



Guia de Uso do Selo de Grãos Integrais fora dos Estados Unidos e Canadá

Este Guia de Uso do Selo descreve **as regras que todas as companhias** que usam o Selo de Grãos Integrais devem seguir. A sua cooperação ao seguir estas regras garante que juntos:

- Manteremos uma comunicação clara e útil com os consumidores
- Ajudaremos os consumidores a encontrar e aproveitar produtos de alta qualidade que contém grãos integrais
- Apoiaremos o Selo de Grãos Integrais como um símbolo consistente e de confiança

De acordo com o que foi estabelecido no Contrato de Uso do Selo, assinado por todas as companhias antes de utilizar o Selo, o não cumprimento destas regras pode resultar no encerramento de sua associação com o Conselho de Grãos Integrais (Whole Grains Council).

→ Como determinar quais os produtos que cumprem com os requisitos

PRIMEIRO: Calcule a quantidade de ingredientes contendo grãos integrais por porção.

A. Que ingredientes cumprem com os requisitos para serem considerados grãos integrais?

Os “grãos integrais” são todos os ingredientes incluídos na definição de grãos integrais do Conselho de Grãos Integrais publicada no nosso site <http://wholegrainscouncil.org/definition-whole-grain> que apresentamos a seguir:

Os grãos integrais ou os alimentos feitos a partir deles, contém todas as partes essenciais e todos os nutrientes naturais do grão inteiro. Se o grão tiver sido processado (por exemplo, rachado, moído, esmagado, extrudido, ou cozido), o produto alimentício deve oferecer aproximadamente o mesmo equilíbrio nutritivo encontrado na semente do grão original. Esta definição significa que 100% do grão original contendo - **toda a fibra, germe, e endosperma** - deve estar presente para que o ingrediente seja qualificado como integral.

Os seguintes são exemplos de alimentos e farinhas com grãos integrais que são geralmente aceitos, **se consumidos com toda a fibra, germe e endosperma**:

<i>Amaranto</i>	<i>Quinoa</i>
<i>Arroz (integral e de cor)</i>	<i>Sorgo</i>
<i>Arroz silvestre</i>	<i>Teff</i>
<i>Aveia e farinha de aveia integral</i>	<i>Trigo emmer</i>
<i>Cevada (não inclui a cevadinha)</i>	<i>Trigo farro</i>
<i>Centeio</i>	<i>Trigo Kamut®</i>
<i>Espelta</i>	<i>Trigo serraceno</i>
<i>Milho (incluindo fubá integral e milho de pipoca)</i>	<i>Trigo (incluindo as variedades como o trigo rachado, o trigo bulgur, o trigo duro e bagas de trigo)</i>
<i>Painço ou milho miúdo</i>	<i>Triticale</i>

Outros grãos de cereais da família poaceae (também chamada de gramineae) podem considerar-se grãos integrais se tiverem toda a fibra, germe e endosperma.

Os grãos germinados (maltados) também contam, se forem integrais, mas talvez precisem ser calculados de maneira diferente, como descreveremos a seguir.

B. Como se deve medir o conteúdo de grãos integrais?

Determinar o conteúdo de grãos integrais é relativamente fácil. Os ingredientes (farinha, grãos) são medidos na sua forma seca normal.

Atenção: Se estiver usando grãos integrais já prontos para o consumo, embebidos ou germinados, deve descontar o peso extra da água para que seja comparável à forma seca normal dos grãos.

B1. A fórmula geral é:

O total de gramas de todos os ingredientes com grãos integrais ÷ o número total de porções = gramas por porção

Exemplo: Uma formulação contém 130 gramas de farinha de trigo integral e 50 gramas de aveia e rende 10 porções rotuladas. Cada porção teria 18 gramas de ingredientes com grãos integrais. Veja a seção C na página seguinte se não estiver seguro do tamanho de sua porção.

$130g + 50g = 180g$ de ingredientes de grãos integrais, total
 $180g \div 10$ porções = 18g de grãos integrais por porção

B2. Método de cálculo alternativo, usando porcentagens e perda de umidade:

1) Some todos os ingredientes de grãos integrais em um lote

Exemplo: 100 kg de farinha de trigo integral, 25 kg de farinha de centeio integral, 10 kg de grumos de aveia = 135 kg

2) Qual é o peso da massa antes de cozinhar ou assar?

Exemplo: O total da massa pesa 300 kg incluindo todos os ingredientes molhados e sólidos

3) Qual é a umidade de "bake-off"?

Exemplo: 15% de umidade de "bake-off" resulta em 255 kg de produto acabado, pronto para consumo

4) Calcule a porcentagem de grão integral no produto acabado

Exemplo: 135 kg de ingredientes de grãos integrais em 255 kg de produto acabado, pronto para consumo, nos dá um produto que é 53% de grãos integrais ($135 \div 255 = .529$)

5) Aplique esta porcentagem para uma porção do produto

Exemplo: Você sabe que uma porção do produto pesa 33 gramas. $33 \times 53\% = 17.49$ gramas então este produto pode usar o Selo de 17 gramas.

C. O que é uma porção? Determinar o tamanho da porção; apresentar claramente.

Determine o tamanho de sua porção.

Existem duas formas de determinar o tamanho da porção:

- Se seu país tiver estabelecido o tamanho da porção legal com o propósito de rotular os alimentos, “uma porção” se refere ao tamanho que você estabelece na embalagem, de acordo com as normas de seu país. Em muitos casos, este pode ser “por cada 100 gramas.” Dependendo das normas de seu país, oferecemos duas frases no Selo: “por porção” ou “por cada 100 gramas.”
- Se seu país não tiver estabelecido tamanhos de porção regulamentados, pode seguir a convenção local, por exemplo, usar “uma fatia” para o pão, etc. No entanto, este tamanho de porção auto-determinado deve ser apresentado claramente e deve seguir, o quanto possível, os tamanhos de porção padrão estabelecidos para as embalagens nos Estados Unidos, como apresentamos a seguir:

Misturas para assar.....	40g (mistura seca)
Biscuits (pãezinhos americanos), croissants, bagels.....	55g
Bagels.....	110g
Pães, bolos.....	50g
Cereais para o café-da-manhã (frios) grãos.....	15g
Cereais para o café-da-manhã (frios) flocos ou semelhantes.....	40g
Cereais para o café-da-manhã (frios) granola, biscuits.....	60g
Cereais para o café-da-manhã (cozidos, quentes).....	40g (secos, antes de cozinhá-los)
Brownies (um tipo de bolo de chocolate).....	40g
Bolos (light): esponjoso, chiffon, sem glacê.....	55g
Bolos: a maioria dos bolos.....	80g
Bolos (pesados): bolos com nozes, bolos com frutas secas e cristalizadas, torta de queijo (cheesecake).....	125g
Biscoitos doces.....	30g
Biscoitos salgados (para o lanche).....	30g
Biscoitos (torrada melba, de centeio, palitos de pão).....	15g
Farinha (de qualquer grão).....	30g
Grãos (arroz, cevada, etc.).....	45g (secos, antes de cozinhá-los)
Barras de cereais, barras para o café-da-manhã.....	40g
Panqueca americana, torrada francesa.....	110g (peso preparado)
Massas.....	55g (secas, antes de cozinhá-las)
Massas para pizza e tortilhas.....	55g (secas, antes de prepará-las)
Torta americana, pastéis doces e outros pastéis.....	125g
Pão doce, pão doce recheado, donuts, muffins.....	55g
Taco shell (crocante).....	30g
Waffles.....	85g

É permitido arredondar para a unidade mais próxima. Por exemplo, se um único pãozinho tiver 65g, pode contar 65g como seu tamanho de porção. Para os produtos que não aparecem na lista, envie uma mensagem eletrônica a aclement@oldwayspt.org para obter o tamanho correto da porção.

Cumprindo os requisitos mínimos do Conselho de Grãos Integrais

O sistema do WGC (Conselho de Grãos Integrais, sigla em inglês), que permite o uso do Selo de Grãos Integrais nos produtos que contêm “8g ou mais de grãos integrais por porção” se desenvolveu baseando-se nos tamanhos de porção padrão dos Estados Unidos, que apresentamos anteriormente. Usaremos a tabela acima para estabelecer o requisito geral de seu produto. Por exemplo, se seu produto for um biscoito salgado, que tem uma porção de 30g nos Estados Unidos, os ingredientes de grãos integrais devem constituir pelo menos 27% do peso total (8g ÷ 30g).

Portanto, se seu Selo indicar o número de gramas por cada 100g (como no exemplo polonês que apresentamos na página 6 deste guia), seus biscoitos salgados não seriam qualificados se só apresentassem 8g de grãos integrais por cada 100g. Os biscoitos teriam que alcançar o nível de 27g por cada 100g para poder usar o Selo de Grãos Integrais.

Apresente claramente o tamanho da porção. Após determinar o tamanho de sua porção, certifique-se de que o tamanho da porção esteja indicado claramente para os consumidores. Se seu rótulo incluir informação nutricional por tamanho de porção, este deve ser compatível com o tamanho de porção escolhido para o uso do Selo. Se seu rótulo não incluir informação nutricional, indique claramente o tamanho da porção perto do Selo, onde os consumidores possam ver facilmente esta informação, para eliminar qualquer possibilidade de um mal entendido.

EXEMPLO 1: A embalagem apresenta informação nutricional para uma fatia de pão de 23.8g, então este tamanho de porção (23.8g) será usado para calcular o uso do Selo de Grãos Integrais.

Valores típicos	Por cada 100g	Por fatia (23.8g)
ENERGIA kJ.....	979 kJ.....	233 kJ
kCal (Calorias).....	231 kcal.....	55 kcal
PROTEÍNA.....	10.4g.....	12.5g
CARBOIDRATOS.....	40.7g.....	9.7g
Açúcares.....	2.9g.....	0.7g
GORDURAS TOTAIS.....	2.5g.....	0.6g
Gorduras Saturadas,.....	0.7g.....	0.2g
FIBRA.....	6.5g.....	1.5g
SÓDIO.....	0.45g.....	0.11g
SAL.....	1.13g.....	0.27g

EXEMPLO 2: Um pão inteiro, de padaria sem apresentar informação nutricional. Deve ser indicado claramente, em alguma parte da embalagem, que uma porção se refere a 50g.



SEGUNDO: Determine se sua filiação inclui este produto.

O Selo pode ser usado em qualquer produto **que cumpra com os requisitos**, e que **possa ser verificado e garantido** o conteúdo de grãos integrais. Isto inclui duas categorias de alimentos:

1. Alimentos que são produzidos totalmente sob seu controle

- A.** Produtos que você fabrica, que carregam o nome da companhia listado na solicitação de filiação.
- B.** Produtos fabricados por outro subsidiário, divisão, ou marca de sua companhia, que tenha um nome diferente, contanto que toda sua empresa esteja afiliada e que inclua também estas divisões.
- C.** Produtos de rótulos ou marcas privadas que você produz e embala para clientes, vendidos sob o nome do cliente.

2. Alimentos que são produzidos parcialmente sob seu controle

D. Produtos que você fabrica, mas que são embalados por outra empresa, como produtos a granel reembalados por seu cliente, ou massa congelada assada na padaria de seu cliente.

E. Misturas e concentrados produzidos por você, se seu cliente finalizar a produção seguindo as especificações exatas determinadas por você, fazendo adições simples (como “adicionar água”).

Tanto na seção E como na D, seu direito de usar o Selo passa para seu cliente, mas VOCÊ é responsável pelo seu cliente no cumprimento das normas. Por exemplo, você será responsável se fornecer Selos para que seu cliente os pregue nas embalagens de seus produtos assados parcialmente após serem assados, e o cliente prega os Selos de forma enganosa em produtos que não contém grãos integrais. **O uso não autorizado da imagem do Selo de Grãos Integrais resultará na suspensão de sua filiação.**

Atenção: Farinhas e grãos

Você pode usar o Selo de Grãos Integrais em suas próprias farinhas e grãos integrais, mas não pode passar o uso do Selo aos clientes que usem estas farinhas e grãos em seus produtos, já que não haveria maneira de controlar ou verificar o conteúdo de grãos integrais dos produtos resultantes. Encoraje seus clientes a filiar-se ao WGC por si mesmos.

TERCEIRO: Determine qualquer outro requisito em seu país.

É da responsabilidade de nossos membros e não do Conselho de Grãos Integrais assegurarem-se de que o uso do Selo de Grãos Integrais é compatível com as normas locais.

A. Existe um conteúdo mínimo de grãos integrais?

Em alguns países, o uso do termo “grãos integrais” ou “integral” no nome de um produto pode ser considerado enganoso se a maior parte (50% ou mais) do produto de acordo com o peso não for composta de ingredientes com grãos integrais. Em outros países, pelo menos 50% do grão deve ser integral ou existe requisitos quanto à porcentagem que variam de acordo com a categoria do produto

Já que os estudos científicos sobre os benefícios dos grãos integrais para a saúde mostram que qualquer quantidade adicional de grãos integrais na dieta contribue para a saúde, o Conselho de Grãos Integrais certifica produtos para usar o Selo de Grãos Integrais se tiverem pelo menos 8 gramas de grãos integrais por porção, sem exigir que o produto contenha 50% ou mais de grãos integrais. É de sua responsabilidade determinar se existe uma norma como esta em seu país.

B. São requeridas Declarações Quantitativas dos Ingredientes?

Em alguns países, se você especificamente indica a presença de um certo ingrediente, deve declarar a porcentagem deste ingrediente contido no produto. Já que o Selo de Grãos Integrais destaca a quantidade de grãos integrais, talvez você queira indicar a porcentagem de todos os ingredientes com grãos integrais, para apresentar tudo de forma clara e transparente.

No exemplo do pão integral com casca crocante, que mostramos anteriormente, que continha 26g de grãos integrais em uma porção de 50g, a lista de ingredientes poderia ser a seguinte:

Farinha integral (49%), água, aveia integral (3%), fermento, óleo, vegetal, sal.

→ Determine que Selo usar

PRIMEIRO: Decida que tipo de Selo usar: O Selo de 100%, 50%+ ou BÁSICO.



100% DOS GRÃOS SÃO GRÃOS INTEGRAIS



50% OU MAIS DOS GRÃOS SÃO GRÃOS INTEGRAIS



SELO de 100%
Todos os grãos (100%)
são integrais.

Conteúdo mínimo de 16g
de grãos integrais.

SELO de 50%+
OK se alguns grãos
são refinados.
Ao menos metade dos
grãos são integrais.

Conteúdo mínimo de 8g
de grãos integrais.

SELO BÁSICO
OK se alguns grãos
são refinados.
Menos da metade dos
grãos são integrais.

Conteúdo mínimo de 8g
de grãos integrais.

A. Que produtos cumprem com os requisitos para cada tipo de Selo?

Os produtos que contêm pelo menos 8g de ingredientes com grãos integrais por porção tabelada cumprem os requisitos para usar o Selo de Grãos Integrais. Como mostrado acima.

Selo de 100% Os produtos vão usar o Selo de 100% com seu carimbo de 100% se **(a)** todos os grãos contidos no produto são grãos integrais. **E (b)** se o produto conter ao menos 16g de ingredientes com grãos integrais por porção tabelada.

Selo de 50%+ Os produtos vão usar o Selo de 50%+ com o seu carimbo de 50%+ se **(a)** ao menos metade dos grãos nos produtos é integral. **E (b)** o produto contém ao menos 8g de ingredientes com grãos integrais por porção tabelada.

Selo BÁSICO Os produtos vão usar o Selo Básico se **(a)** menos da metade do seu grão é grão integral. **E (b)** o produto contém ao menos 8g de ingredientes com grãos integrais por porção tabelada.

Se tiver dúvidas, use o Selo Básico, e durante a nossa revisão atualizaremos o Selo para 50%+ ou para o Selo de 100% se seu produto se qualifica.

Nota: Em alguns países (como o Canadá), só se pode afirmar que um produto contém “100% de grãos integrais”, se *todos os ingredientes* são de grãos integrais. Não é suficiente simplesmente que *todos os grãos* sejam grãos integrais. Lhe pedimos que verifique qual é o caso em seu país se não tiver certeza. Se você usar o Selo de 100%, talvez prefira fazer uma Declaração Quantitativa dos Ingredientes (veja a página anterior) para assegurar-se de que há uma comunicação clara com os consumidores.

B. O que se qualifica como 100% de grãos integrais?

Os verdadeiros grãos integrais contêm as três partes do grão, em proporções tão semelhantes como seja possível aos que se encontram na natureza, como foi ressaltado no primeiro parágrafo da definição acima. Para os propósitos do Selo de 100%, *todos os grãos usados em um produto devem ser grãos integrais.*

Há duas exceções a este mandato:

- 1) **Ingredientes que estão “fora” do produto.** Se você tiver usado uma quantidade pequena, simbólica, de amido de milho ou outro amido refinado como agente de liberação em suas formas, ou polvilhado uma pequena quantidade de farelo em cima do seu pão ou muffins para dar-lhes uma aparência mais artesanal, seus produtos poderiam assim mesmo ser qualificados como 100% de grãos integrais. Por outro lado, se você tiver adicionado farelo extra à sua formulação – “dentro do produto” – para aumentar o conteúdo de fibra, seu produto *não* se qualificaria como 100% de grãos integrais (apesar de continuar a ser um produto saudável e maravilhoso!).
- 2) **Glúten.** Já que uma quantidade extra de glúten é geralmente necessária para que os produtos de pasteleria possam crescer completamente, o WGC permite os produtos contendo pequenas quantidades extras de glúten como sendo “100% grãos integrais.” Se o glúten excede 3% do total dos grãos, o Selo de 100% não pode ser usado.

Avaliaremos cada produto individualmente para determinar se certas quantidades adicionais de amido, fibra, ou glúten podem ser consideradas “quantidades pequenas ou simbólicas.”

SEGUNDO: Verifique bem o número que aparecerá no Selo.

Uma vez que tiver calculado o conteúdo exato de grãos integrais em gramas para cada porção de seu produto, estará pronto para escolher que número colocar em seu Selo. Este é número que calculou na Parte B do Primeiro Item. Por exemplo, digamos que seu produto é uma barrinha de granola contendo 18.7g de ingredientes de grãos integrais por porção. Então poderia:

A. Use o número exato.

O método padrão é simplesmente utilizar o número que foi calculado antes, e usar o Selo que diz “18g ou mais por porção” (Observe que não permitimos arredondamento). Recomendamos usar o número de qualificação mais alto para fazer com que seu produto se sobressaia nas prateleiras dos supermercados.

B. Use um número mais baixo.

Poderá também escolher um número um pouco mais baixo. Permitimos os membros usarem um número de até duas gramas mais baixo do que a quantidade real de grãos integrais contidos no produto (arredondado para o número de gramas integrais mais próximo). Poderá querer usar um número mais baixo se:

- Seu produto faz parte de uma linha de produtos semelhantes com formulações ligeiramente diferentes. Talvez a barrinha de granola de framboesa tenha 18g de grãos integrais mas, a de banana tenha 16g e a de sabor de manteiga de amendoim tenha 17g. Poderá então escolher colocar Selos que dizem “16g por porção” em todas as três barrinhas.
- Pequenas reformulações são feitas com frequência em seus produtos. Poderá escolher colocar neste produto um Selo que diz “16g por porção,” para dar espaço às pequenas variações.

É possível que tenha outros motivos de marketing ou de produtos que o levem a ser cauteloso na divulgação do conteúdo de grãos integrais de seus produtos. É claro que **NÃO** poderá usar um número mais alto do que o conteúdo real, já que isso não seria verdadeiro.

TERCEIRO: Escolha o formato: impressão 4-cores, cores spot, ou preto e branco.

Os arquivos EPS de alta-resolução estão disponíveis para impressão em (a) 4 cores, (b) PMS (Pantone) cores spot, ou (c) preto e branco.

Recomendamos muito que use a versão de cores do Selo já que terá um maior valor de marketing pela visibilidade do Selo e pela familiaridade do consumidor com o padrão do Selo preto e dourado. Poderá localizar as versões mais populares dos gráficos do nosso Selo entrando em nossa conta e escolhendo "Download Stamp Graphics." Atualmente podemos oferecer gráficos em inglês, inglês/francês (para o Canadá), espanhol, português, Árabe, chinês, e japonês. Se não encontrar o Selo que procura, entre em contato conosco.

NOTAS GRÁFICAS

É importante que os designers gráficos e impressores saibam o seguinte:

- No formato SPOT, a cor dourada é PMS (Pantone) 130.
- No formato 4-cores, a cor dourada é 0%C 27%M 100%Y 0%K.
- Todas as fontes foram mudadas para contornos.
- Os Selos foram criados em Illustrator, e podem também ser abertos em qualquer outro software gráfico atualizado. Se você tiver uma versão software gráfica diferente ou mais antiga, faremos o possível para criar um arquivo que possa ser aberto em seu software.

QUATRO: Escolha o local e o tamanho adequados para o Selo.

E quanto ao tamanho do Selo? Os gráficos do Selo são gráficos de vetores EPS, desta forma é possível mudar o tamanho, para maior ou menor, sem comprometer a qualidade da imagem. Não há um tamanho mínimo ou máximo quanto ao tamanho dos gráficos do Selo, no entanto o Selo e as letras DEVEM ser legíveis. O tamanho que é completamente legível pode variar dependendo do processo de impressão e os materiais usados.

E quanto à posição do Selo? Você pode colocar o Selo em qualquer parte da embalagem. Claro que terá uma maior vantagem de marketing se colocar na frente da embalagem, mas sabemos que precisa levar em conta muitas coisas no design da embalagem, desta forma permitimos o posicionamento do Selo em qualquer parte da embalagem. Também não há restrições quanto à sua distância de outros gráficos.

E quanto a outros materiais além da embalagem? Uma vez que o produto seja autorizado a usar o Selo de Grãos Integrais, o Selo poderá aparecer em qualquer embalagem, panfleto, publicidade em geral, sites, ou quaisquer outros materiais associados a este produto. Estamos sempre dispostos a revisar seus materiais e a aconselhar quando desejar.

QUINTO: Não modifique o Selo sem receber aprovação prévia por escrito.

O valor de marketing do Selo se deriva de seu reconhecimento como uma marca. A aparência - os gráficos, a cor, as proporções, o texto e a fonte - do Selo não pode ser modificada de modo algum sem **aprovação prévia por escrito**.

De vez em quando, permitimos pequenas variações quanto à cor do Selo sempre que a integridade do Selo não for afetada. Por exemplo, quando provavelmente os consumidores não puderem perceber que uma pequena alteração foi feita. Entre em contato com Abby Clement (aclement@oldwayspt.org) se tiver perguntas, solicitações de cores, ou se houver circunstâncias especiais sobre as quais deseja falar.

→ Registre cada Produto com o Conselho de Grãos Integrais

PRIMEIRO: Preencha um Formulário de Contrato do Selo com o WGC.

O Formulário de Contrato do Selo é um formulário que se preenche uma única vez e que as empresas devem assinar antes de começar a usar o Selo de Grãos Integrais em seus produtos. O contrato basicamente diz que você está autorizado a usar o Selo como membro acreditado do WGC, que você concorda em seguir as regras do Conselho e as orientações para o uso do Selo, e que entende que o programa do Selo é uma iniciativa do setor privado e não um programa oficial de governo de algum país. Lhe enviaremos uma cópia deste contrato para que o assine, assim que recebermos sua quota referente ao primeiro ano de associação ao Conselho.

SEGUNDO: Preencha um Formulário de Registro de Produtos para CADA Produto que use o Selo.

O Conselho de Grãos Integrais mantém um registro de cada produto autorizado a usar o Selo de Grãos Integrais. Antes que cada produto apareça publicamente com o Selo, você deve preencher um formulário de registro do produto de uma página com informação sobre o produto.

A. Onde se encontra o formulário de registro do produto?

Nosso formulário de registro do produto está disponível online. A seguir, lhe mostramos como obtê-lo:

1. Entre no site WholeGrainsCouncil.org e clique em “For Members” no canto superior direito.
2. Efetue o login, usando o nome de usuário e a senha de sua empresa.
3. Clique no link “**Register a Product for Stamp Use**” que está no “My Account”

Se por alguma razão tiver dificuldades técnicas com o processo de registro online, envie um email a Abby Clement (aclement@oldwayspt.org) ou telefone pelo número 1-617-896-4810 e lhe ajudaremos (apenas em Inglês, desculpe).

B. Que informação se encontra no formulário de registro do produto?

O Formulário de Registro do Produto solicita informação para identificar seu produto, mas *não* requer que você divulgue sua formulação ou qualquer outra informação confidencial. Veja a seguir o que está no formulário, que também pode ser acessado online, caso você queira saber antes de tornar-se membro.

Os seguintes dados são requeridos* no Formulário de Registro do Produto:

Nome do Produto*	<i>o nome que aparece no produto nas lojas</i>
Nome da Marca*	<i>o nome da marca que os consumidores vão ver no rótulo</i>
Código de UPC	<i>os 12-dígitos do código UPC para este produto (apenas números)</i>
Categorias do Produto*	<i>indique de 1 a 3 categorias (pão, cereal, farinha, etc.)</i>
Critérios Adicionais	<i>indique foodservice, grãos sem glúten ou germinados, se for o caso</i>
Fatos de Nutrição*	<i>upload informação do Painel de Fatos de Nutrição deste produto</i>
Ingredientes*	<i>upload ou digite a lista de ingredientes para este produto</i>
Qual o Selo*	<i>indique se deseja o Selo básico or 50%+ or 100%</i>
Tamanho da Porção*	<i>tamanho da porção indicada na tabela deste produto</i>
Número Total de Grãos*	<i>quantas gramas do número total de grãos contém uma porção?</i>
Grãos Integrais*	<i>quantas gramas de grãos integrais contém uma porção?</i>
Número do Selo*	<i>qual o número de gramas que aparecerá no Selo deste produto?</i>
País (Países)*	<i>onde será vendido este produto Selado?</i>
FSIS*	<i>[Só nos Estados Unidos] este produto contém carne ou aves (sujeito a FSIS)?</i>
Timing*	<i>quando devemos publicar esta lista no nosso website? imediatamente? Nunca? Mais adiante (especifique a data)?</i>

Por que perguntamos quando podemos incluir seu produto na nossa lista pública? Manteremos sempre confidencial seus planos de produto até que você queira publicá-los. Depois desta data faremos o possível para divulgar seu produto aos consumidores e meios de comunicação.

C. Por que temos que preencher um formulário para CADA produto?

Há três razões importantes porque se deve preencher um formulário para cada produto.

1. É necessário certificar-se de que fez a escolha correta do Selo para seu produto, antes de gastar com a impressão da embalagem.
2. Precisamos ter sua informação em nossos arquivos para garantir a integridade do programa do Selo.
3. Usamos nossa lista de produtos para ajudar a promover os produtos de nossos membros. Nos baseamos na nossa lista de produtos do Selo quando os jornalistas nos telefonam e dizem: “Quem está fabricando biscoitos doces integrais?” ou “Quantos tipos diferentes de massas integrais tem no nosso mercado?” Também, publicamos esta lista em nosso website do WGC, dando a seus produtos mais publicidade (a não ser que você nos peça para não publicá-la). A lista pode ser vista no <http://www.wholegrainscouncil.org/find-whole-grains/stamped-products>.

D. Como sabemos se nosso formulário foi aprovado?

Os funcionários do WGC lhe enviarão um email para informar que seu formulário foi recebido, processado e aprovado. Por favor, não esqueça de verificar os detalhes de seu email de aprovação, já que podemos ter aprovado seu produto para um Selo diferente ou para um número de gramas diferente do que foi requisitado. **Este processo geralmente leva de 1 a 2 semanas.** Se tiver um prazo mais urgente, entre em contato conosco. Embora aconteça de forma rara, podemos tentar trabalhar com você para acelerar a aprovação de seu produto.

E. O que acontece quando um produto aprovado é atualizado?

É preciso informar ao WGC quando mudanças são feitas em um produto previamente aprovado. Se as mudanças são feitas no nome ou marca do produto, UPC, ou na lista de ingredientes, podemos editar o registro original com a informação atualizada. No entanto, se as mudanças que são feitas **alteram a quantidade de grãos integrais**, você deve voltar a apresentar o produto novamente para aprovação.

→ Conformidade legal para o Selo de Grãos Integrais

É da responsabilidade de cada empresa assegurar-se de que os requisitos descritos aqui tenham sido cumpridos, com relação a cada produto no qual se usa o Selo. Recomendamos às empresas buscarem aconselhamento jurídico com referência à conformidade das normas e se o uso do Selo é apropriado para seus produtos e sua empresa, nos países aos quais se destinam.

O Selo faz parte de um programa do setor privado e é auto-regulado, não é um programa de governo de nenhum país. O uso do Selo é de sua própria conta e risco e é da responsabilidade de cada empresa garantir a conformidade legal de todos os elementos de sua embalagem com todas as normas vigentes do governo.

→ Perguntas

Se tiver alguma pergunta sobre a implementação adequada do Selo de Grãos Integrais por favor entre em contato com Abby Clement (aclement@oldwayspt.org) ou ligue para ela pelo número 1-617-896-4810 (apenas em Inglês, desculpe).

Obrigado pela sua colaboração com o Conselho de Grãos Integrais para fazer com que este programa tenha êxito tanto para os consumidores quanto para sua empresa. Valorizamos seus esforços para promover os grãos integrais e uma melhor saúde em todo o mundo.

Última atualização - maio 2018