



Zeszyt metodologiczny

Skup i produkcja mleka oraz przetworów mlecznych



Zeszyt metodologiczny Skup i produkcja mleka oraz przetworów mlecznych

Główny Urząd Statystyczny

Warszawa 2026

Opracowanie merytoryczne

Główny Urząd Statystyczny, Departament Przedsiębiorstw
Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Pod kierunkiem

Katarzyna Walkowska-Macias

Zespół autorski

Dariusz Banasiewicz, Agnieszka Marczak, Adam Pachnicki, Anna Pazik

Zeszyt metodologiczny zaopiniowany przez Komisję Metodologiczną GUS

Publikacja dostępna na stronie internetowej

<http://stat.gov.pl/>

Przy publikowaniu prosimy o podanie źródła.

ZESZYT METODOLOGICZNY - METADANE

Tytuł zeszytu metodologicznego	Skup i produkcja mleka oraz przetworów mlecznych
Autorzy	Departament Przedsiębiorstw, GUS Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Zakres podmiotowy badania	Podmioty gospodarki narodowej skupujące pełne mleko lub produkty mleczarskie z zamiarem ich przetworzenia na inne produkty mleczarskie oraz skupujące mleko lub śmietankę w celu przekazania ich bez jakiegokolwiek przetwórstwa innym podmiotom
Zakres przedmiotowy badania	Skup mleka i produkcja przetworów mlecznych
Rodzaj i metoda badania	Metoda obserwacji pełnej
Narzędzia zbierania danych/źródła danych	Formularze elektroniczne na Portalu Sprawozdawczym <i>RRW-26 Sprawozdanie miesięczne ze skupu mleka oraz produkcji przetworów mlecznych</i> <i>RRW-27 Sprawozdanie ze skupu surowców oraz produkcji przetworów mlecznych</i>
Prezentacja rezultatów badania	Strona internetowa GUS: Główny Urząd Statystyczny / Obszary tematyczne / Rolnictwo, Leśnictwo / Produkcja zwierzęca, Zwierzęta gospodarskie / Zawartość tłuszczu i białka w skupionym mleku krowim w styczniu 2025 r. GUS - Bank Danych Lokalnych Eurostat: https://ec.europa.eu/eurostat/web/main/data/database
Wykorzystywane klasyfikacje	-
Data opracowania zeszytu metodologicznego	Październik 2025

Spis treści

METADANE	2
OBJAŚNIENIA WAŻNIEJSZYCH SKRÓTÓW	4
WSTĘP	5
1. ZAKRES PODMIOTOWY I PRZEDMIOTOWY	6
1.1. ZAKRES PODMIOTOWY	6
1.2. ZAKRES PRZEDMIOTOWY	7
2. OPIS METODY BADANIA I ŹRÓDŁA DANYCH	12
3. ZMIENNE WYSTĘPUJĄCE W BADANIU	13
4. ORGANIZACJA I ZARZĄDZANIE REALIZACJĄ BADANIA	17
5. SPOSÓB PREZENTACJI WYNIKÓW BADANIA	18
5.1. FORMY PUBLIKACJI, CZĘSTOTLIWOŚĆ I DATY PUBLIKACJI	18
5.2. PRZEKAZYWANIE WYNIKÓW DO UNII EUROPEJSKIEJ – EUROSTAT	18
6. OCENA JAKOŚCI BADANIA	19

Objaśnienia ważniejszych skrótów

Eurostat – Urząd Statystyczny Unii Europejskiej

GUS – Główny Urząd Statystyczny

Komisja – Komisja Europejska

MFFB – zawartość wody w masie beztłuszczowej (*moisture on fat-free basis*)

pH – potencjał (stężenie) jonów wodoru (H^+) w roztworze (*potential of Hydrogen*)

PKD – Polska Klasyfikacja Działalności

RRW – symbol sprawozdania prowadzonego przez GUS

UE – Unia Europejska

UHT – sterylizacja mleka w ultra wysokiej temperaturze (*Ultra High Temperature Processing*)

WE – Wspólnota Europejska

Wstęp

Zeszyt metodologiczny pt. „Skup i produkcja mleka oraz przetworów mlecznych” prezentuje badanie statystyczne prowadzone przez Główny Urząd Statystyczny i Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi zgodnie z Programem badań statystycznych statystyki publicznej (badanie 1.46.12 *Skup i produkcja mleka oraz przetworów mlecznych*). Celem badania jest dostarczenie informacji o skupie i produkcji mleka oraz przetworów mlecznych w fizycznych jednostkach miary. Wyniki badania są udostępniane użytkownikom krajowym, a także przekazywane do Eurostatu, zgodnie z wymogami nałożonymi na kraje członkowskie.

W Zeszycie metodologicznym przedstawiono informacje o źródłach danych wykorzystywanych w miesięcznym i rocznym badaniu skupu i produkcji mleka oraz przetworów mlecznych, podmiotach objętych badaniem, przyjętych metodach badawczych oraz organizacji badania, a także o miejscu prezentacji wyników przeprowadzonego badania.

Badanie (roczne i miesięczne) skupu i produkcji mleka oraz przetworów mlecznych było prowadzone od 2004 r. według niezmienionej metodologii i obejmowało ten sam zakres informacji. Do 2025 r. badanie było realizowane w oparciu o wymogi wskazane w dyrektywie Rady 96/16/WE z dnia 19 marca 1996 r. w sprawie prowadzenia badań statystycznych dotyczących sektora mleka i przetworów mlecznych¹ oraz decyzji Komisji z dnia 18 grudnia 1996 r. ustanawiającej przepisy w celu wdrożenia dyrektywy Rady 96/16/WE w sprawie prowadzenia badań statystycznych dotyczących sektora mleka i przetworów mlecznych². Od 2026 r. wyniki badania zabezpieczają wypełnienie wymogów zawartych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2022/2379 z dnia 23 listopada 2022 r. w sprawie statystyk dotyczących nakładów i produkcji w rolnictwie, zmiany rozporządzenia Komisji (WE) nr 617/2008 oraz uchylecia rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1165/2008, (WE) nr 543/2009 i (WE) nr 1185/2009 oraz dyrektywy Rady 96/16/WE³. Zgodnie ze zmianami wprowadzonymi w rozporządzeniu 2022/2379, w badaniu został uwzględniony dodatkowy wymiar dotyczący rolnictwa ekologicznego.

¹ [Rozporządzenie - 96/16 - EN - EUR-Lex](#)

² [Decyzja Komisji - 01997D0080-20110324 - EN - EUR-Lex](#)

³ [Rozporządzenie - 2022/2379 - EN - EUR-Lex](#)

1. Zakres podmiotowy i przedmiotowy

1.1. Zakres podmiotowy

Zakres podmiotowy badania skupu i produkcji mleka oraz przetworów mlecznych obejmuje podmioty gospodarki narodowej, w tym gospodarstwa rolne skupujące:

- pełne mleko lub produkty mleczarskie z zamiarem ich przetworzenia na inne produkty mleczarskie,
- mleko lub śmietankę w celu przekazania ich bez jakiegokolwiek przetwórstwa innym podmiotom.

Badaniem objęte są podmioty gospodarcze znajdujące się w rejestrze pierwszych podmiotów skupujących mleko (przedsiębiorstw lub grup, które skupują mleko od producentów). Rejestr działa na podstawie art. 151⁴ Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r., ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych. Jest on prowadzony przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, który odpowiada również za monitorowanie rynku mleka.

Podmioty objęte badaniem prowadzą działalność w zakresie:

- przetwórstwa mleka i wyrób serów (10.51.Z wg PKD),
- sprzedaży hurtowej mleka, wyrobów mleczarskich, jaj, olejów i tłuszczów jadalnych (46.33.Z wg PKD),
- produkcji mleka i przetworów mlecznych na skalę rynkową (np. gospodarstwa rolne o profilu przemysłowym, spółdzielnie mleczarskie).

Zbiór podmiotów jest na bieżąco aktualizowany informacjami o:

- zachodzących przekształceniach organizacyjno-własnościowych w mleczarniach,
- pojawiającym się dodatkowym skupie mleka w jednostkach objętych sprawozdawczością R-10M – meldunek o skupie ważniejszych produktów rolnych. Badaniem R-10M objęte są podmioty gospodarki narodowej (bez osób fizycznych) prowadzące w ramach działalności gospodarczej skup podstawowych produktów rolnych bezpośrednio od producentów rolnych.

Zbiorowość objęta badaniem rocznym i miesięcznym wynosi blisko 350 podmiotów, przy czym ich liczba w kolejnych edycjach badania ulega zmianom w związku z np. z pojawieniem się nowego podmiotu czy zawieszeniem lub zakończeniem działalności przez podmiot. Około 60% tej zbiorowości stanowią spółdzielnie.

⁴ Art. 151. Obowiązkowe deklaracje w sektorze mleka i przetworów mlecznych

Od dnia 1 kwietnia 2015 r. pierwsze podmioty skupujące mleko surowe deklarują właściwemu organowi krajowemu ilość mleka surowego, którą im dostarczono każdego miesiąca.

Do celów niniejszego artykułu i art. 148 „pierwszy podmiot skupujący” oznacza przedsiębiorstwo lub grupę, która skupuje mleko od producentów, w celu:

a) odbioru, pakowania, przechowywania, chłodzenia lub przetwarzania, w tym także na podstawie umowy;
b) sprzedania go co najmniej jednemu przedsiębiorstwu poddającemu mleko lub przetwory mleczne obróbce lub przetwarzaniu.

Państwa członkowskie powiadamiają Komisję o ilości mleka surowego, o której mowa w akapicie pierwszym. Komisja może przyjmować akty wykonawcze określające przepisy dotyczące treści, formatu i terminów takich deklaracji oraz środków dotyczących powiadomień, które mają być dokonywane przez państwa członkowskie zgodnie z niniejszym artykułem. Te akty wykonawcze przyjmuje się zgodnie z procedurą sprawdzającą, o której mowa w art. 229 ust. 2.

1.2. Zakres przedmiotowy

Badanie zostało wprowadzone do badań statystyki publicznej na potrzeby opracowywania, wdrażania, oceny i przeglądu unijnych polityk związanych z rolnictwem, w celu monitorowania rynku mleka oraz przetworów mlecznych, w tym ich produkcji. Dostarcza informacje o skupie i produkcji mleka oraz przetworów mlecznych, a jego zakres przedmiotowy wynika z wymogów Unii Europejskiej.

Zakres wymaganych danych oraz wykorzystywane definicje zostały określone w decyzji Komisji z dnia 18 grudnia 1996 r. ustanawiającej przepisy w celu wdrożenia dyrektywy Rady 96/16/WE. Od 2026 r. wymogi zostały zaktualizowane w Rozporządzeniu 2022/2379 Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2022/2379 z dnia 23 listopada 2022 r. w sprawie statystyk dotyczących nakładów i produkcji w rolnictwie, zmiany rozporządzenia Komisji (WE) nr 617/2008 oraz uchylecia rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1165/2008, (WE) nr 543/2009 i (WE) nr 1185/2009 oraz dyrektywy Rady 96/16/WE. Informacje zbierane w badaniu zostały przedstawione szczegółowo w rozdziale 4 Zeszytu.

Badanie dostarcza informacji na temat skupu mleka zwierzęcego według gatunku zwierzęcia, zawartości tłuszczu mlecznego lub białka w surowcu (mleku) oraz produkcji wytworzonej przetworów mlecznych, zużycia tłuszczu mlecznego, białka lub surowca (mleka odtłuszczonego lub pełnego) do produkcji według ściśle określonej listy wyrobów.

Pojęcia i definicje produktów mlecznych wykorzystywane w badaniu zostały opracowane na podstawie decyzji Komisji z dnia 18 grudnia 1996 r.:

Pojęcia dotyczące skupu mleka:

Skup – całkowita ilość surowca, wraz z mlekiem ekologicznym, skupionego od producentów z gospodarstw rolnych.

Zawartość białka – ilość białka w skupionym surowcu (mleku).

Zawartość tłuszczu mlecznego – ilość tłuszczu w skupionym surowcu (mleku).

Pojęcia dotyczące przetwórstwa mleka

Produkcja przetworów mlecznych – ilość gotowych przetworów mlecznych przeznaczonych do dystrybucji. Nie obejmuje 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 powinna być wyłączona ze sprawozdania.

Zużycie białka - ilość białka mlecznego zużytego do wytworzenia danego przetworu mlecznego, łącznie z możliwymi stratami zdarzającymi się podczas procesu produkcji.

Zużycie tłuszczu mlecznego - ilość tłuszczu mlecznego zużytego do wytworzenia przetworu mlecznego, łącznie z możliwymi stratami zdarzającymi się podczas procesu produkcji.

Zużycie surowca (mleka pełnego) – ilość mleka pełnego, w tym ekologicznego, zużytego do wytworzenia danego przetworu mlecznego, łącznie z możliwymi stratami zdarzającymi się podczas procesu produkcji.

Zużycie surowca (mleka odtłuszczonego) – ilość mleka odtłuszczonego w pełnych tonach. Wielkość ta może mieć wartość:

- dodatnią – ilość mleka odtłuszczonego zużytego do produkcji danego przetworu mlecznego, łącznie z możliwymi stratami zdarzającymi się podczas procesu produkcji,
- ujemną – ilość mleka odtłuszczonego odzyskanego podczas procesu produkcji danego przetworu mlecznego (na przykład: mleko odtłuszczone odzyskane podczas wytwarzania masła z mleka pełnego lub śmietanki).

Definicje przetworów mlecznych zostały wymienione zgodnie ze schematem klasyfikacji przetworów mlecznych, opartym na stopniu ich przetworzenia.

Mleko pitne ogółem – mleko surowe do spożycia oraz mleko spożywcze: mleko pełne, mleko półtłuste i mleko odtłuszczone niezawierające dodatków. W badaniu mleko pitne ogółem obejmuje jedynie mleko przeznaczone bezpośrednio do spożycia, w opakowaniach dwulitrowych lub mniejszych, oraz mleko z dodatkiem witamin.

Mleko surowe do spożycia – 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.

Mleko pełne – mleko, które zostało poddane co najmniej jednej obróbce cieplnej lub uznanej obróbce o równoważnym efekcie i którego zawartość tłuszczu została doprowadzona do wartości powyżej 3,00%.

Mleko półtłuste – mleko, które zostało poddane 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%.

Mleko odtłuszczone – mleko, które zostało poddane co najmniej jednej obróbce cieplnej lub uznanej obróbce o równoważnym efekcie i którego zawartość tłuszczu została doprowadzona do wartości nie większej niż 1,00%.

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 stosując 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 wyrwkowego pobierania próbek nie wykazuje objawów zepsucia po przechowywaniu przez 15 dni w temperaturze 30°C w zamkniętym pojemniku.

Mleko UHT (mleko 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).

Maślanka – produkt uboczny procesu przetwarzania mleka, śmietany lub śmietanki na masło przez ciągłe zmaślanie i oddzielenie tłuszczów stałych, bez dodatków (może być ukwaszona lub zakwaszana). Maślanekę z dodatkami lub aromatyzowaną oraz maślanekę na bazie mleka z dodatkami lub bez lub aromatyzowaną włączana jest do napojów na bazie mleka.

Śmietanka i śmietana – obejmuje śmietankę zawierającą co najmniej 10,00% tłuszczu (ułamek masowy) pasteryzowaną, sterylizowaną, uperyzowaną oraz śmietanę ukwaszoną i zakwaszoną.

Śmietanka – warstwa tłuszczu, która tworzy się w sposób naturalny na powierzchni mleka przez powolne zbrylanie emulgujących kuleczek tłuszczu. Jeżeli zostaje 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 10,00% ciężaru produktu).

Śmietana – śmietanka poddana fermentacji (działaniu bakterii mlekowych), ma kwaskowy smak i jest bardziej gęsta, co sprawia, że jest tradycyjnie używana do zup i sosów, które wymagają kwaskowości.

Mleko fermentowane – 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.

Mleko fermentowane z dodatkami – nie obejmuje słodzonego mleka fermentowanego, które zaliczane jest do mleka fermentowanego bez dodatków.

Mleko fermentowane bez dodatków – obejmuje również mleko fermentowane z dodatkiem cukru i/lub substancji słodzących.

Napoje na bazie mleka – płynne przetwory zawierające co najmniej 50,00% przetworów mlecznych, łącznie z przetworami na bazie serwatki. Obejmuje również mleko czekoladowe, maślanekę z dodatkami lub aromatyzowaną, maślanekę na bazie mleka z dodatkami lub bez lub aromatyzowaną.

Inne przetwory na bazie mleka – obejmują:

- przetwory mleczne skupione z gospodarstw rolnych (pochodzące z importu lub dostaw wewnątrzspółnotowych), które zostały wprowadzone na rynek bez przetwarzania (poza pakowaniem lub dojrzewaniem),
- świeże przetwory mleczne nieokreślone gdzie indziej, 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.

Mleko zagęszczone – 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 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).

Przetwory mleczne w proszku ogółem – 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.

Mleko w proszku kremowe (śmietanka w proszku) – mleko w proszku o zawartości tłuszczu mlecznego co najmniej 42,00% (ułamek masowy) przetworu.

Mleko w proszku pełne – mleko w proszku o zawartości tłuszczu mlecznego co najmniej 26,00%, a mniejszej niż 42,00% (ułamek masowy) przetworu.

Mleko w proszku częściowo odtłuszczone – mleko w proszku o zawartości tłuszczu mlecznego większej niż 1,50%, a mniejszej niż 26,00% (ułamek masowy) przetworu.

Mleko w proszku odtłuszczone – mleko w proszku o maksymalnej zawartości tłuszczu mlecznego 1,50% (ułamek masowy) przetworu.

Maślanka w proszku – przetwórn w proszku otrzymywany z maślanki.

Inne przetwory mleczne w proszku – 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).

Masło i inne przetwory z tłuszczu mlecznego ogółem (w ekwiwalencie masła o zawartości tłuszczu 82,00%) – 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.

Masło – przetwórn 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 przetwórn zachowuje cechy charakterystyczne masła.

Masło tradycyjne – przetwórn 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 – przetwórn 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 – przetwórn 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 przetwórn 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.

W celu uniknięcia podwójnego liczenia, pojęcie „olej maślany” odnosi się jedynie do bezpośredniej produkcji ze śmietanki/śmietany.

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 jako „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 między 10,00% a 80,00% włącznie (ułamek masowy) całkowitej zawartości tłuszczu. Dotyczy przetworów tłuszczowych znakowanych np. jako „mieszanka o zawartości trzech czwartych tłuszczu”, „mieszanka półtłusta”.

Sery z mleka ogółem – 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 wyniku takiej koagulacji.

Pozycja uwzględnia również ser serwatkowy (otrzymywany przez zagęszczanie serwatki i dodawanie mleka lub tłuszczu mlecznego). Obejmuje swoim zakresem:

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

Zawiera także ser wykorzystany do wytwarzania sera przetworzonego we własnym przedsiębiorstwie, natomiast nie jest uwzględniany ser przetworzony, np. ser topiony, smażony, itp.

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

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

MFFB – zawartość wody w masie beztłuszczowej (*moisture on fat-free basis*)

Twarogi i twarożki – 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).

Sery przetworzone – 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.

Kazeina – główny białkowy składnik mleka. Jest otrzymywana z mleka odtłuszczonego przez wytrącanie (ściananie), z reguły kwasami lub podpuszczką. Są 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.

Serwatka – 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.

Serwatka płynna – serwatka wykorzystana głównie na pasze zwierzęce. W badaniu nie jest raportowana serwatka płynna wykorzystana jako surowiec do innych procesów.

Inne przetwory mleczne – w badaniu są to:

- wyprodukowane przetwory mleczne nieopisane gdzie indziej, głównie laktoferry,ny,
- przetwory mleczne skupione z gospodarstw rolnych, pochodzące z importu oraz przywozu, które zostały wprowadzone na rynek bez przetwarzania (poza pakowaniem lub dojrzewaniem).

Inne zastosowania – w badaniu oznacza pełne i odtłuszczone mleko w zbiornikach i kontenerach dwulitrowych lub większych, 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.

Handel wewnątrzspółnotowy mleka i produktów mlecznych

Import i przywóz wewnątrzspółnotowy surowców – w badaniu zbierane są dane o imporcie oraz przywozie wewnątrzspółnotowym surowców w zbiornikach lub w pojemnikach dwulitrowych lub większych (mleko krowie, owcze, kozie i bawole oraz przetwory z tego mleka).

Eksport i wywóz wewnątrzspółnotowy – w badaniu obejmuje eksport i wywóz wewnątrzspółnotowy mleka i śmietanki w zbiornikach i kontenerach dwulitrowych lub większych lub „luzem”.

2. Opis metody badania i źródła danych

Badanie skupu i produkcji mleka oraz przetworów mlecznych jest badaniem stałym, realizowanym z częstotliwością miesięczną i roczną. Jest to badanie pełne, wszystkie przedsiębiorstwa spełniające kryteria doboru do badania mają obowiązek przekazywania danych, zgodnie z harmonogramem badania przez Portal Sprawozdawczy GUS. Badanie skupu i produkcji mleka oraz przetworów mlecznych prowadzone jest tzw. metodą wyrobów, tzn. dane są zbierane, agregowane i udostępniane według stałej listy wyrobów.

Przez przedsiębiorstwo w badaniu skupu i produkcji mleka oraz przetworów mlecznych 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 jednym sprawozdaniu wykazywane są zsumowane dane ze wszystkich oddziałów (zakładów) produkcyjnych.

Dane są zbierane metodą przedsiębiorstw (za przedsiębiorstwo jest uznawana jedna jednostka prawna), tj. cała sprawozdawana produkcja wytwarzana przez wszystkie zakłady należące do danego przedsiębiorstwa jest przypisywana do województwa, w którym znajduje się siedziba zarządu przedsiębiorstwa.

Podstawowym źródłem danych są formularze elektroniczne zamieszczone na Portalu Sprawozdawczym [formularze](#) :

- badanie miesięczne – RRW-26 Sprawozdanie miesięczne ze skupu mleka oraz produkcji przetworów mlecznych,
- badanie roczne – RRW-27 Sprawozdanie ze skupu surowców oraz produkcji przetworów mlecznych.

3. Zmienne występujące w badaniu

Badanie skupu i produkcji mleka oraz przetworów mlecznych dostarcza następujących informacji:

RRW-26 – Sprawozdanie miesięczne ze skupu mleka oraz produkcji przetworów mlecznych (dotyczy wyłącznie mleka krowiego i przetworów z mleka krowiego):

- ilość surowego mleka krowiego skupowanego z gospodarstw rolnych (w tonach i tys. litrów),
- ilość surowego mleka krowiego ekologicznego skupowanego z gospodarstw rolnych (w tonach i tys. litrów),
- zawartość tłuszczu w surowym mleku krowim skupionym z gospodarstw rolnych (w %),
- zawartość białka w surowym mleku krowim skupionym z gospodarstw rolnych (w %),
- ilość wyprodukowanych przetworów mlecznych (w tonach).

Lista przetworów mlecznych obejmuje:

- mleko pitne (w tonach),
- śmietanę i śmietankę (w tonach),
- mleko fermentowane (z wyłączeniem maślanki) (w tonach),
- mleko zagęszczone (w tonach),
- przetwory mleczne w proszku (w tonach),
- masło i inne przetwory z tłuszczu mlecznego (w tonach),
- sery z mleka krowiego (w tonach),

RRW-27 – roczne Sprawozdanie ze skupu surowców oraz produkcji przetworów mlecznych (obejmuje mleko wszelkiego pochodzenia – mleko krowie, owcze, kozie i bawole):

- ilość surowego mleka krowiego skupionego z gospodarstw rolnych (w tys. litrów i w tonach),
- ilość surowego mleka krowiego ekologicznego skupionego z gospodarstw rolnych (w tys. litrów i w tonach),
- zawartość tłuszczu w surowym mleku krowim skupionym z gospodarstw rolnych (w tonach),
- zawartość białka w surowym mleku krowim skupionym z gospodarstw rolnych (w tonach) ,
- ilość innych surowców skupionych z gospodarstw rolnych (w tys. litrów i w tonach), wraz z ilością zawartego w nich tłuszczu i białka (w tonach):
 - mleko owcze, w tym mleko owcze ekologiczne,
 - mleko kozie, w tym mleko kozie ekologiczne,
 - mleko bawole,

- mleko odtłuszczone i maślanka,
- inne surowce.
- ilość surowców importowanych i przywiezionych (obejmuje przywóz i dostawy wewnątrzspółnotowe), w tym z państw członkowskich UE (w tys. litrów i w tonach), wraz z ilością zawartego w nich tłuszczu (w tonach):
 - mleko pełne łącznie z mlekiem surowym,
 - mleko odtłuszczone,
 - śmietanka,
 - inne.
- ilość wyprodukowanych przetworów mlecznych, wraz z ilością tłuszczu i białka (w tonach):
 - mleko pitne,
 - mleko pitne ekologiczne,
 - maślanka,
 - śmietana i śmietanka,
 - śmietana i śmietanka z produkcji ekologicznej,
 - mleko fermentowane,
 - mleko fermentowane z produkcji ekologicznej,
 - napoje na bazie mleka,
 - inne przetwory na bazie mleka np. desery,
 - inne przetwory na bazie mleka z produkcji ekologicznej,
 - mleko zagęszczone,
 - przetwory mleczne w proszku,
 - masło i inne przetwory z tłuszczu mlecznego,
 - masło i inne przetwory z tłuszczu mlecznego z produkcji ekologicznej,
 - sery,
 - sery z produkcji ekologicznej,
 - sery przetworzone,
 - kazeina i kazeiniany,
 - serwatka,
 - mleko odtłuszczone i maślanka zwrócone gospodarstwom.
- zużycie surowca (mleka pełnego, mleka pełnego ekologicznego / mleka odtłuszczonego) do produkcji wybranych przetworów mlecznych (w tonach):
 - maślanka,
 - śmietana i śmietanka,
 - mleko fermentowane,
 - napoje na bazie mleka,

- inne przetwory na bazie mleka np. desery,
- mleko zagęszczone,
- przetwory mleczne w proszku,
- masło i inne przetwory z tłuszczu mlecznego,
- sery ogółem,
- sery z mleka krowiego,
- kazeina i kazeiniany,
- ilość mleka odtłuszczonego i maślanka zwrócone gospodarstwu, wraz z ilością tłuszczu i białka oraz zużyciem mleka odtłuszczonego (w tonach);
- eksport i wewnątrzwspólnotowa wysyłka mleka i śmietanki, wraz z ilością tłuszczu i białka oraz zużyciem mleka pełnego i mleka odtłuszczonego, w tym do państw członkowskich UE (w tonach);
- inne zastosowania, wraz z ilością tłuszczu i białka oraz zużyciem mleka pełnego i mleka odtłuszczonego (w tonach).

Jeśli mleko, które zostało wyprodukowane we własnym gospodarstwie, jest następnie przetwarzane w tym gospodarstwie, to ilość mleka przeznaczonego do przetwórstwa jest wykazywana w sprawozdaniu jako ilość skupiona. Sprzedaż surowców („przerzuty mleka”⁵) i przetworów przekazywanych pomiędzy zakładami mleczarskimi nie jest uwzględniana w sprawozdaniu. Również przetwory mleczne użyte do produkcji innych przetworów mlecznych we własnym zakładzie lub przeznaczone do dystrybucji do innych przedsiębiorstw mleczarskich nie są wykazywane jako gotowe przetwory mleczne.

Dane dotyczące ilości zbierane są według ściśle określonych jednostek miary, a do przeliczeń stosowane są poniższe wzory

Dane w badaniu są zbierane w tonach masy netto przetworu, tzn. po przeliczeniu ilości przetworu wyrażonej w litrach na ilości przetworu wyrażoną w tonach. Ilość surowca w litrach jest przeliczana na ilość surowca w tonach według poniższego wzoru:

$$m = \frac{V \times p}{1000}$$

m – masa surowca (w tonach)

V – ilość surowca (w litrach)

p – średnia gęstość surowca (w kg/l)

⁵ Nadmiar mleka, który nie jest przetwarzany w danym zakładzie, ale jest sprzedawany do innego zakładu jako surowiec.

Przy przeliczaniu ilości surowca wyrażonej w litrach na ilość surowca wyrażoną w tonach, producenci posługują się własnymi wynikami pomiarów w odniesieniu do średniej gęstości surowca. W przypadku mleka, mogą 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).

Ilość tłuszczu mlecznego zużytego do wytworzenia danego przetworu mlecznego (łącznie z możliwymi stratami podczas procesu produkcji) lub ilość tłuszczu w skupionym surowcu jest liczona według poniższego wzoru:

$$I_t = I_s \times w$$

I_t – ilość tłuszczu w surowcu (t)

I_s – ilość surowca (t)

w - ułamek masowy obliczany jako $w = \frac{\text{masa składnika}}{\text{masa surowca}}$

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

$$I_t = I_s \times \frac{Z_t}{1000}$$

I_t – ilość tłuszczu (t)

I_s – ilość surowca (l)

Z_t – zawartość tłuszczu (w kg/100 ml)

Jeżeli przedsiębiorstwo prowadzi bilans tłuszczu na bazie jednostek tłuszczowych, w celu wyliczenia ilości tłuszczu w tonach ilość jednostek tłuszczowych jest mnożona przez 10, a następnie otrzymana ilość tłuszczu w gramach jest dzielona przez 1 000 000.

Ilość białka mlecznego zużytego do wytworzenia danego przetworu mlecznego (łącznie z możliwymi stratami zdarzającymi się podczas procesu produkcji) lub ilość zawarta w skupionym surowcu jest liczona według poniższego wzoru:

$$I_b = I_s \times w$$

I_b – ilość białka w surowcu (t)

I_s – ilość surowca (t)

w - ułamek masowy obliczany jako $w = \frac{\text{masa składnika}}{\text{masa surowca}}$

Jeżeli przedsiębiorstwo prowadzi bilans białka na bazie jednostek białkowych, w celu wyliczenia ilości białka w tonach ilość jednostek białka jest mnożona przez 10, a następnie otrzymana ilość białka w gramach jest dzielona przez 1 000 000. Powyższy wzór nie jest stosowany do obliczania ilości białka mlecznego zużytego do wytworzenia śmietany i śmietanki oraz masła.

4. Organizacja i zarządzanie realizacją badania

Za badanie skupu i produkcji mleka oraz przetworów mlecznych odpowiadają wspólnie Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Główny Urząd Statystyczny.

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi odpowiada za :

- określenie zakresu podmiotowego, tj. listy podmiotów objętych badaniem,
- określenie zmiennych zbieranych w badaniu,
- definicje stosowane w badaniu,
- przekazywanie danych do Eurostat.

Główny Urząd Statystyczny odpowiada za:

- bieżącą aktualizację zakresu podmiotowego, tj. listy podmiotów objętych badaniem,
- zbieranie oraz przetwarzanie danych pozyskanych od respondentów, zgodnie z obowiązującą metodologią,
- organizację badania oraz weryfikację i analizę danych zagregowanych dotyczących skupu i produkcji mleka oraz przetworów mlecznych,
- udostępnianie danych dotyczących skupu mleka na poziomie krajowym.

Podstawową formą zbierania danych są formularze elektroniczne RRW-26 i RRW-27, zamieszczone w Portalu Sprawozdawczym na stronie internetowej GUS. Dane miesięczne (RRW-26) należy przekazać do ósmego dnia roboczego po miesiącu sprawozdawczym, natomiast dane roczne (RRW-27) – do końca marca roku następującego po roku sprawozdawczym.

Podmioty objęte badaniem otrzymują zawiadomienie o obowiązku sprawozdawczym na adres e-mail. Respondent ma utworzone indywidualne konto, na które loguje się za pomocą nadanego przez system Portalu loginu i hasła (procedura tworzenia konta jest opisana na stronie Portalu).

Informacja o obowiązku sprawozdawczym dociera do respondenta z wyprzedzeniem, umożliwiającym terminową realizację tego obowiązku. Pozyskiwanie danych za pośrednictwem Portalu Sprawozdawczego pozwala przyspieszyć proces zbierania danych, kontroli jakości zbioru oraz umożliwia bieżące informowanie sprawozdawcy o ewentualnych błędach w wypełnianym sprawozdaniu.

W trakcie przeprowadzania badania wysyłane są przypomnienia o konieczności sporządzenia lub zakończenia wypełniania sprawozdania rozpoczętego. Do sprawozdawców, którzy nie wypełnili sprawozdania w terminie, wysyłane są monity przypominające o nałożonym obowiązku.

W celu ograniczania błędów, w formularzu elektronicznym zastosowano następujące usprawnienia:

- aktywne objaśnienia i definicje,
- kontrolę logiczno-rachunkową.

Po zakończeniu edycji badania i zatwierdzeniu zbioru krajowego, dane zagregowane udostępniane są użytkownikom krajowym i przesyłane do Eurostatu.

5. Sposób prezentacji wyników badania

5.1. Formy publikacji, częstotliwość i daty publikacji

Zebrane dane są opracowywane, zgodnie z Programem badań statystycznych statystyki publicznej, w następujących przekrojach:

- Dane roczne:
 - Skup mleka (wszystkie rodzaje) – w przekrojach: kraj, rodzaje produktów mlecznych,
 - Zawartość tłuszczu mlecznego – w przekroju: kraj,
 - Zawartość białka mlecznego – w przekroju: kraj,
 - Produkty mleczne – w przekrojach: kraj, rodzaje produktów mlecznych.
- Dane miesięczne:
 - Skup mleka krowiego – w przekrojach: kraj, rodzaje produktów mlecznych,
 - Produkty mleczne z mleka krowiego – w przekrojach: kraj, rodzaje produktów mlecznych.

Wyniki badania są udostępniane na stronie internetowej GUS i obejmują zawartości tłuszczu i białka w skupionym mleku krowim.

- **Dane miesięczne** – tabela „Zawartość tłuszczu i białka w skupionym mleku krowim w miesiącu sprawozdawczym”, dane są udostępniane w kolejnym miesiącu po miesiącu sprawozdawczym.

[Zawartość tłuszczu i białka w skupionym mleku krowim](#)

- **Dane roczne** – tabela „Zawartość tłuszczu w skupionym mleku”, dane są udostępniane we wrześniu roku następnego po roku sprawozdawczym.

[GUS - Bank Danych Lokalnych](#)

Zakres danych dostępnych użytkownikom może być ograniczony z powodu konieczności objęcia wybranych przekrojów tajemnicą statystyczną, wynikającą z zapisów Ustawy o statystyce publicznej zgodnie z art. 10 i art. 38⁶.

5.2. Przekazywanie wyników do Unii Europejskiej – Eurostat

Dane z miesięcznego i rocznego badania skupu i produkcji mleka oraz przetworów mlecznych są przygotowywane zgodnie z wymogami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2022/2379 z dnia 23 listopada 2022 r. w sprawie statystyk dotyczących nakładów i produkcji w rolnictwie, zmiany rozporządzenia Komisji (WE) nr 617/2008 oraz uchylecia rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (EW) nr 1165/2008, (EW) nr 543/2009 i (WE) nr 1185/2009 oraz dyrektywy Rady 96/16/WE.

⁶ [Ustawa o statystyce publicznej](#)

Przekazywane dane obejmują⁷:

- co trzy lata trzy razy na 10 lat (w latach kończących się cyfrą 3, 6 i 0) - do 30 września po okresie sprawozdawczym:
 - ilość rocznego skupu mleka,
 - liczba punktów skupu mleka według wielkości rocznego skupu mleka,
 - liczba przedsiębiorstw według wielkości przetworzonego mleka,
 - liczba przedsiębiorstw według wielkości rocznej produkcji niektórych grup przetworów mlecznych.
- rocznie – do 30 czerwca po okresie sprawozdawczym
 - mleko produkowane i wykorzystywane w gospodarstwach rolnych – ilość mleka krów, owiec, kóz i bawołów wyprodukowana oraz ilości przetworów mlecznych wykorzystanych bezpośrednio (niepodlegających dostarczeniu do przedsiębiorstwa mleczarskiego w danym państwie członkowskim) przez gospodarstwa rolne w państwie członkowskim w okresie odniesienia – poziom krajowy i regionalny,
 - dostępność mleka dla sektora mleczarskiego – ilość mleka skupiona przez przedsiębiorstwa mleczarskie w państwie członkowskim w okresie odniesienia od gospodarstw rolnych, niezależnie od tego, czy znajdują się one w tym państwie członkowskim. Obejmuje również ilość mleka i surowców mlecznych dostępną dla sektora mleczarskiego, taką jak ilości skupionego mleka, przywożonego mleka i surowców mlecznych oraz innych przetworów mlecznych zebranych od gospodarstw rolnych przez przedsiębiorstwa mleczarskie w państwie członkowskim w okresie odniesienia – poziom krajowy,
 - wykorzystanie mleka i surowców mlecznych przez sektor mleczarski i uzyskane w ten sposób produkty – ilości mleka pełnego i odtłuszczonego wykorzystane przez przedsiębiorstwa mleczarskie w państwie członkowskim w okresie odniesienia do przetworzenia różnych przetworów mlecznych lub, w przypadku surowców mlecznych, ilości ekwiwalentu mleka pełnego i mleka odtłuszczonego. Ilości te można bezpośrednio zmierzyć lub oszacować na podstawie zawartości tłuszczu mleka i białka mleka w produktach mlecznych (produkcja) lub na podstawie zawartości tłuszczu mleka i białka mleka w surowcach mlecznych (nakłady) – poziom krajowy.
- miesięcznie – 45 dni po okresie sprawozdawczym
 - miesięczne wykorzystanie mleka krowiego przez sektor mleczarski – ilości przetworów mlecznych (lub ekwiwalentu masła, w przypadku masła ogółem i innych tłuszczowych przetworów mlecznych) przetworzonych z mleka krowiego, które zostały wyprodukowane przez przedsiębiorstwa mleczarskie w państwie członkowskim w okresie odniesienia, z wyłączeniem surowców mlecznych.

6. Ocena jakości badania

W celu zapewnienia wysokiej wiarygodności danych uzyskiwanych w badaniu skupu i produkcji mleka oraz przetworów mlecznych, wyniki ze sprawozdań poddawane są ocenie jakości. Analiza ta opiera się

⁷ Dane można znaleźć na stronie Eurostatu w bazie danych: <https://ec.europa.eu/eurostat/web/main/data/database>, ścieżka wyboru danych: Agriculture, forestry and fisheries / Agricultural production / Animal production / Milk and milk products.

na szeregu kryteriów, takich jak: użyteczność i dokładność danych, ich aktualność oraz terminowość, a także dostępność, porównywalność, koszty i stopień obciążenia respondentów, poufność oraz bezpieczeństwo informacji. Ocena według tych kryteriów umożliwia określenie stopnia zgodności badania z przyjętymi założeniami, identyfikację jego mocnych i słabych stron, a także wskazanie działań pozwalających zwiększyć jego efektywność i skuteczność. Raport jakości dotyczący badania dostępny jest na stronie Eurostat pod adresem: [Milk and milk products](#).

W badaniu szczególna uwaga zwracana jest na kompletność badania, która istotnie wpływa na jakość uzyskiwanych wyników. Aby dbać o utrzymanie wysokiej kompletności, podmioty, które nie wywiązały się z obowiązku sprawozdawczego, są monitowane telefonicznie. Otrzymują również przypomnienia o obowiązku sprawozdawczym w formie elektronicznej (za pomocą wiadomości na Portalu Sprawozdawczym oraz poprzez e-mail). Dzięki tym działaniom poziom kompletności jest na bardzo wysokim poziomie – w edycji za 2024 r. wyniosła ona 99%.

Na jakość wyników badania wpływ ma także dokładność danych. Kontrola w tym zakresie odbywa się już podczas wypełniania sprawozdań na Portalu Sprawozdawczym, a dodatkowe kontrole są prowadzone podczas analizy danych przez statystyków. Ponadto, na stronie internetowej GUS zamieszczona jest lista osób do kontaktu, które w razie potrzeby wyjaśnią kwestie metodologiczne i pomogą wypełnić sprawozdanie.