

DCAL-DVM-INF-022-18

VERIFICACIÓN DE MERCADO: VERIFICACION DE ETIQUETADO Y CALIDAD EN PRODUCTOS CARNICOS EMBUTIDOS: SALCHICHA, SALCHICHÓN, MORTADELA Y CHORIZO



Elaborado por: José Ml. Campos

San José, diciembre 2018

1. Introducción

El Ministerio de Economía, Industria y Comercio a través del Departamento de Verificación de Mercado, de conformidad con las potestades que le asigna la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor (Ley N° 7472) y su Reglamento (Decreto Ejecutivo N° 37899-MEIC), así como la Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, realiza periódicamente verificaciones en el mercado con el fin de constatar la información otorgada al consumidor, así como asegurar el cumplimiento de la normativa técnica aplicable.

En este mismo sentido se programó un estudio exploratorio a diferentes carnicerías de los mercados municipales de San José, Alajuela, Heredia y Cartago, como también la visita a supermercados de cadenas y supermercados independientes, a fin de verificar el etiquetado general y tomando una muestra preliminar para realizar pruebas de calidad en las siguientes variables: % Humedad, % Cenizas, % Grasas, % Proteínas y % Carbohidratos Totales, análisis realizados por el laboratorio del Centro de Investigaciones en Tecnología de Alimentos (CITA – UCR), todas las muestras se manejaron en hieleras y se entregaron al citado laboratorio, en la tarde del mismo día que fueron tomadas.

Se programó las visitas a estos establecimientos comerciales para tomar muestras preliminares que se realizaron del 2 al 17 de julio 2018. Se realizó “in situ” la verificación de etiquetado de los embutidos y se tomó una muestra para realizar el análisis de laboratorio en las variables de calidad citadas.

En cuanto a los establecimientos comerciales que presentaron incumplimientos en etiquetado general y fueron prevenidos, se les otorgó un plazo de 30 días naturales de tiempo para su corrección, lo anterior de conformidad con el artículo 102 del Reglamento a la Ley N° 7472 de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor (DE-37899-MEIC), en total fueron 11 establecimientos que se les detectó uno o varios incumplimientos en el etiquetado general. Lo anterior de conformidad con el Reglamento Técnico Nacional RTCR 411:2008 Productos Cárnicos Salchicha, Salchichón, Mortadela y Chorizo. Especificaciones. Decreto Ejecutivo N° 35079-MEIC-MAG-S, se tomaron 88 muestras preliminares de productos embutidos (Salchichón, Salchicha, Mortadela y Chorizo) en 46 establecimientos comerciales visitados y se procedieron a entregar al laboratorio del CITA de la UCR para la realización de los ensayos químicos correspondientes.

2. Objetivos

2.1 Objetivo General

Verificar el cumplimiento de los requisitos de etiquetado de los productos alimenticios preempacados (embutados) y calidad comercializada en los diferentes establecimientos comerciales de San José, Alajuela, Heredia y Cartago.

2.2 Objetivos Específicos

2.2.1 Cumplir con las metas de evaluación de la conformidad contempladas en el Plan anual de verificación de mercado 2018.

2.2.2 Proteger el derecho de los consumidores de tener acceso a una información veraz y oportuna sobre los diferentes bienes que adquiere, con especificación correcta de características, composición y calidad.

2.2.3 Verificar el deber del proveedor o productor de cumplir con lo dispuesto en las normas de calidad y las reglamentaciones técnicas de acatamiento obligatorio.

2.2.4 Presentar las denuncias respectivas ante la Comisión Nacional del Consumidor (CNC), en caso de encontrar incumplimientos a la reglamentación técnica correspondiente.

3. Normativa aplicable

- ✓ Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente envasados" (Preenvasados)". Decreto Ejecutivo N° 37280-COMEX-MEIC.
- ✓ Reglamento Técnico Nacional RTCR 411:2008 Productos Cárnicos salchicha, salchichón, mortadela y chorizo. Especificaciones. Decreto Ejecutivo N° 35079-MEIC-MAG-S.
- ✓ Ley N° 7472 de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor y su respectivo Reglamento (Decreto Ejecutivo N° 37899-MEIC).

4. Variables

- Se realizó análisis de etiquetado en sitio por parte del MEIC.
- Se realizó análisis de composición y calidad de los productos muestreados por MEIC, los cuales fueron entregados al Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) de la Universidad de Costa Rica (CITA-UCR).

5. Productos a muestrear

Los productos alimenticios (embutidos) preempacados y no empacados (a granel) que forman parte de éste muestreo son los siguientes:

- 5.1 Salchicha
- 5.2 Salchichón
- 5.3 Mortadela
- 5.4 Chorizo

En primera instancia se muestrearon los productos en cualquier presentación encontrada en el mercado, pero dando prioridad a seleccionar las presentaciones más pequeñas.

6. Método de Trabajo:

Funcionarios del Departamento de Verificación de Mercados (DVM) del MEIC, realizaron visitas a comercios en los cuales se tenían a disposición del consumidor los productos a muestrear.

Se realizó primeramente una toma de muestra por Método Preliminar, los productos que presentaron incumplimientos en la evaluación preliminar, fueron programados para la toma de una segunda muestra por método estadístico.

Debido que son productos perecederos, en razón del corto tiempo de vida útil donde el manejo y la custodia son delicados, en primera instancia se realizó el muestreo preliminar, según lo establecido en el **Reglamento a la Ley N° 7472, Decreto Ejecutivo N° 37899-MEIC, artículo 206**, que señala:

“... ”

Procede el muestreo preliminar en aquellos casos en que no se haya determinado la necesidad de llevar a cabo un muestreo estadístico para demostrar una irregularidad. Las muestras se tomarán en la cantidad mínima necesaria. ...”.

Posteriormente y sólo en aquellos casos de los productos, que como resultado del muestreo preliminar presentaron algún incumplimiento a la reglamentación técnica aplicable (variable grasa), se realizó un muestreo en triplicado (estadístico), con el fin de asegurar la toma de acciones legales, esto de conformidad con lo establecido en el **Reglamento a la Ley N° 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. ...

- 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 el acto. ...”*

Los análisis de los productos a muestrear, es en aplicación del Reglamento Técnico Nacional RTCR 411:2008 Productos Cárnicos salchicha, salchichón, mortadela y chorizo. Especificaciones. Decreto Ejecutivo N° 35079-MEIC-MAG-S.

Por ser productos perecederos de corta duración que necesitan condiciones de refrigeración adecuada para mantener su vida útil, se aplicará lo establecido en el artículo 211 Muestreo estadístico de productos perecederos, que indica:

“En el caso del muestreo estadístico de productos perecederos, esto es, aquellos que se descomponen o deterioran en un periodo de pocos días, el análisis deberá realizarse en el término máximo de cuarenta y ocho horas, y la custodia no sobrepasará tres días en condiciones adecuadas de refrigeración”.

Así las cosas, se procedió de la siguiente forma:

1. Se tomó en primera instancia una muestra preliminar a 88 productos objeto de la verificación de embutidos (Salchichón, Salchicha, Mortadela y Chorizo), dichas muestras fueron entregadas al laboratorio del CITA-UCR, contratado para el respectivo análisis, los cuales tenían una duración máxima de 78 horas.
2. El laboratorio del CITA-UCR, envía los resultados del análisis realizado con la información de las conformidades en este caso los productos que cumplen con la normativa y la reglamentación técnica vigente.
3. Los productos que se encuentran incumpliendo solo en la variable grasa, se procedió a tomar la muestra estadística en triplicado.
4. Se le notificó al distribuidor el mismo día de recolección de la muestra sobre el segundo tanto que queda en custodia del comerciante para que procediera a recogerlo, este tanto

fue utilizado por el productor/ distribuidor del producto para que este realizara sus propios análisis, si así lo tuviera a bien. Asimismo, cuando se obtuvieron los resultados del laboratorio contratado por el MEIC, se notificó a los distribuidores sobre los productos que presentaron algún incumplimiento, dándoles un plazo de 3 días hábiles para que pudieran presentar sus propios informes.

5. En el caso de ocuparse el tercer tanto por haber discrepancias entre los resultados de los análisis del laboratorio que contrató el MEIC y el laboratorio del distribuidor, en dichos casos se realiza el análisis nuevamente y se genera un nuevo informe de ensayo. Todo este procedimiento debe realizarse antes del vencimiento de la muestra custodiada.

En resumen, las muestras para análisis preliminar se entregaron al laboratorio desde el 02 hasta el 17 de julio 2018, es decir todos los días que se toman las muestras se entregan al laboratorio por la tarde, según lo coordinado con el CITA-UCR.

Estos análisis iniciaron una vez recibidos en el laboratorio, en un tiempo no mayor a 78 horas (duración de las pruebas). El análisis de los terceros tantos, solo para la variable grasa se realizó del 22 al 24 de octubre de 2018 y se notificó a los distribuidores, para que ellos realizaran sus propios análisis solo por el parámetro de grasa.

7. Procedimiento de trabajo.

7.1 Escogencia de los comercios por muestreo aleatorio

Se muestrearon en la Gran Área Metropolitana (GAM): Salchichón 30 muestras, Salchichas 22 muestras, Mortadela 20 muestras y Chorizo 16 muestras. Dichos productos fueron trasladados en hieleras al laboratorio CITA-UCR, en el menor tiempo posible para que se iniciaran los análisis el mismo día de la recolección.

Así las cosas, se decidió realizar una selección de los supermercados por conveniencia, escogiendo las cadenas de supermercados, supermercados independientes grandes y tramos y carnicerías del mercado.

7.2 Trabajo de campo

El trabajo de campo de verificación de etiquetado y toma de muestras preliminar se realizó del 02 al 17 de julio de 2018. Posteriormente con los productos que presentaron no conformidades en la variable grasa, se procedió a tomar muestra estadística en triplicado del

22 al 24 de octubre de 2018, de los 5 productos que salieron no conformes. (Ver protocolo en Cuadro 1):

Cuadro 1

Protocolo de trabajo de campo
1. Presentación y explicación del objetivo de la verificación
2. Llenado de Acta de toma de muestra preliminar
3. Llenado de etiquetas para toma de muestra preliminar
4. Llenado de plantilla de análisis de etiquetado
5. Llenado Acta de Verificación con Prevención
6. Empaque de las muestras preliminares
7. Hoja de registro de muestras tomadas
8. Custodia de las muestras hasta realizar entrega al laboratorio.
9. En el caso de no conformes se repite el muestreo pero estadístico a los productos que no cumplieron con los resultados de calidad del CITA
10. Notificar de acuerdo a la marca de los embutidos a las empresas representantes del producto para realizar la apertura del tercer tanto los días viernes de cada semana comprendidos del 2 de octubre al 16 de noviembre 2017
11. Las muestras que resulten no conformes se inicia el procedimiento de denuncia ante la CNC
12. Dar respuesta a las declaraciones juradas ingresadas a la Dirección de Calidad con respecto a las prevenciones por etiquetado.
13. Elaboración y aprobación del informe del estudio realizado, por parte de la jefatura del Departamento de Verificación de Mercados de la Dirección de Calidad.

En cuanto a la verificación de calidad se evaluó según métodos de análisis acreditados, en el laboratorio del CITA-UCR, las siguientes variables:

- **% Humedad:** 950 AOAC, P-SA-MQ-002.
- **% Cenizas:** 920.153 AOAC, P-SA-MQ-004.
- **% Grasa:** 960.39 y 991.36 AOAC, P-sa-MQ-005.
- **% Proteína:** 928.08 AOAC, P-SA-MQ-003.
- **%Carbohidratos Totales:** por diferencia $100-(\%H+\%C+\%G+\%P)$.

El trabajo de campo fue realizado en el mes de julio de 2018, se visitaron 46 establecimientos comerciales, en este muestreo preliminar, más 4 establecimientos para el muestreo estadístico en triplicado.

Se verificaron en sitio las variables de etiquetado a cada una de las muestras tomadas y de calidad del producto por medio de análisis de laboratorio del CITA–UCR, según lo dispuesto en el Reglamento Técnico Nacional RTCR 411:2008 Productos Cárnicos salchicha, salchichón, mortadela y chorizo. Especificaciones. Decreto Ejecutivo N° 35079-MEIC-MAG-S: Los comercios se detallan a continuación:

Cuadro 2
Establecimientos comerciales visitados.
Verificación de etiquetado y calidad de Embutidos

Comercio		ubicación	Comercio		ubicación
1	AM/PM	Heredia	24	Carnicería Solís	Mercado Municipal Heredia
2	AseCarguil	Alajuela	25	Mas x Menos	San José
3	Automercado	Tres Ríos-Cartago	26	Mas x Menos	Aserri-San José
4	Automercado	Alajuela	27	Mas x Menos	Alajuela
5	Carnes Milor	100 norte de la Esquina Noroeste Merecado Central San José	28	Mas x Menos	Heredia
6	Carnes Retana	Mercado Central San José	29	Maxi Pali	Alajuela
7	Carnicería El Ahorro	Mercado Central San José	30	Mayca Alajuela	Alajuela
8	Carnicería El Buen Gusto	Mercado Municipal de Alajuela	31	Mega Super	Alajuela
9	Carnicería el Buen Precio	Mercado Central San José	32	Pali	San José
10	Carnicería El Castillo	Mercado Municipal de Heredia	33	Pali Alajuela	Curridabat San José
11	Carnicería El Novillo de Oro	Mercado Central de San José	34	Pasoca	La Unión-Cartago
12	Carnicería La Esquina	Mercado Florence Heredia	35	Perimercado de Heredia	Heredia
13	Carnicería la Mejor	Mercado Central de San José	36	Perimercado del Sur	San José
14	Carnicería La Perla Hermosa	Mercado Central de San José	37	ProxiMart	San José
15	Carnicería San Gerardo	Mercado Municipal de Heredia	38	Quesos y Embutidos Don José	Mercado Florence Heredia
16	Centro de Carnes La Patrona	Alajuela	39	Sabores de mi finca	Mercado Florence Heredia
17	Centro de Compras	Alajuela	40	Shoppers	Zapote-San José
18	Distribuidora San Martín	Mercado Municipal de Heredia	41	Super Mora	Ciudad Colon-San José
19	Distribuidora Don Luis	Mercado Municipal de Heredia	42	Tramo Capitolio 2000	Ciudad Colon-San José
20	Distribuidora los Amigos	Mercado Central de Cartago	43	Tramo el Mundialista	Cartago
21	Distribuidora Los Vasquez S.A.	Mercado Municipal Cartago	44	Tramo San Rafael # 2	Cartago
22	El Punto Solís Calvo	Mercado Municipal Heredia	45	Walmart Heredia	Heredia San Francisco
23	M Supermercados Aserri	Aserri San Jose	46	Walmart Cartago	Cartago

Fuente: Acta de Verificación de Hechos de Embutidos. MEIC- julio del 2018

A continuación, se ilustra la distribución de las 46 visitas realizadas a los establecimientos comerciales en la GAM, distribuidos por provincia, en San José, Alajuela Heredia y Cartago (Ver gráfico 1).

Gráfico 1



Fuente: Acta de Verificación de Hechos de Embutidos. MEIC- julio del 2018

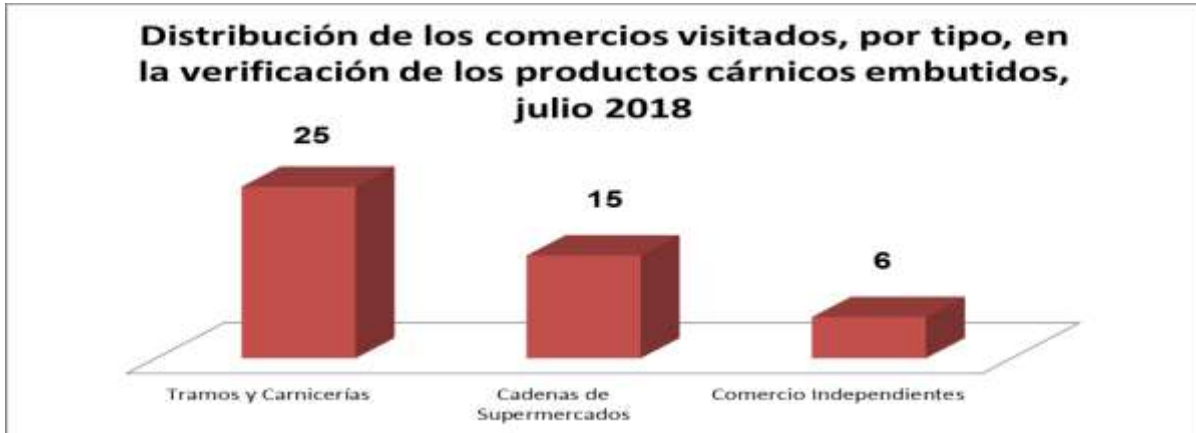
8. Resultados

8.1 Etiquetado: De 46 establecimientos comerciales verificados, se identificaron 88 productos, en donde se evaluó “in situ” el cumplimiento de los requisitos de etiquetado de los embutidos.

El análisis de la calidad de estas 88 muestras, se realizó en el Laboratorio CITA - UCR, para esto se hizo un muestreo preliminar a fin de conocer resultados sobre: Humedad, Cenizas, Grasas, Proteínas y Carbohidratos Totales.

En relación con la evaluación del etiquetado, los resultados fueron los siguientes: Los 46 establecimientos visitados, se distribuyeron por tipo de comercio en: 25 pertenecen a tramos de Mercados o Carnicerías, 15 a Cadenas de Supermercados y 6 a Comercios Independientes. Lo anterior se representa en el Gráfico 2.

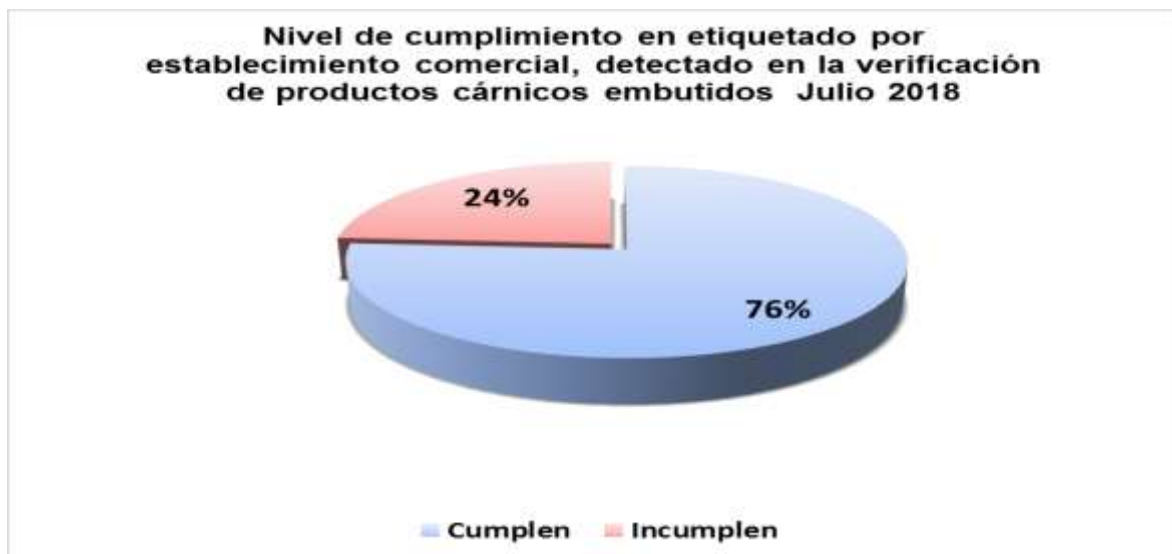
Grafico 2



Fuente: Acta de Verificación de Hechos de Embutidos. MEIC- julio del 2018

De esta evaluación de etiquetado resulta que, 35 comercios cumplen (76%), mientras que 11 comercios no cumplen (24%) con las variables verificadas (Ver Gráfico 3).

Grafico 3



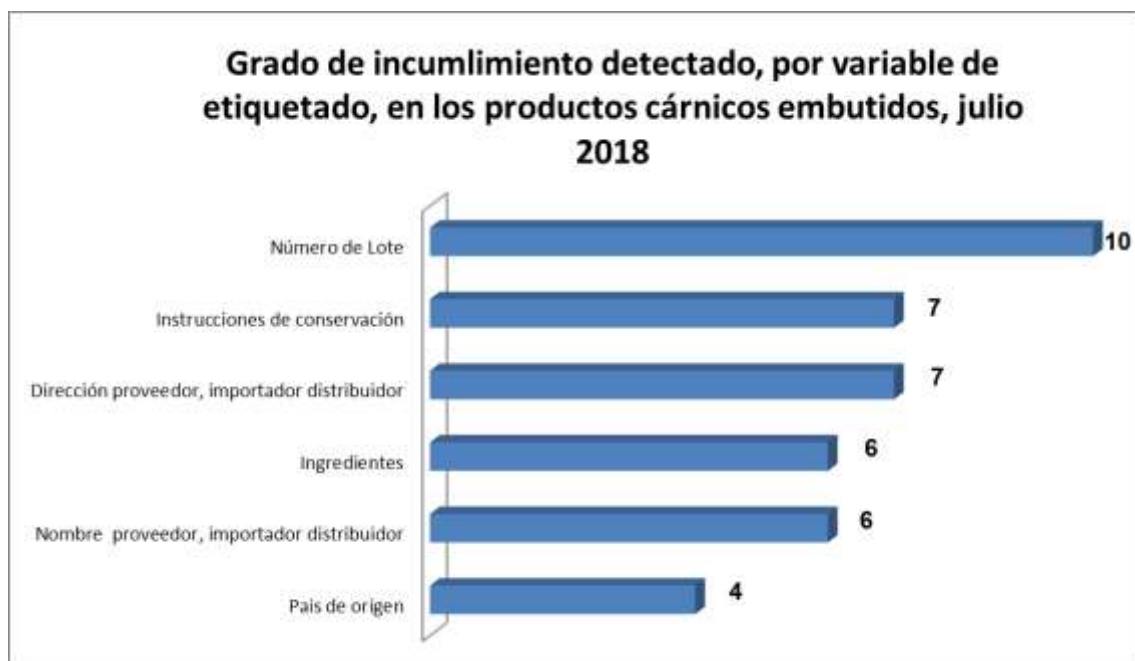
Fuente: Acta de Verificación de Hechos de Embutidos. MEIC- julio del 2018

De los 11 establecimientos comerciales que presentaron algún grado de incumpliendo en el etiquetado, como podemos observar en el grafico 4, en 10 veces no se indica en la

etiqueta del producto el número de lote, en 7 veces no se indica las instrucciones de conservación, en 7 veces también falta la dirección del proveedor, en 6 ocasiones no indica los ingredientes, también en 6 veces falta el nombre del proveedor y en 4 veces falta el país de origen.

A cada uno de estos establecimientos se le confeccionó una prevención y se les otorgó 30 días naturales de tiempo, de conformidad con el artículo 102 del Reglamento a la Ley 7472 (DE: 37899-MEIC), para su corrección. (Ver gráfico 4)

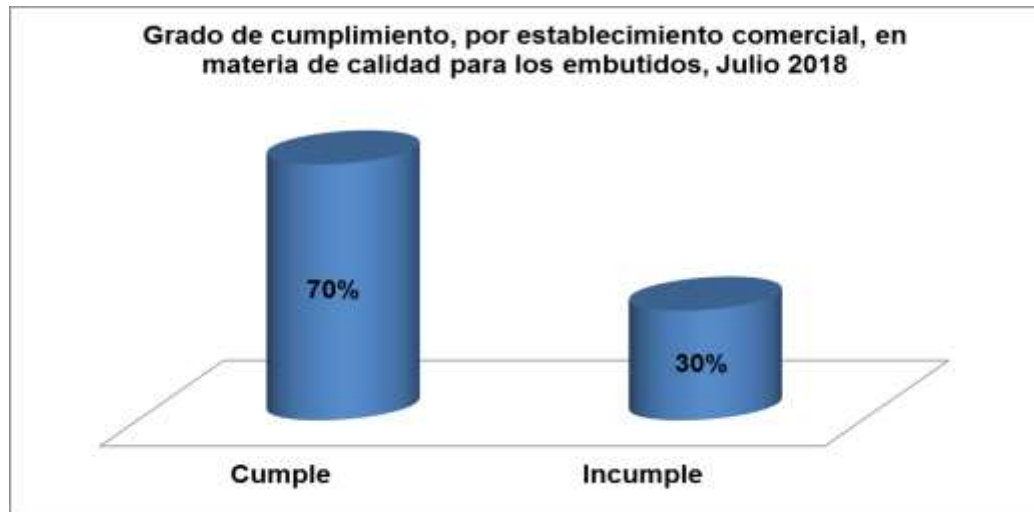
Gráfico 4



Fuente: Acta de Verificación de Hechos de Embutidos. MEIC- julio del 2018

8.2 Calidad: De los 46 establecimientos visitados se pudo comprobar que 32 de ellos (70%) cumplen con los requisitos de calidad en relación con: % Humedad, % de Cenizas, % de Grasa, % de Proteínas y % de Carbohidratos Totales, mientras que 14 no cumplen (30 %), con una o más variables evaluadas (Ver Gráfico 5)

Grafico 5

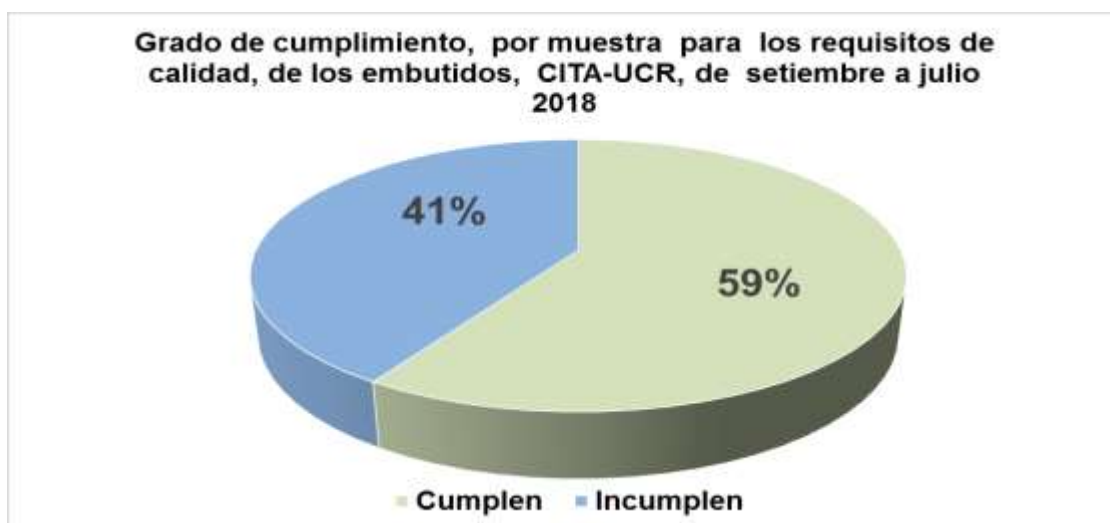


Fuente: Acta de Verificación de Hechos de Embutidos. MEIC- julio del 2018

Con respecto a las variables de calidad verificadas, se tomaron 88 muestras, de las cuales 30 fueron en Salchichón, 22 en Salchichas, 20 en Mortadela y 16 en Chorizo y enviadas al laboratorio del CITA-UCR.

Los resultados que se obtuvieron, indican que las 52 muestras de ese total cumplen con los requisitos de calidad (59%) y 36 muestras no cumplen estos requisitos (41%) (Ver gráfico 6).

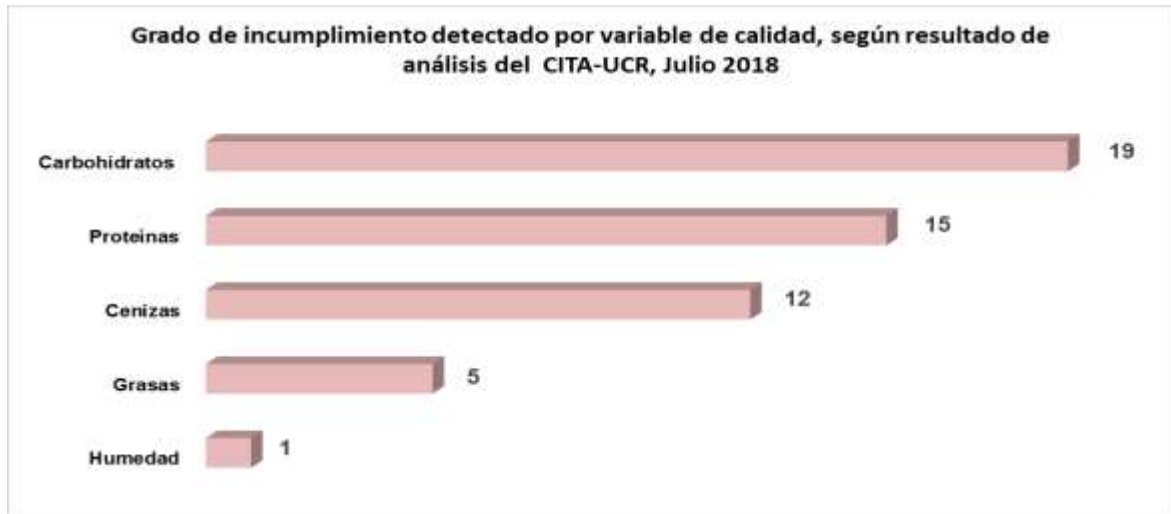
Grafico 6



Fuente: Acta de Verificación de Hechos de Embutidos. MEIC- julio del 2018

En cuanto a los incumplimientos por variable detectado, en calidad del nivel de los Carbohidratos Totales se presenta en 19 veces, Proteínas en 15 veces, Cenizas en 12 veces, Grasa en 5 veces y con una vez Humedad (Ver Gráfico 7).

Gráfico 7



Fuente: Acta de Verificación de Hechos de Embutidos. MEIC- julio del 2018.

8.3 Muestreo Estadístico: El muestreo estadístico (en triplicado) se realizó únicamente a la variable grasa, por cuanto es la única prueba validada de los métodos de análisis AOAC que presenta el Reglamento Técnico Decreto Ejecutivo N° 35079-MEIC-MAG-S. RTCR 411:2008 Productos Cárnicos Embutidos: Salchicha, Salchichón, Mortadela y Chorizo.

Del análisis preliminar hubo 5 muestras que no cumplieron con el parámetro de grasa, por lo que esta toma a esos 5 productos se realizó el 22 y 23 de octubre 2018. Los resultados del análisis de laboratorio del CITA-UCR, fueron entregados el 24 de octubre 2018, comprobándose en estos análisis de calidad del CITA-UCR, que en esta ocasión los 5 productos cumplían con la variable de % de grasa.

9. Conclusiones

9.1 Se visitaron 46 establecimientos comerciales del 02 y 17 de julio 2018 distribuidos en San José - 17, Heredia – 13, Alajuela – 9 y Cartago -7.

- 9.2 Estos 46 comercios se clasificaron por tipo de establecimiento en: 25 Tramos o Carnicerías, 15 Supermercados de Cadena y 6 Comercios independientes (Ver Gráfico 2).
- 9.3 En estos comercios se tomaron 88 muestras preliminares de embutidos, clasificados en: 30 muestras de Salchichón, 22 muestras de Salchicha, 20 muestras de Mortadela y 16 muestras de Chorizo, para la verificación de etiquetado y calidad.
- 9.4 De los 46 comercios visitados, los resultados de las verificaciones señalaron que un 76% cumple en sus productos con los requisitos de etiquetado (35 comercios), mientras que el 24% o sea 11 de ellos presentan algún grado de incumplimiento en el etiquetado, de acuerdo a normativas vigentes: Decreto Ejecutivo N° 35079-MEIC-MAG-S. Reglamento Técnico Nacional RTCR 411:2008 Productos Cárnicos Embutidos: Salchicha, Salchichón, Mortadela y Chorizo. Decreto Ejecutivo N° 37280-COMEX-MEIC. Reglamento Técnico Centroamericano “Etiquetado General de los alimentos previamente envasados preenvasados” y el artículo 34 b de la Ley N° 7472 y su Reglamento.
- 9.5 Los 11 comercios que incumplieron la normativa aplicable, fueron prevenidos para que realizaran las correcciones solicitadas, de conformidad con el artículo 102 del Reglamento a la Ley 7472 (DE-37899-MEIC) (Ver Gráfico 3), los cuales serán visitados nuevamente a fin de confirmar la correcciones de los incumplimientos.
- 9.6 De los 11 negocios detectados con incumplimientos en el etiquetado por variable resultaron lo siguiente: 10 por falta del lote, 7 por ausencia de las instrucciones de conservación y dirección de proveedor o distribuidor, 6 por falta de la lista de ingredientes y el nombre del proveedor o distribuidor y en 4 veces el país de origen. (ver gráfico 4).
- 9.7 Con respecto a la toma de muestras preliminar llevado a cabo en esos 46 comercios para realizar el análisis de calidad según las variables de % de Humedad, Cenizas, Grasas, Proteínas y Carbohidratos Totales, se encontró que el 70% o sea 32 comercios cumplen con la normativa de calidad, sin embargo el 30% (14 comercios) presentaron algún grado de incumplimiento. (Ver Gráfico 5)
- 9.8 En este mismo orden de ideas, de las 88 muestras tomadas de esos 46 comercios mediante muestreo preliminar y que fueron analizadas en el laboratorio del CITA-UCR, se comprueba preliminarmente que el 59% cumple las variables de calidad

(52 muestras), mientras que el 41% (36 muestras) presentaron algún grado de incumplimiento en esas variables (Ver Gráfico 6).

9.9 Con respecto a la distribución de los incumplimientos en materia de calidad de los embutidos encontramos que el nivel de los Carbohidratos Totales se presenta en 19 veces, Proteínas en 15 veces, Cenizas en 12 veces, Grasa en 5 veces y con una vez Humedad (Ver Gráfico 7).

9.10 En el caso de las muestras que presentaron incumplimientos en materia de calidad, solo se le realizó análisis estadístico en triplicado a la variable grasa que contaba con 5 muestras con incumplimiento, los resultados de estos análisis, fueron entregados el 24 de octubre 2018 por el CITA-UCR, comprobándose posteriormente en estos análisis de calidad, que los 5 productos cumplían con la variable % de grasa analizada.

10 Acciones realizadas

10.1 Es importante indicar que el muestreo estadístico (en triplicado) debió ser aplicado a las muestras que se les detectó el incumplimiento en la variable de Grasa, esto debido a la inconsistencia de los métodos de análisis que contiene el reglamento técnico aplicable en las otras variables (Humedad, Cenizas, Proteínas y Carbohidratos Totales) y con ello, en el caso de confirmar el incumplimiento en el producto no sería posible legalmente subir la denuncia al comercio que se encuentra con esta no conformidad, en este sentido solo fue posible realizar la prueba estadística para la variable grasa, por parte del laboratorio del CITA – UCR.

10.2 Se está en un proceso conjunto con el Departamento de Reglamentación Técnica de la Dirección de Calidad, para realizar los ajustes pertinentes de los métodos de análisis AOAC del **Decreto Ejecutivo N° 35079-MEIC-MAG-S -RTCR 411:2008** para Humedad, Cenizas, Proteínas y Carbohidratos, con el propósito de poder regular los incumplimientos en las variables Humedad, Cenizas, Proteínas y Carbohidratos Totales.

10.3 Una vez que se realicen las reformas al citado RTCR 411:2008, se planteará una programación de verificación sobre etiquetado y calidad de los 11 establecimientos comerciales que presentaban algún grado de incumplimiento.

10.4 Por último, se adjunta a este informe un trabajo adicional relacionado, que se efectuó en el mes de diciembre 2018, en forma conjunta entre MEIC-SENASA y la Cámara Costarricense de Embutidores y Procesadores de Carne. En donde el Departamento de Verificación de Mercado verificó lo correspondiente al etiquetado, SENASA a la inocuidad del establecimiento comercial y se tomó una muestra de producto de embutidos para que la Cámara Costarricense de Embutidores pagara los análisis de laboratorio para un análisis preliminar. Ver Detalle en Adenda adjunta.

ADENDA

28 de enero 2019

Como parte de las acciones que realiza la Dirección de Calidad, propiamente por medio del Departamento de Verificación de Mercados, en el marco del mes de la calidad, se mantuvo conversaciones con el Director Ejecutivo de la Cámara Costarricense de Embutidores y Procesadores de Carne, el señor Javier Blandino y con funcionarios de SENASA Federico Chaverri y Olivet Cruz, para realizar un trabajo en conjunto y visitar algunos establecimientos comerciales de San José, Alajuela y Heredia. Los nombres y ubicación de los establecimientos comerciales fueron suministrados en su mayoría por la Cámara Costarricense de Embutidores y Procesadores de Carne y otros por SENASA

El plan de trabajo fue establecido en el marco de trabajo conjunto entre SENASA-MEIC y la Cámara Costarricense de Embutidores y Procesadores de Carne, se programó realizar las salidas de campo para el mes de diciembre específicamente los jueves de cada semana:

- | | |
|--------------------------------|-----------------|
| 1- Jueves 06 de diciembre 2018 | San José |
| 2- Jueves 13 de diciembre 2018 | Alajuela |
| 3- Jueves 20 de diciembre 2018 | Heredia/Cartago |

El Departamento de Verificación de Mercado realizó verificación de etiquetado en los embutidos (Salchichón), además se tomó muestra del producto y se les entrega a los funcionarios de SENASA para que estos la enviaran al laboratorio LASEQ, el análisis de calidad sería en lo referente a Proteína, listeria y salmonella.

Dentro de la prioridad de la Cámara de Embutidores fue visitar en la provincia de Alajuela, tres supermercados de origen Oriental y tres Carnicerías en el Mercado Municipal de Alajuela.

En ese mismo sentido, cabe indicar que la mayoría de las carnicerías del Mercado Municipal de Alajuela ya se habían visitados en el estudio anterior, se trató de evaluar y verificar algunas marcas de embutidos nuevas o que no se habían tomado anteriormente.

A continuación, se procede a detallar los lugares visitados y los resultados obtenidos en la verificación de etiquetado:

Jueves 06 de diciembre 2018

Cuadro 1

Establecimiento	Ubicación	Acta	Embutido	Marca	Peso	Incumplimientos en etiquetado
1. Súper Favorito	San José	1584-18	Salchichón	Monte Azul	1165 g	-
2. Carnicería el Ahorro	San José	1585-18	N.I.	La Central	1115 g	Nombre del alimento
3. Tramo Montecillos	San José	1586-18	Salchichón	Montecillos	925 g	-
4. Tramo La Preferida	San José	1587-18	Salchichón	Sabortico	1065 g	-
5. Tramo el Novillo Central	San José	1588-18	Salchichón	Valenciano	1160 g	-
6. La villa de las Carnes	San José	1589-18	Salchichón	Milor	1195 g	-

*N.I. No indica

Jueves 13 de diciembre 2018

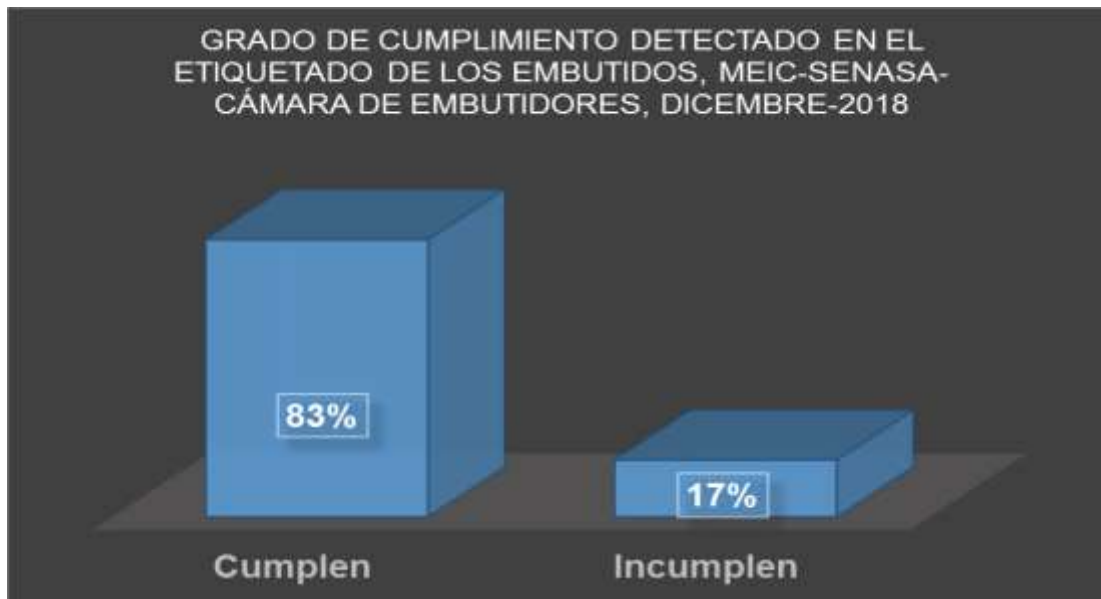
Cuadro 2

Establecimiento	Ubicación	Acta	Embutido	Marca	Incumplimientos en etiquetado
1. Supermercado La Nacional	Alajuela	1590-18	Mortadela de Pollo	Ideal	Registro Sanitario e Instrucciones de conservación
2. Súper La Familia	Alajuela	1591-18	Salchichón	Embutidos Longford	-
3. Súper Básicos 03	Alajuela	1592-18	Salchichón	Kimby	-

4. Tramo Local 24 Carnicería	Alajuela	1614-18	Salchichón con Tocino	Torino	-
5. Delicias Guanacastecas S.A.	Alajuela	1593-18	Salchichón	La nueva Chico Chulo	-
6. Carnicería La Guaria	Alajuela	1615-18	Salchichón de Pollo	La Familia	-

La visita programada para el jueves 20 de diciembre de 2018, en Heredia/Cartago no se realizó, ya que el Laboratorio LASEQ estaba cerrado esos días, por lo que no procedía la toma de muestras.

De los 12 establecimientos visitados, solo el 83 % o sea a 10 de ellos cumplían con el etiquetado del producto y un 17 % o sea 2 comercios presentaron algún grado de incumplimiento en el etiquetado. (Ver Gráfico)



Se tiene programado realizar la segunda visita por parte del Departamento de Verificación de Mercado en febrero de 2019, para los dos establecimientos comerciales que se le detectó incumplimientos en el etiquetado del producto, con la finalidad de verificar que se hayan realizado las correcciones solicitadas. Además, se tiene pendiente los resultados de los análisis de calidad realizados a las muestras tomadas en los establecimientos comerciales,



Ministerio de Economía, Industria y Comercio

Dirección de Calidad
Departamento Verificación de Mercado
Teléfono: (506) 2549-1400, ext. 503, 543, 547

que una vez terminadas por el laboratorio LASEQ, le serán remitidos a SENASA y ellos las harán llegar al MEIC.

Elaborado por:
José Manuel Campos Barrantes
Analista de Mercado

Aprobado por:
Orlando Muñoz Hernández
Jefe DVM

Fin del Informe