

# COMISSÃO

## 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 nº 2 do seu artigo 3º, o nº 2 do seu artigo 4º e o nº 1 do seu artigo 6º,

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) nº 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 1º*

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

### *Artigo 2º*

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

### *Artigo 3º*

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

### *Artigo 4º*

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 5º*

Os Estados-membros são os destinatários da presente decisão.

Feito em Bruxelas, em 18 de Dezembro de 1996.

*Pela Comissão*

Yves-Thibault DE SILGUY

*Membro da Comissão*

<sup>(1)</sup> JO nº L 78 de 28. 3. 1996, p. 27.

<sup>(2)</sup> JO nº L 246 de 30. 10. 1972, p. 1.

<sup>(3)</sup> JO nº L 138 de 24. 5. 1986, p. 49.

<sup>(4)</sup> JO nº L 374 de 31. 12. 1991, p. 1.

## ANEXO I

## LISTA DOS PRODUTOS LÁCTEOS

Código dos produtos	Designação dos produtos
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, iogurtes líquidos e outros)
141	com aditivos
142	sem aditivos
15	Bebidas à base de leite
16	Outros produtos frescos (leite gelificado e outros)
2	<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
23	Manteiga e outros produtos lácteos com matéria gorda amarela
231	Manteiga
232	Manteiga fundida e óleo de manteiga
233	Outros produtos lácteos com matéria gorda amarela

Código dos produtos	Designação dos produtos
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

## 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 nº 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) nº 1411/71 do Conselho, JO nº 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) nº 1411/71 do Conselho, JO nº 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) nº 1411/71 do Conselho, JO nº 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 nº L 268 de 14. 9. 1992, p. 24).

**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 nº 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 nº 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.

### 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 leitelho 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) nº 380/84 da Comissão (JO nº L 46 de 16. 2. 1984, p. 26).

**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 %.

**Leiteiro 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.

**MANTEIGA (23)**

**Manteiga total e outros produtos com matérias gordas amarelas (23):** inclui a manteiga, a manteiga fundida e o óleo de manteiga, assim como os outros produtos com matérias gordas amarelas, expressos em equivalente de manteiga com um teor de matérias gordas do leite, em peso do produto, igual a 82 %.

- Quadro A: Dinamarca: inclui somente a manteiga (231).
- Quadro B: As posições 231 (manteiga), 232 (manteiga fundida e óleo de manteiga) e 233 (outros produtos com matérias gordas amarelas) devem ser indicadas em peso real. Somente a posição 23 deve ser indicada em equivalente de manteiga.

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

- Inclui igualmente a manteiga que contenha pequenas quantidades de ervas, especiarias, aromas, etc., desde que o produto conserve o carácter da manteiga.

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

**Manteiga fundida:** a manteiga fundida tem um teor de matérias gordas do leite, em peso do produto, que ultrapassa 85 %. Trata-se de uma designação que, para além da própria manteiga fundida, abrange um certo número de outras manteigas desidratadas semelhantes, vulgarmente conhecidas por vários nomes: «manteiga desidratada», «manteiga anidra», «óleo de manteiga», «matéria gorda butírica» (matéria gorda do leite) e «manteiga concentrada».

**Óleo de manteiga:** produto que pode ser obtido a partir do leite, da nata ou da manteiga, por processos que garantem a extracção da água e da matéria seca não gorda, 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 duplas contagens, diz respeito unicamente à produção directa a partir de nata.

**Outros produtos com matérias gordas amarelas (233):**

**Manteiga meia-gorda:** produto semelhante à manteiga, com um teor de matérias gordas lácteas inferior a 80 % em peso, excluindo qualquer outra matéria gorda (denominações de venda: manteiga três quartos, meia manteiga e matéria gorda láctea para barrar).

**Matérias gordas compostas por produtos vegetais e/ou animais:** produtos que se apresentam sob a forma de 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 mínimo de matérias gordas lácteas compreendido entre 10 e 80 % do teor de matérias gordas.

### 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 leiteiro, 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):

$$\frac{\text{peso de água no queijo}}{\text{peso total} - \text{peso de matérias gordas no queijo}} \times 100$$

**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 (nº 35.01)].

**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 (nº 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 noutro lado, 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).

---



## ANEXO II

## QUADRO A

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

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 leiteinho	.....	.....	.....
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
<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 e outros):	.....	.....	.....	.....
141	com aditivos	.....	.....	.....	.....
142	sem aditivos	.....	.....	.....	.....
15	Bebidas à base de leite	.....	.....	.....	.....
16	Outros produtos frescos (leite gelificado e outros)	.....	.....	.....	.....

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
<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				
23	Manteiga e outros produtos lácteos com matéria gorda amarela:				
231	Manteiga				
232	Manteiga fundida e óleo de manteiga				
233	Outros produtos lácteos com matéria gorda amarela				
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 ou em bloco				
274	Lactose (açúcar de leite)				
275	Lactalbumina				
28	Outros produtos fabricados (a especificar)				

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
3	Leite desnatado e leiteiro devolvidos às explorações agrícolas	.....	.....	.....	.....
4	Exportações e expedições comunitárias de leite e de nata a granel	.....	.....	.....	.....
41	sendo, dos Estados-membros	.....	.....	.....	.....
5	Outras utilizações (a especificar)	.....	.....	.....	.....
6	Diferenças	.....	.....	.....	.....
	Total	.....	.....	.....	.....

## 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 leitelho
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 leitelho
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	.....		

## 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	.....	.....	
mais de 300 000	.....	.....	
	Total	.....	.....

(<sup>1</sup>) Referidas no ponto 1 do artigo 2º da Directiva 96/16/CE do Conselho.

## 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	.....	.....	
mais de 5 000	.....	.....	
Total	.....	.....	

(<sup>1</sup>) Referidas no ponto 2 do artigo 2º da Directiva 96/16/CE do Conselho.

## QUADRO F

## Classificação das empresas, segundo a importância do volume de leite tratado

País: .....		Situação em 31 de Dezembro: .....	
Classes de grandeza, (em toneladas/ano, de volume)	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	.....	.....	
mais de 300 000	.....	.....	
Total	.....	.....	



## QUADRO G.1

## Classificação das empresas, 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	.....	.....
mais de 100 000	.....	.....
Total	.....	.....

## QUADRO G.2

## Classificação das empresas, 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	.....	.....
mais de 100 000	.....	.....
Total	.....	.....

## QUADRO G.3

## Classificação das empresas, 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	.....	.....
mais de 20 000	.....	.....
Total	.....	.....

## QUADRO G.4

## Classificação das empresas, 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	.....	.....
mais de 10 000	.....	.....
Total	.....	.....

## QUADRO G.5

## Classificação das empresas, segundo a importância da produção anual de certos grupos de produtos lácteos

País: .....

Situação em 31 de Dezembro: .....

## Grupos de produtos: QUEIJO (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	.....	.....
mais de 10 000	.....	.....
Total	.....	.....

## 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.

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

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

— saldo da entrega da nata (2).

**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 2º 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 leiteiro/leite para consumo:** leite desnatado e leiteiro utilizados nas explorações agrícolas para o consumo humano, nomeadamente o autoconsumo nessas explorações e as vendas directas aos consumidores.

**Leite desnatado e leiteiro/queijo fabricado na exploração agrícola:** leite desnatado e leiteiro 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).

**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 comprem 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 fábricas 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) nº 696/93 do Conselho, de 15 de Março de 1993, JO nº 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.

---

*ANEXO III***Programa de trabalho para o ano de 1997**

1. Os Estados-membros transmitirão à Comissão, antes de 1 de Maio de 1997, na medida do possível:
  - a) Os dados referidos na coluna 1 e nas colunas 2 e/ou 3 do quadro apresentado em seguida, acompanhados de um relatório pormenorizado descrevendo os métodos utilizados para a obtenção desses dados;
  - b) Um relatório sobre as diferenças regionais em matéria de conteúdo em proteína do leite de vaca recolhido;
  - c) Um relatório sobre a relação existente entre a entrada e o conteúdo de proteína dos produtos lácteos.
2. Os Estados-membros comunicarão, ao mesmo tempo, à Comissão, um relatório descrevendo as possibilidades técnicas de recolher os dados referidos no nº 1, bem como as suas propostas para o programa do ano de 1998.

## ACTIVIDADE DAS FÁBRICAS DE LACTICÍNIOS

## Proteína do leite de vaca por grupos de produtos lácteos

País: .....		Período: .....		
Código	Produto	Quantidade produzida (¹) (1000 toneladas)	Entrada (²)	Conteúdo (³)
		1	2	3
<b>1</b>	<b>Produtos frescos</b>	.....	.....	.....
11	Leite para consumo	.....	.....	.....
12	Leitelho	.....	.....	.....
13	Nata	.....	.....	.....
14	Leites acidificados (iogurtes e outros)	.....	.....	.....
15	Bebidas à base de leite	.....	.....	.....
16	Outros produtos frescos (Leite gelificado e outros)	.....	.....	.....
<b>2</b>	<b>Produtos fabricados</b>	.....	.....	.....
21	Leite concentrado	.....	.....	.....
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	Leite em pó	.....	.....	.....
226	Outros produtos em pó	.....	.....	.....
23	Manteiga e outros produtos lácteos com matéria gorda amarela	.....	.....	.....
231	Manteiga	.....	.....	.....
232	Manteiga fundida e óleo de manteiga	.....	.....	.....
233	Outros produtos lácteos com matéria gorda amarela	.....	.....	.....
24	Queijo	.....	.....	.....
2411	Queijo de leite de vaca (estreme)	.....	.....	.....
26	Caseína e caseinatos	.....	.....	.....
27	Soro de leite total	.....	.....	.....
28	Outros produtos fabricados (a especificar)	.....	.....	.....
<b>3</b>	<b>Leite desnatado e leitelho:</b> devolvidos às explorações agrícolas	.....	.....	.....
<b>4</b>	<b>Exportações e expedições comunitárias de leite e de nata a granel</b>	.....	.....	.....
41	sendo, dos Estados-membros	.....	.....	.....
<b>5</b>	<b>Outras utilizações (a especificar)</b>	.....	.....	.....
<b>6</b>	<b>Diferenças</b>	.....	.....	.....
<b>Total</b>		.....	.....	.....

(¹) Coluna 1 — quantidades produzidas (em 1 000 toneladas) durante o período considerado (ano ou mês).  
Definição: ver anexo II quadro B/coluna 1.

(²) Coluna 2 — quantidades (em toneladas) da proteína do leite de vaca utilizadas para o fabrico do produto considerado, incluindo as eventuais perdas sofridas durante o processo de fabrico.

(³) Coluna 3 — quantidades (em toneladas) da proteína do leite de vaca contida no produto.