

Boletim de Cadastro dos Lagares

**Boletim de Cadastro
dos
Lagares**

I. Identificação do Lagar

Lagar n°

Localização Distrito: _____
Concelho: _____
Freguesia: _____
Local / Zona Industrial: _____

Nome do proprietário: _____

Nº contribuinte singular: _____

Nº de empresário/pessoa colectiva: _____

NINGA/NIFAP: _____

Endereço _____

Código postal: _____

Telefon _____ **Fax** _____

Nome do explorador _____

Nº contribuinte:

Nº de empresário/pessoa colectiva:

NINGA/NIFAP:

Enderecо

Código postal:

Telephone **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:

For more information, visit www.ams.org.

Paredes: _____

Tipo de Revestimento Pavimentos: _____

II. Indicações Gerais

Processo de accionamento

Motor de explosão

Electricidade

Licenciamento industrial/Autorização de laboração *

Sim

Não

Data de validade: _____/_____ /_____

Modo de exploração do Lagar

Directa

Por arrendamento

Sociedade

Cooperativa

Outra Qual: _____

VIII. Condições Administrativas do Lagar

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

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

SIM

NÃO

Anexar comprovativo

III. Instalações Técnicas de Transformação/Produção e Armazenamento

a) Recepção da azeitona

Pesagem

balança	<input type="checkbox"/>	sistema manual	<input type="checkbox"/>
		sistema automático de pesagem	<input type="checkbox"/>
		sistema automático de registo	<input type="checkbox"/>

marca e modelo: _____

báscula	<input type="checkbox"/>	sistema manual	<input type="checkbox"/>
		sistema automático de pesagem	<input type="checkbox"/>
		sistema automático de registo	<input type="checkbox"/>

marca e modelo: _____

Analisam a azeitona recepcionada

SIM

NÃO

Limpeza e Lavagem

Possui desfolhador	<input type="checkbox"/>	SIM <input type="checkbox"/>	marca e modelo: _____
		NÃO <input type="checkbox"/>	

Possui lavador	<input type="checkbox"/>	SIM <input type="checkbox"/>	marca e modelo: _____
		NÃO <input type="checkbox"/>	

Armazenagem da matéria-prima

Recipientes plásticos

Tulhas

Outros: _____

V. Aquisição da Matéria Prima

O Lagar labora:

azeitona do proprietário	<input type="checkbox"/>
azeitona de terceiros	<input type="checkbox"/>
compra	<input type="checkbox"/>
à maquia	<input type="checkbox"/>
cobrança da laboração	<input type="checkbox"/>

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	<input type="checkbox"/>
	Fora	<input type="checkbox"/>

Nº de Reservatórios: _____

b) Moenda

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

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.

Possui batedeira	SIM	horizontal	<input type="checkbox"/>
		vertical	<input type="checkbox"/>
Com encapachador	SIM	<input type="checkbox"/>	
	NÃO	<input type="checkbox"/>	
NÃO	<input type="checkbox"/>		

Possui desencapachador do bagaço

SIM	<input type="checkbox"/>
NÃO	<input type="checkbox"/>

Possui destorrador do bagaço

SIM	<input type="checkbox"/>
NÃO	<input type="checkbox"/>

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 extração 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