

INFORMATIONS SENSIBLES SOUS EMBARGO: USAGE RESTREINT AU RÉSEAU EUROPÉEN DE LUTTE CONTRE LA FRAUDE ALIMENTAIRE

QUESTIONS ET RÉPONSES

Questions et réponses concernant le frelatage du miel

Qu'est-ce qu'une action coordonnée de l'UE?	2
Le miel fait-il actuellement l'objet d'une réglementation dans l'UE?	2
Quelles sont les règles relatives à la teneur en sucres du miel?	2
Pourquoi le miel a-t-il été retenu pour faire l'objet d'une action coordonnée de l'UE?.....	2
Quelles sont les pratiques frauduleuses les plus courantes concernant le miel?	3
Quels sont les facteurs favorisant les fraudes liées au miel?	3
Quelles sont les conséquences directes et indirectes du frelatage du miel au moyen de sucres?.....	3
Le nourrissage des abeilles avec des sirops de sucre entraîne-t-elle un frelatage du miel?	4
Quels étaient les objectifs de l'action coordonnée de l'UE intitulée «From the Hives» (Dans les ruches)?	4
(Dans les ruches)?	4
Quelle méthode de prélèvement d'échantillons a été utilisée dans le cadre du plan de contrôle?.....	5
Quelles méthodes d'analyse et quels mécanismes de décision ont-ils été appliqués pour détecter les échantillons suspects de miel?	5
Que révèlent les résultats de la phase de prélèvement des échantillons?	6
Les résultats de l'action coordonnée de l'UE sont-ils représentatifs du marché du miel au sein de l'Union?	6
Quelles sont les principales conclusions de la phase de prélèvement d'échantillons?	6
Que révèlent les résultats de la phase d'enquête?	7
Quelles sont les principales conclusions de la phase d'enquête?	7
Comment les enquêtes de l'OLAF sont-elles menées?.....	8
Quel est le cadre juridique régissant l'intervention de l'OLAF dans l'action coordonnée de l'UE?	8
Comment l'OLAF recueille-t-il les éléments de preuve numériques?	8
Quels ont été les résultats de l'enquête de l'OLAF?	8
Quelles mesures la Commission prendra-t-elle pour garantir que le miel n'est pas frelaté au moyen de sucres?	9
Comment la Commission collaborera-t-elle avec les autorités compétentes des pays tiers?	10

Qu'est-ce qu'une action coordonnée de l'UE?

Les services de la Commission peuvent coordonner des activités à l'échelle de l'Union, de leur propre initiative ou à la demande d'un ou de plusieurs États membres de l'Union. C'est le cas lorsque des opérateurs de plusieurs États membres se livrent à d'éventuelles pratiques frauduleuses et que les soupçons présentent un risque pour la santé ou un risque socio-économique important. Les critères de décision concernant une telle coordination à l'échelle de l'Union tiennent compte de la gravité de ces risques, de la fiabilité des informations disponibles et de leur similitude avec des événements antérieurs. Lorsque les soupçons portent sur des produits importés, la Commission prend contact avec les pays tiers concernés et demande des informations et des enquêtes ciblées.

Le miel fait-il actuellement l'objet d'une réglementation dans l'UE?

Le miel est un produit naturel qui est apprécié depuis l'Antiquité pour ses propriétés édulcorantes. La législation de l'Union vise à préserver la pureté du miel en tant que produit agricole brut non transformé et exclut toute modification de sa composition chimique.

La directive 2001/110/CE du Conseil, annexe I, point 1, le définit ainsi: *«la substance sucrée naturelle produite par les abeilles de l'espèce Apis mellifera à partir du nectar de plantes ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou des excréments laissés sur celles-ci par des insectes suceurs, qu'elles butinent, transforment en les combinant avec des matières spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche.»*

La directive définit également les caractéristiques de composition (pour la consommation humaine) et les exigences d'étiquetage connexes. Ces exigences doivent être respectées pour pouvoir commercialiser le miel au sein de l'Union.

Quelles sont les règles relatives à la teneur en sucres du miel?

Les sucres naturels sont l'un des principaux composants du miel. Ils peuvent être présents en quantités variables selon la source botanique. La directive 2001/110/CE du Conseil relative au miel fixe deux exigences relatives à la teneur en sucres:

1. le total de la teneur en fructose et de la teneur en glucose ne doit pas être inférieur à 60 g/100 g pour le miel de fleurs et à 45 g/100 g pour le miel de miellat et les mélanges apparentés;
2. la teneur en saccharose ne doit pas dépasser 5 g/100 g. Toutefois, des limites plus élevées ont été fixées pour plusieurs sources botaniques particulières telles que le hédysarum, l'eucalyptus et la lavande.

Pourquoi le miel a-t-il été retenu pour faire l'objet d'une action coordonnée de l'UE?

Les organisations de producteurs ainsi que les associations de protection des consommateurs ont fait part, à maintes reprises, de leurs préoccupations concernant un éventuel frelatage du miel. Ces préoccupations ont été corroborées par les résultats d'un premier plan de contrôle coordonné

organisé en 2015-2017, selon lesquels au moins 14 % des échantillons contrôlés n'étaient pas conformes aux critères de pureté (lien: https://food.ec.europa.eu/safety/agri-food-fraud/eu-coordinated-actions/coordinated-control-plans/honey-2015-17_en). Elles sont en outre confirmées par le nombre de notifications dans le réseau d'alerte et de coopération, un réseau qui facilite l'échange d'informations administratives et la coopération entre les États membres sur les contrôles officiels effectués dans la filière agroalimentaire (lien: https://food.ec.europa.eu/safety/agri-food-fraud/administrative-assistance-and-cooperation-system_en).

Quelles sont les pratiques frauduleuses les plus courantes concernant le miel?

Le miel est la substance naturelle produite par les abeilles. Il ne doit faire l'objet d'aucun ajout d'ingrédient (sucre, additifs alimentaires, arômes, etc.).

Plusieurs substances telles que le sucre ou l'eau peuvent permettre de frelater le miel, mais le sucre est l'adultérant le plus courant. Des sirops de sucre bon marché sont utilisés pour augmenter le volume du miel, et il demeure complexe de réellement les détecter, même à l'aide de méthodes d'analyse de pointe. La déclaration de la source botanique ou d'autres attributs fait également l'objet de pratiques frauduleuses visant à modifier la perception qu'a le consommateur de la qualité et de la valeur du miel. Le miel fabriqué dans une zone géographique précise et dans le respect de méthodes de production définies peut être vendu comme un produit de qualité présentant des caractéristiques particulières (AOP, origine géographique protégée ou IGP, indication géographique protégée). Étant donné que les miels AOP/IGP sont plus onéreux, il peut être tentant de falsifier la déclaration de l'origine d'un miel ordinaire pour augmenter les bénéfices. La déclaration de l'origine géographique peut également être falsifiée pour contourner la réglementation tarifaire. D'autres pratiques frauduleuses liées à la composition ou à l'étiquetage ont également cours: par exemple, l'appellation «miel» peut être donnée illégalement à un produit composé partiellement ou totalement d'un produit de qualité inférieure tel que le «miel destiné à l'industrie».

Quels sont les facteurs favorisant les fraudes liées au miel?

La forte demande d'édulcorants naturels parmi les consommateurs conduit à un marché sur lequel les prix mondiaux du miel culminent depuis des années. Au sein de l'Union, la demande de miel est supérieure à la production nationale, et une part importante du miel est importée. Son prix sur le marché varie considérablement en fonction d'aspects liés à la qualité qui ne sont pas toujours perceptibles ou mesurables sans analyse approfondie, ce qui ouvre la voie à des pratiques trompeuses visant à accroître indûment les gains économiques ou financiers. L'écart de prix entre le miel véritable et les sirops de sucre et la difficulté de détecter l'ajout de sirops au miel offrent des possibilités de fraude attrayantes aux opérateurs économiques malhonnêtes.

Quelles sont les conséquences directes et indirectes du frelatage du miel au moyen de sucres?

Bien que le risque pour la santé des consommateurs soit considéré comme minime (étant donné que les sirops de sucre ajoutés sont propres à la consommation humaine), le frelatage du miel au

moyen de sucres nuit à la confiance des consommateurs à l'égard de la chaîne alimentaire de l'Union et représente un problème pour les opérateurs et pour la réputation du miel.

La valeur unitaire moyenne du miel importé dans l'Union était de 2,17 EUR le kilogramme (à l'exclusion du miel de Nouvelle-Zélande) en 2021, alors que les sirops de sucre fabriqués à partir de riz sont disponibles à un prix compris entre 0,40 et 0,60 EUR le kilogramme. La dilution du miel avec des sirops de sucre donne un avantage injuste aux fraudeurs. Ces substituts moins chers et la concurrence potentiellement déloyale de leurs concurrents pourraient décourager les apiculteurs professionnels de l'Union de poursuivre leurs activités, ce qui aurait une incidence négative sur les quantités de miel produites au sein de l'Union.

Le nourrissage des abeilles avec des sirops de sucre entraîne-t-elle un frelatage du miel?

À certaines périodes de l'année, il peut être nécessaire de nourrir les abeilles avec des sirops de sucre. Cette pratique coïncide souvent avec la récolte du miel d'une ruche afin de garantir que les abeilles disposent de suffisamment de nourriture pour ne pas mourir de faim pendant l'hiver. Il est important que les résidus d'aliments pour abeilles dans les alvéoles soient séparés du miel de la prochaine récolte destiné à la commercialisation, faute de quoi ils contaminent le miel et le produit extrait n'est pas conforme à la directive de l'Union relative au miel.

Cependant, le nourrissage des abeilles avec des sirops de sucre pendant la miellée principale serait contraire à la définition juridique du miel. Selon cette définition, le miel doit être produit soit à partir du nectar de plantes («miel de fleurs» ou «miel de nectars»), soit à partir des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou des excréments laissés sur celles-ci par des insectes suceurs («miel de miellat»).

Quels étaient les objectifs de l'action coordonnée de l'UE intitulée «From the Hives» (Dans les ruches)?

Cette action visait à recueillir des informations sur l'incidence du miel non conforme importé dans l'Union, en prélevant des échantillons et en procédant à des analyses. Les analyses se sont concentrées uniquement sur la détection de miel soupçonné de contenir un ou plusieurs sirops de sucre ajoutés. L'action coordonnée s'est déroulée en trois phases:

- la collecte d'échantillons de miel aux frontières de l'Union;
- la collecte d'informations relative à la traçabilité; et
- la réalisation d'enquêtes au sein de l'Union sur les lieux d'importation, de transformation, de mélange et d'emballage.

Quels étaient les acteurs et leurs rôles dans l'action coordonnée de l'UE intitulée «From the Hives» (Dans les ruches)?

La direction générale de la santé et de la sécurité alimentaire de la Commission européenne a lancé et coordonné l'action.

Seize États membres (Allemagne, Belgique, Bulgarie, Danemark, Espagne, Finlande, France, Grèce, Hongrie, Irlande, Italie, Lituanie, Pologne, République tchèque, Roumanie, Suède), la Norvège et la Suisse se sont portés volontaires pour la phase initiale de prélèvements d'échantillons. Ils devaient également indiquer le lieu de destination des envois contrôlés avant d'envisager d'autres enquêtes. Les enquêtes complémentaires concernaient l'ensemble des États membres et des États de l'AELE¹ de destination ayant reçu des envois suspects. Ces enquêtes ont été menées sur les lieux d'importation, de transformation, de mélange et d'emballage.

Les autorités des États membres de l'Union et des États de l'AELE ont bénéficié:

- d'une assistance analytique de la part du centre de connaissances sur la fraude alimentaire et la qualité des denrées alimentaires, géré par le JRC (lien: https://knowledge4policy.ec.europa.eu/food-fraud-quality_en);
- d'un appui en matière de renseignement de la part de la direction générale de la santé et de la sécurité alimentaire de la Commission européenne pour la collecte d'informations auprès des exportateurs et des importateurs (opérations d'importation antérieures enregistrées dans le système TRACES², cas de non-conformité et soupçons de fraude alimentaire déjà enregistrés dans le réseau d'alerte et de coopération); et
- du soutien de l'Office européen de lutte antifraude (OLAF) en matière de renseignement et d'enquêtes lorsqu'il est demandé (lien: https://anti-fraud.ec.europa.eu/index_fr).

Quelle méthode de prélèvement d'échantillons a été utilisée dans le cadre du plan de contrôle?

Les autorités des États membres de l'Union et des États de l'AELE ont prélevé des échantillons de miel aux postes de contrôle frontaliers entre novembre 2021 et février 2022. Lorsqu'un lot de miel présenté aux contrôles à l'importation se composait de plusieurs envois de production, seul l'un d'entre eux a fait l'objet d'un échantillonnage. Plusieurs parties aliquotes d'un lot devaient être prélevées afin de former un échantillon global qui devait être envoyé au JRC pour analyse.

Au total, 320 échantillons ont été prélevés, dont la majorité provenait de Chine (89), d'Ukraine (74), d'Argentine (34), du Mexique (22), du Brésil (18) et de Turquie (15). La plupart d'entre eux ont été déclarés comme miel «toutes fleurs» (77 %) ou «uniflore» (11 %); l'origine botanique du reste des échantillons était inconnue.

Quelles méthodes d'analyse et quels mécanismes de décision ont-ils été appliqués pour détecter les échantillons suspects de miel?

Étant donné que le sucre est le principal constituant du miel, il peut être difficile de déterminer l'ampleur d'un éventuel frelatage par l'ajout de sucres. Il est aussi particulièrement difficile de distinguer les sucres naturels des sucres ajoutés, car le produit frelaté peut présenter des propriétés physiques et chimiques très similaires.

¹ AELE – Association européenne de libre-échange (c'est-à-dire l'Islande, le Liechtenstein, la Norvège et la Suisse).

² TRACES – TRAdE Control and Expert System (système expert de contrôle des échanges)
https://food.ec.europa.eu/animals/traces_en#about-traces).

Le JRC a combiné plusieurs méthodes en vue de détecter les miels soupçonnés de contenir un ou plusieurs sirops de sucre ajoutés. Les méthodes utilisées sont les plus perfectionnées qui existent actuellement. Le système de qualité du JRC bénéficie d'une certification ISO 9001, et certaines analyses du JRC de Geel bénéficient d'une accréditation ISO 17025:2017. Toutefois, les méthodes d'analyse utilisées pour générer les données communiquées ne relèvent pas de l'accréditation. Il a été nécessaire de prendre ce fait en considération lorsque les autorités des États membres ont mis en place une action réglementaire.

Que révèlent les résultats de la phase de prélèvement des échantillons?

Sur les 320 échantillons reçus, 147 (46 %) étaient soupçonnés de ne pas être conformes aux dispositions de la directive 2001/110/CE relative au miel parce qu'au moins un marqueur indiquant la présence de sources de sucre étrangères avait été détecté. Les techniques utilisées ont fourni des informations qualitatives (présence ou absence de marqueurs) et, par conséquent, il n'a pas été possible d'évaluer le niveau des ajouts de sirop dans le miel.

Le nombre absolu le plus élevé d'envois suspects provenait de Chine (66 sur 89, soit 74 %), bien que le miel provenant de Turquie (14 sur 15, soit 93 %) présentait la principale proportion relative d'échantillons suspects. Le miel importé du Royaume-Uni présentait un taux de suspicion encore plus élevé (10 sur 10, soit 100 %). Toutefois, les informations disponibles concernant la traçabilité laissent penser qu'il pourrait s'agir de miel produit dans d'autres pays et transformé au Royaume-Uni avant d'être réexporté vers l'Union.

Les résultats de l'action coordonnée de l'UE sont-ils représentatifs du marché du miel au sein de l'Union?

Les résultats n'ont jamais été censés représenter le marché du miel de l'Union, mais ils visaient plutôt à donner une idée de l'ampleur et de la nature du frelatage au moyen de sirops de sucre du miel importé. Les échantillons ont été prélevés aléatoirement. La fréquence des prélèvements au cours de l'opération a atteint 15 % des envois présentés aux contrôles à l'importation pendant la campagne de prélèvement d'échantillons et est donc dans une certaine mesure représentative des flux commerciaux.

Bien qu'un certain nombre d'envois de miel importés sur le marché intérieur aient été contrôlés, les résultats obtenus représentent la situation au cours de la période de prélèvement des échantillons, et il convient de ne pas les généraliser ou de ne pas les extrapoler à d'autres situations.

Au total, 123 exportateurs ont été contrôlés, dont 70 ont été signalés comme ayant exporté des envois de miel soupçonnés d'être frelatés au moyen de sucres étrangers. Sur les 95 importateurs dont les envois ont fait l'objet de prélèvements, deux tiers (63 importateurs) étaient concernés par au moins l'importation d'un lot de miel soupçonné d'être frelaté au moyen de sucres.

Quelles sont les principales conclusions de la phase de prélèvement d'échantillons?

L'action coordonnée de l'Union a confirmé l'hypothèse selon laquelle une partie du miel importé sur le marché intérieur est soupçonnée de ne pas être conforme aux dispositions de la

directive 2001/110/CE relative au miel. 46 % des échantillons analysés étaient soupçonnés de ne pas être conformes. Le taux de suspicion était considérablement plus élevé que lors du précédent plan de contrôle coordonné à l'échelle de l'Union qui a eu lieu en 2015-2017 et dans le cadre duquel 14 % des échantillons analysés n'étaient pas conformes aux critères de référence établis pour évaluer l'authenticité du miel.

Cependant, un ensemble différent de méthodes offrant une capacité de détection améliorée a été utilisé dans le cadre de la présente étude, ce qui peut expliquer cet écart. L'analyse du rapport isotopique du carbone stable par EA-IRMS (Analyseur élémentaire – Spectromètre de masse du rapport isotopique) (méthode AOAC 991.41), une méthode fréquemment utilisée par le passé pour détecter les sirops de sucre fabriqués à partir d'amidon de maïs ou de canne à sucre, n'a pas permis de détecter le miel soupçonné d'être frelaté. Ce résultat peut indiquer que les sirops de sucre à base d'amidon de maïs ou de canne à sucre ne sont plus utilisés pour diluer le miel et qu'ils ont été entièrement ou partiellement remplacés par des sirops à base de riz, de blé ou de betterave sucrière, par exemple.

Des méthodes d'analyse améliorées, harmonisées et reconnues à l'échelle internationale demeurent nécessaires pour accroître la capacité des laboratoires de contrôle officiels à détecter le miel frelaté au moyen de sirops de sucres spécialement conçus qui imitent dans une large mesure le profil de sucre caractéristique du miel authentique.

Que révèlent les résultats de la phase d'enquête?

Jusqu'à présent, les enquêtes ont concerné 37 opérateurs, dont sept ont en fin de compte été sanctionnés (à ce jour) pour avoir frelaté du miel au moyen de sucres étrangers.

D'autres renseignements recueillis au cours de l'action coordonnée de l'Union – et qui font actuellement l'objet d'une enquête – concernent l'utilisation et le mélange de miel et de sirops de sucre sur le territoire même de l'Union, l'élimination des pollens (un marqueur d'origine) ou la falsification des documents accompagnant le miel afin d'en dissimuler l'origine véritable.

Quelles sont les principales conclusions de la phase d'enquête?

La plupart des autorités des États membres ont procédé à des enquêtes en ayant recours aux techniques officielles de laboratoire dont elles disposent; ces techniques sont principalement destinées à vérifier le respect des dispositions de la directive de l'Union relative au miel et sont connues pour être moins efficaces pour détecter et prouver un frelatage complexe du miel si elles sont utilisées seules. Dans le même temps, les «enquêtes techniques et scientifiques» (c'est-à-dire qui combinent des inspections sur place, le prélèvement d'échantillons et l'examen minutieux de documents, d'ordinateurs et de fadettes) se sont révélées utiles pour démasquer les fraudeurs.

Sur la base de ce qui précède, il est possible de conclure qu'une partie du miel importé de pays tiers que le JRC soupçonne d'être frelaté reste présente sur le marché de l'Union sans être détectée.

Comment les enquêtes de l'OLAF sont-elles menées?

Toutes les informations reçues présentant un intérêt potentiel pour l'enquête sont analysées par une unité spécialisée de l'OLAF, afin de déterminer si elles justifient l'ouverture d'une enquête ou d'un dossier de coordination.

Si un dossier est ouvert, les enquêteurs de l'OLAF examinent les allégations et rassemblent les éléments de preuve qui permettent d'établir les faits et de produire un rapport final détaillé. À cette fin, ils rassemblent et analysent toutes les preuves documentaires et toutes les données dont ils disposent et interrogent les témoins et les suspects potentiels. Des contrôles sur place peuvent également être effectués.

L'OLAF mène des enquêtes administratives dont les résultats sont transmis aux autorités compétentes. Une enquête de l'OLAF peut conduire à des procédures administratives, financières, disciplinaires ou judiciaires. L'OLAF exerce ses fonctions avec intégrité, impartialité et professionnalisme, dans le respect des droits et des libertés des personnes.

Quel est le cadre juridique régissant l'intervention de l'OLAF dans l'action coordonnée de l'UE?

L'enquête de l'OLAF a été ouverte sur la base de l'article 3 du règlement (UE, Euratom) n° 883/2013 (le «règlement OLAF»).

Les contrôles sur place et l'acquisition d'informatique légale ont été autorisés dans le cadre d'une enquête ouverte au titre de l'article 5 du règlement (UE, Euratom) n° 883/2013 et menée au titre de l'article 3 du règlement (UE, Euratom) n° 883/2013, conformément à l'article 7, paragraphe 2, du règlement (UE, Euratom) n° 883/2013, conformément à l'article 3, paragraphe 2, du règlement (UE, Euratom) n° 883/2013, et aux articles 6 et 7 du règlement (Euratom, CE) n° 2185/96, en vertu d'une délégation de compétences du directeur général de l'OLAF au titre de l'article 17, paragraphe 6, du règlement (UE, Euratom) n° 883/2013.

Comment l'OLAF recueille-t-il les éléments de preuve numériques?

Les spécialistes de l'OLAF dans le domaine des éléments de preuve numériques fournissent aux enquêteurs de l'OLAF un soutien pratique en matière d'informatique légale (identification, acquisition, copie fidèle, collecte, analyse et conservation des éléments de preuve numériques). De plus amples informations sont disponibles dans le [livret sur l'informatique légale](https://anti-fraud.ec.europa.eu/document/download/2a0a34af-1c33-4103-80c4-801612c3ae90_en?filename=digital_forensic_leaflet_en.pdf) (en anglais) (https://anti-fraud.ec.europa.eu/document/download/2a0a34af-1c33-4103-80c4-801612c3ae90_en?filename=digital_forensic_leaflet_en.pdf).

Quels ont été les résultats de l'enquête de l'OLAF?

L'OLAF a ouvert un dossier de coordination afin d'apporter un soutien à l'enquête et de fournir des renseignements. L'OLAF a travaillé en étroite collaboration avec les États membres de l'Union et les États de l'AELE participants, avec la DG SANTE de la Commission européenne et avec le JRC. Les résultats des enquêtes techniques et scientifiques, reposant sur les inspections

sur place, le prélèvement d'échantillons et l'examen minutieux des ordinateurs et des fadettes, ont démontré la collusion entre l'exportateur et l'importateur dans les domaines suivants:

- l'utilisation de sirops de sucres pour frelater le miel et en diminuer le prix;
- le recours régulier avant les opérations d'importation à des analyses dans des laboratoires accrédités pour adapter les mélanges miel/sucre afin d'échapper à une éventuelle détection par les clients et les autorités officielles;
- l'utilisation d'additifs et de colorants en vue de falsifier la source botanique véritable du miel;
- la dissimulation de la véritable origine géographique du miel en falsifiant les informations relatives à la traçabilité.

Quelles mesures la Commission prendra-t-elle pour garantir que le miel n'est pas frelaté au moyen de sucres?

C'est aux exploitants du secteur alimentaire qu'incombe en premier lieu la responsabilité de veiller au respect de la législation de l'Union dans le domaine agroalimentaire. La détection de la fraude alimentaire et la lutte contre ce phénomène relèvent de la responsabilité des États membres. Les exploitants du secteur alimentaire (y compris les importateurs) exerçant des activités dans le secteur du miel à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution doivent:

- a) veiller à ce que les denrées alimentaires commercialisées au sein de l'Union européenne satisfassent aux exigences de la législation alimentaire nationale et de l'Union applicables à leurs activités et s'assurer que le miel qu'ils commercialisent respecte les normes de commercialisation de l'Union;
- b) vérifier que ces exigences sont respectées (responsabilité première) et
- c) déterminer correctement la nature, la composition, le pays d'origine ou le lieu de provenance du miel qu'ils commercialisent dans l'Union ou qu'ils exportent hors de ses frontières.

Les résultats de l'action coordonnée indiquent que certains exploitants du secteur alimentaire ne respectent pas leur responsabilité première et sapent ainsi la confiance des consommateurs, compromettent les chaînes de valeur alimentaires, créent une concurrence déloyale pour les producteurs et les exploitants de l'Union et mettent en péril la crédibilité des systèmes de contrôle des denrées alimentaires. La Commission invite les opérateurs économiques à se conformer aux exigences de la législation de l'Union et à demander des mesures visant à remédier aux mauvais résultats observés qui nuisent à la réputation du secteur du miel.

La détection de la fraude alimentaire et la lutte contre ce phénomène relèvent de la responsabilité des États membres, notamment en vertu des dispositions du règlement sur les contrôles officiels. Il prévoit un ensemble complet d'outils pour lutter contre la fraude, y compris des dispositions relatives à la coopération en cas d'infractions transnationales, et donne pour mission à la Commission de coordonner et de garantir la mise en œuvre efficace de ces mesures au niveau européen.

Il existe des méthodes d'analyse officielles permettant de vérifier l'authenticité du miel, mais elles sont dépassées et ne sont pas suffisamment sensibles pour détecter les niveaux faibles et intermédiaires de frelatage au moyen de sucres. Ainsi, les fraudeurs adaptent le niveau de frelatage en ajoutant des sucres étrangers dans le miel afin d'exploiter la faiblesse des capacités d'analyse actuelles. Les contrôles aux frontières pâtissent de ces mêmes limites en matière d'analyse. Les méthodes qu'utilise le JRC dans le cadre de l'action coordonnée de l'Union se sont révélées utiles pour repérer les soupçons de fraude, mais elles doivent encore être harmonisées et normalisées. Il est nécessaire de disposer d'un financement suffisant et d'un certain délai pour concrètement mettre en œuvre un tel programme dans les laboratoires de contrôle officiels. La Commission a invité les États membres à renforcer les contrôles nationaux sur les marchés et aux frontières, mais cet appel ne pourrait être mis en œuvre sans restrictions sans tenir compte des limites susmentionnées.

Comment la Commission collaborera-t-elle avec les autorités compétentes des pays tiers?

En ce qui concerne les importations, la Commission a déjà ajouté une exigence d'authenticité sur le certificat qui accompagne le miel importé [voir: règlement d'exécution (UE) 2022/36 de la Commission du 11 janvier 2022 modifiant l'annexe III du règlement d'exécution (UE) 2020/2235 en ce qui concerne les modèles de certificat pour l'entrée dans l'Union d'envois de certains animaux aquatiques vivants et produits d'origine animale (JO L 8 du 13.1.2022, p. 36)].

La Commission proposera également de renforcer les contrôles à l'importation mais à ce stade, comme pour de nombreux autres produits d'origine animale, l'absence d'obligation consistant à dresser une liste des établissements autorisés à exporter du miel à destination de l'Union entrave la possibilité des États membres de renforcer les contrôles sur les fraudeurs repérés opérant dans les pays tiers. L'établissement d'une telle liste permettrait d'appliquer les dispositions du règlement d'exécution (UE) 2019/1873 de la Commission du 7 novembre 2019 relatif aux procédures permettant aux autorités compétentes de coordonner la réalisation des contrôles officiels renforcés des produits d'origine animale, des produits germinaux, des sous-produits animaux et des produits composés aux postes de contrôle frontaliers (JO L 289 du 8.11.2019, p. 50).

Enfin, la Commission tente de collaborer avec les autorités compétentes des pays exportateurs. Tous les pays concernés seront informés des résultats de l'action coordonnée de l'Union et invités à mener des enquêtes et à sanctionner de manière appropriée les fraudes confirmées.