**Detta dokument är endast avsett som dokumentationshjälpmedel och institutionerna ansvarar inte för innehållet**

►B

# KOMMISSIONENS BESLUT

**av den 18 december 1996**

**om tillämpningsföreskrifter till rådets direktiv 96/16/EG om statistiska undersökningar av mjölk och mjölkprodukter**

**(Text av betydelse för EES)**

(97/80/EG)

(EGT L 24, 25.1.1997, s. 26)

Ändrat genom:

| | | Officiella tidningen | | |
|---|---|---|---|---|
| | | nr | sida | datum |
| ►M1 | Rådets beslut 98/582/EG av den 6 oktober 1998 | L 281 | 36 | 17.10.1998 |
| ►M2 | Kommissionens beslut 2005/288/EG av den 18 mars 2005 | L 88 | 10 | 7.4.2005 |

▼B

# KOMMISSIONENS BESLUT

**av den 18 december 1996**

**om tillämpningsföreskrifter till rådets direktiv 96/16/EG om statistiska undersökningar av mjölk och mjölkprodukter**

**(Text av betydelse för EES)**

(97/80/EG)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR FATTAT DETTA BESLUT

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets direktiv 96/16/EG av den 19 mars 1996 om statistiska undersökningar av mjölk och mjölkprodukter ([1]), särskilt artiklarna 3.2, 4.2 och 6.1 i detta, och

med beaktande av följande:

Till följd av att rådets direktiv 72/280/EEG har ersatts av direktiv 96/16/EG, är det lämpligt att göra en motsvarande revidering av kommissionens beslut 72/356/EEG av den 18 oktober 1972 som fastställer bestämmelserna för genomförandet av statistiska undersökningar av mjölk och mjölkprodukter ([2]) senast ändrat genom beslut 86/180/EEG ([3]), för att garantera en kontinuerlig utveckling av statistiken i linje med de ekonomiska förhållandena.

Erfarenheterna vid tillämpningen av beslut 72/356/EEG har visat att det är nödvändigt att fastställa ett antal mer detaljerade förklarande anvisningar om produkterna och tabellerna.

För att få en förbättrad integrering av gemenskapens statistik är det lämpligt att införa en total samordning med Prodcom-förteckningen som anges i rådets förordning (EEG) nr 3924/91 av den 19 december 1991 om en statistisk undersökning av industriproduktionen i gemenskapen ([4]).

De åtgärder som föreskrivs i detta beslut är förenliga med yttrandet av Ständiga kommittén för jordbruksstatistik.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

*Artikel 1*

Förteckningen över de mjölkprodukter som omfattas av undersökningarna som anges i artikel 3.2 i rådets direktiv 96/16/EG återfinns i bilaga I till detta beslut.

*Artikel 2*

Förlagor till de tabeller som skall användas för överföring av uppgifter, som anges i artikel 6.1 i direktiv 96/16/EG, återfinns i bilaga II till detta beslut.

*Artikel 3*

Arbetsprogrammet, som åsyftas i artikel 4.2 i direktiv 96/16/EG, återfinns i bilaga III till detta beslut.

*Artikel 4*

Beslut 72/356/EEG skall upphöra att gälla med verkan från och med den 1 januari 1997.

---

([1]) EGT nr L 78, 28.3.1996, s. 27.
([2]) EGT nr L 246, 30.10.1972, s. 1.
([3]) EGT nr L 138, 24.5.1986, s. 49.
([4]) EGT nr L 374, 31.12.1991, s. 1.

▼B

Hänvisningar till det upphävda beslutet skall tolkas som hänvisningar till detta beslut.

*Artikel 5*

Detta beslut riktar sig till medlemsstaterna.

▼B

*BILAGA I*

**FÖRTECKNING ÖVER MJÖLKPRODUKTER**

| Produktkod | Beteckning |
|---|---|
| **1** | **Färska produkter** |
| 11 | Konsumtionsmjölk |
| 111 | Obehandlad mjölk |
| 112 | Helmjölk |
| 1121 | Pastöriserad |
| 1122 | Steriliserad |
| 1123 | UHT |
| 113 | Mellanmjölk |
| 1131 | Pastöriserad |
| 1132 | Steriliserad |
| 1133 | UHT |
| 114 | Skummjölk |
| 1141 | Pastöriserad |
| 1142 | Steriliserad |
| 1143 | UHT |
| 12 | Kärnmjölk |
| 13 | Grädde |
| | med en fetthalt i vikt |
| 131 | Högst 29 % |
| 132 | Över 29 % |
| 14 | Syrad mjölk (yoghurt, drickbar yoghurt etc.) |
| 141 | Med tillsatser |
| 142 | Utan tillsatser |
| 15 | Mjölkbaserade drycker |
| 16 | Andra färska produkter (mjölk- och gräddesserter m.m.) |
| **2** | **Tillverkade produkter** |
| 21 | Mjölkkoncentrat |
| 211 | Osötat |
| 212 | Sötat |
| 22 | Mjölkprodukter i pulverform |
| 221 | Gräddpulver |
| 222 | Helmjölkspulver |
| 223 | Mellanmjölkspulver |
| 224 | Skummjölkspulver |
| 225 | Kärnmjölkspulver |
| 226 | Andra pulverprodukter |
| ▼M1 | |
| 23 | Smör och annat matfett av mjölkfett |
| 231 | Smör |
| 2311 | Traditionellt smör (*) |
| 2312 | Rekombinerat smör (*) |
| 2313 | Vasslesmör (*) |
| 232 | Smält smör och smörolja |
| 233 | Andra produkter av mjölkfett |
| 2331 | Smör med mindre fetthalt (*) |
| 2332 | Övrigt (*) |

▼B

| Produktkod | Beteckning |
|---|---|
| 24 | Ost |
| 241 | Ost enligt mjölkkategori: |
| 2411 | Ost av enbart komjölk |
| 2412 | Ost av enbart fårmjölk |
| 2413 | Ost av enbart getmjölk |
| 2414 | Annat (blandningar eller ost av enbart buffelmjölk) |
| 242 | Ost (alla mjölksorter) enligt kategori: |
| 2421 | Mjukost |
| 2422 | Halvmjuk ost |
| 2423 | Halvhård ost |
| 2424 | Hårdost |
| 2425 | Extra hård ost |
| 2426 | Färskost |
| 25 | Smältost |
| 26 | Kasein och kaseinater |
| 27 | Vassle, totalt |
| 271 | Vassle levererad i vätskeform |
| 272 | Vassle levererad i koncentrerad form |
| 273 | Vassle i pulverform eller i block |
| 274 | Laktos (mjölksocker) |
| 275 | Laktalbumin |
| 28 | Andra tillverkade produkter |

▼M1

(*) Insamlingen och överföringen av uppgifterna är frivillig.

▼B

FÖRKLARANDE ANMÄRKNINGAR

## KONSUMTIONSMJÖLK (11)

**Konsumtionsmjölk:** obehandlad mjölk, helmjölk, mellanmjölk och skummjölk utan tillsatser.

— Gäller uteslutande mjölk som direkt är avsedd för konsumtion, i princip i förpackning på 2 liter eller mindre.

— Inklusive mjölk med vitamintillskott.

**Obehandlad mjölk (111):** mjölk som produceras genom utsöndring från mjölkkörtlar hos en eller flera kor, tackor, getter eller bufflar, varvid mjölken inte har behandlats med värme överstigande 40 °C eller behandlats på annat sätt med motsvarande resultat (rådets direktiv 92/46/EEG, EGT nr L 268, 14.9.1992, s. 3).

**Helmjölk (112):** mjölk som har varit föremål för minst en värmebehandling eller godkänd behandling med processutrustning som ger motsvarande resultat och vars fetthalt antingen naturligt är minst 3,5 % eller som har frambringats till minst 3,5 % (rådets förordning (EEG) nr 1411/71, EGT nr L 148, 3.7.1971, s. 4).

— Inklusive svensk konsumtionsmjölk med beteckningarna ”gammaldags mjölk” eller ”standardmjölk” vilkas fetthalt är 4,2 % respektive 3 %.

**Mellanmjölk (113):** mjölk som har varit föremål för minst en värmebehandling eller godkänd behandling med processutrustning som ger motsvarande resultat och vars fetthalt är minst 1,5 % och högst 1,8 % (rådets förordning (EEG) nr 1411/71, EGT nr L 148, 3.7.1971, s. 4).

— Inklusive finländsk konsumtionsmjölk med beteckningen ”ykkösmaito/ettans mjölk” och en fetthalt på 1 %.

— Inklusive svensk konsumtionsmjölk med beteckningarna ”ekologisk mjölk” och ”mellanmjölk” vilkas fetthalt är 2 % respektive 1,5 %.

— Inklusive österrikisk konsumtionsmjölk vars fetthalt ligger mellan 2 % och 2,5 %.

**Skummjölk (114):** mjölk som har varit föremål för minst en värmebehandling eller godkänd behandling med processutrustning som ger motsvarande resultat och vars fetthalt är högst 0,3 % (rådets förordning (EEG) nr 1411/71, EGT nr L 148, 3.7.1971, s. 4).

— Inklusive svensk konsumtionsmjölk med beteckningarna ”lättmjölk” och ”minimjölk” vilkas fetthalt är 0,5 % respektive 0,07 %.

— Inklusive österrikisk konsumtionsmjölk vars fetthalt är 0,5 %.

**Pastöriserad:** pastöriserad mjölk erhålls genom behandling vid höga temperaturer under kort tid (minst 71,7 ° C under 15 sekunder eller motsvarande) eller en pastöriseringsprocess med andra tids- och temperaturkombinationer som ger motsvarande resultat (rådets direktiv 92/46/EEG, EGT nr L 268, 14. 9. 1992, s. 24).

**Steriliserad:** steriliserad mjölk skall uppfylla följande krav:

— Den skall värmas och steriliseras i hermetiskt tillslutna förpackningar eller behållare och förslutningen får inte brytas.

— Om stickprov tas skall ingen försämring av mjölken kunna iakttas sedan den förvarats 15 dagar i försluten behållare vid en temperatur av + 30 °C (rådets direktiv 92/46/EEG, EGT nr L 268, 14.9.1992, s. 25).

**UHT:** UHT-mjölk framställs med hjälp av ett kontinuerligt värmeflöde där man under kort tid håller en hög temperaturnivå (minst 135 °C under minst en sekund) (rådets direktiv nr 92/46/EEG, EGT nr L 268, 14.9.1992, s. 24).

— Medlemsstater som inte gör någon skillnad mellan steriliserad mjölk och UHT-mjölk får sammanföra dessa kategorier.

## KÄRNMJÖLK (12)

**Kärnmjölk:** restprodukt (som även kan vara sur eller syrad) från tillverkning av smör på mjölk eller grädde (genom kärning och separering av de fasta fetterna).

— Kärnmjölk med tillsatser inräknas bland de mjölkbaserade dryckerna.

## GRÄDDE (13)

**Grädde:** en hinna av fett som naturligt bildas på ytan av mjölken genom långsam anhopning av emulgerande fettkulor. Om den avlägsnas genom att skummas från mjölkens ytskikt eller utvinns ur mjölken genom centrifugering i

▼B

en gräddseparator har den, förutom mjölkens övriga beståndsdelar, en relativt hög fetthalt (vanligtvis över 10 % av varans vikt).

**Grädde (13):** grädde som har behandlats och som finns tillgänglig för leverans utanför mejerierna (dvs. som livsmedel, som råmaterial för tillverkare av choklad, glass etc.). Omfattar inte produkter på en mellannivå för tillverkning av andra mjölkprodukter, som de andra produktkoderna.

**Grädde med ett fettinnehåll inte överstigande 29 viktprocent (131).**

**Grädde med ett fettinnehåll överstigande 29 viktprocent (132).**

— Tabell A/ ”Insamlat”: (i mjölkekvivalent) råmaterial levererat till mejerierna av jordbruksföretag.

— Tabell B/ ”Tillgång”: grädde som är separerad på gården och levererad till ett mejeri.

— Tabell A/ ”Tillverkade produkter” och tabell B/ ”Användning”:

  — Pastöriserad, steriliserad eller UHT-behandlad.

  — Inklusive syrad grädde.

  — Inklusive grädde i förpackning.

**SYRAD MJÖLK (14)**

**Syrad mjölk (14):** mjölkprodukter med ett pH-värde mellan 3,8 och 5,5.

— Gäller yoghurt, drickbar yoghurt, tillredd yoghurt, och värmebehandlad fermenterad mjölk och liknande.

— Inklusive produkter som baseras på eller som innehåller bifidus.

**Syrad mjölk med tillsatser (141):** syrad mjölk som är sötad skall införas under produktkod 142.

**Syrad mjölk utan tillsatser (142):** inklusive syrad mjölk med tillsats av socker eller sötningsmedel.

**MJÖLKBASERADE DRYCKER (15)**

**Mjölkbaserade drycker:** andra flytande produkter som innehåller minst 50 % mjölkprodukter inklusive produkter baserade på vassle.

— Inklusive chokladmjölk, kärnmjölk med tillsatser (eller smaksatt) etc.

**ANDRA FÄRSKA PRODUKTER (16)**

— Gäller färska mjölkprodukter som inte anges någon annanstans, framför allt mjölkbaserade efterrätter (mjölkdesserter, vaniljkräm, gräddesserter, mousser etc.) och mejeritillverkad glass (och liknande produkter), tillverkade på de företag som inkommer med uppgifter.

— Inklusive mjölkbaserade efterrätter på burk.

— Inklusive färska jordbruksprodukter insamlade direkt från jordbruksföretag (under Tillgång/III.4) som är avsedda för marknaden utan förädling (med undantag för förpackning).

**MJÖLKKONCENTRAT (21)**

**Mjölkkoncentrat:** en produkt som utvinns genom att man delvis tar bort vattnet från helmjölk, mellanmjölk eller skummjölk.

— Inklusive evaporerad mjölk (värmebehandlad) och koncentrerad mjölk med sockertillsats.

— Inklusive koncentrerad mjölk som används för tillverkning av ”choklad-crumb” (en torkad produkt som består av mjölk, socker och kakaomassa i följande proportioner:

  — mjölkfett: mer än 6,5 % (viktprocent) men mindre än 11 % (viktprocent),

  — kakao: mer än 6,5 % (viktprocent) men mindre än 15 % (viktprocent),

  — sackaros (inbegripet invertsocker beräknat som sackaros): mer än 50 % (viktprocent) men mindre än 60 % (viktprocent),

  — fettfri mjölktorrsubstans: mer än 17 % (viktprocent) men mindre än 30 % (viktprocent),

  — vatten: mer än 0,5 % (viktprocent) men mindre än 3,5 % (viktprocent).

▼B

Blandningen anges i bilaga I till kommissionens förordning (EEG) nr 380/84 (EGT nr L 46, 16.2.1984, s. 26).

**MJÖLKPRODUKTER I PULVERFORM (22)**

**Mjölkprodukter i pulverform:** en produkt som erhålls genom att man avlägsnar vatten från grädde, helmjölk, mellanmjölk, skummjölk, kärnmjölk eller syrad mjölk.

— Inklusive tillsatser till råmaterialet innan produkten omvandlas till pulver.

— Inklusive mjölkpulver som finns i pulver avsett för spädbarn och i djurfoder och som framställs i mejerier.

**Gräddpulver (221):** mjölkpulver med ett mjölkfettinnehåll på minst 42 % av varans vikt.

**Helmjölkspulver (222):** mjölkpulver med ett mjölkfettinnehåll på 26 % eller mer men under 42 % av varans vikt.

**Mellanmjölkspulver (223):** mjölkpulver med ett mjölkfettinnehåll på över 1,5 % men under 26 % av varans vikt.

**Skummjölkspulver (224):** mjölkpulver med ett mjölkfettinnehåll på högst 1,5 % av varans vikt.

**Kärnmjölkspulver (225):** pulverprodukt som är framställd ur kärnmjölk.

**Andra pulverprodukter (226):** ystad (koagulerad) mjölk och grädde, kefir och annan jäst eller syrad mjölk och grädde, även med sockertillsats eller annat sötningsmedel eller smaktillsatser eller med tillsats av frukt, nötter eller kakao.

— Inklusive blandningar av gräddpulver, mjölkpulver, kärnmjölkspulver och/eller vasslepulver.

— Inklusive pulverprodukter baserade på proteiner.

▼M1

**SMÖR (23)**

**Smör och annat matfett av mjölkfett (23)** omfattar traditionellt smör, rekombinerat smör, vasslesmör, smält smör och smörolja samt andra produkter av mjölkfett uttryckta i smörekvivalent med mjölkfettinnehåll på 82 procent av produktens vikt.

— Tabel A: Danmark: omfattar enbart smör (231).

— Tabel B: Positionerna 231 (smör), 2311 (traditionellt smör), 2312 (rekombinerat smör), 2313 (vasslesmör), 232 (smält smör och smörolja), 233 (andra produkter av mjölkfett), 2331 (smör med mindre fetthalt), 2332 (övrigt) måste anges i verklig vikt. Enbart position 23 måste anges i dess smörekvivalent.

**Smör (231):** en produkt vars mjölkfetthalt är lägst 80 % med mindre än 90 %, med högst 16 % vatten och högst 2 % torr och fettfri mölksubstans.

— Inklusive smör som innehåller mycket små mängder örter, kryddor, smaktillsatser etc., under förutsättning att produkten bibehåller sin smörkaraktär.

**Traditionellt smör (2311):** är en produkt som erhålls direkt och uteslutande av pastöriserad grädde och vars mjölkfetthalt är lägst 80 % men mindre än 90 %, med högst 16 % vatten och högst 2 % torr och fettfri mjölksubstans.

**Rekombinerat smör (2312):** är en produkt som erhålls av smörolja, icke fetthaltigt torrmjölksextrakt och vatten och vars mjölkfetthalt är lägst 80 % men mindre än 90 %, med högst 16 % vatten och högst 2 % torr fettfri mjölksubstans.

**Vasslesmör (2313):** är en produkt som erhålls av vasslegrädde eller en blandning av vasslegrädde och grädde och vars mjölkfetthalt är lägst 80 % men mindre än 90 %, med högst 16 % vatten och högst 2 % torr och fettfri mjölksubstans.

Positionerna 2311, 2312 och 2313 omfattar också smör med små tillsatser av örter, kryddor, dofter etc. om produkten har kvar sin karaktär av smör.

**Smält smör och smörolja (232):**

**Smält smör:** smält smör har ett mjölkfettinnehåll som överstiger 85 % av varans vikt. Begreppet täcker ofta, förutom smält smör i sig, ett antal andra likanande torkade smörsorter som allmänt är kända under olika namn, t.ex. ”torkat smör”, ”vattenfritt smör”, ”smörolja”, ”smörfett” (mjölkfett) och ”koncentrerat smör”.

**Smörolja:** en produkt som kan utvinnas ur mjölk, grädde eller smör genom processer som tar bort vatten och det fettfria, torra extraktet. Av totalvikten innehåller smörolja minst 99,3 % mjölkfett och högst 0,5 % vatten.

▼M1

— Omfattar även smörolja av buffelmjölk.

— Gäller bara direkt tillverkning ur grädde för att undvika dubbelräkning.

**Andra produkter av mjölkfett (233):**

**Smör med mindre fetthalt (2331):** produkter som liknar smör med en mjölkfetthalt som är lägre än 80 viktprocent (undantaget allt annat fett). (Kallas av handeln ”trekvartssmör”, ”halvfett smör” och ”bredbart smör” i enlighet med punkt A i bilagan till förordning nr 2991/94 ([1]).)

**Övrigt (2332):** Särskilt blandningar av animaliska och vegetabiliska fetter: produkter i form av en fast, bredbar emulsion, framför allt av typen vatten-i-olja, vilken utvinns ur fasta eller flytande vegetabiliska eller animaliska fetter lämpliga som livsmedel och vars mjölkfetthalt ligger mellan 10 % och 80 % av den totala fetthalten (kallas av handeln matfettsblandning, matfettsblandning 60 %, matfettsblandning 40 % och matfettsblandning x % i enlighet med punkt C i bilagan till förordning (EG) nr 2991/94).

Tabel B: om smör med mindre fetthalt (2331) och/eller ”Övrigt” (2332) framställs av smör som kommer från samma mejeri och typen av smör inte är identifierbar (2311, 2312 eller 2313) skall uppgifterna hämtas från position 23 med angivelse om den mängd smör som berörs.

▼B

**OST (24)**

**Ost:** skall vara färsk eller mogen, i fast eller halvfast form, framställd genom koagulering av antingen enbart mjölk, skummjölk, mellanmjölk, grädde, vasslegrädde eller kärnmjölk eller i kombination med varandra med hjälp av löpe eller andra lämpliga verksamma ämnen och genom att sila av en del av den vassle som blir resultatet av koaguleringen [Codex Alimentarius - FAO, Volym XVI, Standard A-6].

— Tabell A:
  — Enbart komjölk.
  — Inklusive ost som används för tillverkning av smältost men exklusive smältost.

— Tabell B:
  — Omfattar alla slags osttyper (och kvark) som utvinns ur alla mjölksorter (242).
  — Inklusive ricotta.
  — Ostproduktionen skall inte omfatta de ostmängder som används för produktion av smältost.
  — Uppdelningen i huvudkategorier efter hårdhet är i enlighet med den procentuella vattenhalten i fettfri ostsubstans:

$$\frac{\text{vikt av vatteninnehåll}}{\text{totalvikt} - \text{vikt av fettinnehåll}} \times 100$$

**Mjukost (2421):** ost i vilken vattenhalten i fettfri ostsubstans generellt är lägst 68 % i förädlat skick.

**Halvmjuk ost (2422):** ost i vilken vattenhalten i fettfri ostsubstans generellt är lägst 62 % och inte uppgår till 68 % i förädlat skick.

**Halvhård ost (2423):** ost i vilken vattenhalten i fettfri ostsubstans generellt är lägst 55 % och inte uppgår till 62 % i förädlat skick.

**Hårdost (2424):** ost i vilken vattenhalten i fettfri ostsubstans generellt är lägst 47 % och inte uppgår till 55 % i förädlat skick.

**Extra hård ost (2425):** ost i vilken vattenhalten i fettfri ostsubstans generellt understiger 47 % i förädlat skick.

**Färskost (2426):** produkt som erhålls från surmjölk där serumet till största delen har tagits bort (t.ex. genom filtrering eller pressning). Omfattar även kvark (ej i pulverform) som innehåller högst 30 viktprocent i form av socker och frukttillsatser.

— Inklusive färskost som är framställd av vassle (ost framställd genom koncentration av vassle med tillsats av mjölk eller mjölkfett).

([1]) EGT L 316, 9.12.1994, s. 2.

▼B

## SMÄLTOST (25)

**Smältost:** produkt som framställs genom malning, blandning, smältning och emulgering av en eller flera osttyper under inverkan av värme och emulgeringsmedel, med eller utan tillsats av mjölkkomponenter och/ eller andra livsmedel [Codex alimentarius - FAO, Volym XVI, Standard A-8(b)].

## KASEIN OCH KASEINATER (26)

**Kasein:** är den viktigaste proteinbeståndsdelen i mjölk. Den utvinns från skummjölk genom fällning (koagulering), vanligen med syror eller löpe. Rubriken omfattar olika typer av kaseiner vilka skiljer sig åt genom koaguleringsmetod, t.ex. sur kasein och koagulerad kasein (parakasein). [Förklarande noter till Harmoniserade systemet - avsnitt VI, kapitel 35 (nr 35.01)]

**Kaseinater:** (kaseinsalter) omfattar bland annat natrium- och ammoniumsalter kända som ”lösningsbara kaseiner”. Dessa salter används vanligtvis som tillsatser i koncentrerade livsmedel och farmaceutiska produkter. Kalciumkaseinater används vid beredningen av livsmedel eller som lim, beroende på dess egenskaper. [Förklarande anmärkningar till Harmoniserade systemet - avsnitt VI, kapitel 35 (nr 35.01)]

## VASSLE (27)

**Vassle:** biprodukt som utvinns vid tillverkningen av ost eller kasein. Vassle i flytande tillstånd innehåller naturliga beståndsdelar (i genomsnitt 4,8 % laktos, 0,8 % protein och 0,2 % fett av varans vikt) som återstår efter det att kaseinet och huvuddelen av fettet har avlägsnats från mjölken.

**Vassle, totalt (27):** inklusive sådan vassle som används i mejerier för tillverkning av djurfoder.

— Rubrikerna 271 (vassle som levereras i vätskeform), 272 (vassle som används i koncentrerad form), 273 (vassle i pulverform eller i block), 274 (laktos) och 275 (laktalbumin) skall anges i faktisk vikt. Endast rubrik 27 (vassle, totalt) skall anges i flytande vassleekvivalent och får inte i något fall utgöra summan av ovanstående mängder.

**Vassle som levereras i vätskeform (271):** vassle som levereras för att huvudsakligen användas som djurfoder. De kvantiteter som används som råmaterial i andra sammanhang skall uteslutas.

**Vassle som levereras i koncentrerad form (272).**

**Vassle i pulverform eller i block (273).**

**Laktos (mjölksocker) (274).**

**Laktalbumin (275):** en av huvudingredienserna i vassleproteiner.

## ANDRA TILLVERKADE PRODUKTER (28)

— Gäller tillverkade mjölkprodukter (som skall specificeras) som inte tas upp någon annanstans, huvudsakligen lactoferriner.

— Gäller även tillverkade jordbruksprodukter insamlade direkt från jordbruksföretag (under Tillgång/III.4) som är avsedda för marknaden utan förädling (med undantag för förpackning eller rening).

▼B

*BILAGA II*

TABELL A

**Månatlig redovisning av insamlad mjölk (komjölk) och tillverkade produkter**

Land: ..... Månad: ..... År: .....

| A. INSAMLAT | Kvantitet (1 000 t) | Fettinnehåll (%) | Proteininnehåll (%) |
|---|---|---|---|
| 1. Mjölk från kor vid jordbruksföretag: | ..... | ..... | ..... |
| 2. Grädde från kor vid jordbruksföretag: | ..... | ..... | ..... |

| Varudkod | B. TILLVERKADE PRODUKTER | (1 000 t) |
|---|---|---|
| 11 | Konsumtionsmjölk | ..... |
| 13 | Grädde | ..... |
| 14 | Syrad mjölk | ..... |
| 21 | Mjölkkoncentrat | ..... |
| 221 + 222 + 223 | Gräddpulver, helmjölkspulver och mellanmjölkspulver | ..... |
| 224 | Skummjölkspulver | ..... |
| 23 | Smör (totalt — i smörekivivalent) | ..... |
| 2411 | Ost av enbart komjölk | ..... |

▼B

TABELL B

**Mejeriernas årliga produktion och användning av mjölk (alla mjölksorter)**

Land: ..... År: .....

| A. TILLGÅNG | Kvantitet (1 000 t) | Mjölkfett (t) | Mjölkprotein (t) |
|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 |
| I. Komjölk insamlad från jordbruksföretag: | ..... | ..... | ..... |
| II. Andra produkter insamlade från jordbruksföretag: | | | |
| 1. Fårmjölk | ..... | ..... | |
| 2. Getmjölk | ..... | ..... | |
| 3. Buffelmjölk | ..... | ..... | |
| 4. Grädde | ..... | ..... | |
| 5. Skum- och kärnmjölk | ..... | ..... | |
| 6. Andra produkter (specificera) | ..... | | |
| III. Import och mottagning från mejerier inom gemenskapen: | | | |
| 1. Helmjölk, även obehandlad mjölk | ..... | ..... | |
| 11. Varav från medlemsstaterna | ..... | ..... | |
| 2. Skummjölk | ..... | ..... | |
| 21. Varav från medlemsstaterna | ..... | ..... | |
| 3. Grädde | ..... | ..... | |
| 31. Varav från medlemsstaterna | ..... | ..... | |
| 4. Andra produkter (specificera) | ..... | | |
| 41. Varav från medlemsstaterna | ..... | | |

▼B

Land: ..... År: .....

| Kod | B. ANVÄNDNING | Kvantitet (1 000 t) | Mjölkfett (t) | Råmaterialinsats | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Helmjölk (1 000 t) | Skummjölk (1 000 t) |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| **1** | **Färska produkter** | | ..... | ..... | ..... |
| 11 | Konsumtionsmjölk | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 111 | Obehandlad mjölk | ..... | | | |
| 112 | Helmjölk | ..... | | | |
| 1121 | Pastöriserad | ..... | | | |
| 1122 | Steriliserad | ..... | | | |
| 1123 | UHT | ..... | | | |
| 113 | Mellanmjölk | ..... | | | |
| 1131 | Pastöriserad | ..... | | | |
| 1132 | Steriliserad | ..... | | | |
| 1133 | UHT | ..... | | | |
| 114 | Skummjölk | ..... | | | |
| 1141 | Pastöriserad | ..... | | | |
| 1142 | Steriliserad | ..... | | | |
| 1143 | UHT | ..... | | | |
| 12 | Kärnmjölk | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 13 | Grädde | ..... | ..... | ..... | ..... |
| | Fetthalt i vikt | | | | |
| 131 | Högst 29 % | ..... | | | |
| 132 | Över 29 % | ..... | | | |
| 14 | Syrad mjölk (Yoghurt, drickbar yoghurt etc.) | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 141 | Med tillsatser | ..... | | | |
| 142 | Utan tillsatser | ..... | | | |
| 15 | Mjölkbaserade drycker | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 16 | Andra färska produkter (Mjölk- och gräddesserter m.m.) | ..... | ..... | ..... | ..... |

▼B

Land: ..... År: .....

| Kod | B. ANVÄNDNING | Kvantitet (1 000 t) | Mjölkfett (t) | Råmaterialinsats | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Helmjölk (1 000 t) | Skummjölk (1 000 t) |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| **2** | **Tillverkade produkter** | | ..... | ..... | ..... |
| 21 | Mjölkkoncentrat | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 211 | Osötat | ..... | | | |
| 212 | Sötat | ..... | | | |
| 22 | Mjölkprodukter i pulverform | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 221 | Gräddpulver | ..... | | | |
| 222 | Helmjölkspulver | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 223 | Mellanmjölkspulver | ..... | | | |
| 224 | Skummjölkspulver | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 225 | Kärnmjölkspulver | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 226 | Andra pulverprodukter | ..... | ..... | ..... | ..... |
| ►(1) 23 | Smör och annat matfett av mjölkfett | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 231 | Smör | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 2311 | Traditionellt smör (*) | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 2312 | Rekombinerat smör (*) | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 2313 | Vasslesmör (*) | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 232 | Smält smör och smörolja | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 233 | Andra produkter av mjölkfett | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 2331 | Smör med mindre fetthalt (*) | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 2332 | Övrigt (*) | ..... | ..... | ..... | ..... ◄ |
| 24 | Ost | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 241 | Ost enligt mjölkkategori: | | | | |
| 2411 | Ost av enbart komjölk | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 2412 | Ost av enbart fårmjölk | ..... | | | |
| 2413 | Ost av enbart getmjölk | ..... | | | |
| 2414 | Annat (blandningar eller ost av enbart buffelmjölk) | ..... | | | |
| 242 | Ost (alla mjölksorter) enligt kategori: | | | | |
| 2421 | Mjukost | ..... | | | |
| 2422 | Halvmjuk ost | ..... | | | |
| 2423 | Halvhård ost | ..... | | | |
| 2424 | Hård ost | ..... | | | |
| 2425 | Extra hård ost | ..... | | | |
| 2426 | Färsk ost | ..... | | | |
| 25 | Smältost | ..... | | | |
| 26 | Kasein och kaseinater | ..... | ..... | ..... | ..... |

►(1) M1

▼B

Land: ..... År: .....

| Kod | B. ANVÄNDNING | Kvantitet (1 000 t) | Mjölkfett (t) | Råmaterialinsats | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Helmjölk (1 000 t) | Skummjölk (1 000 t) |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 27 | Vassle, totalt | ..... | ..... | | |
| 271 | Vassle levererad i vätskeform | ..... | | | |
| 272 | Vassle levererad i koncentrerad form | ..... | | | |
| 273 | Vassle i pulverform eller i block | ..... | | | |
| 274 | Laktos (mjölksocker) | ..... | | | |
| 275 | Laktalbumin | ..... | | | |
| 28 | Andra tillverkade produkter (specificera) | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 3 | **Skum- och kärnmjölk returnerad till gården** | ..... | ..... | | ..... |
| 4 | **Export och avsändning inom gemenskapen av mjölk och grädde i bulk** | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 41 | Varav till medlemsstater | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 5 | **Annan användning** (specificera) | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 6 | **Differenser** | | ..... | ..... | ..... |
| | Summa | | ..... | ..... | ..... |

►(1) (*) Insamlingen och överföringen av uppgifterna är frivillig. ◄

►(1) M1

▼B

TABELL C

**Jordbruksföretagens årliga produktion och användning av mjölk (alla mjölksorter)**

Land: ..... År: .....

A. TILLGÅNG (1 000 t)

| | Helmjölk | | Skum- och kärnmjölk |
|---|---|---|---|
| 1. Komjölk | ..... | 1. Åter från mejerier | ..... |
| 1.1 Varav mjölk från mjölkkor | ..... | 2. Saldo, leverans av grädde | ..... |
| 2. Fårmjölk | ..... | 3. Från smör- och gräddproduktion vid jordbruksföretag | ..... |
| 3. Getmjölk | ..... | | |
| 4. Buffelmjölk | ..... | | |
| Summa | ..... | Summa | ..... |

B. ANVÄNDNING (1 000 t)

| | Helmjölk | | Skum- och kärnmjölk |
|---|---|---|---|
| 1. Konsumtionsmjölk | ..... | 1. Konsumtionsmjölk | ..... |
| a) Hemmaförbrukning | ..... | 2. Ost producerad på gården | ..... |
| b) Direktförsäljning | ..... | 3. Foder | ..... |
| 2. Smör och grädde producerat på gården | ..... | 4. Levererat till mejerier | ..... |
| 3. Ost producerad på gården | ..... | | |
| 4. Andra produkter | ..... | | |
| 5. Foder | ..... | | |
| 6. Levererat till mejerier | ..... | | |
| a) Mjölk | ..... | | |
| b) Grädde (omvandlat till mjölkekvivalent) | ..... | | |
| c) Andra produkter (specificera) | ..... | | |
| 7. Differenser och svinn | ..... | | |
| Summa | ..... | Summa | ..... |

C. TILLVERKADE PRODUKTER (1 000 t)

| | | |
|---|---|---|
| 1. Konsumtionsmjölk | ..... | |
| a) Hemmaförsäljning | ..... | |
| b) Direktförsäljning | ..... | |
| 2. Grädde producerad på gården, | ..... | |
| varav levererat till mejerier | ..... | |
| 3. Smör producerat på gården, | ..... | |
| varav levererat till mejerier | ..... | |
| 4. Ost producerad på gården, | ..... | |
| varav levererat till mejerier | ..... | |
| 5. Andra produkter (specificera) | ..... | |
| varav levererat till mejerier | ..... | |

▼B

TABELL D

**Företag (1) efter årlig mjölkinsamlingsvolym**

Land: ..... Förhållandet den 31 december: .....

| Insamlad mjölk (ton/år) | Antal företag | Insamlad mjölk (1 000 t) |
|---|---|---|
| 5 000 och mindre | ..... | ..... |
| 5 001–20 000 | ..... | ..... |
| 20 001–50 000 | ..... | ..... |
| 50 001–100 000 | ..... | ..... |
| 100 001–300 000 | ..... | ..... |
| över 300 000 | ..... | ..... |
| Summa | ..... | ..... |

(1) Sådana som avses i artikel 2.1 i rådets direktiv 96/16/EG

▼B

TABELL E

**Insamlingscentraler (1) efter årlig insamling av mjölk**

Land: ..... Förhållandet den 31 december: .....

| Insamlad mjölk (ton/år) | Antal | Insamlad mjölk (1 000 t) |
|---|---|---|
| 1 000 och mindre | ..... | ..... |
| 1 001–5 000 | ..... | ..... |
| över 5 000 | ..... | ..... |
| Summa | ..... | ..... |

(1) Sådana som avses i artikel 2.2 i rådets direktiv 96/16/EG

TABELL F

**Företag efter volym av behandlad mjölk**

Land: ..... Förhållandet den 31 december: .....

| Behandlad mjölk (ton/år) | Antal företag | Volym (1 000 t) |
|---|---|---|
| 5 000 och mindre | ..... | ..... |
| 5 001–20 000 | ..... | ..... |
| 20 001–50 000 | ..... | ..... |
| 50 001–100 000 | ..... | ..... |
| 100 001–300 000 | ..... | ..... |
| över 300 000 | ..... | ..... |
| Summa | ..... | ..... |

▼B

TABELL G.1

**Företag efter årlig produktion av visse mjölkproduktgrupper**

Land: ..... Förhållandet den 31 december .....

**Produktgrupp: FÄRSKA PRODUKTER (1)**

| Erhållna produkter (ton/år) | Antal företag | Årlig produktion (1 000 t) |
|---|---|---|
| 1 000 och mindre | ..... | ..... |
| 1 001–10 000 | ..... | ..... |
| 10 001–30 000 | ..... | ..... |
| 30 001– 50 000 | ..... | ..... |
| 50 001–100 000 | ..... | ..... |
| över 100 000 | ..... | ..... |
| Summa | ..... | ..... |

TABELL G.2

**Företag efter årlig produktion av vissa mjölkproduktgrupper**

Land: ..... Förhållandet den 31 december .....

**Produktgrupp: KONSUMTIONSMJÖLK (11)**

| Erhållna produkter (ton/år) | Antal företag | Årlig produktion (1 000 t) |
|---|---|---|
| 1 000 och mindre | ..... | ..... |
| 1 001–10 000 | ..... | ..... |
| 10 001–30 000 | ..... | ..... |
| 30 001–100 000 | ..... | ..... |
| över 100 000 | ..... | ..... |
| Summa | ..... | ..... |

▼B

TABELL G.3

**Företag efter årlig produktion av vissa mjölkproduktgrupper**

Land: ..... Förhållandet den 31 december: .....

**Produktgrupp: MJÖLKPRODUKTER I PULVERFORM (22)**

| Erhållna produkter (ton/år) | Antal företag | Årlig produktion (1 000 t) |
|---|---|---|
| 1 000 och mindre | ..... | ..... |
| 1 001 – 5 000 | ..... | ..... |
| 5 001 – 20 000 | ..... | ..... |
| över 20 000 | ..... | ..... |
| Summa | ..... | ..... |

TABELL G.4

**Företag efter årlig produktion av vissa mjölkproduktgrupper**

Land: ..... Förhållandet den 31 december: .....

**Produktgrupp: SMÖR (23)**

| Erhållna produkter (ton/år) | Antal företag | Årlig produktion (1 000 t) |
|---|---|---|
| 100 och mindre | ..... | ..... |
| 101 – 1 000 | ..... | ..... |
| 1 001 – 5 000 | ..... | ..... |
| 5 001 – 10 000 | ..... | ..... |
| över 10 000 | ..... | ..... |
| Summa | ..... | ..... |

▼B

TABELL G.5

**Företag efter årlig produktion av vissa mjölkproduktgrupper**

Land: ..... Förhållandet den 31 december: .....

**Produktgrupp: OST (24)**

| Erhållna produkter (ton/år) | Antal företag | Årlig produktion (1 000 t) |
|---|---|---|
| 100 och mindre | ..... | ..... |
| 101– 1 000 | ..... | ..... |
| 1 001– 4 000 | ..... | ..... |
| 4 001– 10 000 | ..... | ..... |
| över 10 000 | ..... | ..... |
| Summa | ..... | ..... |

▼M2

TABELL H

**Mejeriernas verksamhet**

**Komjölksprotein i de viktigaste mejeriprodukterna**

Land: … År: …

| Kod | Produkter | Kvantitet ([1]) (1 000 t) | Proteininnehåll (t) |
|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 |
| **1** | **Färska produkter** | | |
| 11 | Konsumtionsmjölk | | |
| 112 | Helmjölk | | |
| 113 | Mellanmjölk | | |
| 114 | Skummjölk | | |
| 12 | Kärnmjölk | | |
| 13 | Grädde | | |
| **2** | **Tillverkade produkter** | | |
| 21 | Mjölkkoncentrat | | |
| 221 | Gräddpulver | | |
| 222 | Helmjölkspulver | | |
| 223 | Mellanmjölkspulver | | |
| 224 | Skummjölkspulver | | |
| 225 | Kärnmjölkspulver | | |
| 23 | Smör och annat matfett av mjölkfett | | |
| 2411 | Ost av enbart komjölk | | |
| 25 | Smältost | | |
| 26 | Kasein och kaseinater | | |
| 27 | Vassle | | |

([1]) Kolumn 1: tillverkade kvantiteter i tusental ton under den aktuella perioden (år). Definition: se bilaga II till beslut 97/80/EG, tabell B, kolumn 1.

▼**M2**

TABELL I

**Regionala uppgifter om produktion av komjölk**

Land: …År: …

| Region | NUTS 2-kod | Årsproduktion av komjölk (1 000 t) (*) |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| Totalt land | | |

(*) Omfattar all komjölk, exklusive direkt diad mjölk, men inklusive mjölk från mjölkning (inbegripet råmjölk) som används som djurfoder (till exempel i hinkar eller på annat sätt).

▼B

FÖRKLARANDE ANMÄRKNINGAR

**TABELL A**

De uppgifter som finns i denna tabell gäller enbart komjölk beträffande både insamlade och tillverkade produkter (blandningar omfattas därmed inte).

När det gäller veckoproduktionen, skall uppgifterna för de veckor som löper in i följande månad fördelas i enlighet med hur många arbetsdagar som faller inom respektive månad.

**Fettinnehåll:**
— Fettinnehåll i mjölk i procent av varans vikt.
— Nationellt genomsnitt utifrån de uppgifter som erhållits med hänvisning till Röse-Gottliebmetoden [kod IDF/FIL 1 C: 1987].

**Proteininnehåll:**
— Proteininnehåll i mjölk i procent av varans vikt.
— Nationellt genomsnitt utifrån de uppgifter som erhållits med hänvisning till Kjeldahls metod.

**Tillverkade produkter:** med mängden tillverkade färska mejeriprodukter avses sådana som finns tillgängliga för leverans utanför mejerier.

**TABELL B**

För att undvika dubbelräkning skall de mjölkprodukter som i samma mejeri används för tillverkning av andra mjölkprodukter inte tas med i beräkningen.

Vidare skall uppgifterna i denna tabell avse begreppet ”nationella mejerier”. All handel med råmaterial eller produkter mellan mejerier i de berörda medlemsstaterna skall således inte ingå i de nationella produktionstalen.

**Tillgång/I och II — Insamlad mjölk:** gäller all slags helmjölk (ko-, får-, get- och buffelmjölk) och alla mjölkprodukter insamlade direkt från jordbruksföretag.

**Tillgång/II.6** — Gäller andra mjölkprodukter (såsom ost, smör och yoghurt) insamlade från jordbruksföretag. Oberoende av om de är tillverkade eller ej är dessa produkter avsedda för framställningsprocessen vid mejerierna och skall anges i tabellens del B (användning).

**Tillgång/III.4** — Gäller andra mjölkprodukter (såsom ost, smör och yoghurt) med ursprung i andra länder. Oberoende av om dessa produkter är avsedda för framställningsprocessen vid mejerierna eller ej, skall de anges i tabellens del B (användning).

Om dessa produkter är avsedda för marknaden utan förädling (med undantag för förpackning eller rening), skall de föras till produktkod 16 (färska jordbruksprodukter) eller 28 (tillverkade jordbruksprodukter).

**Tillgång/III — Import och mottagning inom gemenskapen:** i bulk eller i förpackning på 2 liter eller mer.

**Kolumn 1 — Kvantitet:** om inget annat anges skall de registrerade kvantiteterna avse nettovikten för råvaran/den färdiga produkten (uttryckt i 1 000 t).

Med mängden tillverkade färska mejeriprodukter avses sådana som finns tillgängliga för leverans från mejerier.

**Kolumn 2/B. Användning — Mjölkfettinnehåll:** mängd mjölkfett uttryckt i ton som används vid tillverkningen av produkten i fråga, inbegripet eventuellt svinn i samband med tillverkningsprocessen.

**Kolumn 3/A. Tillgång — Mjölkproteininnehåll:** mängd mjölkprotein i den insamlade komjölken uttryckt i ton.

**Kolumn 3/B. Användning — Insats av helmjölk:** mängd helmjölk (uttryckt i 1 000 t) som används vid tillverkningen av produkten i fråga, inbegripet eventuellt svinn i samband med tillverkningsprocessen.

**Kolumn 4/B. Användning — Insats av skummjölk:**

— Positiv: mängd skummjölk (uttryckt i 1 000 t) som används vid tillverkningen av produkten i fråga, inbegripet eventuellt svinn i samband med tillverkningsprocessen.

— Negativ: mängd skummjölk (uttryckt i 1 000 t) som utvinns i samband med tillverkningsprocessen för produkten i fråga (t.ex. skummjölk som utvinns vid smörtillverkning av helmjölk eller grädde).

▼B

**Andra användningar (kod 3 - 6):**

**Skummjölk och kärnmjölk returnerad till gården (3):** den skummjölk och kärnmjölk som returneras till gården.

**Export och avsändning inom gemenskapen av mjölk och grädde i bulk (4):** export och utförsel inom gemenskapen av helmjölk, skummjölk och flytande grädde i bulk eller i förpackning på 2 liter eller mer från mejerierna.

**Annan användning (5):** helmjölk och skummjölk i bulk eller i förpackning på mer än 2 liter som levereras till livsmedelsindustrin (t.ex. för glasstillverkning) eller är avsedd som djurfoder i alla dess former med undantag för rubrik 3.

**Differenser (6):** gäller statistiska differenser.

**TABELL C**

**Jordbruksföretag:** en teknisk-ekonomisk enhet under en ledning som producerar jordbruksprodukter.

A. **Tillgång:**

**Komjölk:** gäller all komjölk, inbegripet den mjölk som erhålls genom mjölkning (inklusive råmjölk) och som används till djurfoder (t.ex. i spannar eller på annat sätt), dock ej mjölk som dias direkt.

**Mjölkkor:** kor som enbart eller huvudsakligen används för produktion av mjölk som livsmedel och/eller för tillverkning av mjölkprodukter, inklusive slaktkor (oavsett om de har götts mellan deras sista mjölkningsperiod och slakten).

**Kolumnen helmjölk:** gäller mängden erhållen mjölk.

**Kolumnen skummjölk och kärnmjölk:**

— åter från mejerier (1): jämför definitionen Tabell B/3.

— saldo, leverans av grädde (2).

B. **Användning:**

**Helmjölk/hemmaförbrukning:** helmjölk som konsumeras av företagarens hushåll (därmed enbart som livsmedel).

**Helmjölk/direktförsäljning:** helmjölk för humankonsumtion som säljs direkt till konsumenter.

**Helmjölk/smör och grädde producerat på gården:** helmjölk (alla sorters mjölk) som används för att producera smör och grädde på gården.

**Helmjölk/ost producerat på gården:** helmjölk (all mjölk) som används för att producera ost från gården.

**Helmjölk/andra produkter:** helmjölk som används för tillverkning av mjölkprodukter för humankonsumtion (t.ex. yoghurt).

**Helmjölk/foder:** helmjölk som används på gården till foder i olika former (i oförändrat skick eller i form av blandat foder), framställd på gården.

**Helmjölk/levererat till mejerier:**

— Omfattar följande leveranser:

  — all slags helmjölk (från kor, får, getter och buffel) till mejerier (i eller utanför medlemsstaterna) och till sådana jordbruksföretag som anges i artikel 2 i direktiv 96/16/EG.

  — andra produkter (specificera) i mjölkekvivalent.

— Leveranser av grädde skall anges i mjölkekvivalent.

**Helmjölk/differenser och svinn:**

— gäller statistiska differenser och mängder som gått till spillo under framställningen;

— totalsumman för ”användning av helmjölk” bör vara densamma som för totala tillgångar.

**Skummjölk och kärnmjölk/konsumtionsmjölk:** skummjölk och kärnmjölk som används till konsumtion på jordbruksföretag, särskilt hemmaförbrukning i dessa företag och direktförsäljning till konsumenter.

**Skummjölk och kärnmjölk/ost producerat på gården:** skummjölk och kärnmjölk som har använts för tillverkning av ost på gården.

▼B

C. **Tillverkade produkter:**

De mängder som skall registeras avser nettovikten för den färdiga produkten (uttryckt i 1 000 t).

**Konsumtionsmjölk** = hemmaförbrukning + direktförsäljning.

**Grädde producerad på gården:** grädde som har producerats på jordbruksföretag.

**Smör producerat på gården:** smör som har producerats på jordbruksföretag.

**Ost producerad på gården:** ost som har producerats på jordbruksföretag.

**Andra produkter:** omfattar andra produkter (som skall specificeras) som har framställts på jordbruksföretag.

**Varav levererat till mejerier:** gäller leveranser av grädde, smör, ostar och andra jordbruksprodukter till mejerier (inom eller utanför medlemsstaten).

**TABELL D OCH E**

**Insamlad mjölk:** mängd mjölk och grädde (i mjölkekvivalent) insamlad direkt från jordbruksföretagen.

**TABELL E**

**Insamlingscentraler:** gäller uteslutande de företag som köper mjölk från jordbruksföretag och under eget namn säljer den vidare till mejerier. Insamlingscentraler som utgör lokala enheter och lyder under mejerierna är inte medtagna.

Bokföringscentralerna som är avsedda för att registrera de mjölkmängder som samlats in på ett lands territorium av ett företag (mejeri) från en annan medlemsstat skall likaledes tas upp i denna tabell.

**TABELL F**

**Volym:** total mängd behandlat råmaterial = mängd helmjölk (eller helmjölksekvivalent) som i företaget används för tillverkning av mjölkprodukter.

**TABELL D, E, F OCH G**

**Företag:** Företag består av den minsta kombination av rättsliga enheter som är en organisatorisk enhet vilken producerar varor eller tjänster och har en viss grad av självständigt beslutsfattande, särskilt i fråga om användningen av sina resurser i den löpande driften. Ett företag bedriver en eller flera verksamheter på en eller flera platser. Ett företag kan bestå av en enda rättslig enhet [rådets förordning (EEG) nr 696/93 EGT nr L 76, 30.3.1993].

Om de överförda uppgifterna är statistiskt konfidentiella, skall detta tydligt anges.

Tabellerna skall fyllas i för alla företag som under referensåret är verksamma den 31 december. Tabellerna avser företagens verksamhet, inbegripet verksamheten i de mejerier som de har övertagit under årets lopp.

▼M2

*BILAGA III*

## QUESTIONNAIRE MÉTHODOLOGIQUE (*) OM UPPRÄTTANDET AV MJÖLKSTATISTIK

### Frågeformulärets innehåll

KONTAKTPERSON

1. *Allmänt*

2. *Insamling av grundläggande uppgifter*

   A. På mejerierna

   B. På jordbruksföretagen

3. *Tabell B*

   Del A: Tillgång (Resurser)

   Del B: Användning

4. *Kommentarer och förslag*

Referensdatum:

Har de metodologiska uppgifterna ändrats jämfört med dem som lämnades det föregående året?

☐ Ja ☐ Nej

MEDLEMSSTATENS KONTAKTPERSON FÖR EUROSTAT

Efternamn, förnamn:

Befattning:

Myndighet eller organisation:

Avdelning:

Adress:

Telefon/fax:

E-post:

(*) Detta frågeformulär skall lämnas vederbörligen ifyllt till kommissionen samtidigt med tabell B, i enlighet med artikel 5.2 i direktiv 96/16/EG.

▼**M2**

1. *Allmänt*

1.1 Ansvar för lämnade uppgifter

— Vem i Ert land är ansvarig för tillämpningen av lagstiftningen om mjölkstatistik?

| | Personens namn | Adress till den personen (eller avdelningen) |
|---|---|---|
| TABELL A – Månatlig statistik (mejerier) | | |
| TABELL B – Årlig statistik (mejerier) | | |
| TABELL C – Årlig statistik Jordbruksföretag | | |
| TABELLERNA D–G – Strukturstatistik | | |
| TABELL H – Komjölksprotein i de viktigaste mjölkprodukterna | | |
| TABELL I – Årliga regionala uppgifter | | |

— Deltar något annat organ i upprättandet av mjölkstatistiken?

☐ Ja (*) ☐ Nej

(*) Om ja, v.g. ange organets namn och adress:

1.2 De överlämnade uppgifternas konfidentialitet

Har Ni problem med uppgifternas konfidentialitet?

☐ Ja (*) ☐ Nej

(*) Om ja, v.g. ange vilka:

2. *Insamling av grundläggande uppgifter*

A. På mejerierna (tabellerna a och b)

2.A.1 Allmänt

Antal mjölkföretag per den 1 januari 20… (exklusive centraler eller företag som enbart utför insamling)

Antal insamlingscentraler eller -företag (sådana som avses i artikel 2.2 i direktiv 96/16/EG)

▼**M2**

2.A.2 Ursprung för det register över undersökta enheter som används för månatliga och årliga undersökningar

Varifrån kommer det använda registret?

☐ Utdrag ur nationellt företagsregister

☐ Register som upprättats för mjölkundersökningarna

☐ Register från branschorganisationer (*)

☐ Register som används för andra undersökningar (*)

☐ Övriga (*)

(*) V.g. ange källa:

2.A.3 Förfaranden och intervall för uppdatering av registret

Uppdaterar Ni registret

☐ löpande

☐ varje månad

☐ varje kvartal

☐ varje år

☐ vart tredje år

☐ med flera års mellanrum

2.A.4 Månatliga frågeformulär (mejerier: tabell a)

Antal berörda undersökningsenheter

Urvalets andel av det totala antalet (%)

— Undersökningssätt:

☐ Med intervjuare

☐ Med post

☐ Med telefon

☐ Med e-post

☐ På annat sätt, vilket?

— Normal svarsfrekvens (%):

— Med vilken metod uppskattar Ni de bortfallna uppgifterna?

— Använder Ni kompletterande informationskällor?

☐ Ja (*) ☐ Nej

(*) Om ja, vilka?

2.A.5 Årliga frågeformulär (mejerier: tabellerna B, C, H och I)

*Anm.:* Den årliga undersökningen är uttömmande

— Undersökningssätt:

☐ Med inspektörer

☐ Med post

☐ Med telefon

☐ Med e-post

☐ På annat sätt, vilket?

▼**M2**

— Normal svarsfrekvens (%):

— Med vilken metod uppskattar Ni de bortfallna uppgifterna?

— Använder Ni kompletterande informationskällor?

☐ Ja (*) ☐ Nej

(*) Om ja, vilka?

B. På jordbruksföretagen (gårdarna) (tabell C)

Antal berörda jordbruksföretag (gårdar) per den 1 januari 20…:

2.B.1 Finns det en regelbunden undersökning av gårdarnas produktion och användning av mjölk?

Finns det en undersökning av gårdarnas produktion och användning?

☐ Ja (2.B.2) ☐ Nej (2.B.5)

2.B.2 Om ja, ange:

— Undersökningsmetod:

☐ Med intervjuare

☐ Med post

☐ Med telefon

☐ Med e-post

☐ Annat sätt, vilket?

— Normal svarsfrekvens (%):

— Beskrivning av undersökningen:

2.B.3 Metod för uppskattning av producerade och använda kvantiteter från bortfallna svar

Med vilken metod uppskattar Ni de bortfallna gårdarnas produktion och användning av mjölk?

2.B.4 Kompletterande informationskällor

Använder Ni kompletterande informationskällor?

☐ Ja (*) ☐ Nej

(*) Om ja, vilka?

2.B.5 Om nej, v.g. ange utförligt metoden för beräkning eller uppskattning av gårdens årliga produktion och användning av mjölk:

2.B.6 Komjölk

Förutom mjölk som dias direkt av kalvarna, bokför Ni under tillgångar all sådan mjölk från mjölkning (även råmjölk) som används som djurfoder (i hink eller på annat sätt)?

☐ Ja ☐ Nej

▼**M2**

3. *TABELL B* (mejeriernas uppgifter)

Del A: Tillgång (resurser)

3.A.1 Import av mjölk, grädde och andra mjölkprodukter

— Förekommer det att mejerierna köper in obehandlad mjölk från godkända köpare som är belägna utanför det nationella territoriet?

☐ Ja (*) ☐ Nej

(*) Om ja, bokförs dessa inköp med importen? (tabell B, kolumn B)

☐ Ja ☐ Nej

— Använder Ni uppgifter direkt från mejerierna för att bokföra gränsöverskridande handel?

☐ Ja (*) ☐ Nej

(*) Om ja:

☐ Från det månatliga frågeformuläret

☐ Andra källor:

— Använder Ni uppgifter från statistiken över yttre handel?

☐ Ja (*) ☐ Nej

(*) Om ja, förklara hur Ni skiljer mellan import avsedd för mejerinäringen och annan import:

— Hur behandlar Ni leveranser av halvfabrikat från en fabrik till en annan om dessa är belägna i olika länder men tillhör samma företag?

☐ De räknas in i uppgifterna över den yttre handeln

☐ De räknas in i företagens leveranser

☐ Annat, nämligen:

Del B: Användning (tillverkade produkter)

3.B.1 Huvudsaklig produktion (kolumn 1 i tabellen)

— Finns det en koppling mellan undersökningarna för mjölkstatistiken och Prodcom-undersökningarna [1]?

☐ Ja ☐ Nej

Om ja, utförs de två undersökningarna av samma organ?

☐ Ja ☐ Nej

3.B.2 Dubbel bokföring

B.2.1 På mejerierna

För att undvika dubbel bokföring, på vilka variabler inriktas undersökningen?

☐ På produkter mottagna före bearbetning (produkter vid mottagning)

☐ På tillverkade produkter (produktion vid leverans)

[1] Rådets förordning (EEG) nr 3924/91 av den 19 december 1991 om en statistisk undersökning av industriproduktionen i gemenskapen (EGT L 374, 31.12.1991, s. 1). Förordningen ändrad genom Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1882/2003 (EUT L 284, 31.10.2003, s. 1).

▼**M2**

B.2.2 Ost – smältost

Genomför Ni en särskild undersökning av råvaror som används för tillverkning av smältost (ost, smör, grädde, andra mjölkprodukter)?

☐ Ja ☐ Nej

Är dessa råvaror härledda av eller ingår de i uppgifterna i kolumn 1 i tabell B?

☐ Härledda ☐ Ingår

3.B.3 Beräkning av mjölkinsats (hel- och skummjölk)

Hur beräknas mjölkinsatserna i tabell B för följande produkter?

| Kod | Rubrik | Direkt under-sökning | Omräknings-koefficient |
|---|---|---|---|
| 11–12 | Flytande mjölk, kärnmjölk | ☐ | ☐ |
| 13 | Grädde | ☐ | ☐ |
| 14–15–16 | Andra färska produkter (syrad mjölk, mjölkbaserade drycker, mjölkbaserad glass etc.) | ☐ | ☐ |
| 21 | Mjölkkoncentrat | ☐ | ☐ |
| 22 | Produkter i pulverform | ☐ | ☐ |
| 23 | Smör och annat matfett av mjölkfett | ☐ | ☐ |
| 24 | Ost | ☐ | ☐ |
| 2411 | Ost av komjölk | ☐ | ☐ |
| 25 | Smältost | ☐ | ☐ |
| 27 | Vassle | ☐ | ☐ |

3.B.4 Beräkning av insats av fetter

— Hur beräknas insatser av fetter i tabell B?

☐ Som INPUT (dvs. med utgångspunkt i den eller de råvaror som används i tillverkningen)

☐ Som OUTPUT (dvs. med utgångspunkt i den färdiga produkten)

Vissa stater får använda bägge metoderna (självkontroll). V.g. ange:

— Använder Ni mejeriernas uppgifter som informationskälla?

☐ Ja ☐ Nej (*)

(*) Om nej, vilken är informationskällan?

3.B.5 Proteiner (tabell H)

Vilken är Er metod för mätning eller uppskattning av proteinhalt?

— Som INPUT? (dvs. med utgångspunkt i den eller de råvaror som används i tillverkningen)

☐ Ja ☐ Nej

▼**M2**

— Som OUTPUT? (dvs. med utgångspunkt i den färdiga produkten)

☐ Ja ☐ Nej

Eventuella förklaringar:

3.B.6 Regionala uppgifter (tabell I)

— Bedömning av den regionala produktionen

— Befintliga uppgifter från källan

☐ Ja ☐ Nej

— Uppgifter som beräknas i efterhand

☐ Ja ☐ Nej

— Om uppgifterna beräknas, vilken metod används?

☐ Undersökning av företagsstrukturen i jordbruket (kommissionens förordning (EG) nr 143/2002 [1])

☐ Nötkreatursundersökningen (rådets direktiv 93/24/EEG [2]) och kommissionens beslut 94/433/EG [3])

☐ Övriga, nämligen:

4. *Kommentarer och förslag*

Vad har Ni för kommentarer och förslag på förbättringar av det metodologiska frågeformuläret?

Lämna alla uppgifter som Ni anser lämpliga.

---

[1] Kommissionens förordning (EG) nr 143/2002 av den 24 januari 2002 om ändring av rådets förordning (EEG) nr 571/88 inför uppläggningen av gemenskapsundersökningar om företagsstrukturen i jordbruket år 2003, 2005 och 2007 (EGT L 24, 26.1.2002, s. 16).

[2] Rådets direktiv 93/24/EEG av den 1 juni 1993 om genomförande av statistiska undersökningar om produktion av nötkreatur (EGT L 149, 21.6.1993, s. 5). Direktivet senast ändrat genom förordning (EG) nr 1882/2003.

[3] Kommissionens beslut 94/433/EG av den 30 maj 1994 om fastställande av tillämpningsföreskrifter till rådets direktiv 93/24/EEG beträffande statistiska undersökningar av nötkreaturspopulationen och nötkreatursproduktionen och om ändring av detta direktiv (EGT L 179, 13.7.1994, s. 27). Beslutet senast ändrat genom 2003 års anslutningsakt.