

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

|  |  |   |
|--|--|---|
| Nazwa i adres jednostki sprawozdawczej | <b>RRW-26</b><br><b>Sprawozdanie miesięczne ze skupu mleka oraz produkcji przetworów mlecznych</b> | Portal sprawozdawczy GUS<br><a href="http://www.stat.gov.pl">http://www.stat.gov.pl</a> |
| Numer identyfikacyjny - REGON          | <b>za miesiąc ..... 2019 r.</b>  | Termin przekazania:<br>zgodnie z PBSSP 2019 r.  |

Obowiązek przekazywania danych statystycznych wynika z art. 30 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 29 czerwca 1995 r. o statystyce publicznej (Dz. U. z 2018 r. poz. 997, z późn. zm.) oraz rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 19 grudnia 2017 r. w sprawie programu badań statystycznych statystyki publicznej na rok 2018 (Dz. U. poz. 2471).

**Dział 1. SKUP MLEKA KROWIEGO**

| Lp | Wyszczególnienie                                   | Kod | Ilość skupiona            |               |  |               | Zawartość tłuszczu <sup>a)</sup> w % | Zawartość białka <sup>a)</sup> w % |
|----|--|-----|---------------------------|---------------|--|---------------|--------------------------------------|------------------------------------|
|    |  |     | w miesiącu sprawozdawczym |               | od początku roku do końca miesiąca sprawozdawczego |               |                                      |                                    |
|    |  |     | w tonach                  | w tys. litrów | w tonach   | w tys. litrów |                                      |                                    |
| 0  | 1  | 2   | 3                         | 4             | 5  | 6             | 7                                    | 8                                  |
| 1  | Surowe mleko krowie skupione z gospodarstw rolnych | 01  |                           |               |  |               |                                      |                                    |

<sup>a)</sup> Z dwoma znakami po przecinku.

**Dział 2. PRODUKCJA PRZETWORÓW MLECZNYCH**

| Lp | Wyszczególnienie   | Kod  | Ilość wyprodukowana       |  |
|----|--|------|---------------------------|--|
|    |  |      | w miesiącu sprawozdawczym | od początku roku do końca miesiąca sprawozdawczego |
| 0  | 1  | 2    | 3                         | 4  |
| 1  | Mleko pitne ogółem, z tego:  | 11   |                           |  |
| 2  | mleko surowe do spożycia   | 111  |                           |  |
| 3  | mleko pełne o zawartości tłuszczu powyżej 3%   | 112  |                           |  |
| 4  | mleko półtłuste o zawartości tłuszczu powyżej 1% i nie większej niż 3%                                 | 113  |                           |  |
| 5  | mleko odtłuszczone o zawartości tłuszczu nie większej niż 1%   | 114  |                           |  |
| 6  | Śmietana i śmietanka ogółem  | 13   |                           |  |
| 7  | Mleko fermentowane ogółem (nie obejmuje maślanki)  | 14   |                           |  |
| 8  | Mleko zagęszczane ogółem   | 21   |                           |  |
| 9  | Przetwory mleczne w proszku ogółem, z tego:  | 22   |                           |  |
| 10 | mleko w proszku kremowe (śmietanka w proszku)  | 221  |                           |  |
| 11 | mleko w proszku pełne  | 222  |                           |  |
| 12 | mleko w proszku częściowo odtłuszczone   | 223  |                           |  |
| 13 | mleko w proszku odtłuszczone   | 224  |                           |  |
| 14 | Masło i inne przetwory z tłuszczu mlecznego ogółem (w ekwiwalencie masła o zawartości tłuszczu 82,00%) | 23   |                           |  |
| 15 | Sery z mleka krowiego <sup>b)</sup>  | 2411 |                           |  |

<sup>b)</sup> Nie obejmuje serów przetworzonych.

|   |   |  |
|---|---|--|
| 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)

.....  
(miejsce, data)

.....  
(pieczęć imienna i podpis osoby działającej w imieniu sprawozdawcy)\*

\* Wymóg opatrzenia pieczęcią dotyczy wyłącznie sprawozdania wnoszonego w postaci papierowej.

## Objaśnienia do sprawozdania miesięcznego RRW-26

### Obowiązek sporządzania sprawozdania RRW-26 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.
  - 1) Niniejsze sprawozdanie dotyczy jedynie mleka krowiego oraz przetworów mlecznych wytworzonych wyłącznie z mleka krowiego;
  - 2) 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;
  - 3) Przedsiębiorstwo posiadające oddziały (zakłady) produkcyjne rozlicza się w całości, tzn. w tabeli należy wykazać zsumowane dane ze wszystkich oddziałów (zakładów) produkcyjnych;
  - 4) Dane wykazane w sprawozdaniu mają na celu przygotowanie zbiorczej informacji dotyczącej skupu i przetwórstwa mleka w kraju, a nie zbilansowanie poszczególnych przedsiębiorstw;
  - 5) W dziale 1 wykazuje się ilość surowego mleka krowiego skupionego jedynie od producentów mleka (nie wykazuje się mleka zakupionego od innych przedsiębiorstw);
  - 6) W przypadku, gdy przedsiębiorstwo 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 albo 1 tony.

### DZIAŁ 1. SKUP SUROWEGO MLEKA KROWIEGO

#### Wiersz 1 – Surowe mleko krowie skupione z gospodarstw rolnych (01)

**Rubryki 3 i 4 – Ilość skupiona w miesiącu sprawozdawczym:** należy podać całkowitą ilość surowego mleka krowiego skupionego z gospodarstw rolnych (od producentów mleka). W przypadku przetwarzania w przedsiębiorstwie mleka wyprodukowanego we własnym gospodarstwie należy ilość mleka przeznaczonego do przetwórstwa wykazać jako ilość skupioną. Jednostką miary są: tysiące litrów oraz tona (należy stosować zaokrąglenia do pełnego tys. litrów oraz pełnej tony). Przeliczanie litrów mleka na tony – patrz przykład 1.

Przykład 1: Przeliczanie litrów mleka na tony:

$$\begin{array}{l} \text{Ilość mleka} \\ \text{w tonach} \end{array} = \frac{\text{ilość mleka (w litrach)} \times \text{średnia gęstość mleka (w kg / l)}}{1000}$$

np.: Jeśli ilość skupionego mleka wynosi 580 980 litrów,  
a średnia gęstość mleka wynosi 1,030 kg/litr,  
to:

$$\begin{array}{l} \text{Ilość mleka} \\ \text{w tonach} \end{array} = \frac{580\,980 \text{ (l)} \times 1,030 \text{ (kg/l)}}{1000} = \frac{598409,4 \text{ kg}}{1000} = 598,4094 \text{ ton} = 598 \text{ ton}$$

**Rubryki 5 i 6 – Ilość skupiona od początku roku do końca miesiąca sprawozdawczego:** należy podać całkowitą ilość surowego mleka krowiego skupionego z gospodarstw rolnych (od producentów mleka). W przypadku przetwarzania w przedsiębiorstwie mleka wyprodukowanego we własnym gospodarstwie należy ilość mleka przeznaczonego do przetwórstwa wykazać jako ilość skupioną. Jednostką miary są: tysiące litrów

oraz tona (należy stosować zaokrąglenia do pełnego tys. litrów oraz pełnej tony). Przeliczanie litrów mleka na tony – patrz przykład 1. Dane powinny uwzględniać ewentualne korekty dotyczące wcześniejszych miesięcy.

**Rubryka 7 – Zawartość tłuszczu:** należy podać średnią zawartość tłuszczu w mleku krowim skupionym z gospodarstw rolnych w miesiącu sprawozdawczym, tj. ilość kg tłuszczu w 100 kg surowca (ułamek masowy, tj. m/m w procentach), z dwoma znakami po przecinku.

**Rubryka 8 - Zawartość białka:** należy podać średnią zawartość białka w mleku krowim skupionym z gospodarstw rolnych w miesiącu sprawozdawczym, tj. ilość kg białka w 100 kg surowca (ułamek masowy, tj. m/m w procentach), z dwoma znakami po przecinku.

## **DZIAŁ 2. PRODUKCJA PRZETWORÓW MLECZNYCH**

1. Należy wykazać ilości gotowych przetworów mlecznych (wyprodukowanych z mleka krowiego skupionego od producentów mleka lub od innych przedsiębiorstw) przeznaczonych do dystrybucji. Nie wykazuje się przetworów mlecznych użytych do produkcji innych przetworów mlecznych we własnym przedsiębiorstwie ani przeznaczonych do dystrybucji do innych przedsiębiorstw mleczarskich.
2. Wyjątek stanowią sery przeznaczone do produkcji sera przetworzonego – w wierszu 15 - sery ogółem nie należy wykazywać sera przetworzonego (np. topionego, smażonego itp.), lecz ilość sera wykorzystanego w miesiącu sprawozdawczym do wytwarzania sera przetworzonego.
3. Jeżeli do produkcji przetworów mlecznych we własnym przedsiębiorstwie użyto przetworu wykazanego w poprzednich miesiącach sprawozdawczych jako gotowy do dystrybucji, należy w miesięcznym sprawozdaniu za okres, w którym go użyto, pomniejszyć wielkość produkcji w rubr. 4 o zużyty ilość tego przetworu.
4. Analogicznie postępuje się w przypadku, gdy przetwór wykazany w poprzednich miesiącach sprawozdawczych jako gotowy do dystrybucji został sprzedany do innego przedsiębiorstwa (tzn. należy pomniejszyć wielkość produkcji w rubr. 4 o ilość sprzedaną).
5. W przypadku serów dojrzewających należy wykazać ilości sera, które w trakcie miesiąca sprawozdawczego zdefiniowano jako gotowe do dystrybucji (tj. po okresie dojrzewania).

**Rubryka 3 - Ilość wyprodukowana w miesiącu sprawozdawczym (w tonach):** należy podać masę netto przetworu w tonach, tzn. po przeliczeniu ilości przetworu wyrażonej w litrach na ilość przetworu wyrażoną w tonach.

Przy przeliczaniu ilości przetworu mlecznego wyrażonej w litrach na ilość przetworu mlecznego wyrażoną w tonach należy posługiwać się własnymi wynikami dotyczącymi 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 wyprodukowana od początku roku do końca miesiąca sprawozdawczego (w tonach):** należy podać masę netto przetworu w tonach, tzn. po przeliczeniu ilości przetworu wyrażonej w litrach na ilość przetworu wyrażoną w tonach. Dane powinny uwzględniać ewentualne korekty dotyczące wcześniejszych miesięcy.

Przy przeliczaniu ilości przetworu mlecznego wyrażonej w litrach na ilość przetworu mlecznego wyrażoną w tonach należy posługiwać się własnymi wynikami dotyczącymi 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).

**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.

Dane podane w wierszu 1 są sumą danych z wierszy 2 – 5.

**Wiersz 2 – Mleko surowe do spożycia (111)** - należy wykazać mleko, będące wydzieliną gruczołów mlecznych, uzyskane od jednej lub więcej krów, 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 przedsiębiorstwo co najmniej jednej obróbce cieplnej lub uznanej obróbce o równoważnym efekcie i którego zawartość tłuszczu została doprowadzona do wartości powyżej 3,00 %.

**Wiersz 4 – Mleko półtłuste (113)** - należy wykazać mleko, które zostało poddane przez przedsiębiorstwo co najmniej jednej obróbce cieplnej lub uznanej obróbce o równoważnym efekcie i którego zawartość tłuszczu została doprowadzona do wartości powyżej 1,00 % i nie większej niż 3,00%.

**Wiersz 5 – Mleko odtłuszczone (114)** - należy wykazać mleko, które zostało poddane przez przedsiębiorstwo co najmniej jednej obróbce cieplnej lub uznanej obróbce o równoważnym efekcie i którego zawartość tłuszczu została doprowadzona do wartości nie większej niż 1,00 %.

**Wiersz 6 – 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 zakwaszoną.

**Wiersz 7 – Mleko fermentowane (14)** - należy wykazać przetwory mleczne o pH pomiędzy 3,8 a 5,5. Obejmuje:

- jogurty, jogurty pitne, jogurty smakowe, kefir, mleko fermentowane poddane obróbce cieplnej i inne,
- przetwory oparte na lub zawierające bifidobakterie,
- mleko fermentowane z dodatkami i mleko fermentowane bez dodatków.

Nie obejmuje:

- maślanki z dodatkami lub bez dodatków, będącej ukwaszonym lub zakwaszonym produktem ubocznym procesu przetwarzania mleka, śmietany lub śmietanki na masło przez ciągłe zmaślanie i oddzielenie tłuszczów stałych,
- maślanki na bazie mleka z dodatkami lub bez lub aromatyzowanej.

**Wiersz 8 – 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”, tj. produktu 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 liczoną 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).

**Wiersz 9 – Przetwory mleczne w proszku ogółem (22)** - należy wykazać przetwory otrzymywane przez odwodnienie śmietanki, mleka pełnego, mleka półtłustego, mleka odtłuszczonego, maślanki i mleka ukwaszanego. Obejmuje również:

- dodatki do surowca przed przerobieniem przetworu na proszek,
- mleko w proszku wyprodukowane w przedsiębiorstwach i zawarte w przetworach w proszku przeznaczonych dla niemowląt i w paszach dla zwierząt.

Dane podane w wierszu 9 są sumą danych z wierszy 10 – 13.

**Wiersz 10 – 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 11 – Mleko w proszku pełne (222):** należy wykazać mleko w proszku o zawartości tłuszczu mlecznego co najmniej 26,00 %, a mniejszej niż 42,00 % (ułamek masowy) przetworu.

**Wiersz 12 – Mleko w proszku częściowo odtłuszczone (223)** - należy wykazać mleko w proszku o zawartości tłuszczu mlecznego większej niż 1,50 %, a mniejszej niż 26,00 % (ułamek masowy) przetworu.

**Wiersz 13 – Mleko w proszku odtłuszczone (224)** - należy wykazać mleko w proszku o maksymalnej zawartości tłuszczu mlecznego 1,50 % (ułamek masowy) przetworu.

**Wiersz 14 – Masło i inne przetwory z tłuszczu mlecznego ogółem (w ekwiwalencie masła o zawartości tłuszczu 82,00 %) (23)** - należy wykazać masło, masło tradycyjne, masło rekombinowane, masło serwatkowe, masło częściowo odwodnione i odwodnione, olej maślany i inne przetwory tłuszczowe, wyrażone jako ekwiwalent masła o zawartości tłuszczu mlecznego równej 82,00 % (ułamek masowy) przetworu.

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:

$$\text{ilość mieszanki półtłustej (jako ekwiwalent masła) w tonach} = \frac{32,00 \%}{82,00 \%} \times 120 \text{ ton} = 46,8 \text{ ton} = 47 \text{ ton}$$

**Przy klasyfikowaniu przetworów mlecznych należy posługiwać się poniższymi definicjami:**

**Masło:** 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.

**Masło tradycyjne:** 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 %.

**Masło rekombinowane:** 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 %.

**Masło serwatkowe:** 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 %.

Masło tradycyjne, masło serwatkowe i masło rekombinowane obejmują również masło, które zawiera niewielkie ilości ziół, przypraw, substancji aromatycznych itp. pod warunkiem, że przetwór zachowuje cechy charakterystyczne masła.

**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 masel 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.

### **Inne przetwory tłuszczowe to:**

**Masło o obniżonej zawartości tłuszczu:** przetwór odnoszący się do masła o zawartości tłuszczu mlecznego mniejszej niż 80,00 % (ułamek masowy) (z wyłączeniem wszystkich innych tłuszczów). Dotyczy masła znakowanego: "masło o zawartości trzech czwartych tłuszczu", "masło półtłuste" i "tłuszcz mleczny do smarowania".

**Pozostałe przetwory tłuszczowe:** 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 % (ułamek masowy) całkowitej zawartości tłuszczu. Dotyczy przetworów tłuszczowych znakowanych: np. "mieszanka o zawartości trzech czwartych tłuszczu", "mieszanka półtłusta".

**Wiersz 15 – Sery z mleka krowiego ogółem (2411)** - są to 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 również ser serwatkowy (otrzymywany przez zagęszczanie serwatki i dodawanie mleka lub tłuszczu mlecznego).

Należy uwzględnić ser wykorzystany do wytwarzania sera przetworzonego we własnym przedsiębiorstwie, natomiast nie uwzględniać sera przetworzonego, np. sera topionego, smażonego itp.

### **Przed odesłaniem sprawozdania prosimy sprawdzić, czy wszystkie rubryki zostały wypełnione oraz czy w dziale 2:**

- w rubryce 3 dane w wierszu 1 są równe sumie danych zawartych w wierszach 2 – 5,
- w rubryce 3 dane w wierszu 9 są równe sumie danych zawartych w wierszach 10 – 13,
- w rubryce 4 dane w wierszu 1 są równe sumie danych zawartych w wierszach 2 – 5,
- w rubryce 4 dane w wierszu 9 są równe sumie danych zawartych w wierszach 10 – 13,
- w przypadku braku w miesiącu sprawozdawczym lub w okresie od początku roku do końca miesiąca sprawozdawczego produkcji danych przetworów mlecznych ujętych w sprawozdaniu w odpowiednich rubrykach wpisano kreskę („-”).