



MINISTERIO DE ECONOMÍA,
INDUSTRIA Y COMERCIO

GOBIERNO
DE COSTA RICA



Especificaciones y requisitos de etiquetado para quesos según los Reglamentos Técnicos Centroamericanos



Marco legal

Busca proteger, efectivamente, los derechos y los intereses legítimos de las personas consumidoras.

- **Constitución Política**

Artículo 46

- **Ley N°7472**

Ley de Promoción de la Competencia y
Defensa Efectiva del Consumidor

- **D.E. N°37899-MEIC**

Reglamento a la Ley N°7472

- **D.E. N° N°39678-COMEX-MEIC-MAG-S**

RTCA 67.04.70:14 Productos Lácteos.
Quesos. Especificaciones

- **Decreto Ejecutivo N°37280-COMEX-MEIC**

RTCA 67.01.07:10 Etiquetado general de los
alimentos previamente envasados
(Preenvasados)



Los derechos de los consumidores son fundamentales e irrenunciables.

Algunos de estos derechos son:

01

Acceso a una información, veraz y oportuna, sobre los bienes y servicios.

03

Protección administrativa y judicial.

02

Protección contra los riesgos que puedan afectar su salud, seguridad y el medio ambiente.

04

Protección de sus legítimos intereses económicos y sociales.

Algunas obligaciones de comerciantes

El consumidor tiene derecho a información clara, veraz, suficiente y oportuna sobre los bienes y servicios que se ofrecen en el mercado.

- ✓ **Informar en español y de manera clara, completa y veraz sobre los bienes y servicios que ofrece:**

Naturaleza, composición, contenido, fecha de caducidad, peso, país de origen, precio de contado en el empaque, el recipiente, el envase o la etiqueta del producto y la góndola o el anaquel del establecimiento comercial, así como de cualquier otro dato determinante, como sustancias adicionales que se le hayan agregado al producto original.

- ✓ **Cumplir con las normas de calidad y las reglamentaciones técnicas de acatamiento obligatorio.**

- ✓ **Mantener en buenas condiciones de funcionamiento y debidamente calibradas las pesas, las medidas, las registradoras, las básculas y los demás instrumentos de medición, que utilicen.**

Depto. Reglamentación Técnica y Codex



Reglamentos aplicables

RTCA 67.01.07:10 Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (Preenvasados)

Decreto Ejecutivo N°37280-COMEX-MEIC

RTCA 67.04.70:14 Productos Lácteos. Quesos. Especificaciones

Decreto Ejecutivo N°39678-COMEX-
MEIC-MAG-S

Las regulaciones buscan garantizar la calidad y seguridad de todos los alimentos de origen lácteos que se comercializan en el país. Estas regulaciones abarcan aspectos como la composición, el etiquetado, entre otros.



Las regulaciones garantizan productos seguros y confiables para el consumidor.

Importancia del etiquetado de alimentos

El etiquetado constituye el **principal medio de comunicación** entre los productores y vendedores de alimentos, por una parte, y por otra, sus compradores y consumidores.



Importancia del etiquetado de alimentos

¿Qué regula el etiquetado?

Regula y limita afirmaciones engañosas sobre propiedades milagrosas o beneficios no comprobados.

¿Cómo protege a los consumidores?

Protege contra engaños sobre el origen del producto, autenticidad de ingredientes o métodos de producción.





RTCA 67.01.07:10

Etiquetado general de los alimentos
previamente envasados (Preenvasados).

Decreto No. 37280

Aplica al etiquetado **de todos los alimentos preenvasados** que se ofrecen como tales **al consumidor o para fines de hostelería** y que se comercialicen en el territorio centroamericano **(sean de origen nacional o importado)**.

Alimentos para fines de hostelería:

Destinados a utilizarse en restaurantes, escuelas, hospitales e instituciones similares donde se ofrecen para consumo inmediato.

Estos lugares, por lo general, acostumbran a adquirir los alimentos en envases más grandes a los comúnmente comercializados.

EL RTCA 67.01.07:10 no aplica para:

01

Alimentos que se **empacan en el momento** que el producto es pedido, solicitado o adquirido por el consumidor final.

02

Productos **no destinados** a la venta directa al consumidor (por ejemplo, **materias primas**).

03

Productos **no alimenticios**.

04

Los **productos frescos** que se vendan preempacados, como los vegetales, huevos y carnes crudas se regirán por la legislación que se establezca a lo interno de cada uno de los países centroamericanos.



Principios Generales del RTCA 67.01.07:10

01

Los alimentos preenvasados **no deben presentar** información falsa, equívoca o engañosa que pueda generar una impresión errónea sobre su naturaleza en ningún aspecto.

02

Los alimentos **preenvasados no pueden tener etiquetas que hagan pensar que son otro producto diferente**. La etiqueta tampoco debe ser presentada de manera que pueda hacer creer al comprador o consumidor que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.

Nombre y dirección/ País de origen

Indicar el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor [...]. Además, el país de origen del alimento (aquel en que se elabora o produce el alimento.)

Nombre del alimento:

Deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento y, ser específico y no genérico.

Lista de ingredientes:

Debe ir encabezada por un título que consista en el término “ingrediente” o lo incluya. Deberán enumerarse por orden decreciente de peso inicial en el momento de la fabricación. Además, se deben declarar los alimentos e ingredientes que causan hipersensibilidad.



Contenido neto y peso escurrido:

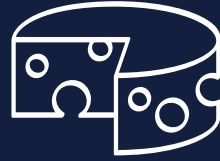
Deberá aparecer en el mismo campo de visión del nombre del alimento y debe declararse en unidades del Sistema Internacional.

Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

La fecha de vencimiento debe ser colocada directamente por el fabricante, de forma indeleble, no ser alterada y estar claramente visible. Además, se debe incluir las instrucciones de conservación indispensables para que el producto mantenga los atributos que se le brindaron al momento de su fabricación.

Registro sanitario e Identificación del lote

El RS indica que el producto fue registrado en el Ministerio de Salud o el ente competente. Por su parte, el número de lote es muy importante tanto para el productor como para las autoridades reguladoras, en caso de presentarse una emergencia o contaminación en el producto que obligue a su retiro.



RTCA 67.04.70:14

Productos Lácteos. Quesos. Especificaciones
DE N° 39678-COMEX-MEIC-MAG-S

Ámbito de aplicación

Se aplica a los **quesos destinados al consumo humano directo o procesamiento ulterior** en el territorio de los Estados Parte del RTCA.



Definiciones

Apartado 4

Queso: producto blando, semiduro, duro y extra duro, madurado o no madurado, y que puede estar recubierto, en el que la proporción entre las proteínas de suero y la caseína no sea superior a la de la leche, **obtenido mediante las siguientes formas**

a) coagulación total o parcial de la proteína de la leche, leche desnatada/descremada, leche parcialmente desnatada/descremada, nata (crema), nata (crema) de suero o leche de mantequilla/manteca, o de cualquier combinación de estos materiales, por acción del cuajo u otros coagulantes idóneos, y por escurrimiento parcial del suero que se desprende como consecuencia de dicha coagulación, respetando el principio de que la elaboración del queso resulta en una concentración de proteína láctea (especialmente la porción de caseína) y que por consiguiente, el contenido de proteína del queso deberá ser evidentemente más alto que el de la mezcla de los materiales lácteos ya mencionados en base a la cual se elaboró el queso.

(b) técnicas de elaboración que comportan la coagulación de la proteína de la leche y/o de productos obtenidos de la leche que dan un producto final que posee las mismas características físicas, químicas y organolépticas que el producto definido en el apartado (a).

Definiciones

Apartado 4

4.2. Cuajo o coagulante:

extracto líquido, pastoso o en polvo, entre otras presentaciones, cuya función es permitir la separación del extracto proteico y graso de la leche y el suero. Puede provenir del cuajar de rumiantes lactantes, de microorganismos y de vegetales. Se incluyen también ciertos ácidos orgánicos y minerales, entre otros.

4.3. Queso madurado:

queso sometido a maduración, el queso que no está listo para el consumo poco después de la fabricación, sino que debe mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en unas condiciones tales que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos del queso en cuestión.

4.4. Queso no madurado, incluido el queso fresco:

queso que está listo para el consumo inmediatamente o poco después de su fabricación.

4.5. Queso fundido (procesado) y queso fundido (procesado) para untar:

queso elaborado moliendo, mezclando, fundiendo y emulsificando, con la ayuda de calor, uno o más tipos de queso, con o sin la adición de otros componentes lácteos, otros productos alimenticios y aditivos alimentarios aprobados.

Clasificación de quesos según el tiempo desde su elaboración hasta su consumo y consistencia.

(Apartado 5-5.1)

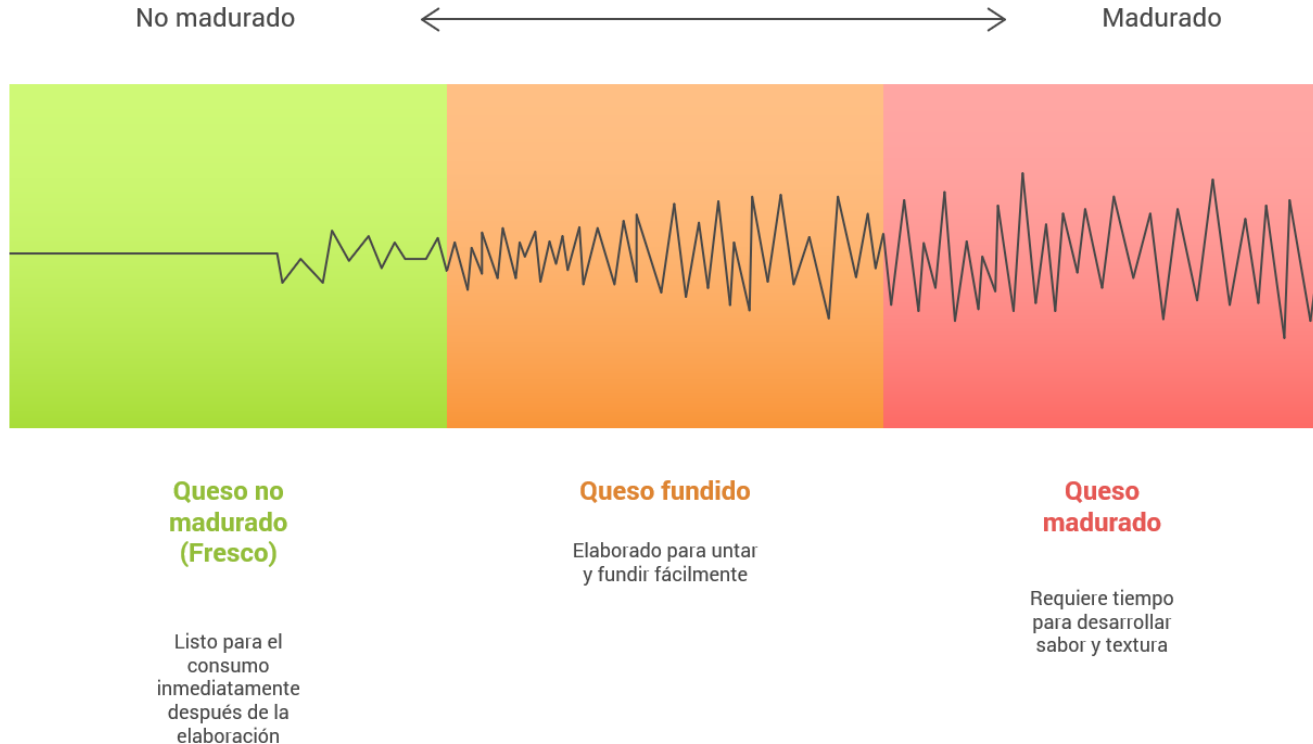


Tabla 1: **Clasificación del queso según su consistencia y maduración.**

5.2. En función de su consistencia, medida a través del contenido de humedad sin materia grasa (HSMG).

Según su consistencia: Término 1		Según las principales características de maduración: Término 2
HSMG%	Denominación	
Menor a 51%	Extraduro	Maduro
Mayor o igual a 49% y menor o igual a 56%	Duro	Maduro por mohos
Mayor o igual a 54% y menor o igual a 69%	Firme/Semiduro	No madurado/fresco
Mayor 67%	Blando	En salmuera

La HSMG se calcula de la siguiente forma:

$$HSMG = \frac{\text{Peso de la humedad en el queso}}{\text{Peso total del queso} - \text{Peso de la grasa en el queso}} \times 100$$



Extraduro

Contenido de humedad menor al 51%, conocido por su textura dura y desmenuzable.



Duro

Contenido de humedad entre 49% y 56%, firme pero ligeramente flexible.



Firme/Semiduro

Contenido de humedad entre 54% y 69%, equilibrando firmeza y suavidad.



Blando

Contenido de humedad mayor al 67%, cremoso y untable.

Término 1

¿Cuál es la clasificación del queso según el % HSMG (contenido de humedad)?

Término 2

¿Cuál es la clasificación del queso según sus características de maduración?



Maduro



Maduro por
mohos



No
madurado/Fresco

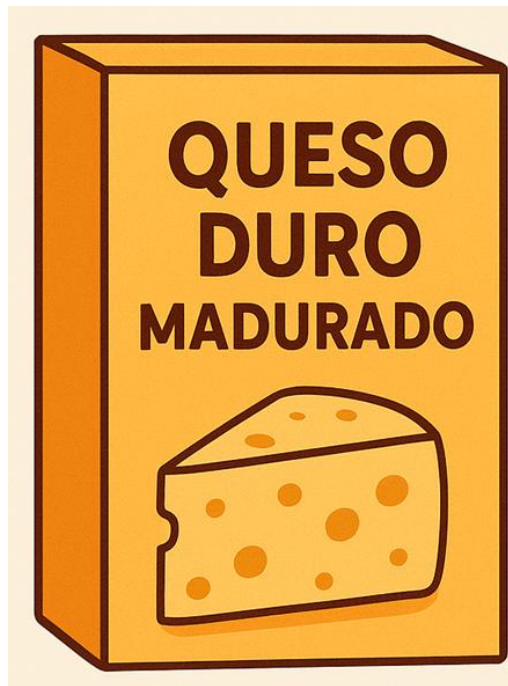


En salmuera

Nombre del alimento

El nombre del alimento debe **ser específico y no genérico**:

- Un producto no se puede llamar únicamente por su nombre genérico como “queso”; necesitamos saber un poco más.
- Por ejemplo, si “el queso es duro, madurado, pasteurizado”.



La declaración debe demostrar su verdadera naturaleza.

Denominación del alimento

Apartado 9.1

Según su consistencia: Término 1		Según las principales características de maduración: Término 2
HSMG%	Denominación	
Menor a 51%	Extraduro	Maduro
Mayor o igual a 49% y menor o igual a 56%	Duro	Maduro por mohos
Mayor o igual a 54% y menor o igual a 69%	Firme/Semiduro	No madurado/fresco
Mayor 67%	Blando	En salmuera

La HSMG se calcula de la siguiente forma:

Rangos para declarar la grasa en los quesos según el RTCA

(Apartado 9.2)

RECUERDE:

La etiqueta debe indicar si el queso se elaboró con leche pasteurizada o cruda.



Extragraso

60% o más de contenido graso



Graso

45-60% de contenido graso



Semigraso

25-45% de contenido graso



Semidesnatado

10-25% de contenido graso



Desnatado

Menos del 10% de contenido graso

**¿Cuál es la información
que se debe encontrar en
la etiqueta del producto?**



Nombre "de fantasía"
"marca" o de "fábrica"
acompañado del nombre
específico.

Nombre del producto
(específico y en campo
de visión).

Lote y fecha de
vencimiento

Instrucciones de
conservación

Lista de ingredientes Y leyenda
hipersensibilidad

Registro Sanitario.

Pais de origen

Contenido neto (campo de visión)

Nombre y la dirección
del fabricante,
envasador, distribuidor
o importador del
producto



Contenido
neto **350**
9

Hecho en Costa
Rica

Reg.San.
A-CR-18-138850

Ingredientes: Leche entera,
pasteurizada Semidescremada, sal,
Cloruro de calcio. **CONTIENE LECHE**

Lote: 125:25E
Vence: 01-11-2025
Manténgase en
refrigeración,
Agítese antes de
consumir

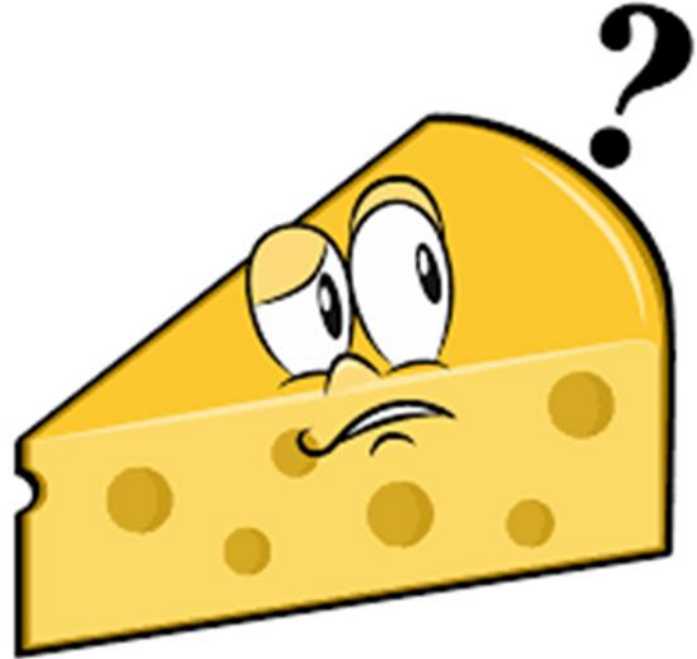
La Chevy
Queso de
Cabra
Extragraso
Madurado Grasa 60 %.



Fabricado por VAKTA S. A.,
Costa Rica, Alajuela, Parque
Industrial Bod.#5;
Telf: 2849-1400
verificación@melc.co.cr
www.melc.go.cr

Para el etiquetado correcto de los quesos SIEMPRE debe revisar los requisitos establecidos en los RTC/RTCA específicos y complementar con el RTCA de alimentos preenvasados y otros RT que refieran, por ejemplo:

- RTCA nutricional
- RTCA Aditivos
- RTCA Uso de términos lecheros
- Entre otros



Queso crema

RTCR 441:2010
Reglamento
técnico queso
crema.

Queso cheddar

RTCR 442:2010
Reglamento
técnico queso
cheddar.

Queso gouda

RTCR 444:2010
Reglamento
técnico queso
gouda.

Queso Edam

RTCR 446:2010
Reglamento
técnico queso
Edam.

Queso Emmental

RTCR 446:2010
Reglamento
técnico queso
Emmental.

Queso cottage

RTCR 473: 2014
Reglamento
Técnico para el
Queso Cottage.

Queso provolone

RTCR 474: 2014.
Reglamento
técnico para queso
provolone.

Otros reglamentos específicos para queso:

- 67.04.70:14 Productos Lácteos. Quesos.
Especificaciones N° 39678-COMEX-MEIC-MAG-S
- RTCA 67.01.07:10 Etiquetado general de los
alimentos previamente envasados (Preenvasados).
Decreto No. 37280

El correcto etiquetado no solo es un requisito legal:

- Protege al consumidor.
- Diferencia el producto en el mercado.
- Evita sanciones.



Información Adicional:

1. Visite el sitio web oficial:

Ingresa a www.meic.go.cr

2. Acceda al menú principal:

Diríjase a la sección “Trámites y servicios”.

3. Ubique la opción Reglatec:

Dentro del menú, seleccione la opción “Reglatec”.

04. Filtre por sector:

En el campo “Sector”, seleccione “Alimentario”.

05. Filtre por subsector:

En el campo “Subsector”, elija “Lácteos”.



**Vigilancia de
mercado**



Pasos de la verificación en el mercado



¿Qué pasa si no se remite la corrección?

Si **no remite en tiempo y forma** la declaración jurada con las evidencias de corrección, se presume que no ha realizado las correcciones y se presenta la **denuncia** ante la Comisión Nacional del Consumidor.



Operaciones de los Organismos de inspección (OI) acreditados en la inspección de mercados



- ✓ **Objetivo:** Contar con la participación de Organismos de Inspección de Mercados acreditados en la verificación de mercados, para ejercer una fiscalización adicional de la demostración de la conformidad de productos que se comercializan en el mercado interno, en cumplimiento de la reglamentación técnica aplicable.
- ✓ El personal del OI acreditado que realiza este trabajo, debe cumplir los requisitos de acreditación que establece el Ente Costarricense de Acreditación (ECA).
- ✓ El OI acreditado en la inspección debe cumplir con lo establecido en el Protocolo para la inspección del etiquetado de productos lácteos. Quesos. Código: MEIC-MC-PG001-RE-018

Inspecciones de mercado de los OI

Deben de apersonarse a los establecimientos comerciales **dos inspectores** del OIM acreditado:

- Uno que actúa como inspector principal (quien completa el formulario).
- Otro que funge como testigo de la inspección.



¿A dónde puede consultar los OIM acreditados?

En el sitio web del Ente de Acreditación (ECA):

- <https://eca.or.cr/organismos-de-inspeccion/>



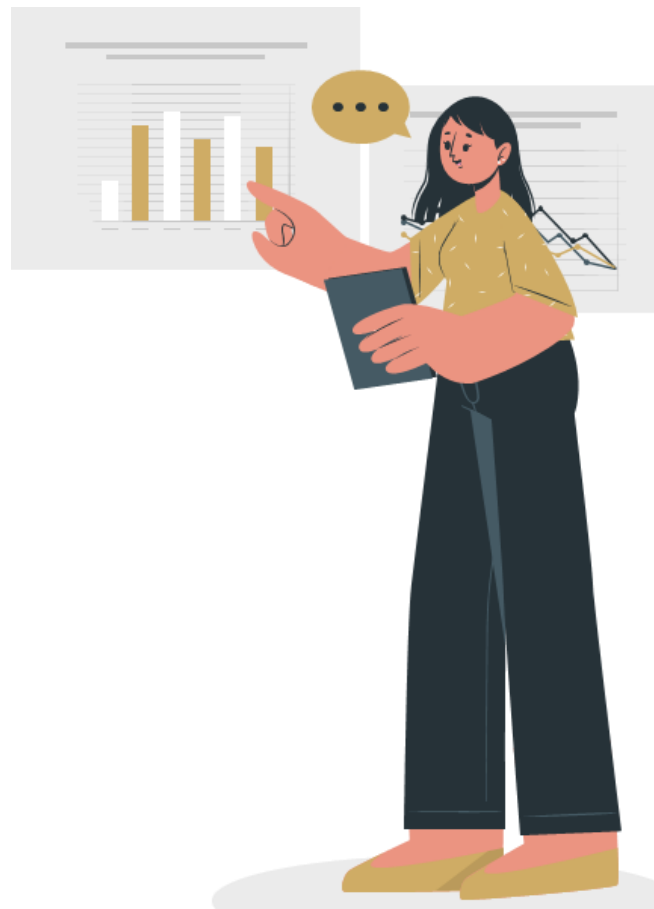
La siguiente lista podría verse actualizada periódicamente, por lo cual le recomendamos estar atentos a los cambios. Para más información puede comunicarse al Departamento de Gestión de la Calidad a través del correo: gc@eca.or.cr o al número telefónico: +506 2221 7222 extensión: 1040.

Si sabe el nombre del OEC o una palabra clave puede realizar la búsqueda directamente en el siguiente formulario:

Resumen de los principales hallazgos de la inspección de mercado realizada por un OI acreditado

El Departamento de Vigilancia de Mercado (DVM) de la DIREVI, revisó, analizó y verificó cada informe realizado por OI.



Resultados generales

 Del 17 de febrero al 28 de marzo del 2025

 **203** comercios inspeccionados

53 Quesos a granel

176 Quesos preempacados
(252 productos)

305
productos

 **4** provincias

San José: 122 comercios

Heredia: 42 comercios

Alajuela: 21 comercios

Cartago: 18 comercios

Quesos de venta a granel

Variables evaluadas según la reglamentación técnica

Parámetro	Regulación Técnica
Nombre del alimento	DE 39678 punto 5 y 9.1
País de origen	Ley 7472 art.34 b)
Fecha de vencimiento	
Precio	



Quesos preenvasados

Variables evaluadas según la
reglamentación técnica

Parámetro	Regulación Técnica
Principios generales etiquetado	DE 37280 punto 3.7, 4.1 y 4.2
Nombre del alimento	DE 37280 punto 5.1 DE 39678 punto 5 y 9.1
Declaración contenida de grasa	DE 39678 punto 9.2
Tratamiento térmico	DE 39678 punto 9.3
Lista de ingredientes	DE 37280 punto 5.2.1
Leyenda hipersensibilidad	DE 37280 punto 5.2.1.4 5.2.1.5
Contenido neto	DE 37280 punto 5.3 y 9.1.5 DE 36463 A.1.1, A.1.2 y A.6.1
Registro sanitario	DE 37280 punto 5.4
Datos del productor, distribuidor, envasador o importador del producto	DE 37280 punto 5.5
País de origen	DE 37280 punto 5.6
Lote	DE 37280 punto 5.7
Fecha de vencimiento	DE 37280 punto 5.8
Instrucciones de conservación	DE 37280 punto 5.8.4.
Información de la etiqueta	DE 37280 punto 9
Etiquetas complementarias	DE 37280 punto 9.2.3
Precio	Ley 7472 art.34 b)

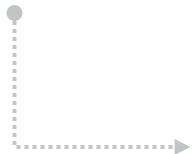
Incumplimientos verificados:

Queso de venta a granel

53 productos



100%
no cumplía



Descarte por análisis: 24



Incumplimientos verificados:

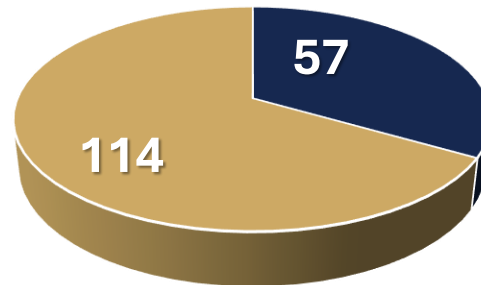
Queso preempacado



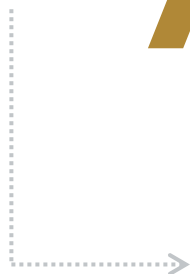
252
productos



171
productos



■ Conforme ■ No conforme

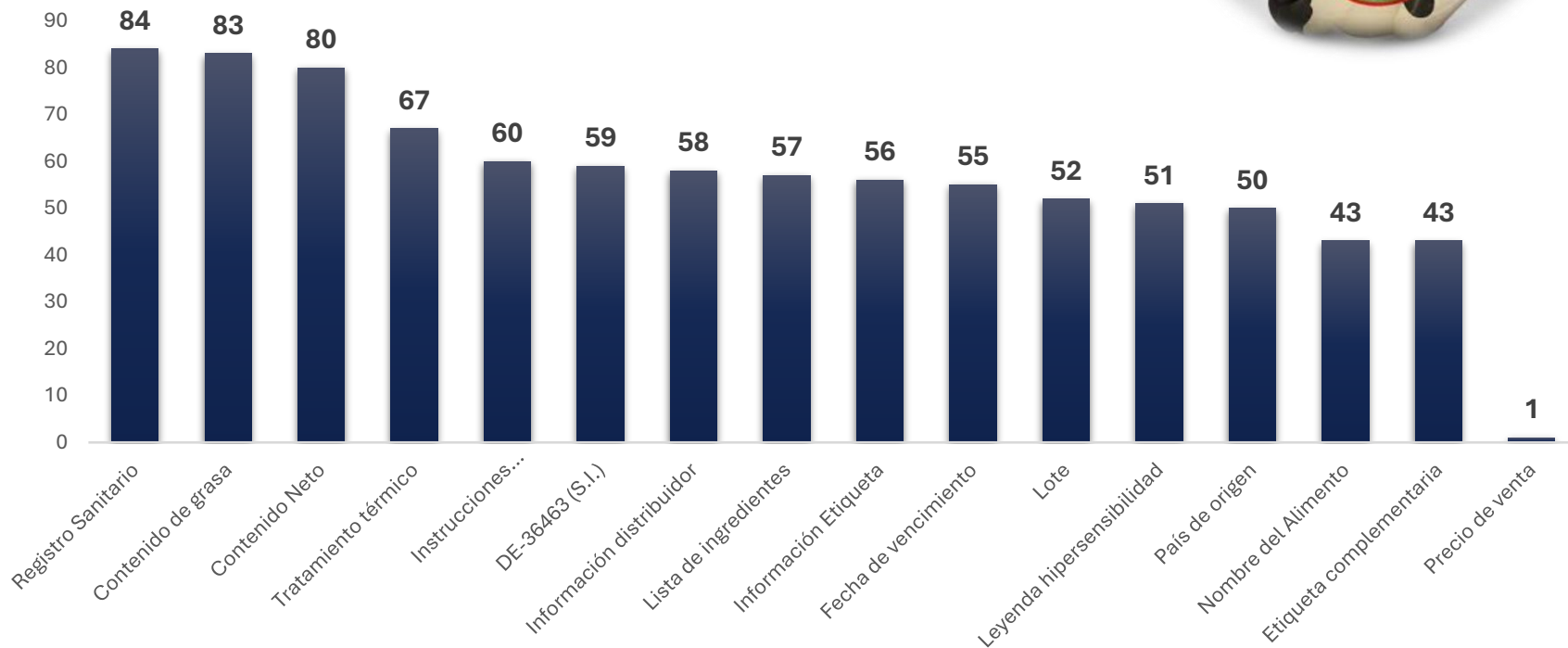


Descarte por análisis: 81

102 prevenciones

Variables no conformes

Queso preempacado



Denuncias presentadas ante la CNC producto de las fiscalizaciones de mercado

Septiembre 2025

Quesos a granel: **5 denuncias**

Octubre 2025

Quesos preempacados: **44 denuncias** por tramitar



Denuncias ante la Comisión Nacional del Consumidor



5 años
Infracciones más
denunciadas

INFRACCIONES DENUNCIADAS	2021	2022	2023	2024	2025
Garantía	1377	2869	2406	2627	1860
Contrato	1699	2654	1944	2212	2009
Inadmisible	2082	2026	2134	1615	791
Derecho de retracto	29	27	14	14	20
Ley de usura	2	3	0	0	0
Normas de calidad y reglamentación técnicas	37	58	33	68	28
Publicidad & Ofertas	586	149	192	239	245
Tarjetas de crédito	32	73	68	60	78
Ventas a plazo	6	49	25	32	12
Acoso u hostigamiento para la cobranza	13	28	6	3	18
Especulación	9	8	2	3	1
Otros	71	98	31	44	27
Total	5943	8042	6855	6917	5089

Fuente: CRM Del 2021 al I semestre del 2025

Proceso de denuncia ante la CNC

- ▶ Las denuncias por incumplimiento a las normas de calidad y las reglamentaciones técnicas de acatamiento obligatorio **no son conciliables.**
- ▶ Si la denuncia se declara con lugar, la CNC puede imponer una sanción económica de **diez a cuarenta veces el salario base** del oficinista 1, establecido por el Consejo Superior del Poder Judicial

¿Qué se ha denunciado ante la CNC?

Falta de información encontrada en la **verificación de mercado realizada por el Departamento de Verificación de Mercados** (Dpto. de Vigilancia de mercado) para revisar el cumplimiento del etiquetado en productos lácteos.

16/02/2023

Se encontró que el etiquetado de un queso semiduro de 500 g, semidescremado, 19,5% grasa **no contaba con la Leyenda de Hipersensibilidad** conforme a lo estipulado en el RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos preenvasados, Apartados 5.2.1.4 Y 5.2.1.5.



Leyenda de Hipersensibilidad

Esta leyenda debe colocarse luego de la lista de ingredientes en una frase separada y en forma destacada.

Denuncia en trámite

Prevención:

Se previno tanto al comercio como al fabricante, para corregir la información en un plazo de 30 días hábiles. Sin embargo, **no se recibió la declaración jurada** que confirmara la corrección.

16/05/2023

Se **visitó por 2º vez** y se encontró que **el etiquetado del producto no había sido corregido**, es decir, el incumplimiento persistía, por lo que **se presentó denuncia contra el comercio y el fabricante (responsabilidad solidaria)**.

Régimen de responsabilidad



“El productor, el proveedor y el comerciante deben responder concurrente e independientemente de la existencia de culpa, si el consumidor resulta perjudicado por razón del bien o el servicio, de informaciones inadecuadas o insuficientes sobre ellos o de su utilización y riesgos (...)”

Artículo 35, Ley N°7472

Denuncia en trámite

Sanciones económicas por incumplimiento de la normativa

Las multas se gradúan de acuerdo con el momento en que se cometió la infracción.

AÑO	SEMESTRE/ PERÍODO	SALARIO BASE	MULTA 10 SALARIOS	MULTA 40 SALARIOS
2015	1º semestre	€252 900	€2 529 000	€10 116 000
	2º semestre	€253 150	€2 531 500	€10 126 000
2016	1º semestre	€255 700	€2 557 000	€10 228 000
	2º semestre	€257 650	€2 576 500	€10 306 000
2017	1º semestre	€260 250	€2 602 500	€10 410 000
	2º semestre	€262 900	€2 629 000	€10 516 000
2018	1º semestre	€267 000	€2 670 000	€10 680 000
	2º semestre	€270 750	€2 707 500	€10 830 000
2019	1º semestre	€274 500	€2 745 000	€10 980 000
	2º semestre	€278 250	€2 782 500	€11 130 000
2020- 2023	Iº semestre 2020 al 9/03/23	€287 000	€2 870 000	€11 480 000
2023	10/03/23 al 02/08/2023*	€325 085	€3 250 850	€13 003 400
2025	A partir del 3/8/2023**	€462 200	€4 622 000	€18 488 000



MINISTERIO DE ECONOMÍA,
INDUSTRIA Y COMERCIO

GOBIERNO
DE COSTA RICA



• Muchas gracias
