



METODOLOŠKO POJASNILO

Aleš Stele

MLEKO IN MLEČNI IZDELKI, MESEČNO

To metodološko pojasnilo se nanaša na objavljanje podatkov:

- Mleko in mlečni izdelki, Slovenija, mesečno, (Prva objava)



April 2022



Kazalo

1	NAMEN.....	3
2	PRAVNI OKVIR.....	3
3	ENOTA, KI JO OPISUJEJO OBJAVLJENI PODATKI.....	3
4	IZBOR ENOT OPAZOVANJA.....	3
5	ZBIRANJE IN VIRI PODATKOV.....	4
6	DEFINICIJE.....	4
7	POJASNILA.....	6
8	OBJAVLJANJE PODATKOV.....	7
9	REVIDIRANJE PODATKOV.....	7
10	DRUGA METODOLOŠKA GRADIVA.....	8

1 NAMEN

Namen objave podatkov o mleku in mlečnih izdelkih je prikaz trenutne prireje mleka in proizvodnje mleka in mlečnih izdelkov v mlekarnah. Podatki so osnova za spremljanje dogajanja v mlečnem sektorju, ki velja za enega najpomembnejših tako v okviru kmetijstva kot tudi živilske industrije.

V mesečnih objavah prikazujemo količine odkupljenega kravjega mleka in količine v mlekarnah proizvedenih glavnih mlečnih izdelkov.

2 PRAVNI OKVIR

- [Letni program statističnih raziskovanj \(LPSR\)](#)
- [Zakon o državni statistiki \(Uradni list RS, št. 45/95 in 9/01\)](#)
- [Direktiva Sveta 96/16/ES z dne 19. marca 1996 o statističnih raziskovanjih mleka in mlečnih proizvodov \(CELEX 31996L0016\)](#)
- [Navodilo za izvajanje statističnih raziskovanj mleka in mlečnih izdelkov](#)
- [Pravilnik o evidenci za sektor mleka in o tržno informacijskem sistemu za trg mleka in mlečnih izdelkov](#)

3 ENOTA, KI JO OPISUJEJO OBJAVLJENI PODATKI

Enota, ki jo opisujejo objavljeni podatki je količina mleka in mlečnih izdelkov. Pri odkupljenem mleku in mlečnih izdelkih spremljamo tudi vsebnost maščob in beljakovin.

4 IZBOR ENOT OPAZOVANJA

Odkup kravjega mleka: Enote opazovanja so registrirani odkupovalci mleka.

Proizvodnja mleka in mlečnih izdelkov v mlekarnah: Enote opazovanja so mlekarnarje.

Odkup kravjega mleka: Zbiranje poteka v okviru raziskovanja Odkup in prodaja kmetijskih pridelkov (KME-ODK-M). V raziskovanje je vključeno približno 80 enot, ki poročajo odkup kravjega mleka.

Proizvodnja mleka in mlečnih izdelkov v mlekarnah: Zbiranje poteka v okviru Gospodarske zbornice Slovenije (Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij GZS – ZKŽP). V teh mlekarnah se predela okrog 99 % vsega mleka ki se predela v Sloveniji.

5 ZBIRANJE IN VIRI PODATKOV

Podatki se zbirajo mesečno.

Statistični viri za podatke o mleku in mlečnih izdelkih:

- Statistično raziskovanje: Odkup in prodaja kmetijskih pridelkov (KME-ODK/M) tiskani vprašalnik:
 - podatki o odkupljenem mleku

Administrativni viri za podatke o mleku in mlečnih izdelkih:

- Gospodarska zbornica Slovenije (Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij GZS – ZKŽP):
 - podatki o količinah proizvedenih mlečnih izdelkov (zbiranje poteka v dogovoru s SURS),
- Agencija Republike Slovenije za kmetijske trge in razvoj podeželja (ARSKTRP):
 - podatki o mesečni količini odkupljenega mleka, ki ga odkupijo registrirani odkupovalci mleka podatki (na podlagi 3. člena Pravilnika o evidenci za sektor mleka in o tržno informacijskem sistemu za trg mleka in mlečnih izdelkov),
 - podatki mlekarn o odkupljenem mleku (na podlagi 6. člena Pravilnika o evidenci za sektor mleka in o tržno informacijskem sistemu za trg mleka in mlečnih izdelkov)

6 DEFINICIJE

Mleko pomeni kravje, kozje, ovčje ali bivolje mleko.

Konzumno mleko: surovo mleko, polnomastno mleko, delno posneto mleko in posneto mleko, ki ne vsebujejo dodatkov. Izraz se nanaša le na mleko, ki je namenjeno neposredno za uživanje, običajno v embalažah za 2 l ali manj. Sem spada tudi mleko z vitaminskimi dodatki.

Surovo mleko: mleko, pridobljeno z izločanjem mlečnih žlez ene ali več krav, ovc, koz ali bivolic, ki ni bilo segreto na temperaturo, višjo od 40 °C, ali obdelano na način, ki ima enak učinek.

Smetana: plast maščobe, ki se naravno nabere na površini mleka s počasnim kopičenjem emulgiranih maščobnih kepic. Odstranimo jo tako, da jo posnamemo s površine mleka ali izvlečemo iz mleka s centrifugiranjem v ločevalcu za smetano; glede na druge sestavine mleka vsebuje razmeroma

veliko maščobe (običajno več kot 10 % mase izdelka). Smetana: smetana, ki je bila predelana in je na razpolago za dostavo zunaj mlekarn (tj. za prehrano ljudi, kot surovina za proizvajalce čokolade, sladoleda itd.). Podobno kot drugi izdelki ne vključuje vmesne proizvodnje, namenjene za proizvodnjo drugih mlečnih izdelkov. Smetana z vsebnostjo maščobe v masi, ki presega 29 %: pasterizirano, sterilizirano ali visoko pasterizirano; vključuje tudi kislo smetano; vključuje tudi smetano v tetrapaku ali konzervi.

Kislo mleko: mlečni izdelki s pH med 3,8 in 5,5. Nanaša se na jogurte, pitne jogurte, pripravljene jogurte, toplotno obdelano fermentirano mleko in drugo. Vključuje tudi izdelke, ki so osnovani na bifidusu ali vsebujejo bifidus.

Zgoščeno mleko: izdelek, pridobljen z delnim izločanjem vode, samo iz polnomastnega, delno posnetega ali posnetega mleka. Vključuje tudi evaporirano mleko (toplotno obdelano) in zgoščeno mleko z dodanim sladkorjem. Vključuje tudi zgoščeno mleko, uporabljeno za proizvodnjo "čokoladne drobtine"; posušen izdelek, sestavljen iz mleka, sladkorja in iz kakavove kaše v naslednjih deležih: mlečna maščoba: več kot 6,5 % (vsebnost v masi), vendar manj kot 11 % (vsebnost v masi), kakav: več kot 6,5 % (vsebnost v masi), vendar manj kot 15 % (vsebnost v masi), sukroza (vključno z invertnim sladkorjem, ki se šteje kot sukroza): več kot 50 % (vsebnost v masi), vendar manj kot 60 % (vsebnost v masi), nemastna suha snov mleka: več kot 17 % (vsebnost v masi), vendar manj kot 30 % (vsebnost v masi), voda: več kot 0,5 % (vsebnost v masi), vendar manj kot 3,5 % (vsebnost v masi). Njegova sestava je navedena v Prilogi I k Uredbi Komisije (EGS) št. 380/84 z dne 15. februarja 1984.

Mlečni izdelki v prahu: izdelki, pridobljeni z izločanjem vode iz smetane, polnomastnega, delno posnetega in posnetega mleka ter pinjenca in kislega mleka. Vključuje tudi dodatke k surovinam, preden se izdelek predela v prah. Vključuje tudi mleko v prahu, ki se proizvede v mlekarnah, in različna mleka v prahu za otroke in za krmo živalim.

Mlečna smetana v prahu: mleko v prahu z vsebnostjo mlečne maščobe, ki ni manjša od 42 % teže izdelka.

Polnomastno mleko v prahu: mleko v prahu z vsebnostjo mlečne maščobe, ki ni manjša od 26 % in ne presega 42 % teže izdelka.

Delno posneto mleko v prahu: mleko v prahu z vsebnostjo mlečne maščobe, ki je večja od 1,5 % in manjša od 26 % mase izdelka.

Posneto mleko v prahu: mleko v prahu, katerega vsebnost mlečne maščobe ni večja od 1,5 % mase izdelka.

Maslo, skupaj in drugi mlečni izdelki z rumeno maščobo: vključujejo maslo, naravno maslo, rekombinirano maslo, sirotkino maslo, topljeno maslo in masleno olje ter druge izdelke drugih maščob iz mleka, izražene v ekvivalentu masla z vsebnostjo mlečne maščobe 82 % mase izdelka.

Maslo: izdelek z vsebnostjo mlečne maščobe, ki ni manjša od 80 %, je pa manjša od 90 %, z največ 16 % vode in z največ 2 % suhe snovi brez maščobe. Vključuje tudi maslo, ki vsebuje majhne količine zelišč, začimb, aromatičnih snovi itd., pod pogojem, da izdelek obdrži značilnosti masla.

Maslo in drugi izdelki drugih maščob iz mleka: Izdelek z manj maščobe: maslu podoben izdelek z vsebnostjo mlečne maščobe, ki je manjša od 80 % mase (izključujoč vso drugo maščobo). Drugo: zlasti maščobe, sestavljene iz rastlinskih in/ali živalskih izdelkov: izdelki v obliki trdne, voljne emulzije, pretežno vrste »voda-v-olju«, odvajani iz trdnih in/ali tekočih rastlinskih in/ali živalskih maščob, primernih za prehrano ljudi, z vsebnostjo mlečne maščobe med 10 in 80 % maščobe.

Sir: je svež ali zrel, trden ali poltrden izdelek, pridobljen s koaguliranjem mleka, posnetega mleka, delno posnetega mleka, smetane, smetane iz sirotke ali pinjenca, samega ali v kombinaciji, z delovanjem sirila ali drugih ustreznih sredstev za koaguliranje in delnim odvajanjem sirotke, ki nastane kot posledica takega koaguliranja.

7 POJASNILA

7.1 KLASIFIKACIJE

Podatkov ne objavljamo po nobeni klasifikaciji.

7.2 OBDELAVA PODATKOV

UREJANJE PODATKOV

Podatke smo uredili z uporabo ustreznih individualnih popravkov.

Več o urejanju podatkov lahko preberete v splošnem metodološkem pojasnilu [Statistično urejanje podatkov](#).

UTEŽEVANJE

Postopkov uteževanja podatkov nismo uporabili.

DESEZONIRANJE

Postopki desezoniranja niso smiselni.

OBDELAVA PODATKOV DRUGO

Pri obdelavi podatkov, ki jih prejemo preverjamo skladnost podatkov med seboj (in tudi z drugimi viri) in tudi skladnost s podatki iz predhodnih obdobj. Če se opazijo večja neskladja in razlike, se podatki tudi preverjajo pri poročevalskih enotah.

7.3 INDEKSI

Prvi objavi objavljamo časovne indekse s premično osnovo. Objavljen indeks prikazuje spremembo v količini glede na pretekli mesec in isti mesec v predhodnem letu. Poleg tega objavljamo tudi kumulativni indeks, ki prikazuje spremembo v kumulativni količini do tistega meseca glede na enako obdobje v predhodnem letu.

Več o indeksnih številih lahko preberete v splošnem metodološkem pojasnilu [Indeksna števila](#).

7.4 NATANČNOST

Natančnosti ne izračunavamo.

7.5 DRUGA POJASNILA

Podatek, ki je statistično zaščiten zaradi varovanja zaupnosti poročevalskih enot, nadomestimo z znamenjem »z«.

8 OBJAVLJANJE PODATKOV

- Podatkovna baza SiStat: [Kmetijstvo, gozdarstvo in ribištvo](#) - Živinoreja, mleko in mlečni izdelki - Mleko in mlečni izdelki (rezultati se objavljajo kot absolutni podatki).
- Prva objava (Kmetijstvo, gozdarstvo in ribištvo, Živinoreja, mleko in mlečni izdelki): »Mleko in mlečni izdelki«.
- Eurostat, Statistični urad Evropske unije

9 REVIDIRANJE PODATKOV

9.1 OBJAVLJANJE ZAČASNIH IN KONČNIH PODATKOV

Mesečni podatki za zadnje leto sočasni. Ob vsakokratni objavi se podatki lahko popravijo in dopolnijo z novimi podatki. Končni podatki za zadnje leto so objavljeni do 14. 2. v naslednjem letu.

Objavljanje začasnih in končnih podatkov je načrtovano. Zaradi potreb uporabnikov po pravočasnih informacijah objavimočasne podatke, ki ustrezajo merilom kakovosti uradnih statističnih podatkov, tudi če ne dosegajo kakovosti, ki jo je pri takih podatkih mogoče doseči s popolnejšim in točnejšim poročanjem. Podatke revidiramo, ker so lahko novejši, popolnejši oziroma kakovostnejši podatki bistveno boljša podlaga h kakovosti odločanja.

9.2 DEJAVNIKI, KI VPLIVAJO NA ČASOVNO PRIMERLJIVOST

V časovni vrsti ni prišlo do prelomov, zato so vse časovne točke primerljive.

10 DRUGA METODOLOŠKA GRADIVA

Metodološka gradiva na spletni strani SURS so dostopna na <https://www.stat.si/statweb/Methods/QuestionnairesMethodologicalExplanationsQualityReports>.

- Vprašalnik:
 - Odkup in prodaja kmetijskih pridelkov (KME-ODK/M)

področje: Kmetijstvo, gozdarstvo in ribištvo, podpodročje: Cene v kmetijstvu

- Poročilo o kakovosti za raziskovanje:
 - Mleko in mlečni izdelki, mesečno (KME-MLEKO/M)

Področje: Kmetijstvo, gozdarstvo in ribištvo, podpodročje: Živinoreja, mleko in mlečni izdelki

- Metodološka pojasnila:
 - Odkup in prodaja kmetijskih pridelkov (KME-ODK/M)

področje: Kmetijstvo, gozdarstvo in ribištvo, podpodročje: Cene v kmetijstvu