Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationsquelle, für deren Richtigkeit die Organe der Gemeinschaften keine Gewähr übernehmen

►**B**

ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 18. Dezember 1996

mit Durchführungsbestimmungen zur Richtlinie 96/16/EG des Rates betreffend die statistischen Erhebungen über Milch und Milcherzeugnisse

(Text von Bedeutung für den EWR)

(97/80/EG)

(ABl. L 24 vom 25.1.1997, S. 26)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►**M1**	Entscheidung 98/582/EG des Rates vom 6. Oktober 1998	L 281	36	17.10.1998

▼B

ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 18. Dezember 1996

mit Durchführungsbestimmungen zur Richtlinie 96/16/EG des Rates betreffend die statistischen Erhebungen über Milch und Milcherzeugnisse

(Text von Bedeutung für den EWR)

(97/80/EG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Richtlinie 96/16/EG des Rates vom 19. März 1996 betreffend die statistischen Erhebungen über Milch und Milcherzeugnisse [1], insbesondere auf Artikel 3 Absatz 2, Artikel 4 Absatz 2 und Artikel 6 Absatz 1,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Nachdem die Richtlinie 72/280/EWG des Rates durch die Richtlinie 96/16/EG ersetzt worden ist, müssen die Bestimmungen der Entscheidung 72/356/EWG der Kommission vom 18. Oktober 1972 über Durchführungsbestimmungen bezüglich der statistischen Erhebungen über Milch und Milcherzeugnisse [2], zuletzt geändert durch die Entscheidung 86/180/EWG [3], gleichfalls neugefaßt werden, um eine kontinuierliche Entwicklung der Statistik in Übereinstimmung mit den wirtschaftlichen Verhältnissen zu gewährleisten.

Die Erfahrungen mit der Anwendung der Entscheidung 72/356/EWG haben gezeigt, daß ausführlichere Erläuterungen zu den Erzeugnissen und Tabellen erforderlich sind.

Im Hinblick auf eine bessere Integration der Gemeinschaftsstatistiken muß eine umfassende Koordinierung mit der in der Verordnung (EWG) Nr. 3924/91 des Rates vom 19. Dezember 1991 betreffend die Einführung einer Gemeinschaftserhebung über die Produktion von Gütern [4] erwähnten PRODCOM-Systematik vorgesehen werden.

Die in dieser Entscheidung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Agrarstatistischen Ausschusses —

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Das in Artikel 3 Absatz 2 der Richtlinie 96/16/EG genannte Verzeichnis der Milcherzeugnisse, auf die sich die Erhebungen erstrecken, ist Anhang I dieser Entscheidung zu entnehmen.

Artikel 2

Die Muster der in Artikel 6 Absatz 1 der Richtlinie 96/16/EG aufgeführten Tabellen für die Übermittlung der Angaben sind Anhang II dieser Entscheidung zu entnehmen.

Artikel 3

Das in Artikel 4 Absatz 2 der Richtlinie 96/16/EG genannte Arbeitsprogramm ist Anhang III dieser Entscheidung zu entnehmen.

---

(1) ABl. Nr. L 78 vom 28. 3. 1996, S. 27.
(2) ABl. Nr. L 246 vom 30. 10. 1972, S. 1.
(3) ABl. Nr. L 138 vom 24. 5. 1986, S. 49.
(4) ABl. Nr. L 374 vom 31. 12. 1991, S. 1.

▼B

Artikel 4

Die Entscheidung 72/356/EWG wird mit Wirkung vom 1. Januar 1997 aufgehoben.

Bezugnahmen auf die aufgehobene Entscheidung sind als Bezugnahmen auf die vorliegende Entscheidung zu verstehen.

Artikel 5

Diese Entscheidung ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

▼B

ANHANG I

VERZEICHNIS DER MILCHERZEUGNISSE

Erzeugniskode	Bezeichnung der Erzeugnisse
1	**Frischmilcherzeugnisse**
11	Konsummilch
111	Rohmilch
112	Vollmilch
1121	pasteurisiert
1122	sterilisiert
1123	ultra-hocherhitzt
113	Teilentrahmte Milch
1131	pasteurisiert
1132	sterilisiert
1133	ultra-hocherhitzt
114	Magermilch
1141	pasteurisiert
1142	sterilisiert
1143	ultra-hocherhitzt
12	Buttermilch
13	Sahne-/Rahmerzeugnisse
	mit einem Fettgehalt von:
131	29 v. H. und weniger
132	mehr als 29 v. H.
14	Sauermilcherzeugnisse (Joghurt, Trinkjoghurt und andere)
141	mit Zusätzen
142	ohne Zusätze
15	Milchmischgetränke
16	Sonstige Frischmilcherzeugnisse (Milchpudding und andere)
2	**Hergestellte Erzeugnisse**
21	Kondensmilch
211	ungezuckert
212	gezuckert
22	Milchprodukte in Pulverform
221	Sahne-/Rahmpulver
222	Vollmilchpulver
223	teilentrahmtes Milchpulver
224	Magermilchpulver
225	Buttermilchpulver
226	sonstige Produkte in Pulverform
▼M1	
23	Butter insgesamt und sonstige Streichfette
231	Butter
2311	Traditionelle Butter (*)
2312	Rekombinierte Butter (*)
2313	Molkenbutter (*)
232	Butterschmalz und Butteröl
233	Sonstige Streichfette

▼M1

Erzeugniskode	Bezeichnung der Erzeugnisse
2331	Fettreduzierte Butter (*)
2332	Sonstige (*)
▼B	
24	Käse
241	Käse nach Milcharten:
2411	Käse aus reiner Kuhmilch
2412	Käse aus reiner Schafmilch
2413	Käse aus reiner Ziegenmilch
2414	andere (Mischungen und Käse aus reiner Büffelmilch)
242	Käse (alle Milcharten) nach Typ:
2421	Weichkäse
2422	halbfester Schnittkäse (mittelweich)
2423	Schnittkäse (mittelhart)
2424	Hartkäse
2425	extraharter Käse
2426	Frischkäse
25	Schmelzkäse
26	Kasein und Kaseinate
27	Molke insgesamt
271	als flüssige Molke geliefert
272	als eingedickte Molke geliefert
273	Molkenpulver und -brocken
274	Laktose (Milchzucker)
275	Lactoalbumine
28	Sonstige hergestellte Erzeugnisse

▼M1

(*) Datenerhebung und Datenübermittlung fakultativ.

▼B

ERLÄUTERUNGEN

KONSUMMILCH (11)

Konsummilch: Rohmilch, Vollmilch, teilentrahmte Milch und Magermilch ohne Zusätze.

— Betrifft nur direkt zum Konsum bestimmte Milch, im Prinzip in Verpackungen von höchstens 2 Litern.

— Umfaßt auch Milch mit Vitaminzusätzen.

Rohmilch (111): Das unveränderte Gemelk einer oder mehrerer Kühe, Schafe, Ziegen oder Büffel, das nicht über 40 ºC erhitzt und keiner Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen worden ist (Richtlinie 92/46/EWG des Rates vom 16. Juni 1992, ABl. Nr. L 268 vom 14. 9. 1992, S. 3).

Vollmilch (112): Milch, die in einem Milchbearbeitungsbetrieb mindestens einer Wärmebehandlung oder einer zulässigen Behandlung gleicher Wirkung unterzogen worden ist und deren natürlicher Fettgehalt 3,50 v. H. oder mehr beträgt oder deren Fettgehalt auf mindestens 3,50 v. H. gebracht worden ist (Verordnung (EWG) Nr. 1411/71 des Rates vom 29. Juni 1971, ABl. Nr. L 148 vom 3. 7. 1971, S. 4).

— Umfaßt ebenfalls die schwedische Konsummilch „Gammaldags mjölk“ und „Standardmjölk“, deren Milchfettgehalt bei 4,2 v. H. bzw. 3 v. H. liegt.

Teilentrahmte Milch (113): Milch, die in einem Milchbearbeitungsbetrieb mindestens einer Wärmebehandlung oder einer zulässigen Behandlung gleicher Wirkung unterzogen worden ist und deren Fettgehalt auf einen Satz gebracht worden ist, der mindestens 1,50 v. H. und höchstens 1,80 v. H. beträgt (Verordnung (EWG) Nr. 1411/71 des Rates vom 29. Juni 1971, ABl. Nr. L 148 vom 3. 7. 1971, S. 4).

— Umfaßt auch die finnische Konsummilch „ykkösmaito/ettansmjölk“, deren Milchfettgehalt 1 v. H. beträgt.

— Umfaßt auch die schwedische Konsummilch „Ekologisk mjölk“ und „Mellanmjölk“, deren Milchfettgehalt 2 v. H. bzw. 1,5 v. H. beträgt.

— Umfaßt auch die österreichische Konsummilch, deren Milchfettgehalt 2 v. H. und 2,5 v. H. beträgt.

Magermilch (114): Milch, die in einem Milchbearbeitungsbetrieb mindestens einer Wärmebehandlung oder einer zulässigen Behandlung gleicher Wirkung unterzogen worden ist und deren Fettgehalt auf einen Satz gebracht worden ist, der höchstens 0,30 v. H. beträgt (Verordnung (EWG) Nr. 1411/71 des Rates vom 29. Juni 1971, ABl. Nr. L 148 vom 3. 7. 1971, S. 4).

— Umfaßt auch die schwedische Konsummilch „Lättmjölk“ und „Minimjölk“, deren Milchfettgehalt 0,5 v. H. bzw. 0,07 v. H. beträgt.

— Umfaßt auch die österreichische Konsummilch, deren Milchfettgehalt 0,5 v. H. beträgt.

Pasteurisierte Milch: Pasteurisierte Milch muß durch kurzzeitige Hochtemperaturerhitzung (mindestens 15 Sekunden bei 71,7 ºC bzw. vergleichbare Relation) oder durch ein Verfahren der Pasteurisierung gewonnen worden sein, bei dem unterschiedliche Zeit- und Temperaturrelationen mit gleicher Wirkung verwendet werden (Richtlinie 92/46/EWG des Rates vom 16. Juni 1992, ABl. Nr. L 268 vom 14. 9. 1992, S. 24).

Sterilisierte Milch: Sterilisierte Milch muß:

— in luftdicht verschlossenen Umhüllungen oder Behältnissen erhitzt und sterilisiert worden sein, wobei der Verschluß unverletzt bleiben muß;

— so haltbar sein, daß nach fünfzehntägigem Aufbewahren in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von + 30 ºC bei Stichprobenkontrollen keine Veränderung festzustellen ist (Richtlinie 92/46/EWG des Rates vom 16. Juni 1992, ABl. Nr. L 268 vom 14. 9. 1992, S. 25).

Ultrahocherhitzte Milch: Ultrahocherhitzte Milch muß durch kurzzeitige Einwirkung eines kontinuierlichen Hitzestroms hoher Temperatur (mindestens eine Sekunde lang mindestens 135 ºC) auf die Rohmilch gewonnen worden sein (Richtlinie 92/46/EWG des Rates vom 16. Juni 1992, ABl. Nr. L 268 vom 14. 9. 1992, S. 24).

— Die Mitgliedstaaten, die zwischen sterilisierter und ultrahocherhitzter Milch nicht unterscheiden, können diese zusammenfassen.

BUTTERMILCH (12)

Buttermilch: Erzeugnis (auch sauer oder angesäuert), das durch die Verarbeitung (kontinuierliches Buttern oder „Verbutterung“ und Abtrennung der festen Fette) von Milch oder Sahne/Rahm zu Butter gewonnen wird.

▼B

— Buttermilch mit Zusätzen ist zu den Milchmischgetränken zu zählen.

SAHNE/RAHM (13)

Sahne/Rahm: Sahne/Rahm ist die fettreiche Schicht, die sich beim Stehenlassen von Milch durch langsame Agglomeration der emulgierenden Fettkügelchen von selbst an der Oberfläche der Milch bildet. Sie wird abgeschöpft oder durch Zentrifugieren der Milch in einer Milchschleuder abgetrennt und enthält neben den anderen Milchbestandteilen einen recht hohen Fettanteil (normalerweise über 10 Gewichtsprozent des Erzeugnisses).

Sahne/Rahm (13): Bearbeitete(r) Sahne/Rahm, nicht für die Lieferung an Molkereien bestimmt (= menschliche Ernährung, Rohstoff für Schokoladen- und Eisherstellung usw.). Wie bei anderen Erzeugnissen umfaßt es nicht die intermediäre Erzeugung, die für die Herstellung anderer Milcherzeugnisse vorgesehen ist.

Sahne/Rahm mit einem Fettgehalt von maximal 29 Gewichtsprozent (131)

Sahne/Rahm mit einem Fettgehalt von über 29 Gewichtsprozent (132)

— Tabelle A/ „Aufnahme“: (in Milchäquivalenten) von den landwirtschaftlichen Betrieben an die Molkereien gelieferter Rohstoff.
— Tabelle B/ „Anfall“: vom Erzeuger abgeschöpfte und an die Molkerei gelieferte(r) Sahne/Rahm.
— Tabelle A/ „Hergestellte Erzeugnisse“ und Tabelle B/ „Verwendung“:
  — pasteurisiert, sterilisiert oder ultrahocherhitzt;
  — umfaßt ebenfalls Sauerrahm;
  — umfaßt ebenfalls Sahne/Rahm in Konserven.

SAUERMILCHERZEUGNISSE (14)

Sauermilcherzeugnisse: Milcherzeugnisse mit einem pH-Wert zwischen 3,8 und 5,5.

— Betrifft Joghurt, Trinkjoghurt, Joghurtzubereitungen, Joghurt, das nach der Gärung einer Wärmebehandlung unterzogen wurde, und andere.
— Enthält ebenfalls die auf Basis oder unter Verwendung von Bifidus-Kulturen hergestellten Erzeugnisse.

Sauermilcherzeugnisse mit Zusätzen (141): Die gezuckerten Sauermilcherzeugnisse gehören zur Position 142.

Sauermilcherzeugnisse ohne Zusätze (142): Enthält ebenfalls mit Zusatz von Zucker und/oder Süßstoff Sauermilcherzeugnisse.

MILCHMISCHGETRÄNKE (15)

Milchmischgetränke: Sonstige flüssige Erzeugnisse, die mindestens 50 % Milcherzeugnisse enthalten, einschließlich Erzeugnisse auf Molkebasis.

— Kakaozubereitungen, Buttermilch mit Zusätzen und/oder Geschmackszusätzen usw.

SONSTIGE FRISCHMILCHERZEUGNISSE (16)

— Betrifft anderweitig nicht genannte Frischmilcherzeugnisse, insbesondere Milchdesserts (Milchpudding, Pudding, Mousse usw.), sowie Speiseeis (und vergleichbare Erzeugnisse), die in den meldenden Betrieben hergestellt werden.
— Enthält ebenfalls die haltbar gemachten Milchdesserts.
— Enthält ebenfalls die bei den landwirtschaftlichen Betrieben (unter der Position Anfall/III.4) aufgenommenen frischen landwirtschaftlichen Erzeugnisse, die dem Markt ohne Verarbeitung (außer Aufbereitung und Verpackung) wieder zugeführt werden.

KONDENSMILCH (21)

Kondensmilch: Hergestellt durch teilweisen Entzug von Wasser aus Vollmilch, teilentrahmter Milch oder Magermilch.

— Umfaßt ebenfalls evaporierte Milch (Wärmebehandlung) und Kondensmilch mit Zugabe von Zucker.
— Enthält ebenfalls die zur Herstellung von „chocolate-crumb“ verwendete Kondensmilch; „chocolate crumb“ ist ein getrocknetes Erzeugnis aus Milch, Zucker und Kakaomasse mit folgenden Anteilen:
  — an Milchfett: mehr als 6,5 Gewichtshundertteile und weniger als 11 Gewichtshundertteile,

▼B

— an Kakao: mehr als 6,5 Gewichtshundertteile und weniger als 15 Gewichtshundertteile,

— in Saccharose (einschließlich Invertzucker als Saccharose berechnet): mehr als 50 Gewichtshundertteile und weniger als 60 Gewichtshundertteile,

— an fettfreiem Trockenstoff der Milch: mehr als 17 Gewichtshundertteile und weniger als 30 Gewichtshundertteile,

— an Wasser: mehr als 0,5 Gewichtshunderteile und weniger als 3,5 Gewichtshundertteile.

Zusammensetzung gemäß Anhang I der Verordnung (EWG) Nr. 380/84 der Kommission vom 15. Februar 1984 (ABl. Nr. L 46 vom 16. 2. 1984, S. 26).

MILCHPULVER (22)

Milchpulver: Milchpulver wird durch Wasserentzug hergestellt; zu erfassen sind Sahne-/Rahmpulver, Vollmilchpulver, teilentrahmtes Milchpulver, Magermilchpulver, Buttermilchpulver und sonstige Produkte in Pulverform.

— Enthält ebenfalls die Zusätze, die dem Rohstoff vor der Verarbeitung zu Pulver zugesetzt werden.

— Enthält ebenfalls Milchpulver, das in pulverförmiger Säuglingsnahrung und Futterpulver enthalten ist, die von Molkereien hergestellt werden.

Sahne-/Rahmpulver (221): Milchpulver mit einem Milchfettgehalt in der Trokkenmasse von mindestens 42 v. H. des Erzeugnisses.

Vollmilchpulver (222): Milchpulver mit einem Milchfettgehalt in der Trockenmasse von mindestens 26 v. H. und höchstens 42 v. H. des Erzeugnisses.

Teilentrahmtes Milchpulver (223): Milchpulver mit einem Milchfettgehalt in der Trockenmasse von mindestens 1,5 v. H. und höchstens 26 v. H. des Erzeugnisses.

Magermilchpulver (224): Milchpulver mit einem Milchfettgehalt in der Trokkenmasse von höchstens 1,5 v. H. des Erzeugnisses.

Buttermilchpulver (225): Produkt in Pulverform, hergestellt aus Buttermilch.

Sonstige Produkte in Pulverform (226): Sauermilch und Sauerrahm, Kefir und sonstige fermentierte oder gesäuerte Milch und Sahne bzw. sonstiger fermentierter oder gesäuerter Rahm, auch mit Zucker oder anderen Süßstoffen bzw. Geschmackszusätzen oder mit Zusatz von Früchten und Kakao, in Pulverform.

— Umfaßt ebenfalls Mischungen von Sahne-/Rahm-, Milch-, Buttermilch- und Molkenpulver.

— Umfaßt ebenfalls Produkte in Pulverform auf der Grundlage von Eiweiß.

▼M1

BUTTER (23)

Butter insgesamt und sonstige Streichfette (23): Enthält Butter, traditionelle Butter, rekombinierte Butter, Molkenbutter, Butterschmalz und Butteröl sowie sonstige Streichfette, ausgedrückt in Butteräquivalent, mit einem Milchfettgehalt von 82 Gewichtsprozent.

— Tabelle A: Dänemark: umfaßt nur Butter (231).

— Tabelle B: Die Positionen 231 (Butter), 2311 (traditionelle Butter), 2312 (rekombinierte Butter), 2313 (Molkenbutter), 232 (Butterschmalz und Butteröl), 233 (sonstige Streichfette), 2331 (fettreduzierte Butter) und 2332 (sonstige) sind in Realgewicht anzugeben. Nur die Position 23 ist in Butteräquivalent auszudrücken.

Butter (231): Butter hat einen Milchfettgehalt von mindestens 80 v. H. und weniger als 90 v. H., einen Höchstgehalt an Wasser von 16 v. H. sowie einen Höchstgehalt an fettfreier Milchtrockenmasse von 2 v. H.

— Umfaßt auch Butter, die sehr geringe Mengen an Kräutern, Gewürzen, Aromastoffen usw. enthält; Voraussetzung dafür ist, daß das Produkt den Charakter von Butter behält.

Traditionelle Butter (2311): Unmittelbar und ausschließlich aus pasteurisiertem Rahm gewonnenes Erzeugnis mit einem Milchfettgehalt von mindestens 80 v. H. und weniger als 90 v. H., einem Höchstgehalt an Wasser von 16 v. H. sowie einem Höchstgehalt an fettfreier Milchtrockenmasse von 2 v. H.

Rekombinierte Butter (2312): Aus Butterschmalz, fettfreier Milchtrockenmasse und Wasser gewonnenes Erzeugnis mit einem Milchfettgehalt von mindestens 80 v. H. und weniger als 90 v. H., einem Höchstgehalt an Wasser von 16 v. H. sowie einem Höchstgehalt an fettfreier Milchtrockenmasse von 2 v. H.

▼M1

Molkenbutter (2313): Aus Molkenrahm oder einer Mischung aus Molkenrahm und Rahm gewonnenes Erzeugnis mit einem Milchfettgehalt von mindestens 80 v. H. und weniger als 90 v. H., einem Höchstgehalt an Wasser von 16 v. H. sowie einem Höchstgehalt an fettfreier Milchtrockenmasse von 2 v. H.

Die Positionen 2311, 2312 und 2313 umfassen auch Butter, die sehr geringe Mengen an Kräutern, Gewürzen, Aromastoffen usw. enthält. Voraussetzung dafür ist, daß das Produkt den Charakter von Butter behält.

Butterschmalz und Butteröl (232):

Butterschmalz: Ausgeschmolzene Butter hat einen Milchfettgehalt von über 85 Gewichtsprozent. Diese Bezeichnung umfaßt neben der ausgeschmolzenen Butter selbst oft auch eine Reihe ähnlicher entwässerter Buttersorten, die im allgemeinen unter verschiedenen Bezeichnungen bekannt sind, z. B. „entwässerte Butter“, „wasserfreie Butter“, „Butteröl“, „Butterfett“ und „Butterreinfett“.

Butteröl: Butteröl wird durch Extraktion von Wasser und des trockenen Nichtfettextrakts aus Milch, Sahne/Rahm oder Butter gewonnen und hat einen Milchfettgehalt von mindestens 99,3 Gewichtsprozent und einen Wassergehalt von höchstens 0,5 Gewichtsprozent.

— Enthält auch „Ghee“.

— Um Doppelzählungen zu vermeiden, umfaßt die Bezeichnung „Butteröl“ nur die unmittelbar aus Sahne/Rahm hergestellten Erzeugnisse.

Sonstige Streichfette (233):

Fettreduzierte Butter (2331): Butterähnliches Streichfett mit einem Milchfettgehalt von unter 80 Gewichtsprozent und keinem weiteren Fett (Verkehrsbezeichnungen nach Buchstabe A des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 2991/94 ([1]): Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter, Milchstreichfett).

Sonstige (2332): Insbesondere aus pflanzlichen und/oder tierischen Erzeugnissen zusammengesetzte Mischfette: Erzeugnisse in Form einer festen, plastischen Emulsion, überwiegend nach dem Typ Wasser in Öl, die aus festen und/oder flüssigen pflanzlichen und/oder tierischen Fetten gewonnen wurden, für die menschliche Ernährung geeignet sind und einen Milchfettgehalt von 10 bis 80 v. H. des Gesamtfettgehalts aufweisen (Verkehrsbezeichnungen nach Buchstabe C des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 2991/94: Mischfett, Dreiviertelmischfett, Halbmischfett und Mischstreichfett).

Tabelle B: Wenn fettreduzierte Butter (2331) und/oder „sonstige“ (2332) aus Butter gewonnen wurden, die in derselben Molkerei hergestellt wurde, und die Butterart nicht erkennbar ist (2311, 2312 oder 2313), so wird diese Butter unter Angabe der betreffenden Menge von der Position 23 abgezogen.

▼B

KÄSE (24)

Käse: Festes oder halbfestes Erzeugnis (frisch oder ausgereift), gewonnen durch Gerinnung von Milch, Magermilch, teilentrahmter Milch, Sahne/Rahm, Molkensahne oder Buttermilch oder aus einer beliebigen Kombination dieser Produkte, durch Einwirkung von Lab oder anderen geeigneten Gerinnungsmitteln, wobei die bei der Gerinnung anfallende Molke teilweise abgeschöpft wird. (Codex Alimentarius — FAO, Band XVI, Norm A-6).

— Tabelle A:
  — Nur auf der Grundlage von Kuhmilch hergestellter Käse;
  — beinhaltet ebenfalls den zur Herstellung von Schmelzkäse verwendeten Käse, nicht aber Schmelzkäse selbst.

— Tabelle B:
  — Enthält sämtliche Käsesorten (und Quark), die auf der Grundlage aller Milcharten (242) hergestellt werden;
  — enthält ebenfalls Ricotta;
  — die zur Erzeugung von Schmelzkäse verwendeten Käsemengen müssen ausgenommen werden;
  — die Unterteilung in Hauptkategorien je nach Festigkeit erfolgt nach dem Wassergehalt der fettfreien Käsemasse (Wff):

$$\frac{\text{Wassergewicht im Käse}}{\text{Gesamtgewicht} - \text{Fettgewicht im Käse}} \times 100$$

([1]) ABl. L 316 vom 9. 12. 1994, S. 2.

▼B

Weichkäse (2421): Käse mit einem Wff von 68 % oder mehr.

Halbfester Schnittkäse (2422): Käse mit einem Wff von 62 % bis 68 %.

Schnittkäse (2423): Käse mit einem Wff von 55 % bis 62 %.

Hartkäse (2424): Käse mit einem Wff von 47 % bis 55 %.

Extraharter Käse (2425): Käse mit einem Wff von weniger als 47 %.

Frischkäse (2426): Frischkäse wird aus geronnener Milch hergestellt, der der größte Teil der Molke (z. B. durch Entwässern und Pressen) entzogen wurde. Enthält Quark/Topfen (nicht in Pulverform) mit bis zu 30 Gewichtsprozent Zucker- und Fruchtzusatz.

— Enthält Molkenfrischkäse (Käse, der durch Konzentration von Molke unter Hinzufügung von Milch oder Milchfett erzeugt wird).

SCHMELZKÄSE (25)

Schmelzkäse: Schmelzkäse wird durch Mahlen, Mischen und Schmelzen unter Anwendung von Wärme und Emulgatoren aus einer einzigen oder einer Mischung mehrerer Käsesorten mit oder ohne Zusatz anderer Milchbestandteile und/oder anderer Lebensmittel hergestellt. (Codex Alimentarius — FAO, Band XVI, Norm A-8(b)).

KASEINE UND KASEINATE (26)

Kaseine: Kasein ist der Haupteiweißbestandteil der Milch. Es wird aus Magermilch durch Ausflocken (Gerinnung) gewonnen, im allgemeinen mit Hilfe von Säuren oder Labfermenten. Diese Position enthält die verschiedenen Kaseine, deren Eigenschaften je nach dem bei der Milchgerinnung eingesetzten Verfahren variieren, z.B. Säurekasein, Labkasein (Parakasein) usw. (Anmerkungen zum Harmonisierten System — Abschnitt VI, Kapitel 35 (Position 35.01))

Kaseinate: Die Kaseinate (Salze des Kaseins) umfassen insbesondere die Natriumkaseinate und Ammoniumkaseinate, die als „lösliche Kaseine“ bezeichnet werden und im allgemeinen bei der Herstellung von konzentrierten Lebensmitteln oder Arzneimitteln eingesetzt werden, sowie das Kalziumkaseinat, das je nach Beschaffenheit bei Lebensmittelzubereitungen oder als Klebstoff verwendet wird. (Anmerkungen zum Harmonisierten System — Abschnitt VI, Kapitel 35 (Position 35.01))

MOLKE (27)

Molke: Erzeugnis, das bei der Herstellung von Käse oder Kasein gewonnen wird. Flüssige Molke enthält natürliche Bestandteile (durchschnittlich 4,8 % Laktose, 0,8 % Proteine und 0,2 % Fettanteil des Produktgewichts), die nach Abschöpfung des Kaseins und des größten Teils des Fetts verbleiben).

Molke insgesamt (27): Enthält ebenfalls die in der Molkerei für die Herstellung von Futtermitteln verwendete Molke.

— Die Positionen 271 (als flüssige Molke geliefert), 272 (als eingedickte Molke verwendet), 273 (Molkenpulver oder -brocken), 274 (Laktose), 275 (Lactalbumine) sind in realem Gewicht anzugeben. Nur die Position 27 (Molke insgesamt) ist in Flüssigmolkeäquivalent anzugeben und kann auf keinen Fall die Summe der obengenannten Mengen sein.

Als flüssige Molke geliefert (271): Flüssige Molke, die hauptsächlich zur Verfütterung verwendet wird, ausgenommen die als Rohstoff eingesetzten Mengen.

Als eingedickte Molke verwendet (272).

Molkenpulver oder -brocken (273).

Laktose (Milchzucker) (274).

Lactalbumine (275): Einer der wichtigsten Bestandteile des Molkeneiweißes.

SONSTIGE ERZEUGNISSE (28)

— Betrifft die nicht anderweitig genannten Milcherzeugnisse (bitte angeben), insbesondere Laktoferrine.
— Enthält ebenfalls die bei den landwirtschaftlichen Betrieben (unter der Position Anfall/III.4) aufgenommenen landwirtschaftlichen Erzeugnisse, die dem Markt ohne Verarbeitung (außer Aufbereitung, Verpakkung und Reifung) wieder zugeführt werden.

▼B

ANHANG II

TABELLE A

Monatliche Statistik der Kuhmilchaufnahme und der hergestellten Erzeugnisse

Staat: ..... Monat: ..... Jahr: .....

A. ROHSTOFFAUFNAHME	Mengen (1 000 t)	Fettgehalt in v.H.	Proteingehalt in v.H.
1. Aufnahme von Kuhmilch bei den landwirtschaftlichen Betrieben:	.....	.....	.....
2. Aufnahme von Sahne/Rahm bei den landwirtschaftlichen Betrieben:	.....	.....	.....

Erzeugniskode	B. HERGESTELLTE ERZEUGNISSE	(1 000 t)
11	Konsummilch	.....
13	Sahne	.....
14	Sauermilcherzeugnisse	.....
21	Kondensmilch	.....
221 + 222 + 223	Sahne-/Rahmpulver, voll- und teilentrahmtes Milchpulver	.....
224	Magermilchpulver	.....
23	Butter (insgesamt — Butteräquivalent)	.....
2411	Käse aus reiner Kuhmilch	.....

▼B

TABELLE B

Jährliche Erzeugung und Verwendung von Milch (alle Milcharten) in den Molkereien

Staat: ..... Jahr: .....

A. ANFALL	Menge (1 000 t)	Fettmenge der Milch (t)	Proteinmenge der Milch (t)
	1	2	3
I. Kuhmilchaufnahme bei den landwirtschaftlichen Betrieben:	.....	.....	.....
II. Sonstiges Aufkommen von landwirtschaftlichen Betrieben:			
1. Schafmilch	.....	.....	
2. Ziegenmilch	.....	.....	
3. Büffelmilch	.....	.....	
4. Sahne/Rahm	.....	.....	
5. Magermilch und Buttermilch	.....	.....	
6. Sonstige Produkte (benennen)	.....		
III. Einfuhren und innergemeinschaftliche Eingänge geliefert von Molkereien:			
1. Vollmilch enschließlich Rohmilch	.....	.....	
11. darunter aus den Mitgliedstaaten	.....	.....	
2. Magermilch	.....	.....	
21. darunter aus den Mitgliedstaaten	.....	.....	
3. Sahne/Rahm	.....	.....	
31. darunter aus den Mitgliedstaaten	.....	.....	
4. Sonstige Produkte (benennen)	.....		
41. darunter aus den Mitgliedstaaten	.....		

▼B

Staat: ..... Jahr: .....

Kode	B. VERWENDUNG	Menge (1 000 t)	Fettmenge der Milch (t)	Einsatz von:	
				Vollmilch (1 000 t)	Magermilch (1 000 t)
		1	2	3	4
1	**Frischmilcherzeugnisse**		.....	.....	.....
11	Konsummilch:	.....	.....	.....	.....
111	Rohmilch	.....			
112	Vollmilch	.....			
1121	pasteurisiert	.....			
1122	sterilisiert	.....			
1123	ultra-hocherhitzt	.....			
113	Teilentrahmte Milch	.....			
1131	pasteurisiert	.....			
1132	sterilisiert	.....			
1133	ultra-hocherhitzt	.....			
114	Magermilch	.....			
1141	pasteurisiert	.....			
1142	sterilisiert	.....			
1143	ultra-hocherhitzt	.....			
12	Buttermilch	.....	.....	.....	.....
13	Sahne-/Rahmerzeugnisse	.....	.....	.....	.....
	mit einem Fettgehalt von:				
131	29 v. H. und weniger	.....			
132	mehr als 29 v. H.	.....			
14	Sauermilcherzeugnisse (Joghurt, Trinkjoghurt und andere)	.....	.....	.....	.....
141	mit Zusätzen	.....			
142	ohne Zusätze	.....			
15	Milchmischgetränke	.....	.....	.....	.....
16	Sonstige Frischmilcherzeugnisse (Milchpudding und andere)	.....	.....	.....	.....

▼B

Staat: ..... Jahr: .....

Kode	B. VERWENDUNG	Menge (1 000 t)	Fettmenge der Milch (t)	Einsatz von:	
				Vollmilch (1 000 t)	Magermilch (1 000 t)
		1	2	3	4
2	**Hergestellte Erzeugnisse**		.....	.....	.....
21	Kondensmilch	.....	.....	.....	.....
211	ungezuckert	.....			
212	gezuckert	.....			
22	Milcherzeugnisse in Pulverform	.....	.....	.....	.....
221	Sahne-/Rahmpulver	.....			
222	Vollmilchpulver	.....	.....	.....	.....
223	teilentrahmtes Milchpulver	.....			
224	Magermilchpulver	.....	.....	.....	.....
225	Buttermilchpulver	.....	.....	.....	.....
226	sonstige Erzeugnisse in Pulverform	.....	.....	.....	.....
►(1) 23	Butter und sonstige Streichfette	.....	.....	.....	.....
231	Butter	.....	.....	.....	.....
2311	Traditionelle Butter (*)	.....	.....	.....	.....
2312	Rekombinierte Butter (*)	.....	.....	.....	.....
2313	Molkenbutter (*)	.....	.....	.....	.....
232	Butterschmalz und Butteröl	.....	.....	.....	.....
233	Sonstige Streichfette	.....	.....	.....	.....
2331	Fettreduzierte Butter (*)	.....	.....	.....	.....
2332	Sonstige (*)	.....	.....	.....	..... ◄
24	Käse	.....	.....	.....	.....
241	Käse nach Milcharten:				
2411	Käse aus reiner Kuhmilch	.....	.....	.....	.....
2412	Käse aus reiner Schafmilch	.....			
2413	Käse aus reiner Ziegenmilch	.....			
2414	andere (Mischungen oder Käse aus reiner Büffelmilch)	.....			
242	Käse (alle Milcharten) nach Typ:				
2421	Weichkäse	.....			
2422	halbfester Schnittkäse (mittelweich)	.....			
2423	Schnittkäse (mittelhart)	.....			
2424	Hartkäse	.....			
2425	extraharter Käse	.....			
2426	Frischkäse	.....			
25	Schmelzkäse	.....			
26	Kasein und Kaseinate	.....	.....	.....	.....

►(1) M1

▼B

Staat: ..... Jahr: .....

Kode	B. VERWENDUNG	Menge (1 000 t)	Fettmenge der Milch (t)	Einsatz von:	
				Vollmilch (1 000 t)	Magermilch (1 000 t)
		1	2	3	4
27	Molke insgesamt	.....	.....		
271	als flüssige Molke geliefert	.....			
272	als eingedickte Molke geliefert	.....			
273	Molkenpulver und -brocken	.....			
274	Laktose (Milchzucker)	.....			
275	Lactoalbumine	.....			
28	Sonstige hergestellte Erzeugnisse (benennen)	.....	.....	.....	.....
3	**Magermilch und Buttermilch an landwirtschaftliche Betriebe zurückgeliefert**	.....	.....		.....
4	**Ausfuhren und innergemeinschaftliche Versendungen von unverpackter Milch und Sahne/Rahm**	.....	.....	.....	.....
41	darunter in die Mitgliedstaaten	.....	.....	.....	.....
5	**Sonstige Verwendung** (benennen)	.....	.....	.....	.....
6	**Differenz**		.....	.....	.....
	Insgesamt		.....	.....	.....

►(1) (*) Datenerhebung und Datenübermittlung fakultativ. ◄

►(1) M1

▼B

TABELLE C

Jährliche Milcherzeugung und -verwendung (alle Milcharten) in den landwirtschaftlichen Betrieben

Staat: ..... Jahr: .....

A. ANFALL (1 000 t)

	Vollmilch		Mager- und Buttermilch
1. Kuhmilch	.....	1. Rücklieferung von den Molkereien	.....
1.1 darunter von Milchkühen	.....	2. Saldo aus der Sahne-/Rahmanlieferung	.....
2. Schafmilch	.....	3. Aus der Herstellung von Bauernbutter und -sahne/-rahm	.....
3. Ziegenmilch	.....		
4. Büffelmilch	.....		
Insgesamt	.....	Insgesamt	.....

B. VERWENDUNG (1 000 t)

	Vollmilch		Mager- und Buttermilch
1. Konsummilch	.....	1. Konsummilch	.....
a) Eigenverbrauch	.....	2. Bauernkäse	.....
b) Verkauf ab Hof	.....	3. Verfütterung	.....
2. Bauernbutter und -sahne/-rahm	.....	4. Lieferungen an Molkereien	.....
3. Bauernkäse	.....		
4. Sonstige Erzeugnisse	.....		
5. Verfütterung	.....		
6. Lieferungen an Molkereien	.....		
a) Milch	.....		
b) Sahne/Rahm (in Milchequivalent)	.....		
c) andere Produkte (benennen)	.....		
7. Differenz und Verluste	.....		
Insgesamt	.....	Insgesamt	.....

C. HERGESTELLTE ERZEUGNISSE (1 000 t)

1. Konsummilch	.....	
a) Eigenverbrauch	.....	
b) Verkauf ab Hof	.....	
2. Bauernsahne/-rahm	.....	
davon geliefert an Molkereien	.....	
3. Bauernbutter	.....	
davon geliefert an Molkereien	.....	
4. Bauernkäse	.....	
davon geliefert an Molkereien	.....	
5. Sonstige Erzeugnisse (benennen)	.....	
davon geliefert an Molkerien	.....	

▼B

TABELLE D

Verteilung der Unternehmen (1) entsprechend der jährlichen Milchaufnahme

Staat: ..... Stand am 31. Dezember: .....

Größenklassen nach Umfang der Milchaufnahme in Tonnen/Jahr	Anzahl der Unternehmen	Milchaufnahme (1 000 t)
5 000 und weniger	.....	.....
5 001 bis 20 000	.....	.....
20 001 bis 50 000	.....	.....
50 001 bis 100 000	.....	.....
100 001 bis 300 000	.....	.....
mehr als 300 000	.....	.....
Insgesamt	.....	.....

(1) Entsprechend Artikel 2 Nummer 1 der Richtlinie 96/16/EG des Rates.

▼B

TABELLE E

Verteilung der Sammelstellen (1) nach Größenklassen entsprechend der jährlichen Milchaufnahme

Staat: ..... Stand am 31. Dezember: .....

Größenklassen nach Umfang der Milchaufnahme in Tonnen/Jahr	Anzahl	Milchaufnahme (1 000 t)
1 000 und weniger	.....	.....
1 001 bis 5 000	.....	.....
mehr als 5 000	.....	.....
Insgesamt	.....	.....

(1) Entsprechend Artikel 2 Nummer 2 der Richtlinie 96/16/EG des Rates.

TABELLE F

Verteilung der Unternehmen entsprechend dem Umfang der jährlichen Milchverarbeitung

Staat: ..... Stand am 31. Dezember: .....

Größenklassen nach Umfang der Milchverarbeitung in Tonnen/Jahr	Anzahl der Unternehmen	Milchaufnahme (1 000 t)
5 000 und weniger	.....	.....
5 001 bis 20 000	.....	.....
20 001 bis 50 000	.....	.....
50 001 bis 100 000	.....	.....
100 001 bis 300 000	.....	.....
mehr als 300 000	.....	.....
Insgesamt	.....	.....

▼B

TABELLE G.1

Verteilung der Unternehmen nach Größenklassen entsprechend der jährlichen Herstellung einiger Gruppen von Milcherzeugnissen

Staat: ..... Stand am 31. Dezember: .....

Erzeugnisgruppe: FRISCHMILCHERZEUGNISSE (1)

Größenklassen nach Umfang der Erzeugung in Tonnen/Jahr	Anzahl der Unternehmen	Jährliche Erzeugung (1 000 t)
1 000 und weniger	.....	.....
1 001 bis 10 000	.....	.....
10 001 bis 30 000	.....	.....
30 001 bis 50 000	.....	.....
50 001 bis 100 000	.....	.....
mehr als 100 000	.....	.....
Insgesamt	.....	.....

TABELLE G.2

Verteilung der Unternehmen nach Größenklassen entsprechend der jährlichen Herstellung einiger Gruppen von Milcherzeugnissen

Staat: ..... Stand am 31. Dezember: .....

Erzeugnisgruppe: KONSUMMILCH (11)

Größenklassen nach Umfang der Erzeugung in Tonnen/Jahr	Anzahl der Unternehmen	Jährliche Erzeugung (1 000 t)
1 000 und weniger	.....	.....
1 001 bis 10 000	.....	.....
10 001 bis 30 000	.....	.....
30 001 bis 100 000	.....	.....
mehr als 100 000	.....	.....
Insgesamt	.....	.....

▼B

TABELLE G.3

Verteilung der Unternehmen nach Größenklassen entsprechend der jährlichen Herstellung einiger Gruppen von Milcherzeugnissen

Staat: ..... Stand am 31. Dezember: .....

Erzeugnisgruppe: MILCHPRODUKTE IN PULVERFORM (22)

Größenklassen nach Umfang der Erzeugung in Tonnen/Jahr	Anzahl der Unternehmen	Jährliche Erzeugung (1 000 t)
1 000 und weniger	.....	.....
1 001 bis 5 000	.....	.....
5 001 bis 20 000	.....	.....
mehr als 20 000	.....	.....
Insgesamt	.....	.....

TABELLE G.4

Verteilung der Unternehmen nach Größenklassen entsprechend der jährlichen Herstellung einiger Gruppen von Milcherzeugnissen

Staat: ..... Stand am 31. Dezember: .....

Erzeugnisgruppe: BUTTER (23)

Größenklassen nach Umfang der Erzeugung in Tonnen/Jahr	Anzahl der Unternehmen	Jährliche Erzeugung (1 000 t)
100 und weniger	.....	.....
101 bis 1 000	.....	.....
1 001 bis 5 000	.....	.....
5 001 bis 10 000	.....	.....
mehr als 10 000	.....	.....
Insgesamt	.....	.....

▼B

TABELLE G.5

Verteilung der Unternehmen nach Größenklassen entsprechend der jährlichen Herstellung einiger Gruppen von Milcherzeugnissen

Staat: ..... Stand am 31. Dezember: .....

Erzeugnisgruppe: KÄSE (24)

Größenklassen nach Umfang der Erzeugung in Tonnen/Jahr	Anzahl der Unternehmen	Jährliche Erzeugung (1 000 t)
100 und weniger	.....	.....
101 bis 1 000	.....	.....
1 001 bis 4 000	.....	.....
4 001 bis 10 000	.....	.....
mehr als 10 000	.....	.....
Insgesamt	.....	.....

▼B

ERLÄUTERUNGEN ZU DEN EINZELNEN TABELLEN

TABELLE A

Die Angaben in dieser Tabelle beziehen sich ausschließlich auf die Kuhmilchaufnahme und auf die auf der Grundlage von Kuhmilch hergestellten Erzeugnisse (Mischungen sind also ausgeschlossen).

Im Falle der wöchentlichen Erfassung sind die Daten für Wochen, deren Tage zu zwei Monaten gehören, getrennt auszuweisen und nach der Zahl der Tage in den einzelnen Monaten aufzuteilen.

Fettgehalt:
— Fettgehalt der Milch, in % des Produktgewichtes.
— Gewogener nationaler Durchschnitt anhand der ermittelten Daten unter Bezugnahme auf die Methode Röse-Gottlieb (Code IDF/FIL 1C: 1987).

Proteingehalt:
— Proteingehalt der Milch, in % des Produktgewichts.
— Gewogener nationaler Durchschnitt anhand der ermittelten Daten unter Bezugnahme auf die Kjeldahl-Methode.

Hergestellte Erzeugnisse: Man geht davon aus, daß die Mengen behandelter Frischmilcherzeugnisse zur Lieferung ab Molkerei zur Verfügung stehen.

TABELLE B

Um Doppelzählungen zu vermeiden, werden die Milchprodukte, die in einer Molkerei zur Herstellung anderer Milchprodukte verwendet werden, nicht berücksichtigt.

Ferner beziehen sich die Angaben dieser Tabelle auf das Konzept der „Bundesmolkerei“. Damit wird der gesamte Handel mit Rohstoffen oder Erzeugnissen zwischen den Molkereien des betreffenden Mitgliedstaates aus der nationalen Produktion ausgeschlossen.

Anfall/I und II — Aufgenommene Milch: Betrifft den Kauf von Vollmilch (Kuhmilch, Schafmilch, Ziegenmilch und Büffelmilch) sowie von Milcherzeugnissen direkt bei den landwirtschaftlichen Betrieben.

Anfall/II.6 — Betrifft die anderen bei den landwirtschaftlichen Betrieben aufgenommenen Milcherzeugnisse (wie Käse, Butter oder Joghurt). Diese Erzeugnisse, ob verarbeitet oder nicht, sind für den Produktionsprozeß der Molkereien bestimmt und müssen im Teil B VERWENDUNG der Tabelle aufgeführt werden.

Anfall/III.4 — Betrifft die anderen Milcherzeugnisse (wie Käse, Butter oder Joghurt) aus anderen Staaten. Diese Erzeugnisse sind für den Produktionsprozeß der Molkereien bestimmt oder nicht und müssen im Teil B VERWENDUNG der Tabelle aufgeführt werden.

Sollen sie dem Markt wieder ohne Verarbeitung (außer Aufbereitung, Verpackung und Reifung) zugeführt werden, so müssen diese Erzeugnisse unter der Position 16 (sonstige Frischmilcherzeugnisse) bzw. 28 (sonstige hergestellte Erzeugnisse) nochmals aufgeführt werden.

Anfall/III — Einfuhren und innergemeinschaftliche Eingänge: Verarbeitungsmilch in Packungen von mindestens 2 Litern.

Spalte 1 — Mengen: Wenn nicht anders angegeben, beziehen sich die anzugebenden Mengen auf das Nettogewicht des Rohstoffes/Fertigproduktes (in 1 000 t).

Man geht davon aus, daß die Mengen behandelter Frischmilcherzeugnisse zur Lieferung ab Molkerei zur Verfügung stehen.

Spalte 2/B. Verwendung — Fettgehalt der Milch: Mengen (in Tonnen) des Fettgehalts der Milch, die zur Erzeugung des jeweiligen Produkts verwendet werden, einschließlich etwaiger Verluste während der Verarbeitung.

Spalte 3/A. Anfall — Proteingehalt: Mengen (in Tonnen) des Proteingehalts der Milch in der aufgenommenen Kuhmilch.

Spalte 3/B. Verwendung — Vollmilch: Die für die Herstellung des betreffenden Erzeugnisses verwendeten Vollmilchmengen (in 1 000 t), einschließlich der gegebenenfalls im Verlauf des Produktionsprozesses auftretenden Verluste.

Spalte 4/B. Verwendung — Magermilch:

— Positiv: Die für die Herstellung des betreffenden Erzeugnisses verwendete Menge an fettfreier Milch (in 1 000 t), einschließlich der gegebenenfalls im Verlauf des Produktionsprozesses auftretenden Verluste;

▼B

— Negativ: die bei der Herstellung des betreffenden Erzeugnisses gewonnenen Mengen an fettfreier Milch (in 1 000 t) (z. B.: Mengen der fettfreien Milch, die bei der Herstellung von Butter aus Vollmilch oder Sahne/Rahm anfallen.).

Sonstige Verwendungen (Kode 3 bis 6):

Magermilch und Buttermilch, an den landwirtschaftlichen Betrieb zurückgeliefert (3): Magermilch und Buttermilch, die an landwirtschaftliche Betriebe zurückgeliefert wird.

Ausfuhren und innergemeinschaftliche Versendungen von unverpackter Milch und Sahne bzw. unverpacktem Rahm (4): Von den Molkereien als Verarbeitungsmilch oder in Verpackungen von mindestens 2 Litern innerhalb der Gemeinschaft versandte oder ausgeführte flüssige Vollmilch, Magermilch und Sahne bzw. flüssiger Rahm.

Sonstige Verwendung (5): An Nahrungsmittelhersteller (z. B. für Eiscreme) als Verarbeitungsmilch oder in Verpackungen von mehr als 2 Litern gelieferte Vollmilch und Magermilch oder als Futtermittel jeder Art, mit Ausnahme von Position 3, bestimmt.

Differenzen (6): Betrifft die statistischen Differenzen.

TABELLE C

Landwirtschaftlicher Betrieb: Ein landwirtschaftlicher Betrieb ist eine technisch-wirtschaftliche Einheit, die einer einheitlichen Betriebsführung unterliegt und landwirtschaftliche Produkte erzeugt.

A. **Anfall:**

Kuhmilch: betrifft sämtliche Kuhmilch mit Ausnahme der von Kälbern gesaugten Milch, jedoch einschließlich Rohmilch (einschl. Kolostrum), die verfüttert wird (z. B. in Eimern oder durch andere Mittel).

Milchkühe: Kühe, die ausschließlich oder hauptsächlich für die Erzeugung von Milch, die für die menschliche Ernährung und/oder die Weiterverarbeitung in Milcherzeugnisse bestimmt ist, gehalten werden, einschließlich ausgemerzter Milchkühe (zwischen letzter Laktation und Abschlachtung, gemästet oder nicht).

Spalte Vollmilch: Betrifft die Mengen an Rohmilch.

Spalte Magermilch und Buttermilch:

— Rücklieferung von Molkereien (1): vgl. Definition Tabelle B/3.

— Saldo aus der Sahne-/Rahmanlieferung (2)

B. **Verwendung:**

Vollmilch/Eigenverbrauch: Vom Haushalt des Erzeugers (also ausschließlich für die menschliche Ernährung) verbrauchte Vollmilch.

Vollmilch/Direktverkauf: Unmittelbar an die Verbraucher verkaufte Vollmilch für die menschliche Ernährung.

Vollmilch/Landbutter und Landsahne/-rahm: Vollmilch (alle Sorten), die im landwirtschaftlichen Betrieb für die Herstellung von Butter und Sahne/Rahm verwendet wird.

Vollmilch/Käse aus landwirtschaftlichen Betrieben: Vollmilch (alle Sorten), die für die Herstellung von Bauernkäse verwendet wird.

Vollmilch/andere Erzeugnisse: Vollmilch, die für die Herstellung von Milchprodukten für die menschliche Ernährung (z. B. Joghurt) verwendet wird.

Vollmilch/Futterzwecke: Vollmilch, die im landwirtschaftlichen Betrieb verfüttert wird, unabhängig von der Form (unverändert oder in Form von im landwirtschaftlichen Betrieb hergestelltem Mischfutter).

Vollmilch/Lieferung an die Molkereien:

— umfaßt die Lieferungen:

  — von Vollmilch aller Art (Kuhmilch, Schafmilch, Ziegenmilch und Büffelmilch) an die Molkereien (innerhalb oder außerhalb des Mitgliedstaates) und an die in Artikel 2 der Richtlinie 96/16/EG genannten Betriebe;

  — von sonstigen Erzeugnissen (bitte angeben) in Milchäquivalent.

— Lieferungen von Sahne/Rahm werden in Milchäquivalenten angegeben.

▼B

Vollmilch/Differenz und Verluste:

— Betrifft die statistischen Differenzen und die herstellungsbedingten Verluste;
— der Gesamtwert der Spalte „Verwendung von Vollmilch“ muß dem Gesamtwert des Anfalls entsprechen.

Magermilch und Buttermilch/Trinkmilch: Magermilch und Buttermilch, die in den landwirtschaftlichen Betrieben für die menschliche Ernährung verwendet wird, insbesondere für den Eigenverbrauch in diesen Betrieben und den Direktverkauf an die Verbraucher.

Magermilch und Buttermilch/Bauernkäse: Magermilch und Buttermilch, die für die Herstellung von Bauernkäse verwendet werden.

C. **Hergestellte Erzeugnisse:**

Die anzugebenden Mengen beziehen sich auf das Nettogewicht des fertigen Erzeugnisses (in 1 000 t).

Trinkmilch = Eigenverbrauch und Direktverkauf.

Landsahne/-rahm: Im landwirtschaftlichen Betrieb erzeugte(r) Sahne/Rahm.

Landbutter: Im landwirtschaftlichen Betrieb erzeugte Butter.

Bauernkäse: Im landwirtschaftlichen Betrieb erzeugter Käse.

Sonstige Erzeugnisse: Im landwirtschaftlichen Betrieb erzeugte sonstige Erzeugnisse (bitte angeben).

Davon an die Molkereien geliefert: Lieferungen von Sahne/Rahm, Butter, Käse und anderen landwirtschaftlichen Erzeugnisse an Molkereien (innerhalb und außerhalb des Mitgliedstaates).

TABELLEN D UND E

Aufnahme: Direkt bei den landwirtschaftlichen Betrieben aufgenommene Milch- und Sahne-/Rahmmengen (in Milchäquivalent).

TABELLE E

Aufnahmezentren: Betrifft ausschließlich Unternehmen, die Milch von landwirtschaftlichen Betrieben kaufen und sie in eigenem Namen an Molkereien weiterverkaufen. Aufnahmezentren, die als lokale Einheiten von Molkereien abhängen, sind daher ausgeschlossen.

Ferner sind in dieser Tabelle die Buchungszentren zu erfassen, die für die nationale Verbuchung der Milchmengen zuständig sind, die auf dem Staatsgebiet von einem Unternehmen (Molkerei) eines anderen Mitgliedstaats aufgenommen werden.

TABELLE F

Menge: Gesamtmenge des verarbeiteten Rohstoffs = Mengen an Vollmilch (oder in Vollmilchäquivalent), die für die Herstellung von Milcherzeugnissen im Unternehmen verwendet werden.

TABELLEN D, E, F UND G

Unternehmen: Das Unternehmen entspricht der kleinsten Kombination rechtlicher Einheiten, die eine organisatorische Einheit zur Erzeugung von Waren und Dienstleistungen bildet und insbesondere in bezug auf die Verwendung der ihr zufließenden laufenden Mittel über eine gewisse Entscheidungsfreiheit verfügt. Ein Unternehmen übt eine Tätigkeit oder mehrere Tätigkeiten an einem Standort oder mehreren Standorten aus [Verordnung (EWG) Nr. 696/93 des Rates vom 15. März 1993, ABl. Nr. L 76 vom 30. 3. 1993].

Die unter die statistische Geheimhaltung fallenden übermittelten Daten sind deutlich als solche zu kennzeichnen.

Die Tabellen sind für die Gesamtheit der zum 31. Dezember des Bezugsjahres bestehenden Betriebe auszufüllen und betreffen die Tätigkeit dieser Betriebe einschließlich derjenigen Betriebe, die sie gegebenenfalls im Laufe des Jahres übernommen haben.

▼B

ANHANG III

Arbeitsprogramm für 1997

1. Die Mitgliedstaaten übermitteln soweit wie möglich der Kommission vor dem 1. Mai 1997

   a) die in Spalte 1 sowie in Spalte 2 und/oder 3 der nachfolgenden Tabellen aufgeführten Daten einschließlich einer ausführlichen Beschreibung der zur Erhebung der Daten verwendeten Methodik;

   b) einen Bericht über die regionalen Unterschiede hinsichtlich des Milcheiweißgehalts aufgenommener Kuhmilch;

   c) einen Bericht über den Zusammenhang zwischen Einsatz an Milcheiweiß und dem Gehalt an Milcheiweiß in Milcherzeugnissen.

2. Gleichzeitig übermitteln die Mitgliedstaaten der Kommission einen Bericht über die technischen Möglichkeiten zur Erhebung der in Absatz 1 aufgeführten Daten, sowie ihre Vorschläge für das Arbeitsprogramm 1998.

▼B

TÄTIGKEIT DER MOLKEREIEN

Eiweiß der Kuhmilch nach Arten von Milchprodukten

Land: ..... Zeitraum: .....

Kode	Erzeugnis	Hergestellte Menge (1) (1000 t)	Einsatz (2)	Gehalt (3)
		1	2	3
1	**Frischmilcherzeugnisse**	.....	.....	.....
11	Konsummilch	.....	.....	.....
12	Buttermilch	.....	.....	.....
13	Sahne-/Rahmerzeugnisse	.....	.....	.....
14	Sauermilcherzeugnisse (Joghurt und andere)	.....	.....	.....
15	Milchmischgetränke	.....	.....	.....
16	Sonstige Frischmilcherzeugnisse (Milchpudding und andere)	.....	.....	.....
2	**Hergestellte Erzeugnisse**	.....	.....	.....
21	Kondensmilch	.....	.....	.....
22	Milchprodukte in Pulverform	.....	.....	.....
221	Sahne-/Rahmpulver			
222	Vollmilchpulver	.....	.....	.....
223	teilentrahmtes Milchpulver			
224	Magermilchpulver	.....	.....	.....
225	Buttermilchpulver	.....	.....	.....
226	sonstige Produkte in Pulverform	.....	.....	.....
23	Butter und sonstige Streichfette	.....	.....	.....
231	Butter	.....	.....	.....
232	Butterschmalz und Butteröl	.....	.....	.....
233	sonstige Streichfette	.....	.....	.....
24	Käse	.....	.....	.....
2411	Käse aus reiner Kuhmilch	.....	.....	.....
26	Kasein und Kaseinate	.....	.....	.....
27	Molke, insgesamt	.....	.....	.....
28	Sonstige hergestellte Erzeugnisse (benennen)	.....	.....	.....
3	**Magermilch und Buttermilch:** an landwirtschaftliche Betriebe zurückgeliefert	.....	.....	.....
4	**Ausfuhren und innergemeinschaftliche Versendungen von unverpackter Milch und Sahne/Rahm**	.....	.....	.....
41	darunter in die Mitgliedstaaten	.....	.....	.....
5	**Sonstige Verwendung** (benennen)	.....	.....	.....
6	**Differenz**	.....	.....	.....
	Insgesamt	.....	.....	.....

(1) Spalte 1 — Hergestellte Menge (in 1 000 t) während des jeweiligen Zeitraums (Jahr oder Monat).
Definition: siehe Anhang II/Tabelle B/Spalte 1.

(2) Spalte 2 — Menge (in Tonnen) an Milcheiweiß der Kuhmilch verwendet zur Erzeugung des jeweiligen Produkts einschließlich etwaiger Verluste während der Verarbeitung.

(3) Spalte 3 — Menge (in Tonnen) an Milcheiweiß der Kuhmilch enthalten im jeweiligen Produkt.