

Załącznik nr 2

WZÓR

**INFORMACJA ZA ROK KWOTOWY O ILOŚCI MLEKA I PRZETWORÓW MLECZNYCH WYPRODUKOWANYCH
W GOSPODARSTWIE I WPROWADZONYCH DO OBROTU ORAZ O ILOŚCI MLEKA WYKORZYSTANEGO
DO PRODUKCJI PRZETWORÓW MLECZNYCH WPROWADZONYCH DO OBROTU, PRZEZNACZONYCH
DO BEZPOŚREDNIEGO SPOŻYCIA**

Rok kwotowy:/.....

Imię i nazwisko albo nazwa producenta wprowadzającego do obrotu mleko lub przetwory mleczne przeznaczone do bezpośredniego spożycia:

Miejsce zamieszkania i adres albo siedziba i adres dostawcy:

Nr identyfikacyjny nadany przez Agencję Rynku Rolnego:

										*									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

I. Mleko

Ilość mleka wyprodukowanego w gospodarstwie	Ilość mleka wprowadzonego do obrotu ²⁾
w kg ¹⁾	w kg
1	2

II. Przetwory mleczne

Nazwa przetworu mlecznego	Ilość przetworu mlecznego wyprodukowanego w gospodarstwie	Ilość przetworu mlecznego wprowadzonego do obrotu ³⁾	Ilość mleka wykorzystanego do produkcji przetworów mlecznych wprowadzonych do obrotu, przeznaczonych do bezpośredniego spożycia ^{4) 5)}
	w kg	w kg	w kg
1	2	3	4
Jogurt naturalny lub smakowy			
Jogurt z dodatkiem owoców			
Kefir naturalny lub smakowy			
Kefir z dodatkiem owoców			
Maślanka naturalna lub smakowa			
Maślanka z dodatkiem owoców			
Ser twarogowy			
Ser dojrzewający			
Ser smażony			
Ser topiony			
Masło			
Śmietanka			
Inny przetwór mleczny (podać jaki)			
Inny przetwór mleczny (podać jaki)			

Sporządzono dnia 20 r.

Oświadczam, że dane zawarte w informacji są zgodne ze stanem rzeczywistym.

.....
(podpis i pieczęć)

Objaśnienia:

- 1) Ilość mleka w kilogramach określa się, dzieląc ilość mleka wyrażoną w litrach przez 0,971.
- 2) Ilość mleka surowego sprzedanego bezpośrednio konsumentom.
- 3) Ilość przetworów mlecznych sprzedanych bezpośrednio konsumentom.
- 4) W celu określenia ilości mleka wykorzystanego do wyprodukowania przetworów mlecznych wprowadzanych do obrotu przez producenta wprowadzającego do obrotu mleko lub przetwory mleczne przeznaczone do bezpośredniego spożycia należy ilość przetworu, wykazaną w kolumnie nr 3, pomnożyć przez współczynnik równoważności dla danego przetworu mlecznego, który wynosi dla:
 - 1) 1 kg jogurtu naturalnego lub smakowego — 1 kg;
 - 2) 1 kg jogurtu z dodatkiem owoców — 0,9 kg;
 - 3) 1 kg kefiru naturalnego lub smakowego — 1 kg;
 - 4) 1 kg kefiru z dodatkiem owoców — 0,9 kg;
 - 5) 1 kg maślanki naturalnej lub smakowej — 1 kg;
 - 6) 1 kg maślanki z dodatkiem owoców — 0,9 kg;
 - 7) 1 kg sera twarogowego — 8 kg;
 - 8) 1 kg sera dojrzewającego — 11 kg;
 - 9) 1 kg sera smażonego — 9 kg;
 - 10) 1 kg sera topionego — 9 kg;
 - 11) 1 kg masła — 22,5 kg;
 - 12) 1 kg śmietanki — $0,263 \text{ kg mleka} \times \text{liczba określająca procentową zawartość tłuszczu w śmietance (od 12 do 36)}$, tj. nie mniej niż 3,1 kg i nie więcej niż 9,5 kg;w przypadku przetworów mlecznych, dla których nie został określony współczynnik równoważności, należy podać rzeczywistą ilość mleka, która została przez producenta wprowadzającego do obrotu mleko lub przetwory mleczne przeznaczone do bezpośredniego spożycia wykorzystana do wyprodukowania tych przetworów.
- 5) Producent wprowadzający do obrotu mleko lub przetwory mleczne przeznaczone do bezpośredniego spożycia, wytwarzający z tej samej ilości mleka pełnego masło lub śmietankę, a także produkty niskotłuszczowe (np. jogurt chudy i maślankę) podaje ilość mleka wykorzystanego wyłącznie do produkcji odpowiednio masła lub śmietanki.