Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

►B

DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 18 dicembre 1996

recante norme d'applicazione della direttiva 96/16/CE del Consiglio, relativa alle indagini statistiche da effettuare nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(97/80/CE)

(GU L 24 del 25.1.1997, pag. 26)

Modificata da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►M1	Decisione 98/582/CE del Consiglio del 6 ottobre 1998	L 281	36	17.10.1998
►M2	Decisione 2005/288/CE della Commissione del 18 marzo 2005	L 88	10	7.4.2005

▼B

DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 18 dicembre 1996

recante norme d'applicazione della direttiva 96/16/CE del Consiglio, relativa alle indagini statistiche da effettuare nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(97/80/CE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

vista la direttiva 96/16/CE del Consiglio, del 19 marzo 1996, relativa alle indagini statistiche da effettuare nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari ([1]), in particolare l'articolo 3, paragrafo 2, l'articolo 4, paragrafo 2 e l'articolo 6, paragrafo 1,

considerando che in seguito alla sostituzione della direttiva 72/280/CEE del Consiglio con la direttiva 96/16/CE è opportuno procedere alla parallela rifusione di un nuovo testo della decisione 72/356/CEE della Commissione, del 18 ottobre 1972, che fissa le disposizioni di attuazione dalle indagini statistiche sul latte e sui prodotti lattiero-caseari ([2]), modificata da ultimo dalla decisione 86/180/CEE ([3]) al fine di garantire uno sviluppo permanente delle statistiche in armonia con le condizioni economiche;

considerando che l'esperienza acquisita con l'applicazione della decisione 72/356/CEE ha dimostrato che è opportuno stabilire note esplicative più dettagliate sui prodotti e sulle tabelle;

considerando che al fine di una migliore integrazione delle statistiche comunitarie è opportuno prevedere il perfetto coordinamento con la nomenclatura PRODCOM prevista dal regolamento (CEE) n. 3924/91 del Consiglio, del 19 dicembre 1991, relativo ad un'indagine comunitaria sulla produzione industriale ([4]);

considerando che le misure previste dalla presente decisione sono conformi al parere del comitato permanente di statistica agraria,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

L'elenco dei prodotti lattiero-caseari sui quali vertono le indagini, previsto dall'articolo 3, paragrafo 2 della direttiva 96/16/CE, figura all'allegato I della presente decisione.

Articolo 2

Le tabelle-tipo per la trasmissione dei dati previste dall'articolo 6, paragrafo 1, della direttiva 96/16/CE figurano all'allegato II della presente decisione.

Articolo 3

Il programma di lavoro di cui all'articolo 4, paragrafo 2 della direttiva 96/16/CE figura all'allegato III della presente decisione.

Articolo 4

La decisione 72/356/CEE è abrogata con decorrenza dal 1º gennaio 1997.

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

▼B

I riferimenti alla decisione abrogata si intendono fatti alla presente decisione.

Articolo 5

Gli Stati membri sono destinatari della presente decisione.

▼B

ALLEGATO I

ELENCO DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Codice dei prodotti	Denominazione dei prodotti
1	**Prodotti freschi**
11	Latte alimentare
111	Latte crudo
112	Latto intero
1121	pastorizzato
1122	sterilizzato
1123	uperizzato
113	Latte parzialmente scremato
1131	pastorizzato
1132	sterilizzato
1133	uperizzato
114	Latte scremato
1141	pastorizzato
1142	sterilizzato
1143	uperizzato
12	Latticello
13	Crema (panna)
	avente tenore, in peso, di materia grassa
131	inferiore o uguale a 29 %
132	superiore a 29 %
14	Latte fermentato (yogurt e altri)
141	con additivi
142	senza additivi
15	Bevande a base di latte
16	Altri prodotti freschi (latte gelificato e altri)
2	**Prodotti lavorati**
21	Latte concentrato
211	non zuccherato
212	zuccherato
22	Prodotti lattiero-caseari in polvere
221	Crema di latte in polvere
222	Latte intero in polvere
223	Latte parzialmente scremato in polvere
224	Latte scremato in polvere
225	Latticello in polvere
226	Altri prodotti in polvere
▼M1	
23	Burro totale e altri prodotti a base di materia grassa gialla
231	Burro
2311	Burro tradizionale (*)
2312	Burro ricombinato (*)
2313	Burro di siero di latte (*)
232	Burro fuso e burro anidro (butteroil)
233	Altri prodotti a base di materia grassa gialla
2331	Burro parzialmente scremato (*)
2332	Altri (*)

▼B

Codice dei prodotti	Denominazione dei prodotti
24	Formaggi
241	Formaggi suddivisi a seconda del tipo di latte:
2411	Formaggio di latte di vacca (puro)
2412	Formaggio di latte di pecora (puro)
2413	Formaggio di latte di capra (puro)
2414	Altri [miscugli e formaggi di latte di bufala (puro)]
242	Formaggi (di tutti i tipi di latte) per categoria:
2421	a pasta molle
2422	a pasta semi-molle
2423	a pasta semi-dura
2424	a pasta dura
2425	a pasta particolarmente dura
2426	Formaggi freschi
25	Formaggi fusi
26	Caseine e caseinati
27	Totale siero di latte
271	Siero di latte fornito sotto forma liquida
272	Siero di latte fornito sotto forma concentrata
273	Siero di latte in polvere e in pezzi
274	Lattosio (zucchero di latte)
275	Lattoalbumina
28	Altri prodotti lavorati

▼M1

(*) Raccolta e trasmissione dati facoltative.

▼B

NOTE ESPLICATIVE

LATTE ALIMENTARE (11)

Latte alimentare: latte crudo, latte intero, latte parzialmente scremato e latte scremato senza additivi.

— Riguarda unicamente il latte direttamente destinato all'alimentazione, di norma in imballaggi fino a 2 litri.

— Comprende anche il latte vitaminizzato.

Latte crudo (111): latte prodotto dalla secrezione della ghiandola mammaria di una o più vacche, pecore, capre o bufale che non sia stato riscaldato oltre i 40 °C, né sottoposto a un trattamento d'effetto equivalente (direttiva 92/46/CEE del Consiglio, GU n. L 268 del 14. 9. 1992, pag. 3).

Latte intero (112): latte che abbia subito, in un'impresa che tratta il latte, almeno un trattamento termico od un trattamento di effetto equivalente autorizzato, ed il cui tenore naturale di materia grassa sia uguale o superiore al 3,50, oppure il cui tenore di materia grassa sia stato portato almeno al 3,50 % [regolamento (CEE) n. 1411/71 del Consiglio, GU n. L 148 del 3. 7. 1971, pag. 4].

— Comprende anche il latte alimentare svedese denominato «Gammaldags mjölk» e «Standardmijölk», il cui tenore di materia grassa è rispettivamente uguale al 4,2 % e al 3 %.

Latte parzialmente scremato (113): latte che abbia subito, in un'impresa che tratta il latte, almeno un trattamento termico od un trattamento di effetto equivalente autorizzato, ed il cui tenore di materia grassa sia stato portato ad un tasso compreso tra un minimo dell'1,50 % ed un massimo dell'1,80 % [regolamento (CEE) n. 1411/71 del Consiglio, GU n. L 148 del 3. 7. 1971, pag. 4].

— Comprende anche il latte alimentare finlandese denominato «Jkkösmaito/ettans mjölk», il cui tenore di materia grassa è uguale all'1 %.

— Comprende anche il latte alimentare svedese denominato «Ekologisk mjölk» e «Mellanmjölk», il cui tenore di materia grassa è rispettivamente uguale al 2 % e all'1,5 %.

— Comprende anche il latte alimentare austriaco, il cui tenore di materia grassa è rispettivamente fra il 2 % e il 2,5 %.

Latte scremato (114): latte che abbia subito, in un'impresa che tratta il latte, almeno un trattamento termico od un trattamento di effetto equivalente autorizzato, ed il cui tenore di materia grassa sia stato portato ad un tasso massimo dello 0,30 % [regolamento (CEE) n. 1411/71 del Consiglio, GU n. L 148 del 3. 7. 1971, pag. 4].

— Comprende anche il latte alimentare svedese denominato «Lättmjölk» e «Minimjölk», il cui tenore di materia grassa è rispettivamente uguale allo 0,5 % e allo 0,07 %.

— Comprende anche il latte alimentare austriaco, il cui tenore di materia grassa è uguale allo 0,5 %.

Pastorizzato: il latte pastorizzato deve essere ottenuto mediante un trattamento che comporti un'elevata temperatura per un breve periodo di tempo (almeno 71,7 °C per 15 secondi o qualsiasi altra combinazione equivalente) o mediante un trattamento di pastorizzazione che impieghi diverse combinazioni di tempo e di temperatura raggiungendo un effetto equivalente (direttiva 92/46/CEE del Consiglio, GU n. L 268 del 14. 9. 1992, pag. 24).

Sterilizzato: il latte sterilizzato deve:

— essere stato scaldato e sterilizzato in confezioni o recipienti ermeticamente chiusi, il cui dispositivo di chiusura deve restare intatto;

— in caso di controllo per sondaggio, essere conservabile in modo da non presentare alterazioni palesi dopo una permanenza di 15 giorni in un recipiente chiuso ad una temperatura di + 30 °C (direttiva 92/46/CEE del Consiglio, GU n. L 268 del 14. 9. 1992, pag. 25).

Uperizzato: il latte uperizzato (o UHT) deve essere ottenuto mediante applicazione al latte crudo di un procedimento di riscaldamento a flusso continuo che richieda l'impiego di una temperatura elevata per un breve periodo di tempo (almeno + 135 ° C per almeno un secondo) (direttiva 92/46/CEE del Consiglio, GU n. L 268 del 14. 9. 1992, pag. 24).

— Gli Stati membri che non fanno distinzione tra latte sterilizzato e uperizzato possono raggrupparli.

▼B

LATTICELLO (12)

Latticello: prodotto residuale (anche acido o acidificato) della trasformazione (zangolatura continua o burrificazione e separazione dei grassi solidi) del latte o della crema in burro.

— Il latticello con additivi va incluso nelle bevande a base di latte.

CREMA (13)

Crema: strato grasso che si forma naturalmente alla superficie del latte per lenta agglomerazione dei globuli grassi dell'emulsione. Prelevata per scrematura dalla superficie del latte o estratta mediante centrifugazione del latte in una scrematrice, essa contiene, oltre alle altre sostanze costitutive del latte, una quantità relativamente elevata di materie grasse (superiore generalmente al 10 % in peso del prodotto).

Crema (13): crema trattata e disponibile per la consegna al di fuori delle latterie (= consumo umano, materie prime per l'industria del cioccolato, del gelato, ecc.). Non comprende la produzione intermedia destinata alla fabbricazione di altri prodotti lattiero-caseari, come per le altre voci.

Crema avente un tenore in peso di materie grasse inferiore o uguale al 29 % (131).

Crema avente un tenore in peso di materie grasse superiore al 29 % (132).

— Tabella A/ «Raccolta»: (in unità di equivalenza latte) materia prima consegnata alle latterie dalle aziende agricole.

— Tabella B/ «Risorse»: crema separata nell'azienda agricola e consegnata a una latteria.

— Tabella A/ «Prodotti ottenuti» e Tabella B/ «Impieghi»:

  — sia pastorizzata che sterilizzata o uperizzata;

  — comprende anche la crema acidificata;

  — comprende anche la crema in scatole o in barattoli.

LATTI ACIDIFICATI (14)

Latti acidificati: prodotti lattiero-caseari con un pH compreso tra 3,8 e 5,5.

— Concerne gli yogurt, gli yogurt da bere, gli yogurt preparati e i latti fermentati trattati termicamente.

— Comprende anche i prodotti a base di o contenenti bifidus.

Latti acidificati con additivi (141): i latti acidificati zuccherati sono da includere nella voce 142.

Latti acidificati senza additivi (142): comprende anche i latti acidificati con aggiunta di zucchero e/o di edulcoranti.

BEVANDE A BASE DI LATTE (15)

Bevande a base di latte: altri prodotti liquidi contenenti almeno il 50 % di prodotti del latte, compresi i prodotti a base di siero di latte.

Comprende il latte al cioccolato, il latticello con additivi (e aromatizzato), ecc.

ALTRI PRODOTTI FRESCHI (16)

Concerne i prodotti lattiero-caseari freschi non menzionati altrove, principalmente i dessert a base di latte (latti gelificati, budini, spume ecc.) e il gelato alla crema (e prodotti simili) fabbricato nelle imprese dichiaranti.

— Comprende anche i dessert al latte in conserva.

— Comprende anche i prodotti di azienda agricola freschi raccolti presso le aziende agricole (alla voce Disponibilità/III.4) e immessi sul mercato senza ulteriore lavorazione (tranne l'imballaggio).

LATTE CONCENTRATO (21)

Latte concentrato: prodotto ottenuto eliminando parzialmente l'acqua, partendo unicamente dal latte intero, parzialmente scremato o scremato.

— Comprende anche il latte evaporato (trattamento termico) e il latte concentrato con aggiunta di zucchero.

▼B

— Comprende anche il latte concentrato utilizzato per la fabbricazione di «chocolate crumb», prodotto seccato composto di latte, di zucchero e di pasta di cacao nelle seguenti proporzioni:

— materia grassa del latte: superiore al 6,5 % (tenore in peso) e inferiore a 11 % (tenore in peso),

— cacao: superiore a 6,5 % (tenore in peso) e inferiore a 15 % (tenore in peso),

— saccarosio (compreso lo zucchero invertito calcolato in saccarosio): superiore a 50 % (tenore in peso) e inferiore a 60 % (tenore in peso),

— materia secca non grassa nel latte: superiore a 17 % (tenore in peso) e inferiore a 30 % (tenore in peso),

— acqua: superiore a 0,5 % (tenore in peso) e inferiore a 3,5 % (tenore in peso).

Composizione secondo l'allegato I del regolamento (CEE) n. 380/84 della Commissione (GU n. L 46 del 16. 2. 1984, pag. 26).

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI IN POLVERE (22)

Prodotti lattiero-caseari in polvere: prodotti ottenuti in seguito ad eliminazione dell'acqua dalla crema, dal latte intero, parzialmente scremato, scremato, dal latticello e dal latte acidificato.

— Comprende anche gli additivi aggiunti alla materia prima, prima della trasformazione del prodotto in polvere.

— Comprende anche il latte in polvere contenuto nelle polveri per i neonati e negli alimenti per gli animali, fabbricati nei caseifici.

Crema di latte in polvere (221): latte in polvere avente un tenore di materie grasse del latte uguale o superiore al 42 % del peso del prodotto.

Latte intero in polvere (222): latte in polvere avente un tenore di materie grasse del latte uguale o superiore al 26 % e inferiore al 42 % del peso del prodotto.

Latte parzialmente scremato in polvere (223): latte in polvere avente un tenore di materie grasse del latte superiore all'1,5 % e inferiore al 26 % del peso del prodotto.

Latte scremato in polvere (224): latte in polvere avente un tenore di materie grasse del latte uguale o inferiore all'1,5 % del peso del prodotto.

Latticello in polvere (225): prodotto in polvere fabbricato utilizzando il latticello.

Altri prodotti in polvere (226): latte e crema cagliati, kefir e altri latti e creme fermentati o acidificati, anche addizionati di zucchero o di altri dolcificanti o aromatizzati o addizionati di frutta o di cacao, in polvere.

— Comprende anche le miscele di polveri di crema, latte, latticello e/o siero di latte.

— Comprende anche i prodotti in polvere a base di proteine.

▼M1

BURRO (23)

Burro totale e altri prodotti a base di materia grassa gialla (23): comprende il burro, il burro tradizionale, il burro ricombinato, il burro di siero di latte, il burro fuso e il burro anidro (butteroil), nonché gli altri prodotti a base di materia grassa gialla, espressi in equivalente burro, avente un tenore, in peso, di materie grasse del latte uguale all'82 % del prodotto.

— Tabella A: Danimarca: comprende unicamente il burro tradizionale (231).

— Tabella B: le voci 231 (burro), 2311 (burro tradizionale), 2312 (burro ricombinato), 2313 (burro di siero di latte), 232 (burro fuso e burro di anidro (butteroil), 233 (altri prodotti lattiero-caseari a base di materia grassa gialla), 2331 (burro parzialmente scremato), 2332 (altri) devono essere indicati in peso reale. Solamente la voce 23 deve essere indicata in equivalente burro.

Burro (231): prodotto avente un tenore di materie grasse del latte uugale o superiore all'80 % ma inferiore al 90 %, un tenore massimo di acqua del 16 % ed un massimo del 2 % di materie secche e non grasse del latte.

— Comprende anche il burro contenente minime quantità di erbe, di spezie, di profumi, ecc. a condizione che il prodotto conservi il carattere di burro.

▼M1

Burro tradizionale (2311): prodotto ottenuto direttamente ed esclusivamente dalla crema pastorizzata, avente un tenore di materie grasse del latte uguale o superiore all'80 % ma inferiore al 90 %, un tenore massimo di acqua del 16 % ed un massimo del 2 % di materie secche e non grasse del latte.

Burro ricombinato (2312): prodotto ottenuto a partire dal burro anidro (butteroil), dal residuo secco non grasso e dall'acqua, avente un tenore di materie grasse del latte uguale o superiore all'80 % ma inferiore al 90 %, un tenore massimo di acqua del 16 % ed un massimo del 2 % di materie secche e non grasse del latte.

Burro di siero di latte (2313): prodotto ottenuto dalla crema del siero di latte o da una miscela di crema di siero di latte e di crema, avente un tenore, in peso, di materie grasse del latte uguale o superiore all'80 % ma inferiore al 90 %, un tenore massimo di acqua del 16 % ed un massimo del 2 % di materie secche e non grasse del latte.

Le voci 2311, 2312 e 2313 comprendono anche il burro contenente minime quantità di erbe, di spezie, di profumi, ecc. a condizione che il prodotto conservi il carattere di burro.

Burro fuso e burro anidro (butteroil) (232):

Burro fuso: il burro fuso ha un tenore, in peso, di materie grasse del latte superiore all'85 %. Con questa denominazione, oltre al burro fuso propriamente detto, si indica una quantità di altri tipi similari di burro disidratato, designati più comunemente con denominazioni varie, quali: «burro disidratato», «burro anidro», «butteroil», «grasso butirrico» (materia grassa del latte) e «burro concentrato».

Burro anidro (butteroil): prodotto ottenuto dal latte, dalla crema o dal burro con un processo di estrazione dell'acqua e del residuo secco non grasso, avente un tenore minimo di materie grasse del latte pari al 99,3 % del peso totale e un tenore massimo in acqua pari allo 0,5 % del peso totale.

— Comprende anche il «ghee».

— Al fine di evitare i doppi conteggi, la denominazione «butteroil» riguarda unicamente la produzione diretta partendo dalla crema.

Altri prodotti a base di materia grassa gialla (233):

Burro parzialmente scremato (2331): prodotto simile al burro, avente un tenore, in peso, di materie grasse del latte inferiore all'80 %, senza altre materie grasse (denominazioni di vendita in conformità al punto A dell'allegato al regolamento (CE) n. 2991/94 [1]): («Burro tre quarti», «Burro metà» e «Grasso lattiero da spalmare»).

Altri (2332): in particolare, grassi composti da prodotti vegetali e/o animali: prodotti che si presentano sotto forma di emulsione solida e malleabile, principalmente di grassi in acqua derivati da grassi vegetali e/o animali solidi e/o liquidi idonei al consumo umano con un tenore di grassi lattieri compreso fra il 10 % e l'80 % del tenore totale di grassi (denominazioni di vendita in conformità al punto C dell'allegato al regolamento (CE) n. 2991/94: «mélange», «tre quarti mélange», «metà mélange» e «miscela di grassi da spalmare»).

Tabella B: se il burro parzialmente scremato (2331) e/o gli «Altri» (2332) sono prodotti partendo dal burro fabbricato nella stessa latteria e se il tipo di burro non è identificabile (2311, 2312 o 2313) il ritiro avverrà dalla posizione 23 indicando la rispettiva quantità di burro.

▼B

FORMAGGI (24)

Formaggio: prodotto solido o semisolido, fresco o giunto a maturazione, ottenuto in seguito a coagulazione del latte, del latte scremato, del latte parzialmente scremato, della crema, della crema di siero di latte o di latticello, o di una combinazione di tali prodotti, con l'azione della pressione o di altri agenti coagulanti appropriati, e sgocciolando parzialmente il siero di latte che si forma in seguito a tale processo di coagulazione (Codex Alimentarius — FAO, Volume XVI, Norma A-6).

— Tabella A:
  — unicamente di latte di vacca;
  — comprende anche il formaggio utilizzato per la fabbricazione di formaggio fuso, ma non comprende il formaggio fuso.

[1] GU L 316 del 9. 12. 1994, pag. 2.

▼B

— Tabella B:

— comprende l'insieme delle diverse categorie di formaggi ottenuti da qualsiasi tipo di latte (242);

— comprende anche la ricotta;

— le quantità di formaggio devono escludere le quantità utilizzate per la fabbricazione di formaggio fuso;

— la suddivisione in categorie principali di durezza è definita in funzione del tasso di umidità della materia sgrassata (MFFB):

$$\frac{\text{Peso dell'acqua nel formaggio}}{\text{Peso totale} - \text{materia grassa nel formaggio}} \times 100$$

Formaggio a pasta molle (2421): formaggio avente, una volta affinato, un MFFB di norma superiore o uguale al 68 %.

Formaggio a pasta semi-molle (2422): formaggio avente, una volta affinato, un MFFB di norma superiore o uguale al 62 % e inferiore al 68 %.

Formaggio a pasta semi-dura (2423): formaggio avente, una volta affinato, un MFFB di norma superiore o uguale al 55 % e inferiore al 62 %.

Formaggio a pasta dura (2424): formaggio avente, una volta affinato, un MFFB di norma superiore o uguale al 47 % e inferiore al 55 %.

Formaggio a pasta extra-dura (2425): formaggio avente, una volta affinato, un MFFB di norma inferiore al 47 %.

Formaggio fresco (2426): prodotto ottenuto partendo dal latte cagliato dal quale è stata eliminata la maggior parte del siero (ad esempio, per scolatura o pressione). Sono compresi anche i latticini (diversi da quelli in polvere) contenenti fino al 30 % in peso di zucchero e di frutta aggiunta. Comprende il formaggio fresco di siero di latte (formaggio ottenuto in seguito ad una concentrazione del siero di latte con aggiunta di latte o di materia grassa del latte).

FORMAGGI FUSI (25)

Formaggio fuso: prodotto ottenuto mediante macinazione, miscela, fusione ed emulsione mediante calore e agenti emulsionanti, di una o più varietà di formaggi, con o senza l'aggiunta di componenti lattiero-caseari e/o di altri prodotti alimentari [Codex Alimentarius — FAO, volume XVI, norma A-8(b)].

CASEINE E CASEINATI (26)

Caseine: la caseina è la principale materia proteica che entra nella composizione del latte. Essa è ottenuta partendo dal latte scremato per precipitazione (cagliatura), generalmente con l'impiego di acidi o di caglio. Rientrano in essa le diverse specie di caseine, le cui caratteristiche variano a seconda del processo utilizzato per cagliare il latte: caseina acida, caseina al caglio (paracaseina), ad esempio [Note esplicative del Sistema armonizzato — Sezione VI, capitolo 35 (n. 35.01)].

Caseinati: i caseinati (sali della caseina) comprendono, in particolare, i caseinati di sodio o di ammonio, denominati «caseine solubili» e che sono in genere utilizzati per la preparazione di alimenti concentrati o di prodotti farmaceutici; il caseinato di calcio è principalmente utilizzato, a seconda delle sue caratteristiche, nelle preparazioni alimentari o come colla [Note esplicative del Sistema armonizzato — Sezione VI, capitolo 35 (n. 35.01)].

SIERO DI LATTE (27)

Siero di latte: prodotto residuo ottenuto nel corso della fabbricazione del formaggio o della caseina. Il siero di latte allo stato liquido contiene i costituenti naturali (in media 4,8 % di lattosio, 0,8 % di proteina e 0,2 % di materie grasse in peso del prodotto) che rimangono quando la caseina e la maggior parte della materia grassa sono state eliminate dal latte.

Totale siero di latte (27): comprende anche il siero di latte utilizzato nelle latterie per la fabbricazione di alimenti per animali.

— Le voci 271 (siero di latte fornito allo stato liquido), 272 (siero di latte utilizzato allo stato concentrato), 273 (siero di latte in polvere o in pezzi), 274 (lattosio), 275 (lattoalbumina) devono essere indicate in peso reale. Solamente la voce 27 (totale siero di latte) deve essere indicata in equivalente siero di latte liquido e non può essere in alcun caso la somma delle suddette quantità.

▼B

Siero di latte fornito allo stato liquido (271): siero di latte fornito per essere principalmente utilizzato per l'alimentazione del bestiame, ad esclusione delle quantità utilizzate come materia prima.

Siero di latte fornito allo stato concentrato (272).

Siero di latte in polvere o in pezzi (273).

Lattosio (zucchero di latte) (274).

Lattoalbumina (275): uno dei componenti principali delle proteine di siero di latte.

ALTRI PRODOTTI LAVORATI (28)

— Riguarda i prodotti lattiero-caseari lavorati (da specificare) non denominati altrove, principalmente le lattoferrine.

— Comprende anche i prodotti di azienda agricola lavorati raccolti presso le aziende agricole (alla voce Disponibilità/III. 4) e immessi sul mercato senza trasformazione (tranne l'imballaggio e l'affinatura).

▼B

ALLEGATO II

TABELLA A

Statistica mensile del latte di vacca raccolto e dei prodotti lattiero-caseari ottenuti

Paese: ..... Mese: ..... Anno: .....

A. MATERIE PRIME RACCOLTE	Quantità (in 1 000 t)	Tenore di materia grassa (in %)	Tenore di proteine (in %)
1. Latte di vacca proveniente dalle aziende agricole:	.....	.....	.....
2. Crema proveniente dalle aziende agricole:	.....	.....	.....

Codice dei prodotti	B. PRODOTTI OTTENUTI	(in 1 000 t)
11	Latte alimentare	.....
13	Crema	.....
14	Latte fermentato	.....
21	Latte concentrato	.....
221 + 222 + 223	Crema di latte in polvere, latte intero in polvere e latte parzialmente scremato	.....
224	Latte scremato in polvere	.....
23	Burro (totale — in equivalente burro)	.....
2411	Formaggio di latte di vacca (puro)	.....

▼B

TABELLA B

Produzione annua di latte (tutti i tipi di latte) e relativo impiego nelle latterie

Paese: ..... Anno: .....

A. RISORSE	Quantità (in 1 000 t)	Materie grasse del latte (t)	Proteine del latte (t)
	1	2	3
I. Latte di vacca raccolto presso le aziende agricole	.....	.....	.....
II. Altre materie prime raccolte presso le aziende agricole			
1. Latte di pecora	.....	.....	
2. Latte di capra	.....	.....	
3. Latte di bufala	.....	.....	
4. Crema	.....	.....	
5. Latte scremato e latticello	.....	.....	
6. Altri prodotti (da specificare)	.....		
III. Importazioni e arrivi comunitari provenienti dalle latterie			
1. Latte intero, compreso il latte crudo	.....	.....	
11. di cui dagli Stati membri	.....	.....	
2. Latte scremato	.....	.....	
21. di cui dagli Stati membri	.....	.....	
3. Crema	.....	.....	
31. di cui dagli Stati membri	.....	.....	
4. Altri prodotti (da specificare)	.....		
41. di cui dagli Stati membri	.....		

▼B

Paese: ..... Anno: .....

Codice	B. IMPIEGHI	Quantità (in 1 000 t)	Materie grasse del latte (t)	Materie prime in entrata	
				Latte intero (1 000 t)	Latte scremato (1 000 t)
		1	2	3	4
1	**Prodotti freschi**		.....	.....	.....
11	Latte alimentare	.....	.....	.....	.....
111	Latte crudo	.....			
112	Latte intero	.....			
1121	Pastorizzato	.....			
1122	sterilizzato	.....			
1123	uperizzato	.....			
113	Latte parzialmente scremato	.....			
1131	pastorizzato	.....			
1132	sterilizzato	.....			
1133	uperizzato	.....			
114	Latte scremato	.....			
1141	pastorizzato	.....			
1142	sterilizzato	.....			
1143	uperizzato	.....			
12	Latticello	.....	.....	.....	.....
13	Crema	.....	.....	.....	.....
	avente tenore in peso, di materie grasse:				
131	inferiore o uguale a 29 %	.....			
132	superiore a 29 %	.....			
14	Latte fermentato (yogurt et altri)	.....	.....	.....	.....
141	con additivi	.....			
142	senza additivi	.....			
15	Bevande a base di latte	.....	.....	.....	.....
16	Altri prodotti freschi (latte gelificato e altri)	.....	.....	.....	.....

▼B

Paese: ..... Anno: .....

Codice	B. IMPIEGHI	Quantità (in 1 000 t)	Materie grasse del latte (t)	Materie prime in entrata	
				Latte intero (in 1 000 t)	Latte scremato (in 1 000 t)
		1	2	3	4
2	**Prodotti ottenuti**		.....	.....	.....
21	Latte concentrato	.....	.....	.....	.....
211	non zuccherato	.....			
212	zuccherato	.....			
22	Prodotti lattiero-caseari in polvere	.....	.....	.....	.....
221	Crema di latte in polvere	.....			
222	Latte intero in polvere	.....	.....	.....	.....
223	Latte parzialmente scremato in polvere	.....			
224	Latte scremato in polvere	.....	.....	.....	.....
225	Latticello in polvere	.....	.....	.....	.....
226	Altri prodotti in polvere	.....	.....	.....	.....
►(1) 23	Burro e altri prodotti lattiero-caseari base di materia grassa gialla	.....	.....	.....	.....
231	Burro	.....	.....	.....	.....
2311	Burro tradizionale (*)	.....	.....	.....	.....
2312	Burro ricombinato (*)	.....	.....	.....	.....
2313	Burro di siero di latte (*)	.....	.....	.....	.....
232	Burro fuso e burro anidro (butteroil)	.....	.....	.....	.....
233	Altri prodotti a base di materia grassa gialla	.....	.....	.....	.....
2331	Burro parzialmente scremato (*)	.....	.....	.....	.....
2332	Altri (*)	.....	.....	.....	.....◄
24	Formaggi	.....	.....	.....	.....
241	Formaggi suddivisi per tipo di latte:				
2411	Formaggio di latte di vacca (puro)	.....	.....	.....	.....
2412	Formaggio di latte di pecora (puro)	.....			
2413	Formaggio di latte di capra (puro)	.....			
2414	Altri [miscugli e formaggio di latte di bufala (puro)]	.....			
242	Formaggi (di tutti i tipi di latte) per categoria:				
2421	a pasta molle	.....			
2422	a pasta semi-molle	.....			
2423	a pasta semi-dura	.....			
2424	a pasta dura	.....			
2425	a pasta particolarmente dura	.....			
2426	Formaggi freschi	.....			
25	Formaggi fusi	.....			
26	Caseina e caseinati	.....	.....	.....	.....

►(1) M1

▼B

Paese: ..... Anno: .....

Codice	B. IMPIEGHI	Quantità (in 1 000 t)	Materie grasse del latte (t)	Materie prime in entrata	
				Latte intero (in 1 000 t)	Latte scremato (in 1 000 t)
		1	2	3	4
27	Totale siero di latte disponibile	.....	.....		
271	Siero di latte fornito sotto forma liquida	.....			
272	Siero di latte fornito sotto forma concentrata	.....			
273	Siero di latte in polvere o in pezzi	.....			
274	Lattosio (zucchero di latte)	.....			
275	Lattoalbumina	.....			
28	Altri prodotti lavorati (da specificare)	.....	.....	.....	.....
3	**Latte scremato e latticello restituito alle aziende agricole**	.....	.....		.....
4	**Esportazioni e spedizioni comunitarie di latte e di crema sfusi**	.....	.....	.....	.....
41	di cui Stati membri	.....	.....	.....	.....
5	**Altri impieghi** (da specificare)	.....	.....	.....	.....
6	**Differenze**		.....	.....	.....
	Totale		.....	.....	.....

►(1) (*) Raccolta e trasmissione dati facoltative. ◄

►(1) M1

▼B

TABELLA C

Produzione annuale di latte (tutti i tipi di latte) e relativo impiego nelle aziende agricole

Paese: ..... Anno: .....

A. RISORSE (in 1 000 t)

	Latte intero		Latte scremato e latticello
1. Latte di vacca	.....	1. Restituito dalle latterie	.....
1.1 di cui latte di vacche da latte	.....	2. Saldo della fornitura di crema	.....
2. Latte di pecora	.....	3. Proveniente dalla produzione di burro e di crema di azienda agricola	.....
3. Latte di capra	.....		
4. Latte di bufala	.....		
Totale	.....	Totale	.....

B. IMPIEGHI (in 1 000 t)

	Latte intero		Latte scremato e latticello
1. Latte alimentare	.....	1. Latte alimentare	.....
a) autoconsumo	.....	2. Formaggio di azienda agricola	.....
b) vendita diretta	.....	3. Alimentazione del bestiame	.....
2. Burro e crema di azienda agricola	.....	4. Forniture di caseifici	.....
3. Formaggio di azienda agricola	.....		
4. Altri prodotti	.....		
5. Alimentazione del bestiame	.....		
6. Consegne ai caseifici	.....		
a) latte	.....		
b) crema (in unità di equivalenza latte)	.....		
c) altri prodotti (da specificare)	.....		
7. Differenze e perdite	.....		
Totale	.....	Totale	.....

C. PRODOTTI OTTENUTI (in 1 000 t)

1. Latte alimentare	.....	
a) autoconsumo	.....	
b) vendita diretta	.....	
2. Crema di azienda agricola	.....	
di cui fornita alle latterie	.....	
3. Burro di azienda agricola	.....	
di cui fornito alle latterie	.....	
4. Formaggi di azienda agricola	.....	
di cui forniti alle latterie	.....	
5. Altri prodotti (da specificare)	.....	
di cui forniti alle latterie	.....	

▼B

TABELLA D

Ripartizione delle imprese ([1]) secondo la quantità di latte raccolto annualmente

Paese: ..... Situazione al 31 dicembre: .....

Classi di ampiezza in t/anno di latte raccolto	Numero di imprese	Raccolta (in 1 000 t)
Fino a 5 000	.....	.....
da 5 001 a 20 000	.....	.....
da 20 001 a 50 000	.....	.....
da 50 001 a 100 000	.....	.....
da 100 001 a 300 000	.....	.....
oltre 300 000	.....	.....
Totale	.....	.....

([1]) Cfr. articolo 2, punto 1 della direttiva 96/16/CE del Consiglio.

▼B

TABELLA E

Ripartizione dei centri di raccolta (1) secondo la quantità di latte raccolto annualmente

Paese: ..... Situazione al 31 dicembre: .....

Classi di ampiezza in t/anno di latte raccolto	Numero	Raccolta (in 1 000 t)
Fino a 1 000	.....	.....
da 1 001 a 5 000	.....	.....
oltre 5 000	.....	.....
Totale	.....	.....

(1) Cfr. articolo 2, punto 2 della direttiva 96/16/CE del Consiglio.

TABELLA F

Ripartizione delle imprese secondo il volume di latte trattato

Paese: ..... Situazione al 31 dicembre: .....

Classi di ampiezza in t/anno di volume	Numero di imprese	Volume (in 1 000 t)
Fino a 5 000	.....	.....
da 5 001 a 20 000	.....	.....
da 20 001 a 50 000	.....	.....
da 50 001 a 100 000	.....	.....
da 100 001 a 300 000	.....	.....
oltre 300 000	.....	.....
Totale	.....	.....

▼B

TABELLA G.1

Ripartizione delle imprese secondo la produzione annua di determinati gruppi di prodotti lattiero-caseari

Paese: ..... Situazione al 31 dicembre: .....

Gruppi di prodotti: PRODOTTI FRESCHI (1)

Classi di ampiezza in t/anno di prodotti ottenuti	Numero di imprese	Produzione annua (in 1 000 t)
Fino a 1 000	.....	.....
da 1 001 a 10 000	.....	.....
da 10 001 a 30 000	.....	.....
da 30 001 a 50 000	.....	.....
da 50 001 a 100 000	.....	.....
oltre 100 000	.....	.....
Totale	.....	.....

TABELLA G.2

Ripartizione delle imprese secondo la produzione annua di determinati gruppi di prodotti lattiero-caseari

Paese: ..... Situazione al 31 dicembre: .....

Gruppi di prodotti: LATTE ALIMENTARE (11)

Classi di ampiezza in t/anno di prodotti ottenuti	Numero di imprese	Produzione annua (in 1 000 t)
Fino a 1 000	.....	.....
da 1 001 a 10 000	.....	.....
da 10 001 a 30 000	.....	.....
da 30 001 a 100 000	.....	.....
oltre 100 000	.....	.....
Totale	.....	.....

▼B

TABELLA G.3

Ripartizione delle imprese secondo la produzione annua di determinati gruppi di prodotti lattiero-caseari

Paese: ..... Situazione al 31 dicembre: .....

Gruppi di prodotti: PRODOTTI LATTIERO-CASEARI IN POLVERE (22)

Classi di ampiezza in t/anno di prodotti ottenuti	Numero di imprese	Produzione annua (in 1 000 t)
Fino a 1 000	.....	.....
da 1 001 a 5 000	.....	.....
da 5 001 a 20 000	.....	.....
oltre 20 000	.....	.....
Totale	.....	.....

TABELLA G.4

Ripartizione delle imprese secondo la produzione annua di determinati gruppi di prodotti lattiero-caseari

Paese: ..... Situazione al 31 dicembre: .....

Gruppi di prodotti: BURRO (23)

Classi di ampiezza in t/anno di prodotti ottenuti	Numero di imprese	Produzione annua (in 1 000 t)
Fino a 100	.....	.....
da 101 a 1 000	.....	.....
da 1 001 a 5 000	.....	.....
da 5 001 a 10 000	.....	.....
oltre 10 000	.....	.....
Totale	.....	.....

▼B

TABELLA G.5

Ripartizione delle imprese secondo la produzione annua di determinati gruppi di prodotti lattiero-caseari

Paese: ..... Situazione al 31 dicembre: .....

Gruppi di prodotti: FORMAGGIO (24)

Classi di ampiezza in t/anno di prodotti ottenuti	Numero di imprese	Produzione annua (in 1 000 t)
Fino a 100	.....	.....
da 101 a 1 000	.....	.....
da 1 001 a 4 000	.....	.....
da 4 001 a 10 000	.....	.....
oltre 10 000	.....	.....
Totale	.....	.....

▼M2

TABELLA H

Attività delle latterie

Proteina del latte di vacca presente nei principali prodotti lattiero-caseari

Paese: … Anno: …

Codice	Prodotti	Quantità [1] (1 000 t)	Contenuto proteico (t)
		1	2
1	**Prodotti freschi**		
11	Latte alimentare		
112	Latte intero		
113	Latte parzialmente scremato		
114	Latte scremato		
12	Latticello		
13	Crema		
2	**Prodotti lavorati**		
21	Latte concentrato		
221	Crema di latte in polvere		
222	Latte intero in polvere		
223	Latte parzialmente scremato in polvere		
224	Latte scremato in polvere		
225	Latticello in polvere		
23	Burro e altri prodotti lattiero-caseari a base di materia grassa gialla		
2411	Formaggio a base di latte di vacca		
25	Formaggio fuso		
26	Caseine e caseinati		
27	Siero di latte		

[1] Colonna 1: quantità prodotte in migliaia di tonnellate durante il periodo considerato (anno). Definizione: cfr. allegato II, tabella B, colonna 1, della decisione 97/80/CE.

▼**M2**

TABELLA I

Dati regionali sulla produzione di latte di vacca

Paese: … Anno: …

Regione	Codice NUTS 2	Produzione annua di latte di vacca (1 000 t) (*)
Totale paese		

(*) Questo dato concerne tutto il latte di vacca, tranne il latte preso dai vitelli direttamente alla mammella, ma compreso quello proveniente dalla mungitura (incluso il colostro), utilizzato come alimentazione animale (ad esempio raccolto in secchi o con altri mezzi).

▼B

NOTE ESPLICATIVE

TABELLA A

I dati riguardanti questa tabella si riferiscono unicamente al latte di vacca, sia per quanto riguarda la raccolta che per i prodotti ottenuti (sono quindi escluse le miscele).

Nel caso di rilevazioni settimanali, le settimane a cavallo di due mesi differenti devono essere separate e ripartite in funzione del numero di giorni di ciascuno di tali mesi.

Tenore di materie grasse:
— Materie grasse del latte, in percentuale del peso del prodotto.
— Media nazionale ponderata sulla base dei dati ottenuti con riferimento al metodo Röse-Gottlieb (codice IDF/FIL 1C: 1987).

Tenore di proteine:
— Proteine del latte, in percentuale del peso del prodotto.
— media nazionale ponderata sulla base dei dati ottenuti con riferimento al metodo Kjeldahl.

Prodotti ottenuti: si intendono le quantità di prodotti lattiero-caseari freschi trasformati disponibili per la consegna al di fuori delle latterie.

TABELLA B

Per evitare i doppi conteggi, non si tiene conto dei prodotti lattiero-caseari utilizzati all'interno di una stessa latteria per ottenere altri prodotti lattiero-caseari.

Analogamente, i dati indicati in questa tabella si riferiscono al concetto di «latteria nazionale». Tutti gli scambi di materie prime o di prodotti effettuati tra le latterie dello Stato membro in questione devono quindi essere esclusi dalla produzione nazionale.

Disponibilità/I e II — Latte raccolto: riguarda gli acquisti di tutti i tipi di latte intero (di vacca, di pecora, di capra e di bufala) e di tutti i prodotti lattiero-caseari effettuati direttamente presso le aziende agricole.

Disponibilità/II.6: riguarda gli altri prodotti lattiero-caseari (quali i formaggi, il burro o lo yogurt) raccolti presso le aziende agricole. Tali prodotti, che siano trasformati o no, sono destinati ad entrare nel processo di fabbricazione delle latterie e devono essere indicati nella parte «B. Impieghi» della tabella.

Disponibilità/III.4: riguarda gli altri prodotti lattiero-caseari (quali i formaggi, il burro o lo yogurt) provenienti da altri paesi. Tali prodotti, che siano destinati o no ad entrare nel processo di fabbricazione delle latterie, devono essere indicati nella parte «B. Impieghi» della tabella.

Se sono destinati ad essere immessi sul mercato senza trasformazione (tranne imballaggio o affinatura) questi prodotti sono classificati alle voci 16 (per i prodotti di azienda agricola freschi) o 28 (per i prodotti di azienda agricola lavorati).

Disponibilità/III — Importazioni e arrivi comunitari: sfusi o in imballaggi di 2 litri o più.

Colonna 1 — Quantità: salvo diversa indicazione, le quantità da indicare si riferiscono al peso netto della materia prima/del prodotto finito (in 1 000 t).

Si intendono le quantità di prodotti lattiero-caseari freschi trasformati disponibili per la consegna al di fuori delle latterie.

Colonna 2/B. Impieghi — Materie grasse del latte: quantità (in tonnellate) di materia grassa del latte utilizzata per la fabbricazione del prodotto in questione, incluse le eventuali perdite subite nel corso del processo di lavorazione.

Colonna 3/A. Risorse — Proteine del latte: quantità (in tonnellate) delle proteine del latte contenute nel latte di vacca raccolto.

Colonna 3/B. Impieghi — Input di latte intero: quantità (in 1 000 t) di latte intero utilizzata per ottenere il prodotto in questione, comprese le eventuali perdite subite nel corso del processo di produzione.

Colonna 4/B. Impieghi — Input di latte scremato:

— come valore positivo: quantità (in 1 000 t) di latte scremato utilizzato per la fabbricazione del prodotto in questione, comprese le eventuali perdite subite nel corso del processo di produzione;

▼B

— come valore negativo: quantità (in 1 000 t) di latte scremato recuperato nel corso del processo di produzione in questione (ad esempio: quantità di latte scremato recuperata nel corso della produzione di burro partendo dal latte intero o dalla crema).

Altri impieghi (codici da 3 a 6)

Latte scremato e latticello restituito alle aziende agricole (3): latte scremato e latticello restituiti alle aziende agricole.

Esportazioni e spedizioni comunitarie del latte e della crema sfusi (4): esportazioni e spedizioni comunitarie di latte intero, di latte scremato e di crema liquida sfusi o in imballaggi da 2 litri o più da parte delle latterie.

Altri impieghi (5): latte intero e scremato sfusi o in imballaggi da 2 litri o più fornito a industrie alimentari (ad esempio, per il gelato alla crema) o destinato all'alimentazione animale in qualsiasi forma, ad eccezione della voce 3.

Differenze (6): riguarda le differenze statistiche.

TABELLA C

Azienda agricola: un'azienda agricola è un'unità tecnico-economica sottoposta ad una gestione unica e che produce prodotti agricoli.

A. **Risorse:**

Latte di vacca: concerne tutto il latte di vacca, ad esclusione del latte preso dai vitelli direttamente alla mammella, ma comprende quello proveniente dalla mungitura (compreso il colostro) utilizzato come alimentazione animale (ad esempio, raccolto in secchi o con altri mezzi).

Vacche da latte: vacche che sono esclusivamente o principalmente tenute per la produzione di latte destinato all'alimentazione umana e/o alla trasformazione in prodotti lattiero-caseari, comprese le vacche da latte di riforma (sia che queste siano ingrassate o meno tra la loro ultima lattazione e la macellazione).

Colonna latte intero: concerne le quantità di latte munto.

Colonna latte scremato e latticello:

— restituito dai caseifici (1): cfr. definizione tabella B/3;

— saldo della consegna di crema (2).

B. **Impieghi:**

Latte intero/autoconsumo: latte intero consumato dalla famiglia dell'azienda agricola (quindi unicamente per l'alimentazione umana).

Latte intero/vendita diretta: latte alimentare intero venduto direttamente ai consumatori.

Latte intero/burro e crema di fattoria: latte intero (tutti i tipi di latte) utilizzato per la fabbricazione di burro e di crema di fattoria.

Latte intero/formaggi di fattoria: latte intero (tutti i tipi di latte) utilizzato per la trasformazione di formaggio di fattoria.

Latte intero/altri prodotti: latte intero utilizzato per la fabbricazione di prodotti lattiero-caseari destinati all'alimentazione umana (ad esempio, yogurt).

Latte intero/alimentazione animale: latte intero utilizzato presso l'azienda agricola per l'alimentazione animale, in qualsiasi forma (tale e quale o sotto forma di mangimi composti fabbricati presso l'azienda agricola).

Latte intero/forniture alle latterie:

— comprende le forniture

  — di tutti i tipi di latte intero (di vacca, di pecora, di capra e di bufala) alle latterie (all'interno o all'esterno dello Stato membro) e alle aziende agricole di cui all'articolo 2 della direttiva 96/16/CE;

  — di altri prodotti (da specificare), in unità di equivalenza latte;

— le forniture di crema sono espresse in unità di equivalenza latte.

Latte intero/differenze e perdite:

— concerne le differenze statistiche e le quantità perse nel corso della fabbricazione;

— il totale della colonna «impiego latte intero» deve essere uguale al totale delle risorse.

▼B

Latte scremato e latticello/latte alimentare: latte scremato e latticello utilizzati nelle aziende agricole per l'alimentazione umana, in particolare l'autoconsumo di tali aziende e le vendite dirette ai consumatori.

Latte scremato e latticello/formaggio di fattoria: latte scremato e latticello utilizzati per la fabbricazione di formaggi di fattoria.

C. **Prodotti ottenuti:**

Le quantità da indicare si riferiscono al peso netto del prodotto finito (in 1 000 t).

Latte alimentare = autoconsumo + vendita diretta.

Crema di fattoria: crema prodotta nelle aziende agricole.

Burro di fattoria: burro prodotto nelle aziende agricole.

Formaggio di fattoria: formaggio prodotto nell'azienda agricola.

Altri prodotti: altri prodotti (da specificare) ottenuti nell'azienda agricola.

Di cui fornito alle latterie: riguarda le forniture di crema, burro, formaggi e altri prodotti di fattoria alle latterie (nello Stato membro o all'estero).

TABELLE D ED E

Raccolta: quantità di latte e di crema (in unità di equivalenza latte) raccolte direttamente presso le aziende agricole.

TABELLA E

Centri di raccolta: concerne unicamente le imprese che acquistano il latte presso le aziende agricole e lo rivendono, a proprio nome, alle latterie. Sono quindi esclusi i centri di raccolta che sono unità locali dipendenti dalle latterie.

I centri contabili destinati alla contabilità nazionale delle quantità di latte raccolte sul territorio nazionale da un'impresa (latteria) di un altro Stato membro devono anch'essi figurare in questa tabella.

TABELLA F

Volume: volume totale di materia prima trattata = quantità di latte intero (o in unità di equivalenza latte intero) utilizzate per la fabbricazione di prodotti lattiero-caseari nell'impresa.

TABELLE D, E, F E G

Impresa: l'impresa corrisponde alla più piccola combinazione di unità giuridiche che costituisce un'unità organizzativa per la produzione di beni e servizi che fruisce di una certa autonomia decisionale, in particolare per quanto attiene alla destinazione delle sue risorse correnti. Un'impresa esercita una o più attività in uno o più luoghi. Un'impresa può corrispondere ad una sola unità giuridica. [Regolamento (CEE) n. 696/93 del Consiglio, GU n. L 76 del 30. 3. 1993, pag. 1].

I dati trasmessi coperti dal segreto statistico devono essere chiaramente indicati come tali.

Le tabelle devono essere compilate per l'insieme delle imprese esistenti al 31 dicembre dell'anno di riferimento e riguardano la loro attività, compresa quella delle latterie che esse dovessero aver assorbito nel corso dell'anno.

▼M2

ALLEGATO III

QUESTIONARIO METODOLOGICO (*) SULLA COMPILAZIONE DELLE STATISTICHE NEL SETTORE DEL LATTE E DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Struttura del questionario

IDENTIFICAZIONE DEL CORRISPONDENTE

1. *Premessa*

2. *Raccolta delle informazioni di base*

   A. Presso le latterie

   B. Presso le aziende agricole

3. *Tabella B*

   Parte A: Disponibilità (Risorse)

   Parte B: Uso

4. *Osservazioni e proposte*

Data di riferimento:

Vi sono cambiamenti nelle informazioni metodologiche rispetto a quelle fornite l'anno precedente?

☐ Sì ☐ No

IDENTIFICAZIONE DEL CORRISPONDENTE DELLO STATO MEMBRO PRESSO EUROSTAT

Cognome e nome: sig./sig.ra/sig.na

Funzione:

Istituzione o organismo:

Servizio:

Indirizzo:

Telefono/Fax

E-mail:

(*) Il questionario deve essere trasmesso alla Commissione, insieme alla tabella B debitamente compilata, secondo quanto disposto dall'articolo 5, paragrafo 2, della direttiva 96/16/CE.

▼**M2**

1. *Premessa*

1.1. Responsabilità dei dati forniti

— Chi è responsabile, nel vostro paese, dell'applicazione della legislazione in materia di statistiche nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari?

	Nome della persona	Coordinate della persona in oggetto (o servizio)
TABELLA A — Statistiche mensili (latterie)		
TABELLA B — Statistiche annuali (latterie)		
TABELLA C — Statistiche annuali Aziende agricole		
TABELLE da D a G — Statistiche delle strutture		
TABELLA H — Proteine del latte di vacca presenti nei prodotti lattiero-caseari principali		
TABELLA I — Dati regionali annuali		

— Vi è un altro organismo che partecipa alla compilazione delle statistiche nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari?

☐ Sì (*) ☐ No

(*) In caso affermativo, indicare nome e coordinate dell'organismo:

1.2. Confidenzialità dei dati forniti

Avete problemi di confidenzialità dei dati?

☐ Sì (*) ☐ No

(*) In caso affermativo, fornire precisazioni

2. *Raccolta delle informazioni di base*

A. Presso le latterie (tabelle A e B)

2.A.1. Caratteristiche generali

Numero di latterie al 1° gennaio/20… (tranne i centri o le aziende dediti esclusivamente alla raccolta del latte):

Numero di centri o aziende di raccolta (a titolo dell'articolo 2, paragrafo 2, della direttiva 96/16/CE):

▼**M2**

2.A.2. Origine dell'elenco delle unità di rilevamento utilizzato per le indagini mensili e annuali

Qual è l'origine dell'elenco utilizzato?

☐ Estratto dal repertorio nazionale delle imprese

☐ Elenco costituito per le indagini nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari

☐ Elenco appartenente a organismi professionali (*)

☐ Elenco utilizzato per altre indagini (*)

☐ Altro (*)

(*) Specificare le fonti:

2.A.3. Procedure e periodicità dell'aggiornamento dell'elenco utilizzato

L'aggiornamento dell'elenco utilizzato viene effettuato su base:

☐ continua

☐ mensile

☐ trimestrale

☐ annuale

☐ triennale

☐ pluriennale

2.A.4. Questionari mensili (Latterie: tabella A)

Numero d'unità di rilevamento interessate:

Parte del campione esaminato rispetto all'universo (in %):

— Modo di rilevamento:

☐ mediante intervistatori

☐ per posta

☐ per telefono

☐ per e-mail

☐ altro (specificare)

— Percentuale di risposta comunemente riscontrata:

— In che modo valutate i dati di chi non fornisce risposta?

— Utilizzate fonti complementari d'informazione?

☐ Sì (*) ☐ No

(*) In caso affermativo, quali?

2.A.5. Questionari annuali (Latterie: tabelle B, C, H e I)

Nota: l'indagine annuale è esaustiva

— Modo di rilevamento:

☐ mediante intervistatori

☐ per posta

☐ per telefono

☐ per e-mail

☐ altro (specificare)

▼M2

— Percentuale di risposta comunemente riscontrata:

— In che modo valutate i dati di chi non fornisce risposta?

— Utilizzate fonti complementari d'informazione?

☐ Sì (*) ☐ No

(*) In caso affermativo, quali?

B. Presso le aziende agricole (tabella C)

Numero di aziende agricole interessate al 1° gennaio 20…:

2.B.1. Esistenza di un'indagine regolare sulla produzione e sull'uso del latte presso l'azienda agricola

Esiste un'indagine sulla produzione e sull'uso del latte presso l'azienda agricola?

☐ Sì (2.B.2) ☐ No (2.B.5)

2.B.2. In caso affermativo, specificare le modalità:

— Modo di rilevamento:

☐ mediante intervistatori

☐ per posta

☐ per telefono

☐ per e-mail

☐ altro (specificare)

— Percentuale di risposta comunemente riscontrata:

— Descrizione del metodo di rilevamento:

2.B.3. Metodo di stima delle quantità prodotte e utilizzate da chi non fornisce risposta

Qual è il metodo utilizzato per stimare la produzione e l'uso del latte presso le aziende agricole di cui non vengono forniti dati?

2.B.4. Uso delle fonti complementari d'informazione

Utilizzate fonti complementari d'informazione?

☐ Sì (*) ☐ No

(*) In caso affermativo, quali?

2.B.5. In caso negativo, spiegare in modo particolareggiato il metodo con cui si calcola o si stima la produzione annua e l'uso del latte presso l'azienda agricola:

2.B.6. Latte di vacca

Tranne il latte preso dai vitelli direttamente alla mammella, tutto il latte proveniente dalla mungitura (incluso il colostro) utilizzato come alimentazione animale (raccolto in secchi o con altri mezzi) è incluso nel calcolo delle disponibilità?

☐ Sì ☐ No

▼**M2**

3. *Tabella B* (concernente i dati delle latterie)

Parte A: Disponibilità (risorse)

3.A.1. Importazioni di latte, crema e altri prodotti lattiero-caseari

— Le latterie acquistano latte crudo presso compratori riconosciuti con sede in un altro paese?

☐ Sì (*) ☐ No

(*) In caso affermativo, tali acquisti sono inclusi nel calcolo delle importazioni? (tabella B, colonna B)

☐ Sì ☐ No

— Utilizzate i dati forniti direttamente dalle latterie per conteggiare gli scambi transfrontalieri?

☐ Sì (*) ☐ No

(*) In caso affermativo:

☐ sulla base del questionario mensile

☐ altre fonti:

— Utilizzate i dati statistici sul commercio estero?

☐ Sì (*) ☐ No

(*) In caso affermativo, specificate in che modo separate le importazioni destinate all'industria lattiero-casearia dalle altre importazioni:

— Come considerate le consegne di prodotti intermedi da uno stabilimento all'altro, quando gli stabilimenti sono situati in paesi diversi ma appartengono alla stessa impresa?

☐ rientrano nei dati sul commercio estero

☐ rientrano nelle consegne delle imprese

☐ altro (specificare):

Parte B: Uso (prodotti fabbricati)

3.B.1. Prodotti principali (colonna 1 della tabella)

— Esistono nessi tra le indagini per le statistiche lattiero-casearie e le indagini Prodcom [1]?

☐ Sì ☐ No

In caso affermativo, le due indagini sono gestite dallo stesso organismo?

☐ Sì ☐ No

3.B.2. Doppi conteggi

B.2.1. Nelle latterie

Per evitare i doppi conteggi, su quali variabili si basa il rilevamento?

☐ sui prodotti ricevuti prima della trasformazione (prodotti alla ricezione)

☐ sui prodotti fabbricati (prodotti alla consegna)

[1] Regolamento (CEE) n. 3924/91 del Consiglio, del 19 dicembre 1991, relativo ad un'indagine comunitaria sulla produzione industriale (GU L 374 del 31.12.1991, pag. 1). Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 1882/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 284 del 31.10.2003, pag. 1).

▼**M2**

B.2.2. Formaggi — formaggi fusi

Eseguite un'indagine specifica sulle materie prime utilizzate per la fabbricazione di formaggio fuso (formaggio, burro, crema, altri prodotti lattiero-caseari)?

☐ Sì ☐ No

Queste materie prime sono dedotte o incluse nei dati dalla colonna 1 della tabella B?

☐ dati dedotti ☐ dati inclusi

3.B.3. Calcolo delle entrate di latte (intero e scremato)

Come sono calcolate le entrate di latte della tabella B per i seguenti prodotti?

Codice	Denominazione	Rilevamento diretto	Uso dei coefficienti tecnici
11-12	latte liquido e latticello	☐	☐
13	crema	☐	☐
14-15-16	altri prodotti freschi (latte fermentato, bevande a base di latte, latte gelificato, ecc.)	☐	☐
21	latte concentrato	☐	☐
22	prodotti in polvere	☐	☐
23	burro e altri prodotti a base di materia grassa gialla	☐	☐
24	formaggi	☐	☐
2411	formaggi a base di latte di vacca	☐	☐
25	formaggi fusi	☐	☐
27	siero di latte	☐	☐

3.B.4. Calcolo delle entrate di materia grassa

— Come sono calcolate le entrate di materia grassa della tabella B?

☐ Come INPUT (ovvero, in base alla/e materia/e prima/e utilizzate nella fabbricazione)

☐ Come OUTPUT (ovvero, in base al prodotto finito)

Alcuni Stati possono utilizzare i due metodi (automonitoraggio). Specificare:

— I dati delle latterie costituiscono una fonte d'informazione?

☐ Sì ☐ No (*)

(*) In caso negativo, qual è la fonte d'informazione?

3.B.5. Proteine (tabella H)

In che modo misurate o stimate il tenore proteico?

— Come INPUT? (ovvero, in base alla/e materia/e prima/e utilizzate nella fabbricazione)

☐ Sì ☐ No

▼**M2**

— Come OUTPUT? (ovvero, in base al prodotto finito)

☐ Sì ☐ No

Eventuali precisazioni:

3.B.6. Dati regionali (tabella I)

— Valutazione della produzione regionale

— Esistono dati alla fonte?

☐ Sì ☐ No

— I dati sono calcolati a posteriori?

☐ Sì ☐ No

— Se i dati sono frutto di calcolo, qual è il metodo utilizzato?

☐ Indagine sulla struttura delle aziende agricole [regolamento (CE) n. 143/2002 della Commissione [1]]

☐ Indagine nel settore della produzione di bovini [direttiva 93/24/CEE del Consiglio [2] e decisione 94/433/CE della Commissione [3]]

☐ Altro, specificare:

4. *Osservazioni e proposte*

Quali sono le vostre osservazioni e proposte per migliorare il questionario metodologico?

Allegate ogni informazione pertinente.

---

[1] Regolamento (CE) n. 143/2002 della Commissione, del 24 gennaio 2002, che modifica l'allegato I del regolamento (CEE) n. 571/88 del Consiglio ai fini dell'organizzazione delle indagini comunitarie sulla struttura delle aziende agricole nel 2003, 2005 e 2007 (GU L 24 del 26.1.2002, pag. 16).

[2] Direttiva 93/24/CEE del Consiglio, del 1° giugno 1993, riguardante le indagini statistiche da effettuare nel settore della produzione di bovini (GU L 149 del 21.6.1993, pag. 5). Direttiva modificata da ultimo dal regolamento (CE) n. 1882/2003.

[3] Decisione 94/433/CE della Commissione, del 30 maggio 1994, recante disposizioni d'attuazione della direttiva 93/24/CEE del Consiglio, riguardo alle indagini statistiche sul patrimonio bovino e sul settore della produzione di bovini, e recante modificazione della detta direttiva (GU L 179 del 13.7.1994, pag. 27). Decisione modificata dall'atto di adesione del 2003.