

DCAL-DVM-INF-014-2020

ANÁLISIS DE CALIDAD, COMPOSICIÓN Y ETIQUETADO DE PRODUCTOS LÁCTEOS



FECHA: Junio 2020

TABLA DE CONTENIDO

Contenido	Página
I. Introducción.	3
II. Objetivo general.	5
III. Objetivos específicos.	5
IV. Normativa aplicable.	5
V. Variables analizadas.	6
a. Revisión de los requisitos del etiquetado.	6
b. Productos muestreados.	10
VI. Método de Trabajo.	12
a. Programación del trabajo de campo.	12
b. Revisión del etiquetado.	13
c. Revisión de la calidad y composición de los productos.	14
d. Escogencia de los comercios.	16
VII. Resultados de la verificación.	30
PARTE I: Etiquetado.	30
a. Resultado general	30
b. Resultado en los yogures	32
c. Resultado en las natillas	33

d. Resultado en las leches fluidas de corta y larga duración	33
PARTE II: Calidad y composición.	35
a. Resultado de calidad y composición de los yogures	35
b. Resultado de calidad y composición de las natillas	43
c. Resultado de calidad y composición de las leches fluidas de corta y larga duración	46
VIII. Acciones tomadas	58
IX. Conclusiones	59
X. Recomendaciones	60
XI. Anexos	61
Anexo 1: Fotos de los inspectores de calidad realizando la verificación de etiquetado.	63
Anexo 2: Fotos de algunos productos corregidos como resultado de la verificación de etiquetado	64

I. INTRODUCCIÓN

La Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor (Ley N° 7472), establece en su artículo 45 la obligación del Estado de realizar acciones de verificación en el mercado, con el fin de constatar, el cumplimiento de la normativa de acatamiento obligatorio tanto en servicios como en productos, contemplando la calidad de los mismos:

“Artículo 45.-Verificación en el mercado.

La Administración Pública debe revisar, periódica y aleatoriamente, los productos y los servicios ofrecidos en el mercado, para constatar que cumplan con las normas y reglamentaciones relativas a la salud, el medio ambiente, la seguridad y la calidad. En las importaciones, la revisión puede realizarse antes de la nacionalización del producto, pero de manera excepcional, a fin de que la revisión no se convierta en un obstáculo no arancelario a las importaciones. (...)
(El subrayado no pertenece al original).

Con el fin de cumplir con el mandato legal supracitado, el Departamento de Verificación de Mercado (DVM) de la Dirección de Calidad (DCAL) del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, de conformidad con las potestades que le asigna el artículo 39 quater, del Decreto Ejecutivo N° 39917-MEIC (La Gaceta N° 187 del 29/09/2016), realiza dentro de sus funciones, la verificación en el mercado de los reglamentos técnicos de productos de acatamiento obligatorio, así como las prevenciones y gestiones necesarias para corregir el incumplimiento de la normativa que afecte los derechos e intereses legítimos de los consumidores.

Para llevar a cabo lo anterior, se realizó un análisis de los reglamentos técnicos a verificar conforme a los productos lácteos priorizados en el Plan de Trabajo 2019, decidiendo evaluar en esta oportunidad los yogures, natillas y leches fluidas de

corta y larga duración, esto con el fin de corroborar el cumplimiento de la normativa vigente en materia de etiquetado y calidad.

De esta manera, durante los meses de agosto, setiembre y noviembre de 2019 se llevó a cabo dos verificaciones de mercado, abarcando la toma de muestras preliminares para el análisis en materia de composición, calidad y etiquetado de los siguientes productos lácteos:

- Yogures
- Natillas
- Leches fluidas de corta duración
- Leches fluidas de larga duración

Para realizar las pruebas de cumplimiento en recuento de bacterias lácticas totales de los yogures, además de la calidad y composición de todos los productos, según el reglamento técnico que aplique en cada caso, se contrataron los servicios del laboratorio y el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) de la Universidad de Costa Rica y del Laboratorio Suplilab, al tener ambos laboratorios, los ensayos acreditados ante el Ente Costarricense de Acreditación (ECA), de conformidad con lo dispuesto en el artículo 34 de la Ley N° 8279 del Sistema Nacional para la Calidad, la cual establece la obligación a las instituciones públicas a utilizar este tipo de laboratorios, para el cumplimiento de sus funciones.

Cabe mencionar que esta contratación se enmarcó dentro de los objetivos establecidos en el Plan de trabajo 2019 del Departamento de Verificación de Mercado. Asimismo, dicha contratación se tramitó conforme lo establecen los artículos 7, 8 y 9 de la Ley de Contratación Administrativa y los Artículos 8 y 9 de su Reglamento.

II. OBJETIVO GENERAL

Verificar que las diversas marcas de los productos lácteos priorizados en el Plan anual de verificación de mercado 2019 y comercializados en el mercado nacional, cumplan con los requisitos técnicos en relación al recuento de bacterias lácticas totales para los yogures, así como la composición y calidad de todos los productos, definidos en los reglamentos técnicos correspondientes.

III. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a. Cumplir con las metas de evaluación de la conformidad contempladas en el Plan anual de verificación de mercado 2019.
- b. Proteger el derecho de los consumidores, de acceder a una información veraz y oportuna sobre los diferentes bienes y servicios que adquiere, con especificación correcta de sus características, composición y calidad.
- c. Verificar el deber del proveedor o productor, de cumplir con lo dispuesto en las normas de calidad y las reglamentaciones técnicas de acatamiento obligatorio.
- d. Presentar las denuncias que correspondan ante la Comisión Nacional del Consumidor (CNC), en caso de encontrar incumplimientos a la reglamentación técnica aplicable.

IV. NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos previamente envasados (preenvasados). Decreto N° 37280-COMEX-MEIC.
- Reglamento Técnico Costarricense RTCR 414:2008 Yogurt para consumo directo. Decreto Ejecutivo N° 35084-MEIC-MAG-S.

- Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.71:14 Productos lácteos. Cremas (natas) y cremas (natas preparadas). Especificaciones. Decreto Ejecutivo N° 39431-COMEX- MEIC-MAG-S.
- Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.65:12 Uso de términos lecheros, Decreto Ejecutivo N° 38070-COMEX-MEIC-MAG-S.
- Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.66:12 Leche Pasteurizada (pasterizada), Decreto Ejecutivo N° 38434-COMEX-MEIC-MAG-S.
- Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.73:17 Productos lácteos. Leche ultra alta temperatura (UAT o UHT). Especificaciones", Decreto Ejecutivo N° 41421-COMEX-MEIC-S-MAG.
- Ley N°7430 Ley de Fomento de la Lactancia Materna.
- Ley N° 7472 Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor.

V. VARIABLES ANALIZADAS

a) Revisión de los requisitos del etiquetado:

El etiquetado de los productos, se verificó en sitio por funcionarios del Departamento de Verificación de Mercados de la Dirección de Calidad del MEIC, al mismo momento se realizó la recolección de las muestras, conforme a la normativa supracitada.

Las variables en materia de etiquetado analizadas según normativa, se contemplaron en una plantilla de revisión que cada analista empleó, según el producto lácteo a verificar.

A continuación, los parámetros analizados de cada producto, según la normativa aplicable se muestran en los siguientes cuadros:

Cuadro N° 1. Yogures (16 parámetros)

Parámetros analizados	Normativa aplicables
1. Principios generales etiqueta	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 3.7, 4.1 y 4.2.
2. Nombre del Alimento	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 5.1. DE-35084-MEIC-MAG-S, punto 5.1.
3. Clasificación del alimento	DE-35084-MEIC-MAG-S, punto 5.2.
4. Lista de ingredientes	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 5.2.1 y 5.2.1.4.
5. Etiquetado cuantitativo de los ingredientes	DE-35084-MEIC-MAG-S, punto 7.1.
6. Contenido neto	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 5.3 y 9.1.5.
7. Registro Sanitario	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 5.4.
8. Información del productor, importador o distribuidor (nombre-dirección)	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 5.5.
9. País de origen	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 5.6.
10. Lote	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 5.7.
11. Fecha de vencimiento	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 5.8 y Reglamento a la Ley 7472, art. 203.
12. Instrucciones de conservación	DE-37280-COMEX-MEIC punto 5.8.4.
13. Información de la etiqueta	DE-37280-COMEX-MEIC punto 9.
14. Etiqueta complementaria	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 9.2.3.
15. Uso de términos lecheros	DE-38070-COMEX-MEIC-MAG-S, punto 6.6.3.
16. Información de los precios de venta al consumidor	Ley 7472, art. 34-b.

Cuadro N° 2. Natillas (16 parámetros)

Parámetros analizados	Normativa aplicables
1. Principios generales etiqueta	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 3.7, 4.1 y 4.2.
2. Nombre del Alimento	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 5.1.
3. Clasificación del alimento	DE-39431-COMEX-MEIC-MAG-S, puntos 5 y 9.4.
4. Tratamiento Térmico	DE-39431-COMEX-MEIC-MAG-S, punto 9.3.
5. Lista de ingredientes	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 5.2.1 y 5.2.1.4.
6. Contenido neto	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 5.3 y 9.1.5.
7. Registro Sanitario	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 5.4.
8. Información del productor, importador o distribuidor (nombre-dirección)	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 5.5.
9. País de origen	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 5.6.
10. Lote	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 5.7.
11. Fecha de vencimiento	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 5.8 y Reglamento a la Ley 7472, art. 203.
12. Instrucciones de conservación	DE-37280-COMEX-MEIC punto 5.8.4.
13. Información de la etiqueta	DE-37280-COMEX-MEIC punto 9.
14. Etiqueta complementaria	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 9.2.3.
15. Uso de términos lecheros	DE-38070-COMEX-MEIC-MAG-S, punto 6.6.3.
16. Información de los precios de venta al consumidor	Ley 7472, art. 34-b.

Cuadro N° 3. Leches fluidas de corta y larga duración (15 parámetros)

Parámetros analizados	Normativa aplicables
1. Principios generales	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 3.7, 4.1 y 4.2.
2. Nombre del Alimento	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 5.1. DE-38434-COMEX-MEIC-MAG-S, punto 5 y 9.3. DE-41421-COMEX-MEIC-MAG-S, punto 5 y 9.3.
3. Lista de ingredientes	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 5.2.1.
4. Leyenda de Hipersensibilidad	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 5.2.1.4.
5. Precaución para lactantes	Ley N°7430 inciso b, art 16.
6. Contenido neto	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 5.3 y 9.1.5.
7. Registro Sanitario	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 5.4.
8. Información del productor, importador o distribuidor	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 5.5.
9. País de origen	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 5.6.
10. Lote	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 5.7.
11. Fecha de vencimiento	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 5.8 y Reglamento a la Ley 7472, art. 203.
12. Instrucciones de conservación	DE-37280-COMEX-MEIC punto 5.8.4.
13. Información de la etiqueta	DE-37280-COMEX-MEIC punto 9.
14. Etiqueta complementaria	DE-37280-COMEX-MEIC, punto 9.2.3.
15. Información de los precios de venta al consumidor	Ley 7472, art. 34-b.

b) Productos muestreados para análisis de composición y calidad:

En materia de calidad, se analizó la composición, calidad y autenticidad de los yogures, natillas, leches fluidas de corta y larga duración; según el reglamento técnico costarricense o centroamericano correspondiente.

En lo referente al recuento de bacterias lácticas en los yogures muestreados, los análisis químicos estuvieron a cargo del Laboratorio SUPLILAB, por dos razones fundamentales: el laboratorio cuenta con ensayos acreditados bajo la Norma INTE-ISO/IEC 17025:2005 otorgados por el Ente Costarricense de Acreditación (ECA). La segunda razón, es que es el único laboratorio a nivel nacional con esta acreditación en el análisis microbiológico para el alimento en estudio, según oficio ECA-SAL-2019-040 del 24 de junio de 2019.

Para las pruebas de los análisis químicos en relación a la composición y calidad del contenido de grasa, proteína láctica y acidez (expresada en ácido láctico), tanto de los yogures, las natillas, como en las leches fluidas de corta y larga duración, estuvieron a cargo del laboratorio del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) de la Universidad de Costa Rica (UCR).

Así las cosas, las variables aplicadas en las pruebas químicas para cada uno de los productos lácteos incluidos en esta verificación se detallan en los cuadros N° 4, 5 y 6.

Cuadro N° 4. Producto: 47 Yogures

Pruebas químicas	Normativa aplicada
1. Recuento de bacterias lácticas totales (UFC/g)	RTCR 414:2008 Yogurt para consumo directo, DE-35084-MEIC-MAG-S., punto 6.1. Cuadro 1.
2. Acidez	Norma AOAC 969.33 Ácidos grasos saturados.
3. Proteínas lácteas	Norma AOAC 930.29 Proteína
4. Materia grasa	Norma AOAC 932.06 Materia Grasa

Cuadro N° 5. Producto: 13 Natillas

Pruebas químicas	Normativa aplicada
1. Grasa de leche	RTCA 67.04.71:14 Productos Lácteos. Cremas (Natas) y Cremas (Natas) preparadas. Especificaciones. DE-39431-COMEX-MEIC-MAG-S. Norma CODEX STAN 234-1999, Norma para Métodos de Análisis y Muestreo: Grasa de leche: Gravimetría (Röse-Gottlieb). Norma FIL 16C:1987, ISO 2450:1985, AOAC 920.111. Sólidos: Gravimetría (secado a 102°C). Norma FIL 21B:1987, ISO 6731:1989, AOAC 920.107.
2. Sólidos	

Cuadro N° 6. Producto: 7 Leches fluidas de corta duración y 36 de larga duración

Pruebas químicas	Normativa aplicada
1. Contenido de materia grasa (% grasa)	RTCA, DE-38434-COMEX-MEIC-MAG-S y DE-41421-COMEX-MEIC-MAG-S, Leche pasteurizada refiere a: Norma CODEX STAN 234-1999 Norma para Métodos de Análisis y Muestreo.
2. Proteínas	
3. Extracto seco lácteo no graso	
4. Acidez expresada como ácido láctico	

VI.MÉTODO DE TRABAJO

a) Programación del trabajo de campo

La verificación de etiquetado y toma de muestra preliminar de los productos lácteos se llevó a cabo en su mayoría, en el mes de agosto de 2019; lo anterior, en coordinación con los laboratorios contratados para el recibo de las muestras.

Así las cosas, en consideración a las condiciones percederas de algunos de los productos muestreados y la capacidad de análisis de los laboratorios contratados, la labor de campo se realizó del 5 al 8, del 19 al 21, 23 y 27 de

agosto para los yogures; así mismo, del 19 al 21, 23 y 28 correspondió a las natillas y los días 28 y 30 del mismo mes, a las leches fluidas de corta duración.

El muestreo de las leches fluidas de larga duración, por sus condiciones no perecederas, la verificación de etiquetado y toma de muestra preliminar se realizó del 2 al 5, 11 y 30 de setiembre de 2019.

Para la revisión de etiquetado y análisis de composición preliminar de los productos en estudio se visitaron en total 53 comercios, ubicados en 32 cantones de la Gran Área Metropolitana (GAM).

En materia de etiquetado, se verificó el cumplimiento de la normativa vigente en un total de **109 productos**, 105 productos lácteos (yogures, natillas y leches fluidas de corta y larga duración) y 4 productos sucedáneos de natilla.

En relación con calidad, se analizó un total 150 muestras, distribuidos de la siguiente forma:

- 47 muestras de yogures para análisis del recuento total de bacterias lácticas totales.
- 47 muestras de yogures para análisis de grasa, proteína láctica y acidez.
- 13 muestras de natillas para análisis de grasa y sólidos.
- 36 muestras de leches fluidas larga duración para análisis de grasa, proteína láctica y acidez.
- 7 muestras de leches fluidas de corta duración para análisis de grasa, proteína láctica y acidez.

b) Revisión del etiquetado

En el análisis del etiquetado de los yogures, natillas y leches fluidas de corta y larga duración, se verificó el cumplimiento a la normativa correspondiente y en

los casos de incumplimientos se realizó la prevención respectiva, otorgando a los comercios y sus distribuidores un plazo de 30 días naturales, para que presentaran las evidencias de las correcciones.

Posterior a este plazo, se programó una segunda visita para comprobar el acatamiento a las recomendaciones declaradas en actas. Estas acciones, se realizaron en el mes de diciembre de 2019 para todos aquellos productos que a la fecha no habían enviado la respectiva declaración jurada y evidencias correctivas. Lo anterior, con el fin de asegurar la toma de acciones administrativas correspondientes.

c) Revisión de la calidad y composición de los productos

En paralelo con la verificación del etiquetado, se realizó la toma de muestras en los comercios que contaban con productos de venta para el consumidor, previo sondeo en la GAM de presentaciones, marcas y variedad de yogures existente, realizado por el Departamento de Verificación de Mercados de la Dirección de Calidad, en marzo de 2019, a fin de determinar la cantidad de yogures a analizar.

Para la escogencia de las muestras de natillas se seleccionaron las que predominaban en el mercado. Con las leches fluidas de corta y larga duración, se tomó como referencia la base de datos del estudio de realizado en el 2018 por el DVM, adicionándose nuevas presentaciones que ingresaron en el mercado.

En virtud de lo anterior, se procedió inicialmente con un muestreo preliminar a fin de determinar el cumplimiento con la regulación y posterior a este, se programó y realizó el respectivo muestreo estadístico a aquellos productos que manifestaron posibles incumplimientos en los resultados del muestreo preliminar. En el cuadro N° 7, se presenta la cantidad de muestras preliminares tomadas de los productos de este estudio:

Cuadro N° 7. Total de muestras preliminares recolectadas según producto

Producto	Presentación	Cantidad de muestras
Yogures	De 100 g a 1.000 g	94
Natillas	De 300 g a 1.000 g	13
Leches fluidas de larga duración	1 litro	36
Leches fluidas de corta duración	1 litro	7
TOTAL		150

Fuente: Departamento de Verificación de Mercado, DCAL-MEIC. Verificación de etiquetado, análisis de calidad, composición de productos lácteos. Agosto-diciembre 2019.

Es importante recordar que, debido a la contratación de dos laboratorios, para el caso de los yogures se tomaron 2 unidades preliminares de cada presentación, cuyo contenido neto fuera de 100 a 1.000 gramos, prevaleciendo la escogencia de productos con el menor contenido. Lo anterior, con el fin de entregar una muestra de cada presentación a los laboratorios SUPLILAB y CITA-UCR, para los respectivos análisis microbiológicos y químicos. En relación a las natillas y las leches fluidas de corta y larga duración, se tomó una unidad en su presentación menor.

En lo que atañe a la toma de la muestra de los productos perecederos (yogures, natillas y leches fluidas de corta duración), la custodia se llevó a cabo de manera muy cuidadosa en relación a la temperatura; desde el punto de venta hasta su entrega al laboratorio se preservó la cadena de frío según protocolo de toma de muestras.

d) Escogencia de los comercios

Como se indicó con anterioridad, se seleccionaron los negocios con productos de venta al consumidor, según estudio previo por conveniencia, cantidad de productos que ofrecen y alta afluencia de consumidores.

Las visitas realizadas para la verificación de etiquetado y la toma de muestras de productos, se presentan en el cuadro N° 8, según cantones de la GAM.

Cuadro N° 8. Cantones visitados para verificar etiquetado y realizar toma de muestras

N°	Cantones	Yogures	Natillas	Leches fluidas CD	Leches fluidas LD
1.	San José	2	1	--	4
2.	Curridabat	4	1	--	--
3.	Goicoechea	5	2	--	--
4.	Moravia	--	--	1	--
5.	Desamparados	--	2	1	1
6.	Aserri	--	--	1	2
7.	Montes de Oca	2	1	--	--
8.	Tibás	3	--	--	2
9.	Mora	3	2	--	--
10.	Escazú	--	1	--	1
11.	Santa Ana	--	--	--	3
12.	La Unión	15	3	--	--
13.	San Francisco	--	--	--	3
14.	Alajuela	6	--	--	--
15.	Grecia	--	--	--	4
16.	Valverde Vega	--	--	--	4
17.	Heredia	4	--	2	8

N°	Cantones	Yogures	Natillas	Leches fluidas CD	Leches fluidas LD
18.	Flores	--	--	--	2
19.	San Pablo	1	--	--	2
20.	Santo Domingo	2	--	2	--
Total		47	13	7	36

Fuente: Departamento de Verificación de Mercado, DCAL-MEIC. Verificación de etiquetado, análisis de calidad, composición de productos lácteos. Agosto-diciembre 2019.

A continuación, en los cuadros N° 9, 10, 11 y 12 se presenta el detalle de todos los productos verificados y analizados en laboratorio, según clase, marca y negocio.

Cuadro N° 9. Listado de presentaciones de yogures analizados en etiquetado y calidad, por cantón, negocio y marca

N°	Cantón	Acta	Negocio	Producto	Marca	Cont. neto	Código barras
1				Bio Balance Yogurt liquido semidescremado, aromatizado y azucarado	Dos Pinos	200 ml	7441001603112
2	La Unión	655- 2019	Más x Menos Tres Ríos	Deligurt Yogurt liquido semidescremado	Dos Pinos	200 ml	7441001602122
3				Lula Crece-C1+ Yogurt azucarado bebible Semidescremado	Dos Pinos	100 ml	74410016103082

N°	Cantón	Acta	Negocio	Producto	Marca	Cont. neto	Código barras
4		657-2019	PriceSmart Tres Ríos	Yogurt Griego Descremado sin dulce con conserva de fresas 0% grasa	Member's Selection	150 g	607766002448
5		657-2019		Yogurt Fresa	Capri Altos	200 ml	7443021250352
6	La Unión	677-2019	Mega Súper Tres Ríos	Bio Delactomy Yogurt Líquido arándano	Dos Pinos	200 ml	7441001614330
7		714-2019	Vindi Tres Ríos	Yogurt liquido con proteína Vainilla	Nikkos Fit	275 g	7443012780677
8				Yogurt Griego Natural endulzado con stevia 25 g proteína. Nikkos Fit.	Nikkos	245 g	7443012780424
9	La Unión	714-2019	Vindi Tres Ríos	Yogurt bajo en grasa con sabor a vainilla con dulces rellenos de chocolate con leche	"Yo Cruch M&M"	170 g	046675000792
10				Yogurt Natural Entero sin azúcar	Yoplait	125 g	7441014704066
11		698-2019	Automercado Tres Ríos	Yogurt Natural Descremado	La Rueda	1 Litro	7441090200018
12				Yogurt Griego de cabra	Quesos Biamonte	740 ml	7441136101200

N°	Cantón	Acta	Negocio	Producto	Marca	Cont. neto	Código barras
13				Yogurt de cabra 100% Natural Go´Gurt	Rincón del Toro	2 Litro	7441113204009
14		698- 2019		Yogurt arándano 0% grasa, azúcar añadida (endulzado con stevia), light & Fit, 7 probióticos.	TCBY	230 ml	7443009140613
15	La Unión	690- 2019	Supermerc. Pasoca	Yogurt Liquido Semidescremado azucarado y aromatizado 1.7% grasa con fruta	Dos Pinos	180 g	7441013560441
16				Yogurt liquido Griego Semidescremado azucarado sabor cheesecake con fresa	Dos Pinos	200 ml	7441001607974
17	Mora	719- 2019	Súper Mora Colón	Yogurt liquido Semidescremado sabor Maracuyá con probióticos	Puriscaleño	200 ml	7443024450193
18				Yogurt estilo Griego con blueberry, vainilla y granola, doble proteína.	Yoplait	145 g	7501040093432
19	San José	680- 2019	Shooper	Yogurt liquido aromatizado frutas con probióticos	Las Brisas	200 ml	7441066600330

N°	Cantón	Acta	Negocio	Producto	Marca	Cont. neto	Código barras
20		732-2019	PriceSmart	Yogurt azucarado Semidescremado con fresa	Activia Dannon	113 g	036632035769
21	Curridabat	675-2019	Walmart	Yogurt Leche de cabra sabor a fresa	Bell Caprina	250 ml	7443013510044
22				Yogurt con Piña	Cerro Blanco	160 ml	7443018310021
23				Yogurt Griego	Alta Bruma Productos	145 g	7443013660404
24	Curridabat	653-2019	Supermercado Cristal	Yio Light Yogurt fresa, sin lactosa, 0 azúcar	Lite House	210 ml	7443005910340
25				Yogurt liquido Semidescremado con papaya, probióticos, Vitalite pro digestión.	Yes	212 g	787003001509
26	Goicoechea	726-2019	Walmart	Yogurt Griego Semidescremado sabor a cereza, Althea	Yes	215 g	787003002421
27				Yogurt Liquido semidescremado con sabor a vainilla, café, caramelo	Yes	212 g	787003002612
28				Yogurt Griego Semidescremado con mango, sin azúcar ni gluten, 12 g proteína, con Probiótico.	Yes	150 g	787003002452

N°	Cantón	Acta	Negocio	Producto	Marca	Cont. neto	Código barras
29				Yogurt Natural Griego con topping de mango, melocotón y maracuyá.	Nutri Greek	150 g	7443023490015
30				Yogurt liquido Semidescremado sabor mora	Coronado	200 ml	7441013504872
31	Tibás	659-2019	Maxi Consumo	Yogurt Deslactosado Semidescremado sabor fresa	Dos Pinos	200 ml	7441001603129
32	Tibás	659-2019	Maxi Consumo	Yoghurt bebible Semidescremado con fresa, frambuesa y zarzamora	Lala	200 g	7893630210320
33	Montes de Oca	651-2019	Supermerc. Muñoz y Nanne	Yogurt para beber Griego granos selectos Amaranto, quínoa y miel	Yoplait	235 g	7441014708293
34	Montes de Oca			Placer Yogurt sabor galletas cookies cream	Yoplait	145 g	7501040092572
35	Heredia	663-2019	Perimercado Heredia	Yogurt Griego Plus+ Parcialmente Descremado Deslactosado	Dos Pinos	200 g	7441001627613
36	Heredia			Yogurt Griego Deslactosado sabor cereza	Nikkos	150 g	7443012780486

N°	Cantón	Acta	Negocio	Producto	Marca	Cont. neto	Código barras
37				Yogurt saborizado Descremado Light con probióticos	POPS	150 g	7441009426454
38				Yogurt Liquido Semidescremado con sabor banano y fresa	YES	212 g	787003600184
39	San Pablo	665-2019	Supermerc. La Amistad	Bio Balance Light Yogurt liquido Descremado, frutas silvestres	Dos Pinos	200 ml	7441001603310
40	Santo Domingo	661-2019	Súper Mingo	LiKigurt Yogurt liquido Semidescremado sabor fresa	Dos Pinos	250 ml	7441001614347
41	Santo Domingo			Yogurt Semidescremado Topping Tapita, sabor vainilla	Dos Pinos	170 g	7441001623899
42				Deligurt Yogurt natural Descremado 0% grasa	Dos Pinos	125 g	7441001614828
43	Alajuela	671-2019	Supermerc. La Antorcha	Yogurt Griego aromatizado 0% grasa, Triple proteína, sabor arándano.	Dos Pinos	150 g	7441001620089
44		669-2019	Palí Pacífico	Yogurt sabor a fresa con Topping de arroz tostado cubierto de chocolate. Lula.	Dos Pinos	118 g	7441001619571

N°	Cantón	Acta	Negocio	Producto	Marca	Cont. neto	Código barras
45				Yoghurt para beber con fresa (mini), azucarado y saborizado	Yoplait	100 g	7501040092596
46				Yoghurt Semidescremado (2%) con fresa	LALA	125 g	7893630210238
47		667-2019	Supermerc. La Nacional	Yogurt aromatizado Semidescremado sabor piña colada.	Yoplait	235 g	7441014704226

Fuente: Departamento de Verificación de Mercado, DCAL-MEIC. Verificación de etiquetado, análisis de calidad, composición de productos lácteos. Agosto-diciembre 2019.

Cuadro N° 10. Listado de presentaciones de natillas analizadas en etiquetado y calidad por cantón, negocio y marca

N°	Cantón	Acta	Negocio	Producto	Marca	Cont. neto	Código barras
1	La Unión	708-2019	Expendio de Carnes Méndez	Natilla con sal	Lácteos El Quetzal	500 g	N.I
2		692-2019	Supermercado Pasoca	Natilla Típica Liviana con sal 12% grasa	La Villita	300 g	7441014706282
3				Natilla con sal 18% grasa	Del Prado	300 g	7441014703441
4	Mora	722-2019	Súper Mora Colón	Natilla con sal 13% grasa	Puriscaleño	400 g	7443024450131
5				Natilla Liviana 12% grasa	Dos Pinos	220 g	7441001608513

N°	Cantón	Acta	Negocio	Producto	Marca	Cont. neto	Código barras
6	Escazú	723-2019	Súper Saretto	Natilla Casera	Las Delicias de mi Tierra	250 g	7443027320035
7	San José	702-2019	Súper Cuestas Moras	Natilla Liviana 12% grasa La Granja	Dos Pinos	300 g	7441001608698
8	Desamparados	700-2019	Súper Centro Desamparados	Natilla Liviana con sal Delactomy 10% grasa	Dos Pinos	400 g	7441001614996
9				Natilla Liviana con sal 12% grasa	Zarcero	300 g	7441013505848
10	Curridabat	705-2019	Mayca Curridabat	Natilla Liviana 12% grasa	Del Prado	300 g	7441014700082
11	Goicoechea	728-2019	Walmart Guadalupe	Natilla 15% grasa	Minina	300 g	7441002200037
12		735-2019	Distribuidora Universal de Alimentos	Natilla en bolsa Liviana	Las Brisas	1 kg	7441066601511
13	Montes de Oca	739-2019	Supermercado Muñoz y Nanne	Natilla Rancho Sacramento	Rancho Sacramento	250 g	7441220202028

Fuente: Departamento de Verificación de Mercado, DCAL-MEIC. Verificación de etiquetado, análisis de calidad, composición de productos lácteos. Agosto-diciembre 2019.

Cuadro N° 11. Listado de presentaciones de Leches fluidas de corta duración analizadas en etiquetado y calidad por cantón, negocio y marca.

N°	Cantón	Acta	Negocio	Producto	Marca	Contenido neto	Código barras
1	Desamparados	742-2019	Walmart	Leche Agria Descremada 0% grasa In Line	Dos Pinos	1 L	7441001601354
2	Moravia	743-2019	Perimercado Moravia	Leche Semidescremada 2% grasa	Coronado	946 ml	7441013500744
3	Aserri	741-2019	M Supermercados	Leche Semidescremada 2% grasa	Dos Pinos	1 L	7441001615610
4	Heredia	737-2019	Walmart	Leche de cabra 100% Entera 3% grasa	Bell Caprina	500 ml	7443013510020
5		737-2019	Walmart	Leche de vaca 100% Fresca Semidescremada 1,6% grasa	Lala	1 L	7443024090634
6		736-2019	Súper Mingo	Leche Semidescremada 2% grasa	Dos Pinos	500 ml	7441013599205
7				Leche Semidescremada 2% grasa	Dos Pinos	670 ml	7441001601385

Fuente: Departamento de Verificación de Mercado, DCAL-MEIC. Verificación de etiquetado, análisis de calidad, composición de productos lácteos. Agosto-diciembre 2019.

Cuadro N° 12. Listado de Leches fluidas de larga duración analizadas en etiquetado y calidad por cantón, negocio y marca.

N°	Cantón	Acta	Negocio	Producto	Marca	Cont. neto	Código barras
1	Santa Ana	745-2019	Maxi Palí	Leche Descremada 0% grasa	Sabe Más	1 L	7441078217687
2				Leche Semidescremada Deslactosada 2% grasa	Sabe Más	1 L	7441078217670
3				Leche Entera 3.5% grasa	Sabe Más	1 L	7441078217700
4	Escazú	747-2019	Súper Saretto	Leche descremada 0% grasa	MU!	1 L	764009011541
5	San José	748-2019	Supermercado Súper Fácil	Leche Semidescremada 2%grasa	Dos Pinos	1 L	7441001628498
6	San José	748-2019	Supermercado Súper Fácil	Leche Semidescremada 2%grasa	Coronado	1 L	7441013560465
7		752-2019	Supermercado Avenida 10	Leche Descremada Deslactosada +50% Proteína, 0%grasa	Dos Pinos	1 L	7441001626142
8				Leche Semidescremada 1% grasa Light	Dos Pinos	1 L	7441001607721

N°	Cantón	Acta	Negocio	Producto	Marca	Cont. neto	Código barras
9	Desamparados	768-2019	Mega Súper	Leche Entera 3% grasa	Lala	1 L	7443024090580
10	Tibás	754-2019	Maxi Consumo	Leche Descremada In Line 0% grasa	Dos Pinos	1 L	7441001601156
11				Leche Entera 3,5% grasa	Dos Pinos	1 L	7441013599182
12	Aserrí	765-2019	Palí	Leche Semidescremada 2% grasa	Sabemás	1 L	7441078217694
13	Aserrí	766-2019	Maxi Palí	Leche Semidescremada 2% grasa (Bolsa)	Eskimo	900 ml	7443024090016
14	San Francisco	786-2019	Homex	Leche Entera 3% grasa	Mi Sabor	1 L	7441010627574
15				Leche Semidescremada 2% grasa	Mi Sabor	1 L	7441010627581
16	San Francisco	786-2019	Homex	Leche Descremada 0% grasa	Mi Sabor	1 L	7441010627598
17	Heredia	771-2019	Perimercado	Leche Semidescremada 2% grasa	MU!	1 L	764009011527

N°	Cantón	Acta	Negocio	Producto	Marca	Cont. neto	Código barras
18	Heredia	757-2019	Centro de Compras	Leche Entera Pinito 3,5% grasa	Dos Pinos	1 L	7441001601118
19				Leche Semidescremada 2% grasa	Dos Pinos	1 L	7441001601064
20		755-2019	Súper Salas	Leche Descremada Deslactosada 0%grasa	Dos Pinos	1 L	7441001698644
21				Leche Deslactosada Semidescremada 2%grasa	Dos Pinos	1 L	7441001601132
22				Leche Entera 3% grasa	Eskimo	1 L	789363809276
23		759-2019	Pequeño Mundo	Leche Semidescremada 2% grasa	Eskimo	1 L	789363809283
24			Leche Descremada 0% grasa	Eskimo	1 L	789363809375	
25	San Pablo	758-2019	Price Smart	Leche Semidescremada 2% grasa	Member's Selection	1 L	607766298605
26				Leche Descremada 0% grasa	Member's Selection	1 L	607766298612
27	Flores	756-2019	Súper Calle Víquez	Leche Semidescremada 2% grasa	Coronado	1 L	7441013599083

N°	Cantón	Acta	Negocio	Producto	Marca	Cont. neto	Código barras
28	Flores	756-2019	Súper Calle Víquez	Leche Descremada 0% grasa	Coronado	1 L	7441013500065
29	Valverde Vega	764-2019	Supermercado	Leche Descremada Deslactosada 0% grasa	LALA	1 L	7443024090627
30			COOPRO	Leche Semidescremada Deslactosada 1,6% grasa	LALA	1 L	7443024090610
31		763-2019	Súper El Parque	Leche Semidescremada 1,6 % grasa	LALA	1 L	7443024090603
32				Leche Descremada 0% grasa	LALA	1 L	7443024090597
33	Grecia	762-2019	Súper Rosvil	Leche Entera Deslactosada Delactomy 3,5% grasa	Dos Pinos	1 L	7441001617577
34					Leche Entera 3,5% grasa	Dos Pinos	1 L
35		761-2019	Súper El Pueblo	Leche Semidescremada Deslactosada 2% grasa	Coronado	1 L	7441013501482
36					Leche Descremada Calciolac 0% grasa	Dos Pinos	1 L

Fuente: Departamento de Verificación de Mercado, DCAL-MEIC. Verificación de etiquetado, análisis de calidad, composición de productos lácteos. Agosto-diciembre 2019.

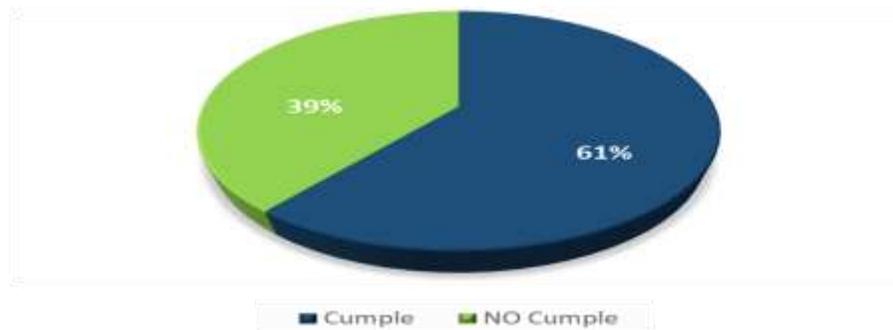
VII. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN

PARTE I: ETIQUETADO

a. Resultado general

Con respecto a la verificación de los requisitos obligatorios del etiquetado realizado a cada uno de los productos bajo estudio: 47 yogures, 15 natillas, 7 leches fluidas de corta duración, 36 leches fluidas larga duración y 4 productos sucedáneos de la natilla); de este total (109 productos) resultó que de la primera verificación el 61% (66 productos) no presentó ningún incumplimiento en este tema, mientras que el 39% (43 productos) presentó una o más inconsistencias en etiquetado, según su normativa vigente aplicable. En el gráfico N°1, se presentan estos resultados generales.

Gráfico N° 1. Cumplimiento general en materia de etiquetado productos verificados



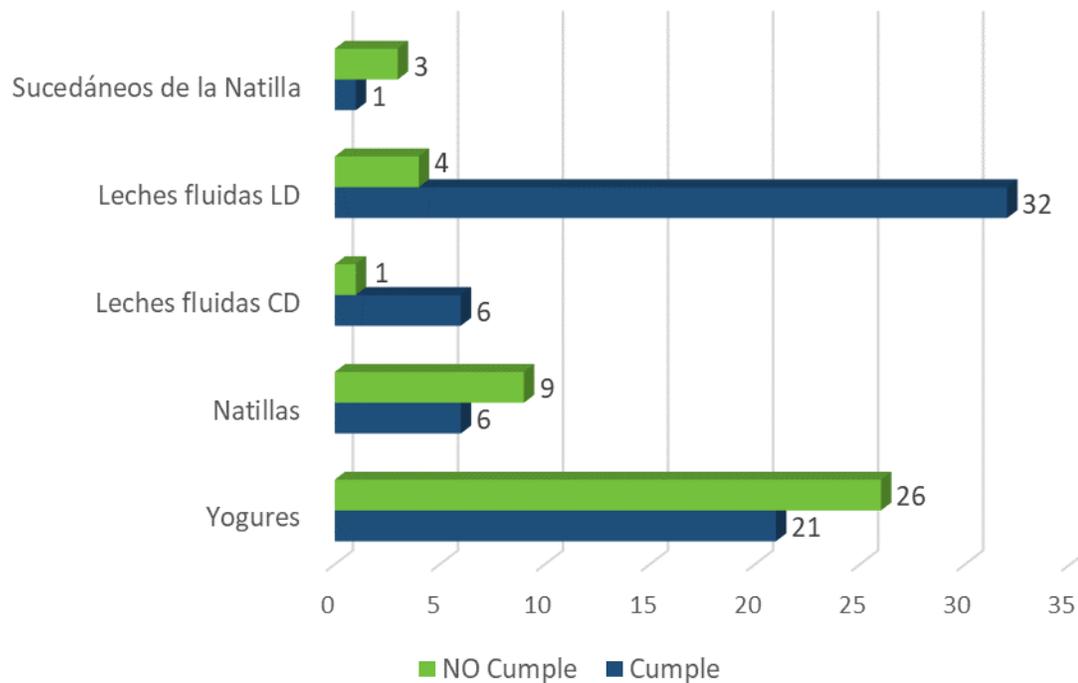
Fuente: Departamento de Verificación de Mercado, DCAL-MEIC. Verificación de etiquetado, análisis de calidad, composición de productos lácteos. Agosto-diciembre 2019.

En razón de estos resultados, se realizaron 43 prevenciones a los diferentes proveedores, distribuidores y/o importadores de los productos lácteos y sucedáneos. Las prevenciones indicadas 26 correspondieron a yogures, 9 a natillas, 1 a leches fluidas de corta duración, 4 a leches fluidas de larga duración

y 3 a productos sucedáneos de la natilla, para que, en un plazo de 30 días naturales llevaran a cabo las correcciones respectivas en materia de etiquetado.

Cabe señalar, que del total de prevenciones realizadas por incumplimientos del etiquetado, los productos con más número de casos fueron los yogures, seguidos por las natillas y sus sucedáneos y las leches fluidas de larga y corta duración. En el gráfico N° 2 se detalla el grado de cumplimiento por producto.

Gráfico N° 2. Cumplimiento en materia de etiquetado, según tipo de producto.



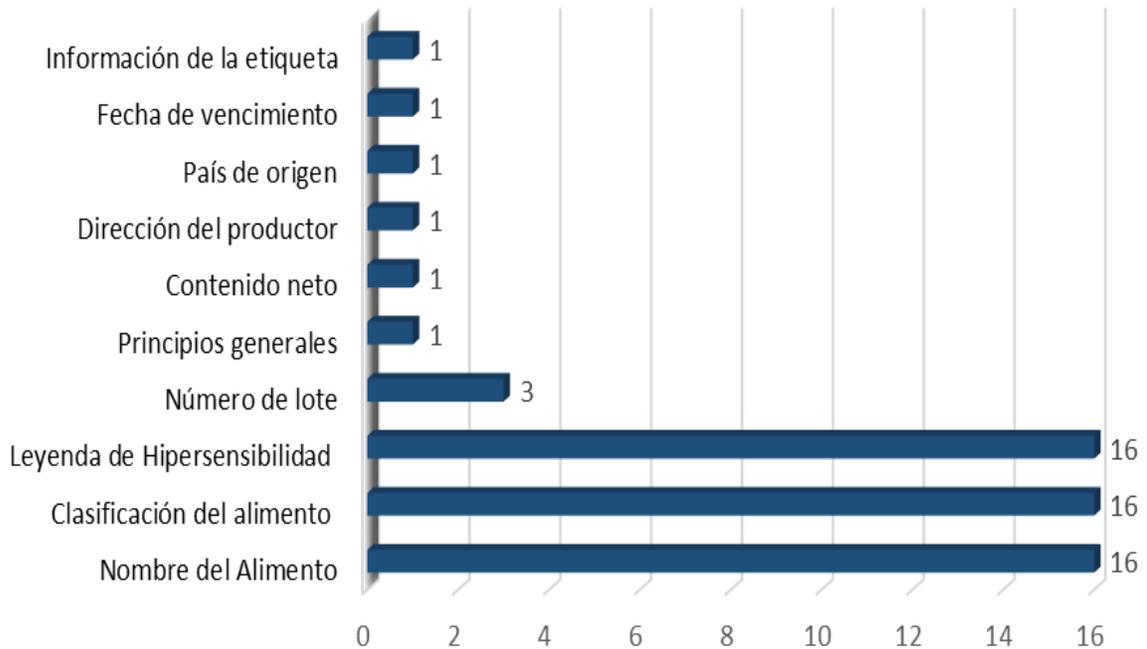
Fuente: Departamento de Verificación de Mercado, DCAL-MEIC. Verificación de etiquetado, análisis de calidad, composición de productos lácteos. Agosto-diciembre 2019.

De la información supracitada, a continuación, se indican los parámetros de incumplimiento detectado en el etiquetado de cada producto, conforme a la reglamentación técnica correspondiente.

b. Resultado en los yogures

Los tipos de incumplimientos identificados en su etiquetado obedecieron en un mayor grado a la ausencia de la leyenda de hipersensibilidad, la clasificación del alimento según su contenido de grasa y el nombre del producto, en menor grado otros elementos; lo anterior de conformidad a la normativa vigente. Esta información se detalla en el gráfico N° 3.

Gráfico N° 3. Tipos de incumplimientos en materia de etiquetado en Yogures.



Fuente: Departamento de Verificación de Mercado, DCAL-MEIC. Verificación de etiquetado, análisis de calidad, composición de productos lácteos. Agosto-diciembre 2019.

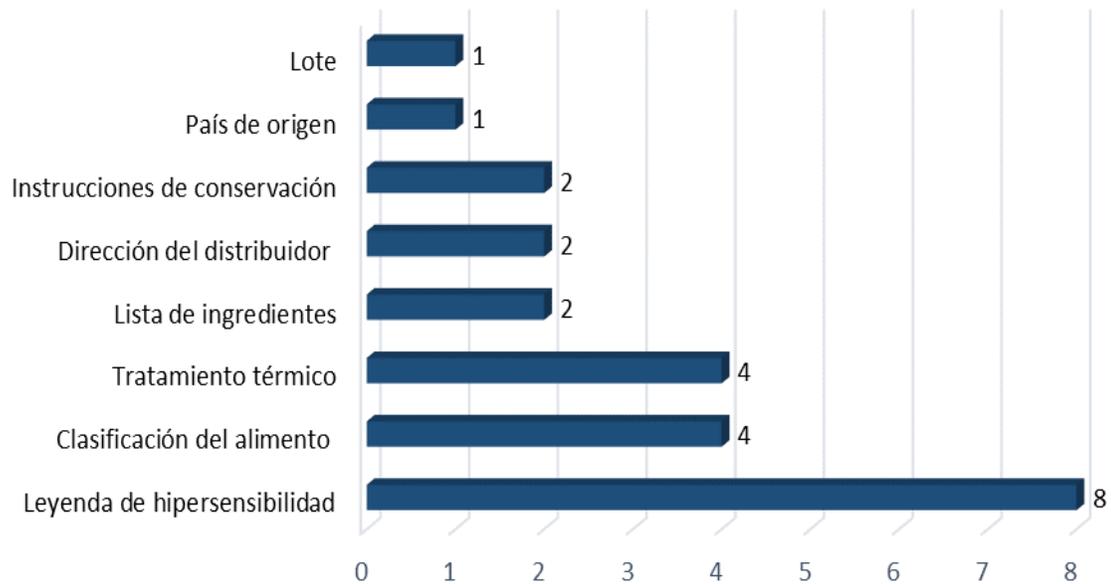
c. Resultado en las natillas.

Los tipos de incumplimientos identificados en su etiquetado obedecieron en primer lugar a la ausencia de la leyenda de hipersensibilidad, seguida por la clasificación del alimento según su contenido de grasa y el tratamiento térmico

utilizado, en menor proporción, la lista de ingredientes, dirección del distribuidor e instrucciones de conservación; lo anterior de conformidad a la normativa vigente.

Los tipos e incumplimientos en materia de etiquetado, se detallan en la gráfica N° 4.

Gráfico N° 4. Tipos de incumplimientos en materia de etiquetado en Natillas.

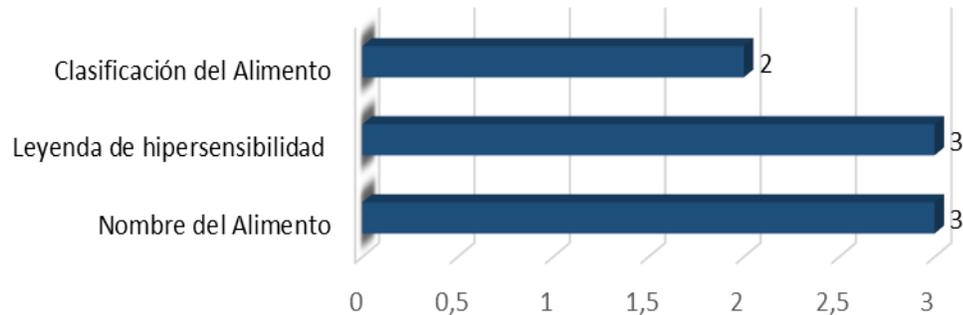


Fuente: Departamento de Verificación de Mercado, DCAL-MEIC. Verificación de etiquetado, análisis de calidad, composición de productos lácteos. Agosto-diciembre 2019.

d. Resultado en las leches fluidas de corta y larga duración.

Los tipos de incumplimientos identificados en su etiquetado obedecieron a la ausencia de la leyenda de hipersensibilidad y nombre del alimento, seguida por la clasificación del alimento según su contenido de grasa. La representación gráfica de los tipos e incumplimientos en materia de etiquetado se detallan en el gráfico N° 5.

Gráfico Nº 5. Tipos de incumplimientos en materia de etiquetado en Leches fluidas de corta y larga duración.



Fuente: Departamento de Verificación de Mercado, DCAL-MEIC. Verificación de etiquetado, análisis de calidad, composición de productos lácteos. Agosto-diciembre 2019.

De los incumplimientos supra mencionados en los productos lácteos verificados, cabe señalar que, sólo 11 de los 44 productos no remitieron declaración jurada con las correcciones; así las cosas, se llevó a cabo una segunda visita de comprobación de hechos los días 04 y 16 de diciembre de 2019, labor realizada por los funcionarios del DVM. Lo anterior, con la finalidad de verificar que todos los productos cumplieron con las disposiciones de etiquetado prevenidas durante la primera visita.

Resultado de la segunda visita se logró constatar que sólo un producto correspondiente a leche fluida de larga duración, no cumplió con la prevención en materia de etiquetado en relación a la “Clasificación del Alimento según se contenido de grasa”, trasladándose la respectiva denuncia ante la Comisión Nacional del Consumidor (CNC).

PARTE II: CALIDAD Y COMPOSICIÓN.

Del total de las 150 muestras de productos recolectadas para el análisis preliminar de calidad y composición, como se indicó anteriormente, estuvo a cargo de 2 laboratorios acreditados: el Laboratorio SUPLILAB, ente encargado

de realizar los análisis microbiológicos correspondiente al recuento de bacterias lácticas totales y el Laboratorio CITA-UCR, responsable en realizar los análisis de composición en relación a la grasa, proteína y acidez (expresada en ácido láctico).

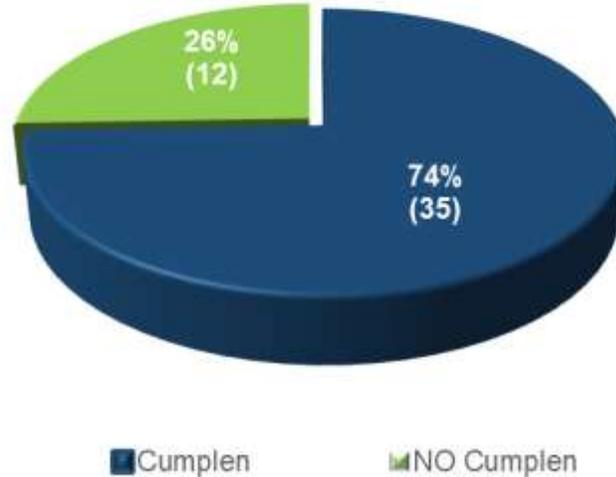
En razón de lo anterior, para el caso de los yogures se procedió a la toma de muestra de 2 ejemplares de cada producto para entregar una muestra a cada laboratorio (CITA-UCR y SUPLILAB), para un total de 94 yogures muestreados de anaquel.

Seguidamente, se realizó el muestreo de 13 presentaciones de natillas para el análisis del contenido de grasa; posteriormente, se tomaron 7 y 36 muestras de leches fluidas de corta y larga duración, respectivamente para los análisis de composición de grasa, proteína y acidez, labor bajo la responsabilidad del Laboratorio del CITA -UCR.

a. Resultados de calidad y composición de los yogures

a.1 Sobre el recuento de bacterias lácticas: Del total de las 94 muestras preliminares de yogures analizados, en lo que respecta al recuento de bacterias lácticas totales (47 presentaciones), los resultados obtenidos señalaron que el 74% (35 muestras) cumplían con el conteo total mínimo de bacterias lácticas totales establecido en el reglamento técnico costarricense de yogures. No así el 26% (12 muestras) que presentaron un conteo total inferior de conformidad a la normativa actual. Esta información se detalla en el gráfico N° 6.

Gráfico N° 6. Cumplimiento en materia de calidad, según recuento de bacterias lácticas en yogures.



Fuente: Departamento de Verificación de Mercado, DCAL-MEIC. Verificación de etiquetado, análisis de calidad, composición de productos lácteos. Agosto-diciembre 2019.

Seguidamente, se presenta el listado de las 12 muestras que no cumplieron con el análisis preliminar del recuento total de bacterias lácticas mínimas requeridas, según el RTCR 414:2008 Reglamento Técnico Costarricense. Yogurt para consumo directo. Decreto Ejecutivo N° 35084-MEIC-MAG-S.

Cuadro N° 13. Productos con incumplimientos preliminares en el recuento total de bacterias Lácticas

N°	Producto	Marca	Contenido neto	Código de barras	Acta Toma de muestra preliminar
1	Yogurt azucarado Semidescremado con fresa	Activia Dannon	113 g	036632035769	732-2019
2	Yogurt con Piña	Cerro Blanco	160 ml	7443018310021	675-2019

Nº	Producto	Marca	Contenido neto	Código de barras	Acta Toma de muestra preliminar
3	Bio Balance Light Yogurt liquido Descremado, frutas silvestres		200 ml	7441001603310	665-2019
4	Bio Balance Yogurt liquido semidescremado, sabor a fresa, aromatizado y azucarado	Dos Pinos	200 ml	7441001603112	655-2019
5	Deligurt Yogurt natural Descremado 0% grasa		125 g	7441001614828	671-2019
6	Yogurt Griego Plus+ Parcialmente Descremado Deslactosado		200 g	7441001627613	663-2019
7	Yoghurt bebible Semidescremado con fresa, frambuesa y zarzamora	LALA	200 g	7893630210320	659-2019
8	Yio Light Yogurt fresa, sin lactosa, 0 azúcar	Lite House	210 ml	7443005910340	653-2019
9	Yogurt Natural Griego con topping de mango, melocotón y maracuyá.	Nutri Greek	150 g	7443023490015	726-2019
10	Yogurt Griego Semidescremado sabor a cereza, Althea	YES	215 g	787003002421	726-2019
11	Yogurt para beber Griego granos selectos Amaranto, quínoa y miel	Yoplait	235 g	7441014708293	651-2019

Nº	Producto	Marca	Contenido neto	Código de barras	Acta Toma de muestra preliminar
12	Yoghurt para beber con fresa (mini), azucarado y saborizado	Yoplait	100 g	7501040092596	669-2019

Fuente: Departamento de Verificación de Mercado, DCAL-MEIC. Verificación de etiquetado, análisis de calidad, composición de productos lácteos. Agosto-diciembre 2019.

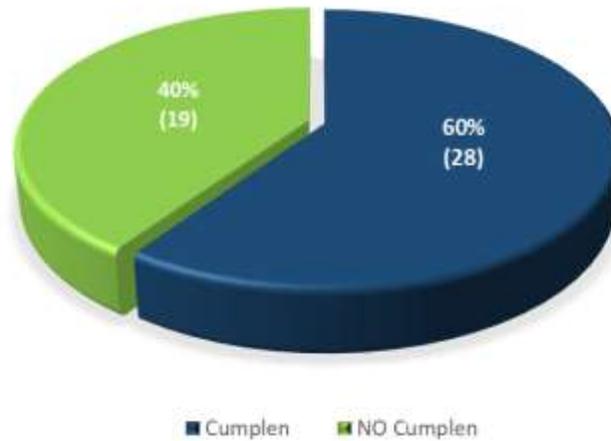
En razón de lo anterior, se procedió a realizar el muestreo estadístico de los productos supra citados para comprobar los hallazgos identificados en el muestreo preliminar. Para esta labor, según normativa se tomaron de góndola 5 unidades de cada producto y trasladarlas ese mismo día, bajo condiciones óptimas de conservación de frío al Laboratorio SUPLILAB para el análisis correspondiente.

Como resultado del muestreo estadístico y los análisis de laboratorio, se evidenció que, en el primer tanto (laboratorio) como en el tercer tanto (custodia de la DCAL) de las muestras recolectadas, el incumplimiento preliminar identificado en 4 productos se mantenía, al no contar con el mínimo establecido en el recuento total de bacterias lácticas. Para los incumplimientos evidenciados, se formalizaron las denuncias correspondientes ante la Comisión Nacional del Consumidor (CNC).

a.2 Sobre los otros factores de calidad y composición: En lo que respecta a los análisis de la composición de grasa, proteína y acidez, el estudio preliminar reveló que de las 47 muestras analizadas el 60% (28 presentaciones) cumplían con la normativa actual; mientras que el 40% (19 presentaciones) de las muestras analizadas no cumplieron con las características químicas mínimas y máximas establecidas en el RTCR 414:2008. Yoghurt para consumo directo, Decreto Ejecutivo N° 35084-MEIC-MAG-S. La representación gráfica de los

cumplimientos e incumplimientos preliminares en materia de calidad, según su contenido de grasa, proteína o acidez en el gráfico N° 7 y cuadro N° 14.

Gráfico N° 7. Cumplimiento en materia de calidad, según contenido de grasa, proteína y acidez en yogures.



Fuente: Departamento de Verificación de Mercado, DCAL-MEIC. Verificación de etiquetado, análisis de calidad, composición de productos lácteos. Agosto-diciembre 2019.

Cuadro N° 14. Productos con incumplimientos preliminares en el contenido total de grasa, proteína y acidez

N°	Producto	Marca	Cont. neto	Código de barras	Incumplimiento
1	Yogurt Griego.	Alta Bruma Productos	145 g	7443013660404	Grasa
2	Yogurt Fresa.	Capri Altos	200 ml	7443021250352	Proteína
3	Yogurt con Piña.	Cerro Blanco	160 ml	7443018310021	Grasa Proteína

N°	Producto	Marca	Cont. neto	Código de barras	Incumplimiento
4	Bio Balance Yogurt líquido semidescremado, sabor a fresa, aromatizado y azucarado.		200 ml	7441001603112	Proteína
5	Bio Delactomy Yogurt Líquido arándano.	Dos Pinos	200 ml	7441001614330	Grasa
6	LiKigurt Yogurt líquido Semidescremado sabor fresa.		250 ml	7441001614347	Proteína
7	Yogurt Deslactosado Semidescremado sabor fresa, Delactomy.		200 ml	7441001603129	Proteína
8	Yogurt sabor a fresa con Topping de arroz tostado cubierto de chocolate. Lula.	Dos Pinos	118 g	7441001619571	Grasa
9	Yoghurt bebible Semidescremado con fresa, frambuesa y zarzamora	LALA	200 g	7893630210320	Proteína

N°	Producto	Marca	Cont. neto	Código de barras	Incumplimiento
10	Yoghurt Semidescremado (2%) con fresa	LALA	125 g	7893630210238	Proteína
11	Yogurt liquido aromatizado frutas con probióticos	Las Brisas	200 ml	7441066600330	Grasa
12	Yogurt Griego Deslactosado sabor cereza		150 g	7443012780486	Grasa
13	Yogurt liquido con proteína Vainilla Nikkos Fit.	Nikkos	275 g	7443012780677	Grasa Acidez
14	Yogurt Griego de cabra	Quesos Biamonte	740 ml	7441136101200	Grasa
15	Yogurt Liquido Semidescremado con sabor banano y fresa, con Probióticos.	Yes	212 g	787003600184	Proteína
16	Yogurt liquido Semidescremado con papaya, probióticos, Vitalite pro digestión.	Yes	212 g	787003001509	Proteína
17	Yogurt Liquido semidescremado con sabor vainilla café, caramelo		212 g	787003002612	Grasa

N°	Producto	Marca	Cont. neto	Código de barras	Incumplimiento
18	Yoghurt para beber con fresa (mini), azucarado y saborizado	Yoplait	100 g	7501040092596	Proteína Acidez
19	Yogurt Natural Entero sin azúcar		125 g	7441014704066	Grasa

Fuente: Departamento de Verificación de Mercado, DCAL-MEIC. Verificación de etiquetado, análisis de calidad, composición de productos lácteos. Agosto-diciembre 2019.

a.3 De la evaluación estadística de la calidad y composición de los yogures:

Por los resultados preliminares obtenidos, se determinó realizar el muestreo estadístico de los productos con presunto incumplimiento en materia de calidad en relación a su composición según grasa, proteína y acidez. Cabe señalar, que, a pesar de los esfuerzos realizados por el DVM, no fue posible la toma de muestra de los 19 productos con presunto incumplimiento (ver cuadro N° 6), muestreándose únicamente tres tantos de cinco unidades de 16 presentaciones; lo anterior, debido a que en el momento de la toma de muestra no existió el inventario requerido (15 unidades) en góndola.

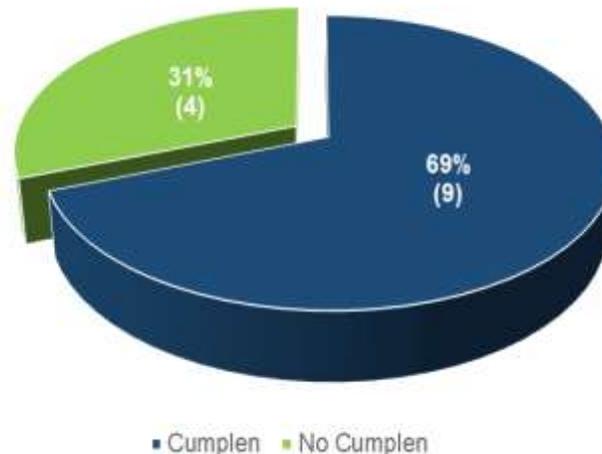
Así las cosas, se procedió al análisis de los 16 productos con presunto incumplimiento en la composición y calidad, evidenciándose que 11 muestras de yogures si cumplían con la reglamentación técnica vigente; no así, para el caso de 5 productos muestreados los cuales se ratificó su inconformidad en relación al contenido total de proteína y grasa láctica. Para estos incumplimientos, luego del procedimiento administrativo correspondiente, se procedió a realizar la denuncia correspondiente ante la Comisión Nacional del Consumidor (CNC).

b. Resultado de calidad y composición de las natillas.

Para la verificación del cumplimiento en materia de calidad en las natillas del RTCA 67.04.71:14 Reglamento Técnico Centroamericano. Productos lácteos. Cremas (natas) y cremas (natas preparadas). Especificaciones. Decreto Ejecutivo N° 39431 COMEX- MEIC-MAG-S., se analizó el contenido de grasa. Se evidenció de manera preliminar que, del total de 13 unidades muestreadas, el 69% (9 productos) cumplió con el contenido de grasa láctea mínimo y máximo establecido de conformidad al reglamento supracitado, no así, el 31% (4 productos) que según la declaración de su contenido de grasa en el etiquetado no cumplía.

La representación gráfica de los cumplimientos e incumplimientos preliminares en materia de calidad, según su contenido de grasa en el gráfico N° 8 y cuadro N° 15.

Gráfico N° 8. Cumplimiento en materia de calidad, en función de su contenido de grasa láctea en natillas.



Fuente: Departamento de Verificación de Mercado, DCAL-MEIC. Verificación de etiquetado, análisis de calidad, composición de productos lácteos. Agosto-diciembre 2019.

Cuadro N° 15. Productos con incumplimientos preliminares en el contenido total de grasa

N°	Producto	Marca	Cont. neto	Código de barras	Acta de Toma de Muestra
1	Natilla Liviana con sal Delactomy 10% grasa	Dos Pinos	400g	7441001614996	700-2019
2	Natilla con sal 18% grasa	Del Prado	300 g	7441014703441	692-2019
3	Natilla con sal 30% grasa	Lácteos El Quetzal	500 g	No indica	708-2019
4	Natilla 15% grasa	Minina	300 g	7441002200037	728-2019

Fuente: Departamento de Verificación de Mercado, DCAL-MEIC. Verificación de etiquetado, análisis de calidad, composición de productos lácteos. Agosto-diciembre 2019.

b.1 Sobre el muestreo estadístico de las natillas.

En razón a los resultados preliminares obtenidos, se procedió a realizar el muestreo estadístico de los 4 productos supra citados, con presunto incumplimiento en materia de calidad según su contenido de grasa, encontrándose los siguientes hallazgos:

- Se corroboró que 2 productos cumplían con los límites mínimos y máximos según su contenido de grasa, de conformidad a la normativa vigente y la declaración de su empaque.

- Se revalidó la información preliminar obtenida, al evidenciarse que 2 productos cuyos análisis químicos mostraron el cumplimiento de los límites mínimos y máximos del contenido de grasa, la declaración de su empaque no era correcta en relación a los porcentajes de grasa verificados en los análisis de calidad realizados, ya que estas empresas manifestaban contener un 30% y 18% de grasa en su producto, siendo según los análisis químicos del CITA y las evidencias remidas por los distribuidores mostraban un 14% y 15% respectivamente. Así las cosas, se procedió a prevenir a ambas empresas para la corrección del etiquetado de los productos, otorgándoseles 30 días hábiles para dicho acto.

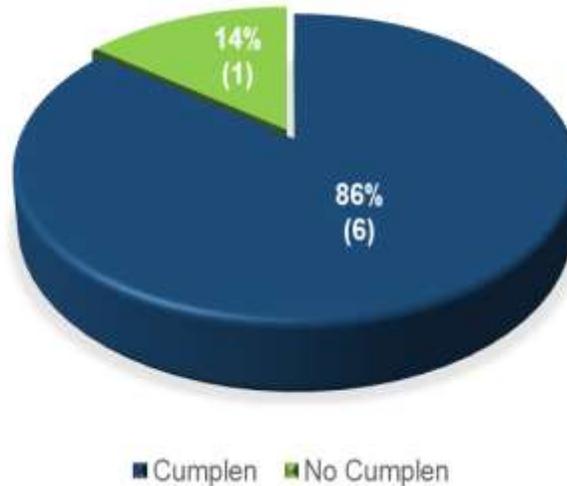
c) Resultado de calidad y composición de las leches fluidas de corta (CD) y larga duración (LD).

Para las leches fluidas de corta y larga duración, la verificación del cumplimiento en materia de calidad, se analizó de conformidad al reglamento técnico vigente según los ácidos grasos, el contenido de grasa, el extracto seco no graso, el contenido de proteína y el grado de acidez ácido láctico.

c.1 Leches fluidas CD.

En lo correspondiente al análisis de calidad de las leches fluidas de corta duración de conformidad al RTCA 67.04.66:12 Leche Pasteurizada (pasterizada) DE-38434-COMEX-MEIC-MAG-S., se pudo constatar que del total de 7 muestras tomadas preliminarmente de anaquel el 86% (6 productos) resultó conforme con la normativa vigente y el 14% (1 producto) presentó inconformidad en relación al contenido de proteína. La representación la información, se detalla en el gráfico N°9.

Gráfico N° 9. Leches fluidas de corta duración cumplimiento en materia de calidad, según la normativa vigente.

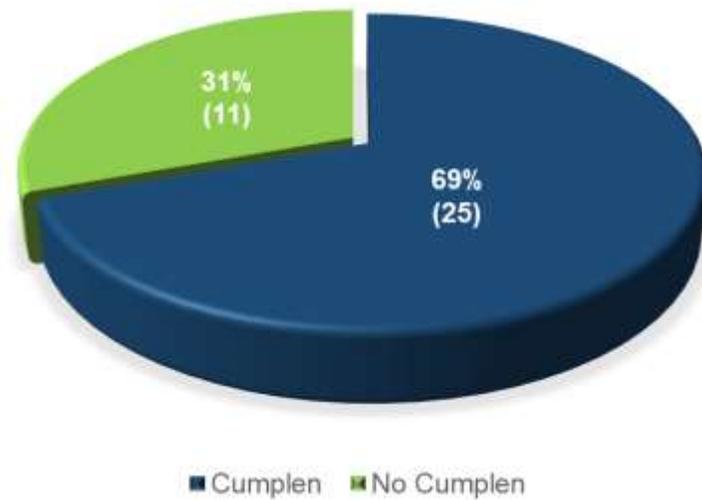


Fuente: Departamento de Verificación de Mercado, DCAL-MEIC. Verificación de etiquetado, análisis de calidad, composición de productos lácteos. Agosto-diciembre 2019.

c.2 Leches fluidas LD.

En lo que respecta a las leches fluidas de larga duración, del total de 36 muestras preliminares analizadas se verificó que el 69% (25 productos) cumplía con las disposiciones de los mínimos y máximos en relación al contenido de grasa, extracto seco no graso, contenido de proteína y el grado de acidez ácido láctico; no obstante, el 31% (11 productos) no cumplía con la normativa; lo anterior en razón al RTCA 67.04.73:17 Productos lácteos. Leche ultra alta temperatura (UAT o UHT). Especificaciones DE-41421-COMEX-MEIC-S-MAG, Leche ultra alta temperatura (UAT o UHT). La representación la información, se detalla en el gráfico N°10.

Gráfico N° 10. Leches fluidas de corta duración cumplimiento en materia de calidad, según la normativa vigente.



Fuente: Departamento de Verificación de Mercado, DCAL-MEIC. Verificación de etiquetado, análisis de calidad, composición de productos lácteos. Agosto-diciembre 2019.

Consecuentemente, a continuación, en el cuadro N° 16 se detalla el listado de las leches fluidas de larga y corta duración, con presuntos incumplimientos en materia de calidad, según el Reglamento Técnico Centroamericano Productos Lácteos Leche Ultra Alta Temperatura (UAT o UHT). Especificaciones. Decreto N° 41421-COMEX-MEIC-S-MAG y el Reglamento Técnico Centroamericano Leche pasteurizada. Decreto N° 38434- COMEX-MEIC-MAG-S.

Cuadro N° 16. Leches fluidas de larga duración y corta, con presuntos incumplimientos preliminares en materia de calidad

N°	Descripción	Marca	Distribuidor	Incumplimientos según RTCA Leche pasteurizada
Leches fluidas de larga duración:				
1	Leche descremada Calciolac 0% grasa	Dos Pinos	Cooperativa de Productores de Leche Dos Pinos, R.L.	Acidez ácido láctico
2	Leche entera 3,5% grasa			Proteína
3	Leche entera 3% grasa	Eskimo		Grasa y Proteína
4	Leche Entera 3% grasa	Lala	Comercializadora Lala de Costa Rica, S.A.	Grasa y Proteína
5	Leche Semidescremada 1.6% grasa			Proteína
6	Leche semidescremada 2% grasa			Proteína
7	Leche Entera 3.5% grasa	Sabemás	Corporación Supermercados Unidos SRL.	Extracto seco no graso y proteína
8	Leche Semidescremada 2% grasa			Proteína

N°	Descripción	Marca	Distribuidor	Incumplimientos según RTCA Leche pasteurizada
Leches fluidas de larga duración:				
9	Leche Entera 3% grasa			Grasa y Proteína
10	Leche Semidescremada 2% grasa	Mi Sabor	MERCASA Grupo Inteca.	Proteína
11	Leche Descremada 0% grasa			Acidez Ácido Láctico
Leches fluidas de corta duración:				
1	Leche Agría Descremada 0% grasa In Line	Dos Pinos	Cooperativa de Productores de Leche Dos Pinos, R.L.	Proteína

Fuente: Departamento de Verificación de Mercado, DCAL-MEIC. Verificación de etiquetado, análisis de calidad, composición de productos lácteos. Agosto-diciembre 2019.

Conforme al cuadro anterior, los incumplimientos detectados preliminarmente en el tema de calidad en las leches fluidas de corta y larga duración, se identificó que 28% (11 leches fluidas de larga duración y 1 leche fluida de corta duración) incumplen en materia de calidad según la normativa vigente. La representación de lo descrito, se detalla en el gráfico N° 11.

Gráfico N° 11. Incumplimientos en materia de calidad en leches fluidas de larga y corta duración.



Fuente: Departamento de Verificación de Mercado, DCAL-MEIC. Verificación de etiquetado, análisis de calidad, composición de productos lácteos. Agosto-diciembre 2019.

c.3 Del muestreo estadístico de las leches fluidas.

En razón a lo anterior, se procedió a realizar el muestreo estadístico de los 11 productos que de conformidad al reglamento técnico vigente presentan algún tipo de incumplimiento en materia de calidad. Como se indicó con anterioridad, se determinó escoger de góndola únicamente 3 unidades de 1 litro de cada muestra de producto. Esta labor fue llevada a cabo por el DVM, los días 12 al 15 de noviembre del 2019.

Es importante indicar, que el muestreo estadístico es una toma de muestras por triplicado realizado a todos los productos que incumplieron en el muestreo preliminar, conforme a lo establecido en el Reglamento a la Ley 7472, Decreto Ejecutivo N° 37899-MEIC, artículo 208, procedimiento para la toma de muestra estadística, el cual consiste en lo siguiente:

“Artículo 208.- Procedimiento para la toma de muestra estadística. Toma de muestras: Las muestras serán tomadas en tres tantos y colocadas en empaques debidamente sellados e identificados, sobre los cuales colocarán sus firmas y sellos tanto el funcionario responsable como el representante del establecimiento que asista el acto.”

Uno de los tantos se entregó al laboratorio contratado para su respectivo análisis, el segundo tanto se dejó en custodia del comercio para ser utilizado por el productor o distribuidor del producto, para que este realice sus propios análisis si así lo tiene a bien; y el tercer tanto se utilizó en caso de haber discrepancias entre los resultados de los análisis del laboratorio contratado por el MEIC y el laboratorio del distribuidor, en dichos casos se realizó el análisis nuevamente y se generó un nuevo informe de ensayo.

De estas acciones, se obtuvo los siguientes resultados según producto. A continuación, el detalle (cuadro N° 17) de las leches fluidas que persistieron en el incumplimiento preliminar y los productos que, por medio del muestreo estadístico, se comprobó o descartó su incumplimiento en materia de calidad:

Cuadro N° 17. Leches fluidas de corta y larga duración con resultados de calidad en el muestreo estadístico

N°	Descripción del producto	Marca	Resultado-muestreo estadístico
1	Leche Agría Descremada 0% grasa In Line, corta duración	Dos Pinos	Se descarta incumplimiento, según resultado de análisis químico SAQ-3261-2019 (CITA-UCR).

Nº	Descripción del producto	Marca	Resultado-muestreo estadístico
2	Leche descremada Calciolac 0% grasa, larga duración (UHT)	Dos Pinos	Se comprueba la inconsistencia detectada preliminarmente (acidez ácido láctico), según resultado de análisis químico SAQ-3276-2019 (CITA-UCR). Se procede al acto administrativo correspondiente.
3	Leche entera 3,5% grasa, larga duración (UHT)		Se descarta incumplimiento , según resultado de análisis químico SAQ-3275-2019 (CITA-UCR).
4	Leche entera 3% grasa, larga duración (UHT)	Eskimo	Se descarta incumplimiento , según resultado de análisis químico SAQ-3281-2019 (CITA-UCR).
5	Leche semidescremada 2% grasa, larga duración (UHT)	Mú!	Se descarta incumplimiento , según resultado de análisis químico SAQ-3285-2019 (CITA-UCR).
6	Leche Entera 3.5% grasa, larga duración (UHT)	Sabemás	Se descarta incumplimiento , según resultado de análisis químico SAQ-3286-2019 (CITA-UCR).
7	Leche Semidescremada 2% grasa, larga duración (UHT)	Sabemás	Se descarta incumplimiento , según resultado de análisis químico SAQ-3282-2019 (CITA-UCR).
8	Leche Entera 3% grasa, larga duración (UHT)	Lala	Se comprueba las inconsistencias detectadas preliminarmente (contenido de grasa y proteína), según resultado de análisis químico SAQ-3280-2019 (CITA-UCR). Se procede al acto administrativo correspondiente.

Nº	Descripción del producto	Marca	Resultado-muestreo estadístico
9	Leche Semidescremada 1.6% grasa, larga duración (UHT)	Lala	Se descarta incumplimiento, según resultado de análisis químico SAQ-3274-2019 (CITA-UCR).
10	Leche Entera 3% grasa, larga duración (UHT)		Se descarta incumplimiento, según resultado de análisis químico SAQ-3350-2019 (CITA-UCR) correspondiente a la apertura del III tanto de la muestra.
11	Leche Semidescremada 2% grasa, larga duración (UHT)	Mi Sabor	Se descarta incumplimiento, según resultado de análisis químico SAQ-3287-2019 (CITA-UCR).
12	Leche Descremada 0% grasa, larga duración (UHT)		Se descarta incumplimiento, según resultado de análisis químico SAQ-3283-2019 (CITA-UCR).

Fuente: Departamento de Verificación de Mercado, DCAL-MEIC. Verificación de etiquetado, análisis de calidad, composición de productos lácteos. Agosto-diciembre 2019.

VIII. ACCIONES TOMADAS

Como resultado del presente estudio de mercado de etiquetado y análisis de la composición y calidad de yogures, natillas y leches fluidas de corta - larga duración, se tomaron las siguientes acciones:

1. Se realizaron un total 40 prevenciones por etiquetado a productos lácteos y 3 prevenciones por etiquetado a productos sucedáneos de la natilla. Para los 40 productos lácteos prevenidos, las inconsistencias más significativas correspondieron a la ausencia de la leyenda de hipersensibilidad un 63% (en 27 productos), a la clasificación del alimento según su contenido de grasa

51% (en 22 productos) y el nombre del producto 44% (en 19 productos), según el reglamento técnico aplicable.

2. Las prevenciones a los distribuidores y/o comercios, se les otorgó un plazo de 30 días naturales para corregir la información y proceder a entregar a la DCAL-MEIC la respectiva declaración jurada, con las evidencias que comprueben el cumplimiento de la prevención realizada. Los que no remitieron dicha declaración jurada, se llevó a cabo la segunda visita de comprobación de hechos, para los que demostraron cumplimiento de la regulación se procedió al archivo respectivo del caso, sin embargo, los que mantenían los incumplimientos, se trasladó la denuncia correspondiente a la Comisión Nacional del Consumidor (CNC).
3. Para los productos con inconsistencias en materia de calidad se procedió a realizar el muestreo estadístico correspondiente en relación al contenido de grasa, proteína, acidez expresada en ácido láctico, así como del recuento de bacterias lácticas totales (sólo yogures) para confirmar los resultados preliminares.
4. Los productos que en el análisis estadístico confirmaron su incumplimiento en materia de calidad, se procedió a realizar la denuncia correspondiente y trasladar el caso a la Comisión Nacional del Consumidor (CNC).

IX. CONCLUSIONES

1. De la **primera verificación realizada en materia de etiquetado**, se concluye que de los 109 productos analizados el 61% (66 productos) cumplían con las disposiciones de su respectivo reglamento técnico, no así el 39% (43 productos), que presentaron uno o más incumplimientos en su empaque.

2. Realizada la **segunda verificación de etiquetado**, se evidenció que de las 43 prevenciones realizadas, sólo 37 productos fueron corregidos en el plazo establecido, mientras que 6 productos (3 yogures, 1 natilla, 1 leche fluida de larga duración y 1 sucedáneo de la natilla). Lo anterior, por encontrarse en revisión el criterio técnico y apelación las prevenciones realizadas. A excepción de leche fluida de larga duración, que no presentó información ni medidas a corregir, por lo que se procedió a la respectiva denuncia por incumplimiento ante la CNC.
3. Por incumplimientos en materia de etiquetado, las 3 presentaciones de yogures fueron retirados de anaquel por parte de una cadena de comercio (Mega Súper). Así mismo, un producto sucedáneo de la natilla “Mezcla de producto Lácteo con grasa vegetal”, también fue retirado del mercado.
4. **En el tema de calidad** del total de las 150 muestras recolectadas para los análisis de composición, calidad y recuento de bacterias lácticas preliminarmente, se identificó que el 69% (103 presentaciones) cumplían con los indicadores mínimos o máximos establecidos de su respectivo reglamento técnico, no así el 31% (47 presentaciones) que evidenciaron alguna inconsistencia en materia de calidad.
5. Realizada la segunda verificación en materia de calidad por medio del **muestreo estadístico**, se comprobó que de las 47 muestras recolectadas el 7% (9 yogures, 2 leches fluidas de larga duración) persistió con el incumplimiento preliminarmente identificado; siendo los yogures los que mayores incumplimientos presentaron.

X. RECOMENDACIONES

1. Monitorear en el mercado la presencia de nuevas leches fluidas de corta y larga duración; así como de otros derivados lácteos y sucedáneos que pueden inducir a error al consumidor.

2. Continuar realizando verificaciones de mercado para corroborar el cumplimiento de los respectivos Reglamentos Técnicos, tanto en etiquetado como de calidad en los productos lácteos.

XI. ANEXOS:

- Fotos de los inspectores de calidad realizando la verificación de etiquetado.



- Fotos de algunos productos corregidos como resultado de la verificación de etiquetado:





ANTES



DESPUÉS



Elaborado por:

Revisado por:

Jennifer Badilla Canessa
Analista de Mercado

Orlando Muñoz Hernández
Jefe Depto. Verificación de Mercados

----- Última línea -----

C: Expediente.