

# Análise de aspectos gráficos da rotulagem nutricional determinada pela Resolução da Diretoria Colegiada nº 429 e Instrução Normativa - IN nº 75

*Graphic design aspects of the nutritional label determined by the Resolução da Diretoria Colegiada nº 429 and Instrução Normativa - IN nº 75*

Thaís Helena Behar Alem, Denise Dantas

design, embalagem, rotulagem nutricional

Com o aumento de diagnósticos de doenças crônicas não transmissíveis, a rotulagem nutricional especificada pela Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 429, vigente desde outubro de 2022, pode ser uma ferramenta importante para auxiliar o consumidor brasileiro a fazer melhores escolhas alimentares. Este artigo teve como objetivo analisar aspectos gráficos que contribuem para o melhor entendimento das informações contidas na tabela nutricional e rotulagem nutricional frontal, tais como: cor, tipografia e Gestalt. A análise foi feita a partir de fundamentos básicos do design visual e do cruzamento destas informações com pesquisas referentes à rotulagem nutricional. Por fim, foi observado que algumas especificidades da RDC condizem com o que é indicado pelos autores para facilitar a compreensão da informação, principalmente na tabela nutricional, no entanto, o mesmo não pode ser dito sobre o selo de rotulagem nutricional frontal.

*design, packaging, nutritional label*

*As non-contagious chronic diseases diagnoses increases, the nutritional label specified by the Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 429, in force since October 2022, can be an important tool to assist Brazilian consumers in making better dietary choices. This article aimed to analyze graphic aspects that contribute to a better understanding of the information contained in the back and front-of-pack nutritional labeling, such as: color, typography, and Gestalt. The analysis was conducted based on technical indications regarding basic principles of visual design, in addition to more recent researches regarding nutritional labeling. Finally, it was observed that some specificities of the RDC align with what is recommended by the authors to facilitate information comprehension, especially in the nutritional table. However, the same cannot be said about the front-of-pack nutritional labeling.*

## 1 Introdução

Sabe-se que as embalagens de alimentos exercem funções diretamente associadas à manutenção ou preservação da saúde dos usuários, tais como: proteger alimentos de fatores externos; transportar produtos em condições adequadas; além de informar ao usuário sobre

**Anais do 11º CIDI e 11º CONGIC**

Ricardo Cunha Lima, Guilherme Ranoya, Fátima Finizola,  
Rosangela Vieira de Souza (orgs.)

**Sociedade Brasileira de Design da Informação – SBDI**  
Caruaru | Brasil | 2023

**ISBN**

**Proceedings of the 11<sup>th</sup> CIDI and 11<sup>th</sup> CONGIC**

Ricardo Cunha Lima, Guilherme Ranoya, Fátima Finizola,  
Rosangela Vieira de Souza (orgs.)

**Sociedade Brasileira de Design da Informação – SBDI**  
Caruaru | Brazil | 2023

**ISBN**

ingredientes, nutrientes, alergênicos, modo de conservação (Jorge, 2013; Klimchuk & Krasovec, 2013).

Em nota técnica, o Ministério da Saúde (2023) aponta que as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) acometem cerca de 700.000 pessoas no Brasil e são a maior causa das mortes da população. Os quatro principais grupos de DCNT são doenças cardiovasculares, cânceres, doenças respiratórias crônicas e diabetes, que estão associadas ao tabagismo, consumo de bebidas alcoólicas e à alimentação inadequada.

Quando relacionadas à alimentação, é importante que o usuário tenha acesso e compreenda as informações dos produtos que consome de modo a evitar determinados alimentos ou ajustar seu consumo. Porém, o entendimento das informações nutricionais pode ser prejudicado devido à falta de conhecimento técnico por parte do usuário, características da embalagem ou escolhas de design como, por exemplo: tamanho do rótulo ou recipiente, legibilidade da tipografia, posicionamento da informação, contraste ou cor.

Neste artigo, foi analisada, a partir de preceitos do design<sup>1</sup> visual, a RDC nº 429, publicada em 2020, que determina sobre a rotulagem nutricional de alimentos embalados, assim como a Instrução Normativa - IN nº 75, que estabelece os requisitos técnicos para esta declaração. Como recorte, foram selecionados os dois elementos que sofreram maior alteração gráfica com a Resolução: selo de rotulagem nutricional frontal e tabela nutricional.

A análise foi feita a partir de indicações técnicas a respeito de princípios básicos do design visual e do cruzamento destas informações com pesquisas recentes que abordam os elementos presentes no recorte desta pesquisa. Com a RDC nº 429 e inclusão da RNF, é esperado que o consumidor possa fazer escolhas alimentares mais conscientes à medida que a compreensão destas informações é facilitada, além da possibilidade de comparação de produtos por meio da padronização da tabela nutricional (ANVISA, 2019). Deste modo, é imprescindível que estas alterações atendam a aspectos gráficos fundamentais à compreensão das informações.

## 2 Método e procedimentos

A pesquisa contemplada neste artigo se caracteriza como estudo de reconhecimento, com recorte na análise de aspectos gráficos de objetos selecionados, especificados pela RDC nº 429 e IN - nº 72. Como passo inicial, foi realizada uma revisão e análise da Resolução e Instrução Normativa para identificação dos elementos que sofreram maior impacto gráfico: a tabela de informações nutricionais e o selo de rotulagem nutricional frontal.

Posteriormente, foram definidos dois grupos bibliográficos para embasarem a discussão. O primeiro refere-se à fundamentação básica do design visual, a partir de elementos que

<sup>1</sup> Considera-se que o Design da Informação, sendo uma das áreas do Design “[...] cujo propósito é a definição, planejamento e configuração do conteúdo de uma mensagem e dos ambientes em que ela é apresentada, com a intenção de satisfazer as necessidades informacionais dos destinatários pretendidos e de promover eficiência comunicativa. (SBDI, 2020)”, está diretamente associado ao Design Gráfico no contexto discutido neste artigo.

interferem na visualização e compreensão destes objetos: Gestalt, tipografia, símbolo e cor. Outras variáveis não foram avaliadas. Neste momento optou-se por utilizar autores que possuem uma abordagem ampla a respeito destes fundamentos, como Gomes Filho (2009), Ambrose e Harris (2011), Guimarães (2000) e Mont'Alvão (2002). O segundo grupo foi escolhido para enriquecer a discussão a partir do cruzamento dos aportes teóricos de fundamentação com pesquisas mais recentes sobre os objetos escolhidos. Apoiou-se então nas pesquisas feitas por Oliveira e Boccini (2015), Bandeira et al (2020) e Hammerschmidtt e Spinillo (2021, 2022), que apresentaram relevância para a análise proposta.

### 3 Referencial

#### **Rotulagem nutricional**

A legislação brasileira referente à rotulagem de alimentos embalados foi sendo revisada e atualizada a partir da implementação de diversas leis, portarias, resoluções e decretos. Neste item não será apresentada toda a linha do tempo da rotulagem nutricional no Brasil, mas percebe-se necessária a contextualização contendo alguns marcos e datas até a implementação da RDC nº 429.

Foi a partir da publicação do Decreto-Lei nº 7.328, de 1945, que os produtos passaram a ser rotulados com maior rigor. As primeiras leis, no entanto, foram publicadas apenas na década de 60, a partir da promulgação do Decreto-Lei nº 986, que estabeleceu normas básicas sobre os alimentos, tornando obrigatória a rotulagem geral de alimentos embalados e indicando informações a serem declaradas, tais como: ingredientes, lote e validade. No entanto, foi apenas em 1977 que a primeira tabela nutricional de composição química alimentar, nacional, foi publicada (Brasil, 1969; Ferreira & Lanfer-Marquez, 2007).

Por volta de 1998, regulamentações sobre rotulagem foram implementadas no Brasil de modo a atender aos acordos de comercialização de alimentos no Mercosul, sendo um dos principais, a rotulagem nutricional (Marins, 2014; ANVISA, 2019). Porém, foi apenas no ano 2000 que a rotulagem nutricional se tornou obrigatória para todos os alimentos e bebidas, assim como a indicação e quantidade de porções por embalagem (Brasil, 2000; Ferreira & Lanfer-Marquez, 2007; Marins, 2014).

Em função das mudanças de comportamento, perfil de consumo e de saúde da população brasileira, em 2012, foi constituído um grupo de trabalho formado por representantes da sociedade para investigar questões associadas à rotulagem dos alimentos (ANVISA, 2019). Uma das principais preocupações foi o crescimento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs), que também estão relacionadas à alimentação e são responsáveis pelo maior número de mortes no Brasil e no mundo (SECOM, 2022; Ministério da Saúde, 2023).

Um dos problemas identificados pelo grupo foi a dificuldade de compreensão, por parte dos usuários, da tabela nutricional. Esta dificuldade se deve à falta de padronização da tabela e quantidade de informações em configurações tipográficas inadequadas e com pouco contraste

(Martins et al., 2022). O grupo trabalhou entre 2014 e 2016 gerando informações que deveriam servir de base para a elaboração da RDC nº 429 e da IN nº 75/2020 (ANVISA, 2019).

A rotulagem nutricional é uma ferramenta importante para auxiliar o consumidor a fazer escolhas alimentares mais saudáveis, caso as informações sejam passadas de maneira clara e comprehensível (Hammerschmidt & Spinillo, 2021). No entanto, elas são apresentadas no verso das embalagens, em linguagem técnica e em tamanho reduzido. Sendo assim, aproximadamente metade da população brasileira não comprehende estas declarações, tornando a decisão de compra pouco clara com relação aos nutrientes (WHO, 2015 *apud* Bandeira et. al, 2020; Gomes, 2015).

### **Resolução da Diretoria Colegiada nº 429 e Instrução Normativa - IN nº 75**

Os documentos publicados em 9 de outubro de 2020 dispõem sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados e as especificações técnicas a serem atendidas (RDC nº 429, 2020). Neste tópico serão apresentados aspectos pontuais da RDC nº 429 e da IN nº 75 identificados pelas autoras como sendo de maior relevância para contextualizar a discussão sobre a formatação da tabela de informações nutricionais e da rotulagem nutricional frontal, a partir de indicações técnicas do design visual.

Com a vigência da RDC nº 429, deve ser incluída na tabela nutricional uma nova coluna de informações referentes à quantidade de nutrientes por 100 gramas ou 100 mililitros de produto. Além disso, é indicado que ela deve ser posicionada na embalagem em superfície única e contínua, na mesma face da lista de ingredientes, fora de áreas encobertas, deformadas, torcidas ou de difícil visualização (RDC nº 429, p. 7).

Quanto à tipografia, existe a possibilidade de escolha entre os tipos Arial e Helvetica, que devem, na formatação padrão, utilizar 8 pontos para informações gerais (aproximadamente 2,8 mm), 10 pontos para o título da tabela e 6 pontos (para nota de rodapé). Já na formatação reduzida e modelo linear o tamanho varia de 6 a 8 pontos. Ainda fica especificado que os caracteres e linhas devem utilizar a cor preta em 100%, com aplicação em fundo branco, assim como é reforçada a atenção aos espaçamentos entre linhas de modo que os caracteres não se toquem ou encostem em outros elementos da tabela.

Devido à variedade de tipos e tamanhos de embalagens, a ANVISA disponibiliza cinco modelos de tabela nutricional, com variações verticais e horizontais, com ou sem quebra - Figura 1. Além destes, também é fornecido um modelo linear para utilização em casos específicos (Anexo XIII da IN nº 75).

Figura 1 - Modelos de tabela de informação nutricional (IN nº 75, 2020, pp. 32-34)

**1. Modelo vertical:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000			
Porção: 000 g (medida caseira)			
	100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibras alimentares (g)			
Sódio (mg)			

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**2. Modelo horizontal:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		100 ml	000 ml	%VD*
Porções por emb.: 000	Porção: 000 ml (medida caseira)	Valor energético (kcal)		
		Carboidratos (g)		
		Açúcares totais (g)		
		Açúcares adicionados (g)		
		Proteínas (g)		
		Gorduras totais (g)		
		Gorduras saturadas (g)		
		Gorduras trans (g)		
		Fibras alimentares (g)		
		Sódio (mg)		

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**3. Modelo vertical quebrado:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000 • Porção: 000 g (medida caseira)			
	100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
	100 g	000 g	%VD*
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibras alimentares (g)			
Sódio (mg)			

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**4. Modelo horizontal quebrado:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			100 ml	000 ml	%VD*	100 ml	000 ml	%VD*
Porções por emb.: 000	Porção: 000 ml (medida caseira)	Valor energético (kcal)				Gorduras totais (g)		
		Carboidratos (g)				Gorduras saturadas (g)		
		Açúcares totais (g)				Gorduras trans (g)		
		Açúcares adicionados (g)				Fibras alimentares (g)		
		Proteínas (g)				Sódio (mg)		

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**5. Modelo agregado:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Produto 1			Produto 2			Produto 3				
	Porções por emb.: 000			Porções por emb.: 000			Porções por emb.: 000				
	100 ml	000 ml	%VD*		100 ml	000 ml	%VD*		100 ml	000 ml	%VD*
Valor energético (kcal)											
Carboidratos (g)											
Açúcares totais (g)											
Açúcares adicionados (g)											
Proteínas (g)											
Gorduras totais (g)											
Gorduras saturadas (g)											
Gorduras trans (g)											
Fibras alimentares (g)											
Sódio (mg)											

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

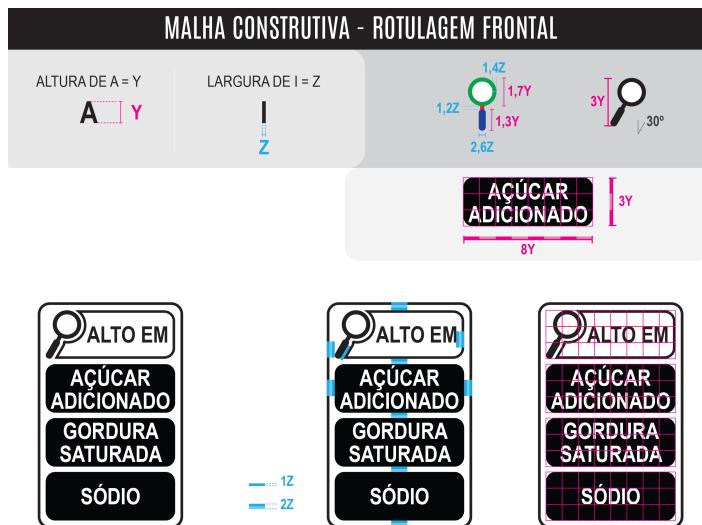
O capítulo três da RDC nº 429 discorre sobre a aplicação da RNF, que é obrigatória para alimentos que possuam alto teor de açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio. As quantidades de referência para fins de declaração da RNF estão sintetizadas na Tabela 1.

Tabela 1: Limites de nutrientes para declaração da RNF (adaptado de IN nº 75, 2020, p. 44)

Nutriente	Alimento sólido ou semissólido (100g)	Alimento líquido (100ml)
Açúcares adicionados	15g ou mais	7,5 g ou mais
Gorduras saturadas	6g ou mais	3g ou mais
Sódio	600mg ou mais	300mg ou mais

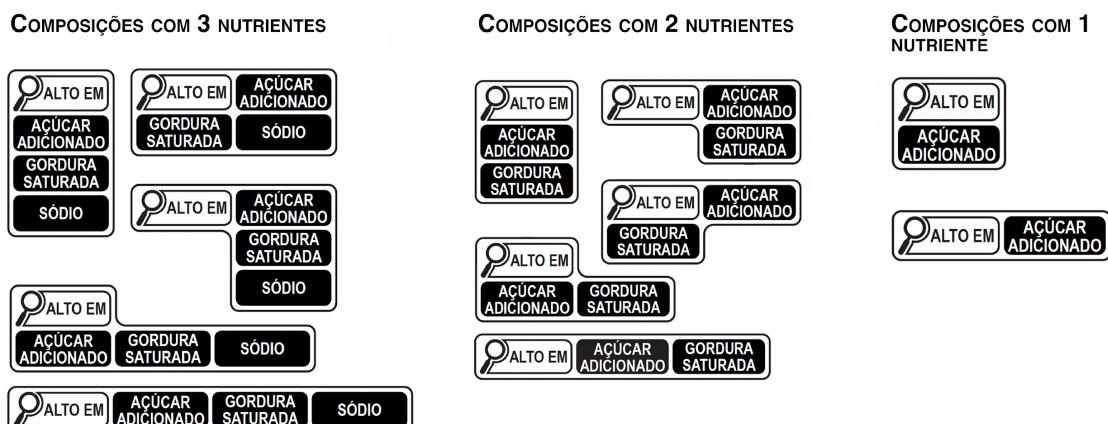
A ANVISA optou pelo modelo de lupa para a RNF, disponibilizou arquivos referentes ao selo e determinou sua aplicação na metade superior do painel frontal das embalagens, em superfície contínua (RDC nº 429, 2020, p. 9). Entre o material compartilhado está a indicação da malha construtiva do selo com especificações da diagramação, com indicação dos espaçamentos utilizados e distribuição dos elementos no conjunto (Figura 2).

Figura 2 - Malha construtiva da RNF (ANVISA, 2022)



Caso seja necessário aplicar a RNF, é possível utilizar o modelo já formatado pela ANVISA, que apresenta variações das combinações possíveis, sendo necessário apenas o ajuste da proporção de acordo com o tamanho do painel frontal das embalagens - Figura 3.

Figura 3 – Modelo e variações da RNF (IN nº 75, 2020, p. 45-48)



### Preceitos do design visual

Neste tópico serão feitos breves apontamentos sobre os fundamentos básicos do design visual, elencados para a discussão, a partir dos autores escolhidos: Gomes Filho (2009), Ambrose & Harris, (2011), Guimarães (2000) e Mont'Alvão (2002). Complementarmente, serão comentados pontos de artigos selecionados que colocam em discussão a rotulagem nutricional: Oliveira e Boccini (2015), Hammerschmidt e Spinillo (2021, 2022) e Bandeira et. al (2020).

João Gomes Filho foi a referência escolhida para análise da Gestalt. O autor elenca a "lei da pregnância" como principal lei e indica que um objeto com alta pregnância possui como características: estrutura simples, equilibrada, homogênea e regular, além de ser uma estrutura que "apresenta o máximo de harmonia, unificação, clareza formal e um mínimo de complicações visual na organização de suas partes ou unidades compostivas". Deste modo o grau de pregnância aumenta de acordo com a facilidade de compreensão, leitura e/ou interpretação do objeto (Gomes Filho, 2009, p. 36).

Para esta discussão, também foram observadas outras leis da Gestalt citadas por Gomes Filho (2009, p. 29). A primeira foi a "lei da unificação" que "[...] consiste na igualdade ou semelhança dos estímulos produzidos pelo campo visual", podendo ser verificada quando são contemplados os princípios da harmonia e do equilíbrio visual a partir da coerência das partes que compõem o todo. Do mesmo modo, as leis da proximidade e semelhança também estão associadas à percepção de partes que tendem a ser agrupadas compondo uma unidade, seja ela determinada pela cor, forma, peso ou formato. Já a "lei da continuidade" refere-se à organização perceptiva da forma, que se dá a partir da fluidez visual percebida, evitando-se quebras ou interrupções desnecessárias.

Complementarmente, Gomes Filho (2009) indica categorias conceituais básicas da Gestalt que estão diretamente relacionadas às leis comentadas e podem ser percebidas nos elementos analisados. Entre elas é possível destacar: a "desarmonia", que consiste na desarticulação de partes constituintes do objeto, seja por desvios, irregularidades, desnívelamentos ou sobreposições aleatórias; e o "equilíbrio", que pode se dar pelo peso, direção ou assimetria.

Além destes, é apresentado o conceito de ruído visual, que se refere a algo que provoca o desequilíbrio visual e perturba a harmonia da composição, porém também pode ser considerado positivo se utilizado intencionalmente como modo de valorizar elementos ou direcionar o foco para pontos de interesse.

Para análise da tipografia, considerou-se os autores Ambrose e Harris (2011), que fundamentam, de modo amplo, aspectos de legibilidade e inteligibilidade associadas ao contraste entre a cor da tipografia e do plano de fundo, tamanhos de letras, distâncias e entrelinhas. Além deles, apoia-se na pesquisa realizada por Hammerschmidtt e Spinillo (2021, 2022) na qual abordam recomendações de legibilidade com foco nas tabelas nutricionais – um dos objetos observados neste artigo.

Para discutir sobre o símbolo utilizado na RNF, apoia-se na afirmação de Adrian Frutiger que aponta que o desenho simbólico vai assumir significados diferentes de acordo com o local no qual for aplicado (Frutiger, 2007, pp. 205, 208). Além dele, admite-se apontamentos de Bandeira et. al (2020), que realizaram um estudo para comparar o desempenho de diferentes tipos de Rotulagem Nutricional Frontal, a partir da percepção de usuários brasileiros, considerando também questões referentes aos símbolos utilizados.

Na pesquisa, Bandeira et. al (2020) utilizaram modelos de rotulagem nutricional frontal, como o modelo da lupa e modelos de advertência padronizados internacionalmente: a) modelo de triângulo: associado ao risco; b) modelo de octógono: associado à placa de trânsito que indica “pare”; c) modelo de semáforo: que transita entre vermelho, amarelo e verde para gerenciar o trânsito.

As considerações sobre cor foram feitas com base na fundamentação geral apresentada por Guimarães (2000), além de reflexões mais específicas sobre a utilização da cor em advertências para embalagens, apontadas por Mont'Alvão (2002). Complementarmente, observa-se informações apresentadas por Oliveira e Boccini (2015) sobre a aplicação de cores em informações nutricionais.

#### 4 Discussão

A tabela de informação nutricional foi um dos elementos que sofreu maior impacto gráfico com esta RDC. Uma das principais alterações diz respeito à necessidade de informar as quantidades de nutrientes referentes à 100 gramas ou 100 mililitros, pois até então não havia uma medida padrão para todos os alimentos. Além de outras alterações para casos específicos (presentes na RDC nº 429, p. 5), a inclusão desta nova coluna de informação faz com que a tabela nutricional ocupe uma área maior do que a anterior - Figura 4.

Figura 4 - Tabela nutricional antes e depois da RDC 429 ([www.a10.com.br](http://www.a10.com.br))



Entre as mudanças na tabela, a determinação de tipografias específicas e hierarquia com utilização da mesma família, mas com aplicação da variação em *bold* e variação de tamanho, contribuem para melhor harmonia do conjunto (Gomes Filho, 2009). A Helvetica e Arial, por serem tipografias sem serifa, possuem características básicas e formas limpas, além de terem boa legibilidade quando aplicadas em palavras isoladas ou em pequenas frases, como indicado por Ambrose e Harris (2011, 35-37). Porém, com relação aos numerais, a pesquisa realizada por Hammerschmidt e Spinillo (2022) aponta que estas famílias tipográficas possuem os algarismos 3, 7 e 9 com design que não seguem as características ideias, fato que pode ser prejudicial ao entendimento da informação, especialmente em embalagens de tamanhos reduzidos.

O tamanho determinado pela norma, que varia entre 8 e 12 pontos no formato padrão, indica que a menor altura de letra deverá ter aproximadamente 2,8mm. Deste modo, pode-se dizer que a especificação garante uma melhor legibilidade se comparada com a legislação anterior, que determina como tamanho mínimo a altura de 1mm. No entanto, apesar de serem tamanhos maiores do que os utilizados até então, no estudo realizado por Hammerschmidt e Spinillo (2021), os autores afirmam que a RDC nº 429 só atende parcialmente às recomendações de legibilidade para pessoas idosas, especialmente no que diz respeito ao tamanho dos caracteres que, de acordo com as recomendações, deveria ter tamanho mínimo de 12 pontos.

Pode-se ressaltar ainda que as indicações de formatação para a tabela nutricional, são com a aplicação de tamanhos mínimos, sendo possível uma variação para dimensões maiores, mantendo a identidade visual padrão. Ou seja, caso haja espaço para aplicação, é possível ao designer a escolha de trabalhar com dimensões mais favoráveis à legibilidade das informações, respeitando as proporções da tabela.

A RDC também ressalta a necessidade de atenção com relação à separação entre textos e elementos visuais, de modo que estes não se toquem. Para isso, as linhas de separação aplicadas na nova formatação auxiliam neste controle, assim como na hierarquia das informações – presente nos elementos visuais e na tipografia, como é possível visualizar na Figura 5. Hammerschmidtt e Spinillo (2022) apontam ainda que a utilização de bordas externas, considerando o contexto de aplicação da tabela nutricional, pode ajudar a isolar o objeto das demais informações contidas no mesmo painel da embalagem.

Figura 5 - Tabela nutricional proposta pela RDC nº429 (Hammerschmidtt & Spinillo, 2021, p. 93)

O diagrama mostra a estrutura de uma tabela nutricional com as seguintes partes e suas respectivas funções:

- borda externa**: A borda externa da tabela.
- barra de separação**: A barra horizontal que separa a seção de informações declaradas da tabela propriamente dita.
- linha**: As linhas que definem as células da tabela.
- margem**: A margem inferior da tabela.

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL A**

Porções por embalagem: 000 porções B

Porção: 000 g (medida caseira)

	100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos totais (g)	D		
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)	E		
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção. F

**Informações declaradas**

- A. Título
- B. Subtítulos
- C. Títulos das colunas
- D. Nomes dos constituintes
- E. Valores nutricionais
- F. Notas de rodapé

A partir das leis da Gestalt indicadas por Gomes Filho (2009), pode-se dizer que foram contempladas as leis da unificação, da proximidade e da semelhança, sugerida pela utilização de bordas externas e escolha de tipografia única com definição da hierarquia informacional apenas por meio da variação de peso e tamanho - mantendo informações semelhantes com as mesmas características, alinhamentos e recuos similares.

A formatação do título em caixa alta produz um bloco que destaca o texto e preenche bem o espaço. No entanto, apesar do alinhamento centralizado do título funcionar nos modelos verticais, nos modelos horizontais e no modelo agregado, devido ao pouco espaço lateral restante, gera incômodo por entrar em desarmonia (Gomes Filho, 2009) com o conjunto – Figura 6.

Figura 6 – Espaçamento do título na tabela nutricional horizontal e modelo agregado

**Modelo horizontal (a)**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		100 ml	000 ml	%VD*
Porções por emb.: 000	Porção: 000 ml (medida caseira)	Valor energético (kcal)		
		Carboidratos (g)		
		Açúcares totais (g)		
		Açúcares adicionados (g)		
		Proteínas (g)		
		Gorduras totais (g)		
		Gorduras saturadas (g)		
		Gorduras trans (g)		
		Fibras alimentares (g)		
		Sódio (mg)		

**Modelo horizontal quebrado (b)**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		100 ml	000 ml	%VD*	<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		100 ml	000 ml	%VD*
Porções por emb.: 000	Porção: 000 ml (medida caseira)	Valor energético (kcal)			Porções por emb.: 000	Porção: 000 ml (medida caseira)	Valor energético (kcal)		
		Carboidratos (g)					Gorduras totais (g)		
		Açúcares totais (g)					Gorduras saturadas (g)		
		Açúcares adicionados (g)					Gorduras trans (g)		
		Proteínas (g)					Fibras alimentares (g)		

**Modelo agregado (c)**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		Produto 1		Produto 2	
		Porções por emb.: 000	Porção: 000 ml (medida caseira)	Porções por emb.: 000	Porção: 000 ml (medida caseira)
		100 ml	000 ml	100 ml	000 ml
		%VD*	%VD*	%VD*	%VD*
Porções por emb.: 000	Porção: 000 ml (medida caseira)	Valor energético (kcal)		Valor energético (kcal)	
		Carboidratos (g)		Carboidratos (g)	
		Açúcares totais (g)		Açúcares totais (g)	
		Açúcares adicionados (g)		Açúcares adicionados (g)	
		Proteínas (g)		Proteínas (g)	
		Gorduras totais (g)		Gorduras totais (g)	
		Gorduras saturadas (g)		Gorduras saturadas (g)	
		Gorduras trans (g)		Gorduras trans (g)	
		Fibras alimentares (g)		Fibras alimentares (g)	
		Sódio (mg)		Sódio (mg)	

Outra mudança foi a padronização das cores em fundo branco e letras pretas, que contribui para legibilidade das informações devido ao alto contraste entre a tipografia e o fundo. Antes desta determinação, havia liberdade para que as marcas escolhessem a tipografia, o alinhamento, as cores, as espessuras de elementos gráficos, além de terem maior liberdade para definir as áreas de aplicação, como é possível ver na Figura 7.

Figura 7 - Tabelas nutricionais antes da padronização pela RDC (acervo da pesquisadora)

O estudo feito por Oliveira e Bocchini (2015, p.8) aponta indicações internacionais de que, para informações nutricionais, a utilização desta combinação cromática é a escolha mais segura com relação ao contraste, fato também indicado por Hammerschmidtt e Spinillo (2021) a partir da observação de guias de recomendação sobre legibilidade. Logo, no caso de padronização das informações, é possível que esta seja a melhor escolha, mesmo que bons contrastes também possam ser obtidos a partir da aplicação de outras composições cromáticas. Entende-se ainda que, por serem informações técnicas e necessárias em todos os alimentos, a formatação padronizada atribui maior destaque e facilita a identificação da informação na embalagem, assim como minimiza a chance de erros de formatação.

Ao mudarmos o foco para o selo da RNF, também é possível identificar aspectos que interferem na harmonia e equilíbrio do objeto, princípios da Gestalt apontados por Gomes Filho (2009). Primeiramente observa-se que a leitura do indicativo de “sódio” possui maior destaque e melhor legibilidade do que as demais informações. A palavra “sódio” tem uma quantidade menor de letras do que as informações aplicadas em duas linhas de texto, o que interfere na legibilidade. A falta de espaço entre as informações em linha dupla, tanto com relação à entrelinha quanto à geometria, prejudica sua leitura e pode dificultar o seu entendimento. Na Figura 8 é possível observar estas questões, além de alternativas para aumentar a pregnância do conjunto.

Figura 8 – Rotulagem Nutricional Frontal e ajustes de harmonia e equilíbrio visual

Versão da RDC nº429



Equilíbrio por redução do peso da forma



Equilíbrio por aumento do peso da forma



Por outro lado, pode se dizer que o selo apresenta características que condizem com leis da semelhança e da unificação (Gomes Filho, 2009). A utilização de um contorno nas extremidades do selo contribui para o entendimento da unidade e a diferenciação por cor entre o indicativo de “alto em” e os nutrientes agrupa as informações de caráter semelhante. Observa-se ainda que nas composições com dois ou três nutrientes, nas formatações em que a indicação de “alto em” encontra-se sozinha do lado esquerdo, há um desequilíbrio devido ao peso visual da cor preta utilizada nas informações de nutrientes – Figura 9.

Figura 9 – Composições em desequilíbrio (desenvolvida pelas autoras)



A determinação de posicionamento do selo na metade superior do painel principal da embalagem, em superfície contínua, sugere uma tentativa de dar destaque à informação que,

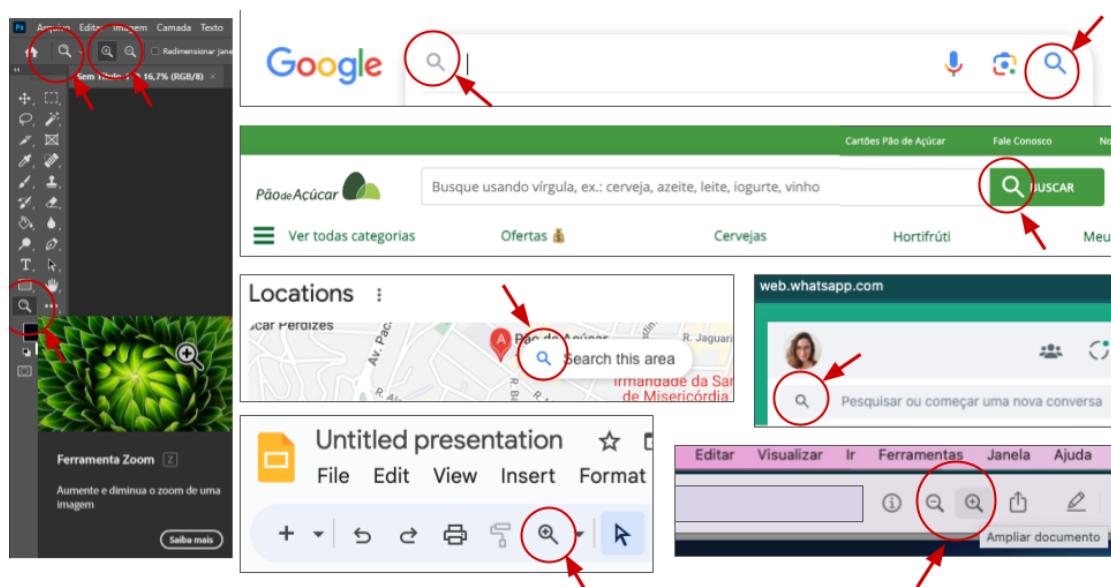
na maioria dos alimentos, ficará muito próxima à marca do produto, como pode ser visto na Figura 10. Porém, em parecer técnico, o Laboratório de Design de Sistemas de Informação da UFPR (LabDSI, 2020) aponta que a publicação final não condiz com a proposta considerada em consultas públicas anteriores à divulgação da RDC e IN (que indicava a ocupação de 10% do painel frontal em todas as embalagens) apresentando redução no tamanho determinado para sua aplicação (podendo variar entre 3,5% e 7%).

Figura 10 – Produto com RNF (acervo das autoras)



A utilização da lupa como símbolo da RNF exige maior esforço para entendimento e julgamento quanto à saudabilidade do alimento, por não possuir uma associação tão familiar ao consumidor, como apontado por Bandeira et al. (2020, p. 10. De acordo com os autores, a familiaridade com o símbolo utilizado - além da cor, contraste, posição, texto - é essencial para a percepção e entendimento da informação, o que não é o caso da lupa na RNF. Atualmente, no Brasil, o símbolo da lupa não está diretamente relacionado a nenhum sinal de advertência, sendo mais comum identificar sua utilização em portais digitais de busca ou pesquisa, em programas digitais de visualização ou edição de textos e imagens, indicando a função de aproximação ou afastamento – Figura 11.

Figura 11 – Símbolo da lupa em aplicações mais comuns (desenvolvido pelas autoras)



A escolha cromática sugere uma tentativa de dar maior destaque à informação a partir da utilização do ruído visual intencional, princípio apontado por Gomes Filho (2009) como estratégia para direcionar o foco a determinados elementos. Como embalagens de alimentos, de modo geral, possuem muitas cores e informações no painel frontal, caso fossem permitidas outras combinações cromáticas, talvez o selo ficasse camuflado - atenção necessária também reforçada por Mont'Alvão ao tratar de rotulagem de advertência (2002, p. 25). O LabDSI (2020) aponta ainda que, com base em evidências científicas nacionais e internacionais, a própria ANVISA já havia explicitado em documento oficial que a rotulagem de alerta seria o modelo mais adequado para o Brasil, porém este não foi o modelo proposto.

A escolha da utilização do preto e do branco faz com que a RNF ganhe maior destaque em meio às demais informações do painel frontal, como alegações nutricionais, símbolos e imagens e pode indicar uma tentativa de aproximar a informação dos modelos de advertência, no entanto, culturalmente, a simbologia da lupa não contribui para esta percepção.

## 5 Conclusão

A partir da análise feita, fundamentada em preceitos do design visual e pesquisas realizadas sobre tabela nutricional e selos de rotulagem nutricional frontal (RNF), pode-se dizer que, entre os fatores que interferem no cumprimento do objetivo da rotulagem nutricional estão as características gráficas do modelo utilizado, que garantam a rápida visualização e compreensão da mensagem. Percebe-se nesta regulamentação uma tentativa, a partir da padronização das informações, de facilitar seu entendimento, não deixando muitas brechas para que as marcas disfarçem ou ocultem informações que sejam essenciais ao usuário.

Porém, alguns ajustes gráficos podem ser feitos para melhorar a legibilidade das informações, especialmente no selo da RNF. Para melhor adequação às leis da Gestalt e aumento da pregnância do conjunto, sugere-se o ajuste das geometrias em preto, o que contribuiria para melhor harmonia e equilíbrio do peso das informações, possibilitando também espaçamento adequado entre os indicativos de nutrientes que ocupam duas linhas, tornando-os, assim, mais legíveis – como exemplificado na discussão.

Percebe-se ainda um consenso sobre o fato de que a determinação de tipografias específicas, tamanhos, peso e espaçamentos entre linhas e separadores contribuem para melhor legibilidade das informações, sendo um avanço à norma anterior, especialmente no que se refere à tabela nutricional. No entanto, é importante observar questões apontados por Hammerschmitt e Spinillo (2021; 2022) quanto a melhorias necessárias no que diz respeito ao tamanho e escolha tipográfica.

Além disso, tendo em vista que os modelos de RNF de advertência apresentam melhores resultados quanto a mudanças de comportamento e intenção de compra dos consumidores, (Bandeira et al, 2020), o símbolo escolhido para a RNF brasileira não contribui para o entendimento da mensagem. Além de não estar culturalmente associado ao risco ou alerta, por estar fora do contexto usual de aplicação, a simbologia de aproximação ou de aumento da informação não é fácil de ser compreendida no curto tempo em que são feitas as decisões de compra. É possível que, no lugar da lupa, caso fosse utilizado um símbolo de advertência, o entendimento do risco de consumo destes alimentos ficasse mais evidente.

Por fim, no que diz respeito à cor, embora a aplicação de letras pretas em fundo branco (ou a combinação contrária) não seja a única combinação de alto contraste e boa legibilidade, acredita-se que a escolha – tanto na tabela nutricional quanto na RNF – contribua para o destaque da informação devido ao contexto de aplicação. Além disso, entende-se que a padronização pode auxiliar a fiscalização da devida adequação das embalagens à RDC, por parte dos órgãos responsáveis.

## Referências

- Ambrose, G., & Harris, P. (2011). *Tipografia*. Porto Alegre: Bookman.
- ANVISA. (2019). Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Relatório de Análise de Impacto Regulatório Sobre Rotulagem Nutricional. *Ministério da Saúde*. Brasília. 2019. Disponível em:  
<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/air/analises-de-impacto-regulatorio/2019/relatorio-de-analise-de-impacto-regulatorio-sobre-rotulagem-nutricional.pdf/view>. Acesso em: 1 fev 2023.
- ANVISA. (2022). Anvisa disponibiliza arquivos com modelos para a rotulagem nutricional. *Ministério da Saúde*. Brasília. 2022. Disponível em:  
<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2021/anvisa-disponibiliza-arquivos-com-modelos-para-rotulagem-nutricional>. Acesso em: 13 jan. 2023.

- Bandeira, L. M., Pedroso, J., Toral, N., & Gubert, M. B. (2021). Desempenho e percepção sobre modelos de rotulagem nutricional frontal no Brasil. *Revista Saúde Pública*. 55:19. <https://doi.org/10.11606/s1518-8787.2021055002395>
- Brasil. (1945). Presidência da República. Decreto-Lei nº 7.328, de 17 de fevereiro de 1945. Cria, no Conselho Federal de Comércio Exterior, a Comissão Nacional de Alimentação, e dá outras providências. *Casa Civil*, Rio de Janeiro. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto-lei/1937-1946/Del7328.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/1937-1946/Del7328.htm). Acesso em: 27 jan. 2023.
- Brasil. (1969). Presidência da República. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. *Casa Civil*. Brasília. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto-lei/del0986.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del0986.htm). Acesso em: 25 jan. 2023.
- Brasil. (1978). Comissão de Padrões e Normas para Alimentos. Resolução Nº12. *Ministério da Saúde*, Brasília. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cnnpa/1978/res0012\\_30\\_03\\_1978.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cnnpa/1978/res0012_30_03_1978.html). Acesso em: 25 jan. 2023.
- Brasil. (2000). Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº94. Aprovar o Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados. *Diário Oficial da União*, Brasília. Disponível em: <http://antigo.anvisa.gov.br/legislacao/?inheritRedirect=true#/visualizar/26597>. Acesso em: 27 jan. 2023.
- Ferreira, A. B., & Lanfer-Marques, U. M. (2007). Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. *Revista de Nutrição: Artigos de Revisão*. São Paulo. v.20, 83-93. <https://doi.org/10.1590/S1415-52732007000100009>
- Frutiger, A. (2007). *Sinais e símbolos*: desenho, projeto e significado. São Paulo: Martins Fontes.
- Guimarães, L. (2000). *A cor como informação*: a construção biofísica, linguística e cultural da simbologia das cores. São Paulo: Annablume.
- Gomes, A. S. L. (2015) *Letramento Científico*: um indicador para o Brasil. São Paulo: Instituto Abramundo.
- Gomes Filho, J. (2009). *Gestalt do objeto*: sistema de leitura visual da forma. São Paulo: Escrituras Editora.
- Hammerschmidt, C., & Spinillo, C. G. (2021). Considerações sobre legibilidade para tabela nutricional. *Revista Brasileira de Design da Informação*. São Paulo. v.18, n.2, 84-101. ISSN 1808-5377.
- Hammerschmidt, C., & Spinillo, C. G. (2022). O design em regulamentações para formatação de tabelas nutricionais: uma perspectiva internacional. *Anais do 14º Congresso Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento em Design*. Rio de Janeiro: Blücher, 2022.
- IN Nº 75. (2020). Instrução Normativa – IN Nº 75. Ministério da Saúde – MS. *Agência Nacional de Vigilância Sanitária*.
- Jorge, N. (2013). *Embalagens para alimentos*. Universidade Estadual Paulista. São Paulo: Cultura Acadêmica.

- Klimchuk, M. R., & Krasovec, S. A. (2013). *Packaging Design: Successful Product Branding from Concept to Shelf*. United Kingdom: John Wiley & Sons, Ltd.
- LabDSI. (2020). *Considerações gerais sobre a Instrução Normativa da ANVISA quanto ao design da informação da rotulagem nutricional frontal proposta*. Laboratório de Design de Sistemas de Informação - UFPR. Disponível em: [https://www.facebook.com/labdsi/posts/828252707948637?\\_rdc=1&\\_rdr](https://www.facebook.com/labdsi/posts/828252707948637?_rdc=1&_rdr). Acesso em 31 de junho de 2023.
- Lupton, E. (2018). Pensar com tipos: um dia para designers, escritores, editores e estudantes. São Paulo: GG.
- Marins, B. R. (2014). *Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas*. Rio de Janeiro: EPSJV, 2014. 288 p. ISBN 978-85-98768-75-5.
- Martins, A. M. D., Brites, I., Cappato, L., & Santos, L. S. (2022). Por que a rotulagem nutricional mudará em 2022. *e-food*. Disponível em: <https://portalefood.com.br/artigos/por-que-a-rotulagem-nutricional-mudara-em-2022/>. Acesso em 29 ago 2022.
- Ministério da Saúde (2023). *Nota Técnica No 25/2023-CGDANT/DAENT/SVSA/MS*. Brasília: Secretaria de Vigilância em Saúde e Ambiente - Ministério da Saúde, 2023.
- Mont'Alvão, C. *Design de advertência para embalagens*. Rio de Janeiro: 2AB, 2002.
- Oliveira, L.L., & Bocchini, M. O. (2015). Legibilidade visual para informação nutricional em rótulos de alimentos. Anais do 7º Congresso Internacional de Design da Informação. CIDI 2015. *Blucher Design Proceedings*, n.2, v.2. São Paulo: Blucher. ISSN 2318-6968.
- RDC nº 429. (2020). Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diretoria Colegiada. *Diário Oficial da União*.
- SBDI. (2020). *Sociedade Brasileira de Design da Informação*. Brasil, 2020. Disponível em: <http://www.sbdi.org.br/definicoes>. Acesso em: 25 abr. 2023.
- SECOM. (2022). Doenças crônicas não transmissíveis são a maior causa de mortes no Brasil. *Secretaria Especial de Comunicação*. São Paulo. Disponível em: <https://www.capital.sp.gov.br/noticia/doencas-cronicas-nao-transmissiveis-sao-a-maior-causa-de-mortes-no-brasil>. Acesso em 28 ago 2022.

Thaís Helena Behar Alem, Msc., USP, Brasil <t.behar@usp.br>  
Denise Dantas, Dra., USP, Brasil <dedantas@usp.br>