

## DCAL-DVM-INF- 003-18

# VERIFICACIÓN DE MERCADO DCAL-MEIC y SENASA-MAG: VERIFICACION DE ETIQUETADO Y CONTROLES DE MEDIDAS SANITARIAS EN LA CARNE CRUDA VENTA A GRANEL Y PREEMPACADA EN LA ZONA ZUR DEL PAIS.



*Elaborado por: José Ml. Campos*

San José, DICIEMBRE 2017

## 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.

Es así, que en abril de 2017, se realizó una capacitación en la Zona Sur de nuestro país donde en forma conjunta, MEIC y SENASA brindaron información con respecto al Reglamento Técnico RTCR 400:2006, Decreto Ejecutivo N° 33744-MEIC de Etiquetado de la carne cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y vísceras (LG 95 del 18-05-2007), por ser la normativa técnica aplicable para regular el comercio de dicho producto. SENASA en coordinación de sus áreas regionales de la zona sur del país realizó numerosas invitaciones a los establecimientos comerciales, en total se tuvo una asistencia de 117 personas, de Ciudad Neily, Osa y Pérez Zeledón.

En seguimiento de lo anterior, se realizó una nueva visita a los establecimientos de la Zona Sur, con el objetivo de verificar la implementación realizada por el comercio de los requisitos obligatorios que establece el citado Reglamento Técnico.

Las visitas a estos establecimientos comerciales, se realizaron del 04 al 08 de diciembre 2017, en compañía de funcionarios de SENASA, se visitaron las localidades de Ciudad Neily, Río Claro, Golfito, Osa, Palmar Norte, Coto Brus, Buenos Aires y Pérez Zeledón, en total se verificaron 90 establecimientos comerciales en forma coordinada.

Los establecimientos comerciales que presentaron incumplimientos en etiquetado general, fueron prevenidos mediante actas de verificación de hechos, otorgándoseles 30 días naturales de tiempo para su corrección, lo anterior de conformidad con el artículo 102 del Reglamento a la Ley N° 7472 (DE-37899-MEIC), en total se previnieron 50 establecimientos que se les encontró uno o varios incumplimientos en la información de etiquetado de carne cruda de venta a granel o no empacada. En el caso del etiquetado de producto preempacado, se realizaron 13 prevenciones en etiquetado.

## 2. Objetivo

Realizar comprobación del etiquetado correcto de las carnes que se comercializan preempacada y no preempacada ofrecidas al consumidor, así como identificar los cortes y analizar las especies de las carnes que se ofrecen en los puntos de venta, con el fin de verificar el cumplimiento de la normativa técnica aplicable. Asimismo, SENASA, procedió a verificar las medidas sanitarias y la localización geográfica de los establecimientos comerciales, según su competencia.

## 3. Normativa:

- Ley N° 7472 de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor y su respectivo Reglamento.
- Ley N° 8495 del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA).
- Decreto Ejecutivo N° 33744-MEIC. Reglamento Técnico Etiquetado de la carne cruda, Molida, Marinada, Adobada, Tenderizada y Vísceras.
- Decreto Ejecutivo N° 34859-MAG. Reglamento General para el otorgamiento del Certificado Veterinario de Operación.
- Decreto Ejecutivo N° 37280-COMEX-MEIC. Reglamento Técnico Centroamericano de Etiquetado General de Alimentos pre envasados.

## 4. Variables

- Se realizó análisis de etiquetado en sitio por parte del MEIC.
- Ubicación de los establecimientos comerciales, medidas sanitarias y veracidad de la información SENASA.

### 4.1 Etiquetado carnes no preempacadas:

- Nombre del corte y especie: debe estar exhibido en cada una de las urnas, excepto en el caso de la carne molida que no tiene que indicar tipo de corte.
- Precio: Debe estar exhibido en las urnas el precio por kilogramo.
- Proceso adicional: Debe indicarse en las urnas de exhibición si la carne es “molida, marinada, adobada, tenderizada”, debe declararse el tipo de vísceras.

- % de agua: Debe indicarse en las urnas o rótulo visible el % de agua añadida.
- % de grasa: para la carne molida se deberá declarar el % de grasa en las urnas o rótulo visible (no más de X % de grasa).
- Lista de ingredientes: deben declararse y estar disponibles al consumidor los ingredientes utilizados en los procesos de adobo, marinación y tenderización.
- Recomendaciones de manejo y consumo del producto: Deben estar visibles al consumidor al momento de la compra.
- Perforamiento de la carne: La información que debe aparecer en las urnas de exhibición, debe aparecer en etiquetas visibles, claras e identificables colocadas al lado o en cada una de las piezas de carne. En ningún caso la carne deberá ser perforada.
- País de origen: identificación del origen del producto (nacional o importado), según propuesta de reforma al DE-33744-MEIC.
- Condición de la carne: si se comercializa fresca, congelada o previamente congeladas, según propuesta de reforma al DE-33744-MEIC.
- Trazabilidad del producto: revisión de facturas, etiquetado de cajas en trastienda, fichas técnicas para revisar concordancia de la información.

#### **4.2 Etiquetado carnes preempacadas: (etiqueta en idioma español)**

- Nombre del corte y especie: debe estar indicado en el empaque, la carne molida no tiene que indicar tipo de corte.
- Precio: debe estar claro y visible al consumidor, se debe declarar el precio por kilogramo y el precio total.
- Fecha de vencimiento: Debe ser colocada directamente por el fabricante y no estar alterada.
- Lista de ingredientes: deben enumerarse todos los ingredientes en orden decreciente de masa inicial en el momento de la fabricación del alimento. En esta lista debe declararse el agua añadida en términos porcentuales.
- Proceso adicional: Debe indicarse si la carne es “molida, marinada, adobada, tenderizada” o una combinación de las anteriores. Debe declararse el tipo de vísceras.
- La carne que no es fresca debe indicar que es “previamente congelada”.
- Contenido neto: debe declararse utilizando el Sistema Internacional de Medidas (SI). Debe aparecer en el mismo campo de visión del nombre y corte.
- País de origen: debe declararse el país de origen.
- Instrucciones de conservación: Debe indicarse la leyenda: “congélese o manténgase en refrigeración entre 0 y 5 °C”.

- % de grasa: para la carne molida (no más de X % de grasa)
- Información del productor, importador o distribuidor: nombre y dirección
- Trazabilidad del producto: revisión de facturas, etiquetado de cajas en trastienda, fichas técnicas para revisar concordancia de la información.

Es así como los funcionarios de SENASA, se encargaron de verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Higiene.

## **5. Trabajo de Campo:**

El trabajo de campo fue realizado por funcionarios de las dos instituciones (MEIC-SENASA) del 04 al 08 de diciembre de 2017, se utilizó el sistema de barrido de negocios desde el punto más lejano de la zona sur, hasta finalizar en Pérez Zeledón, es por ello que los funcionarios de SENASA se encargaron de suministrar los establecimientos a visitar en cada una de las regiones de la zona sur.

Los funcionarios del MEIC, verificaron el cumplimiento del RTCR 400:2006, Decreto Ejecutivo N° 33744-MEIC de Etiquetado de la carne cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y vísceras, por medio de dos tipos de Actas de Verificación de Hechos, una para los productos empacados y otra para los productos de venta a granel o no empacados. Los establecimientos que se encuentren incumpliendo dicho RTCA, fueron prevenidos para que en un plazo no mayor a 30 días naturales realicen las correcciones señaladas en dichas actas.

### **5.1 Instrucciones de trabajo importantes:**

- Identificarse con el administrador y explicar el objetivo de la visita.
- En el caso de producto preempacado las prevenciones deberán incluir en el acta el nombre y los datos del distribuidor.
- Llevar carnet, tabla, Actas, papel carbón, n° de actas.

## 5.2 Productos a muestrear

- Carne Cruda de venta a granel o no empacada dispuesta a la venta del público consumidor
- Carne Cruda pre empacada a la venta del consumidor

**Cuadro 1**

<b>Trabajo de campo</b>
<b>1. Presentación y explicación del objetivo de la verificación</b>
<b>2. Llenado de Acta de verificación de etiquetado con prevención (Carne Cruda a granel</b>
<b>3. o empacada)</b>
<b>4. Se trabajó en forma conjunta con funcionarios de SENASA de la Zona Sur, El MEIC se encargó del etiquetado del producto y SENASA de la inocuidad y medidas sanitarias de los establecimientos comerciales visitados.</b>
<b>5. Entrega al comercio visitado de los desplegados informativos</b>
<b>6. Dar respuesta a las declaraciones juradas ingresadas a la Dirección de Calidad con respecto a las prevenciones por etiquetado.</b>
<b>7. Elaboración y aprobación del informe del estudio realizado, por parte de la jefatura del Departamento de Verificación de Mercados de la Dirección de Calidad.</b>

Se visitaron un total de 90 establecimientos comerciales, que vendían carne cruda a granel y preempacada como resultado del trabajo de campo efectuado en diciembre de 2017, verificándose las variables de etiquetado en cada uno de los establecimientos comerciales visitados, lo anterior de conformidad con el Reglamento Técnico RTCR 400:2006, Decreto Ejecutivo N° 33744-MEIC de Etiquetado de la carne cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y vísceras, que a continuación se detallan:

**Cuadro 2**  
**Establecimientos visitados. Verificación de etiquetado Carne Cruda Zona Sur**

Coope Sabalito R. L.	Coto Brus Sabalito	Supermercado Loaiza	Neily, Corredores	Carnes La Amistad	Perez Zeledon
Carnicería Bonanza	Coto Brus Sabalito	Carnicería Los Ángeles	Canoas, Corredores	Carnicería La Moderna #2	Perez Zeledon
Super Barato	Coto Brus Sabalito	Almacén San Isidro	Canoas, Corredores	Carnes Tres Novillas	Perez Zeledon
Centro de Carnes Elías	Coto Brus Sabalito	Centro de carnes Gallo Sur	Canoas, Corredores	Carnicería Don Pedro	Perez Zeledon
Coopro San Vito	Coto Brus San Vito	Carnicería Nueva Amistad	Canoas, Corredores	Bm Del General	Perez Zeledon
Carnicería Filan	Coto Brus San Vito	Carnicería La Moderna	La Cuesta, Corredores	Maxi Pali	Perez Zeledon
Súper Carnes La Central	Coto Brus San Vito	Supermercado La Estrella	Laurel, Corredores	Coopeagri	Perez Zeledon
Almacén Acapulco	Coto Brus San Vito	Supermercado Pito y Alba	Laurel, Corredores	El Progreso	Perez Zeledon
Automercado BM	Coto Brus San Vito	Carnicería y chicharronera La Finca	Laurel, Corredores	Carnicería Pz	Perez Zeledon
Mega Sur	Coto Brus Agua Buena	Super El Ahorro	Guaycará, Golfito	La Fortuna	Perez Zeledon
Bogantes Supermercado	Buenos Aires	Carnicería Río Claro	Guaycará, Golfito	Carnicería La Generaleña	Perez Zeledon
Carnicería El Pueblo	Buenos Aires	Super Sur Carnicería	Guaycará, Golfito	Los Naranjos	Perez Zeledon
Carnicería Ujarras	Buenos Aires	Supermercado Pearson	Golfito, Golfito	Carnicería La Campesina	Perez Zeledon
Carnicería Los Almendros	Buenos Aires	Carnicería Villalobos	Golfito, Golfito	Carnicería El Buen Precio	Perez Zeledon
Carnicería El Rescate	Buenos Aires	Carnicería La Amistad	Golfito, Golfito	Los Lonchos	Perez Zeledon
Centro de Carnes Boston	Pérez Zeledón	Carnicería Melissa	Golfito, Golfito	Carnes Tres Jotas	Perez Zeledon
Carnicería M B	Pérez Zeledón	Super Comercio Costarricense	Golfito, Golfito	Carnicería Milton Mena	Perez Zeledon
Carnicería El Parque	Pérez Zeledón	Carnicería Montecillos	San Isidro, Pérez Zeledón	Carnicería La Moderna	Perez Zeledon
Súpermercado Cañaveral	Pérez Zeledón	Supermercado Luferz	San Isidro, Pérez Zeledón	Carnicería Junior	Perez Zeledon
Carnicería Los Machitos	Palmar Norte, Osa	Supermercado San Luis	San Isidro, Pérez Zeledón	Centro Carnes Barboza	Golfito
Carnicería La Mía	Palmar Norte, Osa	Grupo Agroindustrial tres Jotas	Pérez Zeledón	Mega Carnes	Golfito
Super y carnicería Ojo de Agua	Ciudad Cortés, Osa	Super Barato Bm	San Vito	Carnicería Picado	Golfito
Super Hermanos Mora	Palmar Norte, Osa	Carnicería Buenos Aires	Buenos Aires	Carnicería Don Orlando	Golfito
Carnicería El Buen Precio	Palmar Norte, Osa	Bm De Buenos Aires	Buenos Aires	Maxi Pali Rio Claro	Golfito
Super Carnes Ramírez	Palmar Norte, Osa	Carnicería El Alto	Buenos Aires	Centro Carnes Olivares	Golfito
Carnicería 4 esquinas	Cortés, Osa	Carnicería El Higuero	Buenos Aires	Mega Super	Ciudad Neily
Carnicería El Parque	Cortés, Osa	Carnes El Hoyon	Perez Zeledon	La Popular	Ciudad Neily
Centro de carnes Rofón	Cortés, Osa	Carnes Pedregoso	Perez Zeledon	Pali	Ciudad Neily
Carnicería San Cristóbal	Neily, Corredores	Carnes Del Valle	Perez Zeledon	Bm Del Palmar	Palmar Norte
Carnicería El Parqueo	Neily, Corredores	Carnes Los Naranjo	Perez Zeledon	Pali	Palmar Norte

Fuente: Acta de Verificación de Hechos de carnes crudas. MEIC- diciembre de 2017

## 6. Resultados

### 6.1 Resultados generales:

De los 90 establecimientos visitados en la Zona Sur del país, de acuerdo a la verificación de etiquetado de la carne curda realizada en diciembre 2017, podemos observar en el grafico la distribución de los establecimientos comerciales por cantón, siendo Pérez Zeledón el cantón con mayor número de comercios visitados, con 31 y el cantón con menos comercios que se visitó es Buenos Aires con 9, (ver gráfico1).

**Gráfico 1**



Fuente: Acta de Verificación de Hechos de carne cruda preempacada. MEIC –diciembre de 2017

De los 50 establecimientos que presentaban algún grado de incumplimiento en el etiquetado de la carne cruda de venta a granel o no empacada y preempacada, según lo estipulado en el Reglamento Técnico RTCR 400:2006. Decreto Ejecutivo N° 33744-MEIC Etiquetado de la carne cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y vísceras, de acuerdo a la distribución de las visitas realizadas por cantón en la Zona Sur del país, Corredores es el cantón que cuenta con el mayor porcentaje de incumplimientos en el etiquetado con un 22% (11 establecimientos), seguido por Coto Brus con un 20% (10 establecimientos), Osa con un 18% (9 establecimientos), Golfito con 16% (8 establecimientos), Pérez Zeledón con un 14% (7 establecimientos) y Buenos Aires con un 10% (5 establecimientos) . (Ver cuadro 3)



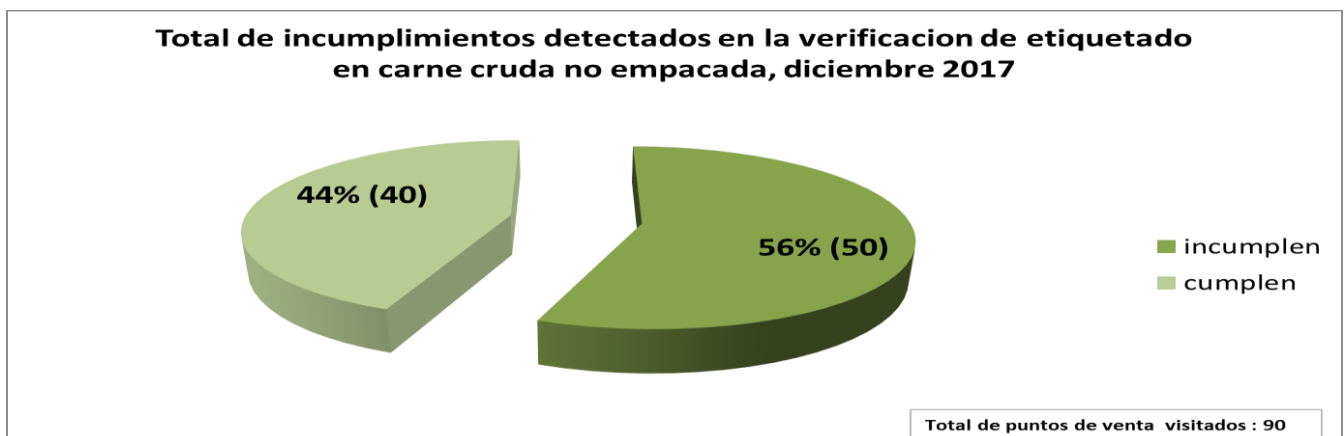
**Cuadro 3**  
**Porcentaje de establecimientos que presentan incumplimientos en el etiquetado**  
**Carne Cruda a granel no empacada y preempacada, por cantón en la Zona Sur**

Negocios visitado por canton	Cumple	Incumple	Cantidad de negocios visitados	% de incumplimiento
Corredores	3	11	14	22%
Coto Brus	1	10	11	20%
Osa	2	9	11	18%
Golfito	6	8	14	16%
Pérez Zeledón	24	7	31	14%
Buenos Aires	4	5	9	10%
<b>TOTAL</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>90</b>	<b>100%</b>

**6.2 Carne Cruda a granel o no empacada:**

De los 90 establecimientos comerciales visitados en la verificación de etiquetado de carne cruda a granel o no empacada, de conformidad con lo que establece el Reglamento Técnico RTCR 400:2006. Decreto Ejecutivo N° 33744-MEIC Etiquetado de la carne cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y vísceras, para el caso de la carne cruda de venta a granel, el 56% (50) incumplen con una o varias variables verificadas de etiquetado, mientras que el 44% (40) de ellos cumplen con todas las variables verificadas (Ver Gráfico 2).

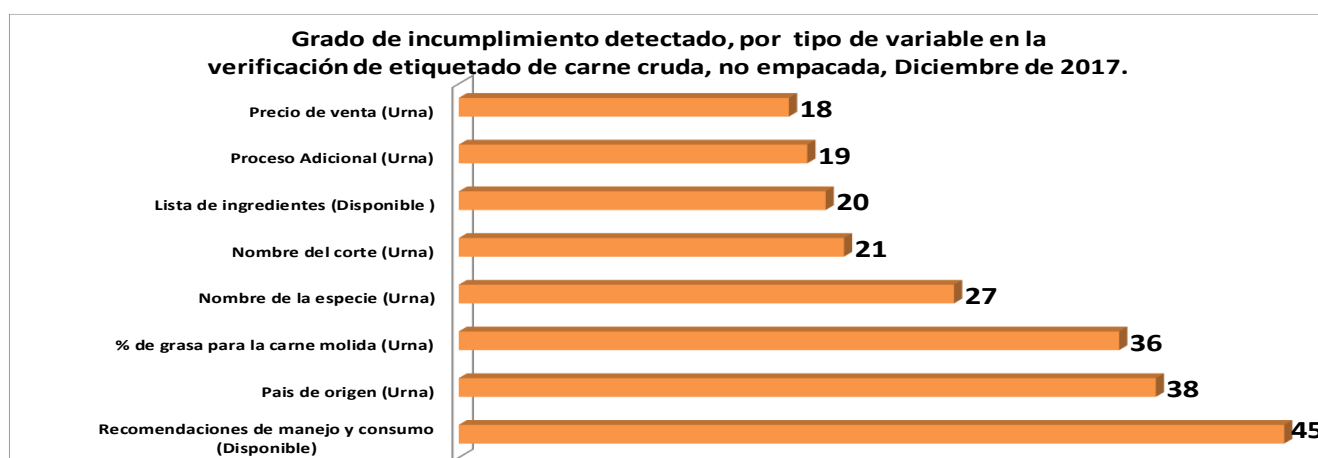
**Gráfico 2**



Fuente: Acta de Verificación de Hechos de carne cruda preempacada. MEIC –diciembre de 2017

Las variables que presentan un mayor grado de incumplimientos en el etiquetado de carne cruda a granel o no empacada, a continuación se detallan: en 45 ocasiones las recomendaciones de manejo y consumo, en 38 veces el país de origen y en 36 veces el % de grasa para la carne molida, el cual se detalla en el (gráfico 3).

**Grafico 3**



Fuente: Acta de Verificación de Hechos de carne cruda a granel no empacada. MEIC –diciembre de 2017

### 6.3 Carne Cruda preempacada:

En ese mismo sentido de esos mismos 90 establecimiento comerciales visitados, algunos de los comercios disponían de venta al consumidor de carne cruda a granel o ( no empacada) y también vendían carne cruda preempacada, se pudo detectar en cuanto al etiquetado de carne cruda preempacada 13 establecimientos presentaban incumplimientos en las variables de etiquetado, es así que los cantones de la Zona Sur del país con mayor grado de incumplimiento se encuentran en, Pérez Zeledón con un 54% (7), seguido de Coto Brus con un 38%(5) y Osa con un 8% (1) Ver Cuadro 4)

**Cuadro 4**

Negocios visitado por canton	Cumple	Incumple	Cantidad de negocios visitados	% de incumplimiento
Pérez Zeledón	0	7	7	54%
Coto Brus	0	5	5	38%
Osa	0	1	1	8%
<b>TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>100%</b>

Fuente: Acta de Verificación de Hechos de carne cruda empacada. MEIC –diciembre de 2017

Con respecto a las variables que más presentaban incumplimiento en el etiquetado de la carne cruda preempacada, de los 13 establecimientos visitado, tenemos con 7 veces el nombre de la especie y la falta del CVO de SENASA, el detalle completo lo podemos observar en el gráfico 4:

**Gráfico 4**



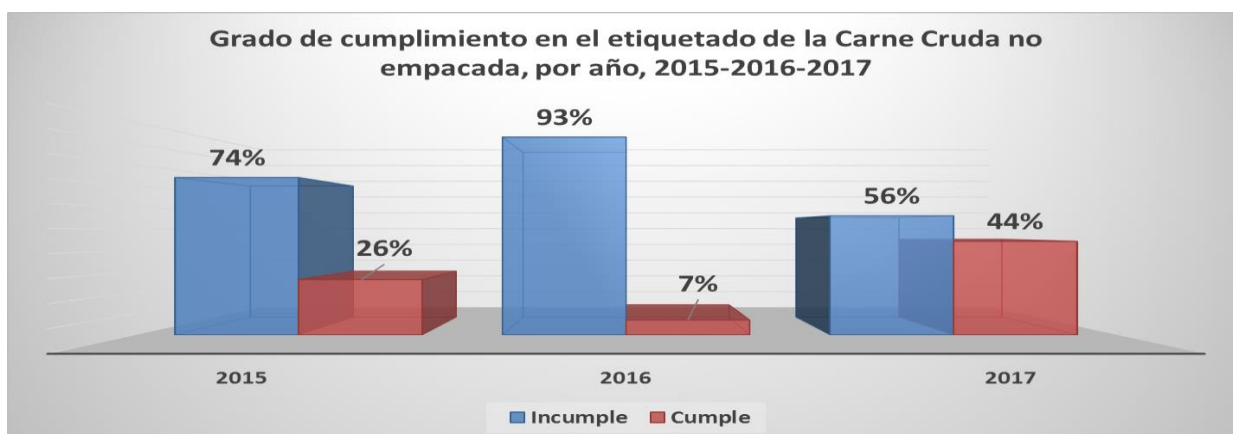
Fuente: Acta de Verificación de Hechos de carne cruda preempacada. MEIC –diciembre de 2017

#### 6.4 Comparativo de incumplimiento por año (2015-2016-2017)

Para finalizar se realiza un comparativo de incumplimientos de los años 2015-2016 y 2017, en donde se puede observar que el 2016 fue el año que más incumpliendo se

presentaron con un 93%, seguido del 2015 con un 74% y este 2017 con un 56%, donde se nota una reducción considerable en los incumplimientos. (Ver gráfico 5)

**Gráfico 5**



Fuente: Acta de Verificación de Hechos de carne cruda no empacada. MEIC-años 2015-2016-2017

## 7. Conclusiones

- 1- Se visitaron y verificaron 90 establecimientos comerciales en Coto Brus, Osa, Buenos Aires, Pérez Zeledón, Corredores y Golfito, principales cantones de la zona sur del país, visita realizada del 04 y 08 de diciembre 2017. Verificación de etiquetado, conforme el Reglamento Técnico RTCR 400:2006. Decreto Ejecutivo N° 33744-MEIC Etiquetado de la carne cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y vísceras. (Ver Cuadro 2).
- 2- De los 90 establecimientos visitados, 50 de ellos presentan incumplimientos en el etiquetado de Carne Cruda de venta a granel (no empacada). Es decir, el 56% de los establecimientos comerciales se encontraba incumpliendo la normativa anteriormente indicada. El 44% (40 establecimientos) cumple con el reglamento (Ver Gráfico 2).
- 3- En los casos de algunos supermercados visitados que comercializaban Carne Cruda en las dos modalidades venta a granel o no empacada y venta preempacada, 13 de ellos que comercializaba producto preempacado, todos incumplieron en algún grado con las variables de etiquetado.
- 4- Con respecto a los 50 establecimientos que presentaban incumplimientos en el etiquetado para la carne cruda de venta a granel (o no empacada) las variables con más incumplimientos se detallan a continuación: (ver gráfico 3).

- Recomendaciones de manejo y consumo en 45 ocasiones.
  - País de origen en 38 veces.
  - Porcentaje de grasa para la carne molida en 36 ocasiones.
  - Nombre de la especie 27 veces.
  - Nombre del corte 21 ocasión.
  - Lista de ingredientes en 20 veces.
  - Proceso adicional en 19 ocasiones.
  - Precio de venta en 18 veces
- 5- Del mismo modo para los 13 establecimientos visitados y que presentaban algún grado de incumplimiento en las variables de etiquetado para la carne cruda preempacada se presentan a continuación: (Ver Gráfico 4)
- Nombre de la especie en 7 ocasiones.
  - Información del CVO SENASA en 7 veces.
  - Número de lote 4 ocasiones.
  - Información de la dirección del productor importador o distribuidor en 4 veces.
  - Precio de venta 3 ocasiones.
  - Instrucciones de conservación en 3 veces.
  - País de Origen en 3 ocasiones.
  - Nombre del corte 2 veces.
  - Información del nombre del productor importador o distribuidor en 1 ocasión.

- 6- En ese mismo sentido el cantón que cuenta con el mayor número de incumplimientos para la carne cruda preempacada, es Pérez Zeledón con el 54% (7 establecimientos), seguido de Coto Brus con un 38% (5 establecimientos) y con un 8% se encuentra el cantón de Osa (1 establecimiento). Ver Cuadro 4
- 7- Es importante indicar que, aunque el 2016 fue el año que más incumplimientos se detectaron en el etiquetado de la carne cruda, de conformidad con el Reglamento Técnico RTCR 400:2006. Decreto Ejecutivo N° 33744-MEIC Etiquetado de la carne cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y vísceras, se nota una reducción muy importante de estos incumplimientos para el 2017 (ver Gráfico 5).
- 8- Todos los establecimientos que se detectaron incumpliendo con las variables de etiquetado de carne cruda de venta a granel o no empacada y preempacada, fueron prevenidos de conformidad con el artículo 102 del Reglamento de la Ley 7472 (DE-37899-MEIC), otorgándosele un plazo de 30 días naturales para que realizaran las correcciones correspondientes.

## 8. Recomendaciones

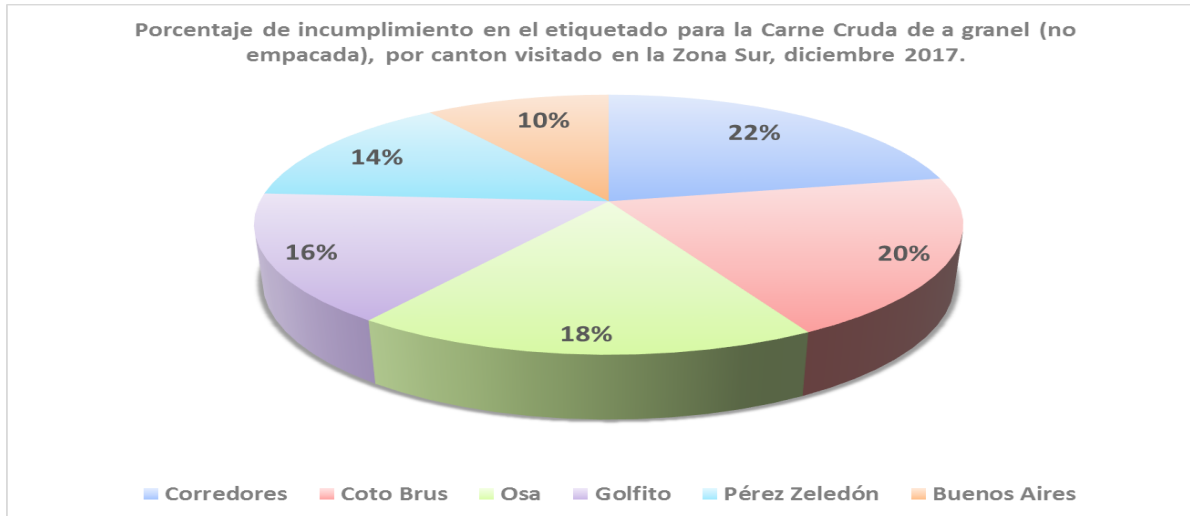
- 1- Es importante volver a implementar con funcionarios de SENASA del MAG, una nueva capacitación en la Zona Sur, informarles sobre los resultados obtenidos del trabajo realizado.
- 2- Solo un 40 % de los establecimientos que presentaron incumplimientos en el etiquetado han enviado las declaraciones juradas, indicando que han corregido lo prevenido.
- 3- Debido a que el 56 % de los establecimientos visitados se encontraron con incumplimientos y que solo el 40% de ellos indican que han corregido lo prevenido, se debe realizar una segunda visita, para corroborar si han realizado las correcciones. De lo contrario presentar las denuncias respectivas ante la Comisión Nacional del Consumidor CNC.

**Fin del Informe**



## ANEXOS

### Gráfico 6



### Gráfico 7

