

LEGISLAÇÃO DA KOMBUCHA VIGENTE NO BRASIL: UMA ANÁLISE CRÍTICA

Kawany F. FORATO^{1*}; Vinícius D. SANTOS¹; Karla B. GUERGOLETT¹

kawany.forato10@uel.br*, karla@uel.br

¹Universidade Estadual de Londrina

Resumo

Atualmente, a Kombucha, uma bebida fermentada originada na China, tem ganhado popularidade no Brasil, especialmente entre aqueles que buscam benefícios à saúde. Com potencial probiótico e efeitos benéficos, a Kombucha se destaca como alternativa saudável a refrigerantes. Sua produção envolve a fermentação do chá preto ou verde com açúcar, utilizando uma cultura de bactérias e leveduras (SCOBY). A legislação brasileira para Kombucha, estabelecida pela Instrução Normativa nº 41/2019 e complementada pela IN SDA/MAPA nº 140/2024, define padrões de identidade, qualidade e rotulagem. Estudos mostram que, embora as amostras comerciais estejam dentro dos padrões físico-químicos, ainda há inconformidades na rotulagem. A consolidação das normas visa garantir a qualidade e segurança do produto para os consumidores.

Palavras-chave: fermentação, qualidade, regulamentação, rotulagem, consumidores

Introdução

Atualmente a Kombucha, uma bebida fermentada ancestral originada na China está se tornando mais popular no Brasil, principalmente entre o público que busca benefícios à saúde através da alimentação. A bebida possui potencial probiótico e efeitos benéficos como controle de stress oxidativo, atividade antimicrobiana, antineoplásica, cardioprotetora, antidiabética, entre outras. Esses fatores atraem muito a atenção de potenciais consumidores, que encontram na Kombucha uma boa opção para substituição de refrigerantes e outras bebidas com teores altos de açúcar, já que a bebida fermentada é levemente adocicada, gaseificada e ácida. Além disso, adiciona-se os benefícios dos metabólitos originados na fermentação (Mallmann *et al.*, 2022; Miranda *et al.*, 2021).

Para produção da Kombucha ocorre a fermentação do chá preto ou chá verde (*Camellia sinensis*) com adição de açúcar, por uma cultura simbiótica de bactérias e leveduras denominada *SCOBY*. Primeiramente ocorre a conversão da sacarose em etanol pelas leveduras, e seguidamente, o etanol é bioconvertido em ácido acético pela ação das bactérias acéticas. Os metabólitos finais originados no processo fermentativo variam de acordo com os microrganismos presentes no *SCOBY* utilizado, dessa forma, a composição da bebida é variável (Miranda *et al.*, 2021).

A expansão do consumo da bebida deixou que ela fosse feita apenas de modo doméstico, passando a ser produzida de modo industrial com objetivo comercial, e ficando necessário a determinação de padrões de produção, assim como composição e demais características da Kombucha. Além disso, tendo em vista a

popularização e aumento da procura de Kombucha pelos consumidores, é importante que a rotulagem seja clara e objetiva, pois tem potencial de influenciar na decisão de compra do produto. A fim de elucidar a legislação vigente no Brasil atualmente para Kombucha, entender o histórico existente e destacar a importância da padronização para garantir a segurança microbiológica do produto final, será apresentado nesse trabalho uma análise crítica.

Material e Métodos

Foi utilizada a Legislação vigente no Brasil no momento do desenvolvimento da análise, Instrução Normativa n.º 41, de 17 de setembro de 2019, em conjunto com Anexo à Instrução Normativa SDA/MAPA N.º 140/2024 (Cartilhão de Bebidas).

Resultado e Discussões

De acordo com o que determina a Instrução Normativa n.º 41, de 17 de setembro de 2019, para Padrão de Identidade e Qualidade da Kombucha em território nacional, “Kombucha é a bebida fermentada obtida através da respiração aeróbica e fermentação anaeróbica do mosto obtido pela infusão ou extrato de *Camellia sinensis* e açúcares por cultura simbiótica de bactérias e leveduras microbiologicamente ativas (SCOBY)” (BRASIL, 2019).

É considerada Kombucha não alcóolica quando o percentual de álcool não ultrapassa 0,5% v/v, e em caso de Kombucha alcóolica, o teor alcóolico deve ser expresso no rótulo. A denominação “Kombucha original” pode ser utilizada para Kombucha não alcóolica produzida com os ingredientes obrigatórios sem adição de outros componentes. Além disso, é proibido utilizar as denominações: bebida viva, artesanal, elixir, caseira, familiar, dentre outras que não sejam comprovadas (BRASIL, 2019).

A elaboração da Instrução Normativa n.º 41, de 17 de setembro de 2019, publicada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), determina o Padrão de Identidade e Qualidade da Kombucha. Antes dessa data (2019), não havia nenhum tipo de legislação que estabelecesse padrões de rotulagem e/ou características físico-químicas da bebida. A Instrução Normativa vigente no momento dispõe sobre Definições, Classificação/Denominação, Rotulagem, Parâmetros analíticos, Composição e Proibições (BRASIL, 2019).

Além disso, o MAPA possui um “Cartilhão de bebidas” recentemente atualizado em abril de 2024, denominado “Consolidação das Normas de Bebidas, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho” e anexo à Instrução Normativa SDA/MAPA n.º 140/2024, que abrange mais de 80 categorias de produtos detalhando os Padrões de Identidade e Qualidade de cada um, além de diretrizes para importação e exportação. Esse documento trata da Kombucha como um tipo de bebida



fermentada em um capítulo próprio, com referência em resoluções, decretos e instruções normativas publicadas por Anvisa e MAPA (BRASIL, 2024).

A cartilha discorre mais detalhadamente sobre os tópicos contidos da IN n° 41, como Definições, Classificação/Denominação, Rotulagem, Parâmetros analíticos, Composição e Proibições, incluindo tabelas e listas contendo os dados de aditivos alimentares autorizados, espécies vegetais e de suas partes autorizadas para uso como especiarias, espécies vegetais e de suas partes autorizadas para o preparo de chás e elaboração da kombucha, e padrão microbiológico. Essa consolidação das normas em um único documento facilita o acesso às informações necessárias para os produtores de bebidas. A padronização das normas reduz a possibilidade de erros e a abordagem integrada e atualizada é essencial para assegurar que os produtos oferecidos aos consumidores atendam aos padrões de qualidade e segurança (BRASIL, 2024).

Assis *et al.* (2022) avaliaram físico-quimicamente e a rotulagem de Kombuchas comerciais quanto aos parâmetros de pH, acidez titulável, teor alcoólico, antioxidantes, presenças de corantes, em Duque de Caxias - RJ. Os resultados mostraram que todas as amostras estavam dentro das normas e padrões preconizadas pela legislação vigente, no entanto apresentaram rótulos com alegações e palavras proibidas.

Santos *et al.* (2023) também realizaram estudo de adequação à rotulagem de Kombuchas de 30 diferentes marcas comercializadas no Brasil, em que todos os produtos apresentaram algum tipo de inconformidade com a legislação vigente.

Conclusões

Apesar de o Brasil ser o primeiro país no mundo a ter uma legislação exclusiva para Kombucha, a Instrução Normativa n° 41, de 17 de setembro de 2019, apresenta uma redação sucinta, deixando lacunas que podem gerar interpretações errôneas e causar falhas de comunicação entre os profissionais técnicos na produção industrial. O Anexo à Instrução Normativa SDA/MAPA N° 140/2024 (Cartilhão de Bebidas) vem auxiliar a IN de 2019, proporcionando uma melhor interpretação dos padrões de identidade e qualidade da Kombucha. Este documento é atualizado anualmente para corrigir brechas e proporcionar uma regulamentação mais clara e completa.

As instruções normativas se complementam, facilitando a produção de qualidade e a fiscalização eficiente por parte das autoridades, o que garante que o consumidor final tenha acesso a um produto seguro e de alta qualidade. Dessa forma, o conjunto de normas assegura que a Kombucha produzida e comercializada no Brasil atenda aos padrões exigidos, promovendo a saúde e a segurança dos consumidores.



Referências

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Consolidação das Normas de Bebidas, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho. Anexo à Instrução Normativa SDA/MAPA n° 140/2024, Brasília, 2024.

Mallmann, M. M., S. Valderramas, Garcia, A. C., Petterle, R. R., Duarte, M. L., Junior, O. R. Kombucha: A systematic review and meta-analysis of experimental evidence of its effects on blood glucose, dyslipidemia and body weight in diabetes mellitus. **Research, Society and Development**. 2022.

Miranda, J. F., Ruiz, L. F., Silva, C. B., Uekane, T. M., Silva, K. A., Gonzalez, A. G. M., Fernandes, F. F., Lima, A. R. Kombucha: A review of substrates, regulations, composition, and biological properties. **Journal of Food Science**. 2021.

DE ASSIS, Aynini Batista Fernandes et al. Avaliação dos rótulos e caracterização físico-química de Kombuchas comercializados no município de Duque de Caxias-RJ. **Research, Society and Development**, v. 11, n. 11, p. e234111133691-e234111133691, 2022.

SANTOS, Bárbara Oliveira et al. Avaliação da conformidade da rotulagem de kombuchas em relação à legislação brasileira. **Journal of Environmental Analysis and Progress**, v. 8, n. 1, p. 001-008, 2023.

AGRADECIMENTOS: Agradeço ao CNPq, à CAPES e à UEL pelo suporte financeiro e pela infraestrutura fornecida, fundamentais para a realização deste trabalho.

