MINISTERSTWO ROLNICTWA I ROZWOJU WSI, ul. Wspólna 30, 00-930 WARSZAWA

Nazwa i adres jednostki sprawozdawczej	**RRW-27** **Sprawozdanie ze skupu surowców oraz produkcji przetworów mlecznych**	Portal sprawozdawczy GUS http://www.stat.gov.pl
Numer identyfikacyjny – REGON	**za rok 2013**	Doręczyć do 31 marca 2014 r.

Obowiązek przekazywania danych statystycznych wynika z art. 30 pkt 3 ustawy z dnia 29 czerwca 1995 r. o statystyce publicznej (Dz. U. z 2012 r. poz. 591, z późn. zm.) oraz rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 9 listopada 2012 r. w sprawie programu badań statystycznych statystyki publicznej na rok 2013 (Dz.U. poz. 1391, z późn. zm.)

Dział 1. SKUP SUROWCÓW

Lp	Wyszczególnienie	Kod	Ilość skupiona		Ilość tłuszczu mlecznego [a] w t	Ilość białka mlecznego [a] w t
			w tys. litrów	w tonach		
0	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
1	I. Mleko krowie skupione z gospodarstw rolnych	01				
2	II. Inne surowce skupione z gospodarstw rolnych ogółem, z tego:	03				
3	mleko owcze	031				
4	mleko kozie	032				
5	mleko bawole	033				
6	mleko odtłuszczone i maślanka	034				
7	inne surowce (w wierszach 7−9 wymienić jakie).....	035				
8	inne	036				
9	inne	037				
10	III. Import i przywóz surowców ogółem, z tego:	04				
11	mleko pełne, łącznie z mlekiem surowym	041				
12	w tym z państw członkowskich UE	0411				
13	mleko odtłuszczone	042				
14	w tym z państw członkowskich UE	0421				
15	śmietanka	043				
16	w tym z państw członkowskich UE	0431				
17	inne surowce (w wierszach 17−22 wymienić jakie)…..	044				
18	w tym z państw członkowskich UE	0441				
19	inne …..	045				
20	w tym z państw członkowskich UE	0451				
21	inne …..	046				
22	w tym z państw członkowskich UE	0461				

[a] Z dwoma znakami po przecinku.

Dział 2. PRODUKCJA PRZETWORÓW MLECZNYCH							
Lp	Wyszczególnienie	Kod	Ilość (w tonach)	Ilość tłuszczu mlecznego[a] w tonach	Ilość białka mlecznego[a] w tonach	Zużycie surowca w tonach	
						mleka pełnego	mleka odtłuszczonego[b]
0	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
1	Mleko pitne ogółem,	11					
2	mleko surowe do spożycia	111					
3	mleko pełne (o zawartości tłuszczu co najmniej 3,5%), z tego:	112					
4	pasteryzowane	1121					
5	sterylizowane	1122					
6	UHT (w tym uperyzowane)	1123					
7	mleko półtłuste (o zawartości tłuszczu co najmniej 1,5% i nie większej niż 1,8%), z tego:	113					
8	pasteryzowane	1131					
9	sterylizowane	1132					
10	UHT (w tym uperyzowane)	1133					
11	mleko odtłuszczone (o zawartości tłuszczu nie większej niż 0,5%), z tego:	114					
12	pasteryzowane	1141					
13	sterylizowane	1142					
14	UHT (w tym uperyzowane)	1143					
15	mleko o zawartości tłuszczu 3,2% ogółem, z tego:	115					
16	pasteryzowane	1151					
17	sterylizowane	1152					
18	UHT (w tym uperyzowane)	1153					
19	mleko o zawartości tłuszczu 2,0% ogółem, z tego:	116					
20	pasteryzowane	1161					
21	sterylizowane	1162					
22	UHT (w tym uperyzowane)	1163					
23	mleko o innej zawartości tłuszczu (podać jakiej)…….%, z tego:	117					
24	pasteryzowane	1171					
25	sterylizowane	1172					
26	UHT (w tym uperyzowane)	1173					
27	mleko o innej zawartości tłuszczu (podać jakiej)…….%, z tego:	118					
28	pasteryzowane	1181					
29	sterylizowane	1182					
30	UHT (w tym uperyzowane)	1183					
31	Maślanka	12					
32	Śmietana i śmietanka ogółem, z tego:	13					
33	o zawartości tłuszczu nieprzekraczającej 29,00%	131					
34	o zawartości tłuszczu ponad 29,00%	132					
35	Mleko fermentowane ogółem, z tego:	14					
36	z dodatkami	141					
37	bez dodatków	142					
38	Napoje na bazie mleka	15					
39	Inne przetwory na bazie mleka, np. desery (podać jakie)……..	16					
40	Mleko zagęszczone ogółem, z tego:	21					
41	niesłodzone	211					
42	słodzone	212					
43	Przetwory mleczne w proszku ogółem, z tego:	22					
44	mleko w proszku kremowe (śmietanka w proszku)	221					

45	mleko w proszku pełne	222					
46	mleko w proszku częściowo odtłuszczone	223					
47	mleko w proszku odtłuszczone	224					
48	maślanka w proszku	225					
49	inne przetwory mleczne w proszku	226					
50	Masło i inne przetwory z tłuszczu mlecznego ogółem	23					
51	masło ogółem, z tego:	231					
52	masło tradycyjne	2311					
53	masło rekombinowane	2312					
54	masło serwatkowe	2313					
55	masło częściowo odwodnione i odwodnione oraz olej maślany	232					
56	inne przetwory tłuszczowe ogółem, z tego:	233					
57	masło o obniżonej zawartości tłuszczu	2331					
58	pozostałe przetwory tłuszczowe	2332					
59	Sery ogółem (w.59=w.60=w.65)	24					
60	Sery ogółem według pochodzenia mleka, z tego:	241					
61	sery z mleka krowiego	2411					
62	sery z mleka owczego	2412					
63	sery z mleka koziego	2413					
64	inne sery (z mieszanego mleka i/lub sery wyłącznie z mleka bawolego)	2414					
65	Sery ogółem z mleka wszelkiego pochodzenia, z tego:	242					
66	sery miękkie	2421					
67	sery półmiękkie	2422					
68	sery półtwarde	2423					
69	sery twarde	2424					
70	sery bardzo twarde	2425					
71	twarogi i twarożki	2426					
72	Sery przetworzone (sery topione, smażone itp.)	25					
73	Kazeina i kazeiniany	26					
74	Serwatka ogółem	27					
75	serwatka płynna	271					
76	serwatka zagęszczona	272					
77	serwatka w proszku lub w formie	273					
78	laktoza (cukier mleczny)	274					
79	laktoalbumina	275					
80	Inne przetwory mleczne (wymienić jakie) ……..	28					
81	Mleko odtłuszczone i maślanka zwrócone gospodarstwom	3					
82	Eksport i wewnątrzwspólnotowe wysyłki mleka i śmietanki	4					
83	w tym do państw członkowskich UE	41					
84	Inne zastosowania (określić jakie) ……	5					

[a] Z dwoma znakami po przecinku. [b] Może być wartość dodatnia lub ujemna

Proszę podać szacunkowy czas (w minutach) przeznaczony na przygotowanie danych dla potrzeb wypełnienia formularza	1	
Proszę podać szacunkowy czas (w minutach) przeznaczony na wypełnienie formularza	2	

……..…..…….	……	……..……
(imię i nazwisko, telefon, faks, e-mail osoby, która sporządziła sprawozdanie)	(miejscowość, data)	(pieczątka imienna i podpis osoby działającej w imieniu sprawozdawcy)

Objaśnienia do sprawozdania rocznego RRW-27

Obowiązek sporządzania sprawozdania RRW-27 mają:

1. Przedsiębiorstwa i gospodarstwa rolne, które skupują pełne mleko lub produkty mleczarskie bezpośrednio od gospodarstw rolnych lub od przedsiębiorstw określonych w pkt 2, z zamiarem przetworzenia tego mleka lub produktów mleczarskich na inne produkty mleczarskie.

2. Przedsiębiorstwa, które skupują mleko w celu przekazania w całości lub części bez jakiegokolwiek przetwórstwa przedsiębiorstwom określonym w pkt 1.

- Przez przedsiębiorstwo należy rozumieć zakład prowadzący działalność w zakresie skupu i/lub przetwórstwa mleka wraz z oddziałami (zakładami) produkcyjnymi lub gospodarstwo produkcyjne posiadające weterynaryjne numery identyfikacyjne, w którym mleko lub przetwory mleczne są poddawane obróbce, przetwarzane i pakowane.
- Przedsiębiorstwo posiadające oddziały (zakłady) produkcyjne rozlicza się w całości, tzn. w tabeli należy wykazać zsumowane dane ze wszystkich oddziałów (zakładów) produkcyjnych.
- Dane wykazane w sprawozdaniu mają na celu przygotowanie zbiorczej informacji dotyczącej skupu i przetwórstwa mleka w kraju, a nie zbilansowanie poszczególnych przedsiębiorstw.
- W sprawozdaniu nie należy wypełniać pól zaciemnionych.
- W przypadku gdy zakład nie skupuje surowców albo nie produkuje przetworów mlecznych ujętych w sprawozdaniu, należy w odpowiednich polach wpisać kreskę („-"). Jeśli skup lub produkcja są mniejsze niż 500 litrów albo 500 kg, należy w odpowiednich polach wpisać wartość zero („0"), natomiast gdy skup lub produkcja są większe lub równe 500 litrów albo 500 kg – należy wartość zaokrąglić odpowiednio do 1 tys. litrów lub 1 tony.
- W dziale 1 wykazuje się ilość mleka lub przetworów mlecznych skupionych jedynie od producentów mleka surowego z gospodarstw rolnych (nie wykazuje się mleka i przetworów mlecznych zakupionych od innych przedsiębiorstw, tzw. surowców przerzutowych).
- W dziale 2 należy wykazać produkcję przetworów mlecznych.

Dział 1. SKUP SUROWCÓW

Rubryki 3 i 4 – Ilość skupiona: należy podać całkowitą ilość skupionego surowca bezpośrednio od producentów z gospodarstw rolnych. Jednostką miary są: tys. litrów oraz tona (należy stosować zaokrąglenia do pełnego tys. litrów oraz pełnej tony).

Przeliczanie ilości surowca w litrach na ilość surowca w tonach – patrz przykład 1.

Przykład 1: Przeliczanie ilości surowca w litrach na ilość surowca w tonach:

$$\text{Ilość surowca (w tonach)} = \frac{\text{ilość surowca (w litrach) x średnia gęstość surowca (w kg / l)}}{1000}$$

Przy przeliczaniu ilości surowca wyrażonej w litrach na ilość surowca wyrażoną w tonach należy posługiwać się własnymi wynikami w odniesieniu do średniej gęstości surowca. W przypadku mleka można wykorzystać wartości podane poniżej:

- mleko o zawartości tłuszczu nie większej niż 0,50 % - 1,0300 (kg/l)
- mleko o zawartości tłuszczu większej niż 0,50 % i mniejszej niż 2,00% - 1,0290 (kg/l)
- mleko o zawartości tłuszczu co najmniej 2,00 % - 1,0280 (kg/l)
- mleko surowe do spożycia – 1,0300 (kg/l).

Rubryka 5 – Ilość tłuszczu mlecznego: ilość tłuszczu w skupionym surowcu. Jednostką miary jest tona (z dwoma znakami po przecinku).
Ilość tłuszczu w surowcu należy obliczyć według poniższego wzoru:

$$\text{Ilość tłuszczu w surowcu (w tonach)} = \frac{\text{\% (ułamek masowy) tłuszczu w surowcu (m/m w procentach, tj. ilość kg tłuszczu w 100 kg surowca) x skupiona ilość surowca (w tonach)}}{100\ \%}$$

W przypadku gdy zawartość tłuszczu w surowcu określona jest przy użyciu pipety 11 ml i wyrażona jest w % mieszanych (g/100 ml lub kg/100 l), ilość tłuszczu w tonach oblicza się wg wzoru:

$$\text{Ilość tłuszczu w surowcu (w tonach)} = \frac{\text{\% mieszany tłuszczu w surowcu (m/v w procentach, tj. ilość kg tłuszczu w 100 litrach surowca) x skupiona ilość surowca (w litrach)}}{1000}$$

Jeżeli zakład prowadzi bilans tłuszczu na bazie jednostek tłuszczowych, w celu wyliczenia ilości tłuszczu w tonach należy ilość jednostek tłuszczowych pomnożyć przez 10, a następnie otrzymaną ilość tłuszczu w gramach podzielić przez 1 000 000.

Rubryka 6 - Ilość białka mlecznego: ilość białka w skupionym surowcu. Jednostką miary jest tona (z dwoma znakami po przecinku).

Ilość białka w surowcu należy obliczyć według poniższego wzoru:

$$\text{ilość białka w surowcu (w tonach)} = \frac{\text{\% (ułamek masowy) białka w surowcu (m/m w procentach, tj. ilość kg białka w 100 kg surowca) x skupiona ilość surowca (w tonach)}}{100\ \%}$$

Jeżeli zakład prowadzi bilans białka na bazie jednostek białkowych, w celu wyliczenia ilości białka w tonach należy ilość jednostek białka pomnożyć przez 10, a następnie otrzymaną ilość białka w gramach podzielić przez 1 000 000.

Wiersz 2: należy wykazać mleko pełne wszelkiego pochodzenia (mleko krowie, owcze, kozie i bawole) i surowce mleczne skupione bezpośrednio od producentów z gospodarstw rolnych.

Wiersze od 7 do 9 – Inne surowce: należy wykazać inne niż wymienione w wierszach od 1 do 6 surowce mleczne (takie jak np. ser, masło i jogurt) skupione bezpośrednio od producentów z gospodarstw rolnych. Surowce te, niezależnie od tego, czy są, czy nie są przetwarzane dalej w przedsiębiorstwie skupującym, muszą zostać wykazane w dziale 2 sprawozdania.

W rubrykach 3 ,4 dane podane w wierszu 2 są sumą danych z wierszy 3 – 9.

W przypadku przetwarzania w przedsiębiorstwie mleka wyprodukowanego we własnym gospodarstwie należy ilość mleka przeznaczonego do przetwórstwa wykazać jako ilość skupioną.

Wiersz 10 - Import i przywóz surowców ogółem: należy wykazać import oraz przywóz surowców w zbiornikach lub w pojemnikach dwulitrowych lub większych bezpośrednio od producentów z gospodarstw rolnych (mleko krowie, owcze, kozie i bawole oraz przetwory z tego mleka). Nie należy uwzględniać zakupu mleka i jego przetworów od innych przedsiębiorstw i pośredników.

W rubrykach 3, 4 dane podane w wierszu 10 są sumą danych z wierszy 11, 13, 15, 17, 19 i 21.

Wiersz 11 – Mleko pełne, łącznie z mlekiem surowym: należy wykazać import oraz przywóz mleka pełnego, łącznie z mlekiem surowym.

Wiersz 13 – Mleko odtłuszczone: należy wykazać import oraz przywóz mleka odtłuszczonego.

Wiersz 15 – Śmietanka: należy wykazać import oraz przywóz śmietanki.

Wiersze od 17 do 22 – Inne surowce: należy wykazać import innych niż wymienione w wierszach od 11 do 16 surowców mlecznych (takich jak np. ser, masło i jogurt). Surowce te, niezależnie od tego, czy są one, czy nie są przeznaczone do przerobu w zakładzie mleczarskim, muszą zostać wykazane w dziale 2 sprawozdania.

Jeżeli surowce wymienione w wierszach 17 – 22 są przeznaczone do wprowadzenia na rynek bez przetwarzania (poza pakowaniem lub dojrzewaniem), muszą zostać wykazane:

- w dziale 2 w wierszu 39 w przypadku skupionych z gospodarstw rolnych surowców takich jak wymienione w dziale 2 w wierszach 1 – 38,
- w dziale 2 w wierszu 80 w przypadku skupionych z gospodarstw rolnych surowców takich jak wymienione w dziale 2 w wierszach 40 – 79.

Dział 2. PRODUKCJA PRZETWORÓW MLECZNYCH

- W rubryce 3 należy wykazać ilości gotowych przetworów mlecznych przeznaczonych do dystrybucji. Nie wykazuje się przetworów mlecznych użytych do produkcji innych przetworów mlecznych we własnym zakładzie ani przeznaczonych do dystrybucji do innych przedsiębiorstw mleczarskich.
- Sprzedaż surowców („przerzuty mleka") i przetworów do innych zakładów mleczarskich należy wyłączyć ze sprawozdania.

Rubryka 3 – Ilość (w tonach): należy podać masę netto przetworu w tonach, tzn. po przeliczeniu ilości przetworu wyrażonej w litrach na ilości przetworu wyrażoną w tonach.

Przy przeliczaniu ilości przetworu mlecznego wyrażonej w litrach na ilość przetworu mlecznego wyrażoną w tonach należy posługiwać się własnymi wynikami w odniesieniu do średniej gęstości przetworu. W przypadku mleka pitnego można wykorzystać wartości podane poniżej:

- mleko o zawartości tłuszczu nie większej niż 0,50 % - 1,0300 (kg/l)
- mleko o zawartości tłuszczu większej niż 0,50 % i mniejszej niż 2,00 % - 1,0290 (kg/l)
- mleko o zawartości tłuszczu co najmniej 2,00 % - 1,0280 (kg/l)
- mleko surowe do spożycia – 1,0300 (kg/l).

Rubryka 4 – Ilość tłuszczu mlecznego: należy podać ilość tłuszczu mlecznego zużytego do wytworzenia danego przetworu mlecznego, łącznie z możliwymi stratami zdarzającymi się podczas procesu produkcji. Jednostką miary jest tona (z dwoma znakami po przecinku).

Ilość zużytego tłuszczu należy obliczyć według poniższego wzoru:

$$\text{ilość tłuszczu (w tonach)} = \frac{\text{\% (ułamek masowy) tłuszczu w surowcu (m/m w procentach, tj. ilość kg tłuszczu w 100 kg surowca) x zużyta ilość surowca (w tonach)}}{100\ \%}$$

W przypadku gdy zawartość tłuszczu w mleku określona jest przy użyciu pipety 11 ml i wyrażona jest w % mieszanych (g/100 ml lub kg/100 l), ilość tłuszczu oblicza się wg wzoru:

$$\text{ilość tłuszczu (w tonach)} = \frac{\text{\% mieszany tłuszczu w surowcu (m/v w procentach, tj. ilość kg tłuszczu w 100 l surowca) x zużyta ilość surowca (w litrach)}}{1000}$$

Jeżeli zakład prowadzi bilans tłuszczu na bazie jednostek tłuszczowych, w celu wyliczenia ilości tłuszczu w tonach należy ilość jednostek tłuszczowych pomnożyć przez 10, a następnie otrzymaną ilość tłuszczu w gramach podzielić przez 1 000 000.

Rubryka 5 – Ilość białka mlecznego: należy podać ilość białka mlecznego zużytego do wytworzenia danego przetworu mlecznego, łącznie z możliwymi stratami zdarzającymi się podczas procesu produkcji. Jednostką miary jest tona (z dwoma znakami po przecinku).

Ilość zużytego białka należy obliczyć według poniższego wzoru:

$$\text{ilość białka (w tonach)} = \frac{\text{\% (ułamek masowy) białka w surowcu (m/m w procentach, tj. ilość kg białka w 100 kg surowca) x zużyta ilość surowca (w tonach)}}{100\ \%}$$

Powyższego wzoru nie należy stosować do obliczania ilości białka mlecznego zużytego do wytworzenia śmietany i śmietanki (wiersz 32, kod 13) oraz masła (wiersz 50, kod 23).

Jeżeli zakład prowadzi bilans białka na bazie jednostek białkowych, w celu wyliczenia ilości białka w tonach należy ilość jednostek białka pomnożyć przez 10, a następnie otrzymaną ilość białka w gramach podzielić przez 1 000 000.

Rubryka 6 – Zużycie surowca (mleka pełnego): należy podać ilość mleka pełnego zużytego do wytworzenia danego przetworu mlecznego, łącznie z możliwymi stratami zdarzającymi się podczas procesu produkcji. Jednostką miary jest tona (należy stosować zaokrąglenia do pełnej tony).

Rubryka 7 - Zużycie surowca (mleka odtłuszczonego): należy podać ilość mleka odtłuszczonego w pełnych tonach. Wielkość ta może mieć wartość:

- dodatnią - tj. ilość mleka odtłuszczonego zużytego do produkcji danego przetworu mlecznego, łącznie z możliwymi stratami zdarzającymi się podczas procesu produkcji,

- ujemną - tj. ilość mleka odtłuszczonego odzyskanego podczas procesu produkcji danego przetworu mlecznego (na przykład: mleko odtłuszczone odzyskane podczas wytwarzania masła z mleka pełnego lub śmietanki).

Wiersz 1 – Mleko pitne ogółem (11): należy wykazać mleko surowe do spożycia oraz mleko spożywcze: mleko pełne, mleko półtłuste i mleko odtłuszczone niezawierające dodatków.

- Odnosi się jedynie do mleka przeznaczonego bezpośrednio do spożycia, w opakowaniach dwulitrowych lub mniejszych,
- Obejmuje również mleko z dodatkiem witamin.

W rubryce 3, 4, 5 dane podane w wierszu 1 są sumą danych z wierszy 2, 3, 7, 11, 15, 19, 23 i 27.

Wiersz 2 – Mleko surowe do spożycia (111): należy wykazać mleko, będące wydzieliną gruczołów mlecznych, uzyskane od jednej lub więcej krów, owiec, kóz lub bawolic przeznaczone do bezpośredniego spożycia po zapakowaniu, które nie zostało poddane ogrzaniu do temperatury powyżej 40˚C lub nie było poddane innym zabiegom powodującym podobne efekty jak ogrzanie powyżej tej temperatury.

Wiersz 3 – Mleko pełne (112): należy wykazać mleko, które zostało poddane przez zakład mleczarski co najmniej jednej obróbce cieplnej lub uznanej obróbce o równoważnym efekcie i którego zawartość tłuszczu wynosi naturalnie co najmniej 3,50 % lub została doprowadzona do co najmniej 3,50 %.
W rubryce 3, 4 dane podane w wierszu 3 są sumą danych z wierszy 4 – 6.

Wiersz 7 – Mleko półtłuste (113): należy wykazać mleko, które zostało poddane przez zakład mleczarski co najmniej jednej obróbce cieplnej lub uznanej obróbce o równoważnym efekcie i którego zawartość tłuszczu została doprowadzona do wartości co najmniej 1,50 % i maksymalnie 1,80 %.
W rubryce 3, 4 dane podane w wierszu 7 są sumą danych z wierszy 8 – 10.

Wiersz 11 – Mleko odtłuszczone (114): należy wykazać mleko, które zostało poddane przez zakład mleczarski co najmniej jednej obróbce cieplnej lub uznanej obróbce o równoważnym efekcie i którego zawartość tłuszczu została doprowadzona do wartości nie większej niż 0,50 %.
W rubryce 3, 4 dane podane w wierszu 11 są sumą danych z wierszy 12 – 14.

Wiersz 15 – Mleko o zawartości tłuszczu 3,20 (115): należy wykazać mleko, które zostało poddane przez zakład mleczarski co najmniej jednej obróbce cieplnej lub uznanej obróbce o równoważnym efekcie i którego zawartość tłuszczu została doprowadzona do wartości co najmniej 3,20 %.
W rubryce 3, 4 dane podane w wierszu 15 są sumą danych z wierszy 16 – 18.

Wiersz 19 – Mleko o zawartości tłuszczu 2,00 % (116): należy wykazać mleko, które zostało poddane przez zakład mleczarski co najmniej jednej obróbce cieplnej lub uznanej obróbce o równoważnym efekcie i którego zawartość tłuszczu została doprowadzona do wartości co najmniej 2,00 %.
W rubryce 3, 4 dane podane w wierszu 19 są sumą danych z wierszy 20 – 22.

Wiersz 23 i 27 – Mleko o innej zawartości tłuszczu (117 i 118) – należy wykazać mleko, które zostało poddane przez przedsiębiorstwo co najmniej jednej obróbce cieplnej lub uznanej obróbce o równoważnym efekcie, którego zawartość tłuszczu jest inna niż wymienione w wierszach: 3, 7, 11, 15, 19, oraz podać, jakiej zawartości tłuszczu dotyczą te dane.
W rubryce 3, 4 dane podane w wierszu 23 są sumą danych z wierszy 24 – 26.
W rubryce 3, 4 dane podane w wierszu 27 są sumą danych z wierszy 28 – 30.

Przy klasyfikowaniu mleka do odpowiednich grup należy posługiwać się poniższymi definicjami:

Mleko pasteryzowane: mleko, które otrzymywane jest przez poddanie mleka działaniu wysokiej temperatury przez krótki czas (co najmniej 71,7 °C przez 15 sekund) lub procesowi pasteryzacji stosującemu inne kombinacje czasu i temperatury w celu otrzymania równoważnego efektu.

Mleko sterylizowane: mleko, które:
- musi być podgrzane i sterylizowane w hermetycznie zamkniętych opakowaniach lub pojemnikach, które muszą pozostać nienaruszone,
- w przypadku wyrywkowego pobierania próbek nie wykazuje objawów zepsucia po przechowywaniu przez 15 dni w temperaturze 30°C w zamkniętym pojemniku.

Mleko UHT (w tym uperyzowane): mleko, które otrzymywane jest przez poddanie w przepływie działaniu wysokiej temperatury przez krótki czas (nie mniej niż 135°C przez nie mniej niż 1 sekundę).

Wiersz 31 – Maślanka (12): produkt uboczny procesu przetwarzania mleka, śmietany lub śmietanki na masło przez ciągłe zmaślanie i oddzielenie tłuszczów stałych, bez dodatków (może być ukwaszona lub zakwaszana).

Maślankę z dodatkami lub aromatyzowaną oraz maślankę na bazie mleka z dodatkami lub bez lub aromatyzowaną należy włączyć do napojów na bazie mleka.

Wiersz 32 – Śmietanka i śmietana (13): należy wykazać śmietankę zawierającą co najmniej 10,00 % tłuszczu (ułamek masowy), która została przetworzona. Obejmuje śmietankę pasteryzowaną, sterylizowaną, uperyzowaną oraz śmietanę ukwaszoną i zakwaszaną.
W rubryce 3 dane podane w wierszu 32 są sumą danych z wierszy 33 – 34.

Wiersz 33 – Śmietanka i śmietana o zawartości tłuszczu nieprzekraczającej 29,00 % (ułamek masowy) - **(131).**

Wiersz 34 – Śmietanka i śmietana o zawartości tłuszczu powyżej 29,00 % (ułamek masowy) - **(132).**

Wiersz 35 – Mleko fermentowane (14): należy wykazać przetwory mleczne o pH pomiędzy 3,8 a 5,5. Obejmuje:
- jogurty, jogurty pitne, jogurty smakowe, kefiry, mleko fermentowane poddane obróbce cieplnej i inne,
- przetwory oparte na lub zawierające bifidobakterie.

W rubryce 3 dane podane w wierszu 35 są sumą danych z wierszy 36 – 37.

Wiersz 36 – Mleko fermentowane z dodatkami (141): nie należy wykazywać słodzonego mleka fermentowanego, które zaliczane jest do wiersza 37 (kod 142).

Wiersz 37 – Mleko fermentowane bez dodatków (142): należy wykazać również mleko fermentowane z dodatkiem cukru i/lub substancji słodzących.

Wiersz 38 – Napoje na bazie mleka (15): należy wykazać płynne przetwory zawierające co najmniej 50,00% przetworów mlecznych, łącznie z przetworami na bazie serwatki. Obejmuje również mleko czekoladowe, maślankę z dodatkami lub aromatyzowaną, maślankę na bazie mleka z dodatkami lub bez lub aromatyzowaną.

Wiersz 39 – Inne przetwory na bazie mleka (16): Należy wykazać:
- przetwory mleczne skupione z gospodarstw rolnych (pochodzące z importu lub przywozu), wykazane w wierszach 17-22 w dziale 1, które zostały wprowadzone na rynek bez przetwarzania (poza pakowaniem lub dojrzewaniem),
- świeże przetwory mleczne nieokreślone w innych miejscach, głównie desery na bazie mleka (desery mleczne w postaci żelu, tarty z kremem, desery śmietankowe, musy itp.) i lody (lub podobne przetwory) wyprodukowane w zakładzie mleczarskim,
- desery w puszkach.

Wiersz 40 – Mleko zagęszczone (21): należy wykazać przetwory otrzymywane przez częściowe odwodnienie, wyłącznie z mleka pełnego, półtłustego lub odtłuszczonego. Obejmuje również:
- mleko zagęszczone (poddane obróbce cieplnej) i mleko zagęszczone z dodatkiem cukru,

- mleko zagęszczone stosowane do wytwarzania „wiórków czekoladowych"; przetworu suszonego składającego się z mleka, cukru i pasty kakaowej w następujących proporcjach:
    - tłuszcz mleczny: więcej niż 6,50 % (ułamek masowy), ale mniej niż 11,00 % (ułamek masowy),
    - kakao: więcej niż 6,50 % (ułamek masowy), ale mniej niż 15,00 % (ułamek masowy),
    - sacharoza (łącznie z cukrem inwertowanym liczonym jako sacharoza) więcej niż 50,00 % (ułamek masowy), ale mniej niż 60,00 % (ułamek masowy),
    - sucha masa beztłuszczowa mleka: więcej niż 17,00 % (ułamek masowy), ale mniej niż 30,00% (ułamek masowy),
    - woda: więcej niż 0,50 % (ułamek masowy), ale mniej niż 3,50 % (ułamek masowy).

W rubryce 3 dane podane w wierszu 40 są sumą danych z wierszy 41 – 42.

Wiersz 43 – Przetwory mleczne w proszku (22): należy wykazać przetwory otrzymywane przez odwodnienie śmietanki, mleka pełnego, mleka półtłustego, mleka odtłuszczonego, maślanki i mleka ukwaszanego. Obejmuje również:
- dodatki do surowca przed przetworzeniem na proszek,
- mleko w proszku wyprodukowane w zakładach mleczarskich i zawarte w przetworach w proszku przeznaczonych dla niemowląt i w paszach dla zwierząt.

W rubryce 3, 4, 5, 6 i 7 dane podane w wierszu 43 są sumą odpowiednich danych z wierszy 44 – 49.

Wiersz 44 – Mleko w proszku kremowe (śmietanka w proszku) (221): należy wykazać mleko w proszku o zawartości tłuszczu mlecznego co najmniej 42,00 % (ułamek masowy) przetworu.

Wiersz 45 – Mleko w proszku pełne (222): należy wykazać mleko w proszku o zawartości tłuszczu mlecznego co najmniej 26,00 % i mniejszej niż 42,00 % (ułamek masowy) przetworu.

Wiersz 46 – Mleko w proszku częściowo odtłuszczone (223): należy wykazać mleko w proszku o zawartości tłuszczu mlecznego większej niż 1,50 % i mniejszej niż 26,00 % (ułamek masowy) przetworu.

Wiersz 47 – Mleko w proszku odtłuszczone (224): należy wykazać mleko w proszku o maksymalnej zawartości tłuszczu mlecznego 1,50 % (ułamek masowy) przetworu.

Wiersz 48 – Maślanka w proszku (225): należy wykazać przetwór w proszku otrzymywany z maślanki.

Wiersz 49 – Inne przetwory mleczne w proszku (226): należy wykazać przetwory otrzymane przez odwodnienie: mleka ukwaszonego, śmietanki, kefiru i innego fermentowanego lub zakwaszanego mleka i śmietanki (śmietany), zawierające lub niezawierające dodatku cukru lub innej substancji słodzącej, lub aromatyzowane, lub zawierające dodane owoce czy kakao. Obejmuje również:
- mieszaniny śmietanki w proszku, mleka w proszku, maślanki w proszku i/lub serwatki w proszku,
- przetwory w proszku na bazie białka (kazeina w proszku).

Wiersz 50 – Masło i inne przetwory z tłuszczu mlecznego ogółem (23): należy wykazać masło, masło tradycyjne, masło rekombinowane, masło serwatkowe, masło częściowo odwodnione i odwodnione i olej maślany oraz inne przetwory tłuszczowe.

Wiersz 51 – Masło (231): należy wykazać przetwór o zawartości tłuszczu mlecznego nie mniejszej niż 80,00 % i mniejszej niż 90,00 %, maksymalnej zawartości wody 16,00 % i maksymalnej zawartości suchej masy beztłuszczowej mleka 2,00 %. Obejmuje również masło, które zawiera niewielkie ilości ziół, przypraw, substancji aromatycznych itp. pod warunkiem, że przetwór zachowuje cechy charakterystyczne masła.
W rubryce 3, 4, 5, 6 i 7 dane podane w wierszu 51 są sumą danych z wierszy 52 – 54.

Wiersz 52 – Masło tradycyjne (2311): należy wykazać przetwór otrzymany bezpośrednio i wyłącznie z pasteryzowanej śmietanki lub śmietany o zawartości tłuszczu mlecznego nie mniejszej

niż 80,00 % i mniejszej niż 90,00 %, maksymalnej zawartości wody 16,00 % i maksymalnej zawartości suchej masy beztłuszczowej mleka 2,00 %.

Wiersz 53 – Masło rekombinowane (2312): należy wykazać przetwór otrzymany z oleju maślanego, suchej masy beztłuszczowej mleka i wody, o zawartości tłuszczu mlecznego nie mniejszej niż 80,00 % i mniejszej niż 90,00 %, maksymalnej zawartości wody 16,00 % i maksymalnej zawartości suchej masy beztłuszczowej mleka 2,00 %.

Wiersz 54 – Masło serwatkowe (2313): należy wykazać przetwór otrzymany ze śmietanki/śmietany serwatkowej lub mieszaniny śmietanki/śmietany serwatkowej ze śmietanką/śmietaną, o zawartości tłuszczu mlecznego nie mniejszej niż 80,00 % i mniejszej niż 90,00 %, maksymalnej zawartości wody 16,00 % i maksymalnej zawartości suchej masy beztłuszczowej mleka 2,00 %.

Wiersze: 52 (kod 2311), 53 (kod 2312) i 54 (kod 2313) obejmują również masło, które zawiera niewielkie ilości ziół, przypraw, substancji aromatycznych itp. pod warunkiem, że przetwór zachowuje cechy charakterystyczne masła.

Wiersz 55 – Masło częściowo odwodnione i odwodnione oraz olej maślany (232) obejmuje:

Masło częściowo odwodnione i odwodnione: masło o zawartości tłuszczu mlecznego przekraczającej 85,00 % (ułamek masowy) przetworu. Termin ten często obejmuje oprócz masła częściowo odwodnionego i odwodnionego pewną ilość innych podobnych maseł odwodnionych, które znane są pod nazwami takimi, jak „masło odwodnione", „masło bezwodne", „olej maślany", „tłuszcz maślany" (tłuszcz mleczny) lub „masło zagęszczone".

Olej maślany: przetwór otrzymany z mleka, śmietanki/śmietany lub masła w procesach odwodnienia i usunięcia suchej masy beztłuszczowej, o minimalnej zawartości tłuszczu mlecznego 99,30 % (ułamek masowy) przetworu i maksymalnej zawartości wody 0,50 % (ułamek masowy) przetworu.

W celu uniknięcia podwójnego liczenia pojęcie „olej maślany" należy odnosić jedynie do bezpośredniej produkcji ze śmietanki/śmietany.

Wiersz 56 – Inne przetwory tłuszczowe (233) obejmuje: masło o obniżonej zawartości tłuszczu, pozostałe przetwory tłuszczowe.

W rubryce 3, 4, 5, 6 i 7 dane podane w wierszu 56 są sumą danych z wierszy 57 – 58.

Wiersz 57 – Masło o obniżonej zawartości tłuszczu (2331): należy wykazać przetwór odnoszący się do masła o zawartości tłuszczu mlecznego mniejszej niż 80 % (ułamek masowy) (z wyłączeniem wszystkich innych tłuszczów). Dotyczy masła znakowanego: „masło o zawartości trzech czwartych tłuszczu", „masło półtłuste" i „tłuszcz mleczny do smarowania".

Wiersz 58 – Pozostałe przetwory tłuszczowe (2332): należy wykazać w szczególności tłuszcze złożone z produktów roślinnych i/lub zwierzęcych: przetwory w formie stałej, smarownej emulsji, zasadniczo typu „woda w oleju", uzyskiwane ze stałych i/lub ciekłych tłuszczów roślinnych i/lub zwierzęcych, nadające się do spożycia przez człowieka, o zawartości tłuszczu mlecznego pomiędzy 10,00 % a 80,00 % całkowitej zawartości tłuszczu (ułamek masowy). Dotyczy przetworów tłuszczowych znakowanych, np.: „mieszanka o zawartości trzech czwartych tłuszczu", "mieszanka półtłusta".

Jeżeli „masło o obniżonej zawartości tłuszczu" (wiersz 57 – kod 2331) i/lub „pozostałe przetwory tłuszczowe" (wiersz 58 – kod 2332) zostały wytworzone z masła wyprodukowanego w tym samym zakładzie mleczarskim, a rodzaj masła, z którego zostało wyprodukowane, jest nierozpoznany (tj. klasyfikowanego do wiersza 52 – kod 2311, wiersza 53 – kod 2312, wiersza 54 – kod 2313), należy sumę z wiersza 50 – kod 23 pomniejszyć o ilość nierozpoznanego masła.

Przy wypełnianiu wierszy od 50 do 58 należy stosować poniższą zasadę:

Ilości podane w wierszach 51 – 58, tj. kody: 231 (masło), 2311 (masło tradycyjne), 2312 (masło rekombinowane), 2313 (masło serwatkowe), 232 (masło częściowo odwodnione i odwodnione oraz olej maślany), 233 (inne przetwory tłuszczowe), 2331 (masło o obniżonej zawartości tłuszczu) i 2332 (pozostałe przetwory tłuszczowe), muszą być odnotowane jako masa przetworu. Tylko ilość w wierszu 50, tj. masło i inne przetwory z tłuszczu mlecznego ogółem (kod 23), musi być podana jako ekwiwalent masła o zawartości tłuszczu równej 82,00 %.

Przeliczanie ilości masła i innych przetworów z tłuszczu mlecznego o zawartości tłuszczu innej niż 82,00 % na ekwiwalent masła o zawartości tłuszczu równej 82,00 % (w tonach) patrz przykład 1.

Przykład 1:

$$\text{Ilość przetworu (jako ekwiwalent masła) w tonach} = \frac{\text{zawartość tłuszczu mlecznego w przetworze w \%}}{82{,}00\ \%} \times \text{ilość przetworu w tonach}$$

np.: Jeśli jest to mieszanka półtłusta o zawartości 32,00% tłuszczu mlecznego, a ilość mieszanki półtłustej wynosi 120 t, to:

$$\text{ilość mieszanki półtłustej (jako ekwiwalent masła) w tonach} = \frac{32{,}00\ \%}{82{,}00\ \%} \times 120 \text{ ton} = 46{,}8 \text{ ton}$$

Wiersz 59 – Sery (24): należy wykazać przetwory dojrzewające lub niedojrzewające, stałe lub półstałe, otrzymywane przez koagulację mleka pełnego, mleka odtłuszczonego, mleka częściowo odtłuszczonego, śmietanki/śmietany, śmietanki/śmietany serwatkowej lub maślanki, pojedynczo lub w mieszaninie, przez działanie podpuszczką lub innymi odpowiednimi czynnikami koagulującymi, i poprzez częściowe odczerpanie serwatki powstałej w rezultacie takiej koagulacji.
Obejmuje:

- wszystkie sery otrzymywane z mleka wszelkiego pochodzenia,
- ser ricotta.

Nie obejmuje ilości serów wykorzystanych w zakładzie do produkcji serów przetworzonych (serów topionych, smażonych itp.).

W rubryce 3 dane podane w wierszu 59 są równe danym z wiersza 60 oraz z wiersza 65 (wiersz 59 = wiersz 60 = wiersz 65).

W rubryce 3 dane podane w wierszu 60 są sumą danych z wierszy 61 – 64. W wierszach 61 – 64 należy podać dane dotyczące serów według pochodzenia mleka, z którego zostały wyprodukowane.

W rubryce 3 dane podane w wierszu 65 są sumą danych z wierszy 66 – 71. W wierszach 66 – 71 należy podać dane według twardości serów.

Podział serów według twardości zależy od zawartości wody w masie beztłuszczowej sera (MFFB):

$$\text{MFFB}(\%) = \frac{\text{masa wody}}{\text{całkowita masa sera - masa tłuszczu}} \times 100$$

MFFB- moisture on fat-free basis – zawartość wody w masie beztłuszczowej.

Wiersz 66 – Sery miękkie (2421): należy wykazać sery, w których MFFB wynosi na ogół nie mniej niż 68,00 %.

Wiersz 67 – Sery półmiękkie (2422): należy wykazać sery, w których MFFB wynosi na ogół nie mniej niż 62,00 % i mniej niż 68,00 %.

Wiersz 68 – Sery półtwarde (2423): należy wykazać sery, w których MFFB wynosi na ogół nie mniej niż 55,00 % i mniej niż 62,00 %.

Wiersz 69 – Sery twarde (2424): należy wykazać sery, w których MFFB wynosi na ogół nie mniej niż 47,00 % i mniej niż 55,00 %.

Wiersz 70 – Sery bardzo twarde (2425): należy wykazać sery, w których MFFB wynosi na ogół mniej niż 47,00 %.

Wiersz 71 – Twarogi i twarożki (2426): należy wykazać przetwory otrzymywane z ukwaszonego mleka, z którego usunięta została większość serwatki (np. przez odczerpanie lub prasowanie). Obejmuje również twarogi (inne niż w postaci proszku) zawierające do 30,00 % (ułamek masowy) cukru i dodanych owoców oraz świeży ser serwatkowy (otrzymywany przez zagęszczanie serwatki i dodawanie mleka lub tłuszczu mlecznego).

Wiersz 72 – Sery przetworzone (25): należy wykazać przetwory otrzymywane przez rozdrabnianie, mieszanie, roztapianie i emulgowanie przy działaniu ciepła i z użyciem czynników emulgujących z jednego lub więcej różnych serów, z dodatkiem lub bez składników mleka i/lub innych środków spożywczych, np. sery topione, smażone itp.

Wiersz 73 – Kazeina i kazeiniany (26): należy podać dane łączne, stosując poniższe definicje do identyfikacji przetworów:

> **Kazeina:** jest głównym białkowym składnikiem mleka. Jest ona otrzymywana z mleka odtłuszczonego przez wytrącanie (ścinanie), z reguły kwasami lub podpuszczką. Pozycja obejmuje różne typy kazeiny, które różnią się zależnie od metody wytrącania, np. kazeina kwasowa i kazeina podpuszczkowa (parakazeina).
>
> **Kazeiniany:** (sole kazeiny) obejmują sole sodowe i amonowe znane jako „kazeiny rozpuszczalne"; sole te są używane do produkcji koncentratów spożywczych i produktów farmaceutycznych. Kazeinian wapnia jest używany do produkcji środków spożywczych lub jako klej, zależnie od charakteru.

Wiersz 74 – Serwatka ogółem (27): produkt uboczny otrzymywany przy produkcji sera lub kazeiny. Serwatka płynna zawiera składniki naturalne (przeciętnie 4,80 % laktozy, 0,80 % białka i 0,20 % tłuszczów w produkcie – jako ułamki masowe), które pozostają po usunięciu kazeiny i większości tłuszczu z mleka. Obejmuje również serwatkę wykorzystywaną w zakładzie mleczarskim do produkcji pasz zwierzęcych.

Ilości podane w wierszach 75 – 79, tj. kody: 271 (serwatka płynna), 272 (serwatka zagęszczona), 273 (serwatka w proszku lub blokach), 274 (laktoza), 275 (laktoalbumina), muszą być odnotowane jako masa przetworu. Tylko ilość w wierszu 74, tj. kod 27 (serwatka ogółem), musi być podana jako ekwiwalent serwatki płynnej i w żadnym wypadku nie musi być sumą ilości z wierszy 75 -79.

Wiersz 75 – Serwatka płynna (271): należy wykazać serwatkę wykorzystaną głównie na pasze zwierzęce. Należy wyłączyć ilości wykorzystane jako surowce do innych procesów.

Wiersz 76 – należy wykazać serwatkę zagęszczoną **(272)**.

Wiersz 77 – należy wykazać serwatkę w proszku lub w formie bloku **(273)**.

Wiersz 78 – należy wykazać laktozę (cukier mleczny) **(274)**.

Wiersz 79 – należy wykazać laktoalbuminę **(275)** – jeden z głównych składników białka serwatkowego.

Wiersz 80 – Inne przetwory mleczne (28). Obejmuje:

- wyprodukowane przetwory mleczne nieopisane w innych miejscach, głównie laktoferryny,
- przetwory mleczne skupione z gospodarstw rolnych, pochodzące z importu oraz przywozu (wykazane w wierszach 17 – 22 w dziale 1), które zostały wprowadzone na rynek bez przetwarzania (poza pakowaniem lub dojrzewaniem).

Wiersz 81 – należy wykazać mleko odtłuszczone i maślankę zwrócone gospodarstwom rolnym.

Wiersz 82 – należy wykazać eksport i wywóz mleka i śmietanki w zbiornikach i kontenerach o pojemności powyżej 2 litrów lub „luzem".

Wiersz 84 – Inne zastosowania: należy wykazać pełne i odtłuszczone mleko w zbiornikach i kontenerach o pojemności powyżej 2 litrów dostarczane do zakładów przemysłu spożywczego, np. lodziarni, zakładów gastronomicznych, np. stołówek, restauracji itp., lub przeznaczone na pasze dla zwierząt, z wyjątkiem mleka zwróconego gospodarstwom rolnym wykazanego w wierszu 81.

Przed odesłaniem sprawozdania prosimy sprawdzić, czy wszystkie rubryki zostały wypełnione oraz czy:

- w dziale 1 w rubryce 3 dane podane w wierszu 2 są równe sumie danych z wierszy 3 – 9
- w dziale 1 w rubryce 4 dane podane w wierszu 2 są równe sumie danych z wierszy 3 – 9,
- w dziale 1 w rubryce 3 dane podane w wierszu 10 są równe sumie danych z wierszy 11, 13, 15, 17, 19 i 21,
- w dziale 1 w rubryce 4 dane podane w wierszu 10 są równe sumie danych z wierszy 11, 13, 15, 17, 19 i 21,
- w dziale 2 w rubryce 3, 4, 5 dane podane w wierszu 1 są równe sumie danych z wierszy 2, 3, 7, 11, 15, 19, 23 i 27,
- w dziale 2 w rubryce 3, 4 dane podane w wierszu 3 są równe sumie danych z wierszy 4 – 6,
- w dziale 2 w rubryce 3, 4 dane podane w wierszu 7 są równe sumie danych z wierszy 8 – 10,
- w dziale 2 w rubryce 3, 4 dane podane w wierszu 11 są równe sumie danych z wierszy 12 – 14,
- w dziale 2 w rubryce 3, 4 dane podane w wierszu 15 są równe sumie danych z wierszy 16 – 18,
- w dziale 2 w rubryce 3, 4 dane podane w wierszu 19 są równe sumie danych z wierszy 20 – 22,
- w dziale 2 w rubryce 3, 4 dane podane w wierszu 23 są równe sumie danych z wierszy 24 – 26,
- w dziale 2 w rubryce 3, 4 dane podane w wierszu 27 są równe sumie danych z wierszy 28 – 30,
- w dziale 2 w rubryce 3 dane podane w wierszu 32 są równe sumie danych z wierszy 33 – 34,
- w dziale 2 w rubryce 3 dane podane w wierszu 35 są równe sumie danych z wierszy 36 – 37,
- w dziale 2 w rubryce 3 dane podane w wierszu 40 są równe sumie danych z wierszy 41 – 42,
- w dziale 2 w rubryce 3, 4, 5, 6 i 7 dane podane w wierszu 43 są równe sumie odpowiednich danych z wierszy 44 – 49,
- w dziale 2 w rubryce 3, 4, 5, 6 i 7 dane podane w wierszu 51 są równe sumie odpowiednich danych z wierszy 52 – 54,
- w dziale 2 w rubryce 3, 4, 5, 6 i 7 dane podane w wierszu 56 są równe sumie odpowiednich danych z wierszy 57 – 58,
- w dziale 2 w rubryce 3 dane podane w wierszu 59 są równe danym w wierszu 60 i danym w wierszu 65 (wiersz 59 = wiersz 60 = wiersz 65),
- w dziale 2 w rubryce 3 podane dane w wierszu 60 są równe sumie danych z wierszy 61 – 64,
- w dziale 2 w rubryce 3 dane podane w wierszu 65 są równe sumie danych z wierszy 66 – 71,
- w przypadku braku skupu danych surowców lub produkcji danych przetworów mlecznych ujętych w sprawozdaniu w odpowiednich rubrykach i wierszach wpisano kreskę.