LM-003/2023

Fylgiskjal 6.

Føroya Bjór

Føroya Bjór P/F
Klakksvíksvegur 19
Postboks 4
FO-710 Klakksvík
Faroe Islands
Phone: +298 475454
Fax: +298 475455
fb@foroyabjor.fo

Løgmálaráðið
Gongin 7
Postsmoga 64
110 Tórshavn

Hoyringssvar til mál nr. 23/04504: Uppskot til Løgtingslóg um innflutning, framleiðslu og sølu av rúsdrekka (Rúsdrekkalógin)

Vit vilja fyrst takka fyri, at Føroya Bjór er gjørt til hoyringspartur í hesum málið.

Vit loyva okkum, at koma við hesum viðmerkingum, til uppskotið hjá Løgmálaráðnum, til uppskot til broytingar í løgtingslóg um innflutning, framleiðslu og sølu av rúsdrekka (Rúsdrekkalógin).

Vit fegnast um, at samgongan roynir at gera nakað við avbjóðingarnar, ið vit dagliga uppliva, tá ið vit hava vitjandi, sum vilja keypa okkara framleiðslu, ið hevur eina styrki omanfyri 5,8%, har at vit mugu vísa til Rúsdrekkasølu landsins, at keypa okkara framleiðslu. Hesin trupulleiki er vorðin størri, nú vit framleiða whisky, og vit hava fingið fleiri vitjanir.

Tað er ein stórur partur av inntøkuni hjá einum distilleríið, at hava vitjandi sum vilja síggja framleiðsluna, og ynskja at keypa td eina whisky fløsku á staðnum. Hetta verður rópt whisky tourism í Skotlandi, og er eitt vaksandi segment innanfyri ferðavinnu. Hetta segmenti av ferðavinnu leggur eisini mest pening eftir seg.
Ein slík broyting sum ætlanin er við hesum uppskoti, ger tað møguligt hjá vitjandi at keypa sterkari framleiðslu á staðnum, og er tað sera jaligt fyri okkum.

Vit síggja tó nakrar praktiskar og umsitingar avbjóðingar við hesum ætlaðu broytingum.
Vit síggja fyri okkum, at okkara viðskiftafólk skulu deilast upp í A og B bólkar; tey sum kunnu keypa sterkari enn 5,8% og tey ið ikki kunnu.
Vit ynskja at øll okkara viðskiftafólk skulu kunna keypa alt frá okkum, bæði undir og yvir 5,8%.

Tær vørur, sum føroyskir framleiðarar selja í egnum avgreiðslum, og ígjøgnum Rúsdrekkasølu Landsins, eru alt vørur í dýrara endanum av vøru úrvalinum í Føroyum, og tí eru tað ikki tær føroysku vørurnar, ið fara at økja um rúsdrekkamisnýtsluna í Føroyum, tað klárar Rúsdrekkasøla landsins sjálv við sínum innflutningi av bíligum vørum.

Um vit hyggja eftir hagtølunum yvir søluna hjá Rúsdrekkasølu landsins, so sæst ein greið ábending um, at tess bíligari øl og spiritus-er, hægri er sølan av hesum vørum.
Rúsdrekkasøla landsins ger nógv fyri at innflyta bíligt útlendsks øl og spiritus, og í stórum nøgdum. So stórum nøgdum, at um alt ikki verður selt til tíðina, so verður tað selt sum útsøla, við stórum avsláttri í januar.

Föroya Bjór

FÖROYA BJÓR P/F
KLAKKSVÍKSVEGUR 19
POSTBOKS 4
FO-710 KLAKKSVÍK
FAROE ISLANDS
PHONE: +298 475454
FAX: +298 475455
FB@FOROYABJOR.FO

Síðan Rúsdrekkasøla Landsins lat upp í 1992 hava hagtøl víst, at sølan av reinum alkoholi fyri hvønn íbúgva, hevur so at siga staði í stað. Tað er tó hend ein umfordeiling av søluni í teimum ymisku bólkunum, spiritus, øl og vín.

Spiritus sølan er fallandi, øl stendur í stað. Tann einasta sølan, ið økist í Føroyum er vín, og vín er tað einasta ið Rúsdrekkasøla Landsins hevur monopol uppá at innflyta og selja.

Eitt gott dømi uppá at Rúsdrekkasøla landsins liggur sum ein køvandi hond yvir nýbrotshug innanfyri føroyska ølmentan fyri øl sterkari enn 5,8 rúmprosent, er at tað síðan 2. Apríl 2012 bleiv loyvt føroyskum framleiðarum at bryggja sterkari øl, so eru nógv færri nýggjar føroyskar øl yvir 5,8% í mun til nýggj sløg av føroyskum øli undir 5,8%. Orsøkin til tess er, at Rúsdrekkasøla landsins við síni støðu sum monopol, hevur valt at niðurraðfesta føroyska framleiðslu av dygdargóðum sterkari øli, og heldur valt at uppraðfesta útlendskt innflutt vín. Ein kann sjálvur gera sína egnu niðurstøðu hví støðan er soleiðis, men føroysk bryggjarí liggja allarhelst ikki so eksotiskt væl fyri, at tey hava tann stóra áhuga at koma og vitja.

Argumentini um at sølan fer at økjast nógv í Føroyum, tá Føroyskir framleiðarar kunnu selja alla framleiðslu í egnum sølubúðum, halda ikki.
Rúsdrekkasøla Landsins er farin frá at hava 6 handlar frá 1992 til 2017, og at økja talið á handlum til 8 í 2017, tvs. atkomuligheitin gjørdist 33% størri. Sjálvt við hesi øking á 33% av handlum tey seinastu 6 árini, sæst ongin øking í hagtølunum. Framhaldandi er rúsdrekkasølan í 2022 6,5 litrar reint alkohol til hvørt fólk eldri enn 15 ár, eins og tað var í 2017. Kelda: Hagstova Føroya.

HM03020 Rúsdrekkasøla, skift á reint alkohol til hvørt fólkið (1993-2022)



Eitt sum vit gott kundu hugsa okkum var møguligt, var at vit kundu selt alla okkara framleiðslu til kundar við skeinkiloyvi. Hetta hevði bæði lætt um arbeiði hjá matstovuvinnuni og eisini verið meir umhvørvisvinarligt. Vit høvdu ikki skula koyrt tveir túrar, ein til matstovuna við tí veika, og ein til Rúsdrekkasøluna við tí sterka, fyri síðani at

LM-003/2023

LM-003/2023

Föroya Bjór

Rúsdrekkasølan skal koyra tað sterka til matstovuna. Slík broyting hevði sjálvandi als ikki økt um nýtsluna.

Vit síggja fyri okkum, at verður ætlanin í samgonguskjalinum framd, um at bryggjarí og brennarí fáa loyvi at selja alla egna framleiðslu í egnum sølubúðum, og ikki bara hetta fyriliggjandi hálva uppskot, at vit bert kunnu selja til ferðafólk/virkisvitjan, so fær tað tríggjar avleiðingar:

1. Rúsdrekkasøla Landsins fer at selja eitt vet minni av sterkum omanfyri 5,8% til tann meiniga føroyingin, sum ístaðin keypir beinleiðis hjá teimum Føroysku framleiðarunum.

2. Føroysku framleiðararnir fara at gera meiri við at bryggja dygdargóðar specialøl við styrki omanfyri 5,8%, sum møguliga ger, at fólk heldur fara at keypa hesi ístaðin fyri innflutt vín.

3. Ferðafólk (Whisky Tourism) kunnu keypa á staðnum, í samband við vitjanir

Hesar tríggjar avleiðingar fara ikki, at økja um tí samlaðu rúsdrekkamisnýtsluna í Føroyum, men fara at birta uppundir nýskapanarhugin hjá Føroysku bryggjarí- og brennaríum, og geva teimum møguleika at økja um inntøkurnar frá whisky tourism, sum eisini hevur stórar avleiddar inntøkur, fyri aðrar vinnubólkar í Føroyum.

Klakksvík tann 1. August 2023

Einar Waag
stjóri

FÖROYA BJÓR P/F
KLAKKSVÍKSVEGUR 19
POSTBOKS 4
FO-710 KLAKKSVÍK
FAROE ISLANDS
PHONE: +298 475454
FAX: +298 475455
FB@FOROYABJOR.FO

Jolly

SISU