



Berist til Alþingis Íslands

Efni: Umsögn í 48. máli 2019-2020: áfengislög, afnám banns við heimabruggun til einkaneyslu  
Umsagnarðaili: S.B. Brugghús ehf., Skipholti 31, 105 Reykjavík.

Reykjavík, 20. febrúar 2020

Undirritaður framkvæmdastjóri S.B. Brugghúss ehf., lítils handverksbrugghúss í Reykjavík er starfar undir nafninu RVK Brewing Co. / RVK Bruggfélag, vill hér með koma á framfæri álitum við frumvarp til laga um að leyfa heimabruggun á áfengi til einkaneyslu.

Í dag er lagt bann við heimagerð áfengis yfir 2,25% að rúmmáli hvort heldur til einkaneyslu eða sölu. Þrátt fyrir bannið þá má ætla að hér á landi séu hundruðir aðila sem gera áfengi í háum gæðaflokki heima við sér til ánægju og yndisauka. Hér á landi starfa nokkrar verslanir með leyfum frá yfirvöldum sem sérhæfa sig í að selja hráefni og vörur til slíkrar framleiðslu án þess að fela þann tilgang. Í raun er heimagerð áfengis samfélagslega viðurkennd og látin afskiptalaus af lögreglu og yfirvöldum, svo framarlega sem það er ekki selt. Þó refsiramminn sé vel skýrður virðist það vera handahófskennt hvenær honum er beitt, sem getur varla talist heppilegt. Því ber annað hvort að hafa skýran ramma utan um lögin og framfylgja þeim, eða þá breyta þeim í takt við raunverulega framfylgni. Það er skoðun undirritaðs að gera eiga það síðarnefnda og leyfa heimagerð áfengis til einkaneyslu.

Ísland er eftirbátur allra Norðurlanda og flest allra landa sem það vill bera sig saman við þegar kemur að lögleiðingu heimagerðs áfengis til einkaneyslu. Í því sambandi er vert að benda á ágæta samantekt um það hvað er löglegt í hverju landi á vefsíðunni Wikipedia<sup>1</sup>. Þá er ástæða til að benda á að erlendis tíðkast það að gera greinarmun á gerð veiks og sterks áfengis. Veikt áfengi, svo sem bjór og vín, er gert með *gerjun* (e. fermentation), á meðan sterkt áfengi, svo sem brennd vín, er gert með *styrkingu* þegar gerjaðs drykkjar, þ.e. eimingu (e. distilling) eða öðrum álíka aðferðum. Í raun er bara hægt að gera áfengi upp að um 15% að rúmmáli með gerjun. Þegar skoðað er hvaða tegund áfengis er leyfilegt að gera í heimahúsum í nágrennalöndum okkar þá er oftast leyfilegt að gera slíkt með gerjun, en hömlur eða bann er lagt við gerð áfengis með styrkingu. Það er skoðun undirritaðs að leyfa eigi skilyrðislaust gerjun á heimagerðu áfengi til einkaneyslu.

Frá því bjór var aftur leyfður á Íslandi árið 1989 hefur orðið mikil breyting á viðhorfi fólks til áfengis. En þó er það svo að bjórmening á Íslandi á enn nokkuð í land að ná því sem tíðkast í öðrum löndum í kringum okkur. Á Íslandi er neysla bjórs að mestu bundin við eina tegund af bjór, sem er ljós lagerbjór. Þróunin erlendis á undanförunum árum hefur verið í átt að mun fjölbreyttari flóru bjórs. Þar kemur helst til að svo kölluðum *handverksbrugghúsum* hefur fjölgað mikið. Þau eru oftast nær stofnuð af frumkvöðlum sem hafa í heiðri ástríðu fyrir gæðabjór, sem eru framleiddir af natni úr

---

<sup>1</sup> <https://en.wikipedia.org/wiki/Homebrewing>

úrvals hráefnum. Þessir frumkvöðlar eru oftast en ekki heimabruggarar að upplagi sem hafa verið að þróa uppskriftir í leit að hinum fullkomna bjór og hafa fengið hvatningu frá vinum og vandamönnum að koma honum á framfæri, enda er hér oftast um að ræða vöru sem er fyllilega sambærileg við eða betri en það sem hægt er að kaupa í verslunum og á veitingastöðum.

Í dag eru starfrækt 23 sjálfstæð handverksbrugghús á Íslandi. 22 af þeim eru aðilar að Samtökum íslenskra handverksbrugghúsa. Þau dreifast um allt land, sjá viðauka. Auk þess eru nokkur bruggfélög án eigin framleiðslutækja er nýta aðstöðu annarra brugghúsa, og svo eru stóru brugghúsin tvö með sérstök vörumerki fyrir bjór í hærri gæðaflokki. Fyrsta íslenska handverksbrugghúsið var stofnað árið 2006 og þeim hefur fjölgað hratt; u.þ.b. 3 af hverjum 4 eru stofnuð á s.l. 5 árum. Flest þessi nýju handverksbrugghús eru stofnuð af heimabruggurum, en ætla má að fyrrum heimabruggarar komi við sögu hjá nær öllum hinum brugghúsum líka. Þessi þróun er í samræmi við það sem er að eiga sér stað um allan hinn vestræna heim. Þetta gerist hér á landi þrátt fyrir að heimabruggarar þurfi að stunda sitt áhugamál og sinna vöruþróun í skugga laga sem banna þá iðju, ólíkt kollegum þeirra erlendis.

Litlu sjálfstæðu handverksbrugghúsin sinna mikilvægu hlutverki í sínu nærumhverfi. Þau skapa og auka fjölbreytni í atvinnu og draga að fólk. *Björtúrismi* er nýyrði, en er þó vel þekkt fyrirbæri erlendis. Ætla má að hingað til lands komi árlega stór hópur ferðamanna í þeim helsta tilgangi að leita uppi spennandi íslenska bjóra, hvort heldur þeir fari á bjórhátíðir eða heimsækja brugghús og bari sem sérhæfa sig í handverksbjór. Þetta getur orðið mikilvægur liður í atvinnuuppbyggingu á næstu árum, sérstaklega úti á landi. Það er því mikilvægt að hlúa að þessum iðnaði, og hlúa að sprotanum sem verður til við heimabruggun. Lögleiðing á heimagerðu áfengi með gerjun til einkanota er mikilvægt skref í þá átt.

Fh. S.B. Brugghúss ehf / RVK Brewing Co.

Sigurður P. Snorrason, meðstofnandi og framkvæmdastjóri

## Viðauki

### Sjálfstæð handverksbrugghús á Íslandi í lok árs 2019

Austri brugghús	Fagradalsbraut 25, 700 Egilsstöðum
Báran brugghús	Bárugata 21, 300 Akranes
Beljandi brugghús	Sólvellir 2, 760 Breiðdalsvík
Bjórsetur Íslands	Hólum, 551 Sauðárkrókur
The Brothers Brewery	Vestmannaeyjar
Brugghús Steðja	Steðja, 311 Borgarnes
Bruggsmiðjan/Kaldi	Öldugötu 22, 621 Dalvík (dreifbýli)
Bryggjan Brugghús	Grandagarði 8, 101 Reykjavík
Dokkan brugghús	Sindragata 11, 400 Ísafjörður
Eimverk distillery	Lyngás 13, 210 Garðabær
Gæðingur	Útvík, 550 Skagafjörður
Húsavík Öl	Héðinsbraut 4, 640 Húsavík
Jón Ríki brewery & restaurant	Hólmur, 781 Höfn í Hornafirði
Malbygg	Skútuvogi 1G, 104 Reykjavík
RVK Brewing Co.	Skipholt 31, 105 Reykjavík
Segull 67 brewery	Vetrarbraut 8-10, 580 Siglufjörður
Smiðjan brugghús	Sunnubraut 15, 870 Vík
Ægir brugghús	Eyjarlóð 5, 101 Reykjavík
Ölverk	Breiðumörk 2, 810 Hveragerði
Ölvisholt brugghús	Ölvisholt, 801 Selfoss
Öldur/öldurhúsið	Desjamýri 8, 270 Mosfellsbæ
Og Natura	Skútahrauni 7, 220 Hafnarfjörður
Álfur brugghús	Kársnesbraut 112, 200 Kópavogur