

Přehled jakosti ječmene sklizně 2006 podle odrůd a okresů v Česku

Josef Prokeš, VÚPS Praha, a. s., Sladařský ústav Brno, e-mail: prokes@brno.beerresearch.cz

V roce 2006 bylo dle ČSÚ celkem oseto 425 635 ha a sklizeno 1,6 mil. tun jarního ječmene. Průměrný hektarový výnos byl 3,75 tun.

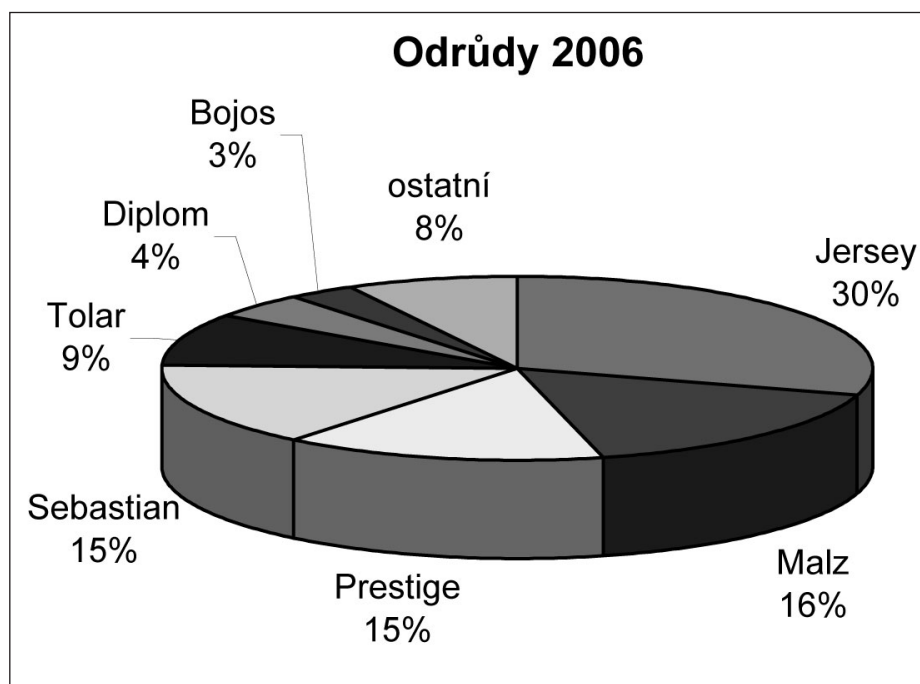
Hodnocení úrovně výnosů a průběhu sklizně

V roce 2006 byly výnosy ve všech oblastech nižší. Došlo k výraznému zkrácení vegetační doby a tím se výnosové a kvalitativní vlastnosti odrůd nemohly projevit. Vynucená sklizeň začala po 20. červenci. Do konce července resp. 3. srpna bylo sklizeno asi 90 000 ha a celkové množství kvalitního ječmene bylo asi 420 000 tun. Tento ječmen je vynikající kvality, někde drobnějšího zrna, nižší objemové hmotnosti a s mírně vyšším obsahem bílkovin. Je slámově žlutý, biologicky čistý a neporostlý. První období dešťů (od 3. 8. do 8. 8. 2006), ale zejména další období dešťů (od 12. 8. do 15. 8. 2006) učinilo definitivní konec s dobrou sklizenou jakostí ječmene (tab. 1). V té době bylo dle údajů MZe sklizeno celkem asi 630 tis. tun, které lze s malým omezením (obsah bílkovin, někde zahnědlé špičky) považovat za surovinu vhodnou k výrobě sladu. Tyto a další vydatné opakované několikadenní deště způsobily, že ne zcela dozrálé ječmeny začaly rychle porůstat a zcela ztratily fyziologickou a biologickou odolnost. Tak silný projev porůstání v klasech, kdy se klasy opět i zazelenalý, nemají pamětníka a literární informace také nebyly nalezeny. Sklizeň dále pokračovala, ale

došlo k poklesu hektarového výnosu a k dalšímu snížení jakosti ječmene. Celkem bylo sklizeno asi 1,6 mil. tun ječmene (tab. 2). Celkový přehled vlivů jednotlivých parametrů jakosti ječmene na teoretické množství využitelné sklizně je uveden v tab. 3.

Odběr vzorků

Byl zahájen ihned po sklizni a vzorky zasílali pracovníci prvovýroby na základě dohody se ZVÚ Kroměříž, část vzorků dodali i pracovníci ZVÚ Kroměříž. Celkem bylo dodáno 502 vzorků ječmene (5 vzorků ozimého ječ-



Tab. 1 Přehled průměrů parametrů kvality ječmene, tříděných podle data sklizně

	Vlh	P2,5	MPoš	FPoš	TPoš	BPoš	Zlom	Zzel	Znah	ZahŠ	Zosi	Škod	Zost	Přím	Orgn	Anor	Klíč	Bílk	Škrob
Celkem: 20 vz., do 24. 7.	Průměr: 12,3	76,9	0,2	0,9	0,0	0,5	0,8	0,0	1,5	0,3	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	98,6	11,4	61,8
	Minimum: 11,0	58,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	96,3	9,6	59,6
	Maximum: 13,7	90,5	0,6	7,7	0,0	8,0	2,4	0,2	3,4	0,9	0,8	0,0	0,0	1,2	0,1	0,3	100,0	14,2	63,2
Celkem: 76 vz., 25. 7.–31. 7.	Průměr: 12,3	80,7	0,1	0,2	0,0	0,9	1,2	0,2	2,6	0,5	0,2	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1	98,6	11,3	61,8
	Minimum: 10,2	43,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	93,3	9,1	59,4
	Maximum: 14,5	91,5	0,4	12,0	0,7	30,0	4,4	1,4	13,4	3,4	2,6	0,0	0,0	0,9	0,2	2,0	99,8	13,9	63,7
Celkem: 42 vz., 1. 8.–7. 8.	Průměr: 13,3	80,9	0,1	1,4	0,0	1,1	1,4	0,3	2,1	0,8	0,4	0,0	0,0	0,3	0,1	0,0	97,2	11,4	62,2
	Minimum: 10,8	51,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	30,8	9,4	59,9
	Maximum: 19,2	95,6	0,5	43,1	0,1	18,0	10,3	6,8	8,8	7,0	7,9	0,0	0,0	11,2	0,4	0,5	99,8	13,8	65,9
Celkem: 45 vz., 8. 8.–14. 8.	Průměr: 13,1	80,4	0,2	7,8	0,0	0,1	1,2	0,0	0,7	0,4	0,2	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	94,5	11,3	63,2
	Minimum: 9,9	18,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	59,8	9,2	57,3
	Maximum: 16,4	96,8	1,4	79,0	0,0	2,0	5,4	0,3	7,4	3,5	1,2	0,2	0,2	3,1	0,4	0,5	99,8	16,8	65,9
Celkem: 133 vz., 15. 8.–21. 8.	Průměr: 12,6	67,2	0,2	22,6	0,1	0,8	1,2	0,0	0,9	0,4	0,4	0,0	0,0	0,2	0,1	0,0	93,2	11,2	63,4
	Minimum: 10,1	2,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	44,8	8,4	59,2
	Maximum: 18,4	96,4	0,9	95,0	10,0	13,0	4,2	1,9	8,6	5,0	3,2	0,1	0,0	18,7	0,6	0,3	99,8	14,1	66,0
Celkem: 30 vz., 22. 8.–28. 8.	Průměr: 12,9	65,5	0,2	22,5	0,0	0,3	1,3	0,0	1,0	0,3	0,2	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	94,5	11,0	64,1
	Minimum: 11,3	4,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	81,8	8,5	61,7
	Maximum: 15,3	90,5	0,3	90,5	0,0	3,0	5,0	0,2	3,9	3,3	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,4	99,8	14,0	66,0
Celkem: 3 vz., 29. 8.–4. 9.	Průměr: 12,5	69,9	0,3	11,0	0,0	0,1	1,0	0,0	1,3	0,9	1,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	78,3	11,7	62,9
	Minimum: 11,9	62,9	0,2	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,4	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	43,3	9,2	60,6
	Maximum: 12,9	82,4	0,5	29,5	0,0	0,2	1,5	0,0	3,1	1,9	2,3	0,0	0,0	0,2	0,1	0,0	99,5	13,6	65,0

vyhodnoceno celkem 349 vzorků, z dodaných dat sklizně u 356 vzorků (72 % z celkového počtu vzorků – 493 vz)

Použité zkratky:

Vlh : vlhkost
P2,5 : podíl zrna nad sítím 2,5 mm
MPoš : zrna mechanicky poškozená
FPoš : zrna fyziologicky poškozená
TPoš : zrna tepelně poškozená
BPoš : zrna biologicky poškozená
Údaje jsou uvedeny v %

Zlom : zlomky zrn
Zzel : zrna zelená
Znah : zrna bez pluchy (nahá)
ZahŠ : zrna se zahnědlými špičkami
Zosi : zrna s osinou nebo částí
Škod : škodlivé nečistoty

Zost : ostatní semena
Přím : neodstranitelné příměsi
Orgn : organické nečistoty
Anorg : anorganické nečistoty
Klíč : klíčivost dle EBC
Bílk : dusíkaté látky (N x 6,25) v sušině
Škrob : obsah škrobu

Tab. 2 Přehled srážek během sklizně ječmene – zdroj Agrometeorologický zpravodaj 2006

Období od – do	min (mm)	max (mm)		
17. 7. až 23. 7.	0	13	lokální srážky, minimum dnů s deštěm	pozitivní vliv na výnos a kvalitu ječmene
24. 7. až 30. 7.	0	44	lokální srážky, minimum dnů s deštěm	pozitivní vliv na výnos a kvalitu ječmene
31. 7. až 6. 8.	21	109	celoplošné srážky, téměř každodenně	1. dělení sklizně – sklizeno asi 428 440 t
7. 8. až 13. 8.	2	93	celoplošné srážky, téměř každodenně	2. dělení sklizně – sklizeno asi 629 911 t
14. 8. až 20. 8.	1	21	celoplošné srážky, méně dnů a méně mm	sklizen asi 1 169 265 t
21. 8. až 27. 8.	7	46	celoplošné srážky, méně dnů a méně mm	sklizen asi 1 421 842 t
28. 8. až 3. 9.	4	45	celoplošné srážky	sklizen asi 1 492 857 t

Tab. 3 Přehled vlivu jednotlivých parametrů – celkový počet vzorků jarního ječmene: 493

Parametr %	Označení	Limit %	Počet vyhovujících vzorků	%
obsah vody	3.1	max. 15,0	487	99
přepad nad sítí 2,5 mm	3.2	min. 85,0	184	37
příměsí slad. nevyuž.	3.3	max. 3,0	246	50
příměsí slad. část.využ.	3.10	max. 6,0	464	94
obsah bílkovin		10,0–12,0	317	64
klíčivost		96,0–100,0	365	74
výběr dle všech pov. maxim ČSN				
			69	14
výběr při snížení přepadu na 70 %, ostatní parametry dle ČSN				
			121	25
výběr při snížení přepadu na 70 %, zvýšení 3.3. na 6 %, ostatní parametry dle ČSN				
			159	32
výběr při snížení přepadu na 70 %, zvýšení 3.3. na 9 %, ostatní parametry dle ČSN				
			165	33
výběr při snížení přepadu na 60 %, zvýšení 3.3. na 9 %, ostatní parametry dle ČSN				
			171	35
výběr při snížení přepadu na 60 %, zvýšení 3.3. na 12 %, ostatní parametry dle ČSN				
			176	36

Tab. 4 Přehled průměrů přepadu 2,5 mm, fyziologického poškození ječmene, obsahu bílkovin, škrobu a klíčivosti ječmene podle odrůd (sklizeň 2006)

Odrůda jarní	Počet	Přepad 2,5	Fyziol. poš.	Klíčivost	N.6,25 suš.	Obsah škrobu
		%	%	%	%	%
Annabell	2	44,9	0,0	97,1	13,9	59,4
Bojos	15	72,1	16,8	91,6	11,4	63,7
Bolina	3	59,2	27,8	97,5	12,9	63,9
Calgary	6	76,2	8,5	92,0	10,9	63,8
Class	1	16,0	74,2	97,0	13,0	64,3
Diplom	21	66,6	21,0	93,0	11,2	63,4
Faustina	1	31,0	60,5	62,8	10,1	65,4
Heris	2	88,6	1,9	98,6	12,0	64,4
Jersey	147	70,7	13,5	92,0	11,4	62,5
Kompakt	6	72,5	12,5	94,7	12,0	61,3
Kristalia	5	79,3	2,4	96,6	12,1	62,4
Malz	81	79,0	8,2	94,8	11,4	63,0
Prestige	72	76,0	11,0	95,0	11,7	62,4
Prudentia	4	80,6	5,4	94,0	11,9	61,6
Radegast	3	81,6	9,1	98,5	11,8	64,4
Respekt	2	71,7	0,0	98,4	11,8	61,7
Scarlett	2	49,7	37,0	64,9	12,1	62,2
Sebastian	72	79,5	8,7	95,9	10,8	63,3
Tolar	46	71,8	12,6	95,5	11,9	62,3
Xanadu	2	86,4	0,0	99,2	12,8	62,0
suma	493					
průměr		74,1	11,8	93,9	11,5	62,8
min.		0,5	0,0	4,5	8,4	57,3
max.		96,8	95,0	100,0	16,8	66,0
Odrůda ozimá						
Duet	3	87,3	0,0	98,5	12,9	59,6
Nelly	1	75,5	0,2	99,8	12,6	61,0
Traminer	1	88,0	0,1	99,5	14,5	58,8
suma	5					
průměr		85,1	0,1	99,0	13,2	59,7
min.		75,5	0,0	97,8	12,0	58,8
max.		92,4	0,2	99,8	14,5	61,0

mene, 493 vzorků jarního ječmene, 4 bez označení odrůdy).

Odrůdová skladba

V celém souboru bylo zastoupeno podle dodavatelů celkem 18 odrůd jarního ječmene a 3 odrůdy ozimého ječmene.

Nejvíce byla zastoupena odrůda Jersey – 147 vzorků (30 %), následuje odrůda Malz – 81 vzorků (16 %), dále odr. Prestige 72 vzorků (15 %), odrůda Sebastian – 72 vzorků (15 %), Tolar – 46 vzorků (9 %), odrůda Diplom – 21 vzorků (4 %) a odrůda Bojos – 15 vzorků (3 %). Těchto sedm nosných odrůd reprezentuje celkem 454 vzorků (92 %). Zbývajících 39 vzorků je složeno z 11 odrůd (obr. 1).

Oblast Čechy: celkem 44 okresů, 296 vzorků jarního ječmene, oblast Morava-Slezsko: celkem 19 okresů, 197 vzorků jarního ječmene.

Stanovované parametry jakosti ječmene

Parametry jakosti ječmene byly stanovovány ve VÚPS, a. s., Sladařském ústavu Brno. V dodaných vzorcích byly podle ČSN 461100-5 stanoveny následující parametry:

Vlhkost zrna (max. 15 %), přepad zrna na síti 2,5 mm (min. 85 %), zrnové příměsí sladařsky nevyužitelné (max. 3 %), tj. zrna mechanicky poškozená, zrna fyziologicky poškozená, zrna tepelně poškozená, zrna biologicky poškozená, zlomky zrna a zrna zelená. Dále byly stanoveny zrnové příměsí sladařsky částečně využitelné (max. 6 %), tj. zrna bez pluchy – nahá, zrna se zahnědlými špičkami a zrna s osinou nebo její částí, nečistoty a neodstranitelné příměsí. Dále byla stanovena klíčivost ječmene metodou dle EBC v peroxidu vodíku (požadovaný rozsah 96-100 %). Obsah vody, bílkovin (požadovaný rozsah 10–12 %) a škrobu byl stanoven metodou NIR pomocí kalibrovaného přístroje GAC 2100 BI (vyrábí firma DICKEY-JOHN) nebo přístrojem AgriCheck (vyrábí firma Bruins Instruments).

Tab. 5 Přehled průměrů přepadu 2,5 mm, fyziologického poškození ječmene, obsahu bílkovin, škrobu a klíčivosti ječmene podle okresů (sklizeň 2006)

Čechy	Počet vzorků	Přepad 2,5 %	Fyziol. poš. %	Klíčivost %	N.6,25 suš. %	Obsah škrobu %
Benešov	7	75,7	14,2	92,0	10,6	65,2
Beroun	5	85,0	0,1	98,5	12,3	62,0
Kladno	8	79,4	0,2	95,8	12,6	61,3
Kolín	5	84,5	0,0	98,2	11,0	62,5
Kutná Hora	4	65,0	21,3	96,5	11,4	61,7
Mělník	11	80,4	3,4	96,9	12,9	61,7
Mladá Boleslav	13	85,0	1,9	95,3	12,6	61,6
Nymburk	11	76,4	7,0	91,9	11,3	62,6
Praha-vých.	20	80,2	5,0	96,8	11,7	62,3
Rakovník	7	86,6	0,5	97,8	11,6	62,8
Příbram	3	74,8	0,3	92,9	11,8	62,1
České Budějovice	4	79,2	2,4	93,2	10,9	64,3
Jindřichův Hradec	8	81,7	6,3	78,6	10,5	63,4
Písek	5	83,9	0,5	98,1	11,9	62,6
Prachatice	1	82,4	0,0	99,5	10,6	63,2
Strakonice	9	85,2	2,0	95,6	10,8	63,8
Tábor	6	83,4	1,7	99,0	12,3	63,2
Domažlice	6	68,7	20,1	96,9	11,3	63,4
Klatovy	1	79,4	0,0	99,5	10,8	63,0
Plzeň - jih	9	88,4	0,3	97,9	11,2	63,0
Plzeň - sever	5	83,2	0,1	97,6	11,8	62,4
Rokycany	2	88,8	0,0	98,2	11,7	62,3
Tachov	1	40,5	0,0	97,5	13,3	61,3
Cheb	2	78,2	0,0	97,0	12,3	61,6
Karlovy Vary	1	87,4	0,0	98,8	12,5	62,6
Chomutov	2	71,7	0,5	97,9	14,8	59,5
Litoměřice	9	82,4	0,0	98,8	11,0	62,2
Louny	8	80,7	0,4	98,5	11,3	62,3
Česká Lípa	2	90,7	0,6	94,3	11,7	63,8
Liberec	1	39,3	56,0	96,8	11,8	65,4
Semily	1	76,4	13,4	93,8	12,5	61,2
Hradec Králové	5	74,1	14,3	97,9	11,0	62,4
Jičín	1	64,7	19,5	98,8	11,9	64,1
Náchod	2	79,8	10,0	99,3	10,0	64,1
Rychnov n.Kn.	7	69,9	15,3	98,6	10,9	62,1
Trutnov	1	75,7	0,0	99,3	11,1	61,8
Chrudim	6	64,3	24,1	98,2	12,0	62,1
Svitavy	14	87,6	4,9	96,8	11,0	63,4
Ústí n.Orl.	9	63,8	22,2	93,3	10,8	63,3
Havl. Brod	10	57,1	31,5	72,9	11,1	63,5
Jihlava	18	67,2	25,1	90,4	11,0	63,9
Pelhřimov	8	76,3	9,8	85,2	11,1	64,2
Třebíč	20	43,3	47,2	91,2	11,3	63,2
Žďár n.Sáz.	18	56,8	31,9	96,4	12,1	63,6
suma	296					
průměr		74,0	12,5	94,2	11,5	62,9
min.		0,5	0,0	18,5	8,4	57,3
max.		96,8	95,0	100,0	16,8	66,0

Vyhodnocení

Výsledky, které byly průběžně získány, byly ihned předávány zainteresovaným organizacím. Výsledky rozborů byly sděleny i dodavatelům vzorků.

Průměrný obsah vlhkosti zrna 12,7 % vůbec nenaznačuje, že by sklizeň probíhala v dlouhém období a často po deštích. Celkem 487 vzorků ječmene splňuje požadavek na obsah vláhy v ječmeni (max. 15,0 %).

Průměrný obsah bílkovin – 11,5 % – je příznivý, i když rozsah zjištěných hodnot je velmi široký (8,4–16,8 %). Průměrný přepad zrna (hmotnost zrna na síť 2,5 mm) byl 74,3 % v rozsahu 0,5–96,8 %, což je o téměř 10 % nižší hodnota než v roce 2005 (v průměru 83,2 %).

Průměrná hodnota obsahu zrnových příměsí sladařsky nevyužitelných (max. hodnota 3 %) byla 13,6 %, zejména díky vysokému fy-

ziologickému poškození (v průměru 11,8 %). Tento parametr výrazně negativně ovlivnil jakost ječmene sklizně 2006. Průměrná hodnota obsahu zrnových příměsí částečně sladařsky využitelných (max. hodnota 6 %) byla 2,4 %.

Klíčivost ječmene v průměru 94,0 % (rozsa-
h hodnot 4,5–100 %) ukazuje dopady porostlých ječmenů na základní požadavek jakosti ječmene. Bylo jednoznačně doporučeno, pokud se budou zpracovávat ječmeny výrazně fyziologicky poškozené, že je nutné je zpracovat ihned. Fyziologický stav porostlého ječmene se bude v průběhu skladování jen zhoršovat, neboť porostlá zrna postupně odumřou a budou zcela nevyužitelná.

Průměrný obsah škrobu ve vzorcích byl 62,7 % v rozmezí 57,3–66,0 %.

Je nutno konstatovat, že provádění analýz ječmene s vysokým fyziologickým poškozením bylo velmi obtížné. Někdy takto poškozené ječmeny vypadaly spíše jako předsušený zelený slad. Třídící zkouška byla obtížně proveditelná, fyziologicky poškozené zrna ne-
padalo do měřících komor přístrojů NIR. Část ječmenů bylo nutno přesušit a alespoň částečně odklíčit. Odklíčování fyziologicky poškozených ječmenů bylo výrazně těžší než odklíčování řádně připravených sladů.

Tab. 4 ukazuje, že vlivu počasí se neubrání žádná odrůda jarního ječmene, u sladařsky požadovaných odrůd se pohybovaly hodnoty fyziologicky poškozených zrn od 8,7 do 16,8 %. Téměř nulové fyziologické poškození měly vzorky ozimého ječmene.

Z tabulek 5 a 6 je zřejmé, že prakticky není okres (s větším počtem vzorků, kde je vyšší spolehlivost údajů), kde by byla šance mít k dispozici ječmen fyziologicky nepoškozený. V oblasti Čechy (tab. 5) jsou tak nepoužitelné okresy Hradec Králové, Chrudim, Jičín, Kutná Hora, Nymburk. Jistou anomálii ukazují okresy v Plzeňském kraji, kde podle zde uvedených údajů je fyziologické poškození do 0,5 %. V oblasti Morava-Slezsko (tab. 6) jsou nejvíce poškozeny okresy – Kroměříž, Olomouc, Opava, Prostějov, Přerov, Vyškov a dokonce i okresy Uherské Hradiště a Znojmo. Je nutno konstatovat, že tradiční okresy s produkcí sladovnického ječmene jsou kvalitou sladovnického ječmene nevyhovující.

Závěr

Jakost ječmene sklizně 2006 je nejhorší za posledních padesát let. Jak již bylo publikováno [1, 2], není k dispozici ani dostatečné množství, ani jakostní ječmen, neboť zejména parametr jakosti fyziologické poškození zrna prakticky znemožňuje využití ječmene sklizeného po 14. srpnu pro výrobu sladu. Lze jen odhadnout použitelné množství na max. 40 % potřeby pro výrobu sladu. Dle informací z tisku a ze sdělení na semináři VLB Berlín (říjen 2006) i v Německu chybí asi 1 mil. tun sladovnického ječmene a ztráty jsou celkem odhadnuty na asi 60 mil. euro [3], ať již z důvodů omezení délky kampaně sladoven, snížení výroby a exportu sladu a piva. Obvyklé přebytky např. v Dánsku jsou výrazně nižší a jsou na úrovni jen asi 25 % obvyklého množství. Situace je v celé Evropě velmi podobná a nikdo nedokáže spolehlivě odhadnout, jaká bude cena ječmene a následně cena sladu.

Příčiny špatné sklizně ve všech sladařsky významných evropských zemích jsou všude stejné – dlouhá zima, pozdní setí, sucho v době tvorby výnosu a jakosti a deště, které

způsobily nejprve částečně, později zcela zničení sladovnické jakosti ječmene.

Jak již řekli nebo i napsali jiní, nezbyvá nic jiného, než čekat trpělivě na novou sklizeň ječmene.

Výsledky byly získány v rámci řešení projektu MZe ČR, NAZV ev. č. QG 50041 Faktory kvality a bezpečnosti potravinářských obilovin.

Literatura

1. Prokeš, J.: Jakost ječmene sklizně 2006 v Česku. Předběžná zpráva. Kvasny Prum. **52**, 2006, 320.
2. Prokeš, J.: Jakost sladovnického ječmene sklizně 2006 v ČR. Kvasny Prum. **52**, 2006, 354.
3. Lerch, M.: Versorgungskrise bei Brau-gerste und Malz. Brauwelt **146**, 2006, 1173.

Tab. 6 Přehled průměrů přepadu 2,5 mm, fyziologického poškození ječmene, obsahu bílkovin, škrobu a klíčivosti ječmene podle okresů (sklizeň 2006)

Morava-Slezsko	Počet vzorků	Přepad 2,5	Fyziol. poš.	Klíčivost	N.6,25 suš.	Obsah škrobu
		%	%	%	%	%
Blansko	4	86,4	4,5	97,5	12,2	63,6
Brno-venkov	16	55,8	22,8	83,7	11,3	62,4
Břeclav	13	72,1	0,0	98,3	11,8	61,0
Hodonín	8	67,6	3,1	96,3	12,2	61,1
Vyškov	14	73,6	12,0	98,9	11,1	62,0
Znojmo	18	70,5	7,2	97,2	11,0	62,1
Jeseník	1	54,1	35,0	64,3	12,2	65,5
Olomouc	13	72,5	16,1	83,4	10,9	63,3
Prostějov	19	79,0	8,7	95,2	11,2	63,0
Přerov	10	81,9	9,7	98,0	11,0	62,6
Šumperk	8	83,4	2,0	96,6	11,6	63,4
Kroměříž	32	81,5	7,2	95,3	11,6	62,9
Uh. Hradiště	6	81,5	9,0	80,8	11,6	62,0
Vsetín	3	53,8	37,4	98,7	12,3	63,9
Zlín	3	82,8	4,0	84,0	11,9	62,6
Bruntál	1	88,9	0,0	98,8	12,0	62,5
Frýdek-Místek	2	86,5	2,3	84,6	10,8	63,7
Nový Jičín	7	90,3	0,4	97,6	11,1	64,0
Opava	19	64,2	24,8	93,1	11,5	62,6
suma	197					
průměr		74,3	10,7	93,5	11,4	62,6
min.		3,0	0,0	4,5	9,3	58,9
max.		96,0	88,0	99,8	14,1	65,9

I výrobci piva leží na srdci konzumace piva mladistvými a řidiči

Pro předvánoční kulatý stůl Českého svazu pivovarů a sladoven, konaný ve středu 13. prosince 2006, byla za ústřední témata vybrána problematika řízení pod vlivem alkoholu a konzumace alkoholu mladistvými. Obě jsou na výsost aktuální – statistiky nehod i snadný přístup nezletilých k alkoholickým nápojům poskytují dostatek podnětů nejen k zamyšlení. Je proto jen dobře, že se výrobci piva prostřednictvím své pracovní skupiny Iniciativa zodpovědných pivovarů i těmto problémům začali věnovat v konkrétní podobě.

První z projektů, nazvaný DOMLUVME SE, je preventivní kampaní zaměřenou na mladé lidi (17–35 let), a jeho filosofie spočívá na statutu tzv. domluveného řidiče, který na sebe dobrovolně vezme roli abstinujícího, aby zajistil odvoz svým přátelům. Cílem kampaně je zatraktivnit pozici „domluveného“ řidiče tak, aby byla pro mladé lidi přijatelná a vyhledávaná. Kampaň byla realizována v rámci celoevropského projektu „Euro-Bob“ – „Designated Driver“ a je výsledkem dlouhodobé spolupráce oddělení Ministerstva dopravy BESIP a jeho oficiálních partnerů – ČSPS a Fóra PSR.

Druhý projekt „PŘIBRZDI, NEZLETILÝM NENALÉVÁME“ se věnuje problematice požívání alkoholu mladistvými a je určen majitelům a provozovatelům restaurací. Hlavním cílem je poskytnout jim dostatek informací, aby se lépe orientovali v současné legislativě a uměli včas a správně reagovat, pokud se dostanou do situace, kdy po nich mladistvý vyžaduje podání či prodej alkoholického nápoje. Projekt, který je výsledkem spolupráce

pivovárníků a profesní organizace HO. RE. KA, má několik částí. FAQ < 18 je přehledný souhrn současné legislativy, která se týká konzumace alkoholu mladistvými, a je zpracován v podobě často kladených otázek a odpovědí. Obsah tvoří odpovědi na otázky, jak se zachovat v případě, že majitele restaurace požádá o alkohol osoba mladší 18 let, jestli mají majitelé podniků právo požadovat po hostech občanský průkaz apod. Součástí projektu je i oboustranná samolepka s textem „Přibrzdi, nezletilým nenaléváme“, kterou si majitelé mohou umístit na vstupní dveře či do prostoru provozovny. Aby veškeré informace správně doputovaly k cílové skupině, jednotlivé pivovary zařadily tuto tematiku na program seminářů a akcí, které pořádají pro své klienty.

Kampaně uskutečněné letos navazovaly na akce z let 2003–2005. Konaly se v místech, kde bylo soustředění mladých lidí největší, např. během letních festivalů Summer of Love v Pardubicích a Love Planet v Praze.

Pro návštěvníky bylo připraveno několik interaktivních tematických atrakcí, které přitažlivou a nenásilnou formou přiblížily mladým účastníkům festivalů rizika spojená s užíváním alkoholu a dalších psychotropních látek za volantem. Například simulátor nárazu, počítačové hry, ukázky první pomoci, poradenství o rizicích konzumace alkoholu, hudební produkce atd. Na letní festivaly navázal podzimní seriál 23 preventivních akcí v Libereckém kraji. Každý návštěvník vytipovaných akcí měl možnost ověřit si svoji aktuální „hladinku“ alkoholu. Pokud byla naměřená hodnota nulová, hostesky takového řidiče odměnily lahvi nealkoholického piva a tričkem. Vše doprovázely rozhovory na dané téma s předními českými hudebníky jako Chinaski, Divokej Bill, Kabát apod. Vrcholem kampaně „Domluvme se 2006“ byla bezpochyby nahrávka písně Dávej bacha a následné natočení hudebního klipu. Během měsíce října si klip z internetu stáhlo více než 73 000 uživatelů, pracoval se i do většiny hitparád v tuzemsku i ve Slovenské republice.

Žádná z kampaní samozřejmě nemůže a ani nechce suplovat represivní úlohu státu, snaží se pouze o zvýšení odpovědnosti u veřejnosti, a to využitím prostředků a komunikačních nástrojů, kterým jsou tyto skupiny ochotny naslouchat.

Součástí kulatého stolu byl rovněž slavnostní křest nové knihy Zbýňka Likovského „Pivovary československého území 1900–1948“, následovaný neformální autogramiádou autora.

