

**DCAL-DVM-INF-005-2022**  
**(Addendum al Informe DCAL-DVM-INF-013-2021)**

**VERIFICACIÓN DE CALIDAD EN FRIJOLES Y MAÍZ BLANCO**



Elaborado por:

Revisado por:

---

**Damaris Cerdas Jiménez**  
Analista

---

**Orlando Muñoz Hernández**  
Jefe Dpto. Verificación de Mercados

**FEBRERO 2022**



## I. INTRODUCCIÓN

La elaboración del presente informe tiene como fundamento legal, verificar 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”.*

El estudio incorpora la participación del laboratorio del Consejo Nacional de Producción (CNP), entidad que realiza los análisis de calidad en el parámetro de tiempo de cocción en los frijoles y en el caso del maíz los parámetros correspondientes a grano dañado y otros; la Dirección de Calidad por medio del Departamento de Verificación de Mercado tiene a cargo la logística general, el análisis de los resultados de esas pruebas y las actuaciones administrativas que correspondan.

Los datos a presentar incluyen una verificación de tipo estadístico, en razón del seguimiento de la verificación de calidad preliminar realizada en el primer semestre del 2021 y cuyos resultados se plasmaron en el informe DCAL-DVM-INF-013-2021, que abarcó 101 muestras (99 de frijoles y 2 de maíz blanco). En esa verificación preliminar se identificaron 17 marcas de frijol y maíz con No Conformidad en los ensayos de calidad, sin embargo, durante la verificación estadística únicamente se analizaron 11 marcas de frijol, ya que las otras 6 marcas no fueron localizadas en el comercio.



## II. OBJETIVOS

1. Realizar análisis de calidad en las 11 marcas de frijoles que resultaron con No Conformidades durante la verificación preliminar, con el fin de verificar el cumplimiento de la normativa técnica aplicable, garantizando la veracidad de la información provista al consumidor en relación con las declaraciones en la etiqueta.
2. Llevar a cabo, las acciones administrativas que procedan en los casos donde se detecten incumplimientos que puedan inducir a confusión o constituir un engaño al consumidor que adquiere estos productos.

## III. NORMATIVA APLICABLE

Con el fin de verificar las disposiciones contempladas en calidad y obligaciones del productor, importador, distribuidor o comerciante, se debe cumplir con la siguiente regulación:

- ✓ 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 Reglamento (Decreto Ejecutivo N° 35774-MAG-MEIC-COMEX).
- ✓ Decreto Ejecutivo N° 32149-MEIC-S-MAG. RTCR 384:2004 Reglamento Técnico Frijol en grano. Especificaciones.

## IV. VARIABLES ANALIZADAS

La calidad conforme lo dispone el Decreto Ejecutivo N° 32149-MEIC-S-MAG de frijol (tiempo de cocción).

## V. METODOLOGIA PARA LA VERIFICACIÓN ESTADÍSTICA

### 1. Procedimiento para la recolección de muestras

Para el muestreo estadístico se tomaron 15 muestras (como mínimo) de cada marca, según los resultados del análisis preliminar, que corresponde a muestras distribuidas en 3 tantos de 5 unidades cada uno: un tanto quedó en custodia del comercio para que este lo entregue a su distribuidor y aplique sus propios análisis, si así lo considera (se le indicó al comercio en el acta), otro tanto se entregó al laboratorio del CNP para la valoración respectiva y el tercer tanto quedó en custodia de la Dirección de Calidad (DCAL), mientras se realizaban las pruebas de laboratorio, según lo indicado en el artículo 208 del Reglamento N° 37899-MEIC de la Ley N° 7472 supra citada.

El trabajo de campo se realizó los días 31 de agosto, 1 y 2 de setiembre de setiembre (3 días) en las provincias de San José y Heredia, visitando comercios ubicados en 4 cantones y 5 distritos, en donde se tenía conocimiento de ubicar las cantidades de muestras que resultaron no conformes en la verificación preliminar. De lo anterior, se considera, que como resultado de esta verificación estadística se beneficia una población total de 220 682 habitantes, según se detalla en el cuadro N° 1.

**Cuadro N° 1. Población beneficiada de la verificación, según cantones y distritos visitados. Setiembre 2021**

PROVINCIA	CANTÓN	DISTRITO	POBLACION BENEFICIADA
San José	1.Desamparados	1.Damas	15572
		2.San Juan de Dios	24216
	2.Puriscal	3.Santiago	12552
		4.San Francisco	23696
Heredia	1.Heredia	1.Heredia	144646
<b>TOTALES: 2</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>220 682</b>

**Fuente:** Departamento de Verificación de Mercado. Actas de toma muestra. Setiembre 2021. INEC: Costa Rica: Población total proyectada al 30 de junio por grupos de edades, según provincia, cantón, distrito y sexo. 2021.

## 2. Negocios visitados y cantidad de marcas recolectadas

Se visitaron 8 establecimientos comerciales en 4 cantones y se recolectaron 11 muestras de producto, correspondientes a 8 frijoles rojos y 3 de frijoles negros. Se

tenía programada la recolección de 17 muestras (15 de frijoles y 2 de maíz blanco) sin embargo, el maíz es cada vez más difícil de encontrar por estar agotado, según lo indican algunos administradores de los comercios, y en caso de los frijoles, la situación es similar, en algunos casos se eliminaron del mercado. El detalle de esta información se brinda en los cuadros N° 2 y N° 3.

**Cuadro N° 2. Verificación estadística de calidad (cocción) frijol. Negocios y muestras tomadas por provincia y cantón. Setiembre 2021**

PROVINCIA	CANTÓN	NEGOCIO	MARCA*-COLOR	CALIDAD*	PESO g*	CÓDIGO BARRA*	
San José	Puriscal	Súper El Parque	1.Frijol Cholitos rojo	primera	800	7441096713987	
		Maxipalí	2.Carolina Premium rojo	primera	800	7441078256686	
		El Empino	3.Luisiana rojo	primera	900	7441000707590	
		Súper Yiji	4.Tío Pelón rojo	primera	800	7441006005195	
	Desamparados	M Supermercado	5.Tío Felipe negro	primera	700	7441018004117	
		Súper El Rey	6.Don Paco negro	primera	800	7441029407259	
			7.Don Paco rojo	primera	800	7441029407273	
	San José	Homex	8.Mi Sabor negro	primera	800	7441010610170	
			9.Mi Sabor rojo	Primera	800	7441010611269	
	Heredia	Heredia	Plaza Mercados	10.Tucurrique rojo	Primera	800	7441037911199
				11.Imperio rojo	primera	800	7441018004100

Fuente: Verificación de Mercado. Actas de toma muestras. Setiembre 2021.

\* Información declarada en los empaques.

**Cuadro N° 3. Productos que no se ubicaron en el mercado. Setiembre 2021**

Producto - Marca	Color	Peso g	Calidad	Código de barra
1. Frijol Cadena Comercial Sancarleña	rojo	850	primera	7441096500051
2. Frijol Castellano rojo	rojo	800	primera	7441007901984
3. Frijol Genérico (Alpemusa)	rojo	2000	primera	7441037914664
4. Frijol El Labriego	rojo	800	primera	7441011958660
5. Maíz Don Pancho	blanco	900	primera	7441011945509
6. Maíz Sabemas	blanco	900	primera	7441074151732

Fuente: Verificación de Mercado. Actas de toma muestras. Setiembre 2021.

## VI. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN ESTADÍSTICA DE CALIDAD (TIEMPO DE COCCIÓN)

De las 11 marcas analizadas de frijol, el laboratorio del Consejo Nacional de Producción (CNP) reporta 8 marcas que arrojaron resultados no conformes (73%), mientras que 3 marcas obtuvieron resultados conformes en los análisis de cocción (27%). En el cuadro N° 4 se detalla la información de las marcas no conformes en tiempo de cocción.

**Cuadro N° 4. Frijoles que incumplen con el análisis de calidad en tiempo de cocción. Setiembre 2021**

N°	Marca	Color	Código barra	Peso (g)	Calidad
1	Luisiana	rojo	7441000707590	900	primera
2	Cholitos	rojo	7441096713987	800	primera
3	Carolina Premium	rojo	7441078256686	800	primera
4	Imperio Premium	rojo	7441018004100	800	primera
5	Tucurrique	rojo	7441037911199	800	Primera
6	Tío Felipe	negro	7441018004117	700	primera
7	Mi Sabor	negro	7441010610170	800	primera
8	Mi Sabor	rojo	7441010611269	800	primera

Fuente: Verificación de Mercado. Resultados análisis de laboratorio CNP. Setiembre 2021.

Con estos resultados, se solicitó a las empresas proveedoras de los productos no conformes, remitir los análisis de la segunda muestra dejada en custodia en el punto de venta de recolección, según lo establece el Decreto Ejecutivo N° 37899-MEIC, artículo 208 inciso b): **“...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...”**

Según resultados remitidos por las empresas a la DCAL, se resuelve de acuerdo al procedimiento descrito en el Decreto Ejecutivo N° 37899-MEIC, artículo 208 inciso c, que señala realizar la apertura de terceros tantos en custodia de la DCAL, en aquellos casos cuando los resultados del primer (laboratorio) y segundo (empresa) tantos son diferentes, en lo particular para los siguientes productos:

#### **Cuadro N° 5. Terceros tantos analizados en tiempo de cocción. Setiembre 2021**

N°	Marca	Código barra	Peso (g)	Calidad	Resultados CNP
1	Tío Felipe, negro	7441018004117	700	primera	No conforme
2	Mi Sabor, rojo	7441010611269	800	primera	No conforme
3	Mi Sabor, negro	7441010610170	800	primera	No conforme

Fuente: Resultados de laboratorio CNP. 2021

De acuerdo a los resultados del laboratorio (CNP), las tres muestras presentaron resultados inconformes, según análisis 820-2021, 1009-2021 y 1010-2021, respectivamente.

Para el caso de los frijoles Luisiana rojo, Cholitos rojo y Carolina rojo, se procedió con la denuncia de manera directa, pues los resultados brindados por los proveedores fueron no conformes o no se presentaron en el momento requerido.

En el cuadro N° 6, se presenta el detalle de los productos denunciados ante la Comisión Nacional del Consumidor, por incumplimiento en los análisis de cocción según el RTCR 384:2004 Reglamento Técnico Frijol en grano.

### **Cuadro N° 6. Denuncias planteadas ante la Comisión Nacional del Consumidor**

Proveedor	Producto	Calidad	Código de barra
1.Demasa / El Armenio	Luisiana rojo 900 g	primera	7441000707590
2.Coingraba	Cholitos rojo 800 g	primera	7441096713987
3.Corporación de Compañías Agroindustriales CCA	Carolina rojo 800 g	primera	7441078256686
4.Merconsa	Mi Sabor negro 800 g	primera	7441010610170
	Mi Sabor rojo 800 g	primera	7441010611269

**Fuente:** Expedientes denuncias. 2021

Para los productos Tucurrique rojo de peso neto 800 gramos con código de barra 7441037911199 e Imperio rojo con peso neto 800 gramos y código de barra 7441018004100, debido a error humano venció el plazo para la presentación de la denuncia. Para el producto Tío Felipe negro peso 700 gramos código de barra 7441018004117, no fue posible continuar el procedimiento por contaminación de los granos.

### **VII. COMPARATIVO 2019-2020-2021. Denuncias.**

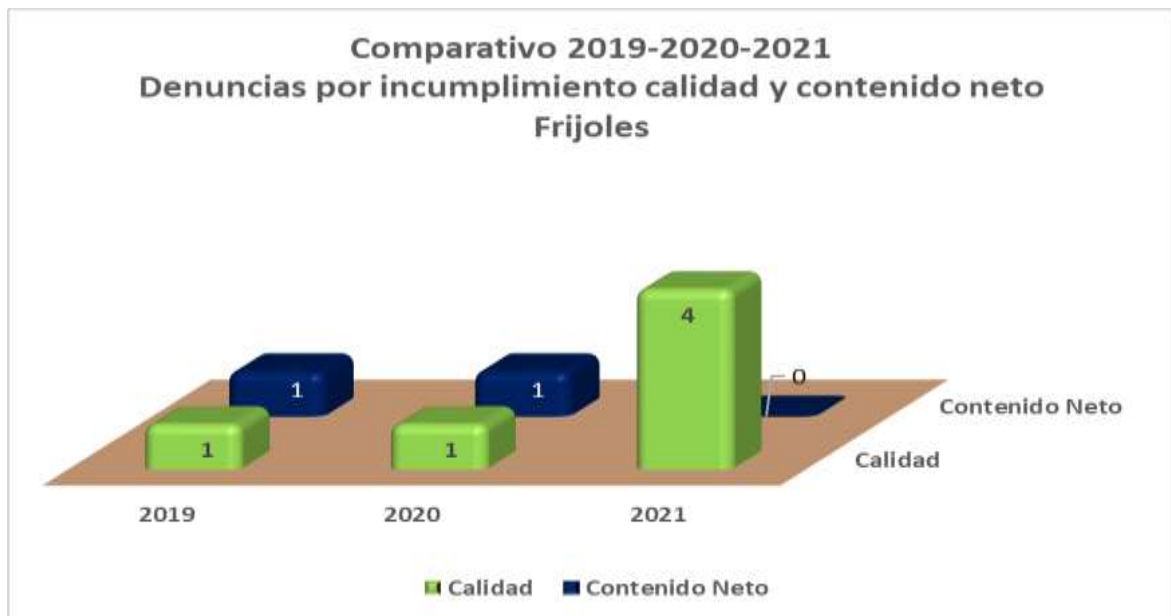
En la comparación de los análisis de calidad de frijoles para los años 2019, 2020 y 2021 que se realiza por medio de la medición del tiempo de cocción, para establecer si el producto es de primera o de segunda calidad o si cumple o no con el reglamento técnico respectivo; se determinó de las evaluaciones de tipo estadístico, la no conformidad de una muestra por año, excepto en el periodo 2021 que resultaron cuatro empresas denunciados por No Conformidades con el tiempo de cocción de sus productos.

En el gráfico N° 7 se aprecian estos resultados y se rescata un leve aumento en el nivel de incumplimiento con 4 denuncias en el último año en el parámetro de calidad (cocción). Por razones ajenas al Departamento de Verificación de Mercados, en el



año 2021 no se efectuó análisis de contenido neto. Estos datos específicos, indican que los productos ofrecidos al consumidor, mantienen en su mayoría los estándares adecuados para su comercialización en los parámetros de cocción, según el reglamento técnico vigente para estos productos.

**Gráfico N° 7.**



**Fuente:** Informes verificaciones años 2019-2020-2021

## VIII. CONCLUSIONES

1. En el análisis estadístico, se analizaron en el parámetro de cocción 11 marcas, de las cuales se plantearon 4 denuncias a empresas por incumplir con el Decreto Ejecutivo N° 32149-MEIC-S-MAG. RTCR 384:2004 Reglamento Técnico Frijol.
2. En el caso de contenido neto, para este año no se realizaron análisis en este parámetro.
3. Es importante resaltar, que, en el caso del maíz blanco, no se localizaron las muestras analizadas en el muestreo preliminar, lo que podría evidenciar el poco consumo en la dieta del costarricense y como consecuencia la posible salida de este producto del mercado nacional.



4. Al comparar los años 2019, 2020 y el 2021 se registra un leve aumento de incumplimiento en cocción; por lo que se hace necesario continuar con la verificación de estos alimentos, con el fin de garantizar a la población consumidora, que los productos en el mercado ofrezcan información real tanto en el etiquetado como en su calidad.
5. Al concluir la presente verificación, se estima que, con el trabajo realizado por la Dirección de Calidad, se ha beneficiado a una población de **220 682** habitantes, según proyección estimada por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), población a la que se garantiza, que los productos a los que tiene mayor acceso por cercanía, están siendo fiscalizados por el ente competente y según la reglamentación técnica aplicable.

## IX. ACCIONES LEGALES

Se tramitaron cuatro denuncias por incumplimiento en los parámetros de cocción del Decreto Ejecutivo N° 32149-MEIC-S-MAG. RTCR 384:2004 Reglamento Técnico Frijol.

## X. RECOMENDACIONES

1. Dar continuidad a las verificaciones de mercado, garantiza que los alimentos que se comercializan, ofrecen información segura para el consumidor y cumplen con los parámetros que se han determinado para su comercialización.
2. Se aconseja al consumidor revisar las etiquetas, con el fin valorar las calidades, el peso neto, fechas de vencimiento y otras características importantes al seleccionar el producto a consumir.

**Fin del informe**  
**C: Expediente**