

Administration des Services Techniques de  
l'Agriculture  
Service de la Production Animale  
16, route d'Esch · L-1470 Luxembourg  
Tél.: 45 71 72 - 215  
Mail: [jeanne.bormann@asta.etat.lu](mailto:jeanne.bormann@asta.etat.lu)

Association pour la promotion de la « Marque  
nationale » de la viande de porc (COCHY)  
15, Hauptstrooss · L-9360 Brandenburg  
Tél.: 99 01 30  
Mail: [cochy@pt.lu](mailto:cochy@pt.lu)



[www.marque-nationale.lu](http://www.marque-nationale.lu)

*Sa qualité me fait  
de l'effet!*



*Onst Schwéngfleisch!*

Ceux qui exigent une viande de qualité,  
en provenance de porcs élevés au Luxembourg,  
choisissent le label Marque nationale.  
"Officiellement bon"!

*Exigez, cuisinez!*

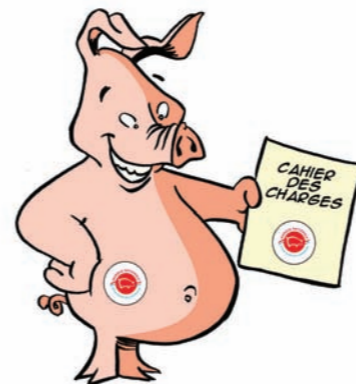
Plus d'informations sur [www.marque-nationale.lu](http://www.marque-nationale.lu)



**Schweinefleisch**  
mit dem Gütesiegel der Marque Nationale

*Qualität aus der Region –  
eine Region der Qualität*

**Sie legen Wert auf das Echte?  
Auf Frische und Qualität aus der Region?**



Dann sind Sie bei der  
**Marque nationale** genau richtig.

Unsere Produkte sind nach  
strengen Leitlinien produziert  
und im Auftrag des Luxemburger  
Ministeriums für Landwirtschaft  
kontrolliert und zertifiziert.

**Marque nationale  
Schweinefleisch**





## Qualität die man erleben kann



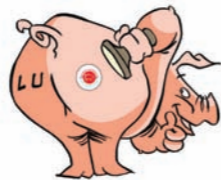
Qualität und Frische – das sind wohl die wichtigsten Entscheidungskriterien für den Kauf.



Qualität – das ist eine kräftige Farbe, ein angenehmer Geruch, eine ansprechende Konsistenz und ein vorzüglicher Geschmack – das ist Schweinefleisch von der Marque nationale.



Ob als traditionelles Gericht frisch zubereitet oder hochveredelt zu regionalen Schinken- und Wurstspezialitäten – Schweinefleisch von der Marque nationale – so oder so, immer ein Genuss!



## Produziert und verarbeitet in Luxemburg



Die Identität unserer Lebensmittel wird ganz wesentlich durch unsere vielschichtigen kulinarischen Traditionen getragen.



Schweinefleisch mit dem Gütesiegel der Marque nationale wächst und entsteht in unserer Nachbarschaft und kommt immer frisch auf den Markt und in die Theken.



An unserem umfangreichen Qualitätssicherungssystem nehmen ausschließlich Luxemburger Produzenten teil. Die Nähe zur Produktion schafft ein zusätzliches Maß an Vertrauen und Sicherheit.

## Transparenz und Rückverfolgbarkeit



... sind in Luxemburg keine Schlagwörter, sondern Realität und Selbstverständlichkeit. Hinter jedem Tier, jedem Schinken und jeder Wurst steht persönliches Engagement, steht ein Name, ein Gesicht, das wir kennen.



Doch Identität und Regionalität verpflichten. Ein komplexes System der Produktionstransparenz erlaubt uns, die Produkte bis zum Stall zurückzuverfolgen und einzelne Prozesse genauestens zu überprüfen.



## Das Wohlbefinden der Tiere



... liegt uns besonders am Herzen. Kurze Transportwege und ein schonender Umgang mit den Tieren verhindern Stress und verbessern damit die Fleischqualität.



Optimal beleuchtete und belüftete Ställe sowie ein art- und altersgerechtes Platzangebot fördern die Gesundheit der Tiere. Das kann man sehen, das kann man schmecken.

## Eine ausgewogene, natürliche Fütterung



... und der exzellente Geschmack des Fleisches sind nicht voneinander zu trennen. Aus diesem Grund enthält das Futter überwiegend heimisches Getreide. Vor allem bei lang gereiften Produkten, wie dem Knochenschinken der Marque nationale spielt die Fütterung bei der



späteren Ausbildung des typischen Aromas eine wesentliche Rolle.



Sämtliche eingesetzten Futtermittel werden regelmäßig kontrolliert. Wachstumsfördernde Substanzen sind strengstens verboten.

## Mut zur Nachhaltigkeit



Pfleglicher Umgang mit den Ressourcen und das Wissen um die Stoffkreisläufe sind heute unverzichtbar. Die kurzen Transportwege innerhalb Luxemburgs schonen nicht nur die Tiere, sondern in besonderem Maße auch unsere Umwelt. Daneben haben sich unsere Landwirte freiwillig dazu verpflichtet, die Nährstoffkreisläufe offenzulegen und die Produktionsprozesse konsequent zu optimieren.

## Kontrolle, Kontrolle & nochmal Kontrolle



Nie war unser Schweinefleisch so sicher wie heute. Das ist unser Anspruch. Das soll so bleiben.



Ein modernes und aufwendiges Kontrollsystem garantiert die Einhaltung der geforderten Kriterien auf allen Stufen der Produktion – vom Landwirten über den Schlachthof zum Verarbeitungsbetrieb bis hin zur Fleischtheke beim Metzger oder Supermarkt. Diese Maßnahmen sichern die Zuverlässigkeit und Integrität des gesamten Qualitätssicherungsprozesses und steigern das Vertrauen des Konsumenten.

Designe: P. Romilla

