



DOCAPESCA
PORTOS E LOTAS, S.A.

REGULAMENTO DE UTILIZAÇÃO E GESTÃO DO VASILHAME PARA ACONDICIONAMENTO DE PESCADO

Aprovado pelo Conselho de Administração em 23/09/2026

O Presidente

(Afonso Oliveira)

A Vogal

(Márcia Passos)

A Vogal

(Isabel Esteves)

REGULAMENTO DE UTILIZAÇÃO E GESTÃO DO VASILHAME PARA ACONDICIONAMENTO DE PESCADO

A Docapesca – Portos e Lotas, S.A., é uma sociedade anónima de capitais exclusivamente públicos que integra o Setor Empresarial do Estado, cujos estatutos atuais se encontram publicados através do Anúncio n.º 15678/2021 (Diário da República, 2ª Série, n.º 162, de 20 de agosto de 2021).

No âmbito da sua atividade, compete assim à Docapesca, entre outras atribuições, assegurar, em exclusivo, a efetivação da primeira venda em lota de todo o pescado fresco descarregado nos portos do continente, conforme dispõe o Decreto-Lei n.º 107/90, de 27 de março, nos termos do disposto no Decreto-Lei n.º 81/2005, de 20 de abril, e na Portaria n.º 9/89, de 4 de janeiro.

A Docapesca, no cumprimento das funções que lhe estão atribuídas e numa perspetiva de melhoria contínua na prestação dos seus serviços, aposta na inovação, na preservação do ambiente e na responsabilidade social, designadamente na reciclagem e reutilização do vasilhame recorrendo à sua higienização.

O vasilhame utilizado nas lotas, mais concretamente os recipientes destinados ao acondicionamento do pescado, comumente denominados “caixas”, constitui imobilizado da empresa, sendo, por isso, necessário adotar normas para a sua gestão eficiente e eficaz, bem como promover a sua reciclagem em caso de inutilização.

O Regulamento de Utilização e Gestão do Vasilhame para Acondicionamento de Pescado, atualmente em vigor, foi publicado através do Regulamento n.º 298/2024, de 18 de março (Diário da República, 2ª Série, n.º 55, de 18 de março de 2024).

Passados mais de dois anos, torna-se necessário, e sem prejuízo de se manter a estrutura do Regulamento, proceder-se a atualizações de natureza terminológica, de clareza normativa e de adequação ao contexto operacional atual.

A proposta do presente regulamento foi aprovada por deliberação do Conselho de Administração da Docapesca – Portos e Lotas, S.A., 07 de Julho de 2026, e submetida a consulta pública, nos termos do disposto do n.º 1 do artigo 101.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado em anexo ao Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro, através do Aviso (extrato) n.º 18697/2026, publicado no Diário da República, 2ª Série, 2026-07-28.

O presente regulamento revoga o anterior Regulamento para a Utilização e Gestão do Vasilhame para Acondicionamento de Pescado, publicado através do Regulamento n.º 298/2024, de 18 de março (Diário da República, 2ª Série, n.º 55, de 18 de março de 2024).

CAPÍTULO I

OBJETO E ÂMBITO

Artigo 1.º

Objeto

1. O presente regulamento visa estabelecer as normas de regulação e gestão do vasilhame da Docapesca e aplica-se aos recipientes de acondicionamento do pescado (caixas) em polietileno de alta densidade, que são património da Docapesca e integram o seu ativo imobilizado.
2. Para efeitos do número anterior o referido vasilhame é composto por 2 (dois) tipos de vasilhame:
 - a) Vasilhame (caixa laranja ou branca) com qualidade alimentar, destinado ao acondicionamento de pescado transacionado em lota, e;
 - B) Vasilhame (caixa azul) reservado para suporte das caixas referidas na alínea anterior como medida de controlo higiossanitário.

Artigo 2.º

Âmbito

1. O vasilhame abrangido pelo presente regulamento são as comumente designadas caixas de polietileno, devidamente identificadas com a designação “DOCAPESCA”, independentemente da tipologia, cor e modelos e do local onde estas se encontrem.
2. Para efeitos do número anterior, o presente regulamento é aplicável em todas as lotas do continente.

CAPÍTULO II

UTILIZAÇÃO DO VASILHAME DENTRO DO RECINTO DA LOTA

Artigo 3.º

Acondicionamento do pescado para primeira venda

1. Todo o pescado vendido em lota, através do sistema de leilão, deve ser acondicionado nas caixas a que se refere o artigo 1.º, sem prejuízo do referido nos n.ºs 3 e 4, não sendo permitida a utilização de qualquer outro recipiente no recinto da lota para efeitos da primeira venda, salvo em situações excecionais, pontuais e previamente autorizadas pelo(a) Diretor(a) de Portos e Lotas da área geográfica respetiva.
2. Em situações de escassez ou rutura de stock de vasilhame nas lotas, poderá ser utilizado vasilhame da propriedade do(s) produtor(es)/OP. Este deverá apresentar conformidade alimentar de acordo com a legislação em vigor, estar devidamente higienizado e em conformidade com as normas de segurança alimentar em vigor.
3. As denominadas caixas azuis são utilizadas exclusivamente como base das caixas utilizadas na primeira venda de pescado, impedindo o contacto com o pavimento.

Artigo 4.º

Requisição de vasilhame pelo produtor

1. As caixas a utilizar pelos produtores no acondicionamento de pescado devem ser requisitadas à Docapesca, nos locais próprios, devendo, salvo o disposto no número seguinte, ser entregues em igual número na balança para as operações de pesagem e venda, no próprio dia da requisição.

2. Quando sejam requisitados recipientes em excesso, apurado pelo saldo entre os recipientes utilizados e requisitados, os mesmos devem ser obrigatoriamente devolvidos à Docapesca no próprio dia.
3. Para efeitos do número anterior, será faturado o vasilhame levantado em excesso e não devolvido aplicando-se a taxa de extravio prevista no Regulamento Específico de Tarifas, a qual será descontada na maré do dia ou em marés futuras, caso a venda seja insuficiente.
4. A taxa referida no número anterior será devolvida aos produtores caso os recipientes sejam devolvidos no prazo de 5 (cinco) dias úteis após o processamento da maré, nas mesmas condições em que foram entregues.

CAPÍTULO III

UTILIZAÇÃO DO VASILHAME FORA DO RECINTO DA LOTA

Artigo 5.º

Definição dos Utilizadores

1. São considerados utilizadores, para efeitos de utilização de vasilhame fora da lota, os produtores, os comerciantes e os seus representantes legais.
2. A título excecional, a Docapesca pode autorizar outras entidades a utilizar o seu vasilhame fora da lota.

Artigo 6.º

Utilização pelo produtor

1. Os produtores só podem utilizar o vasilhame para o acondicionamento do pescado.
2. Os produtores que pretendam dispor de vasilhame para gestão própria, devem requisitar à Docapesca a sua disponibilização, sendo devida uma caução por cada unidade disponibilizada.
3. Para efeitos do número anterior a utilização do vasilhame cedido não pode ocorrer por um período superior a 3 (três) anos, após o qual a caução, cujo valor é definido no Regulamento Específico de Tarifas da Docapesca, se considera perdida a favor desta, salvo o disposto no n.º 7 do presente artigo.
4. A caução referida nos números anteriores destina-se a cobrir custos de prevenção de danos ou extravios.
5. Para os efeitos do n.º 2, o produtor que requisite vasilhame, tem de preencher o modelo aprovado para o efeito, bem como assinar a declaração da Docapesca que atesta a cedência das caixas e o pagamento da respetiva caução.
6. A declaração referida no número anterior deve ser devidamente assinada pelo produtor e pela Docapesca, fazendo constar, entre outros elementos, a data da assinatura, o número de unidades cedidas e o valor da caução paga pelo produtor para os efeitos do mencionado no número seguinte.
7. A devolução total ou parcial do vasilhame, em bom estado de conservação, antes de terminado o período máximo de cedência, referido no n.º 3 do presente artigo, confere o direito à devolução da caução correspondente ao número de caixas devolvidas.
8. A declaração referida no n.º 5 do presente artigo, bem como a cedência das caixas, têm uma validade máxima de 3 (três) anos.

Artigo 7.º

Utilização pelo comerciante

1. Os Comerciantes só podem utilizar o vasilhame para o acondicionamento do pescado, devendo devolvê-lo à Docapesca logo que transfiram o pescado para vasilhame de sua propriedade ou da dos seus clientes.
2. Excecionalmente, e com vista a evitar a manipulação excessiva do pescado e a consequente perda de qualidade, os comerciantes podem utilizar o vasilhame fora do recinto das lotas ou dos portos de pesca, dispondo do prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, a contar da data da aquisição/levantamento do pescado, para proceder à respetiva devolução.
3. O prazo referido no número anterior só pode ser alterado a título excecional, mediante pedido devidamente fundamentado ao responsável de lota, que o submeterá à decisão do(a) Diretor(a) de Portos e Lotas.
4. Quando se verifique que, no prazo fixado no n.º 2, o comerciante não procedeu à entrega do vasilhame, a Docapesca aplicará uma taxa por cada dia de atraso na entrega, em conformidade com os valores e períodos definidos no Regulamento Específico de Tarifas, até ao limite a partir do qual o vasilhame será considerado extraviado.
5. A Docapesca poderá recusar a entrega do vasilhame por parte dos comerciantes sempre que este apresente condições visivelmente desconformes (presença de cimento, terra, óleos, entre outros). A não aceitação da devolução implica o respetivo débito ao comerciante, nos termos do Regulamento Específico de Tarifas, considerando-se a caixa como extraviada.

CAPÍTULO IV

DISPOSIÇÕES GERAIS E ESPECIAIS

Artigo 8.º

Aquisição

1. A aquisição de vasilhame é definida anualmente pelo Conselho de Administração e executada pela unidade orgânica competente, com base nas quantidades requisitadas por cada Direção de Portos e Lotas e inscritas no Plano de Investimentos Correntes (PIC) aprovado.

Para efeitos contabilísticos, o vasilhame tem um período de vida útil de 3 (três) anos, contados a partir da data da receção nos estabelecimentos da Docapesca.

Artigo 9.º

Higienização e armazenamento

1. Todo o vasilhame para acondicionamento de pescado deve estar armazenado em local próprio, com separação entre o vasilhame por higienizar e o higienizado para nova utilização.
2. Sempre que sejam colocados no circuito vasilhames novos, estes têm de ser previamente higienizados.
3. Todo o vasilhame devolvido pelos comerciantes e/ou produtores deve ser higienizado, de acordo com as boas práticas definidas pela Unidade Orgânica com competências em matéria de segurança alimentar, antes de ser novamente disponibilizado para utilização.

Artigo 10.º

Monitorização e Controlo Interno

1. Cada Unidade Orgânica (lota) da Docapesca deve, obrigatoriamente, registar e controlar diariamente a movimentação de vasilhame ocorrida nos seus estabelecimentos, nomeadamente:

- a) Caixas entregues/recebidas ao produtor;
 - b) Caixas levantadas/entregues ao comerciante;
 - c) Caixas emprestadas;
 - d) Caixas em stock,
 - e) Caixas inoperacionais e todas as outras operações de movimentação do vasilhame.
2. A movimentação do vasilhame deve, obrigatoriamente, ser registada diariamente em documento/modelo próprio, disponível na intranet e acessível ao responsável pelo seu preenchimento e a(o) diretor(a) da unidade orgânica.
3. O mapa referido no número anterior deve ser enviado para o(s) endereço(s) eletrónico(s) definido(s) anualmente pela unidade orgânica competente, que procederá à sua análise e os disponibilizará para consulta do Conselho de Administração e dos Diretores de Portos e Lotas.
4. No final de cada ano, cada lota deve efetuar o balanço anual do seu imobilizado (caixas e demais vasilhame) e informar a Direção Financeira, dando igualmente conhecimento à unidade orgânica da empresa responsável.
5. A informação a reportar deve mencionar o número de recipientes operacionais a considerar como ativo para o ano seguinte, bem como os abatidos por desgaste (anexando as respetivas guias de encaminhamento de resíduos) e/ou por extravio, para efeitos de planeamento das aquisições futuras.
6. Para efeitos de abate de caixas, classificadas como ativos fixos tangíveis, é necessária a comunicação à Autoridade Tributária, efetuada pela Direção Financeira, com 15 (quinze) dias de antecedência relativamente ao envio para reciclagem ou comunicação de extravio.

Artigo 11.º

Responsabilidade Disciplinar

- 1. Compete ao trabalhador responsável pelas operações de controlo e gestão do vasilhame zelar pela sua boa utilização e controlar, aquando da devolução, o estado de conservação/deterioração.
- 2. Para efeitos do número anterior, deve o trabalhador comunicar aos serviços responsáveis pela emissão de faturação da sua unidade orgânica os dados relevantes (n.º de caixas levantadas, n.º de caixas devolvidas sem danos e n.º de caixas danificadas).
- 3. A falta de comunicação de dados ou a prestação de informações falsas, confere à empresa o direito de abertura de processo de inquérito, sem prejuízo de eventual ação disciplinar.

Artigo 12.º

Comunicação de Abate de Vasilhame Inoperacional

- 1. O vasilhame considerado inoperacional (e já retirado do serviço) deve ser reportado, com periodicidade semestral ou anual, à unidade orgânica competente para se proceder ao envio para reciclagem, permitindo a libertação de espaço nas lotas/armazéns e a atualização/contabilização do número real efetivamente existente.
- 2. A periodicidade pode ser reduzida nos casos em que seja evidente, e devidamente demonstrada, a falta de espaço para armazenamento.
- 3. Tratando-se de ativos fixos tangíveis, é necessária a comunicação à Autoridade Tributária, pela Direção Financeira, com 15 (quinze) dias de antecedência em relação a cada envio para reciclagem ou comunicação de extravio.

Artigo 13.º

Taxa de cedência de caixas

1. Pela higienização e cedência de caixas é devida uma taxa, designada para efeitos documentais por cedência de caixas, aprovada nos termos do Regulamento Específico de Tarifas em vigor, anualmente aprovado pelo Conselho de Administração da Docapesca.
2. Pela cedência das caixas, são aplicadas as seguintes taxas:
 - a) Dentro do recinto da lota, a embarcações/produtores e a comerciantes;
 - b) Fora do recinto da lota, a comerciantes.

Artigo 14.º

Disponibilização de conta corrente do vasilhame

Sempre que solicitado os trabalhadores/responsáveis da Docapesca devem facultar a conta corrente do produtor ou comerciante, ao próprio ou ao seu representante legal.

Artigo 15.º

Norma revogatória

É revogado o Regulamento n.º 298/2024, de 18 de março

Artigo 16.º

Entrada em vigor

O presente Regulamento entra em vigor no dia útil seguinte ao da sua publicação em Diário da República.