

Dalby d. 4.9.19

Referat stiftende ERFA mjødgruppe.

Mødedeltagere: Karin Sloth (Snoremark), Thomas Priiskorn (Mjødgård). 4 øvrige interesserede, som ikke kunne komme.

Dagsorden for mødet:

- 1) Præsentation af deltagerne. Finde en referent.
- 2) En drøftelse af hvad vi vil i ERFA gruppen.
- 3) Arbejde på et præsentationsmateriale af gruppen, som skal bruges udadtil
- 4) Markedsføring og arbejdet fremadrettet. (f.eks. Mjødens dag)
- 5) Synlighed i forenings regi, hvordan arbejder man i foreningen
- 6) Næste møde

Punkt 1. – Hurtigt overstået.

Punkt 2. –

- Formålet er at øge kendskabet til det danske mjødmarked, skabe en markedsførings udgangspunkt, for kvalitets mjød, bredt udbud og sikre forbrugeren får indsigt i hvilke produkter de får, som er dansk produceret.
- Vi vil samle en gruppe på tværs af medlemmerne i foreningen, men selvfølge med fokus på mjødbrygning. Gruppen skal beskæftige sig med mjødbrygning, men et tværfagligt perspektiv, kan berige alle.
- Arbejdet i gruppen er; vidensdeling, afholde interne kurser og workshops, hvor vi fremme vores viden om mjød og formidle mjødbrygning i dag og historisk.
- Arbejdet i gruppen er både henvendt til erhvervsbryggere og hobbybryggere.
- Gruppen vil arbejde på et "manifest" for dansk mjødbrygning, rettet til de erhvervsbryggere som er med i Foreningen dansk vin".
Manifestet skal sikre at mjød som den vin den er, for sin kulturelle status tilbage.
Manifestet skal omhandle retningslinjer, som skal kunne bruges i en mærknings og kvalitets ordning, vi kan bruge i erhverv sammenhænge.
Arbejdet med det punkt tager vi op på de kommende møder og til at starte med, tager vi udgangspunkt i nedenfor beskrevet oplæg " krav til optagelse i **Dansk mjødbryggerlaug**".
Hertil vil vi arbejde på nogle standarder som myndighederne kan kontrollerer os på.
- ERFA gruppen Mjødbryggerne, som denne gruppe hedder, ønsker vi at give en parallel gruppe til eller en undergruppe, som hedder; **Dansk mjødbrygger laug**. Den gruppe skal nemlig samle og sikre at erhvervsbryggernes arbejde kan ske mest konstruktivt. Vi vil have mulighed for at udarbejde eget logo til vores medlemmer. Vi vil have en hjemmeside, som er på eget domæne, men som der linkes til via Foreningen for Dansk vin. Vi vil udarbejde en mærkningsordning, vores medlemmer kan bruge til kvalitetssikring af produkterne.
- Vi vil arbejde på de gode relationer til andre brancher, hvor f.eks .dansk biavl er en af vores vigtigste samarbejdspartnere.

Punkt 3. – Udskyder vi til næste møde, hvor vi har flere med.

Punkt 4. –

- Vi vil afvikle min. en årlig event, som udelukkende er for mjødbrygning. "Mjødens dag", som allerede er en eksisterende begivenhed, men foreningen skal adopterer eventen.
- Vi vil afholde vinfestivaler på tværs af alle faggrupper i foreningen, for fælles promovning af dansk vin direkte til forbrugerne. F.eks. i de 5 største danske byer.
- Hjemmeside, med eget domæne for mjødbrygningen, som der linkes til fra foreningen Dansk vin.

Punkt 5. –

Blev kort drøftet, men vi vil tage emnet op senere, gerne med flere repræsentanter fra sekretariatet eller ledelsen af foreningen.

Dog vil vi sige at vi gerne vil dele vores referater fra møder med alle medlemmer, videns dele på interne platforme og i vinpressen.

Punkt 6. –

Næste møde afholder vi i forbindelse med Mjødens dag, faglig dag **d. 30.9. på Bryggeriet Snoremark. Gundsøllevej 52 B, 4000 Roskilde.**

Bilag. (til videre arbejde for erhvervsbryggerne).

"Krav til optagelse i Dansk mjødbryggerlaug"

For at blive en del af Dansk mjødbrygger laug, i Foreningen Dansk vins erfa gruppe, skal man leve op til følgende:

- Du skal brygge mjød på erhvervsniveau.
- Du er medlem af foreningen Dansk vin.
- Produktionen skal 100 % foregå i Danmark. Det indbefatter både brygning, tapning og etikettering.
- Honning skal være din hovedingrediens i brygningen. Raffineret sukker må kun forekomme i max XXX mængde.
- Alkoholen i mjøden skal være fremdyrket via naturlig gæring af honning og ikke en spiritus tilføjelse.

- Du skal skrive tydeligt på din flaskeetikette, hvorfra din honning og øvrige råvare kommer. Forbrugeren skal kunne se tydeligt om råvarerne er danske eller fra udlandet, og i så fald fra hvilket land.
- Du skal være cvr. Registreret og være godkendt af fødevarestyrelsen.
- Som medlem, vil du få mulighed for at bruge laugets logo på dine produkter.
- Du vil have adgang til alle arrangementer, udvalgsarbejde m.m. som Dansk mjødbrygger laug er deltagende i.
- Du vil på lige vilkår med øvrige medlemmer i foreningen dansk vin, have mulighed for at deltage i foreningens aktiviteter, udvalg m.m.