Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

►**B**

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 18 décembre 1996

portant dispositions d'application de la directive 96/16/CE du Conseil concernant les enquêtes statistiques à effectuer dans le domaine du lait et des produits laitiers

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(97/80/CE)

(JO L 24 du 25.1.1997, p. 26)

Modifiée par:

		Journal officiel		
		nº	page	date
►**M1**	Décision 98/582/CE du Conseil du 6 octobre 1998	L 281	36	17.10.1998

▼B

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 18 décembre 1996

portant dispositions d'application de la directive 96/16/CE du Conseil concernant les enquêtes statistiques à effectuer dans le domaine du lait et des produits laitiers

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(97/80/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 96/16/CE du Conseil, du 19 mars 1996, concernant les enquêtes statistiques à effectuer dans le domaine du lait et des produits laitiers ([1]), et notamment son article 3 paragraphe 2, son article 4 paragraphe 2 et son article 6 paragraphe 1,

considérant que, à la suite du remplacement de la directive 72/280/CEE du Conseil par la directive 96/16/CE, il y a lieu de procéder à une refonte parallèle des dispositions de la décision 72/356/CEE de la Commission, du 18 octobre 1972, fixant les dispositions d'application des enquêtes statistiques concernant le lait et les produits laitiers ([2]), modifiée en dernier lieu par la décision 86/180/CEE ([3]), pour assurer un développement continu des statistiques en harmonie avec les conditions économiques;

considérant que l'expérience acquise lors de l'application de la décision 72/356/CEE a prouvé qu'il était nécessaire d'arrêter certaines notes explicatives plus détaillées concernant les produits et les tableaux;

considérant que, dans le but d'une meilleure intégration des statistiques communautaires, il convient de prévoir une parfaite coordination avec la nomenclature PRODCOM visée dans le règlement (CEE) n° 3924/91 du Conseil, du 19 décembre 1991, relatif à la création d'une enquête communautaire sur la production industrielle ([4]);

considérant que les mesures prévues à la présente décision sont conformes à l'avis du comité permanent de la statistique agricole,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

La liste des produits laitiers sur lesquels portent les enquêtes, visée à l'article 3 paragraphe 2 de la directive 96/16/CE, figure à l'annexe I de la présente décision.

Article 2

Les modèles des tableaux pour la transmission des données, visés à l'article 6 paragraphe 1 de la directive 96/16/CE, figurent à l'annexe II de la présente décision.

Article 3

Le programme de travail visé à l'article 4 paragraphe 2 de la directive 96/16/CE figure à l'annexe III de la présente décision.

Article 4

La décision 72/356/CEE est abrogée avec effet à partir du 1er janvier 1997.

([1]) JO n° L 78 du 28. 3. 1996, p. 27.
([2]) JO n° L 246 du 30. 10. 1972, p. 1.
([3]) JO n° L 138 du 24. 5. 1986, p. 49.
([4]) JO n° L 374 du 31. 12. 1991, p. 1.

▼**B**

Les références à la décision abrogée s'entendent comme faites à la présente décision.

Article 5

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

▼B

ANNEXE I

LISTE DES PRODUITS LAITIERS

Code des produits	Désignation des produits
1	**Produits frais**
11	Lait de consommation:
111	Lait cru
112	Lait entier:
1121	pasteurisé
1122	stérilisé
1123	upérisé
113	Lait demi-écrémé:
1131	pasteurisé
1132	stérilisé
1133	upérisé
114	Lait écrémé:
1141	pasteurisé
1142	stérilisé
1143	upérisé
12	Babeurre
13	Crème:
	d'une teneur en poids de matières grasses:
131	inférieure ou égale à 29 %
132	supérieure à 29 %
14	Laits acidifiés (yaourt, yaourt à boire et autres):
141	avec additifs
142	sans additifs
15	Boisson à base de lait
16	Autres produits frais (lait gélifié et autres)
2	**Produits fabriqués**
21	Lait concentré:
211	non sucré
212	sucré
22	Produits laitiers en poudre:
221	Crème de lait en poudre
222	Lait entier en poudre
223	Lait partiellement écrémé en poudre
224	Lait écrémé en poudre
225	Babeurre en poudre
226	Autres produits en poudre
23	Beurre et autres produits laitiers à matière grasse jaune:
▼M1	
23	Beurre total et autres produits laitiers à matière grasse jaune:
231	Beurre
2311	Beurre traditionnel (*)
2312	Beurre recombiné (*)
2313	Beurre de lactosérum (*)
232	Beurre fondu et *butteroil*

▼M1

Code des produits	Désignation des produits
233	Autres produits laitiers à matière grasse jaune
2331	Beurre allégé (*)
2332	Autres (*)
▼B	
24	Fromage:
241	Fromage selon le type de lait:
2411	Fromage de lait de vache (pur)
2412	Fromage de lait de brebis (pur)
2413	Fromage de lait de chèvre (pur)
2414	Autres [mélanges et fromage de lait de bufflonne (pur)]
242	Fromage (tous les laits) par catégorie:
2421	à pâte molle
2422	à pâte demi-molle
2423	à pâte demi-dure
2424	à pâte dure
2425	à pâte extra dure
2426	Fromage frais
25	Fromage fondu
26	Caséine et caséinates
27	Lactosérum total:
271	Lactosérum livré à l'état liquide
272	Lactosérum livré à l'état concentré
273	Lactosérum en poudre et en blocs
274	Lactose (sucre de lait)
275	Lactalbumine
28	Autres produits fabriqués

▼M1

(*) Collecte et transmission facultatives des données.

▼B

NOTES EXPLICATIVES

LAIT DE CONSOMMATION (11)

Lait de consommation: lait cru, lait entier, lait demi-écrémé et lait écrémé ne contenant aucun additif.

— Concerne uniquement le lait directement destiné à la consommation, en principe en emballage de 2 litres ou moins.

— Comprend également le lait vitaminé.

Lait cru (111): lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'une ou de plusieurs vaches, brebis, chèvres ou bufflonnes et non chauffé au-delà de 40 ºC, ni soumis à un traitement d'effet équivalent [directive 92/46/CEE du Conseil (JO nº L 268 du 14.9.1992, p. 3)].

Lait entier (112): lait ayant été soumis, dans une entreprise traitant du lait, au moins à un traitement par la chaleur ou un traitement d'effet équivalent autorisé et dont la teneur naturelle en matières grasses est égale ou supérieure à 3,50 %, ou dont la teneur en matières grasses a été amenée à 3,50 % au minimum [règlement (CEE) nº 1411/71 du Conseil (JO nº L 148 du 3.7.1971, p. 4)].

— Comprend également les laits de consommation suédois dénommés «gammaldags mjölk» et «standardmjölk» dont la teneur en matières grasses du lait est respectivement égale à 4,2 % et 3 %.

Lait demi-écrémé (113): lait ayant été soumis, dans une entreprise traitant du lait, au moins à un traitement par la chaleur ou un traitement d'effet équivalent autorisé et dont la teneur en matières grasses a été amenée à un taux qui s'élève à 1,50 % au minimum et à 1,80 % au maximum [règlement (CEE) nº 1411/71 du Conseil (JO nº L 148 du 3.7.1971, p. 4)].

— Comprend également le lait de consommation finlandais dénommé «ykkösmaito/ettans mjölk» dont la teneur en matières grasses du lait est égale à 1 %.

— Comprend également les laits de consommation suédois dénommés «ekologisk mjölk» et «mellanmjölk» dont la teneur en matières grasses du lait est respectivement égale à 2 % et 1,5 %.

— Comprend également le lait de consommation autrichien dont la teneur en matières grasses du lait est comprise entre 2 % et 2,5 %.

Lait écrémé (114): lait ayant subi, dans une entreprise traitant du lait, au moins un traitement par la chaleur ou un traitement d'effet équivalent autorisé et dont la teneur en matières grasses a été amenée à un taux qui s'élève à 0,30 % au maximum [règlement (CEE) nº 1411/71 du Conseil (JO nº L 148 du 3.7.1971, p. 4)].

— Comprend également les laits de consommation suédois dénommés «lättmjölk» et «minimjölk» dont la teneur en matières grasses du lait est respectivement égale à 0,5 % et 0,07 %.

— Comprend également le lait de consommation autrichien dont la teneur en matières grasses du lait est égale à 0,5 %.

Pasteurisé: le lait pasteurisé doit avoir été obtenu par un traitement mettant en œuvre une température élevée pendant un court laps de temps (au moins 71,7 ºC pendant 15 secondes ou toute combinaison équivalente) ou par un procédé de pasteurisation utilisant des combinaisons différentes de temps et de température pour obtenir un effet équivalent [directive 92/46/CEE du Conseil (JO nº L 268 du 14.9.1992, p. 24)].

Stérilisé: le lait stérilisé doit:

— avoir été chauffé et stérilisé dans des conditionnements ou récipients hermétiquement fermés, le dispositif de fermeture devant rester intact,

— avoir, en cas de contrôle par sondage, une conservabilité telle qu'aucune altération ne soit perceptible après un séjour de quinze jours dans un emballage non ouvert à une température de + 30 ºC [directive 92/46/CEE du Conseil (JO nº L 268 du 14.9.1992, p. 25)].

Upérisé: le lait upérisé (ou UHT) doit avoir été obtenu par application au lait cru d'un procédé de chauffage en flux continu impliquant la mise en œuvre d'une température élevée pendant un court laps de temps (au minimum + 135 ºC pendant au moins une seconde) [directive 92/46/CEE du Conseil (JO nº L 268 du 14.9.1992, p. 24)].

— Les États membres qui ne font pas de distinction entre lait stérilisé et upérisé peuvent les regrouper.

▼B

BABEURRE (12)

Babeurre: produit résiduel (même acide ou acidifié) de la transformation (barattage continu ou «butyrification» et séparation des graisses solides) de lait ou de crème en beurre.

— Le babeurre avec additif est à inclure dans les boissons à base de lait.

CRÈME (13)

Crème: pellicule grasse qui se forme naturellement à la surface du lait par lente agglomération de globules gras émulsifiants. Si on la retire par écrémage de la surface du lait ou si on l'extrait par centrifugation du lait dans un séparateur de crème, elle a, en plus des autres composants du lait, une teneur en matières grasses relativement élevée (qui dépasse habituellement 10 % du poids du produit).

Crème (13): crème traitée et disponible pour la livraison hors des laiteries (consommation humaine, matières premières pour chocolatiers, glaciers, etc.). Ne comprend pas la production intermédiaire destinée à la fabrication d'autres produits laitiers, comme pour les autres positions.

Crème d'une teneur en poids de matières grasses inférieure ou égale à 29 % (131)

Crème d'une teneur en poids de matières grasses supérieure à 29 % (132)

— Tableau A/ «Collecte»: (en équivalent-lait) matière première livrée aux laiteries par les exploitations agricoles.

— Tableau B/ «Disponibilités»: crème séparée à la ferme et livrée à une laiterie.

— Tableau A/ «Produits obtenus» et tableau B/ «Utilisation»:

  — soit pasteurisée, soit stérilisée, soit upérisée,

  — comprend également la crème acidifiée,

  — comprend également la crème en boîte ou en conserve.

LAITS ACIDIFIÉS (14)

Laits acidifiés: produits laitiers d'un pH compris entre 3,8 et 5,5.

— Concerne les yaourts, les yaourts à boire, les yaourts préparés, les laits fermentés traités thermiquement et autres.

— Comprend également les produits à base de ou contenant du bifidus.

Laits acidifiés avec additifs (141): les laits acidifiés sucrés sont à inclure sous la position 142.

Laits acidifiés sans additifs (142): comprend également les laits acidifiés avec addition de sucre et/ou d'édulcorants.

BOISSONS À BASE DE LAIT (15)

Boissons à base de lait: autres produits liquides contenant au moins 50 % de produits laitiers, y compris les produits à base de lactosérum.

— Comprend les laits chocolatés, le babeurre avec additifs ou aromatisé, etc.

AUTRES PRODUITS FRAIS (16)

— Concerne les produits laitiers frais non dénommés ailleurs, principalement les desserts à base de lait (laits gélifiés, flans, crèmes dessert, mousses, etc.) et la crème glacée (et produits similaires) fabriquée dans les entreprises déclarantes.

— Comprend également les desserts lactés en conserve.

— Comprend également les produits fermiers frais collectés auprès des exploitations agricoles (sous la position «Disponibilité/III.4») et remis sur le marché sans transformation (hormis conditionnement).

LAIT CONCENTRÉ (21)

Lait concentré: produit obtenu par élimination partielle de l'eau, uniquement à partir du lait entier, demi-écrémé ou écrémé.

— Comprend également le lait évaporé (traitement thermique) et le lait concentré avec addition de sucre.

▼B

— Comprend également le lait concentré utilisé pour la fabrication de *chocolate crumb;* produit séché se composant de lait, de sucre et de pâte de cacao dans les proportions suivantes:

— matières grasses provenant du lait: supérieure à 6,5 % (teneur en poids) et inférieure à 11 % (teneur en poids),

— cacao: supérieure à 6,5 % (teneur en poids) et inférieure à 15 % (teneur en poids),

— saccharose (y compris le sucre interverti calculé en saccharose) supérieure à 50 % (teneur en poids) et inférieure à 60 % (teneur en poids),

— matière sèche non grasse du lait: supérieure à 17 % (teneur en poids) et inférieure à 30 % (teneur en poids),

— eau: supérieure à 0,5 % (teneur en poids) et inférieure à 3,5 % (teneur en poids).

Composition selon l'annexe I du règlement (CEE) nº 380/84 de la Commission (JO nº L 46 du 16.2.1984, p. 26).

PRODUITS LAITIERS EN POUDRE (22)

Produits laitiers en poudre: produit obtenu par élimination de l'eau de la crème, du lait entier, demi-écrémé, écrémé, du babeurre et du lait acidifié.

— Comprend également les additifs ajoutés à la matière première avant la transformation du produit en poudre.

— Comprend également le lait en poudre contenu dans les poudres pour nourrissons et dans les aliments pour animaux, fabriqués dans les laiteries.

Crème de lait en poudre (221): lait en poudre d'une teneur en matières grasses laitières égale ou supérieure à 42 % en poids du produit.

Lait entier en poudre (222): lait en poudre d'une teneur en matières grasses laitières égale ou supérieure à 26 % et inférieure à 42 % en poids du produit.

Lait partiellement écrémé en poudre (223): le lait en poudre d'une teneur en matières grasses laitières supérieure à 1,5 % et inférieure à 26 % en poids du produit.

Lait écrémé en poudre (224): lait en poudre d'une teneur maximale en matières grasses laitières de 1,5 % en poids du produit.

Babeurre en poudre (225): produit en poudre fabriqué à partir de babeurre.

Autres produits en poudre (226): lait et crème caillés, képhir et autres laits et crèmes fermentés ou acidifiés, même additionnés de sucre ou d'autres édulcorants ou aromatisés ou additionnés de fruits ou de cacao, en poudre.

— Comprend également les mélanges de poudres de crème, de lait, de babeurre et/ou de lactosérum.

— Comprend également les produits en poudre à base de protéines.

▼M1

BEURRE (23)

Beurre total et autres produits à matière grasse jaune (23): comprend le beurre, le beurre traditionnel, le beurre recombiné, le beurre de lactosérum, le beurre fondu et le *butteroil*, ainsi que les autres produits à matières grasses jaunes, exprimés en équivalent-beurre d'une teneur en matières grasses égale à 82 % en poids.

— Tableau A: Danemark: comprend uniquement le beurre (231).

— Tableau B: les positions 231 (beurre), 2311 (beurre traditionnel), 2312 (beurre recombiné), 2313 (beurre de lactosérum), 232 (beurre fondu et butteroil), 233 (autres produits laitiers à matière grasse jaune), 2331 (beurre allégé), 2332 (autres) sont à indiquer en poids réel. Seule la position 23 doit être indiquée en équivalent beurre.

Beurre (231): produit ayant une teneur en matières grasses laitières égale ou supérieure à 80 % et inférieure à 90 % et des teneurs maximales en eau de 16 % et en matières sèches non grasses de 2 %.

— Comprend également le beurre contenant de très faibles quantités d'herbes, d'épices, de parfums, etc., à condition que le produit conserve le caractère du beurre.

Beurre traditionnel (2311): produit obtenu directement et exclusivement à partir de la crème pasteurisée, ayant une teneur en matières grasses laitières égale ou supérieure à 80 % et inférieure à 90 % et des teneurs maximales en eau de 16 % et en matières sèches non grasses de 2 %.

▼M1

Beurre recombiné (2312): produit obtenu à partir du *butteroil*, de l'extrait sec non gras laitier et de l'eau, ayant une teneur en matières grasses laitières égale ou supérieure à 80 % et inférieure à 90 % et des teneurs maximales en eau de 16 % et en matières sèches non grasses de 2 %.

Beurre de lactosérum (2313): produit obtenu à partir de crème de lactosérum ou du mélange de crème de lactosérum et de crème, ayant une teneur en matières grasses laitières égale ou supérieure à 80 % et inférieure à 90 % et des teneurs maximales en eau de 16 % et en matières sèches non grasses de 2 %.

Les positions 2311, 2312 et 2313 couvrent également le beurre contenant de très faibles quantités d'herbes, d'épices, de parfums, etc., à condition que le produit conserve le caractère du beurre.

Beurre fondu et butteroil (232):

Beurre fondu: les beurres fondus ont une teneur en matières grasses du lait dépassant 85 % en poids. Il s'agit d'une appellation qui, en plus du beurre fondu en tant que tel, couvre fréquemment un certain nombre d'autres beurres déshydratés similaires que l'on connaît communément sous divers noms: «beurre déshydraté», «beurre anhydre», *«butteroil»*, «graisse butyrique» (matière grasse du lait) et «beurre concentré».

Butteroil: produit obtenu à partir du lait, de la crème ou du beurre par des procédés assurant l'extraction de l'eau et de l'extrait sec non gras avec une teneur minimale en matières grasses d'origine laitière de 99,3 % du poids total et une teneur maximale en eau de 0,5 % du poids total.

— Comprend également le «ghee».

— Afin d'éviter des doubles comptes, la dénomination «*butteroil*» comprend uniquement la production directe à partir de la crème.

Autres produits à matière grasse jaune (233):

Beurre allégé (2331): produit similaire au beurre d'une teneur en matières grasses laitières inférieure à 80 % en poids, à l'exclusion de toute autre matière grasse (dénominations de vente selon point A de l'annexe du règlement (CE) nº 2991/94 [1]: trois quarts beurre, demi-beurre et matière grasse laitière à tartiner).

Autres (2332): en particulier des matières grasses composées de produits végétaux et/ou animaux: produits se présentant sous forme d'une émulsion solide et malléable principalement du type eau dans la matière grasse, dérivés de matières grasses végétales et/ou animales solides et/ou liquides propres à la consommation humaine avec une teneur en matières grasses laitières située entre 10 et 80 % de la teneur totale en matières grasses [dénominations de vente selon le point C de l'annexe du règlement (CE) nº 2991/94: matière grasse composée, trois quarts matière grasse composée, semi-matière grasse composée et mélanges de matières grasses à tartiner].

Tableau B: dans le cas où le beurre allégé (2331) et/ou les «Autres» (2332) sont produits à partir de beurre qui est fabriqué dans la même laiterie et que le type de beurre n'est pas identifiable (2311, 2312 ou 2313) le retrait se fera de la position 23 en indiquant la quantité de beurre concernée.

▼B

FROMAGE (24)

Fromage: produit solide ou semi-solide, frais ou affiné, obtenu par coagulation du lait, du lait écrémé, du lait partiellement écrémé, de la crème, de la crème de lactosérum ou du babeurre, seuls ou en combinaison, grâce à l'action de la présure ou d'autres agents coagulants appropriés et par égouttage partiel du lactosérum résultant de cette coagulation (Codex alimentarius — FAO, volume XVI, norme A-6).

— Tableau A: — uniquement de lait de vache,
— comprend également le fromage utilisé pour la fabrication de fromage fondu mais exclut le fromage fondu.

[1] JO L 316 du 9. 12. 1994, p. 2.

▼B

— Tableau B:
  — comprend l'ensemble des différentes catégories de fromages (et caillebottes) à partir de toutes les sortes de laits (242),
  — comprend également la ricotta,
  — les quantités de fromage doivent exclure les quantités de fromage utilisées pour la fabrication de fromage fondu,
  — la subdivision en catégories principales de dureté est établie en fonction du pourcentage de la teneur en eau dans le fromage dégraissé (TEFD):

$$\frac{\text{poids de l'eau dans le fromage}}{\text{poids total} - \text{matière grasse dans le fromage}} \times 100$$

Fromage à pâte molle (2421): fromage, une fois affiné, dont le TEFD est en principe supérieur ou égal à 68 %.

Fromage à pâte demi-molle (2422): fromage, une fois affiné, dont le TEFD est en principe supérieur ou égal à 62 % et inférieur à 68 %.

Fromage à pâte demi-dure (2423): fromage, une fois affiné, dont le TEFD est en principe supérieur ou égal à 55 % et inférieur à 62 %.

Fromage à pâte dure (2424): fromage, une fois affiné, dont le TEFD est en principe supérieur ou égal à 47 % et inférieur à 55 %.

Fromage à pâte extra dure (2425): fromage, une fois affiné, dont le TEFD est en principe inférieur à 47 %.

Fromage frais (2426): produit obtenu à partir de lait caillé dont on a éliminé la majeure partie du sérum (par exemple par égouttage ou pressage). Comprend également la caillebotte (autre qu'en poudre) contenant jusqu'à 30 % de son poids en sucre et fruits ajoutés.

— Comprend le fromage frais de lactosérum (fromage obtenu par concentration du lactosérum avec adjonction de lait ou de matière grasse du lait).

FROMAGE FONDU (25)

Fromage fondu: produit obtenu par broyage, mélange, fonte et émulsification, sous l'action de la chaleur et d'agents émulsifiants, d'une ou de plusieurs variétés de fromage, avec ou sans adjonction de constituants laitiers et/ou d'autres denrées alimentaires [Codex alimentarius — FAO, volume XVI, norme A-8(b)]

CASÉINES ET CASÉINATES (26)

Caséines: la caséine est la principale matière protéique entrant dans la composition du lait. Elle est obtenue à partir du lait écrémé par précipitation (caillage), généralement au moyen d'acides ou de présures. On range ici les diverses espèces de caséines, dont les caractères varient selon le procédé utilisé pour cailler le lait: caséine acide, caséine à la présure (paracaséine), par exemple [«Notes explicatives du système harmonisé» — section VI, chapitre 35 (position 35.01)]

Caséinates: les caséinates (sels de la caséine) comprennent, en particulier, les caséinates de sodium ou d'ammonium, qui sont désignés sous l'appellation de «caséines solubles» et sont généralement employés dans la préparation d'aliments concentrés ou de produits pharmaceutiques, et le caséinate de calcium principalement utilisé, selon ses caractéristiques, dans les préparations alimentaires ou comme colle [«Notes explicatives du système harmonisé» — section VI, chapitre 35 (position 35.01)]

LACTOSÉRUM (27)

Lactosérum: produit résiduel obtenu lors de la fabrication du fromage ou de la caséine. Le lactosérum à l'état liquide contient les constituants naturels (en moyenne 4,8 % de lactose, 0,8 % de protéines et 0,2 % de matières grasses en poids du produit) qui demeurent lorsque la caséine et la majeure partie de la matière grasse ont été éliminées du lait.

Lactosérum total (27): comprend également le lactosérum utilisé dans la laiterie pour la fabrication d'aliments pour animaux.

— Les positions 271 (lactosérum livré à l'état liquide), 272 (lactosérum utilisé à l'état concentré), 273 (lactosérum en poudre ou en bloc), 274 (lactose), 275 (lactalbumine) sont à indiquer en poids réel. Seule la position 27 (lactosérum total) est à indiquer en équivalent-lactosérum liquide et ne peut en aucun cas être la somme des quantités susmentionnées.

▼B

Lactosérum livré à l'état liquide (271): lactosérum livré pour être principalement utilisé pour l'alimentation du bétail, à l'exclusion des quantités utilisées comme matière première.

Lactosérum livré à l'état concentré (272)

Lactosérum en poudre ou en bloc (273)

Lactose (sucre de lait) (274)

Lactalbumine (275): un des composants principaux des protéines de lactosérum.

AUTRES PRODUITS FABRIQUÉS (28)

— Concerne les produits laitiers fabriqués (à spécifier) non dénommés ailleurs, principalement les lactoferrinnes.

— Comprend également les produits fermiers fabriqués collectés auprès des exploitations agricoles (sous la position «Disponibilité/III.4») et remis sur le marché sans transformation (hormis le conditionnement ou l'affinage).

▼B

ANNEXE II

TABLEAU A

Statistique mensuelle de la collecte de lait de vache et des produits obtenus

Pays: ..... Mois: ..... Année: .....

A. COLLECTE	Quantités (1 000 tonnes)	Teneur en matières grasses (%)	Teneur en protéines (%)
1. Lait de vache provenant d'exploitations agricoles:	.....	.....	.....
2. Crème provenant d'exploitations agricoles:	.....	.....	.....

Code des produits	B. PRODUITS OBTENUS	(1 000 tonnes)
11	Lait de consommation	.....
13	Crème	.....
14	Laits acidifiés	.....
21	Lait concentré	.....
221 + 222 + 223	Crème de lait en poudre, lait entier en poudre et lait partiellement écrémé en poudre	.....
224	Lait écrémé en poudre	.....
23	Beurre (total — en équivalent-beurre)	.....
2411	Fromage de lait de vache (pur)	.....

▼B

TABLEAU B

Production annuelle et utilisation du lait (tous les laits) dans les laiteries

Pays: ..... Année: .....

A. DISPONIBILITÉS	Quantités (1 000 tonnes)	Matières grasses du lait (tonnes)	Protéines du lait (tonnes)
	1	2	3
I. Lait de vache collecté auprès des exploitations agricoles:	.....	.....	.....
II. Autres disponibilités collectées auprès des exploitations agricoles:			
1. Lait de brebis	.....	.....	
2. Lait de chèvre	.....	.....	
3. Lait de bufflonne	.....	.....	
4. Crème	.....	.....	
5. Lait écrémé et babeurre	.....	.....	
6. Autres produits (à spécifier)	.....		
III. Importations et arrivées communautaires en provenance des laiteries:			
1. Lait entier, y compris lait cru	.....	.....	
11. dont États membres	.....	.....	
2. Lait écrémé	.....	.....	
21. dont États membres	.....	.....	
3. Crème	.....	.....	
31. dont États membres	.....	.....	
4. Autres produits (à spécifier)	.....		
41. dont États membres	.....		

▼B

Pays: ..... Année: .....

Code	B. UTILISATION	Quantités (1 000 tonnes)	Matières grasses du lait (tonnes)	Entrée de:	
				lait entier (1 000 tonnes)	lait écrémé (1 000 tonnes)
		1	2	3	4
1	**Produits frais**		.....	.....	.....
11	Lait de consommation:	.....	.....	.....	.....
111	Lait cru	.....			
112	Lait entier:	.....			
1121	pasteurisé	.....			
1122	stérilisé	.....			
1123	upérisé	.....			
113	Lait demi-écrémé:	.....			
1131	pasteurisé	.....			
1132	stérilisé	.....			
1133	upérisé	.....			
114	Lait écrémé:	.....			
1141	pasteurisé	.....			
1142	stérilisé	.....			
1143	upérisé	.....			
12	Babeurre	.....	.....	.....	.....
13	Crème	.....	.....	.....	.....
	d'une teneur en poids de matières grasses:				
131	inférieure ou égale à 29 %	.....			
132	supérieure à 29 %	.....			
14	Laits acidifiés (yoghourts et autres):	.....	.....	.....	.....
141	avec additifs	.....			
142	sans additifs	.....			
15	Boissons à base de lait	.....	.....	.....	.....
16	Autres produits frais (lait gélifié et autres)	.....	.....	.....	.....

▼B

Pays: ..... Année: .....

Code	B. UTILISATION	Quantités (1 000 tonnes)	Matières grasses du lait (tonnes)	Entrée de:	
				lait entier (1 000 tonnes)	lait écrémé (1 000 tonnes)
		1	2	3	4
2	**Produits fabriqués**		.....	.....	.....
21	Lait concentré:	.....	.....	.....	.....
211	non sucré	.....			
212	sucré	.....			
22	Produits laitiers en poudre:	.....	.....	.....	.....
221	Crème de lait en poudre	.....			
222	Lait entier en poudre	.....	.....	.....	.....
223	Lait partiellement écrémé en poudre	.....			
224	Lait écrémé en poudre	.....	.....	.....	.....
225	Babeurre en poudre	.....	.....	.....	.....
226	Autres produits en poudre	.....	.....	.....	.....
►(1) 23	Beurre total et autres produits laitiers à matière grasse jaune:	.....	.....	.....	.....
231	Beurre	.....	.....	.....	.....
2311	Beurre traditionnel (*)	.....	.....	.....	.....
2312	Beurre recombiné (*)	.....	.....	.....	.....
2313	Beurre de lactosérum (*)	.....	.....	.....	.....
232	Beurre fondu et *butteroil*	.....	.....	.....	.....
233	Autres produits laitiers à matière grasse jaune	.....	.....	.....	.....
2331	Beurre allégé (*)	.....	.....	.....	.....
2332	Autres (*)	.....	.....	.....	..... ◄
24	Fromage:	.....	.....	.....	.....
241	Fromage selon le type de lait:				
2411	Fromage de lait de vache (pur)	.....	.....	.....	.....
2412	Fromage de lait de brebis (pur)	.....			
2413	Fromage de lait de chèvre (pur)	.....			
2414	Autres [mélanges et fromage de lait de bufflonne (pur)]	.....			
242	Fromage (tous les laits) par catégorie:				
2421	à pâte molle	.....			
2422	à pâte demi-molle	.....			
2423	à pâte demi-dure	.....			
2424	à pâte dure	.....			
2425	à pâte extra dure	.....			
2426	Fromage frais	.....			
25	Fromage fondu	.....			
26	Caséine et caséinates	.....	.....	.....	.....

►(1) M1

▼B

Pays: ..... Année: .....

Code	B. UTILISATION	Quantités (1 000 tonnes)	Matières grasses du lait (tonnes)	Entrée de:	
				lait entier (1 000 tonnes)	lait écrémé (1 000 tonnes)
		1	2	3	4
27	Lactosérum total	.....	.....		
271	Lactosérum livré à l'état liquide	.....			
272	Lactosérum livré à l'état concentré	.....			
273	Lactosérum en poudre ou en bloc	.....			
274	Lactose (sucre de lait)	.....			
275	Lactalbumine	.....			
28	Autres produits fabriqués (à spécifier)	.....	.....	.....	.....
3	**Lait écrémé et babeurre rétrocédés aux fermes**	.....	.....		.....
4	**Exportations et expéditions communautaires de lait et de crème en vrac**	.....	.....	.....	.....
41	dont États membres	.....	.....	.....	.....
5	**Autres utilisations** (à spécifier)	.....	.....	.....	.....
6	**Différences**		.....	.....	.....
	Total		.....	.....	.....

►(1) (*) Collecte et transmission facultatives des données. ◄

►(1) M1

▼B

TABLEAU C

Production annuelle et utilisation du lait (tous les laits) dans les exploitations agricoles

Pays: ..... Année: .....

A. DISPONIBILITÉS (1 000 tonnes)

	Lait entier		Lait écrémé et babeurre
1. Lait de vache	.....	1. Rétrocédé par les laiteries	.....
1.1 dont lait de vaches laitières	.....	2. Solde de la livraison de crème	.....
2. Lait de brebis	.....	3. Provenant de la production de beurre et de crème fermiers	.....
3. Lait de chèvre	.....		
4. Lait de bufflonne	.....		
Total	.....	Total	.....

B. UTILISATION (1 000 tonnes)

	Lait entier		Lait écrémé et babeurre
1. Lait de consommation:	.....	1. Lait de consommation	.....
a) Autoconsommation	.....	2. Fromage fermier	.....
b) Vente directe	.....	3. Alimentation animale	.....
2. Beurre et crème fermiers	.....	4. Livraisons aux laiteries	.....
3. Fromage fermier	.....		
4. Autres produits	.....		
5. Alimentation animale	.....		
6. Livraisons aux laiteries:	.....		
a) Lait	.....		
b) Crème (en équivalent-lait)	.....		
c) autres produits (à spécifier)	.....		
7. Différences et pertes	.....		
Total	.....	Total	.....

C. PRODUITS OBTENUS (1 000 tonnes)

1. Lait de consommation:	.....	
a) Autoconsommation	.....	
b) Vente directe	.....	
2. Crème fermière	.....	
dont livré aux laiteries	.....	
3. Beurre fermier	.....	
dont livré aux laiteries	.....	
4. Fromage fermier	.....	
dont livré aux laiteries	.....	
5. Autres produits (à spécifier)	.....	
dont livré aux laiteries	.....	

▼B

TABLEAU D

Répartition des entreprises (1) selon l'importance de la collecte annuelle du lait

Pays: ..... Situation au 31 décembre: .....

Classes de grandeur (en tonnes par an de collecte)	Nombre d'entreprises	Collecte (1 000 tonnes)
5 000 et moins	.....	.....
5 001 à 20 000	.....	.....
20 001 à 50 000	.....	.....
50 001 à 100 000	.....	.....
100 001 à 300 000	.....	.....
Plus de 300 000	.....	.....
Total	.....	.....

(1) Visées à l'article 2 point 1 de la directive 96/16/CE du Conseil.

▼B

TABLEAU E

Répartition des centres de collecte (1) selon l'importance de la collecte annuelle du lait

Pays: ..... Situation au 31 décembre: .....

Classes de grandeur (en tonnes par an de collecte)	Nombre	Collecte (1 000 tonnes)
1 000 et moins	.....	.....
1 001 à 5 000	.....	.....
Plus de 5 000	.....	.....
Total	.....	.....

(1) Visés à l'article 2 point 2 de la directive 96/16/CE du Conseil.

TABLEAU F

Répartition des entreprises selon l'importance du volume de lait traité

Pays: ..... Situation au 31 décembre: .....

Classes de grandeur (en tonnes par an de collecte)	Nombre d'entreprises	Volume (1 000 tonnes)
5 000 et moins	.....	.....
5 001 à 20 000	.....	.....
20 001 à 50 000	.....	.....
50 001 à 100 000	.....	.....
100 001 à 300 000	.....	.....
Plus de 300 000	.....	.....
Total	.....	.....

▼B

TABLEAU G.1

Répartition des entreprises selon l'importance de la production annuelle de certains groupes des produits laitiers

Pays: ..... Situation au 31 décembre: .....

Groupes de produits: PRODUITS FRAIS (1)

Classes de grandeur (en tonnes par an de produits obtenus)	Nombre d'entreprises	Production annuelle (1 000 tonnes)
1 000 et moins	.....	.....
1 001 à 10 000	.....	.....
10 001 à 30 000	.....	.....
30 001 à 50 000	.....	.....
50 001 à 100 000	.....	.....
Plus de 100 000	.....	.....
Total	.....	.....

TABLEAU G.2

Répartition des entreprises selon l'importance de la production annuelle de certains groupes des produits laitiers

Pays: ..... Situation au 31 décembre: .....

Groupes de produits: LAIT DE CONSOMMATION (11)

Classes de grandeur (en tonnes par an de produits obtenus)	Nombre d'entreprises	Production annuelle (1 000 tonnes)
1 000 et moins	.....	.....
1 001 à 10 000	.....	.....
10 001 à 30 000	.....	.....
30 001 à 100 000	.....	.....
Plus de 100 000	.....	.....
Total	.....	.....

▼B

TABLEAU G.3

Répartition des entreprises selon l'importance de la production annuelle de certains groupes des produits laitiers

Pays: ..... Situation au 31 décembre: .....

Groupes de produits: PRODUITS LAITIERS EN POUDRE (22)

Classes de grandeur (en tonnes par an de produits obtenus)	Nombre d'entreprises	Production annuelle (1 000 tonnes)
1 000 et moins	.....	.....
1 001 à 5 000	.....	.....
5 001 à 20 000	.....	.....
Plus de 20 000	.....	.....
Total	.....	.....

TABLEAU G.4

Répartition des entreprises selon l'importance de la production annuelle de certains groupes des produits laitiers

Pays: ..... Situation au 31 décembre: .....

Groupes de produits: BEURRE (23)

Classes de grandeur (en tonnes par an de produits obtenus)	Nombre d'entreprises	Production annuelle (1 000 tonnes)
100 et moins	.....	.....
101 à 1 000	.....	.....
1 001 à 5 000	.....	.....
5 001 à 10 000	.....	.....
Plus de 10 000	.....	.....
Total	.....	.....

▼B

TABLEAU G.5

Répartition des entreprises selon l'importance de la production annuelle de certains groupes des produits laitiers

Pays: ..... Situation au 31 décembre: .....

Groupes de produits: FROMAGE (24)

Classes de grandeur (en tonnes par an de produits obtenus)	Nombre d'entreprises	Production annuelle (1 000 tonnes)
100 et moins	.....	.....
101 à 1 000	.....	.....
1 001 à 4 000	.....	.....
4 001 à 10 000	.....	.....
Plus de 10 000	.....	.....
Total	.....	.....

▼B

NOTES EXPLICATIVES

TABLEAU A

Les données concernant ce tableau se réfèrent uniquement au lait de vache, tant pour la collecte que pour les produits obtenus (les mélanges en sont donc exclus).

Dans le cas de relevés hebdomadaires, les données pour les semaines chevauchant deux mois doivent être séparées et réparties en fonction du nombre de jours de chacun de ces mois.

Teneur en matières grasses:
— Matières grasses du lait, en pourcentage du poids du produit.
— Moyenne nationale pondérée à partir des données obtenues par référence à la méthode Röse-Gottlieb (code IDF/FIL 1C: 1987).

Teneur en protéines:
— Protéines du lait, en pourcentage du poids du produit.
— Moyenne nationale pondérée à partir des données obtenues par référence à la méthode Kjeldahl.

Produits obtenus: les quantités des produits laitiers frais traités s'entendent comme étant disponibles pour la livraison hors laiteries.

TABLEAU B

Afin d'éviter des doubles comptes, les produits laitiers utilisés à l'intérieur d'une même laiterie pour la fabrication d'autres produits laitiers ne sont pas pris en compte.

De même, les données indiquées dans ce tableau se réfèrent au concept de la «laiterie nationale». Ainsi, tous les échanges de matières premières ou de produits effectués entre les laiteries de l'État membre concerné doivent être exclus de la production nationale.

Disponibilité/I et II — Lait collecté: concerne les achats de tous les laits entiers (de vache, de brebis, de chèvre et de bufflonne) et de produits laitiers directement auprès des exploitations agricoles.

Disponibilité/II.6: concerne les autres produits laitiers (tels que le fromage, le beurre ou le yaourt) collectés auprès des exploitations agricoles. Ces produits, qu'ils soient transformés ou non, sont destinés à entrer dans le processus de fabrication des laiteries et doivent être repris dans la partie «B-UTILISATION» du tableau.

Disponibilité/III.4: concerne les autres produits laitiers (tels que le fromage, le beurre ou le yaourt) en provenance d'autres pays. Ces produits, qu'ils soient destinés ou non à entrer dans le processus de fabrication des laiteries, doivent être repris dans la partie «B-UTILISATION» du tableau.

S'ils sont destinés à être remis sur le marché sans transformation (hormis conditionnement ou affinage), ces produits doivent être repris sous les positions 16 (pour les produits fermiers frais) ou 28 (pour les produits fermiers fabriqués).

Disponibilité/III — Importations et arrivées communautaires: en vrac ou en emballage de 2 litres ou plus.

Colonne 1 — Quantités: sauf indication contraire, les quantités à indiquer se réfèrent au poids net de la matière première/du produit fini (en milliers de tonnes).

Les quantités des produits laitiers frais traités s'entendent comme étant disponibles pour la livraison hors laiteries.

Colonne 2/B. Utilisation — Matières grasses du lait: quantités (en tonnes) de la matière grasse du lait utilisées pour la fabrication du produit considéré, y compris les pertes éventuelles subies au cours du processus de fabrication.

Colonne 3/A. Disponibilités — Protéines du lait: quantités (en tonnes) de la protéine du lait contenues dans le lait de vache collecté.

Colonne 3/B. Utilisation — Entrée de lait entier: quantités (en milliers de tonnes) de lait entier utilisées pour la fabrication du produit considéré, y compris les pertes éventuelles subies au cours du processus de fabrication.

Colonne 4/B. Utilisation — Entrée de lait écrémé

▼B

— En positif: quantités (en milliers de tonnes) de lait écrémé utilisées pour la fabrication du produit considéré, y compris les pertes éventuelles subies au cours du processus de fabrication,

— En négatif: quantités (en milliers de tonnes) de lait écrémé récupérées lors du processus de fabrication du produit considéré (par exemple, quantités de lait écrémé récupérées lors de la fabrication de beurre au départ de lait entier ou de crème).

Autres utilisations (codes 3 à 6)

Lait écrémé et babeurre rétrocédés aux fermes (3): lait écrémé et babeurre retournés aux fermes.

Exportations et expéditions communautaires de lait et de crème en vrac (4): exportations et expéditions communautaires de lait entier, de lait écrémé et de crème liquide en vrac ou en emballages de 2 litres ou plus par les laiteries.

Autres utilisations (5): lait entier et écrémé en vrac ou en emballages de plus de 2 litres livré à des industries alimentaires (par exemple, pour la crème glacée) ou destiné à l'alimentation animale sous toutes ses formes, à l'exception de la position 3.

Différences (6): concerne les différences statistiques.

TABLEAU C

Exploitation agricole: une exploitation agricole est une unité technico-économique soumise à une gestion unique et produisant des produits agricoles.

A. **Disponibilités**

Lait de vache: concerne tout le lait de vache, à l'exclusion du lait directement tété, mais y compris celui provenant de la traite (y compris le colostrum) utilisé comme alimentation animale (par exemple, dans des seaux ou par d'autres moyens).

Vaches laitières: vaches qui sont exclusivement ou principalement détenues pour la production de lait destiné à la consommation humaine et/ou à la transformation en produits laitiers, y compris les vaches laitières de réforme (qu'elles soient engraissées ou non entre leur dernière lactation et l'abattage).

Colonne lait entier: concerne les quantités de lait trait.

Colonne lait écrémé et babeurre:

— Rétrocédé par les laiteries (1): voir définition tableau B/3.

— Solde de la livraison de crème (2)

B. **Utilisation**

Lait entier/autoconsommation: lait entier consommé par le ménage de l'exploitant (donc uniquement pour la consommation humaine).

Lait entier/vente directe: lait entier de consommation vendu directement aux consommateurs.

Lait entier/beurre et crème fermiers: lait entier (tous les laits) utilisé pour la fabrication de beurre et de crème fermiers.

Lait entier/fromage fermier: lait entier (tous les laits) utilisé pour la fabrication de fromage fermier.

Lait entier/autres produits: lait entier utilisé pour la fabrication de produits laitiers destinés à la consommation humaine (par exemple, yaourts).

Lait entier/alimentation animale: lait entier utilisé à la ferme pour l'alimentation animale, sous quelque forme que ce soit (tel quel ou sous forme d'aliments composés fabriqués à la ferme).

Lait entier/livraisons aux laiteries:

— Comprend les livraisons:

  — de tous les laits entiers (de vache, de brebis, de chèvre et de bufflonne) aux laiteries (dans ou en dehors de l'État membre) et aux exploitations visées à l'article 2 de la directive 96/16/CE,

  — d'autres produits (à spécifier), en équivalent-lait.

— Les livraisons de crème sont exprimées en équivalent-lait.

▼B

Lait entier/différences et pertes:

— Concerne les différences statistiques et les quantités perdues lors de la fabrication.
— Le total de la colonne «utilisation lait entier» doit être égal au total des disponibilités.

Lait écrémé et babeurre/lait de consommation: lait écrémé et babeurre utilisés dans les exploitations agricoles pour la consommation humaine, notamment l'autoconsommation dans ces exploitations et les ventes directes aux consommateurs.

Lait écrémé et babeurre/fromage fermier: lait écrémé et babeurre utilisés pour la fabrication de fromage fermier.

C. **Produits obtenus**

Les quantités à indiquer se réfèrent au poids net du produit fini (en milliers de tonnes).

Lait de consommation = autoconsommation + vente directe.

Crème fermière: crème produite dans les exploitations agricoles.

Beurre fermier: beurre produit dans les exploitations agricoles.

Fromage fermier: fromage produit dans les exploitations agricoles.

Autres produits: autres produits (à spécifier) produits dans les exploitations agricoles.

Dont livré aux laiteries: concerne les livraisons de crème, de beurre, de fromages et d'autres produits fermiers aux laiteries (dans ou en dehors de l'État membre).

TABLEAUX D ET E

Collecte: quantités de lait et de crème (en équivalent-lait) collectées directement auprès des exploitations agricoles.

TABLEAU E

Centres de collecte: concerne uniquement les entreprises qui achètent du lait aux exploitations agricoles et le revendent, en leur nom propre, à des laiteries. Les centres de collecte en tant qu'unités locales dépendant de laiteries en sont donc exclus.

Les centres comptables destinés à la comptabilisation nationale des quantités de lait collectées sur le territoire national par une entreprise (laiterie) d'un autre État membre doivent être également repris dans ce tableau.

TABLEAU F

Volume: volume total de la matière première traitée = quantités de lait entier (ou en équivalent-lait entier) utilisées pour la fabrication de produits laitiers dans l'entreprise.

TABLEAUX D, E, F ET G

Entreprise: l'entreprise correspond à la plus petite combinaison d'unités légales qui constituent une unité organisationnelle de production de biens et de services jouissant d'une certaine autonomie de décision, notamment pour l'affectation de ses ressources courantes. Une entreprise exerce une ou plusieurs activités dans un ou plusieurs lieux. Une entreprise peut correspondre à une seule unité légale. [règlement (CEE) n° 696/93 du Conseil (JO n° L 76 du 30.3.1993)].

Les données transmises couvertes par le secret statistique doivent être clairement indiquées en tant que telles.

Les tableaux doivent être remplis pour l'ensemble des entreprises existant au 31 décembre de l'année de référence et concernent l'activité de celles-ci, y compris celle des laiteries qu'elles auraient pu absorber en cours d'année.

▼B

ANNEXE III

Programme de travail pour l'année 1997

1. Les États membres transmettent à la Commission, avant le 1er mai 1997, dans la mesure du possible:

   a) les données visées dans la colonne 1 ainsi que dans les colonnes 2 et/ou 3 du tableau repris ci-après, accompagnées d'un rapport détaillé décrivant les méthodes utilisées pour l'obtention de ces données;

   b) un rapport sur les différences régionales en matière de contenu en protéine du lait de vache collecté;

   c) un rapport sur la relation existant entre l'entrée et le contenu de la protéine dans les produits laitiers.

2. Les États membres communiquent en même temps à la Commission un rapport décrivant les possibilités techniques pour relever les données visées au point 1 ainsi que leurs propositions pour le programme de l'année 1998.

▼B

ACTIVITÉ DES LAITERIES

Protéine du lait de vache par groupes de produits laitiers

Pays: ..... Période: .....

Code	Produit	Quantité produite (1) (1000 tonnes)	Entrée (2)	Contenu (3)
		1	2	3
1	**Produits frais**	.....	.....	.....
11	Lait de consommation	.....	.....	.....
12	Babeurre	.....	.....	.....
13	Crème	.....	.....	.....
14	Laits acidifiés (yoghourts et autres)	.....	.....	.....
15	Boissons à base de lait	.....	.....	.....
16	Autres produits frais (lait gélifié et autres)	.....	.....	.....
2	**Produits fabriqués**	.....	.....	.....
21	Lait concentré	.....	.....	.....
22	Produits laitiers en poudre:	.....	.....	.....
221	Crème de lait en poudre			
222	Lait entier en poudre	.....	.....	.....
223	Lait partiellement écrémé en poudre			
224	Lait écrémé en poudre	.....	.....	.....
225	Babeurre en poudre	.....	.....	.....
226	Autres produits en poudre	.....	.....	.....
23	Beurre et autres produits laitiers à matière grasse jaune	.....	.....	.....
231	Beurre	.....	.....	.....
232	Beurre fondu et *butter oil*	.....	.....	.....
233	Autres produits laitiers à matière grasse jaune	.....	.....	.....
24	Fromage	.....	.....	.....
2411	Fromage de lait de vache (pur)	.....	.....	.....
26	Caséine et caséinates	.....	.....	.....
27	Lactosérum total	.....	.....	.....
28	Autres produits fabriqués (à spécifier)	.....	.....	.....
3	**Lait écrémé et babeurre** rétrocédés aux fermes	.....	.....	.....
4	**Exportations et expéditions communautaires de lait et de crème en vrac**	.....	.....	.....
41	dont États membres	.....	.....	.....
5	**Autres utilisations** (à spécifier)	.....	.....	.....
6	**Différences**	.....	.....	.....
	Total	.....	.....	.....

(1) Colonne 1 — quantités produites (en milliers de tonnes) au cours de la période considérée (année ou mois).
Définition: voir annexe II/tableau B/colonne 1.

(2) Colonne 2 — quantités (en tonnes) de la protéine du lait de vache utilisées pour la fabrication du produit considéré, y compris les pertes éventuelles subies au cours du processus de fabrication.

(3) Colonne 3 — quantités (en tonnes) de la protéine du lait de vache contenue dans le produit.