SISTEMA STATISTICO NAZIONALE
ISTITUTO NAZIONALE DI STATISTICA

Mod.ISTAT/A/71/bis

Servizio statistiche e rilevazioni sull'agricoltura
Piazza Marconi - 00144 Roma
Tel. 06-467344556/4505

Ragione Sociale:…

Comune: ……

Indagineannualesul latte e sui prodottilattiero-caseari Anno 2022 (DIRETTIVE 1996/16/CEe 2003/107/CE)

Iscrizione Albo Regionale Acquirenti AGEA .. SI NO

Iscrizione a Consorzio …… SI NO

MatricolaAlbo Regionale Acquirenti AGEA ……. | | | | |

Iscrizione a Cooperativa …….. SI NO

Iscrizione a Associazione Produttori latte (APL) ……. SI NO

DenominazionediadesioneaConsorzio/Cooperativa/ APL ……..

Tipologia stabilimento (a) …….. 1 2 3 4 5 6

(a) Codice 1= Caseificio di azienda agricola;
Codice 2= Caseificio sociale o cooperativa;
Codice 3= Centrale del latte;
Codice 4= Caseificio;
Codice 5= Latteria turnaria;
Codice 6= Centro di raccolta.

SEZIONE 1 – MATERIE PRIME

MATERIE PRIME ENTRATE NELLO STABILIMENTO	Codice	MATERIE PRIME			
		QUANTITA' (in quintali)	di cui quantità **biologica** (in quintali)	TENORE DI MATERIA GRASSA (%)	TENORE DI PROTEINE (%)
LATTE DI VACCA					
RACCOLTO O ACQUISTATO DIRETTAMENTE PRESSO ALLEVATORI/PRODUTTORI LATTE:					
Intero ……..	1				
Parzialmente scremato ……..	2				
Scremato ……..	3				
RICEVUTO O ACQUISTATO DA ALTRI STABILIMENTI O CENTRI DI RACCOLTA *(incluso quello ricevuto per lavorazione in conto terzi)* :					
Intero ……..	4				
Parzialmente scremato ……..	5				
Scremato ……..	6				
IMPORTATO *(intero, parzialmente scremato o scremato)* ……	7				
LATTE DI PECORA					
Raccolto o acquistato direttamente presso allevatori/produttori latte ……	8				
Ricevuto o acquistato da altri stabilimenti o centri di raccolta ……	8R				
Importato ……	8I				
LATTE DI CAPRA					
Raccolto o acquistato direttamente presso allevatori/produttori latte ……	9				
Ricevuto o acquistato da altri stabilimenti o centri di raccolta ……	9R				
Importato ……	9I				
LATTE DI BUFALA					
Raccolto o acquistato direttamente presso allevatori/produttori latte ……	10				
Ricevuto o acquistato da altri stabilimenti o centri di raccolta ……	10R				
CREMA O PANNA					
Raccolta ……	11				
Ricevuta ……	12				
Importata ……	13				

MATERIE PRIME ENTRATE NELLO STABILIMENTO	Codice	MATERIE PRIME			
		QUANTITA' (in quintali)	di cui quantità **biologica** (in quintali)	TENORE DI MATERIA GRASSA (%)	TENORE DI PROTEINE (%)
ALTRE MATERIE PRIME RACCOLTE/RICEVUTE					
Siero di latte *(non destinato all'alimentazione del bestiame)* ……	14S				
Cagliata ……	14C				
Formaggi destinati alla trasformazione ……	14F				
Burro destinato alla trasformazione ……	14B				
Altre materie prime non indicate altrove ……	14N				
ALTRE MATERIE PRIME IMPORTATE					
Siero di latte *(non destinato all'alimentazione del bestiame)* ……	15S				
Cagliata ……	15C				
Formaggi destinati alla trasformazione ……	15F				
Burro destinato alla trasformazione ……	15B				
Altre materie prime non indicate altrove ……	15N				

MATERIE PRIME USCITE DALLO STABILIMENTO *(cedute ad altri stabilimenti, incluse quelle per lavorazione da parte di terzi o esportate)*		MATERIE PRIME			
		QUANTITA' (in quintali)	di cui quantità **biologica** (in quintali)	TENORE DI MATERIA GRASSA (%)	TENORE DI PROTEINE (%)
LATTE DI VACCA ……	16				
LATTE DI PECORA ……	17				
LATTE DI CAPRA ……	18				
LATTE DI BUFALA ……	19				
CREMA O PANNA ……	20				
ALTRE MATERIE PRIME USCITE					
Siero di latte *(non destinato all'alimentazione del bestiame)* ……	21S				
Cagliata ……	21C				
Formaggi destinati alla trasformazione ……	21F				
Burro destinato alla trasformazione ……	21B				
Altre materie prime non indicate altrove ……	21N				

SEZIONE 2 – PRODOTTI OTTENUTI – Anno 2025

(esclusi quelli dati in conto terzi ed inclusi quelli lavorati per conto terzi)

PRODOTTI FRESCHI	Codice	PRODOTTI OTTENUTI			
		QUANTITA' (in quintali)	di cui quantità **biologica** (in quintali)	TENORE DI MATERIA GRASSA (%)	TENORE DI PROTEINE (%)
LATTE ALIMENTARE (Vacca)					
Latte intero					
Fresco pastorizzato standard ……	22A				
Fresco pastorizzato alta qualità ……	22B				
Pastorizzato microfiltrato (ESL) ……	22C				
Pastorizzato a temperatura elevata (ESL) ……	22D				
Sterilizzato ……	23				
Uperizzato (UHT) ……	24				
Totale…… di cui Latte intero biologico……					

PRODOTTI FRESCHI	Codice	**PRODOTTI OTTENUTI**			
		QUANTITA' (in quintali)	di cui quantità **biologica** (in quintali)	**TENORE DI MATERIA GRASSA (%)**	**TENORE DI PROTEINE (%)**
LATTE ALIMENTARE (Vacca)					
Latte parzialmente scremato					
Fresco pastorizzato standard	25A				
Pastorizzato microfiltrato (ESL)	25C				
Pastorizzato a temperatura elevata (ESL)	25D				
Sterilizzato	26				
Uperizzato (UHT)	27				
Totale					
di cui Latte parzialmente scremato biologico					
Latte scremato					
Fresco pastorizzato standard	28A				
Pastorizzato microfiltrato (ESL)	28C				
Pastorizzato a temperatura elevata (ESL)	28D				
Sterilizzato	29				
Uperizzato (UHT)	30				
Totale					
di cui Latte scremato biologico					
LATTE ALIMENTARE (Capra)	30A				
CREMA O PANNA DA CONSUMO con					
Materia grassa inferiore o uguale al 29%	31				
Materia grassa superiore al 29%	32				
LATTE FERMENTATO *(yogurt di vacca)*					
Addizionato	33				
In bianco	34				
LATTE FERMENTATO *(yogurt di capra)*	34A				
BEVANDE PREPARATE A BASE DI LATTE	35				
ALTRI PRODOTTI FRESCHI *(latte gelificato, dessert, ecc.)*	36				
LATTICELLO	37				

PRODOTTI TRASFORMATI		**PRODOTTI OTTENUTI**			
		QUANTITA' (in quintali)	di cui quantità **biologica** (in quintali)	**TENORE DI MATERIA GRASSA (%)**	**TENORE DI PROTEINE (%)**
LATTE CONCENTRATO					
Non zuccherato	38				
Zuccherato	39				
PRODOTTI LATTIERO-CASEARI IN POLVERE					
Crema di latte in polvere	40				
Latte intero in polvere	41				
Latte parzialmente scremato in polvere	42				
Latte scremato in polvere	43				
Latticello in polvere	44				
Altri prodotti in polvere	45				
BURRO					
Burro normale *(di affioramento e di centrifuga)*	46				
Burro fuso e anidro *(prodotto partendo dalla crema)*	47				

Burro leggero *(con materia grassa inferiore all'80%)* ……..	48				
Burro da siero ……..……	49				
Altri composti con grassi animali e vegetali ……..	50				

PRODOTTI TRASFORMATI	Codice	PRODOTTI OTTENUTI				
		QUANTITA' (in quintali)	di cui quantità **biologica** (in quintali)	**TENORE DI MATERIA GRASSA METODO SUL SECCO (%)**	**TENORE DI MATERIA GRASSA METODO TAL QUALE (%)**	**TENORE DI PROTEINE (%)**
FORMAGGI *(specificare)*						
OTTENUTI CON SOLO O PREVALENTE LATTE DI VACCA						
……	……					
……	……					
……	……					
……	……					
OTTENUTI CON SOLO O PREVALENTE LATTE DI PECORA						
……	……					
……	……					
……	……					
……	……					
OTTENUTI CON SOLO O PREVALENTE LATTE DI CAPRA						
……	……					
……	……					
……	……					
……	……					
OTTENUTI CON SOLO O PREVALENTE LATTE DI BUFALA						
……	……					
……	……					
……	……					
……	……					
OTTENUTI MESCOLANDO PIU' TIPI DI LATTE (vacca, pecora, capra e bufala)						
……	……					
……	……					
……	……					
……	……					
FORMAGGI FUSI *(compresi i prodotti a base di formaggi)* .	51					
CAGLIATA ……	52					
RICOTTA *(di tutti i tipi)* ……	53					
CASEINE E CASEINATI ……	54					

SIERO DI LATTE	Codice	PRODOTTI OTTENUTI	
		QUANTITA' (in quintali)	**TENORE DI MATERIA GRASSA (%)**
UTILIZZATO PER:			
L'alimentazione del bestiame ……	55		
La produzione di ricotta ……	56		
La produzione di burro da siero ……	57		
PRODOTTI OTTENUTI DA SIERO LIQUIDO			
Sieroconcentrato ……	58		
Lattosio ……	59		
Lattoalbumina ……	60		
Siero in polvere o in pezzi ……	61		
Altri prodotti da siero ……	62		