

ROČNÝ VÝKAZ O PRODUKCII A VYUŽITÍ MLIEKA V MLIEKARNIACH

za rok 2016

Registrované ŠÚ SR
Č. Vk. 685/2016 z 1.10.2015
Spravodajská jednotka doručí
výkaz do **7.1.2017**

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 a Radela s.r.o. Bratislava.

l. r.		Rok		Mesiac		IČO					
0	1	1	6	1	2						

1x Radele s.r.o.
Trenčianska 55
821 09 Bratislava 2

l. r.		Kód okresu ¹⁾		
0	3			

¹⁾ 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:
---------------	-----------	--	---

Vážení respondenti,

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR vykonáva štatistické zisťovania za účelom získať informácie o produkcii a využití mlieka v mliekarniach. Toto zisťovanie je súčasťou Programu štátnych štatistických zisťovaní schváleného na roky 2015-2017 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;

2. ČAS VYPLŇANIA FORMULÁRA

modul

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

hodiny

1

minúty

2

130. NÁKUP VŠETKÉHO KRAVSKÉHO MLIEKA OD PRVOVÝROBCOV A INÉ ZDROJE (v tonách)

modul Údaje vyplňať na 2 desatinné miesta.

ZDROJE		l. r.	Množstvo			Obsah mliečného tuku			Obsah mliečnych bielkovín		
a		b	1			2			3		
I. Kravské mlieko nakúpené od prvovýrobcov		1									
II. Iné nakúpené zdroje		2	X			X			X		
v tom	ovčie mlieko	3									X
	kozie mlieko	4									X
	byvolie mlieko	5									X
	smotana (z kravského mlieka)	6									X
	odtučnené mlieko a cmar	7									X
	iné výrobky (špecifikovať)	8									X
III. Celkový dovoz a nákup v SR		9	X			X			X		
v tom	plnotučné mlieko, vrátane surového	r. 10 ≥ r. (11 + 12)	10								X
	z toho	prijatie z EÚ (bez SR)	11								X
		nákup v SR	12								X
	odtučnené mlieko	r. 13 ≥ r. (14 + 15)	13								X
	z toho	prijatie z EÚ (bez SR)	14								X
		nákup v SR	15								X
	smotana (z kravského mlieka)	r. 16 ≥ r. (17 + 18)	16								X
	z toho	prijatie z EÚ (bez SR)	17								X
		nákup v SR	18								X
	iné výrobky (špecifikovať)	r. 19 ≥ r. (20 + 21)	19						X		X
	z toho	prijatie z EÚ (bez SR)	20						X		X
		nákup v SR	21						X		X
Kontrolný súčet		r. (1 až 21)	99								

Stĺpec 1 - uvádzané množstvá sa vzťahujú na netto hmotnosť nakúpenej suroviny v tonách.

Stĺpec 2 - množstvo mliečného tuku v tonách.

Stĺpec 3 - množstvo mliečnych bielkovín v nakúpenom kravskom mlieku v tonách.

METODICKÉ VYSVETLIVKY K OBSAHU VÝKAZU (skrátенý výber)

1) Prepočet množstva v litroch na tony:

$$\text{množstvo v tonách} = (\text{množstvo v litroch} \times \text{priemerná merná hmotnosť v kg/l}) / 1000$$

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
nízkoťučné 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:

$$\text{výrobok v ekvivalente masla v tonách} = (\text{obsah tuku vo výrobku v \%} \times \text{množstvo výrobku v tonách}) / (82 \%)$$

5) Rozdelenie syrov podľa obsahu vody sa vykoná na základe zatriedenia podľa doleuvedeného výpočtu; množstvo vody v beztukovej hmote syra (VBHS) sa vypočíta: (gramy vody v 100 g syra x 100) / (100 - gramy tuku v 100 g syra).

6) Prepočet sušenej srvátky na tekutý ekvivalent srvátky:

$$(\% \text{ sušiny v sušenej srvátke} \times \text{množstvo sušenej srvátky v tonách}) / (\% \text{ sušiny v tekutej srvátke}).$$

132. ČERSTVÉ MLIEČNE VÝROBKY (v tonách)

modul Údaje vyplíňať 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
1	Vyrobené čerstvé výrobky r. 1 = r. (2 + 16 + 17 + 20 + 23 + 24)	1				
11	Konzumné mlieko r. 2 = r. (3 + 4 + 8 + 12)	2				
111	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	čistočne 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	v tom 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	Cmar	16				
13	Smotana r. 17 = r. (18 + 19)	17				
131	v obsah tuku podľa hmotnosti do 29 %, vrátane	18		X	X	X
132	tom obsah tuku podľa hmotnosti nad 29 %	19		X	X	X
14	Kyslomliečne výrobky (jogurty, jogurtové nápoje a iné) r. 20 = r. (21 + 22)	20				
141	v s prísadami	21		X	X	X
142	tom bez prísad	22		X	X	X
15	Nápoje na báze mlieka a srvátky	23				
16	Ostatné čerstvé mliečne výrobky (mliečny puding a pod.)	24				
Kontrolný súčet r. (1 až 24)		99				

Stĺpec 1- vyrobené množstvo (v tonách) sa vzťahuje na netto hmotnosť výrobku. V záujme toho, aby sa predišlo duplicitnému započítavaniu, sa nevypĺňajú mliečne výrobky, ktoré sa v tej istej mliekarni používajú na výrobu iných mliečnych výrobkov.

Stĺpec 2- obsah mliečného tuku (v tonách), ktoré sa použilo na výrobu príslušného výrobku, vrátane prípadných strát, ku ktorým dochádza vo výrobnom procese.

Stĺpec 3- vstup (spracovanie) plnotučného mlieka (v tonách), ktoré sa použilo na výrobu príslušného výrobku, vrátane prípadných strát, ku ktorým dochádza vo výrobnom procese.

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).

134. SPRACOVANÉ MLIEČNE VÝROBKY (v tonách)

modul Údaje vypíňať 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	Vyrobené spracované výrobky r. 1 = r. (2 + 5 + 12 + 19 + 32 až 34 + 40)		1				
21	Zahustené (kondenzované) mlieko r. 2 = r. (3 + 4)		2				
211	v	nesladené	3		X	X	X
212	tom	sladené	4		X	X	X
22	Sušené mliečne výrobky r. 5 = r. (6 až 11)		5				
221		sušená smotana (najmenej 42 % tuku)	6				
222		sušené plnotučné mlieko (od 26 % do 42 % tuku)	7				
223	v	sušené čiast. odtuč. mlieko (od 1,5 do 26 % tuku)	8				
224	tom	sušené odtuč. mlieko s obsahom tuku do 1,5 %	9				
225		cmar	10				
226		ostatné sušené výrobky	11				
23	Maslo a ostatné mliečne výrobky z mliečného tuku (v ekvivalente masla, t.j. prepočítané na 82 % tuku) r. 12 = ekvivalent masla z riadkov (13+17+18)		12				
231	Maslo r. 13 ≥ r. (14 až 16)		13				
2311		tradičné maslo	14				
2312	z	rekombinované maslo	15				
2313	toho	svrátkové maslo	16				
232	Topené maslo a maslový tuk		17				
233	Ostatné výrobky z mliečného tuku		18				
24	Syry r. 19 = r. 25, r. 19 = r. (21 až 24)		19				
241	Syry podľa druhu mlieka		20	X	X	X	X
2411		syry len z kravského mlieka (čisté)	21				
2412	v	syry len z ovčieho mlieka (čisté)	22		X	X	X
2413	tom	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		mäkké syry (VBHS = 68 % a viac)	26		X	X	X
2422		polomäkké syry (VBHS = 62 a menej ako 68 %)	27		X	X	X
2423	v	polotvrde syry (VBHS = 55 a menej ako 62 %)	28		X	X	X
2424	tom	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	Tavené syry		32			X	X
26	Kazeíny a kazeináty		33				
27	Srvátka (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	Ostatné spracované výrobky		40				
3	Odtučnené mlieko a cmar (vrátené prvovýrobcom)		41			X	
	z toho odtučnené mlieko (vrátené prvovýrobcom)		42		X	X	X
4	Odoslanie nebaleného mlieka a smotany v rámci EÚ (vrátane SR) r. 43 ≥ r. 44		43				
41	z toho mliekare SR		44				
5	Iné využitie (špecifikovať) r. 45 ≥ r. (46+47)		45				
51	z	odvetvie potravinárskeho priemyslu	46				
52	toho	na kŕmenie	47				
6	Rozdiely		48	X			
Kontrolný súčet r. (1 až 48)			99				

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

Údaje vyplňať na 2 desatinné miesta.

Kód výrobku	VÝROBKY	l. r.	Vyrobené množstvo	Vstup mliečnych bielkovín	Obsah mliečnych bielkovín
a	b	c	1	2	3
1	Vyrobené čerstvé výrobky r. 1 = r. (2 + 6 až 10)	1			
11	konzumné mlieko r. 2 ≥ r. (3 až 5)	2			
112	z toho	plnotučné mlieko	3		
113		polotučné mlieko	4		
114		odtučnené 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	Vyrobené spracované výrobky r. 11 = r. (12 + 13 + 20 + 24 + 26 až 29)	11			
21		zahustené (kondenzované) mlieko	12		
22		sušené mliečne výrobky r. 13 = r. (14 až 19)	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	v tom	maslo a ostatné mliečne výrobky z mliečneho tuku (v ekvivalente masla, t.j. prepočítané na 82 % tuku) r. 20 = ekvivalent masla z riadkov (21 až 23)	20		
231	z toho	maslo	21		
232		topené maslo a maslový tuk	22		
233		ostatné výrobky z mliečneho tuku	23		
24		syry r. 24 ≥ r. 25	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	Odtučnené mlieko a cmar (vrátené prvovýrobcom)	30			
4	Odoslanie nebaleného mlieka a smotany v rámci EÚ (vrátane SR) r. 31 ≥ r. 32	31			
41	z toho mliekarene SR	32			
5	Iné využitie (špecifikovať)	33			
6	Rozdiely	34	X		
Kontrolný súčet r. (1 až 34)		99			

Stĺpec 1 - množstvo vyrobené v sledovanom roku (v tonách), množstvo musí byť totožné s údajmi zo stĺpca 1 modulu 132 a modulu 134.**Stĺpec 2** - množstvo bielkovín z kravského mlieka (v tonách), ktoré sa použilo na výrobu príslušného výrobku, vrátane prípadných strát, ku ktorým dochádza vo výrobnom procese.**Stĺpec 3** - množstvo bielkovín z kravského mlieka (v tonách) v príslušnom produkte.

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

Zoznam syrov bude priebežne aktualizovaný.

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 minikoliba
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 vyplňanie štatistického výkazu ML (MPRV SR) 6-01. O zaradení informujte spracovateľa výkazu.

VŠEOBECNÉ PRAVIDLÁ PRE VYPLŇANIE A ODOVZDÁVANIE VÝKAZU

Termíny doručovania výkazu sú uvedené v záhlaví výkazu, t.j. najneskôr do 7.1.2017.

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**.

Spravodajská jednotka doručí údaje spoločnosti Radela s r.o. Bratislava na papierovom nosiči - výkaze, opečiatkovanom a podpísanom vedúcim spravodajskej jednotky na adresu:

**Radela s.r.o.
Ing. Agnes Morávková
Trenčianska ul. 55
821 09 Bratislava 2**

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. Iveta Szencziová, PhD., č. tel.: 02 / 59266544**.

Opravy vo výkazoch:

Ak spravodajská jednotka zistí nesprávne vyplnené údaje, jej povinnosťou je to okamžite telefonicky oznámiť príjemcovi výkazu - spracovateľovi **Ing. Agnes Morávkovej, č. tel. 02/20302218, č. faxu: 02/53418215, 02/53417873, e-mail: moravkova@radela.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 Ing. Agnes Morávkovej (spoločnosť Radela s r.o. Bratislava).

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. Každý výrobok je označený prislúchajúcim kódom výrobku.

Množstvo výrobkov zo spracovaného čerstvého mlieka sa chápe ako množstvo pripravené na distribúciu mimo mliekarné 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.

Modul 130

Zdroj I a II: vzťahuje sa na nákup všetkých druhov plnotučného mlieka (kravské, ovčie, kozie a byvolie mlieko) a mliečnych výrobkov nakúpených priamo od prvovýrobcov.

Riadok 8 a 19: vzťahuje sa na ostatné mliečne výrobky ako napr. syr, maslo, jogurt a sušené mlieko. Bez ohľadu na to, či sa tieto výrobky spracúvajú alebo nie v mliekarni, musia sa uvádzať v module 132 alebo 134. Čerstvé výrobky od prvovýrobcov,

ktoré sa **bez spracovania** uvedú na trh (vynímajúc balenie alebo vyzrievanie), sa vykážu pod kódom 16 v module 132 a druhotné výrobky od prvovýrobcov pod kódom 28 v module 134.

Zdroj III: Celkový dovoz a nákup v SR – nakúpený tovar **bez obalu** vo veľkom alebo v obaloch s minimálnym obsahom viac ako 2 litre.

Celkový dovoz - ukazovateľ zahŕňa v zahraničí (mimo územia SR - v EÚ a v nečlenských krajinách) nakúpený tovar pre vlastnú spotrebu alebo predaj. Dovoz nezahŕňa tranzit.

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, Veľká Británia, Bulharsko, Rumunsko a Chorvátsko.

Nákup v SR – ukazovateľ zahŕňa nákup tovaru (od nákupcov) na území SR.

Riadok 10, 13, 16 a 19: patrí sem celkový dovoz tovaru zo zahraničia (EÚ a nečlenské štáty) a nákup tovaru (od nákupcov) na území SR.

Riadok 11, 14, 17 a 20: patrí sem prijatie tovaru z členských štátov EÚ (bez SR).

Riadok 12, 15, 18 a 21: patrí sem nákup tovaru (od nákupcov) na území SR.

Ukazovatele celkový dovoz a prijatie z EÚ zahŕňajú aj pohyby tovarov, pri ktorých nedochádza k peňažnej transakcii.

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 byvolých 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 mútením 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. 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, kefír 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 - Patria sem **ostatné čerstvé mliečne výrobky**, ktoré nie sú uvedené v predchádzajúcom členení, dezerty na báze mlieka (mliečne pudinky, vaječnomliečne dezerty, smotanové dezerty, peny atď.) a mrazené mliečne a smotanové krémy,

vrátane zmrzliny (a podobné výrobky, ktoré sa vyrábajú v sledovaných podnikoch). Patria sem aj dezerty v konzervách a nakúpené čerstvé výrobky od prvovýrobcov (z riadkov 8 a 19 v module 130), ktoré sa uvádzajú na trh nespracované (vynímajúc balenie alebo vyzrievanie).

Modul 134

Kód 21 - Zahustené (kondenzované) mlieko je výrobok, ktorý sa získava čiastočným dehydrovaním výlučne plnotučného mlieka, čiastočne odtučneného (polotučného) mlieka, odtučneného mlieka. Patrí sem aj:

- zahustené (tepelne spracované) mlieko a cukrom sladené zahustené mlieko,
- 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. Patria sem aj:

- prídavné látky, ktoré sa pridávajú do suroviny pred spracovaním výrobku na prášok,
- 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, kefír 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, kefír 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 mliečneho tuku sú maslo, tradičné maslo, rekombinované maslo, srvátkové maslo, topené maslo a maslový tuk a ostatné výrobky z mliečneho 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 mliečneho 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:

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

Príklad 1: nátierka 15% tuku
množstvo nátierky120 t

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

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

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

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

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 % mliečneho 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 mliečneho 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 mliečneho 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, polotvrdom, 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 - Polotvrdom 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.

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 595,6 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. Patria sem aj:

- laktoferíny,
- mliečne kŕmne zmesi,
- spracované poľnohospodárske výrobky nakúpené od prvovýrobcov (z riadkov 8 a 19 v module 130), ktoré sa uvádzajú na trh nespracované (vynímajúc balenie alebo vyzrievanie).

Kód 3 - Odtučnené mlieko a cmar (vrátané prvovýrobcom)

Kód 4 - Odoslanie nebaleného mlieka a smotany v rámci EÚ, teda plnotučného mlieka, odtučneného mlieka a tekutej smotany z mliekarní vo veľkom alebo v obaloch s obsahom viac ako 2 litre na území EÚ, (vrátane SR).

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 (napríklad na výrobu mrazených mliečnych a smotanových krémov) alebo na použitie ako krmivá pre zvieratá vo všetkých formách, s výnimkou kódu výrobku (3).

Kód 6 - týka sa štatistických rozdielov.

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 mliečneho tuku a obsah mliečnych bielkovín (v tonách) za rok. Porovnajte 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, stĺpce 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). Viď 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 zväžte, 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

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

8,75 + 18 + 0,1 = **26,85 ton** 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.

* * *