

Document unique
Indication géographique protégée « Beurre ROSE »

1. Dénomination du produit

« Beurre ROSE »

Code nomenclature combinée (NC) : 0405 10.

2. 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 diacétyle, 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).

La fréquence de contrôle est au minimum de 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.*

3. Règles spécifiques applicables au 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.

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 justifiant le lien avec l'aire géographique

5.1. 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](#)

5.2. 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.