



**ADMINISTRATION
DES
SERVICES TECHNIQUES
DE
L'AGRICULTURE**

**DIVISION AGRONOMIQUE
SERVICE DE LA PRODUCTION ANIMALE**

L - 1019 LUXEMBOURG
16, ROUTE D'ESCH
BOITE POSTALE 1904
TELEPHONE: 45 71 72 - 1
FAX: 45 71 72 - 341

QUALITES CARACTERISTIQUES DU BEURRE DE LA MARQUE NATIONALE LUXEMBOURGEOISE

La Marque Nationale du beurre est la plus ancienne des Marques Nationales Luxembourgeoises. Le beurre de la Marque "Rose" a 62 années d'existence. Il peut donc se prévaloir d'une excellente renommée. En effet depuis de nombreuses décennies le secteur laitier luxembourgeois déploie de grands efforts tant au niveau de l'exploitation agricole (introduction de la chaîne du froid, éradication des épizooties effectant le cheptel bovin) qu'au niveau de la laiterie (concentration des laiteries, équipement ultra-moderne en ce qui concerne le ramassage du lait et la fabrication du beurre).

La Marque Nationale du beurre garantit que

1^o - le beurre est d'origine luxembourgeoise, c'est-à-dire qu'il est fabriqué dans le pays à base de crème de lait d'origine luxembourgeoise. Il est exempt de tout beurre reconditionné.

2^o - la fabrication du beurre est placée sous le contrôle de l'Etat.

Pour l'obtention de la Marque Nationale, le beurre luxembourgeois est soumis quinze fois par an à des examens et critères stricts. Le délai séparant deux contrôles ne peut pas excéder quatre semaines. L'échantillon de beurre prélevé dans la production du jour de la laiterie doit tout d'abord répondre du point de vue analytique à toute une série d'exigences chimiques et microbiologiques. Après une période de conservation de 10 jours à 13^o C et à condition d'avoir satisfait à tous les contrôles de laboratoire, le beurre subit finalement deux examens organoléptiques, dont le premier lors du concours beurrier et le deuxième lors de l'examen de la Marque Nationale. Durant ces examens une commission d'expertise, composée de dix membres, nommés par le Ministre de l'Agriculture pour une durée de cinq ans, juge l'aspect, la consistance ainsi que l'odeur et le goût du beurre;

Bureaux ouverts au public: 8.30 - 11.30 / 14.00 - 17.00 H

3° - le beurre répond à un standard de qualité supérieure. Si le beurre de marque "Rose" ne se distingue pas nettement d'un autre beurre de qualité élevée du point de vue de sa composition matérielle, il présente néanmoins des caractéristiques organoleptiques particulières, permettant de la différencier du point de vue de son origine. En effet, lors des tests olfactifs et gustatifs on constate un ensemble de qualités spécifiques liées sans nul doute aux pratiques d'élevage et aux conditions de production de lait et de crème fraîche, propres au Grand-Duché de Luxembourg.

MARQUE NATIONALE DU BEURRE

Résultats de l'examen organoleptique

	I	I-	II
1990	73 %	27 %	-
1991	84 %	12,5 %	3,5 %
1992	73,3 %	26,7 %	-
1993	100 %	-	-
1994	85,7 %	14,3 %	-
X	83,2 %	16,1 %	0,7 %

I = meilleure norme de qualité

I - = beurre avec écart minime par rapport à la meilleure norme de qualité

II = léger défaut