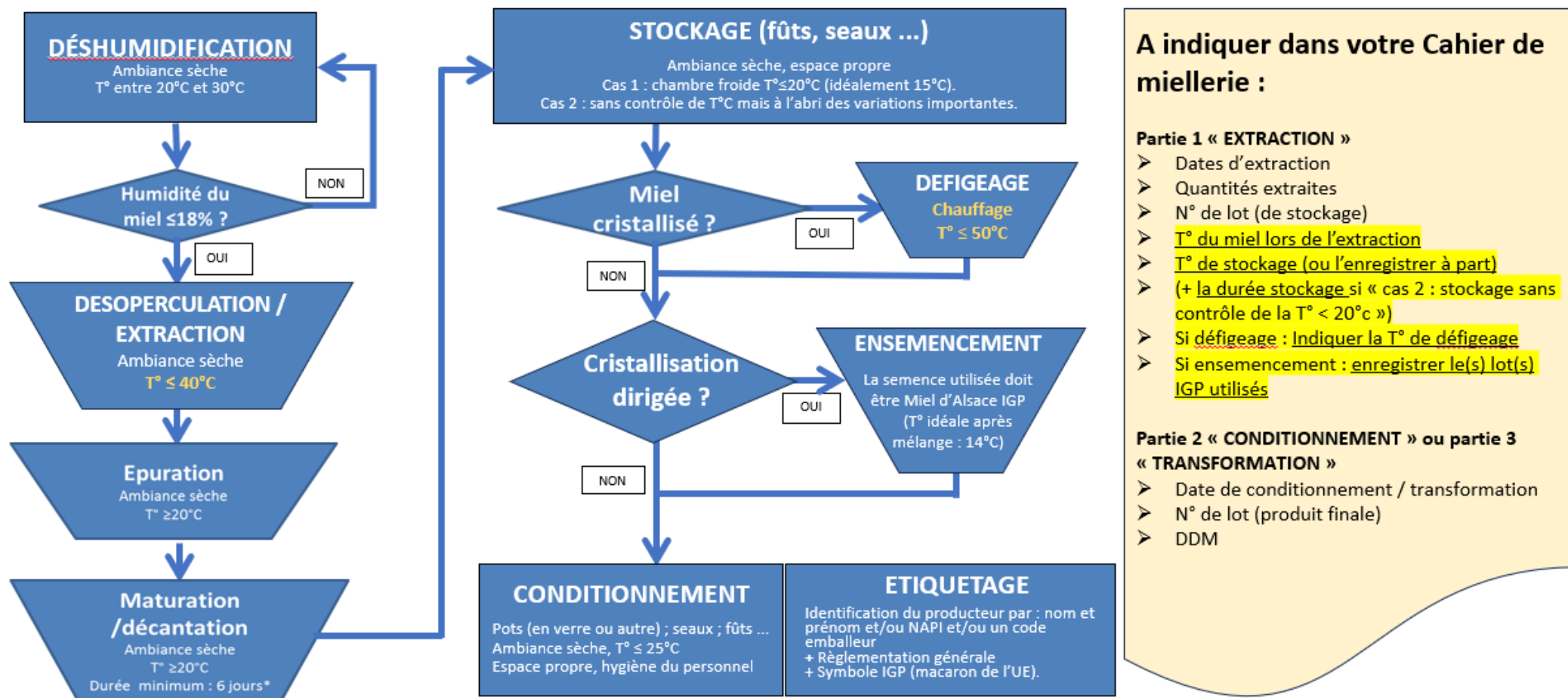


Ce document spécifie les critères et les valeurs cibles qu'il convient de respecter dans le cadre de la production de « Miel d'Alsace IGP ». Il est complémentaire au « Plan de Contrôle » et **doit être affiché dans les mielleries habilitées pour la production de Miel d'Alsace IGP**.



\* Durée de maturation « minimum 6 jours pour obtenir un miel propre » donnée à titre indicatif. Elle est à adapter au type du miel (fluidité, volume de miel ...). Cette durée peut être abaissée si des moyens de filtrations performants sont mis en place (filtre à cartouche, filtre immergé, etc.) sans augmenter la teneur en HMF du miel.

## RAPPELS SUR LA PROCEDURE IGP MIEL D'ALSACE

<b>HABILITATION DES PRODUCTEURS IGP</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Il n'y a plus de notion d' « analyse libératoire » à attendre pour mettre en vente les lots de miels IGP et <b>les producteurs habilités peuvent produire du miel IGP toute l'année</b> (de la même façon que le label AB). Le « metteur en marché » reste responsable des mentions apposées sur son étiquetage. En pratique, <u>une fois habilité</u> à produire du miel IGP, l'apiculteur a le choix entre :             <ul style="list-style-type: none"> <li>a) <b>Attendre les résultats d'analyses des miels présentés à l'IGP</b> et commercialiser son miel en connaissance de cause (cela permet de s'assurer de la conformité de l'appellation florale du miel mis en vente ainsi qu'avec le Cahier des Charges IGP).</li> <li>b) <b>Mettre en vente ses lots de miels sans attendre les résultats</b> d'analyse des miels présentés à l'IGP <u>sans le logo IGP</u>.</li> <li>c) <b>Mettre en vente ses lots de miels sans attendre les résultats</b> d'analyse des miels présentés à l'IGP <u>avec le logo IGP</u>. En cas de ce choix « c » l'apiculteur assume le risque de devoir enclencher une <u>procédure de retrait/rappel des miels commercialisés s'ils ne répondent pas aux exigences du cahier des charges IGP</u>. Il est de plus obligatoire (en cas de mise en vente de miel avec logo IGP sans attendre les résultats d'analyses, voir, sans attendre l'opération de contrôle) de <b>garder minimum 3 pots témoins de 250g par lot commercialisé, pendant minimum 6 mois après la totale commercialisation du lot</b>, afin de pouvoir procéder aux analyses IGP.</li> </ul> </li> <li>✓ <b>Pour plus de précisions, voir la FICHE 6 « REGLEMENT »</b></li> </ul>
<b>RECOLTE DES HAUSSES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Pas de répulsifs chimiques</b> ni de <b>fumage excessif</b> ou de <b>combustibles inappropriés</b>, afin de ne pas générer un goût exogène ou des contaminations.</li> </ul>
<b>ORGANISATION DE LA MIELLERIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Conformité des locaux</b> : « Surfaces lisses, lavables et imputrescibles ». <i>La loi n'impose aucun revêtement, le libre choix est laissé au producteur pour autant que les matériaux répondent aux exigences (panneaux modulaires, carrelages, enduit lisse avec peinture alimentaires, panneaux sandwich, inox, ...). Le carrelage n'est pas interdit, le risque se situe au niveau des joints. On veillera donc à les rendre imperméables. Le mobilier ne doit pas nécessairement être constitué d'inox pour autant qu'il ne constitue pas une source de contamination : absence de fissures, traitement contre l'humidité, etc. Les portes et châssis en bois sont autorisés, pour autant que le bois soit rendu imperméable par un traitement adéquat.</i></li> <li>✓ <b>Accès à l'eau potable et à un point de lavage des mains.</b></li> <li>✓ <b>Pièce de stockage</b> à l'abri des variations des T°C ou disposant d'un système de refroidissement (&lt; 20°C).</li> <li>✓ <b>Matériel en contact avec le miel</b> : agréés aux normes alimentaires.</li> <li>✓ <b>Humidité</b> : Mise en place d'un système de contrôle de l'humidité (déshumidificateurs ou autre système).</li> <li>✓ <b>Propreté, hygiène</b>: lors du travail du miel, tenue propre, mains propres et port éventuel d'une coiffe enveloppant toute la chevelure. Il est interdit de fumer dans la miellerie.</li> <li>✓ <b>Nettoyage et désinfection</b> à une fréquence adaptée aux besoins ; Matériel de nettoyage conforme à la norme NF et stocké <u>en dehors du local de transformation ou dans une armoire fermée</u> (éviter toute contamination ...). Lutte contre les nuisibles, le cas échéant (pièges mécaniques de préférence).</li> <li>✓ <b>Enregistrement des opérations de nettoyage</b> (par exemple via la <b>fiche 20 « enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection »</b>).</li> <li>✓ <b>Marche en avant</b> : Dans l'idéal, la circulation du miel dans la miellerie suivra le principe de la marche en avant : « <i>un produit en cours de production ne revient jamais en arrière et ne croise pas l'étape qu'il vient de franchir</i> ». Le local où le miel est extrait et mis en pot doit être affecté à ces seules activités (ou, au moins temporairement, lors de ces activités).</li> </ul>

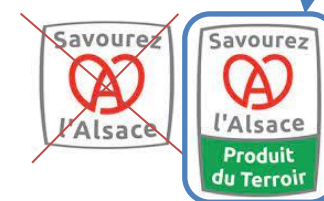
(À afficher dans les mielleries habilitées pour la production de Miel d'Alsace IGP)

## ETIQUETAGE

**Respect de la réglementation générale & de la réglementation spécifique à l'IGP** (indiquée en rouge).

Chaque pot de miel IGP doit préciser :

- Une dénomination de vente (Miel, Préparation à base de miel et ...)
- Une origine florale
- **Dans le même champ visuel : la dénomination « Miel d'Alsace » & le symbole IGP de l'U.E.** (voir ci-dessous)
- *Facultatif* : le symbole SAPT (*Savourez l'Alsace Produit du Terroir*)
- Le pays d'origine du miel (à minima « Miel de France », à indiquer en plus de l'indication « miel d'Alsace »)
- Le nom et adresse de l'apiculteur ou du conditionneur. **Nouveauté 2024 : Dans le cas de miels étiquetés par un conditionneur ou un revendeur, l'étiquetage conservera une identification du producteur par : le nom et prénom (en toutes lettres ou en initiales) et/ou le NAPI Numéro unique d'apiculteur et/ou un code emballer.**
- La quantité (ou masse) nette
- Une Date de Durabilité Minimale (DDM ; notion remplaçant la DLUO)
- Un numéro de lot
- (La phrase suivante n'est plus obligatoire : « MIEL D'ALSACE – Fraicheur, qualité et goût garantis – Certifié conforme par CERTIPAQ 67300 SCHILTIGHEIM »)

Vous devez utiliser celui-ci,  
(et pas celui de gauche !)

### 2 possibilités s'offrent à l'opérateur habilité :

- **Utiliser les étiquettes spéciales IGP Miel d'Alsace** (appelées aussi « bandelette d'invulnérabilité »).
- **Faire directement imprimer le logo IGP et les mentions légales sur l'étiquette du producteur.** Respecter la charte graphique ci-dessous. Au besoin, le producteur peut décider de faire valider son projet d'étiquette par Certipaq (prestation)

## CHARTRE GRAPHIQUE DU LOGO IGP

Source : Règlement d'usage des Signes Officiels Européens, [annexe X](#)Lien : [Télécharger Règlement d'usage des Signes Officiels Européens](#) (site de CERTIPAQ).

- Le texte doit être écrit **en lettres capitales de la police Times Roman**.
- Le **diamètre minimal des symboles est de 15 mm**. Il peut toutefois être **réduit à 10 mm** pour les petits emballages ou produits.
- Respecter les couleurs de référence : **pantone Reflex Blue** et **pantone Yellow 109** (ou « 100% cyan 80% magenta » et « 10% magenta et 90% yellow »).
- Si un symbole est reproduit en couleurs sur un fond coloré qui le rend difficile à voir, il peut être entouré d'un cercle afin d'améliorer le contraste avec les couleurs de fond.
- L'utilisation des symboles en noir et blanc n'est autorisée que lorsque le noir et le blanc sont les seules couleurs d'encre présentes sur l'emballage (si le fond de l'emballage ou de l'étiquetage est sombre, les symboles peuvent être reproduits en négatif – voir les exemples dans le document source).

10 % magenta  
90 % yellow100 % cyan  
80 % magenta

(À afficher dans les mielleries habilitées pour la production de Miel d'Alsace IGP)

## COMPTABILITE MATIERE DES ETIQUETTES

- ✓ Chaque apiculteur habilité doit tenir une comptabilité des étiquettes dotées du logo IGP : **quantités achetées, quantités consommées, quantités en stocks**. Ce document permet de faire le lien entre la **FICHE 19 « cahier de miellerie »** (indiquant les volumes de miels d'Alsace produits et commercialisés par saison et par crû) et la consommation des étiquettes correspondantes, avec mise à disposition **des factures d'achat des étiquettes** et d'un **état des stocks**.
- ✓ La numérotation des étiquettes **n'est pas** obligatoire.

## GESTION DES RECLAMATIONS

- ✓ Cf. les fiches 14, 15 et 16 (gestion des réclamation / Procédures de retrait / rappel)
- ✓ Garder une copie du courrier de réponse au client, pour les opérations de contrôle et pour son envoi à l'ODG, à sa demande.
- ✓ Mettre en place une procédure de traçabilité qui soit opérationnelle (gestion du Cahier de Miellerie).

## TRAÇABILITE

L'apiculture fournit des denrées alimentaires et, à ce titre, il doit respecter la réglementation dite du « Paquet hygiène ». L'objectif est d'assurer la protection de la santé des consommateurs. La traçabilité du produit doit être assurée de façon à pouvoir remonter à la miellée et à permettre un rappel éventuel du lot, dans le cas où des analyses feraient apparaître une contamination. Il y a une « obligation de résultat » et une « liberté sur les moyens mis en œuvre ». La traçabilité doit obligatoirement être assurée en amont, c'est à dire au niveau des produits reçus (ingrédients pour transformation) et aussi en aval, c'est à dire au niveau des produits livrés. Une traçabilité interne est, le cas échéant, également demandée (cas des produits transformés).

Etapes	Informations suivies	Documents associés
Identification des producteurs	Nom, adresse, nb de ruches, localisation de la miellerie et du siège d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Registre d'élevage</b></li> <li>✓ <b>Déclaration d'identification (Fiche 3)</b></li> </ul>
Enregistrement des ruchers et des transhumances	Nom du rucher par son emplacement, numéro Date des transhumances et nb de ruches	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Registre d'élevage</b></li> <li>✓ <b>Déclaration annuelle d'emplacement des ruchers</b></li> <li>✓ <b>Déclaration aux services vétérinaires</b> si transhumance hors département</li> </ul>
Récolte des hausses	Nom du rucher par son emplacement, numéro Méthode de récolte	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Cahier de miellerie (FICHE 19, à disposition)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Partie 1</b> Enregistrement des récoltes</li> <li>○ <b>Partie 2</b> Enregistrements des opérations de conditionnement</li> <li>○ <b>Partie 3</b> Enregistrements des opérations de transformation</li> </ul> </li> <li>✓ <b>Document de comptabilité matière des étiquettes IGP</b> (gestion des stocks d'étiquettes (quantités achetées, quantités consommées, quantités en stocks))</li> </ul>
Extraction du miel	Nom du rucher par son emplacement, numéro Date d'extraction – Quantité extraite <b>Attribution d'un n° de lot (pour le stockage)</b>	
Stockage	Réceptacle identifié avec un n° de lot	
Conditionnement	Date de conditionnement Nb d'unités conditionnées par type de conditionnement Attribution d'une DDM et <b>d'un N° de lot final</b>	
Vente à un client professionnel (magasin, conditionneurs, etc.)	Nature des produits, <b>N° de lot</b> et quantités	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Bons de livraisons,</b></li> <li>✓ <b>Factures</b> (conserver de façon ordonnée et accessible les documents traduisant les flux physiques des produits).</li> </ul>
Vente directe au consommateur	<i>Dans le cadre de la remise directe au consommateur, le professionnel n'est pas tenu d'assurer la traçabilité aval</i>	