



Serviço Público Federal

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO EXTERIOR  
INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, NORMALIZAÇÃO E QUALIDADE INDUSTRIAL  
**INMETRO**

**PROGRAMA DE ANÁLISE DE PRODUTOS:**

***RELATÓRIO SOBRE ANÁLISE EM CHÁS***

***Divisão de Orientação e Incentivo à Qualidade - Diviq  
Diretoria da Qualidade - Dqual  
Inmetro***

## ÍNDICE

❖ 1. Apresentação	pág. 03
❖ 2. Justificativa	pág. 04
❖ 3. Normas e documentos de referência	pág. 05
❖ 4. Laboratório responsável pelos ensaios	pág. 05
❖ 5. Amostras analisadas	pág. 05
❖ 6. Ensaios realizados	pág. 08
❖ 7. Resultado geral	pág. 12
❖ 8. Posicionamento dos fabricantes	pág. 13
❖ 9. Posicionamento da Entidade Representativa do Setor	pág. 15
❖ 10. Conclusão	pág. 17

## 1. APRESENTAÇÃO

O Programa de Análise de Produtos, coordenado pela Diretoria da Qualidade do Inmetro, foi criado em 1996, sendo um desdobramento do Programa Brasileiro da Qualidade e Produtividade – PBQP.

Um dos subprogramas do PBQP, denominado Conscientização e Motivação para a Qualidade e Produtividade, refletia a necessidade de criar uma cultura voltada para orientação e incentivo à Qualidade no país, e tinha a função de promover a educação do consumidor e a conscientização dos diferentes setores da sociedade.

Nesse contexto, o Programa de Análise de Produtos tem como objetivos principais:

- a) minimizar os efeitos nocivos da assimetria de informação existente entre consumidores e fornecedores de produtos e serviços, favorecendo o equilíbrio na relação de consumo e a concorrência leal no mercado;
- b) informar ao consumidor brasileiro sobre a adequação de produtos e serviços aos critérios estabelecidos em normas e regulamentos técnicos, contribuindo para que ele faça escolhas melhor fundamentadas em suas decisões de compra ao levar em consideração outros atributos além do preço e, por consequência, torná-lo parte integrante do processo de melhoria da indústria nacional;
- c) fornecer subsídios para o aumento da competitividade da indústria nacional;

A seleção dos produtos e serviços analisados tem origem, principalmente, nas sugestões, reclamações e denúncias de consumidores que entraram em contato com a Ouvidoria do Inmetro<sup>1</sup>, ou através do link “Indique! Sugestão para o Programa de Análise de Produtos<sup>2</sup>”, disponível na página do Instituto na internet.

Outras fontes são utilizadas, como demandas do setor produtivo e dos órgãos reguladores, além de notícias sobre acidentes de consumo encontradas em páginas da imprensa dedicadas à proteção do consumidor, ou através do link “Acidentes de Consumo: Relate seu caso”<sup>3</sup> disponibilizado no sítio do Inmetro.

Deve ser destacado que as análises conduzidas pelo Programa não têm caráter de fiscalização, e que esses ensaios não se destinam à aprovação de produtos ou serviços. O fato de um produto ou serviço analisado estar ou não de acordo com as especificações contidas em regulamentos e normas técnicas indica uma tendência em termos de qualidade. Sendo assim, as análises têm caráter pontual, ou seja, são uma “fotografia” da realidade, pois retratam a situação naquele período em que as mesmas são conduzidas.

Ao longo de sua atuação, o Programa de Análise de Produtos estimulou a adoção de diversas medidas de melhoria. Como exemplos, podem ser citados a criação e revisão de normas e regulamentos técnicos, programas de qualidade implementados pelo setor produtivo analisado, ações de fiscalização dos órgãos regulamentadores e a criação, por parte do Inmetro, de programas de certificação compulsória, bem como a certificação de produtos a partir de solicitações de empresas que foram analisadas e identificaram esta alternativa, que representa uma forma de melhorar a qualidade do que é oferecido ao consumidor e também um diferencial em relação a seus concorrentes.

---

<sup>1</sup> Ouvidoria do Inmetro: 0800-285-1818; [ouvidoria@inmetro.gov.br](mailto:ouvidoria@inmetro.gov.br)

<sup>2</sup> Indique! Sugestão para o Programa de Análise de Produtos: <http://www.inmetro.gov.br/consumidor/formContato.asp>

<sup>3</sup> Acidentes de Consumo: Relate seu caso: [http://www.inmetro.gov.br/consumidor/acidente\\_consumo.asp](http://www.inmetro.gov.br/consumidor/acidente_consumo.asp)

## 2. JUSTIFICATIVA

O chá é uma bebida preparada através da infusão de folhas, flores ou raízes de plantas. Geralmente é preparada com água quente, e cada variedade adquire um sabor definido de acordo com o processamento utilizado, que pode ser com ou sem fermentação, tostado ou não, podendo ser adicionado de aroma e ou especiaria.

O chá é parte integrante da cultura de países em todos os continentes. Os ingleses consomem 165 milhões de xícaras da bebida por dia – uma média de três por habitante. No Japão, a cerimônia do chá, criada no século XV, pode durar quatro horas e hoje é uma instituição nacional.<sup>4</sup>

O chá é tradicionalmente usado nos seus países de origem como uma bebida benéfica à saúde em vários aspectos. Recentemente, cientistas têm se dedicado aos estudos dos efeitos do chá sobre o organismo, bem como a conhecer melhor as substâncias que promovem esses efeitos. Esse crescente interesse pela bebida deve-se a estudos que a mostram rica em uma substância chamada flavonóide e no benefício por ela proporcionado quando do seu consumo. É, no entanto, necessária alguma precaução em relação a estas conclusões, porque não existem praticamente resultados científicos conclusivos.

No Brasil, não vai longe o tempo em que o produto tinha fama de bebida para doentes, recomendada para gripe ou indisposição. Não é mais assim. Nos últimos anos, a busca dos brasileiros por hábitos mais saudáveis consagrou o chá como alternativa ao café. O consumo dessa bebida no país, ingerida quente ou gelada, cresceu 45% entre 2005 e 2007, mas ainda representa menos de 5% do total de bebidas. O inverno é o ponto alto do consumo, quando as vendas chegam a dobrar. Tanto os produtos artesanais quanto a indústria aproveitam o momento para abastecer o mercado com novidades.<sup>5</sup>

Nesse contexto, o Inmetro considerou necessária a avaliação da tendência da qualidade dos chás disponíveis no mercado de consumo, no que diz respeito ao atendimento aos critérios estabelecidos na legislação e a questões de saúde para o consumidor. Os critérios e a metodologia aplicados foram previamente discutidos com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa, órgão regulamentador do produto, e com a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação – ABIA.

Essa é a segunda análise empreendida pelo Programa de Análise de Produtos no produto “Chá”. Na primeira, realizada em 1998, 5 das 12 marcas analisadas apresentaram Não Conformidades em relação à legislação.

Cabe ressaltar, porém, que a legislação utilizada como referência à época, somente contemplava parâmetros de aceitação para os chás tipo preto e tipo verde. Os chás oriundos de algumas plantas (boldo, hibisco, tília, carqueja, banana, pêra e manga), apesar de consumidos no Brasil e em outros países, ainda não estavam contemplados na proposta do Regulamento Técnico.

Nesse intervalo de tempo (10 anos), muito se evoluiu em termos de legislação, informação que pode ser observada no item 3 deste relatório, relativo aos documentos de referência.

Este relatório apresenta as principais etapas da análise, a descrição dos ensaios, os resultados e a conclusão do Inmetro sobre o assunto.

---

<sup>4</sup> Revista Veja – Disponível em : [http://veja.abril.com.br/230408/p\\_104.shtml](http://veja.abril.com.br/230408/p_104.shtml)

<sup>5</sup> Fonte – Revista Cafeicultura – <http://www.revistacafeicultura.com.br/index.php?mat=7159&tipo=ler>

### **3. NORMAS E DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA**

- Resolução RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – *Regulamento Técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúveis*;
- Resolução RDC nº 267, de 22 de setembro de 2005 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – *Regulamento técnico de espécies vegetais para o preparo de chás*;
- Resolução RDC nº 219, de 22 de dezembro de 2006 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – *Inclusão do uso das espécies vegetais e parte(s) de espécies vegetais para o preparo de chás constante da Tabela 1 do Anexo desta Resolução em complementação as espécies aprovadas pela Resolução Anvisa RDC nº 267, de 22 de setembro de 2005*;
- Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – *Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados*;
- Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - *Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados*;
- Resolução RDC nº. 12, de 02 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - *Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos*;
- Resolução RDC nº 181, de 03 de outubro de 2006 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – *Prorroga o prazo para adequação à Resolução RDC nº 165, de 08 de julho de 2003 até 31 de dezembro de 2006*;
- Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990, do Ministério da Justiça - *Código de Proteção e Defesa do Consumidor*.

### **4. LABORATÓRIO RESPONSÁVEL PELOS ENSAIOS**

Os ensaios foram realizados pelo Laboratório da Fundação de Ciência e Tecnologia – CIENTEC, localizado em Porto Alegre/RS e acreditado pelo Inmetro para ensaios nas áreas de produtos alimentícios, eletroeletrônicos e saúde.

### **5. AMOSTRAS ANALISADAS**

A análise foi precedida por uma pesquisa de mercado, realizada pela Rede Brasileira de Metrologia Legal e Qualidade - Inmetro, constituída pelos Institutos de Pesos e Medidas Estaduais (IPEM), órgãos delegados do Inmetro, em 4 Estados (Rio de Janeiro, Mato Grosso do Sul, Amazonas e Rio Grande do Sul). A pesquisa identificou 40 diferentes marcas de chás, das quais foram selecionadas 22 marcas, de 17 fabricantes.

A seleção foi feita com base em critérios que consideraram a participação no mercado, a existência de produtos importados, para que pudéssemos comparar o desempenho do produto nacional frente ao importado e a regionalização dos produtos. Ou seja, foram incluídas marcas consideradas tradicionais e líderes de mercado, assim como outras de menor participação, fabricadas por empresas de médio e pequeno porte.

Ressalta-se que, como o Programa de Análise de Produtos não possui caráter de fiscalização, propondo-se a avaliar a tendência da qualidade dos produtos no mercado de consumo, não é necessário comprar amostras de todas as marcas disponíveis.

A tabela a seguir relaciona os fabricantes e as marcas que tiveram amostras de seus produtos analisadas:

**Tabela 1 – Marcas que tiveram amostras selecionadas para análise**

<b>Marca</b>	<b>Tipo</b>	<b>Fabricante/ Importador</b>	<b>País de Origem</b>	<b>Estado de Origem</b>
A	Chá preto com sabor bergamota	A	Sri Lanka	-
B	Erva doce (turca)	B	Brasil	RJ
C	Chá Verde	C	Brasil	RS
D	Chá Verde Torrado	D	Brasil	SP
E	Chá verde Orgânico	E	Brasil	PR
F	Cidreira	F	Brasil	PR
G	Tília	G	França	-
H	Camomila	H	Brasil	SP
I	Chá Verde	I	Brasil	SC
J	Hortelã	J	Brasil	SP
K	Chá Mate Tostado Natural	K	Brasil	MG
L	Chá Preto do Ceylon e Assam	L	Argentina	-
M	-	M	Brasil	MG
N	Chá Preto	N	Brasil	PR
O	Chá Mate	O	Brasil	PR
P	Chá Mate Tostado natural	P	Brasil	NI***
Q	Chá Verde	Q	Brasil	RS
R	Camomila	R	Brasil	MG
S	Chá Verde e Hortelã	S	Inglaterra	-
T	Chá Preto da Índia e do Ceilão	T	Inglaterra	-
U	Chás Verde	U	Brasil	PR
V	Erva doce	V	Brasil	MG

\*\* Não foi possível localizar o importador do chá Casino pelas informações constantes no rótulo do produto, por isso os laudos foram enviados para o supermercado onde o produto foi adquirido, ou seja, o Supermercado Sendas.

\*\*\* NI = Não informado.

## 6. ENSAIOS REALIZADOS

### 6.1 Avaliação de rotulagem

De acordo com a legislação os rótulos dos chás devem conter algumas informações para o consumidor, tais como:

- *Denominação de venda do alimento;*
- *Lista de ingredientes;*
- *Conteúdos líquidos;*
- *Identificação da origem;*
- *Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados;*
- *Identificação do lote;*
- *Prazo de validade; e*
- *Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.*

Os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que:

- *utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento;*
- *atribua efeitos ou propriedades que não possuam comprovação ou não possam ser demonstradas;*
- *destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em Regulamentos Técnicos específicos;*
- *ressalte, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;*
- *ressalte qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica;*
- *indique que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas;*
- *aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa; e*
- *A informação obrigatória deve estar escrita no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.*



A tabela a seguir apresenta as Não Conformidades encontradas:

Tabela 2 – Resultado dos ensaios de Rotulagem			
Marca		Análise das Informações do rótulo	Resultado
B	Erva doce (turca)	<ul style="list-style-type: none"> <li>não atende à Resolução ANVISA/MS RDC nº 276/2005 - Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos - <b>quanto à identidade do produto (erva-doce) devido à presença do coentro (não declarado na rotulagem).</b></li> </ul>	<b>Não Conforme</b>
F	Cidreira	<ul style="list-style-type: none"> <li>não atende às Resoluções ANVISA/MS RDC nº 277/2005 (item 7.1) e nº 259/2002 (item 3.1. alínea f) por <b>apresentar, no rótulo, informações que atribuem propriedades medicinais (“diurético”) e terapêuticas (“recomendado em programas para controle de peso”).</b></li> </ul>	<b>Não Conforme</b>
G	Tília	<ul style="list-style-type: none"> <li>não atende às Resoluções ANVISA/MS RDC nº 267/2005 e nº 219/2006 <b>por ser de espécie vegetal (<i>Tilia spp.</i>) não prevista para o preparo de chás.</b></li> </ul>	<b>Não Conforme</b>
M	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>não atende à Resolução ANVISA/MS RDC nº 259/2002, item 3.1.a, <b>por apresentar a expressão “30 ERVAS”.</b> O item 3.1.a estabelece que “Os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento”.</li> </ul> <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Não foram encontrados os seguintes ingredientes listados na rotulagem do produto: Beterraba – <i>Beta vulgaris L.</i> (raízes); Laranja amarga – <i>Citrus vulgaris Risso</i> (casca dos frutos).</b></li> <li><b>A lista de ingredientes do produto repete espécies vegetais, utilizando sinônimos de nomes comuns ou científicos: camomila e mazanilha (<i>Chamomilla recutita/Matricaria recutita</i>), capim santo e capim cidreira (<i>Cymbopogon citratus</i>), mate verde e erva mate (<i>Ilex paraguariensis</i>), erva-doce-nacional e funcho (<i>Foeniculum vulgare</i>), ou seja, não contém as 30 ervas alegadas pelo fabricante.</b></li> </ul>	<b>Não Conforme</b>

**Resultado: Das 22 marcas de chás analisadas, 4 tiveram amostras consideradas Não Conformes à legislação: B, F, G e M.**

## 6.2 Análise Macroscópica e Microscópica

Matérias macroscópicas são aquelas que podem ser detectadas por observação direta (olho nu) sem auxílio de instrumentos ópticos. Já para detecção das matérias microscópicas é necessário o auxílio de instrumentos como o microscópio.

Os ensaios macroscópicos e microscópicos verificam a contaminação do produto por presença de matéria prejudicial à saúde humana, como: insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos; outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos; parasitos; excrementos de insetos e ou de outros animais; objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

Esta classe de ensaios está diretamente vinculada à análise de rotulagem, pois verifica se o fabricante declara no rótulo do produto, todos os ingredientes encontrados, que são identificados microscopicamente.

Através da morfologia e dos elementos histológicos, observados microscopicamente na amostra e comparados com material da bibliografia especializada, é possível identificar as espécies vegetais presentes no produto.

As espécies vegetais devem constar da lista “Espécies Vegetais para o Preparo de Chás”, estabelecida pela legislação vigente (Resolução ANVISA/MS RDC nº 267/2005 e Resolução ANVISA/MS RDC nº 219/2006).

Pela identificação das espécies vegetais presentes nas amostras pode-se também checar a lista de ingredientes e a designação do produto apresentadas na rotulagem.

A tabela a seguir apresenta as Não Conformidades encontradas:

Tabela 3 – Resultado das Análises Macroscópica e Microscópica			
Marca		Observação	Resultado
B	Erva doce (turca)	<ul style="list-style-type: none"><li>A amostra ensaiada apresenta elementos histológicos de erva-doce e coentro, espécies vegetais previstas na legislação nacional vigente. Entretanto, não declara no rótulo a presença de coentro.</li></ul>	<b>Não Conforme</b>
G	Tília	<ul style="list-style-type: none"><li>A amostra ensaiada é de espécie vegetal (<i>Tilia spp.</i>) não prevista para o preparo de chás pelas Resoluções ANVISA/MS RDC nº 267/2005 e nº 219/2006.</li></ul>	<b>Não Conforme</b>
M	-	<ul style="list-style-type: none"><li>A amostra apresenta psócidos vivos (<i>Liposcelis spp.</i>), um tipo de inseto indicador de condições inadequadas de armazenamento e conservação de matérias-primas ou do produto, incompatível com as boas práticas de fabricação.</li><li>Não foram observados os seguintes ingredientes listados na rotulagem do produto: Beterraba – <i>Beta vulgaris L.</i> (raízes); Laranja amarga – <i>Citrus vulgaris Risso</i> (casca dos frutos).</li><li>A lista de ingredientes do produto repete espécies vegetais, utilizando sinônimos de nomes comuns ou científicos: camomila e mazanilha (<i>Chamomilla recutita/Matricaria recutita</i>), capim santo e capim cidreira (<i>Cymbopogon citratus</i>), mate verde e erva mate (<i>Ilex paraguariensis</i>), erva-doce-nacional e funcho (<i>Foeniculum vulgare</i>).</li></ul>	<b>Não Conforme</b>

**Resultados: Das 22 marcas analisadas, 3 foram consideradas Não Conformes: B, G, M.**

### 6.3 Análise Microbiológica

A Resolução RDC nº 12 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (ANVISA/MS) estabeleceu o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos destinados ao Consumo Humano. Os critérios para o estabelecimento de padrões microbiológicos em alimentos envolvem os grupos de microorganismos ou suas toxinas consideradas de interesse sanitário, a classificação de alimentos segundo o risco epidemiológico, os métodos de análise que permitam a determinação e a quantificação dos microrganismos. A presença desses microorganismos, acima dos limites estabelecidos na legislação, indica manipulação incorreta, como também condições higiênicas inadequadas no processo produtivo.

Foi verificada a presença dos seguintes microorganismos:

- Coliformes totais (ou a 35° C);
- Coliformes termotolerantes (ou a 45° C);
- Salmonella spp.

**Resultado: Todas as amostras das marcas analisadas foram consideradas Conformes.**

## 7 RESULTADO GERAL

Tabela 4 – Resultado Geral da análise em Chás					
Marca	Tipo	Rotulagem	Análise Macroscópica e Microscópica	Análise Microbiológica	Resultado
A	Chá preto com sabor bergamota	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
B	Erva doce (turca)	<b>Não Conforme</b>	<b>Não Conforme</b>	Conforme	<b>Não Conforme</b>
C	Chá Verde	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
D	Chá Verde Torrado	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
E	Chá verde Orgânico	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
F	Cidreira	<b>Não Conforme</b>	Conforme	Conforme	<b>Não Conforme</b>
G	Tília	<b>Não Conforme</b>	<b>Não Conforme</b>	Conforme	<b>Não Conforme</b>
H	Camomila	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
I	Chá Verde	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
J	Hortelã	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
K	Chá Mate Tostado Natural	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
L	Chá Preto do Ceylon e Assam	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
M	-	<b>Não Conforme</b>	<b>Não Conforme</b>	Conforme	<b>Não Conforme</b>
N	Chá Preto	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
O	Chá Mate	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
P	Chá Mate Tostado natural	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
Q	Chá Verde	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
R	Camomila	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
S	Chá Verde e Hortelã	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
T	Chá Preto da Índia e do Ceilão	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
U	Chás Verde	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
V	Erva doce	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme

### Discussão dos Resultados

- O fabricante da marca **B** declara no rótulo que o produto é composto de erva doce, no entanto, a amostra continha também coentro, que não constava da lista de ingredientes;
- O fabricante da marca **F** exalta no rótulo da amostra analisada que o produto possui indicação medicamentosa e terapêutica. Esse tipo de rotulagem, ressaltando informações terapêuticas,

não é permitido pela legislação porque pode induzir o consumidor a engano com relação a reais propriedades do produto;

- A amostra da marca **G** é composta da espécie vegetal *Tilia* spp, entretanto, a utilização da *Tilia* como ingrediente não está prevista pela legislação nacional, ou seja, esse chá não poderia ser comercializado no Brasil. Esse fato muitas vezes leva a uma concorrência desleal, pois os fabricantes nacionais, ao seguir a legislação, são privados da utilização desse componente.
- Quanto à amostra da marca **M**, a Não Conformidade em relação à rotulagem ocorreu porque o fabricante declara no rótulo que possui 30 ervas. No entanto, não foram encontrados alguns dos elementos citados, ou seja, o fabricante declara que possui 30 ervas, porém ficou comprovado que há uma repetição de nomes, com utilização de sinônimos e alguns dos ingredientes citados não foram identificados. Além disso, na amostra, verificou-se a presença de *Liposcelis* spp (psócidos), um indicador de condições inadequadas de armazenamento ou conservação, incompatível com as boas práticas de fabricação. É importante ressaltar que psócidos e alguns insetos não são considerados vetores mecânicos prejudiciais à saúde humana. Entretanto, são indicadores de práticas de fabricação não adequadas (armazenamento e/ou processamento).

## **8 POSICIONAMENTO DOS FABRICANTES**

Após a conclusão dos ensaios, as empresas que tiveram produtos analisados receberam cópias dos laudos de análise, tendo sido dado um prazo de 07 dias para que se manifestassem a respeito dos resultados obtidos.

### **Chá Q – Fabricante: Q**

*“Recebemos a correspondência com os ensaios realizados no nosso produto "Q".*

*Verificamos que todos os resultados ficaram dentro dos parâmetros da legislação que envolve os chás.*

*Salientamos que a Q trabalha diariamente com o intuito de produzir produtos com o nível mais alto de qualidade, sendo que, ficamos imensamente satisfeitos com os resultados!”*

### **Chá M – Fabricante: M**

*“A empresa ora manifestante após analisar a indicação do INMETRO resolveu por bem alterar a composição de seu produto, de modo que não exista duplicidade na indicação daqueles.*

*Cumpra dizer que o fato da duplicidade é duvidoso, porquanto existe indicativo técnico de que os produtos, embora aparentemente em duplicidade, sejam conhecidos de formas distintas em vários locais do país, daí a indicação anterior.*

*Não obstante ao fato, informamos que alteramos a composição do produto, que passou a ser a seguinte:*

- |  |   |                     |
|--|---|---------------------|
| 1. carqueja;                                 | 12. chicória;                               | 22. pitanga;        |
| 2. mate verde;                               | 13. morango;                                | 23. estévia;        |
| 3. amora;                                    | 14. marmelo<br>comum;                       | 24. rosa silvestre; |
| 4. camomila;                                 | 15. mate tostado;                           | 25. hortelã;        |
| 5. chá verde;                                | 16. erva-doce;                              | 26. menta;          |
| 6. chá branco;                               | 17. laranja-doce;                           | 27. pêra;           |
| 7. beterraba;                                | 18. hibisco;                                | 28. uva;            |
| 8. melissa;                                  | 19. jasmim;                                 | 29. capim santo;    |
| 9. chá preto;                                | 20. laranja amarga<br>(folhas e<br>flores); | 30. cenoura.        |
| 10. funcho;                                  | 21. maçã;                                   |                     |
| 11. laranja amarga<br>(casca dos<br>frutos); |   |                     |

*Cumpra ainda dizer que algumas espécies podem não ter sido constatadas na análise, que deve ser repetida, eis que alguns itens de composição possuem baixa concentração.*

*Assim, por entender como correta a produção, eis que de acordo com boas práticas de saúde e higiene e, excluindo a eventual responsabilidade em razão de não armazenagem adequada do produto acabado, no local de destinação final, temos como solucionada a questão.*

*Ante o exposto requer sejam tidas como suficientes as informações prestadas, bem como adequadas as medidas já tomadas.”*

**Inmetro:** Em relação à avaliação da rotulagem, ressalta-se a intenção da empresa em proceder com as adequações informadas no posicionamento, o que contribui com um dos objetivos do Programa de Análise de Produtos: fornecer subsídios para que a indústria nacional melhore continuamente a qualidade de seus produtos e serviços.

Quanto à alegação de que a duplicidade é duvidosa, ratificamos que não há dúvida no resultado encontrado, pois a empresa contabiliza os ingredientes, mesmo repetidos, para dar o nome ao produto, ou seja, 30 ERVAS. Tal nomenclatura induz o consumidor a admitir que o produto contenha 30 tipos diferentes de ervas, o que não foi comprovado nos ensaios laboratoriais.

Quanto à solicitação de reanálise a empresa não apresentou nenhuma comprovação de que os resultados constantes no relatório de ensaio estão incorretos ou não correspondem às características da amostra analisada. A concessão de reanálise está prevista no procedimento do Programa de Análise de Produtos, apenas quando o fabricante apresenta evidências de que possui controle de qualidade na qual possa ser observada tendência de conformidade em amostras pertencentes ao mesmo lote da analisada pelo Inmetro, contrariando ou colocando dúvida razoável sobre o resultado.

É importante ressaltar que o laboratório contratado para a realização dos ensaios é acreditado pelo Inmetro no sistema oficial do governo brasileiro, atendendo, dessa forma, aos requisitos estabelecidos internacionalmente que permitem a confiança na adequada execução dos procedimentos de ensaio, bem como nos resultados.

Com relação à alegação do fabricante acerca de itens ditos como de “baixa concentração”, ressaltamos que o ensaio é capaz de identificar as espécies vegetais que compõem a amostra, mesmo presentes em pequenas quantidades.

Destacamos ainda, que, a análise laboratorial constatou a presença de psócidos nas amostras analisadas da marca 30 ervas, o que indica práticas de fabricação não adequadas que podem ocorrer no processamento e/ou no armazenamento. “A empresa, entretanto, não apresentou evidência de que não possui responsabilidade pelo fato.”

✓ **Os demais fabricantes não enviaram posicionamento até o término do prazo estabelecido.**

## 9 POSICIONAMENTO DA ENTIDADE REPRESENTATIVA DO SETOR

A ABIA - Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação, *Órgão Técnico Consultivo do Poder Público*, com sede na Avenida Brigadeiro Faria Lima nº 1.478, 11º andar, São Paulo, SP, regularmente inscrita no CNPJ/MF sob nº 60.584.620/0001-47, vem respeitosamente, em aditamento ao pleito ABIA/P-001/09 enviado em 09/01/2009 e a par do detalhamento das não conformidades encontradas nos produtos objeto da análise, expor o que segue sobre o assunto em referência:

Considerando que a análise está baseada em procedimentos estabelecidos para a análise fiscal;

Considerando que não tivemos acesso aos rótulos dos produtos analisados;

Considerando que os ensaios foram realizados abrangendo as seguintes legislações:

- **Resolução RDC nº. 277 de 22 de setembro de 2005** – Aprova o Regulamento Técnico para café, chá, erva-mate e produtos solúveis.

- **Resolução RDC nº. 267 de 22 de setembro de 2005** – Aprova o Regulamento Técnico de Espécies vegetais para o preparo de chás.

- **Resolução RDC nº. 219 de 22 de dezembro de 2006** – Aprova a inclusão do uso das espécies vegetais e parte(s) de espécies vegetais para o preparo de chás constante da Tabela I do Anexo desta Resolução em complementação as espécies aprovadas pela Resolução ANVISA RDC nº267/05.

- **Resolução RDC nº. 175 de 08 de julho de 2003** – Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados.

- **Resolução RDC nº. 12 de 02 de janeiro de 2001** – Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.

- **Resolução nº. 259 de 20 de setembro de 2002** – Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

- **Resolução nº. 181 de 03 de outubro de 2006** – Prorroga o prazo para adequação à Resolução RDC nº 267/05 até 31 de dezembro de 2006.

**Lei nº8. 078, de 11 de setembro de 1990** – Código de proteção e Defesa do Consumidor

Entendemos que o detalhamento das seguintes inconformidades estão coerentes com o estabelecido pelas legislações vigentes utilizadas para o ensaio:

“O fabricante da marca B declara no rótulo que o produto é composto de erva doce, no entanto, a amostra continha também coentro, que não constava da lista de ingredientes”

“O fabricante da marca F exalta no rótulo da amostra analisada que o produto possui indicação medicamentosa e terapêutica. Esse tipo de rotulagem, ressaltando informações terapêuticas, não é permitido pela legislação porque pode induzir o consumidor a engano com relação a reais propriedades do produto”

“A amostra da marca G é composta da espécie vegetal *Tilia* spp, entretanto, a utilização da *Tilia* como ingrediente não está prevista pela legislação nacional, ou seja, esse chá não poderia ser comercializado no Brasil”

“Quanto à amostra da marca M, a Não Conformidade em relação à rotulagem ocorreu porque o fabricante declara no rótulo que possui 30 ervas. No entanto, não foram encontrados alguns dos elementos

citados, ou seja, o fabricante declara que possui 30 ervas, porém ficou comprovado que há uma repetição de nomes, com utilização de sinônimos e alguns dos ingredientes citados não foram identificados.”

Quanto a não conformidade apontada especificamente sobre a análise Macroscópica e Microscópica na amostra de marca M, entendemos que não é pertinente quando justificada pela Resolução nº 175/03, já que esta legislação abrange somente as matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana presentes em Alimentos Embalados.

Ainda, ressaltar que a ABIA sempre pautou sua atuação e recomenda às indústrias de alimentos associadas à observância de 3 princípios basilares:

- 1) Respeito e cumprimento das leis vigentes no país;
- 2) Respeito ao consumidor;
- 3) Respeito e transparência nas informações prestadas aos seus consumidores, aos órgãos públicos, à mídia e a todas as entidades sobre seus produtos.

Mais uma vez parabenizamos o Programa de Análise de Produtos realizado por este Inmetro, que permite a participação dos setores envolvidos tanto na elaboração da metodologia como na análise dos resultados, e que visa colaborar para a melhoria da qualidade da indústria nacional.

Sendo o que cumpria para a oportunidade, renovamos nossos protestos de elevada estima e admiração.

## **Resposta Inmetro**

Gostaríamos de agradecer pela inestimável contribuição dessa Associação no processo de análise, cujo objetivo foi à prestação de informações úteis aos consumidores e ao setor produtivo.

Sobre a discordância, gostaríamos de prestar os seguintes esclarecimentos:

A não conformidade ocorreu porque não foi possível identificar as espécies vegetais declaradas pelo fabricante, através da morfologia e dos elementos histológicos, observados microscopicamente na amostra.

Além disso, de acordo com o artigo 39, *parágrafo VIII* do CDC: *É vedado ao fornecedor de produtos ou serviços colocar, no mercado de consumo, qualquer produto ou serviço em desacordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais.* Sendo assim, a não conformidade se confirma, pois a presença de *Liposcelis spp* (psócidos), um indicador de condições inadequadas de armazenamento ou conservação é incompatível com as Boas Práticas de Fabricação (Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997).

Agradecemos novamente o apoio e a participação da ABIA neste processo, demonstrando o engajamento do setor na oferta de um produto mais seguro para o consumidor.



## **10 CONCLUSÃO**

De acordo com os resultados encontrados, podemos concluir que a tendência das marcas de chás comercializados no mercado nacional é de atendimento às legislações vigentes, pois apenas quatro, das vinte e duas marcas analisadas, tiveram amostras consideradas Não Conformes.

Foram identificados, principalmente, problemas de rotulagem, que incluem a não declaração ou a repetição de ingredientes, alegações de propriedades terapêuticas e medicinais, além de um caso com presença de insetos que, apesar de não representarem risco à saúde, indicam condições higiênicas não adequadas às boas práticas de fabricação.

Os resultados desta análise foram enviados à Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, órgão regulamentador do produto, para que sejam tomadas as providências cabíveis.

Rio de Janeiro, de janeiro de 2009.

**JULIANA AZEVEDO**  
*Responsável pela Análise*

**ROSE MADURO**  
*Responsável pela Análise*

**JANAÍNA GOULART**  
*Responsável pela Análise*

**LUIZ CARLOS MONTEIRO**  
*Gerente da Divisão de Orientação e Incentivo à Qualidade*

**PAULO COSCARELLI**  
*Diretor Substituto da Diretoria da Qualidade*