

DCAL-DVM-INF-012-2022

Adenda al Informe Preliminar DCAL-DVM-INF-007-2021

**“Informe del Análisis Estadístico de Calidad y
Composición de Productos Lácteos”**

LECHE DE LARGA DURACIÓN, NATILLA Y YOGURES



ELABORADO POR:

Jennifer Badilla Canessa, Analista de Mercado

REVISADO POR:

Orlando Muñoz Hernández, Jefe DVM

FECHA: Marzo 2022.



TABLA DE CONTENIDO

Contenido	Página
I. ANTECEDENTES	3
II. CONTEXTO ACTUAL	4
III. VARIABLES ANALIZADAS.	6
IV. MÉTODO DE TRABAJO.	8
V. PRODUCTOS MUESTREADOS	9
VI. RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS DE CALIDAD	11
VII. CONCLUSIONES	14
VIII. RECOMENDACIONES	16

I. ANTECEDENTES.

El Artículo 45 de la Ley N° 7472 de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor (Ley N° 7472), señala que:

“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).

En el año 2020 y 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), el Departamento de Verificación de Mercado (DVM) procedió con la verificación del mercado de varios productos lácteos en materia de etiquetado, así como en calidad y composición de los mismos, brindando sus resultados por medio del Informe DCAL-DVM-INF-007-2021. Sin embargo, por motivos de la emergencia por el COVID-19 y los recortes presupuestarios, no fue posible dar el seguimiento en el 2021 de los casos detectados con sospechas de incumplimiento detectados en los parámetros de calidad y composición de algunos productos, por falta de recursos para la contratación de los servicios de un laboratorio para continuar con el debido proceso.

Por lo anterior y ante la situación financiera del momento, la Dirección de Calidad (DCAL) optó por notificar a todos los distribuidores de los productos con sospecha de incumplimiento, según los resultados de los análisis químicos para que de manera responsable, valoraran la situación de su producto y según correspondiera se procediera con la revisión de sus procesos o la corrección de

los parámetros de calidad, a fin de evitar posibles incumplimientos de la regulación bajo una medición estadística de los mismos.

La verificación realizada en el 2020 para las evaluaciones de etiquetado y calidad y composición preliminares de productos lácteos se llevó a cabo durante los meses de setiembre a noviembre en 135 presentaciones de cinco tipos de productos lácteos, a saber:

1. 37 presentaciones de leches fluidas de larga duración.
2. 7 presentaciones de leches fluidas de corta duración.
3. 7 presentaciones de leches en polvo.
4. 14 presentaciones de natillas.
5. 70 presentaciones de yogures.

Resultado de esta verificación preliminar, se evidenció que **16 productos lácteos** presentaban alguno o varios incumplimientos potenciales en relación con los requisitos de calidad y composición de sus productos, de conformidad con los respectivos reglamentos técnicos aplicables, por lo que durante el presente año y dada la disponibilidad de recursos presupuestarios se procedió con una evaluación más profunda de esos productos mediante el muestreo estadístico.

II. CONTEXTO ACTUAL

Para la realización de las pruebas de calidad y composición de los productos, según la normativa aplicable, se contrató los servicios del laboratorio del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) de la Universidad de Costa Rica (UCR), cuyo alcance de acreditación ante el Ente Costarricense de Acreditación (ECA), incluye los ensayos correspondientes, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 34 de la Ley N° 8279 del Sistema Nacional para la Calidad, el cual establece la obligación a las instituciones públicas de utilizar este tipo de laboratorios para el cumplimiento de sus funciones.

Cabe mencionar que esta contratación se tramitó conforme lo disponen los artículos 7, 8 y 9 de la Ley Nº 7497 de Contratación Administrativa y los Artículos 8 y 9 de su Reglamento (Decreto Ejecutivo Nº 33411-MH y sus reformas).

En cuanto al muestreo estadístico se procedió acorde a lo dispuesto en el artículo 208 del Reglamento a la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, Decreto Ejecutivo Nº 37899-MEIC, que en lo particular señala:

“Artículo 208.-Procedimiento para la toma de muestra estadística. Para efectos de la toma muestra se establece el siguiente procedimiento:

a) 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 al acto. Uno de estos tantos será sometido a análisis en las entidades, laboratorios acreditados, laboratorios estatales designados al efecto, o en LACOMET, según corresponda. El otro tanto deberá quedar en poder del comerciante, quien será responsable de remitir el acta junto con la muestra en su custodia al productor, fabricante, importador o distribuidor según corresponda. El tercer tanto quedará en custodia de la DAC.

b) Análisis de la muestra recolectada por la DAC: En el supuesto de que el análisis realizado a la muestra del primer tanto arroje un resultado negativo es decir, que implique un incumplimiento a normas y reglamentaciones técnicas de acatamiento obligatorio por parte del productor, fabricante, importador o distribuidor según corresponda, la DAC deberá notificarlo en el lugar o medio indicado en el producto, salvo que se haya señalado un lugar

para atender notificaciones, con la finalidad de que éste pueda someter la muestra del segundo tanto dejada en el punto de venta a nuevos análisis por su cuenta.

El resultado de los análisis realizados por el productor, fabricante, importador o distribuidor según corresponda, deberá ser remitido a la DAC en el plazo de diez días hábiles contados a partir de la notificación a que se refiere el párrafo anterior, esto con la finalidad de conocer el resultado del análisis de la muestra del segundo tanto dejado en custodia del punto de venta.

De no enviarse el informe por parte del comerciante a la DAC en el plazo establecido se procederá a la presentación de la denuncia.

c) Sobre el acceso al tercer tanto de la muestra: El tercer tanto se empleará para el caso de que surja un desacuerdo sobre los resultados de los primeros dos tantos. En este caso, se ordenará practicar un análisis sobre el tercer tanto cuyo resultado será definitivo, de acuerdo con lo establecido en el artículo 210 de este Reglamento.

La notificación de este acto, se hará a la dirección del productor, fabricante, importador o distribuidor, o al lugar señalado por este.

Lo anterior sin perjuicio de las responsabilidades por incumplimiento de deberes establecidos en la Ley y en el presente reglamento.”

III. VARIABLES ANALIZADAS

Del total de los 135 productos verificados preliminarmente en el año 2020, para este estudio de mercado tipo estadístico, se consideraron las 16 presentaciones

de aquellos productos lácteos que presentaron algún incumplimiento potencial de los parámetros de calidad, según la normativa aplicable.

Los análisis de laboratorio realizados correspondieron a la comprobación de las características químicas de calidad de los 16 productos con incumplimiento potencial, con respecto al **contenido de materia grasa, proteína, acidez** expresada en ácido láctico; específicamente al parámetro no conforme según los respectivos reportes de análisis químicos emitidos por el CITA en los análisis preliminares. En el cuadro N° 1 se indican los productos lácteos, según análisis químicos programados, según la normativa aplicable.

Cuadro N° 1. Pruebas químicas programadas a los 16 productos lácteos con sospecha de incumplimiento preliminar, según normativa aplicable.

Cantidad	Producto	Pruebas químicas	Normativa aplicada
1 producto	Leche fluida de larga duración	Contenido de materia grasa	RTCA 67.04.73:17 Leche ultra alta temperatura (UAT o UHT). Especificaciones DE-41421-COMEX-MEIC-MAG-S. Norma CODEX STAN 234-1999 Norma para Métodos de Análisis y Muestreo.
1 producto	Natilla	Contenido de materia grasa	RTCA 67.04.71:14 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.
14 productos	Yogures	Acidez Proteínas lácteas Materia grasa	RTCR 414:2008 Yogurt para consumo directo, DE-35084-MEIC-MAG-S., punto 6.1. Cuadro 1. Norma AOAC 969.33 Ácidos grasos saturados. Norma AOAC 930.29 Proteína. Norma AOAC 932.06 Materia Grasa.

Fuente: Departamento de Verificación de Mercado, DCAL-MEIC. Muestreo estadístico, 2022.

IV. MÉTODO DE TRABAJO

Las muestras estadísticas fueron tomadas en tres tantos y colocadas en empaques debidamente sellados e identificados, sobre los cuales se colocaron las firmas y sellos tanto de los funcionarios responsables como el representante del establecimiento comercial. Un tanto fue entregado y analizado por el laboratorio del CITA-UCR, otro tanto fue entregado al responsable del comercio para que este lo entregara al productor, fabricante, importador o distribuidor del producto y el último tanto de las muestras recolectadas, quedaron bajo custodia de la DCAL. Los productos perecederos que requirieron enfriamiento para mantener las condiciones óptimas, fueron trasladados por funcionarios del DVM, en hieleras para su custodia a temperaturas adecuadas, en el laboratorio del CITA-UCR

Otro aspecto a señalar, corresponde al proceder por parte del DVM con las notificaciones a los interesados (productor, fabricante, importador o distribuidor del producto), como acto de “buena fe” se informó el día de la toma de la muestra estadística a cada uno de los interesados, según correspondía mediante oficio, para que se procediera de manera inmediata a retirar el segundo tanto dejado en custodia del comercio señalado, el cual también es responsable de remitir el acta junto con la muestra bajo su custodia al distribuidor para que se realizaran los ensayos correspondientes.

Es responsabilidad del productor, fabricante, importador o distribuidor, según corresponda, remitir vía correo electrónico el resultado de los análisis realizados del segundo tanto al DVM, en un plazo de 48 horas (productos perecederos) o 10 días hábiles (producto no perecedero), contados a partir del siguiente día hábil a la notificación de la toma de muestra estadística.

Los informes de resultados obtenidos del primer tanto se notificaron al respectivo productor, fabricante, importador o distribuidor según correspondía; asimismo, si este último, remitió en el plazo establecido el informe del laboratorio respectivo del segundo tanto, se analizaron los mismos y al constatar alguna discrepancia, se notificó la fecha de apertura del tercer tanto, para los productos perecederos no deberá sobrepasar tres días. En caso de no recibir resultados de ensayos por parte del productor o distribuidor en el plazo establecido y comprobarse a través del Informe emitido por el Laboratorio CITA-UCR que el producto analizado presenta una no conformidad con respecto a los parámetros de calidad establecidos en la normativa aplicable, se presenta la respectiva denuncia ante la Comisión Nacional del Consumidor (CNC).

V. PRODUCTOS MUESTREADOS.

Conforme el protocolo de toma de muestras, cada tanto se compone de 5 o 3 productos según corresponda con las mismas referencias (número de lote, marca, etc.), de tal manera que se programó tomar del mercado un total **234 presentaciones de productos lácteos**, acorde a lo requerido para un muestreo estadístico de los productos, distribuidos de la siguiente manera:

- **Leche fluida de larga duración** (1 producto / 3 tantos de 3 unidades), 9 productos.
- **Natilla** (1 producto / 3 tantos de 5 unidades), 15 productos.
- **Yogurt** (14 productos / 3 tantos de 5 unidades), 210 productos.

En el cuadro N° 2 se detallan las presentaciones de los productos muestreados según marca, contenido neto y código de barras.

Cuadro N° 2. Productos muestreados, según marca y presentación para análisis de calidad.

Muestra	Marca	Cont. neto	Código de Barras
1. Leche Entera UHT 3% grasa	Eskimo	1 L	789363809276
2. Natilla con sal 18% grasa	El Prado	500 g	7441014707425
3. Yogurt natural Descremado 0% grasa Griego	Member's Selection	907 g	607766989305
4. Yogurt arándanos	Activia	113 g	036632026026
5. Yogurt Deslactosado bajo en grasa con arándanos Max Protein	Yoplait	230 g	7441014709504
6. Yogurt aromatizado Descremado para beber estilo griego bajo en grasa con maracuyá sin azúcar añadida*		230 g	7441014709153
7. Yogurt tratado térmicamente Semidescremado sabor fresa 1,7% grasa. Likigurt*	Dos Pinos	250 ml	7441001614347
8. Yogurt aromatizado fresa-banano parcialmente descremado deslactosado. Griego +Plus.		200 ml	7441001630002
9. Yogurt aromatizado parcialmente descremado deslactosado sabor Pitahaya. Griego +Plus*		200 g	7441001631214
10. Yogurt semidescremado sabor guayabita con topping de chips de chocolate negro		170 g	7441001630118
11. Yogurt griego descremado limón-Junior*	Nikkos	100 g	7443012780219
12. Yogurt liquido semidescremado con ciruela pasa - Vitalé	Yes	212 g	787003001554
13. Yogurt natural entero de fresa	TCBY	230 ml	7443009140088
14. Yogurt Natural Semidescremado	La Rueda	250 ml	7441090200063
15. Yogurt Natural Deslactosado Griego con frutas rojos	Nutri Greek	150 g	7443023490022
16. Yogurt natural griego con topping pitahaya, maracuyá y aloe*		150 g	7443023490039

*A pesar de haber realizado una búsqueda exhaustiva en varios comercios, no fue posible encontrar las presentaciones de estos cinco yogures, por lo que no se realizaron los respectivos análisis químicos.

Fuente: Departamento de Verificación de Mercado, DCAL-MEIC. Muestreo estadístico, 2022.

De los 16 productos lácteos señalados en el cuadro N° 2 anterior, **12** productos presentaban incumplimiento potencial en el contenido **graso** (1 leche fluida de larga duración, 1 natilla y 10 yogures); **2** yogures mostraron posible no conformidad con respecto al contenido de **proteína**, **1** yogurt en **acidez** y **1** yogurt presentó varios incumplimientos potenciales (en contenido **graso**, **proteína** y **acidez**), sin embargo por lo señalado supra se muestrearon finalmente **11 productos**.

Para la escogencia de los comercios, se seleccionaron negocios con productos de venta al consumidor, según estudio preliminar y por conveniencia, cantidad del inventario de productos que ofrecen y alta afluencia de consumidores.

VI. RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS DE CALIDAD.

En razón que 5 de los 16 productos señalados en el cuadro N° 2 anterior no se encontraron en el mercado, se tomaron las muestras de **11 productos** que sí pudieron identificarse con la cantidad suficiente de estos para realizar la valoración de calidad, según las especificaciones técnicas de sus respectivos reglamentos técnicos, los mismos fueron entregados por funcionarios del DVM en óptimas condiciones al laboratorio del CITA-UCR y analizados bajo la regla de decisión de rechazo reservado.

Del total de las muestras recolectadas correspondientes al primer tanto, cada producto requirió de sólo un análisis químico a excepción de un yogurt que requirió de tres análisis químicos simultáneamente (contenido de grasa, proteína

y acidez). En el cuadro N° 3, se detallan los productos analizados para comprobar el cumplimiento a la normativa aplicable.

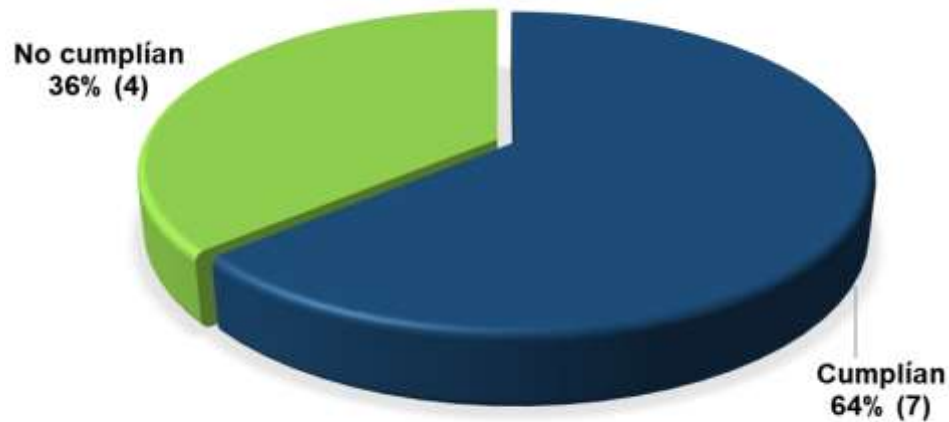
Cuadro N° 3. Productos muestreados según análisis de calidad a realizar.

Muestra	Marca	Cont. neto	Código de Barras	Análisis realizado
1. Leche Entera 3% grasa	Eskimo	1 L	789363809276	Contenido de grasa
2. Natilla con sal 18% grasa	El Prado	500 g	7441014707425	Contenido de grasa
3. Yogurt natural Descremado 0% grasa Griego	Member's Selection	907 g	607766989305	Contenido de grasa
4. Yogurt arándanos	Activia	113 g	036632026026	Contenido de grasa
5. Yogurt Deslactosado bajo en grasa con arándanos Max Protein	Yoplait	230 g	7441014709504	Contenido de grasa
6. Yogurt aromatizado fresa-banano parcialmente descremado deslactosado. Griego +Plus.	Dos Pinos	200 ml	7441001630002	Contenido de grasa
7. Yogurt semidescremado sabor guayabita con topping de chips de chocolate negro		170 g	7441001630118	Proteína
8. Yogurt liquido semidescremado con ciruela pasa - Vitalé	Yes	212 g	787003001554	Contenido de grasa
9. Yogurt natural entero de fresa	TCBY	230 ml	7443009140088	Contenido de grasa
				Proteína
				Acidez
10. Yogurt Natural Semidescremado	La Rueda	250 ml	7441090200063	Contenido de grasa
11. Yogurt Natural Deslactosado Griego con frutas rojas	Nutri Greek	150 g	7443023490022	Contenido de grasa

Fuente: Departamento de Verificación de Mercado, DCAL-MEIC. Muestreo estadístico, 2022.

De los análisis realizados al **primer tanto** de las muestras estadísticas recolectadas en el mercado, se comprobó que el **64% (7 productos: 1 Leche fluida de larga duración, 1 natilla y 5 yogures)** **cumplían** con los parámetros de las características químicas permitidas, de conformidad a la normativa aplicable, mientras que en el **36% (4 productos - yogures)** se comprobó que **no cumplían** con los parámetros del contenido de grasa, proteína y acidez, según lo establecen los parámetros del RTCR 414:2008 Yogurt para consumo directo, DE-35084-MEIC-MAG-S. En el siguiente gráfico se muestra la información citada.

Gráfico N° 1. Resultados del I tanto de las muestras estadísticas recolectadas en el mercado para análisis de calidad y composición.



Fuente: Departamento de Verificación de Mercado, DCAL-MEIC. Muestreo estadístico, 2022.

Así las cosas, de los resultados remitidos en tiempo y forma por sus productores, distribuidores o importadores (**segundo tanto**), solamente hubo una discrepancia en el resultado obtenido en un producto, con respecto al contenido de acidez,

razón por la cual se procedió a coordinar con el responsable legal de la empresa para llevar a cabo la apertura del **tercer tanto**.

Realizado el acto apertura del tercer tanto y remitido los resultados finales por parte del laboratorio contratado (CITA-UCR), según Reporte de Análisis Químico SAQ-5488-2022, a partir de los resultados obtenidos y bajo la regla de decisión de rechazo reservado el producto se declara **no conforme**, por cuanto el contenido de acidez no alcanzaba el mínimo establecido permitido de conformidad al Reglamento Técnico RTCR 414:2008 Yogurt consumo directo N° 35084-MEIC-MAG-S.

Para los 4 productos con incumplimiento en los parámetros de calidad (todos yogures), el DVM procedió a tramitar la respectiva denuncia ante la CNC, para que sea este órgano quien determinara las medidas aplicables, según corresponda en su momento.

VII. CONCLUSIONES

1. De los 135 productos lácteos analizados en el año 2020 se identificó que 16 presentaciones de estos productos presentaban uno o varios incumplimientos potenciales contra la normativa aplicable, razón por la cual se determinó con base en el Informe DCAL-DVM-INF-007-2021, realizar el muestreo estadístico a estos productos y descartar los posibles incumplimientos.
2. En el año 2021 por motivos de la emergencia por el COVID-19 y los recortes presupuestarios, no fue posible la contratación de los servicios de laboratorio, por lo que durante ese año no se dio seguimiento a la continuación del proceso de verificación.



3. Ante la imposibilidad financiera de comprobar con inmediatez los hallazgos verificados preliminarmente, la Dirección de Calidad (DCAL) optó por notificar a todos los distribuidores de los productos que presentaron incumplimientos potenciales, de los resultados obtenidos en las pruebas de laboratorio, para que de manera responsable se valore la situación de su producto y según correspondiera, se proceda con la revisión de sus procesos o la corrección de los parámetros de calidad, a fin de evitar posibles incumplimientos de la regulación bajo una medición estadística.
4. Los análisis de laboratorio programados correspondieron a la comprobación de las características químicas de calidad de 16 productos con incumplimiento potencial del contenido de materia grasa, proteína y acidez expresada en ácido láctico. Sin embargo, debido que no se encontraron las cantidades requeridas para el muestreo estadístico en anaquel de 5 presentaciones de yogures, se analizaron únicamente 11 presentaciones (1 Leche fluida de larga duración, 1 natilla y 9 yogures).
5. La muestra estadística (primer tanto), se entregó al laboratorio del CITA-UCR para los análisis de calidad correspondientes, según los incumplimientos potenciales identificados en el muestreo preliminar. En cuanto al traslado de las muestras, cabe indicar que, se preservó la cadena de frío de los productos perecederos por medio de hieleras térmicas.
6. De los 11 productos muestreados, únicamente 10 requirieron realizar un análisis químico para verificar el cumplimiento de la normativa, a excepción de un producto (yogurt), que requirió de 3 análisis químicos simultáneamente (contenido de grasa, proteína y acidez).
7. Como resultado de los análisis realizados al primer tanto de las muestras estadísticas recolectadas en el mercado, se comprobó que: el 64% (7

productos: 1 Leche fluida de larga duración, 1 natilla y 5 yogures) cumplieron con los parámetros de las especificaciones técnicas establecidas en la normativa aplicable, mientras que el 36% (4 productos - yogures) no cumplieron con los parámetros del contenido de grasa, proteína y acidez del reglamento técnico RTCR 414:2008 de yogures para consumo directo, DE-35084-MEIC-MAG-S.

8. Para los 4 productos con incumplimiento en los parámetros de calidad (todos yogures), el DVM procedió a tramitar la respectiva denuncia ante la CNC, quien dictaminará oportunamente las medidas aplicables en caso de encontrar incumplimiento de la regulación.

VIII. RECOMENDACIONES

1. Continuar el monitoreo en el mercado, la presencia de los productos no identificados que presentaron alguna sospecha de incumplimiento a la normativa aplicable.
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.

Elaborado por:

Revisado por:

Jennifer Badilla Canessa

Analista de Mercado

Orlando Muñoz Hernández

Jefe Depto. Verificación de Mercados

C: Expediente.
Digitado por: JBC.
Revisado por: OMH- LDS.