



METODOLOŠKO POJASNILO

MLEKO IN MLEČNI IZDELKI

To metodološko pojasnilo se nanaša na objavljanje podatkov:

- Mleko in mlečni izdelki, Slovenija, mesečno (Prva objava)
- Mleko in mlečni izdelki, Slovenija, letna (Prva objava)
- Mleko in mlečni izdelki, podrobni podatki, Slovenija, letna (Prva objava)
- Letna prireja in uporaba mleka na kmetijskih gospodarstvih, Slovenija, letna (Prva objava)

Vsebina:

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

1. NAMEN

Namen objave podatkov o mleku in mlečnih izdelkih je prikaz trenutne prireje mleka in porabe tega mleka. 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, v letnih objavah še podrobneje predstavimo prirejo in porabo mleka na kmetijskih gospodarstvih in proizvodnjo mlečnih izdelkov v mlekarnah ter uvoz in izvoz mleka in mlečnih izdelkov.

2. PРАВNA PODLAGA

- [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. 3. 1996 o statističnih raziskovanjih mleka in mlečnih izdelkov (31996L0016)
- [Navodilo za izvajanje statističnih raziskovanj mleka in mlečnih izdelkov](#) (Uradni list RS, št. 52/05)

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: Zajem je popoln; v raziskovanje so zajeti vsi registrirani odkupovalci mleka in slovenske mlekarnе (zbiranje poteka v okviru raziskovanja KME-ODK).

Proizvodnja mleka in mlečnih izdelkov v mlekarnah: Zajem je popoln; zajete so vse mlekarnе v okviru Gospodarske zbornice Slovenije (Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij GZS – ZKŽP), v katerih se predela okrog 99 % vsega odkupljenega kravjega mleka.

Prireja in uporaba mleka na kmetijskih gospodarstvih: Enote opazovanja so kmetijska gospodarstva. Gre za kombinacijo administrativnih podatkov o odkupu mleka (popolni zajem) in vzorčnega zajema podatkov o prireji in porabi mleka za druge namene. Vzorčni podatki se zbirajo v okviru raziskovanja KME-DEC.

Izbor kmetijskih gospodarstev, zajetih v vzorec, se opravi po strokovni metodologiji statističnega stratificiranega vzorčenja (slučajni vzorec). Na podlagi pravilno oblikovanega vzorca dobimo podatek, ki je reprezentativen za celotno državo.

Vzorčni okvir za izbor kmetijskih gospodarstev v vzorec raziskovanja KME-DEC sta Statistični register kmetijskih gospodarstev in Centralni register govedi (CRG). V

vzorčni okvir vključimo kmetijska gospodarstva, ki zadostijo naslednjim zahtevam (oz. pragu):

- a) obdelujejo najmanj 1 ha kmetijskih zemljišč v uporabi;
od tistih, ki obdelujejo
- b) manj kot 1 ha kmetijskih zemljišč v uporabi, pa tudi tista, ki uporabljajo
 - najmanj 10 arov kmetijskih zemljišč in 90 arov gozda, ali tista, ki obdelujejo
 - najmanj 30 arov vinogradov in/ali sadovnjakov, ali tista, ki redijo
 - več kot 2 glavi velike živine (GVŽ), ali tista, ki obdelujejo
 - od 15 do 30 arov vinogradov in redijo še do 2 GVŽ, ali tista, ki gojijo
 - več kot 50 panjev čebel, ali tista, ki pridelujejo
 - zelenjadnice, zelišča, jagode in gojene gobe ter cvetje in okrasne rastline za prodajo.

Vzorec kmetijskih gospodarstev se deli v štiri stratume, posamezni stratumi pa se določijo glede na to, v kateri velikostni razred kmetijskih gospodarstev spada vsako izbrano kmetijsko gospodarstvo. Poleg družinskih kmetij, izbranih v vzorec, so v to statistično raziskovanje vključena vsa kmetijska podjetja, ki redijo živino. Zaradi uporabe administrativnih virov (Centralni register govedi, podatki, ki se zbirajo na podlagi Pravilnika o tržnoinformacijskem sistemu za trg mleka in mlečnih izdelkov) se podatki, ki se nanašajo na govedo in prirejo kravjega mleka, zbirajo na podvzorcju kmetijskih gospodarstev (na manj kot 2000 kmetijskih gospodarstvih).

5. ZBIRANJE IN VIRI PODATKOV

Podatki o mleku in mlečnih izdelkih in viri za te podatke:

- **podatke o mesečni in letni proizvodnji mleka in mlečnih izdelkov v mlekarnah:** 2 administrativna vira:
 - o Gospodarska zbornica Slovenije (Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij GZS – ZKŽP): podatki o količinah proizvedenih mlečnih izdelkov
 - o Agencija Republike Slovenije za kmetijske trge in razvoj podeželja (ARSKTRP): podatki, ki se zbirajo na podlagi 3. člena [Pravilnika o tržnoinformacijskem sistemu za mleko](#) ;
- **podatke o mesečni in letni količini odkupljenega mleka, ki ga odkupijo registrirani odkupovalci mleka:**
 - o administrativni vir: ARSKTRP: podatki, ki se zbirajo na podlagi 5. člena [Pravilnika o tržnoinformacijskem sistemu za mleko](#),
 - o statistično raziskovanje: Odkup kmetijskih pridelkov (KME-ODK/M),
- **letni podatki o prireji mleka pri pridelovalcih mleka (kmetijska gospodarstva) in uporabi in porabi mleka na kmetijskih gospodarstvih:**
 - o administrativni vir: ARSKTRP: podatki, ki se zbirajo na podlagi 7. člena [Pravilnika o tržnoinformacijskem sistemu za mleko](#),
 - o statistično raziskovanje o živinoreji in površinah, posejanih v jesenski setvi (KME-DEC);
- **podatke o vsebnosti maščob in beljakovin v prirejenem kravjem mleku:** Kmetijski inštitut Slovenije (KIS): podatki o vsebnosti se uporabljajo le za kontrolne namene,
- **podatki o količinah in vrednosti uvoženega in izvoženega mleka in mlečnih izdelkov** (Statistično raziskovanje Uvoz in izvoz blaga),

- **Podatki o mlečnosti pri drobnici:** Biotehniška fakulteta, Oddelek za zootehniko (BF). Podatki so dosegljivi tudi na spletni strani: http://www.drobnica.si/index.php?option=com_content&view=article&id=112&Itemid=87

Dodatna pojasnila o načinu zbiranja in uporabi virov podatkov:

Letni podatki o vsebnosti maščob in beljakovin v mleku in mlečnih izdelkih v mlekarnah

Pri letni objavi podatkov, ki se nanašajo na predelavo mleka v mlekarnah, mesečne podatke o količinah dopolnimo še s podatki o deležu maščob in beljakovin v mlečnih izdelkih, ki jih enkrat letno pridobimo od mlekarn (prek GZS – ZKŽP).

Podatki o prireji mleka pri pridelovalcih mleka

Podatke o prireji ter uporabi in porabi mleka na kmetijskih gospodarstvih pridobimo s kombiniranjem podatkov. Za odkupljeno kravje mleko (količinsko je to že skoraj 90 % vsega prirejenega mleka) uporabljamo samo administrativne podatke (do leta 2015 kvotne podatke, sedaj podatke, ki se zbirajo na podlagi 5. člena [Pravilnika o tržnoinformacijskem sistemu za mleko](#)). Za izračun uporabe preostalega dela mleka, porabljenega na kmetijskih gospodarstvih, smo do 2015 uporabljali kvotne podatke o direktni prodaji mleka ter podatke o predelavi mleka v mlečne izdelke, od 2015 naprej pa podatke, ki se zbirajo na podlagi 7. člena [Pravilnika o tržnoinformacijskem sistemu za mleko](#). Te podatke kombiniramo tudi s podatki iz vzorčnega letnega raziskovanja KME-DEC, v katerem pridobimo podatek o količini namolzenega mleka, ki se porabi za krmo ter hrano na kmetijskem gospodarstvu, ter deloma podatke o manjših predelovalcih mleka (ki mleko predelajo v mlečne izdelke predvsem za lastno porabo).

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.

Polnomastno mleko: mleko, ki je bilo enkrat toplotno obdelano ali ki je bilo enako učinkovito obdelano z drugim odobrenim postopkom s predelovalno napravo za mleko in ki v naravnem stanju vsebuje najmanj 3,50 % mlečne maščobe ali najmanj 3,5 % mlečne maščobe, kadar mu je ta umetno dodana.

Delno posneto mleko: mleko, ki je bilo najmanj enkrat toplotno obdelano ali ki je bilo enako učinkovito obdelano z drugim odobrenim postopkom s predelovalno napravo za mleko in katerega vsebnost maščobe je znižana na najmanj 1,50 % in največ 1,80 %.

Posneto mleko: mleko, ki je bilo najmanj enkrat toplotno obdelano ali ki je bilo enako učinkovito obdelano z drugim odobrenim postopkom s predelovalno napravo za mleko in katerega vsebnost maščobe je bila znižana na ne več kot 0,30 %.

Pasterizirano mleko: pasterizirano mleko mora biti pridobljeno z obdelavo, pri kateri je za kratek čas uporabljena tudi visoka temperatura (najmanj 71,7 °C za 15 sekund ali katera koli druga enakovredna kombinacija), ali s postopkom pasterizacije, pri katerem se doseže enakovreden učinek z uporabo drugačne kombinacije časa in temperature.

Sterilizirano mleko mora: biti predhodno segreto ali sterilizirano v hermetično zapečateni embalaži, katere pečat mora ostati nedotaknjen; biti konzervirano tako, da potem, ko je bilo do 15 dni shranjeno v zaprti embalaži pri temperaturi +30 °C, ob naključnem vzorčenju ne kaže znakov pokvarjenosti.

Visoko pasterizirano mleko: to je dodatno obdelano mleko (ali mleko UHT); proizvedeno mora biti z uporabo nepretrganega toka toplote in za kratek čas z uporabo visoke temperature (najmanj 135 °C za najmanj eno sekundo).

Države članice, ki ne razlikujejo steriliziranega in visoko pasteriziranega mleka, lahko obe uvrstijo v isto skupino.

Pinjenec: stranski proizvod (lahko je celo kisel ali skisan) pri predelavi mleka ali smetane v maslo (z neprestanim pinjenjem in ločevanjem trdih maščob).

Pinjenec z dodatki je treba upoštevati pri napitkih z mlečno osnovo.

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.

Kislo mleko brez dodatkov: vključuje tudi kislo mleko z dodatkom sladkorja in/ali sladil.

Napitki z mlečno osnovo: drugi tekoči izdelki, ki vsebujejo najmanj 50 % mlečnih izdelkov, vključno z izdelki na osnovi sirotke.

Vključuje čokoladno mleko, pinjenec z dodatki ali aromami itd.

Drugi sveži izdelki Ta skupina zajema sveže mlečne izdelke, ki niso določeni drugje, večinoma sladice na mlečni osnovi (želirana mleka, sadni kolači z jajčno kremo, smetanove sladice, sladice iz zmrznjene in začinjene smetane itd.) in sladolede (ter podobne izdelke), proizvedene v poročevalskih podjetjih. Vključuje tudi sladice v konzervah. Vključuje tudi sveže kmetijske izdelke, odkupljene na kmetijskih gospodarstvih in dane na trg brez predelave (ne vključuje pakiranja).

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.

Pinjenec v prahu: izdelek v prahu, narejen iz pinjenca.

Drugi izdelki v prahu: zasirjeno mleko in smetana, kefir in druge vrste fermentiranega ali kislega mleka in smetane, s sladkorjem ali brez dodanega sladkorja ali drugih sladil, z aromatizirane ali ne, z dodanim sadjem ali kakavom ali brez teh dodatkov.

Vključuje tudi mešanice smetane, mleka, pinjenca in/ali sirotke v prahu.

Vključuje tudi izdelke v prahu na beljakovinski osnovi.

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.

Kazein: je glavna beljakovinska sestavina mleka. Pridobi se iz posnetega mleka, in sicer z obarjanjem (zasirjenjem), običajno s kislinami ali sirilom. Rubrika zajema razne vrste

kazeina, ki se razlikujejo po z metodi zasirjenja, npr. kisel kazein in kazein iz sirila (parakazein).

Kazeinati: (soli kazeina) vključujejo soli natrija in amonija, znane kot "topljivi kazeini"; te soli se običajno uporabljajo za pripravo zgoščene hrane in farmacevtskih izdelkov. Kazeinat kalcija se uporablja pri pripravi živil ali kot lepilo, odvisno od njegovih lastnosti.

Sirotka: stranski proizvod, pridobljen med proizvodnjo sira ali kazeina. Sirotka v tekočem stanju vsebuje naravne sestavine (v povprečju 4,8 % laktoze, 0,8 % beljakovin in 0,2 % maščob mase izdelka), ki ostanejo po odstranitvi kazeina in večine maščob iz mleka.

Sirotka – skupaj: vključuje tudi sirotko, uporabljeno za proizvodnjo krmil za živali.

Sirotka, dostavljena v tekočem stanju: sirotka, dostavljena predvsem za vrste krme za živali. Količine sirotke, uporabljene kot surovine za druge postopke, se ne smejo upoštevati

Mlečni albumin: ena glavnih sestavin sirotkine beljakovine.

7. POJASNILA

7.1 KLASIFIKACIJE

Klasifikacija izdelkov v statistiki mleka in kombinirani nomenklaturi (KN):

Ime	CN4 mestna	CN8 mestna
1. MLEKO	401	04012XXX 04011XXX
1.1. Polnomastno mleko	401	4012091
1.1.1 Polnomastno mleko v zbirni embalaži	401	4012099
1.2. Delno posneto in posneto mleko	401	0401201X
2. SMETANA	401	04013XXX 04014XXX 04015XXX
3. FERMENTIRANI MLEČNI IZDELKI	403	04031XXX 4039053 4039059 0403906X 0403909X
3.1 FERMENTIRANI JOGURT	403	04031XXX
4. SIR	406	0406XXX
4.1 SIR SVEŽI	406	04061XXX
4.2 SIR-NARIBAN	406	04062XXX
4.3 SIR-TOPLJENI	406	04063XXX
4.4 SIR Z MODRO PLESNIJO	406	04064XXX
4.5 SIR OSTALI	406	04069XXX
5. SIROTKA	404	04041XXX
5.1 SIROTKA PRAH	404	0404100X 0404101X 0404102X 0404103X
5.2 SIROTKA TEKOČA	404	0404104X 0404105X 0404106X 0404107X 0404108X 4049021

Ime	CN4 mestna	CN8 mestna
6. MASLO IN MLEČNI NAMAZI	405	0405XXX
6.1 MASLO NARAVNO	405	0405101X
6.2 MLEČNI NAMAZI 39-75	405	04052XXX
6.3 MASLO DRUGO	405	0405103X 0405105X 0405109X 04059XXX
7. DRUGI IZDELKI IZ MLEKA	402 403 404	04029XXX 04022XXX 04021XXX 4039011 4039031 4039071 4039013 4039019 4039033 4039039 4039073 4039079 4039051 4049023 4049029 0404908X
7.1. Zgoščeno mleko	402	04029XXX
7.2.1. Smetana, polnomastno in delno posneto mleko v prahu	402	04022XXX
7.2.2. Posneto mleko v prahu	402	04021XXX
7.2.3. Posneti fermentirani mlečni izdelki v prahu	403	4039011 4039031 4039071
7.2.4. Fermentirani mlečni izdelki v prahu	403	4039013 4039019 4039033 4039039 4039073 4039079
7.3. Preostali mlečni izdelki	403 404	4039051 4049023 4049029 0404908X

7.2 OBDELAVA PODATKOV

Pri obdelavi podatkov, ki jih mesečno in letno prejemo od mlekar, 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. Tudi pri obdelavi podatkov o porabi mleka na kmetijskih gospodarstvih, ki jih zbiramo v okviru vzorčnega raziskovanja KME-DEC, uporabljamo podobne postopke, le da običajno teh podatkov ne preverjamo pri poročevalskih enotah, ampak jih urejamo s statističnimi metodami, opisanimi v nadaljevanju teh pojasnil.

UTEŽEVANJE

Z uteževanjem želimo doseči reprezentativnost vzorca, tako da so uteženi podatki čim boljše ocena opazovane populacije v določeni časovni točki.

Postopek uteževanja se določi glede na vzorčni načrt, neodgovor enote ter glede na razpoložljive pomožne populacijske spremenljivke, ki smo jih uporabili za kalibracijo.

Končna utež enote je tako produkt uteži zaradi verjetnosti izbora enot, uteži zaradi neodgovora ter kalibracijskega faktorja.

STATISTIČNO UREJANJE PODATKOV

Podatke smo statistično uredili s kombinacijo sistematskih in individualnih popravkov in postopkov vstavljanja podatkov. Pri vstavljanju podatkov smo uporabili različne metode (metodo logičnega vstavljanja, metodo povprečne vrednosti, metodo zgodovinskih vrednosti ...).

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

7.3 NATANČNOST

V statističnih raziskovanjih prihaja do različnih vrst napak, ki vplivajo na točnost statistične ocene (npr. do vzorčnih napak, napak zaradi neodgovora, do merskih napak). Napake, ki jih lahko pripišemo slučajnim vplivom, določajo natančnost statistične ocene. Uporabnike statističnih podatkov opozorimo na manjšo natančnost ocene tako, da takšno oceno opremimo s posebno opozorilno oznako ali pa take ocene sploh ne objavimo.

1. V tabelah, kjer so ocenjene populacijske vsote (zveznih) spremenljivk, ocenjena povprečja (zveznih) spremenljivk ali ocenjena razmerja populacijskih vsot (zveznih) spremenljivk, so omejitve pri objavi določene glede na relativno standardno napako oziroma koeficient variacije (CV). V teh primerih velja:

Če je koeficient variacije (CV) ocene

- 10 % ali manj ($CV \leq 10 \%$), je ocena dovolj natančna, zato je objavljena brez omejitve;
- od 10 % do vključno 30 % ($10 \% < CV \leq 30 \%$), je ocena manj natančna, zato se označi s črko M;

- večji od 30 % (CV > 30 %), je ocena premalo natančna za objavo, zato je nadomeščena s črko N.

Več o natančnosti statističnih ocen lahko preberete v splošnem metodološkem pojasnilu [Natančnost statističnih ocen](#).

7.4 DRUGA POJASNILA

Zaradi zaokroževanja se nekateri seštevki v objavah o mleku in mlečnih izdelkih morda ne ujemajo.

Pri preračunu količin iz mleka pridobljenih mlečnih izdelkov uporabljamo naslednje koeficiente:

1 liter mleka = 1,03 kg mleka;

1 kg masla = 22,50 kg mleka;

1 kg smetane = (26,30 kg mleka x % mlečne maščobe v smetani)/100;

1 kg sira = 12 kg kravjega mleka;

1 kg ovčjega sira = 6 kg ovčjega mleka;

1 kg kozjega sira = 12 kg kozjega mleka;

1 kg skute = 8 kg mleka;

1 kg drugih mlečnih izdelkov (jogurt, kislo mleko) = 1 kg mleka;

Podatke o prireji ovčjega in kozjega mleka izračunamo na podlagi števila mlečnih ovc/koz, ki so že jagnjile/jarile (podatek iz decembrske raziskave), in količine namolzenega mleka na ovco/kozo (podatek iz Biotehniške fakultete, Oddelek za zootehniko).

Podatke o uporabi mleka drobnice smo prvič analizirali v decembrskem vzorčnem raziskovanju v letu 2009. Enake deleže (iz leta 2009) uporabimo tudi v naslednjih letih.

Včasih zaradi zaupnosti kakšnega podatka ne objavimo (da zaščitimo identiteto poročevalske enote); v takem primeru vpišemo namesto podatka znamenje »z«. V skupnih prikazih pa upoštevamo tudi vrednost zakritega podatka.

8. OBJAVLJANJE PODATKOV

Podatke objavljamo:

Mesečno:

- Podatkovni portal SI-STAT: Okolje in naravni viri – Kmetijstvo in ribištvo – Mleko in drugi živalski proizvodi – [Mleko in mlečni izdelki](#)
Objavljamo mesečne podatke o količini odkupljenega mleka in njegovi vsebnosti in o proizvodnji glavnih skupin mlečnih izdelkov.
- Prva objava (Kmetijstvo, gozdarstvo in ribištvo, Živinoreja, mleko in mlečni izdelki): »Mleko in mlečni izdelki, Slovenija, mesečno«. V prvih objavah prikažemo tudi indekse glede na predhodni mesec in isti mesec predhodnega leta.
- Eurostat

Letno:

- Podatkovni portal SI-STAT: Okolje in naravni viri – Kmetijstvo in ribištvo – Mleko in drugi živalski proizvodi – [Mleko in mlečni izdelki](#)
- Prva objava: (Kmetijstvo, gozdarstvo in ribištvo, Živinoreja, mleko in mlečni izdelki): »Mleko in mlečni izdelki, Slovenija, letno«. Objavljamo letne podatke o količini odkupljenega mleka in njegovi vsebnosti in o proizvodnji glavnih skupin mlečnih izdelkov v mlekarnah.
- Prva objava: (Kmetijstvo, gozdarstvo in ribištvo, Živinoreja, mleko in mlečni izdelki): »Mleko in mlečni izdelki, podrobni podatki, Slovenija, letna«. V tej objavi predstavimo proizvodnjo v mlekarnah podrobneje: poleg proizvedenih količin prikažemo tudi vsebnost maščob in beljakovin. Hkrati predstavimo tudi podatke o uvozu in izvozu mleka in mlečnih izdelkov.
- Prva objava: (Kmetijstvo, gozdarstvo in ribištvo, Živinoreja, mleko in mlečni izdelki): »Letna prireja in uporaba mleka na kmetijskih gospodarstvih, Slovenija, letna«. V tej objavi prikažemo prirejo in porabo mleka na kmetijah (tako kravjega kot tudi ovčjega in kozjega).
- Eurostat
- Agencija Republike Slovenije za kmetijske trge in razvoj podeželja (ARSKTRP)
- Statøpis.
- Druge publikacije.

9. REVIDIRANJE PODATKOV

9.1 OBJAVLJANJE ZAČASNIH IN KONČNIH PODATKOV

Mesečni podatki za zadnje leto so začasni. Ob vsakokratni objavi se ti podatki lahko popravijo in dopolnijo z novimi podatki. Status končnih podatkov dobijo ob prvi objavi letnih podatkov (sredi februarja naslednje leto). Večinoma se revidira le začasen mesečni podatek o količini odkupljenega mleka, le izjemoma tudi podatki o proizvodnji mlečnih izdelkov. Razlika med začasnim in končnim podatkom je praviloma majhna. Edina večja revizija je bila izvedena ob prehodu na administrativni vir zbiranja podatkov v letu 2006:

[Mleko in mlečni izdelki – revidirani podatki, Slovenija, 2000 – marec 2006](#)

9.2 PRELOMI V ČASOVNI VRSTI

Letni podatek o deležu maščob in beljakovin v odkupljenem mleku je bil do leta 2007 podatek iz GIZ Mlekarstvo Slovenije, od 2008 pa do 2015 smo ta podatek pridobili iz kvotnih podatkov Agencije Republike Slovenije za kmetijske trge in razvoj podeželja (ARSKTRP). Od leta 2016 naprej pa ponovno uporabljamo podatke iz [tržno informacijskega sistema za mleko, kamor jih sporočajo](#) mlekarnarje.

Metodološko pojasnilo o revidiranju podatkov je dostopno na spletni strani <http://www.stat.si/dokument/5296/RevidiranjeStatisticnihPodatkovMPsplosna.pdf>.

10. DRUGA METODOLOŠKA GRADIVA

- Vprašalnik za Statistično raziskovanje Živinoreja in posejane površine v jesenski setvi (KME-DEC).
področje: Kmetijstvo, gozdarstvo in ribištvo, podpodročje: Živinoreja, mleko in mlečni izdelki
- Standardno poročilo o kakovosti za raziskovanje Statistično raziskovanje o mleku in mlečnih izdelkih (KME – MLEKO/L).
področje: Kmetijstvo, gozdarstvo in ribištvo, podpodročje: Živinoreja, mleko in mlečni izdelki
- Letno poročilo o kakovosti za raziskovanje Statistično raziskovanje o mleku in mlečnih izdelkih (KME – MLEKO/L).
področje: Kmetijstvo, gozdarstvo in ribištvo, podpodročje: Živinoreja, mleko in mlečni izdelki
- Pravilnik o tržnoinformacijskem sistemu za mleko
<https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina/121044>
- Metodološka pojasnila
 - Živinoreja,
področje: Kmetijstvo gozdarstvo in ribištvo, podpodročje: Živinoreja, mleko in mlečni izdelki
 - Odkup kmetijskih pridelkov,
področje: Kmetijstvo gozdarstvo in ribištvo, podpodročje: Cene v kmetijstvu
 - Izvoz in uvoz blaga,
področje: Trgovina in storitve, podpodročje: Izvoz in uvoz blaga

<http://www.stat.si/statweb/Methods/QuestionnairesMethodologicalExplanationsQualityReports>