

DCAL-DVM-INF-011-2019

INFORME DE VERIFICACIÓN DE ETIQUETADO Y CALIDAD DE ATUNES Y SARDINAS ENLATADOS



Elaborado por:

Revisado por:

Dennis Flores Villalobos
Analista

Orlando Muñoz Hernández
Jefe Dpto. Verificación de Mercados

Agosto de 2019

Contenido

1. Antecedentes	1
2. Objetivos	2
3. Normativa relacionada	2
4. Metodología de trabajo.....	2
4.1 Selección de los comercios	3
4.2 Definición de los aspectos a verificar	3
4.3 Análisis de etiquetado.....	4
4.4 Análisis de contenido y calidad	5
5. Comercios visitados y muestras obtenidas.....	7
6. Resultados obtenidos.....	8
6.1 Resultados de verificación del etiquetado	8
6.2 Resultados de los análisis de calidad preliminares	10
6.3 Resultados de los análisis de calidad estadísticos.....	11
7. Impacto en la sociedad	14
8. Conclusiones.....	15
9. Recomendaciones	15
10. Anexos	16
Anexo 1: Atunes que cumplen los requisitos de calidad	16
Anexo 2: Atunes que incumplen algún requisito de calidad	17
Anexo 3: Sardinas que cumplen los requisitos de calidad	18
Anexo 4: Sardinas que incumplen algún requisito de calidad	18
Anexo 5: Productos que cumplieron con los requisitos de etiquetado.....	18
Anexo 6: Productos que incumplieron algún requisito de etiquetado	19

1. Antecedentes

A partir del 20 de mayo de 2005 entró en vigencia el Reglamento Técnico Costarricense RTCR 385:2004 Atún y Bonito en conserva. Especificaciones, oficializado mediante el Decreto Ejecutivo N° 32368-MEIC-S-MAG, en La Gaceta N° 97 del 20 de mayo de 2005.

Este reglamento técnico especifica las características y requisitos que deben cumplir los atunes enlatados de consumo humano que se comercializan en el mercado interno, dentro de estos requisitos están los de etiquetado, con base en los cuales se debe informar entre otros, la presentación del atún, señalando si se trata de atún en trozos, en trocitos o es un producto mixto, esto como derecho legítimo de los consumidores de acceder a información veraz, con especificación correcta de la naturaleza del producto, su cantidad, características, composición, calidad y precio, entre otros. Este reglamento también establece los métodos de análisis para demostrar la conformidad del producto con lo declarado.

Por otra parte, el contenido neto y el peso escurrido de los atunes enlatados se rige por el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 01.01.11:06 Cantidad de Producto en Preempacados, aprobado mediante el Decreto Ejecutivo N° 33371-COMEX-MEIC, publicado en La Gaceta N° 194 del 10 de octubre de 2006. Este reglamento señala los requisitos de metrología legal para el contenido de los alimentos preempacados o preenvasados, esta regulación aplica también para las sardinas enlatadas.

En este sentido, debido a la importancia que tienen los atunes y sardinas enlatadas en la dieta de los consumidores, el Departamento de Verificación de Mercados de la Dirección de Calidad (en adelante DVM) del Ministerio de Economía, Industria y Comercio (MEIC) inició desde noviembre de 2018 la verificación de estos productos, conforme los reglamentos técnicos mencionados, en apego del procedimiento descrito en el Reglamento a la Ley 7472 de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, Decreto Ejecutivo N° 37899-MEIC.

Esta verificación consistió en realizar la evaluación de etiquetado, la toma de muestras preliminares y de muestras estadísticas para hacer las valoraciones de contenido neto y peso escurrido de los atunes y las sardinas enlatadas, así como la determinación de las presentaciones de los atunes. Estos análisis fueron encargados al Laboratorio Costarricense de Metrología (LACOMET).

El presente informe detalla las acciones realizadas de conformidad con la Ley 7472 y normativa conexa, en defensa y protección de los derechos e intereses colectivos y difusos de los consumidores.

2. Objetivos

- a) Verificar el etiquetado y el contenido neto y peso escurrido de los atunes y sardinas, así como la presentación de los atunes, respecto a los requisitos obligatorios estipulados en la reglamentación técnica aplicable, garantizando la veracidad de la información provista al consumidor en relación con las declaraciones en la etiqueta.
- b) Llevar a cabo, las acciones administrativas que procedan en los casos donde se detecten incumplimientos que puedan inducir a confusión o constituir un engaño al consumidor que adquiere estos productos.

3. Normativa relacionada

A continuación, se detalla la normativa vigente relacionada con el trabajo de verificación realizado.

- **Decreto Ejecutivo N° 32368-MEIC-S-MAG.** Reglamento Técnico Costarricense RTCR 385:2004 Atún y Bonito en conserva. Especificaciones.
- **Decreto Ejecutivo N° 33371-COMEX-MEIC,** Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 01.01.11:06 Cantidad de Producto en Preempacados.
- **Decreto Ejecutivo N° 37280-COMEX-MEIC.** Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente envasados" (Preenvasados)".
- **Ley N° 7472** de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, del 20 de diciembre de 1994 y su Reglamento (**Decreto Ejecutivo N° 37899-MEIC** del 08 de julio de 2013).
- **Decreto Ejecutivo N° 39917-MEIC,** Reforma al Reglamento a la Ley N° 6054 "Ley Orgánica del MEIC".

4. Metodología de trabajo

El procedimiento de verificación del cumplimiento de los reglamentos técnicos aplicables a los atunes y sardinas pasa por varias etapas de planificación y ejecución, en las que se determinan los detalles como el alcance y resultados deseados, los comercios y productos a monitorear, las variables de verificación, la contratación de servicios de laboratorio, acciones de seguimiento a realizar, entre otros, que se describen a continuación.

4.1 Selección de los comercios

Para recabar dichas muestras, se eligieron puntos de venta al consumidor, tanto independientes como establecimientos de cadenas comerciales, ubicados en la Gran Área Metropolitana, caracterizados por la variedad de marcas que ofrecen y por atender una mayor afluencia de compradores, con el fin de velar por la defensa de los derechos legítimos de la mayor cantidad posible de consumidores. Las rutas y comercios elegidos para el análisis y toma de muestras se listan en la siguiente tabla.

Tabla 1
Rutas y negocios seleccionados para el trabajo de campo

Ruta	Ubicación	Establecimiento
Cartago	1. El Tejar	1. Mega Súper
	2. Guadalupe	2. Super Divi
	3. Taras	3. Maxi Consumo
	4. Tres Ríos	4. Bodega La Unión
		5. Más x Menos
Heredia	5. Fátima	6. Automercado
	6. San Francisco	7. Walmart
	7. Santa Bárbara	8. Súper Víquez
	8. Santo Domingo	9. Súper Compro
		10. Palí
Alajuela	9. Alajuela	11. Mayca
		12. Perimercado
		13. Maxi Palí
		14. Supermercado La Antorcha
		15. Centro de Compras

Fuente: Plan de trabajo Verificación de Atunes y Sardinas, junio 2018.

4.2 Definición de los aspectos a verificar

El primer paso consistió en determinar los elementos y factores a verificar. Siguiendo la línea de trabajos de verificación realizados en años anteriores, se determinó evaluar el etiquetado, el contenido neto, el contenido escurrido y la presentación de 44 muestras de atunes y 08 muestras de sardinas, para un total de 52 productos.

Para obtener los dictámenes de calidad requeridos, se solicitó la colaboración del Laboratorio Costarricense de Metrología, adscrito a este Ministerio, el cual posee las capacidades técnicas para realizar las mediciones correspondientes.

La verificación de conformidad de los productos se realizó en dos áreas: 1) análisis de la información indicada en el etiquetado y 2) verificación de cumplimiento de requisitos de calidad. Dichas áreas de estudio se detallan a continuación.

4.3 Análisis de etiquetado

El análisis de etiquetado se realizó con la guía de una plantilla de requisitos elaborada para este fin, en la que se detallaron todos los requisitos de información exigidos por el Reglamento Técnico de Etiquetado General (Decreto Ejecutivo N° 37280-COMEX-MEIC) y el Reglamento Técnico de Atún (Decreto Ejecutivo N° 32368-MEIC-S-MAG). Los requisitos de verificación de etiquetado que requiere la normativa técnica se muestran en la **Tabla 2**.

Tabla 2
Requisitos de información en etiquetado

Requisito	Normativa	Resumen
Nombre del alimento	D.E. 37280 Punto 5.1.1	Ser específico y no general. Se puede emplear un nombre de fantasía o de fábrica.
Medio de cobertura	D.E. 37280 Punto 5.1.2	En el mismo campo de visión del nombre debe aparecer frases adicionales respecto a naturaleza, condición, medio de cobertura, presentación y demás que eviten inducir a error o engaño.
Presentación	D.E. 32368 punto 11.4	". El nombre del producto será Atún + Presentación, según lo descrito en el punto 3.3 (compacto, trozos, trocitos, molido, especialidades, mixto)
Lista de ingredientes	D.E. 37280 punto 5.2.1	Encabezada por el término "ingredientes", por orden decreciente de masa inicial (m/m).
Porcentaje de atún	D.E. 32368 punto 11.2	Para Atunes Mixtos se debe declarar en la lista de ingredientes el porcentaje mínimo de atún contenido en el producto en relación con su peso escurrido.
Advertencia de hipersensibilidad	D.E. 37280 punto 5.2.1.4	Los productos pesqueros deben declarar que pueden causar hipersensibilidad.
Registro sanitario	D.E. 37280 punto 5.4	Número de registro emitido por la autoridad competente. La declaración debe iniciar con una frase o abreviatura que indique claramente al consumidor esta información.
Nombre y dirección del fabricante o distribuidor	D.E. 37280 punto 5.5	Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor o exportador para los productos nacionales, para los productos importados deberá indicarse el nombre y la dirección del importador o distribuidor de alimento."
Contenido neto y escurrido	D.E. 37280 puntos 5.3 y 9.1.5	Contenido neto y escurrido del producto, utilizando el Sistema Internacional de Medidas (SI). El nombre y el contenido deben aparecer en el mismo campo de visión.

Requisito	Normativa	Resumen
País de origen	D.E. 37280 punto 5.6	Debe indicarse el país de origen del alimento.
Lote	D.E.37280 punto 5.7	En forma indeleble, con palabras tales como; "lote", "número de lote", "código de lote", "N de Lote", "C de Lote" o similares, seguido de la identificación del mismo o del sitio donde está ubicado.
Vencimiento	D.E. 37280 punto 5.8.1	De forma indeleble, claramente visible, no debe ser alterada, seguido de la fecha o del sitio donde está ubicada.
Instrucciones de conservación	D.E. 37280 punto 5.8.4	Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha

Fuente: Elaboración propia a partir de los Decretos Ejecutivos 32368-MEIC-S-MAG y 37280-COMEX-MEIC

Además de lo anterior, se comprobó que el etiquetado acatara los principios generales dispuestos en el Decreto Ejecutivo N° 37280-COMEX-MEIC, que consisten en:

- Adhesión: La etiqueta no debe desprenderse del empaque
- Legibilidad: Los datos se deben indicar con caracteres claros, visibles, indelebles y fáciles de leer en circunstancias normales de compra y uso. Debe existir contraste entre el texto y el fondo.
- Tipografía: la altura de las letras no debe ser menor a 1 mm.
- Envoltura: La envoltura debe tener toda la información obligatoria o permitir leer a través de esta.
- Visibilidad: El nombre y contenido neto deben estar en el mismo campo de visión.
- Idioma: Debe ser en español, de lo contrario debe colocarse una etiqueta complementaria

4.4 Análisis de contenido y calidad

En materia de la calidad de estos productos, los análisis metrológicos fueron encargados al Laboratorio Costarricense de Metrología (LACOMET), según dispone el Reglamento a la Ley 7472. Dicho Laboratorio requirió una muestra de 10 unidades de cada producto en el caso de los atunes, cinco para análisis de contenido (neto y escurrido) y cinco unidades para los análisis de presentación, mientras que para las sardinas se requirieron solamente 05 unidades de producto, para los ensayos de contenido neto y escurrido.

Los resultados de contenido neto se obtienen de la medición del peso total del producto menos el peso del envase o tara; sin embargo, para determinar el contenido escurrido, se deben extraer todos los líquidos añadidos al pescado que cubren y dan sabor al producto.

Por su parte, los análisis de la presentación del producto involucran la medición de las siguientes variables:

Tabla 2
Parámetros de calidad de presentación de atunes enlatados

Definición	Normativa	Criterio de cumplimiento
Pescado en trozos	D.E. 32368 punto 3.3.2	La porción total de pescado en trozos es superior al 60% de la masa total del pescado escurrido.
Pescado en trocitos	D.E. 32368 punto 3.3.3	La porción total de pescado en trocitos es superior al 40% de la masa total del pescado escurrido.
Producto mixto	D.E. 32368 punto 3.3.2	La porción total de alimentos añadidos no sobrepasan el 50% de la masa total del producto escurrido.

Fuente: Elaboración propia a partir del Decreto Ejecutivo 32368-MEIC-S-MAG

Para verificar el cumplimiento de estos productos con los requisitos de calidad, se siguieron dos etapas de análisis en laboratorio:

- una etapa preliminar, a la que se sometieron todas las muestras recolectadas, en la cantidad de producto mínima requerida para análisis para encontrar posibles irregularidades y
- una etapa estadística, en la que se analizaron los productos que mostraron algún incumplimiento en la fase preliminar, a fin de obtener la evidencia necesaria para interponer una denuncia ante la Comisión Nacional del Consumidor (CNC).

Para realizar la muestra estadística, se deben tomar tres tantos de muestras, distribuidos de la siguiente manera:

- un primer de los tantos se destina a análisis por cuenta del DVM (enviados a LACOMET);
- un segundo tanto es para análisis por cuenta del distribuidor o fabricante y
- un tercer tanto es para desempate, en caso de controversia entre los resultados del primer y segundo tanto.

El procedimiento de demostración de la conformidad inicia con los análisis encargados por el DVM a las muestras del primer tanto, las cuales son remitidas a LACOMET. Cuando estos resultados demuestran el cumplimiento de la normativa se archiva el caso. En caso contrario, se notifica el resultado al productor o distribuidor, quien debe realizar y comunicar al DVM los análisis del segundo tanto que ellos deben realizar.

Si los ensayos realizados por el distribuidor muestran incumplimientos de calidad, se tramita la denuncia ante la CNC. Si estos análisis indican que cumplen los requisitos reglamentarios, el DVM ordena la apertura del tercer tanto para el desempate de los resultados del primer y segundo tanto, cuyos resultados finales se consideran definitivos: de demostrarse cumplimiento se archiva el caso, sin embargo si se detectan los incumplimientos, se tramita la respectiva denuncia ante la CNC.

5. Comercios visitados y muestras obtenidas

La verificación inició el 04 de junio de 2018 con la visita a los puntos de venta al consumidor. En las salidas al campo se logró visitar 17 comercios ubicados en 11 cantones de la Gran Área Metropolitana, en los cuales se realizó la revisión de etiquetado y la toma de muestras de los atunes y sardinas que ofrecen al consumidor. Los establecimientos y cantones visitados se listan en la **Tabla 3**.

Tabla 3
Ubicación de los comercios visitados

Provincia	Cantón	Comercio
Alajuela	1. Alajuela	1. Centro de Compras
		2. Maxi Palí
		3. Mayca
		4. Pequeño Mundo
Cartago	2. San Ramón	5. Súper Feliz
		6. Supermercado Molina
		7. Maxiconsumo, Taras
		8. Bodega La Unión
Heredia	3. Cartago	9. Más x Menos
		10. Centro de Compras
		11. Perimercado
		12. Súper Víquez
San José	4. La Unión	13. Súper Mingo
		14. Maxiconsumo Barrio Cuba
		15. Auto Mercado
		16. Muñoz & Nanne
		17. Walmart

Fuente: Actas de Verificación de Hechos, DVM 2018-2019.

De la Tabla 3 anterior, nótese que existen algunas diferencias entre estos comercios y los indicados en la Tabla 1, esto debido que durante el trabajo de campo surge la necesidad de obtener muestras de productos diferentes a los tomados en los primeros establecimientos visitados, de ahí que de 15 establecimientos aumentamos a 17.

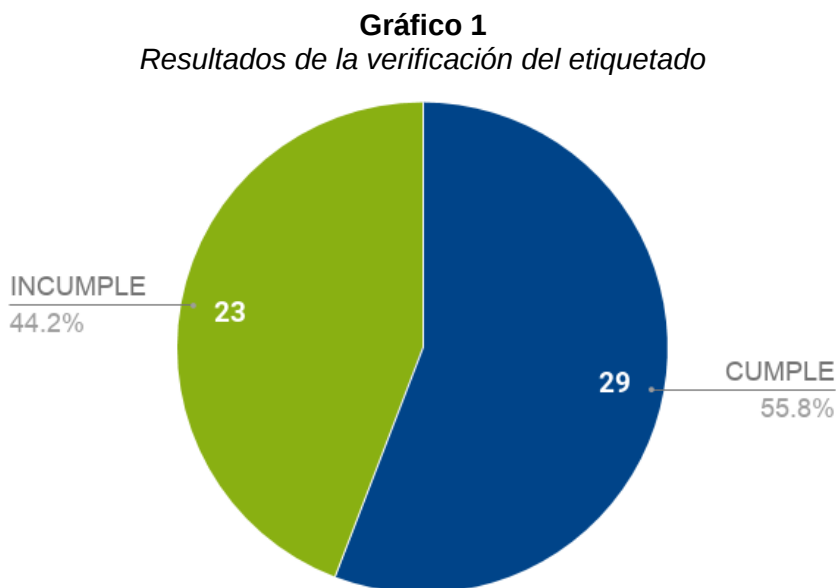
El trabajo de campo en los comercios permitió obtener 52 muestras de atunes y sardinas enlatadas, tanto nacionales como importadas de 28 marcas comerciales distintas, que se distribuyen no solamente en los cantones visitados sino también en todas las regiones del territorio nacional. En los **Anexos 1 y 2** se encuentra el listado completo de los atunes verificados y en los **Anexos 3 y 4** pueden consultarse las sardinas sujetas de análisis.

6. Resultados obtenidos

En los siguientes apartados se detallan las actividades realizadas y los hechos observados durante el estudio de verificación de atunes y sardinas enlatados.

6.1 Resultados de verificación del etiquetado

En cuanto al etiquetado de los 52 productos analizados, el resultado general se resume en el **Gráfico 1** mostrado a continuación:

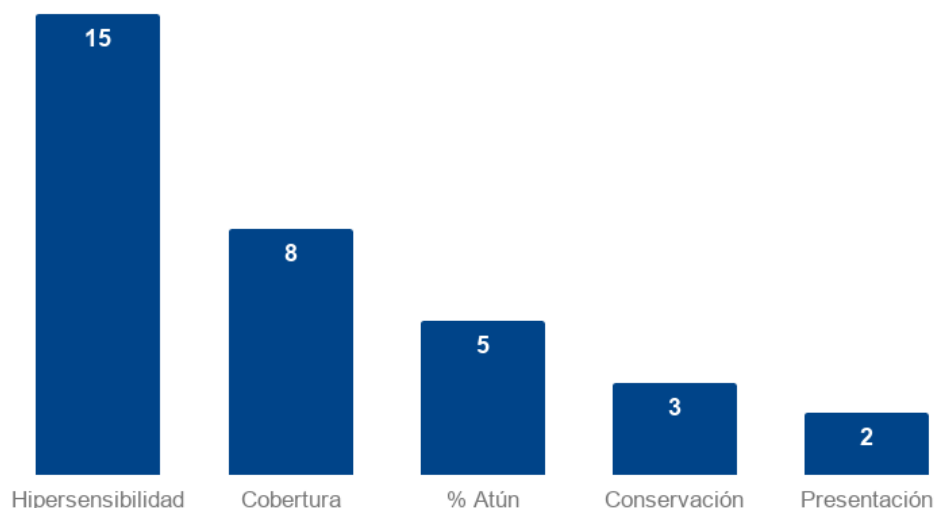


Fuente: Elaboración propia a partir de las Actas de Verificación de Hechos del DVM

De la evaluación del etiquetado al momento de la revisión en sitio, se encontró que poco más de la mitad de los productos verificados acataron las disposiciones obligatorias de los requisitos de etiquetado que ordena la normativa vigente. El detalle de los productos que cumplen la normativa se encuentra en el **Anexo 5**, mientras que los productos encontrados con incumplimientos se informan en el **Anexo 6**.

En cada uno de estos productos se encontraron uno o más incumplimientos a la normativa técnica con relación a la información que debe brindarse al consumidor en las etiquetas. El detalle y frecuencia de estos incumplimientos se ilustra a continuación.

Gráfico 2
Incumplimientos de información en etiquetado



Fuente: Elaboración propia a partir de las Actas de Verificación de Hechos del DVM

De manera que el detalle omitido con más frecuencia fue la advertencia de hipersensibilidad, ausente en 15 de los 52 productos observados. Este requisito obedece a que los atunes y sardinas enlatados se componen mayormente de carne de pescado, el cual se ha demostrado causa diversos tipos de alergias en muchas personas, por lo que la reglamentación técnica ordena que debe indicarse claramente en el etiquetado del producto, cerca de la lista de ingredientes, en forma separada y de manera destacada.

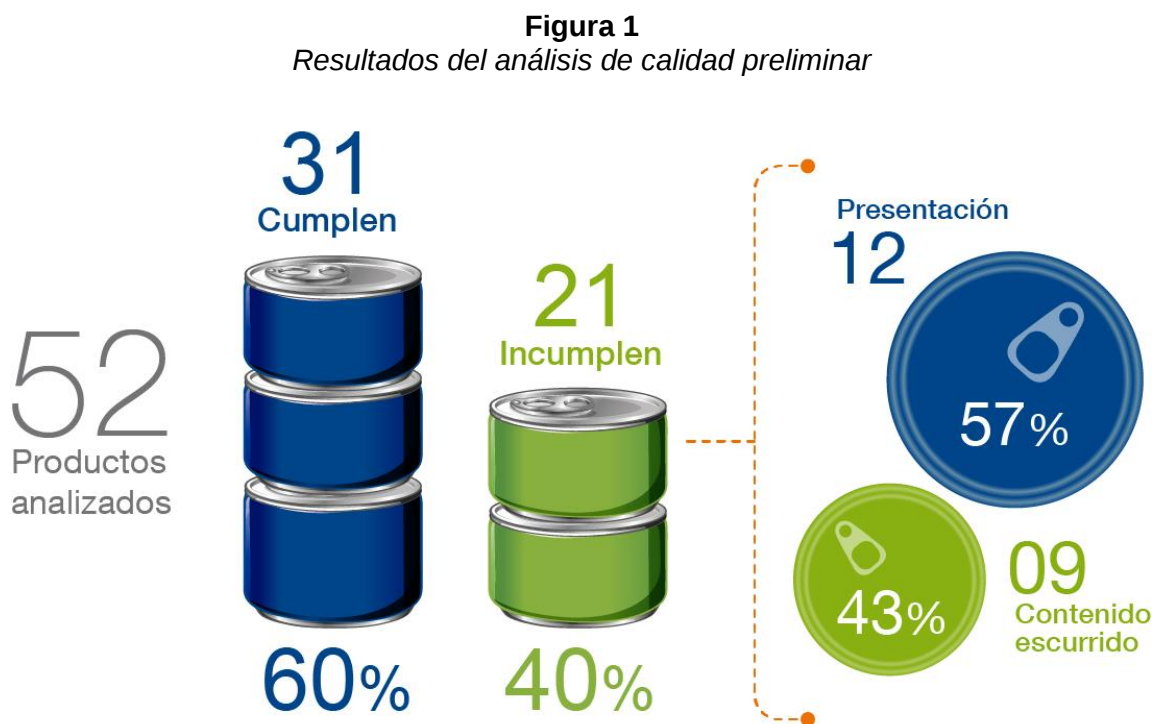
En segundo lugar, se encontraron 8 productos que no indicaron el medio de cobertura utilizado al envasar el alimento sólido. Según el Reglamento Técnico de Etiquetado General, este

elemento consiste en sustancias líquidas como agua, soluciones oleosas, acuosas, o salmueras y debe informarse, a fin de comunicar al consumidor la auténtica naturaleza y condición física del producto que adquiere.

Para los productos donde se detectaron incumplimientos en materia de etiquetado, se previno desde oficinas a los fabricantes o distribuidores, para que corrigieran las omisiones en el plazo máximo de 30 días naturales. Finalizado este periodo, se recibió declaración jurada y evidencia de las correcciones realizadas por parte de cada uno de los distribuidores prevenidos, lo que comprueba el ajuste de la información declarada en el etiquetado conforme a los requisitos obligatorios, como consta en el expediente administrativo.

6.2 Resultados de los análisis de calidad preliminares

Como se detalló en el punto 4 “Metodología” del presente informe, en lo que respecta a los parámetros de contenido y calidad encargados al LACOMET, los 52 productos tomados del mercado fueron sometidos a los análisis de: contenido neto, contenido escurrido y presentación de la carne del atún. Los resultados obtenidos se resumen en la **Figura 1**.



Fuente: Elaboración propia a partir de las Actas de Verificación de Hechos del DVM

De las 52 muestras tomadas en el mercado, se encontraron incumplimientos a la reglamentación técnica en 21 productos, que corresponden al 40% de los atunes y sardinas, tomado de los puntos de venta al consumidor.

De estos 21 productos con irregularidades en materia de contenido y calidad, se detectaron 12 atunes (57%) lo que representa un 23% del total de productos verificados, que no se ajustaron a los parámetros de presentación del RTCR 385:2004. También se encontró que 5 atunes y 4 sardinas incumplieron la cantidad de contenido escurrido según el Reglamento Técnico de Cantidad de Producto en Preempacados, lo que representa el 43% de los incumplimientos y el 17% del total de los productos observados.

6.3 Resultados de los análisis de calidad estadísticos

A partir de la información obtenida de los análisis preliminares, desde el 26 hasta el 30 de noviembre de 2018 se procedió a realizar el muestreo estadístico para los 21 productos que mostraron irregularidades en materia de contenido escurrido y calidad, sin embargo, no fue posible tomar las muestras de tres productos, debido que ya no se ofrecían en el mercado, son los siguientes:

Tabla 5
Productos con incumplimientos que salieron del mercado

Incumplimiento detectado	Producto	Cont. neto / escurrido	Código de barras
Contenido escurrido	Atún trocitos en aceite Suli	140 g / 100 g	7441078214488
	Sardinas en salsa de tomate Pareo	155 g / 93 g	2300501000041
Presentación	Atún con vegetales en aceite Tongfa	160 g / 112 g	7443015789905

Fuente: Actas de Verificación de Hechos DVM 2018.

Por tal motivo, la cantidad de productos efectivamente sometidos al muestreo estadístico se redujo a 18 productos, de los cuales se tomaron tres grupos de muestras de cinco unidades cada uno, donde el primer grupo fue entregado inmediatamente a LACOMET para la realización de los análisis correspondientes.

Al finalizar los análisis realizados por LACOMET, se tuvo que 09 de los 18 productos cumplieron con todos los requisitos reglamentados de contenido neto, contenido escurrido y presentación, lo que les eximió de las siguientes etapas del procedimiento estadístico que dicta el artículo 208 del Reglamento a la Ley 7472 de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, dando lugar al archivo del caso correspondiente.

En relación con los restantes 9 productos que no cumplieron en materia de contenido y calidad, se informaron dichos resultados a los fabricantes o distribuidores correspondientes, a fin de que los mismos procedieran a realizar y remitir los resultados de análisis por su cuenta. No obstante, se recibió la información de solamente cinco de estos productos, lo que justificó la interposición de denuncia ante la Comisión Nacional del Consumidor (CNC) para los cuatro productos restantes, descritos en la **Tabla 6**.

Tabla 6
Productos denunciados ante la CNC por no presentación de resultados del segundo tanto

Distribuidor	Producto	Cont. neto / escurrido	Incumplimiento detectado
Distribuidora de Alimentos Isleña	1. Sardinias en salsa de tomate Roland	212 g / 129 g	Contenido escurrido
MERCASA	2. Sardinias en salsa de tomate Mi Sabor	155 g / 82 g	Contenido escurrido
Grupo Calvo	3. Atún trozos en aceite Gomes da Costa	140 g / 96 g	Presentación en trozos
Roma Prince	4. Atún en trozos con vegetales Pronto	160 g / 120 g	Presentación en trozos

Fuente: Actas de Verificación de Hechos DVM 2018.

En cuanto a los cinco casos donde se recibieron resultados positivos por parte de sus distribuidores, se ordenó el análisis del tercer tanto de estos productos. Los ensayos de laboratorio se calendarizaron para los días 29 de mayo y 12, 17, 18 y 24 de junio, todos del año 2019, en las instalaciones de LACOMET, lo que fue debidamente notificado a las partes interesadas.

De estas cinco pruebas para desempate, cuyos resultados se tienen por definitivos de conformidad con el Decreto Ejecutivo N° 37899-MEIC, se determinó que solamente dos

productos cumplieron con los requisitos técnicos, mientras que para los tres productos con incumplimientos demostrados, se interpusieron las correspondientes denuncias ante la CNC.

El detalle de los resultados obtenidos y las acciones tomadas se muestra a continuación.

Tabla 7
Resultados de los análisis del tercer tanto estadístico

Distribuidor	Producto	Cont. neto / escurrido	Resultado del análisis	Acción realizada
DISAL	5. Sardinas en salsa de tomate Del Monte	156 g / 70 g	Incumple contenido escurrido	
Negocios de Altura MFC Brands S.A.	6. Atún en trocitos en aceite Delitún	160 g / 112 g	Incumple contenido escurrido	Denuncia ante CNC
	7. Atún en trozos con vegetales Delitún	160 g / 112 g	Incumple presentación en trozos	
	8. Atún en trozos con maíz Delitún	160 g / 112 g	Cumple presentación en trozos	Se archiva el caso
Prosalud	9. Atún en trozos con maíz Sardimar	140 g / 105 g	Cumple presentación en trozos	

Fuente: Actas de Verificación de Hechos DVM 2018.

En resumen, del total de los 52 productos verificados, 44 corresponden a atunes, de los cuales 40 de estos cumplieron con los parámetros de contenido y calidad obligatorios (91%), mientras que solamente 4 productos incumplieron (9%).

En cuanto a las sardinas de 8 productos analizados, 5 cumplieron con el reglamento técnico de contenido de preempacados (62%) mientras que 3 no brindaban la cantidad declarada en la etiqueta (un 38%).

El listado de los productos que cumplieron todos los requisitos de calidad, así como los que mostraron incumplimientos, se exponen en los **Anexos 1, 2, 3 y 4**.

De lo anterior, el resultado final de la verificación realizada en materia de contenido escurrido y calidad para los productos encontrados en el mercado se ilustra en la siguiente figura.

Figura 2
Resultados finales luego del análisis estadístico



Fuente: Elaboración propia a partir de datos del DVM

7. Impacto en la sociedad

Los atunes y sardinias enlatados han ganado un lugar importante en la dieta del consumidor nacional gracias a factores como su larga duración, facilidad de transporte y almacenamiento, así como su valor nutritivo, siendo fuente natural de componentes tales como potasio, omega 3 y otros elementos que favorecen la circulación sanguínea, la presión arterial y la pérdida de peso.

Tal es así que, de acuerdo a un estudio realizado por la Universidad de Costa Rica, cada costarricense ingiere en promedio 2,5 kilogramos de estos productos al año, lo que coloca a Costa Rica como el cuarto país a nivel mundial en consumo per cápita de este producto.¹

En este sentido, considerando el tamaño de la industria y el mercado costarricense de atunes y sardinias enlatados, la presente verificación toma especial importancia de vigilar el comercio

¹ Tomado de <https://www.crhoy.com/nacionales/ticos-consumen-25-kilos-de-atun-al-ano/>

de las principales marcas y presentaciones de atunes y sardinas que se ofrecen a nivel local, garantizando la defensa de los intereses y derechos legítimos de una población que muestra alta predilección por el consumo de estos productos.

8. Conclusiones

- 8.1. Dado que casi la mitad de los 52 productos verificados presentó irregularidades u omisiones en cuanto la información de su etiquetado, demuestra la importancia de la vigilancia de mercado que ejerce el Estado, a fin de garantizar que los consumidores accedan a información clara, veraz y suficiente en el etiquetado de los productos al momento de compra.
- 8.2. A pesar de lo relevante de la advertencia de hipersensibilidad para la salud de los consumidores que son propensos a este tipo de productos, esta obligación constituyó el principal requisito omitido en el etiquetado de los atunes y sardinas que se ofrecen en el mercado nacional.
- 8.3. El análisis de calidad realizado reveló que alrededor de 1 de cada 4 productos no ofrecen el pescado en la presentación que declara en su etiqueta. De igual forma, el 15% de las muestras analizadas no ofreció la cantidad de producto declarado en la etiqueta. Estas situaciones demuestran la necesidad de una continua verificación en esta industria a fin de prevenir prácticas productivas que constituyen un claro perjuicio al bolsillo de los consumidores.
- 8.4. Aunque las acciones ejecutadas por el MEIC evidenciaron que un 13% de los productos verificados infringen la reglamentación técnica, la denuncia de estos casos ante la Comisión Nacional del Consumidor pretende garantizar que todos los productos que se ofrecen en el mercado se ajusten a los requisitos de contenido y calidad de acatamiento obligatorio.

9. Recomendaciones

- 9.1. Mantener un monitoreo periódico de la vigilancia del cumplimiento de la reglamentación técnica en materia de atunes y sardinas enlatados, dado su alto consumo en la mesa de los costarricenses, de manera que los consumidores del país gocen de una mayor defensa de sus derechos e intereses legítimos.

- 9.2. Asignar nuevos recursos económicos y de personal a los Departamentos institucionales del Estados encargados de la vigilancia de mercados, así como del Laboratorio Costarricense de Metrología (LACOMET), a fin de contar con los insumos y las herramientas necesarias que permitan tener los reportes técnicos en un menor tiempo y así aumentar la frecuencia de estas verificaciones.

10. Anexos

Anexo 1: Atunes que cumplen los requisitos de calidad

Marca	Presentación	Cont. neto / escurrido	Código de barras
Calvo	1. Trozos agua	142 g / 104 g	7410031392914
Del Pescador	2. Lomo trocitos aceite	140 g / 105 g	7441002638113
	3. Lomo trocitos vegetales	140 g / 100 g	7441002638045
Delitun	4. Trozos maíz	160 g / 112 g	7441049570285
El Ángel	5. Trozos aceite	160 g / 120 g	7441004193207
Gaviota	6. Trocitos aceite	140 g / 100 g	7441002638014
	7. Trocitos aceite vegetales	140 g / 100 g	7441002638007
Glu Glu	8. Trocitos	170 g / 120 g	836778003277
	9. Trocitos vegetales	170 g / 120 g	836778003475
Jack's Harbor	10. Trozos agua	170 g / 120 g	9090200900003
La Sirena	11. Trocitos aceite	160 g / 104 g	28571014479
Mar De Plata	12. Trocitos vegetales	142 g / 92 g	7410031393188
Mi Sabor	13. Trocitos vegetales	170 g / 120 g	7441010608153
Monteclaro	14. Trocitos aceite	160 g / 112 g	7443015789905
Mr Maximo	15. Trocitos vegetales aceite	160 g / 120 g	7441057501530
Pacífico azul	16. Lomo trozos aceite	140 g / 100 g	7441002638168
	17. Lomo trozos agua	140 g / 100 g	7441002638175
	18. Lomo trozos vegetales	140 g / 100 g	7441002638199
	19. Trocitos aceite	140 g / 100 g	7441002638182
Pelican	20. Trocitos aceite	170 g / 120 g	7441010608719

Marca	Presentación	Cont. neto / escurrido	Código de barras
Poseidon	21. Trocitos vegetales	170 g / 120 g	7441010629790
	22. Trocitos aceite	140 g / 100 g	7441010641853
	23. Trocitos agua	140 g / 100 g	7441010641846
Pronto	24. Trozos aceite	160 g / 120 g	731701011667
	25. Trozos agua	160 g / 120 g	731701011674
Puerto Azul	26. Trocitos vegetales	140 g / 100 g	7441002638076
Sabemás	27. Trocitos agua	295 g / 220 g	7441078220588
	28. Trocitos vegetales aceite	140 g / 100 g	7441078220618
	29. Trozos aceite	140 g / 100 g	7441078220595
Sardimar	30. Trozos	105 g / 80 g	7441002600035
	31. Trozos agua	105 g / 80 g	7441002600059
	32. Trozos maiz aceite	140 g / 105 g	7441002637710
Splash	33. Trocitos aceite	140 g / 100 g	7441002637987
	34. Trocitos vegetales aceite	140 g / 100 g	7441002637963
Suli	35. Trocitos agua	140 g / 100 g	7441078214488
	36. Trocitos vegetales	140 g / 100 g	7441078216222
	37. Trozos aceite	140 g / 105 g	7441002638229
Tesoro del mar	38. Trozos aceite vegetales	140 g / 105 g	7441002638205
	39. Trozos agua	140 g / 105 g	7441002638212
Tongfa	40. Vegetales aceite	160 g / 112 g	7443015789905

Anexo 2: Atunes que incumplen algún requisito de calidad

Marca	Presentación	Cont. neto / escurrido	Código de barras
Gomes da Costa	41. Trozos aceite	142 g / 96 g	7410031393089
Delitun	42. Trocitos aceite	160 g / 112 g	7441049570063
	43. Trozos vegetales	160 g / 112 g	7441049570056
Pronto	44. Trozos vegetales	160 g / 120 g	731701011681

Anexo 3: Sardinas que cumplen los requisitos de calidad

Marca	Presentación	Cont. neto / escurrido	Código de barras
1. Delitún	Salsa Tomate	155 g / 75 g	7441049570094
2. Madrigal	Salsa Tomate	125 g / 82 g	7441005629330
3. Pareo	Salsa Tomate	155 g / 93 g	2300501000041
4. Sabemas	Salsa Tomate	160 g / 75 g	7441078227174
5. Sardimar	Salsa Tomate	160 g / 75 g	7441002601001

Anexo 4: Sardinas que incumplen algún requisito de calidad

Marca	Presentación	Cont. neto / escurrido	Código de barras
6. Del Monte	Salsa Tomate	156 g / 70 g	24000500162
7. Mi Sabor	Salsa Tomate	155 g / 82 g	7441010629967
8. Roland	Salsa tomate	212 g / 129 g	41224160200

Anexo 5: Productos que cumplieron con los requisitos de etiquetado

DISTRIBUIDOR	PRODUCTO
CCA	1. Atún Sabemas Trocitos vegetales aceite
	2. Atún Sabemas Trozos aceite
	3. Atún Sabemas Trocitos agua
	4. Sardina Sabemas Salsa Tomate
	5. Atún Suli Trocitos agua
	6. Atún Suli Trocitos vegetales
CIAMESA	7. Atún Del Pescador Lomo trocitos aceite
	8. Atún Del Pescador Lomo trocitos vegetales
DISAL	9. Atún La Sirena Trocitos aceite
Hongylong S.A.	10. Atún Puerto Azul Trocitos vegetales

MFC Brands	11. Sardina Delitun Salsa Tomate
	12. Atún Gaviota Trocitos aceite
	13. Atún Gaviota Trocitos aceite vegetales
	14. Atún Pacifico azul Lomo trozos aceite
	15. Atún Pacifico azul Lomo trozos agua
	16. Atún Pacifico azul Lomo trozos vegetales
	17. Atún Pacifico azul Trocitos aceite
	18. Atún Sardimar Trozos agua
PROSALUD	19. Atún Sardimar Trozos maíz aceite
	20. Atún Sardimar Trozos
	21. Sardina Sardimar Salsa Tomate
	22. Atún Splash Trocitos vegetales aceite
	23. Atún Splash Trocitos aceite
	24. Atún Tesoro del mar Trozos aceite
	25. Atún Tesoro del mar Trozos aceite vegetales
	26. Atún Tesoro del mar Trozos agua
Roma Prince	27. Atún Pronto Trozos aceite
	28. Atún Pronto Trozos agua
	29. Sardina Madrigal Salsa Tomate

Anexo 6: Productos que incumplieron algún requisito de etiquetado

DISTRIBUIDOR	PRODUCTO
Alimentos y bebidas regionales	1. Atún Glu Glu en trocitos
	2. Atún Glu Glu en trocitos con vegetales
Alpemusa	3. Atún Jack's Harbor en trozos en agua
	4. Atún Calvo en trozos en agua
Grupo Calvo	5. Atún Gomes da Costa en trozos en aceite
	6. Atún Mar De Plata en trocitos con vegetales
	7. Atún Delitún en trocitos en aceite

DISTRIBUIDOR	PRODUCTO
Negocios de Altura MFC Brands S.A.	8. Atún Delitún en trozos con maíz
	9. Atún Delitún en trozos con vegetales
DISAL	10. Sardinias Del Monte en salsa de tomate
Global Merchants	11. Sardinias Pareo en salsa de tomate
Isleña	12. Sardinias Roland en salsa de tomate
La Maquila Lama	13. Atún Mr. Máximo con vegetales en aceite
	14. Atún Mi Sabor en trocitos con vegetales
	15. Atún Pelican en trocitos en aceite
	16. Atún Pelican en trocitos con vegetales
	17. Atún Poseidón en trocitos en aceite
MERCASA	18. Atún Poseidón en trocitos en agua
	19. Sardinias Mi Sabor en salsa de tomate
	20. Atún El Ángel en trozos en aceite
Panal	21. Atún Pronto en trozos con vegetales
Roma Prince	22. Atún Monteclaro en trocitos en aceite
Shuang Cheng	23. Atún Tongfa en vegetales en aceite

-----UL-----