

## Surveillance de l'authenticité du miel

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) prélève des échantillons de miel pour vérifier l'exactitude de leur représentation à l'aide d'échantillonnage fondé sur les risques par les inspecteurs de l'ACIA. Ces échantillons sont analysés pour l'ajout de sucres C3 et C4 en utilisant deux techniques. Les sirops de sucre provenant de sucres C3 (par exemple, riz, betterave) ou C4 (par exemple, maïs, canne à sucre) sont des adultérants dans le miel. L'ACIA effectue des analyses des rapports isotopiques stables (ARIS) pour déterminer si des sucres C4 ont été ajoutés aux échantillons, et un laboratoire sous contrat effectue des analyses par résonance magnétique nucléaire (RMN) pour détecter la présence de sucres C4 et d'autres sucres étrangers ajoutés, dont ceux de type C3.

Les échantillons sont jugés insatisfaisants lorsque les résultats de l'ARIS ou de l'analyse par RMN montrent la présence de sucres ajoutés dans le miel. Les ARIS et les analyses par RMN sont complémentaires du fait qu'elles comportent chacune leurs avantages et leurs limites. Par conséquent, nous nous attendons à ce que les résultats des deux types d'analyse diffèrent. Lorsqu'un échantillon est jugé insatisfaisant, il est considéré comme non conforme à la législation pertinente qui interdit les représentations trompeuses.

Les échantillons sont jugés avec «aucune décision» pour l'analyse du test SIRA, lorsque l'échantillon ne contient pas suffisamment de protéines précipitées pour faire l'analyse, ce qui signifie que l'analyse pour le pourcentage de sucre C4 ne peut être complété.

Les échantillons sont jugés «n'est pas applicable» pour l'analyse du test SIRA, lorsque l'échantillon est jugé seulement avec les résultats de NMR.

L'ARIS est fondée sur une méthode de l'Association des chimistes analytiques officiels (AOAC) reconnue à l'échelle internationale et comporte une valeur limite de détection de la falsification de 7 % à l'égard des sucres C4 (teneur calculée). L'analyse par RMN est fondée sur la comparaison de l'échantillon au profil du miel authentique, qui a été établi à l'aide d'analyses effectuées sur plus de 18 000 échantillons de miel authentique et de sirops de sucre utilisés à des fins de falsification. L'ARIS permet d'établir le pourcentage de sucres C4 contenus dans le miel, tandis que l'analyse par RMN permet seulement de déterminer si des sucres étrangers ont été ajoutés au miel.

Il est important de noter que l'échantillonnage est basé sur les facteurs de risque de non-conformité, à différentes étapes du processus de commercialisation et sur différents types de produits (tels que les produits en vrac, les produits emballés pour la vente au détail, les ingrédients pour la transformation ultérieure). Ainsi, les résultats de l'échantillonnage ne sont pas nécessairement représentatifs de l'ensemble du marché canadien.

Il est aussi important de noter que bien que la base de données comporte de l'information quant à l'origine des échantillons, des pratiques conduisant à la non-conformité peuvent s'être produites à divers points dans la chaîne d'approvisionnement par exemple: lors de la transformation, de l'emballage/

réemballage et par conséquent un résultat insatisfaisant n'est pas toujours révélateur d'un problème au lieu d'origine.

Bien que la source florale est incluse dans la base de donnée, elle n'a pas été confirmé par l'ACIA.

Les résultats de l'évaluation des échantillons sont présentés dans les différents ensembles de données comme ci-dessous :

S = Satisfactory / Satisfaisant

U-I = Unsatisfactory / Insatisfaisant

ND-AD = No Decision / Aucune décision

N/A = Not Applicable / N'est pas applicable

L'ACIA prend les mesures de suivi appropriées en cas d'échantillons insatisfaisants. Voir les renseignements complémentaires pour plus de détails sur les activités de conformité et d'application de la loi.