

Dokument ten służy wyłącznie do celów dokumentacyjnych i instytucje nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jego zawartość

► **B**

DECYZJA KOMISJI

z dnia 18 grudnia 1996 r.

ustanawiająca przepisy w celu wdrożenia dyrektywy Rady 96/16/WE w sprawie prowadzenia badań statystycznych dotyczących sektora mleka i przetworów mlecznych

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(97/80/WE)

(Dz.U. L 24 z 25.1.1997, str. 26)

zmienione przez:

	Dziennik Urzędowy		
	nr	strona	data
► M1 Decyzja Rady 98/582/WE, z dnia 6 października 1998 r.	L 281	36	17.10.1998
► M2 Decyzja Komisji 2005/288/WE, z dnia 18 marca 2005 r.	L 88	10	7.4.2005

**DECYZJA KOMISJI**

z dnia 18 grudnia 1996 r.

ustanawiająca przepisy w celu wdrożenia dyrektywy Rady 96/16/WE w sprawie prowadzenia badań statystycznych dotyczących sektora mleka i przetworów mlecznych**(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(97/80/WE)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając dyrektywę Rady 96/16/WE z dnia 19 marca 1996 r., w sprawie prowadzenia badań statystycznych dotyczących sektora mleka i przetworów mlecznych ⁽¹⁾, w szczególności jej art. 3 ust. 2, art. 4 ust. 2 i art. 6 ust. 1,

a także mając na uwadze, co następuje:

w związku z zastąpieniem dyrektywy 72/280/EWG dyrektywą 96/16/WE, właściwe jest równoległe zmodyfikowanie decyzji Komisji 72/356/EWG z dnia 18 października 1972 r. ustanawiającej przepisy wykonawcze dla statystycznych badań dotyczących sektora mleka i przetworów mlecznych ⁽²⁾, ostatnio zmienionej decyzją 86/180/EWG ⁽³⁾, stanowiącej środki zapewnienia ciągłego rozwoju statystyki w harmonii z dominującymi warunkami ekonomicznymi;

doświadczenia nabyte podczas stosowania decyzji 72/356/EWG wykazały, że konieczne jest przyjęcie bardziej szczegółowych objaśnień dotyczących przetworów i tabel;

w celu poprawienia integracji statystyk wspólnotowych, stosowne jest oczekiwanie na całkowitą koordynację z wykazem Prodcum, określoną w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 3924/91 z dnia 19 grudnia 1991 r., w sprawie ustanowienia badań wspólnotowych produkcji przemysłowej ⁽⁴⁾;

środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Statystyki Rolniczej,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Wykaz przetworów mlecznych objętych badaniami określonymi w art. 3 ust. 2 dyrektywy 96/16/WE podany jest w załączniku I do niniejszej decyzji.

Artykuł 2

Wzory tabel, jakie należy stosować do przekazywania danych określonych w art. 6 ust. 1 dyrektywy 96/16/WE, podane są w załączniku II do niniejszej decyzji.

Artykuł 3

Program pracy określony w art. 4 ust. 2 dyrektywy 96/16/WE podany jest w załączniku III do niniejszej decyzji.

Artykuł 4

Decyzja 72/356/EWG traci moc z dniem 1 stycznia 1997 r.

Odniesienia do uchylonej decyzji należy traktować jako odniesienia do niniejszej decyzji.

⁽¹⁾ Dz.U. L 78 z 28.3.1996, str. 27.

⁽²⁾ Dz.U. L 246 z 30.10.1972, str. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 138 z 24.5.1986, str. 49.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 374 z 31.12.1991, str. 1.

▼B

Artykuł 5

Niniejsza decyzja skierowana jest do Państw Członkowskich.

▼**B**

ZAŁĄCZNIK I

WYKAZ PRZETWORÓW MLECZNYCH

Kod produktu	Wyszczególnienie
1	Przetwory świeże
11	Mleko spożywcze
111	Mleko surowe
112	Mleko pełne
1121	Pasteryzowane
1122	Sterylizowane
1123	Uperyzowane
113	Mleko półtłuste
1131	Pasteryzowane
1132	Sterylizowane
1133	Uperyzowane (np. UHT)
114	Mleko odtuszczone
1141	Pasteryzowane
1142	Sterylizowane
1143	Uperyzowane
12	Maślanka
13	Śmietanka
	o zawartości tłuszczu w masie
131	nieprzekraczającej 29 %
132	ponad 29 %
14	Mleko zakwaszane (jogurty, jogurty pitne i inne)
141	z dodatkami
142	bez dodatków
15	Napoje na bazie mleka
16	Inne przetwory mleczne (galaretka mleczna i inne)
2	Produkty przetworzone
21	Mleko zagęszczone
211	niesłodzone
212	słodzone
22	Przetwory mleczne w proszku
221	Mleko śmietankowe w proszku
222	Mleko pełne w proszku
223	Częściowo odtuszczone mleko w proszku
224	Mleko odtuszczone w proszku
225	Maślanka
226	Inne przetwory w proszku
▼ M1	
23	Masło pełne oraz inne tłuszcze
231	Masło
2311	Masło tradycyjne (*)
2312	Masło odtwarzane (*)
2313	Masło serwatkowe (*)
232	Masło topione i bezwodny tłuszcz z mleka
233	Pozostałe tłuszcze
2331	Masło o obniżonej zawartości tłuszczu (*)
2332	Pozostałe (*)
▼ B	
24	Ser

▼ **B**

Kod produktu	Wyszczególnienie
241	Ser według kategorii mleka:
2411	Ser wyłącznie z mleka krowiego
24112	Ser wyłącznie z mleka owczego
2413	Ser wyłącznie z mleka koziego
2414	Inne (mieszane lub sery wyłącznie z mleka bawołów)
242	Ser (wszystkie rodzaje mleka) według kategorii:
2421	Ser miękki
2422	Ser półmiękki
2423	Ser półtwardy
2424	Ser twardy
2425	Ser bardzo twardy
2426	Twaróg
25	Ser topiony
26	Kazeiny i kazeiniany
27	Serwatka, łącznie
271	Serwatka dostarczana w stanie płynnym
272	Serwatka dostarczana w stanie zagęszczonym
273	Serwatka w proszku lub bloku
274	Laktoza (cukier mlekowy)
275	Laktalbumina
28	Inne produkty przetworzone

▼ **M1**

(*) Zbieranie i przekazywanie danych fakultatywne.



OBJAŚNIENIA

MLEKO SPOŻYWCZE (11)

Mleko spożywcze: mleko surowe, mleko pełne, mleko półtuste i odtuszczone, niezawierające żadnych dodatków.

- odnosi się jedynie do mleka przeznaczonego bezpośrednio do konsumpcji, zazwyczaj w pojemnikach o pojemności 2 litrów lub mniej,
- obejmuje również mleko witaminizowane.

Mleko surowe (111): mleko wytworzone przez wydzielanie gruczołów mlecznych jednej lub więcej krów, owiec, kóz lub bawołów, które nie zostało ogrzane do temperatury wyższej niż 40 °C, ani też nie przeszło żadnej obróbki podobnej w skutkach (dyrektywa Rady 92/46/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r., Dz.U. L 268 z 14.9.1992, str. 3).

Mleko pełne (112): mleko, które zostało poddane jednorazowej obróbce cieplnej lub dozwolonej obróbce o skutku równoważnym przez przetwórcę mleka, i którego zawartość tłuszczu wynosi w sposób naturalny nie mniej niż 3,50 % lub została doprowadzona do przynajmniej 3,5 % (rozporządzenie Rady (EWG) nr 1411/71 z dnia 29 czerwca 1971 r., Dz.U. L 148 z 3.7.1971, str. 4).

- obejmuje również rodzaje szwedzkiego mleka spożywczego określonego jako „Gammaldags mjölk” i „Standardmjölk”, których zawartość tłuszczu wynosi odpowiednio 4,2 % i 3 %.

Mleko półtuste (113): mleko, które zostało poddane przynajmniej jednorazowej obróbce cieplnej lub dozwolonej obróbce o skutku równoważnym przez przetwórcę mleka, i którego zawartość tłuszczu została doprowadzona do wartości przynajmniej 1,50 %, ale nie więcej niż 1,80 % (rozporządzenie Rady (EWG) nr 1411/71 z dnia 29 czerwca 1971 r., Dz.U. L 148 z 3.7.1971, str. 4).

- obejmuje również fińskie mleko pitne określone jako „ykkösmaito/ettans mjölk” i „Mellanmjölk”, którego zawartość tłuszczu wynosi 1 %.
- obejmuje również rodzaje szwedzkiego mleka spożywczego określone jako „Ekologisk mjölk” i „Mellanmjölk”, których zawartość tłuszczu wynosi odpowiednio 2 % i 1,5 %,
- obejmuje również austriackie mleko spożywcze, którego zawartość tłuszczu mieści się między 2 % i 2,5 %.

Mleko odtuszczone (114): mleko, które zostało poddane przynajmniej jednorazowej obróbce cieplnej lub dozwolonej obróbce o skutku równoważnym przez przetwórcę mleka i którego zawartość tłuszczu została doprowadzona do wartości nie większej niż 0,30 % (rozporządzenie Rady (EWG) nr 1411/71 z dnia 29 czerwca 1971 r., Dz.U. L 148 z 3.7.1971, str. 4).

- obejmuje również rodzaje szwedzkiego mleka spożywczego określone jako „Lättmjölk” i „Minimjölk”, których zawartość tłuszczu wynosi odpowiednio 0,5 % i 0,07 %,
- obejmuje również austriackie mleko spożywcze, którego zawartość tłuszczu wynosi 0,5 %.

Pasteryzowane: mleko pasteryzowane otrzymywane jest przez obróbkę obejmującą poddawanie działaniu wysokiej temperatury przez krótki czas (przynajmniej 71,7 °C przez 15 sekund lub jakąkolwiek równoważną kombinację) lub przez proces pasteryzacji stosujący inne kombinacje czasu i temperatury w celu otrzymania równoważnego efektu (dyrektywa Rady 92/46/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r., Dz.U. L 268 z 14.9.1992, str. 24).

Sterylizowane: mleko sterylizowane:

- musi być podgrzane i sterylizowane w hermetycznie szczelnych opakowaniach lub pojemnikach, których plomby muszą pozostać nienaruszone,
- w przypadku wyrywkowego pobierania próbek, musi posiadać taką trwałość, aby nie dało się zaobserwować żadnego pogorszenia jakości po przechowywaniu przez okres 15 dni w zamkniętym pojemniku, w temperaturze + 30 °C (dyrektywa Rady 92/46/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r., Dz.U. L 268 z 14.9.1992, str. 25).

Uperyzowane: mleko uperyzowane (lub mleko UHT) musi być produkowane przez stosowanie ciągłego przepływu ciepła o wysokiej temperaturze przez krótki czas (minimum 135 °C przez przynajmniej 1 sekundę) (dyrektywa Rady 92/46/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r., Dz.U. L 268 z 14.9.1992, str. 24).

- Państwa Członkowskie, które nie stosują rozróżnienia między mlekiem sterylizowanym a uperyzowanym, mogą je zaliczyć do jednej grupy.

▼B

MAŚLANKA (12)

Maślanka: produkt stanowiący pozostałość (może być kwaśny albo zakwaszony) przetwarzania mleka lub śmietanki na masło (przez ciągłe zmaślanie i oddzielanie tłuszczów stałych).

— maślanke z dodatkami należy włączyć do napojów na bazie mleka.

ŚMIETANKA (13)

Śmietanka: warstwa tłuszczu, która tworzy się w sposób naturalny na powierzchni mleka przez powolne zbrzylenie emulgujących kuleczek tłuszczu. Jeżeli zostaje ona usunięta z powierzchni mleka przez zbieranie lub ekstrahowanie z mleka przez odwirowanie w oddzielniku śmietanki, posiada ona, poza innymi składnikami mleka, stosunkowo wysoką zawartość tłuszczu (z reguły przekraczającą 10 % ciężaru produktu).

Śmietanka (13): śmietanka, która została przetworzona i jest przeznaczona na dostawę poza mleczarnie (np. do konsumpcji przez człowieka, jako surowiec dla producentów czekolady, lodów itd.) W ten sam sposób jak w odniesieniu do innych produktów, nie obejmuje to produkcji pośredniej, której celem jest wytwarzanie innych produktów mleczarskich.

Śmietanka o zawartości tłuszczu w masie nieprzekraczającej 29 % (131).

Śmietanka o zawartości tłuszczu w masie ponad 29 % (132).

- Tabela A/„Skup”: surowiec (w odpowiedniku mleka) dostarczany do mleczarni przez gospodarstwa rolne.
- Tabela B/„Dostępność”: śmietanka oddzielana w gospodarstwie rolnym i dostarczana do mleczarni.
- Tabela A/„Przetwory uzyskane” i Tabela B/„Wykorzystanie”:
 - pasteryzowana, sterylizowana lub uperyzowana;
 - obejmuje również śmietankę zakwaszaną;
 - obejmuje również śmietankę w kartonach lub puszkach.

MLEKO ZAKWASZANE (14)

Mleko zakwaszane: przetwory mleczne wartości wskaźnika pH między 3,8-5,5.

- odnosi się do jogurtów, jogurtów pitnych, jogurtów przetworzonych, mleka fermentowanego poddanego obróbce cieplnej i innych,
- obejmuje również produkty oparte na lub zawierające kultury bakterii bifidus.

Mleko zakwaszane z dodatkami (141): słodzone mleko zakwaszane należy włączyć do pozycji 142.

Mleko zakwaszane bez dodatków (142): obejmuje również mleko zakwaszane z dodatkiem cukru i/lub słodzików.

NAPOJE NA BAZIE MLEKA (15)

Napoje na bazie mleka: inne płynne produkty zawierające przynajmniej 50 % przetworów mlecznych, łącznie z przetworami na bazie serwatki.

- Obejmuje mleko czekoladowe, maślanke z dodatkami lub aromatyzowaną itd.

INNE PRZETWORY ŚWIEŻE (16)

- odnosi się do świeżych przetworów mlecznych gdzie indziej niewymienionych, głównie deserów na bazie mleka (mleko galaretowate, tzw. flany, desery kremowe, musy itd.) i lodów (i podobnych przetworów) wytworzonych sztucznie w przedsiębiorstwach składających sprawozdanie,
- obejmuje również desery mleczne w puszkach,
- obejmuje również świeże przetwory rolne pobrane z gospodarstw rolnych (pozycja Możliwość/III.4) i wprowadzane do obrotu bez przetwarzania (w wyjątkiem pakowania).

MLEKO ZAGĘSZCZONE (21)

Mleko zagęszczone: produkt uzyskany przez częściowe usuwanie wody, wyłącznie z mleka pełnego, półtłustego lub odtłuszczonego.

- obejmuje również mleko odparowywane (poddane obróbce cieplnej) i mleko zagęszczone z dodatkiem cukru,

▼ **B**

- obejmuje również mleko zagęszczone stosowane do wytwarzania „wiórków czekoladowych”; produktu suszonego składającego się z mleka, cukru i pasty kakaowej w następujących proporcjach:
 - tłuszcz mleczny: więcej niż 6,5 % (zawartość w masie), ale mniej niż 11 % (zawartość w masie),
 - kakao: więcej niż 6,5 % (zawartość w masie), ale mniej niż 15 % (zawartość w masie),
 - sacharoza (łącznie z cukrem inwertowanym liczoną jako sacharoza): więcej niż 50 % (zawartość w masie), ale mniej niż 60 % (zawartość w masie),
 - sucha masa beztłuszczowa mleka: więcej niż 17 % (zawartość w masie), ale mniej niż 30 % (zawartość w masie),
 - woda: więcej niż 0,5 % (zawartość w masie), ale mniej niż 3,5 % (zawartość w masie).

Skład ten jest zgodny z załącznikiem I rozporządzenia Komisji (EWG) nr 380/84 z dnia 15 lutego 1984 r. (Dz.U. L 46 z 16.2.1984, str. 26).

PRODUKTY MLECZARSKIE W PROSZKU (22)

Produkty mleczarskie w proszku: produkt uzyskany przez usunięcie wody ze śmietanki, mleka pełnego, mleka półtłustego, mleka odtuszczonego, maślanki i mleka zakwaszanego.

- obejmuje również dodatki do surowca przed przerobieniem produktu na proszek,
- obejmuje również mleko w proszku wyprodukowane w mleczarniach i zawarte w proszkach dla niemowląt i w paszach dla zwierząt.

Mleko śmietankowe w proszku (221): mleko w proszku o zawartości tłuszczu mlecznego nie mniejszej niż 42 % w masie.

Mleko pełne w proszku (222): mleko w proszku o zawartości tłuszczu mlecznego nie mniejszej niż 26 % i mniejszej niż 42 % w masie produktu.

Częściowo odtuszczone mleko w proszku (223): mleko w proszku o zawartości tłuszczu mlecznego większej niż 1,5 % i mniejszej niż 26 % w masie produktu.

Odtuszczone mleko w proszku (224): mleko w proszku o maksymalnej zawartości tłuszczu mlecznego 1,5 % w masie produktu.

Maślanka w proszku (225): produkt w proszku uzyskany z maślanki.

Inne produkty w proszku (226): mleko zsiadłe i śmietana, jogurt, kefir i inne sfermentowane lub zakwaszone mleko i śmietana, czy lub niezawierające dodatku cukru albo innego środka słodzącego lub aromatycznego, lub zawierające dodatek owoców lub kakao.

- obejmuje również mieszanki śmietanki w proszku, mleka w proszku, maślanki w proszku i/lub serwatki w proszku,
- obejmuje również produkty w proszku na bazie białka.

▼ **M1****MASŁO (23)**

Pełne masło oraz inne tłuszczowe przetwory mleczne (23): obejmuje masło, masło tradycyjne, masło odtwarzane, masło serwatkowe, masło topione i bezwodny tłuszcz z mleka oraz pozostałe tłuszczowe przetwory mleczne, wyrażone w równoważniku masła o zawartości tłuszczu z mleka równej 82 % wagowo przetworu.

- Tabela A: Dania: obejmuje tylko masło (231),
- Tabela B: pozycja 231 (masło), 2311 (masło tradycyjne), 2312 (masło odtwarzane), 2313 (masło serwatkowe), 232 (masło topione i bezwodny tłuszcz z mleka), 233 (pozostałe tłuszcze), 2331 (masło o obniżonej zawartości tłuszczu) oraz 2332 (pozostałe) muszą być zarejestrowane według masy przetworu. Jedynie pozycja 23 musi być podawana w równoważniku masła.

Masło (231): przetwór o zawartości tłuszczu z mleka nie mniejszej niż 80 % i mniejszej niż 90 %, o maksymalnej zawartości wody wynoszącej 16 % i maksymalnej zawartości suchej masy beztłuszczowej wynoszącej 2 %.

- Obejmuje również masło zawierające niewielkie ilości ziół, przypraw, substancji zapachowych itd., pod warunkiem że przetwór zachowuje właściwości masła.

▼ **M1**

Masło tradycyjne (2311): przetwór uzyskany bezpośrednio i wyłącznie ze śmietany pasteryzowanej, o zawartości tłuszczu z mleka nie mniejszej niż 80 % i mniejszej niż 90 %, o maksymalnej zawartości wody wynoszącej 16 % i maksymalnej zawartości suchej masy beztłuszczowej wynoszącej 2 %.

Masło odtwarzane (2312): przetwór uzyskany z bezwodnego tłuszczu z mleka, z ekstraktu suchej masy beztłuszczowej i wody, o zawartości tłuszczu z mleka nie mniejszej niż 80 % i mniejszej niż 90 %, o maksymalnej zawartości wody wynoszącej 16 % i maksymalnej zawartości suchej masy beztłuszczowej wynoszącej 2 %.

Masło serwatkowe (2313): przetwór uzyskany z serwatki lub z mieszanki serwatki i śmietany o zawartości tłuszczu z mleka nie mniejszej niż 80 % i mniejszej niż 90 % oraz o maksymalnej zawartości wody wynoszącej 16 % i o maksymalnej zawartości suchej masy beztłuszczowej wynoszącej 2 %.

Pozycje 2311, 2312, i 2313 obejmują również masło zawierające niewielkie ilości ziół, przypraw, substancji zapachowych itd., pod warunkiem że przetwór zachowuje właściwości masła.

Masło topione i bezwodny tłuszcz z mleka (232):

Masło topione: masło topione ma zawartość tłuszczu z mleka większą niż 85 % wagowo. Nazwa ta często oznacza, oprócz masła topionego jako takiego, kilka innych odwodnionych rodzajów masła, znanych ogólnie pod różnymi nazwami, takimi jak „masło bezwodne”, „masło odwodnione”, „bezwodny tłuszcz z mleka”, „tłuszcz masłowy” (tłuszcz z mleka) oraz „masło skoncentrowane”.

Bezwodny tłuszcz z mleka: przetwór uzyskany z mleka, śmietany lub masła w procesie eliminacji wody i suchej masy beztłuszczowej, o minimalnej zawartości tłuszczu z mleka wynoszącej 99,3 % łącznej masy oraz o maksymalnej zawartości wody wynoszącej 0,5 % łącznej masy.

— Obejmuje również „klarowane masło (ghee)”.

— Aby uniknąć podwójnego liczenia, „bezwodny tłuszcz z mleka” odnosi się wyłącznie do przetworu uzyskiwanego bezpośrednio ze śmietany.

Pozostałe tłuszcze (233):

Masło o obniżonej zawartości tłuszczu (2331): przetwór podobny do masła, o zawartości tłuszczu mleka mniejszej niż 80 % wagowo (wyłączając wszystkie inne tłuszcze) (opis sprzedaży według działu A Załącznika do rozporządzenia (WE) nr 2991/94 ⁽¹⁾): „masło o zawartości tłuszczu 75 %”, „masło o zawartości tłuszczu 50 %” i przetwór mleczny do smarowania).

Pozostałe (2332): w szczególności tłuszcze pochodzące z produktów roślinnych i/lub zwierzęcych: przetwory w postaci stałej, ciągliwej emulsji głównie typu woda w oleju, uzyskanej ze stałych i/lub płynnych tłuszczów roślinnych i/lub zwierzęcych, nadające się do spożycia przez ludzi, o zawartości tłuszczu z mleka między 10 a 80 % zawartości tłuszczu (opis sprzedaży według działu C Załącznika do rozporządzenia (WE) nr 2991/94: „mieszanki”, „mieszanki o zawartości tłuszczu 75 %”, „mieszanki o zawartości tłuszczu 50 %” i „mieszanki do smarowania”).

Tabela B: jeżeli masło o obniżonej zawartości tłuszczu (2331) i/lub „pozostałe” (2332) przetwory są uzyskiwane z masła wytworzonego w tej samej mleczarni oraz nie ma możliwości zidentyfikowania rodzaju masła (2311, 2312 lub 2313), dane są pobierane z pozycji 23, ze wskazaniem ilości odnośnego masła.

▼ **B**

SER PODPUSZCZKOWY (24)

Ser: produkt świeży lub dojrzwały, stały lub półstały, uzyskany przez koagulację mleka, mleka odtłuszczonego, mleka częściowo odtłuszczonego, śmietanki, śmietany serwatkowej lub maślanki, pojedynczo lub w połączeniu, przez działanie podpuszczką lub innymi stosownymi czynnikami koagulującymi i przez częściowe odciąganie serwatki powstającej w trakcie takiej koagulacji. (Codex alimentarius - FAO, Tom XVI, Norma A-6).

- Tabela A: – tylko mleko krowie,
- obejmuje również ser wykorzystywany do wytwarzania sera topionego, ale nie obejmuje sera topionego.

⁽¹⁾ Dz.U. L 316 z 9.12.1994, str. 2

▼ **B**

- Tabela B: – obejmuje wszystkie różne kategorie sera (i twarogów) otrzymywane ze wszystkich rodzajów mleka (242),
- obejmuje również ser ricotta,
- ilości sera nie mogą obejmować ilości sera wykorzystanych do produkcji sera topionego,
- dalszy podział na główne kategorie twardości zależy od zawartości wilgoci w masie beztłuszczowej (MFFB):

$$\frac{\text{Masa zawartości wody w serze}}{\text{Masa całkowita - masa zawartości tłuszczu}} \times 100$$

Ser miękki (2421): ser, w którym MFFB po oczyszczeniu wynosi zazwyczaj nie mniej niż 68 %.

Ser półmiękki (2422): ser, w którym MFFB po oczyszczeniu wynosi zazwyczaj nie mniej niż 62 % i mniej niż 68 %.

Ser półtwardy (2423): ser, w którym MFFB po oczyszczeniu wynosi zazwyczaj nie mniej niż 55 % i mniej niż 62 %.

Ser twardy (2424): ser, w którym MFFB po oczyszczeniu wynosi zazwyczaj nie mniej niż 47 % i mniej niż 55 %.

Ser bardzo twardy (2425): ser, w którym MFFB po oczyszczeniu wynosi zazwyczaj mniej niż 47 %.

Twaróg (2426): produkt uzyskany z kwaśnego mleka, z którego usunięta została większość surowicy (np. przez odciąganie lub prasowanie). Obejmuje również twarogi (inne niż w formie proszku) zawierające do 30 % masy w formie cukru i dodanych owoców.

- Obejmuje świeży ser serwatkowy (uzyskany przez zagęszczanie serwatki i dodawanie mleka lub tłuszczu mlecznego).

SER TOPIONY (25)

Ser topiony: produkt uzyskany przez rozdrabnianie, mieszanie, roztapianie i emulgowanie pod wpływem ciepła i za pomocą czynników emulgujących jednej lub więcej odmian sera, z dodatkiem lub bez składników mleka i/lub innych środków spożywczych. (Codex Alimentarius - FAO, Tom XVI, Norma A-8 (b)).

KAZEINA I KAZEINIANY (26)

Kazeina: jest głównym białkowym składnikiem mleka. Jest ona uzyskana z mleka odtuszczonego przez wytrącanie (zsiadanie), z reguły kwasami lub podpuszczką. Pozycja ta obejmuje różne rodzaje kazeiny, które różnią się zależnie od metody wytrącania, np. kazeina kwasowa i kazeina podpuszczkowa (parakazeina). (Objaśnienia do zharmonizowanego systemu - sekcja VI, rozdział 35 (nr 35.1)).

Kazeiniany: (sole kazeiny) obejmują sole sodowe i amonowe znane jako „kazeiny rozpuszczalne”; sole te są normalnie używane do przygotowywania koncentratów spożywczych i produktów farmaceutycznych. Kazeinian wapniowy jest używany w przygotowywaniu środków spożywczych lub jako klej, zależnie od charakteru. (Objaśnienia do zharmonizowanego systemu - sekcja VI, rozdział 35 (nr 35.1)).

SERWATKA (27)

Serwatka: produkt uboczny uzyskany podczas wytwarzania sera lub kazeiny. W stanie ciekłym serwatka zawiera składniki naturalne (przeciętnie 4,8 % laktozy, 0,8 % białka i 0,2 % tłuszczów w masie produktu), które pozostają po usunięciu kazeiny i większości tłuszczu z mleka.

Serwatka łącznie (27): obejmuje również serwatkę wykorzystywaną w mleczarstwie do produkcji pasz zwierzęcych.

- Pozycje 271 (serwatka dostarczana w stanie ciekłym), 272 (serwatka wykorzystywana w stanie zagęszczonym), 273 (serwatka w proszku lub blokach), 274 (laktoza), 275 (laktalbumina) mają być podawane według masy rzeczywistej. Tylko pozycja 27 (serwatka łącznie) ma być podawana w jej ekwiwalencie ciekłym i w żadnym wypadku nie może być sumą wyżej wymienionych ilości.

Serwatka dostarczana w stanie płynnym (271): serwatka dostarczana w celu wykorzystania jej głównie w paszach zwierzęcych. Należy wyłączyć ilości wykorzystane jako surowce dla innych procesów.

▼ B

Serwatka dostarczana w stanie zagęszczonym (272)

Serwatka w formie proszku lub bloku (273)

Laktoza (cukier mleczny) (274)

Laktalbumina (275): jeden z głównych składników białka serwatkowego.

INNE PRODUKTY PRZETWORZONE (28)

- Pozycja ta odnosi się do wytworzonych przetworów mlecznych (zostaną one określone) nieopisanych w innych miejscach, głównie laktoferyn.
- Obejmuje również wytworzone sztucznie produkty rolne zebrane z gospodarstw rolnych (w pozycji dostępność/III.4) i wprowadzonych do obrotu bez przetwarzania (poza pakowaniem lub dojrzewaniem).



ZAŁĄCZNIK II

TABELA A

Miesięczne zestawienie mleka skupionego (mleko krowie) i uzyskanych przetworów

Kraj:		Miesiąc:		Rok:	
A. SKUP		Ilości (1 000 t)	Zawartość tłuszczu (%)	Zawartość białka (%)	
1. Mleko krowie z gospodarstw:		
2. Śmietanka z gospodarstw:		
Kod produktu	B. UZYSKANE PRZETWORY	(1 000 t)			
11	Mleko spożywcze			
13	Śmietanka			
14	Mleko zakwaszane			
21	Mleko zagęszczone			
221 + 222 + 223	Mleko śmietankowe w proszku, mleko pełne w proszku i częściowo odtłuszczone mleko w proszku			
224	Mleko odtłuszczone w proszku			
23	Masło (łącznie — w odpowiedniku masła)			
2411	Ser uzyskany wyłącznie z mleka krowiego			



TABELA B

Roczna produkcja i wykorzystanie mleka (wszystkich rodzajów mleka) w mleczarniach

Kraj:	Rok:		
A. DOSTĘPNOŚĆ	Ilości (1 000 t)	Zawartość tłuszczu mlecznego (t)	Białko mleczne (t)
	1	2	3
I. Mleko skupione z gospodarstw:
II. Inne dostępne produkty skupione:			
1. Mleko owcze	
2. Mleko kozie	
3. Mleko bawole	
4. Śmietanka	
5. Mleko odtłuszczone i maślanka	
6. Inne produkty (określić)		
III. Przywóz i wewnątrzwspólnotowe dostawy z mleczarni spoza terytorium krajowego:			
1. Mleko pełne, łącznie z mlekiem surowym	
11. z tego Państwa Członkowskie:	
2. Mleko odtłuszczone	
21. z tego Państwa Członkowskie:	
3. Śmietanka	
31. z tego Państwa Członkowskie	
4. Inne produkty (określić)		
41. z tego Państwa Członkowskie:		



Kraj:		Rok:			
Kod	B. WYKORZYSTANIE	Ilości (1 000 t)	Zawartość tłuszczu mlecznego (t)	Wkład:	
				Pełnego mleka (1 000 t)	Odtuszczonego mleka (1 000 t)
		1	2	3	4
1	Przetwory świeże	
11	Mleko spożywcze
111	Mleko surowe
112	Mleko pełne
1121	Pasteryzowane
1122	Sterylizowane
1123	Uperyzowane
113	Mleko częściowo odtuszczone
1131	Pasteryzowane
1132	Sterylizowane
1133	Uperyzowane
114	Mleko odtuszczone
1141	Pasteryzowane
1142	Sterylizowane
1143	Uperyzowane
12	Maślanka
13	Śmietanka
	o zawartości tłuszczu w masie
131	nieprzekraczającej 29 %
132	ponad 29 %
14	Mleko zakwaszane (jogurty, jogurty pitne i inne)
141	z dodatkami
142	bez dodatków
15	Napoje na bazie mleka
16	Inne przetwory świeże (galaretka mleczna i inne)



Kraj:		Rok:			
Kod	B. WYKORZYSTANIE	Ilości (1 000 t)	Zawartość tłuszczu mlecznego (t)	Wkład:	
				Mleka pełnego (1 000 t)	Mleka odtłuszczonego (1 000 t)
		1	2	3	4
2	Produkty przetworzone				
21	Mleko zagęszczone				
211	niesłodzone				
212	słodzone				
22	Produkty mleczarskie w proszku				
221	Śmietanka w proszku		}		
222	Mleko pełne w proszku				
223	Częściowo odtłuszczone mleko w proszku				
224	Mleko odtłuszczone w proszku				
225	Maślanka				
226	Inne produkty w proszku				
▶ ⁽¹⁾ 23	Masło pełne oraz inne tłuszcze				
231	Masło				
2311	Masło tradycyjne(*)				
2312	Masło odtwarzane(*)				
2313	Masło serwatkowe(*)				
232	Masło topione i bezwodny tłuszcz z mleka				
233	Pozostałe tłuszcze				
2331	Masło o obniżonej zawartości tłuszczu(*)				
2332	Pozostałe(*)				◀
24	Ser				
241	Ser według kategorii mleka				
2411	Ser wyłącznie z mleka krowiego				
2412	Ser wyłącznie z mleka owczego				
2413	Ser wyłącznie z mleka koziego				
2414	Inne (mieszane lub sery wyłącznie z mleka bawołów (czyste))				
242	Ser (wszystkie rodzaje mleka) w kategoriach:				
2421	Ser miękki				
2422	Ser półmiękki				
2423	Ser półtwardy				
2424	Ser twardy				
2425	Ser bardzo twardy				
2426	Twaróg				
25	Ser przetworzony				
26	Kazeiny i kazeiniany				
27	Serwatka, łącznie				
271	Serwatka dostarczana w stanie ciekłym				
272	Serwatka dostarczana w stanie skoncentrowanym				
273	Serwatka w proszku lub bloku				
274	Laktoza (cukier mlekowy)				
275	Laktalbumin				
28	Inne produkty przetworzone (określić)				

▼ **B**

Kraj:		Rok:			
Kod	B. WYKORZYSTANIE	Ilości (1 000 t)	Zawartość tłuszczu mlecznego (t)	Wkład	
				Mleka pełnego (1 000 t)	Mleka odtuszczonego (1 000 t)
		1	2	3	4
3	Mleko odtuszczone i maślanka zwrócone gospodarstwom rolnym
4	Wywóz i wewnątrzwspólnotowe wysyłki mleka i śmietanki w dużych ilościach
41	z tego Państwa Członkowskie
5	Inne wykorzystania (określić)
6	Różnice
	Łącznie

►⁽¹⁾ (*) Zbieranie i przekazywanie danych fakultatywne. ◀



TABELA C

Roczna produkcja i wykorzystanie mleka (wszystkich rodzajów mleka) w gospodarstwach rolnych

Kraj:		Rok:	
A. DOSTĘPNOŚĆ (1000 t)			
	Mleko pełne		Mleko odtuszczone i maślanka
1. Mleko krowie	1. Zwrócone przez mleczarnie
1.1. z tego mleko krów mlecznych	2. Bilans dostaw śmietanki
2. Mleko owcze	3. Produkcja masła i śmietanki z gospodarstw rolnych
3. Mleko kozie		
4. Mleko bawołów		
Łącznie	Łącznie
B. WYKORZYSTANIE (1000 t)			
	Mleko pełne		Mleko odtuszczone lub maślanka
1. Mleko spożywcze	1. Mleko spożywcze
(a) konsumpcja domowa	2. Ser
(b) sprzedaż bezpośrednia	3. Pasza
2. Mleko i śmietanka z gospodarstw rolnych	4. Dostarczone do mleczarni
3. Ser z gospodarstw rolnych		
4. Inne produkty		
5. Pasza		
6. Dostarczone do mleczarni		
(a) Mleko		
(b) Śmietanka (w odpowiedniku mleka)		
(c) Inne produkty (określić)		
7. Różnica i straty		
Łącznie	Łącznie
C. UZYSKANE PRODUKTY (1000 t)			
1. Mleko spożywcze		
(a) konsumpcja domowa		
(b) sprzedaż bezpośrednia		
2. Śmietanka z gospodarstw rolnych		
z tego dostarczono do mleczarni		
3. Masło z gospodarstw rolnych		
z tego dostarczono do mleczarni		
4. Ser z gospodarstw rolnych		
z tego dostarczono do mleczarni		
5. Inne produkty (określić)		
z tego dostarczono do mleczarni		



TABELA D

Przedsiębiorstwa ⁽¹⁾ ze względu na wielkość rocznego skupu mleka

Kraj:		Stan na dzień 31 grudnia:	
Klasy według wielkości skupu (w tonach na rok)		Liczba przedsiębiorstw	Skup w 1000 t
5 000 i mniej	
5 001 — 20 000	
20 001 — 50 000	
50 001 — 100 000	
100 001 — 300 000	
ponad 300 000	
Łącznie	

⁽¹⁾ Określone w art. 2 ust. 1 dyrektywy Rady 96/16/WE.



TABELA E

Centra skupu ⁽¹⁾ według wielkości rocznego skupu mleka

Kraj:		Stan na dzień 31 grudnia:	
Klasy według wielkości skupu (w tonach na rok)	Liczba	Skup w 1 000 t	
1 000 i mniej	
1 001 — 5 000	
ponad 5 000	
	Łącznie	

(¹) Wymienione w art. 2 ust. 2 dyrektywy Rady 96/16/WE.

TABELA F

Przedsiębiorstwa według ilości mleka przetworzonego

Kraj:		Stan na dzień 31 grudnia:	
Klasy według wielkości skupu (w tonach na rok)	Liczba przedsiębiorstw	Wielkość w 1 000 t	
5 000 i mniej	
5 001 — 20 000	
20 001 — 50 000	
50 001 — 100 000	
100 001 — 300 000	
ponad 300 000	
	Łącznie	



TABELA G.1

Przedsiębiorstwa według rocznej produkcji niektórych grup przetworów mlecznych

Kraj:		Stan na dzień 31 grudnia:
Grupy przetworów: PRZETWORY ŚWIEŻE (1)		
Klasy według wielkości produkcji (w tonach na rok)	Liczba przedsiębiorstw	Roczna produkcja (w 1 000 t)
1 000 i mniej
1 001 — 10 000
10 001 — 30 000
30 001 — 50 000
50 001 — 100 000
ponad 100 000
Łącznie

TABELA G.2

Przedsiębiorstwa według rocznej produkcji niektórych grup przetworów mlecznych

Kraj:		Stan na dzień 31 grudnia:
Grupy przetworów: MLEKO SPOŻYWCZE (11)		
Klasy według wielkości produkcji (w tonach na rok)	Liczba przedsiębiorstw	Roczna produkcja (w 1 000 t)
1 000 i mniej
1 001 — 10 000
10 001 — 30 000
30 001 — 100 000
ponad 100 000
Łącznie



TABELA G.3

Przedsiębiorstwa według rocznej produkcji niektórych grup przetworów mlecznych

Kraj:			Stan na dzień 31 grudnia:		
Grupy przetworów: PRODUKTY MLECZARSKIE W PROSZKU (22)					
Klasy według wielkości produkcji (w tonach na rok)		Liczba przedsiębiorstw	Roczna produkcja (w 1 000 t)		
1 000 i mniej			
1 001 — 5 000			
5 001 — 20 000			
ponad 20 000			
Łącznie			

TABELA G.4

Przedsiębiorstwa według rocznej produkcji niektórych grup przetworów mlecznych

Kraj:			Stan na dzień 31 grudnia:		
Grupy przetworów: MASŁO (23)					
Klasy według wielkości produkcji (w tonach na rok)		Liczba przedsiębiorstw	Roczna produkcja (w 1 000 t)		
100 i mniej			
101 — 1 000			
1 001 — 5 000			
5 001 — 10 000			
ponad 10 000			
Łącznie			



TABELA G.5

Przedsiębiorstwa według rocznej produkcji niektórych grup przetworów mlecznych

Kraj:		Stan na dzień 31 grudnia:	
Grupy przetworów: SER (wszystkie rodzaje) (24)			
Klasy według wielkości produkcji (w tonach na rok)	Liczba przedsiębiorstw	Roczna produkcja (w 1 000 t)	
100 i mniej	
101 — 1 000	
1 001 — 4 000	
4 001 — 10 000	
ponad 10 000	
	Łącznie	

▼ **M2**

TABELA H

Działalność mleczarni**Zawartość białka w podstawowych przetworach mlecznych**

Kraj: ...		Rok: ...	
Kod	Produkty	Ilość ⁽¹⁾ (1 000 t)	Zawartość białka (t)
		1	2
1	Przetwory świeże		
11	Mleko spożywcze		
112	Mleko pełne		
113	Mleko półtuste		
114	Mleko odtuszczone		
12	Maślanka		
13	Śmietanka		
2	Produkty przetworzone		
21	Mleko zagęszczone		
221	Mleko śmietankowe w proszku		
222	Mleko pełne w proszku		
223	Częściowo odtuszczone mleko w proszku		
224	Mleko odtuszczone w proszku		
225	Maślanka w proszku		
23	Masło i inne przetwory mleczne zawierające tłuszcz mlekowy		
2411	Sery z mleka krowiego		
25	Ser topiony		
26	Kazeiny i kazeiniany		
27	Serwatka		

(¹) Kolumna 1: ilości wyprodukowane w tysiącach ton w rozpatrywanym okresie (rok). Definicja: patrz załącznik II do decyzji 97/80/WE, tabela B, kolumna 1.



OBJAŚNIENIA

TABELA A

Dane dotyczące tej tabeli odnoszą się jedynie do mleka krowiego zarówno, jeśli chodzi o skup mleka, jak i o uzyskanych przetworów (mieszanki są więc wykluczone).

W przypadku sprawozdań tygodniowych, dane z tygodni, w których zaczyna się następny miesiąc, muszą być podzielone i rozłożone stosownie do ilości dni roboczych w każdym z dwóch miesięcy.

Zawartość tłuszczu: – zawartość tłuszczu w mleku, jako procent masy produktu,
– ważona średnia krajowa oparta na danych uzyskanych przez zastosowanie metody Rose-Gottlieba (kod IDF/FIL 1C: 1987)

Zawartość białka: – zawartość białka w mleku, jako procent masy produktu
– ważona średnia krajowa oparta na danych uzyskanych przez zastosowanie metody Kjeldahla.

Przetwory uzyskane: ilości przetworzonego mleka świeżego będą rozumiane jako przeznaczone na dostawy poza mleczarnie.

TABELA B

W celu uniknięcia podwójnego liczenia, przetwory mleczne wykorzystane w obrębie tej samej mleczarni do produkcji innych przetworów mlecznych nie są brane pod uwagę.

Podobnie dane w tej tabeli odnoszą się do pojęcia „mleczarni krajowej”. W związku z tym cały handel surowcami lub przetworami między mleczarniami w danych Państwach Członkowskich musi zostać wyłączony z produkcji krajowej.

Dostępność/I i II: skupione mleko: odnosi się do zakupów wszelkich rodzajów mleka pełnego (mleko krowie, owcze, kozie i bawole) i przetworów mlecznych skupionych bezpośrednio z gospodarstw rolnych.

Dostępność/II.6: odnosi się do innych przetworów mlecznych (takich jak ser, masło i jogurt) skupionych z gospodarstw rolnych. Przetwory te niezależnie od tego, czy są, czy nie są przeznaczone jako składnik do procesu produkcyjnego mleczarni, muszą figurować w części B (wykorzystanie) tabeli.

Dostępność/III.4 - odnosi się do innych przetworów mlecznych (takich jak ser, masło i jogurt) przywożonych z innych krajów. Przetwory te, niezależnie od tego, czy są, czy nie są przeznaczone jako składnik do procesu produkcyjnego mleczarni, muszą być włączone w część B (wykorzystanie) tabeli.

Jeżeli są one przeznaczone do wprowadzenia do obrotu bez przetwarzania (poza pakowaniem czy dojrzewaniem), produkty te muszą zostać włączone do pozycji 16 (w przypadku świeżych przetworów z gospodarstw rolnych) lub 28 (w przypadku wytworzonych sztucznie przetworów z gospodarstw rolnych).

Dostępność/III - przywóz i dostawy wewnątrzspółnotowe: hurtem lub w pojemnikach 2 l lub większych.

Kolumna 1 - Ilości: jeżeli nie zostało to wskazane inaczej, ilości do odnotowania dotyczą wagi netto surowca/produktu końcowego (w 1 000 ton).

Ilości przetworzonych świeżych przetworów mlecznych będą rozumiane jako przeznaczone na dostawy poza obrębem mleczarni.

Kolumna 2/B. Wykorzystanie - zawartość tłuszczu mlecznego: ilości (w tonach) tłuszczu mlecznego użytego do wytworzenia danego przetworu, łącznie z możliwymi stratami występującymi podczas procesu wytwarzania.

Kolumna 3/A. Dostępność- białko mleka: ilości (w tonach) białka mleka zawarte w skupionym mleku krowim.

Kolumna 3/B. Wykorzystanie - wkład mleka pełnego: ilości (w 1 000 ton) mleka pełnego wykorzystanego do wytworzenia danego produktu, łącznie z możliwymi stratami występującymi podczas procesu wytwarzania.

Kolumna 4/B. Wykorzystanie - wkład mleka odtłuszczonego:

— pozytywny: ilości (w 1000 ton) mleka odtłuszczonego użytego do wytworzenia danego produktu, łącznie z możliwymi stratami występującymi podczas procesu wytwarzania,

— negatywny: ilości (w 1000 ton) mleka odtłuszczonego odzyskanego podczas procesu wytwarzania dla danego produktu (na przykład: mleko odtłuszczone odzyskane podczas wytwarzania masła z mleka pełnego lub śmietanki).

Inne wykorzystania (kody 3-6):

▼ **B**

Mleko odtłuszczone i maślanka zwrócone gospodarstwu rolnym (3): mleko odtłuszczone i maślanka zwrócone gospodarstwu rolnym.

Wywóz i wysyłki mleka i śmietanki w dużych ilościach (4): wywóz i wysyłki wspólnotowe mleka pełnego, mleka odtłuszczonego i płynnej śmietanki w dużych ilościach lub w pojemnikach 2 l i większych przez mleczarnie.

Inne wykorzystania (5): obejmuje mleko pełne i odtłuszczone w dużych ilościach lub w pojemnikach 2 l i większych dostarczone do przemysłu spożywczego (np. na lody) lub przeznaczone do wykorzystania jako pasze zwierzęce we wszystkich formach, z wyłączeniem pozycji 3.

Różnice (6): odnosi się do różnic statystycznych.

TABELA C

Gospodarstwo rolne: jednostka techniczno - ekonomiczna pod jednolitym zarządem produkująca produkty rolne.

A. Dostępność:

Mleko krowie: odnosi się do wszystkich rodzajów mleka krowiego, z wyłączeniem mleka bezpośrednio odsysanego, ale łącznie z mlekiem uzyskanym przez dojenie (łącznie z siarą), wykorzystywanym jako pasze zwierzęca (np. w wiadrach lub innych środkach).

Krowy mleczne: krowy używane wyłącznie lub głównie do produkcji mleka do konsumpcji przez człowieka i/lub przetworzenia na produkty mleczarskie, łącznie z niepełnowartościowymi krowami mlecznymi (niezależnie od tego, czy były tuczone między ich ostatnią laktacją a ubojem).

Kolumna mleka pełnego: odnosi się do ilości mleka uzyskanego.

Kolumna mleka odtłuszczonego i maślanki:

— zwrócone przez mleczarnie (1): patrz definicja do tabeli B/3,

— bilans dostaw śmietanki (2).

B. Wykorzystanie:

Mleko pełne/konsumpcja domowa: mleko pełne spożyte przez gospodarstwo hodowcy (tak więc tylko do konsumpcji przez człowieka).

Mleko pełne/sprzedaż bezpośrednia: mleko pełne do konsumpcji przez człowieka sprzedane bezpośrednio konsumentom.

Mleko pełne/masło i śmietanka z gospodarstw rolnych: mleko pełne (wszystkie rodzaje mleka) użyte do wyprodukowania masła i śmietanki z gospodarstw rolnych.

Mleko pełne/ser z gospodarstw rolnych: mleko pełne (wszystkie rodzaje mleka) użyte do wyprodukowania sera z gospodarstw rolnych.

Mleko pełne/inne produkty: mleko pełne (wszystkie rodzaje mleka) użyte do wytworzenia przetworów mlecznych przeznaczonych do konsumpcji przez człowieka (np. jogurt).

Mleko pełne/pasze zwierzęce: mleko pełne użyte w gospodarstwach rolnych na pasze zwierzęce w każdej formie (naturalnej lub jako składnik pasz zwierzęcych wytworzonych sztucznie w gospodarstwie rolnym).

Mleko pełne/dostarczone do mleczarni:

— obejmuje dostawy:

— wszystkich rodzajów mleka pełnego (od krów, owiec, kóz i bawołów) do mleczarni (w obrębie lub poza obrębem Państwa Członkowskiego) i do gospodarstw rolnych określonych w art. 2 dyrektywy 96/16/WE,

— innych produktów (określić), w odpowiedniku mleka,

— dostawy śmietanki muszą być wyrażone w odpowiedniku mleka.

Mleko pełne/różnice i straty:

— odnosi się do różnicy statystycznej i ilości straconych podczas wytwarzania,

— suma dla kolumny „wykorzystanie mleka pełnego” powinna być równa sumie łącznej dostępnej.

Mleko odtłuszczone i maślanka/mleko spożywcze: mleko odtłuszczone i maślanka wykorzystane w gospodarstwach rolnych do konsumpcji przez człowieka, w szczególności konsumpcja domowa w gospodarstwach i sprzedaż bezpośrednia konsumentom.

Mleko odtłuszczone i maślanka/ser z gospodarstw rolnych: ilość mleka odtłuszczonego i maślanki wykorzystana do wyprodukowania sera z gospodarstw rolnych.

▼ **B****C. Uzyskane produkty:**

Ilości ujęte w sprawozdaniach odnoszą się do masy netto produktu końcowego (w 1 000 ton).

Mleko spożywcze: konsumpcja domowa i sprzedaż bezpośrednia.

Śmietanka z gospodarstw rolnych: śmietanka wyprodukowana w gospodarstwach rolnych.

Masło z gospodarstw rolnych: masło wyprodukowane w gospodarstwach rolnych.

Ser z gospodarstw rolnych: ser wyprodukowany w gospodarstwie rolnym.

Inne produkty: inne produkty (zostaną określone) wyprodukowane w gospodarstwie rolnym.

Z tego dostarczono do mleczarni: odnosi się do dostaw śmietanki, masła, sera i innych produktów z gospodarstw rolnych do mleczarni (w obrębie lub poza terytorium Państwa Członkowskiego).

TABELA D oraz E

Mleko skupione: ilości mleka i śmietanki (w odpowiedniku mleka) skupione bezpośrednio z gospodarstw rolnych.

TABELA E

Centra skupu: odnosi się tylko do tych przedsiębiorstw, które skupują mleko z gospodarstw rolnych i sprzedają je mleczarniom pod swoją własną nazwą. Centra skupu, które są lokalnymi jednostkami zależnymi od mleczarni, są tym samym wykluczone.

Należy także w tej tabeli uwzględnić ośrodki sprawozdawczości finansowej dla krajowej sprawozdawczości finansowej ilości mleka skupionego na terytorium krajowym przez przedsiębiorstwo (mleczarnię) z innego Państwa Członkowskiego.

TABELA F

Wielkość: całkowita wielkość przerobionych surowców = ilości pełnego mleka (lub odpowiednika pełnego mleka) zużyte do wytworzenia przetworów mlecznych w przedsiębiorstwie.

TABELA D, E, F ORAZ G

Przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo jest najmniejszym połączeniem jednostek prawnych, to jest jednostką organizacyjną produkującą towary lub usługi, która czerpie korzyści z pewnego stopnia niezależności w podejmowaniu decyzji, w szczególności w zakresie podziału swoich obecnych zasobów. Przedsiębiorstwo prowadzi jeden lub więcej działalności w jednym lub więcej miejsc. Przedsiębiorstwo może być jednoosobową jednostką prawną. (rozporządzenie Rady (EWG) nr 696/93 z dnia 15 marca 1993 r., Dz.U. L 76 z 30.3.1993).

Rodzaj przekazywanych danych będących przedmiotem poufności statystycznej, muszą być jasno określone.

Tabele muszą być uzupełnione dla wszystkich przedsiębiorstw działających w dniu 31 grudnia danego roku. Odnoszą się one do działalności mleczarni, łącznie z działalnością podejmowaną przez nie w ciągu roku.

▼ **M2***ZAŁĄCZNIK III***KWESTIONARIUSZ METODOLOGICZNY (*) DOTYCZĄCY TWORZENIA DANYCH STATYSTYCZNYCH
DOTYCZĄCYCH SEKTORA MLEKA I PRZETWORÓW MLECZNYCH****Plan kwestionariusza**

IDENTYFIKACJA KORESPONDENTA

1. *Informacje ogólne*
2. *Gromadzenie podstawowych informacji*
 - A. *Z mleczarni*
 - B. *Z gospodarstw rolnych*
3. *Tabela B*
 - Część A: *Dostępne zasoby*
 - Część B: *Wykorzystanie*
4. *Komentarze i propozycje*

Data odniesienia:

Czy w informacjach metodologicznych wystąpiły zmiany w porównaniu z informacjami przekazanymi w poprzednim roku?

 Tak Nie

IDENTYFIKACJA KORESPONDENTA EUROSTAT W PAŃSTWIE CZŁONKOWSKIM

Nazwisko i imię: Pan/Pani

Funkcja:

Instytucja lub organ:

Wydział:

Adres:

Telefon/faks:

E-mail:

(*) Niniejszy kwestionariusz powinien być przekazany Komisji, wraz z należycie wypełnioną tabelą B, zgodnie z art. 5 ust. 2 dyrektywy 96/16/WE.

▼ **M2**

1. Informacje ogólne

1.1. Odpowiedzialność za przekazywane dane

- Jaki organ w Pani/Pana kraju jest odpowiedzialny za stosowanie przepisów dotyczących danych statystycznych dotyczących sektora mleka i przetworów mlecznych?

	Nazwisko osoby:	Dane kontaktowe wymienionej osoby (lub wydziału):
TABELA A: Miesięczne dane statystyczne (mleczarnie)		
TABELA B: Roczne dane statystyczne (mleczarnie)		
TABELA C: Roczne dane statystyczne Gospodarstwa rolne		
TABELA D-G: Dane statystyczne dotyczące struktur		
TABELA H: Zawartość białka mleka krowiego w podstawowych przetworach mlecznych		
TABELA I: Roczne dane regionalne		

- Czy istnieje inny organ, który uczestniczy w tworzeniu danych statystycznych dotyczących sektora mleka i przetworów mlecznych?

Tak (*) Nie

(*) Jeśli tak, podać nazwę i dane dotyczące wymienionego organu:

1.2. Pytanie dotyczące poufności przekazywanych danych

Czy ma Pani/Pan problemy związane z poufnością danych?

Tak (*) Nie

(*) Jeśli tak, czy może Pani/Pan je opisać?

2. Gromadzenie podstawowych informacji

A. Z mleczarni (tabele A i B)

2.A.1. Ogólna charakterystyka

Liczba przedsiębiorstw mleczarskich obecnych w dniu 1 stycznia 20... (z wyłączeniem punktów lub przedsiębiorstw zajmujących się jedynie skupem):

Liczba punktów lub przedsiębiorstw skupujących (zgodnie z art. 2 pkt 2 dyrektywy 96/16/WE):

▼ **M2**

2.A.2. Pochodzenie spisu (jednostek objętych badaniami statystycznymi) wykorzystywanego w badaniach statystycznych prowadzonych raz w miesiącu i raz w roku

Jakie pochodzenie ma wykorzystany spis?

- Wyciąg z krajowego rejestru przedsiębiorstw
- Spis ustanowiony dla celów badań statystycznych dotyczących mleka
- Spis należący do instytucji zawodowych (*)
- Spis wykorzystywany do celów innych badań statystycznych (*)
- Inne (*)

(*) Podać źródła:

2.A.3. Procedury i częstotliwość uaktualniania wykorzystanego spisu

Z jaką częstotliwością uaktualnia Pani/Pan spis:

- w sposób ciągły
- raz w miesiącu
- raz na kwartał
- raz w roku
- raz na trzy lata
- raz na kilka lat

2.A.4. Kwestionariusze wypełniane raz w miesiącu (Mleczarnie: tabela A)

Liczba rozpatrywanych jednostek objętych badaniami statystycznymi:

Część badanej próby w stosunku do całości populacji (w %)

— Metoda badań statystycznych:

- przez prowadzących badania
- pocztą
- przez telefon
- e-mailem
- w inny sposób – wymienić.

— Wskaźnik udzielanych odpowiedzi (w %):

— Jaką metodą szacuje Pani/Pan dane o osobach, które nie udzieliły odpowiedzi?

— Czy korzysta Pani/Pan z dodatkowych źródeł informacji?

- Tak (*)
- Nie

(*) Jeśli tak, podać źródła.

2.A.5. Kwestionariusze wypełniane raz w roku (Mleczarnie: tabele B, C, H i I)

Uwaga: badania statystyczne przeprowadzane raz w roku są wyczerpujące

— Metoda badań statystycznych:

- przez prowadzących badania
- pocztą
- przez telefon
- e-mailem

▼ **M2**

- Wskaźnik udzielanych odpowiedzi (w %):
 - Jaką metodą szacuje Pani/Pan dane o osobach, które nie udzieliły odpowiedzi?
 - Czy korzysta Pani/Pan z dodatkowych źródeł informacji?
 - Tak (*) Nie
- (*) Jeśli tak, podać źródła.

B. Z gospodarstw rolnych (ferm) (tabela C)

Liczba odpowiednich gospodarstw rolnych (ferm) w dniu 1 stycznia 20...:

2.B.1. Regularne badania statystyczne produkcji i wykorzystania mleka w fermie

Czy prowadzone są regularne badania statystyczne produkcji i wykorzystania mleka w fermie?

- Tak (2.B.2) Nie (2.B.5)

2.B.2. Jeśli tak, określić metody:

- Metoda badań statystycznych:
 - przez prowadzących badania
 - pocztą
 - przez telefon
 - e-mailem
 - w inny sposób – wymienić.
- Wskaźnik udzielanych odpowiedzi (w %):
- Opis metodologii badań statystycznych:

2.B.3. Metoda szacowania ilości produkowanych i wykorzystanych przez osoby, które nie udzieliły odpowiedzi

Jaką metodą ustala Pani/Pan ilość produkcji i wykorzystania mleka w fermie przez osoby, które nie udzieliły odpowiedzi?

2.B.4. Korzystanie z dodatkowych źródeł informacji

Czy korzysta Pani/Pan z dodatkowych źródeł informacji?

- Tak (*) Nie

(*) Jeśli tak, podać źródła.

2.B.5. Jeśli nie, wyjaśnić i opisać metodę wyliczania lub szacowania rocznej produkcji i wykorzystania mleka w fermie:

2.B.6. Mleko krowie

Czy całkowita ilość mleka uzyskanego przez dojenie (w tym siary), z wyłączeniem mleka bezpośrednio odsysanego przez cielęta, wykorzystywanego jako pasze zwierzęce (w wiadrach lub w inny sposób) jest wykazana w ilości dostępnego mleka?

- Tak Nie

▼ **M2**

3. Tabela B (dotyczy danych mleczarni)

Część A: Dostępne zasoby

3.A.1. Przywóz mleka, śmietanki i innych przetworów mlecznych

— Czy mleczarnie dokonują zakupu surowego mleka u zatwierdzonych nabywców znajdujących się w innym kraju?

Tak (*) Nie

(*) Jeśli tak, to czy zakup ten jest wykazany wraz z przywozem? (tabela B, kolumna B)

Tak Nie

— Czy korzysta Pani/Pan z danych uzyskanych bezpośrednio w mleczarniach w celu wykazania handlu o charakterze transgranicznym?

Tak (*) Nie

(*) Jeśli tak:

na podstawie kwestionariusza wypełnianego raz w miesiącu

inne źródła:

— Czy korzysta Pani/Pan z danych statystycznych z dziedziny handlu zagranicznego?

Tak (*) Nie

(*) Jeśli tak, wyjaśnić, jak różni się przywóz z przeznaczeniem do przemysłu mleczarskiego od innego przywozu?

— Jak traktuje Pani/Pan dostawy produktów pośrednich z jednego zakładu znajdującego się w jednym kraju do innego zakładu na terenie innego kraju, ale należących do tego samego przedsiębiorstwa?

Dostawy są ujęte w danych dotyczących handlu zagranicznego

Dostawy są ujęte w dostawach przedsiębiorstw

Inne, wymienić:

Część B: Wykorzystanie (produkty przetworzone)

3.B.1. Główne produkty (kolumna 1 tabeli)

— Czy występuje związek między badaniami statystycznymi dotyczącymi sektora mleka i przetworów mlecznych a badaniami statystycznymi PRODCOM⁽¹⁾?

Tak (*) Nie

Jeśli tak, to czy wymienionymi badaniami statystycznymi zajmuje się ten sam organ?

Tak Nie

3.B.2. Podwójne obliczenia:

B.2.1. W mleczarniach

Na jakich zmiennych skupia się badanie statystyczne w celu uniknięcia podwójnego obliczenia?

Produkty otrzymane przed przetworzeniem (odbiór produktów)

Produkty przetworzone (dostawa produkcji)

⁽¹⁾ Rozporządzenie Rady (EWG) nr 3924/91 z dnia 19 grudnia 1991 r. w sprawie ustanowienia wspólnotowego badania produkcji przemysłowej (Dz.U. L 374 z 31.12.1991, str. 1). Rozporządzenie zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 284 z 31.10.2003, str. 1).

▼ M2

B.2.2. Sery – sery topione

Czy przeprowadza Pani/Pan szczegółowe badanie statystyczne dotyczące surowców wykorzystywanych do produkowania sera topionego (sera, masła, śmietanki, innych przetworów mlecznych)?

Tak Nie

Czy surowce te są wyłączone lub ujęte w danych w kolumnie 1 w tabeli B?

Dane wyłączone Dane ujęte

3.B.3. Obliczanie nakładów mleka (pełnego i półtłustego)

W jaki sposób oblicza się nakłady mleka z tabeli B dla następujących produktów:

Kody	Nazwy produktów	Bezpośrednie badanie statystyczne	Wykorzystanie współczynników technicznych
11-12	mleko płynne i maślanka	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	śmietanki	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14-15-16	inne przetwory świeże (mleko zakwaszone, napoje na bazie mleka, galaretki mleczne itd.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21	mleko zagęszczone	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22	produkty w proszku	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23	masło i inne przetwory mleczne zawierające tłuszcz mlekowy	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24	sery	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2411	sery z mleka krowiego	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25	sery topione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27	serwatka	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.B.4. Obliczanie nakładów tłuszczu

— W jaki sposób oblicza się nakłady tłuszczów z tabeli B?

jako INPUT (tzn. na podstawie surowca lub surowców wykorzystanych do produkcji)

jako OUTPUT (tzn. na podstawie gotowego produktu)

W niektórych Państwach mogą być wykorzystane obie metody (monitorowanie prowadzone we własnym zakresie). Określić:

— Czy wykorzystuje Pan/Pani dane statystyczne mleczarni jako źródło informacji?

Tak Nie (*)

(*) Jeśli nie, podać źródło informacji.

3.B.5. Białka (tabela H)

Jaką stosuje Pani/Pan metodę pomiaru lub szacowania białka?

— jako INPUT (tzn. na podstawie surowca lub surowców wykorzystanych do produkcji)?

Tak Nie

▼ **M2**

— jako OUTPUT (tzn. na podstawie gotowego produktu)?

Tak Nie

Wyjaśnienia:

3.B.6. Dane regionalne (tabela I)

— Ocena produkcji regionalnej

— dane dostępne u źródła

Tak Nie

— dane obliczone *a posteriori*

Tak Nie

— Jaka metoda wykorzystywana jest w przypadku obliczania danych?

Badania statystyczne dotyczące struktury gospodarstw rolnych (rozporządzenie Komisji (WE) nr 143/2002 ⁽¹⁾)

Badania statystyczne dotyczące bydła (dyrektywa 93/24/EWG ⁽²⁾ i decyzja 94/433/WE ⁽³⁾)

Inne, wymienić:

4. Komentarze i propozycje

Komentarze i propozycje odnośnie do ulepszenia kwestionariusza metodologicznego:

Załączyć wszelkie przydatne informacje.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 143/2002 z dnia 24 stycznia 2002 r. zmieniające załącznik I do rozporządzenia Rady (EWG) nr 571/88 ze względu na organizację badań statystycznych Wspólnoty dotyczących struktury gospodarstw rolnych w latach 2003, 2005 i 2007. (Dz.U. L 24 z 26.1.2002, str. 16).

⁽²⁾ Dyrektywa Rady (WE) nr 93/24/EWG w sprawie prowadzenia badań statystycznych dotyczących hodowli bydła (Dz.U. L 149 z 1.6.1993, str. 5). Dyrektywa ostatnio zmieniona rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003.

⁽³⁾ Decyzja 94/433/WE z dnia 30 maja 1994 r. ustanawiająca szczegółowe zasady stosowania dyrektywy Rady 93/24/EWG w zakresie prowadzenia badań statystycznych dotyczących pogłowia i hodowli bydła oraz zmieniająca wymienioną dyrektywę (Dz.U. L 179 z 13.7.1994, str. 27).