

Este documento constitui um instrumento de documentação e não vincula as instituições

► **B**

**DECISÃO DA COMISSÃO**

**de 18 de Dezembro de 1996**

**que estabelece as disposições de aplicação da Directiva 96/16/CE do Conselho, relativa aos inquéritos estatísticos a efectuar no sector do leite e dos produtos lácteos**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(97/80/CE)

(JO L 24 de 25.1.1997, p. 26)

Alterado por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
► <b><u>M1</u></b>	Decisão 98/582/CE do Conselho de 6 de Outubro de 1998	L 281	36	17.10.1998
► <b><u>M2</u></b>	Decisão 2005/288/CE da Comissão de 18 de Março de 2005	L 88	10	7.4.2005
► <b><u>M3</u></b>	Decisão 2011/142/UE da Comissão de 3 de Março de 2011	L 59	66	4.3.2011

**▼B****DECISÃO DA COMISSÃO****de 18 de Dezembro de 1996****que estabelece as disposições de aplicação da Directiva 96/16/CE do Conselho, relativa aos inquéritos estatísticos a efectuar no sector do leite e dos produtos lácteos****(Texto relevante para efeitos do EEE)****(97/80/CE)**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta a Directiva 96/16/CE do Conselho, de 19 de Março de 1996, relativa aos inquéritos estatísticos a efectuar no sector do leite e dos produtos lácteos <sup>(1)</sup> e, nomeadamente, o n.º 2 do seu artigo 3.º, o n.º 2 do seu artigo 4.º e o n.º 1 do seu artigo 6.º,Considerando que, no seguimento da substituição da Directiva 72/280/CEE do Conselho pela Directiva 96/16/CE, é oportuno proceder a uma reformulação paralela das disposições da Decisão 72/356/CEE da Comissão, de 18 de Outubro de 1972, que fixa as disposições de aplicação dos inquéritos estatísticos relativos ao leite e aos produtos lácteos <sup>(2)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pela Decisão 86/180/CEE <sup>(3)</sup>, para assegurar um desenvolvimento contínuo das estatísticas, em harmonia com as condições económicas;

Considerando que a experiência adquirida aquando da aplicação da Decisão 72/356/CEE provou que era necessário adoptar algumas notas explicativas mais pormenorizadas respeitantes aos produtos e aos quadros;

Considerando que, com a finalidade de uma melhor integração das estatísticas comunitárias, convém prever uma perfeita coordenação com a nomenclatura PRODCOM, referida no Regulamento (CEE) n.º 3924/91 do Conselho, de 19 de Dezembro de 1991, relativo à criação de um inquérito comunitário sobre a produção industrial <sup>(4)</sup>;

Considerando que as medidas previstas na presente decisão estão conformes com o parecer do Comité permanente da estatística agrícola,

ADOPTOU A PRESENTE DECISÃO:

*Artigo 1.º*

A lista dos produtos lácteos abrangidos pelos inquéritos, referida no n.º 2 do artigo 3.º da Directiva 96/16/CE figura no anexo I da presente decisão.

<sup>(1)</sup> JO n.º L 78 de 28.3.1996, p. 27.<sup>(2)</sup> JO n.º L 246 de 30.10.1972, p. 1.<sup>(3)</sup> JO n.º L 138 de 24.5.1986, p. 49.<sup>(4)</sup> JO n.º L 374 de 31.12.1991, p. 1.

**▼B**

*Artigo 2.º*

Os modelos dos quadros para transmissão dos dados, referidos no n.º 1 do artigo 6.º da Directiva 96/16/CE figuram no anexo II da presente decisão.

*Artigo 3.º*

O programa de trabalho, referido no n.º 2 do artigo 4.º da Directiva 96/16/CE figura no anexo III da presente decisão.

*Artigo 4.º*

A Decisão 72/356/CEE é revogada com efeitos a partir de 1 de Janeiro de 1997.

As referências feitas à decisão revogada entendem-se como sendo feitas à presente decisão.

*Artigo 5.º*

Os Estados-membros são os destinatários da presente decisão.



## ANEXO I

## LISTA DOS PRODUTOS LÁCTEOS

Código dos produtos	Designação dos produtos
<b>1</b>	<b>Produtos frescos</b>
11	Leite para consumo
111	Leite cru
112	Leite inteiro
1121	pasteurizado
1122	esterilizado
1123	ultrapasteurizado
113	Leite parcialmente desnatado
1131	pasteurizado
1132	esterilizado
1133	ultrapasteurizado
114	Leite desnatado
1141	pasteurizado
1142	esterilizado
1143	ultrapasteurizado
12	Leitelho
13	Nata
	com um teor de matérias gordas, em peso:
131	inferior ou igual a 29 %
132	superior a 29 %
14	Leites acidificados (iogurtes, iogurtes líquidos e outros)
141	com aditivos
142	sem aditivos
15	Bebidas à base de leite
16	Outros produtos frescos (leite gelificado e outros)
<b>2</b>	<b>Produtos fabricados</b>
21	Leite concentrado
211	não açucarado
212	açucarado
22	Produtos lácteos em pó
221	Nata em pó
222	Leite inteiro em pó
223	Leite parcialmente desnatado em pó
224	Leite desnatado em pó
225	Leitelho em pó
226	Outros produtos em pó

**▼B**

Código dos produtos	Designação dos produtos
<b>▼M1</b>	
23	Manteiga total e outros produtos lácteos com matéria gorda amarela
231	Manteiga
2311	Manteiga tradicional (*)
2312	Manteiga recombinada (*)
2313	Manteiga de soro de leite (*)
232	Manteiga fudida e óleo de manteiga
233	Outros produtos lácteos com matéria gorda amarela
2331	Manteiga com teor de gordura reduzido (*)
2332	Outros (*)
<b>▼B</b>	
24	Queijo
241	Queijo segundo o tipo de leite:
2411	Queijo de leite de vaca (estreme)
2412	Queijo de leite de ovelha (estreme)
2413	Queijo de leite de cabra (estreme)
2414	Outros [misturas e queijo de leite de búfala (estreme)]
242	Queijo (todos os leites) por categoria:
2421	de pasta mole
2422	de pasta semimole
2423	de pasta semidura
2424	de pasta dura
2425	de pasta extradura
2426	Queijo fresco
25	Queijo fundido
26	Caseína e caseinatos
27	Soro de leite total
271	Soro de leite entregue no estado líquido
272	Soro de leite entregue no estado concentrado
273	Soro de leite em pó e em blocos
274	Lactose (açúcar de leite)
275	Lactalbumina
28	Outros produtos fabricados

**▼M1**

(\*) Recolha e transmissão facultativas de dados.



NOTAS EXPLICATIVAS  
LEITE PARA CONSUMO (11)

**Leite para consumo:** leite cru, leite inteiro, leite parcialmente desnatado e leite desnatado, sem nenhum aditivo.

— Diz respeito unicamente ao leite directamente destinado ao consumo, em princípio em embalagem de 2 litros ou menos.

— Inclui também o leite vitaminado.

**Leite cru (111):** leite produzido pela secreção da glândula mamária de uma ou várias vacas, ovelhas, cabras ou búfalas, e não aquecido a uma temperatura superior a 40 °C, nem submetido a um tratamento de efeito equivalente (Directiva 92/46/CEE do Conselho, JO n.º L 268 de 14.9.1992, p. 3).

**Leite inteiro (112):** leite que tenha sido submetido, numa empresa de tratamento de leite, pelo menos a um tratamento pelo calor ou a um tratamento autorizado de efeito equivalente e cujo teor natural de matérias gordas seja igual ou superior a 3,50 %, ou cujo teor de matérias gordas tenha sido acertado a 3,50 %, no mínimo [Regulamento (CEE) n.º 1411/71 do Conselho, JO n.º L 148 de 3.7.1971, p. 4].

— Inclui também os leites para consumo suecos designados por «Gammaldags mjölk» e «Standardmjölk», cujo teor de matérias gordas do leite é igual a 4,2 % e 3 %, respectivamente.

**Leite parcialmente desnatado (113):** leite que tenha sido submetido, numa empresa de tratamento de leite, pelo menos a um tratamento pelo calor ou a um tratamento autorizado de efeito equivalente e cujo teor de matérias gordas tenha sido acertado a 1,50 %, no mínimo, e 1,80 %, no máximo [Regulamento (CEE) n.º 1411/71 do Conselho, JO n.º L 148 de 3.7.1971, p. 4].

— Inclui também o leite para consumo finlandês designado por «ykkösmaito ettans mjölk», cujo teor de matérias gordas do leite é igual a 1 %.

— Inclui também os leites para consumo suecos designados por «Ekologisk mjölk» e «Mellanmjölk», cujo teor de matérias gordas do leite é igual a 2 % e 1,5 %, respectivamente.

— Inclui também o leite para consumo austríaco, cujo teor de matérias gordas do leite está compreendido entre 2 % e 2,5 %.

**Leite desnatado (114):** leite que tenha sido submetido, numa empresa de tratamento de leite, pelo menos a um tratamento pelo calor ou a um tratamento autorizado de efeito equivalente e cujo teor de matérias gordas tenha sido acertado a 0,30 %, no máximo [Regulamento (CEE) n.º 1411/71 do Conselho, JO n.º L 148 de 3.7.1971, p. 4].

— Inclui também os leites para consumo suecos designados por «Lättmjölk» e «Minimjölk», cujo teor de matérias gordas do leite é igual a 0,5 % e 0,07 %, respectivamente.

— Inclui também o leite para consumo austríaco, cujo teor de matérias gordas do leite é igual a 0,5 %.

**Pasteurizado:** o leite pasteurizado deve ter sido obtido através de um tratamento que utilize uma temperatura elevada, durante um curto espaço de tempo (pelo menos 71,7 °C durante 15 segundos ou qualquer combinação equivalente) ou através de um processo de pasteurização que utilize diferentes combinações de tempo e de temperatura, para conseguir um efeito equivalente (Directiva 92/46/CEE do Conselho, JO n.º L 268 de 14.9.1992, p. 24).

**▼B**

**Esterilizado:** o leite esterilizado deve:

- ter sido aquecido e esterilizado em acondicionamento ou recipientes hermeticamente fechados, devendo o dispositivo de fecho permanecer intacto,
- em caso de controlo por amostragem, apresentar uma capacidade de conservação tal que não seja detectável qualquer alteração após ter sido mantido durante 15 dias numa embalagem fechada a uma temperatura de + 30 °C [Directiva 92/46/CEE do Conselho, de 16 de Junho de 1992, JO n.º L 268 de 14.9.1992, p. 25].

**Ultrapasteurizado:** o leite ultrapasteurizado (ou UHT) deve ter sido obtido por um processo de aquecimento em fluxo contínuo do leite cru, que implique a utilização de uma temperatura elevada durante um curto espaço de tempo (pelo menos, + 135 °C durante, no mínimo, um segundo) (Directiva 92/46/CEE do Conselho, JO n.º L 268 de 14.9.1992, p. 24).

- Os Estados-membros que não façam distinção entre leite esterilizado e ultrapasteurizado podem agrupá-los.

**LEITELHO (12)**

**Leitelho:** produto residual (mesmo ácido ou acidificado) da transformação (batedura contínua da nata e isolamento das gorduras sólidas) de leite, ou de nata, em manteiga.

- O leitelho com aditivo deve ser incluído nas bebidas à base de leite.

**NATA (13)**

**Nata:** camada de gordura que se forma naturalmente à superfície do leite em repouso, por aglomeração lenta dos glóbulos de gordura em emulsão. Se for retirada por desnatagem da superfície do leite ou se for extraída por centrifugação do leite num separador de nata, terá, para além dos outros componentes do leite, um teor de matérias gordas relativamente elevado (que ultrapassa habitualmente 10 % do peso do produto).

**Nata (13):** nata tratada e disponível para entrega fora das fábricas de lacticínios (ou seja, consumo humano, matéria-prima para fábricas de chocolates, sorvetes, etc.). Não inclui a produção intermédia destinada ao fabrico de outros produtos lácteos, como nas outras posições.

**Nata com um teor de matérias gordas, em peso, inferior ou igual a 29 % (131).**

**Nata com um teor de matérias gordas, em peso, superior a 29 % (132).**

- Quadro A/ «Recolha» (em equivalente leite): matéria-prima entregue às fábricas de lacticínios pelas explorações agrícolas.
- Quadro B/ «Disponibilidades»: nata separada na exploração agrícola e entregue a uma fábrica de lacticínios.
- Quadro A/ «Produtos derivados» e Quadro B/ «Utilização»:
  - quer pasteurizada, quer esterilizada, quer ultrapasteurizada;
  - inclui também a nata acidificada;
  - inclui também a nata embalada.

**▼B****LEITES ACIDIFICADOS (14)**

**Leites acidificados:** produtos lácteos de um p.H. compreendido entre 3,8 e 5,5.

— Diz respeito aos iogurtes, iogurtes líquidos, iogurtes preparados, leites fermentados tratados termicamente e outros.

— Inclui igualmente os produtos à base de ou que contêm *Lactobacillus bifidus*.

**Leites acidificados com aditivos (141):** os leites acidificados açucarados devem ser incluídos sob a posição 142.

**Leites acidificados sem aditivos (142):** inclui também os leites acidificados com adição de açúcar e/ou de edulcorantes.

**BEBIDAS À BASE DE LEITE (15)**

**Bebidas à base de leite:** outros produtos líquidos que contenham, pelo menos, 50 % de produtos lácteos, incluindo os produtos à base de soro de leite.

— Inclui os leites achocolatados, o leite com aditivos ou aromatizado, etc.

**OUTROS PRODUTOS FRESCOS (16)**

— Diz respeito aos produtos lácteos frescos não denominados noutra local, principalmente as sobremesas à base de leite (leites gelificados, «flans», cremes de sobremesa, «mousses», etc.) e os gelados de nata (e produtos semelhantes) produzidos nas empresas declarantes.

— Inclui igualmente as sobremesas com leite, em conserva.

— Inclui igualmente os produtos frescos recolhidos junto das explorações agrícolas (sob a posição Disponibilidades/III.4) e colocados novamente no mercado sem transformação (salvo acondicionamento).

**LEITE CONCENTRADO (21)**

**Leite concentrado:** produto obtido por eliminação parcial da água, unicamente a partir do leite inteiro, parcialmente desnatado ou desnatado.

— Inclui igualmente o leite evaporado (tratamento térmico) e o leite concentrado com adição de açúcar.

— Inclui igualmente o leite concentrado utilizado para o fabrico de «chocolate crumb»; produto que, depois de secado, se compõe de leite, açúcar e pasta de cacau, nas seguintes proporções:

— matérias gordas provenientes do leite: superior a 6,5 % (teor em peso) e inferior a 11 % (teor em peso),

— cacau: superior a 6,5 % (teor em peso) e inferior a 15 % (teor em peso),

— sacarose (compreendendo o açúcar invertido expresso em sacarose): superior a 50 % (teor em peso) e inferior a 60 % (teor em peso),

— matéria seca não gorda do leite: superior a 17 % (teor em peso) e inferior a 30 % (teor em peso),

— água: superior a 0,5 % (teor em peso) e inferior a 3,5 % (teor em peso).

Composição nos termos do Anexo I do Regulamento (CEE) n.º 380/84 da Comissão (JO n.º L 46 de 16.2.1984, p. 26).



**▼B****PRODUTOS LÁCTEOS EM PÓ (22)**

**Produtos lácteos em pó:** produtos obtidos por eliminação da água da nata, do leite inteiro, parcialmente desnatado ou desnatado, do leiteiro e do leite acidificado.

— Inclui igualmente os aditivos acrescentados à matéria-prima antes da transformação do produto em pó.

— Inclui igualmente o leite em pó contido nos pós para lactentes e nos alimentos para animais, produzidos nas fábricas de lacticínios.

**Nata de leite em pó (221):** leite em pó com um teor de matérias gordas do leite, em peso do produto, igual ou superior a 42 %.

**Leite inteiro em pó (222):** leite em pó com um teor de matérias gordas do leite, em peso do produto, igual ou superior a 26 % e inferior a 42 %.

**Leite parcialmente desnatado em pó (223):** leite em pó com um teor de matérias gordas do leite, em peso do produto, superior a 1,5 % e inferior a 26 %.

**Leite desnatado em pó (224):** leite em pó com um teor máximo de matérias gordas do leite, em peso do produto, de 1,5 %.

**Leitelho em pó (225):** produto em pó fabricado a partir de leiteiro.

**Outros produtos em pó (226):** leite e nata coalhados, quefir e outros leites e natas, fermentados ou acidificados, mesmo adicionados de açúcar ou de outros edulcorantes ou aromatizados, ou adicionados de frutas ou de cacau, em pó.

— Inclui igualmente as misturas de pós de nata, leite, leiteiro e/ou soro de leite.

— Inclui igualmente os produtos em pó à base de proteínas.

**▼M1****MANTEIGA (23)**

**Manteiga total e outros produtos de matéria gorda amarela (23):** inclui a manteiga, manteiga tradicional, a manteiga recombinada, a manteiga de soro de leite, a manteiga fundida e o óleo de manteiga, bem como os outros produtos com matéria gorda amarela, expressos no seu equivalente em manteiga, com um teor de matéria gorda igual a 82 % em peso.

— Quadro A: Dinamarca: inclui somente a manteiga tradicional (231).

— Quadro B: as posições 231 (manteiga), 2311 (manteiga tradicional), 2312 (manteiga recombinada), 2313 (manteiga de soro de leite), 232 (manteiga fundida e óleo de manteiga), 233 (outros produtos lácteos com matéria gorda amarela), 2331 (manteiga com teor de gordura reduzido), 2332 (outros) devem ser indicadas em peso real. Apenas a posição 23 deve ser indicada em equivalente de manteiga.

**Manteiga (231):** produto com um teor de gordura láctea igual ou superior a 80 % e inferior a 90 %, e teores máximos de água de 16 % e um teor máximo de matérias secas lácteas de 2 %;

— incluem também a manteiga com pequenas quantidades de ervas aromáticas, especiarias e aromas, etc., desde que o produto mantenha as características da manteiga.

**Manteiga tradicional (2311):** produto obtido directa e exclusivamente a partir de nata pasteurizada, com um teor de matéria gorda láctea igual ou superior a 80 % e inferior a 90 %, e teores máximos de água de 16 % e de matérias secas não gordas de 2 %.

▼ **M1**

**Manteiga recombinada (2312):** produto obtido a partir do óleo de manteiga, do extracto seco lácteo não gordo e da água, com um teor de matéria gorda láctea igual ou superior a 80 % e inferior a 90 %, e teores máximos de água de 16 % e de matérias secas não gordas de 2 %.

**Manteiga de soro de leite (2313):** produto obtido a partir de nata de soro de leite ou da mistura da nata de soro de leite com nata, com um teor de matérias gordas lácteas igual ou superior a 80 % e inferior a 90 %, e teores máximos de água de 16 % e matérias secas não gordas de 2 %.

As posições 2311, 2312 e 2313 abrangem, igualmente, a manteiga que contenha quantidades muito baixas de ervas aromáticas, especiarias, aromas, etc., desde que o produto mantenha as características de manteiga.

**Manteiga fundida e óleo de manteiga (232):**

**Manteiga fundida:** as manteigas fundidas possuem um teor de matérias gordas lácteas, em peso do produto, que ultrapassa 85 %. Trata-se de uma designação que, para além da manteiga fundida, abrange frequentemente um determinado número de outras manteigas desidratadas similares, conhecidas normalmente sob diversas designações: «manteiga desidratada», «manteiga anidra», «óleo de manteiga», «gordura butírica» (matéria gorda do leite) e «manteiga concentrada».

**Óleo de manteiga:** produto obtido a partir do leite, de nata ou da manteiga, por processos que garantem a extracção da água e do extracto seco não gordo, com um teor mínimo de matérias gordas de origem láctea de 99,3 % do peso total e um teor máximo de água de 0,5 % do peso total.

— Inclui, igualmente, o «ghee».

— A fim de evitar a dupla contagem, a designação «óleo de manteiga» inclui, exclusivamente, a produção directa partir da nata.

**Outros produtos com matéria gorda amarela (233):**

**Manteiga com teor de gordura reduzido (2331):** produto semelhante à manteiga, com um teor de matérias gordas lácteas inferior a 80 % em peso, excluindo qualquer outra matéria gorda [denominações de venda de acordo com o ponto A do anexo do Regulamento (CE) n.º 2991/94 <sup>(1)</sup>: manteiga três quartos, meia manteiga e matéria gorda láctea para barrar].

**Outros (2332):** em particular, matérias gordas compostas por produtos vegetais e/ou animais; produtos apresentados sob a forma de uma emulsão sólida e maleável, principalmente do tipo emulsão aquosa de gorduras, derivados de matérias gordas vegetais e/ou animais, sólidas, e/ou líquidas, próprias para consumo humano, com um teor de matéria gorda láctea compreendido entre 10 e 80 % de teor total de matéria gorda [denominações de venda de acordo com o ponto C do anexo do Regulamento (CE) n.º 2991/94: matéria gorda composta, matéria gorda composta três quartos, meia matéria gorda composta e mistura de matérias gordas para barrar].

Quadro B: se a manteiga com teor de gordura reduzido (2331) e/ou os «Outros» (2332) forem produzidos a partir de manteiga fabricada na mesma central leiteira e o tipo de manteiga não seja identificável (2311, 2312 ou 2313), os produtos serão atribuídos à posição 23, indicando-se a quantidade de manteiga em questão.

<sup>(1)</sup> JO L 316 de 9.12.1994, p. 2.

**▼B****QUEIJO (24)**

**Queijo:** produto sólido ou semi-sólido, fresco ou maturado, obtido por coagulação de leite inteiro, de leite desnatado, de leite parcialmente desnatado, de nata, de nata de soro de leite ou de leitelho, ou através de qualquer combinação destes produtos, através da acção do coalho ou de outros agentes coagulantes adequados e pelo dessoramento do leite resultante dessa coagulação [Codex Alimentarius — FAO, Volume XVI, Norma A-6].

- Quadro A:
  - unicamente de leite de vaca,
  - inclui igualmente o queijo utilizado para o fabrico de queijo fundido, mas exclui o queijo fundido,
- Quadro B:
  - inclui o conjunto das diferentes categorias de queijos (e requeijões) a partir de todos os tipos de leite (242),
  - inclui igualmente a «ricotta»,
  - as quantidades de queijo devem excluir as quantidades de queijo utilizadas para o fabrico de queijo fundido,
  - a subdivisão em categorias principais de dureza é estabelecida em função da Percentagem do teor de água no queijo desengordurado (MFFB):

$$\frac{\text{pesodeáguanoqueijo}}{\text{pesototal} - \text{pesodematériasgordasnoqueijo}} \times 100$$

**Queijo de pasta mole (2421):** queijo cujo MFFB, depois de acertado, é, em princípio, superior ou igual a 68 %.

**Queijo de pasta semimole (2422):** queijo cujo MFFB, depois de acertado, é, em princípio, superior ou igual a 62 % e inferior a 68 %.

**Queijo de pasta semidura (2423):** queijo cujo MFFB, depois de acertado, é, em princípio, superior ou igual a 55 % e inferior a 62 %.

**Queijo de pasta dura (2424):** queijo cujo MFFB, depois de acertado, é, em princípio, superior ou igual a 47 % e inferior a 55 %.

**Queijo de pasta extradura (2425):** queijo cujo MFFB, depois de acertado, é, em princípio, inferior a 47 %.

**Queijo fresco (2426):** produto obtido a partir de leite coalhado do qual foi eliminada a maior parte do soro (por exemplo, por escoamento ou prensagem). Inclui igualmente o requeijão (outro que não em pó) contendo até 30 % do seu peso em açúcar ou frutos adicionados.

- Inclui o queijo fresco de soro de leite (queijo obtido por concentração do soro de leite com adição de leite ou de matéria gorda do leite).

**QUEIJO FUNDIDO (25)**

**Queijo fundido:** produto obtido por trituração, mistura, fusão e emulsificação, por meio de calor e de agentes emulsificantes, de uma ou mais espécies de queijos, com ou sem adição de componentes lácteos e/ou de outros produtos alimentares [Codex Alimentarius — FAO, Volume XVI, Norma A-8(b)].

**CASEÍNAS E CASEINATOS (26)**

**Caseínas:** a caseína é a principal matéria proteica que entra na composição do leite. É obtida a partir do leite desnatado por precipitação (coagulação), geralmente por meio de ácidos ou de coalhos. Incluem-se aqui as várias espécies de caseína, cujas características variam segundo o processo utilizado para coalhar o leite. Por exemplo: caseína ácida, caseína-coalho (paracaseína) [Notas Explicativas do Sistema Harmonizado — Secção VI, Capítulo 35 (n.º 35.01)].

**▼B**

**Caseinatos:** os caseinatos (sais de caseína) abrangem, particularmente, os caseinatos de sódio ou de amónio, que são referidos sob a designação de «caseinatos solúveis» e são geralmente empregues na preparação de alimentos concentrados ou de produtos farmacêuticos, e o caseinato de cálcio, principalmente utilizado, segundo as suas características, nas preparações alimentares ou como cola [Notas Explicativas do Sistema Harmonizado — Secção VI, Capítulo 35 (n.º 35.01)].

**SORO DE LEITE (27)**

**Soro de leite:** produto residual obtido aquando da fabricação do queijo ou da caseína. O soro de leite no estado líquido contém os constituintes naturais (em média, 4,8 % de lactose, 0,8 % de proteínas e 0,2 % de matérias gordas, em peso do produto) que permanecem quando a caseína e a maior parte da matéria gorda foram eliminadas do leite.

**Soro de leite total (27):** inclui igualmente o soro de leite utilizado nas fábricas de lacticínios para a produção de alimentos para animais.

— As posições 271 (soro de leite entregue no estado líquido), 272 (soro de leite utilizado no estado concentrado), 273 (soro de leite em pó ou em bloco), 274 (lactose), 275 (lactalbumina) devem ser indicadas em peso real. Somente a posição 27 (soro de leite total) deve ser indicada em equivalente de soro de leite líquido e não pode, em nenhum caso, ser a soma das quantidades acima mencionadas.

**Soro de leite entregue no estado líquido (271):** soro de leite entregue para ser principalmente utilizado na alimentação do gado, excluindo as quantidades utilizadas como matéria-prima.

**Soro de leite entregue no estado concentrado (272).**

**Soro de leite em pó ou em bloco (273).**

**Lactose (açúcar de leite) (274).**

**Lactalbumina (275):** um dos componentes principais das proteínas de soro de leite.

**OUTROS PRODUTOS FABRICADOS (28)**

— Diz respeito aos produtos lácteos produzidos (a especificar), não designados noutra parte, principalmente as lactoferinas.

— Inclui igualmente os produtos fabricados e recolhidos junto das explorações agrícolas (sob a posição Disponibilidades/III.4), e colocados novamente no mercado sem transformação (salvo acondicionamento ou acerto).

▼B

## ANEXO II

## QUADRO A

## Estatística mensal da recolha de leite de vaca e de produtos derivados

País: .....		Mês: .....		Ano: .....	
A. RECOLHA		Quantidade (1 000 toneladas)	Teor de matérias gordas (%)	Teor de proteínas (%)	
1. Leite de vaca proveniente de explorações agrícolas:		.....	.....	.....	
2. Nata proveniente de explorações agrícolas:		.....	.....	.....	
Código dos produtos	B. PRODUTOS DERIVADOS	(1 000 toneladas)			
11	Leite para consumo	.....			
13	Nata	.....			
14	Leites acidificados	.....			
21	Leite concentrado	.....			
221 + 222 + 223	Nata em pó, leite em pó inteiro e leite em pó parcialmente desnatado	.....			
224	Leite em pó desnatado	.....			
23	Manteiga (total — em equivalente manteiga)	.....			
2411	Queijo de leite de vaca (estreme)	.....			



## QUADRO B

## Produção anual e utilização de leite (todos os leites) nas fábricas de lacticínios

País: .....	Ano: .....		
A. DISPONIBILIDADES	Quantidades (1 000 toneladas)	Matérias gordas do leite (toneladas)	Proteínas do leite (toneladas)
	1	2	3
I. Leite de vaca recolhido junto das explorações agrícolas:	.....	.....	.....
II. Outras disponibilidades recolhidas junto das explorações agrícolas:			
1. Leite de ovelha	.....	.....	.....
2. Leite de cabra	.....	.....	.....
3. Leite de búfala	.....	.....	.....
4. Nata	.....	.....	.....
5. Leite desnatado e leiteiro	.....	.....	.....
6. Outros produtos (a especificar)	.....	.....	.....
III. Importações e chegadas comunitárias provenientes das fábricas de lacticínios:			
1. Leite inteiro, incluindo leite cru	.....	.....	.....
11. sendo, dos Estados-membros	.....	.....	.....
2. Leite desnatado	.....	.....	.....
21. sendo, dos Estados-membros	.....	.....	.....
3. Nata	.....	.....	.....
31. sendo, dos Estados-membros	.....	.....	.....
4. Outros produtos (a especificar)	.....	.....	.....
41. sendo, dos Estados-membros	.....	.....	.....



País: .....		Ano: .....			
Código	B. UTILIZAÇÃO	Quantidades (1 000 toneladas)	Matérias gordas do leite (toneladas)	Entrada de:	
				Leite inteiro (1 000 toneladas)	Leite desnatado (1 000 toneladas)
		1	2	3	4
1	<b>Produtos frescos</b>				
11	Leite para consumo:				
111	Leite cru				
112	Leite inteiro:				
1121	pasteurizado				
1122	esterilizado				
1123	ultrapasteurizado				
113	Leite parcialmente desnatado:				
1131	pasteurizado				
1132	esterilizado				
1133	ultrapasteurizado				
114	Leite desnatado:				
1141	pasteurizado				
1142	esterilizado				
1143	ultrapasteurizado				
12	Leitelho				
13	Nata				
	com um teor de matérias gordas, em peso:				
131	inferior ou igual a 29 %				
132	superior a 29 %				
14	Leites acidificados (iogurtes e outros):				
141	com aditivos				
142	sem aditivos				
15	Bebidas à base de leite				
16	Outros produtos frescos (leite gelificado e outros)				

▼ **B**

País: .....		Ano: .....			
Código	B. UTILIZAÇÃO	Quantidades (1 000 toneladas)	Matérias gordas do leite (toneladas)	Entrada de:	
				Leite inteiro (1 000 toneladas)	Leite desnatado (1 000 toneladas)
		1	2	3	4
<b>2</b>	<b>Produtos fabricados</b>				
21	Leite concentrado:				
211	não açucarado				
212	açucarado				
22	Produtos lácteos em pó:				
221	Nata em pó		}		
222	Leite inteiro em pó				
223	Leite parcialmente desnatado em pó				
224	Leite desnatado em pó				
225	Leitelho em pó				
226	Outros produtos em pó				
▶ <sup>(1)</sup> 23	Manteiga total e outros produtos lácteos com matéria gorda amarela				
231	Manteiga				
2311	Manteiga tradicional (*)				
2312	Manteiga recombinada (*)				
2313	Manteiga de soro de leite (*)				
232	Manteiga fundida e óleo de manteiga				
233	Outros produtos lácteos com matéria gorda amarela				
2331	Manteiga com teor de gordura reduzido (*)				
2332	Outros (*)				
24	Queijo:				
241	Queijo segundo o tipo de leite:				
2411	Queijo de leite de vaca (estreme)				
2412	Queijo de leite de ovelha (estreme)				
2413	Queijo de leite de cabra (estreme)				
2414	Outros [misturas e queijo de leite de búfala (estreme)]				
242	Queijo (todos os leites) por categoria:				
2421	de pasta mole				
2422	de pasta semimole				
2423	de pasta semidura				
2424	de pasta dura				
2425	de pasta extradura				
2426	Queijo fresco				
25	Queijo fundido				
26	Caseína e caseinatos				

▶<sup>(1)</sup> **MI**



▼ **B**

País: .....		Ano: .....			
Código	B. UTILIZAÇÃO	Quantidades (1 000 toneladas)	Matérias gordas do leite (toneladas)	Entrada de:	
				Leite inteiro (1 000 toneladas)	Leite desnatado (1 000 toneladas)
		1	2	3	4
27	Soro de leite total	.....	.....	.....	.....
271	Soro de leite entregue no estado líquido	.....	.....	.....	.....
272	Soro de leite entregue no estado concentrado	.....	.....	.....	.....
273	Soro de leite em pó ou em bloco	.....	.....	.....	.....
274	Lactose (açúcar de leite)	.....	.....	.....	.....
275	Lactalbumina	.....	.....	.....	.....
28	Outros produtos fabricados (a especificar)	.....	.....	.....	.....
3	<b>Leite desnatado e leiteiro devolvidos às explorações agrícolas</b>	.....	.....	.....	.....
4	<b>Exportações e expedições comunitárias de leite e de nata a granel</b>	.....	.....	.....	.....
41	sendo, dos Estados-membros	.....	.....	.....	.....
5	<b>Outras utilizações (a especificar)</b>	.....	.....	.....	.....
6	<b>Diferenças</b>	.....	.....	.....	.....
	<b>Total</b>	.....	.....	.....	.....

►<sup>(1)</sup> (\*) Recolha e transmissão facultativas de dados. ◀



## QUADRO C

## Produção anual e utilização do leite (todos os leites) nas explorações agrícolas

País: .....		Ano: .....	
A. DISPONIBILIDADES (1 000 toneladas)			
	Leite inteiro		Leite desnatado e leiteiro
1. Leite de vaca	.....	1. Devolvido pelas fábricas de lacticínios	.....
1.1 sendo, leite de vacas leiteiras	.....	2. Saldo da entrega de nata	.....
2. Leite de ovelha	.....	3. Proveniente da produção de manteiga e de nata fabricadas nas explorações agrícolas	.....
3. Leite de cabra	.....		
4. Leite de búfala	.....		
Total	.....	Total	.....
B. UTILIZAÇÃO (1 000 toneladas)			
	Leite inteiro		Leite desnatado e leiteiro
1. Leite para consumo:	.....	1. Leite para consumo	.....
a) Autoconsumo	.....	2. Queijo fabricado nas explorações agrícolas	.....
b) Venda directa	.....	3. Alimentação animal	.....
2. Manteiga e nata fabricadas nas explorações agrícolas	.....	4. Entregas às fábricas de lacticínios	.....
3. Queijo fabricado nas explorações agrícolas	.....		
4. Outros produtos	.....		
5. Alimentação animal	.....		
6. Entregas às fábricas de lacticínios:	.....		
a) Leite	.....		
b) Nata (em equivalente leite)	.....		
c) Outros produtos (a especificar)	.....		
7. Diferenças e perdas	.....		
Total	.....	Total	.....
C. PRODUTOS DERIVADOS (1 000 toneladas)			
1. Leite para consumo:	.....		
a) Autoconsumo	.....		
b) Venda directa	.....		
2. Nata fabricada nas explorações agrícolas, sendo, entregue às fábricas de lacticínios	.....		
3. Manteiga fabricada nas explorações agrícolas, sendo, entregue às fábricas de lacticínios	.....		
4. Queijo fabricado nas explorações agrícolas, sendo, entregue às fábricas de lacticínios	.....		
5. Outros produtos (a especificar), sendo, entregues às fábricas de lacticínios	.....		

▼ **M3**

## QUADRO D

**Classificação das empresas <sup>(1)</sup>, segundo a importância da recolha anual de leite**

País: .....		Situação em 31 de Dezembro: .....	
Classes de grandeza (em toneladas/ano) de recolha	Número de empresas	Recolha (1 000 toneladas)	
5 000 e 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	.....	.....	
mais de 1 000 000	.....	.....	
Total	.....	.....	

<sup>(1)</sup> Referidas no artigo 2.º, primeiro parágrafo, ponto 1, da Directiva 96/16/CE.

## QUADRO E

**Classificação dos centros de recolha <sup>(1)</sup>, segundo a importância da recolha anual de leite**

País: .....		Situação em 31 de Dezembro: .....	
Classes de grandeza (em toneladas/ano) de recolha	Número	Recolha (1 000 toneladas)	
1 000 e menos	.....	.....	
1 001 a 5 000	.....	.....	
5 001 a 20 000	.....	.....	
20 001 a 50 000	.....	.....	
50 001 a 100 000	.....	.....	
mais de 100 000	.....	.....	
Total	.....	.....	

<sup>(1)</sup> Referidas no artigo 2.º, primeiro parágrafo, ponto 1, da Directiva 96/16/CE.

▼ **M3**

## QUADRO F

**Classificação das empresas <sup>(1)</sup>, segundo a importância do volume de leite tratado**

País: .....		Situação em 31 de Dezembro: .....	
Classes de grandeza (em toneladas/ano) de leite tratado	Número de empresas	Volume (1 000 toneladas)	
5 000 e 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	.....	.....	
mais de 1 000 000	.....	.....	
<b>Total</b>	.....	.....	

<sup>(1)</sup> Referidas no artigo 2.º, primeiro parágrafo, ponto 1, da Directiva 96/16/CE.

## QUADRO G.1

**Classificação das empresas <sup>(1)</sup>, segundo a importância da produção anual de certos grupos de produtos lácteos**

País: .....		Situação em 31 de Dezembro: .....	
Grupos de produtos: PRODUTOS FRESCOS (1)			
Classes de grandeza (em toneladas/ano) de produtos derivados	Número de empresas	Produção anual (1 000 toneladas)	
1 000 e 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	.....	.....	
mais de 250 000	.....	.....	
<b>Total</b>	.....	.....	

<sup>(1)</sup> Referidas no artigo 2.º, primeiro parágrafo, ponto 1, da Directiva 96/16/CE.

▼ **M3**

## QUADRO G.2

**Classificação das empresas <sup>(1)</sup>, segundo a importância da produção anual de certos grupos de produtos lácteos**

País: ..... Situação em 31 de Dezembro: .....

**Grupos de produtos: LEITE PARA CONSUMO (11)**

Classes de grandeza (em toneladas/ano) de produtos derivados	Número de empresas	Produção anual (1 000 toneladas)
1 000 e 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	.....	.....
mais de 250 000	.....	.....
Total	.....	.....

<sup>(1)</sup> Referidas no artigo 2.º, primeiro parágrafo, ponto 1, da Directiva 96/16/CE.

## QUADRO G.3

**Classificação das empresas <sup>(1)</sup>, segundo a importância da produção anual de certos grupos de produtos lácteos**

País: ..... Situação em 31 de Dezembro: .....

**Grupos de produtos: PRODUTOS LÁCTEOS EM PÓ (22)**

Classes de grandeza (em toneladas/ano) de produtos derivados	Número de empresas	Produção anual (1 000 toneladas)
1 000 e menos	.....	.....
1 001 a 5 000	.....	.....
5 001 a 20 000	.....	.....
20 001 a 25 000	.....	.....
mais de 25 000	.....	.....
Total	.....	.....

<sup>(1)</sup> Referidas no artigo 2.º, primeiro parágrafo, ponto 1, da Directiva 96/16/CE.

## ▼ M3

## QUADRO G.4

**Classificação das empresas <sup>(1)</sup>, segundo a importância da produção anual de certos grupos de produtos lácteos**

País: ..... Situação em 31 de Dezembro: .....

**Grupos de produtos: MANTEIGA (23)**

Classes de grandeza (em toneladas/ano) de produtos derivados	Número de empresas	Produção anual (1 000 toneladas)
100 e 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	.....	.....
mais de 25 000	.....	.....
Total	.....	.....

<sup>(1)</sup> Referidas no artigo 2.º, primeiro parágrafo, ponto 1, da Directiva 96/16/CE.

## QUADRO G.5

**Classificação das empresas <sup>(1)</sup>, segundo a importância da produção anual de certos grupos de produtos lácteos**

País: ..... Situação em 31 de Dezembro: .....

**Grupos de produtos: QUEIJO (todos os tipos) (24)**

Classes de grandeza (em toneladas/ano) de produtos derivados	Número de empresas	Produção anual (1 000 toneladas)
100 e 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	.....	.....
mais de 25 000	.....	.....
Total	.....	.....

<sup>(1)</sup> Referidas no artigo 2.º, primeiro parágrafo, ponto 1, da Directiva 96/16/CE.

▼ **M2**

QUADRO H  
**Actividades das fábricas de lacticínios**  
**Proteína do leite de vaca nos principais produtos lácteos**

País: ..... Ano: .....

Código	Produtos	Quantidade <sup>(1)</sup> (1 000 t)	Teor de proteínas (t)
		1	2
<b>1</b>	<b>Produtos frescos</b>		
11	Leite para consumo		
112	Leite gordo		
113	Leite meio gordo		
114	Leite magro		
12	Leitelho		
13	Nata		
<b>2</b>	<b>Produtos fabricados</b>		
21	Leite concentrado		
221	Nata em pó		
222	Leite gordo em pó		
223	Leite meio gordo em pó		
224	Leite magro em pó		
225	Leitelho em pó		
23	Manteiga e outros produtos lácteos com matéria gorda amarela		
2411	Queijo de leite de vaca		
25	Queijo fundido		
26	Caseína e caseinatos		
27	Soro de leite		

<sup>(1)</sup> Coluna 1: quantidades produzidas em milhares de toneladas no decurso do período considerado (ano). Definição: ver anexo II da Decisão 97/80/CE, quadro B, coluna 1.





**▼ B**

## NOTAS EXPLICATIVAS

**QUADRO A**

Os dados que dizem respeito a este quadro referem-se unicamente ao leite de vaca, tanto para a recolha como para os produtos derivados (assim, as misturas são dele excluídas).

No caso de levantamentos semanais, os dados para as semanas que abrangem dois meses devem ser separados e distribuídos em função do número de dias de cada um desses meses.

**Teor de matérias gordas:** — matérias gordas do leite, em % do peso do produto,  
— média nacional ponderada a partir de dados obtidos por referência ao método Röse-Gottlieb [código IDF/FIL 1C: 1987].

**Teor em proteínas:** — proteínas do leite, em % do peso do produto,  
— média nacional ponderada a partir de dados obtidos por referência ao método Kjeldahl.

**Produtos derivados:** as quantidades de produtos lácteos frescos tratados entendem-se como estando disponíveis para a entrega fora das fábricas de lacticínios.

**QUADRO B**

A fim de evitar duplas contagens, os produtos lácteos utilizados dentro de uma mesma fábrica de lacticínios para o fabrico de outros produtos lácteos não serão tidos em conta.

Do mesmo modo, os dados indicados neste quadro referem-se ao conceito de «fábrica de lacticínios nacional». Assim, todas as trocas comerciais de matérias-primas ou de produtos efectuadas entre as fábricas de lacticínios do Estado-membro em questão devem ser excluídas da produção nacional.

**Disponibilidade/I e II — Leite recolhido:** diz respeito às compras de todos os leites inteiros (de vaca, de ovelha, de cabra e de búfala) e de produtos lácteos, directamente junto das explorações agrícolas.

**Disponibilidade/II.6** — diz respeito aos outros produtos lácteos (tais como o queijo, a manteiga ou os iogurtes) recolhidos junto das explorações agrícolas. Estes produtos, quer sejam transformados ou não, destinam-se a entrar no processo de fabrico das fábricas de lacticínios e devem ser retomados na parte B — utilização do quadro.

**Disponibilidade/III.4** — diz respeito aos outros produtos lácteos (tais como o queijo, a manteiga ou os iogurtes) provenientes de outros países. Estes produtos, quer sejam ou não destinados a entrar no processo de fabrico das fábricas de lacticínios, devem ser retomados na parte B — utilização do quadro.

Se se destinam a serem colocados novamente no mercado sem transformação (salvo acondicionamento ou acerto), estes produtos devem ser retomados sob as posições 16 (para os produtos fabricados nas explorações agrícolas, frescos) ou 28 (para os produtos fabricados nas explorações agrícolas).

**Disponibilidade/III-Importações e chegadas comunitárias:** a granel ou em embalagem de dois litros ou mais.

**Coluna 1 — Quantidades:** excepto indicação contrária, as quantidades a indicar referem-se ao peso líquido da matéria-prima/do produto final (em 1 000 toneladas).

As quantidades de produtos lácteos frescos tratados entendem-se como estando disponíveis para a entrega fora das fábricas de lacticínios.

**▼ B**

**Coluna 2/B. Utilização — Matérias gordas do leite:** quantidades (em toneladas) de matéria gorda do leite utilizadas para o fabrico do produto considerado, incluindo as perdas eventuais ocorridas no decurso do processo de fabrico.

**Coluna 3/A. Disponibilidades — Proteínas do leite:** quantidades (em toneladas) de proteína do leite contidas no leite de vaca recolhido.

**Coluna 3/B. Utilização — Entrada de leite inteiro:** quantidades (em 1 000 toneladas) de leite inteiro utilizadas para o fabrico do produto considerado, incluindo as perdas eventuais ocorridas no decurso do processo de fabrico.

**Coluna 4/B. Utilização — Entrada de leite desnatado:**

— em positivo: quantidades (em 1 000 toneladas) de leite desnatado utilizadas para o fabrico do produto considerado, incluindo as perdas eventuais ocorridas no decurso do processo de fabrico,

— em negativo: quantidades (em 1 000 toneladas) de leite desnatado recuperadas aquando do processo de fabrico do produto considerado (por exemplo: quantidades de leite desnatado recuperadas aquando do fabrico de manteiga de leite inteiro ou de nata).

**Outras utilizações (códigos 3 a 6):**

**Leite desnatado e leite devolvidos às explorações agrícolas (3):** leite desnatado e leite devolvidos às explorações agrícolas.

**Exportações e expedições comunitárias de leite e de nata a granel (4):** exportações e expedições comunitárias de leite inteiro, de leite desnatado e de nata líquida, a granel ou em embalagem de dois litros ou mais, pelas fábricas de lacticínios.

**Outras utilizações (5):** leite inteiro e desnatado, a granel ou em embalagem de mais de dois litros, entregue a indústrias alimentares (por exemplo, para os gelados de nata) ou destinado à alimentação animal sob todas as suas formas, à excepção da posição 3.

**Diferenças (6):** diz respeito às diferenças estatísticas.

### QUADRO C

Exploração agrícola: uma exploração agrícola é uma unidade técnico-económica submetida a uma gestão única e produzindo produtos agrícolas.

**A. Disponibilidades:**

**Leite de vaca:** diz respeito a todo o leite de vaca, excluindo o leite directamente mamado, mas incluindo o leite proveniente da ordenha (com inclusão do colostro) utilizado como alimentação animal (por exemplo, em baldes ou por outros meios).

**Vacas leiteiras:** vacas que são exclusivamente ou principalmente mantidas para a produção de leite destinado ao consumo humano e/ou à transformação em produtos lácteos, incluindo as vacas leiteiras de reforma (quer sejam engordadas ou não entre a sua última lactação e o abate).

**Coluna leite inteiro:** diz respeito às quantidades de leite ordenhado.

**Coluna leite desnatado e leite:**

— devolvido pelas fábricas de lacticínios (1): de acordo com a definição do quadro B/3,

— saldo da entrega da nata (2).

**▼ B****B. Utilização:**

**Leite inteiro/autoconsumo:** leite inteiro consumido pela família do empresário agrícola (portanto, unicamente para o consumo humano).

**Leite inteiro/venda directa:** leite inteiro para consumo vendido directamente aos consumidores.

**Leite inteiro/manteiga e nata fabricados na exploração agrícola:** leite inteiro (todos os leites) utilizado para o fabrico de manteiga e de natas, na exploração agrícola.

**Leite inteiro/queijo fabricado na exploração agrícola:** leite inteiro (todos os leites) utilizado para o fabrico de queijo na exploração agrícola.

**Leite inteiro/outros produtos:** leite inteiro utilizado para o fabrico de produtos lácteos destinados ao consumo humano (por exemplo, iogurtes).

**Leite inteiro/alimentação animal:** leite inteiro utilizado na exploração agrícola para a alimentação animal, sob qualquer forma (tal qual ou sob forma de alimentos compostos fabricados na exploração agrícola).

**Leite inteiro/entregas às fábricas de lacticínios:**

— inclui as entregas:

— de todos os leites inteiros (de vaca, ovelha, cabra e búfala) às fábricas de lacticínios (dentro ou fora do Estado-membro) e às explorações agrícolas referidas no artigo 2.º da Directiva 96/16/CE,

— de outros produtos (a especificar), em equivalente de leite,

— as entregas de nata são expressas em equivalente de leite.

**Leite inteiro/diferenças e perdas:**

— diz respeito às diferenças estatísticas e às quantidades perdidas aquando do fabrico,

— o total da coluna «utilização do leite inteiro» deverá ser igual ao total da disponibilidades.

**Leite desnatado e leite/leite para consumo:** leite desnatado e leite utilizado nas explorações agrícolas para o consumo humano, nomeadamente o autoconsumo nessas explorações e as vendas directas aos consumidores.

**Leite desnatado e leite/queijo fabricado na exploração agrícola:** leite desnatado e leite utilizados para o fabrico de queijo na exploração agrícola.

**C. Produtos derivados:**

As quantidades a indicar referem-se ao peso líquido do produto acabado (em 1 000 toneladas).

**Leite para consumo** = autoconsumo + venda directa.

**Nata fabricada na exploração agrícola:** nata produzida nas explorações agrícolas.

**Manteiga fabricada na exploração agrícola:** manteiga produzida nas explorações agrícolas.

**Queijo fabricado na exploração agrícola:** queijo produzido na exploração agrícola.

**Outros produtos:** outros produtos (a especificar) fabricados na exploração agrícola.

**Sendo, entregue às fábricas de lacticínios:** diz respeito às entregas de nata, manteiga, queijos e outros produtos fabricados na exploração agrícola, às fábricas de lacticínios (dentro ou fora do Estado-membro).

**▼B****QUADROS D e E**

**Recolha:** quantidades de leite e de nata (em equivalente de leite) recolhidas directamente junto das explorações agrícolas.

**QUADRO E**

**Centros de recolha:** diz respeito unicamente às empresas que compram leite às explorações agrícolas e o revendem, em seu próprio nome, às fábricas de lacticínios. Por conseguinte, os centros de recolha, na sua qualidade de unidades locais dependentes de fabricas de lacticínios, estão excluídos do quadro.

Os centros contabilísticos destinados à contabilização nacional das quantidades de leite recolhidas no território nacional por uma empresa (fábrica de lacticínios) de um outro Estado-membro também devem ser incluídos neste quadro.

**QUADRO F**

**Volume:** volume total da matéria-prima tratada = quantidades de leite inteiro (ou em equivalente de leite inteiro) utilizadas para o fabrico de produtos lácteos na empresa.

**QUADROS D, E, F e G**

**Empresa:** a empresa corresponde à mais pequena combinação de unidades jurídicas que constituem uma unidade organizacional de produção de bens e de serviços, usufruindo de uma certa autonomia de decisão, nomeadamente quanto à afectação dos seus recursos correntes. Uma empresa exerce uma ou várias actividades, num ou vários locais. Uma empresa pode corresponder a uma única unidade jurídica [Regulamento (CEE) n.º 696/93 do Conselho, de 15 de Março de 1993, JO n.º L 76 de 30 de Março de 1993].

Os dados transmitidos abrangidos pelo segredo estatístico devem ser claramente indicados.

Os quadros devem ser preenchidos para a totalidade das empresas existentes em 31 de Dezembro do ano de referência e dizem respeito à actividade das mesmas, incluindo a das fábricas de lacticínios que possam ter absorvido no decurso do ano.

▼ M2

## ANEXO III

**QUESTIONÁRIO METODOLÓGICO (\*) RELATIVO AO ESTABELECIMENTO DE ESTATÍSTICAS NO SECTOR DO LEITE E DOS PRODUTOS LÁCTEOS****Plano do questionário:**

## IDENTIFICAÇÃO DO CORRESPONDENTE

1. *Observações gerais*
2. *Recolha da informação de base*
  - A. Das fábricas de lacticínios
  - B. Das explorações agrícolas
3. *Quadro B*
  - Parte A: Disponibilidades (Recursos)
  - Parte B: Utilização
4. *Comentários e propostas*

Data de referência:

Verificaram-se alterações nas informações metodológicas em relação às que foram transmitidas no ano anterior?

 Sim       Não

## IDENTIFICAÇÃO DO CORRESPONDENTE DO ESTADO-MEMBRO NO EUROSTAT

Apelido e nome: Sr/Sra

Função:

Instituição ou organismo:

Serviço

Endereço:

Telefone/Fax:

Correio electrónico:

(\*) O presente questionário deve ser transmitido à Comissão em simultâneo com o quadro B, devidamente preenchido, nos termos do n.º 2 do artigo 5.º da Directiva 96/16/CE.

▼ **M2**1. *Observações gerais*

## 1.1. Responsabilidade pelos dados transmitidos

— Quem, no seu país, é responsável pela aplicação da legislação relativa às estatísticas do sector do leite e dos produtos lácteos?

	Nome da pessoa:	Coordenadas da pessoa (ou serviço) em causa:
QUADRO A: Estatísticas mensais (fábricas de lacticínios)		
QUADRO B: Estatísticas anuais (fábricas de lacticínios)		
QUADRO C: Estatísticas anuais Explorações agrícolas		
QUADRO D a G: Estatísticas das estruturas		
QUADRO H: Proteínas do leite de vaca nos principais produtos lácteos		
QUADRO I: Dados regionais anuais		

— Há algum outro organismo que participe na elaboração das estatísticas do sector do leite e dos produtos lácteos?

Sim (\*)       Não

(\*) Na afirmativa, indicar o nome e as coordenadas do organismo:

## 1.2. Pergunta sobre a confidencialidade dos dados transmitidos

Existem problemas com a confidencialidade dos dados?

Sim (\*)       Não

(\*) Na afirmativa, pode descrevê-los?

2. *Recolha da informação de base*

## A. Das fábricas de lacticínios (quadros a e b)

## 2.A.1. Características gerais

Número de empresas de lacticínios presentes em 1 de Janeiro de 20 ... (Excluindo os centros ou empresas que apenas se dedicam à recolha)

Números de centros ou empresas de recolha (Nos termos do n.º 2 do artigo 2.º da Directiva 96/16/CE)

▼ M2

## 2.A.2. Origem do ficheiro — das unidades de inquérito — utilizado para os inquéritos mensais e anuais

Qual é a origem do ficheiro utilizado?

- Extracto do repertório nacional das empresas
- Ficheiro constituído para os inquéritos sobre o leite
- Ficheiro pertencente a organismos profissionais (\*)
- Ficheiro utilizado para outros inquéritos (\*)
- Outros (\*)

(\*) Precisar as fontes:

## 2.A.3. Procedimentos e periodicidade de actualização do ficheiro utilizado

O ficheiro é actualizado com periodicidade

- contínua
- mensal
- trimestral
- anual
- trienal
- plurianual

## 2.A.4. Questionários mensais

(Fábricas de lacticínios: Quadro A)

Parte da amostra inquirida em relação ao universo (em %)

— Modo de inquérito:

- Por inquiridores
- Pelo correio
- Por telefone
- Por correio electrónico
- Outro meio; qual?

— Taxa de resposta habitualmente observada (em %):

— Qual o método utilizado para estimar os dados dos não-respondentes?

— São utilizadas fontes de informação complementares?

- Sim (\*)
- Não

(\*) Em caso afirmativo, quais?

## 2.A.5. Questionários anuais

(Fábricas de lacticínios: quadros B, C, H e I)

Observação: o inquérito anual é exaustivo

— Modo de inquérito:

- Por inquiridores
- Pelo correio
- Por telefone
- Por correio electrónico
- Outro meio; qual?

▼ M2

- Taxa de resposta habitualmente observada (em %):
- Qual o método utilizado para estimar os dados dos não-respondentes?
- São utilizadas fontes de informação complementares?
  - Sim (\*)       Não

(\*) Em caso afirmativo, quais?

## B. Das explorações agrícolas (Quadro C)

Número de explorações agrícolas afectadas em 1 de Janeiro de 20...

## 2.B.1. Existência de um inquérito regular sobre a produção e utilização de leite na exploração agrícola

Existe um inquérito regular sobre a produção e a utilização de leite na exploração agrícola?

- Sim (2.B.2)       Não (2.B.5)

## 2.B.2. Em caso afirmativo, precisar as modalidades:

- Modo de inquérito:
  - Por inquiridores
  - Pelo correio
  - Por telefone
  - Por correio electrónico
  - Outro meio; qual?
- Taxa de resposta habitualmente observada (em %):
- Descrição da metodologia de inquérito:

## 2.B.3. Método de estimação das quantidades produzidas e utilizadas dos não-respondentes

Qual o método utilizado para estimar a produção e a utilização de leite na exploração agrícola para os não-respondentes?

## 2.B.4. Utilização de fontes de informação complementares

São utilizadas fontes de informação complementares?

- Sim (\*)       Não

(\*) Em caso afirmativo, quais?

## 2.B.5. Em caso negativo, explicar o método de cálculo ou de estimação da produção anual e da utilização de leite na exploração agrícola:

## 2.B.6. Leite de vaca

Com excepção do leite directamente mamado pelos vitelos, todo o leite proveniente da ordenha (incluindo o colostro) utilizado como alimentação animal (por exemplo, em baldes ou por outros meios) está contabilizado nas disponibilidades?

- Sim       Não



▼ M2

## 3. QUADRO B (diz respeito aos dados das fábricas de lacticínios)

## Parte A: Disponibilidades (Recursos)

## 3.A.1. Importações de leite, nata e outros produtos lácteos

— As fábricas de lacticínios adquirem leite cru a compradores aprovados situados fora do território nacional?

Sim (\*)       Não

(\*) Em caso afirmativo, essas aquisições são contabilizadas com as importações? (quadro B, coluna B)

Sim       Não

— São utilizados dados directamente provenientes das fábricas de lacticínios para contabilizar o comércio transfronteiriço?

Sim (\*)       Não

(\*) Em caso afirmativo:

Com base no questionário mensal

Outras fontes:

— São utilizados dados estatísticos do comércio externo?

Sim (\*)       Não

(\*) Em caso afirmativo, explicar como são separadas as importações destinadas à indústria dos lacticínios das outras importações:

— De que forma são tratadas as entregas de produtos intermédios de uma fábrica a outra, situadas em países diferentes mas pertencendo à mesma empresa?

São incluídas nos dados do comércio externo

São incluídas nas entregas das empresas

Outra, a especificar

## Parte B: Utilização (produtos fabricados)

## 3.B.1. Principais produções (coluna 1 do quadro)

— Há alguma ligação entre os inquéritos no sector do leite e dos produtos lácteos e os inquéritos PRODCOM<sup>(1)</sup>?

Sim       Não

Em caso afirmativo, os dois inquéritos são geridos pelo mesmo organismo?

Sim       Não

## 3.B.2. Duplas contagens:

## B.2.1. Nas fábricas de lacticínios

Quais são as variáveis em que o inquérito se baseia para evitar as duplas contagens?

nos produtos recebidos, antes da transformação (Produtos em recepção)

nos produtos fabricados (Produção na entrega)

<sup>(1)</sup> Regulamento (CEE) n.º 3924/91 do Conselho, de 19 de Dezembro de 1991, relativo à criação de um inquérito comunitário sobre a produção industrial, JO L 374 de 31.12.1991, p. 1. Regulamento alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1882/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 284 de 31.10.2003, p. 1).

▼ M2

## B.2.2. Queijos — queijos fundidos

Costuma efectuar um inquérito específico relativo às matérias-primas utilizadas no fabrico de queijo fundido (queijo, manteiga, nata, outros produtos lácteos)?

Sim       Não

Estas matérias-primas são deduzidas dos dados da coluna 1 do quadro B, ou são nela incluídas?

dados deduzidos       dados incluídos

## 3.B.3. Cálculo das entradas de leite (gordo e magro)

De que forma são calculadas as entradas de leite do quadro B para os produtos seguintes

Códigos	Designações	Inquérito directo	Utilização de coeficientes técnicos
11-12	Leites líquidos e leitelho	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Natas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14-15-16	Outros produtos frescos (leites acidificados, bebidas à base de leite, leites gelificados, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21	Leite concentrado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22	Produtos em pó	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23	Manteiga total e outros produtos com matéria gorda amarela	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24	Queijos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2411	Queijos de leite de vaca	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25	Queijos fundidos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27	Soro lácteo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## 3.B.4. Cálculo das entradas de matérias gordas

— De que forma são calculadas as entradas de matérias gordas do quadro B?

Em INPUT [ou seja, a partir da(s) matéria(s)-prima(s) utilizada(s) no fabrico]

Em OUTPUT (ou seja, a partir do produto acabado)

Certos estados podem utilizar os dois métodos (auto-controlo) — precisar:

— Os dados das fábricas de lacticínios são utilizados como fonte de informação?

Sim       Não (\*)

(\*) Na negativa, qual é a fonte de informação?

## 3.B.5. Proteínas (quadro H)

Qual é o método de medição ou estimação da proteína?

— Em INPUT? [ou seja, a partir da(s) matéria(s)-prima(s) utilizada(s) no fabrico]

Sim       Não

▼ M2

— Em OUTPUT? (ou seja, a partir do produto acabado)

Sim       Não

Explicações eventuais

### 3.B.6. Dados regionais (quadro I)

— Avaliação da produção regional

— dados existentes na fonte

Sim       Não

— dados calculados *a posteriori*

Sim       Não

— Se os dados são calculados, qual é o método utilizado?

Inquérito sobre a Estrutura das Explorações Agrícolas [Regulamento (CE) n.º 143/2002 da Comissão <sup>(1)</sup>]

Inquérito sobre a produção de bovinos [Directiva 93/24/CEE do Conselho <sup>(2)</sup> e Decisão 94/433/CE <sup>(3)</sup>]

Outras fontes:

## 4. Comentários e propostas

Quais são os seus comentários e propostas de melhoria do questionário metodológico?

Queira anexar todas as informações que lhe pareçam úteis.

<sup>(1)</sup> Regulamento (CE) n.º 143/2002 da Comissão, de 24 de Janeiro de 2002, que altera o anexo I do Regulamento (CEE) n.º 571/88 do Conselho, com vista à organização de uma série de inquéritos comunitários sobre a estrutura das explorações agrícolas para 2003, 2005 e 2007 (JO L 24 de 26.1.2002, p. 16).

<sup>(2)</sup> Directiva 93/24/CEE do Conselho, de 1 de Junho de 1993, relativa aos inquéritos estatísticos a efectuar no domínio da produção de bovinos (JO L 149 de 21.6.1993, p. 5). Directiva com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1882/2003.

<sup>(3)</sup> Decisão 94/433/CE da Comissão, de 30 de Maio de 1994, que estabelece normas de execução da Directiva 93/24/CEE do Conselho no que respeita aos inquéritos estatísticos sobre o efectivo bovino e a produção do respectivo sector e que altera a referida directiva (JO L 179 de 13.7.1994, p. 27). Decisão com a última redacção que lhe foi dada pelo Acto de Adesão de 2003.