

Marque Nationale du Grand-Duché de Luxembourg

Naturbelassene Honige, die mit dem Gütezeichen der Nationalmarke gekennzeichnet sind, tragen die Charakteristik ihrer pflanzlichen und geographischen Herkunft. Es handelt sich hierbei um ein sauberes, schmackhaftes und voll ausgereiftes Erzeugnis mit einwandfreier, fein kristalliner und homogener Konsistenz. Es stammt ausschließlich aus bestgeführten luxemburgischen Imkereien. Der betreffende Honig weist keine Anzeichen von Gärung oder Beimischung bzw. Zusatz von fremden, importierten Honigen auf. Kandierte, fein kristalline, manchmal fein marmorierte Honige lassen auf Naturbelassenheit schließen. Flüssigbleibende Blütenhonige hingegen sind oft hitzegeschädigte Produkte, in denen wichtige natürliche Bestandteile weitgehend zerstört sind.

Der Anwärter auf die Nationalmarke unterwirft seine Produktion freiwillig einer staatlichen Kontrolle. Er verpflichtet sich nur ausgereiften Honig zu schleudern, nicht während der Trachtzeit - bei geöffnetem Honigraum - zu füttern, den Bienenstand, den Schleuder- und Honiglagerraum, die Geräte sowie die Gefäße äußerst sauber zu halten.

Für die Überwachung und die Kontrolle der Nationalmarke ist die Gartenbauabteilung der A.S.T.A. zuständig. Hier unterscheidet man zwischen der amtlichen Honigprüfungskommission und den staatlich ernannten Kontrolleuren. Letztere haben jederzeit das Recht die angemeldeten Bienenstände zu inspizieren. Der Imker teilt dem zuständigen Kontrolleur das Schleuderdatum mit, damit dieser der Schleuderung beiwohnen kann. Nachdem der Produzent den Honig abgefüllt hat, hält der Kontrolleur die geschleuderte Honigmenge fest und entnimmt Proben, die an die A.S.T.A. weitergeben werden. Ohne Kenntnis der Herkunft des Honigs unterzieht die Prüfungskommission jede Probe einer organoleptischen Prüfung. Hier werden Konsistenz, Aroma und Geschmack beurteilt, und zudem das Aussehen und die Sauberkeit geprüft. Des Weiteren werden die vorgelegten Honigproben Laboranalysen unterzogen die Informationen über Inhaltstoffe, Pollenspiegel, Aktivität der natürlichen Enzyme, HMF-Wert, Rohrzucker-, Säure- und Wassergehalt geben. Dank dieser Analysen und Kontrollen können unter anderem Naturbelassenheit und Herkunft des Honigs garantiert werden

Seit 1948 steht die grüngelbe, sechseckige Etikette der Nationalmarke für gute Honigqualität, die durch gesetzliche Bestimmungen festgelegt ist. Das amtliche Gütezeichen ist einzeln durchnummeriert. Auf Grund der strengen Qualitätskriterien und -kontrollen ist der Honig der Luxemburger Nationalmarke einer der wenigen europäischen Honige, der das Qualitätslabel „Appellation d'Origine Protégé“ (AOP) für sich beanspruchen darf.

Weitere Informationen über die Nationalmarke für Bienenhonig erhalten Sie bei:

A.S.T.A.
Gartenbauabteilung
Nationalmarke für Bienenhonig
16, route d'Esch
B.P. 1904
L-1019 Luxemburg
Tel: 45 71 72 - 229
Fax: 45 71 72 - 341
E-Mail: miel@asta.etat.lu