

FACULDADE PERNAMBUCANA DE SAÚDE  
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

ISABELLA CAROLINE JANUÁRIO DE SANTANA OLIVEIRA  
THAÍS GOMES DO MONTE

**ROTULAGEM DE SAIS HIPOSSÓDICOS: AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE  
FRENTE À LEGISLAÇÃO**

RECIFE, PE

2021

**ROTULAGEM DE SAIS HIPOSSÓDICOS: AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE  
FRENTE À LEGISLAÇÃO**

**HYPOSODIC SALTS LABELING: CONFORMITY EVALUATION WITH  
LEGISLATION**

**Isabella Caroline Januário de Santana Oliveira**

Faculdade Pernambucana de Saúde (FPS)

Departamento de Nutrição

Recife/PE – Brasil

Email: [bellacjs97@gmail.com](mailto:bellacjs97@gmail.com)

**Thaís Gomes do Monte**

Faculdade Pernambucana de Saúde (FPS)

Departamento de Nutrição

Recife/PE – Brasil

Email: [thaismonte@outlook.com](mailto:thaismonte@outlook.com)

**Fabiana Lima de Melo**

Faculdade Pernambucana de Saúde (FPS)

Departamento de Nutrição

Recife/PE – Brasil

Email: [fabianalimma@yahoo.com.br](mailto:fabianalimma@yahoo.com.br)

## RESUMO

O sal hipossódico é um produto elaborado a partir da mistura de cloreto de sódio com outros sais. A rotulagem nutricional é a principal conexão entre o consumidor e o produto, sendo um importante meio de educação nutricional. O objetivo deste trabalho é verificar a adequação das informações apresentadas na rotulagem de sais hipossódicos, frente à legislação em vigor, indicando as possíveis inadequações. Todas as marcas analisadas apresentaram divergências em relação a algum item preconizado na Portaria N°54, de 04 de julho de 1995, que normatiza o uso de sal hipossódico. Diante do exposto, faz-se necessária uma maior fiscalização por parte dos órgãos competentes para garantia do cumprimento das normatizações vigentes.

**Palavras-chave:** Sal; Hipossódico; Rotulagem; Legislação; Consumidor.

## **ABSTRACT**

Hyposodium salt is a product made from the mixture of sodium chloride with other salts. Nutritional labeling is the main connection between the consumer and the product, being an important means of nutritional education. The objective of this work is to verify the adequacy of the information presented in the labeling of hyposodium salts, in face of the legislation in force, indicating the possible inadequacies. All the brands analyzed showed divergences in relation to some item recommended in Ordinance N° 54, of July 4, 1995, which regulates the use of hyposodium salt. In view of the above, there is a need for greater inspection by the competent bodies to ensure compliance with current regulations.

**Keywords:** salt; hyposodium; labeling; legislation; consumer.

## 1. INTRODUÇÃO

Sal é o termo utilizado para designar um conjunto de substâncias com características químicas semelhantes, sendo o cloreto de sódio (NaCl), o famoso sal de cozinha, o mais importante para o consumo humano, composto aproximadamente por 40% de sódio e 60% de cloreto (BANNWART, 2014).

O NaCl tem papel fundamental na saúde auxiliando no transporte de nutrientes e oxigênio, na transmissão de impulsos nervosos, na regulação da quantidade de água do organismo e na produção, além de auxiliar na palatabilidade e conservação dos alimentos (BEZERRA et al, 2020).

Ao longo do tempo, houve progressiva substituição da dieta primitiva, rica em potássio e pobre em sódio, pela dieta atual, com inversão dessa relação (MILL, et.al, 2019). Esta alteração no padrão alimentar se deu com a rápida urbanização, mudança no estilo de vida e elevada produção de alimentos processados (OMS, 2016).

O sódio e o potássio andam juntos para garantir o equilíbrio hidroeletrólítico do corpo humano, sendo o primeiro responsável pela manutenção da osmolaridade e volume do fluído corporal, influenciando a pressão sanguínea, enquanto o segundo responsável pela manutenção da integridade celular e balanço hídrico, contração muscular, síntese de glicogênio, catabolismo da glicose e metabolismo proteico e de carboidratos (CARDOSO, 2010). Já o iodo é responsável pela síntese dos hormônios da tireoide (TEIXEIRA, et. al. 2015), sendo o NaCl um dos principais meios de distribuição desse nutriente para a população.

De acordo com a POF 2017-2018, cerca de 53,5% da população ingere sódio acima do limite máximo aceitável (IBGE, 2020). O excesso de sal tem uma repercussão negativa no corpo humano, tendo em vista que um consumo acima do recomendado pela Sociedade Brasileira de Cardiologia de 2g/dia de sódio ou 5g/dia de cloreto de sódio pode resultar em doenças cardiovasculares, hipertensão arterial sistêmica (HAS), doenças renais, síndrome metabólica, doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) e câncer gástrico (BRASIL, 2016).

Visando essa ligação entre o consumo exacerbado de alimentos contendo uma quantidade excessiva de sal e gorduras saturadas e o aumento do número de casos de HAS no país, em julho de 1995 foi homologada, pelo Ministério da Saúde, a Portaria de nº 54, que dispõe sobre o padrão de identidade e qualidade para o sal hipossódico.

O sal hipossódico, por definição, é o produto elaborado a partir da mistura de cloreto de sódio com outros sais, de modo que a mistura final mantenha poder salgante semelhante ao do sal de mesa fornecendo, no máximo, 50% do teor de sódio na mesma quantidade de cloreto de sódio (BRASIL, 1995).

A portaria também estabelece a classificação do sal hipossódico em duas categorias: o “sal com reduzido teor de sódio”, que fornece até 50% de sódio, e o “sal para dieta com restrição de sódio”, que fornece, no máximo, 20% de sódio, trazendo como ingredientes obrigatórios cloreto de sódio, cloreto de potássio e iodo, podendo ser adicionados um ou mais ingredientes opcionais e/ou aditivos intencionais (BRASIL, 1995).

O sal hipossódico deve ser preparado conforme as Boas Práticas de Fabricação seguindo os requisitos da Portaria MS 1428/93, e deve conter cristais

brancos, com granulação uniforme e sem apresentar sujidades, fragmentos de insetos, fungos, leveduras, detritos orgânicos ou outras substâncias estranhas em quantidade significativa capaz de impedir o seu consumo, sendo inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. (BRASIL, 1995).

Sabendo de toda a relação entre a ingestão de sódio e HAS, o consumidor passa a estar mais atento à produtos que contenham um alto teor de sódio por porção, fazendo com que prefiram consumir produtos que aparentam ser recomendáveis, mas não o são. Em casos assim, avaliamos a importância da rotulagem nutricional de alimentos e sua adequada forma de ser exposta em embalagens, pois a rotulagem nutricional é toda a descrição destinada a informar o consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento (CAVADA, et al, 2012), podendo influenciar direta ou indiretamente na sua escolha de consumo (SOUSA, 2020).

A rotulagem é um canal de informação utilizado a fim de garantir a segurança alimentar e nutricional para o consumidor (CAVADA, et al, 2012). Neste sentido, este estudo tem como objetivo verificar a adequação das informações apresentadas na rotulagem de sais hipossódicos, frente à legislação em vigor, indicando as possíveis inadequações.

## **2. METODOLOGIA**

Estudo de caráter transversal-descritivo realizado no período de setembro a outubro de 2020. Para coleta das amostras foram realizadas buscas em

supermercados localizados na cidade de Recife-PE e, também, em sites de empresas brasileiras fabricantes de sais hipossódicos.

Os rótulos de onze amostras de sais hipossódicos foram analisados conforme o preenchimento de um Checklist próprio, previamente estruturado, tendo como base as exigências descritas na Portaria de nº 54, de 4 de julho de 1995, que dispõe sobre o padrão de identidade e qualidade para o sal hipossódico, a saber:

- Fornecer 50%, no máximo, do teor de sódio contido na mesma quantidade de cloreto de sódio, para sais classificados como “sal com reduzido teor de sódio”.
- Fornecer 20%, no máximo, do teor de sódio contido na mesma quantidade de cloreto de sódio para sais classificados como “Sal para dieta com restrição de sódio”:
- Possuir como ingredientes obrigatórios o cloreto de sódio, o cloreto de potássio e o iodo.
- Possuir como ingredientes opcionais apenas os relacionados na Portaria de nº 54/1995.
- Apresentar no painel principal: designação correta do produto; conteúdo total de sódio e de potássio, expressos em g por 100g do produto ou na porção indicada pela fabricante, desde que seja indicado o número de porções; a declaração da porcentagem da redução do teor de sódio em relação ao sal convencional (cloreto de sódio), em destaque.
- Apresentar no painel secundário: no "Sal com reduzido teor de sódio" a advertência: "Usar preferencialmente sob a orientação do médico e/ou



nutricionista". No "Sal para dieta com restrição do sódio" a advertência: "Usar somente sob a orientação do médico e/ou nutricionista".

- No "Sal com reduzido teor de sódio", poderão ser utilizados as seguintes expressões de idioma estrangeiro, que indicam "reduzido" ou "baixo"; "light", "less", "lite", "reduced", "minus", "lower" e "low".
- No "Sal para dieta com restrição de sódio", pode ser utilizado a expressão "diet".
- Apresentar rótulos diferenciados do correspondente ao sal convencional, da mesma empresa, de maneira que não induza a erro o consumidor.

Todos os dados foram registrados e tabulados no programa Excel for Windows (2016) e apresentados de forma descritiva, utilizando-se de frequência e percentual do nível de conformidade, sendo expressos em forma de tabela.

### **3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Foram analisadas 11 marcas de sal hipossódico, sendo 2 amostras coletadas em lojas físicas localizadas na cidade do Recife-PE e 9 em lojas virtuais de outras regiões do Brasil. Destas, 3 amostras de sal para dieta com restrição de sódio e 8 amostras de sal com reduzido teor de sódio. Foi observado em todos os rótulos o descumprimento de algum item da legislação vigente, com um total de 22 não conformidades, sendo 57,14% das inadequações dos produtos com restrição de sódio e 42,85% das inadequações dos produtos com reduzido teor de sódio.

Os dados de conformidade em relação à Portaria nº 54 foram alocados em duas tabelas, referentes à classificação do produto analisado. A Tabela 1 refere-

se aos itens comuns dos dois produtos e a Tabela 2 refere-se aos itens específicos de cada produto.

**Tabela 1 - Análise de conformidade de características gerais dos sais com restrição de sódio e com reduzido teor de sódio**

Item avaliado	Conforme % (n)	Não conforme % (n)
Possuir como ingredientes obrigatórios o cloreto de sódio, o cloreto de potássio e o iodo.	63,6 (7)	36,4 (4)
Possuir como ingredientes opcionais apenas os relacionados na Portaria de nº 54/1995.	-	-
Apresentar no painel principal: designação correta do produto; conteúdo total de sódio e de potássio, expressos em g por 100g do produto ou na porção indicada pela fabricante, desde que seja indicado o número de porções; a declaração da porcentagem da redução do teor de sódio em relação ao sal convencional (cloreto de sódio), em destaque.	27,3 (3)	72,7 (8)
Apresentar rótulos diferenciados do correspondente ao sal convencional, da mesma empresa, de maneira que não induza a erro o consumidor.	62,5 (5)	-

O primeiro item mostra que 4 das 11 amostras avaliadas não apresentavam ingredientes obrigatórios, que seriam o cloreto de sódio, o cloreto de potássio e o iodo, o que implica na ausência desses nutrientes para o corpo humano e a formulação incorreta do produto.

O segundo item da tabela relaciona-se com o artigo 2 e o item 2.1.2 da Portaria Nº 54, dispõe dos ingredientes opcionais e os resultados demonstram que nenhum dos produtos analisados se aplicam a esta categoria, pois, por não ser obrigatória, todos optaram por não colocar nenhum deles em sua composição. Os ingredientes opcionais listados neste item servem para agregar valor nutricional ou realçar o sabor do produto. Apesar de serem opcionais, quando utilizados, esses ingredientes não podem ultrapassar o percentual total da formulação, sendo este não específico na legislação.

O terceiro item demonstra que 8 dos 11 produtos avaliados apresentaram não-conformidade em relação ao painel principal, o que implica no transporte de comunicação entre produto-consumidor. A rotulagem é o instrumento pelo qual se estabelece uma ponte de comunicação entre as indústrias de alimentos e os consumidores que desejam informações sobre os produtos que consomem, portanto, a partir do momento em que se esconde uma informação importante sobre o produto do consumidor, pode-se induzir o mesmo ao erro (GARCIA, CARVALHO, 2011).

Garcia e Carvalho (2011) completam que a obrigatoriedade da rotulagem visa proteger os consumidores de informações infundadas ou enganosas que possam induzi-los ao erro, afinal, um consumidor consciente cria habilidade para avaliar se o produto atende as suas necessidades nutricionais ou não (MARINS, JACOB, PERES, 2008).

Já em relação ao quarto item, sobre as marcas produzirem embalagens diferentes de acordo com o tipo de sal, comum ou hipossódico, apenas 5 realizaram tal mudança, pois esse tipo de diferença funciona como estratégia de comunicação com o consumidor, além de chamar atenção e ser um fator decisivo

no momento da compra (YOSHIHARA e CASSIANO, 2010). As outras marcas eram exclusivas para sal hipossódico, portanto não se aplicavam neste item.

O Código de Defesa do Consumidor diz, no artigo 31, que “a oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores.” (BRASIL, 2017).

**Tabela 2 - Análise de conformidade de características específicas dos sais com restrição de sódio e com reduzido teor de sódio**

Item avaliado	Conforme % (n)	Não conforme % (n)
<b>Sal com restrição de sódio</b>		
Fornecer 20%, no máximo, do teor de sódio contido na mesma quantidade de cloreto de sódio para sais classificados como “Sal para dieta com restrição de sódio”	100 (3)	-
Apresentar no painel secundário: no "Sal com reduzido teor de sódio" a advertência: "Usar preferencialmente sob a orientação do médico e/ou nutricionista". No "Sal para dieta com restrição do sódio" a advertência: "Usar somente sob a orientação do médico e/ou nutricionista".	-	100 (3)
No "Sal para dieta com restrição de sódio", pode ser utilizado a expressão "diet".	-	100 (3)

<b>Sal com reduzido teor de sódio</b>		
Fornecer 50%, no máximo, do teor de sódio contido na mesma quantidade de cloreto de sódio, para sais classificados como "sal com reduzido teor de sódio".	100 (8)	-
Apresentar no painel secundário: no "Sal com reduzido teor de sódio" a advertência: "Usar preferencialmente sob a orientação do médico e/ou nutricionista". No "Sal para dieta com restrição do sódio" a advertência: "Usar somente sob a orientação do médico e/ou nutricionista".	62,5 (5)	37,5 (3)
No "Sal com reduzido teor de sódio", poderão ser utilizados as seguintes expressões de idioma estrangeiro, que indicam "reduzido" ou "baixo"; "light", "less", "lite", "reduced", "minus", "lower" e "low".	100 (8)	-

Nos produtos diet, as inadequações mais frequentes foram a ausência da informação "usar somente sob a orientação do médico e/ou nutricionista" e a utilização da expressão "diet", sendo encontrada em todos os 3 produtos analisados. Para os produtos considerados light, a inadequação mais frequente foi a ausência da informação "usar preferencialmente sob a orientação do médico e/ou nutricionista", sendo encontrada apenas em 3 dos 8 produtos analisados.

Segundo Vieira e Cornélio (2007), os alimentos diet foram elaborados para atender a pessoas com restrições dietéticas específicas como diabetes, hipertensão, alergias alimentares e não com a finalidade de baixo valor calórico. A ausência da informação "de uso somente sob orientação do médico e/ou nutricionista" pode favorecer o consumo errôneo desses alimentos, pois sem a

orientação de um profissional, o consumidor poderá comprometer ainda mais a doença, ocasionando em complicações em curto, médio e longo prazo (MELO, 2015).

Já os alimentos light são aqueles que apresentam a redução de qualquer um de seus componentes como açúcar, gordura, proteína e sódio. A ausência da informação “de uso preferencialmente sob orientação do médico e/ou nutricionista” abre margem para a utilização do sal com teor reduzido de sódio, por portadores de hipertensão descompensada ou a utilização de forma exacerbada, trazendo ainda mais complicações. (VIEIRA e CORNÉLIO, 2007)

A exigência da presença de expressões de idioma estrangeiro no sal com teor reduzido de sódio, que indicam "reduzido" ou "baixo"; "light", "less", "lite", "reduced", "minus", "lower" e "low", é classificada como uma Informação Nutricional Complementar (INC), caracterizando os chamados “produtos light” (MELO, 2015). Segundo a Portaria nº 27 de 1998, este termo pode ser utilizado também em alimentos quando for cumprido o atributo reduzido e/ou baixo em algum de seus constituintes (BRASIL, 1998). Não foram encontradas inadequações neste tópico.

Segundo Paiva e Henrique (2005), é parte do direito à alimentação ter informações corretas sobre o conteúdo dos alimentos. Muitos consumidores não sabem diferenciar produtos light e diet, portanto, os rótulos dos alimentos devem apresentar uma linguagem clara e de fácil acesso, para que todos consigam compreender de que se trata o produto. Assim como no item acima, a ausência do termo “diet” na rotulagem pode confundir o consumidor no momento de adquirir algum produto.

#### **4. CONCLUSÃO**

Diante do exposto, podemos perceber o quanto a rotulagem é importante para prevenir que o consumidor seja induzido ao erro na hora de adquirir o produto ou utilizá-lo de forma indevida, podendo causar danos à saúde ou agravar o quadro de alguma patologia.

Visto que a própria legislação vigente deixa diversos pontos vagos, a padronização da rotulagem e a educação nutricional seria um método eficaz para garantir o acesso esclarecido à informação e evitar o consumo errôneo de diversos produtos. Além disso, faz-se necessária uma maior fiscalização por parte dos órgãos competentes para garantia do cumprimento das normatizações.

#### **REFERÊNCIAS**

BANNWART, Gisele Cristina Maziero de Campos; SILVA, Maria Elisabeth Machado Pinto; VIDAL, Gisele. Redução de sódio em alimentos: panorama atual e impactos tecnológicos, sensoriais e de saúde pública. *Nutrire*, v. 39, n. 3, p. 348-365, 2014.

BEZERRA, Edna Natália de Souza et al. Qualidade físico-química de sal comercializado no Município de Mossoró, Rio Grande do Norte, Brasil. *Research, Society and Development*, 9(8), e530985847, 2020. Acesso em: 18/09/2020. Disponível em: <https://doi.org/10.33448/rsd-v9i8.5847>

BRASIL, Código de defesa do consumidor e normas correlatas. Senado Federal, Coordenação de Edições Técnicas. 2. ed. – Brasília: 2017.

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Portaria nº 54, de 04 de julho de 1995, referente à normatização do uso e padrão de qualidade do sal hipossódico. **Diário Oficial da União**. Brasília, 04 jul. 1995.

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Portaria nº 27, de 17 de janeiro de 1998, referente à aprovação do Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar. **Diário Oficial da União**. Brasília, 17, jan. 1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. Desmistificando dúvidas sobre alimentação e nutrição: material de apoio para profissionais de saúde / Ministério da Saúde, Universidade Federal de Minas Gerais. – Brasília : Ministério da Saúde, 2016.

CARDOSO, Marly Augusto. Nutrição humana: nutrição e metabolismo. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

CAVADA, Giovanna da Silva et al. Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo? Braz. J. Food Technol. Campinas, v. 15, n. spe, p. 84-88, maio 2012 .

GARCIA, Paloma Popov Custódio; DE CARVALHO, Leiliane Pereira da Silva. Análise da rotulagem nutricional de alimentos diet e light. **Ensaio e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde**, vol. 15, núm. 4, 2011, pp. 89-103 Universidade Anhanguera Campo Grande, Brasil. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/260/26022135007.pdf>

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa de orçamentos familiares, 2017-2018: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. IBGE: Rio de Janeiro, 2020.

JESUS PAIVA, Alexandra; HENRIQUES, Patrícia. Adequação da Rotulagem de Alimentos Diet e Light ante a Legislação Específica. **Revista Baiana de Saúde Pública**. v.29 Supl.1, p.39-48, jan./jun. 2005.



MARINS, Bianca Ramos; JACOB, Silvana do Couto; PERES, Frederico. Avaliação qualitativa do hábito de leitura e entendimento: recepção das informações de produtos alimentícios. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, Campinas, v. 28, n.3, p. 580, 2008.

MELO, Deise Maria de Andrade. Avaliação da adequação dos rótulos de produtos light e diet. **Instituto Nacional de Ensino Superior e Pesquisa - INESP**. Centro De Capacitação Educacional - CCE, out, 2015. Acesso em: <https://www.cceursos.com.br/img/resumos/tcc---deise-maria-de-andrade-melo.pdf> de 2020.

MILL, José Geraldo et al. Estimativa do consumo de sal pela população brasileira: resultado da Pesquisa Nacional de Saúde 2013. **Rev. bras. epidemiol.** Rio de Janeiro, v.22, supl.2, 2019. Acesso em: 07 mai.2021. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-790X2019000300403&lng=en&nrm=iso](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-790X2019000300403&lng=en&nrm=iso)

SOUSA, Lisane Moreno Lorena de et al. Use of nutritional food labels and consumers' confidence in label information. **Rev. Nutr.** Campinas, v. 33, e190199, 2020.

TEIXEIRA, Diana. CALHAU, Conceição. PESTANA, Diogo. VICENTE, Lisa. GRAÇA, Pedro. Iodo - importância para a saúde e o papel da alimentação. **Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável**, Lisboa - Portugal, 2014. Disponível em: [http://ccipd.pt/wp-content/uploads/newsletter/15-12-11/iodo\\_saude\\_alimentacao\\_DGS\\_2014.pdf](http://ccipd.pt/wp-content/uploads/newsletter/15-12-11/iodo_saude_alimentacao_DGS_2014.pdf)

VIEIRA, Adriana Carvalho Pinto; CORNÉLIO, Adriana Régia. Produtos light e diet: o direito de informação ao consumidor. In: *Âmbito Jurídico*, Rio Grande, X, n. 45, set. 2007. Disponível em: <https://ambitojuridico.com.br/edicoes/revista-45/produtos-light-e-diet-o-direito-de-informacao-ao-consumidor/>. Acesso em: dez de 2020.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Salt reduction. 2016. Acesso em: 07 mai.2021. Disponível em: <http://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/salt-reduction>

YOSHIHARA, Filipe Grossi; CASSIANO, Célia Maria. A importância da embalagem na comunicação com o consumidor. XXXIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação – Caxias do Sul, RS – 2 a 6 de setembro de 2010. Disponível em: <http://www.intercom.org.br/sis/2010/resumos/R5-2601-1.pdf>