

Este documento es un instrumento de documentación y no compromete la responsabilidad de las instituciones

► **B**

DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 18 de diciembre de 1996

por la que se establecen las disposiciones de aplicación de la Directiva 96/16/CE del Consejo sobre las encuestas estadísticas de la leche y los productos lácteos

(Texto pertinente a los fines del EEE)

(97/80/CE)

(DO L 24 de 25.1.1997, p. 26)

Modificado por:

		Diario Oficial		
		n°	página	fecha
► <u>M1</u>	Decisión 98/582/CE del Consejo de 6 de octubre de 1998	L 281	36	17.10.1998
► <u>M2</u>	Decisión 2005/288/CE de la Comisión de 18 de marzo de 2005	L 88	10	7.4.2005
► <u>M3</u>	Decisión 2011/142/UE de la Comisión de 3 de marzo de 2011	L 59	66	4.3.2011

▼B**DECISIÓN DE LA COMISIÓN****de 18 de diciembre de 1996****por la que se establecen las disposiciones de aplicación de la Directiva 96/16/CE del Consejo sobre las encuestas estadísticas de la leche y los productos lácteos****(Texto pertinente a los fines del EEE)****(97/80/CE)**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Vista la Directiva 96/16/CE del Consejo, de 19 de marzo de 1996, sobre las encuestas estadísticas de la leche y los productos lácteos ⁽¹⁾ y, en particular, el apartado 2 de los artículos 3 y 4, y el apartado 1 del artículo 6,

Considerando que, con motivo de la sustitución de la Directiva 72/280/CEE del Consejo por la Directiva 96/16/CE, debe procederse a una refundición paralela de las disposiciones de la Decisión 72/356/CEE de la Comisión, de 18 de octubre de 1972, por la que se establecen las disposiciones de aplicación de las encuestas estadísticas relativas a la leche y los productos lácteos ⁽²⁾, cuya última modificación la constituye la Decisión 86/180/CEE ⁽³⁾, para garantizar un desarrollo continuo de las estadísticas en armonía con las condiciones económicas;

Considerando que la experiencia adquirida durante la aplicación de la Decisión 72/356/CEE ha demostrado la necesidad de establecer notas explicativas más detalladas sobre los productos y los cuadros;

Considerando que, en aras de una mayor integración de las estadísticas comunitarias, conviene prever una perfecta coordinación con la nomenclatura PRODCOM prevista en el Reglamento (CEE) n° 3924/91 del Consejo, de 19 de diciembre de 1991, relativo a la creación de una encuesta comunitaria sobre la producción industrial ⁽⁴⁾;

Considerando que las medidas previstas en la presente Decisión se ajustan al dictamen del Comité permanente de estadística agrícola,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

En el Anexo I de la presente Decisión figura la lista de productos lácteos que son objeto de las encuestas, prevista en el apartado 2 del artículo 3 de la Directiva 96/16/CE.

⁽¹⁾ DO n° L 78 de 28. 3. 1996, p. 27.

⁽²⁾ DO n° L 246 de 30. 10. 1972, p. 1.

⁽³⁾ DO n° L 138 de 24. 5. 1986, p. 49.

⁽⁴⁾ DO n° L 374 de 31. 12. 1991, p. 1.

▼B

Artículo 2

En el Anexo II de la presente Decisión figuran los modelos de los cuadros para la transmisión de los datos, previstos en el apartado 1 del artículo 6 de la Directiva 96/16/CE.

Artículo 3

En el Anexo III de la presente Decisión figura el programa de trabajo previsto en el apartado 2 del artículo 4 de la Directiva 96/16/CE.

Artículo 4

Queda derogada la Decisión 72/356/CEE con efectos a partir del 1 de enero de 1997.

Las referencias a la Decisión derogada se considerarán hechas a la presente Decisión.

Artículo 5

Los destinatarios de la presente Decisión serán los Estados miembros.



ANEXO I

LISTA DE PRODUCTOS LÁCTEOS

Código de los productos	Denominación de los productos
1	Productos frescos
11	Leche de consumo
111	Leche cruda
112	Leche entera
1121	pasteurizada
1122	esterilizada
1123	uperisada
113	Leche semidesnatada
1131	pasteurizada
1132	esterilizada
1133	uperisada
114	Leche desnatada
1141	pasteurizada
1142	esterilizada
1143	uperisada
12	Mazada
13	Nata
	con un contenido en peso de materias grasas:
131	inferior o igual a un 29 %
132	superior a un 29 %
14	Leches acidificadas (Yogures, yogures bebibles y otras)
141	Con aditivos
142	Sin aditivos
15	Bebidas a base de leche
16	Otros productos frescos (leche gelificada y otras)
2	Productos fabricados
21	Leche concentrada
211	No azucarada
212	Azucarada
22	Productos lácteos en polvo
221	Nata en polvo
222	Leche entera en polvo
223	Leche parcialmente desnatada en polvo
224	Leche desnatada en polvo
225	Mazada en polvo
226	Otros productos en polvo

▼B

Código de los productos	Denominación de los productos
▼M1	
23	Mantequilla total y demás productos lácteos con materia grasa amarilla
231	Mantequilla
2311	Mantequilla tradicional (*)
2312	Mantequilla recombinada (*)
2313	Mantequilla de lactosuero (*)
232	Mantequilla derretida y butteroil
233	Otros productos lácteos con materia grasa amarilla
2331	Mantequilla ligera (*)
2332	Otros (*)
▼B	
24	Queso
241	Queso según el tipo de leche
2411	Queso de leche de vaca (puro)
2412	Queso de leche de oveja (puro)
2413	Queso de leche de cabra (puro)
2414	Otros [mezclas y queso de leche de búfala (puro)]
242	Queso (todas clases de leche) por categoría:
2421	de pasta blanda
2422	de pasta semiblanda
2423	de pasta semidura
2424	de pasta dura
2425	de pasta extradura
2426	Queso fresco
25	Queso fundido
26	Caseína y caseinatos
27	Suero de leche total
271	Suero de leche utilizado en estado líquido
272	Suero de leche utilizado en estado concentrado
273	Suero de leche en polvo y en bloques
274	Lactosa (azúcar de la leche)
275	Albúmina láctica
28	Otros productos fabricados

▼M1

(*) Recogida y transmisión facultativas de datos.



NOTAS EXPLICATIVAS
LECHE DE CONSUMO (11)

Leche de consumo: leche cruda, leche entera, leche semidesnatada y leche desnatada que no contengan ningún aditivo.

— Se refiere sólo a la leche directamente destinada al consumo, en principio en envases de 2 litros o menos.

— Comprende, asimismo, la leche vitaminada.

Leche cruda (111): leche producida por la secreción de la glándula mamaria de una o varias vacas, ovejas, cabras o búfalas y no calentada por encima de 40 °C, ni sometida a un tratamiento de efecto equivalente [Directiva 92/46/CEE del Consejo (DO nº L 268 de 14. 9. 1992, p. 3)].

Leche entera (112): leche sometida, en una empresa dedicada a tratar la leche, por lo menos a un tratamiento mediante calor o a un tratamiento de efecto equivalente autorizado y cuyo contenido natural en materias grasas sea igual o superior a un 3,50 %, o cuyo contenido en materias grasas se haya elevado hasta un 3,50 % como mínimo [Reglamento (CEE) nº 1411/71 del Consejo (DO nº L 148 de 3. 7. 1971, p. 4)].

— Incluye, asimismo, las leches de consumo suecas denominadas «Gammaldags mjölk» y «Standardmjölk» cuyo contenido en materias grasas de la leche sea igual, respectivamente, a un 4,2 % y a un 3 %.

Leche semidesnatada (113): leche sometida, en una empresa dedicada a tratar la leche, por lo menos a un tratamiento mediante calor o a un tratamiento de efecto equivalente autorizado y cuyo contenido en materias grasas se haya elevado a un 1,50 % como mínimo y a un 1,80 % como máximo [Reglamento (CEE) nº 1411/71 del Consejo (DO nº L 148 de 3. 7. 1971, p. 4)].

— Incluye, asimismo, la leche de consumo finlandesa denominada «Ykkösmaittoettans mjölk» cuyo contenido en materias grasas de la leche sea igual a 1 %.

— Incluye, asimismo, las leches de consumo suecas denominadas «Ekologisk mjölk» y «Mellanmjölk» cuyo contenido en materias grasas de la leche sea igual, respectivamente, a un 2 % y a un 1,5 %.

— Incluye, asimismo, la leche de consumo austriaca cuyo contenido en materias grasas de la leche esté comprendido entre el 2 % y el 2,5 %.

Leche desnatada (114): leche sometida, en una empresa dedicada a tratar la leche, por lo menos a un tratamiento mediante calor o a un tratamiento de efecto equivalente autorizado y cuyo contenido en materias grasas se haya elevado a un 0,30 % como máximo [Reglamento (CEE) nº 1411/71 del Consejo (DO nº L 148 de 3. 7. 1971, p. 4)].

— Incluye, asimismo, las leches de consumo suecas denominadas «Lättmjölk» y «Minimjölk» cuyo contenido en materias grasas de la leche sea igual, respectivamente, a un 0,5 % y a un 0,07 %.

— Incluye, asimismo, la leche de consumo austriaca cuyo contenido en materias grasas de la leche sea igual a un 0,5 %.

Pasteurizada: la leche pasteurizada deberá obtenerse mediante un tratamiento que aplique una temperatura elevada durante un corto espacio de tiempo (por lo menos a 71,7 °C durante quince segundos o cualquier otra combinación equivalente) o mediante un procedimiento de pasteurización que emplee combinaciones distintas de tiempo y temperatura para obtener un efecto equivalente [Directiva 92/46/CEE del Consejo (DO nº L 268 de 14. 9. 1992, p. 24)].

▼ B

Esterilizada: la leche esterilizada deberá:

- haberse calentado y esterilizado en envases o recipientes herméticamente cerrados y el dispositivo de cierre deberá permanecer intacto,
- en caso de control por sondeo, tener una capacidad de conservación que impida la percepción de alteraciones tras pasar un período de quince días en un envase no abierto a una temperatura de + 30 ° C [Directiva 92/46/CEE del Consejo (DO nº L 268 de 14. 9. 1992, p. 25)].

Uperisada: la leche uperisada (o UHT) deberá obtenerse aplicando a la leche cruda un procedimiento de calentamiento de flujo continuo a una temperatura elevada durante un corto espacio de tiempo (como mínimo + 135 °C durante un segundo por lo menos) [Directiva 92/46/CEE del Consejo (DO nº L 268 de 14. 9. 1992, p. 24)].

- Los Estados miembros que no hacen distinción entre leche esterilizada y uperisada podrán agruparlas.

MAZADA (12)

Mazada: producto residual (incluso ácido o acidificado) de la transformación (batido continuo o proceso de «mantequillización» y separación de grasas sólidas) de leche o nata en mantequilla.

- La mazada con aditivo deberá incluirse en las bebidas a base de leche.

NATA (13)

Nata: película grasa que se forma de manera natural en la superficie de la leche mediante una lenta aglomeración de glóbulos grasos emulsionantes. Si se obtiene por desnate de la superficie de la leche o si se extrae por centrifugación de la leche en un separador de nata, tendrá, además de los demás componentes de la leche, un contenido en materias grasas relativamente elevado (que supera habitualmente un 10 % del peso del producto).

Nata (13): nata tratada y disponible para el suministro fuera de las industrias lácteas (= consumo humano, materias primas para industrias chocolateras, heladerías, etc.). No incluye la producción intermedia destinada a la fabricación de otros productos lácteos, como en las otras partidas.

Nata con un contenido en peso de materias grasas inferior o igual al 29 % (131).

Nata con un contenido en peso de materias grasas superior al 29 % (132).

- Cuadro A/ «Recogida»: (en equivalente de leche) materia prima entregada a las industrias lácteas por las explotaciones agrarias.
- Cuadro B/ «Disponibilidades»: nata separada en la granja y entregada a una industria láctea.
- Cuadro A/ «Productos obtenidos» y Cuadro B/ «Destinos»:
 - pasteurizada, esterilizada o uperisada;
 - incluye, asimismo, la nata acidificada;
 - incluye, asimismo, la nata en lata o en conserva.

▼B**LECHES ACIDIFICADAS (14)**

Leches acidificadas: productos lácteos de un pH entre 3,8 y 5,5.

— Se refiere a los yogures, los yogures bebibles, los yogures preparados, las leches fermentadas tratadas térmicamente y otros.

— Incluye, asimismo, los productos a base de o que contienen bifidus.

Leches acidificadas con aditivos (141): las leches acidificadas azucaradas deben incluirse en la partida 142.

Leches acidificadas sin aditivos (142): comprende, asimismo, las leches acidificadas con adición de azúcar y/o edulcorantes.

BEBIDAS A BASE DE LECHE (15)

Bebidas a base de leche: otros productos líquidos que contienen por lo menos un 50 % de productos lácteos, incluidos los productos a base de suero de leche.

— Incluye las leches chocolateadas, la mazada con aditivos o aromatizada, etc.

OTROS PRODUCTOS FRESCOS (16)

— Se refiere a los productos lácteos frescos no comprendidos en otra parte, principalmente los postres a base de leche (leches gelificadas, flanes, postres lácteos, muses, etc.) y los helados (y productos similares) fabricados en las empresas encuestadas.

— Comprende, asimismo, los postres lácteos en conserva.

— Comprende, asimismo, los productos de granja frescos recogidos en explotaciones agrarias (comprendidos en la partida Disponibilidad/III.4) y comercializados sin transformación (con excepción del envasado).

LECHE CONCENTRADA (21)

Leche concentrada: producto obtenido por eliminación parcial del agua, únicamente a partir de la leche entera, semidesnatada o desnatada.

— Incluye, asimismo, la leche evaporada (tratamiento térmico) y la leche concentrada con adición de azúcar.

— Incluye, asimismo, la leche concentrada utilizada para la fabricación de «chocolate crumb»; producto seco compuesto de leche, azúcar y pasta de cacao en las siguientes proporciones:

— materias grasas procedentes de la leche: superior al 6,5 % (contenido en peso) e inferior al 11 % (contenido en peso),

— cacao: superior al 6,5 % (contenido en peso) e inferior al 15 % (contenido en peso),

— sacarosa (incluido el azúcar invertido calculado en sacarosa): superior al 50 % (contenido en peso) e inferior al 60 % (contenido en peso),

— materia seca no grasa de la leche: superior al 17 % (contenido en peso) e inferior al 30 % (contenido en peso),

— agua: superior al 0,5 % (contenido en peso) e inferior al 3,5 % (contenido en peso).

Composición de acuerdo con el Anexo I del Reglamento (CEE) n° 380/84 de la Comisión (DO n° L 46 de 16. 2. 1984, p. 26).

▼B**PRODUCTOS LÁCTEOS EN POLVO (22)**

Productos lácteos en polvo: producto obtenido por eliminación del agua de la nata, la leche entera, semidesnatada, desnatada, la mazada y la leche acidificada.

— Incluye, asimismo, los aditivos añadidos a la materia prima antes de la transformación del producto en polvo.

— Incluye, asimismo, la leche en polvo que contienen los preparados en polvo para lactantes y los alimentos para animales, fabricados en industrias lácteas.

Nata en polvo (221): leche en polvo con un contenido en materias grasas lácteas igual o superior a un 42 % en peso del producto.

Leche entera en polvo (222): leche en polvo con un contenido en materias grasas lácteas igual o superior a un 26 % e inferior a un 42 % en peso del producto.

Leche en polvo parcialmente desnatada (223): la leche en polvo con un contenido en materias grasas lácteas superior a un 1,5 % e inferior a un 26 % en peso del producto.

Leche desnatada en polvo (224): leche en polvo con un contenido máximo en materias grasas lácteas de un 1,5 % en peso del producto.

Mazada en polvo (225): producto en polvo fabricado a partir de mazada.

Otros productos en polvo (226): leche y nata cuajadas, quéfir y otras leches y natas fermentadas o acidificadas, incluso si tienen azúcar u otros edulcorantes añadidos, si están aromatizadas o si tienen fruta o cacao añadidos, en polvo.

— Incluye, asimismo, las mezclas de polvo de nata, leche, mazada y/o suero de leche.

— Incluye, asimismo, los productos en polvo a base de proteínas.

▼M1**MANTEQUILLA (23)**

Mantequilla total y demás productos con materia grasa amarilla (23): incluye la mantequilla, la mantequilla tradicional, la mantequilla recombinada, la mantequilla de lactosuero, la mantequilla derretida y el butteroil, así como los demás productos de materia grasa amarilla, expresados en equivalente de mantequilla con un contenido en materias grasas igual al 82 % en peso.

— Cuadro A: Dinamarca: incluye únicamente la mantequilla (231).

— Cuadro B: las partidas 231 (mantequilla), 2311 (mantequilla tradicional), 2312 (mantequilla recombinada), 2313 (mantequilla de lactosuero), 232 (mantequilla derretida y butteroil), 233 (otros productos lácteos con materia grasa amarilla), 2331 (mantequilla ligera), 2332 (otros) deberán indicarse en peso real. Sólo la partida 23 deberá indicarse en equivalente de mantequilla.

Mantequilla (231): producto con un contenido en materias grasas lácteas igual o superior al 80 % e inferior al 90 % y un máximo del 16 % de agua y del 2 % de materias secas no grasas.

— Incluye, asimismo, la mantequilla con muy baja cantidad de hierbas, especias, aromas, etc., a condición de que el producto conserve el carácter de la mantequilla.

Mantequilla tradicional (2311): producto obtenido directa y exclusivamente a partir de nata pasteurizada, con un contenido en materias grasas lácteas igual o superior al 80 % e inferior al 90 % y contenidos máximos en agua del 16 % y en materias secas no grasas del 2 %.

▼ **M1**

Mantequilla recombinada (2312): producto obtenido a partir del butteroil, el extracto seco lácteo no graso y el agua, con un contenido en materias grasas lácteas igual o superior al 80 % e inferior al 90 % y contenidos máximos en agua del 16 % y en materias secas no grasas del 2 %.

Mantequilla de lactosuero (2313): producto obtenido a partir de nata de lactosuero o de la mezcla de nata de lactosuero y nata, con un contenido en materias grasas lácteas igual o superior al 80 % e inferior al 90 % y contenidos máximos en agua del 16 % y en materias secas no grasas del 2 %.

Las partidas 2311, 2312 y 2313 abarcan también la mantequilla que contenga muy reducidas cantidades de hierbas, especies, aromas, etc., siempre que el producto conserve el carácter de la mantequilla.

Mantequilla derretida y butteroil (232):

Mantequilla derretida: las mantequillas derretidas tienen un contenido en materias grasas de la leche superior al 85 % en peso del producto. Se trata de una denominación que, además de la mantequilla derretida en sí, abarca con frecuencia otras mantequillas deshidratadas similares que no conocen comúnmente con distintos nombres: «mantequilla deshidratada», «mantequilla anhidra», «butteroil», «grasa butírica» (materia grasa de la leche) y «mantequilla concentrada».

Butteroil: producto obtenido a partir de la leche, la nata o la mantequilla mediante procedimientos que extraen el agua y el extracto seco no graso con un contenido mínimo en materias grasas de origen lácteo del 99,3 % del peso total y un contenido máximo en agua del 0,5 % del peso total.

— Incluye también el «ghee».

— Con el fin de evitar dobles contabilidades, la denominación «butteroil» incluye solamente la producción directa a partir de la nata.

Otros productos con materia grasa amarilla (233):

Mantequilla ligera (2331): producto similar a la mantequilla con un contenido en materias grasas lácteas inferior al 80 % en peso, con exclusión de cualquier otra materia grasa [Denominaciones de venta según el punto A del anexo del Reglamento (CE) nº 2991/94 ⁽¹⁾: mantequilla tres cuartos, semimantequilla y materia grasa láctea para untar].

Otros (2332): en particular materias grasas compuestas de productos vegetales y/o animales: productos que se presentan en forma de emulsión sólida y maleable principalmente del tipo del agua en la materia grasa, derivados de materias grasas vegetales y/o animales sólidas y/o líquidas aptas para el consumo humano con un contenido en materias grasas lácteas situado entre el 10 y el 80 % del contenido total en materias grasas [denominaciones de venta según el punto C del anexo del Reglamento (CE) nº 2991/94: materia grasa compuesta, materia grasa compuesta tres cuartos, semimateria grasa compuesta y mezcla de materias grasas para untar].

Cuadro B: en caso de la mantequilla ligera (2331) y/o los «Otros» (2332) se produzcan a partir de mantequilla que se fabrica en la misma central lechera y que el tipo de mantequilla no sea identificable (2311, 2312 o 2313), la salida se consignará en la partida 23 indicando la cantidad de mantequilla de que se trate.

⁽¹⁾ DO L 316 de 9. 12. 1994, p. 2.

▼B**QUESO (24)**

Queso: producto sólido o semisólido fresco o maduro, obtenido por coagulación de la leche, la leche desnatada o semidesnatada, la nata, la nata del suero láctico o la mazada solas o por combinación de estos productos, mediante la acción del cuajo u otros agentes coagulantes apropiados y escurriendo parcialmente el suero láctico que resulta de dicha coagulación. [Codex Alimentarius — FAO, Volumen XVI, Norma A-6].

- Cuadro A:
 - Únicamente de leche de vaca;
 - incluye, asimismo, el queso destinado a la fabricación de queso fundido pero excluye el queso fundido.
- Cuadro B:
 - incluye todas las distintas categorías de quesos (y requesones) a partir de todas clases de leche (242);
 - incluye, asimismo, la ricotta;
 - las cantidades de queso deberán excluir las cantidades de queso utilizadas para la fabricación de queso fundido;
 - la subdivisión en categorías principales de dureza se establece en función del Porcentaje del contenido de agua en el queso desnatado (CAQD):

$$\frac{\text{peso del agua en el queso}}{\text{peso total} - \text{materia grasa en el queso}} \times 100$$

Queso de pasta blanda (2421): queso cuyo CAQD una vez maduro es, en principio, superior o igual al 68 %.

Queso de pasta semiblanda (2422): queso cuyo CAQD una vez maduro es, en principio, superior o igual al 62 % e inferior al 68 %.

Queso de pasta semidura (2423): queso cuyo CAQD una vez maduro es, en principio, superior o igual al 55 % e inferior al 62 %.

Queso de pasta dura (2424): queso cuyo CAQD una vez maduro es, en principio, superior o igual al 47 % e inferior al 55 %.

Queso de pasta extradura (2425): queso cuyo CAQD una vez maduro es, en principio, inferior al 47 %.

Queso fresco (2426): producto obtenido a partir de la leche cuajada de la que se ha eliminado la mayor parte del suero (por ejemplo, mediante escurrido o prensado).

- Incluye, asimismo, el requesón (que no sea en polvo) cuando contenga hasta un 30 % de su peso en azúcar y fruta añadidos. Incluye el queso fresco de suero de leche (queso obtenido por concentración de suero de leche, con adición de leche o de materias grasas de la leche).

QUESO FUNDIDO (25)

Queso fundido: producto obtenido por escurrido, mezcla, fusión y emulsión mediante calor y agentes emulsionantes de una o diversas variedades de quesos, con o sin adición de componentes lácteos u otros productos alimentarios. [Codex Alimentarius — FAO, Volumen XVI, Norma A-8(b)].

CASEÍNAS Y CASEINATOS (26)

Caseínas: la caseína es la principal materia proteica que entra en la composición de la leche. Se obtiene a partir de la leche desnatada por precipitación (coagulación), generalmente por medio de ácidos o cuajos. Se clasifican aquí las distintas especies de caseínas, cuyos caracteres varían de acuerdo con el procedimiento utilizado para cuajar la leche: caseína ácida o caseína con cuajo (paracaseína), por ejemplo. [Notas explicativas del sistema armonizado, sección VI, capítulo 35 (nº 35.01)].

▼B

Caseinatos: los caseinatos (sales de la caseína) incluyen especialmente los caseinatos de sodio o amonio, que se designan bajo la denominación de «caseínas solubles» y se emplean generalmente en la preparación de alimentos concentrados o productos farmacéuticos, y el caseinato de calcio, utilizado sobre todo, según sus características, en los preparados alimentarios o como cola. [Notas explicativas del sistema armonizado — sección VI, capítulo 35 (nº 35.01)].

SUERO DE LECHE (27)

Suero de leche: producto residual obtenido en la fabricación de queso o caseína. El suero láctico en estado líquido contiene los componentes naturales (una media del 4,8 % de lactosa, 0,8 % de proteína y 0,2 % de materia grasa en peso del producto) que permanecen cuando la caseína y la mayor parte de la materia grasa se han eliminado de la leche.

Suero de leche total (27): incluye, asimismo, el suero de leche utilizado en la industria láctea para la fabricación de alimentos para animales.

— Las partidas 271 (suero de leche presentado en estado líquido), 272 (suero de leche utilizado en estado concentrado), 273 (suero de leche en polvo o en bloque), 274 (lactosa) y 275 (albúmina láctica) deberán indicarse en su peso real. Únicamente la partida 27 (suero de leche total) deberá indicarse en equivalente de suero de leche líquido y no podrá ser en ningún caso la suma de las cantidades anteriormente mencionadas.

Suero de leche presentado en estado líquido (271): suero de leche suministrado para su uso principalmente como alimentación del ganado, con excepción de las cantidades utilizadas como materia prima.

Suero de leche presentado en estado concentrado (272).

Suero de leche en polvo o en bloque (273).

Lactosa (azúcar de la leche) (274).

Albúmina láctica (275): uno de los principales componentes de las proteínas del suero láctico.

OTROS PRODUCTOS FABRICADOS (28)

— Se refiere a los productos lácteos fabricados (especifíquese) no comprendidos en otra parte, principalmente las lactoferrinas.

— Comprende, asimismo, los productos de granja frescos recogidos en explotaciones agrarias (comprendidos en la partida Disponibilidad/III.4) y comercializados sin transformación (con excepción del envasado y la maduración).

▼ **B**

ANEXO II

CUADRO A

Estadística mensual de la recogida de leche de vaca y de productos obtenidos

País:		Mes:		Año:	
A. RECOGIDA			Producción (en 1 000 t)	Contenido en materia grasa (%)	Contenido en proteínas (%)
1. Leche de vaca procedente de explotaciones agrarias:		
2. Nata procedente de explotaciones agrarias:		
Código de productos	B. PRODUCTOS OBTENIDOS	(en 1 000 t)			
11	Leche de consumo			
13	Nata			
14	Leches acidificadas			
21	Leche concentrada			
221 + 222 + 223	Nata de leche en polvo, leche en polvo entera y leche en polvo parcialmente desnatada			
224	Leche en polvo desnatada			
23	Mantequilla (total en equivalente de mantequilla)			
2411	Queso de leche de vaca (puro)			



CUADRO B

Producción anual y destinos de la leche (todas las clases de leche) en las industrias lácteas

País:	Año:		
A. DISPONIBILIDADES	Producción (en 1 000 t)	Materia grasa de la leche (en toneladas)	Proteínas de la leche (en toneladas)
	1	2	3
I. Leche de vaca recogida en las explotaciones agrarias:
II. Otras disponibilidades recogidas en las explotaciones agrarias:			
1. Leche de oveja
2. Leche de cabra
3. Leche de búfala
4. Nata
5. Leche desnatada y mazada
6. Otros productos (especifíquese)
III. Importaciones y llegadas comunitarias procedentes de las industrias lácteas:			
1. Leche entera, incluida la leche cruda
11. correspondiendo a Estados miembros
2. Leche desnatada
21. correspondiendo a Estados miembros
3. Nata
31. correspondiendo a Estados miembros
4. Otros productos (especifíquese)
41. correspondiendo a Estados miembros



País:		Año:			
Código	B. DESTINOS	Producción (en 1 000 t)	Materia grasa de la leche (en toneladas)	Entrada de:	
				Leche entera (en 1 000 t)	Leche desnatada (en 1 000 t)
		1	2	3	4
1	Productos frescos				
11	Leche de consumo				
111	Leche cruda				
112	Leche entera				
1121	pasteurizada				
1122	esterilizada				
1123	uperisada				
113	Leche semidesnatada				
1131	pasteurizada				
1132	esterilizada				
1133	uperisada				
114	Leche desnatada				
1141	pasteurizada				
1142	esterilizada				
1143	uperisada				
12	Mazada				
13	Nata				
	con un contenido en peso de materias grasas:				
131	inferior o igual a un 29 %				
132	superior a un 29 %				
14	Leches acidificadas (yogures y otras)				
141	Con aditivos				
142	Sin aditivos				
15	Bebidas a base de leche				
16	Otros productos frescos (leche gelificada y otras)				

▼ B

País:		Año:			
Código	B. DESTINOS	Producción (en 1 000 t)	Materia grasa de la leche (en toneladas)	Entrada de:	
				Leche entera (en 1 000 t)	Leche desnatada (en 1 000 t)
		1	2	3	4
2	Productos fabricados				
21	Leche concentrada				
211	No azucarada				
212	Azucarada				
22	Productos lácteos en polvo				
221	Nata en polvo				
222	Leche en polvo entera				
223	Leche en polvo parcialmente desnatada				
224	Leche en polvo desnatada				
225	Mazada en polvo				
226	Otros productos en polvo				
▶ ⁽¹⁾ 23	Mantequilla total y demás productos lácteos con materia grasa amarilla				
231	Mantequilla				
2311	Mantequilla tradicional (*)				
2312	Mantequilla recombinada (*)				
2313	Mantequilla de lactosuero (*)				
232	Mantequilla derretida y butteroil				
233	Otros productos lácteos con materia grasa amarilla				
2331	Mantequilla ligera (*)				
2332	Otros (*)				
24	Queso				
241	Queso según el tipo de leche:				
2411	Queso de leche de vaca (puro)				
2412	Queso de leche de oveja (puro)				
2413	Queso de leche de cabra (puro)				
2414	Otros [mezclas y queso de leche de búfala (puro)]				
242	Queso (todas clases de leche) por categoría:				
2421	de pasta blanda				
2422	de pasta semiblanda				
2423	de pasta semidura				
2424	de pasta dura				
2425	de pasta extradura				
2426	Queso fresco				
25	Queso fundido				
26	Caseína y caseinatos				

▶ (1) M1

▼ **B**

País:		Año:			
Código	B. DESTINOS	Producción (en 1 000 t)	Materia grasa de la leche (en toneladas)	Entrada de:	
				Leche entera (en 1 000 t)	Leche desnatada (en 1 000 t)
		1	2	3	4
27	Suero de leche total
271	Suero de leche utilizado en estado líquido
272	Suero de leche utilizado en estado concentrado
273	Suero de leche en polvo y en bloques
274	Lactosa (azúcar de leche)
275	Albúmina láctica
28	Otros productos fabricados (especifíquese)
3	Leche desnatada y mazada devueltas a las granjas
4	Exportaciones y expediciones comunitarias de leche y de nata a granel
41	correspondiendo a Estados miembros
5	Otros destinos (especifíquese)
6	Diferencias
	Total

▶⁽¹⁾ (*) Recogida y transmisión facultativas de datos. ◀



CUADRO C

Producción anual y destinos de la leche (todas clases de leche) en las explotaciones agrarias

País:		Año:	
A. DISPONIBILIDADES (1 000 t)			
	Leche entera		Leche desnatada y mazada
1. Leche de vaca	1. Devuelta por las industrias lácteas
1.1 Parte correspondiente de leche de vacas lecheras	2. Saldo de la entrega de nata
2. Leche de oveja	3. Procedentes de la producción de mantequilla y nata artesanas
3. Leche de cabra		
4. Leche de búfala		
Total	Total
B. DESTINOS (1 000 t)			
	Leche entera		Leche desnatada y mazada
1. Leche de consumo	1. Leche de consumo
a) autoconsumo	2. Queso artesano
b) venta directa	3. Alimentación animal
2. Mantequilla y nata artesanas	4. Entrega a las industrias lácteas
3. Queso artesano		
4. Otros productos		
5. Alimentación animal		
6. Entrega a las industrias lácteas		
a) leche		
b) nata (en equivalente de leche)		
c) otros productos (especifíquese)		
7. Diferencias y pérdidas		
Total	Total
C. PRODUCTOS OBTENIDOS (1 000 t)			
1. Leche de consumo		
a) autoconsumo		
b) venta directa		
2. Nata artesana correspondiendo a la nata entregada a las industrias lácteas		
3. Mantequilla artesana correspondiendo a la mantequilla entregada a las industrias lácteas		
4. Queso artesano correspondiendo al queso entregado a las industrias lácteas		
5. Otros productos (especifíquese) correspondiendo a los productos entregados a las industrias lácteas		

▼ **M3**

CUADRO D

Distribución de las empresas ⁽¹⁾ según la importancia de la recogida anual de leche

País:		Situación a 31 de diciembre:	
Clases de magnitud (en t/año de recogida)	Número de empresas	Recogida (en 1 000 t)	
5 000 y menos	
5 001 a 20 000	
20 001 a 50 000	
50 001 a 100 000	
100 001 a 300 000	
300 001 a 400 000	
400 001 a 500 000	
500 001 a 750 000	
750 001 a 1 000 000	
más de 1 000 000	
Total	

⁽¹⁾ Contempladas en el artículo 2, párrafo primero, punto 1, de la Directiva 96/16/CE.

CUADRO E

Distribución de los centros de recogida ⁽¹⁾ según la importancia de la recogida anual de leche

País:		Situación a 31 de diciembre:	
Clases de magnitud (en t/año de recogida)	Número	Recogida (en 1 000 t)	
1 000 y menos	
1 001 a 5 000	
5 001 a 20 000	
20 001 a 50 000	
50 001 a 100 000	
más de 100 000	
Total	

⁽¹⁾ Contemplados en el artículo 2, párrafo primero, punto 2, de la Directiva 96/16/CE.

▼ **M3**

CUADRO F

Distribución de las empresas ⁽¹⁾ según la importancia del volumen de leche tratada

País:		Situación a 31 de diciembre:
Clases de magnitud (en t/año de volumen)	Número de empresas	Volumen (en 1 000 t)
5 000 y menos
5 001 a 20 000
20 001 a 50 000
50 001 a 100 000
100 001 a 300 000
300 001 a 400 000
400 001 a 500 000
500 001 a 750 000
750 001 a 1 000 000
más de 1 000 000
Total

⁽¹⁾ Contempladas en el artículo 2, párrafo primero, punto 1, de la Directiva 96/16/CE.

CUADRO G.1

Distribución de las empresas ⁽¹⁾ según la importancia de la producción anual de determinados grupos de productos lácteos

País:		Situación a 31 de diciembre:
Grupos de productos: PRODUCTOS FRESCOS (1)		
Clases de magnitud (en t/año de productos obtenidos)	Número de empresas	Producción anual (en 1 000 t)
1 000 y menos
1 001 a 10 000
10 001 a 30 000
30 001 a 50 000
50 001 a 100 000
100 001 a 150 000
150 001 a 200 000
200 001 a 250 000
más de 250 000
Total

⁽¹⁾ Contempladas en el artículo 2, párrafo primero, punto 1, de la Directiva 96/16/CE.

▼ **M3**

CUADRO G.2

Distribución de las empresas ⁽¹⁾ según la importancia de la producción anual de determinados grupos de productos lácteos

País:			Situación a 31 de diciembre:		
Grupos de productos: LECHE DE CONSUMO (11)					
Clases de magnitud (en t/año de productos obtenidos)	Número de empresas	Producción anual (en 1 000 t)			
1 000 y menos			
1 001 a 10 000			
10 001 a 30 000			
30 001 a 100 000			
100 001 a 150 000			
150 001 a 200 000			
200 001 a 250 000			
más de 250 000			
Total			

⁽¹⁾ Contempladas en el artículo 2, párrafo primero, punto 1, de la Directiva 96/16/CE.

CUADRO G.3

Distribución de las empresas ⁽¹⁾ según la importancia de la producción anual de determinados grupos de productos lácteos

País:			Situación a 31 de diciembre:		
Grupos de productos: PRODUCTOS LÁCTEOS EN POLVO (22)					
Clases de magnitud (en t/año de productos obtenidos)	Número de empresas	Producción anual (en 1 000 t)			
1 000 y menos			
1 001 a 5 000			
5 001 a 20 000			
20 001 a 25 000			
más de 25 000			
Total			

⁽¹⁾ Contempladas en el artículo 2, párrafo primero, punto 1, de la Directiva 96/16/CE.

▼ **M3**

CUADRO G.4

Distribución de las empresas ⁽¹⁾ según la importancia de la producción anual de determinados grupos de productos lácteos

País:		
Situación a 31 de diciembre:		
Grupos de productos: MANTEQUILLA (23)		
Clases de magnitud (en t/año de productos obtenidos)	Número de empresas	Producción anual (en 1 000 t)
100 y menos
101 a 1 000
1 001 a 5 000
5 001 a 10 000
10 001 a 15 000
15 001 a 20 000
20 001 a 25 000
más de 25 000
Total

⁽¹⁾ Contempladas en el artículo 2, párrafo primero, punto 1, de la Directiva 96/16/CE.

CUADRO G.5

Distribución de las empresas ⁽¹⁾ según la importancia de la producción anual de determinados grupos de productos lácteos

País:		
Situación a 31 de diciembre:		
Grupos de productos: QUESO (24)		
Clases de magnitud (en t/año de productos obtenidos)	Número de empresas	Producción anual (en 1 000 t)
100 y menos
101 a 1 000
1 001 a 4 000
4 001 a 10 000
10 001 a 15 000
15 001 a 20 000
20 001 a 25 000
más de 25 000
Total

⁽¹⁾ Contempladas en el artículo 2, párrafo primero, punto 1, de la Directiva 96/16/CE.

▼ **M2**

CUADRO H

Actividades de las centrales lecheras

Proteína de la leche de vaca en los principales productos lácteos

País: Año:

Código	Productos	Cantidad ⁽¹⁾ (1 000 t)	Contenido en pro- teína (t)
		1	2
1	Productos frescos		
11	Leche de consumo		
112	Leche entera		
113	Leche semidesnatada		
114	Leche desnatada		
12	Suero de mantequilla		
13	Nata		
2	Productos manufacturados		
21	Leche concentrada		
221	Nata en polvo		
222	Leche entera en polvo		
223	Leche semidesnatada en polvo		
224	Leche desnatada en polvo		
225	Suero de mantequilla en polvo		
23	Mantequilla y otros productos lácteos de grasa amarilla		
2411	Queso de leche de vaca		
25	Queso fundido		
26	Caseína y caseinatos		
27	Lactosuero		

⁽¹⁾ Columna 1: cantidad producida (miles de toneladas) durante el periodo considerado (año).
Definición: véase la columna 1 del cuadro B del anexo II de la Decisión 97/80/CE.

▼ B

NOTAS EXPLICATIVAS

CUADRO A

Los datos relativos a este cuadro se refieren únicamente a la leche de vaca, tanto para la recogida como para los productos obtenidos (por lo tanto, se excluyen las mezclas).

En el caso de relaciones semanales, los datos de las semanas a caballo entre dos meses distintos deberán separarse y distribuirse en función del número de días de cada uno de dichos meses.

Contenido en materias grasas: — Materias grasas de la leche, en % del peso del producto.

— Media nacional ponderada a partir de los datos obtenidos por referencia al método Röse-Gottlieb (código IDF/FIL 1C: 1987).

Contenido en proteínas: — Proteínas de la leche, en % del peso del producto.

— Media nacional ponderada a partir de los datos obtenidos por referencia al método Kjeldahl.

Productos obtenidos: las cantidades de los productos lácteos frescos tratados se entienden preparadas para el suministro fuera de las industrias lácteas.

CUADRO B

Con objeto de evitar doble contabilidad, no se tendrán en cuenta los productos lácteos utilizados en el interior de una misma industria láctea para la fabricación de otros productos lácteos.

Asimismo, los datos indicados en este cuadro se refieren al concepto de «industria láctea nacional». De esta forma, todos los intercambios de materias primas o de productos que lleven a cabo las industrias lácteas del Estado miembro en cuestión deberán excluirse de la producción nacional.

Disponibilidad/I y II — Leche recogida: se refiere a las compras de todos los tipos de leche entera (de vaca, oveja, cabra y búfala) y de productos lácteos en las mismas explotaciones agrarias.

Disponibilidad/II.6: se refiere a los demás productos lácteos (queso, mantequilla o yogur) recogidos en las explotaciones agrarias. Dichos productos están destinados a entrar en el proceso de fabricación de las industrias lácteas y deberán figurar en la parte B-Destinos del cuadro, independientemente de que sean o no transformados.

Disponibilidad/III.4: se refiere a los demás productos lácteos (queso, mantequilla o yogur) procedentes de otros países. Dichos productos están destinados a entrar en el proceso de fabricación de las industrias lácteas y deberán figurar en la parte B-Destinos del cuadro, independientemente de que sean o no transformados.

Si se destinan a comercialización sin transformación (con excepción del envasado y la maduración), dichos productos deberán incluirse en la partida 16 (en el caso de los productos de granja frescos) o la 28 (en el caso de los productos de granja fabricados).

Disponibilidad/III- Importaciones y llegadas comunitarias: a granel o en envases de 2 litros o más.

Columna 1 — Cantidades: salvo indicación en contrario, las cantidades que se indiquen se referirán al peso neto de la materia prima/del producto acabado (1 000 t).

Las cantidades de los productos lácteos frescos tratados se entienden como disponibles para el suministro fuera de las industrias lácteas.

▼B

Columna 2/B. Destinos — Materias grasas de la leche: cantidades (en toneladas) de la materia grasa de la leche contenida en el producto utilizadas para la fabricación del producto en cuestión, incluidas las posibles pérdidas que se produzcan durante el proceso de fabricación.

Columna 3/A. Disponibilidades — Proteínas de la leche: cantidades (en toneladas) de la proteína de la leche que contiene la leche de vaca recogida.

Columna 3/B. Destinos — Entrada de leche entera: cantidades (1 000 t) de leche entera utilizadas para la fabricación del producto en cuestión, incluidas las posibles pérdidas que se produzcan durante el proceso de fabricación.

Columna 4/B. Destinos — Entrada de leche desnatada:

— positivo: cantidades (1 000 t) de leche desnatada utilizadas para la fabricación del producto en cuestión, incluidas las posibles pérdidas que se produzcan durante el proceso de fabricación;

— negativo: cantidades (1 000 t) de leche desnatada recuperadas durante el proceso de fabricación del producto en cuestión (por ejemplo, cantidades de leche desnatada recuperadas durante la fabricación de mantequilla a partir de leche entera o nata).

Otros usos (códigos 3 a 6):

Leche desnatada y mazada devueltas a las granjas (3): leche desnatada y mazada devueltas a las granjas.

Exportaciones y expediciones comunitarias de leche y nata a granel (4): exportaciones y expediciones comunitarias de leche entera, de leche desnatada y de nata líquida a granel o en envases de 2 litros o más por parte de las industrias lácteas.

Otros usos (5): leche entera y desnatada a granel o en envases de más de 2 litros suministrada a industrias alimentarias (por ejemplo, para hacer helados) o destinada a la alimentación animal en toda sus formas, con excepción de la partida 3.

Diferencias (6): se refiere a las diferencias estadísticas y a las cantidades perdidas durante la fabricación.

CUADRO C

Explotación agraria: una explotación agraria es una unidad técnico-económica sometida a una gestión única y que produce productos agrarios.

A. Disponibilidades:

Leche de vaca: se refiere a toda la leche de vaca, excepto la leche mamada directamente, pero también la que procede del ordeño (incluido el calostro) destinada a la alimentación animal (por ejemplo, en cubos o por otros medios).

Vacas lecheras: vacas dedicadas exclusiva o principalmente a la producción de leche destinada al consumo humano o a la transformación en productos lácteos, incluidas las vacas lecheras al término de su ciclo (ya sean cebadas o no entre su última lactancia y el sacrificio).

Columna leche entera: se refiere a las cantidades de leche ordeñada.

Columna leche desnatada y mazada:

— devuelta por las industrias lácteas (1): conf. definición cuadro B/3.

— saldo de la entrega de nata (2).

▼ B**B. Destinos:**

Leche entera/autoconsumo: leche entera consumida por la familia de la explotación (por lo tanto, sólo para consumo humano).

Leche entera/venta directa: leche entera de consumo vendida directamente a los consumidores.

Leche entera/mantequilla y nata artesanas: leche entera (todas clases de leche) para la fabricación de mantequilla y nata artesanas.

Leche entera/queso artesano: leche entera (todas clases de leche) para la fabricación de queso artesano.

Leche entera/otros productos: leche entera utilizada para la fabricación de productos lácteos destinados al consumo humano (por ejemplo, yogures).

Leche entera/alimentación animal: leche entera utilizada en granja para la alimentación animal, en la forma que sea (tal cual o en forma de alimentos compuestos fabricados en la granja).

Leche entera/entrega a las industrias lácteas:

— incluye los suministros:

— de todas las clases de leche entera (de vaca, oveja, cabra o búfala) a las industrias lácteas (dentro o fuera del Estado miembro) y a las explotaciones contempladas en el artículo 2 de la Directiva 96/16/CE,

— de otros productos (especifíquese) en equivalente de leche;

— los suministros de nata se expresarán en su equivalente en leche.

Leche entera/diferencias y pérdidas:

— se refiere a las diferencias estadísticas y a las cantidades perdidas durante la fabricación;

— el total de la columna «destinos de leche entera» debería ser igual al total de disponibilidades.

Leche desnatada y mazada/leche de consumo: leche desnatada y mazada utilizadas en las explotaciones agrarias para el consumo humano, especialmente el autoconsumo en dichas explotaciones y las ventas directas a consumidores.

Leche desnatada y mazada/queso artesano: leche desnatada y mazada utilizadas para la fabricación de queso artesano.

C. Productos obtenidos:

Las cantidades que deben indicarse se refieren al peso neto del producto acabado (1 000 t).

Leche de consumo = autoconsumo + venta directa.

Nata artesana: nata producida en las explotaciones agrarias.

Mantequilla artesana: mantequilla producida en las explotaciones agrarias.

Queso artesano: queso producido en la explotación agraria.

Otros productos: demás productos (especifíquese) producidos en la explotación agraria.

Correspondiente entregado a las industrias lácteas: se refiere a las entregas de nata, mantequilla, quesos y demás productos artesanos a las industrias lácteas (dentro o fuera del Estado miembro).

▼B**CUADROS D Y E**

Recogida: cantidades de leche y nata (en equivalente de leche) recogidas directamente de las explotaciones agrarias.

CUADRO E

Centros de recogida: se refiere únicamente a las empresas que compran leche a las explotaciones agrarias y las revenden, en su propio nombre, a industrias lácteas. Los centros de recogida que sean unidades locales dependientes de industrias lácteas se excluyen.

Los centros contables destinados a la contabilidad nacional de las cantidades de leche recogidas en el territorio nacional por una empresa (láctea) de otro Estado miembro deberán recogerse también en este cuadro.

CUADRO F

Volumen: volumen total de la materia prima tratada = cantidades de leche entera (o en equivalente de leche entera) utilizadas en la fabricación de productos lácteos en la empresa.

CUADROS D, E, F Y G

Empresa: la empresa corresponde a la más pequeña combinación de unidades legales que constituyen una unidad organizativa de producción de bienes y servicios que goza de cierta autonomía de decisión, principalmente para decidir la utilización de sus recursos corrientes. Una empresa ejerce una o varias actividades en uno o varios lugares. Una empresa puede corresponder a una sola unidad legal [Reglamento (CEE) nº 696/93 del Consejo (DO nº L 76 de 30. 3. 1993)].

Los datos transmitidos protegidos por el secreto estadístico deberán indicarse claramente como tales.

Los cuadros deberán cumplimentarse para la totalidad de las empresas que existan el 31 de diciembre del año de referencia y se refieren a la actividad de las mismas, incluida la de las industrias lácteas que hubieran absorbido durante el año.

▼ M2

ANEXO III

CUESTIONARIO METODOLÓGICO PARA ELABORAR ESTADÍSTICAS DE LA LECHE (*)

Plan del cuestionario

IDENTIFICACIÓN DEL CORRESPONSAL

1. Disposiciones generales
2. Recogida de la información de base
 - A) En las centrales lecheras
 - B) En las explotaciones ganaderas
3. Cuadro B
 - Parte A: Disponibilidades (recursos)
 - Parte B: Utilización
4. Comentarios y propuestas

Fecha de referencia:

¿Ha habido cambios en las informaciones metodológicas en relación con las transmitidas el año anterior?

Sí No

IDENTIFICACIÓN DEL CORRESPONSAL DEL ESTADO MIEMBRO ANTE EUROSTAT

Apellidos y nombre: D./D.^a

Cargo:

Institución u organismo:

Servicio:

Dirección:

Teléfono/fax:

Correo electrónico:

(*) El presente cuestionario deberá transmitirse a la Comisión al mismo tiempo que el cuadro B, debidamente cumplimentado, con arreglo a la Directiva 96/16/CE, artículo 5, apartado 2.

▼ M2

1. Disposiciones generales

1.1. Responsabilidad de los datos transmitidos

— Responsable en su país de la aplicación de la legislación sobre estadísticas de la leche

	Nombre de la persona:	Señas de la persona citada (o de su departamento):
CUADRO A — Estadísticas mensuales (centrales lecheras)		
CUADRO B — Estadísticas anuales (centrales lecheras)		
CUADRO C — Estadísticas anuales (explotaciones ganaderas)		
CUADROS D a G — Estadísticas de las estructuras		
CUADRO H — Proteína de la leche de vaca en los principales productos lácteos		
CUADRO I — Datos regionales anuales		

— ¿Hay otro organismo que participe en la elaboración de las estadísticas de la leche?

 Sí (*) No

(*) En caso afirmativo, nombre y dirección del organismo:

1.2. Confidencialidad de los datos transmitidos

¿Ha tenido problemas de confidencialidad de los datos?

 Sí (*) No

(*) En caso afirmativo, ¿podría describirlos?

2. Recogida de la información de base

A) En las centrales lecheras (Cuadros A y B)

2.A.1. Características generales

Número de industrias lecheras presentes a 1 de enero de 20... (salvo las centrales o empresas que solo se dediquen a la recogida)

Número de centrales o empresas de recogida (citadas en el punto 2 del artículo 2 de la Directiva 96/16/CE)

▼ M2

2.A.2. Origen del fichero (de unidades de encuesta) utilizado para las encuestas mensuales y anuales

¿Cuál es el origen del fichero utilizado?

- Extracto del directorio nacional de empresas
- Constituido por las encuestas sobre la leche
- Perteneciente a organismos profesionales (*)
- Utilizado para otras encuestas (*)
- Otro (*)

(*) Precise la fuente:

2.A.3. Procedimientos de actualización del fichero utilizado y su periodicidad

Actualiza usted el fichero utilizado de forma:

- Continua
- Mensual
- Trimestral
- Anual
- Trienal
- Plurianual

2.A.4. Cuestionarios mensuales (Centrales lecheras: cuadro A)

Número de unidades de encuesta afectadas:

Parte de la muestra encuestada en relación con el universo (%):

— Tipo de encuesta:

- Por encuestadores
- Por correo postal
- Por teléfono
- Por correo electrónico
- Por otro medio: ¿cuál?

— Índice de respuesta observado habitualmente (%):

— ¿Con qué método estima los datos de las personas que no han respondido?

— ¿Utiliza otras fuentes de información?

- Sí (*) No

(*) En caso afirmativo, ¿cuáles?

2.A.5. Cuestionarios anuales (Centrales lecheras: cuadros B, C, H e I)

Nota: La encuesta anual es exhaustiva.

— Tipo de encuesta:

- Por encuestadores
- Por correo postal
- Por teléfono
- Por correo electrónico
- Por otro medio: ¿cuál?

▼ M2

- Índice de respuesta observado habitualmente (%):
 - ¿Con qué método estima los datos de las personas que no han respondido?
 - ¿Utiliza otras fuentes de información?
- Sí (*) No

(*) En caso afirmativo, ¿cuáles?

B. En las explotaciones ganaderas (granjas) (cuadro C)

Número de explotaciones ganaderas (granjas) afectadas a 1 de enero de 20...:

2.B.1. Existencia de encuestas periódicas sobre la producción y utilización de la leche en la granja

¿Hay alguna encuesta sobre la producción y utilización de la leche en la granja?

- Sí (B2) No (B5)

2.B.2. En caso afirmativo, precise sus modalidades:

- Tipo de encuesta:
 - Por encuestadores
 - Por correo postal
 - Por teléfono
 - Por correo electrónico
 - Por otro medio, ¿cuál?
- Índice de respuesta observado habitualmente (%):
- Descripción de la metodología de la encuesta:

2.B.3. Método de estimación de la cantidad producida y utilizada por las personas que no han respondido

¿Con qué método estima la producción y utilización de la leche en la granja de las personas que no han respondido?

2.B.4. Utilización de otras fuentes de información

¿Utiliza otras fuentes de información?

- Sí (*) No

(*) En caso afirmativo, ¿cuáles?

2.B.5. En caso negativo, explique y detalle el método de cálculo o de estimación de la producción anual y de la utilización de la leche en la granja:

2.B.6. Leche de vaca

Salvo la leche mamada directamente por los terneros, ¿se contabiliza en las disponibilidades toda la leche procedente del ordeño (calostro incluido) que se utiliza como alimento para animales (en cubos o por otros medios)?

- Sí No

▼ M2

3. CUADRO B (datos de las centrales lecheras)

Parte A: Disponibilidades (recursos)

3.A.1. Importaciones de leche, nata y otros productos lácteos

— Las centrales lecheras, ¿compran leche cruda a compradores reconocidos situados fuera del territorio nacional?

Sí (*) No

(*) En caso afirmativo, ¿se contabilizan esas compras con las importaciones? (columna B del cuadro B)

Sí No

— ¿Utiliza los datos facilitados directamente por las centrales lecheras para contabilizar el comercio transfronterizo?

Sí (*) No

(*) En caso afirmativo:

A partir del cuestionario mensual

A partir de otras fuentes:

— ¿Utiliza los datos de las estadísticas del comercio exterior?

Sí (*) No

(*) En caso afirmativo, explique cómo separa las importaciones destinadas a la industria lechera de las demás importaciones:

— ¿Cómo trata los suministros de productos intermedios de una fábrica a otra, situada en otro país, pero que pertenece a la misma empresa?

se incluyen en los datos del comercio exterior

se incluyen en los suministros de las empresas

se incluyen en otra parte, especifíquese:

Parte B: Utilización (productos manufacturados)

3.B.1. Producciones principales (columna 1 del cuadro)

— ¿Hay alguna relación entre las encuestas para las estadísticas de la leche y las encuestas PRODCOM⁽¹⁾?

Sí No

En caso afirmativo, ¿el mismo organismo gestiona ambas encuestas?

Sí No

3.B.2. Doble contabilización

B.2.1. En las centrales lecheras

¿En qué variables se basa la encuesta para evitar la doble contabilización?

productos recibidos antes de su transformación (productos en RECEPCIÓN)

productos manufacturados (producción en ENTREGA)

⁽¹⁾ Reglamento (CEE) n° 3924/91 del Consejo, de 19 de diciembre de 1991, relativo a la creación de una encuesta comunitaria sobre la producción industrial (DO L 374 de 31.12.1991, p. 1).

▼ **M2**

B.2.2. Queso; queso fundido

¿Efectúa una encuesta específica sobre las materias primas (queso, mantequilla, nata, otros productos lácteos) utilizadas para fabricar queso fundido?

Sí No

Estas materias primas, ¿se deducen de los datos de la columna 1 del cuadro B o se incluyen en ellos?

datos deducidos datos incluidos

3.B.3. Cálculo de las entradas de leche (entera y desnatada)

Modo de calcular las entradas de leche del cuadro B para los productos siguientes:

Código	Denominación	Encuesta directa	Utilización de coeficientes técnicos
11-12	Leche líquida y suero de la mantequilla	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Nata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14-15-16	Otros productos frescos (leches aciduladas, bebidas a base de leche, leches gelificadas, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21	Leche concentrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22	Productos en polvo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23	Mantequilla y otros productos de grasa amarilla	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24	Queso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2411	Queso de leche de vaca	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25	Queso fundido	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27	Lactosuero	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.B.4. Cálculo de las entradas de grasas

— Modo de calcular las entradas de grasas del cuadro B:

como INSUMO [es decir: a partir de la(s) materia(s) prima(s) utilizada(s) en la fabricación]

como RESULTADO (es decir: a partir del producto acabado)

Algunos Estados pueden utilizar ambos métodos (autocontrol): precítese

— ¿Utiliza los datos de las centrales lecheras como fuente de información?

Sí No (*)

(*) En caso negativo, ¿cuál es su fuente de información?

3.B.5. Proteínas (cuadro H)

¿Cuál es su método para medir o estimar la proteína?

— ¿Como INSUMO? [es decir: a partir de la(s) materia(s) prima(s) utilizada(s) en la fabricación]

Sí No

▼ M2

— ¿Como RESULTADO? (es decir: a partir del producto acabado)

Sí No

Explicaciones (en su caso):

3.B.6. Datos regionales (cuadro I)

— Evaluación de la producción regional

— datos existentes en la fuente

Sí No

— datos calculados *a posteriori*

Sí No

— ¿Qué método utiliza, en su caso, para calcular los datos?

Encuesta sobre la estructura de las explotaciones agrícolas [Reglamento (CE) n° 143/2002 de la Comisión ⁽¹⁾]

Encuesta bovina [Directiva 93/24/CEE del Consejo ⁽²⁾ y Decisión 94/433/CE de la Comisión ⁽³⁾]

Otros, precítese:

4. Comentarios y propuestas

¿Cuáles son sus comentarios y propuestas de mejora del cuestionario metodológico?

Adjunte toda la documentación que le parezca útil.

⁽¹⁾ Reglamento (CE) n° 143/2002 de la Comisión, de 24 de enero de 2002, por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CEE) n° 571/88 del Consejo, relativo a la organización de encuestas comunitarias sobre la estructura de las explotaciones agrícolas en 2003, 2005 y 2007 (DO L 24 de 26.1.2002, p. 16).

⁽²⁾ Directiva 93/24/CEE del Consejo, de 1 de junio de 1993, relativa a la realización de encuestas estadísticas en el sector bovino (DO L 149 de 21.6.1993, p. 5). Directiva cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 1882/2003.

⁽³⁾ Decisión de la Comisión, de 30 de mayo de 1994, por la que se establecen disposiciones de aplicación de la Directiva 93/24/CEE del Consejo relativa a las encuestas estadísticas sobre el censo y la producción del sector bovino, y por la que se modifica dicha Directiva (DO L 179 de 13.7.1994, p. 27). Decisión cuya última modificación la constituye el Acta de adhesión de 2003.