

N° 32149-MEIC-S-MAG

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
Y LOS MINISTROS DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMERCIO,
DE SALUD Y DE AGRICULTURA Y GANADERÍA**

En uso de las atribuciones que les confiere el artículo 140, incisos 3) y 18), artículo 146 de la Constitución Política y los artículos 27 inciso 1) y 28 inciso 2.b) de la Ley General de Administración Pública, N° 6227 del 2 de mayo de 1978; y con fundamento en la:

- i. Ley del Sistema Internacional de Unidades, N° 5292 del 9 de agosto de 1973, sus reformas y su reglamento.
- ii. Ley General de Salud, N° 5395 del 30 de octubre de 1973 y sus reformas.
- iii. Ley Orgánica del Ministerio de Salud, N° 5412 del 8 de noviembre de 1973 y sus reformas.
- iv. Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, N° 6054 del 14 de junio de 1977 y sus reformas.
- v. Ley de Fomento a la Producción Agropecuaria FODEA, que contiene la Ley Orgánica del Ministerio de Agricultura y Ganadería, N° 7064 del 29 de abril de 1987, y sus reformas.
- vi. Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, N° 7472 del 20 de diciembre de 1994 y sus reformas.
- vii. Ley de Protección Fitosanitaria, N° 7664 del 8 de abril de 1997, y sus reformas.
- viii. Ley del Sistema Nacional de la Calidad, N° 8279 del 2 de mayo de 2002.
- ix. Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio y de Intercambio Preferencial entre las Repúblicas de Costa Rica y Panamá, Ley N° 5252 del 18 de julio de 1973.
- x. Ley de Aprobación del Acta Final en que se incorporan los resultados de la Ronda de Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales, Ley N° 7475 del 20 de diciembre de 1994.
- xi. Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio entre el Gobierno de la República de Costa Rica y el Gobierno de los Estados Unidos Mexicanos, Ley N° 7474 del 20 de diciembre de 1994.
- xii. Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio entre Centroamérica y República Dominicana, Ley N° 7882 del 9 de junio de 1999.
- xiii. Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio entre Centroamérica y Chile y del Protocolo Bilateral adjunto celebrado entre las Repúblicas de Costa Rica y Chile, Ley N° 8055 del 4 de enero de 2001.
- xiv. Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio entre el Gobierno de la República de Costa Rica y el Gobierno de Canadá, Ley N° 8300 del 10 de setiembre de 2002.

Considerando:

1°—Que es deber del Estado mejorar la seguridad alimentaria nutricional de la población, mediante el fortalecimiento del marco jurídico en materia de alimentación y nutrición.

2°—Que es deber del Estado la prevención y control integral e intersectorial de la malnutrición, con oportunidad, calidad, equidad y enfoque de género, mediante el desarrollo y fortalecimiento de programas intersectoriales de alimentación y nutrición dirigidos a poblaciones vulnerables por factores de riesgo, como pobreza y malnutrición, y la promoción del consumo de alimentos nutritivos e inocuos.

3°—Que los frijoles son un alimento de consumo masivo en la población costarricense y se relacionan directamente con su seguridad alimentaria y nutricional.

4°—Que los estudios señalan que los frijoles son una de las principales fuentes de hierro de origen vegetal (no hemínico) en la dieta del costarricense; además constituyen la segunda fuente de proteínas y la primera en un amplio sector de la población y son una de las principales fuentes de fibra, ácido fólico, fósforo, magnesio y potasio.

5°—Que es deber del Estado velar porque los frijoles presenten un tiempo de cocción que no afecte el valor nutricional del grano, ni propicie un gasto energético excesivo.

6°—Que es necesario revisar y actualizar periódicamente los reglamentos que regulan la comercialización del frijol en grano. **Por tanto,**

DECRETAN:

Artículo 1°—Aprobar el siguiente reglamento técnico:

RTCR 384:2004 FRÍJOL EN GRANO. ESPECIFICACIONES

1 OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este reglamento técnico tiene por objeto establecer las características y calidades que debe presentar el frijol en grano crudo nacional o importado que se comercializa para el consumo humano.

2 DEFINICIONES

2.1 aflatoxinas: es un grupo de metabolitos carcinogénicos, altamente tóxicos, producidos por algunas especies de hongos del género *Aspergillus*.

2.2 frijol: se conoce como frijol común al conjunto de granos pertenecientes a la familia *Fabaceae*, género *Phaseolus* y especie *vulgaris* Linneo.

2.3 frijol preempacado: todo frijol envuelto, empaquetado, embalado en ausencia del consumidor final.

- 2.4 grano cocido:** se considera grano cocido el que ceda fácilmente a una presión moderada entre los dedos índice y pulgar y que presenta una consistencia pastosa suave que va desde fina hasta ligeramente grumosa. Aquel grano que al oprimirse entre los dedos, sus cotiledones escapen o fraccionen se tomará como no cocido.
- 2.5 grano contaminado:** se considera contaminado el grano de frijol que presente niveles de aflatoxinas o de sustancias químicas tóxicas superiores a los permitidos por los organismos que rigen la materia, perjudicando la salud del consumidor a corto, mediano o largo plazo.
- 2.6 grano contrastante:** es el grano de frijol entero de otro color, tonalidad o forma, que difiera notoriamente con el frijol de la clase predominante de la muestra.
- 2.7 grano dañado total:** es todo grano de frijol entero, que esté evidentemente alterado en su color, olor o apariencia, por agua, por calentamiento en el secado o por autocalentamiento, por heladas, por ataque de microorganismos, insectos u otro tipo de plagas, por germinación o por cualquier otra causa no mecánica.
- 2.8 grano entero:** se entiende por grano entero todo grano de frijol que tenga completas al menos tres cuartas ($\frac{3}{4}$) partes del tamaño original del grano en consideración y aquel grano al cual se le haya removido su cubierta seminal o testa en un 50 % o menos de su superficie normal.
- 2.9 grano partido:** es todo grano de frijol en que los cotiledones están parcial o totalmente separados.
- 2.10 grano precocido:** se considera grano precocido aquel que ha sido sometido a un tratamiento de cocción o suavizamiento previo a su venta al consumidor.
- 2.11 grano quebrado:** es la fracción de grano de frijol menor de las tres cuartas ($\frac{3}{4}$) partes del tamaño original del grano en consideración. También se considera quebrado al grano que le falta más de la mitad ($\frac{1}{2}$) de su cubierta seminal o testa. Esta definición no incluye el grano partido.
- 2.12 humedad:** es la relación entre la masa del agua contenida en el grano con respecto a la masa de la materia seca más el agua del mismo, expresado como un porcentaje.
- 2.13 impureza:** se entiende por impureza todo material diferente al grano de frijol, tales como hojas, tallos, vainas, piedras, tierra y cualquier otro objeto extraño. No se consideran impurezas otros granos ni los insectos vivos o muertos.
- 2.14 lote de grano dudosamente infestado:** se considera como dudosamente infestado el lote de grano de frijol que contenga insectos muertos dañinos para el grano.

- 2.15 lote de grano infestado:** se considera como infestado el lote de grano de frijol que contenga insectos vivos y dañinos para el grano.
- 2.16 lote de grano limpio:** se considera grano limpio, el lote de grano al que se le hayan removido las impurezas por los medios disponibles.
- 2.17 lote de grano sano:** se entiende como tal, todo lote de grano de frijol que no presenta ataque de hongos, que no esté dañado, fermentado o germinado y que se encuentre libre de insectos vivos, capaces de producir daños al grano.
- 2.18 lote de grano seco:** se entiende como tal, todo lote de grano de frijol cuya humedad no exceda la tolerancia máxima establecida para este factor, lo que le permite ser almacenado y conservado adecuadamente.
- 2.19 muestra de análisis:** se entiende como tal, la porción de granos de frijol utilizada para analizar alguna característica del grano, obtenida por homogeneización y división de la muestra de laboratorio.
- 2.20 muestra de laboratorio:** muestra de grano que se obtiene por muestreo y que llega al laboratorio para su análisis.
- 2.21 olor característico:** se entiende como tal, toda muestra de frijol que presente un olor propio del grano sano.
- 2.22 olor no característico:** se entiende como tal, toda muestra de frijol que no presente un olor propio del grano sano, causado por moho, agroquímicos, detergentes y otros.
- 2.23 otros granos:** en esta definición se incluye todo grano que no sea frijol.
- 2.24 tiempo de cocción:** es aquel en el cual al menos el 96 % de los granos de la muestra sometida a la prueba de cocción están cocidos.
- 2.25 temperatura alta:** se considera así cuando la temperatura de la muestra es 5°C superior a la temperatura ambiente.

3 CLASIFICACIÓN

- 3.1 Por color.** Para la clasificación del frijol, se tomará como base el color del grano que permita agruparlo en las siguientes clases comerciales: negro, rojo, blanco y mezclado, cuyas respectivas proporciones en la masa no podrán ser inferiores al 95%, excepto en la clase mezclada.

- 3.2 Clase blanco.** Se entiende por frijol blanco todo lote de grano de frijol que presente dicho color y que no contenga más de un 5 % de otras clases.
- 3.3 Clase negro.** Se entiende por frijol negro todo lote de grano de frijol que presente dicho color y que no contenga más de un 5 % de otras clases.
- 3.4 Clase rojo.** Se entiende por frijol rojo todo lote de grano de frijol que presente dicho color y que no contenga más de un 5 % de otras clases.
- 3.5 Clase mezclada.** Esta clase comprende la mezcla de grano de frijol de diversos colores, que no permita ser clasificado como frijol negro, rojo o blanco.

4 ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

Los factores que se tienen en cuenta para la asignación de los grados de calidad del frijol en grano, se presentan en la Tabla N° 1, en la cual se han establecido grados o categorías con las tolerancias máximas por cada factor de calidad y por grado.

Tabla N° 1. Grados de calidad del frijol en grano

Factores de calidad y unidades de medida ⁽¹⁾	Tolerancias máximas	
	Grado 1	Grado 2
Humedad (%)	16,0	16,0
Tiempo de cocción (min) ⁽²⁾	95	126
Impurezas (%)	0,5	2,0
Grano contrastante (%)	1,00	3,00
Grano dañado total (%) ⁽³⁾	1,00	3,00
Grano quebrado (%)	0,50	0,75
Grano partido (%)	0,50	3,00
Infestado (N°)	no se acepta	no se acepta
Otros granos (%)	0,25	0,50
Dudosamente infestado (N°)	5	5

⁽¹⁾ El símbolo % representa la medida porcentual como fracción de masa; el N° en infestado representa el número de insectos vivos por kilogramo de frijol; el N° de dudosamente infestado representa el número de insectos muertos por kilogramo de frijol y “min” representa los minutos para alcanzar el tiempo de cocción.

⁽²⁾ A una altitud de 1 000 m a 1 250 m sobre el nivel del mar. En los casos en que la altitud difiera del intervalo establecido debe aplicarse el factor de corrección por altura (Ver Apéndice A).

⁽³⁾ Dentro de las tolerancias máximas no se aceptará más del 1% de grano dañado por insectos.

4.1 ASIGNACIÓN DE GRADO

- 4.1.1 Se considera grado 1, la muestra de laboratorio que cumpla con todas las tolerancias máximas establecidas para este grado de calidad.
- 4.1.2 Cuando al menos un factor de calidad no satisfaga la tolerancia máxima del grado 1, pero cumpla con la tolerancia máxima del grado 2, la muestra será clasificada como grado 2.
- 4.1.3 Cuando la muestra incumple con alguna de las tolerancias máximas establecidas para el grado 2, se considera que la muestra está fuera de reglamento.

5. PROCEDIMIENTO DE ANÁLISIS

5.1 TIEMPO DE COCCIÓN

5.1.1 Principio

- 5.1.1.1 La prueba de cocción consiste en determinar en una muestra de frijoles limpia el tiempo requerido para que el 96 % de la muestra de frijoles esté cocido.

5.1.2 Reactivos o Materiales

- 5.1.2.1 Agua destilada o de pureza equivalente o agua potable, con un contenido de sales (dureza) no mayor de 300 mg/kg.

5.1.3 Aparatos

- 5.1.3.1 Cocina de gas o eléctrica, con al menos tres quemadores o discos.
- 5.1.3.2 Recipiente con tapa de 4 L de capacidad.
- 5.1.3.3 Recipiente con tapa de 2 L de capacidad
- 5.1.3.4 Bandejas.
- 5.1.3.5 Cucharón.
- 5.1.3.6 Cronómetro.
- 5.1.3.7 Pinzas de metal.

5.1.4 Preparación de la muestra

Obtener por homogeneización y división una muestra de análisis de 500 g, a partir de la muestra de laboratorio, la cual debe ser sometida al proceso de limpieza de la muestra, según el procedimiento descrito en este reglamento.

5.1.5 Procedimiento

5.1.5.1 Colocar 1 500 mL de agua destilada o de pureza equivalente en un recipiente con tapa de 4 L de capacidad y se lleva a ebullición utilizando una cocina de gas o eléctrica, que proporcione una ebullición continua.

5.1.5.2 Cuando el agua está hirviendo, agregar 500 g de frijol limpio y continuar el calentamiento hasta alcanzar nuevamente el punto de ebullición, y tapar el recipiente. Este momento corresponde al tiempo cero de la prueba de cocción que se llevará a cabo hasta que al menos el 96 % de los granos de la muestra estén cocidos, realizando las mediciones según los intervalos establecidos en el punto 5.1.5.4.

NOTA: Durante la cocción, la ebullición deberá ser continua y el recipiente debe mantenerse tapado.

5.1.5.3 Durante la prueba, se debe mantener un recipiente con agua hirviendo, con capacidad de 2 L, para sustituir el agua que se evapora, de tal manera que el volumen del líquido en el recipiente no sea en ningún momento inferior a 1 700 mL ni mayor a 2 000 mL. Para facilitar esta operación se puede marcar el recipiente en estos niveles.

5.1.5.4 A los 65 min de cocción, sin desconectar la fuente de calor, tomar al azar 50 granos enteros y oprimirlos uno a uno entre los dedos índice y pulgar, ejerciendo una presión moderada; si el porcentaje de frijoles cocidos es inferior al 96 %, se tapa el recipiente y se continúa la prueba, haciendo mediciones a los 80, 95, 110 y 126 min

5.1.5.5 Esta determinación se efectúa por duplicado.

5.1.6 Expresión de los resultados

5.1.6.1 El tiempo de cocción se expresa en minutos (min). Se debe indicar el resultado correspondiente a la media aritmética de las dos repeticiones, así como la altura sobre el nivel del mar a la cual se realizó la prueba.

5.1.7 Informe del Ensayo

En el informe de ensayo debe indicarse lo siguiente:

5.1.7.1 El método usado y la media aritmética de los dos resultados.

5.1.7.2 Cualquier condición no especificada en el reglamento, o señalada como opcional, así como la altura sobre el nivel del mar a la cual se hizo el ensayo y cualquier circunstancia que pueda haber influido en el resultado.

5.1.7.3 Todos los detalles que permitan la completa identificación de la muestra.

5.2 TEMPERATURA. La temperatura en el grano se determina al momento del muestreo del lote y sobre la muestra de laboratorio al inicio del análisis. Si por efecto de respiración excesiva del grano, del crecimiento de microorganismos, de insectos u otras causas, se presentan temperaturas en la muestra de 5 °C o más sobre la temperatura ambiente, se considera que la muestra posee una temperatura alta. Para realizar esta determinación se debe utilizar un termómetro adecuado para este fin.

5.3 OLOR. Evaluar el olor del grano durante el muestreo y sobre la muestra de laboratorio al inicio del análisis, utilizando el sentido del olfato. Se debe determinar si el grano tiene su olor característico o si por el contrario presenta un olor mohoso, agrio u otro olor objetable. De acuerdo con esta determinación, la muestra se debe clasificar en “olor característico” u “olor objetable”.

5.4. CONTENIDO DE HUMEDAD. Determinar el contenido de humedad en una muestra de análisis de grano limpio, tomada por homogeneización y división de la muestra de laboratorio.

El método de referencia para la determinación del contenido de humedad es el horno (AACC 44-15 A). Se pueden utilizar otros métodos indirectos que den resultados similares a este método.

El contenido de humedad se expresa en enteros y décimos de porcentaje.

5.5 IMPUREZAS E INFESTACION

5.5.1 Principio

5.5.1.1 La determinación de la infestación se realiza mediante el conteo de los insectos vivos y muertos dañinos al grano y la determinación de las impurezas, mediante métodos mecánicos y manuales en una muestra de análisis.

5.5.2 Aparatos

5.5.2.1 Criba metálica con aberturas circulares de 4,76 mm (12/64 de pulgada).

5.5.2.2 Criba metálica con aberturas circulares de 3,3 mm (8/64 de pulgada).

5.5.2.3 Bandeja de fondo

5.5.3 Preparación de la muestra

5.5.3.1 Obtener por homogeneización y división de la muestra de laboratorio una muestra de análisis de 1000 g, sobre la cual se efectúa la determinación del contenido de impurezas y de la infestación.

5.5.4 Procedimiento

5.5.4.1 Depositar una fracción de la muestra de análisis sobre una criba de metal con aberturas circulares de 4,76 mm previamente colocada sobre una criba de metal con aberturas circulares de 3,3 mm y esta última debe estar colocada sobre una bandeja de fondo. Se debe agitar las cribas por lo menos durante 30 segundos. El cribado de la muestra de análisis se hace en porciones no mayores a 500 g.

NOTA. Sobre la criba de 4,76 mm deben quedar depositadas las impurezas gruesas, sobre la criba 3,3 mm deben quedar depositados los frijoles e impurezas medias y sobre la bandeja de fondo deben quedar depositados las impurezas finas y los insectos vivos y muertos, si los hubiera.

5.5.4.2 Posterior al proceso de cribado de cada fracción de muestra, se debe realizar la remoción manual de las impurezas e insectos vivos y muertos dañinos al grano, que quedaron depositados en cada criba y en la bandeja de fondo. Para realizar esta extracción, se pueden utilizar otros procedimientos que den los mismos resultados.

5.5.4.3 Extraer y contar el número total de insectos vivos y muertos dañinos al frijol obtenidos en el punto 5.5.4.2.

5.5.4.4 Unir las impurezas gruesas, medias y finas obtenidas en el punto 5.5.4.2 y pesarlas para calcular el contenido de impurezas, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Porcentaje de impurezas: } \frac{MI}{Ma} \cdot 100$$

en donde:

MI es la masa de las impurezas (5.5.4.4).

Ma es la masa de la muestra de análisis (5.5.4.2.).

5.5.4.5 **Expresión de resultados**

5.5.4.5.1 El contenido de impurezas se expresa en enteros y décimos de porcentaje.

5.6 **GRANO PARTIDO, GRANO QUEBRADO, GRANO CONTRASTANTE, GRANO DAÑADO TOTAL, GRANO DAÑADO POR INSECTOS Y OTROS GRANOS**

5.6.1 **Principio**

5.6.1.1 Separación manual de los granos partidos, granos quebrados, granos contrastantes, grano dañado total, granos dañados por insectos y otros granos a partir de una muestra de análisis.

5.6.2 **Preparación de la muestra**

5.6.2.1 Obtener por homogeneización y división una muestra de análisis de 100 g, a partir de la muestra limpia obtenida en 5.5.4.2., sobre la cual se determinan los factores de calidad detallados a continuación (5.6.3).

5.6.3 **Procedimiento**

5.6.3.1 De la muestra de análisis de 100 g, separar manualmente los granos partidos, granos quebrados, granos contrastantes, grano dañado total, granos dañados por insectos y otros granos.

5.6.3.2 Pesar por separado cada uno de los factores mencionados en el punto 5.6.3.1, en gramos.

5.6.3.3 Calcular el contenido de granos partidos, granos quebrados, granos contrastantes, grano dañado total, granos dañados por insectos y otros granos de acuerdo con la fórmula correspondiente:

$$\text{Porcentaje de granos partidos: } \frac{GP}{MaL} \bullet 100$$

$$\text{Porcentaje de granos quebrados: } \frac{GQ}{MaL} \bullet 100$$

$$\text{Porcentaje de granos contrastantes: } \frac{GC}{MaL} \bullet 100$$

$$\text{Porcentaje de grano dañado total: } \frac{GDT}{MaL} \cdot 100$$

$$\text{Porcentaje de granos dañados por insectos: } \frac{GDI}{MaL} \cdot 100$$

$$\text{Porcentaje de otros granos: } \frac{OG}{MaL} \cdot 100$$

en donde:

GP es la masa de los granos partidos (5.6.3.2).

GQ es la masa de los granos quebrados (5.6.3.2).

GC es la masa de los granos contrastantes (5.6.3.2)

GDT es la masa del grano dañado total (5.6.3.2).

GDI es la masa de los granos dañados por insectos (5.6.3.2).

OG es la masa de otros granos (5.6.3.2).

MaL es de la muestra de análisis limpia de 100 g (5.6.2).

5.6.3.4 Esta determinación se efectúa por triplicado.

5.6.4 Expresión de resultados

5.6.4.1 El contenido de granos partidos, granos quebrados, granos contrastantes, grano dañado total, granos dañados por insectos y otros granos se expresan en enteros y décimos de porcentaje.

6 CARACTERÍSTICAS

6.1 Características generales. Los lotes de granos de frijol deben ser aptos para el consumo humano y pertenecer al género *Phaseolus* especie *vulgaris* Linneo. Deben estar exentos de residuos de fertilizantes, plaguicidas y de cualquier cuerpo extraño y corresponder a las indicaciones de calidad establecidas en el punto 4 de este reglamento.

6.2 Características organolépticas:

6.2.1 Color. Propio de cada variedad.

6.2.2 Olor. Propio, sin olores extraños.

6.2.3 Sabor. Propio, sin sabores extraños.

7 ADITIVOS Y CONTAMINANTES

- 7.1 Aditivos.** Se permiten los aditivos aprobados por la legislación vigente para este tipo de producto. En caso de ser usados, deben declararse en la etiqueta.
- 7.2 Contaminantes.** Se permiten los niveles máximos de contaminantes aprobados por la legislación nacional, o en su defecto por la normativa del Codex Alimentarius en lo establecido en la Lista de Límites Máximos para Residuos de Plaguicidas (CAC/MRL 1, en su última versión), Lista de Límites Máximos para Residuos Extraños (CAC/MRL 3, en su última versión) y cualquier otra normativa del CODEX aplicable al producto objeto de este reglamento.

8 NORMAS DE ACONDICIONAMIENTO, HIGIENE Y MANIPULACIÓN

- 8.1** El lote de frijol debe ser acondicionado para su consumo siguiendo los procedimientos establecidos para este propósito, que permitan al producto cumplir con los requisitos de este reglamento.
- 8.2** Los sacos para el empaque deben estar limpios y ser de primer uso, preferentemente. En el reuso de sacos queda prohibida la utilización de aquellos que hayan estado en contacto o que hayan contenido productos agroquímicos.
- 8.3** Cuando el lote de frijol se someta a evaluaciones prescritas por la legislación nacional, o en su ausencia, por la Comisión del Codex Alimentarius, el producto:
- 8.3.1** Debe estar exento de microorganismos capaces de desarrollarse en las condiciones normales de almacenamiento;
 - 8.3.2** No debe contener aflatoxinas en cantidades superiores a las establecidas en el decreto 27980 y sus reformas, o en su ausencia, por la Comisión del Codex Alimentarius; y
 - 8.3.3** No debe contener ninguna otra sustancia con inclusión de las sustancias derivadas de microorganismos, en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud humana, según lo establecido por la legislación nacional o, en su ausencia, por la Comisión del Codex Alimentarius.
- 8.4** Se recomienda que el producto al que se le aplican las disposiciones del presente Reglamento, se elabore en conformidad con la normativa nacional aplicable a su recepción, muestreo, manipulación, procesamiento y almacenamiento. En ausencia de normativa nacional, referirse a las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Buenas Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969 Codex Alimentarius, en su última revisión).

9 ETIQUETADO

La etiqueta del fríjol preempacado debe especificar la denominación FRÍJOL, seguido de su color y grado de calidad. Además, todo producto deberá cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC, RTCR 100:1997 Etiquetado de los alimentos preenvasados y sus reformas.

Para el caso del producto del fríjol precocido o irradiado, la etiqueta debe especificar la denominación fríjol precocido o irradiado.

Adicionalmente, si se pretende informar sobre las características nutricionales del producto, el etiquetado debe cumplir con lo establecido en el RTCR 135:2002. Etiquetado nutricional de los alimentos preenvasados, Decreto Ejecutivo N° 30256– MEIC-S, y sus reformas.

10 MUESTREO

10.1 Muestreo de lotes para el examen del producto final. Debe realizarse de acuerdo con lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 22268 – MEIC, NCR 148:1993, Metrología, Contenido neto de preempacados y sus reformas.

10.2 Evaluación total de la conformidad del producto final. Se determinará de este único grupo de muestras, según establece el artículo 90 del Reglamento a la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa del Consumidor, Decreto Ejecutivo N° 25234 – MEIC y sus reformas.

11 REFERENCIAS

Costa Rica.2002. Decreto Ejecutivo No 30256-MEIC-S, publicado en La Gaceta del 15 de abril de 2002. RTCR 135:2002. Etiquetado nutricional de los alimentos preenvasados. San José, Costa Rica, Imprenta Nacional. s.p.

———.1999. Decreto Ejecutivo No 27980-S, publicado en La Gaceta No 140 del 20 de julio de 1999. Costa Rica, Imprenta Nacional. s.p.

———.1998. Decreto Ejecutivo No 26829-MEIC, publicado en La Gaceta No 74 del 17 de abril de 1997. Modificación al decreto ejecutivo No 26012-MEIC. San José, Costa Rica, Imprenta Nacional. s.p.

———.1997. Decreto Ejecutivo No 26480-MEIC, publicado en La Gaceta No 232 del 02 de diciembre de 1997. Modificación al decreto ejecutivo No 22268-MEIC. San José, Costa Rica, Imprenta Nacional. s.p.

- . 1997. Decreto Ejecutivo No 26012-MEIC, publicado en La Gaceta No 91 del 14 de mayo de 1997. RTCR 100:1997. Etiquetado de los alimentos preenvasados. Costa Rica, Imprenta Nacional. s.p.
- . 1993. Decreto Ejecutivo No 22268-MEIC, publicado en La Gaceta del 13 de julio de 1993. NCR 148:1993. Metrología. Contenido neto de preempacados. San José, Costa Rica, Imprenta Nacional. s.p.

12 BIBLIOGRAFIA

- 12.1 Consejo Nacional de Producción. Procedimiento para la determinación cuantitativa de las impurezas en muestras de Frijol. PAL 0012. San José, 20 de noviembre de 1995.
- 12.2 García, V., Molina, R., Benavides, F. Factor de corrección para el tiempo de cocción del Frijol según la altitud. Centro de Investigaciones en granos y semillas (CIGRAS). Universidad de Costa Rica. San José, mayo 2001. 26 p.
- 12.3 Guatemala. Instituto Centroamericano de Investigación y Tecnología ICAITI 34 048. Granos Comerciales. Frijol en Grano. 1° Revisión. Guatemala, julio de 1978.
- 12.4 Guatemala. Instituto Centroamericano de Investigación y Tecnología ICAITI 34052118. Granos Comerciales. Frijol en Grano. Determinación del tiempo de cocción. Guatemala, Julio 1978.
- 12.5 Dumani Echandi, Marcela. Campaña educativa para promover el consumo de frijoles: Balance Final. Escuela de Nutrición, Universidad de Costa Rica. Costa Rica, VI Taller Pitta-Frijol. San José, 2002. 17-22.
- 12.6 Dumani Echandi, Marcela. Producción nacional de su significado para la salud y el estado nutricional de la población costarricense. Escuela de Nutrición, Universidad de Costa Rica. Costa Rica. V Taller Pitta-Frijol. San José. 13-16.
- 12.7 Mora, Miguel. Glosario técnico sobre factores de calidad en granos básicos. Curso AF-5418, Escuela de Fitotecnia, Facultad de Agronomía, Universidad de Costa Rica, San José.
- 12.8 Mora, Miguel. Influencia de diferentes temperaturas y contenidos de humedad sobre el tiempo de cocción de frijol (*Phaseolus vulgaris L.*) almacenado durante 18 meses. En Agronomía Costarricense. San José, 1982. 87-89.
- 12.9 Mora, Miguel. Variables relacionadas con la determinación del tiempo de cocción de frijol (*Phaseolus vulgaris L.*). En Agronomía Costarricense. San José, 1982. 91-94.

**APENDICE A. Tiempos de cocción (minutos) para el frijol común, con un contenido de humedad del 16%,
a diferentes altitudes sobre el nivel del mar.**

m.s.n.m.	Tiempos de cocción (minutos)																									
0	50,0	51,0	52,0	53,0	54,0	55,0	56,0	57,0	58,0	59,0	60,0	61,0	62,0	63,0	64,0	65,0	66,0	67,0	68,0	69,0	70,0	71,0	72,0	73,0	74,0	75,0
27	50,2	51,3	52,3	53,3	54,3	55,3	56,3	57,3	58,3	59,3	60,4	61,4	62,4	63,4	64,4	65,4	66,4	67,4	68,5	69,5	70,5	71,5	72,5	73,5	74,5	75,6
50	50,5	51,5	52,5	53,5	54,5	55,6	56,6	57,6	58,6	59,6	60,7	61,7	62,7	63,7	64,7	65,8	66,8	67,8	68,8	69,9	70,9	71,9	72,9	74,0	75,0	76,0
100	50,9	52,0	53,0	54,0	55,1	56,1	57,2	58,2	59,2	60,3	61,3	62,4	63,4	64,5	65,5	66,6	67,6	68,7	69,7	70,8	71,8	72,9	73,9	75,0	76,0	77,1
150	51,4	52,4	53,5	54,6	55,6	56,7	57,7	58,8	59,9	60,9	62,0	63,1	64,1	65,2	66,3	67,3	68,4	69,5	70,6	71,6	72,7	73,8	74,9	76,0	77,1	78,1
200	51,9	52,9	54,0	55,1	56,2	57,2	58,3	59,4	60,5	61,6	62,7	63,8	64,9	66,0	67,1	68,1	69,2	70,3	71,5	72,6	73,7	74,8	75,9	77,0	78,1	79,2
250	52,3	53,4	54,5	55,6	56,7	57,8	58,9	60,0	61,1	62,3	63,4	64,5	65,6	66,7	67,8	69,0	70,1	71,2	72,3	73,5	74,6	75,7	76,9	78,0	79,2	80,3
300	52,8	53,9	55,0	56,2	57,3	58,4	59,5	60,7	61,8	62,9	64,1	65,2	66,3	67,5	68,6	69,8	70,9	72,1	73,2	74,4	75,6	76,7	77,9	79,1	80,2	81,4
350	53,3	54,4	55,6	56,7	57,8	59,0	60,1	61,3	62,4	63,6	64,8	65,9	67,1	68,3	69,4	70,6	71,8	73,0	74,2	75,3	76,5	77,7	78,9	80,1	81,3	82,5
400	53,8	54,9	56,1	57,3	58,4	59,6	60,8	61,9	63,1	64,3	65,5	66,7	67,9	69,1	70,3	71,5	72,7	73,9	75,1	76,3	77,5	78,7	80,0	81,2	82,4	83,7
450	54,3	55,4	56,6	57,8	59,0	60,2	61,4	62,6	63,8	65,0	66,2	67,4	68,6	69,8	71,1	72,3	73,5	74,8	76,0	77,3	78,5	79,8	81,0	82,3	83,5	84,8
500	54,8	56,0	57,2	58,4	59,6	60,8	62,0	63,2	64,5	65,7	66,9	68,2	69,4	70,7	71,9	73,2	74,4	75,7	77,0	78,2	79,5	80,8	82,1	83,4	84,7	86,0
550	55,3	56,5	57,7	58,9	60,2	61,4	62,6	63,9	65,1	66,4	67,7	68,9	70,2	71,5	72,7	74,0	75,3	76,6	77,9	79,2	80,5	81,8	83,2	84,5	85,8	87,2
600	55,8	57,0	58,3	59,5	60,8	62,0	63,3	64,6	65,8	67,1	68,4	69,7	71,0	72,3	73,6	74,9	76,2	77,6	78,9	80,2	81,6	82,9	84,3	85,6	87,0	88,3
650	56,3	57,5	58,8	60,1	61,4	62,6	63,9	65,2	66,5	67,8	69,2	70,5	71,8	73,1	74,5	75,8	77,2	78,5	79,9	81,2	82,6	84,0	85,4	86,8	88,2	89,6
700	56,8	58,1	59,4	60,7	62,0	63,3	64,6	65,9	67,2	68,6	69,9	71,3	72,6	74,0	75,3	76,7	78,1	79,5	80,9	82,3	83,7	85,1	86,5	87,9	89,4	90,8
750	57,3	58,6	59,9	61,3	62,6	63,9	65,3	66,6	68,0	69,3	70,7	72,1	73,4	74,8	76,2	77,6	79,0	80,4	81,9	83,3	84,7	86,2	87,6	89,1	90,6	92,0
800	57,8	59,2	60,5	61,8	63,2	64,6	65,9	67,3	68,7	70,1	71,5	72,9	74,3	75,7	77,1	78,5	80,0	81,4	82,9	84,4	85,8	87,3	88,8	90,3	91,8	93,3
850	58,4	59,7	61,1	62,4	63,8	65,2	66,6	68,0	69,4	70,8	72,2	73,7	75,1	76,6	78,0	79,5	81,0	82,4	83,9	85,4	86,9	88,4	90,0	91,5	93,0	94,6
900	58,9	60,3	61,7	63,0	64,4	65,9	67,3	68,7	70,1	71,6	73,0	74,5	76,0	77,4	78,9	80,4	81,9	83,4	85,0	86,5	88,0	89,6	91,2	92,7	94,3	95,9
950	59,4	60,8	62,2	63,7	65,1	66,5	68,0	69,4	70,9	72,4	73,8	75,3	76,8	78,3	79,9	81,4	82,9	84,5	86,0	87,6	89,2	90,8	92,4	94,0	95,6	97,2
1000	60,0	61,4	62,8	64,3	65,7	67,2	68,7	70,1	71,6	73,1	74,6	76,2	77,7	79,2	80,8	82,4	83,9	85,5	87,1	88,7	90,3	91,9	93,6	95,2	96,9	98,5
1050	60,5	62,0	63,4	64,9	66,4	67,9	69,4	70,9	72,4	73,9	75,5	77,0	78,6	80,2	81,7	83,3	84,9	86,6	88,2	89,8	91,5	93,1	94,8	96,5	98,2	99,9
1100	61,1	62,6	64,0	65,5	67,0	68,5	70,1	71,6	73,2	74,7	76,3	77,9	79,5	81,1	82,7	84,3	86,0	87,6	89,3	91,0	92,6	94,3	96,1	97,8	99,5	101,3
1150	61,6	63,1	64,6	66,2	67,7	69,2	70,8	72,4	73,9	75,5	77,1	78,7	80,4	82,0	83,7	85,3	87,0	88,7	90,4	92,1	93,8	95,6	97,3	99,1	100,9	102,7
1200	62,2	63,7	65,3	66,8	68,4	69,9	71,5	73,1	74,7	76,3	78,0	79,6	81,3	83,0	84,6	86,3	88,1	89,8	91,5	93,3	95,0	96,8	98,6	100,4	102,2	104,1
1250	62,8	64,3	65,9	67,5	69,0	70,6	72,3	73,9	75,5	77,2	78,8	80,5	82,2	83,9	85,6	87,4	89,1	90,9	92,7	94,4	96,3	98,1	99,9	101,8	103,6	105,5
1300	63,3	64,9	66,5	68,1	69,7	71,3	73,0	74,6	76,3	78,0	79,7	81,4	83,1	84,9	86,6	88,4	90,2	92,0	93,8	95,6	97,5	99,4	101,2	103,1	105,0	107,0
1350	63,9	65,5	67,1	68,8	70,4	72,1	73,7	75,4	77,1	78,8	80,6	82,3	84,1	85,9	87,7	89,5	91,3	93,1	95,0	96,9	98,7	100,6	102,6	104,5	106,5	108,4
1400	64,5	66,1	67,8	69,4	71,1	72,8	74,5	76,2	77,9	79,7	81,5	83,2	85,0	86,9	88,7	90,5	92,4	94,3	96,2	98,1	100,0	102,0	103,9	105,9	107,9	109,9
1450	65,1	66,8	68,4	70,1	71,8	73,5	75,3	77,0	78,8	80,6	82,4	84,2	86,0	87,9	89,7	91,6	93,5	95,4	97,4	99,3	101,3	103,3	105,3	107,3	109,4	111,4
1500	65,7	67,4	69,1	70,8	72,5	74,3	76,0	77,8	79,6	81,4	83,3	85,1	87,0	88,9	90,8	92,7	94,6	96,6	98,6	100,6	102,6	104,6	106,7	108,7	110,8	113,0
1550	66,3	68,0	69,7	71,5	73,2	75,0	76,8	78,6	80,5	82,3	84,2	86,1	88,0	89,9	91,8	93,8	95,8	97,8	99,8	101,8	103,9	106,0	108,1	110,2	112,3	114,5
1600	66,9	68,6	70,4	72,2	74,0	75,8	77,6	79,4	81,3	83,2	85,1	87,0	89,0	90,9	92,9	94,9	96,9	99,0	101,0	103,1	105,2	107,4	109,5	111,7	113,9	116,1
1650	67,5	69,3	71,1	72,9	74,7	76,5	78,4	80,3	82,2	84,1	86,0	88,0	90,0	92,0	94,0	96,0	98,1	100,2	102,3	104,4	106,6	108,8	111,0	113,2	115,4	117,7
1700	68,1	69,9	71,7	73,6	75,4	77,3	79,2	81,1	83,0	85,0	87,0	89,0	91,0	93,0	95,1	97,2	99,3	101,4	103,6	105,8	107,9	110,2	112,4	114,7	117,0	119,3
1750	68,8	70,6	72,4	74,3	76,2	78,1	80,0	82,0	83,9	85,9	87,9	90,0	92,0	94,1	96,2	98,3	100,5	102,7	104,9	107,1	109,3	111,6	113,9	116,2	118,6	120,9
1800	69,4	71,2	73,1	75,0	76,9	78,9	80,8	82,8	84,8	86,8	88,9	91,0	93,1	95,2	97,3	99,5	101,7	103,9	106,2	108,4	110,7	113,1	115,4	117,8	120,2	122,6

APENDICE A. Continuación

m.s.n.m.	Tiempos de cocción (minutos)																							
0	76,0	77,0	78,0	79,0	80,0	81,0	82,0	83,0	84,0	85,0	86,0	87,0	88,0	89,0	90,0	91,0	92,0	93,0	94,0	95,0	96,0	97,0	98,0	99,0
27	76,6	77,6	78,6	79,6	80,6	81,6	82,7	83,7	84,7	85,7	86,7	87,7	88,8	89,8	90,8	91,8	92,8	93,9	94,9	95,9	96,9	97,9	98,9	100,0
50	77,1	78,1	79,1	80,1	81,2	82,2	83,2	84,3	85,3	86,3	87,4	88,4	89,4	90,5	91,5	92,5	93,6	94,6	95,6	96,7	97,7	98,7	99,8	100,8
100	78,1	79,2	80,2	81,3	82,4	83,4	84,5	85,5	86,6	87,7	88,7	89,8	90,9	91,9	93,0	94,1	95,1	96,2	97,3	98,3	99,4	100,5	101,6	102,6
150	79,2	80,3	81,4	82,5	83,6	84,7	85,8	86,8	87,9	89,0	90,1	91,2	92,3	93,4	94,5	95,6	96,7	97,8	99,0	100,1	101,2	102,3	103,4	104,5
200	80,3	81,4	82,6	83,7	84,8	85,9	87,0	88,2	89,3	90,4	91,6	92,7	93,8	95,0	96,1	97,2	98,4	99,5	100,7	101,8	102,9	104,1	105,2	106,4
250	81,4	82,6	83,7	84,9	86,0	87,2	88,4	89,5	90,7	91,8	93,0	94,2	95,3	96,5	97,7	98,9	100,0	101,2	102,4	103,6	104,8	106,0	107,1	108,3
300	82,6	83,8	84,9	86,1	87,3	88,5	89,7	90,9	92,1	93,3	94,5	95,7	96,9	98,1	99,3	100,5	101,7	102,9	104,2	105,4	106,6	107,8	109,1	110,3
350	83,7	84,9	86,1	87,4	88,6	89,8	91,0	92,3	93,5	94,7	96,0	97,2	98,4	99,7	100,9	102,2	103,4	104,7	106,0	107,2	108,5	109,8	111,0	112,3
400	84,9	86,1	87,4	88,6	89,9	91,1	92,4	93,7	94,9	96,2	97,5	98,7	100,0	101,3	102,6	103,9	105,2	106,5	107,8	109,1	110,4	111,7	113,0	114,3
450	86,1	87,4	88,6	89,9	91,2	92,5	93,8	95,1	96,4	97,7	99,0	100,3	101,6	103,0	104,3	105,6	107,0	108,3	109,6	111,0	112,3	113,7	115,1	116,4
500	87,3	88,6	89,9	91,2	92,5	93,9	95,2	96,5	97,9	99,2	100,6	101,9	103,3	104,6	106,0	107,4	108,8	110,2	111,5	112,9	114,3	115,7	117,1	118,5
550	88,5	89,8	91,2	92,5	93,9	95,3	96,6	98,0	99,4	100,8	102,2	103,6	105,0	106,4	107,8	109,2	110,6	112,0	113,5	114,9	116,3	117,8	119,2	120,7
600	89,7	91,1	92,5	93,9	95,3	96,7	98,1	99,5	100,9	102,3	103,8	105,2	106,6	108,1	109,5	111,0	112,5	113,9	115,4	116,9	118,4	119,9	121,4	122,9
650	91,0	92,4	93,8	95,2	96,7	98,1	99,6	101,0	102,5	103,9	105,4	106,9	108,4	109,9	111,4	112,9	114,4	115,9	117,4	118,9	120,5	122,0	123,6	125,1
700	92,2	93,7	95,1	96,6	98,1	99,6	101,1	102,5	104,0	105,6	107,1	108,6	110,1	111,7	113,2	114,7	116,3	117,9	119,4	121,0	122,6	124,2	125,8	127,4
750	93,5	95,0	96,5	98,0	99,5	101,0	102,6	104,1	105,7	107,2	108,8	110,3	111,9	113,5	115,1	116,7	118,3	119,9	121,5	123,1	124,8	126,4	128,1	129,7
800	94,8	96,4	97,9	99,4	101,0	102,5	104,1	105,7	107,3	108,9	110,5	112,1	113,7	115,3	117,0	118,6	120,3	121,9	123,6	125,3	127,0	128,7	130,4	132,1
850	96,1	97,7	99,3	100,9	102,5	104,1	105,7	107,3	108,9	110,6	112,2	113,9	115,5	117,2	118,9	120,6	122,3	124,0	125,7	127,5	129,2	131,0	132,7	134,5
900	97,5	99,1	100,7	102,3	104,0	105,6	107,3	108,9	110,6	112,3	114,0	115,7	117,4	119,1	120,9	122,6	124,4	126,1	127,9	129,7	131,5	133,3	135,1	136,9
950	98,8	100,5	102,1	103,8	105,5	107,2	108,9	110,6	112,3	114,0	115,8	117,5	119,3	121,1	122,9	124,7	126,5	128,3	130,1	131,9	133,8	135,7	137,5	139,4
1000	100,2	101,9	103,6	105,3	107,0	108,8	110,5	112,3	114,0	115,8	117,6	119,4	121,2	123,1	124,9	126,7	128,6	130,5	132,4	134,2	136,2	138,1	140,0	142,0
1050	101,6	103,3	105,1	106,8	108,6	110,4	112,2	114,0	115,8	117,6	119,5	121,3	123,2	125,1	126,9	128,9	130,8	132,7	134,6	136,6	138,6	140,5	142,5	144,5
1100	103,0	104,8	106,6	108,4	110,2	112,0	113,9	115,7	117,6	119,5	121,4	123,3	125,2	127,1	129,0	131,0	133,0	135,0	137,0	139,0	141,0	143,0	145,1	147,2
1150	104,5	106,3	108,1	110,0	111,8	113,7	115,6	117,5	119,4	121,3	123,3	125,2	127,2	129,2	131,2	133,2	135,2	137,3	139,3	141,4	143,5	145,6	147,7	149,8
1200	105,9	107,8	109,7	111,6	113,5	115,4	117,3	119,3	121,2	123,2	125,2	127,2	129,2	131,3	133,3	135,4	137,5	139,6	141,7	143,9	146,0	148,2	150,4	152,6
1250	107,4	109,3	111,2	113,2	115,1	117,1	119,1	121,1	123,1	125,1	127,2	129,3	131,3	133,4	135,5	137,7	139,8	142,0	144,2	146,4	148,6	150,8	153,1	155,3
1300	108,9	110,8	112,8	114,8	116,8	118,8	120,9	122,9	125,0	127,1	129,2	131,3	133,5	135,6	137,8	140,0	142,2	144,4	146,7	148,9	151,2	153,5	155,8	158,2
1350	110,4	112,4	114,4	116,5	118,5	120,6	122,7	124,8	126,9	129,1	131,2	133,4	135,6	137,8	140,1	142,3	144,6	146,9	149,2	151,5	153,9	156,2	158,6	161,0
1400	111,9	114,0	116,1	118,2	120,3	122,4	124,5	126,7	128,9	131,1	133,3	135,5	137,8	140,1	142,4	144,7	147,0	149,4	151,8	154,2	156,6	159,0	161,5	164,0
1450	113,5	115,6	117,7	119,9	122,0	124,2	126,4	128,6	130,9	133,1	135,4	137,7	140,0	142,4	144,7	147,1	149,5	151,9	154,4	156,8	159,3	161,9	164,4	166,9
1500	115,1	117,2	119,4	121,6	123,8	126,1	128,3	130,6	132,9	135,2	137,5	139,9	142,3	144,7	147,1	149,6	152,0	154,5	157,0	159,6	162,1	164,7	167,3	170,0
1550	116,7	118,9	121,1	123,4	125,6	127,9	130,2	132,6	134,9	137,3	139,7	142,1	144,6	147,1	149,5	152,1	154,6	157,2	159,8	162,4	165,0	167,7	170,4	173,1
1600	118,3	120,6	122,9	125,2	127,5	129,8	132,2	134,6	137,0	139,4	141,9	144,4	146,9	149,5	152,0	154,6	157,2	159,8	162,5	165,2	167,9	170,7	173,4	176,2
1650	120,0	122,3	124,6	127,0	129,3	131,8	134,2	136,6	139,1	141,6	144,2	146,7	149,3	151,9	154,5	157,2	159,9	162,6	165,3	168,1	170,9	173,7	176,5	179,4
1700	121,6	124,0	126,4	128,8	131,2	133,7	136,2	138,7	141,3	143,8	146,4	149,0	151,7	154,4	157,1	159,8	162,6	165,4	168,2	171,0	173,9	176,8	179,7	182,7
1750	123,3	125,7	128,2	130,7	133,2	135,7	138,2	140,8	143,4	146,1	148,7	151,4	154,1	156,9	159,7	162,5	165,3	168,2	171,1	174,0	177,0	179,9	183,0	186,0
1800	125,0	127,5	130,0	132,6	135,1	137,7	140,3	143,0	145,6	148,3	151,1	153,8	156,6	159,5	162,3	165,2	168,1	171,0	174,0	177,0	180,1	183,1	186,2	189,4

FUENTE: García, V., Molina, R., Benavides, F. Factor de corrección para el tiempo de cocción del Fríjol según la altitud. Centro de Investigaciones en granos y semillas (CIGRAS). Universidad de Costa Rica. San José, mayo 2001. 26 p.

Apéndice B. Forma de interpretación de la tabla precedente.

La tabla anterior permite obtener los diferentes valores que puede tomar el límite máximo permitido de tiempo de cocción para cada grado de calidad, cuando la prueba se realiza a una altitud diferente al rango establecido en este reglamento.

Así por ejemplo, el límite máximo para tiempo de cocción en grado 1 es de 95 min dentro de la altitud establecida –el cual se obtiene a los 1200 m sobre el nivel del mar –, lo que equivale a un límite máximo de 83,7 min si la prueba se realiza a los 700 m sobre el nivel del mar.

Artículo 2°—Se restringe la comercialización, para el consumo humano, del fríjol, nacional o importado, que no cumpla con la exigencia del tiempo de cocción. Los demás factores deben acondicionarse antes de su comercialización.

Artículo 3°—La verificación del fríjol importado, incluido el preempacado, se debe realizar en los diferentes puertos de ingreso, los funcionarios competentes determinarán si el producto cumple con los grados de calidad definidos en este reglamento. Si el producto incumple con la exigencia del tiempo de cocción se restringe su internamiento; si incumple con alguno de los factores considerados como acondicionables (tales como: humedad, impurezas, grano contrastante, grano dañado, grano dañado total, grano quebrado, grano partido, otros granos, infestado y dudosamente infestado), se le debe colocar un marchamo al contenedor o furgón y se ordenará, al importador, como condición previa para su venta, el acondicionamiento del producto. Corresponde a las autoridades competentes darle seguimiento al producto marchamado.

En el caso del producto nacional, la verificación se realizará en el mercado y si el producto incumple con la exigencia del tiempo de cocción se restringe su comercialización. Si el producto incumple con alguno de los factores considerados como acondicionables, se establecerá como condición previa para su venta el acondicionamiento del producto.

Artículo 4°—El costo de los servicios que genere la aplicación del presente Reglamento, de conformidad con lo dispuesto en Ley General de Salud; en la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor; y en la Ley de Protección Fitosanitaria, los deberá cubrir el interesado en la comercialización del producto, a través de los procedimientos definidos.

Artículo 5°—Las instancias técnicas competentes del Ministerio de Salud, del Ministerio de Agricultura y Ganadería y del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, o aquellas que cuenten con la investidura oficial respectiva para ello, con fundamento en los artículos 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362 y 366 de la Ley General de Salud, en los artículos 5 incisos c), d), e), f); 8 incisos a), d), e), g), i); 9; 18; 19; 20; 21, 22; 30; 50; 51; 54; 55 y 58 de la Ley de Protección Fitosanitaria; y los artículos 3, 6, 36 y 38 de la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, procederán a ejecutar las medidas técnicas correspondientes, según se trate de un incumplimiento que origine consecuencias en la salud

humana, en la salud animal, en la sanidad vegetal, en el medio ambiente, en la seguridad nacional, o bien, incumplimiento de los estándares de calidad y etiquetado, regulados en el presente reglamento. Medidas que pueden consistir, según sea el caso, en: retención, reacondicionamiento, decomiso, destrucción, reexportación, redestino, notificación a la autoridad oficial respectiva del país de origen, notificación al importador o al exportador, suspensión o revocación de los permisos, licencias o autorizaciones ya otorgadas, denuncia.

Artículo 6°—Cualquier medida técnica que se ordene, debe estar debidamente sustentada y cumplirse, según sea el caso, con el debido proceso establecido en la Ley General de la Administración Pública, o en los procedimientos contemplados en los artículos 80 y 81 de la Ley de Protección Fitosanitaria.

Artículo 7°—Serán sancionados, según sea el caso, de acuerdo con los artículos 57, 59, 60, 61 y 63 de la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor; los artículos 375 y 378 de Ley General de Salud; el Capítulo VIII “De las disposiciones penales” de la Ley de Protección Fitosanitaria; el Código Penal vigente. Se faculta al Ministerio de Salud, al Ministerio de Economía, Industria y Comercio y al Ministerio de Agricultura y Ganadería, así como a las otras instituciones del Estado, a través de sus instancias técnicas competentes, para que ejecuten las acciones necesarias que garanticen el cumplimiento de lo dispuesto en este reglamento.

Artículo 8°—A toda persona que haciendo uso de este reglamento encuentre razón sustentada para pedir revisión, se le solicita notificarlo sin demora al Ministerio de Agricultura y Ganadería, de Economía, Industria y Comercio o de Salud, aportando, de ser posible, la información correspondiente para hacer las investigaciones necesarias y tomar las previsiones del caso.

Artículo 9°—Derogar los Decretos Ejecutivos N° 29557-MEIC, N° 29487-MEIC, N° 21061-MEIC, N° 18817-MEIC, N° 18825-MEIC, publicados en las Gacetas N° 107 de martes 5 de junio del 2001, N° 94 de jueves 17 de mayo de 2001, N° 50 miércoles 11 de marzo de 1992, N° 37 martes 21 de febrero de 1989 y N° 42 de martes 28 febrero de 1989, respectivamente.

Artículo 10°—Rige a partir de su publicación.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los 6 días del mes de setiembre de dos mil cuatro.

Publíquese

ABEL PACHECO DE LA ESPRIELLA.—El Ministro de Economía, Industria y Comercio, Gilberto Barrantes Rodríguez, la Ministra de Salud, María del Rocío Sáenz Madrigal y el Ministro de Agricultura y Ganadería, Rodolfo Coto Pacheco.

Publicado en La Gaceta N° 3 del 5 de enero del 2005.