



Guía de uso del Sello de los Granos Enteros fuera de los Estados Unidos y Canadá

Esta guía de uso del Sello indica las normas que todas las compañías que usen el Sello de Granos Enteros (o integrales) deben seguir. Su cooperación al seguir estas reglas garantiza que juntos:

- Mantendremos una comunicación clara y útil con los consumidores.
- Ayudaremos a los consumidores a encontrar y disfrutar de productos de alta calidad que contienen granos integrales.
- Presentaremos al Sello de Granos Enteros como un símbolo consistente y fidedigno.

Según lo establecido en el Contrato sobre el uso del Sello de los Granos Enteros (Whole Grain Stamp), firmado por todas las compañías antes de usar el Sello, el incumplimiento con estas normas tendrá como consecuencia la cancelación de su membresía en el Consejo de los Granos Integrales (Whole Grains Council) y la pérdida de todos los derechos para seguir utilizando el Sello de los Granos Enteros.

→ Cómo determinar qué tipo de productos cumplen con los requisitos

PRIMERO: Calcule la cantidad de ingredientes con granos integrales por porción.

A. ¿Qué ingredientes cumplen con los requisitos para ser considerados granos integrales?

Los “granos integrales” son cualquier ingredientes que son incluidos en la definición de granos integrales del Consejo de los Granos Integrales publicada en nuestro sitio web <http://wholegrainscouncil.org/definition-whole-grain> y que nombramos a continuación:

Los granos integrales o los alimentos hechos con estos, contienen todas las partes esenciales y todos los nutrientes naturales del grano entero. Si el grano ha sido procesado (por ejemplo, quebrado, molido, cortado, extrudido, perlado ligeramente o cocido), el producto alimenticio debe ofrecer aproximadamente el mismo equilibrio rico en nutrientes que se encuentran en el grano original.

Estos son ejemplos de alimentos y harinas con granos integrales generalmente aceptados, si se consumen con toda la fibra, el germen y el endospermo del grano:

- Alforfón
- Amaranto
- Arroz (integral y de color)
- Arroz silvestre
- Avena y harina de avena integral
- Cebada (no incluye la cebada perlada)
- Centeno
- Espelta
- Maíz, incluye harina de maíz integral, palomitas
- Mijo
- Quinoa
- Sorgo
- Teff
- Trigo emmer
- Trigo farro
- Trigo Kamut®
- Trigo, incluyendo las variedades como el trigo quebrado, el trigo bulgur, trigo duro y el grano de trigo toscó
- Triticale

Otros granos de la rama Poáceae (también llamada gramínea) pueden considerarse granos integrales si contienen toda la fibra, el germen y el endospermo.

Los granos germinados (malteados) también cuentan, si son integrales, pero deben calcularse de manera diferente, como describimos a continuación.

B. ¿Cómo se debe medir el contenido de los granos integrales?

Determinar el contenido de los granos integrales es relativamente sencillo. Los ingredientes (harina, granos) se miden en su presentación seca normal.

Nota: si está usando granos integrales remojados o germinados listos para su consumo, debe descontar el peso extra del agua para que sea comparable a la presentación seca normal de los granos.

B1. La fórmula general es:

El total de gramos de todos los ingredientes con granos integrales ÷ el número total de porciones = gramos por porción

Ejemplo: una formulación contiene 130 gramos de harina de trigo integral y 50 gramos de avena y rinde 10 porciones etiquetadas. Cada porción contendría 18 gramos de ingredientes con granos integrales. Vea la sección C en la siguiente página si no está seguro del tamaño de su porción.

$130g + 50g = 180g$ de ingredientes de granos integrales, en total
 $180g \div 10$ porciones = 18g de granos integrales por porción

B2. Alterne el cálculo usando porcentajes y la pérdida de humedad

1) Sume todos los ingredientes con granos integrales en una tanda

Ejemplo: 100 kg de harina de trigo integral, 25 kg de harina de centeno integral, 10 kg de avena de molido grueso = 135 kg

2) ¿Cuál es el peso de la masa antes de cocerse/hornearse?

Ejemplo: El peso total de la masa es de 300 kg incluyendo todos los ingredientes mojados y sólidos

3) ¿Cuál es la pérdida de humedad?

Ejemplo: un 15% de pérdida de humedad deja 255 kg de producto terminado listo para su consumo.

4) Calcule el porcentaje de granos integrales en el producto terminado

Ejemplo: 135 kg de ingredientes con granos integrales en 255 kg de producto terminado, listo para su consumo nos dan un producto que contiene un 53% de granos integrales ($135 \div 255 = .529$)

5) Aplique dicho porcentaje a una porción del producto.

Ejemplo: usted sabe que una porción del producto pesa 33 gramos. $33 \times 53\% = 17.49$ gramos, de modo que este producto cumple los requisitos para tener el sello de 17 gramos.

C. ¿Qué es una porción? Determine el tamaño de la porción y preséntelo claramente.

- Si su país ha establecido tamaños de porción legales con el propósito de etiquetar los alimentos, “una porción” es el tamaño que usted establece en el paquete, de acuerdo a las normas de su país. En muchos casos, esto puede ser “por cada 100 gramos.” Dependiendo de las normas de su país, ofrecemos dos frases en el Sello: “por porción” o “por cada 100 gramos.”
- Si su país no ha establecido tamaños de porción regulados, puede seguir el uso o convención local, por ejemplo, usar “una rebanada” para el pan, etc. Sin embargo, este tamaño de porción auto determinado debe presentarse claramente y debe seguir, tan estrictamente como sea posible, los tamaños de porción estándar establecidos para los paquetes en Estados Unidos, como los que presentamos a continuación:

Mezclas para productos horneados.....	40g (mezcla seca)
Biscuits, croissants.....	55g
Bagels	110g
Panes, bollos.....	50g
Cereales para el desayuno (fríos) granos inflados	15g
Cereales para el desayuno (fríos) hojuelas o similares.....	40g
Cereales para el desayuno (fríos) granola, biscuits	60g
Cereales para el desayuno (cocidos, calientes).....	40g
Tortas o pasteles (ligeros) esponjoso, chiffon, sin glaseado.....	55g
Pasteles: la mayoría de los pasteles	80g
Pasteles: (pesados), pastel con nueces, pie de queso.	125g
Galletas; Galletas saladas (para botana o refrigerio)	30g
Galletas (tostada melba, galleta de centeno, palitos de pan)	15g
Harina (de cualquier grano)	30g
Granos (arroz, cebada, etc.)	45g (secos, antes de cocinarlos)
Barras de granola, barras para el desayuno	40g
Hotcakes, French toast	110g (peso preparado)
Pastas, Base para pizza, Tortillas suaves	55g (secas, antes de cocinarlas)
Pies, empanadas y otros pastelillos	125g
Bollos dulces, bollo danés, donas, muffins.....	55g
Tostada para taco duro.....	30g
Waffles	85g

Se permite redondear a la unidad más cercana. Por ejemplo, si un solo bollo es 65g, puede contar 65g como su tamaño de porción. Para los productos que no aparecen en la lista, envíe un correo electrónico a aclement@oldwayspt.org para que le dé el tamaño correcto de la porción.

Cumplimiento de los requisitos mínimos del Consejo de Granos Integrales

El sistema del WGC (Consejo de Granos Integrales, por sus siglas en inglés), que permite el uso del Sello de Granos Enteros en los productos que contienen “8g o más de granos integrales por porción” se desarrolló basándose en los tamaños de porción estándar que presentamos anteriormente. Usaremos la tabla de arriba para establecer el requisito general de su producto. Por ejemplo, si su producto es una galleta salada, que tiene una porción de 30g en Estados Unidos, los ingredientes de granos integrales deben constituir al menos el 27% del peso total (8g ÷ 30g).

Por lo tanto, si su Sello indica el número de gramos por cada 100g (como en el ejemplo polaco que presentamos en la página 6 de esta guía), sus galletas saladas no cumplirían con los requisitos si solo hay 8g de contenido de granos integrales por cada 100g. Tendrían que alcanzar el nivel de 27g por cada 100g para poder usar el Sello de Granos Enteros.

Presente claramente el tamaño de la porción. Una vez que haya determinado su tamaño de la porción, asegúrese de que el tamaño de la porción esté indicado claramente para los consumidores. Si su etiqueta incluye información nutricional por tamaño de porción, ésta debe ser compatible con el tamaño de porción elegido para el uso del Sello. Si su etiqueta no incluye información nutricional, indique claramente el tamaño de la porción en una parte cercana al Sello, en donde los consumidores puedan ver fácilmente esta información, para eliminar cualquier posibilidad de un malentendido.

EJEMPLO 1: el paquete presenta información nutricional para una rebanada de pan de 23.8g, así que este tamaño de porción (23.8g) se usará para calcular el uso del Sello de Granos Enteros.

Valores típicos	Por cada 100g	Por rebanada (23.8g)
ENERGIA kJ	979 kJ	233 kJ
kCal (Calorías)	231 kcal	55 kcal
PROTEÍNA	10.4g	12.5g
CARBOHIDRATOS	40.7g	9.7g
Azúcares	2.9g	0.7g
GRASAS	2.5g	0.6g
Grasa Saturada,	0.7g	0.2g
FIBRA	6.5g	1.5g
SODIO	0.45g	0.11g
SAL	1.13g	0.27g

EJEMPLO 2: una hogaza de pan sin rebanar, del departamento de panadería no presenta la información nutricional. Usted debe indicar claramente, en alguna parte del paquete, que se está refiriendo a una porción de 50g.



SEGUNDO: Determine si su membresía incluye este producto.

Usted puede usar el Sello en cualquier producto que cumpla con los requisitos, y en los que pueda verificar y garantizar el contenido de granos integrales. Esto incluye dos categorías de alimentos.

Alimentos que se producen totalmente bajo su control

- A. Productos que usted hace, que tienen el nombre de la compañía que se menciona en su solicitud de membresía.
- B. Productos hechos por otro subsidiario, división o marca de su compañía, que tenga un nombre diferente. Esto se permite mientras tenga una membresía corporativa que también incluya a estas divisiones.
- C. Productos de etiquetas o marcas privadas que usted produce y empaca para clientes, vendidos bajo el nombre del cliente.

Alimentos que se producen parcialmente bajo su control

- D. Productos que usted hace, pero que los empaqueta otra compañía, como productos a granel, reempaquetados por su cliente, o masa congelada horneada en la panadería de su cliente.
- E. Mezclas y concentrados producidos por usted, si su cliente terminará la producción de acuerdo a las especificaciones exactas que usted le dé, haciendo solo adiciones sencillas (como “añadir agua”).

Tanto en la sección E como la D, su derecho a usar el Sello se traspaşa también a su cliente, pero USTED es responsable del cumplimiento de su cliente. Por ejemplo, si usted suministra los Sellos a su cliente, usted será responsable de pegar los Sellos a sus productos horneados parcialmente, después de hornearlos y si el cliente engañosamente los pone en productos que no contienen granos integrales. El uso no autorizado de la imagen del Sello de Granos Enteros tendrá como resultado la cancelación de su membresía.

Nota: harinas y granos

Usted puede usar el Sello de Granos Enteros en sus propias harinas y granos integrales, pero no puede traspasar el uso del Sello a los clientes que usen estas harinas y granos en sus productos, ya que no habría manera de controlar o verificar el contenido de granos integrales de los productos resultantes. Aliente a sus clientes a hacerse miembros del WGC por sí mismos.

TERCERO: Determine cualquier otro requisito en su país.

Es responsabilidad de nuestros miembros y no del Consejo de los Granos Integrales asegurarse de que el uso del Sello de Granos Enteros se adapte a las normas locales.

A. ¿Existe un contenido mínimo de granos integrales?

En algunos países, el uso del término “granos integrales” o “integral” en el nombre de un producto podría considerarse engañoso, si la mayor parte (un 50% o más) del producto según su peso no está compuesto de ingredientes con granos integrales. En otros países, al menos un 50% del grano debe ser integral o hay requisitos en cuanto al porcentaje que varían de acuerdo a la categoría del alimento.

Ya que los estudios científicos sobre los beneficios que ofrecen los granos integrales para la salud muestran que todas las cantidades adicionales de granos integrales en la dieta contribuyen a la salud, el Consejo de los granos integrales certifica a los productos que pueden tener el Sello de Granos Enteros si tienen al menos 8 gramos de granos integrales por porción, sin exigir que el producto contenga un 50% o más de granos integrales. Es su responsabilidad determinar si existe una norma como ésta en su país.

B. ¿Se requieren declaraciones cuantitativas sobre los ingredientes?

En algunos países, si usted específicamente indica la presencia de ciertos ingredientes, debe declarar el porcentaje de dicho ingrediente que contiene el producto. Dado que el Sello de los Granos Enteros resalta la cantidad de granos integrales, quizá usted quiera indicar el porcentaje de todos los ingredientes con granos integrales, para presentar todo de manera clara y transparente.

En el ejemplo de la hogaza integral crujiente, que mostramos anteriormente, que contenía 26g de granos integrales en una porción de 50g, la lista de ingredientes podría verse así:

Harina integral (49%), agua, avena integral (3%), levadura, aceite vegetal, sal.

→ Determine qué Sello usar

PRIMERO: Decida qué tipo de Sello usar, el Sello del 100%, del 50%+ o BÁSICO



SELLO DEL 100%
Todos los granos son enteros



SELLO DEL 50%+
Está bien si contiene algo de granos refinados



BASIC STAMP
Está bien si contiene algo de granos refinados

	Al menos la mitad de los granos es de granos enteros	Menos de la mitad de granos es de granos enteros
Contiene un mínimo de 16 gramos de granos enteros	Contiene un mínimo de 8 gramos de granos enteros	Contiene un mínimo de 8 gramos de granos enteros

A. ¿Qué productos cumplen los requisitos para cada tipo de sello?

Los productos que contengan al menos 8 gramos de ingredientes de granos enteros por cada porción etiquetada pueden cumplir los requisitos para usar el Sello de los Granos Enteros como se muestra a continuación:

Sello del 100% Los productos utilizarán el Sello del 100% con el póster del 100% si (a) todos los granos en el producto son granos enteros Y (b) si el producto contiene al menos 16 gramos de ingredientes de granos enteros por cada porción etiquetada.

Sello del 50%+ Los productos utilizarán el Sello del 50%+ con el póster del 50%+ si (a) al menos la mitad de los granos en los productos son granos enteros Y (b) si el producto contiene al menos 8 gramos de ingredientes con granos enteros por cada porción etiquetada.

Sello BÁSICO Los productos utilizarán el Sello Básico si (a) menos de la mitad de sus granos son granos enteros Y (b) el producto contiene al menos 8 gramos de ingredientes con granos enteros por cada porción etiquetada.

Si tiene alguna duda, solicite el Sello Básico y podemos cambiarlo por el de 50%+ o 100% durante nuestra revisión, si su producto cumple los requisitos.

*Nota: 100% de granos Vs. 100% de ingredientes

En algunos países (como en Canadá), solo puede afirmar que un producto contiene el “100% de granos integrales”, si todos los ingredientes son de granos integrales. No es suficiente simplemente que todos los granos sean granos integrales. Le pedimos que verifique cuál es el caso en su país si no está seguro. Si usted usa el Sello del 100%, quizá prefiera hacer una declaración cuantitativa de los ingredientes (ver la página anterior) para asegurarse de que tiene una comunicación clara con los consumidores.

B. ¿Qué productos cumplen con los requisitos para considerarse productos que contienen el 100% de granos integrales?

Como se estableció en el primer párrafo de la definición anterior, los verdaderos granos integrales contienen las tres partes del grano, en proporciones tan similares como sea posible a los que se encuentran en la naturaleza. Para los propósitos del Sello del 100%, todos los granos usados en un producto deben ser granos integrales.

Hay dos pequeñas excepciones para este requisito:

- 1) Ingredientes que están “afuera” del producto. Si usted ha usado pequeñas cantidades de maicena o almidón de maíz u otro almidón como agente antiadherente en sus sartenes o si ha rociado una cantidad muy pequeña de fibra en su pan o panqués para darles una vista más artesanal, sus productos podrían aún cumplir los requisitos para considerarse con un 100% de granos enteros. Pero, por el contrario, si usted ha añadido fibra adicional a su fórmula, es decir, “dentro del producto”, para aumentar el contenido de fibra, su producto no cumpliría con los requisitos de un 100% de granos enteros (aunque aun así seguiría siendo un producto maravilloso y sano)
- 2) Gluten. Ya que con frecuencia el gluten adicional es necesario para ayudar a que los productos horneados suban completamente, el Consejo de los Granos Enteros incluye productos que contienen pequeñas cantidades de gluten adicional como productos del “100% de granos enteros”. Si el gluten excede el 3% del total de granos enteros, no se puede utilizar el Sello del 100%.

Evaluaremos cada producto individualmente para determinar si su producto reúne los requisitos para alguna de estas excepciones.

SEGUNDO: Decida qué número usar en el Sello.

Una vez que haya calculado el contenido exacto de granos enteros en gramos en cada porción de su producto, estará listo para elegir el número que debe poner en su Sello. Este es el número que calculó en la parte B en el primer paso. Por ejemplo, digamos que su producto es una barra de granola que contiene 18.7 gramos de ingredientes de granos enteros por porción. Usted podría:

A. Usar el número exacto.

El enfoque estándar es simplemente utilizar el número que calculó antes y usar un Sello que diga “18 gramos por porción” (note que no se permite redondear). Nosotros recomendamos usar el número clasificador más alto para que su producto se destaque en los estantes de la tienda.

B. Usar un número más bajo.

También puede elegir un número ligeramente más bajo. Nosotros le permitimos a los miembros usar un número de hasta 2 gramos más bajo que la cantidad real de granos enteros presente en el producto (redondeado hasta la cantidad de gramos más cercana) Quizá puede usar un número más bajo si:

* Su producto es parte de una línea de productos similares con formulaciones que varían ligeramente, Tal vez la barra de granola de frambuesa tiene 18 gramos de granos enteros, pero la de plátano tiene 16 gramos o más y la de crema de cacahuete o maní tiene 17 gramos. Usted puede elegir que los Sellos digan “16 gramos por porción” en las tres barras.

* Si frecuentemente hace pequeños cambios en la formulación de sus productos. Puede elegir que el Sello diga “16 gramos por porción” en este producto, para permitir pequeños cambios.

Puede tener otras razones de mercadotecnia o relacionadas con los productos que lo guíen a ser más conservador al indicar el contenido de granos enteros en sus productos. Por supuesto NO puede usar un número más alto que el contenido real en gramos, ya que eso no sería información veraz.

TERCERO: Elija el formato: impresión a 4 tintas, a color directo o blanco y negro.

Hay archivos PDF de alta resolución disponibles para imprimir en (a) proceso a cuatro tintas, (b) a color directo o (c) blanco y negro.

Nosotros le recomendamos que use las versiones a color del Sello ya que así puede obtener más valor de mercadotecnia por la visibilidad y la familiaridad del consumidor con el Sello estándar en negro y dorado. Puede ver las versiones más populares de nuestros gráficos del Sello si se registra en su cuenta y elige la opción para descargar los gráficos del sello. Actualmente podemos proporcionar gráficos en inglés, inglés/francés (para Canadá), español, portugués, árabe, chino y japonés. Si no ve el Sello que necesita puede contactarnos.

NOTAS SOBRE LOS GRÁFICOS

Es importante que los diseñadores e impresores sepan lo siguiente:

- En el formato de color DIRECTO (SPOT), el color dorado es PMS 130
- En el formato a 4 tintas, el color dorado es 0%C 27%M 100%Y 0%K
- Todas las fuentes se han cambiado a contornos o perfiles
- Los Sellos se crearon en Illustrator y también se pueden abrir en cualquier otro software gráfico actualizado. Si tiene un software gráfico antiguo o diferente a estos, trataremos de crear un archivo que pueda abrirse con su software

CUARTO: Pídanos el Sello adecuado (o descárguelo de nuestro sitio web)

¿Cuál debe ser el tamaño del Sello? Los gráficos del Sello son gráficos de vector PDF, es decir que se puede cambiar el tamaño, a más pequeño o más grande, sin que la imagen pierda su calidad. No hay un máximo en cuanto al tamaño de los gráficos del Sello, pero el Sello y las letras DEBEN ser legibles. El tamaño que es completamente legible puede variar dependiendo del proceso de impresión y los materiales que utilice.

¿Cuál debe ser la posición del Sello? Usted puede colocar el Sello en cualquier parte del paquete. Por supuesto obtendrá una mayor ventaja de mercadotecnia si lo coloca en la parte frontal, pero sabemos que usted tiene que tomar muchas cosas en cuenta al diseñar su paquete, de modo que permitimos que lo ponga en cualquier parte del paquete. Tampoco hay restricciones en cuanto a la distancia a la que debe de estar de otros gráficos.

Con respecto a los materiales de promoción además del empaque. Una vez que un producto ha sido aprobado para usar el Sello de los Granos Enteros, el Sello puede aparecer en cualquier empaque, material de promoción, anuncios, sitios web u otros materiales relacionados con ese producto. Aunque no es un requisito, con gusto podemos revisar sus materiales y asesorarle si así lo desea.

QUINTO: No modifique el Sello sin recibir aprobación previa por escrito.

El valor de mercadotecnia del Sello se deriva de su reconocimiento como una marca. La apariencia, los gráficos, el color, las proporciones, el texto y la fuente del Sello no pueden modificarse de ningún modo sin la aprobación previa por escrito.

Ocasionalmente, hemos dado permiso de que se hagan algunas variaciones menores en cuanto al color del Sello siempre que la integridad del Sello no se vea afectada. Por ejemplo, cuando es poco probable que los consumidores noten que se ha hecho un cambio. Contacte a Abby Clement (aclement@oldwayspt.org) si tiene preguntas, si tiene alguna solicitud en cuanto al color o alguna solicitud para circunstancias especiales.

→ Registre cada producto con el Consejo de Granos Integrales

PRIMERO: Llene una sola vez un Contrato sobre el uso del Sello con el WGC.

El Contrato sobre el uso del Sello es un formulario que se llena solo una vez y que las compañías deben firmar antes de empezar a usar el Sello de los Granos Enteros en sus productos. Básicamente, éste dice que tiene la autorización para usar el Sello, como miembro acreditado del WGC, que está de acuerdo en seguir las reglas del Consejo y los lineamientos para el uso del Sello y que entiende que el programa del Sello es una iniciativa del sector privado y no un programa oficial de ningún gobierno de algún país. Le enviaremos una copia de este contrato para que lo firme, tan pronto como recibamos su cuota del primer año.

SEGUNDO: Llene un formulario de registro de productos para CADA producto en el que use el Sello.

El Consejo de Granos Integrales mantiene un registro de cada producto autorizado para usar el Sello de Granos Enteros. Antes de que cada producto aparezca públicamente con el Sello, usted debe llenar un formulario de registro del producto de una página con información sobre el producto.

A. ¿Dónde se encuentra el formulario de registro del producto?

Nuestro formulario de registro del producto está disponible en línea. A continuación, le indicamos como obtenerlo:

1. Vaya a WholeGrainsCouncil.org y haga click en la sección "For Members" que se encuentra en la esquina superior derecha.
2. Regístrese, usando el nombre de usuario y la contraseña de su compañía.
3. Haga click en el enlace que dice Register Products for Stamp Use (registrar un producto) debajo de la sección My Account (Mi cuenta) en la parte izquierda.

Si por alguna razón tiene dificultades técnicas con el proceso de registro en línea, envíe un correo electrónico a Abby Clement (aclement@oldwayspt.org) o llámela al 1-617-896-4810 y le ayudaremos.

B. ¿Qué información viene en el formulario de registro del producto?

El formulario de registro de productos pide información para identificar su producto, pero no le exige divulgar su formulación o alguna otra información registrada. Esta es la información del formulario en caso de que quiera verla antes de hacerse miembro y puede verla en línea.

Los siguientes datos se requieren* para el formulario de registro del producto:

Nombre del producto*	El nombre que aparece en el producto en la tienda
Nombre de la marca*	El nombre de la marca que los consumidores verán en la etiqueta
Código UPC*	El código UPC de 12 dígitos para este producto (solo números)
Categorías del producto*	Marque de 1 a 3 categorías (pan, cereal, harina, etc.)
Criterios adicionales*	Marque servicio alimenticio, sin gluten, o granos germinados si corresponde
Información nutricional*	Descargue datos del panel de información nutricional de este producto
Ingredientes*	Descargue o anote la lista de ingredientes para este producto
Tipo de Sello*	Indique si está solicitando el Sello Básico, el del 50%+, o el del 100%
Tamaño de la porción*	El tamaño de la porción indicado en la etiqueta de este producto
Cantidad total de granos*	La cantidad en gramos del <u>total</u> de granos que hay en una porción

Granos enteros* La cantidad en gramos de granos enteros que hay en una porción

Número del Sello*	El número de gramos que aparecerá en el Sello en este producto
País(es)*	¿Dónde se va a vender este producto con el Sello?
FSIS*	[Solo en Estados Unidos] ¿Este producto contiene carne o carne de aves de corral? (en cuyo caso puede estar sujeto a las normas de FSIS)
Coordinación de tiempo*	¿Cuándo podemos publicar esto en nuestro sitio web, inmediatamente, nunca, más tarde? (especificar fecha)

¿Por qué preguntamos cuando puede aparecer su producto en la lista públicamente? Siempre mantendremos la confidencialidad de sus planes del producto hasta que usted quiera que se publiquen, después de eso, haremos todo lo posible por ayudarle a correr la voz a los consumidores y los medios.

C. ¿Por qué tenemos que llenar un formulario para CADA producto?

Hay 3 razones importantes por las que debe llenar un formulario para cada producto.

1. Necesita asegurarse de que ha elegido el Sello adecuado para su producto, antes de gastar en la impresión del paquete.
2. Tenemos que tener su información en nuestros archivos para garantizar la integridad del programa del Sello
3. Usamos nuestra lista de productos para ayudar a promover los productos de nuestros miembros. Nos basamos en nuestra lista de productos del Sello cuando los periodistas nos llaman y dicen: “¿Quién está haciendo galletas integrales?” o “¿cuántos tipos diferentes de pastas integrales hay en el mercado?” También, publicamos esta lista en el sitio web del WGC, lo cual le da a sus productos más publicidad (a menos que usted nos pida que no lo publiquemos). Puede ver una lista en <http://www.wholegrainscouncil.org/find-whole-grains/stamped-products>.

D. ¿Cómo sabemos si nuestro formulario es aprobado?

El personal del WGC le enviará un correo electrónico para indicarle que su formulario ya ha sido recibido, procesado y aprobado. Asegúrese de anotar los detalles de su correo electrónico de aprobación, ya que pudimos haber aprobado su producto para un Sello diferente o un número de gramos distinto del que solicitó originalmente. Este proceso generalmente tarda de una a dos semanas. Llámenos si tiene una fecha límite más urgente. Aunque esto ocurre solo en raras ocasiones, podemos intentar colaborar con usted para ayudarle a acelerar el proceso de aprobación de su producto.

E. ¿Qué pasa cuando se actualiza un producto aprobado?

Cuando se hacen cambios a un producto que se ha aprobado anteriormente, debe informar al Consejo de Granos Integrales. Si se han hecho cambios al nombre o la marca del producto, al código UPC o a la lista de ingredientes, podemos editar el registro original con la información actualizada. Sin embargo, si se hacen cambios que afectan la cantidad de granos enteros, usted debe volver a solicitar la aprobación del producto

→ Cumplimiento legal para el Sello de Granos Enteros

Es responsabilidad de cada compañía asegurarse de que se han cumplido los requisitos descritos aquí, con respecto a cada producto en el que se use el Sello. Les recomendamos a las compañías que consulten con su abogado en cuanto al cumplimiento de los lineamientos y si el uso del Sello es apropiado para sus productos y su compañía, en los países previstos. El WGC (Consejo de los Granos Enteros) no hace representaciones o garantías a compañías o terceros con respecto a si tales calificaciones se han cumplido.

El Sello forma parte de un programa del sector privado y es auto regulado, no es un programa de gobierno de ningún país. El uso del Sello es bajo su propio riesgo y es responsabilidad de cada compañía garantizar el cumplimiento de todos los elementos de su empaque con todas las normas de gobierno pertinentes.

→ Finalización del uso del sello de los granos enteros

Una vez que un producto ha sido aprobado para usar el sello de los granos enteros (Whole Grain Stamp), esa aprobación es válida durante la vida útil del producto, siempre que la formulación permanezca tal como fue presentada originalmente, y siempre que la compañía continúe siendo un miembro activo en buena posición con el Consejo de los Granos Integrales.

Si algún ingrediente o información nutricional cambia, comuníquese con Abby Clement (aclement@oldwayspt.org) para obtener instrucciones sobre cómo actualizar su producto.

El sello de los granos enteros (Whole Grain Stamp) es una marca registrada de certificación, y su uso, como ocurre con cualquier otro acuerdo de licencia, depende del pago continuo de las tarifas de licencia incluidas en el pago anual al Consejo de los Granos Enteros (WGC). Si su empresa no realiza el pago oportuno de los aranceles de licencia mencionados anteriormente y por lo tanto ya no es un miembro activo en el Consejo de los Granos Enteros, su derecho a usar el Sello de Granos Enteros cesa inmediatamente sin notificación adicional del WGC; usted deberá eliminar la fabricación, anuncio, y envío de productos que lleven el sello de los granos integrales y no realizar ningún otro uso del sello de los granos enteros. En el caso de que la membresía de su empresa no se renueve por algún motivo, su empresa debe firmar un formulario de finalización de uso del sello que acredite que todo el uso del sello ha finalizado. Sin embargo, el Consejo de los Granos Entero tiene el derecho de revocar su derecho a usar el Sello y ordenarle que cese y desista de cualquier uso del Sello, ya sea que envíe o no un formulario de Uso del Sello. Además, si continúa utilizando el Sello después de que ya no es miembro, debe pagar el monto total de la cuota de membresía por los años que uso el Sello y usted también puede ser responsable por otros daños y perjuicios por incumplimiento de este contrato, incluidos los honorarios de abogados.

→ Preguntas

Si tiene alguna pregunta sobre la implementación adecuada del Sello de los Granos Enteros por favor contacte a Abby Clement (aclement@oldwayspt.org) o al 1-617-896-4810.

Gracias por su colaboración con el Consejo de Granos Integrales para lograr que este programa tenga éxito tanto para los consumidores como para su compañía. Valoramos sus esfuerzos para promover los granos integrales y una mejor salud en todo el mundo.