

ENCUESTA ANUAL DE RECOGIDA DE LECHE Y DE PRODUCTOS LÁCTEOS ELABORADOS

INFORME METODOLÓGICO ESTANDARIZADO

ENCUESTA ANUAL DE RECOGIDA DE LECHE Y DE PRODUCTOS LÁCTEOS ELABORADOS

1. Contacto

1.1. Organización de contacto

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAAA)

1.2. Unidad de contacto

S. G. de Estadística (SGE)

1.3. Nombre de contacto

1.4. Función de la persona de contacto

1.5. Dirección postal de contacto

Pº Infanta Isabel, 1 – 28014 Madrid

1.6. Dirección de correo electrónico de contacto

1.7. Teléfono de contacto

1.8. Número de Fax de contacto

2. Actualización de metadatos

2.1. Última validación de metadatos

No se produce fichero de metadatos.

2.2. Última difusión de metadatos

No se produce fichero de metadatos.

2.3. Última actualización de metadatos

No se produce fichero de metadatos.

3. Presentación estadística

3.1. Descripción de los datos

La Estadística Anual de Recogida de Leche y de Productos Lácteos Elaborados, tiene como objetivo fundamental el conocer el volumen de leche de vaca, oveja y cabra recogida por la industria láctea, así como los productos lácteos elaborados, para la evaluación y diseño las políticas nacionales y de la Unión Europea.

Las variables principales objeto de investigación son la producción anual y el contenido en materia grasa y proteínas de leche de vaca, oveja, cabra y búfala, así como la cantidad de productos lácteos frescos tratados y disponibles para el consumo directo y de los demás productos lácteos fabricados, desglosados por tipos; la utilización de materias primas en forma de leche entera y leche desnatada; la cantidad de materias grasas utilizadas en la fabricación de productos lácteos; y el contenido en proteínas de los principales productos lácteos.

3.2. Sistemas de clasificación

La población investigada se determina a partir de la Clasificación Nacional de Actividades Económicas (CNAE-2009) y los productos que se estudian se clasifican siguiendo la normativa comunitaria derivada de la Decisión de la Comisión de 18 de diciembre de 1996 por la que se establecen las disposiciones de aplicación de la Directiva 96/16/CE del Consejo sobre las encuestas estadísticas de la leche y los productos lácteos.

3.3. Cobertura por sectores

La operación estadística da cobertura a la actividad de las industrias lácteas y centros de recogida de leche.

Los productos clasificados en la Decisión de la Comisión de 18 de diciembre de 1996 que se investigan en esta estadística son la leche y los productos lácteos.

3.4. Conceptos y definiciones estadísticos

Leche de consumo: Leche cruda, leche entera, leche semidesnatada y leche desnatada que no contengan ningún aditivo. Se refiere sólo a la leche directamente destinada al consumo, en principio en envases de 2 litros o menos. Comprende, asimismo, la leche vitaminada. Se consideran las categorías: Leche cruda, Leche entera, Leche semidesnatada, Leche desnatada, Leche Pasteurizada, Leche Esterilizada y Leche Uperisada.

Mazada: Producto residual (incluso ácido o acidificado) de la transformación (batido continuo o proceso de «mantequillización» y separación de grasas sólidas) de leche o nata en mantequilla. Se excluye la mazada con aditivo que se considera como bebidas a base de leche.

Nata: Película grasa que se forma de manera natural en la superficie de la leche mediante una lenta aglomeración de glóbulos grasos emulsionantes. Si se obtiene por desnate de la superficie de la leche o si se extrae por centrifugación de la leche en un separador de nata, tendrá, además de los demás componentes de la leche, un contenido en materias grasas relativamente elevado (que supera habitualmente un 10 % del peso del producto).

Leches acidificadas: Productos lácteos de un pH entre 3,8 y 5,5. Esto es, yogures, yogures bebibles, yogures preparados, leches fermentadas tratadas térmicamente y otros. Incluye, asimismo, los productos a base de o que contienen bífidus. Hay Leches acidificadas con aditivos y Leches acidificadas sin aditivos.

Bebidas a base de leche: Otros productos líquidos que contienen por lo menos un 50 % de productos lácteos, incluidos los productos a base de suero de leche. Incluye las leches chocolateadas, la mazada con aditivos o aromatizada, etc.

Otros Productos Frescos: Se refiere a los productos lácteos frescos no comprendidos en otra parte, principalmente los postres a base de leche (leches gelificadas, flanes, postres lácteos, muses, etc.) y los helados (y productos similares) fabricados. Comprende, asimismo, los postres lácteos en conserva, los productos de granja frescos recogidos en explotaciones agrarias y comercializadas sin transformación (con excepción del envasado).

Leche concentrada: Producto obtenido por eliminación parcial del agua, únicamente a partir de la leche entera, semidesnatada o desnatada. Incluye, asimismo, la leche evaporada (tratamiento térmico), la leche concentrada con adición de azúcar, la leche concentrada utilizada para la fabricación de «chocolate crumb».

Productos lácteos en polvo: Producto obtenido por eliminación del agua de la nata, la leche entera, semidesnatada, desnatada, la mazada y la leche acidificada. Incluye, asimismo, los aditivos añadidos a la materia prima antes de la transformación del producto en polvo, la leche en polvo que contienen los preparados en polvo para lactantes y los alimentos para animales, fabricados en industrias lácteas. Los productos lácteos en polvo contienen: Nata en polvo, Leche entera en polvo, Leche en polvo parcialmente desnatada, Leche desnatada en polvo, Mazada en polvo y Otros productos en polvo.

Mantequilla total y demás productos con materia grasa amarilla: Incluye la mantequilla, la mantequilla tradicional, la mantequilla recombinada, la mantequilla de lactosuero, la mantequilla derretida y el butteroil, así como los demás productos de materia grasa amarilla, expresados en equivalente de mantequilla con un contenido en materias grasas igual al 82 % en peso.

Queso: Producto sólido o semisólido fresco o maduro, obtenido por coagulación de la leche, la leche desnatada o semidesnatada, la nata, la nata del suero láctico o la mazada solas o por combinación de estos productos, mediante la acción del cuajo u otros agentes coagulantes apropiados y escurriendo parcialmente el suero láctico que resulta de dicha coagulación. Incluye, asimismo, el queso destinado a la fabricación de queso fundido pero excluye el queso fundido, todas las distintas categorías de quesos (y requesones) a partir de todas clases de leche, la ricotta. La subdivisión en categorías principales de dureza se establece en función del Porcentaje del contenido en agua en el queso desnatado: Queso de pasta blanda, Queso de pasta semiblanda, Queso de pasta semidura, Queso de pasta dura, Queso de pasta extradura y Queso fresco.

Queso fundido: Producto obtenido a partir de la leche cuajada de la que se ha eliminado la mayor parte del suero (por ejemplo, mediante escurrido o prensado). Incluye, asimismo, el requesón (que no sea en polvo) cuando contenga hasta un 30% de su peso en azúcar y fruta añadido, el queso fresco de suero de leche (queso obtenido por concentración de suero de leche, con adición de leche o de materias grasas de la leche).

Caseínas y caseinatos: La caseína es la principal materia proteica que entra en la composición de la leche. Se obtiene a partir de la leche desnatada por precipitación (coagulación), generalmente por medio de ácidos o cuajos. Se clasifican aquí las distintas especies de caseínas, cuyos caracteres varían de acuerdo con el procedimiento utilizado para cuajar la leche: caseína ácida o caseína con cuajo (paracaseína), por ejemplo.

Los caseinatos (sales de la caseína) incluyen especialmente los caseinatos de sodio o amonio, que se designan bajo la denominación de «caseínas solubles» y se emplean generalmente en la preparación de alimentos concentrados o productos farmacéuticos, y el caseinato de calcio, utilizado sobre todo, según sus características, en los preparados alimentarios o como cola.

Suero de leche: Producto residual obtenido en la fabricación de queso o caseína. El suero láctico en estado líquido contiene los componentes naturales (una media del 4,8 % de lactosa, 0,8 % de proteína y 0,2 % de materia grasa en peso del producto) que permanecen cuando la caseína y la mayor parte de la materia grasa se han eliminado de la leche. Se consideran los conceptos: Suero de leche total, Suero de leche presentado en estado líquido, Suero de leche presentado en estado concentrado, Lactosa y Albúmina láctica.

Otros productos fabricados: Se refiere a los productos lácteos fabricados (especifíquese) no comprendidos en otra parte, principalmente las lactoferrinas. Incluye, asimismo, los productos de granja frescos recogidos en explotaciones agrarias y comercializados sin transformación (con excepción del envasado y la maduración).

3.5. Unidad estadística

La unidad estadística o unidad de observación es el establecimiento cuya actividad principal o secundaria es el tratamiento de la leche de vaca, oveja, cabra, y el centro de recogida de leche.

3.6. Población estadística

La población investigada son todos los establecimientos, cuya actividad principal o secundaria es el tratamiento de la leche de vaca, oveja, y cabra, los centros de recogida de leche, que figuran en el Directorio de Industrias Lácteas.

Más concretamente, se investigan todas las empresas que compren leche entera de vaca, oveja, cabra, y en su caso productos lácteos, en explotaciones agrarias directamente o en centros de recogida, con vistas a su transformación en productos lácteos, y a las empresas que recojan leche o nata para cederla total o parcialmente sin tratamiento ni transformación (centros de recogida) a las empresas o explotaciones con actividad principal o secundaria “tratamiento de leche”.

3.7. Ámbito geográfico

El ámbito geográfico lo constituye todo el territorio nacional. Se excluyen las Islas Canarias y las ciudades autónomas de Ceuta y Melilla.

3.8. Cobertura temporal

La estadística se lleva a cabo con carácter anual y existen datos desde 1997.

3.9. Período base

No se han producido cambios metodológicos importantes por lo que la serie temporal de la estadística es homogénea desde su inicio.

4. Unidad de medida

4.1. Unidad de medida

La unidad básica de medida de los datos es la tonelada. Los valores de la producción se difunden en miles de toneladas y el contenido en materia grasa y proteínas de la leche se difunde en toneladas.

5. Período de referencia

5.1. Período de referencia

El periodo de referencia de los datos es el año natural.

6. Mandato institucional

6.1. Actos jurídicos y otros acuerdos

La recogida, tratamiento y difusión de los datos de las operaciones estadísticas para fines estatales se rige por lo establecido en la Ley 12/1989, de 9 de mayo, de la Función Estadística Pública (LFEP) y en la Disposición Adicional Cuarta de la Ley 4/1990, de 29 de junio. En la LFEP se establece que el Plan Estadístico Nacional (PEN) es el principal instrumento ordenador de la actividad estadística de la Administración General del Estado y contiene las estadísticas que han de elaborarse en el cuatrienio por los servicios de la Administración del Estado o cualesquiera otras entidades dependientes de ella, y las que hayan de llevarse a término total o parcialmente con participación de las Comunidades Autónomas y las Corporaciones Locales en virtud de acuerdos de cooperación con los servicios estadísticos estatales o, en su caso, en ejecución de lo previsto en las leyes. Todas las estadísticas incluidas en el PEN son estadísticas para fines estatales y de cumplimentación obligatoria. El Plan Estadístico Nacional 2013-2016, aprobado por el Real Decreto 1658/2012, de 7 de diciembre, es el plan actualmente vigente

Asimismo, otro objetivo de la encuesta es cumplir, en concreto, con los requerimientos de la UE; con la Directiva 96/16/CE del Consejo de 19 de Marzo de 1996 sobre las encuestas estadísticas de la leche y los productos lácteos, modificada por la Directiva 2003/107/CE del Consejo de 5 de diciembre de 2003, y con la Decisión de la Comisión del 18 de diciembre de 1996.

6.2. Reparto de datos

Según la Ley de la Función Estadística Pública, los servicios estadísticos estatales y autonómicos establecen las fórmulas de cooperación que en cada momento puedan resultar más idóneas para aprovechar al máximo las informaciones disponibles. Los servicios estadísticos de la Administración del Estado y de las Comunidades Autónomas pueden celebrar convenios relativos al desarrollo de operaciones estadísticas cuando ello convenga para el perfeccionamiento y eficacia de las mismas o para evitar duplicidades y gastos.

El Directorio de Industrias Lácteas se utiliza como marco de la estadística láctea. Este directorio se actualiza anualmente con la información de altas/bajas del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), el Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA) y la Federación Nacional de Industrias Lácteas (FENIL).

La elaboración de la estadística se realiza conjuntamente por la SGE del MAAA y por las Consejerías/Departamentos con competencia en la materia de todas las CCAA, en el marco de los convenios de colaboración vigentes.

7. Confidencialidad

7.1. Política de confidencialidad

La Ley 12/1989 de la Función Estadística Pública establece que el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAAA) no puede difundir, ni hacer disponibles de ninguna manera, datos individuales o agregados que pudieran llevar a la identificación de información previamente no conocida para una persona o entidad.

Por otra parte, el Reglamento europeo 223/2009 relativo a la estadística europea dispone la necesidad de establecer principios y orientaciones comunes que garanticen la confidencialidad de los datos utilizados para elaborar estadísticas europeas y el acceso a esos datos confidenciales, habida cuenta del progreso técnico y de las necesidades de los usuarios en una sociedad democrática.

7.2. Tratamiento de datos confidenciales

Se adoptan las medidas lógicas, físicas y administrativas necesarias para que la protección de los datos confidenciales sea efectiva, desde la recogida de datos hasta su publicación y almacenamiento.

Se incluye una cláusula legal, que informa de la protección que ampara a los datos recogidos, en la carta que acompaña a los cuestionarios.

Una vez finalizadas las fases de recogida y tratamiento de la información, los cuestionarios en formato papel que permiten la identificación directa se conservan durante el tiempo legal establecido custodiados en un lugar seguro. Una vez finalizado este plazo, los cuestionarios son destruidos.

En la publicación de las tablas de resultados la información se muestra agregada por lo que no pueden deducirse datos confidenciales de las unidades estadísticas.

8. Política de difusión

8.1. Calendario de difusión

El calendario de difusión se publica una vez aprobado el programa del Plan Estadístico Nacional y antes de finalizar el año anterior a la difusión.

8.2. Acceso al calendario de difusión

El calendario de publicaciones se difunde en la página web del MAAA ([Calendario de las estadísticas](#)).

8.3. Acceso al usuario

Los datos se publican en la [página web del MAAA](#) según el calendario de publicación establecido.

También se anuncia la difusión de los datos, cuando ésta se lleva a cabo, en el apartado de [Novedades de Estadística](#) de la página web del MAAA.

9. Frecuencia de la difusión

9.1. Frecuencia de la difusión

La frecuencia de difusión de los datos es anual para todas las variables.

10. Formato de difusión

10.1. Comunicados

No se realizan comunicados de prensa relacionados con la difusión de esta operación estadística.

10.2. Publicaciones

Se realiza la publicación electrónica de la [estadística láctea anual](#), a través de varios cuadros en formato PDF, en la página web del MAAA, en el apartado Estadísticas de las Industrias Lácteas.

- Cuadro B: Resultados de la encuesta láctea anual de producción y destino de todas las clases de leche en España. Año 20XX.

- Cuadro H: Cuadro de contenido en proteínas de los productos lácteos. Año 20XX.

10.3. Bases de datos on line

No existen bases de datos on line que difundan los datos de esta operación estadística.

10.4. Acceso a microdatos

No se dispone de ficheros de microdatos a disposición de los usuarios.

10.5. Otros

Existe la posibilidad de solicitar información a medida al responsable de la operación estadística. Se tienen en cuenta a la hora de procesar dichas peticiones limitaciones sobre la confidencialidad o la precisión.

11. Accesibilidad a la documentación

11.1. Documentación sobre metodología

Para una descripción detallada de los métodos y los conceptos relacionados con la operación estadística se puede consultar la [web del MAAA](#), en la que hay disponible un [documento metodológico](#).

11.2. Documentación sobre calidad

No existe documentación disponible sobre la evaluación de la calidad de los datos de esta estadística.

12. Gestión de calidad

12.1. Garantía de calidad

Las estadísticas del MAAA se rigen por unos principios que buscan asegurar la calidad y la credibilidad de los datos. Dichos principios están recogidos en el Código de Buenas Prácticas de las Estadísticas Europeas (CBP) y hacen referencia, entre otros aspectos, a la independencia profesional, la protección de la confidencialidad, la fiabilidad de los resultados, su precisión, actualidad, puntualidad, accesibilidad, claridad, comparabilidad y coherencia.

En la Decisión de la Comisión de 18 de diciembre de 1996 hay un Cuestionario metodológico para elaborar estadísticas de la leche (Anexo III). Los informes metodológicos, la disponibilidad y la fiabilidad de los datos y otros aspectos planteados por la aplicación de la Directiva 96/16/CE del Consejo de 19 de marzo de 1996 sobre las encuestas estadísticas de la leche y los productos lácteos serán examinados una vez al año por el grupo de trabajo competente del Comité estadístico agrícola.

12.2. Evaluación de calidad

En esta operación estadística se investigan todas las industrias lácteas y centros de recogida del Directorio de Industrias Lácteas. La fuente de la que se parte, el Directorio de Industrias Lácteas, se actualiza anualmente con la información de altas/bajas del RGSEAA, FENIL y FEAGA, así como con la información de las estadísticas lácteas.

En los distintos procesos de la encuesta se trata de eliminar o reducir en la medida de lo posible los errores de la misma, tanto en la fase de recogida como en la de procesamiento de la información.

13. Relevancia

13.1. Necesidades del usuario

Entre los usuarios de la encuesta cabe destacar: **Organismos Públicos** como el MAAA y **Organismos de la Comisión Europea** como Eurostat, que utilizan la información recabada para conocer la situación productiva de la leche de vaca, oveja y cabra, con el fin de obtener datos que permitan tomar decisiones con cierta rapidez en el sector tanto a nivel nacional como europeo, **Agentes económicos del sector ganadero** como empresas y asociaciones, **Investigadores, mundo académico y científico, Medios de Comunicación y Particulares.**

Cada uno de estos usuarios tiene necesidades diferentes según el destino y utilidad de la información que precisan, pero en cualquier caso, y de forma general, esta operación estadística contribuye al conocimiento de la producción de leche y su utilización.

13.2. Satisfacción del usuario

No existe estudio o encuesta concreta sobre la satisfacción de los usuarios.

13.3. Exhaustividad

Esta operación estadística satisface los requerimientos establecidos en el Plan Estadístico Nacional.

A nivel comunitario, también persigue cumplir con los requerimientos recogidos en la Directiva 96/16/CE del Consejo de 19 de Marzo de 1996 sobre las encuestas estadísticas de la leche y los productos lácteos, modificada por la Directiva 2003/107/CE del Consejo de 5 de diciembre de 2003, y con la Decisión de la Comisión del 18 de diciembre de 1996.

14. Acuracidad y fiabilidad

14.1. Acuracidad global

La fiabilidad global de la estadística está condicionada a la de la fuente de partida, Directorio de Industrias Lácteas, que se explota convenientemente actualizado.

14.2. Errores de muestreo

Al tratarse de una investigación censal, no existen errores de muestreo.

14.3. Errores ajenos al muestreo

En todo el proceso estadístico se lleva a cabo un control de los errores inherentes al tratamiento de datos.

Se toman medidas apropiadas para la obtención de resultados completos y de un grado suficiente de exactitud.

15. Oportunidad y puntualidad

15.1. Oportunidad

Los resultados de la estadística se difunden transcurridos cinco meses desde la finalización del período de referencia de la información. En concreto, los datos relativos al año N se publican en el mes de junio del año N+1.

15.2. Puntualidad

La publicación de los datos se realiza en la fecha anunciada en el calendario de publicaciones, visible en la web del MAAA.

16. Comparabilidad

16.1. Comparabilidad geográfica

Respecto a la comparabilidad internacional, esta es posible ya que la metodología de la encuesta sigue los conceptos y definiciones de la Directiva 96/16/CE del Consejo de 19 de marzo de 1996 sobre las encuestas estadísticas de la leche y los productos lácteos y de la Decisión de la Comisión de 18 de diciembre de 1996.

16.2. Comparabilidad temporal

Existen datos anuales comparables desde 1997.

En general, los resultados se elaboran para, a partir de los datos actuales, poder construir la serie desde el inicio de la recogida de la información.

17. Coherencia

17.1. Coherencia – cruce de sectores

Por las características de la estadística existe coherencia entre esta Encuesta, la Encuesta Mensual de Recogida de Leche y de Productos Lácteos Elaborados y la Encuesta Trienal de la Estructura de Industrias Lácteas.

17.2. Coherencia – interna

La coherencia interna de la estadística es consecuencia de la aplicación de unos mismos criterios metodológicos y de un mismo método de cálculo.

18. Costes y carga

18.1. Costes y carga

La estimación del crédito presupuestario necesario para financiar esta encuesta (junto a la Encuesta Mensual de Recogida de Leche y de Productos Lácteos Elaborados y la Encuesta Trienal de la Estructura de Industrias Lácteas) previsto en el Programa Anual de 2014 es de 172,05 miles de euros (código PEN: 6139 Estadística de Industrias Lácteas (Estructura y Producción)). (La Encuesta Trienal en concreto no se va a realizar en dicho año).

En cuanto a la carga para el informante, los cuestionarios se establecen de tal manera que se eviten repeticiones de datos entre las diferentes encuestas lácteas (mensual, anual y trienal).

19. Revisión de datos

19.1. Revisión de datos – Política

Los datos son definitivos cuando son publicados por primera vez y no están sujetos a revisión.

Si se detectan errores y los datos deben ser modificados se añade una nota explicativa junto con la información, con el fin de advertir a los usuarios que los datos han sido cambiados.

19.2. Revisión de datos – Práctica

Los datos son definitivos desde el momento de la publicación oficial de los mismos.

20. Tratamiento estadístico

20.1. Datos de origen

Se establece la población de establecimientos cuya actividad principal o secundaria sea el tratamiento de la leche a partir del Directorio de Industrias Lácteas.

Al tratarse de una investigación censal, se estudian todas las industrias lácteas y centros de recogida de leche.

20.2. Frecuencia de la recogida de datos

La recogida de datos es anual y de manera continua.

20.3. Recogida de datos

Los datos se recogen a través de un cuestionario. La información relativa a la producción anual y destinos de la leche en las industrias lácteas y las proteínas de leche de vaca en los principales productos lácteos se recoge por fax, correo o correo electrónico, a partir de los cuestionarios anuales a las industrias lácteas, y centros de recogida, que remite el Ministerio a las unidades informantes.

20.4. Validación de datos

Los datos de origen se dan por válidos partiendo de la buena fe del encuestado.

En cuanto a la depuración de datos, se realiza una validación revisando los cuestionarios recibidos y corrigiendo datos incoherentes o mal interpretados por los encuestados.

20.5. Compilación de datos

A partir de la información recabada, se elaboran los cuadros de resultados anuales sobre producción y destinos de la leche en las industrias lácteas y la proteína de la leche de vaca en los principales productos lácteos según el formato marcado por la normativa europea.

20.6. Ajuste

No se utilizan procedimientos estadísticos que impliquen ajustes temporales de los datos.

21. Observaciones

21.1. Observaciones