

Boletim de Cadastro dos Lagares

**Boletim de Cadastro
dos
Lagares**

I. Identificação do Lagar

Lagar nº _____

Localização

Distrito: _____

Concelho: _____

Freguesia: _____

Local / Zona Industrial: _____

Nome do proprietário: _____

Nº contribuinte singular: _____

Nº de empresário/pessoa colectiva: _____

NINGA/NIFAP: _____

Endereço _____

Código postal: _____

Telefone _____ Fax _____

Nome do explorador _____

Nº contribuinte: _____

Nº de empresário/pessoa colectiva: _____

NINGA/NIFAP: _____

Endereço _____

Código postal: _____

Telefone _____ Fax _____

IX. Observações

_____ em ____ de _____ de _____

Assinatura do explorador do lagar

Nota: Chama-se a atenção de V. Exa. que, sempre que os elementos atrás indicados forem alterados, é obrigatória a sua comunicação ao IFAP.

VII. Condições Técnicas e Higiénicas das Instalações

Nº de divisões do Lagar _____

Descrição da utilização dada a cada divisão:

Tipo de Revestimento	Paredes: _____
	Pavimentos: _____

VIII. Condições Administrativas do Lagar

Indique a forma / tipo de organização administrativa e contabilística do Lagar:

II. Indicações Gerais

Processo de accionamento

Motor de explosão☐

Electricidade☐

Hidráulica☐

Licenciamento industrial/Autorização de laboração *

Sim☐

Não☐

Data de validade: ____/____/____

Modo de exploração do Lagar

Directa☐

Por arrendamento☐

Sociedade☐

Cooperativa☐

Outra☐

Qual: _____

Possui contador eléctrico específico das instalações de trituração (unicamente do Lagar)

SIM☐

NÃO☐

Que modificações sofreu o Lagar após a instalação e em que datas: _____

- Anexar comprovativo

III. Instalações Técnicas de Transformação/Produção e Armazenamento

a) Recepção da azeitona

Pesagem

balança

☐

sistema manual☐

sistema automático de pesagem☐

sistema automático de registo☐

marca e modelo:

báscula

☐

sistema manual☐

sistema automático de pesagem☐

sistema automático de registo☐

marca e modelo:

Analisam a azeitona recepcionada

SIM

☐

NÃO

☐

Limpeza e Lavagem

Possui desfolhador

SIM☐

NÃO☐

marca e modelo:

Possui lavador

SIM☐

NÃO☐

marca e modelo:

Armazenagem da matéria-prima

Recipientes plásticos

☐

Tulhas

☐

Outros:

V. Aquisição da Matéria Prima

O Lagar labora:

azeitona do proprietário

☐

azeitona de terceiros

☐

compra☐

à maquia☐

cobrança da laboração☐

VI. Destino dos subprodutos

Que utilização dá aos bagaços?

Possui tratamento das águas residuais

SIM

☐

NÃO

☐

Qual:

Destino das águas residuais:

g) Armazenagem de azeite

Tipo	Número de unidades	Capacidade Total (litros)
Depósitos		
Bidões		
Bilhas / Talhas		
Total		

Nota: deve juntar uma relação discriminada da capacidade de armazenagem; no caso dos depósitos deve identificá-los.

h) Localização do Inferno

Localização

Dentro

☐

Fora

☐

Nº de Reservatórios: _____

IV. Capacidade de Laboração

Capacidade real de trituração nas 8 horas

Ciclo de produção tradicional: _____ Kg de azeitona

Ciclo de produção contínuo: _____ Kg de azeitona

Trituração efectiva nas 8 horas

Ciclo de produção tradicional: _____ Kg de azeitona

Ciclo de produção contínuo: _____ Kg de azeitona

Nota: No caso de existir deve juntar toda a documentação justificativa (por ex. catálogos, facturas da compra, etc.) da capacidade de laboração.

b) Moenda

Moinhos	1ª Moenda (Nº)	2ª Moenda (Nº)
Tronco-cónicos		
cilíndricos		
martelos		
discos		
rolos		
TOTAL		

Possui batedeira

SIM

horizontal

☐

vertical

☐

Com encapachador

SIM

☐

NÃO

☐

NÃO

☐

Possui desencapachador do bagaço

SIM ☐

NÃO ☐

Possui destorroador do bagaço

SIM ☐

NÃO ☐

c) Extracção

Características	Prensas Hidráulicas mecânicas de capachos	Outro tipo a)
Número de prensas		
Diâmetro do prato		
Diâmetro do cilindro ou pistão		
Altura útil da prensa		
Nº de pratos fixos s/ agulha		
Nº de pratos móveis c/ agulha		

a) Outro tipo: Prensas de vara ☐ ; Prensas de parafusos ☐ e Prensas hidráulicas de cinchos ☐

Das prensas existentes há alguma que esteja incapaz de funcionar? Motivo:

Possui Extractores

SIM ☐ Modelo e marca:

NÃO ☐

Possui sistemas de extracção contínuos:

SIM ☐

Tipo	Marca	Nº Linhas	Modelo
2 Fases	Pieralisi		
	Alfa Laval		
	Westefalia		
	Oliomio		
3 Fases	Pieralisi		
	Alfa Laval		
	Westefalia		

NÃO ☐

d) Remoenda

SIM ☐

NÃO ☐

e) Depuração do Azeite

Nº de tarefas: material inox ☐

outros

Tem outros reservatórios de Decantação:

SIM ☐ Quantidade:

NÃO ☐

Possui centrifugas

SIM ☐ Quantidade: Marca e modelo:

NÃO ☐

f) Embalamento

Possui linha de embalamento

SIM ☐

NÃO ☐

Capacidade efectiva de embalamento / 8 h:

Possui filtros

SIM ☐

NÃO ☐