

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Beurre ROSE »

Contents

Introduction.....	3
1. Type de produit.....	4
2. Dénomination du produit.....	4
3. Description du produit.....	4
4. Délimitation de l'aire géographique	5
5. Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique.....	6
5.1. Identification des opérateurs	6
5.2. Traçabilité permettant d'assurer le respect des conditions de production	6
6. Description de la méthode d'obtention du beurre	7
6.1. La collecte du lait	7
6.2. La matière première servant à la production de beurre	7
6.3. Le traitement thermique	8
6.4. L'ensemencement et la maturation	8
6.5. Le barattage / le malaxage.....	8
6.6. Le conditionnement	9
6.7. Auto-contrôle	9
7. Eléments justifiant le lien avec l'aire géographique.....	10
7.1. Les facteurs humains.....	10
7.2. Lien causal entre l'aire géographique et les spécificités du produit.....	11
Annexe : Plan de contrôle analytique du « Beurre ROSE » sous IGP	12
Critères physicochimiques.....	12
Critères microbiologiques.....	12

Introduction

Le présent cahier des charges décrit les méthodes de production du « Beurre ROSE » sous Indication Géographique Protégée. Il se base sur des méthodes de production traditionnelles et garantit notamment que :

- le beurre est fabriqué au Grand-Duché de Luxembourg
- le beurre est produit sur base de crème acide suivant le processus de fabrication traditionnel,
- le beurre répond à un standard de qualité supérieur.

Différents contrôles au niveau du procédé de fabrication comme sur le produit sont également précisés et étoffés afin d'asseoir et de garantir les caractéristiques inhérentes au produit qui lui confèrent sa renommée. De ce fait, il est assuré que le beurre continuera à être largement reconnu, que ce soit au niveau du consommateur ou par les industriels, pour la typicité de ses propriétés organoleptiques émanant de la méthode de production spécifique.

1. Type de produit

Beurre, Code nomenclature combinée (NC) : 0405 10

2. Dénomination du produit

« Beurre ROSE »

3. Description du produit

Le « Beurre ROSE » est un beurre acidifié, c'est-à-dire fabriqué à partir de crème acide.

Il présente :

- une texture fondante en bouche et malléable, lui conférant une excellente aptitude au feuilletage. Cette caractéristique contribue à sa spécificité par rapport aux autres beurres du marché ;
- une texture sans gouttelettes d'eau visibles et sans inclusions d'air (absence de séparation de phase),
- une odeur fine de crème et de petit lait ;
- un goût caractéristique aux dominantes lactées et notes de diacétyl, typique d'une production de beurre à base de crème acidifiée.

Le beurre « Beurre ROSE » répond aux critères suivants :

- un pH compris entre 4.40-4.80
- une tartinabilité à 10 jours : $\leq 1N$
- une distribution de l'eau optimale, à 14 jours, absence de goutelles d'eau identifiables
- une teneur en levures et moisissures $< 100 \text{ UFC}^* / \text{g}$
- une teneur en coliformes (ou entérobactéries) $< 10 \text{ UFC}^* / \text{g}$
- une composition en matière grasse $\geq 82\%$ (ou $\geq 80\%$ en cas de beurre salé).

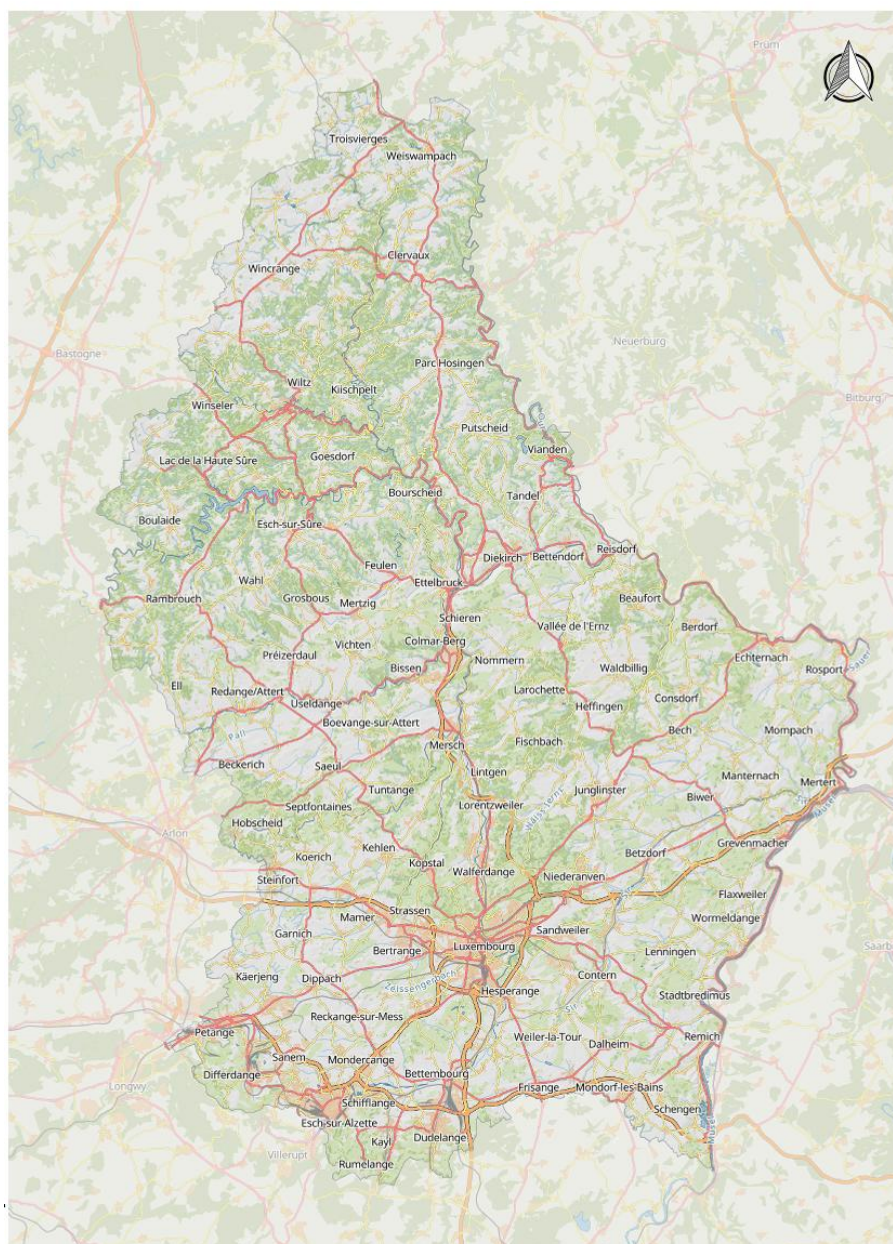
Les modalités d'analyse sont reprises dans l'annexe Plan de Contrôle Analytique. La fréquence de contrôle est de minimum 4 fois par an.

Le beurre présenté à la vente, au consommateur final ou aux industriels, peut être doux, demi-sel ou salé, frais ou congelé.

**UFC : unité formant colonie.*

4. Délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique s'étend à l'ensemble du territoire du Grand-Duché de Luxembourg.



La fabrication du « Beurre ROSE » se déroule dans la zone géographique délimitée. La fabrication prend en compte au moins une pasteurisation de la crème, l'acidification de la crème, le barattage, le malaxage et le conditionnement du beurre.

5. Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

5.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur qui souhaite intervenir dans une des activités couvertes par le cahier des charges du « Beurre ROSE » (collecte du lait, transformation, conditionnement) notifie cette intention auprès de l'autorité de contrôle dans le but d'être repris sur la liste d'opérateurs agréés.

Tout opérateur s'engage à informer sans délai l'autorité de contrôle de toute modification intervenue au niveau de son entreprise qui pourrait impacter les conditions de transformation, de conditionnement ou de commercialisation du « Beurre ROSE ».

5.2. Traçabilité permettant d'assurer le respect des conditions de production

Chaque opérateur tient à la disposition de l'autorité de contrôle les registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine de la matière, des quantités mises en œuvre et produites au cours du processus de fabrication sous Indication Géographique Protégée, ainsi que les preuves de conformité aux différentes exigences.

Le collecteur de lait doit :

- garantir la traçabilité du lait cru,
- justifier des quantités collectées par exploitation
- et prouver le respect du délai entre chaque collecte.

Il transmet également ces données au transformateur.

Le transformateur produisant du « Beurre ROSE » dispose des documents suivants :

- un extrait de la liste d'opérateurs agréés (prouvant l'habilitation du transformateur et du collecteur)
- les bons de livraison et factures pour les achats de matière première qui entrent dans la fabrication du « Beurre ROSE »
- une traçabilité sur toutes les matières premières, ingrédients et emballages primaires
- les quantités de matière destinée à la fabrication du « Beurre ROSE »
- par lot, les quantités de « Beurre ROSE » fabriqué, conditionné, en stock ou vendu
- les enregistrements démontrant le respect des paramètres de fabrication
- les rapports des autocontrôles.

L'ensemble des documents listés dans les paragraphes précédents sont à conserver par les opérateurs pour une durée d'au moins 5 ans.

6. Description de la méthode d'obtention du beurre

6.1. La collecte du lait

Le lait de vache est la matière première principale pour la production de « Beurre ROSE ».

La collecte est assurée au maximum toutes les 72 heures auprès de chaque producteur de lait. Le lait collecté dans les exploitations est déposé directement à l'atelier d'écémage.

6.2. La matière première servant à la production de beurre

Un premier traitement d'écémage et de pasteurisation (minimum 72°C – 15 secondes, ou autre traitement au moins équivalent) doit avoir lieu dans les 48 heures après la collecte pour obtenir de la crème destinée à la production de « Beurre ROSE ». Si ce traitement thermique est unique, il répond alors aux paramètres du paragraphe 6.3.

Dans le cas d'une transformation sur le lieu de production du lait, le délai de collecte et le délai de traitement thermique peuvent se cumuler.

La matière première qui entre dans le procédé de transformation du « Beurre ROSE » est exclusivement d'origine laitière, crue ou pasteurisée. La crème peut être partiellement recombinaison. La recombinaison ne se fait qu'avec du beurre issu de la production précédente, dans une limite de 3 jours. Cette quantité de beurre ne dépasse pas les 5% en volume de la crème mise en œuvre.

La matière grasse laitière mise en œuvre doit avoir un pH entre 6.50 et 6.80 et le taux de matière grasse minimum de 30% (le taux de matière grasse peut être vérifié avant ou après le traitement thermique).

La crème légère, la crème stérilisée, la crème de lactosérum, de saumure ou de babeurre, la crème congelée ou surgelée et la crème stérilisée à ultra haute température (UHT) ainsi que la matière grasse laitière anhydre ne peuvent pas être utilisées pour l'élaboration du « Beurre ROSE ».

Les substances colorantes, aromatiques ou antioxydantes, les substances désacidifiantes destinées à faire baisser l'acidité du lait ou de la crème, les additifs, les auxiliaires technologiques, ou tous autres ingrédients en dehors des ferments lactiques sont proscrits.

La matière grasse laitière est soumise à un traitement de dégazage. Le traitement consiste à éliminer les gaz dissous ou emprisonnés dans la matière grasse laitière. Cette étape préliminaire joue un rôle essentiel pour les étapes suivantes. Le dégazage va limiter les réactions oxydatives. Il réduit par conséquent les défauts de goûts, de rancissement. Il favorise une meilleure formation des grains de beurre ainsi qu'un barattage plus régulier. La diminution de l'oxygène agit indirectement sur la conservation future du produit fini en limitant le développement des micro-organismes aérobies.

6.3. Le traitement thermique

La pasteurisation de la matière grasse laitière est une étape très importante. Elle présente des intérêts à la fois technologiques, sanitaires et qualitatifs.

La matière grasse laitière subit une pasteurisation haute, soit entre 100°C et 125°C pendant minimum 5 secondes. Le traitement va détruire les germes indésirables et notamment les levures-moisissures pour conférer une meilleure stabilité microbiologique du beurre. La flore totale résiduelle doit être inférieure à 1000 UFC/ml à l'issue de ce traitement thermique.

Le chauffage, comme le dégazage, facilite l'agglomération des globules gras et l'homogénéité du beurre.

6.4. L'ensemencement et la maturation

La crème est stockée pendant 10 heures (+/- 1 heure) dans le tank avant l'ensemencement. Cette étape de cristallisation de la matière grasse favorise l'agglomération des globules gras et la formation des futurs grains de beurre. La cristallisation influence la fermeté, la plasticité et la tartinabilité du beurre.

La crème estensemencée avec des ferments caractéristiques. Le type de ferments utilisés associe nécessairement et uniquement des souches de bactéries mésophiles acidifiantes et aromatisantes telles que *Lactococcus* et *Leuconostoc*. Les ferments sont introduits soit directement soit sous forme de levain. Ils sont incorporés dans la phase de réchauffement du produit, lorsque la température atteint 12°C ± 2°C.

C'est à cette étape que les arômes et les caractéristiques organoleptiques du « Beurre ROSE » vont se dévoiler, notamment avec la production de l'acide lactique et des composés aromatiques (type diacétyle). Tout procédé qui consiste à abaisser le pH du beurre par un autre procédé que la maturation microbiologique de la crème est proscrit.

La température de maturation varie selon les périodes de l'année : elle se situe entre 14 et 24°C et dure entre 6 à 15 h. Ces paramètres dépendent de la composition du lait qui évolue au cours des saisons et selon les résultats des tests de tartinabilité.

La durée de maturation démarre une fois la température souhaitée atteinte. A la fin de la maturation, le pH descend à une valeur entre située entre 4.40 et 4.80.

6.5. Le barattage / le malaxage

La crème est barattée dans un butyrateur en inox. Le barattage consiste à agiter fortement la crème pour provoquer la rupture des membranes des globules gras. La matière grasse s'agglomère alors pour former les grains de beurre, tandis que le babeurre se dissocie de la phase grasse.

Le babeurre est évacué. Les grains de beurre sont lavés à l'eau claire.

Les grains de beurre passent à travers un malaxeur. Cette étape consiste à travailler mécaniquement les grains de beurre.

Pour assurer un produit de qualité constante, ces étapes impliquent un suivi et une régularité des paramètres de production, spécifiques à chaque installation, tels que les vitesses de pompe, de barattage, de malaxage, de pression. Ces paramètres sont sous la maîtrise des maîtres beurriers. C'est bien leur savoir-faire qui va conférer au « Beurre Rose » ses caractéristiques reconnues de pâte homogène, lisse, malléable et avec une bonne répartition de l'eau.

A cette étape, le beurre peut être additionné de sel, le cas échéant.

En fin d'élaboration, le pH du beurre doit être compris entre 4.40 et 4.80.

Tout procédé destiné à augmenter la teneur en matière sèche non grasse, notamment par incorporation de cultures et ferments lactiques pendant le malaxage, est interdit.

6.6. Le conditionnement

Le « Beurre ROSE » est conditionné sur son lieu de production dans le but de conserver au mieux la qualité microbiologique initiale du beurre et d'éviter son oxydation. Le conditionnement sur le site de production, limite aussi les risques de contaminations chimiques, physiques et microbiologiques puisque les manipulations sont limitées.

Seul un produit fini, protégé par son emballage définitif assurant le respect des barrières fonctionnelles tout au long de la durée de vie, peut quitter l'enceinte du transformateur, dans les conditions de conservations attendue.

En cas de beurre congelé, la date de durabilité minimale (DDM) apposée sur le produit ne peut pas dépasser 2 ans. La congélation doit avoir lieu au plus tard 15 jours après le conditionnement.

6.7. Auto-contrôle

Au moins une production par jour de beurre sous Indication Géographique Protégée est contrôlée par auto-contrôle afin de vérifier ses caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques définies au paragraphe 3 – Description du produit.

La maîtrise de ces variables garantit la conformité et la performance opérationnelle attendues lors de la fabrication du « Beurre ROSE ».

7. Éléments justifiant le lien avec l'aire géographique

7.1. Les facteurs humains

Le Grand-Duché de Luxembourg est ancré dans une zone géographique favorable à la production laitière, par sa situation géographique, géologique et morphologique. Situé en zone de transition entre un climat maritime et continental, les températures restent modérées en hiver comme en été. Les précipitations régulières tout au long de l'année (entre 700 à 1.200 mm par an) garantissent une bonne humidité des sols. Ces conditions favorisent le bon développement des surfaces en herbe qui y sont très importantes. Les prairies et pâturages constituent plus de la moitié de la surface agricole utile au Luxembourg.

Dans un pays vert de pâturage par excellence, la filière laitière a profité de l'essor économique lié à l'évolution de l'industrie sidérurgique au début du 20^e siècle. Avec l'augmentation sensible de la population, les besoins en produits agricoles, notamment aussi en beurre, se sont rapidement développés. Ainsi au milieu des années 1920, la production laitière représentait déjà plus d'un quart de la production agricole totale.

Face à la prolifération de petites laiteries locales (224 en 1928, le nombre maximal de laiteries étant atteint en 1939 avec un total de 277 laiteries), le secteur a souffert d'une qualité de beurre hétérogène et peu propice à l'exportation. Pour y remédier, l'Etat a lancé en 1932, sous forme d'une loi, la « Marque nationale »¹ en vue d'une standardisation des produits agricoles et horticoles. C'était une démarche de qualité très innovante pour l'époque. Il s'agit du plus ancien signe de qualité de l'agriculture luxembourgeoise, fournissant des garanties par rapport à la qualité des produits au niveau de la production, de la transformation et de la commercialisation.

A l'époque et jusqu'à l'abrogation de cette loi, le respect des critères de qualité et d'origine a été soumis au contrôle régulier d'une « commission d'expertise et de dégustation » du beurre, créée spécifiquement à cet effet. En raison de son lien étroit avec le territoire luxembourgeois, la Marque nationale du beurre luxembourgeois fût enregistrée, en 1996, au registre européen des indications géographiques en tant qu'appellation d'origine protégée sous la dénomination « Beurre ROSE – Marque nationale du Grand-Duché de Luxembourg ». Aujourd'hui encore, le beurre est produit selon la même méthode de production.

Ainsi, la méthode de production fait preuve d'une longue tradition au Luxembourg et est étroitement liée au terroir luxembourgeois. L'abrogation de la législation relative à la Marque nationale a conduit à l'annulation de la dénomination « Beurre ROSE – Marque nationale du Grand-Duché de Luxembourg ». C'est dans ce contexte que ce cahier des charges d'Indication Géographique Protégée est introduit. La dénomination évolue vers une forme plus concise : « Beurre ROSE », tout en préservant l'identité « Rose », symbole de renommée sur le marché local. La qualité et la spécificité du « Beurre ROSE » émanent toujours de sa grande tradition et son savoir-faire ancestral.

¹ [Loi du 2 juillet 1932, concernant la standardisation des produits agricoles et horticoles et la création d'une marque nationale](#)

7.2. Lien causal entre l'aire géographique et les spécificités du produit

Le « Beurre ROSE », historiquement commercialisé sous l'appellation « Beurre ROSE - Marque Nationale du Grand-Duché de Luxembourg », est le fruit d'un savoir-faire immuable à travers les générations. Héritier d'une longue histoire agricole et artisanale, il incarne la continuité de pratiques de fabrication rigoureuses qui ont su traverser le temps tout en préservant leur authenticité. Sa réputation s'est construite au fil des décennies grâce à une exigence constante en matière de qualité et à la fidélité aux méthodes traditionnelles qui caractérisent sa production.

La qualité du « Beurre ROSE » trouve son origine dès la collecte du lait. Les délais de collecte, de stockage et de transformation réduits sur l'ensemble de la chaîne logistique amont préservent la qualité de la matière première qui entre dans la fabrication du « Beurre ROSE ». Cette optimisation temporelle limite ainsi les altérations physico-chimiques et microbiologiques susceptibles d'affecter les qualités sensorielles du beurre.

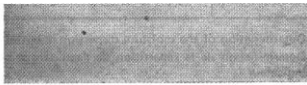
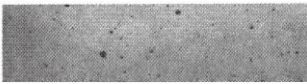
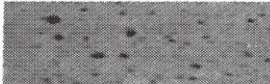
La signature aromatique unique de ce beurre de tradition découle d'une étape fondamentale : la maturation biologique de la crème. L'ensemencement par des souches sélectionnées de bactéries microbiennes mésophiles, communément appelées ferments lactiques, et le contrôle strict des profils de température de maturation développent l'acidité et les qualités organoleptiques spécifiques. Cette croissance microbiologique s'avère déterminante pour atteindre le profil gustatif fin et typé qui fait la réputation de l'appellation.

Conformément aux usages traditionnels, la transformation de la crème en beurre s'effectue au moyen d'un barattage mécanique. À cette étape, l'expertise technique du maître beurrier s'avère indispensable : il pilote la séparation du babeurre, supervise le lavage des grains de beurre et conduit le malaxage pour garantir une texture onctueuse et une homogénéité parfaite, production après production. Véritable garant de la conformité du produit fini, il veille au respect des tolérances à chaque phase du cycle de fabrication.

Ce patrimoine technique centenaire constitue les fondements de l'identité organoleptique et de la notoriété du « Beurre ROSE ». Au-delà de ses qualités techniques et gustatives, le « Beurre ROSE » entretient un lien étroit avec son territoire d'origine. Son développement est intimement associé à l'histoire de la filière laitière luxembourgeoise et à l'organisation des exploitations agricoles qui ont façonné les paysages ruraux du Grand-Duché. Cette relation privilégiée avec le territoire a permis l'émergence d'un produit emblématique, reconnu tant pour sa qualité que pour sa contribution au patrimoine alimentaire national. Au fil du temps, le « Beurre ROSE » est devenu une référence pour les consommateurs luxembourgeois, occupant une place particulière dans les habitudes culinaires et dans la mémoire collective du pays. Son image de produit traditionnel luxembourgeois, demeure aujourd'hui un symbole de qualité incontestable et d'authenticité pour le Grand-Duché de Luxembourg.

Annexe : Plan de contrôle analytique du « Beurre ROSE » sous IGP

Critères physicochimiques

Critère	Norme	Conformité	Valeur
pH	§ 64 LFGB L 04.00-13 (2006-12) *	Conforme	pH 4.40 – 4.80
		Non conforme	pH < 4.39 ou pH > 4.81
Tartinabilité, analysée au 10 ^{ème} jour	§ 64 LFGB, L 04.00-14 (1996-02) *	Conforme	≤ 1N
		Non conforme	≥ 1,01N
Distribution de l'eau, entre le 14 ^{ème} et le 21 ^{ème} jour,	§ 64 LFGB L04.00-9 :1986-05*	Conforme	5  4 
		Non conforme	3  2  1 
Matière grasse	ISO 3727-3 (IDF 80-3)	Conforme	MG ≥ 82% (ou ≥ 80% pour le beurre salé)
		Non conforme	MG < 82% (ou < 80% pour le beurre salé)

* L'analyse est effectuée selon la méthode de référence en vigueur. Des méthodes rapides / alternatives peuvent être utilisées dans la mesure où elles ont été validées avec la méthode de référence.

Critères microbiologiques

Critère	Norme	Conformité	Valeur
Coliformes ou Entérobactéries	ISO 4831 :2006*	Conforme	n = 5 c = 2 m = 0 UFC/g M = 10 UFC/g
		Non conforme	Autres valeurs
Levures / Moisissures	FIL122 :2001 /Fil 94B :1994*	Conforme	≤ 100 UFC/g
		Non conforme	> 100 UFC/g

* L'analyse est effectuée selon la méthode de référence en vigueur. Des méthodes rapides / alternatives peuvent être utilisées dans la mesure où elles ont été validées avec la méthode de référence.