



17 novembre 2017

Clarification sur le process qualité des thés noirs et des thés verts

STEPI, Syndicat du thé et des plantes à infusion

À la suite de la publication d'un article sur les thés verts et les thés noirs dans le magazine 60 millions de consommateurs de novembre 2017 (n°531), le STEPI (Syndicat du Thé Et des Plantes à Infusion) souhaite apporter les clarifications suivantes :

Les fabricants de thé et de plantes à infusions membres du STEPI, sont très soucieux de la protection et de la sécurité du consommateur. A cet effet, depuis de nombreuses années, ils sont engagés au travers d'un code de bonnes pratiques partagé avec les autorités françaises et respectent en tous points la réglementation en vigueur.

Le travail de contrôle de la qualité s'effectue sur l'ensemble de la chaîne c'est-à-dire, depuis la zone de production jusqu'à la mise à disposition du consommateur. Les membres du STEPI assurent une complète traçabilité des produits mis sur le marché.

Quand il n'y a pas de réglementation Européenne, les entreprises suivent les recommandations de l'EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments) ou des autorités nationales. Dans la mesure du possible, elles anticipent les bonnes pratiques afin d'assurer la sécurité du consommateur.

Nous précisons, qu'il est important de faire la distinction entre les contaminants liés à l'activité humaine (tels que les pesticides), et les contaminants présents naturellement dans l'environnement. C'est notamment le cas des Alcaloïdes Pyrrolizidiniques (AP), qui sont des toxines produites naturellement par un grand nombre d'espèces végétales. Des thés peuvent contenir de manière fortuite des AP, par simple contact avec ces plantes. Les AP ne font l'objet d'aucune réglementation européenne. Des recommandations ont donc été émises telles que : inspection régulière des champs, désherbage, etc...

Enfin, selon la réglementation en vigueur et bien que certaines substances ne soient pas solubles dans l'eau, les analyses se font sur la matière sèche et non sur la boisson telle que consommée. Ce que le consommateur va ingérer sera en fin de compte, en dessous des teneurs annoncées dans les résultats des analyses.