CHARTE DE QUALITÉ

DU GROUPEMENT DES PRODUCTEURS DE GELEE ROYALE

Introduction

La présente charte de qualité a pour objet :

- de préciser les conditions de production et de récolte de la gelée royale,
- d'en définir les modalités techniques de conservation et de commercialisation,
- de préciser les caractéristiques physico-chimiques de cette gelée royale.

Le respect de la partie « I. Production » conditionne l'adhésion au GPGR.

Les lots de gelée royale respectant les parties « I. Production » **ET** « II. Conservation – Conditionnement – Commercialisation » de la charte peuvent avoir accès à l'utilisation de la marque « GRF Gelée Royale Française® ». La gelée royale sous étiquette numérotée « GRF 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.

Afin de garantir le respect des exigences de la charte de qualité, des contrôles sont organisés et des documents de suivi sont demandés à tout opérateur engagé dans la démarche « GRF Gelée Royale Française® » et souhaitant utiliser le logo. La démarche qualité est contrôlée par un organisme indépendant.

Dès 1999 un logo a été déposé par le GPGR à l'INPI pour identifier la « GRF Gelée Royale Française® » produite dans le respect de la présente charte de qualité. Ce logo est un gage de provenance et de qualité du produit.

Aide à la lecture : vous trouverez les logos ci-après tout au long de la charte, ils concernent soit

Les obligations GPGR	**La 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 rappels de la réglementation en vigueur au niveau national, valable pour l'ensemble des producteurs, y compris hors GPGR.

Table des matières

Introduction 1
I. Production 3
I.1 Zone d'application 3
I.2 Documents à présenter 3
I.3 Ruchers-Entretien 4
I.4 Matériels de production (matériaux, protection) 4
I.5 Prophylaxie, soins vétérinaires 5
I.6 Nourrissement 6
I.7 Hygiène en condition de production 6
I.8 Greffage – introduction 7
I.9 Récolte 8
I.10 Processus d'extraction 8
I.11. Traçabilité en condition de production 9
II. Conservation – Conditionnement – Transformation – Commercialisation 9
II.1 Conditionnement, transformation et stockage 9
II.2 Date de durabilité minimale 10
II.3 Traçabilité 11
II.4 Etiquetage 11

I. Production

I.1 Zone d'application

Cette Charte de qualité concerne **tous les membres du GPGR** qui produisent de la gelée royale sur l'ensemble du territoire français, et également **tous les opérateurs en aval** qui utilisent la marque collective « GRF Gelée Royale Française® ».
Elle est commercialisée et identifiée par le logo **« GRF Gelée Royale Française® »** du GPGR.

D'après les différentes études et analyses pratiquées par le CNRS de Villeurbanne, la « GRF Gelée Royale Française® » peut être identifiée selon les critères suivants :

I.1.a Critères polliniques

Les pollens présents dans la « GRF Gelée Royale Française® » sont caractéristiques de la flore française selon le référentiel établi par le GPGR.

En cas de doute, on se fondera sur les conclusions de l'analyse quant à l'origine

I.1.b Critères physico-chimiques

Source : CNRS de Villeurbanne, étude 2007-2012

Critère analytique	Moyenne		Ecart-type
Eau (%)	65,3		1,54
Protéines (%)	13,9		0,86
10-HDA (%)	2,3		0,36
Delta N15 (‰)	2,4		1,59
Acides aminés totaux (%)	0,7		0,36
Sucres totaux (%)	13,2		1,72
	Min	**Max**	
Fructose (%)	2,1	7,6	
Glucose (%)	3,1	7,9	
Erlose (%)	0,0	0,4	
Saccharose (%)	0,0	2,0	
Maltose (%)	0,0	1,2	
Maltotriose (%)	0,0	0,2	
Acide gluconique (%)	0,3	3,6	
Delta C13 (‰)	-27,64	-21,23	

I.2 Documents à présenter

- le registre d'élevage pour les producteurs
- le cahier des entrées-sorties (ou cahier de traçabilité pour les producteurs)
- l'étiquette ou boîte d'emballage pour la commercialisation

Tous ces documents doivent être à la disposition des autorités.

Les opérateurs engagés dans la démarche « GRF Gelée Royale Française® » doivent de plus présenter :

- le « classeur documents essentiels

Et le cas échéant :

- le certificat de provenance des cires conforme aux exigences de la charte (facture ou attestation) pour les producteurs
- le certificat de provenance des produits de nourrissement pour les producteurs
- la liste des fournisseurs de gelée royale, les factures fournisseurs et clients
- les factures de produits de traitement des ruches pour les producteurs
- les résultats d'analyses

I.3 Ruchers-Entretien

Pour l'entretien du rucher ou de ses abords il est **interdit** d'utiliser :

- **les herbicides**
- **les 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.**

I.4 Matériels de production (matériaux, protection)

I.4.a Protection des ruches

Les matériaux constituant les ruches et tous les produits en contact avec celles-ci doivent être non toxiques.

Le trempage à chaud dans la cire microcristalline, le thermopeint à l'extérieur des ruches, l'huile de lin et les peintures et vernis non toxiques sont autorisés.

I.4.b 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.

I.4.c Cupules

I.4.c.1 L'emploi de cellules artificielles réutilisables en **matière plastique alimentaire** est autorisé.

I.4.c.2. Depuis 2002, les 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.).

I.4.d Cires

Les cires utilisées pour la production doivent provenir :

• de **cires d'opercules** d'(un) apiculteur(s) **certifiant ne pas utiliser les spécialités ou molécules suivantes : organophosphorés (coumaphos) – répulsifs chimiques –paradichlorobenzène – antibiotiques**

• ou de cires d'opercules produites dans le **respect d'une charte** qui interdit l'usage des spécialités ou molécules susdites.

I.5 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.

Sont interdits : antibiotiques, organophosphorés (coumaphos)...

I.6 Nourrissement

En période de production de gelée royale et en cas de besoin, **SEUL** le nourrissement au miel et/ou au pollen produit(s) en France dans le respect des articles I.5 et I.9.a de la charte est possible.

I.7 Hygiène en condition de production

I.7.a Hygiène des locaux

I.7.a.1. Pour le processus d'extraction et le conditionnement, quel que soit le local utilisé, il doit durant ce temps être **réservé exclusivement** à ces opérations (voir annexe sur l'hygiène).

I.7.a.2. Les murs, sols et plans de travail du local d'extraction et du local de conditionnement doivent être **lessivables, faciles à entretenir et propres.** Les plans de travail oxydables sont à proscrire. Les plafonds doivent être faciles à entretenir et propres.

I.7.a.3. Le lieu de greffage doit être équipé d'un plan de travail. Les murs et sols du lieu de greffage doivent être **propres**. Les plans de travail doivent être lessivables, faciles à entretenir et propres.

I.7.a.4. Les plans de travail doivent être **nettoyés et désinfectés** avant chaque extraction et chaque conditionnement.

I.7.a.5. Les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection doivent être agrées **contact alimentaire**.

I.7.a.6. 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, avant le début de la saison.

I.7.a.7. Un point **d'eau potable** est nécessaire dans le bâtiment où est situé **le local d'extraction et dans le bâtiment où se déroule le conditionnement.** S'il n'est pas disponible dans la pièce, un système d'approvisionnement en eau potable doit y être installé.

I.7.b Hygiène du petit matériel

I.7.b.1. La totalité du matériel entrant en contact avec la gelée royale (matériel d'extraction et de conditionnement) doit être adapté au **contact alimentaire, facile à entretenir et propre.** Le matériel de greffage doit être facile à entretenir et propre.

I.7.b.2. Le matériel d'extraction doit être **nettoyé et désinfecté avant** chaque récolte.

I.7.b.3. Les pots, piluliers et le matériel de conditionnement doivent être adaptés au contact alimentaire et propres. Le matériel de conditionnement doit être nettoyé et désinfecté avant chaque conditionnement.

I.7.b.4. Tous les produits de nettoyage et de désinfection doivent être adaptés au contact alimentaire.

I.7.c Hygiène des personnes

I.7.c.1. Une bonne hygiène personnelle est nécessaire (mains lavées, ongles brossés et cheveux propres et attachés).

I.7.c.2. Les vêtements doivent être propres. Ne pas garder sa tenue de terrain pour le processus d'extraction ni pour le conditionnement.

I.8 Greffage – introduction

I.8.a. Les lattes sont conservées et transportées dans des **boîtes ou plateaux lessivables, propres et protégés de la poussière**.

I.8.b. La préparation des lattes de cupules, l'amorçage et le greffage doivent se faire dans un local ou un véhicule réservé aux travaux apicoles.

I.8.c. 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.

I.8.d. L'eau de dilution, lorsqu'elle est utilisée, doit être potable conformément au § I .7.a.6 et au § I.7.a.7

I.8.e. La solution d'amorçage doit être conservée au réfrigérateur.

I.8.f. Lorsqu'un linge humide est employé pour protéger les lattes lors du transport, il doit être humidifié à l'eau potable. Il doit de plus être lavé après chaque greffage ou chaque récolte.

I.9 Récolte

I.9.a. 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 ou tout autre procédé mécanique

I.9.b. 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.

La boîte ou le plateau utilisé pour le transport doit être propre et couvert.

I.10 Processus d'extraction

I.10.a Délarvage

L'enlèvement des larves est **obligatoire** avant l'extraction. Les cellules dans lesquelles les larves sont blessées, mortes ou absentes ne seront pas extraites.

I.10.b 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**.

I.10.c 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 présentant un maillage de **0,4 à 0,7 mm.**

I.10.d Nettoyage des lattes

Si les lattes sont stockées, elles sont rincées à l'eau potable ou données à lécher aux abeilles.

I.11. Traçabilité en condition de production

I.11.a Etiquetage du stock

Dès le début de remplissage, **chaque récipient doit être étiqueté** à la date de la première récolte (s'il y en a plusieurs) ou avec un numéro d'ordre ou de lot qui permet de retrouver la date de la première récolte.

I.11. b. Enregistrement

Chaque opérateur doit consigner sur son registre d'entrées-sorties ou cahier de traçabilité :

- **les dates et quantités** des entrées (ou récolte pour les producteurs),
- les **dates et modes de conservation**

Voir annexe 1 (modèle de cahier de traçabilité pour les producteurs)

II. Conservation – Conditionnement – Transformation – Commercialisation

II.1 Conditionnement, transformation et stockage

II.1.a Hygiène en condition de conditionnement

Le conditionnement doit se faire dans des **conditions d'hygiène irréprochables**, dans une pièce où les risques de réchauffement et d'exposition à la lumière sont maîtrisés.

Les exigences de l'article « I.7. Hygiène en condition de production » s'appliquent aux étapes d'extraction et de conditionnement de la gelée royale.

II.1.b Stockage

La gelée royale doit être immédiatement entreposée et maintenue au froid, **entre +2°C et +5°C**.

Elle devra être entreposée dans un réfrigérateur **spécifiquement** affecté à cet usage, maintenu en état de propreté rigoureuse et muni d'un **thermomètre de contrôle**
La gelée royale conditionnée en unité consommateur et sous emballage peut être stockée dans un réfrigérateur non spécifique.

II.1.c Cas de la congélation et transformation (lyophilisation, mélanges)

Dans le cas d'une conservation autre qu'entre +2°C et 5°C comme la gelée royale congelée, ou d'une transformation (lyophilisation, mélange…), les lots concernés **ne peuvent pas prétendre à l'utilisation de la marque** et devront être **clairement identifiés dans le cahier de traçabilité.**

Le stockage devra permettre de distinguer les lots sans risque de confusion avec ceux de gelée royale labellisable.

II.2 Date de durabilité minimale

II.2.a Calcul de la date de durabilité minimale

II.2.a.1. Le pot à conditionner contient la récolte d'une seule levée
La date de durabilité minimale doit être calculée à partir de la date de conditionnement + 12 mois dans la limite maximale de 18 mois après la récolte.

C'est-à-dire, autre formulation :

Si la gelée royale est conditionnée moins de 6 mois après la récolte, alors la date de durabilité minimale est de 12 mois à partir du jour du conditionnement. Si la gelée royale est conditionnée plus de 6 mois après la récolte, alors la date de durabilité minimale est de 18 mois après le jour de la récolte.

II.2.a.2. Cas de plusieurs récoltes dans le pot

Lorsque plusieurs récoltes sont stockées dans le même pot, on doit prendre pour le calcul de la DDM la date de la première récolte.

II.3 Traçabilité

II.3.a Enregistrement de la gelée conservée et commercialisée

En plus du respect de la traçabilité en production (I.11), chaque opérateur doit consigner sur son registre d'entrées-sorties ou cahier de traçabilité :

- les **dates et modes de conditionnement,**
- les **DDM** au jour près et si besoin les numéros de lot,
- les dates et quantités de **sortie** de gelée royale,
- les quantités et **numéros** des étiquettes pilulier grammées apposées.

Voir annexe 1 (modèle de cahier de traçabilité pour les producteurs)

II.3.b Apposition de l'étiquette pilulier numérotée grammée

L'apposition d'une étiquette pilulier numérotée grammée est obligatoire sur tous les volumes conditionnés vendus sous marque « GRF Gelée Royale Française® ».

II.4 Etiquetage

II.4.a Mentions obligatoires :

L'étiquetage doit comporter obligatoirement les mentions suivantes :

- Dénomination de vente
- Date durabilité minimale au jour près (jj/mm/aa) ou au mois près (mm/aa) en précisant le numéro de lot
- Poids net
- Nom ou raison sociale + adresse
- Préconisations de conservation

Ces mentions doivent se conformer au code de la consommation.

Pour les autres mentions obligatoires au titre de la réglementation française, se reporter à l'annexe 2 de la Charte de qualité.

II.4.b Fourchette de conservation :

La fourchette de conservation de la gelée royale doit être mentionnée sur l'étiquetage sous la forme : **A conserver entre +2 et +5°C ».**

II.4.c Utilisation de la marque « GRF Gelée Royale Française® » et des étiquettes-piluliers numérotées

La gelée royale vendue sous marque « GRF Gelée Royale Française® » doit être conditionnée, non transformée, non congelée en unités de vente consommateur.

Le conditionneur doit apposer sur chaque pot une étiquette numérotée grammée correspondant au type de conditionnement (un pot de **x grammes** = une étiquette pilulier de **x grammes**). Exceptionnellement, pour que le grammage corresponde aux conditionnements atypiques (autres que 10g, 20g, 25g), le conditionneur peut apposer plusieurs étiquettes piluliers numérotées grammées, à condition qu'elles soient toutes lisibles.