

# MEIC: el ministerio de los consumidores



28 de julio, 2023

# Ficha técnica

- ✓ Datos tomados entre febrero y junio de 2023
- ✓ Verificación de etiquetado y calidad
- ✓ 112 comercios
- ✓ 40 cantones
- ✓ 9 reglamentos técnicos
- ✓ 7 tipos de productos
- ✓ 964 muestras de productos verificados
  - 131 evaluación de calidad



# Información general de las verificaciones

Fecha de la verificación	Productos verificados	Cantidad de muestras	Comercios inspeccionados	Cantones visitados
Febrero - Marzo	Natillas	10	10	9
	Quesos	15		
	Yogures	20*		
Marzo	Pescados	808	52	5
Abril - Mayo	“Gluten free”	2*	2	2
Mayo	Frijoles	88*	29	15
Junio	Arroz	21*	19	9

\*Productos que también fueron muestreados para realizar ensayos de calidad.

# Principales hallazgos y acciones

- ✓ En el caso de productos lácteos, la natilla es el producto que mayores incumplimientos en etiquetados presenta.
- ✓ Los productos pesqueros incumplen frecuentemente con la designación de la especie.
- ✓ Para el caso del arroz se encontró con designación errónea del país de origen.
- ✓ Como incumpliendo menor se puede indicar para el caso de frijoles, el uso incorrecto del Sistema Internacional de Unidades de Medida.
- ✓ Con respecto a los resultados de ensayo, en arroz se presentaron algunas desviaciones con respecto a lo establecido en el reglamento técnico correspondiente.
- ✓ Acciones tomadas: 26 prevenciones y 10 denuncias ante la **Comisión Nacional del Consumidor (CNC)**.



# Resumen de denunciadas ante la CNC I semestre 2023



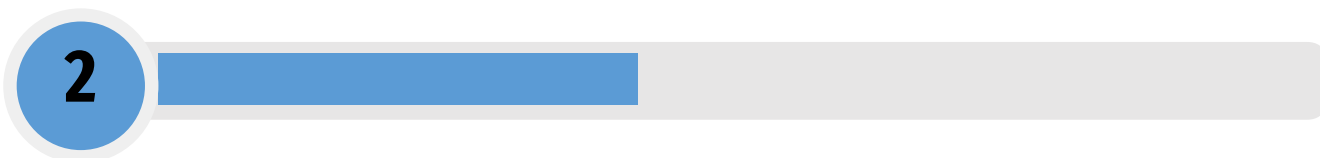
**Arroz** Calidad



**Queso Semiduro** Etiquetado



**Crema (Natilla)** Etiquetado

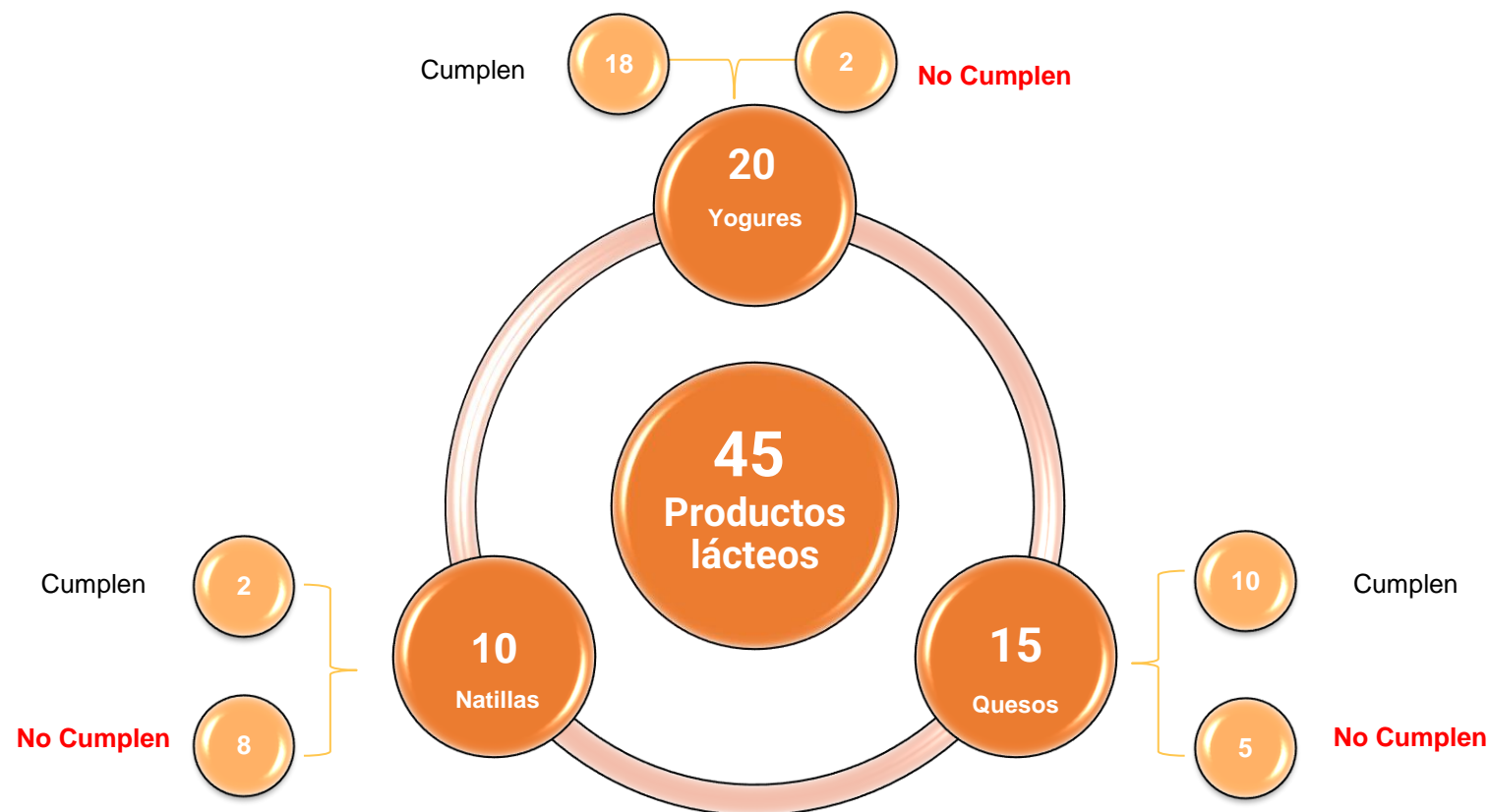


**Yogurt** Etiquetado  
Calidad

Multa de 3,2 a 12,8 millones de colones

# Resultados verificación de etiquetado y evaluación de calidad

# Etiquetado de productos lácteos



Incumplimientos que destacan:

- ✓ Información sobre la leyenda de hipersensibilidad,
- ✓ Declaración de tratamiento térmico, número de lote,
- ✓ Fecha de vencimiento, País de origen,
- ✓ Clasificación del alimento

# Evaluación calidad de yogures

**9** Cantones

**10** Comercios

Febrero y Marzo 2023

YOGURT: DE-35084-MEIC-MAG-S

**20**  
Productos

**1**  
No cumple

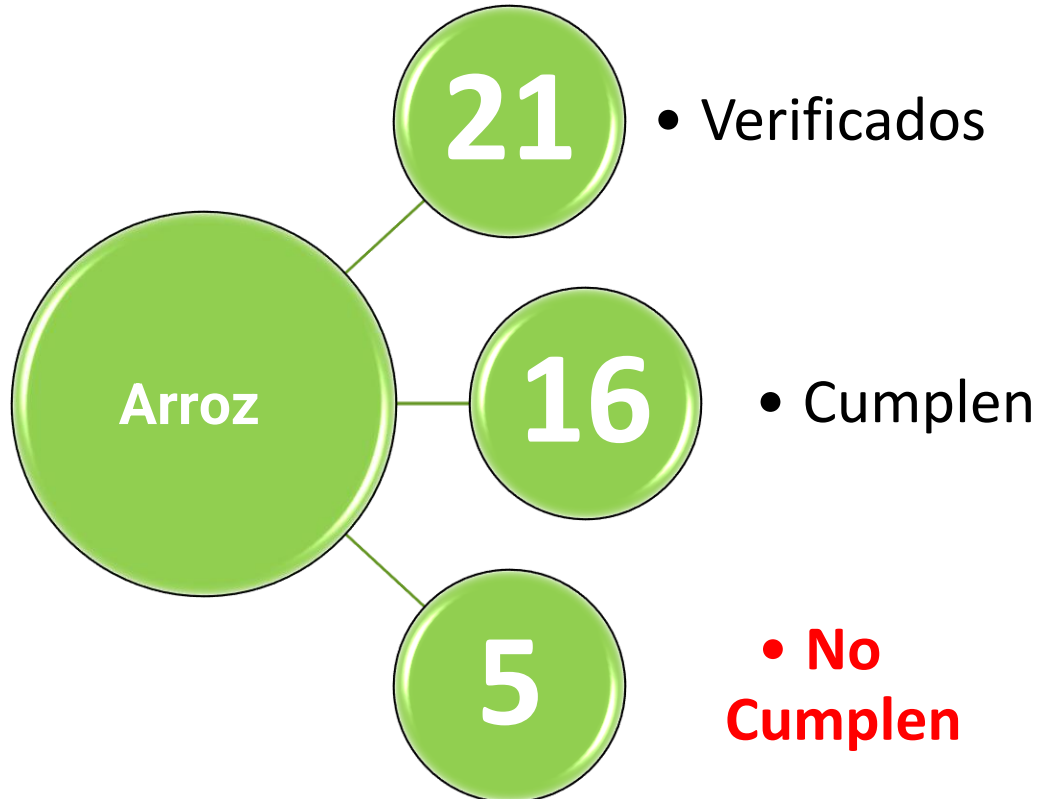
**1**  
\*Denuncia



\*Análisis estadístico: No cumple contenido de grasa



# Etiquetado de arroz



Principal hallazgo designación de país incorrecta

# Evaluación de cumplimiento declaración % grano entero

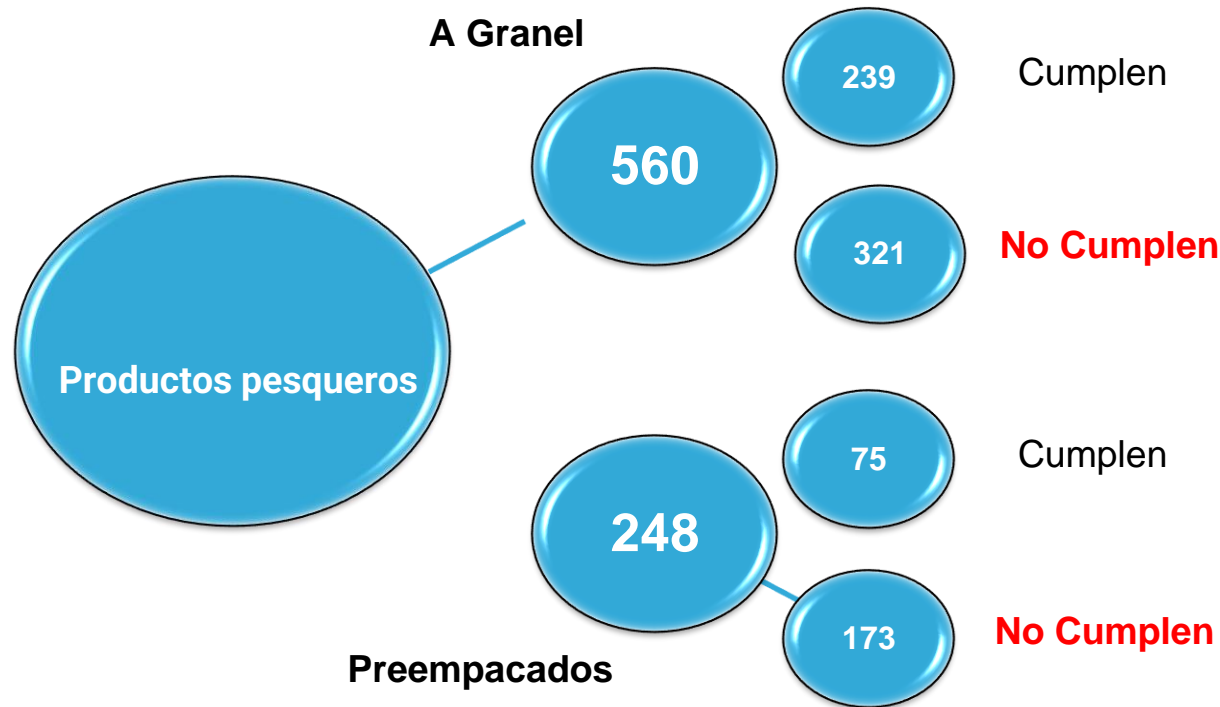
## Análisis de grano entero

ARROZ: DE-26901-  
MEIC.



\*6 productos con incumplimiento confirmado del porcentaje de grano quebrado total, 4 productos en proceso de confirmación de hallazgos.

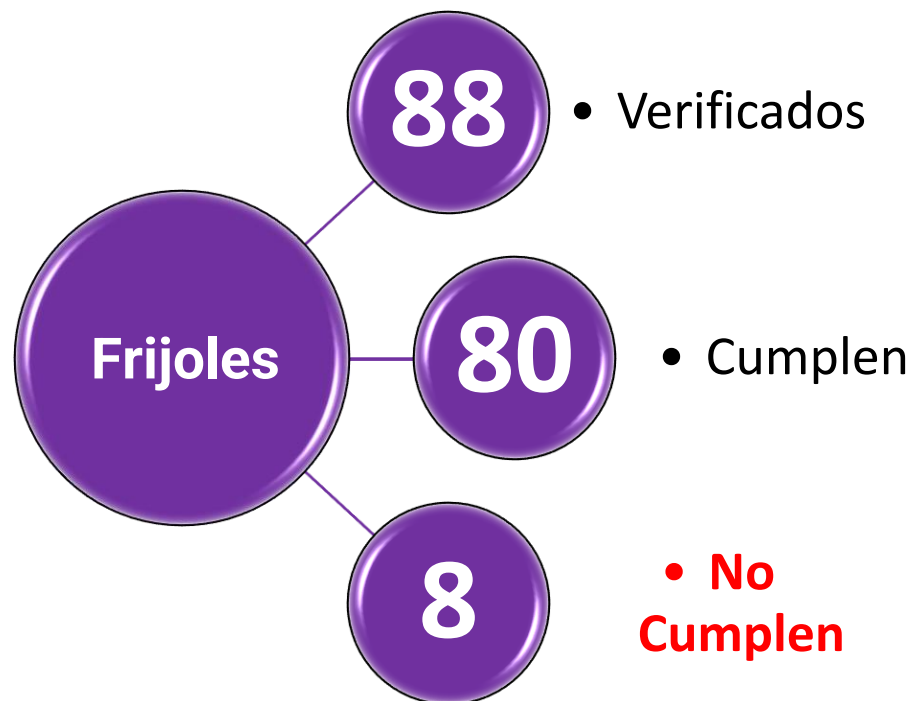
# Etiquetado de productos pesqueros



60-70 % se encuentra al menos uno de los siguientes incumplimientos:

- ✓ Designación de la especie
- ✓ País de origen,
- ✓ Número de el lote,
- ✓ Contenido neto,
- ✓ Fecha de vencimiento

# Etiquetado de frijoles rojos y negros



1 de cada 10 no cumple con indicación correcta del contenido neto (kg y no KG)

# Evaluación de cumplimiento tiempo de cocción para frijoles

## Análisis de calidad preliminar\*:

Frijol DE-32149-MEIC-S-MAG.

\*Ensayos realizados por el Laboratorio de Calidad del CNP.



\*67 productos pasan a proceso de comprobación de hallazgos.

# Evaluación declaración “Gluten – Free”

## Calidad:

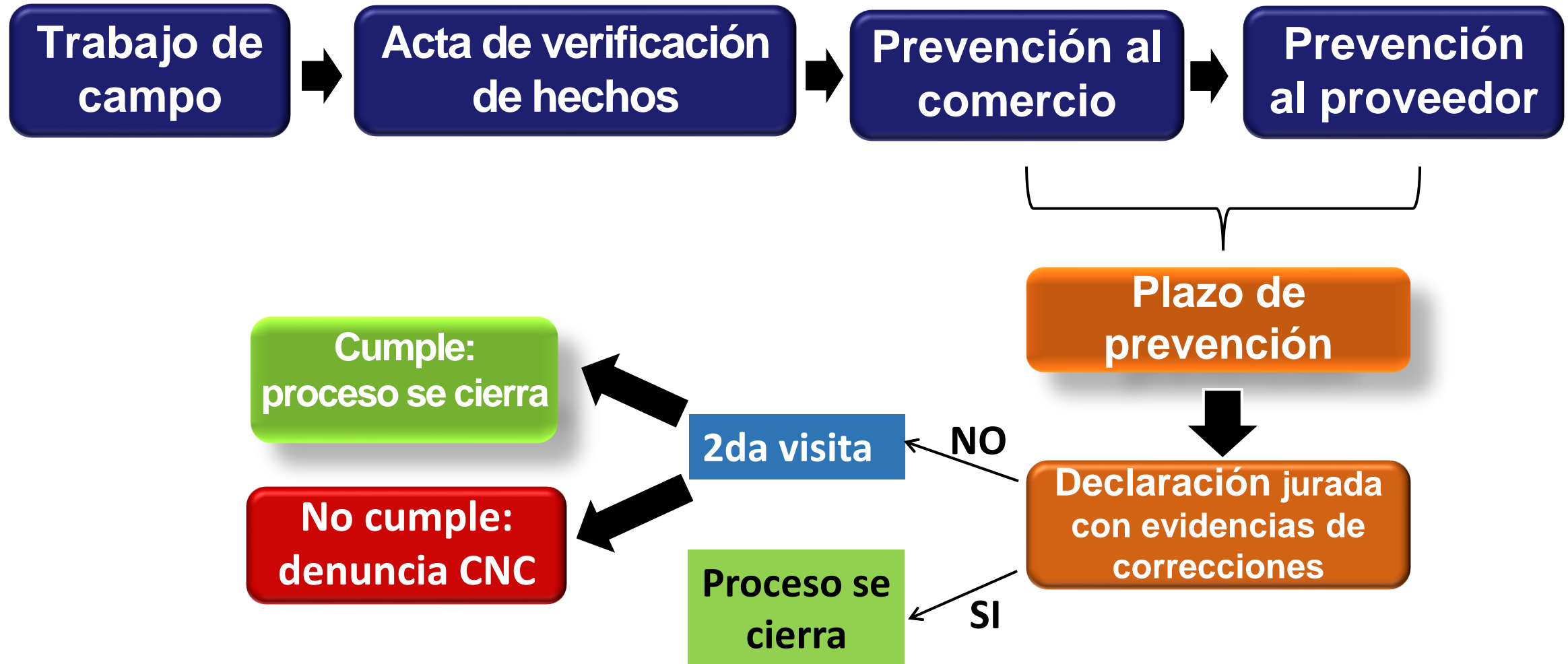
- ✓ Se tomó muestra de los siguientes productos:
  - ✓ Pan Baguette sin gluten.
  - ✓ Pan Cuadrado Multigrano Gluten Free.



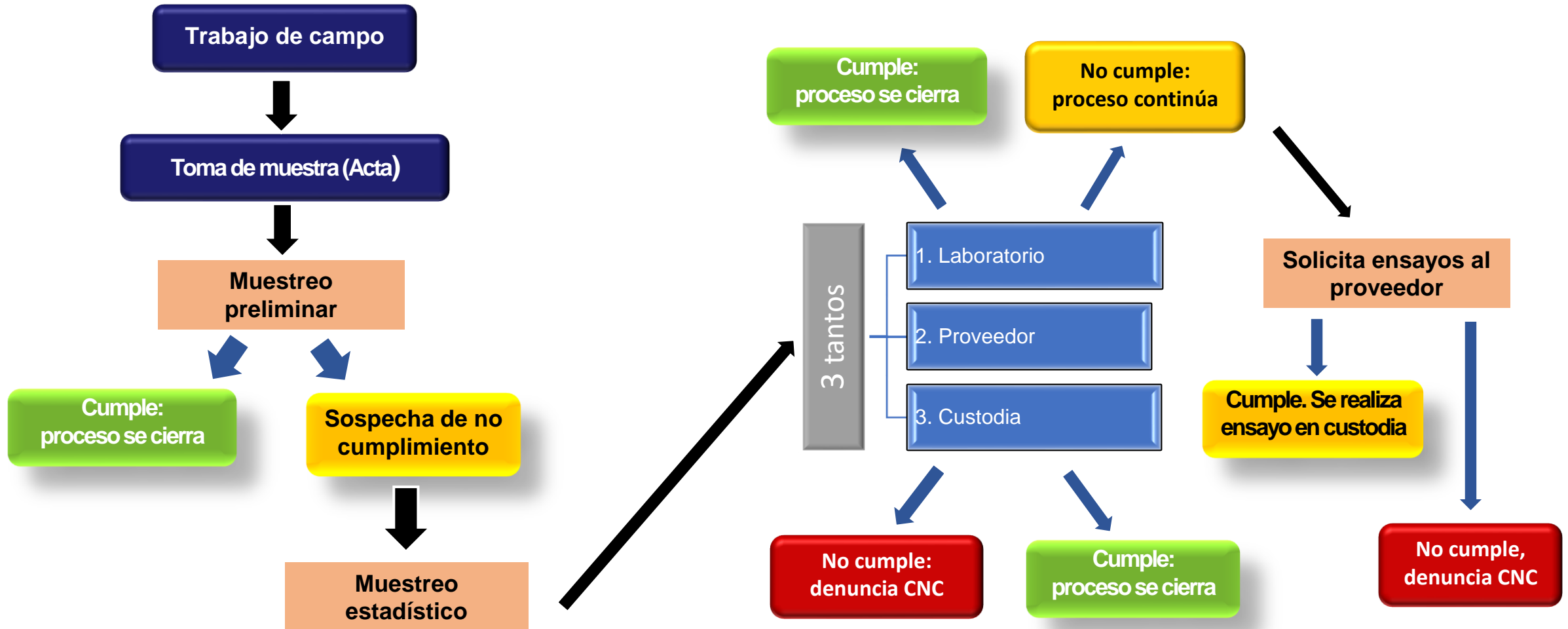
\*1 comercializa estos productos y 1 no contaba con productos disponibles para la venta, al momento de la verificación.

**\*Verificación coordinada realizada con el Ministerio de Salud (realizó los análisis del contenido de gluten).**

# Procedimiento para realizar prevenciones y denuncias por etiquetado



# Procedimiento para realizar denuncias por calidad





- Proporciona información importante sobre la composición, los ingredientes y el contenido nutricional, ayuda a tomar decisiones informadas sobre lo que se consume, permite elegir alimentos que satisfagan las necesidades nutricionales y de salud.
- La información sobre la fecha de vencimiento y el almacenamiento adecuado del alimento ayuda a protegerlo del deterioro y la inocuidad, previene enfermedades asociadas y garantiza que este sea seguro para el consumo.
- Promueve la transparencia en la industria alimentaria, al proporcionar información clara y precisa del alimento, permite tomar decisiones informadas sobre lo que se consume.
- Ayuda a promover la competencia leal en la industria alimentaria y evita la comercialización engañosa.
- Genera confianza al consumidor, cercanía y seguridad con el comercio.



# Importancia del cumplimiento en calidad

- Garantiza que los productos que se venden al consumidor cumplen con los estándares de calidad dispuestos en la reglamentación técnica aplicable, es decir, que no cuentan con fallas o errores en su composición.
- Determina la seguridad de los productos y que estos sean aptos para el consumo. Para los consumidores, un producto de mala calidad puede ser peligroso y potencialmente dañino para la salud.
- Mejora la competitividad de los productos dentro del mercado nacional e internacional.
- Garantiza al consumidor que las especificaciones del producto indicadas en la etiqueta son las correctas.



# Recomendaciones para los consumidores

- ✓ Revisar que las etiquetas cuenten con la información obligatoria para el producto de interés:
  - ❖ Nombre del alimento (ser específico y no general)
  - ❖ lista de ingredientes con advertencia sobre los elementos que pueden causar alergias
  - ❖ modo de preparación y conservación de los productos
  - ❖ país de origen
  - ❖ lote y fecha de vencimiento, entre otros.
- ✓ Identificar otras declaraciones importantes de acuerdo con sus necesidades y prácticas de consumo:
  - ❖ Color y la declaración de la calidad (primera o segunda), porcentaje de grano entero
  - ❖ Declaraciones de fortificación o enriquecimiento con los micronutrientes.
  - ❖ Designaciones y clasificaciones, porcentajes de proteína, contenidos de grasa, tratamientos térmicos, entre otros.
  - ❖ En productos frescos, el nombre de la especie y su condición de fresco o descongelado.
  - ❖ En los productos “gluten free”, la garantía de esa condición.

**Compare precio contra contenido neto del producto**

***Muchas gracias***

[www.meic.go.cr](http://www.meic.go.cr)