

# ROČNÝ VÝKAZ O PRODUKCII A VYUŽITÍ MLIEKA V MLIEKARŇACH

za rok 2022

Registrované ŠÚ SR  
Č. Vk. 1094/22 z 24.9.2021  
Spravodajská jednotka doručí  
výkaz do 7.1.2023.

Ochranu dôverných údajov upravuje zákon č. 540/2001 Z. z. o štátnej štatistike v znení neskorších predpisov.  
Za ochranu dôverných údajov zodpovedá Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky.

I. r.		Rok		Mesiac		IČO					
0	1	2	2	1	2						

I. r.		Kód okresu <sup>1)</sup>		
0	3			

<sup>1)</sup> vyplňať podľa sídla prevádzky

Názov a adresa sídla spravodajskej jednotky : . . . . .  
. . . . .

Odoslané dňa:	Pečiatka:	Vedúci spravodajskej jednotky: (meno a priezvisko): . . . . . Podpis:	Výkaz zostavil: (meno a priezvisko): . . . . . Telefón: . . . . / . . . . . kl.: . . . . Fax: . . . . . E-mail:
---------------	-----------	--	---

## Vážený respondent,

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR vykonáva štatistické zisťovania za účelom získať informácie o produkcii a využití mlieka v mliekarňach. Toto zisťovanie je súčasťou Programu štátnych štatistických zisťovaní schváleného na roky 2021-2023 vydaného v Zbierke zákonov SR. V záujme zabezpečenia objektívnych výsledkov zisťovania Vás žiadame o úplné a pravdivé vyplnenie štatistického formulára podľa metodických vysvetliviek a o jeho doručenie v stanovenom termíne organizácii uvedenej na formulári. Spravodajská povinnosť vyplniť štatistický formulár Vám vyplýva z § 18 zákona č. 540/2001 Z. z. o štátnej štatistike v znení neskorších predpisov. Ak Vaša spravodajská jednotka v sledovanom období nevykonávala žiadnu činnosť, alebo nevykonávala činnosť, ktorá je predmetom tohto štatistického zisťovania, predložte negatívny výkaz s písomným uvedením dôvodu. Zároveň nahláste aj prípadnú zmenu prevažujúcej činnosti spravodajskej jednotky. Uvedené dôverné údaje sú chránené, nezverejňujú sa a slúžia výlučne pre potreby MPRV SR. Ďakujeme Vám za ich včasné poskytnutie a tešíme sa na ďalšiu spoluprácu.

## Spôsob vyplňania záhlavia výkazu:

### V riadku 01

IČO - vyplňa sa identifikačné číslo organizácie; ak má IČO šesťmiestne, doplnia sa zľava na prvých dvoch miestach nuly

### V riadku 03

Kód okresu - vyplňa sa podľa Číselníka okresov Slovenskej republiky

**130.**

modul

**NÁKUP VŠETKÉHO KRAVSKÉHO MLIKA OD PRVOVÝROBCOV  
A INÉ ZDROJE (v tonách)**

Údaje vypíňať na 2 desatinné miesta v tonách.

ZDROJE		l. r.	Množstvo (netto váha)	Obsah tuku	Obsah bielkovín	Komentár 1/	
a		b	1	2	3	4	
<b>I. Nákup od prvovýrobcov</b>		<b>r.1 = r.2 + 4 až r.11</b>	1		x	x	
v tom	kravské mlieko		2			x	
	z toho	v BIO kvalite	3			x	
	ovčie mlieko		4		x	x	
	kozie mlieko		5		x	x	
	byvolie mlieko		6		x	x	
	smotana (z kravského mlieka)		7		x	x	
	odtučnené mlieko a cmar		8		x	x	
	iné výrobky (špecifikujte komentári)	určené na ďalšie spracovanie	9		x		
	čerstvé určené priamo na trh	10		x	x		
	ostatné určené priamo na trh	11		x	x		
<b>II. Dovoz a nákup v SR na ďalšie sprac. r.12=r.(13+18+22+26)</b>			12		x	x	
v tom	<b>plnotučné mlieko, vrátane surového r. 13 = r.(14 až 17)</b>		13		x	x	
	dovoz	z EÚ (bez SR)	14		x	x	
		z nečlenských štátov	15		x	x	
	nákup v SR	surové mlieko	16		x	x	
		plnotučné mlieko (už spracované)	17		x	x	
	<b>odtučnené mlieko</b>		<b>r. 18 = r.(19 až 21)</b>	18		x	x
	dovoz	z EÚ (bez SR)	19		x	x	
		z nečlenských štátov	20		x	x	
	nákup v SR		21		x	x	
	<b>smotana (z kravského mlieka)</b>		<b>r. 22 = r.(23 až 25)</b>	22		x	x
dovoz	z EÚ (bez SR)	23		x	x		
	z nečlenských štátov	24		x	x		
nákup v SR		25		x	x		
<b>iné výrobky (špecifikujte v komentári)</b>		<b>r.26 = r.(27 až 29)</b>	26		x	x	
dovoz	z EÚ (bez SR)	27		x			
	z nečlenských štátov	28		x			
nákup v SR		29		x			
<b>III. Nákup iných výrobkov určených priamo na trh</b>			30		x	x	
v tom	dovoz z EÚ (bez SR)	čerstvé	31		x	x	
		ostatné	32		x	x	
	dovoz z nečlenských štátov	čerstvé	33		x	x	
		ostatné	34		x	x	
<b>IV. Predaj surového kravského mlieka</b>		<b>r.35 ≥ (r.36+ r.37)</b>	35		x	x	
z toho	do mliekarní v SR		36		x	x	
	vývoz mimo SR		37		x	x	

1/ v komentári uveďte druh výrobku resp. výrobkov (nie obchodný názov)

## METODICKÉ VYSVETLIVKY K OBSAHU VÝKAZU (skrátенý výber)

1) Prepočet množstva v litroch na tony:

**množstvo v tonách = (množstvo v litroch x priemerná merná hmotnosť v kg/l) / 1000**

Priemerná merná hmotnosť kravského mlieka a mliečnych výrobkov podľa VÚM Žilina:

mlieko s obsahom tuku nad 1 %	1,030 kg/l
odstredené mlieko	1,033 kg/l
cmar	1,026 kg/l
kyslomliečne nápoje	1,032 kg/l
plnotučné jogurty, smotana 12 %	1,020 kg/l
polotučné jogurty	1,025 kg/l
nízkotučné jogurty	1,030 kg/l
zmrzlina	0,521 kg/l

kyslá smotana	1,015 kg/l
zakysanka	1,030 kg/l
smotana 33 %	0,999 kg/l
srvátka tekutá	1,027 kg/l
jogurtové mlieko	1,030 kg/l
srvátkové nápoje	1,027 kg/l
srvátka zahustená (s obsahom 58 % sušiny)	1,274 kg/l

2) Pre tukovosť platí: **% tuku = (množstvo tuku v tonách x 100) / (nakúpené množstvo v tonách)**

% tuku v kravskom mlieku je 3,3 % až 5 %, (% tuku v smotane je 10 % až 35 %).

3) Pre bielkoviny platí: **% bielkovín = (množstvo bielkovín v tonách x 100) / (nakúpené množstvo v tonách)**

% bielkovín v kravskom mlieku alebo v smotane je 2,8 % až 4 %.

4) Prepočet % obsahu tuku v mliečnych výrobkoch z mliečného tuku na ekvivalent masla:

**výrobok v ekvivalente masla v tonách = (obsah tuku vo výrobku v % x množstvo výrobku v tonách) / (82 %).**

5) Prepočet sušenej srvátky na tekutý ekvivalent srvátky:

**(% sušiny v sušenej srvátke x množstvo sušenej srvátky v tonách) / (% sušiny v tekutej srvátke).**

**132. ČERSTVÉ MLIEČNE VÝROBKY (v tonách)**

modul Údaje vyplňať na 2 desatinné miesta v stĺpcoch 1 a 2 a v celých číslach v stĺpcoch 3 a 4.

Kód výrobku	VYUŽITIE		I. r.	Vyrobené množstvo v t	Obsah mliečného tuku v t	Vstup		
						plnotučné mlieko	odtučené mlieko - cmar	
a	b		c	1	2	3	4	
1	<b>Vyrobené čerstvé výrobky</b> r. 1 = r. (2 + 16 + 17 + 20 + 23 + 24 + 25)		1					
11	<b>Konzumné mlieko</b> r. 2 = r. (3 + 4 + 8 + 12)		2					
111	v tom	surové mlieko	3		X	X	X	
112		plnotučné mlieko (najmenej 3,5 % tuku) r. 4 = r. (5 až 7)	4		X	X	X	
1121		v tom	pasterizované	5		X	X	X
1122			sterilizované	6		X	X	X
1123			pasterizované za veľmi vysokej teploty	7		X	X	X
113		čiasťočne odtučnené (polotučné) mlieko (viac ako 0,5 % a menej ako 3,5 % tuku) r. 8 = r. (9 až 11)	8		X	X	X	
1131		v tom	pasterizované	9		X	X	X
1132			sterilizované	10		X	X	X
1133			pasterizované za veľmi vysokej teploty	11		X	X	X
114		odtučené mlieko (0,5 % tuku a menej) r. 12 = r. (13 až 15)	12		X	X	X	
1141		v tom	pasterizované	13		X	X	X
1142			sterilizované	14		X	X	X
1143			pasterizované za veľmi vysokej teploty	15		X	X	X
12		<b>Cmar</b>		16				
13		<b>Smotana</b> r. 17 = r. (18 + 19)		17				
131	v tom	obsah tuku podľa hmotnosti do 29 %, vrátane	18		X	X	X	
132		obsah tuku podľa hmotnosti nad 29 %	19		X	X	X	
14	<b>Kyslomliečne výrobky</b> (jogurty, jogurtové nápoje a iné) r. 20 = r. (21 + 22)		20					
141	v tom	s prísadami	21		X	X	X	
142		bez prísad	22		X	X	X	
15	<b>Nápoje na báze mlieka a srvátky</b>		23					
16	<b>Ostatné čerstvé mliečne výrobky bez rastlinného tuku</b>		24					
	<b>Ostatné čerstvé mliečne výrobky s rastlinným tukom</b>		25			X	X	

**Stĺpec 4- vstup (spracovanie) odtučneného mlieka – cmaru:**

- **kladný:** množstvo (v tonách) odtučneného mlieka - cmaru, ktoré sa použilo na výrobu príslušného výrobku, vrátane prípadných strát, ku ktorým dochádza vo výrobnom procese,
- **záporný:** množstvo (v tonách) odtučneného mlieka - cmaru znovu získaného pri výrobe príslušného výrobku (napríklad: odtučnené mlieko - cmar znovu získané pri výrobe masla z plnotučného mlieka alebo smotany).

**Riadok 24-** ide o ostatné čerstvé výrobky bez rastlinného tuku z vlastnej výroby ako dezerty na báze mlieka, mrazené mliečne a smotanové krémy, pudingy, peny, vrátane zmrzliny.

**Riadok 27** – ide o ostatné čerstvé mliečne výrobky z vlastnej výroby, ktoré sú obohatené o rastlinný tuk.

**134. SPRACOVANÉ MLIEČNE VÝROBKY (v tonách)**

modul Údaje vyplňať na 2 desatinné miesta v stĺpcoch 1 a 2 a v celých číslach v stĺpcoch 3 a 4.

Kód výrobku	VYUŽITIE		l. r.	Vyrobené množstvo	Obsah mliečného tuku	Vstup	
						plnotučné mlieko	odtučené mlieko-cmar
a	b		c	1	2	3	4
2	<b>Vyrobené spracované výrobky</b> r. 1 = r. (2 + 5 + 12 + 19 + 34 + 40)		1				
21	<b>Zahustené (kondenzované) mlieko</b> r. 2 = r. (3 + 4)		2				
211	v tom	nesladené	3		X	X	X
212		sladené	4		X	X	X
22	<b>Sušené</b> r. 5 = r. (6 až 11)		5				
221	v tom	sušená smotana (najmenej 42 %)	6				
222		sušené plnotučné mlieko (od 26 %	7				
223		sušené čiast. odtuč. mlieko (od	8				
224		sušené odtuč. mlieko s obsahom	9				
225		cmar	10				
226		ostatné sušené výrobky	11				
23	<b>Maslo a ostatné mliečne výrobky z mliečného tuku</b> (v ekvivalente masla, t.j. prepočítané na 82 % tuku) r. 12 = ekvivalent masla z riadkov (13+17+18)		12				
231	<b>Maslo</b> r. 13 ≥ r. (14 až 16)		13				
2311	z toho	tradičné maslo	14				
2312		rekombinované maslo	15				
2313		srvátkové maslo	16				
232	Topené maslo a maslový tuk		17				
233	Ostatné výrobky z mliečného tuku		18				
24	<b>Syry</b> r. 19 = r. 25, r. 19 = r. (21 až 24)		19				
241	Syry podľa druhu mlieka		20	X	X	X	X
2411	v tom	syry len z kravského mlieka (čisté)	21				
2412		syry len z ovčieho mlieka (čisté)	22		X	X	X
2413		syry len z kozieho mlieka (čisté)	23		X	X	X
2414		ostatné syry (zmiešané alebo syry z byvolieho mlieka), (čisté)	24		X	X	X
242	Syry zo všetkých druhov mlieka podľa druhov syra r.25=r.(26 až 31)		25		X	X	X
2421	v tom	mäkké syry (VBHS = 68 % a viac)	26		X	X	X
2422		polomäkké syry (VBHS = 62 a menej ako 68 %)	27		X	X	X
2423		polotvrdé syry (VBHS = 55 a menej ako 62 %)	28		X	X	X
2424		tvrdé syry (VBHS = 47 a menej ako 55 %)	29		X	X	X
2425		veľmi tvrdé syry (VBHS menej ako 47 %)	30		X	X	X
2426		čerstvé syry	31		X	X	X
25	<b>Tavené syry</b>		32			X	X
26	<b>Kazeíny a kazeináty</b>		33				
27	<b>Srvátka</b> (v tekutom ekvivalente srvátky) r. 34 = ekvivalent tekutej srvátky z riadkov r. (35 až 39)		34			X	X
271	Srvátka dodávaná v tekutom stave		35		X	X	X
272	Srvátka dodávaná v zahustenom stave		36		X	X	X
273	Srvátka v prášku alebo bloku		37		X	X	X
274	Laktóza (mliečny cukor)		38		X	X	X
275	Laktalbumín		39		X	X	X
28	<b>Ostatné spracované výrobky</b> (výrobky ako laktoferíny a kýmne zmesi)		40				
3	<b>Vrátené prvovýrobcom</b>	odtučené mlieko	41			X	
		cmar	42		X	X	X
4	<b>Vývoz mlieka a smotany mimo SR</b> (v obaloch s obsahom väčším ako 2 litre)	do EÚ	<b>plnotučné a odstredené mlieko</b>	43			
			<b>tekutá smotana</b>	44			
		mimo EÚ	<b>plnotučné a odstredené mlieko</b>	45			
			<b>tekutá smotana</b>	46			
5	<b>Iné využitie plnotučného a odstredného mlieka</b> (v obaloch s obsahom väčším ako 2 litre) r. 47 = r. (48+49+50)		47				
51	v tom	odvetvie potravinárskeho priemyslu	48		X		
52		na kŕmenie	49		X	X	X
53		ostatný predaj	50		X		
6	<b>Rozdiely</b>		51	X			
<b>Kontrolný súčet</b>			r. (1 až 51)	99			

**136. OBSAH MLIEČNYCH BIELKOVÍN V KRAVSKOM MLIEKU PODĽA MLIEČNYCH**
**modul VÝROBKOV (v tonách)**

Údaje vypĺňať na 2 desatinné miesta.

Kód výrobku	VÝROBKY	l. r.	Vyrobené množstvo v tonách	Vstup mliečnych bielkovín v tonách	Obsah mliečnych bielkovín v tonách
a	b	c	1	2	3
1	<b>Vyrobené čerstvé výrobky r. 1 = r. (2 + 6 až 10)</b>	1			
11	konzumné mlieko <b>r. 2 ≥ r. (3 až 5)</b>	2			
112	z toho plnotučné mlieko	3			
113	polotučné mlieko	4			
114	odtučené mlieko	5			
12	v tom cmar	6			
13	smotana	7			
14	kyslomliečne výrobky (jogurty a iné)	8			
15	nápoje na báze mlieka a srvátky	9			
16	iné mliečne výrobky (mliečny puding a iné)	10			
2	<b>Vyrobené spracované výrobky r. 11 = r. (12 + 13 + 20 + 24 + 26 až 29)</b>	11			
21	zahustené (kondenzované) mlieko	12			
22	sušené mliečne výrobky <b>r. 13 = r. (14 až 19)</b>	13			
221	v tom sušená smotana	14			
222	sušené plnotučné mlieko	15			
223	sušené čiastočne odtučnené mlieko	16			
224	sušené odtučnené mlieko	17			
225	sušený cmar	18			
226	ostatné sušené výrobky	19			
23	maslo a ostatné mliečne výrobky z mliečneho tuku (v ekvivalente masla, t.j. prepočítané na 82 % tuku) <b>r. 20 = ekvivalent masla z riadkov (21 až 23)</b>	20			
231	z toho maslo	21			
232	topené maslo a maslový tuk	22			
233	ostatné výrobky z mliečneho tuku	23			
24	syry <b>r. 24 ≥ r. 25</b>	24			
2411	z toho len z kravského mlieka	25			
25	tavené syry	26		X	
26	kazeíny a kazeináty	27			
27	srvátka	28			
28	ostatné spracované výrobky (špecifikovať)	29			
3	<b>Odtučnené mlieko a cmar (vrátené prvovýrobcom)</b>	30			
4	<b>Odoslanie nebaleného mlieka a smotany v rámci EÚ (vrátane SR) r. 31 ≥ r. 32</b>	31			
41	z toho mliekarne SR	32			
5	<b>Iné využitie (ostat. sprac. výrobky s rastlinným tukom)</b>	33			
6	<b>Rozdiely</b>	34	X		
<b>Kontrolný súčet r. (1 až 34)</b>		99			

**Stĺpec 1** - množstvo musí byť totožné s údajmi zo stĺpca 1 modulu 132 a modulu 134.

Termíny doručovania výkazu sú uvedené v záhlaví výkazu, t.j. najneskôr do 7.1.2023.

Spravodajská povinnosť:

V zmysle zákona č. 540/2001 Z. z. o štátnej štatistike v znení neskorších predpisov, povinnosť vyplňať výkaz ML (MPRV SR) 6 - 01 majú všetky subjekty spracovateľského priemyslu mlieka a mliečnych výrobkov a nákupcovia surového kravského mlieka.

Výkaz je potrebné vyplniť vo webovej aplikácii na adrese: <https://statistika1.land.gov.sk/vykazy> v zmysle metodických pokynov, usmernení MPRV SR a v stanovenej štruktúre alebo spravodajská jednotka doručí údaje na papierovom nosiči - výkaze, opečiatkovanom a podpísanom vedúcim spravodajskej jednotky na adresu:

**Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR**

Odbor rezortnej štatistiky a ISPÚ

Miroslava Morárová

Dobrovičova 12

812 66 Bratislava

**Odborný gestor MPRV SR za výkaz:**

Zodpovedný za metodické usmernenie ukazovateľov a riešenie odborných problémov z výkazu **ML (MPRV SR) 6-01** je odborný gestor **Ing. Katarína Ráčová, č. tel.: 02/59 266 561.**

**Opravy vo výkazoch:**

Ak spravodajská jednotka zistí nesprávne vyplnené údaje, jej povinnosťou je to okamžite telefonicky oznámiť príjemcovi výkazu – spracovateľovi p. **Miroslave Morárovej, č. tel. 02/58 243 251, e-mail: miroslava.morarova@land.gov.sk** a súčasne písomne potvrdiť navrhovanú opravu.

## **METODICKÉ VYSVETLIVKY**

### **Identifikačná časť**

**Riadok I. r. 01:**

**IČO** (identifikačné číslo organizácie) - max. rozsah je 8 znakov. Ak v priebehu sledovaného obdobia príde k akejkoľvek organizačnej zmene, spravodajská jednotka je povinná ju oznámiť spracovateľovi výkazu p. **Miroslave Morárovej** (MPRV SR).

**Riadok I. r. 03:**

**OKRES** - kód **XXX** je v prílohe A k týmto pokynom.

**Identifikačné údaje** v záhlaví formulára

**NÁZOV a ADRESA SÍDLA SPRAVODAJSKEJ JEDNOTKY**- vyplniť plný aktuálny názov a adresu spravodajskej jednotky, odoslané dňa, pečiatka, meno a priezvisko, podpis vedúceho spravodajskej jednotky, meno a priezvisko zostavovateľa výkazu, telefón, smerové číslo - klapka, prípadne fax a e-mail.

### **Tabuľková časť**

**Hodnoty ukazovateľov vyplňať v celých číslach alebo na 2 desatinné miesta podľa pokynov uvedených v záhlaví modulov a v predpísaných merných jednotkách. Dodržiavať odporúčané rozdelenie syrov, väzby medzi výkazmi ML (MPRV SR) 6-12 a ML (MPRV SR) 6-01, kontrolné väzby a kontrolné súčty uvedené v riadkoch vo výkaze.**

**Kontrolné súčty** (aritmetický súčet všetkých vyplnených hodnôt v stĺpci) sú vyznačené na konci modulov v kontrolných súčtoch (**riadky 99**).

**Kód výrobku** je kód podľa rozhodnutia Komisie č. 97/80/ES.

**Množstvo výrobkov zo spracovaného čerstvého mlieka** sa chápe ako množstvo pripravené na distribúciu mimo mliekarnie za rok v tonách.

**V záujme toho, aby sa predišlo duplicitnému započítavaniu, sa nevyplňajú mliečne výrobky, ktoré sa v tej istej mliekarni používajú na výrobu iných mliečnych výrobkov.**

### **Použité pojmy:**

v tom = ide o úplný rozpis údajov napr.: v module 134 údaj z riadku 2 sa rozpíše do riadkov 3 a 4.

z toho = ide o neúplný rozpis údajov napr.: v module 134 z údajov na riadku 43 v riadku 44 sa uvedie len časť, ktorá môže byť menšia ako údaj na riadku 43.

## **Modul 130**

**I. Nákup od prvovýrobcov:** vzťahuje sa na nákup od prvovýrobcov na ďalšie spracovanie r.1 = r.2 + r. 4 až r. 11, vzťahuje sa na nákup všetkých druhov plnotučného mlieka (kravské, ovčie, kozie a byvolie mlieko) a mliečnych výrobkov nakúpených priamo od prvovýrobcov.

**Riadok 9 až 11:** vzťahuje sa na ostatné mliečne výrobky nakúpených od poľnohospodárskych fariem ako napr. syr, maslo, jogurt a sušené mlieko. Na riadku 9 sa uvedú výrobky na ďalšie spracovanie, na riadkoch 10 a 11 výrobky určené priamo na trh .

**II. Dovož a nákup v SR na ďalšie spracovanie** – vzťahuje sa na nákup surovín a výrobkov na ďalšie spracovanie, nakúpený tovar je bez obalu vo veľkom alebo v obaloch s minimálnym obsahom viac ako 2 l. Riadky 12 až 28 neobsahujú nákup od prvovýrobcov.

Dovož – vzťahuje sa na dovoz z EÚ a nečlenských štátov – ide o nákup surovín alebo výrobkov zo zahraničia, ktoré vstupujú do výrobného procesu. Dovož nezahŕňa tranzit.

Nákup v SR – ukazovateľ zahŕňa nákup tovaru (od nákupcov) na území SR na ďalšie spracovanie, sem patrí aj nákup od iného spracovateľa mlieka v SR.

**Členské krajiny EÚ** – Rakúsko, Belgicko, Cyprus, Česká republika, Dánsko, Estónsko, Fínsko, Francúzsko, Nemecko, Grécko, Maďarsko, Írsko, Taliansko, Lotyšsko, Litva, Luxembursko, Malta, Holandsko, Poľsko, Portugalsko, Slovensko, Slovinsko, Španielsko, Švédsko, Bulharsko, Rumunsko a Chorvátsko.

Ukazovatele za – dovoz a nákup na ďalšie spracovanie v SR (zdroj II.) zahŕňajú aj pohyby tovarov, pri ktorých nedochádza k peňažnej transakcii.

**III. Nákup iných výrobkov určených priamo na trh** – ide o nákup výrobkov zo zahraničia, ktoré boli nakúpené len za účelom obchodovania a budú bez spracovania uvedené na trh.

**IV. Predaj surového mlieka** – riadky 35 až 36 vyplnia aj spravodajské jednotky (nákupcovia) , ktoré len nakupujú mlieko od prvovýrobcov.

Komentár: v riadkoch 9 až 11, 27 až 29 a 31 až 34 uveďte názov výrobku (nie obchodný názov ale druh výrobku).

**Pre bilancia tuku v 2. stĺpci dotazníku medzi modulmi 130, 132 a 134 na úrovni spravodajskej jednotky platí nasledovná väzba:**

**modul 130 r. (1 + 12 – 35) stĺpec 2 = modul 132 r.1 stĺpec 2 (kód 1) + modul 134 r.1 stĺpec 2 (kód 2)**

## **Modul 132**

**Kód 11 - Konzumné mlieko** je surové, plnotučné, čiastočne odtučnené (polotučné) a odtučnené mlieko bez prísad. Vzťahuje sa len na mlieko určené priamo na konzumáciu, dodávané v obaloch s obsahom 2 litre alebo menej. Patrí sem aj vitamínmi obohatené mlieko, modifikované, ochutené mlieka, vrátane školského mlieka.

**Kód 111 - Surové mlieko** je produkované vylučovaním z mliečnych žliaz jednej alebo viacerých kráv, oviec, kôz alebo byvolích samíc, ktoré nebolo zahrievané na teplotu vyššiu ako 40 °C, ani spracované spôsobom s rovnakým výsledkom.

**Kód 112 - Plnotučné mlieko** je mlieko, ktoré podstúpilo jedno tepelné spracovanie alebo schválené spracovanie s rovnakým výsledkom, ktorého obsah tuku je najmenej 3,5 % a o množstve beztukovej sušiny najmenej 8,5 hmotnostného percenta.



**Kód 113 - Čiastočne odtučnené (polotučné) mlieko** je mlieko, ktoré spracovateľ mlieka aspoň raz spracoval tepelne, alebo iným schváleným spôsobom s rovnakým výsledkom, s obsahom tuku viac ako 0,5 % a menej ako 3,5 %, o množstve beztukovej sušiny najmenej 8,5 hmotnostného percenta.

**Kód 114 - Odtučnené (odstredené) mlieko** je mlieko, ktoré spracovateľ mlieka aspoň raz spracoval tepelne, alebo iným schváleným spôsobom s rovnakým výsledkom, s obsahom tuku 0,5 % a menej, o množstve beztukovej sušiny najmenej 8,5 hmotnostného percenta.

**Kód 1121, 1131, 1141 - Pasterizované mlieko** sa musí získavať krátkodobým spracovaním pri vysokej teplote (po dobu 15 sekúnd aspoň pri teplote 71,7°C, alebo za iných ekvivalentných podmienok), alebo pasterizáciou pri iných kombinovaných časových a tepelných hodnotách zabezpečujúcich rovnaký výsledok.

**Kód 1122, 1132, 1142 - Sterilizované mlieko** musí byť zahrievané a sterilizované vo vzduchotesne uzavretých obaloch alebo nádobách, pričom ich uzáver musí zostať neporušený. Pri náhodnom odbere vzoriek musí mať takú trvanlivosť, že sa v ňom nespozorujú žiadne kvalitatívne zmeny po tom, čo zostalo 15 dní odložené v uzavretej nádobe pri teplote 30 °C, ošetrené ultravysokým tepelným ohrevom (UHT).

**Kód 1123, 1133, 1143 - Mlieko pasterizované pri veľmi vysokej teplote (UHT – VVT mlieko)** sa musí vyrábať aplikáciou nepretržitého tepelného toku vysokej teploty za krátky čas (minimálne po dobu jednej sekundy pri teplote 135°C). Štáty, ktoré nerozlišujú medzi sterilizovaným mliekom a mliekom pasterizovaným pri veľmi vysokej teplote, ich môžu zlúčiť do jednej kategórie.

**Kód 12 - Cmar** je vedľajší výrobok (môže byť aj kyslý alebo acidifikovaný) zo spracovania mlieka alebo smotany na maslo (nepretržitým mútением a odlučovaním tuhých tukov). Cmar s prísadami musí byť zaradený medzi nápoje na báze mlieka.

**Kód 13 - Smotana**, ktorá sa ďalej nespracúva v mliekarni (t.j. je určená pre konzumáciu, ako surovina na výrobu čokolády, zmrzliny, atď.). Podobne, ako ostatné produkty sa nespracúva na medziprodukty určené na výrobu iných mliečnych výrobkov. Obsah tuku je najmenej 10 % a najviac 35 % z hmotnosti produktu. Patria sem aj kyslé smotany.

**Kód 131 - Smotana s obsahom tuku do 29 % vrátane, z hmotnosti výrobku.**

**Kód 132 - Smotana s obsahom tuku nad 29 % z hmotnosti výrobku.**

**Kód 14 - Kyslomliečne výrobky** sú mliečne výrobky s pH v rozmedzí od 3,8 do 5,5. Patria sem kyslomliečne výrobky, vrátane jogurtov a kyslomliečnych výrobkov tepelne ošetrených po procese fermentácie a výrobky obsahujúce bifidus, acidofilné mlieko, kefir a podobne. Môžu byť s prísadami alebo bez prísad. Do kyslomliečnych výrobkov nepatrí kyslá smotana.

**Kód 141 - Kyslomliečne výrobky s prísadami** – patria sem výrobky s prísadami, napr. ovocie, vláknina, čokolád, atď.

**Kód 142 - Kyslomliečne výrobky bez prísad** - patria sem nesladené a cukrom sladené kyslomliečne výrobky.

**Kód 15 - Nápoje na báze mlieka a srvátky** sú tekuté výrobky obsahujúce aspoň 50 % mliečnych výrobkov na báze srvátky, vrátane výrobkov na báze srvátky. Patrí sem:

- čokoládové mlieko, cmar s prísadami alebo ochutený, atď.,

- ochutené a modifikované mlieka.

**Kód 16** – Do riadkov 25 a 26 patria ostatné čerstvé mliečne výrobky z vlastnej výroby bez rastlinného tuku alebo s obohatením rastlinným tukom. V riadku 25 sú uvedú napr. dezerty na báze mlieka (mliečne pudinky, vaječno-mliečne dezerty, smotanové dezerty, peny atď.) a mrazené mliečne a smotanové krémy, vrátane zmrzliny a podobné výrobky. Patria sem aj dezerty v konzervách.

## **Modul 134**

**Kód 21 - Zahustené (kondenzované) mlieko** je výrobok, ktorý sa získava čiastočným dehydrovaním prevážne plnotučného mlieka, čiastočne odtučneného (polotučného) mlieka a odtučneného mlieka v členení na nesladené a sladené. Patrí sem aj zahustené mlieko, ktoré sa používa na výrobu „čokoládovej drviny“.

**Kód 22 - Sušené mliečne výrobky** sú výrobky, ktoré sa získavajú dehydrovaním smotany, plnotučného, čiastočne odtučneného (polotučného) a odtučneného (odstredeného) mlieka, odtučneného cmaru a kyslomliečnych výrobkov vrátane prídavných látok, ktoré sa pridávajú do suroviny pred spracovaním výrobku na prášok.

Patrí sem aj: sušené mlieko, ktoré sa vyrába v mliekarniach a používa sa v sušených výrobkoch pre kojencov a krmivách pre zvieratá.

**Kód 221 - Sušená smotana** je sušené mlieko s obsahom tuku aspoň 42 % z hmotnosti výrobku.

**Kód 222 - Sušené plnotučné mlieko** je sušené mlieko s obsahom tuku od 26 % do 42 % z hmotnosti výrobku.

**Kód 223 - Sušené čiastočne odtučnené mlieko** je sušené mlieko s obsahom tuku vyšším ako 1,5 % a nižším ako 26 % z hmotnosti výrobku.

**Kód 224 - Sušené odtučnené mlieko** je sušené mlieko s maximálnym obsahom tuku 1,5 % z hmotnosti výrobku.

**Kód 225 - Sušený cmar** je sušený výrobok, ktorý sa vyrába z cmaru.

**Kód 226 - Ostatné sušené výrobky** sú zrazené mlieko a smotana, kefir a iné kvasené a kysnuté mlieko a smotana, s pridaním cukru alebo iného sladidla, ochutené alebo s pridaním ovocia či kakaa.

Patrí sem aj:

- sušené mlieko a smotana, kefir a iné kvasené a kysnuté mlieko a smotana s pridaním alebo bez pridania cukru alebo iného sladidla, ochutené alebo s pridaním ovocia alebo kakaa (ochutené sušené mliečne výrobky vrátane rýchlorozpustného instantného mlieka),

- zmes sušenej smotany, mlieko, cmar a/alebo srvátka, tiež sušené výrobky v prášku na báze bielkovín.

**Kód 23 - Maslo a ostatné mliečne výrobky z mliečného tuku** sú maslo, tradičné maslo, rekombinované maslo, srvátkové maslo, topené maslo a maslový tuk a ostatné výrobky z mliečného tuku prepočítané na ekvivalent masla, to znamená s obsahom 82 % tuku z hmotnosti výrobku. Výrobky: maslo (kód 231), topené maslo a maslový tuk (kód 232) a ostatné mliečne výrobky z mliečného tuku (kód 233) sa musia zaznamenávať podľa hmotnosti výrobku. V ekvivalente masla sa uvádza iba kód 23.

**Prepočet obsahu tuku vo výrobku v % na ekvivalent masla s obsahom tuku 82 % v tonách:**

Obsah tuku vo výrobku v %

$$\text{výrobok (v ekvivalente masla, 82\% tuku) v t} = \frac{\text{Obsah tuku vo výrobku v \%}}{82 \%} \times \text{množstvo výrobku v t}$$

**Príklad 1:**

nátierka .....15 % tuku
množstvo nátierky ..... 120 t

$$\frac{15 \%}{82 \%} \times 120 \text{ t} = 21,95 \text{ t}$$

maslo .....83,5 % tuku
množstvo masla ..... 250 t

$$\frac{83,5 \%}{82 \%} \times 250 \text{ t} = 254,57 \text{ t}$$

$$21,95 + 254,57 = 276,52 \text{ t}$$

Podnik, ktorý vyrobil 120 ton 15 % - nej nátierky a 250 ton 83,5 % - ného masla vyrobil v prepočte 276,52 ton výrobku v ekvivalente masla s obsahom tuku 82 %.

**Kód 231 - Maslo** je výrobok s obsahom tuku najmenej 80 % a menej ako 90 % (v prípade nesoleného masla najmenej 82 % mliečného tuku) s maximálnym obsahom vody 16% a maximálnym obsahom netukovej mliečnej sušiny 2 %.

Patrí sem aj maslo, ktoré v malom množstve obsahuje bylinky, korenie, aromatické látky, atď. za podmienky, že si výrobok zachová charakteristické vlastnosti masla.

**Kód 2311 - Tradičné maslo** je výrobok, ktorý sa získava priamo a výhradne z pasterizovanej smotany s obsahom mliečného tuku najmenej 80 % a menej ako 90 %, s maximálnym obsahom vody 16% a maximálnym obsahom netukovej mliečnej sušiny 2 %.

**Kód 2312 - Rekombinované maslo** je výrobok, ktorý sa získava z maslového tuku, z netukovej mliečnej sušiny a z vody s obsahom mliečného tuku najmenej 80 % a menej ako 90 %, s maximálnym obsahom vody 16% a maximálnym obsahom netukovej mliečnej sušiny 2 %.

**Kód 2313 - Srvátkové maslo** je výrobok, ktorý sa získava zo srvátky alebo zo zmesi srvátky a smotany s obsahom mliečného tuku najmenej 80 % a menej ako 90 %, s maximálnym obsahom vody 16% a maximálnym obsahom netukovej mliečnej sušiny 2 %.

### **Kód 232 - Topené maslo a maslový tuk**

**Topené maslo** obsahuje viac ako 85 % mliečného tuku z hmotnosti výrobku. Tento názov sa vzťahuje aj na iné podobné druhy dehydrovaného masla, ktoré sú vo všeobecnosti známe pod rôznymi názvami, ako napríklad „bezvodé maslo“, „maslový tuk“ (mliečny tuk) a „stužené maslo“.

**Maslový tuk** je výrobok, ktorý sa získava z mlieka, smotany alebo masla procesmi odstraňujúcimi vodu a netukovú sušinu a s obsahom tuku aspoň 99,3 % z celkovej hmotnosti a obsahom vody najviac 0,5 % z celkovej hmotnosti.

Vzťahuje sa len na výrobu priamo zo smotany, aby sa zabránilo duplicitnému započítavaniu.

**Kód 233 - Ostatné výrobky z mliečného tuku** dané v tonách podľa ich hmotnosti.

**Mliečne tuky** sú výrobky v podobe tuhej, tvárnej emulzie, prevažne typu voda v oleji, získané výhradne z mlieka a/alebo určitých mliečnych výrobkov, kde tuk tvorí podstatnú zložku.

Maslo s trojštvrťinovým množstvom tuku: výrobok s množstvom mliečného tuku najmenej 60 % avšak najviac 62 %.

Maslo s polovičným množstvom tuku: výrobok s množstvom mliečného tuku najmenej 39 % avšak najviac 41 %.

Nátierky - s obsahom tuku:

- menej ako 39 %,

- viac ako 41 % a menej ako 60 %,

- viac ako 62 % a menej ako 80 %.

**Ostatné tuky zložené z rastlinných a živočíšnych produktov** sú výrobky vo forme tuhej, tvárnej emulzie, najmä emulzie vody v oleji pochádzajúce z tuhých a/alebo tekutých rastlinných a/alebo živočíšnych tukov vhodných na konzumáciu s obsahom mliečného tuku v rozmedzí od 10 % do 82 % z celkového obsahu tukov.

**Kód 24 - Syry** sú čerstvé alebo vyzreté, tuhé alebo polotuhé výrobky, ktoré sa získavajú vyzrážaním mlieka, odstredeného mlieka, čiastočne odstredeného mlieka, smotany, srvátkovej smotany alebo cmaru buď samostatne, alebo v kombinácii, pôsobením syridla alebo iných vhodných zrážacích činidiel a čiastočným sciedzaním srvátky, ktorá vzniká pri takomto zrážaní. Patria sem aj:

- všetky druhy syrov (a tvarohov), ktoré sa získavajú zo všetkých druhov mlieka (kód 242),

- rikota (srvátkový syr).

Do uvádzaného množstva syra sa nezapočítava syr, ktorý sa použil na výrobu taveného syra.

**Členenie syrov na veľmi tvrdý, tvrdý, polotvrdomý, polomäkký, mäkký podľa množstva vody v beztukovej hmote syra (VBHS):**

**g vody v 100 g syra x 100**

---

**100 – g tuku v 100 g syra**

**Kód 2421 - Mäkké syry**, ktoré majú po skončení výrobného procesu VBHS spravidla aspoň 68 %.

**Kód 2422 - Polomäkké syry**, ktoré majú po skončení výrobného procesu VBHS aspoň 62 % a nižšiu ako 68 %.

**Kód 2423 - Polotvrdomé syry**, ktoré majú po skončení výrobného procesu VBHS spravidla aspoň 55 % a nižšiu ako 62 %.

**Kód 2424 - Tvrdé**, ktoré majú po skončení výrobného procesu VBHS spravidla aspoň 47 % a nižšiu ako 55 %.

**Kód 2425 - Veľmi tvrdé syry**, ktoré majú po skončení výrobného procesu VBHS spravidla nižšiu ako 47 %.

**Kód 2426 - Čerstvé (nezrejúce) syry** sú syry o množstve sušiny najmenej 23 % z hmotnosti výrobku. Čerstvé syry sú získavané z kyslého mlieka, z ktorého bola odstránená väčšina srvátky napr. sciedzaním alebo lisovaním. Sú určené na konzumáciu krátko po výrobe. Patria sem aj:

- tvarohy (okrem tvarohov v práškovej forme) s podielom cukru a pridaného ovocia na celkovej hmotnosti do 30 %,

- tvarohové nátierky a tvarohové dezerty,

- čerstvé syry zo srvátky, ktoré sa získavajú zahusťovaním srvátky a pridávaním mlieka alebo mliečného tuku.

**Kód 25 - Tavené syry** sú výrobky, ktoré sa získavajú drvením, zmiešavaním, tavením a emulgovaním jedného alebo viacerých druhov syra za pôsobenia tepla s pomocou emulgačných činidiel, s pridaním mliečnych zložiek a/alebo iných zložiek alebo bez nich. Vyrobené množstvo a obsah mliečného tuku sa nezapočíta do riadku 1 (kód 2).

**Kód 26 - Kazeíny a kazeináty**

Kazeín je hlavná bielkovinová zložka mlieka. Získava sa z odstredeného mlieka zrážaním, spravidla pôsobením kyselín alebo syridla. Pod túto zložku patria rôzne typy kazeínu, ktoré sa rôznia podľa použitej metódy zrážania,

napr. potravinársky kyslý a sladký kazeín .

Kazeináty (soli kazeínu) zahŕňajú sodné a amónne soli známe ako „rozpuštné kazeíny“. Tieto soli sa používajú na prípravu koncentrovaných potravín a farmaceutických výrobkov. Vápenatý kazeinát sa používa na prípravu potravín alebo ako glej.

**Kód 27 - Srvátka** je vedľajší výrobok pri výrobe syrov ako sladká srvátka a pri výrobe tvarohu ako kyslá srvátka. Ich sušením možno získať sušenú srvátku. V tekutom stave srvátka obsahuje prírodné zložky (v priemere 4,8 % laktózy, 0,8 % bielkovín a 0,2 % tukov z hmotnosti výrobku). Patrí sem aj srvátka, ktorá sa v mliekarniach používa na výrobu krmív pre zvieratá.

V **tekutom ekvivalente srvátky sa uvádza len srvátka spolu (kód 27)**, ktorá sa rovná alebo je vyššia ako vyrobené množstvo výrobkov na riadkoch 35 až 39.

### Prepočet sušenej srvátky na tekutý ekvivalent srvátky

$$\text{srvátka v tonách (tekutý ekvivalent srvátky)} = \frac{\% \text{ sušiny v sušenej srvátke}}{\% \text{ sušiny v tekutej srvátke}} \times \text{množstvo sušenej srvátky v t}$$

**Príklad 2:** sušená srvátka ..... 97 % sušiny  
tekutá srvátka ..... 5,7 % sušiny  
Koľko ton v ekvivalente tekutej srvátky dostaneme z 35 t sušenej srvátky ?

$$\text{srvátka (v tekutom ekvivalente srvátky) v tonách} = \frac{97 \%}{5,7 \%} \times 35 \text{ t}$$

**Z 35 t sušenej srvátky je 595,61 t srvátky v tekutom ekvivalente.**

Obdobný postup je aj pri prepočte zahustenej srvátky.

**Kód 271 - Srvátka dodávaná v tekutom stave** je dodávaná hlavne na prípravu krmív pre zvieratá. Nezahŕňa množstvá, ktoré sa používajú ako surovina na ďalšie spracovanie.

**Kód 272 - Srvátka dodávaná v zahustenom stave**

**Kód 273 - Srvátka v prášku alebo bloku**

**Kód 274 - Laktóza (mliečny cukor)**

**Kód 275 - Laktalbumín** je jednou z hlavných zložiek srvátkovej bielkoviny.

**Kód 28 - Ostatné spracované výrobky**, ktoré sa neuvádzajú v predchádzajúcom členení na inom mieste výkazu napr.: laktoferíny a mliečné k

**Kód 3 - Odtučnené mlieko a cmar (vrátené prvovýrobcom)**

**Kód 4 - Vývoz mlieka plnotučného a odtučneného a tekutej smotany mimo územia SR** (do členských a nečlenských štátov v EÚ) z mliekarní vo veľkom alebo v obaloch s obsahom viac ako 2 litre.

**Kód 5 - zahŕňa dodávky plnotučného a odtučneného mlieka** vo veľkom alebo v obaloch s obsahom väčším ako 2 litre určené pre rôzne odvetvia potravinárskeho priemyslu (na r. 48 napríklad na výrobu mrazených mliečnych a smotanových krémov) alebo na použitie ako krmivá pre zvieratá vo všetkých formách (na r.49), bez odtučneného mlieka a cmaru vráteného na poľnohospodársku farmu už vykázané na riadkoch 41 a 42 (kódu 3).

**Kód 6** – ide o rozdiely (straty) medzi zdrojov a použitím tukov a vstupov do výroby.

## Modul 136

**Kód 11 - Konzumné mlieko** môže byť okrem plnotučného, polotučného a odtučneného z riadkov 3 až 5 aj mlieko surové.

**NA ZÁKLADE SKÚSENOSTÍ S VYPLŇANÍM ROČNÉHO VÝKAZU ML (MPRV SR) 6 - 01 UROBTE NASLEDOVNÉ KONTROLY:**

**1. Modul 130, stĺpce 1, 2 a 3, riadok 1:** Skontrolujte množstvo nakúpeného mlieka, obsah mliečného tuku a obsah mliečnych bielkovín (v tonách) za rok. Porovnajete súčet hodnôt z mesačných výkazov ML (MPRV SR) 6-12

za 12 mesiacov s údajmi v ročnom výkaze ML (MPRV SR) 6-01. Hodnoty sa musia rovnať, v prípade nerovnosti je potrebné urobiť vyrovnanie v mesiaci decembri.

**2. Modul 132, 134 a 136, stĺpec 1:** Skontrolujte množstvo vyrobených výrobkov za rok a porovnajte súčet hodnôt za 12 mesiacov z mesačných výkazov ML (MPRV SR) 6-12 s údajmi v ročnom výkaze ML(MPRV SR) 6-01. Vyrobené množstvá sa musia rovnať. V prípade nerovnosti je potrebné urobiť vyrovnanie v mesiaci decembri.

**3. Modul 132 a 134, stĺpce 3 a 4:** Vstup plnotučného a odtučneného mlieka - cmaru, ktoré sa použilo na výrobu príslušného výrobku (vrátane strát) je možné overiť aj prepočítaním výrobkov na základnú surovinu (na mlieko). Vid' príklad 3, kde je takto prepočítaná napr. 33 % -ná smotana na 3,7 % -né mlieko. **(Percento tuku vo výrobku a percento tuku základnej suroviny (mlieka) je u každej spravodajskej jednotky iné.)**

**Príklad 3: Prepočet smotany na mlieko:**

Koľko ton 3,7 % - ného mlieka je potrebné na výrobu 120 ton 33 % -nej smotany?

$$\frac{33 \% \text{ smotana}}{3,7 \% \text{ mlieko}} \times 120 \text{ ton} = 1070,27 \text{ ton}$$

**Na výrobu 120 ton 33 % -nej smotany sa použilo 1070,27 ton 3,7 % - ného mlieka.**

Ak k vypočítanému množstvu pripočítame straty a ak toto množstvo sa približne rovná množstvu použitého mlieka, sú dáta vyplnené správne. Ak spravodajská jednotka vyrába smotany rôznej tučnosti, vyráta vstupné mlieko pre každú smotanu a vyrátané tony vstupného mlieka spočíta.

**4. Modul 132 a 134, stĺpec 2:** Obsah tuku vo výrobku si overte aj podľa vzorca:

$$\text{stĺpec 2} = \frac{\% \text{ tuku vo výrobku}}{100 \%} \times \text{stĺpec 1}$$

a logicky zvážte, či môže výrobok obsahovať vypočítané množstvo tuku.

**Príklad 4: Kontrola tuku v konzumnom mlieku:**

vyrobené plnotučné (3,5 %) mlieko..... 250 ton  
vyrobené čiastočne odtučnené (1,5 %) mlieko..... 1200 ton  
vyrobené odtučnené (0,5 %) mlieko..... 20 ton  
Koľko ton tuku obsahuje vyrobené konzumné mlieko?  
Konzumné mlieko má hmotnosť 250 ton + 1200 ton + 20 ton = 1470 ton

$$\frac{3,5 \%}{100 \%} \times 250 \text{ ton} = \mathbf{8,75 \text{ ton}} \quad \frac{1,5 \%}{100 \%} \times 1200 \text{ ton} = \mathbf{18 \text{ ton}} \quad \frac{0,5 \%}{100 \%} \times 20 \text{ ton} = \mathbf{0,1 \text{ ton}}$$

$$8,75 + 18 + 0,1 = \mathbf{26,85 \text{ ton}} \text{ tuku vo vyrobenom mlieku}$$

**1470 ton vyrobeného konzumného mlieka obsahuje 26,85 ton tuku.**

Ak k vypočítanému tuku prirátame straty a ak mlieko, ktoré vstupuje do výroby obsahuje približne rovnaké množstvo tuku, sú dáta vyplnené správne.

**Obdobným spôsobom môžete skontrolovať aj množstvo bielkovín. V prípade, ak pri výrobe zostane odtučnené mlieko, treba uvažovať aj s množstvom tuku (bielkovín), ktorý je v odtučnenom mlieku.**

**5. Upozorňujeme Vás, aby ste údaje vo výkaze vyplňali v súlade s údajmi, ktoré zasielate na Pôdohospodársku platobnú agentúru (napr. podľa nariadenia vlády SR č. 294/2009).**

**6. Pri vyplňaní ročného výkazu ML (MPRV SR) 6 - 01 použite údaje z mesačných výkazov ML (MPRV SR) 6 – 12.**

**ODPORÚČANÉ ROZDELENIE SYROV PODĽA MNOŽSTVA VODY V BEZTUKOVEJ  
HMOTE SYRA (VBHS, kód 2421 až 2425):**

**Mäkké syry:**

Akawi  
Babetka  
Biely syr  
Bryndza zimná  
Encián 120  
Encián bylinkový  
Encián mexický  
Encián provensalský  
Syr v slanom náleve  
- kravský syr  
Syr v slanom náleve  
- ovčí syr  
Fresh syr ochutený  
Istambuli soľ  
Korbáčik  
Kozí syr  
Ovčí syr  
Plesnivec 80  
Syrové nite  
Tatranec  
Zlato

**Polomäkké syry:**

Akawi  
Anička  
Bebrava  
Bánovecký oštiepok  
Bánovecká minikolibá  
Bánovecká parenica údená  
Bánovecká parenica neúdená  
Bryndza letná  
Bryndza zimná  
Syr v slanom náleve  
- kravský syr  
Syr v slanom náleve  
- ovčí syr  
Gazdovská parenica údená  
Gazdovská parenica neúdená  
Hanička  
Havránok  
Chabovec  
Inovec  
Jánošík  
Jasná  
Liptov  
Liptovská bryndza  
Liptovská parenica  
Liptovská parenica údená  
Koliba  
Korbáčik  
Korbáčik slaný  
Korbáčik slaný údený  
Michalovská tehla  
Mozzarella  
Niva  
Oravan  
Oštiepok  
Oštiepok oravský  
Oštiepok tvrdošínsky parený  
Oštiepok súčanský  
Parenica oravská  
Parenica údená  
Parenica neúdená  
Slovenská parenica  
Syrové nite  
Tvrdošínska tehla  
Údený lužanský syr  
Údený parený syr  
Údený salámový syr

**Polotvrde syry:**

Bača  
Borinka  
Bryndza letná  
Eidamská tehla  
Eidamský blok  
Eidamský údený blok  
Eidamský salámový syr  
Eidamský salámový údený syr  
Syr v slanom náleve  
- kravský syr  
Syr v slanom náleve  
- ovčí syr  
Goldamer  
Gouda slovenská  
Gouda  
Humenská tehla  
Kazeín vlhký  
Kaškaval  
Koliba  
Korbáčik  
Krupinský syr  
Levický salámový syr  
Levický salámový syr údený  
Levický blok  
Levická tehla  
Niva  
Oštiepok parený  
Oštiepok neparený  
Polianka  
Polovník  
Primáš  
Sorožka  
Syrové nite  
Šunka  
Tehla Parič  
Tekovský  
Tekovský salámový údený  
Tylžský syr  
Vartáš - parený syr údený salámový  
Vartáš - parený syr salámový  
Váh  
Volovec  
Zvolenský oštiepok

**Tvrde syry:**

Afrodites  
Ementál  
Čedar  
Gorovec  
Kaškaval kravský  
Kaškaval ovčí  
Kriváň  
Kriváň údený  
Moravský blok  
Moravský blok údený  
Moravský bochník  
Primátor  
Skimmed  
Vrchár

V prípade, že výrobca vyrába syr, ktorý nie je zaradený, je potrebné ho zaradiť podľa pokynov pre vypĺňanie štatistického výkazu ML (MPRV SR) 6-12. Zoznam bude priebežne aktualizovaný. O zaradení informujte spracovateľa výkazu.

**2.**

modul

**ČAS VYPLŇANIA FORMULÁRA**

Odhadnite čas, ktorý ste potrebovali na vyplnenie tohto štatistického formulára z podkladov účtovnej, resp. štatistickej evidencie	hodiny	1	
	minúty	2	

