

**P. O que significa a certificação Rainforest Alliance (RA)? No que torna a Kellogg's melhor?**

R. A Rainforest Alliance é uma organização internacional sem fins lucrativos que trabalha na interseção entre a atividade comercial, a produção agrícola e a conservação das florestas, para fazer da atividade económica responsável o novo normal. Ao juntar aliados diversos, a Rainforest Alliance contribui para a proteção das florestas e para a melhoria da qualidade de vida dos agricultores e das comunidades florestais. Promove os Direitos Humanos e ajuda-os a mitigar e a adaptarem-se à crise climática de formas inovadoras e eficazes. Em contrapartida, esta parceria com a Rainforest Alliance ajuda a Kellogg's a adquirir cacau certificado e mais sustentável, contribuindo assim para um mundo melhor para as pessoas e para a natureza. Reforçamos, deste modo, o nosso compromisso em ter cadeias de abastecimento responsável para os nossos principais ingredientes até 2030. A Kellogg's está verdadeiramente empenhada em criar cadeias de abastecimento responsáveis e resilientes para os nossos ingredientes principais, como parte integrante da nossa Promessa de Melhores Dias.

**P. É só para os cereais Krave que a Kellogg's compra cacau a produtores mais sustentáveis? O que se passa relativamente às vossas outras marcas?**

R. Os consumidores procuram cada vez mais produtos de origem responsável. Por essa razão, a Kellogg's está a fazer uma revisão estratégica da estrutura do atual programa de aprovisionamento responsável de cacau e de outros ingredientes do chocolate, no sentido de alcançar a meta de 100% de ingredientes de origem responsável em todas as nossas marcas até 2030.

Temos ainda a decorrer o Programa Kellogg's Origins que estabelece parcerias com produtores agrícolas, apoiando-os na sua resiliência socio-económica e climática. O objetivo é melhorar as condições laborais e a produtividade dos agricultores que fornecem ingredientes à Kellogg's, contribuindo para o aumento dos seus rendimentos e para a preservação dos ecossistemas naturais em que estão integrados, através da implementação colaborativa de técnicas agrícolas responsáveis. Na Europa, os programas Kellogg's Origins encontram-se a decorrer no Reino Unido, em Espanha, em França (que inclui agricultores dos Países Baixos) e na Turquia. Temos ainda um projeto a decorrer na Argentina relativo ao milho fornecido para a Europa.

Para saberes mais sobre a nossa Promessa de Melhores Dias e o compromisso de criação de cadeias de abastecimento responsáveis, visita: <https://betterdays.kelloggcompany.com/responsible-sourcing>.

**P. De que forma está a ser implementada a utilização de cacau de origem mais sustentável nos cereais Krave?**

R. Estamos a implementar a utilização de cacau de origem mais sustentável nas nossas gamas de cereais Krave e Stix. Adotamos a abordagem do equilíbrio de massa para a implementação do fornecimento de cacau de origem mais sustentável em toda a marca.

O equilíbrio de massa é uma metodologia de aprovisionamento que permite a mistura de ingredientes certificados e não certificados durante os processos de transporte e manufatura. Devido à sua eficiência, é, de longe, a abordagem mais utilizada na indústria do cacau.<sup>1</sup>

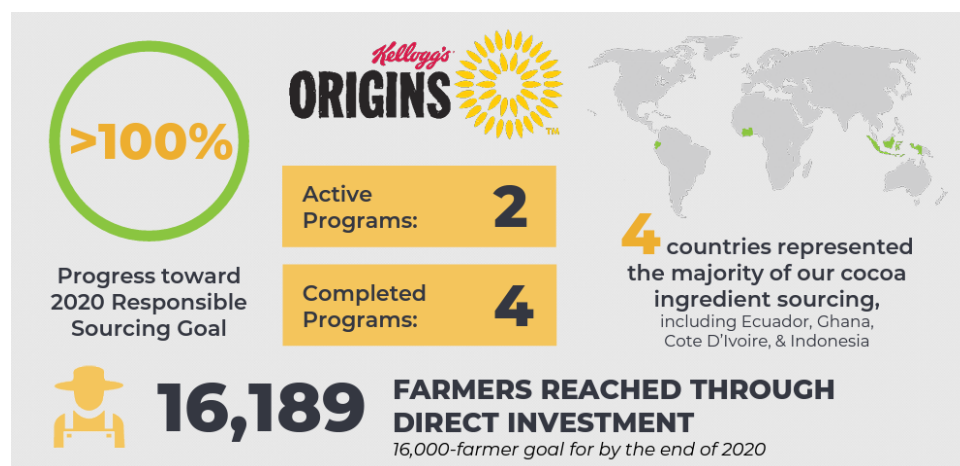
Na medida em que o aprovisionamento com equilíbrio de massa torna mais rentável a utilização de colheitas certificadas para as empresas, estas tornam-se mais procuradas. Isso significa que mais produtores agrícolas podem beneficiar das vantagens sociais e económicas (incluindo rendimentos mais elevados e melhores condições de trabalho) associadas aos programas de certificação da Rainforest Alliance.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> <https://www.rainforest-alliance.org/business/certification/what-is-mass-balance-sourcing/>

**P. De que país vem o vosso cacau?**

R. O cacau é proveniente de diferentes países.

De acordo com o programa Kellogg's Origins™, quatro países compõem o bolo principal da origem dos nossos ingredientes de cacau. São: o Equador, o Gana, a Costa do Marfim e a Indonésia. Uma das regiões de onde é proveniente o cacau para os cereais Krave é a África Ocidental.



**P. A Kellogg's alterou a receita dos cereais Krave?**

R. Não, a nossa receita mantém-se inalterada.

**P. Este cacau é diferente do anterior?**

R. O cacau é essencialmente o mesmo de sempre, sendo que agora é certificado por uma entidade externa, o que confere maior confiança e valor para os nossos consumidores, para além de todas as iniciativas que a Kellogg's já implementou em termos de aprovisionamento responsável.

As unidades de produção da Kellogg's serão auditadas e certificadas no âmbito dos requisitos exigidos pela Rainforest Alliance.

**P. Neste momento, todos os ingredientes usados nos cereais Krave são de origem sustentável?**

R. O compromisso da Kellogg's é construir cadeias de abastecimento mais resilientes e responsáveis para os nossos ingredientes principais. No âmbito da Promessa de Melhores Dias da Kellogg's™, o nosso objetivo é proporcionar dias melhores a 3 mil milhões de pessoas até ao final de 2030. Assim,

estamos empenhados em apoiar 1 milhão de agricultores e agrónomos e **em construir cadeias de abastecimento mais resilientes e responsáveis para os nossos ingredientes principais..**

Cumprimos os objetivos que definimos para 2020 relativos ao abastecimento responsável para nove dos nossos ingredientes principais originais: milho, trigo, arroz, batata, fruta, beterraba sacarina, cacau, óleo de palma e baunilha.

Atingimos 98% dos objetivos de 2020 relativos ao abastecimento responsável para os nossos 10 ingredientes principais: trigo, milho, arroz, batata, beterraba sacarina, cana de açúcar, fruta, óleo de palma, cacau e baunilha — com amplas oportunidades de colmatar as falhas remanescentes.

As nossas metas para 2030 relativas ao abastecimento responsável vão focar-se nos ingredientes principais de nova geração. Continuaremos a atualizar os nossos ingredientes principais com avaliações ambientais, sociais e de implementação de governança (ESG) regulares. Desde 2021, mantivemos quase todos os 10 ingredientes principais, retirando a baunilha, e acrescentámos os ovos, a soja, a aveia, o queijo, as amêndoas e as avelãs como novas prioridades.

Para mais informações sobre as nossas parcerias para as cadeias de abastecimento de chocolate e cacau, consulta o [mapa Global Kellogg's Origins™](#).

Podes ainda visitar a secção dedicada ao abastecimento responsável no site Kellogg's Melhores Dias, para ver uma exposição detalhada dos progressos que temos feito, por ingrediente: <https://betterdays.kelloggcompany.com/responsible-sourcing>.

**P. Que outras medidas tomou a Kellogg's em termos de abastecimento mais responsável?**

**R.** A Kellogg's Company está a adquirir matérias-primas com maior responsabilidade, especialmente em 15 ingredientes principais, incluindo o cacau. Para conseguir isto, a empresa está a adquirir os ingredientes principais por meio de uma combinação de certificação de terceiros e de investimento direto nas suas regiões de abastecimento.

Mais ainda, através do programa de agricultura sustentável global Kellogg's Origins, a empresa honra os seus compromissos com o abastecimento mais responsável e com uma preservação dos recursos naturais e da biodiversidade. O programa teve origem em 2013 em Espanha, tendo sido alargado pela Kellogg's Company a todo o mundo. Existem atualmente mais de 40 projetos Origins ativos globalmente, criados para ajudar os agricultores a implementar práticas agrícolas mais sustentáveis. Essas iniciativas permitem ainda que a empresa adquira os ingredientes para as suas receitas mais emblemáticas de forma mais responsável.