

**título:** Portaria nº 519, de 26 de junho de 1998

**ementa não oficial:** Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de "Chás - Plantas Destinadas à Preparação de Infusões ou Decocções", constante do Anexo desta Portaria.

**publicação:** D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 29 de junho de 1998

**órgão emissor:** SVS/MS - Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária

**alcance do ato:** federal - Brasil

**área de atuação:** Alimentos

Medicamentos

- **Item 6.4 revogada(o) por:** [Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003](#)
- **revogada(o) por:** [Resolução RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005](#)

**relacionamento(s):**

**atos relacionados:**

- [Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977](#)
- [Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969](#)
- [Portaria nº 451, de 19 de setembro de 1997](#)
- [Portaria nº 554, de 03 de novembro de 1997](#)
- [Portaria nº 540, de 27 de outubro de 1997](#)
- [Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993](#)
- [Portaria nº 42, de 14 de janeiro de 1998](#)

**revoga:**

- Portaria nº 32, de 05 de junho de 1986
- Item Chás da Resolução nº 12, 1978

## **PORTARIA Nº 519, DE 26 DE JUNHO DE 1998**

A Secretária de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições legais, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de "Chás - Plantas Destinadas à Preparação de Infusões ou Decocções", constante do Anexo desta Portaria.

Art. 2º As empresas têm o prazo de 120 (cento e vinte) dias, a contar da data de publicação deste Regulamento para se adequarem ao mesmo.

Art. 3º O descumprimento aos termos desta Portaria constituem infração sanitária, sujeitando os infratores às penalidades da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, e demais disposições

aplicáveis.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial, a

Portaria nº 32 de 05 de junho de 1986 e o item Chás da Resolução CNNPA 12/78.

MARTA NOBREGA MARTINEZ

ANEXO

## REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CHÁS - PLANTAS DESTINADAS À PREPARAÇÃO DE INFUSÕES OU DECOCCÕES

### ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente Regulamento se aplica aos produtos a base de plantas destinadas à preparação de infusões ou decocções (chás), conforme classificado no item 5.

### DEFINIÇÃO

Chás: são produtos constituídos de partes de vegetais, inteiras, fragmentadas ou moídas, obtidos por processos tecnológicos adequados a cada espécie, utilizados exclusivamente na preparação de bebidas alimentícias por infusão ou decocção em água potável, não podendo ter finalidades farmacoterapêuticas.

Decocção: método de preparação no qual o chá é mergulhado em água potável mantida em temperatura acima de 90°C, por tempo determinado, conforme a(s) espécie(s) vegetal(ais).

Esgotada: quando retirado(s) parcial ou totalmente o(s) princípio(s) ativo(s) por qualquer processo tecnológico.

Finalidade farmacoterapêutica: finalidade de atuar como medicamento, prevenindo ou tratando doenças e/ou sintomas pela presença de substâncias ativas em concentrações suficientes para apresentação de efeitos farmacológicos.

Folha: é a parte da planta formada pelo limbo e pecíolo.

Infusão: método de preparação no qual a água potável, em temperatura acima de 90°C, é vertida sobre o chá que deve permanecer em repouso por tempo determinado, conforme a(s) espécie(s) vegetal(ais).

Ramo: cada uma das divisões e subdivisões do galho.

Sapecado: quando o produto recém podado (folhas e ramos) é submetido à ação das chamas de uma fogueira, ou outro processo tecnológico adequado, com a finalidade de eliminar o excesso de umidade (pré-desidratação) e evitar o enegrecimento das folhas.

### 3. REFERÊNCIAS

Decreto - Lei nº 986, de 21/10/69. Institui normas básicas sobre alimentos.

Portaria SVS/MS nº 451, de 19/09/97. Princípios gerais para o estabelecimento de critérios e padrões microbiológicos para alimentos.

Portaria SVS/MS nº 554, de 03/11/97. Uso de aditivos em chás.

Portaria SVS/MS nº 540, de 27/10/97. Aditivos alimentares.

Portaria SVS/MS nº 1428, de 26/11/93. Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos.

Portaria SVS/MS nº 42/98, 13/01/98. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados.

BALBACHAS, Alfons. As plantas curam.3. ed. São Paulo: Editora Missionária " A Verdade Presente" 1956. 428p. il.

CRUZ.E.L. Dicionário das Plantas Úteis do Brasil. 4. ed. Rio de Janeiro : Bertrand Brasil Editora, 1993. 600p.

FARMACOPÉIA Brasileira. 3. ed. São Paulo : Atheneu, 1977.

FARMACOPÉIA Brasileira. 4. ed. São Paulo : Atheneu, 1988.

GIRRE, L. La. santé par les plantes. Rennes : Ed. Ouest - France, 1979.

LIST, P.H., SCHMIDT, P. C. Phytopharmaceutical technology. Boca Raton : CRC Press, 1989.

MABBERLEY, D.J. A Classification for Edible Citrus (Rutaceae). Telopea, 7, p. 167-72, 1997.

MENIGER, B., ROBINEAU, L. Elementos para una Farmacopea Caribeña. Habana, Programa Tramil/ ACCT, 1988.

Quality control : methods for medicinal plant material. Geneva: WHO, 1992.

ROMBI, M. 100 Plante medicinales. Paris, Ed. Romart, 1991.

SARMENTO, A. M. - Taxinomia das plantas cultivadas.2. ed. Curitiba : UFPR / DAAVP. 1966. 80 p.

XIFREDA, c.c. Sabor el nombre científico correto de La Manzanilla (Matricaria Recutita L.) . Darwiniana, 26, p.373-5, 1985.

DIVISÃO DE ALIMENTOS E ZOOSE - Centro de Saneamento e Vigilância Sanitária. Secretaria de Estado da Saúde do Paraná. Erva- Mate: Situação Sanitária do Paraná. Curitiba, 1997. 13 p.

RATES, S.M.Z. & DALLAGNOL, R. Especificações de Qualidade ( Revisão bibliográfica sobre chás). Porto Alegre, 1988. s.n.t.

EHIA - European Herbal Infusions Association. Foodstuff specifications for herbal infusion products, Ed. 1993. Hamburg.

NIELSEN. Levantamentos Estatísticos para Chás, 1988. s.n.t.

#### 4. DESIGNAÇÃO

4.1. Quando o produto for simples:

4.1.1 Camélia sinensis : pela expressão "Chá..." , seguida dos termos " Verde" ou "Preto".

4.1.2 Ilex paraguarienses: pela expressão "Chá Mate ..." , seguida dos termos " Verde", "Tostado" ou "Queimado".

4.1.3 Outra espécie vegetal: pela expressão "Chá de ..." seguida do nome popular da espécie.

4.2 Quando o produto for misto:

4.2.1 Pela expressão "Chá de ..." seguido dos nomes populares das espécies que o caracterizam em ordem decrescente das quantidade empregadas, ou "Chá Misto..." seguido do nome fantasia.

4.3 Quando for(em) utilizada(s) outra(s) espécie(s) vegetal(ais) complementar(es) para conferir sabor definido diferente da(s) espécie(s) vegetal(ais) utilizada(s), deve constar na designação do produto a expressão "com..." seguido do(s) nome(s) do(s) ingrediente(s) complementar(es) que conferiu(ram) o sabor. No caso do uso de especiarias poderá ser utilizada a expressão "com especiarias" .

4.4 Quando for(em) utilizada(s) aroma(s) natural(ais) diferente(s) da (s) espécie(s) vegetal(ais) utilizada(s), deve constar na designação do produto a expressão "sabor ..." ou "sabor de ..." seguido do(s) nome(s) do(s) aroma(s) conferiu(ram) o sabor.

## 5. CLASSIFICAÇÃO

5.1. Quanto ao número de espécies vegetais utilizadas;

5.1.1. Simples: quando utilizada uma única espécie vegetal;

5.1.1.1. Camelia sinensis - Chá da Índia ou Chá preto (folhas e brotos).

I - Chá Verde: produto não fermentado, submetido a secagem.

II - Chá Preto: produto fermentado, submetido a secagem.

5.1.1.2. Ilex paraguariensis - Erva-mate (folhas e outras partes do ramo).

I - Chá Mate Verde: produto sapecado e dessecado a ser utilizado na forma de infusão e decoção.

II - Chá Mate Tostado ou Queimado: produto verde tostado.

5.1.1.3 Outras espécies vegetais - Anexo I.

5.1.2. Mistos: quando utilizadas duas ou mais espécies vegetais constantes no Anexo I do

Item 5.1.1.3.

5.1.3. Aos chás simples e mistos poderão ser adicionados complementarmente uma ou mais das espécies vegetais constantes do Anexo II.

5.2. Quanto à presença de cafeína:

5.2.1. Integral: quando o produto apresentar em sua composição cafeína na concentração própria da espécie vegetal.

5.2.2. Descafeinado: quando o produto apresentar no máximo 0,10% da cafeína própria da espécie vegetal.

## 6. CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO DE QUALIDADE DOS CHÁS

### 6.1. Característica de composição

6.1.1. As espécies vegetais utilizadas para chás, não podem ser artificialmente coloridas e/ou previamente esgotadas no todo ou em parte, exceto no descafeinado.

6.1.2. O chá de *Camelia sinensis* deve ser constituído por folhas e brotos, inteiros ou fragmentados.

6.1.3. O chá de *Ilex paraguariensis* deve ser constituído de no mínimo 70% de folhas fragmentadas e no máximo 30% de outras partes do ramo.

6.1.4. Os demais chás devem ser constituídos exclusivamente das partes vegetais previstas

no Anexo I e II.

6.1.5 A utilização de outra espécie vegetal isoladamente ou em combinação não previstas nos Anexos I e II poderá ser autorizada pelo Ministério da Saúde, desde que sejam apresentados estudos conclusivos de avaliação de risco a saúde do consumidor, características sensoriais e físico-químicas.

### 6.2. Características sensoriais

Aspecto: próprio do produto.

Cor: própria do produto.

Odor: próprio do produto.

Sabor: próprio do produto pronto para o consumo.

### 6.3. Característica físico-químicas

Cinzas insol. em HCl (máx.) % g/100g	Óleos essenciais (mín.) % g/100g	Cafeína (mín.) % g/100g			
<i>Ilex paraguariensis</i> (Chá mate verde)	10,0	7,0	1,0	-	0,5
<i>Ilex paraguariensis</i> (Chá mate tostado)	10,0	7,0	1,0	-	0,4
<i>Camélia sinensis</i> (Chá verde)	12,0	8,0	1,5	-	1,0
<i>Camélia sinensis</i> (Chá preto)	12,0	8,0	1,5	-	1,0
<i>Baccharis genistelloides</i> (carqueja)	11,0	6,0	2,0	0,2	-
<i>Cymbopogon citratus</i> (Capim cidreira)	12,0	8,0	2,0	0,5	-
<i>Foeniculum vulgare</i> , L. (Funcho)	12,0	10,0	2,0	1,0	-

Hibiscus sabdariffa (Hibisco)	12,0	11,0	2,5	-	-
Matricaria recutita (Camomila).	12,0	14,0	4,0	0,2	-
Melissa officinalis, L. (Melissa)	12,0	11,0	2,5	-	-
Mentha arvensis, L. (Menta Doce)	12,0	11,0	2,5	0,5	-
	Umidade (máx.) % g/100g	Cinzas (máx.) % g/100g	Cinzas insol. em HCl (máx.) % g/100g	Óleos essenciais (mín.) % g/100g	Cafeína (mín.) % g/100g
Mentha piperita, L. (Hortelã Pimenta)	12,0	11,0	2,5	0,5	-
Pneumus boldo, Molina (Boldo)	12,0	12,0	8,0	1,5	-
Pimpinella anisum, L. (Erva-Doce)	10,0	11,0	2,5	2,0	-
Rosa canina, L. (Rosa silvestre)	12,0	7,0	1,5	-	-
Frutas secas ou dessecadas	ATENDER LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA EM VIGOR				
Frutas Liofilizadas	ATENDER LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA EM VIGOR				
Chá misto (sem frutas)	12,0	14,0	4,0	-	-
Chá misto (com frutas)	25,0	14,0	4,0	-	-

#### 6.4 Características microscópicas

Fragmentos de insetos próprios da cultura	Máximo 15/10g
Fragmentos de insetos próprios da cultura (em chá preto, chá de boldo, carqueja e menta)	Máximo 30/10g
Fragmentos de insetos próprios da cultura (em chá de flores inteiras e mate verde)	Máximo 100/10g
Fragmentos de outros insetos	Ausência em 10g
Insetos e ácaros vivos	Ausência em 10g
Insetos próprios da cultura e ácaros mortos inteiros	Máximo 2/10g
Insetos próprios da cultura e ácaros mortos inteiros (em chás de flores inteiras e mate verde)	Máximo 6/10g
Excrementos de animais	Ausência em 10g
Pêlos de roedor	Ausência em 10g
Elementos histológicos estranhos	Ausência em 5g
Amidos estranhos	Ausência em 5g
Sujidades pesadas	Máximo 150 mg/10g
Outras matérias estranhas	Ausência em 10g

6.5. Características microbiológicas Atender legislação específica em vigor.

## 7. ADITIVOS INTENCIONAIS, INGREDIENTES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA

Atender legislação específica em vigor.

## 8. CONTAMINANTES

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação específica em vigor para a(s) espécie(s) vegetal(ais) utilizada(s).

## 9. HIGIENE

Os chás devem ser produzidos, manipulados, processados, acondicionados, armazenados, conservados e transportados conforme Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação.

## 10. ACONDICIONAMENTO

10.1 Os chás deverão ser acondicionados em embalagens adequadas para as condições previstas de transporte, armazenamento e comercialização, conferindo ao produto a devida proteção.

10.2 É proibida a exposição à venda e a comercialização, ao consumidor final, do produto a granel. Os chás só poderão ser vendidos pré-embalados, não sendo permitida a venda a granel ou fracionada.

## 11. PESOS E MEDIDAS

Atender legislação específica em vigor.

## 12. ROTULAGEM

Atender a legislação específica em vigor, devendo constar ainda:

12.1 Quando o produto for descafeinado, essa indicação deverá estar presente no painel

frontal da rotulagem.

12.2 Os nomes científicos e populares e as partes vegetais das espécies utilizadas nos chás deverão ser informados por ordem decrescente das quantidades empregadas, de forma clara e legível na lista de ingredientes.

12.3. A instrução de preparo de forma clara e legível.

12.4 Não será permitida qualquer informação que atribua indicação medicamentosa e/ou terapêutica, de forma direta ou indireta.

## 13. AMOSTRAGEM E MÉTODOS DE ENSAIO

A avaliação da identidade e qualidade deverá ser realizada de acordo com os planos de amostragem e métodos de

análise adotados e/ou recomendados pela Association of Official Analytical Chemists (AOAC), pela Organização Internacional de Normalização (ISO), pelo Instituto Adolfo Lutz, pelo Food Chemicals Codex, pela American Public Health Association (APHA), pelo Bacteriological Analytical Manual (BAM) e pela Comissão do Codex Alimentarius e seus comitês específicos atualizados, até que venham a ser aprovados planos de amostragem e métodos de ensaios pelo Ministério da Saúde.

#### ANEXO I: ESPÉCIES VEGETAIS PRINCIPAIS

*Ananas sativus*, Schult - Ananás (infrutescências)

*Baccharis genistelloides*, (Lamarck) Persoon - carqueja (folhas)

*Bromelia pyramidalis*, A.. Câmara - Abacaxi (infrutescências)

*Camélia sinensis* - Chá Verde/Chá Preto

*Carica papaya*, L. - Mamão/papaia (frutos)

*Citrus aurantium*, L. - Laranja Amarga/Laranja Doce (casca dos frutos, folhas e flores)

*Citrus nobilis* - Tangerina/Bergamota/Mixirica/Laranja Cravo/Mandarina (cascas dos frutos, frutos) e

*Citrus limonum*, (L.) Osbeck - Limão/Limão Doce (casca dos frutos e flores)

*Cydonia sinensis*, Thonim - Marmelo da China (frutos)

*Cymbopogon citratus*, Stapf - Capim Cidreira/Capim Santo/Capim Limão/Capim Cidrô/Chá de Estrada (folhas)

*Foeniculum vulgare*, L. - Funcho/Erva-Doce Nacional (frutos)

*Fragaria vesca*, L. - Morango (folhas e frutos)

*Hibiscus sabdariffa*, L.. - Hibisco (flores)

*Ilex paraguariensis* - Chá Mate Verde/Chá Mate Tostado/Chá Mate Queimado

*Mangifera indica*, L.. - Manga (frutos)

*Matricaria recutita* - Camomila (capítulos florais)

*Melissa officinalis*, L. - Melissa/Erva Cidreira (folhas e outras partes do ramo)

*Mentha arvensis*, L. - Hortelã/Menta/Hortelã Doce/Menta Doce (folhas e outras partes do ramo)

*Mentha piperita*, L. - Hortelã/menta/hortelã pimenta (folhas e outras partes do ramo)

*Musa paradisiaca*, L. - Banana São Tomé/Banana Maçã/Banana ouro/Banana prata (frutos)

*Musa sapientum*, Griseb - Banana da terra (frutos)



*Musa sinensis*, L. - Banana caturra/Banana nanica (frutos)

*Pneumus boldo*, Molina - Boldo/Boldo do Chile (folhas)

*Pimpinella anisium*, L. - Erva-Doce/Anis/Anis Doce (frutos)

*Prunus armeniaca*, L. - Apricot/Damasco (frutos)

*Prunus persica*, (L.) Batsch - Pêssego (frutos)

*Prunus serotina*, Ehrl - Cereja (frutos)

*Pyrus communis*, L. - Pêra (frutos)

*Pyrus cydonia*, L. - Marmelo/Marmelo Comum (frutos)

*Pyrus malus*, L. - Maçã (frutos)

*Ribes nigrum*, L. - Groselha (frutos)

*Ribes* spp. - Cassis (frutos)

*Rosa canina*, L.. - Rosa silvestre (frutos e flores)

*Rubus idaeus*, L. - Framboesa (frutos)

*Rubus* spp. - Amora (frutos)

*Tamarindus indica*, L. - Tamarindo (frutos)

*Vaccinium myrtillus*, L. - Mirtilo (frutos)

*Vitis vinifera*, L. - Uva (frutos)

## ANEXO II - ESPÉCIES VEGETAIS COMPLEMENTARES

*Anetum graveolens* - Endro (inflorescências)

*Beta vulgaris*, L. - Beterraba (raízes tuberosas)

*Caryophyllus aromaticus* - Cravo da Índia (flores)

*Cichorium intybus*, L. - Chicória (planta inteira)

*Cinnamomum zeylanicum* - Canela (casca)

*Cryptocaria moschata* - Noz moscada (frutos)

*Jasminum officinale*, L. - Jasmim (flores)

*Passiflora edulis*, L. - Maracujá mirim/Maracujá roxo/Maracujá de garapa (polpa)

*Passiflora quadrangularis*, L. - Maracujá açú/Maracujá silvestre/ (polpa)

*Stevia rebaudiana*, Bert - Stévia (folhas)

*Vanilla aromatica*, Sw - Baunilha (frutos)

*Zingiber officinalis*, Roscoe - Gengibre (rizomas)