

DCAL-DVM-INF-035-2020
(ADDENDUM AL INFORME DCAL-DVM-INF-030-2020)

VERIFICACIÓN DE MERCADO
VERIFICACIÓN ESTADÍSTICA DE CALIDAD (COCCIÓN Y
CONTENIDO NETO) EN FRIJOLES

ELABORADO POR: Damaris Cerdas Jiménez

REVISADO POR: Luisa María Díaz Sánchez



NOVIEMBRE 2020

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”.

En esta oportunidad, se presenta la información del segundo estudio del año 2020, que corresponde al análisis de etiquetado, calidad en grano quebrado y contenido neto, con el fin de cotejar el cumplimiento de la reglamentación técnica aplicable.

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, el Laboratorio Costarricense de Metrología (LCM), en la evaluación del contenido neto, y la Dirección de Calidad por medio del Departamento de Verificación de Mercado, que tiene a su cargo la logística en general.

Los datos a presentar, incluyen una verificación de tipo estadístico, donde se brinda el seguimiento de la verificación de calidad preliminar y cuyos resultados se plasmaron en el informe DCAL-DVM-OINF-030-2020) y consiste en el muestreo de 11 marcas de frijol, como resultado de una evaluación inicial preliminar realizada en el primer semestre, y que abarcó 87 muestras (84 de frijoles y 3 de maíz blanco).

II. OBJETIVO

- ✓ Realizar análisis de calidad en cocción y de contenido neto de las 11 marcas de frijoles que resultaron con incumplimientos en la verificación preliminar, con el fin de verificar el cumplimiento de la normativa técnica aplicable.

III. NORMATIVA APLICABLE

Con el fin de verificar las disposiciones contempladas en calidad y contenido neto, se debe cumplir con la siguiente regulación:

- ✓ Ley N^o 7472, Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor y su Reglamento (Decreto Ejecutivo N^o 37899-MEIC).
- ✓ Ley N^o 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^o 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^o 32149-MEIC-S-MAG. RTCR 384:2004 Reglamento Técnico Frijol en grano. Especificaciones.
- ✓ Decreto Ejecutivo N^o 37284-COMEX-MEIC, Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 01.01.11:06 Cantidad de Producto en Pre empacados.

IV. VARIABLES ANALIZADAS

1. La calidad en tiempo de cocción con base en la regulación:
 - Decreto Ejecutivo N^o 32149-MEIC-S-MAG de frijol (tiempo de cocción).
2. El contenido neto con base en la regulación:
 - Decreto Ejecutivo N^o 37284-COMEX-MEIC.

V. METODOLOGIA PARA LA VERIFICACIÓN ESTADÍSTICA

1. Recolección de muestras

Para el muestreo estadístico se tomaron 15 muestras (como mínimo) de cada una de las 11 marcas no conformes, 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

distribuidor para que éste aplique sus propios análisis si así lo considera (se le indicó al comercio en el acta), otro se entregó al laboratorio 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.

El trabajo de campo se realizó los días 28 y 29 de setiembre (2 días) en las provincias de San José y Heredia, visitando comercios ubicados en 6 cantones y 6 distritos. De lo anterior, se considera que como resultado de esta verificación estadística se beneficia una población total de 113 165 habitantes, según se detalla en el cuadro N° 2.

Cuadro N° 1. Población beneficiada de la verificación, según cantones y distritos visitados. Noviembre 2020

| PROVINCIA | CANTÓN | DISTRITO | POBLACIÓN BENEFICIADA |
|-------------------|----------------|---------------|-----------------------|
| San José | 1.Desamparados | 1.Damas | 15430 |
| | 2.Aserri | 2.Aserri | 30043 |
| | 3.Tibás | 3.Colima | 17821 |
| | 4.Goicoechea | 4.Guadalupe | 22465 |
| Heredia | 1.Heredia | 1.Heredia | 19117 |
| | 2.Flores | 2.San Joaquín | 8289 |
| TOTALES: 2 | 6 | 6 | 113 165 |

Fuente: Departamento de Verificación de Mercado. Actas de toma muestra. Setiembre 2020. INEC: Costa Rica: Población total proyectada al 30 de junio por grupos de edades, según provincia, cantón, distrito y sexo. 2020.

Se visitaron establecimientos comerciales, en donde se tenía conocimiento de ubicar las cantidades de muestras que resultaron no conformes en la verificación preliminar. Los mismos ubicados en San José y Heredia.

2. Negocios visitados y recolección de muestras

Se visitó 7 establecimientos comerciales en 6 cantones y se recolectó 11 marcas de producto de tipo estadístico, correspondientes a 8 frijoles negros y 3 de frijoles rojos. En esta oportunidad no se recolectó maíz blanco, pues los 3 analizados en el estudio

preliminar tuvieron resultados conformes. El detalle de esta información se brinda en el cuadro N° 2.

Cuadro N° 2. Verificación estadística de calidad (cocción) y contenido neto en frijol Negocios y muestras tomadas por provincia y cantón. Setiembre 2020

| PROVINCIA | CANTÓN | NEGOCIO | MARCA*-COLOR | CALIDAD* | PESO, g* | CÓDIGO BARRA* |
|-----------|--------------|--------------------------|------------------------|----------|----------|---------------|
| San José | Aserri | M Supermercado | 1. Don Mario negro | primera | 800 | 7441028320016 |
| | | | 2. La Troja negro | primera | 800 | 7441057501585 |
| | | | 3. Luisiana negro | primera | 900 | 7441000707606 |
| | | Maxipalí | 4. Los Prod Mamá negro | primera | 800 | 7441011922463 |
| | Desamparados | M Supermercado | 5. Sabrotico negro | primera | 700 | 7441006006161 |
| | | | 6. Frijolistas negro | primera | 800 | 7441028310017 |
| | Tibás | Maxi Consumo | 7. 1901 negro | segunda | 800 | 7441037993362 |
| | Goicoechea | Supermercado Multicompra | 8. Mi Choza negro | primera | 800 | 7441028330015 |
| Heredia | Heredia | Perimercado | 9. Ezio rojo | primera | 900 | 7443018610527 |
| | Flores | Súper Calle Víquez | 10. Tío Pelón rojo | primera | 800 | 7441006005195 |
| | | | 11. Don Pancho rojo | primera | 800 | 7441011945370 |

Fuente: Verificación de Mercado. Actas de toma muestra. Setiembre 2020.

* Información declarada en los empaques.

VI. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN

1. Resultados del análisis estadístico de calidad (tiempo de cocción)

De las 11 marcas analizadas de frijol, el laboratorio del Consejo Nacional de Producción (CNP) reporta 10 marcas con resultados conformes o sea un 91%, mientras que 1 marca arroja inconformidad en los análisis de cocción, para un 9%. En el cuadro N° 3 se detalla la información de las marcas conformes con contenido neto y tiempo de cocción.

Cuadro N° 3.
Frijoles que cumplen con el análisis de calidad en tiempo de cocción.
Noviembre 2020

| <i>Nº</i> | <i>MARCA</i> | <i>COLOR</i> | <i>CÓDIGO BARRAS</i> | <i>PESO (g)</i> | <i>CALIDAD 1ra- 2da</i> |
|-----------|-----------------------|--------------|----------------------|-----------------|-------------------------|
| 1 | Don Mario | Negros | 7441028320016 | 800g | Primera |
| 2 | La Troja | Negros | 7441057501585 | 800g | Primera |
| 3 | Sabrotico | Negros | 7441006006161 | 700g | Primera |
| 4 | Tío Pelón | Rojos | 7441006005195 | 800g | Primera |
| 5 | Don Pancho | Rojos | 7441011945370 | 800g | Primera |
| 6 | Luisiana | Negros | 7441000707606 | 900g | Primera |
| 7 | Frijolistas | Negros | 7441028310017 | 800g | Primera |
| 8 | Los Productos de Mamá | Negros | 7441011922463 | 800g | Primera |
| 9 | 1901 | Negros | 7441037993362 | 800g | Segunda |
| 10 | Mi Choza | Negros | 7441028330015 | 800g | Primera |

Fuente: Verificación de Mercado. Resultados análisis laboratorio CNP. Setiembre 2020.

Con estos resultados, se solicitó a la empresa proveedora del producto no conforme, sea Arrocera San Pedro de Lagunilla S.A., 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 la empresa a la DCAL, el resultado del producto cumple con los parámetros analizados, por lo que se realiza la apertura del tercer tanto de la marca en custodia de la Dirección de Calidad, arrojando los resultados que se visualizan en el cuadro N° 4:

**Cuadro N° 4. Frijol que incumple con el análisis de calidad (cocción)
Verificación de frijol. Noviembre 2020**

| Nº | MARCA | COLOR | CÓDIGO BARRAS | PESO (g) | CALIDAD 1ra- 2da | RESULTADOS CNP |
|----|-------|-------|---------------|----------|------------------|---------------------|
| 1 | Ezio | Rojos | 7443018610527 | 900g | Primera | Fuera de reglamento |

Fuente: Verificación de Mercado. Resultados análisis laboratorio CNP. Noviembre 2020.

2. Resultados del análisis estadístico de contenido neto

De las 11 marcas analizadas de frijol, el laboratorio Costarricense de Metrología (LCM) reporta 10 productos con resultados conformes, mismas que se reportan en el Cuadro N° 3, y 1 muestra con inconformidad, que se trata de la misma muestra reportada en el Cuadro N° 4. Así mismo, se solicitaron los resultados de parte de la empresa proveedora, según el Artículo 208, inciso b) del Decreto Ejecutivo N° 37899-MEIC; los cuales, se remiten a la DCAL y presentan resultados conformes, por lo que la apertura del tercer tanto en custodia de la Dirección de Calidad se realizó el 23 de noviembre 2020.

Así mismo y de conformidad con el análisis realizado por el LCM del tercer tanto, se establece que el producto No Cumple con los parámetros establecidos en el Decreto Ejecutivo N° 37284-COMEX-MEIC, Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 01.01.11:06 Cantidad de Producto en Pre empacados.

Con este fundamento, se procedió a plantear la denuncia ante el Departamento de Procedimientos Administrativos de la Comisión Nacional del Consumidor, por incumplimiento a dos reglamentos:

- ✓ Decreto Ejecutivo N° 32149-MEIC-S-MAG. RTCR 384:2004 Reglamento Técnico Frijol en grano. Especificaciones.
- ✓ Decreto Ejecutivo N° 37284-COMEX-MEIC, Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 01.01.11:06 Cantidad de Producto en Pre empacados.

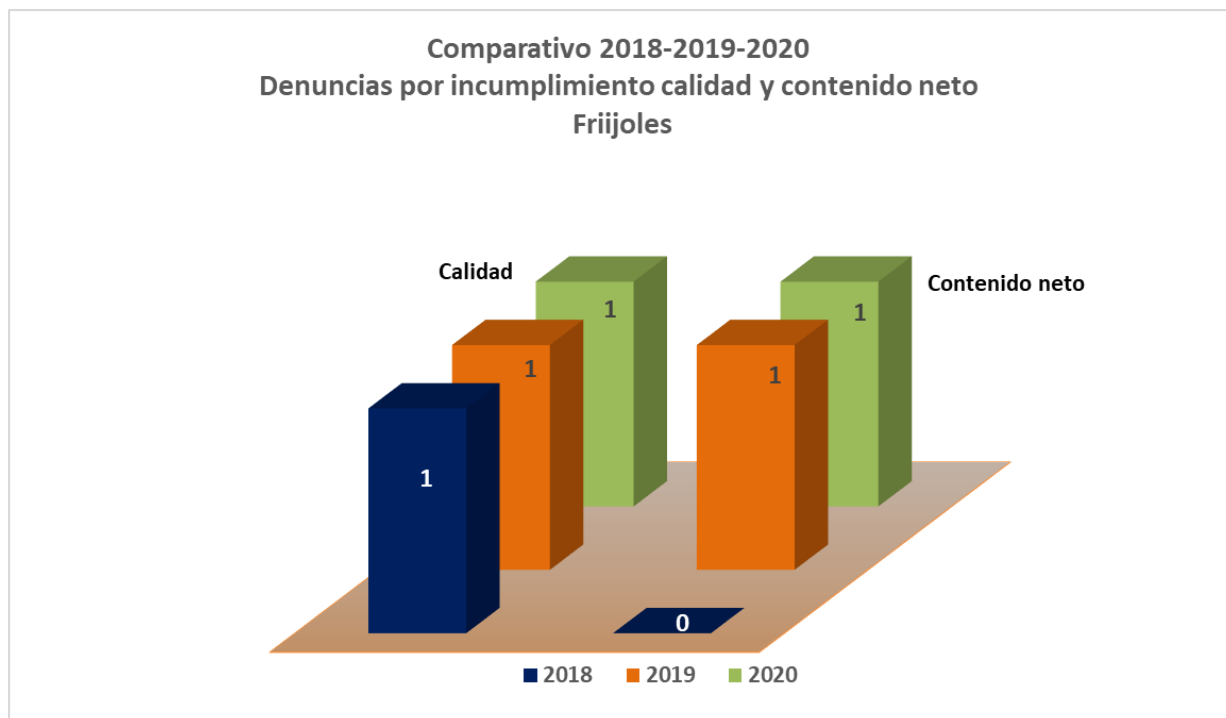
VII. COMPARATIVO 2018-2019-2020. CALIDAD (Tiempo de cocción).

En el caso del análisis de calidad para los años 2018, 2019 y 2020, que se realiza por medio de la medición del tiempo de cocción en los frijoles, 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 inconformidad de una muestra por año. En el caso del maíz no se determinó incumplimientos.

En la siguiente gráfica se aprecian estos resultados y se rescata el bajo nivel de incumplimiento, con sólo una denuncia presentada por año. Estos datos significativos, indican que los productos ofrecidos al consumidor, tienen los niveles adecuados para su comercialización, en los parámetros de cocción, según los reglamentos técnicos vigentes aplicables para estos productos.

Así mismo, en contenido neto, únicamente una muestra presentó incumplimiento. En el gráfico N° 1 se visualiza el resumen.

Gráfico N° 1



Fuente: Informes verificaciones años 2018-2019-2020

VIII. CONCLUSIONES

1. En el análisis estadístico, se analizaron en el parámetro de cocción 11 marcas, de las cuales únicamente 1 no cumplió con el Decreto Ejecutivo N° 32149-MEIC-S-MAG. RTCR 384:2004 Reglamento Técnico Frijol.
2. En el caso de los análisis en contenido neto reflejan los mismos resultados, solo 1 marca presentó resultado no conforme.
3. La misma muestra incumplió tanto en el parámetro de cocción, como el parámetro de contenido neto, lo que podría mostrar alguna deficiencia en el proceso de producción del producto.
4. Al comparar los años 2018, 2019 y el 2020 se evidencia de parte de los proveedores, el cumplimiento de los reglamentos técnicos que se analizan para este producto, situación que beneficia a la población consumidora, pues garantiza que los productos en el mercado ofrecen información real del etiquetado y la calidad del producto.

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 **113 165** habitantes, según proyección estimada por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), que gozarán de productos que cumplen la reglamentación técnica aplicable.

IX. ACCIONES LEGALES

1. Se planteó dos denuncias, una por incumplimiento en los parámetros de cocción y otra por incumplimiento en los parámetros de contenido neto.

X. RECOMENDACIONES

1. Dar continuidad a las verificaciones de mercado, garantiza que los alimentos que se comercializan, ofrecen información real al consumidor y cumplen con los parámetros que se han determinado para su comercialización.

Fin del informe
C: Expediente