31997D0080

L 24/26 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* 25.1.1997

DECYZJA KOMISJI

z dnia 18 grudnia 1996 r.

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

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(97/80/WE)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

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

a także mając na uwadze, co następuje:

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

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

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

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

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

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

Artykuł 2

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

Artykuł 3

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

Artykuł 4

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

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

Artykuł 5

Niniejsza decyzja skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 18 grudnia 1996 r.

W imieniu Komisji

Yves-Thibault DE SILGUY

Członek Komisji

---

[1] Dz.U. L 78 z 28.3.1996, str. 27.
[2] Dz.U. L 246 z 30.10.1972, str. 1.
[3] Dz.U. L 138 z 24.5.1986, str. 49.
[4] Dz.U. L 374 z 31.12.1991, str. 1.

ZAŁĄCZNIK I

WYKAZ PRZETWORÓW MLECZNYCH

Kod produktu	Wyszczególnienie
1	**Przetwory świeże**
11	Mleko spożywcze
111	Mleko surowe
112	Mleko pełne
1121	Pasteryzowane
1122	Sterylizowane
1123	Uperyzowane
113	Mleko półtłuste
1131	Pasteryzowane
1132	Sterylizowane
1133	Uperyzowane (np. UHT)
114	Mleko odtłuszczone
1141	Pasteryzowane
1142	Sterylizowane
1143	Uperyzowane
12	Maślanka
13	Śmietanka
	o zawartości tłuszczu w masie
131	nieprzekraczającej 29 %
132	ponad 29 %
14	Mleko zakwaszane (jogurty, jogurty pitne i inne)
141	z dodatkami
142	bez dodatków
15	Napoje na bazie mleka
16	Inne przetwory mleczne (galaretka mleczna i inne)
2	**Produkty przetworzone**
21	Mleko zagęszczone
211	niesłodzone
212	słodzone
22	Przetwory mleczne w proszku
221	Mleko śmietankowe w proszku
222	Mleko pełne w proszku
223	Częściowo odtłuszczone mleko w proszku
224	Mleko odtłuszczone w proszku
225	Maślanka
226	Inne przetwory w proszku
23	Masło i inne żółte tłuszczowe produkty mleczarskie
231	Masło
232	Masło topione i olej maślany
233	Inne żółte tłuszczowe produkty mleczarskie

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

OBJAŚNIENIA

MLEKO SPOŻYWCZE (11)

Mleko spożywcze: mleko surowe, mleko pełne, mleko półtłuste i odtłuszczone, niezawierające żadnych dodatków.

— odnosi się jedynie do mleka przeznaczonego bezpośrednio do konsumpcji, zazwyczaj w pojemnikach o pojemności 2 litrów lub mniej,

— obejmuje również mleko witaminizowane.

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

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

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

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

— obejmuje również fińskie mleko pitne określone jako „ykkösmaito/ettans mjölk" i „Mellanmjölk", którego zawartość tłuszczu wynosi 1 %.

— obejmuje również rodzaje szwedzkiego mleka spożywczego określone jako „Ekologisk mjölk" i „Mellanmjölk", których zawartość tłuszczu wynosi odpowiednio 2 % i 1,5 %,

— obejmuje również austriackie mleko spożywcze, którego zawartość tłuszczu mieści się między 2 % i 2,5 %.

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

— obejmuje również rodzaje szwedzkiego mleka spożywczego określone jako „Lättmjölk" i „Minimjölk", których zawartość tłuszczu wynosi odpowiednio 0,5 % i 0,07 %,

— obejmuje również austriackie mleko spożywcze, którego zawartość tłuszczu wynosi 0,5 %.

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

Sterylizowane: mleko sterylizowane:

— musi być podgrzane i sterylizowane w hermetycznie szczelnych opakowaniach lub pojemnikach, których plomby muszą pozostać nienaruszone,

— w przypadku wyrywkowego pobierania próbek, musi posiadać taką trwałość, aby nie dało się zaobserwować żadnego pogorszenia jakości po przechowywaniu przez okres 15 dni w zamkniętym pojemniku, w temperaturze + 30 °C (dyrektywa Rady 92/46/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r., Dz.U. L 268 z 14.9.1992, str. 25).

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

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

MAŚLANKA (12)

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

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

ŚMIETANKA (13)

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

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

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

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

— Tabela A/„Skup": surowiec (w odpowiedniku mleka) dostarczany do mleczarni przez gospodarstwa rolne.

— Tabela B/„Dostępność": śmietanka oddzielana w gospodarstwie rolnym i dostarczana do mleczarni.

— Tabela A/„Przetwory uzyskane" i Tabela B/„Wykorzystanie":
  — pasteryzowana, sterylizowana lub uperyzowana;
  — obejmuje również śmietankę zakwaszaną;
  — obejmuje również śmietankę w kartonach lub puszkach.

MLEKO ZAKWASZANE (14)

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

— odnosi się do jogurtów, jogurtów pitnych, jogurtów przetworzonych, mleka fermentowanego poddanego obróbce cieplnej i innych,

— obejmuje również produkty oparte na lub zawierające kultury bakterii bifidus.

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

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

NAPOJE NA BAZIE MLEKA (15)

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

— Obejmuje mleko czekoladowe, maślankę z dodatkami lub aromatyzowaną itd.

INNE PRZETWORY ŚWIEŻE (16)

— odnosi się do świeżych przetworów mlecznych gdzie indziej niewymienionych, głównie deserów na bazie mleka (mleko galaretowate, tzw. flany, desery kremowe, musy itd.) i lodów (i podobnych przetworów) wytworzonych sztucznie w przedsiębiorstwach składających sprawozdanie,

— obejmuje również desery mleczne w puszkach,

— obejmuje również świeże przetwory rolne pobrane z gospodarstw rolnych (pozycja Możliwość/III.4) i wprowadzane do obrotu bez przetwarzania (w wyjątkiem pakowania).

MLEKO ZAGĘSZCZONE (21)

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

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

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

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

PRODUKTY MLECZARSKIE W PROSZKU (22)

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

— obejmuje również dodatki do surowca przed przerobieniem produktu na proszek,

— obejmuje również mleko w proszku wyprodukowane w mleczarniach i zawarte w proszkach dla niemowląt i w paszach dla zwierząt.

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

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

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

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

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

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

— obejmuje również mieszanki śmietanki w proszku, mleka w proszku, maślanki w proszku i/lub serwatki w proszku,

— obejmuje również produkty w proszku na bazie białka.

MASŁO (23)

Masło łącznie i inne żółte tłuszczowe produkty mleczarskie (23): obejmuje masło, masło topione i olej maślany oraz inne żółte produkty tłuszczowe, wyrażone w odpowiedniku masła o zawartości tłuszczu mlecznego równej 82 % w masie produktu.

— Tabela A: Dania: obejmuje tylko masło (231),

— Tabela B: pozycje 231 (masło), 232 (masło topione i olej maślany) i 233 (inne żółte tłuszczowe produkty mleczarskie) muszą być odnotowane w masie produktu. Tylko pozycja 23 musi być podana w odpowiedniku masła.

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

— obejmuje również masło, które zawiera małe ilości ziół, przypraw, substancji aromatycznych itd., pod warunkiem, że produkt zachowuje cechy charakterystyczne masła.

Masło topione i olej maślany (232):

Masło topione: masło topione posiada zawartość tłuszczu mlecznego przekraczającą 85 % w masie produktu. Termin ten obejmuje, poza masłem topionym jako takim, pewną ilość innych podobnych maseł odwodnionych, które znane są ogólnie pod różnymi nazwami, takimi jak „masło odwodnione", „masło bezwodne", „olej maślany", „tłuszcz masłowy" (tłuszcz mleczny) i „masło zagęszczone".

Olej maślany: produkt, który można otrzymać z mleka, śmietanki lub masła przez procesy, które usuwają wodę i suchy ekstrakt beztłuszczowy, o minimalnej zawartości tłuszczu mlecznego 99,3 % w masie całkowitej i maksymalnej zawartości wody 0,5 % w masie całkowitej.

— obejmuje również „ghee" (klarowane masło),

— w celu uniknięcia podwójnego liczenia, odnosi się jedynie do bezpośredniej produkcji ze śmietanki.

Inne żółte produkty tłuszczowe (233):

Masło niskotłuszczowe: produkt podobny do masła o zawartości tłuszczu mlecznego mniejszej niż 80 % w masie, z wyłączeniem wszystkich innych tłuszczów (nazwa handlowa: masło o zawartości trzech czwartych tłuszczu, masło półtłuste i pasta mleczarska).

Tłuszcze złożone z produktów roślinnych i/lub zwierzęcych: produkty w formie stałej, ciągliwej emulsji zasadniczo w rodzaju „wody w tłuszczu", uzyskiwane ze stałych i/lub ciekłych tłuszczów roślinnych i/lub zwierzęcych, nadające się do konsumpcji przez człowieka, o zawartości tłuszczu mlecznego między 10 % i 80 % zawartości tłuszczu.

SER PODPUSZCZKOWY (24)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SER TOPIONY (25)

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

KAZEINA I KAZEINIANY (26)

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

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

SERWATKA (27)

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

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

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

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

Serwatka dostarczana w stanie zagęszczonym (272)

Serwatka w formie proszku lub bloku (273)

Laktoza (cukier mleczny) (274)

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

INNE PRODUKTY PRZETWORZONE (28)

— Pozycja ta odnosi się do wytworzonych przetworów mlecznych (zostaną one określone) nieopisanych w innych miejscach, głównie laktoferryn.

— Obejmuje również wytworzone sztucznie produkty rolne zebrane z gospodarstw rolnych (w pozycji dostępność/ III.4) i wprowadzonych do obrotu bez przetwarzania (poza pakowaniem lub dojrzewaniem).

ZAŁĄCZNIK II

TABELA A

Miesięczne zestawienie mleka skupionego (mleko krowie) i uzyskanych przetworów

Kraj: ..... Miesiąc: ..... Rok: .....

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

TABELA B

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

Kraj: ..... Rok: .....

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

Kraj: ..... Rok: .....

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

Kraj: ..... Rok: .....

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

Kraj: ..... Rok: .....

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

TABELA C

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

Kraj: ..... Rok: .....

A. DOSTĘPNOŚĆ (1000 t)

	Mleko pełne		Mleko odtłuszczone i maślanka
1. Mleko krowie	.....	1. Zwrócone przez mleczarnie	.....
1.1. z tego mleko krów mlecznych	.....	2. Bilans dostaw śmietanki	.....
2. Mleko owcze	.....	3. Produkcja masła i śmietanki z gospodarstw rolnych	.....
3. Mleko kozie	.....		
4. Mleko bawołów	.....		
Łącznie	.....	Łącznie	.....

B. WYKORZYSTANIE (1000 t)

	Mleko pełne		Mleko odtłuszczone lub maślanka
1. Mleko spożywcze	.....	1. Mleko spożywcze	.....
(a) konsumpcja domowa	.....	2. Ser	.....
(b) sprzedaż bezpośrednia	.....	3. Pasza	.....
2. Mleko i śmietanka z gospodarstw rolnych	.....	4. Dostarczone do mleczarni	.....
3. Ser z gospodarstw rolnych	.....		
4. Inne produkty	.....		
5. Pasza	.....		
6. Dostarczone do mleczarni	.....		
(a) Mleko	.....		
(b) Śmietanka (w odpowiedniku mleka)	.....		
(c) Inne produkty (określić)	.....		
7. Różnica i straty	.....		
Łącznie	.....	Łącznie	.....

C. UZYSKANE PRODUKTY (1000 t)

1. Mleko spożywcze	.....
(a) konsumpcja domowa	.....
(b) sprzedaż bezpośrednia	.....
2. Śmietanka z gospodarstw rolnych	.....
z tego dostarczono do mleczarni	.....
3. Masło z gospodarstw rolnych	.....
z tego dostarczono do mleczarni	.....
4. Ser z gospodarstw rolnych	.....
z tego dostarczono do mleczarni	.....
5. Inne produkty (określić)	.....
z tego dostarczono do mleczarni	.....

TABELA D

Przedsiębiorstwa (1) ze względu na wielkość rocznego skupu mleka

Kraj: ..... Stan na dzień 31 grudnia: .....

Klasy według wielkości skupu (w tonach na rok)	Liczba przedsiębiorstw	Skup w 1000 t
5 000 i mniej	.....	.....
5 001 — 20 000	.....	.....
20 001 — 50 000	.....	.....
50 001 — 100 000	.....	.....
100 001 — 300 000	.....	.....
ponad 300 000	.....	.....
Łącznie	.....	.....

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

TABELA E

Centra skupu (1) według wielkości rocznego skupu mleka

Kraj: ..... Stan na dzień 31 grudnia: .....

Klasy według wielkości skupu (w tonach na rok)	Liczba	Skup w 1 000 t
1 000 i mniej	.....	.....
1 001 — 5 000	.....	.....
ponad 5 000	.....	.....
Łącznie	.....	.....

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

TABELA F

Przedsiębiorstwa według ilości mleka przetworzonego

Kraj: ..... Stan na dzień 31 grudnia: .....

Klasy według wielkości skupu (w tonach na rok)	Liczba przedsiębiorstw	Wielkość w 1 000 t
5 000 i mniej	.....	.....
5 001 — 20 000	.....	.....
20 001 — 50 000	.....	.....
50 001 — 100 000	.....	.....
100 001 — 300 000	.....	.....
ponad 300 000	.....	.....
Łącznie	.....	.....

TABELA G.1

Przedsiębiorstwa według rocznej produkcji niektórych grup przetworów mlecznych

Kraj: ..... Stan na dzień 31 grudnia: .....

Grupy przetworów: PRZETWORY ŚWIEŻE (1)

Klasy według wielkości produkcji (w tonach na rok)	Liczba przedsiębiorstw	Roczna produkcja (w 1 000 t)
1 000 i mniej	.....	.....
1 001 — 10 000	.....	.....
10 001 — 30 000	.....	.....
30 001 — 50 000	.....	.....
50 001 — 100 000	.....	.....
ponad 100 000	.....	.....
Łącznie	.....	.....

TABELA G.2

Przedsiębiorstwa według rocznej produkcji niektórych grup przetworów mlecznych

Kraj: ..... Stan na dzień 31 grudnia: .....

Grupy przetworów: MLEKO SPOŻYWCZE (11)

Klasy według wielkości produkcji (w tonach na rok)	Liczba przedsiębiorstw	Roczna produkcja (w 1 000 t)
1 000 i mniej	.....	.....
1 001 — 10 000	.....	.....
10 001 — 30 000	.....	.....
30 001 — 100 000	.....	.....
ponad 100 000	.....	.....
Łącznie	.....	.....

TABELA G.3

Przedsiębiorstwa według rocznej produkcji niektórych grup przetworów mlecznych

Kraj: ..... Stan na dzień 31 grudnia: .....

Grupy przetworów: PRODUKTY MLECZARSKIE W PROSZKU (22)

Klasy według wielkości produkcji (w tonach na rok)	Liczba przedsiębiorstw	Roczna produkcja (w 1 000 t)
1 000 i mniej	.....	.....
1 001 — 5 000	.....	.....
5 001 — 20 000	.....	.....
ponad 20 000	.....	.....
Łącznie	.....	.....

TABELA G.4

Przedsiębiorstwa według rocznej produkcji niektórych grup przetworów mlecznych

Kraj: ..... Stan na dzień 31 grudnia: .....

Grupy przetworów: MASŁO (23)

Klasy według wielkości produkcji (w tonach na rok)	Liczba przedsiębiorstw	Roczna produkcja (w 1 000 t)
100 i mniej	.....	.....
101 — 1 000	.....	.....
1 001 — 5 000	.....	.....
5 001 — 10 000	.....	.....
ponad 10 000	.....	.....
Łącznie	.....	.....

TABELA G.5

Przedsiębiorstwa według rocznej produkcji niektórych grup przetworów mlecznych

Kraj: ..... Stan na dzień 31 grudnia: .....

Grupy przetworów: SER (wszystkie rodzaje) (24)

Klasy według wielkości produkcji (w tonach na rok)	Liczba przedsiębiorstw	Roczna produkcja (w 1 000 t)
100 i mniej	.....	.....
101 — 1 000	.....	.....
1 001 — 4 000	.....	.....
4 001 — 10 000	.....	.....
ponad 10 000	.....	.....
Łącznie	.....	.....

OBJAŚNIENIA

TABELA A

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

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

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

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

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

TABELA B

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Kolumna 4/B. Wykorzystanie - wkład mleka odtłuszczonego:

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

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

Inne wykorzystania (kody 3-6):

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

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

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

Różnice (6): odnosi się do różnic statystycznych.

TABELA C

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

A. Dostępność:

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

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

Kolumna mleka pełnego: odnosi się do ilości mleka uzyskanego.

Kolumna mleka odtłuszczonego i maślanki:

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

— bilans dostaw śmietanki (2).

B. Wykorzystanie:

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

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

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

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

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

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

Mleko pełne/dostarczone do mleczarni:

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

— dostawy śmietanki muszą być wyrażone w odpowiedniku mleka.

Mleko pełne/różnice i straty:

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

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

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

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

C. Uzyskane produkty:

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

Mleko spożywcze: konsumpcja domowa i sprzedaż bezpośrednia.

Śmietanka z gospodarstw rolnych: śmietanka wyprodukowana w gospodarstwach rolnych.

Masło z gospodarstw rolnych: masło wyprodukowane w gospodarstwach rolnych.

Ser z gospodarstw rolnych: ser wyprodukowany w gospodarstwie rolnym.

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

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

TABELE D oraz E

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

TABELA E

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

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

TABELA F

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

TABELE D, E, F ORAZ G

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

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

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

ZAŁĄCZNIK III

Program pracy na rok 1997

1. Państwa Członkowskie przekazują Komisji nie później niż dnia 1 maja 1997 r., o ile to możliwe:

   a) dane przewidziane w kolumnie 1 i w kolumnach 2 i/lub 3 poniższej tabeli, łącznie ze szczegółowym sprawozdaniem opisującym metody stosowane w celu uzyskania tych danych;

   b) sprawozdanie w sprawie różnic regionalnych w zawartości białka w skupionym mleku krowim;

   c) sprawozdanie w sprawie relacji między wykorzystaniem białka w produkcji przetworów mlecznych i zawartości białka w przetworach mlecznych.

2. Państwa Członkowskie przekazują w tym samym czasie sprawozdanie Komisji opisujące techniczne udogodnienia rejestrowania danych określonych w ust. 1 oraz swoje propozycje programu na rok 1998.

DZIAŁALNOŚĆ MLECZARNI

Białko mleczne mleka krowiego według grupy przetworów mlecznych

Kraj: ..... Okres: .....

Kod	Produkt	Ilość wyprodukowana (1) (1000 t)	Wkład (2)	Zawartość (3)
		1	2	3
1	**Przetwory świeże**	.....	.....	.....
11	Mleko spożywcze	.....	.....	.....
12	Maślanka	.....	.....	.....
13	Śmietanka	.....	.....	.....
14	Mleko zakwaszane (jogurty, jogurty pitne i inne)	.....	.....	.....
15	Napoje na bazie mleka	.....	.....	.....
16	Inne przetwory mleczne (galaretka mleczna i inne)	.....	.....	.....
2	**Produkty przetworzone**	.....	.....	.....
21	Mleko zagęszczone	.....	.....	.....
22	Produkty mleczarskie w proszku	.....	.....	.....
221	Mleko śmietankowe w proszku	.....	.....	.....
222	Mleko pełne w proszku			
223	Częściowo odtłuszczone mleko w proszku			
224	Mleko odtłuszczone w proszku	.....	.....	.....
225	Maślanka	.....	.....	.....
226	Inne produkty w proszku	.....	.....	.....
23	Masło i inne żółte tłuszczowe produkty mleczarskie	.....	.....	.....
231	Masło	.....	.....	.....
232	Masło topione i olej maślany	.....	.....	.....
233	Inne żółte tłuszczowe produkty mleczarskie	.....	.....	.....
24	Ser	.....	.....	.....
2411	Ser wyłącznie z mleka krowiego	.....	.....	.....
26	Kazeiny i kazeiniany	.....	.....	.....
27	Serwatka, łącznie	.....	.....	.....
28	Inne produkty przetworzone (określić)	.....	.....	.....
3	**Mleko odtłuszczone i maślanka:**			
	zwrócone gospodarstwom rolnym	.....	.....	.....
4	**Wywóz i wewnątrzwspólnotowe wysyłki mleka i śmietanki w dużych ilościach**	.....	.....	.....
41	z tego Państwa Członkowskie	.....	.....	.....
5	**Inne zastosowania** (określić)	.....	.....	.....
6	**Różnice**	.....	.....	.....
	Łącznie	.....	.....	.....

(1) Kolumna 1: wyprodukowane ilości (w 1000 ton) w okresie odniesienia (rok lub miesiąc).
Definicja: patrz załącznik II/Tabela B/Kolumna 1.
(2) Kolumna 2: ilości białka mleka krowiego (w tonach) użyte do wytworzenia danego produktu, łącznie z możliwymi stratami wynikającymi z procesu produkcyjnego.
(3) Kolumna 3: ilości białka mleka krowiego (w tonach) zawartego w produkcie.