem sair do recinto de lota depois de devidamente autorizados pelo serviço de inspeção.

Artigo 31.º

Proibição de segundas vendas

É proibida a realização de segundas vendas de pescado nos espaços afetos às lotas e PRP da RAM.

Artigo 32.º

Documentos de venda

O pescado fresco vendido nas lotas e PRP da RAM deve ser acompanhado dos seguintes elementos:

a) Identificação completa do produtor, designadamente nome, morada completa e número de identificação fiscal;
b) Nome científico da espécie, bem como a respetiva designação comercial;
c) Zona e subzona de captura;
d) Categoria de frescura e categoria de calibragem;
e) Peso;
f) Modo de apresentação;
g) Categoria da arte de pesca;
h) Data de expedição;
i) Identificação completa do expedidor, designadamente nome, morada completa e número de identificação fiscal;
j) Identificação completa do comprador, designadamente nome, morada completa e número de identificação fiscal.

Artigo 33.º

Aquisição de pescado, pagamento de serviços e venda de bens

1 — As aquisições de pescado fresco, pelo sistema de leilão, são feitas a pronto pagamento.
2 — As aquisições descritas no número anterior podem ser pagas na segunda-feira seguinte, mediante autorização do dirigente máximo da entidade gestora e supervisora e apresentação de uma caução em valor idêntico ao total do valor em dívida.
3 — Os valores referentes às transações comerciais por contrato de abastecimento, excluindo o valor líquido do pescado registado nas notas de liquidação que é pago diretamente pelo comprador ao armador, são entregues à entidade gestora e supervisora em regime de pronto pagamento.
4 — Os valores descritos no n.º 3 do presente artigo, podem ser entregues até ao quinto dia do mês seguinte, mediante autorização e caso o comprador apresente à entidade gestora e supervisora uma caução em valor idêntico ao total do valor em dívida.
5 — As aquisições de gelo são feitas a pronto pagamento.
6 — As aquisições descritas no número anterior, podem ser pagas até ao quinto dia do mês seguinte, mediante autorização e caso o comprador apresente à entidade gestora e supervisora uma caução em valor idêntico ao total do valor em dívida.
7 — As autorizações previstas nos n.os 2, 4 e 6 do presente artigo, são dadas pelo dirigente máximo da entidade gestora e supervisora, mediante requerimento apresentado em documento próprio.
8 — As cauções previstas nos n.os 2, 4 e 6 do presente artigo, podem ser prestadas em numerário, cheque bancário ou cheque normal.
9 — São modalidades de pronto pagamento a entrega em numerário, as transferências bancárias imediatas, os cheques e os pagamentos por terminais multibanco, caso existam.
10 — Os comprovativos de pagamento e outra documentação podem ser enviados por meios eletrónicos, mediante indicação expressa do interessado.

11 — Caso não sejam respeitados os prazos de pagamento, o devedor fica imediatamente impedido de adquirir pescado pelo sistema de primeira venda.

12 — Caso o valor da caução seja atingido e estejam respeitados os prazos de pagamento, o comprador fica obrigado a adquirir o pescado a pronto pagamento.

13 — Caso seja entregue um cheque sem provisão, deixa, imediatamente, de ser aceite essa forma de pagamento pelo comprador, sendo a situação comunicada às entidades competentes, salvo se for atempada e previamente resolvida.

14 — Qualquer custo associado à entrega de um cheque sem provisão ou outro incumprimento, é suportado pelo comprador.

15 — Qualquer prejuízo económico tido por terceiros, causado pelo incumprimento do prazo de pagamento por parte de um comprador, é imputado e é da inteira responsabilidade desse mesmo comprador que tenha incumprido com o pagamento.

Artigo 34.º

Transferências de valores para os produtores

O valor do pescado vendido em sistema de leilão é transferido para a conta bancária do produtor pela Tesouraria do Governo Regional.

Artigo 35.º

Transferências de pescado

1 — A transferência do pescado para lota diferente da correspondente ao porto de descarga, para ali ser transacionado ou leiloado, rege-se pelo disposto no artigo 10.º do Decreto-Lei n.º 81/2005, de 20 de abril, na sua atual redação, que aprova o regime da primeira venda de pescado fresco em lota e pelo Decreto Legislativo Regional n.º 6/2022/M, de 21 de março.

2 — O pescado cuja transferência seja autorizada é acompanhado de uma guia de transferência, emitida em triplicado, a qual indica a data e o local da descarga, a identificação do produtor e da embarcação, as espécies e respetivas quantidades de pescado a transferir e a lota de destino.

3 — A passagem das guias só se efetua após pesagem.

4 — A lota de destino tem de conferir as quantidades recebidas, conforme guia de transferência.

5 — Caso se verifique desconformidade não justificada entre as quantidades transferidas e as entregues na lota de destino, esta deve informar a lota emissora da guia e dar conhecimento do facto ao dirigente máximo da entidade gestora e supervisora, bem como, ao respetivo serviço inspetivo.

6 — Em qualquer dos casos, a lota de destino confirma sempre à lota emissora a receção e respetiva conferência da guia de transferência.

7 — No caso de a descarga ser efetuada num cais onde não está implantada uma lota ou PRP, desde que cumpridas as formalidades previstas neste regime jurídico, deve ser emitida uma guia de transferência com o peso estimado até o momento em que possa ser pesado.

Artigo 36.º

Manutenção da ordem nas lotas e PRP na RAM

1 — Sem prejuízo da aplicação do disposto no artigo 11.º do presente regime jurídico, a entidade gestora e supervisora é responsável pela manutenção da ordem e disciplina dentro das lotas e PRP na RAM.

2 — Em caso de perturbação da ordem pública, a entidade gestora e supervisora solicita, sempre que necessário, a presença das autoridades policiais competentes nas suas instalações.

3 — Todos os que utilizam as instalações ou serviços da entidade gestora e supervisora são responsáveis pelos prejuízos ou danos que causem nos edifícios e equipamentos respetivos, bem

como pelos danos pessoais ou materiais infligidos aos trabalhadores a esta afetos e a terceiras pessoas autorizadas a circular nos seus espaços.

4 — Todos os procedimentos que conduzam a alterações da ordem e da disciplina na zona da lota e PRP na RAM, bem como os que por qualquer forma possam prejudicar os interesses materiais, a reputação e o bom nome da entidade gestora e supervisora ou dos utentes, poderão ser objeto de participação às autoridades competentes.

5 — O dirigente máximo da entidade gestora e supervisora pode, a título preventivo, suspender a entrada na lota e PRP de pessoas que não cumpram o disposto neste regime jurídico, até conclusão da apreciação dos factos ocorridos.

SECÇÃO II

Segurança e higiene alimentar

Artigo 37.º

Sistema de rastreabilidade

1 — Compete à entidade gestora e supervisora assegurar e manter a rastreabilidade do pescado sujeito ao regime de primeira venda, desde a entrada nas suas instalações até à entrega ao comprador.

2 — Sempre que possível, devem ser utilizados sistemas de informação digitais e rastreabilidade complementares, tendo em vista a disponibilização de informações ao comprador.

Artigo 38.º

Limpeza e higienização das instalações e meios de acondicionamento de pescado

A entidade gestora e supervisora assegura a limpeza e higienização diária das instalações.

Artigo 39.º

Sistema de gestão de segurança alimentar e controlo de qualidade do pescado

1 — A entidade gestora e supervisora providencia pela colheita de amostras e respetivas análises laboratoriais no âmbito do sistema de gestão de segurança alimentar implementado.

2 — A entidade gestora e supervisora decide, em função dos resultados obtidos, o destino a dar ao(s) lote(s) de pescado que estiverem fora dos limites regulamentares aplicáveis nos parâmetros analisados.

3 — A entidade gestora e supervisora deve implementar um sistema baseado nos princípios do HACCP.

4 — A entidade gestora e supervisora deve adquirir pescado para cumprimento do disposto nos números anteriores.

Artigo 40.º

Segurança alimentar

Podem ser determinadas, por despacho do órgão do Governo Regional que tutela o setor das pescas, restrições à comercialização de pescado, sempre que se justifique como medida cautelar e preventiva da saúde pública e devidamente fundamentadas.

SECÇÃO III

Responsabilidade

Artigo 41.º

Responsabilidade em matéria de segurança alimentar

1 — É da responsabilidade da entidade gestora e supervisora, o cumprimento das regras de segurança alimentar durante o período temporal que medeia a pesagem do pescado e o levantamento do mesmo pelo comprador.

2 — É da responsabilidade do produtor o cumprimento das regras de segurança alimentar até à entrega do pescado para pesagem nas lotas e PRP da RAM.

3 — É da responsabilidade do comprador o cumprimento das regras de segurança alimentar, após o levantamento do pescado nos serviços das lotas e PRP da RAM.

Artigo 42.º

Indemnização em situações de responsabilidade civil por factos praticados pelos trabalhadores da entidade gestora e supervisora

Apurados os factos praticados, desde que comprovadamente atribuídos a ações ou omissões praticadas por trabalhadores da entidade gestora e supervisora, fica esta obrigada ao pagamento de indemnização ao respetivo lesado, sem prejuízo da possibilidade de exercício do direito de regresso previsto nos termos da lei em vigor.

Artigo 43.º

Exclusão da responsabilidade no pagamento de indemnização da entidade gestora e supervisora

1 — Exclui-se a responsabilidade da entidade gestora e supervisora, no pagamento de indemnização, nas seguintes situações:

a) Atos e omissões praticadas pelos compradores e produtores que originem a perda e/ou dano do pescado;

b) Atos e omissões praticadas pelos compradores e produtores que violem o princípio da precaução e tornem o pescado impróprio para consumo;

c) Falta de cuidado na utilização de caixas de transporte de pescado, que provoquem perda ou dano, por compradores, produtores, pescadores e outras entidades em sua representação;

d) Outras situações devidamente apuradas e comprovadas, em sede de procedimento interno.

2 — A entidade gestora e supervisora não é responsável por contaminação de pescado com origem antes da entrada nas lotas e PRP da RAM e após a sua saída.

Artigo 44.º

Seguros dos utilizadores das lotas e PRP da RAM

1 — Os compradores e produtores devem possuir contrato de seguro de acidentes de trabalho, cuja apólice deve abranger todo o pessoal por si contratado, a qualquer título, e que utilizem as instalações das lotas e PRP da RAM, de acordo com a legislação em vigor.

2 — A entidade gestora e supervisora pode, a qualquer momento, solicitar comprovativo da apólice de seguro de acidentes de trabalho aos compradores e produtores que utilizem os seus espaços.

CAPÍTULO IV

Funcionamento dos entrepostos frigoríficos da RAM

SECÇÃO I

Serviços

Artigo 45.º

Horários de funcionamento

Os horários de funcionamento dos entrepostos frigoríficos da RAM são fixados por despacho do dirigente máximo da entidade gestora e supervisora.

Artigo 46.º

Alterações aos horários de funcionamento

1 — O horário de funcionamento dos entrepostos frigoríficos da RAM pode sofrer alterações, a fim de assegurar o bom e normal funcionamento do setor das pescas, tendo em conta:

a) O volume de pescado;
b) A sazonalidade da captura das espécies;
c) Outros motivos.

2 — Qualquer alteração do horário normal de funcionamento é previamente comunicada, no prazo de 48 horas, a todos os operadores económicos.

Artigo 47.º

Acesso e permanência nos entrepostos frigoríficos da RAM

Dada a natureza das atividades desenvolvidas nos entrepostos frigoríficos da RAM, apenas é permitido o acesso e permanência nas instalações, de acordo com as regras estabelecidas no artigo 9.º do presente regime jurídico, às seguintes entidades ou pessoas:

a) Dirigentes dos serviços que tutelam o setor das pescas, bem como quem os acompanha;
b) Dirigentes e colaboradores da entidade gestora e supervisora;
c) Produtores, compradores ou seus representantes legais, demais operadores económicos e respetivos colaboradores, desde que devidamente autorizados;
d) Agentes da autoridade e entidades oficiais, legalmente autorizadas;
e) Quaisquer outras pessoas, singulares ou coletivas, desde que devidamente autorizadas e credenciadas pela entidade gestora e supervisora.

Artigo 48.º

Serviços prestados

1 — Nos entrepostos frigoríficos são prestados os serviços seguintes:

a) Receção de pescado fresco para congelação e armazenagem em câmara de conservação de produtos congelados;
b) Receção de pescado congelado para armazenagem em câmara de conservação de produtos congelados;
c) Pesagem do pescado, no momento da entrada e no momento da saída dos entrepostos frigoríficos;

d) Movimentação do pescado, no interior dos entrepostos, desde a receção até à respetiva entrega;

e) Reacondicionamento e/ou reembalamento de pescado;

f) Congelação em túnel de ar forçado e/ou em tanque de salmoura;

g) Conservação em câmara de armazenagem de produtos congelados e refrigerados;

h) Fornecimento de gelo.

2 — O serviço de congelação em túnel de ar forçado e/ou tanque de salmoura, é realizado no prazo máximo de três dias úteis após a entrada do produto nos entrepostos frigoríficos da RAM, exceto situações devidamente justificadas e comunicadas aos operadores económicos.

3 — Compete ao operador económico garantir que o pescado entregue mantém as suas características organoléticas normais durante três dias úteis, desde que mantidas as condições de conservação e temperaturas próximas do gelo fundente.

Artigo 49.º

Operações de preparação do pescado para efeitos de congelação

1 — As operações de preparação do pescado para efeitos de congelação são da responsabilidade da entidade gestora e supervisora.

2 — Sempre que necessário, pode ser requerida a colaboração aos operadores económicos proprietários do pescado, para a disponibilização de colaboradores, sem quaisquer encargos financeiros para a entidade gestora e supervisora.

3 — Entende-se por operações de preparação do pescado para efeitos de congelação as seguintes operações:

a) A estiva do produto dentro das caixas;

b) A colocação das caixas nos cestos;

c) A colocação do pescado nos cestos no caso das salmouras;

d) A colocação do pescado de forma suspensa e amarrada em estruturas metálicas e/ou outras que visem a realização da operação de congelação no que respeita à estiva do produto.

Artigo 50.º

Operações de estiva do produto após congelação em túnel de ar forçado e/ou tanque de salmoura

1 — As operações de estiva do produto após congelação em túnel de ar forçado e/ou tanque de salmoura são da responsabilidade da entidade gestora e supervisora.

2 — Sempre que necessário, pode ser requerida a colaboração aos operadores económicos proprietários do pescado, para a disponibilização de colaboradores, sem quaisquer encargos financeiros para a entidade gestora e supervisora.

3 — No caso de os operadores económicos não conseguirem satisfazer as necessidades descritas no número anterior, a entrada de pescado nos entrepostos frigoríficos, fica condicionada.

Artigo 51.º

Colocação do produto no interior das câmaras de refrigeração, dos túneis de congelação, nos tanques de salmoura e nas câmaras de armazenagem

As operações de colocação do produto no interior das câmaras de refrigeração, dos túneis de congelação, nos tanques de salmoura e nas câmaras de armazenagem são realizadas, única e exclusivamente, pelos colaboradores da entidade gestora e supervisora.

Artigo 52.º

Organização dos espaços interiores das câmaras de congelação e refrigeração

A organização dos espaços interiores das câmaras de congelação e refrigeração é da responsabilidade da entidade gestora e supervisora.

Artigo 53.º

Produtos interditos nos entrepostos frigoríficos

1 — Apenas podem permanecer nos entrepostos frigoríficos produtos da pesca, incluindo o isco, que cumpram com os requisitos legais.

2 — Podem, ainda, ser armazenados produtos da pesca e isco, destinados a serem destruídos ou que tenham sido apreendidos pelas entidades competentes.

3 — Podem, eventualmente, ser armazenados nos entrepostos frigoríficos, outros produtos que não coloquem em causa a higiene e segurança alimentar, nem colidam com qualquer norma legal, desde que estejam devidamente autorizados pelo dirigente máximo da entidade gestora e supervisora.

Artigo 54.º

Utilização dos espaços por operadores económicos e terceiros

1 — Os operadores económicos e terceiros que pretendam utilizar as instalações da entidade gestora e supervisora para efeitos das operações de refrigeração e/ou congelação devem proceder ao agendamento prévio.

2 — O agendamento referido no número anterior deve ser efetuado com antecedência mínima de 24 horas, exceto situações devidamente justificadas.

3 — Durante as operações, devem ser respeitadas todas as regras de higiene e segurança previstas legalmente e as demais descritas no plano HACCP.

4 — É obrigatório a utilização de vestuário apropriado e limpo, bem como de equipamentos de proteção individual adequados, cujo fornecimento é da responsabilidade do operador económico no que diz respeito aos seus colaboradores.

5 — É proibida a utilização do mesmo espaço, bem como a realização em simultâneo do mesmo tipo de operação, por colaboradores de operadores económicos distintos.

6 — A entidade gestora e supervisora reserva-se ao direito de gerir a utilização dos espaços, garantindo o melhor funcionamento do setor.

7 — As operações de descarregamento e/ou de estiva do pescado em contentores ou em veículos próprios é da inteira responsabilidade dos operadores económicos, podendo ser coadjuvados pela entidade gestora e supervisora no que respeita à utilização dos empilhadores.

Artigo 55.º

Utilização dos entrepostos frigoríficos para conservação e/ou congelação de pescado não descarregado na RAM

1 — Os operadores económicos que queiram utilizar os entrepostos frigoríficos para conservar e/ou congelar pescado que não tenha sido descarregado nos portos de pesca da RAM, têm que solicitar autorização, por escrito, à entidade gestora e supervisora.

2 — No caso do pescado congelado, o pedido de autorização referido no número anterior deve ser feito com uma antecedência mínima de três meses.

3 — Compete ao dirigente máximo da entidade gestora e supervisora decidir sobre a autorização a conceder ao requerido.

Artigo 56.º

Utilização dos entrepostos frigoríficos para conservação e/ou congelação de pescado descarregado na RAM

O pescado descarregado na RAM tem prioridade na receção e demais serviços prestados por parte da entidade gestora e supervisora.

Artigo 57.º

Tempo máximo de armazenamento antes da congelação

1 — Não obstante a responsabilidade descrita nos artigos anteriores, o pescado não pode permanecer mais de três dias nas câmaras de refrigeração, antes de ser congelado.

2 — Nos casos referidos no número anterior, a entidade gestora e supervisora reserva-se ao direito de não guardar o pescado, competindo ao operador económico a sua retirada, se esta for a melhor decisão para o normal funcionamento do setor.

3 — Os operadores económicos devem planear a entrada do produto nos entrepostos frigoríficos da RAM, devendo verificar junto dos encarregados a existência de espaço disponível.

4 — Devem, também, ter em conta o dia e hora que a entidade gestora e supervisora irá realizar as operações previstas nos números anteriores.

5 — Enquanto o pescado aguarda congelação pelo serviço de refrigeração, compete aos operadores económicos proceder ao pagamento, conforme o disposto no artigo 77.º do presente diploma.

Artigo 58.º

Tempo máximo de armazenagem durante a congelação

1 — O tempo máximo de conservação dos produtos congelados é de 12 meses.

2 — O tempo descrito no n.º 1 do presente artigo pode ser prorrogado, mediante autorização prévia do dirigente máximo da entidade gestora e supervisora.

3 — Caso o pagamento pela armazenagem em congelação seja mensal, será considerado o dia de saída, independentemente da data de solicitação do produto, exceto situações devidamente fundamentadas e expostas, por escrito, pelos operadores económicos.

4 — A entidade gestora e supervisora deve entregar o produto aos operadores económicos no prazo máximo de dois dias úteis, não sendo contabilizado o dia da solicitação.

5 — Caso não seja possível proceder à entrega do produto no prazo referido no número anterior, a entidade gestora e supervisora deve comunicar esse facto ao operador económico.

Artigo 59.º

Direitos e responsabilidades a nível de quantidades

1 — O operador económico tem os seguintes direitos:

a) Acompanhar o depósito do pescado no interior dos entrepostos frigoríficos, até ao momento de entrada na câmara de armazenamento de produtos congelados;

b) Verificar as condições em que são prestados os serviços;

c) Reclamar, por escrito, à entidade gestora e supervisora sobre eventuais anomalias ou incorreções verificadas na prestação dos serviços.

2 — Os direitos referidos no número anterior são sempre exercidos na presença do responsável pelo entreposto frigorifico ou de outro funcionário em sua substituição.

3 — Sempre que o produto entra nas instalações da entidade gestora e supervisora no estado de refrigerado deve ser pesado, independentemente de se encontrar com gelo, sendo efetuado um registo próprio.

4 — A pesagem será feita na presença do operador económico que deve acompanhar a entrada do produto.

5 — Antes do produto ser congelado tem que ser novamente pesado na presença do operador económico, exceto nos casos em que o pescado seja congelado nos tanques de salmoura.

6 — No final, após a saída dos túneis de congelação ou dos tanques de salmoura, o produto será novamente pesado, na presença do operador económico.

7 — Aquando da entrada de produtos congelados, os mesmos são pesados na presença do operador económico e acompanhados até à câmara de armazenagem de produtos congelados.

8 — Quando os produtos são entregues aos operadores económicos também são pesados na presença dos mesmos.

9 — Os operadores económicos podem e devem acompanhar sempre os produtos, durante a sua circulação e permanência nas instalações, exceto a partir do momento em que dão entrada nas câmaras de refrigeração e/ou congelação, túneis de congelação e tanques de salmoura.

10 — Compete ao operador económico informar e comunicar à entidade gestora e supervisora, por correio eletrónico ou qualquer outro meio escrito, sempre que considerar que o peso não corresponde ao que foi entregue inicialmente nas instalações e considerar que estão ultrapassadas as quebras normais a nível de peso, provocadas pelos procedimentos de refrigeração e congelação e de tempo de conservação.

Artigo 60.º

Atribuição de número de lote

1 — É atribuído um código a cada operador económico, espécie de pescado e embarcação.

2 — O número de lote resulta da conjugação de:

a) Código do produto;
b) Código do fornecedor;
c) Letra correspondente ao entreposto frigorífico (F — Funchal; C — Caniçal);
d) Número sequencial.

3 — Devem constar nos documentos comerciais dos entrepostos frigoríficos, os campos de informação que constam do anexo ao presente diploma.

Artigo 61.º

Pesagem

1 — Todo o pescado que entre e saia dos entrepostos frigoríficos da RAM, tem que ser pesado e registado pelos serviços da entidade que os explora.

2 — No caso de o pescado ser entregue com gelo e ser necessário faturar o serviço de refrigeração, o valor a considerar será o da pesagem do produto, deduzindo o presumível peso do gelo.

3 — No caso de entrega de pescado que se destina a ser congelado nas instalações do entreposto frigorifico, o mesmo será pesado antes da congelação, no caso de ser efetuado em túnel de ar forçado, ou após a congelação, no caso de ser feita em tanque de salmoura, sendo estes valores utilizados para faturação do serviço.

4 — No caso de o operador económico não concordar com o peso apurado para faturação a que alude o n.º 2, deve disponibilizar os recursos humanos necessários para a separação do pescado do gelo, procedendo-se a nova pesagem.

Artigo 62.º

Fornecimento de gelo

1 — O fornecimento de gelo aos produtores e compradores de pescado é cobrado nos termos previstos em resolução do Conselho de Governo Regional.

2 — É dada prioridade ao fornecimento de gelo às lotas e PRP da RAM para efeitos de conservação do pescado e do pescado que se encontre conservado nos entrepostos frigoríficos.

3 — Salvaguardado o disposto no n.º 2 do presente artigo, é dada prioridade pela seguinte ordem:

a) Produtor, exceto o abrangido pela atividade de aquicultura;
b) Compradores de pescado;
c) Produtor no âmbito da atividade de aquicultura;
d) Outros operadores económicos;
e) Outros.

SECÇÃO II

Segurança e higiene alimentar

Artigo 63.º

Análises de pescado

1 — A entidade gestora e supervisora providencia pela colheita de amostras e respetivas análises laboratoriais no âmbito do sistema de gestão de segurança alimentar implementado.

2 — A entidade gestora e supervisora decide, em função dos resultados obtidos, o destino a dar ao(s) lote(s) de pescado que estiverem fora dos limites regulamentares aplicáveis nos parâmetros analisados.

3 — A entidade gestora e supervisora deve implementar um sistema baseado nos princípios do HACCP.

4 — A entidade gestora e supervisora deve adquirir pescado, para cumprimento do disposto nos números anteriores.

Artigo 64.º

Sistema de rastreabilidade

1 — A entidade gestora e supervisora assegura a constituição de lotes internos, de acordo com a documentação apresentada pelos operadores económicos proprietários do pescado.

2 — Os operadores económicos têm, por obrigação, de entregar um documento com todas as informações legalmente exigidas para efeitos de rastreabilidade.

3 — Os operadores económicos devem ter o seu próprio sistema de rastreabilidade, devidamente implementado.

4 — A entidade gestora e supervisora reserva-se o direito de recusar o recebimento de pescado quando não esteja assegurado o sistema de rastreabilidade, comunicando o facto ao serviço inspetivo.

Artigo 65.º

Limpeza e higienização das instalações

1 — É da responsabilidade da entidade gestora e supervisora a limpeza e higienização das instalações e dos equipamentos e utensílios utilizados nos entrepostos frigoríficos que sejam sua propriedade.

2 — As operações realizadas devem respeitar todos os padrões de higiene e segurança alimentar.

3 — Antes de iniciar funções, cabe ao encarregado do espaço verificar se estão reunidas todas as condições de asseio, higiene e segurança e, em caso negativo, proceder em conformidade para repor a normalidade.

Artigo 66.º

Sistema de segurança alimentar

1 — A entidade gestora e supervisora assegura o cumprimento das regras higiossanitárias através da implementação de processos baseados nos princípios HACCP.

2 — A entidade gestora e supervisora mantém e atualiza o sistema de segurança alimentar, sempre que necessário, de acordo com as suas funções.

Artigo 67.º

Responsabilidade em matéria de segurança alimentar

1 — É da responsabilidade da entidade gestora e supervisora o cumprimento das regras de segurança alimentar, designadamente no que concerne à execução correta das operações de congelação, refrigeração e armazenagem, assegurando a manutenção das temperaturas exigidas.

2 — A entidade gestora e supervisora não é detentora dos produtos armazenados, pelo que é da responsabilidade do comprador a segurança alimentar dos seus produtos, incluindo o controlo da temperatura do pescado à entrada das instalações.

SECÇÃO III

Responsabilidade

Artigo 68.º

Responsabilidade pelo estado dos produtos depositados nos entrepostos frigoríficos da RAM

1 — No decurso da utilização dos entrepostos frigoríficos a entidade gestora e supervisora é responsável pelo estado dos produtos aí depositados, desde o momento da sua receção até à respetiva entrega, nas situações que digam respeito às tarefas que são da sua responsabilidade.

2 — Só pode ser armazenado nas câmaras frigoríficas o pescado que se encontre em perfeito estado de conservação e devidamente acondicionado em gelo.

3 — São da exclusiva responsabilidade do proprietário do pescado todas as consequências diretas ou indiretas do deficiente estado de conservação do mesmo, até ao momento da receção deste pelos entrepostos frigoríficos na RAM.

4 — A entidade gestora e supervisora não é responsável por quaisquer danos resultantes de factos desconhecidos ou ocultos dos produtos ou embalagens e das quebras de peso provocadas pelo efeito da congelação.

5 — Não obstante a responsabilidade conferida ao comprador no que diz respeito ao estado de frescura do pescado, a entidade gestora e supervisora reserva-se ao direito de não prestar os serviços descritos no presente regime jurídico, sempre que os produtos não se encontrem em bom estado de conservação, em cumprimento das normas legais e técnicas em vigor.

Artigo 69.º

Indemnização em situações de responsabilidade civil por factos praticados pelos trabalhadores da entidade gestora e supervisora

Apurados os factos praticados, desde que comprovadamente atribuídos a ações ou omissões praticadas por trabalhadores da entidade gestora e supervisora, fica esta obrigada ao pagamento de indemnização ao respetivo lesado, sem prejuízo da possibilidade de exercício do direito de regresso previsto nos termos da lei em vigor.

Artigo 70.º

Exclusão da responsabilidade da entidade gestora e supervisora

Exclui-se a responsabilidade da entidade gestora e supervisora, no pagamento de indemnização, nas seguintes situações:

a) Atos e omissões praticadas pelos compradores e produtores que originem a perda e/ou dano do pescado;
b) Atos e omissões praticadas pelos compradores e produtores que violem o princípio da precaução e tornem o pescado impróprio para consumo;
c) Incúria ou mau acondicionamento no embalamento do pescado, que provoquem perda ou dano no mesmo, por compradores, produtores, pescadores e outras entidades em sua representação;
d) Outras situações devidamente apuradas e comprovadas, em sede de procedimento interno, que resulta na imputação de responsabilidade a entidade terceira.

Artigo 71.º

Seguros dos utilizadores dos entrepostos frigoríficos da RAM

Compete aos utilizadores dos entrepostos frigoríficos da RAM garantir os aspetos relacionados com os seguros de acidentes de trabalho dos seus colaboradores, enquanto exercem funções nos entrepostos frigoríficos da RAM, aplicando-se com as necessárias adaptações o estipulado no artigo 44.º do presente regime jurídico.

SECÇÃO IV

Outras disposições

Artigo 72.º

Utilização do NCV dos entrepostos frigoríficos da RAM

O NCV de cada entreposto frigorífico da RAM apenas pode ser utilizado pelos operadores económicos, desde que cumpridos os devidos preceitos legais.

Artigo 73.º

Documentação para efeitos de receção de produto nos entrepostos frigoríficos da RAM

1 — Aquando da entrada de produtos nos entrepostos frigoríficos da RAM, os mesmos devem ser acompanhados da seguinte informação:

a) Identificação completa do proprietário do pescado;
b) Identificação da embarcação que descarregou o(s) produto(s) da pesca, data e local de descarga;
c) Espécies a depositar;
d) Identificação dos lotes por espécie;
e) Peso por espécie;
f) Tipo de serviço pretendido (refrigeração, congelação, armazenagem);
g) Valor estimado dos bens depositados, no momento da respetiva receção;
h) Data e hora da entrada;
i) Indicação dos estabelecimentos onde o pescado foi adquirido, conservado e/ou transformado;
j) No caso de produtos já congelados, deve ser indicada a data completa da primeira congelação (dd/mm/aa).

2 — Os documentos emitidos pelos serviços de primeira venda não servem para efeitos de congelação e armazenagem nos entrepostos frigoríficos da RAM, à exceção do peixe do balde.

Artigo 74.º

Retirada dos produtos depositados nos entrepostos frigoríficos da RAM

1 — Os produtos depositados nos entrepostos frigoríficos da RAM, são retirados mediante o respetivo pedido, por escrito, do operador económico ou de quem se encontre legalmente mandatado para o efeito, nos termos das disposições conjugadas do n.º 7 do presente artigo e do n.º 4 do artigo 58.º do presente regime jurídico.

2 — Não obstante os operadores privilegiarem a regra de que o primeiro produto a entrar é o primeiro a sair, a entidade gestora e supervisora pode sugerir que seja outro produto a sair por questões de logística, desde que não prejudique a validade do produto em causa.

3 — A entrega é registada em documento escrito, sem o qual a mesma não é processada, a arquivar pela entidade gestora e supervisora, do qual constam, obrigatoriamente, os seguintes elementos:

a) Identificação do número de aprovação de controlo veterinário do entreposto frigorifico onde decorram as operações de congelação e/ou armazenagem;

b) Identificação do operador económico;

c) Peso, por espécie e por lotes;

d) Data e hora da saída.

4 — A saída de pescado dos entrepostos frigoríficos, apenas pode ocorrer no seu horário normal de funcionamento.

5 — O documento emitido na saída do pescado do entreposto frigorifico é assinado pelo operador económico e pelo responsável pelo entreposto, ficando uma cópia na posse da entidade gestora e supervisora.

6 — As operações de receção do pescado fresco para congelação têm sempre prioridade sobre as operações de entrega de pescado congelado.

7 — O pescado pode ser entregue a operadores distintos do proprietário do pescado, desde que o mesmo informe previamente, por escrito, qual a espécie e quantidade a entregar, lote, data prevista de saída e quem fica autorizado a levantar o produto.

8 — Nas transferências de proprietário e/ou de armazém, quando o produto se encontrar conservado nos entrepostos frigoríficos da RAM, serão utilizados os documentos de entrada inicial do produto, bem como toda a documentação que levou a tal facto, nomeadamente os requerimentos de solicitação da mesma, apresentados pelos operadores económicos.

Artigo 75.º

Embalagens e outro material

1 — As embalagens devem ser disponibilizadas pelo operador económico proprietário do pescado.

2 — Os materiais utilizados no embalamento devem ser fornecidos pelo operador económico proprietário do pescado.

3 — O cordel utilizado para amarrar o pescado do proprietário deve ser da cor indicada pela entidade gestora e supervisora.

4 — Todo o material fornecido deve respeitar a legislação em vigor.

5 — A entidade gestora e supervisora pode aceitar que os operadores económicos armazenem embalagens e materiais utilizados no embalamento, desde que não condicione qualquer operação.

Artigo 76.º

Declaração de aceitação

Para efeitos de utilização dos espaços dos entrepostos frigoríficos da RAM, os proprietários do pescado entregam uma declaração a aceitar a não responsabilização da entidade gestora e supervisora por qualquer prejuízo económico que possa advir de uma falha mecânica no sistema de frio ou qualquer outro acidente, incidente ou desastre natural.

Artigo 77.º

Pagamentos do gelo e dos serviços prestados nos entrepostos frigoríficos da RAM

1 — As aquisições de gelo são feitas a pronto pagamento.

2 — As aquisições descritas no número anterior, podem ser pagas no quinto dia do mês seguinte, mediante autorização e caso o comprador apresente à entidade gestora e supervisora uma caução em valor que cubra o total do valor em dívida.

3 — Os valores referentes às prestações de serviços são pagos à entidade gestora e supervisora, em regime de pronto pagamento.

4 — Os valores descritos no número anterior podem ser pagos até o primeiro dia do mês seguinte, acrescido de 60 dias, mediante autorização e caso o comprador apresente à entidade gestora e supervisora uma caução em valor que cubra o total do valor em dívida.

5 — A entidade gestora e supervisora deve remeter ao comprador, nos primeiros cinco dias úteis do mês seguinte, o resumo mensal de faturação.

6 — As autorizações previstas nos n.os 2 e 4 do presente artigo, são decididas pelo dirigente máximo da entidade gestora e supervisora, mediante requerimento escrito apresentado em documento próprio.

7 — São modalidades de pronto pagamento a entrega em numerário, as transferências bancárias imediatas, os cheques e os pagamentos por terminais multibanco, caso existam.

8 — As cauções previstas nos n.os 2 e 4 do presente artigo, podem ser prestadas em numerário, cheque bancário ou cheque normal.

9 — Caso o valor da caução seja atingido e estejam respeitados os prazos de pagamento, o comprador fica obrigado a pagar a pronto pagamento.

10 — Caso seja entregue um cheque sem provisão, deixa, imediatamente, de ser aceite essa forma de pagamento pelo comprador, sendo a situação comunicada às entidades competentes, caso não seja atempada e previamente resolvida.

11 — Qualquer custo associado à entrega de um cheque sem provisão ou outro incumprimento, é suportado pelo comprador.

12 — Qualquer prejuízo económico tido por terceiros, causado pelo incumprimento dos prazos de pagamento por parte do comprador, é imputado a este e é da sua inteira responsabilidade.

CAPÍTULO V

Funcionamento do centro de expedição de gastrópodes marinhos vivos da RAM

Artigo 78.º

Âmbito de aplicação

O presente capítulo aplica-se ao CEGM, cujo funcionamento é da responsabilidade dos serviços da entidade gestora e supervisora.

Artigo 79.º

Local de funcionamento do CEGM

O CEGM funciona na lota do Funchal.

Artigo 80.º

Horário de funcionamento

1 — O horário do CEGM é determinado por despacho do dirigente máximo da entidade gestora e supervisora.

2 — O comprador deverá solicitar previamente e por escrito, à entidade gestora e supervisora, o embalamento dos gastrópodes marinhos vivos, aquando da celebração do contrato, de forma a programar os trabalhos e alocar os recursos humanos necessários.

Artigo 81.º

Alterações ao horário de funcionamento

Qualquer alteração do horário de funcionamento do CEGM, operada pela entidade gestora e supervisora, deve ser comunicada mediante afixação na lota do Funchal.

Artigo 82.º

Rotulagem

1 — Os lotes embalados no CEGM não podem sofrer alterações até chegar ao consumidor.

2 — Cada lote embalado no CEGM terá o peso aproximado de 1 kg, sendo que podem ser aprovados lotes até um máximo aproximado de 5 kg, a pedido do operador.

3 — O último lote a ser embalado deve ter o peso do produto restante.

4 — O rótulo apresenta os seguintes elementos de identificação:

a) Nome comercial da espécie;
b) Nome científico da espécie;
c) Peso aproximado;
d) Data de embalamento;
e) Método de captura;
f) Zona de captura;
g) Data de captura;
h) Número de lote;
i) NCV;
j) Indicações de conservação e consumo, a saber: «estes moluscos deverão estar vivos no ato da compra»; «alergénios: contém marisco» e «consumir de preferência após tratamento térmico».

Artigo 83.º

Acondicionamento e transporte dos gastrópodes marinhos vivos até ao CEGM

1 — O transporte dos gastrópodes marinhos vivos até ao CEGM, caso não sejam adquiridos na lota do Funchal, é da inteira responsabilidade do proprietário.

2 — O proprietário tem que cumprir com todas as regras de higiene e segurança alimentar previstas na legislação em vigor, para o acondicionamento e transporte de produtos frescos e perecíveis até à chegada ao CEGM.

3 — Apenas são embalados gastrópodes marinhos vivos capturados no próprio dia ou no dia imediatamente anterior.

4 — A expedição tem obrigatoriamente de ser efetuada no mesmo dia do embalamento.

5 — Os gastrópodes marinhos vivos têm que ser apresentados ao CEGM, acompanhados pelo diário da apanha, fatura da lota ou PRP onde foi efetuada a descarga e demais informações relevantes.

6 — Os produtos que não cumpram com os critérios definidos nos números anteriores, são rejeitados para embalamento.

7 — Em caso de dúvida quanto à propriedade de um lote para consumo, a entidade gestora e supervisora solicita uma peritagem sanitária.

Artigo 84.º

Higiene e segurança alimentar

Devem ser mantidos todos os procedimentos legais e técnicos em termos de higiene e segurança alimentar, bem como implementado e mantido um sistema baseado nos princípios do HACCP no CEGM.

Artigo 85.º

Pagamento dos serviços prestados no CEGM da RAM

1 — O serviço prestado pelo CEGM da RAM deve ser pago em modalidade de pronto pagamento.

2 — São modalidades de pronto pagamento a entrega em numerário, as transferências bancárias imediatas, os cheques e os pagamentos por terminais multibanco, caso existam.

CAPÍTULO VI

Disposições finais e transitórias

Artigo 86.º

Definição de taxas e preços

As taxas e preços a pagar pelos serviços prestados pela entidade gestora e supervisora, são os definidos e fixados por resolução do Conselho do Governo Regional.

Artigo 87.º

Isenções ao pagamento de taxas e preços pelos bens e serviços prestados

1 — Ficam isentas do pagamento de taxas e preços pelos bens e serviços prestados previstos no presente diploma as seguintes entidades:

a) A Guarda Nacional Republicana;
b) A Polícia Marítima.

2 — As isenções previstas no número anterior, apenas se verificam no âmbito de procedimentos de fiscalização e/ou de processos de inquérito em curso nas referidas entidades.

3 — Ficam isentas do pagamento do fornecimento de gelo, nos termos previstos no artigo 20.º do presente diploma, as seguintes entidades:

a) A administração regional direta e indireta;
b) As autarquias locais;
c) A Universidade da Madeira;
d) Os estabelecimentos públicos de ensino básico e secundário;
e) A Agência Regional para o Desenvolvimento da Investigação, Tecnologia e Inovação;
f) As instituições particulares de solidariedade social e as casas do povo;
g) As associações desportivas.

4 — As entidades isentas nos termos do número anterior devem requerer, por escrito e em formulário próprio, o fornecimento do gelo com uma antecedência mínima de oito dias úteis.

5 — O fornecimento do gelo às entidades isentas nos termos do n.º 3, fica condicionado à sua disponibilidade e é realizado sem prejuízo para os demais utilizadores das lotas, PRP, Entrepostos Frigoríficos e CEGM.

6 — A isenção do pagamento do fornecimento de gelo prevista no n.º 3 é transitória, pelo que fica autorizado o Governo Regional a fazê-la cessar, decorrido que seja um período mínimo de um ano contado da data de entrada em vigor do presente diploma, mediante resolução do Conselho de Governo Regional.

Artigo 88.º

Sensibilização e divulgação

Durante o período determinado no artigo anterior serão ministradas sessões de sensibilização e divulgação do presente regime jurídico aos trabalhadores da entidade gestora e supervisora, bem como a produtores, compradores e entidades oficiais.

Artigo 89.º

Regulamentos internos

1 — A entidade gestora e supervisora pode elaborar regulamentos ou circulares internas, designadamente para regular o controlo da alcoolemia e utilização de estupefacientes nas suas instalações, os circuitos de movimentação do pescado e de pessoas, ou outros que considere necessários para regular o bom funcionamento das mesmas.

2 — Os regulamentos internos devem ser fixados em local bem visível nas instalações da entidade gestora e supervisora, de modo a que sejam do conhecimento de todos os interessados.

Artigo 90.º

Monitorização e avaliação

1 — A aplicação do presente regime jurídico deve ser avaliada pela entidade gestora e supervisora num prazo máximo de três anos contados da sua entrada em vigor.

2 — O resultado da avaliação prevista no número anterior deve ser publicitado na página eletrónica da entidade gestora e supervisora.

Artigo 91.º

Sanções administrativas

1 — Sem prejuízo de responsabilidades criminais, contraordenacionais e de natureza civil, a violação do disposto no presente regime jurídico fica sujeita à aplicação de sanções administrativas, a prever em diploma próprio.

2 — Os incumprimentos que se enquadrem no quadro legal da pesca comercial marítima e de legislação comunitária aplicável ao setor da pesca, são comunicados aos serviços de inspeção para os devidos efeitos.

Artigo 92.º

Revogação

1 — É revogado o artigo 7.º do Decreto Legislativo Regional n.º 6/2022/M, de 21 de março.

2 — É revogada a Portaria n.º 122/90, de 5 de setembro, publicada no *Jornal Oficial da Região Autónoma da Madeira*, 1.ª série, n.º 150, de 5 de setembro.

3 — Consideram-se extintas as dívidas vencidas à data da entrada em vigor do presente diploma decorrentes de pagamentos devidos e não efetuados respeitantes a taxas e preços dos serviços prestados ou venda de bens exigidos ao abrigo dos artigos 11.º e 12.º do Decreto-Lei n.º 81/2005, de 20 de abril, do artigo 9.º, n.os 1 e 2 do Decreto-Lei n.º 304/87, de 4 de agosto, aplicado à Região Autónoma da Madeira pelo Decreto Regulamentar Regional n.º 22/88/M, de 5 de dezembro, ao abrigo da Portaria referida no número anterior e, bem assim, ao abrigo da Resolução n.º 370/96, de 17 de abril, publicada no *Jornal Oficial da Região Autónoma da Madeira*, 1.ª série, n.º 41, de 17 de abril e da Resolução n.º 654/98, de 3 de junho, publicada no *Jornal Oficial da Região Autónoma da Madeira*, 1.ª série, n.º 30, de 3 de junho.

4 — Consideram-se igualmente extintas as dívidas decorrentes de empréstimos concedidos e não reembolsados no âmbito do FAFIM — Fundo de Apoio à Frota e Intervenção no Mercado, criado ao abrigo da Resolução n.º 124/85, de 8 de fevereiro, publicada no *Jornal Oficial da Região Autónoma da Madeira*, 1.ª série, n.º 3, de 8 de fevereiro e regulamentado nos termos do Despacho do Secretário Regional da Economia, de 9 de maio de 1985, publicado no *Jornal Oficial da Região Autónoma da Madeira*, 2.ª série, n.º 12, daquela data.

Artigo 93.º

Entrada em vigor

1 — O presente decreto legislativo regional entra em vigor no dia 1 de janeiro de 2023.

2 — Sem prejuízo do disposto no número anterior, as normas do presente diploma cuja aplicação pressuponha o funcionamento das novas plataformas eletrónicas do SIGLE, entram em vigor em data a determinar por despacho do Secretário Regional que tutela o setor das pescas, sendo aplicáveis, transitoriamente até essa data, as disposições aplicáveis do Regulamento Geral de Funcionamento das Lotas da Região Autónoma da Madeira, aprovado pela Portaria n.º 122/90, de 5 de setembro, publicada no *Jornal Oficial da Região Autónoma da Madeira*, 1.ª série, n.º 150, de 5 de setembro.

Aprovado em sessão plenária da Assembleia Legislativa da Região Autónoma da Madeira em 15 de dezembro de 2022.

O Presidente da Assembleia Legislativa, *José Manuel de Sousa Rodrigues.*

Assinado em 26 de dezembro de 2022.

Publique-se.

O Representante da República para a Região Autónoma da Madeira, *Ireneu Cabral Barreto.*

ANEXO

(a que se refere o n.º 3 do artigo 60.º)

Nos documentos comerciais dos entrepostos frigoríficos devem constar os seguintes campos de informação:

Guia de Entrada	Guia de Saída
Nome e morada do estabelecimento	Nome e morada do estabelecimento
NCV	NCV
Data de entrada do produto	Data de entrada do produto
Quantidade do produto em Kg	Quantidade do produto em Kg
Nome comercial da espécie	Nome comercial da espécie
Nome científico da espécie	Nome científico da espécie
Data de congelação do produto (se aplicável)	

Guia de Entrada	Guia de Saída
Nome e morada do fornecedor Nome e número de registo no navio de pesca Número de lote do fornecedor Número de lote atribuído pelo entreposto frigorífico	Nome e morada do cliente Número de lote do fornecedor/cliente Número de lote atribuído pelo entreposto frigorífico Indicação do número de caixas/contentor

116007555