

TEJ- ÉS TEJTERMÉKEK TERMELÉSE, FELVÁSÁRLÁSA, FELHASZNÁLÁSA
ÉS NETTÓ ÁRBEVÉTELE

2019

Adatszolgáltatók: tejtermeléssel és/vagy tej felvásárlásával
és/vagy tejfeldolgozással foglalkozó valamennyi gazdasági
szervezetAz adatszolgáltatás statisztikai célra történik.
Az adatszolgáltatás elmulasztása, illetve a hamis
adatszolgáltatás a hivatalos statistikáról szóló
2016. évi CLV. törvény 32-33. §-a alapján közigazgatási
bírság kiszabását vonhatja maga után.Az adatszolgáltatás a Stt. felhatalmazása alapján kiadott Országos Statisztikai Adatfelvételi Programról szóló Korm. rendelet
alapján történik, figyelemmel a 2005/288/EK és a 2011/142/EU határozatokra, valamint a 97/80/EK, a 96/16/EK és a
2003/107/EK irányelvekre.

Törzsszám:	11043924	Statisztikai főtevékenység:	0111	Megye:	04
Neve:	Nemzeti Ménesbirtok és Tangazdaság Zártkörűen Működő Részvénytársaság				
Címe:	5820	Mezőhegyes, Kozma Ferenc utca 30.			

Beérkezési határidő: 2020.01.31

Beküldés módja: a KSH ELEKTRA rendszerén keresztül <http://elektra.ksh.hu>Kapcsolat: www.ksh.hu → [Adatszolgáltatóinknak](#) → [Nyomtatványok](#) → [Munkatársak elérhetőségei](#)

A kitöltéssel és adattovábbítással kapcsolatos kérdéseit az alábbi telefonszámon teheti fel:

KSH-ELEKTRA ügyfélszolgálat telefonszáma: 80/200-766

elérése a honlapon: <https://kapcsolat.ksh.hu/ContactCenter/>

A kérdőívet jóváhagyó vezető adatai

neve	beosztása	telefonszáma	e-mail címe
Mészáros Istvánné	Term. és Gaz...	30-2844349	meszarosne@mezohegyesbirtok.hu

A kitöltő adatai

neve	beosztása	telefonszáma	e-mail címe
Varga Krisztián	könyvelő	68/466525	varga.krisztian@mezohegyesbirtok.hu

Megjegyzés

A kérdőív kitöltésére fordított idő: perc

Köszönjük az együttműködésüket!

1.		Tej és tejtermékek termelése, felvásárlása, vásárlása és felhasználása, beltartalmi jellemzők																		
Termék		Forrás					Összesen c+d+e+f+g = h = i+j+k+l+m +n+o+p+q	Felhasználás								Értékesítés saját termelésből		Beltartalom		
		saját termelés	(fel)vásárlás					értékesítés					saját fogyasztás	gazdaság- ban feldol- gozott *	takarmá- nyozásra			egyéb	átlagos tejsír- tartalo m	átlagos fehérje- tartalo m
belföldről			külföldről		belföldre			külföldre		százalék (1 tizedessel)										
jele	megnevezése		mező- gazdasági termelőtől	egyéb	EU	nem EU		tejfeldol- gozónak	közvetle- nül fogyasz- tónak	egyéb	EU	nem EU				mennyiség	nettó árbevétel (1000 Ft)		t	u
a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	p	q	r	s	t	u
3018	Tehéntej, nyers (liter)	9783881					9783881	9289140	68805						425936		9357945	950438	3.7	3.3
3091	Juhtej, nyers (liter)																			
3092	Kecsquetej, nyers (liter)																			
3237	Bivalytej, nyers (liter)																			
6502	Teljes tej (liter)																			
6506	Sovány tej, félig főlözött (liter)																			
6509	Sovány tej, főlözött (liter)																			
6513	Tejszín (kg)																			
6512	Író (kg)																			
6003	Egyéb **																			
9999	Technikai összesen	9783881					9783881	9289140	68805						425936		9357945	950438	3.7	3.3

* Amennyiben a gazdaságban feldolgoztak („o” oszlop), akkor a 2. és/vagy 3. tábla megfelelő sorait ki kell tölteni!
** A táblázatban fel nem sorolt tejtermékeket tartalmaznia kell.

2.

Juhtej és kecsketej alapú feldolgozott tejtermékek termelése (1. tábla "o" oszlopából)

Termék			Termeléshez felhasznált nyerstej, liter	Mér- ték- egy- ség	Forrás		Összesen e+f = g = h+i+j+k+ l+m+n+o	Felhasználás							Értékesítés nettó árbevétele (1000 Ft)	Beltartalom		
jele	megnevezése				nyitókészlet	termelt mennyiség		értékesítés					saját fogyasz- tás	egyéb		záró- készlet	átlagos tejzsír- tartalom	átlagos fehérje- tartalom
								belföldre			külföldre							
								tejfeldol- gozónak	közvetlenül fogyasz- tónak	egyéb	EU	nem EU						
a	b		c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	p	q	r
6403	Teljes tej (zsírtartalom ≥ 2,8%)		pasztőrözött	liter														
6404			ultrapasztőrözött	liter														
6407	Sovány tej	félíg fölözött (1,5% ≤ zsírtartalom ≤ 1,8%)	pasztőrözött	liter														
6408			ultrapasztőrözött	liter														
6410		fölözött (zsírtartalom ≤ 0,3%)	pasztőrözött	liter														
6411			ultrapasztőrözött	liter														
6412	Író			kg														
6414	Tejszín	legfeljebb 29,0 tömegszázalék zsírtartalmú		kg														
6415		29,0 tömegszázalék feletti zsírtartalmú		kg														
6417	Savanyított tejtermékek	adalékanyaggal		kg														
6418		adalékanyag nélkül		kg														
6419	Tejalapú italok (tej és/vagy tejtermék aránya ≥ 50%)			liter														
6420	Egyéb friss tejtermék			kg														
6422	Sűrített tej	édesített		kg														
6423		nem édesített		kg														
6425	Porított tejtermékek	tejszínes tejpor (zsírtartalom ≥ 42%)		kg														
6426		teljes tejpor (26% ≤ zsírtartalom < 42%)		kg														
6427		részben fölözött tejpor (1.5% < zsírtartalom < 26%)		kg														
6428		fölözött tejpor (zsírtartalom ≤ 1.5%)		kg														
6429		írópor		kg														
6430		egyéb porított termékek		kg														
6431	Vaj (80% ≤ zsírtartalom ≤ 90%)			kg														
6432	Olvasztott vaj és vajolaj			kg														
6433	Egyéb sárgazsíros tejtermékek			kg														

2.

Juhtej és kecsketej alapú feldolgozott tejtermékek termelése (1. tábla "o" oszlopából)

Termék			Termeléshez felhasznált nyerstej, liter	Mér- ték- egy- ség	Forrás		Összesen e+f = g = h+i+j+k+ l+m+n+o	Felhasználás							Értékesítés nettó árbevétele (1000 Ft)	Beltartalom			
jele	megnevezése				nyitókészlet	termelt mennyiség		értékesítés					saját fogyasz- tás	egyéb		záró- készlet	átlagos tejzsír- tartalom	átlagos fehérje- tartalom	
								belföldre			külföldre								
								tejfeldol- gozónak	közvetlenül fogyasz- tónak	egyéb	EU	nem EU							
a	b		c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	p	q	r	
6251	Sajtok *	juhtejből		kg															
6351		kecsketejből		kg															
6451		egyéb		kg															
6435	Sajtfélék kategó- riánként *	lágysajt (MFFB ≥ 68%)		kg															
6436		féllágy sajt (62% ≤ MFFB < 68%)		kg															
6437		félkemény sajt (55% ≤ MFFB < 62%)		kg															
6438		kemény sajt (47% ≤ MFFB < 55%)		kg															
6439		extra kemény sajt (MFFB < 47%)		kg															
6440		friss sajt		kg															
6441		túró (max. 30 tömegszázalékig tartalmazhat adalékot)		kg															
6442	Feldolgozott sajt			kg															
6443	Kazeinek és kazeinátok			kg															
6445	Savó	folyékony állapotban		liter															
6446		koncentrátum		kg															
6447		por alakban		kg															
6448		laktóz (tejcukor)		kg															
6449		laktalbumin		kg															
6450	Egyéb tejkészítmény			kg															
9999	Technikai összesen																		

* A sajtfélék megbontása két szempont szerint történik, de az összes sajtmennyiség a két megbontásban meg kell, hogy egyezzen.

3.	Tehéntej alapú feldolgozott tejtermékek termelése (1.tábla "o" oszlopából)																		
Termék				Termeléshez felhasznált nyerstej, liter	Mér- ték- egy- ség	Forrás		Összesen e+f = g = h+i+j+k+ l+m+n+o	Felhasználás							Értékesítés nettó árbevétele (1000 Ft)	Beltartalom		
						nyitókészlet	termelt mennyiség		értékesítés					saját fogyasztás	egyéb		zárókészlet		
									belföldre			külföldre							
jele	megnevezése								tejfeldol- gozónak	közvetlenül fogyasz- tónak	egyéb	EU	nem EU						
a	b			c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	p	q	r
6103	Teljes tej (zsírtartalom ≥ 2,8%)			pasztörözött	liter														
6104				ultrapasztörözött	liter														
6107	Sovány tej	félig fölözött (1,5% ≤ zsírtartalom ≤ 1,8%)	pasztörözött	liter															
6108			ultrapasztörözött	liter															
6110		fölözött (zsírtartalom ≤ 0,3%)	pasztörözött	liter															
6111			ultrapasztörözött	liter															
6112	Író				kg														
6114	Tejszín	legfeljebb 29,0 tömegszázalék zsírtartalmú			kg														
6115		29,0 tömegszázalék feletti zsírtartalmú			kg														
6117	Savanyított tejtermékek	adalékanyaggal			kg														
6118		adalékanyag nélkül			kg														
6119	Tejalapú italok (tej és/vagy tejtermék aránya ≥ 50%)				liter														
6120	Egyéb friss tejtermék				kg														
6122	Sűrített tej	édesített			kg														
6123		nem édesített			kg														
6125	Porított tejtermékek	tejszínes tejpor (zsírtartalom ≥ 42%)			kg														
6126		teljes tejpor (26% ≤ zsírtartalom < 42%)			kg														
6127		részben fölözött tejpor (1.5% < zsírtartalom < 26%)			kg														
6128		fölözött tejpor (zsírtartalom ≤ 1.5%)			kg														
6129		írópor			kg														
6130		egyéb porított termékek			kg														
6131	Vaj (80% ≤ zsírtartalom ≤ 90%)				kg														
6132	Olvasztott vaj és vajolaj				kg														
6133	Egyéb sárgaszíros tejtermékek				kg														

3.		Tehéntej alapú feldolgozott tejtermékek termelése (1.tábla "o" oszlopából)																	
Termék			Termeléshez felhasznált nyerstej, liter	Mér- ték- egy- ség	Forrás		Összesen e+f = g = h+i+j+k+ l+m+n+o	Felhasználás							Értékesítés nettó árbevétele (1000 Ft)	Beltartalom			
jele	megnevezése				nyitókészlet	termelt mennyiség		értékesítés					saját fogyasztás	egyéb		zárókészlet	átlagos tejzsír- tartalom	átlagos fehérje- tartalom	
								belföldre			külföldre								
								tejfeldol- gozónak	közvetlenül fogyasz- tónak	egyéb	EU	nem EU							
a	b		c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	p	q	r	
6153	Sajtok *	tehéntejből		kg															
6551		egyéb (juh- és/vagy kecsketej hozzáadásával)		kg															
6635	Sajtfélék kategóriánként *	lágysajt (MFFB ≥ 68%)		kg															
6636		féllágy sajt (62% ≤ MFFB < 68%)		kg															
6637		félkemény sajt (55% ≤ MFFB < 62%)		kg															
6638		kemény sajt (47% ≤ MFFB < 55%)		kg															
6639		extra kemény sajt (MFFB < 47%)		kg															
6640		friss sajt		kg															
6641		túró (max. 30 tömegszázalékig tartalmazhat adalékot)		kg															
6142	Feldolgozott sajt			kg															
6143	Kazeinek és kazeinátok			kg															
6145	Savó	folyékony állapotban		liter															
6146		koncentrátum		kg															
6147		por alakban		kg															
6148		laktóz (tejcukor)		kg															
6149		laktalbumin		kg															
6150	Egyéb tejkészítmény			kg															
9999	Technikai összesen																		

* A sajtfélék megbontása két szempont szerint történik, de az összes sajtmennyiség a két megbontásban meg kell, hogy egyezzen.