

Preguntas y respuestas – Nueva información en empaques SICAO

A continuación encontrará las respuestas a preguntas frecuentes sobre la nueva información en nuestros nuevos empaques de SICAO.

- **¿Por qué el chocolate SICAO tiene octágonos?**
Porque la composición fundamental de nuestros productos es azúcar y manteca de cacao, los cuales, tienen un aporte de calorías, azúcares y grasas saturadas, dependiendo de la formulación y la cantidad de cada uno. Dichos octágonos se deben incluir en nuestros empaques de manera obligatoria, con base en la NOM 051.
- **¿Los octágonos afectan la fórmula del producto?**
No, los octágonos son un requisito que deben cumplir los productores de alimentos para que el consumidor tenga mayor información de lo que adquiere. Aunque los octágonos están en función de la fórmula o receta, esto no significa un cambio en esta.
- **¿El chocolate SICAO tiene octágonos porque no es saludable?**
El chocolate, al igual que otros alimentos, es fuente de macronutrientes que son esenciales para la ingesta diaria. La indicación de los octágonos (exceso calorías, exceso azúcares, exceso grasas saturadas) es aplicable al consumir 100g del producto en cuestión, en relación a la ingesta diaria recomendada por la Secretaría de Salud. Por lo tanto, esto dependerá del consumo responsable del producto y los octágonos son sólo un requisito de etiquetado para que los consumidores tengan mayor información sobre el mismo.
- **¿Cambió el producto SICAO y ahora tiene más calorías/azúcar/grasas saturadas?**
No, nuestros productos no han sufrido cambios a su formulación para la colocación de los octágonos. El que SICAO (Barry Callebaut) los coloque en sus empaques, es debido al compromiso que tenemos en dar cumplimiento a la nueva normativa de etiquetado y que nuestros consumidores cuenten con información clara de nuestros productos.
- **¿Cuál es la diferencia entre chocolate SICAO y otro chocolate que no contenga octágonos? ¿Cuál es mejor?**
SICAO es firme en su compromiso de ofrecer chocolates y sucedáneos de la mejor calidad, a un excelente costo-beneficio. Adicionalmente, el hecho de que incluyamos octágonos en nuestros empaques, nos permite dar cumplimiento en tiempo y forma a la normativa de etiquetado, al mismo tiempo que proporcionamos a nuestros consumidores información clara de nuestros productos. Si un alimento en el mercado no contiene los octágonos en su empaque después del 1 de Diciembre, el productor estaría cometiendo una infracción y es susceptible de multas.



- **¿Los octágonos afectan la certificación Kosher o la certificación de cacao sustentable?**
No, las certificaciones Kosher y de sustentabilidad de nuestros productos no sufren ningún cambio ya que no se modifican las fórmulas de los mismos.
- **¿Se puede quitar algún octágono en mis aplicaciones finales?**
Por las características intrínsecas de nuestros productos, las aplicaciones finales que los contengan deberán mantener los octágonos de exceso de calorías, azúcares y grasas saturadas.
- **¿Se puede quitar algún octágono del chocolate SICAO con algún tipo de modificación en el producto original?**
Nuestro equipo de innovación y R&D se encuentra en la búsqueda constante de mejoras a nuestros productos y utilizar tecnología en alimentos que pudieran resultar en la modificación de los sellos en nuestros empaques.
- **¿Cuál sería una porción adecuada al día de chocolate para consumir y que no haga daño a mi salud?**
La porción diaria recomendada depende de los hábitos alimentarios y la actividad física de los consumidores, existe una ingesta calórica recomendada total por día (incluyendo otros alimentos) de 2000 calorías por día. Puede consultar la declaración nutrimental de nuestros productos al reverso de sus empaques, para determinar la porción que mejor se adapte a su dieta diaria.
- **¿Los octágonos modifican la tabla nutrimental de mi producto?**
La nueva normativa indica que debemos cumplir con el nuevo formato frontal de etiquetado (octágonos) y el nuevo formato de declaración nutrimental (tabla en el reverso); sin embargo, a pesar de dichos cambios, esto no significa que la formulación del producto haya cambiado. Únicamente se modificó la información y formato que se reporta al consumidor en el empaque.
- **Si la bolsa de chocolate SICAO que actualmente compro, ahora trae octágonos, ¿cuáles octágonos aplican para mi producto? ¿los tengo que poner?**
Los octágonos están en función del producto final, es decir si se utiliza SICAO en la elaboración de otro producto y este va a consumidor final, el análisis del etiquetado debe hacerse sobre la formulación de este último producto y no solo considerar los octágonos que provee nuestro chocolate.
- **Yo tengo una panadería/pastelería/confitería, ¿necesito poner octágonos en mis productos con chocolate SICAO?**
Esto dependerá de cómo se venden dichos productos. La Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado del producto pre envasado destinado al consumidor final.





Entendiendo como producto pre envasado: alimentos y bebidas no alcohólicas que son colocados en un envase de cualquier naturaleza, en ausencia del consumidor y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.

Los pasteles/panes/chocolates que son colocados en un recipiente o envase previo a la entrega del producto al consumidor, deben cumplir con la normativa de etiquetado.

DUDAS EN REFERENCIA A LOS NUEVOS EMPAQUES

- **Ya no puedo encontrar en tiendas las bolsas normales de SICAO, ahora he visto otras bolsas con un diseño diferente, ¿es el mismo producto?**

Sí. Nuestra marca SICAO está pasando por un proceso de renovación para mantener nuestro portafolio en vanguardia para nuestros clientes. Los cambios que podrás encontrar en el nuevo SICAO son:

- **SICAO ahora es sustentable** – nuestro portafolio de chocolates y sucedáneos* ahora colabora con la obtención de cacao 100% sustentable, a través de prácticas que aseguran la no deforestación, emisiones de carbono positivas, comunidades de agricultores prósperos y cero trabajo infantil; todo lo anterior en colaboración con la fundación [Cocoa Horizons](#).

*Sucedáneos sabor chocolate blanco contarán con la certificación RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil, esquema Mass Balance).

- **Nuevos empaques** – con imagen más fresca, diseñada para facilitar la identificación de producto y mejorar la experiencia de compra.
- **Pleno cumplimiento de la NOM 051.**
- **Seguimos conservando nuestro perfil de sabor y estándares de calidad**, así como nuestro compromiso de ofrecer **chocolates y sucedáneos hechos en México.**



- Ya no puedo encontrar el Chocolate Semiamargo SICAO que compraba anteriormente, ahora sólo veo dos productos que dicen “Chocolate amargo”. ¿Descontinuaron el producto de Chocolate Semiamargo?

No. Nuestro portafolio cuenta con dos tipos de chocolate semiamargo/amargo: uno con 52% de sólidos de cacao y otro con 70% de sólidos de cacao. Anteriormente, denominábamos como “Chocolate semiamargo” al que tenía 52% de sólidos de cacao. Sin embargo, la norma oficial mexicana ahora nos requiere que también lo denominemos como “Chocolate amargo”, pero el contenido sigue siendo el mismo. La única diferencia es que ahora es sustentable.

Ayuda gráfica:

Bolsa anterior	Bolsa nueva
<p>ES LA MISMA RECETA QUE:</p>	
<p>Nombre: Chocolate semiamargo</p>	<p>Chocolate amargo 52% Sólidos de Cacao</p>
<p>ES LA MISMA RECETA QUE:</p>	
<p>Nombre: Chocolate amargo 70% Cacao</p>	<p>Chocolate amargo 70% Sólidos de Cacao</p>

En caso de tener alguna duda adicional, puede contactar a su Gerente de Ventas o Coordinador de Servicio al Cliente.

