



DIRECTRICES SOBRE LA ENCUESTA ANUAL DE RECOGIDA DE LECHE Y DE PRODUCTOS LÁCTEOS ELABORADOS

Esta operación estadística se realiza por el Ministerio de Agricultura y Pesca y Alimentación de acuerdo con lo establecido en la Ley 12/1989, de 9 de mayo, de la Función Estadística Pública y en el Reglamento de Ejecución (UE) 2023/2745 de la Comisión, de 8 de diciembre de 2023, por el que se establecen normas para la aplicación del Reglamento (UE) 2022/2379 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a las estadísticas sobre producción animal.

La unidad de encuesta establecida es la empresa (incluyendo todos sus establecimientos) que compra leche cruda o productos lácteos en explotaciones ganaderas, directamente o a través de los centros de recogida, con vistas a su transformación en productos lácteos. Por extensión, se incluyen también las empresas que, para elaborar productos lácteos, compran leche u otros productos lácteos a otras empresas (industrias lácteas, centros de recogida transformadores, etc).

En el caso de que la estructura jurídico- financiera de la empresa encuestada sea la de grupo (incluyendo más de una empresa), deberá cumplimentarse un cuestionario diferente para cada una de las empresas constitutivas del grupo.

En caso de que su empresa sea un centro de recogida no transformador (comprador-comercializador), únicamente deberá cumplimentar los cuadros 1 y 4.

Cuestiones de relevancia sobre ciertas variables de los cuadros 1, 2, 3, 4 y 5:

Cantidad: se refiere al peso neto de materia prima (cuadro 1: leche utilizada en el proceso productivo, cuadro 5: productos derivados de la leche utilizados en el proceso productivo) o al peso neto del producto acabado (cuadro 2, cuadro 3 y cuadro 4) en toneladas. En los cuadros 2,3,4, las cantidades de productos obtenidos, se entienden preparados para el suministro fuera de la industria. Nunca debe incluirse la producción intermedia, destinada a la fabricación de otros productos lácteos en la misma empresa.

Materia grasa (Cuadros 1, 2, 3, 4 y 5): toneladas de materia grasa de la leche, resultante de multiplicar la cantidad de producto por su porcentaje sobre peso y dividido por 100, (el método de referencia es el de Röse-Gottlieb).

Proteína (Cuadros 1, 2, 3, 4 y 5): toneladas de proteína de la leche, resultante de multiplicar la cantidad de producto por su porcentaje sobre peso y dividido por 100, (el método de referencia es el de Kjeldahl).

Unidad de medida: toneladas.

Leche entera utilizada en el proceso de fabricación (cuadros 2, 3, 4): cantidades de leche entera utilizada en la fabricación del producto final (incluyendo la necesaria para la obtención de las materias primas utilizadas y las posibles pérdidas durante el proceso de fabricación).

Leche desnatada utilizada y/o recuperada en el proceso de fabricación (cuadros 2, 3, 4): en símbolo positivo las cantidades de leche desnatada utilizada en la fabricación del producto final (incluyendo la necesaria para la obtención de las materias primas utilizadas y las posibles pérdidas durante el proceso de fabricación). En símbolo negativo las cantidades de leche desnatada recuperada durante el proceso de fabricación del producto en cuestión (por ejemplo, cantidades de leche desnatada recuperadas durante el proceso de fabricación de mantequilla a partir de leche entera o nata).



Cuestiones de relevancia sobre ciertas variables del cuadro 2:

Leche de consumo: comprende la leche entera, semidesnatada y desnatada que no contengan ningún aditivo. Debe destinarse al consumo, en principio en envases de 2 litros como máximo. Incluye la leche vitaminada. Comprende también la leche cruda que se venda envasada y que cumpla la totalidad de los requisitos anteriores.

Salvo en el caso de la leche cruda, deben someterse a un tratamiento mediante calor u otro autorizado de efecto equivalente. Su riqueza en materia grasa será: Leche Entera $\geq 3,5$ %; Leche Semidesnatada 1,5 a 1,8 %; Leche Desnatada $\leq 0,3$ %.

Leche Pasteurizada: se obtiene mediante un tratamiento que aplique una temperatura de al menos 71,7°C durante 15 segundos, u otra combinación de tiempo - temperatura de efecto equivalente.

Leche Esterilizada: la que se obtiene por esterilización dentro de un envase herméticamente cerrado, con un dispositivo de cierre que permanezca intacto y con una capacidad de conservación que impida alteraciones en un periodo de 15 días en un envase cerrado y a una temperatura superior a 30°C.

Leche Uperizada (U.H.T.): la que se obtiene por un tratamiento de al menos 135 °C durante un segundo.

Mazada: producto residual de la transformación de la leche o nata en mantequilla.

Nata: se refiere a la nata tratada y disponible para el suministro fuera de las industrias lácteas (consumo humano, materias primas para la industria chocolatera, heladería, etc). La nata se obtiene por acumulación de la grasa de la leche, y contiene, aparte de los demás componentes de la leche, una materia grasa habitualmente superior al 10%.

Leches acidificadas y fermentadas: incluye los productos lácteos con pH comprendido entre 3,8 y 5,5, considerando como tales: yogures en general, los bebibles y preparados. Incluye también otras leches fermentadas tratadas térmicamente, así como los productos a base de bífidos o que los contienen. Las leches acidificadas con adicción de azúcar y/o edulcorantes deben incluirse como leches acidificadas sin aditivos.

Bebidas a base de leche: otros productos líquidos que contienen por lo menos un 50% de productos lácteos, incluidos los productos a base de suero de leche.

Otros productos frescos: aquellos productos frescos no comprendidos en otra parte, principalmente los postres a base de leche (leches gelificadas, flanes, postres lácteos, muses etc.) y los helados. También deben incluirse los productos frescos adquiridos y comercializados sin otra transformación que su posible envasado y que deben reflejarse, a su vez, en el cuadro nº 5.

Cuestiones de relevancia sobre ciertas variables del cuadro 3:

Leche concentrada: este grupo comprende los productos obtenidos por eliminación parcial de agua a partir de la leche entera, semidesnatada o desnatada. Incluye la leche evaporada y la concentrada con adicción de azúcar, (Incluir aquí la leche utilizada en la fabricación de "chocolate Crumb"; producto seco compuesto de leche, azúcar y pasta de cacao).

Productos lácteos en polvo: Incluye los productos obtenidos por eliminación del agua de la nata, leche entera, semidesnatada, desnatada, la mazada y la leche acidificada. Deben considerarse los aditivos añadidos a la materia prima antes de la transformación del producto en polvo. Se debe incluir la leche en polvo que contienen los preparados en polvo para



lactantes y los alimentos para animales que sean fabricados en la industria láctea. Estos productos se desglosan en el cuadro según los siguientes conceptos:

Nata en polvo: Cuando el producto tiene un contenido en materias grasas lácteas igual o superior a un 42 % en peso de producto.

Leche entera en polvo: Producto con un contenido en materias grasas lácteas comprendido entre un 26 % y un 42% en peso de producto.

Leche en polvo parcialmente desnatada: Producto con contenido en materias grasas lácteas superior a un 1,5 % e inferior a un 26 % en peso de producto.

Leche desnatada en polvo: Producto con contenido máximo en materias grasas lácteas del 1,5 % en peso.

Mazada en polvo: producto en polvo fabricado a partir de mazada.

Otros productos en polvo: leche y nata cuajadas, kéfir y otras leches y natas fermentadas o acidificadas, incluso si tienen añadidos en polvo. Incluye, asimismo, las mezclas de polvo de nata, leche, mazada y/o suero de leche. También incluye los productos en polvo a base de proteínas.

Mantequilla: este epígrafe incluye la mantequilla propiamente dicha, la mantequilla derretida y el butteroil, así como el resto de los productos de materia grasa amarilla. Cada uno de estos productos se definen como:

Mantequilla: producto con contenido en materias grasas lácteas entre el 80 % y 90 % en peso, con un máximo del 16 % de agua y del 2 % de materias secas no grasas. Incluye la mantequilla con muy baja cantidad de hierbas, especias, etc.

- Mantequilla tradicional: producto obtenido directa y exclusivamente a partir de leche pasteurizada.
- Mantequilla recombinada: producto obtenido a partir de butteroil, el extracto seco grasa no lácteo y el agua.
- Mantequilla de lactosuero: producto obtenido a partir de nata de lactosuero o de la mezcla de nata de lactosuero y nata.
- Mantequilla derretida: producto con contenido de materias grasas de la leche superior al 85 % en peso. Aparte de la mantequilla derretida en sí, abarca una determinada cantidad de otras mantequillas deshidratadas similares conocidas comúnmente como “mantequilla anhidra”, grasa butírica” y “mantequilla concentrada”.
- Butteroil: producto que puede ser obtenido a partir de la leche, la nata o la mantequilla mediante procedimientos que extraen al agua y el extracto seco no grasa, con un contenido mínimo en materias grasa de origen lácteo del 99,3 % del peso total y un contenido máximo de agua del 0,5 % del peso total. Incluye, asimismo, el “ghee”:
- Mantequilla ligera: producto similar a la mantequilla con un contenido en materias grasas lácteas inferior al 80 % en peso, con exclusión de cualquier otra materia grasa.
- Otros productos con materia grasa amarilla: en particular materias grasas compuestas de productos vegetales y/o animales, productos presentados en forma de emulsión, sólida y maleable derivados de materias grasas vegetales o animales, sólidas o líquidas, aptas para el consumo humano, con un contenido en materias grasas lácteas comprendido entre el 10 % y el 80 % del contenido total en materias grasas.

Queso: producto sólido o semisólido fresco o maduro, obtenido por coagulación de la leche entera, desnatada o semidesnatada, la nata, la nata del suero láctico o la mazada, solas o por



combinación de estos productos, mediante la acción del cuajo u otros agentes coagulantes apropiados y escurriendo parcialmente el suero láctico que resulta de dicha coagulación. Incluye todas las categorías de queso (y requesones) a partir de todas las clases de leche. Incluye, la ricotta.

La subdivisión en **categorías principales de dureza** se establece en función del porcentaje del contenido de agua en el queso desnatado (CAQD):

$$\text{CAQD} = [(\text{Peso del agua en el queso}) / (\text{Peso total} - \text{materia grasa en el queso})] \times 100$$

TIPO DE QUESO	De Pasta Blanda	De Pasta Semiblanda	De Pasta Semidura	De Pasta Dura	De Pasta Extradura
CAQD	CAQD >= 68%	62 <= CAQD < 68	55 <= CAQD < 62	47 <= CAQD < 55	CAQD < 47

Queso fresco: producto obtenido a partir de la leche cuajada de la que se ha eliminado la mayor parte del suero. Incluye, asimismo, el requesón (que no sea en polvo) cuando contenga hasta un 30% de su peso en azúcar y frutas añadidas.

En caso de fabricación de queso en el proceso productivo, se deben de cumplimentar las casillas 2.4.1. Queso según tipo de leche y las casillas 2.4.2. Queso (todas las clases de leche) por categorías.

Queso fundido: producto obtenido por escurrido, mezcla, fusión y emulsión mediante calor y agentes emulsionantes de una o diversas variedades de queso, con o sin adición de componentes lácteos u otros productos alimentarios.

Caseína y caseinatos: se clasifican aquí las distintas especies de caseínas, cuyos caracteres varían de acuerdo con el procedimiento utilizado para cuajar la leche, caseína ácida o caseína con cuajo. Los caseinatos incluyen especialmente los de sodio y amonio o “caseínas solubles”.

Suero de leche: incluye el suero de leche utilizado en la fabricación de alimentos para animales. Deberá indicarse el equivalente de suero de leche líquido. En las partidas 2.7.1. a 2.7.5., deberá indicarse su peso real, con lo que, en ningún caso, la suma de estas coincidirá con el total de suero de leche.

Otros productos elaborados: productos no relacionados anteriormente, como lactoferrinas. También deben incluirse los productos elaborados adquiridos y comercializados sin otra transformación que su posible envasado o maduración, y que deben reflejarse, a su vez, en el cuadro 5.

Cuestiones de relevancia sobre ciertas variables del cuadro 3:

Entradas procedentes de explotaciones ganaderas o industrias nacionales: Se refiere a la entrada de productos lácteos (procedentes de explotaciones ganaderas o de las industrias, según el caso), destinados a entrar en el proceso de fabricación. En los cuadros de productos 2 y 3 figurarán los productos resultantes de su transformación. En el caso de no ser transformado, se reflejará el producto adquirido. Ver ejemplo que sigue. Ejemplo- Si se adquiere nata y se utiliza para la obtención de mantequilla, además de figurar su entrada en el cuadro 5, debe reflejarse la mantequilla obtenida en el código 2.3 del Cuadro 3. Si la nata no se transforma y se vende como tal nata, figurará en el código 1.3 del Cuadro 2.

Entradas procedentes de importaciones de explotaciones ganaderas o industrias: productos a granel o en envases de más de 2 litros. Se aplica el mismo criterio del apartado anterior.