# **CHARTE de QUALITE**

# Du Groupement des Producteurs de Gelée Royale

## INTRODUCTION

Le G.P.G.R. (Groupement des Producteurs de Gelée Royale) a créé en 1999 un logo déposé à l'I.N.P.I permettant d'identifier la gelée royale française produite par ses adhérents. Cette charte de qualité définit la gelée royale produite par les membres du G.P.G.R.. Elle a pour objet :

- d'en préciser les conditions de production et de récolte
- de définir les modalités techniques de conservation et de commercialisation
- de préciser les caractéristiques physico-chimiques de cette gelée royale
- de servir de référence à l'organisme de contrôle des producteurs du G.P.G.R.

# Aide à <u>la lecture :</u>



Obligations G.P.G.R.



Recommandations



Réglementation française

Il s'agit d'obligations propres à notre groupement, qui viennent s'ajouter aux obligations réglementaires en vigueur et permettent de distinguer notre produit. Il s'agit de conseils, qui ne sont pas imposés mais constituent des plus sur une exploitation. Il s'agit de rappels de la réglementation en vigueur au niveau national, valable pour l'ensemble des producteurs, y compris hors G.P.G.R..

#### **SOMMAIRE** :

1.	ZONE D'APPLICATION	2
2.	RUCHERS - ENTRETIEN	2
3.	MATERIELS DE PRODUCTION (MATERIAUX, PROTECTION)	2
4.	PROPHYLAXIE, SOINS VETERINAIRES	3
5.	HYGIENE	3
6.	NOURRISSEMENT	3
7.	PROCESSUS DE PRODUCTION	4
8.	RECOLTE	4
10.	PROCESSUS DE CONSERVATION, MISE EN MARCHE	5
11.	CONTROLES	7



## 1. Zone d'application

Cette Charte de Qualité concerne tous les adhérents du G.P.G.R. qui produisent de la gelée royale sur l'ensemble du territoire français. Elle est commercialisée et identifiée par le logo "gelée royale française" du G.P.G.R..

# 2. Ruchers - Entretien



Pour l'entretien du rucher ou de ses abords il est interdit d'utiliser les herbicides, débroussaillants, et plus généralement tous les produits chimiques de synthèse qui pourraient polluer les abeilles et les colonies et se retrouver dans la gelée royale.

# 3. Matériels de production (matériaux, protection)

#### 3.1. Protection des ruches



- **3.1.1.** Les matériaux constituant les ruches et tous les produits en contact avec cellesci doivent être non toxiques. Le trempage à chaud dans la cire microcristalline et l'utilisation de peintures et vernis non toxiques sont autorisés.
- **3.1.2.** Le carbonyle est proscrit.

#### 3.2. Hausses



Les hausses et cires destinées aux ruches en production de gelée royale doivent être protégées des rongeurs et parasites divers (par ex. fausse-teigne) par des produits ou moyens reconnus non toxiques (paradichlorobenzène interdit).

# 3.3. Cupules



- **3.3.1.** L'emploi de cellules artificielles réutilisables en matière plastique alimentaire est autorisé.
- **3.3.2.** Ces cellules doivent être fixées au support (lattes) avec des colles alimentaires, à la cire d'abeilles ou à l'aide de procédés mécaniques (vissage, emboîtage, etc.). Cette exigence s'applique aux nouvelles séries mises en place.

#### 3.4. **Cires**



Afin d'éviter le risque de polluer la gelée royale avec des antibiotiques ou des résidus de pesticides, les cires utilisées pour la production doivent :

- soit provenir du recyclage des cires d'opercules des producteurs du G.P.G.R.
- Soit provenir de cires d'opercules d'(un) apiculteur(s) certifiant ne pas utiliser les spécialités ou molécules suivantes : organophosphorés (coumaphos) -répulsifs chimiques - paradichlorobenzène - antibiotiques



# 4. Prophylaxie, soins vétérinaires



Le producteur doit être extrêmement vigilant quant à la santé de ses colonies. Il doit s'interdire d'effectuer tout traitement ou apport de nourriture qui pourrait induire un risque de résidu dans la gelée royale. (voir contrôle en §11.5)

Sont interdits: antibiotiques, organophosphorés (coumaphos).

# 5. Hygiène

#### 5.1. Hygiène des locaux



**5.1.1.** Le délarvage, l'extraction et le conditionnement, ont lieu dans un local réservé à cet usage, éventuellement dans une miellerie.



**5.1.2.** Il est conseillé d'utiliser des locaux différents pour le travail de greffage et les opérations d'extraction.



- **5.1.3.** Les sols, murs et plafonds, doivent être propres et faciles à entretenir. Les plans de travail doivent être nettoyés et désinfectés avant l'extraction (les plans de travail oxydables et le bois sont à proscrire)
- **5.1.4.** Un point d'eau potable est nécessaire à proximité du local d'extraction. Si l'approvisionnement en eau ne provient pas du réseau public, la potabilité sera vérifiée par le biais d'analyses, une par an au minimum.

## 5.2. Hygiène du petit matériel



La totalité du matériel susceptible d'être en contact avec la Gelée Royale (matériel d'extraction, de filtration, de délarvage, pots, tuyaux ...) doit être propre et facile à entretenir, adaptée à un contact alimentaire.

# 5.3. Hygiène des personnes



- **5.3.1.** Une bonne hygiène personnelle est nécessaire (mains lavées et ongles brossés).
- **5.3.2.** Les vêtements doivent être propres et adaptés (ne pas garder sa combinaison de travail pour le rucher).

# 6. Nourrissement



En période de production de gelée royale et en cas de besoin, <u>SEUL</u> le nourrissement au miel et/ou au pollen produit(s) en France dans le respect des articles 4 et 8.1 de la charte est possible.



## 7. Processus de production



- 7.1.Les lattes sont conservées dans des contenants propres et protégés de la poussière.
- **7.2.** La préparation des lattes de cupules, l'amorçage et le greffage doivent se faire dans un local réservé aux travaux apicoles, éventuellement un véhicule.
- **7.3.** Quand les cupules sont amorcées à la gelée royale, celle-ci provient de l'exploitation ou d'une exploitation respectant le présent cahier des charges, pour éviter les risques de contamination.
- **7.4.** L'eau de dilution, lorsqu'elle est utilisée, doit être potable. Si l'approvisionnement en eau ne provient pas du réseau public, la potabilité sera vérifiée par le biais d'analyses.
- 7.5. La solution d'amorçage doit être conservée au réfrigérateur.
- **7.6.** Tout matériel entrant en contact avec la gelée royale (picking, amorçage), doit être adapté à un contact alimentaire, nettoyé et désinfecté.
- **7.7.** Lorsqu'un linge humide est employé pour protéger les lattes lors du transport, il doit être propre et humidifié à l'eau potable.

# 8. Récolte



**8.1.** Pour les récoltes (miel - pollen) concernant les ruches en production de gelée royale, seules sont acceptées les techniques utilisant la fumée issue de combustibles organiques non polluants (bouchons de luzerne ou de lavande, herbes séchées...) ou tout autre procédé mécanique (brossage, secouage, chasse-abeilles, air soufflé sans gaz d'échappement ....). L'utilisation de répulsifs chimiques est interdite.



**8.2.** Pour récolter les lattes de gelée royale, il est bon de limiter au maximum l'usage de la fumée.



**8.3.** Dès leur récolte et pendant le transport, les lattes de cupules doivent être protégées du soleil, de la chaleur, de la fumée, de la pluie, de la poussière et plus généralement de toute source d'altération. Le récipient utilisé pour le transport doit être propre et couvert.

# 9. Processus d'extraction





- **9.1.** Le **châtrage** des cellules peut être effectué au couteau, cutter, fil de nylon ou autre instrument tranchant, à condition que ce soit un <u>matériel adapté au contact alimentaire</u>.
- **9.2. Délarvage**: l'objet de délarvage est adapté au contact alimentaire, facile à nettoyer et à désinfecter. L'enlèvement des larves est obligatoire avant l'extraction. Pendant cette opération, on doit veiller à ne pas les blesser (écoulement d'hémolymphe). Les cellules dans lesquelles les larves sont mortes ou absentes ne seront pas extraites.
- **9.3.** Extraction: Les opérations d'extraction de la gelée royale devront être effectuées le jour même du retrait des lattes de cupules et dans le délai le plus bref. L'extraction peut être effectuée à l'aide d'une spatule alimentaire, d'une pompe à vide ou d'un appareil utilisant la force centrifuge si cela est compatible avec le § 9.2. . Après utilisation, le matériel doit être nettoyé et désinfecté (désinfectant alimentaire).
- **9.4.** Filtration: afin d'éliminer tous les corps étrangers visibles, en particulier les particules de cire, la filtration est obligatoire et doit être effectuée en même temps ou le même jour que l'extraction. On utilise un filtre (inox, toile filtrante...) de qualité alimentaire présentant un maillage de 0,4 à 0,7 mm.
- **9.5.** Nettoyage des lattes : si elles sont destinées à être stockées, les lattes sont nettoyées à l'eau potable ou répondant aux normes de potabilité (de préférence sous pression).

# 10. Processus de conservation, mise en marché



#### 10.1. Stockage



Le pot de récolte doit être adapté à la quantité de gelée royale récoltée. La Gelée Royale récoltée doit être immédiatement entreposée au froid, entre 2°C et 5°C, dans un réfrigérateur spécifiquement affecté à cet usage, maintenu en état de propreté rigoureuse et muni d'un thermomètre de contrôle.

#### 10.2. Analyses



D'après les différentes études et analyses pratiquées par le laboratoire de la D.G.C.C.R.F. de Marseille ainsi que par le laboratoire de l'A.F.S.S.A. de Sophia Antipolis la gelée royale française peut être identifiée selon les critères suivants :

#### 10.2.1. Critères polliniques

Les pollens présents dans la gelée royale française sont caractéristiques de la flore française.

En cas de doute, on se basera sur les conclusions de l'analyste quant à l'origine.

#### 10.2.2. Critères physico-chimiques

SOURCE	D.G.C.C.R.F. Marseille		
HUMIDITE	64 à 68 %		
PROTEINES	12 à 15 %		
LIPIDES	3,5 à 5,5 %		
FRUCTOSE	4,5 à 7,5 %		
GLUCOSE	5,0 à 8,0 %		
SACCHAROSE	1,0 à 3,0 %		
MALTOSE	0 à 1%		
10 HDA (marqueur spécifique de la gelée royale)	2 à 3,5 %		

#### 10.3. Conditionnement



Les opérations de transvasement et de conditionnement de la gelée royale doivent préserver sa qualité, grâce à:

- La propreté rigoureuse des récipients, contenants et petits outillages de conditionnement.
- La qualité alimentaire du matériel employé,
- La maîtrise des risques de réchauffement et d'exposition à la lumière.



#### 10.4. Traçabilité



#### 10.4.1. Etiquetage du stock

Dès le début de remplissage chaque récipient doit être étiqueté aux dates de récolte et éventuellement, avec un numéro d'ordre ou de lot.



#### 10.4.2. Cahier de traçabilité

Chaque producteur doit consigner sur son cahier de traçabilité:

- > les dates et quantités de récolte
- > les dates et modes de conditionnement
- Les DLUO et si besoin les numéros de lot
- > les dates et quantités de sortie de gelée royale
- > les quantités de logos utilisés

voir annexe 1 (modèle de cahier de traçabilité)



#### 10.4.3. Lot

Chaque producteur choisit le volume des lots en fonction des quantités produites ou des unités de conditionnement. Il est recommandé au producteur de conserver un échantillon (10g) de chaque lot afin de lui permettre le cas échéant de dégager sa responsabilité.

#### 10.5. Calcul de la DLUO



- **10.5.1.** La DLUO doit être calculée à partir de la date de conditionnement + 12 mois dans la limite maximale de 18 mois après la récolte.
- **10.5.2.** Cette date, qui doit spécifier le jour, le mois et l'année, sera enregistrée sur le cahier de traçabilité à chaque opération de conditionnement.

## 10.6. Etiquetage



- 10.6.1. L'étiquetage doit indiquer, dans le cadre des prescriptions légales les recommandations d'utilisation, de température de stockage et de durée de conservation. (voir annexe2 : étiquetage)
- **10.6.2.** Les indications "non congelée", "non transformée" peuvent être indiquées sur les emballages ou sur les supports annexes tels que les tracts ou dépliants publicitaires, par contre les mentions « fraîche », « pure » ou « naturelle » doivent être bannies. On peut employer une expression du type « la gelée royale est un produit issu de la nature ».



- **10.6.3.** A l'exception du miel, les produits alimentaires ou cosmétiques comportant de la gelée royale en mélange ne peuvent en aucun cas comporter le logo G.P.G.R. toutefois la mention d'origine peut être indiquée sur l'emballage ou sur un support annexe (tract).
- **10.6.4.** La gelée royale conditionnée et vendue par un adhérent sous le logo du G.P.G.R. « gelée royale française » doit être présentée dans son état naturel. Elle ne doit en aucun cas être transformée, congelée, déshydratée ou mélangée à un ingrédient autre que le miel. L'utilisation de logos pour la commercialisation de gelée royale mélangée au miel, est réservée aux producteurs.
- **10.6.5.** La gelée royale vendue sous logo G.P.G.R. doit être conditionnée en unités de vente consommateur (un logo = un pot).

# 11. Contrôles





- **11.1.** Le producteur s'engage à déclarer en début de récolte le nombre et l'emplacement des ruches ainsi que les dates prévues pour sa production de gelée royale.
- **11.2.** De même, en fin de saison, le producteur s'engage à faire une déclaration quantitative de récolte auprès du G.P.G.R..
- **11.3.** Le contrôle du respect de cette charte est assuré en concertation avec un organisme de contrôle lors d'une visite auprès des adhérents.
- **11.4.** Ces visites sont organisées à l'initiative de la commission qualité du G.P.G.R.. Elles portent sur le respect de la présente charte.
- 11.5. En cas de suspicion de pollution ou pour faire évoluer les connaissances, des recherches de résidus exogènes (antibiotiques pesticides, métaux, pollens, etc.) sont effectuées par un laboratoire spécialisé agréé par le G.P.G.R. sur échantillon prélevé lors du contrôle.
- **11.6.** Chaque contrôle fera l'objet d'un rapport détaillé. Les rapports seront confidentiels, seuls les membres de la commission qualité et si nécessaire du conseil d'administration, l'organisme de contrôle et le producteur intéressé sont autorisés à en avoir connaissance.
- **11.7.** Collecte d'échantillons : tout adhérent s'engage à fournir les factures de ses revendeurs à la demande du technicien, afin de permettre à ce dernier de se procurer le(s) échantillon(s) de gelée royale destiné(s) aux analyses.

## 12. Révisions - modifications



- **12.1.** Cette charte de qualité peut être révisée au fur et à mesure de l'avancement des connaissances concernant la gelée royale.
- **12.2.** Les modifications éventuelles sont proposées par le Conseil d'Administration du G.P.G.R. (ou sur proposition des adhérents adressée au bureau au moins 3 mois avant) et votées en assemblée générale ordinaire selon les modalités inscrites dans les statuts et règlement intérieur.





# Cahier de traçabilité

Voici quelques indications pour tenir un « Cahier de traçabilité », outil indispensable et obligatoire afin d'être en règle avec la législation.

#### Ce cahier est important par rapport:

- à la traçabilité (étiquetage obligatoire)
- à notre charte de qualité
- aux prochains contrôles qui seront fait sur nos différentes exploitations
- à l'harmonisation des inscriptions (lot, DLUO, etc.) pour l'information des consommateurs.

Nous vous proposons la grille ci-dessous qui semble adaptée à notre problématique.

Il faut bien comprendre que cette grille se compose de 3 parties qui doivent être en accord. L'objectif est de pouvoir suivre un pot (ou un lot) de gelée royale de sa récolte à sa commercialisation et à l'inverse, retrouver l'origine d'une gelée royale par son étiquetage.

Voici un exemple à reproduire sur un cahier, à tester en conditions réelles.

Nous dénommerons l'apiculteur Monsieur X.

# Remplissage du Cahier:

- **Récolte** : le jour de la récolte le pot est numéroté (à chacun son code) et daté à la date du **début** de remplissage. On notera le poids du pot plein.
- **Conditionnement**: on attribuera un n° de lot à une quantité donnée de gelée royale (à l'appréciation de chacun selon le mode de conditionnement). Ce peut être un pot ou plusieurs pots c'est à dire plusieurs kg.<sup>1</sup>
- **Commercialisation :** noter les dates, n° de facture, quantités, etc. On devra aussi noter les quantités de logos (charte de qualité art. 8)

Ne pas oublier de numéroter les pages du Cahier de traçabilité et de noter en début de saison la quantité de gelée royale restante ainsi que le stock de logos.

#### Page de gauche

RECOLTE			
Date	N° pot	Poids	
10-05-07	1	800 g	
13-05-07	1 et 2	1200 g	

CONDITIONNEMENT					
Date	N° pot(s)	Type emballage	Quantité	Poids du lot	N° lot/DLUO
10-12-07	1 + 2	10 g	200	2 kg	Mr X 07 130 10-12-08

#### Page de droite

COMMERCIALISATION						
Date	N° lot/DLUO	N° facture/client	Type emballage	Quantité	LOGO quantité	Observations - Dépliants
20-12-07	Mr X 07 130	Mr Y 07	10 g pot nu	100	100	+ 100 dépliants

#### Calcul DLUO et nº de lot :

Comme nous l'avons déjà expliqué le n° de lot est obligatoire sauf s'il peut être remplacé par une DLUO pouvant démontrer la tracabilité.

Nous préconisons de renseigner sur nos étiquettes un n $^{\circ}$  de lot  $\underline{\textbf{et}}$  une DLUO à

cause du décalage possible entre la période de conservation de 18 mois après la récolte et la DLUO de 12 mois à partir du conditionnement préconisée par le G.P.G.R..

#### EXEMPLE de n° de lot:

les initiales du producteur - l'année - et le jour de récolte .

Une gelée royale récoltée chez Monsieur X le 10 mai 2007 ( $130^{\text{ème}}$  jour de l'année) est conditionnée le 10/12/07. (+ de 6 mois après récolte).

Dans cet exemple si la DLUO est calculée à 12 mois après le conditionnement cela donne le 10/12/08 mais la limite des 18 mois après la récolte est dépassée. (du 10/05/07 au 10/12/08 = 19 mois)

lot n°Mr X 07 130 à consommer de préférence avant décembre 2008

N'oublions pas : 18 mois après la récolte, la DLUO sera donc le 10/12/08

Nous pensons la méthode simple, claire et d'après nous facile à mettre en œuvre. Alors à vos cahiers ! Merci de nous faire part de vos remarques et observations.

GP 9

Charte de qualité : Annexe 2

# Règles d'étiquetage

## ETIQUETTE TYPE de l'emballage d'un pot de gelée royale :



#### Dénomination de vente :

Ni « pure » car par définition la GR est pure Ni « fraîche » qui ne s'applique qu'aux denrées qui se conservent moins de 3 mois Ni « naturelle » car la méthode de production nécessite l'intervention humaine

#### Préconisations d'utilisation :

Recommandées pour la gelée royale qui s'utilise de manière particulière par rapport aux denrées alimentaires « classiques » + précautions d'emploi

#### Nom ou raison sociale + adresse :

Les coordonnées du producteur, du conditionneur ou du revendeur

Le poids ou volume NET

# A SAVOIR :

La DLUO:

Le numéro de lot

pour la traçabilité

conservation:

températures

- Le mode d'emploi (préconisations d'utilisation) semble nécessaire sur l'étiquetage s'il n'apparaît pas sur un autre support distribué avec la gelée royale. En effet l'usage du produit est particulier. Les préconisations de l'étiquette ci-dessus ne sont qu'un exemple parmi d'autres.
- Toute allégation thérapeutique (qui fait référence au traitement ou à la prévention d'une pathologie humaine) est strictement interdite et réservée uniquement aux médicaments avec AMM.

Les allégations fonctionnelles (qui font référence à des données physiologiques) sont interdites également. En effet il est nécessaire de disposer d'études cliniques officielles pour affirmer un quelconque effet de la gelée royale sur la santé et le bien-être humains.

Les allégations nutritionnelles (« contient tel élément », « riche en ... », « pauvre en... » etc.) sont possibles mais elles doivent également être justifiables (bulletin d'analyse, dans l'attente d'une définition légale de la gelée royale et de sa composition).

- Le lieu d'origine ou de provenance doit être normalement indiqué chaque fois que « l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire ». (textuellement : article R 112 - 9 du code de la consommation)
- La dénomination de vente doit comporter une indication de l'état physique "chaque fois que l'omission de cette indication est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur".

A contrario il est possible d'indiquer sur l'emballage une phrase du genre « ce produit n'a pas été congelé »

- l'expression « produit issu de la nature »est tolérée