



DCAL-DVM-INF-004-2024

VERIFICACIÓN PRELIMINAR EN FRIJOLES  
Etiquetado y Calidad (análisis en cocción)

ELABORADO POR: Damaris Cerdas Jiménez, Analista

*Documento firmado digitalmente*

REVISADO POR: Luisa María Díaz Sánchez, Directora  
Dirección de Calidad



2024-05-07



## Contenido

I. INTRODUCCIÓN.....	3
II. OBJETIVO GENERAL.....	5
III. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	5
IV. NORMATIVA APLICABLE.....	5
V. VARIABLES ANALIZADAS.....	6
VI. METODOLOGIA PARA LA TOMA DE MUESTRAS DE VERIFICACIÓN PRELIMINAR.....	7
VII. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN EN ETIQUETADO Y EN CALIDAD....	10
1. Resultado del análisis de etiquetado.....	10
En el gráfico N° 1, se visualiza los resultados en porcentajes de cumplimiento e incumpliendo detectados en materia de etiquetado.....	10
Incumplimientos en etiquetado.....	11
2. De los distribuidores o proveedores identificados.....	12
3. Procedencia del frijol.....	13
4. Resultados del análisis preliminar de calidad (tiempo de cocción en frijoles).....	16
VIII. COMPARATIVO DE RESULTADOS OBTENIDOS EN LOS AÑOS 2022, 2023 Y 2024.....	19
1. Sobre los resultados de etiquetado.....	19
2. Sobre las marcas con incumplimientos de etiquetado.....	20
3. Sobre el país de origen o la procedencia del frijol.....	21
4. Sobre los resultados de los análisis de calidad preliminares del frijol....	23
IX. CONCLUSIONES.....	25
X. HALLAZGOS.....	26
XI. ACCIONES LEGALES.....	27
XII. ANEXOS.....	28



## I. INTRODUCCIÓN

El presente informe se fundamenta en el cumplimiento de la Ley N° 8763 de “Requisitos de Desempeño para la Importación de Frijol y Maíz blanco con Arancel Preferencial en caso de Desabastecimiento”; el cual establece en el inciso d) de su artículo 5, lo siguiente:

“d) El MEIC, en coordinación con el CNP, realizará un estudio semestral de la calidad de frijol y maíz blanco ofrecidos para la venta al consumidor, a fin de evaluar el cumplimiento de la reglamentación técnica nacional vigente de cada uno de estos granos. El MEIC publicará los resultados de ese estudio al menos en un medio de circulación nacional”.

En este contexto desde el año 2016, el Departamento de Verificación de Mercado (DVM) de la Dirección de Calidad (DCAL), creada bajo el Decreto Ejecutivo N° 39917-MEIC de reforma al reglamento de la Ley N° 6054 del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, Decreto Ejecutivo N° 37457-MEIC, ha venido realizando dos veces al año, los estudios de frijoles rojos, negros y de maíz blanco, por tanto, se presenta la información del estudio que corresponde al primer semestre del 2024, verificación del etiquetado y el análisis de calidad preliminar en frijol en el parámetro de cocción, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación técnica vigente.



En el caso del maíz blanco, desde los últimos 7 años se ha mostrado una disminución en la producción nacional, por lo que para el año pasado y para este estudio no se logró identificar ninguna marca en el Área Metropolitana.

En esta verificación se incorpora la colaboración del laboratorio del Área de Inspección y Verificación de Calidad de la Dirección de Calidad e Inocuidad del Consejo Nacional de Producción (CNP), entidad que realiza los ensayos en el parámetro de tiempo de cocción, aplicando el reglamento técnico respectivo; y la Dirección de Calidad por medio del Departamento de Verificación de Mercado, que tiene a su cargo la evaluación del etiquetado de estos productos y la logística en general.

Los datos que se presentan en este informe incluyen una verificación de etiquetado y de calidad de tipo preliminar en el ensayo de cocción: 59 muestras. Como resultado de esta evaluación preliminar, en materia de etiquetado únicamente 1 producto no cumplió, y en calidad 32 muestras arrojaron resultados preliminares no conformes, las cuales serán consideradas en el segundo muestreo para los análisis de tipo estadístico.



## II. OBJETIVO GENERAL

Realizar análisis de etiquetado y calidad en cocción, en las diferentes marcas y presentaciones de frijol rojo y negro pre empacados ofrecidos al consumidor, con el fin de verificar el cumplimiento de la normativa técnica aplicable, así como proteger el derecho de los consumidores, de acceder a información veraz y oportuna sobre los diferentes bienes y servicios que se ofrecen en el mercado nacional.

## III. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Verificar la información otorgada al consumidor en las diferentes etiquetas de frijol según la reglamentación técnica vigente.
- Verificar el cumplimiento de la normativa técnica que corresponde a la calidad, por medio del análisis del tiempo de cocción, en las diferentes marcas y presentaciones de frijol que se ubiquen en el mercado.
- Verificar que la información del precio de venta esté exhibida al público consumidor.

## IV. NORMATIVA APLICABLE

- Decreto Ejecutivo N° 32149-MEIC-S-MAG. RTCR 384:2004 Reglamento Técnico Frijol en grano. Especificaciones.



- Decreto Ejecutivo N° 37280-COMEX-MEIC. RTCA 67.01.07:10 Reglamento Técnico Centroamericano Etiquetado General de los Alimentos Previamente envasados "(Preenvasados)".
- Ley N° 7472, Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor y su Reglamento (Decreto Ejecutivo N° 37899-MEIC).
- Ley N° 8763, Ley de Requisitos de Desempeño para la Importación de frijol y maíz blanco con arancel preferencial en caso de Desabastecimiento y su respectivo Reglamento.
- Decreto Ejecutivo N° 35774-MAG-MEIC-COMEX. Reglamento a la Ley de Requisitos de Desempeño para la Importación de frijol y maíz blanco con arancel preferencial en caso de desabastecimiento.
- Decreto Ejecutivo N° 36463-MEIC. RTCR 443:2010. Metrología. Unidades de Medidas Sistema Internacional (SI)

## V. VARIABLES ANALIZADAS

Las variables analizadas para estos productos se señalan a continuación y se llevaron a cabo con base en los elementos obligatorios establecidos en los siguientes reglamentos técnicos:

1. El etiquetado de los productos, según lo definido en los reglamentos técnicos:
  - Decreto Ejecutivo N° 32149-MEIC-S-MAG de frijol.



- Decreto Ejecutivo N° 37280-COMEX-MEIC de Etiquetado General para los alimentos preenvasados (Departamento de Verificación de Mercado -DVM, análisis en sitio).
- Decreto Ejecutivo N° 36463-COMEX. RTCR 443:2010. Metrología. (Departamento de Verificación de Mercado -DVM, análisis en sitio)

2. **La** calidad en tiempo de cocción, basada en:

- Decreto Ejecutivo N° 32149-MEIC-S-MAG de frijol (tiempo de cocción - Laboratorio de Calidad del Consejo Nacional de la Producción - CNP).

3. **La** información del precio al consumidor, según:

- Ley 7472, artículo 34-b (Departamento Verificación de Mercado - DVM), inspección “in situ”.

Con fundamento en los citados documentos regulatorios, en el anexo N° 1 se presenta la plantilla de variables analizadas.

## VI. METODOLOGIA PARA LA TOMA DE MUESTRAS DE VERIFICACIÓN PRELIMINAR

Se llevó a cabo la verificación de tipo preliminar, tomando en cuenta que para el análisis de calidad (tiempo de cocción) se recolectó para



cada muestra un mínimo de tres kilogramos de producto, por un requisito de procedimiento según la acreditación del laboratorio respectivo, por lo anterior, se tomaron de la siguiente manera, un tanto de:

CANTIDAD PARA CADA MUESTRA
- 5 paquetes de 700 gramos
- 4 paquetes de 750 gramos
- 4 paquetes de 800 gramos
- 4 paquetes de 900 gramos
- 3 paquetes de 1000 gramos

“Artículo 206.-Muestreo Preliminar. 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.”

Se recolecta menor cantidad de producto en el mercado, ya que se toma una menor cantidad de empaques en relación con el peso del producto. De esta forma, al practicarles los análisis, se tomarán en cuenta para el muestreo de tipo estadístico, únicamente los que arrojen resultados no conformes.





## Negocios visitados, análisis de etiquetado y recolección de muestras

---

La escogencia de los establecimientos comerciales se realizó por conveniencia en negocios independientes y de cadenas, ubicados en la Gran Área Metropolitana (GAM) (comercios representativos en el mercado por tamaño, afluencia de consumidores, volumen y variedad de marcas, además de ubicación por cercanía).

El trabajo de campo se realizó los días 19, 20 y 21 de marzo (3 días) en las provincias de San José, Cartago, Heredia y Alajuela, visitando 17 establecimientos comerciales ubicados en 8 cantones y 11 distritos.

Para el análisis se evaluaron 59 productos, tanto en etiquetado, calidad en cocción e información de precios.

De las 59 muestras recolectadas de tipo preliminar, 28 correspondieron a frijoles negros y 31 a frijoles rojos, de las cuales 48 declaran que son de primera calidad y 11 de segunda calidad.

Según indica el empaque, el detalle de las muestras recolectadas se presenta en el anexo N° 2.



Además, se identificaron un total de 34 marcas comerciales, información que se brinda en el Anexo 3.

## VII. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN EN ETIQUETADO Y EN CALIDAD

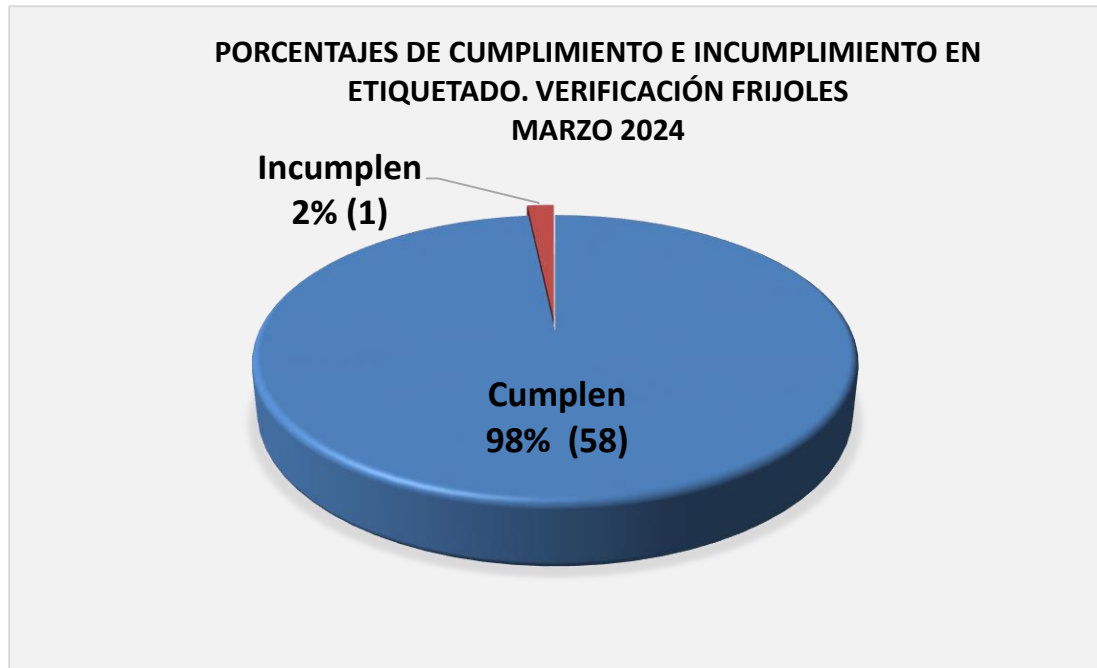
### 1. Resultado del análisis de etiquetado

En el análisis de etiquetado realizado en el punto de venta se inspeccionaron 59 productos de frijol, determinando que el 98% de los productos resultaron conformes con la normativa aplicable (58 muestras), en tanto que el 2% incumple la regulación (1 muestra). En el estudio preliminar realizado en el 2023, se analizaron 95 muestras, 85 conformes (92%) y 8 no conformes (8%); con una diferencia de 36 muestras más analizadas en 2023.

En el gráfico N° 1, se visualiza los resultados en porcentajes de cumplimiento e incumpliendo detectados en materia de etiquetado.



Gráfico N° 1



Fuente: Departamento de Verificación de Mercado. Marzo 2024.

### Incumplimientos en etiquetado

Se realizó una (1) prevención a la empresa responsable de comercializar el producto que presentó falta de etiquetado. Se detalla en el cuadro N° 1:



Cuadro N° 1. Prevención realizada al etiquetado. Frijoles.  
Marzo 2024

Empresa	Producto	Incumplimiento
Coopeliberia R.L	Frijol negro Boyero, peso neto 750 gramos, código de barra 7441007904701	No se lee con claridad la calidad del producto (segunda) en circunstancias normales de compra y uso. Decreto Ejecutivo 37280-COMEX-MEIC. 9.1.2 y 9.1.7

Fuente: Departamento Verificación de Mercado. Prevenciones. Marzo 2024.

Es importante mencionar, que la empresa distribuidora remitió la documentación, indicando la acción de corrección a la falta en etiquetado.

## 2. De los distribuidores o proveedores identificados

En el cuadro N° 2 se registran de mayor a menor los 18 distribuidores o proveedores que colocaron en el mercado los productos que se analizaron en etiquetado y calidad por tiempo de cocción (59 muestras). En el caso de Distribuidora y Logística DISAL. es la que tiene mayor cantidad de productos ofrecidos.



Cuadro N° 2. Cantidad de productos por distribuidor

CANTIDAD DE MARCAS POR DISTRIBUIDOR		
N°	Distribuidor	Cantidad marcas
1	Distribuidora y Logística Disal	9
2	La Máquila Lama S.A.	8
3	Empaques Agroindustriales S.A.	6
4	Kani Mil Novecientos Uno	4
5	CC Inversiones Agroindustriales S.A.	4
6	Corporación de Compañías Agroindustriales S.R.L	4
7	Distribuidora El Armenio S.A.	4
8	Comercializadora Inter Global Interglo S.R.L.	3
9	Coopeliberia R.L.	2
10	Corporación Arrocería Costa Rica (CACSA)	2
11	Corporación de Supermercados Unidos S.R.L.	2
12	Grupo Empresarial de Supermercados	2
13	Mercadeo de Artículos de Consumo S.A.	2
14	Automercado S.A.	2
15	Germán Trejos	2
16	Comercializadora Internacional de Granos Básicos S.R.L.(COINGRABA)	1
17	DIPO S.A.	1
18	Consorcio San Rafael ALE LJ S.A	1

Fuente: DVM. Actas de toma de muestras. Marzo 2024.

### 3. Procedencia del frijol

Con respecto a las muestras recolectadas, en el gráfico N° 2 se muestra la cantidad de producto importado y la cantidad de producto nacional. De las 59 muestras, el 27% de los productos (16) son de origen nacional, mientras que el 73% de los productos (43) son importados.



Gráfico N° 2



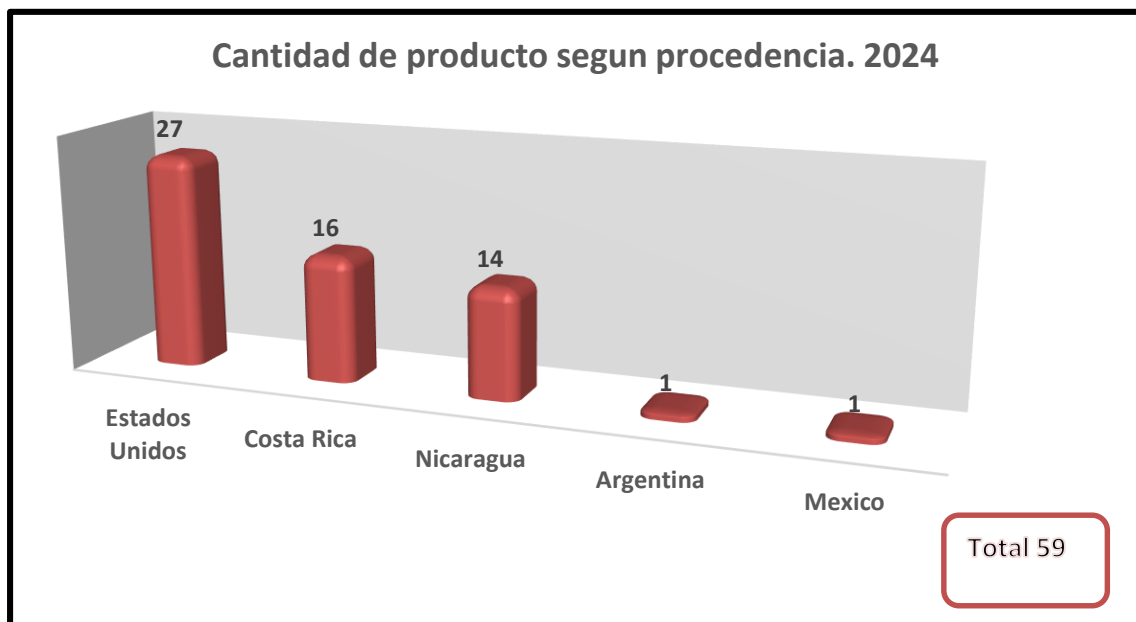
Fuente: DVM. Plantilla análisis de etiqueta. Marzo 2024

En el gráfico N° 3, se presenta el detalle del frijol según el país de procedencia. De las 59 muestras analizadas, la mayor cantidad por país es de Estados Unidos con 27 marcas en el mercado nacional (45%), seguido de Costa Rica con 16 productos (27%), Nicaragua con 14 (24%), Argentina 1 (2%) y con 1 producto de México (2%). En estudios anteriores, ha estado la presencia de China, sin embargo, para esta verificación no se localizó ningún frijol de esta procedencia.



Otro dato significativo, es el aumento de producto que procede de Estados Unidos, pues en el año 2023 la cantidad importada fue de 9 productos y para este año es de 27 productos, más del 50% de aumento del grano importado.

Gráfico N° 3.  
Verificación de frijoles. País de procedencia.  
Marzo 2024



Fuente: Verificación de Mercado. Plantilla análisis de etiqueta. Marzo 2024



A continuación, se presenta un resumen de los porcentajes del producto importado y nacional, durante los últimos tres años. Cómo ha ido aumentando y disminuyendo, según la cantidad de producto considerado. Para este año se observa un 73% de producto importado, el más alto según los datos, pero también la menor cantidad analizada.

Cuadro N° 3

AÑO	TOTAL MUESTRAS	NACIONAL	IMPORTADO
2022	93	47% (44)	53% (49)
2023	88	59% (52)	41% (36)
2024	59	27% (16)	73% (43)

Fuente: DVM. Verificaciones 2022-2023-2024.

#### 4. Resultados del análisis preliminar de calidad (tiempo de cocción en frijoles)

De las 59 muestras analizadas por el Laboratorio de Calidad del Consejo Nacional de Producción (CNP), se reporta que 27 muestras resultaron conformes con la regulación (46%), en tanto que, 32 muestras resultaron con posible no conformidad (54%), esta información se representa en el Gráfico N° 4.

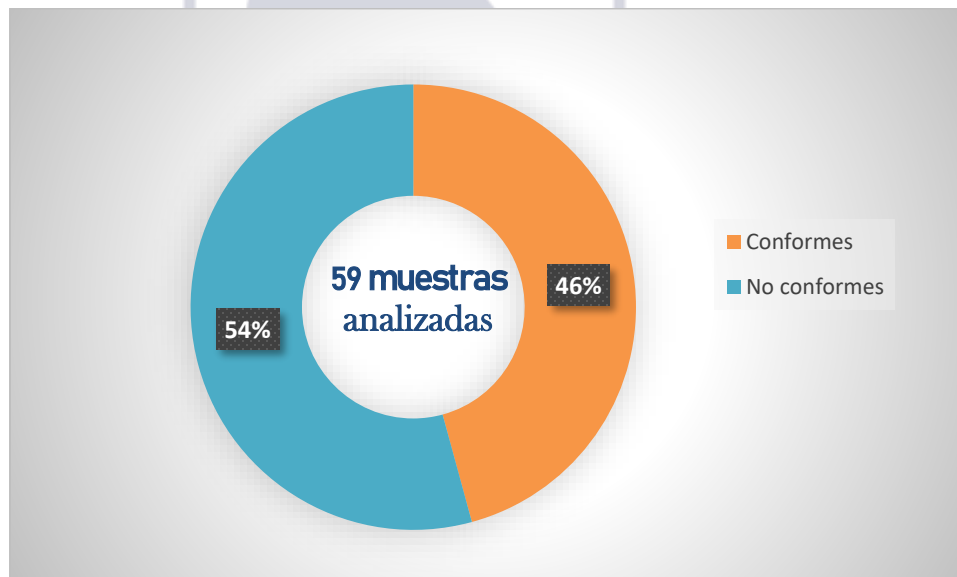
Estas posibles no conformidades según el RTCR 384:2004 de especificaciones de frijol en grano, obedecen a dos factores en particular:





- a. Que, a pesar de la calidad declarada en la etiqueta (primera o segunda), los análisis muestran que no cumplen con el parámetro de cocción para ninguna de esas dos calidades (19 muestras – 59%–).
- b. Que, a pesar de tener declarada la primera calidad en la etiqueta, el resultado del análisis corresponde a segunda calidad (13 muestras –41%–).

Gráfico N° 4. Nivel de cumplimientos e incumplimientos en calidad.  
Frijoles.  
Marzo 2024



Fuente: DVM. Análisis laboratorio CNP. Abril 2024



En el cuadro 4, se registra el detalle de los 32 productos que resultaron con posibles incumplimientos en el análisis preliminar de cocción, realizado por el Laboratorio del Área de Inspección y Verificación de Calidad del Consejo Nacional de Producción (CNP).

#### Cuadro N° 4. Frijoles con posible incumplimiento en tiempo de cocción. Marzo 2024

N°	MARCA	COLOR	CÓDIGO BARRA	PESO g	CALIDAD	N°	MARCA	COLOR	CÓDIGO BARRA	PESO g	CALIDAD
1	Boyero	negro	7441007904701	750	segunda	17	Mi Choza	rojo	7441028330046	700	primera
2	Carolilna	rojo	7441078256686	800	primera	18	Mi Sabor	negro	7441010610170	800	primera
3	Don Beto	negro	7441027503199	700	segunda	19	Mi Sabor	rojo	7441010611269	800	primera
4	Don Fernando	rojo	7443010470013	700	primera	20	Montelimar	negro	7441019435095	700	primera
5	Don Pancho	negro	7441011945363	700	segunda	21	Montelimar	rojo	7441019435088	700	primera
6	Don Pedro Selecto	negro	7441037918150	800	primera	22	Pinticos	rojo	7441037921686	700	primera
7	Don Pedro Selecto	rojo	7441037918143	800	primera	23	Pronutre	rojo	7441028300025	800	primera
8	El Armenio	negro	7441070500312	800	primera	24	Pronutre	negro	7441028300018	800	primera
9	El Turrubareño	rojo	7443002480112	900	primera	25	Sabanero	rojo	7441007902615	800	primera
10	Indiana	rojo	7441078256709	800	primera	26	Sabrotico	rojo	7441006006185	700	segunda
11	Jumbo	rojo	7441027500419	700	segunda	27	Selección Auto	rojo	7445319000717	800	primera
12	Lizano	rojo	7441057503305	800	primera	28	Tío Felipe	negro	7441018004117	700	primera
13	Los Productos de Mamá	negro	7441011922463	800	primera	29	Tío Felipe	rojo	7441018004124	700	primera
14	Los Productos de Mamá	rojo	7441011922586	800	primera	30	Tío Pelón	negro	7441006005188	800	primera
15	Luisiana	negro	7441000707606	900	primera	31	Tío Pelón	rojo	7441006005195	800	primera
16	Mi Choza	negro	7441028330037	700	primera	32	Valle Real	rojo	7441057500472	800	primera

Fuente: Verificación de Mercado. Resultados ensayos de laboratorio CNP. Marzo 2024

En el próximo estudio de calidad fijado para el segundo semestre del año, las muestras indicadas del cuadro N° 4 serán analizadas, con el fin de evaluar si cumplen o no con las calidades de primera o segunda calidad, indicadas por el productor en la etiqueta de cada producto. Este estudio contemplará la toma de muestras estadísticas, con el fin de realizar un análisis significativo que



permita evaluar cada producto y obtener resultados concluyentes finales.

## 5. Resultados de la información de precios.

En la evaluación de la presentación de precios del producto, que debe estar exhibida en los anaqueles o góndolas de los establecimientos comerciales, el 100% cumple con la obligación, la cual está estipulada en el artículo 34 inciso b) de la Ley N° 7472 de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor.

## VIII. COMPARATIVO DE RESULTADOS OBTENIDOS EN LOS AÑOS 2022, 2023 Y 2024

### 1. Sobre los resultados de etiquetado

Según los incumplimientos detectados en frijol en los últimos tres años analizados, se debe resaltar que para el año 2023 y 2024 se realizaron visitas únicamente en las provincias de San José, Alajuela, Heredia y Cartago (GAM), en tanto que en el 2022 el estudio abarcó zonas alejadas de la GAM, como Buenos Aires de Puntarenas, Guácimo y Pococí de Limón, Puerto Viejo de Sarapiquí y San Isidro de Pérez Zeledón. Por tanto, para el año 2023 y 2024 no se incluyeron productos de esos lugares, por razones de limitante en el presupuesto.



Con relación a los años 2022 y 2023, se debe indicar que han sido los años con mayor número de muestras analizadas, 93 y 95 muestras, respectivamente. En cuanto a los niveles de incumplimiento en el etiquetado, el 2024 se tiene el nivel más bajo con únicamente 1 muestra, en tanto que para los años 2022 y 2023 el incumplimiento es bastante similar con 9% y 8%, respectivamente.

Tabla 1. Comparativo resultado de etiquetado (2022, 2023 y 2024)

AÑO	2022	%	2023	%	2024	%
Total, muestras	93	100	95	100	59	100
Cumplen	85	91	87	92	58	98%
No cumplen	8	9	8	8	1	2%

## 2. Sobre las marcas con incumplimientos de etiquetado.

Es importante resaltar que, en este comparativo de marcas con incumplimientos de los años 2022, 2023 y 2024, los resultados muestran que no hubo ninguna marca que repita con algún incumplimiento.



2022

PRODUCTO
1. Frijol rojo Castellano
2. Frijol rojo Don Fernando
3. Frijol rojo y negro Don Manuel
4. Frijol rojo y negro Tierniticos

2023

PRODUCTO
1. Frijol rojo y negro El Armenio
2. Frijol rojo y negro Don Tavo
3. Frijol rojo y negro 5 Espadas
4. Frijol negro El Sembrador
5. Frijol rojo Mi Choza

2024

PRODUCTO
1. Frijol negro Boyero

### 3. Sobre el país de origen o la procedencia del frijol

En la tabla 2, se registra la cantidad de producto analizado para calidad (cocción) según su país de origen o procedencia. Se observa que Costa Rica encabeza la lista en los dos primeros años comparados, disminuyendo notablemente este año 2024; también se identifica la cantidad más baja de productos muestreados (59) con relación a los otros dos años anteriores 2023 – 2022 (88 y 93 respectivamente), situación dada por la limitación de recursos. (En el año 2023 la cantidad analizada en etiquetado (95), es diferente a la cantidad analizada en cocción (88)).



Tabla 2. Comparativo del país de origen en frijol

Países/Años	2022	2023	2024
Costa Rica	44	52	16
Nicaragua	23	19	14
Estados Unidos	21	9	27
Argentina	3	7	1
México	1	1	1
Bolivia	1	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>93</b>	<b>88</b>	<b>59</b>

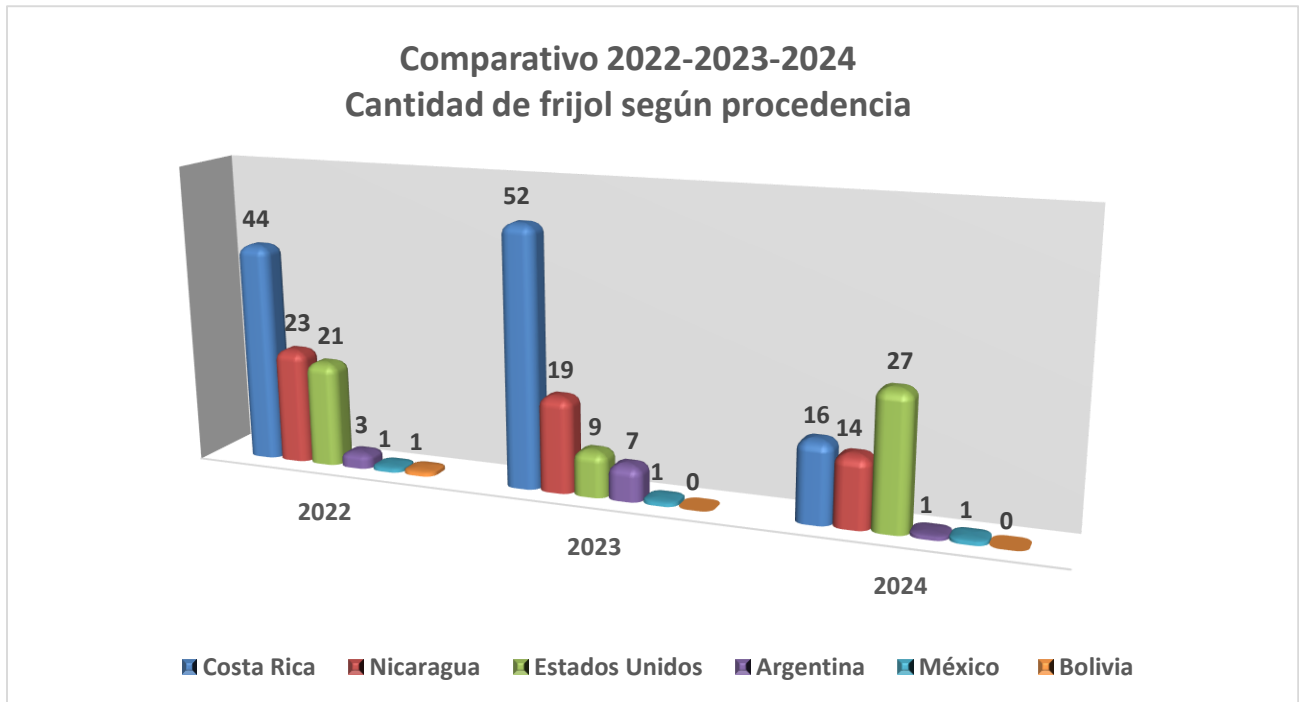
Fuente: DVM. Plantillas análisis etiquetado. 2022 -2023- 2024.

Se resalta de la información anterior que, Nicaragua es el país de donde se importa más producto para los años 2022 y 2023; sin embargo, para el 2024 es Estados Unidos el que alcanzó el nivel más alto con 27 productos. Para el caso de Argentina y México se da una disminución con 1 producto para el presente año, y Bolivia se queda en cero. Para el producto nacional también se da una reducción importante de un 31%, comparando el año 2023 con el año 2024; sin embargo, se da la menor cantidad en muestras.

Desde una perspectiva gráfica, la información de la Tabla 2 se muestra en el Gráfico 5:



Gráfico N° 5



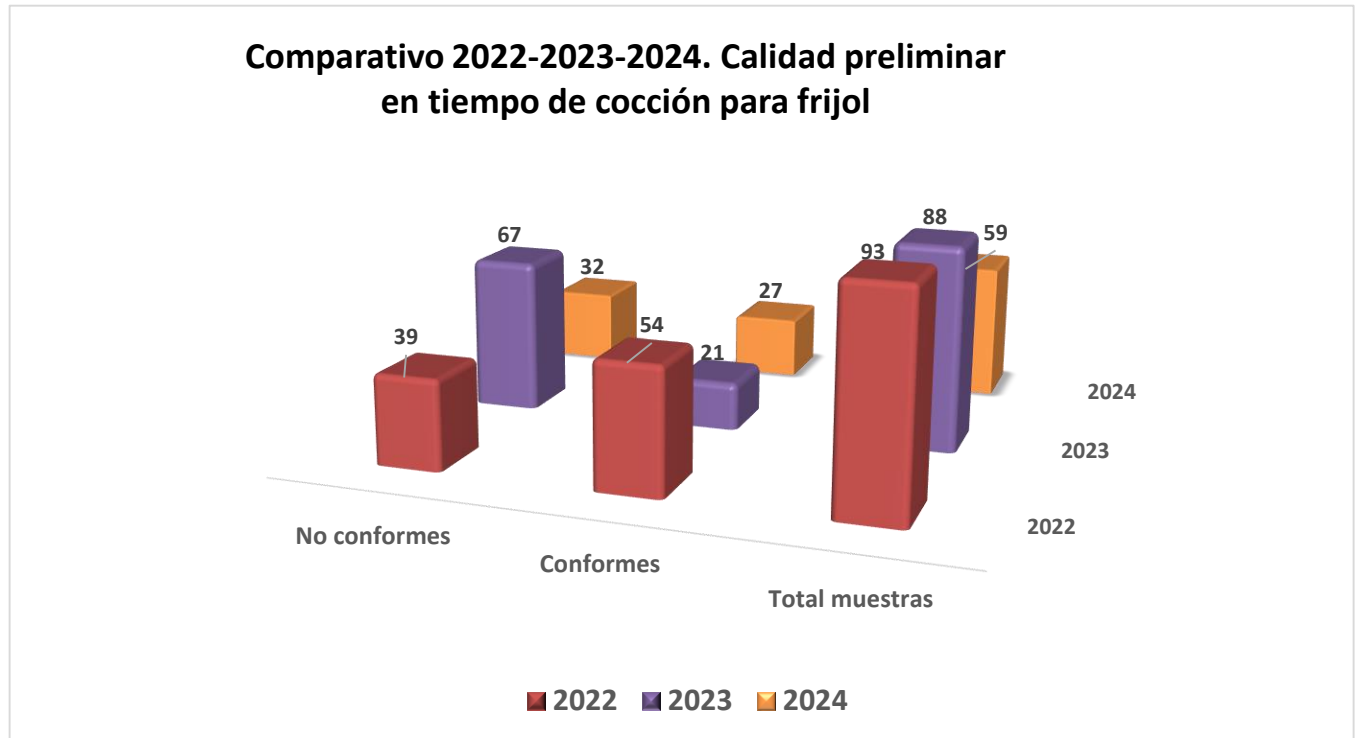
Fuente: DVM. Plantillas análisis etiquetado. 2022-2023-2024.

#### 4. Sobre los resultados de los análisis de calidad preliminares del frijol

En el gráfico 6 se visualiza en cantidades, el total de productos muestreados en los años 2022, 2023 y 2024 (93, 88 y 59 respectivamente) para los análisis de calidad preliminares del tiempo de cocción, así como las muestras conformes y no conformes.



Gráfico N° 6



Fuente: DVM. Análisis laboratorio CNP. 2022 - 2023 -2024.

De los resultados obtenidos, sobresale el aumento en las muestras no conformes en el 2023: 28 muestras más que en el año 2022 y 35 muestras más con respecto al 2024. Estos resultados indican que, en el 2023, 8 de cada 10 productos ofrecidos en el mercado presentaron sospechas de no cumplir con la normativa reglamentaria en los análisis de calidad preliminares en tiempo de cocción, es decir, que solamente 2 productos de cada 10 que se





comercializaron en el mercado interno, mostraron cumplir con la reglamentación técnica aplicable.

Para este año 2024, serían 5 de cada 10 los que presentan sospecha de no conformidad, pero con menos muestras analizadas.

## IX. CONCLUSIONES

1. En el análisis de etiquetado, de 59 productos inspeccionados, el 98% (58 muestras) no presentó inconformidades de la normativa de etiquetado, mientras que un 2% (1 muestra) presentó incumplimiento, por lo que la empresa fue prevenida (ver cuadro 1), resultando que, se remitió la documentación indicando las acciones de mejora a las faltas en etiquetado.
2. En el análisis preliminar de calidad en tiempo de cocción, del total de 59 muestras analizadas, 27 resultaron conformes (46%), en tanto que 32 tienen resultados con sospechas de no conformidad (54%).
3. Realizando el comparativo de calidad preliminar en tiempo de cocción de los últimos tres años, se identifica una disminución de un 48% de incumplimiento del año 2024 con respecto al año 2023; sin embargo, es el año con menos muestras tomadas, 59 contra 88, respectivamente.



4. En cuanto a la procedencia de los frijoles, el 27% (16) es producto nacional, mientras que el 73% (43) es producto importado, manteniendo Estados Unidos el nivel más alto de importación de frijoles (64%), respecto de otros países (Nicaragua 33%, Argentina 2% y México 2%).
5. En el análisis de la información de precios, el 100% del comercio cumple con la obligación de informar al consumidor, el valor del producto.

## X. HALLAZGOS

1. Se identificó en los resultados según los ensayos de cocción, que el 41% (13 muestras de 59) que se identifican como de primera calidad en el etiquetado, tuvieron como resultado preliminar ser de segunda calidad, por lo que se catalogan como muestras con posible no conformidad. Así mismo, 2 muestras indican en el etiquetado ser de segunda calidad, y sin embargo en los ensayos preliminares resultaron ser de primera calidad.
2. Se tiene que para los años 2022, 2023 y 2024 no se ha logrado analizar el maíz blanco, contexto que representa la escasez del producto en el mercado. Habría que valorar oportunamente si en las zonas rurales aún se está comercializando.
3. Se identificó un aumento de frijol importado de Estados Unidos con respecto al año 2023, de más del 50%.



## XI. ACCIONES LEGALES

1. Se previno a un distribuidor (1 producto) por incumplimiento en materia de etiquetado. Este distribuidor presentó la información, con las indicaciones de la corrección solicitada.
2. Para las 32 muestras de frijol con posibles incumplimientos en el tema de calidad (tiempo de cocción), serán retomados para llevar a cabo un muestreo estadístico, a fin de determinar bajo sustento legal, si estos productos cumplen o no la regulación que aplica.

Fin del informe  
C: Expediente





## XII. ANEXOS

### Anexo N° 1. Plantilla de variables. Etiquetado y calidad de frijol. Marzo 2024

Clasificación	Variables analizadas	Normativa aplicable
Información	Principios generales en la etiqueta (Prevención)	DE-37280-COMEX-MEIC
Información	Nombre del Alimento (Prevención).	
Información	Lote (Prevención).	
Información	Fecha de vencimiento: Producto vencido (Congelamiento). Sin fecha (Congelamiento). No indica correctamente (Prevención).	
Información	Información del productor, importador o distribuidor - nombre y dirección - (Prevención).	DE-32149-MEIC-S-MAG DE-37280-COMEX-MEIC
Información	País de origen (Prevención).	
Información	Color del producto (rojo o negro) (Prevención).	
Información	Parámetros de calidad: debe indicar primera o segunda calidad (frijol)	DE-32149-MEIC-S-MAG
Información	Instrucciones de uso (Prevención)	DE-37280-COMEX-MEIC
Información	Etiqueta legible, indeleble y tamaño letra (prevención)	
Información	Declaración correcta del peso (SIM)	DE-36463-MEIC
Calidad	Parámetros de calidad (tiempo de cocción en frijol (Denuncia).	DE-32149-MEIC-S-MAG

**Fuente:** Verificación de Mercado. Decreto N° 32149, Decreto N° 37280 y Decreto N° 36463.



## Anexo 2. Muestras tomadas. Marzo 2024

N°	MARCA	COLOR	CÓDIGO BARRA	PESO g	CALIDAD
1	Don Pancho	negro	7441011945363	700	segunda
2	Don Pancho	rojo	7441011945370	700	segunda
3	Los Tierniticos	rojo	7441027503083	800	primera
4	Boyero	negro	7441007904701	750	segunda
5	La Troja	rojo	7441057503381	700	primera
6	Tío Felipe	negro	7441018004117	700	primera
7	Tío Felipe	rojo	7441018004124	700	primera
8	Megasuper	negro	7441024114169	800	primera
9	Megasuper	rojo	7441024114152	800	primera
10	Sabanero	rojo	7441007902615	800	primera
11	Medalla de Oro	rojo	7441024101411	800	primera
12	Selección Auto	negro	7445319000700	800	primera
13	Selección Auto	rojo	7445319000717	800	primera
14	Don Pedro Selecto	rojo	7441037918143	800	primera
15	Don Pedro	negro	7441037918044	800	primera
16	Mi Sabor	negro	7441010610170	800	primera
17	Mi Sabor	rojo	7441010611269	800	primera
18	Jumbo	rojo	7441027500419	700	segunda
19	Los Tierniticos	negro	7441027503076	800	primera
20	Indiana	rojo	7441078256709	800	primera
21	Indiana	negro	7441078256679	800	primera
22	Suli	rojo	7441078258031	700	segunda
23	Suli	negro	7441078258048	700	segunda
24	Pronutre	rojo	7441028300025	800	primera
25	Pronutre	negro	7441028300018	800	primera
26	Don Fernando	rojo	7443010470013	700	primera
27	Mi Choza	rojo	7441028330046	700	primera
28	Valle Real	rojo	7441057500472	800	primera
29	Valle Real	negro	7441057500465	800	primera
30	Tocororo	rojo	7441057503152	800	primera
31	Tocororo	negro	7441057503169	800	primera
32	Don Beto	negro	7441027503199	700	segunda
33	Jumbo	negro	7441027500402	700	segunda
34	Mi Choza	negro	7441028330037	700	primera
35	Pinticos	rojo	7441037921686	700	primera
36	Pinticos	negro	7441037921709	700	primera

Dirección: Oficentro ASEBANACIO, Llorente de Tibás, Avenida 45  
Teléfono: 2549-1400 ext. 211 / 246  
Correo electrónico: [despachoministro@meic.go.cr](mailto:despachoministro@meic.go.cr) web: [www.meic.go.cr](http://www.meic.go.cr)  
Apartado Postal: 10216-1000 San José, Costa Rica



N°	MARCA	COLOR	CÓDIGO BARRA	PESO g	CALIDAD
37	Sabrotico	rojo	7441006006185	700	segunda
38	Sabrotico	negro	7441006006101	700	segunda
39	Montelimar	negro	7441019435095	700	primera
40	Montelimar	rojo	7441019435088	700	primera
41	Tío Pelón	negro	7441006005188	800	primera
42	Tío Pelón	rojo	7441006005195	800	primera
43	Don Pedro Selecto	negro	7441037918150	800	primera
44	Lizano	rojo	7441057503305	800	primera
45	Los Productos de Mamá	negro	7441011922463	800	primera
46	Los Productos de Mamá	rojo	7441011922586	800	primera
47	Carolina	negro	7441078256693	800	primera
48	Carolina	rojo	7441078256686	800	primera
49	Luisiana	negro	7441000707606	900	primera
50	Luisiana	rojo	7441000707590	900	primera
51	El Armenio	negro	7441070500312	800	primera
52	El Armenio	rojo	7441070500305	800	primera
53	La Troja	negro	7441057503398	700	primera
54	Campesino	negro	7441096704770	700	primera
55	Don Beto	rojo	7441027503205	700	segunda
56	Mr. Máximo Selecto	negro	7441057501387	900	primera
57	Mr. Máximo Selecto	rojo	7441057501394	900	primera
58	El Turrubareño	rojo	7443002480112	900	primera
59	Herdel	rojo	7443002480143	750	primera

Fuente: Verificación de Mercado. Actas de toma muestra preliminar. Marzo 2024.



### Anexo 3. Cantidad de marcas analizadas. Marzo 2024.

MARCAS ANALIZADAS	
1 Boyero	18 Luisiana
2 Campesino	19 Medalla de Oro
3 Carolina	20 Megasuper
4 Don Beto	21 Mi Choza
5 Don Fernando	22 Mi Sabor
6 Don Pancho	23 Montelimar
7 Don Pedro	24 Mr. Máximo Selecto
8 Don Pedro Selecto	25 Pinticos
9 El Armenio	26 Pronutre
10 El Turrubareño	27 Sabanero
11 Herdel	28 Sabrotico
12 Indiana	29 Selección Auto
13 Jumbo	30 Suli
14 La Troja	31 Tío Felipe
15 Lizano	32 Tío Pelón
16 Los Productos de Mamá	33 Tocatoro
17 Los Tierníticos	34 Valle Real

Fuente: Actas muestra preliminar. Marzo 2024.