

Document unique

« Marque Nationale Lëtzebuenger Hunneg » (AOP)

1. TYPE DE PRODUIT

Miel (NC 0409 0000)

2. DÉNOMINATION DU PRODUIT

« Marque Nationale Lëtzebuenger Hunneg »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le miel « Marque Nationale Lëtzebuenger Hunneg » est un miel multifleurs qui reflète la composition de la flore sauvage et agricole du Grand-Duché de Luxembourg. Il est bien connu pour sa fine structure cristalline, spécifique au miel « Marque Nationale Lëtzebuenger Hunneg ». Il est commercialisé depuis des décennies dans son pot « classique » en verre avec couvercle rouge. L'apiculteur, par son savoir-faire traditionnel lors du brassage, favorise une cristallisation fine et une consistance onctueuse « tartinable ».

Le miel conditionné présente les caractéristiques suivantes :

- **Arômes** : typiques du nectar et du miellat de la flore mellifère variée du Luxembourg, comprenant les arbres des vergers et des forêts, les fleurs des champs et des prés, les ronces et les haies.
- **Cristallisation** : fine avec une structure stable.
- **Consistance** : semi-solide, onctueuse, facile à étaler avec un couteau.
- **Présentation** : aspect homogène exempt de tout goût, odeur ou impureté anormaux (fermentation, contamination quelconque, etc.).
- **Spectre des pollens** : spécifique à la flore du Luxembourg, comprenant Rosacea, Salix sp, Prunus, Rubus, Trifolium repens, Brassica napus, Rosa sp, Parthenocissus, etc. ¹
- **Critères chimiques** : le miel conditionné répond aux critères d'analyse suivants :
 - teneur en eau maximale du miel: 18 % ou 17,2 % pour conservation au-delà de 2 ans
 - teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF) inférieure ou égale à 15 mg/kg
 - indice de saccharase² (IS) supérieur ou égal à 10
 - pour des miels qui ont un IS < 10, l'indice diastasique (ID) ³ est déterminé : le miel est conforme si le rapport ID/IS ≤ 2,5

La succession des périodes de floraison permet en général à l'apiculteur de faire deux récoltes. La saison de récolte peut être indiquée sur l'étiquette « Marque Nationale Lëtzebuenger Hunneg » si le lot de production remplit les conditions suivantes :

- **Miel de printemps** : Récolté jusqu'au 15 juin, principalement à partir du nectar des vergers et des fleurs des prés, champs et forêts. Il a un goût doux, fruité et légèrement acidulé.
- **Miel d'été** : Récolté après le 15 juin jusqu'à la fin de la saison, provenant d'un mélange de nectar multiflore et de miellat des arbres. Il présente des arômes plus marqués.

4. AIRE GEOGRAPHIQUE

Le miel « Marque Nationale Lëtzebuenger Hunneg » est produit exclusivement sur le territoire du Grand-Duché de Luxembourg. La tenue des ruches, la récolte du miel, le brassage et le stockage avant le conditionnement du miel sont effectués intégralement et obligatoirement au Grand-Duché de Luxembourg.

5. ELEMENT SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Le miel « Marque Nationale Lëtzebuenger Hunneg » destiné à la vente au consommateur final doit être muni d'une étiquette avec une identification du lot ainsi que du nom et de l'adresse du producteur.

La garantie de l'origine et de la conformité du produit par rapport aux critères de qualité définis dans le cadre du présent cahier des charges est matérialisée par l'apposition, sur chaque contenant destiné à la commercialisation, d'une étiquette rendant impossible l'ouverture du contenant sans endommager l'étiquette.

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires et par les dispositions du règlement (UE) 2024/1143, l'étiquetage du miel destiné à la vente au consommateur final affiche le logo spécifique à l'AOP « Marque Nationale Lëtzebuenger Hunneg » bien visiblement sur l'étiquette principale. Le diamètre minimal du logo est de 25mm.

Le logo est représenté ci-après :



6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le présent cahier des charges se base sur les acquis de l'AOP « Miel - Marque nationale du Grand-Duché de Luxembourg », enregistrée en 1996 sous la référence PDO-LU-0061. La nouvelle dénomination raccourcie « Marque Nationale Lëtzebuenger Hunneg » garde le lien avec la dénomination initiale par la mise en évidence du terme « Marque Nationale » et fait mieux apparaître le lien géographique par la référence au territoire en langue luxembourgeoise « Lëtzebuenger Hunneg ».

L'aire géographique de production du miel « Marque nationale Lëtzebuenger Hunneg » est caractérisée par une grande diversité des paysages sur le petit territoire du Grand-Duché de Luxembourg : 1/3 de la surface est couverte par la forêt et environ 50% par des surfaces agricoles, dont la moitié des prairies et pâturages. Les parcelles agricoles sont souvent entourées de bordures de champs fleuries et/ou de haies. On note également la présence de nombreux vergers. Finalement, la pérennité de cette diversité du paysage est assurée par la présence de 67 zones Natura 2000, couvrant au total environ 700 km², soit

environ 27 % du territoire de production. S'y ajoutent encore 110 km² de zones protégées d'intérêt national ainsi que 3 parcs naturels.

De cette grande diversité de paysages à très petite échelle résulte une flore mellifère très diversifiée et complexe, propice à la production d'un miel caractéristique et de qualité exceptionnelle. Les saveurs caractéristiques et spécifiques du miel « Marque Nationale Lëtzebuenger Hunneg » résultent de la diversité des paysages et ses végétations naturelles et agricoles très variées, qui influencent directement l'aromaticité du miel produit par les abeilles profitant de cette flore mellifère très particulière.

Il est important de noter que le lien entre le milieu naturel et la production du miel « Marque Nationale Lëtzebuenger Hunneg » n'est pas unilatéral. Les apiculteurs bénéficient d'un paysage et d'une flore très variés, tandis que la pollinisation par les abeilles est essentielle au bon fonctionnement de ces écosystèmes.

La spécificité du miel « Marque Nationale Lëtzebuenger Hunneg » repose sur plusieurs piliers :

- miel multifloral, caractérisé par la présence d'un large spectre de pollens et d'arômes diversifiés typiques de la flore présente sur le territoire luxembourgeois : rubus (framboise, ronces), rosacées, arbres fruitiers, trèfles, colza, saules, pis-en-lits, tilleuls, aubépines, châtaigniers, astéracées ¹
- deux récoltes, à savoir le miel du printemps au nectar des fleurs et le miel d'été multifloral comprenant une partie de miellat, permettent au miel d'exprimer des saveurs nuancées pour chaque saison (par opposition aux miels « industriels » où le goût et la consistance sont plutôt uniformes dans le temps),
- miel brassé, produit selon un processus traditionnel afin d'obtenir une cristallisation fine naturelle et un miel maniable au couteau, dit « tartinable »,
- apiculture de petite à moyenne échelle, sans ruchers surpeuplés, visant la promotion de la biodiversité et la protection des pollinisateurs sauvages.

Outre les facteurs purement liés au milieu naturel, la qualité spécifique du miel « Marque Nationale Lëtzebuenger Hunneg », à savoir en particulier sa structure cristalline fine et sa consistance douce, est due aux méthodes de production et au savoir-faire traditionnel. Ainsi, le miel est produit selon la même méthode de brassage artisanale depuis des décennies ; une tradition qui elle seule permet d'obtenir un miel avec la cristallisation et la consistance recherchées.

Le fort ancrage de l'apiculture au Luxembourg s'observe aussi au niveau de l'élevage et de la sélection génétique des reines d'abeille. Les efforts de générations d'apiculteurs ont permis d'aboutir à des lignées d'abeilles robustes, dociles et productives qui s'avèrent parfaitement adaptées aux conditions pédoclimatiques du Luxembourg.

La longue tradition apicole au Luxembourg (NB : la fédération apicole nationale a été fondée en 1886) explique d'ailleurs aussi le fort lien entre les consommateurs et les producteurs de miel. Le consommateur recherche et apprécie le miel « Marque Nationale Lëtzebuenger Hunneg » pour sa structure cristalline fine, les saveurs intenses du miel et le lien direct avec l'apiculteur.

¹ Selon comptages de pollen dans le miel par CARI de 2012-2020 et étude Beefirst sur pollen libre, LIST 2019.

² Indice de saccharase IS (invertase number) en unité de saccharase. (Conversion : IS 10 équivaut à 73,4 U/kg Siegenthaler).

³ Légalement l'indice diastasique ID selon l'échelle de Schade doit être supérieur à 8.