| Pays: | | | Année: | | |
|-------|---|--------|-----------|-----------------|-----------|
| | | | Quantités | Matières | Protéines |
| | A. DISPONIBILITÉS | | | grasses du lait | du lait |
| | | | (1000 t) | (t) 2 | (t) 3 |
| I. | Lait de vache collecté auprès des exploitations agricoles: | | | | |
| II. | Autres disponibilités collectées auprès des exploitations agricoles: | | | | |
| | 1. Lait de brebis | | | | |
| | 2. Lait de chèvre | | | | |
| | 3. Lait de buffionne | | | | |
| | 4. Crème | | | | |
| | 5. Lait écrémé et babeurre | | | | |
| | 6. Autres produits (à spécifier) | 200000 | | | |
| III. | Importations et arrivées communautaires en provenance des laiteries: | | | | |
| | 1. Lait entier, y compris lait cru | 200000 | | | |
| | 11. dont États membres | | | | |
| | 2. Lait écrémé | | | | |
| | 21. dont États membres | | | | |
| | 3. Crème | | | | |
| | 31. dont États membres | | | | |
| | 4. Autres produits (à spécifier) | | | | |
| | 41. dont États membres | 1 | | | |

| Pays: | | Année: | | | | |
|-------|--|-----------|----|--------------------------------|------------|----------|
| Code | B. UTILISATION | Quantités | | Matières grasses du lait | Entrée de: | |
| | | (100 | t) | (t) | (1000 t) | (1000 t) |
| 1 | Produits frais | 1 | | 2 | 3 | 4 |
| | | | | | | |
| 11 | Lait de consommation | | | | | |
| 111 | Lait cru | | | | | |
| 112 | Lait entier | | | | | |
| 1121 | Lait entier pasteurisé | | | | | |
| 1122 | Lait entier stérilisé | | | | | |
| 1123 | Lait entier upérisé | | | | | |
| 113 | Lait demi-écrémé | | | | | |
| 1131 | Lait demi-écrémé pasteurisé | | | | | |
| 1132 | Lait demi-écrémé stérilisé | | | | | |
| 1133 | Lait demi-écrémé upérisé | | | | | |
| 114 | Lait écrémé | l I | | | | |
| 1141 | Lait écrémé pasteurisé | | | | | |
| 1142 | Lait écrémé stérilisé | | | | | |
| 1143 | Lait écrémé upérisé | | | | | |
| 12 | Babeurre | | | | | |
| 13 | Crème | | • | ••••• | | |
| 131 | Crème d'une teneur en poids de matières grasses inférieure ou égale à 29 % | | | | | |
| 132 | Crème d'une teneur en poids de matières grasses supérieure à 29 % | | | | | |
| 14 | Laits acidifiés (yoghourts et autres) | | | | | |
| 141 | Laits acidifiés avec additifs | l I | | | | |
| 142 | Laits acidifiés sans additifs | | | | | |
| 15 | Boissons à base de lait | | | | | |
| 16 | Autres produits frais (lait gélifié et autres) | | | | | |
| - 1 | p | | | | | |

| | | | | Matières | Entrée de: | |
|--------------|---|---|-----------|--------------------|-------------------------|----------|
| Code | B. UTILISATION | | Quantités | grasses du lait | lait entier lait écrémé | |
| | | | (1000 t) | (t) | (1000 t) | (1000 t) |
| 2 | Produits fabriqués | | 1 | | 3 | |
| 21 | Lait concentré | | | | | |
| 211 | Lait concentré non sucré | | | | | |
| 212 | Lait concentré sucré | | | | | |
| 22 | Produits laitiers en poudre | | | | | |
| 221 | Crème de lait en poudre | | | ······ | ••••• | |
| 222 | Lait entier en poudre | | | | | |
| 223 | Lait partiellement écrémé en poudre | | | | | |
| 224 | Lait écrémé en poudre | | | J | | |
| 225 | Babeurre en poudre | | | | | |
| 226 | · | | | | | |
| 23 | Autres produits en poudre Beurre et autres produits laitiers à matière grasse jaune | | | | | |
| 231 | Beurre | | ••••• | | | |
| 2311 | Beurre tradtionnel * | | | | | |
| 2311 | Beurre traditonnel * Beurre recombiné * | | | | | |
| | | | | | | |
| 2313 | Beurre de lactoserum * | | | | | |
| 232 | Beurre fondu et butter oil Autres produits laitiers à matière grasse jaune | | | | | |
| | (avec beurre allégé) | | | | | |
| 2331 | Beurre allégé * Autres produits laitiers à matière grasse | | | | | |
| 2332 | jaune (sans beurre allégé) * Fromage | | | | | |
| 241 | - | | | | | |
| | Fromage selon le type de lait: | | | | | |
| 2411 | Fromage de lait de vache (pur) | | | | | |
| | Fromage de lait de brebis (pur) | | | | | |
| 2413 2414 | Fromage de lait de chèvre (pur) Autres fromage (mélanges et fromage de | | | | | |
| 040 | lait de bufflonne pur) | | | | | |
| 242 | Fromage (tous les laits) par catégorie | | | | | |
| 2421 | Fromage à pâte molle | | | | | |
| 2422 | Fromage à pâte demi-molle | | | | | |
| 2423 | Fromage à pâte demi-dure | | | | | |
| 2424 | Fromage à pâte dure | | | | | |
| 2425 | Fromage à pâte extra dure | | | | | |
| 2426 | Fromage frais | | | | | |
| 25 | Fromage fondu | | | | | |
| 26 | Caséine et caseinates | | | | | |
| 27 | Lactosérum total | | | | | |
| 271 | Lactosérum livré à l'état liquide | | | | | |
| 272 | Lactosérum livré à l'état concentré | | | | | |
| 273 | Lactosérum en poudre ou en bloc | | | | | |
| 274 | Lactose (sucre de lait) | | | | | |
| 275 | Lactalbumine | | | | | |
| 28 | Autres produits fabriqués (à spécifier): | | | | | |
| 3 | Lait écrémé et babeurre rétrocédés aux fermes | | | | | |
| 4 | Exportation et expédition communautaires de lait et de crème en vrac | | | | | |
| 41 | Exportation et expédition communautaires de lait et de crème en vrac dans l'États membres | | | | | |
| 5 | Autres utilisations (à spécifier): | | | | ••••• | |
| 6 | Différences | | | ••••• | | |
| - | Total | H | | | | |

^{*} collecte et transmission facultatives des données