

DECRETO EJECUTIVO N°

-MEIC-S

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA,
EL MINISTRO DE SALUD Y
LA MINISTRA DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y
COMERCIO**

En uso de las potestades que les confiere el artículo 140, incisos 3) y 18, artículo 146 de la Constitución Política; artículo 28, inciso 2), acápite b) de la Ley General de la Administración Pública, Ley N° 6227 del 2 de mayo de 1978; la Ley del Sistema Nacional para la Calidad, Ley N° 8279, del 02 de mayo de 2002; la Ley General de Salud, Ley 5395 del 30 de octubre de 1973; la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, Ley N° 7472 del 20 de diciembre de 1994; la 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 y Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, Ley N° 6054 del 14 de junio de 1977 y sus reformas.

Considerando:

- 1°— Que es función esencial del Estado evitar el que se induzca a error al consumidor.
- 2°— Que mediante el Decreto Ejecutivo N° 22020-MEIC del 23 de febrero de 1993, NCR 207:1992. Mayonesa, se establecen los requisitos que debe cumplir la mayonesa.
- 3°— Que la Norma Regional para la Mayonesa (CODEX STAN 168-1989), tomada como referencia para la elaboración del Decreto Ejecutivo N° 22020-MEIC, NCR 207:1992. Mayonesa, fue revocada por la Comisión del Codex Alimentarius, en su 26° período de sesiones de julio de 2003.
- 4°— Que, si bien existe regulación vigente que establece especificaciones para la mayonesa, la misma se encuentra desactualizada, resultando omisa o confusa, lo cual provoca prácticas en relación con la comercialización de este producto, que pueden inducir a error o engaño al consumidor.
- 5°— Que debido a lo anterior, las autoridades sanitarias experimentan problemas para otorgar el

registro sanitario a los productos que usan las denominaciones “light”, “liviano”, “reducido” y otros descriptores de tipo nutricional.

6°— Que las buenas prácticas reglamentarias de la Organización Mundial del Comercio obligan a los gobiernos a revisar los reglamentos técnicos existentes a fin de que se ajusten a las condiciones y las necesidades imperantes, procurando así un equilibrio necesario, de manera que dicha reglamentación no sea omisa ni excesiva y no propicie un obstáculo al desarrollo económico.

7°— Que de igual manera, tomando en cuenta lo indicado en los considerandos anteriores, es necesario proceder a derogar al Decreto Ejecutivo N° 43152 del 14 de junio de 2021, mediante el que se había suspendido temporalmente la implementación del Decreto Ejecutivo N° 22020-MEIC del 23 de febrero de 1993.

8°—Que la presente regulación no se encuentra dentro del ámbito de aplicación de la Directriz N° 052-MP-MEIC publicada en el Diario Oficial La Gaceta N° 118 del 25-06-2019, denominada Directriz de Moratoria a la Creación de Nuevos Trámites, Requisitos o Procedimientos al Ciudadano para la Obtención de Permisos, Licencias o Autorizaciones, por cuanto la misma no está creando trámites nuevos ni está modificando trámites existentes.

9°—Que el presente Decreto Ejecutivo fue sometido a consulta pública mediante aviso publicado en el Diario Oficial La Gaceta Digital N° 71 del 20 de abril de 2022, de conformidad con el artículo 361 de la Ley General de la Administración Pública.

10°—Que de conformidad con el artículo 12 del Decreto Ejecutivo N° 37045-MP-MEIC de 20 de febrero de 2021, “Reglamento a la Ley de Protección al Ciudadano del Exceso de Requisitos y Trámites Administrativos”, este Decreto no modifica trámites, requisitos o procedimientos que el administrado deba cumplir ante la Administración Central, sino que los viene a clarificar, mejorar o facilitar, garantizando siempre el interés público y objetivo de brindarle información clara al consumidor, para que no sea inducido a engaño al consumidor y facilitar el registro y comercio de estos productos que se ajusten a las nuevas tecnologías y gustos de los consumidores.

Por tanto,

DECRETAN:

Artículo 1°—Aprobar el siguiente reglamento técnico:

RTCR 506: 2022. Salsas y productos similares. Mayonesa. Especificaciones.

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este reglamento técnico tiene por objeto establecer las especificaciones técnicas que debe cumplir el producto denominado mayonesa, de producción nacional o importado para consumo humano, que se ofrece al consumidor final o para fines de hostelería y que se comercialice en el territorio nacional.

2. REFERENCIAS

Este reglamento se complementa con los siguientes:

- 2.1** Decreto Ejecutivo N° 33724-COMEX-S-MEIC del 08 de enero de 2007, pone en vigencia la Resolución N° 176-2006 (COMIECO XXXVIII), Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura para la industria de alimentos, publicado en La Gaceta N° 82 del 30 de abril del 2007.
- 2.2** Decreto Ejecutivo N° 37280-COMEX-MEIC del 18 de junio de 2012, pone en vigencia la Resolución N° 280-2012 (COMIECO LXII), Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07:10 Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (Preenvasados), publicado en La Gaceta N° 180, Alcance N° 133 del 18 de setiembre del 2012.
- 2.3** Decreto Ejecutivo N° 42375-COMEX-MEIC-S del 20 de enero de 2020, pone en vigencia la Resolución N° 419-2019 (COMIECO LXXXIX), Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:18 Alimentos y Bebidas Procesados. Aditivos Alimentarios, publicado en La Gaceta N° 131, Alcance 135 del 04 de junio del 2020.
- 2.4** Decreto Ejecutivo N° 37295-COMEX-MEIC del 18 de junio de 2012, pone en vigencia la Resolución N° 281-2012 (COMIECO LXII), modificaciones al Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.60:10 "Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para población a partir de 3 años, publicado en La Gaceta N° 185, Alcance N° 138 del 25 de setiembre del 2012.

2.5 Decreto Ejecutivo N° 36463-MEIC del 26 de noviembre de 2010. Reglamento Técnico RTCR 443:2010. Metrología. Unidades de Medidas. Sistema Internacional (SI), publicado en La Gaceta N° 56 del 21 de marzo del 2011.

2.6 Norma Codex CAC/RCP 15-1976, Código de Prácticas de Higiene para los Huevos y los Productos de Huevo.

3. DEFINICIONES

3.1 aceites y grasas comestibles de origen vegetal: productos alimenticios constituidos principalmente por glicéridos de ácidos grasos (básicamente triglicéridos) obtenidos únicamente de fuentes vegetales. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en el aceite o grasa.

3.2 mayonesa: alimento semisólido obtenido por emulsificación de uno o más aceites vegetales comestibles en una fase acuosa ácida mientras lo que produce la emulsión de aceite en agua es la yema de huevo. La mayonesa puede contener ingredientes facultativos de conformidad con el apartado número 4.2.

3.3 yema de huevo: es la parte central del huevo, contenida por la membrana vitelina, de forma hemisférica, y de color que varía del amarillo al naranja, según su contenido de xantofilas y carotenos.

4. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

4.1 Materias primas

4.1.1 Aceites vegetales comestibles.

4.1.2 Ingredientes acidificantes: cualquier vinagre puro o diluido con agua a una acidez, calculada

como ácido acético, de no menos del 2 %, o jugo de limón en cualquier forma apropiada, que puede ser diluido con agua a una acidez, calculada como ácido cítrico, de no menos del 2 %.

4.1.3 Ingredientes que contengan yema de huevo de aves de corral: yema de huevo líquida, congelada o en polvo; huevo entero líquido, congelado o en polvo; o cualquiera de los ingredientes anteriores enumerados en este párrafo con clara de huevo líquida o clara de huevo congelada.

4.2 Ingredientes facultativos

La mayonesa podrá contener uno o más de los siguientes ingredientes opcionales:

- a. clara de huevo de aves de corral.
- b. productos de huevo de aves de corral.
- c. azúcares y otros edulcorantes.
- d. sal de calidad alimentaria.
- e. condimentos, especias, hierbas aromáticas.
- f. frutas y hortalizas, con inclusión de zumos de frutas y de hortalizas.
- g. mostaza.
- h. productos lácteos.
- i. agua.

Nota: El agua que se utilice debe ser potable. Las materias primas e ingredientes deben cumplir con lo establecido en el RTCA 67.01.33:06, Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales, en su versión vigente, Decreto Ejecutivo N° 37295-COMEX-MEIC del 18 de junio de 2012.

4.3 Requisitos de composición

4.3.1 El contenido total de materia grasa debe ser como mínimo de 65 g en 100 g de producto.

4.3.2 El contenido de yema de huevo técnicamente pura¹ debe ser como mínimo de 4 g en 100 g de producto.

¹ Técnicamente pura significa que en la yema de huevo se tolera la presencia de hasta un 20 % de albúmina.

4.4 Requisitos de calidad

4.4.1 pH: 4.2 máx.

5. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Para la elaboración de la mayonesa solo se podrán utilizar los aditivos alimentarios autorizados para este tipo de producto conforme con el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:18 Alimentos y Bebidas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente, Decreto N° 42375-COMEX-MEIC-S del 20 de enero de 2020.

6. CONTAMINANTES

La mayonesa debe cumplir con los niveles máximos de contaminantes establecido en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (Codex STAN 193-1995) y sus revisiones. Asimismo, debe cumplir con los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

7. HIGIENE

La mayonesa debe prepararse y manipularse de conformidad con las secciones pertinentes del RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales, en su versión vigente, Decreto Ejecutivo N° 37295-COMEX-MEIC del 18 de junio de 2012.

Asimismo, debe cumplir con lo establecido en el RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos, en su versión vigente, Decreto N° 42375-COMEX-MEIC-S del 20 de enero de 2020.

8. ENVASE, EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

El producto deberá estar envasado en recipientes de grado alimentario, que garanticen la higiene y otras características de calidad del producto.

El embalaje, almacenamiento y distribución deben cumplir con lo establecido en el RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales, Decreto Ejecutivo N° 37295-COMEX-MEIC del 18 de junio de 2012.

9. ETIQUETADO

9.1 Los productos objeto de este reglamento técnico deben cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados) en su versión vigente, Decreto Ejecutivo N° 37280-COMEX-MEIC del 18 de junio de 2012; y cuando aplique, con el RTCA 67.01.60:10 Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la población a partir de 3 años de edad, en su versión vigente, Decreto Ejecutivo N° 37295-COMEX-MEIC del 18 de junio de 2012.

9.2 Nombre del alimento

Además de las disposiciones establecidas en el RTCA Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados en su versión vigente, en relación al nombre del alimento, se aplicarán las siguientes:

9.2.1 Los productos que se ajusten a las disposiciones del presente reglamento técnico se denominarán “mayonesa”.

9.2.2 Cuando se haya añadido al producto un ingrediente que le confiera un sabor especial o característico, deberá indicarse de forma adyacente al nombre del alimento o en estrecha proximidad al mismo, con un término descriptivo de manera que esta referencia no conduzca a error o engaño, o no sea probable que cree una impresión errónea en el consumidor respecto a la naturaleza del alimento.

9.2.3 Para efectos de los productos a los cuales se les ha reducido el contenido de energía o grasa, en aplicación del Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.60:10 Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la población a partir de 3 años de edad, en su versión vigente, Decreto Ejecutivo N° 37295-COMEX-MEIC del 18 de junio de 2012; el contenido de grasa no podrá ser menor de 25 %, y el contenido de yema de huevo no podrá ser menor de 1,5 %.

9.2.4 Los productos que no cumplan con los requisitos de composición descritos en los apartados 4.3 o 9.2.3 no se consideran mayonesa y por lo tanto se deberán denominar “aderezo de mayonesa”, “aderezo tipo mayonesa” u otra denominación que no induzca a error o engaño al consumidor.

9.2.5 Si el producto no contiene alguna de las materias primas que son factores esenciales de composición según apartado 4.1, no podrá llamarse sólo mayonesa, deberá incluir como parte del nombre la siguiente denominación: "sustituto", "imitación", "sucedáneo".

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Para el análisis de parámetros fisicoquímicos y toma de muestras, se utilizará lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 36457-MEIC-MAG-S del 22 de noviembre de 2010, que oficializa los métodos de análisis y muestreo de la Norma del Codex Stan 234-1999 Métodos de Análisis y de Muestreo Recomendados, publicado en el Diario La Gaceta N° 55 del 18 de marzo de 2011.

Adicionalmente, para la verificación de las especificaciones de composición y calidad que se establecen en este reglamento técnico aplicarán los siguientes métodos de referencia en su versión vigente:

10.1 Determinación de la grasa total

De conformidad con alguno de los siguientes métodos:

10.1.1 Método Oficial AOAC 950.54: Grasa (total) en aderezos alimenticios.

10.1.2 Método Oficial AOAC 983.23: Grasa en los alimentos.

10.2 Determinación de contenido de yema de huevo

De conformidad con alguno de los siguientes métodos:

10.2.1 Método Oficial AOAC 931.06: Fósforo (total) (P₂O₅) en los huevos.

10.2.2 Método Oficial AOAC 994.10: Colesterol en alimentos de consumo humano.

10.2.3 Método quinolina-molibdato de Benelux².

10.2.3.1 Principio. Se extraen los fosfolípidos junto con la grasa utilizando una mezcla de cloroformo y etanol. Después de extraerse las cenizas, se determina gravimétricamente el contenido de fosfato como molibdato de fosfoquinolina.

10.2.3.2 Reactivos.

a. Etanol al 96 %.

b. Cloroformo.

c. Mezcla de cloroformo y etanol, relación en volumen de 3:2.

d. Acetona.

e. Ácido sulfúrico (densidad: 1,84 g/cm³).

f. Ácido nítrico (densidad: 1,40 g/cm³).

g. Acetato de magnesio, Mg (CH₃COO)₂·4H₂O.

h. Solución de molibdato de quinolina:

i. Disolver 70 g de molibdato sódico Na₂MoO₄·2H₂O en 150 ml de agua destilada.

ii. Disolver 60 g de ácido cítrico en 150 ml de agua destilada y añadir 85 ml de ácido nítrico.

iii. Verter lentamente la solución obtenida de conformidad con el apartado (i) en la solución obtenida según (ii), revolviendo constantemente.

iv. En 100 ml de agua destilada añadir cuidadosamente 35 ml de ácido nítrico y 5 ml de quinolina apenas destilada. Verter esta solución en la solución obtenida en paso (iii),

² Comisión del Codex Alimentarius. FAO/OMS 1986. ALINORM 87/19. Apéndice V- Informe del Grupo de Trabajo Especial sobre Métodos de Análisis para la Mayonesa y para los Sólidos Solubles en Vinagre.

revolviendo continuamente. Si se forma un precipitado, filtrar. Añadir 280 ml de acetona y luego diluir hasta obtener 1 L. Mantener el reactivo de molibdato (h) en un recipiente plástico bien cerrado en un lugar oscuro.

10.2.3.3 Materiales.

- a. Calentador eléctrico con agitador magnético.
- b. Matraz de Erlenmeyer de 300 ml con condensador de reflujo.
- c. Filtro plegado de 15 cm de diámetro.
- d. Matraz volumétrico de 250 ml.
- e. Crisol de platino o porcelana con una capacidad aproximada de 60 ml.
- f. Crisol G4 de vidrio sinterizado.
- g. Horno de mufla.
- h. Baño María.
- i. Desecador.
- j. Matraz de Erlenmeyer de 250 ml.
- k. Vidrio de reloj.
- l. Varilla de vidrio.
- m. Filtros de papel, sin cenizas.
- n. Calentador eléctrico.
- o. Matraz de Büchner.

10.2.3.4 Procedimiento.

10.2.3.4.1 Preparación y almacenamiento de la muestra. Se toma el contenido total de uno o varios envases para obtener al menos 200 g. Esta muestra se almacena en un recipiente bien cerrado, a 2-6 °C en la oscuridad para prevenir cualquier alteración. Antes de proceder al análisis debe permitirse que la muestra alcance una temperatura ambiente uniforme; para ello se revuelve manualmente.

10.2.3.4.2 Separación de los fosfolípidos.

- a. Tomar 12-13 g de muestra y pesar en un matraz de Erlenmeyer de 300 ml al centésimo de gramo.
- b. Añadir 100 ml de cloroformo y 75 ml de etanol y mezclar con un agitador magnético hasta obtener una suspensión homogénea. Calentar durante una hora, agitando continuamente.
- c. Una vez enfriada la muestra, dejar reposar durante una noche entera. Luego pasar por filtro plegado, previamente humedecido con la mezcla de cloroformo y etanol, a un matraz volumétrico de 250 ml. Lavar el matraz de Erlenmeyer y el filtro con más disolvente mezclado hasta obtenerse 250 ml.
- d. Con una pipeta colocar 100 ml de la solución de (c) en un plato de platino cubierto con un filtro exento de cenizas; dejar evaporar la solución cuidadosamente a Baño María hasta secarse. Añadir 3,5 g de acetato de magnesio. El filtro de papel se corta en pedazos y con él se cubre el contenido del plato. El plato se cubre nuevamente con un papel sin cenizas. Calcinar el residuo, primero suavemente sobre la llama y luego en el horno de mufla a 800 °C (durante una hora aproximadamente) hasta que se haya obtenido una ceniza blanca.
- e. Disolver la ceniza cuidadosamente en 15 ml de ácido nítrico (permitiendo que fluya a lo largo de una varilla de vidrio) y transferir a un matraz de Erlenmeyer de 250 ml. Enjuagar varias veces con agua, diluir hasta obtener 50 ml y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- f. Añadir 50 ml del reactivo de molibdato de quinolina, revolviendo continuamente. El matraz de Erlenmeyer se cubre con un vidrio de reloj y se coloca sobre el calentador dejándolo hervir durante un minuto. Dejar secar el contenido a temperatura ambiente revolviendo nuevamente dos o tres veces.
- g. Calentar el crisol de vidrio sinterizado a $260\text{ °C} \pm 20\text{ °C}$ durante 30 minutos; luego dejar secar en un desecador y pesar al milésimo de gramo.
- h. Transferir el precipitado al crisol de vidrio sinterizado con una succión suave y lavar cinco veces con 20 ml de agua.
- i. Dejar secar durante una hora en el horno de secado a $260\text{ °C} \pm 20\text{ °C}$ y luego dejar enfriar en el desecador. Pesar al milésimo de gramo.

10.2.3.5 Expresión de los resultados.

10.2.3.5.1 Calcular el contenido de ácido fosfórico lípido (expresado como P₂O₅ g/100 g) aplicando la fórmula siguiente:

$$\% \text{ Lecitina } P_2O_5 = 2,5 * A * 0,03207 * 100/ B$$

en donde:

A es la masa del precipitado y

B es la masa de la muestra.

10.2.3.5.2 Calcular el contenido de yema de huevo (expresada en g/100 g) aplicando la fórmula siguiente:

$$\% \text{ Contenido de yema de huevo} = 102 * \text{lecitina } P_2O_5 \text{ (10.2.3.5.1)}$$

10.3 Determinación de pH

De conformidad con el método oficial AOAC 981.12: pH de los alimentos acidificados.

11. VERIFICACIÓN

Corresponde al Ministerio de Economía, Industria y Comercio la verificación de los parámetros de calidad y composición, así como del etiquetado. El Ministerio de Salud verificará el cumplimiento con las disposiciones de aditivos, contaminantes, higiene y el etiquetado nutricional.

Para efectos de la verificación, el Estado podrá hacer uso de organismos de evaluación de la conformidad acreditados.

12. BIBLIOGRAFÍA

12.1 Comisión del Codex Alimentarius. FAO/OMS. CODEX STAN 168 - 1989. Norma del Codex para la Mayonesa. Codex Alimentarius: Roma, 1989. (Derogada en 2003).

12.2 Secretaria de Comercio; Dirección General de Normas, NMX-F-021-S-1979. Mayonesa. Normas Mexicanas. Noviembre, 1979.

12.3 COGUANOR, Norma Guatemalteca Obligatoria, NGO 34 142. Mayonesa. Especificaciones. Publicada en el Diario Oficial el 08 de diciembre de 1982.

12.4 U.S. Food and Drug Administration (FDA). CFR - Code of Federal Regulations Title 21: Food and Drugs. Part 169—food dressings and flavorings. Subpart B—requirements for specific standardized food dressings and flavorings. §169.140 Mayonnaise. Revised as of April 1, 2019.

12.5 Real Decreto 858/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Salsas de Mesa. Boletín Oficial del Estado. Gobierno de España. BOE núm. 112, de 10 de mayo de 1984.

12.6 Federation of the Condiment Sauce Industries, of Mustard and of Fruit and Vegetables prepared in Oil and Vinegar of the European Union. CODE OF PRACTICE Mayonnaise. Mustard. Tomato Ketchup. Fruit and Vegetables in Vinegar. FIC Europe, September, 2006.

13. CORRESPONDENCIA

Este reglamento no tiene correspondencia con ninguna normativa internacional.

-FIN DEL REGLAMENTO TECNICO-

Artículo 2º—El costo de la verificación del presente Reglamento Técnico deberá cubrirlo el Estado conforme a la Ley N° 5395 del 30 de octubre de 1973, Ley General de Salud y la Ley N° 7472 del 20 de diciembre de 1994, Ley Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor. Los costos que se incurran por solicitud o debido al incumplimiento del administrado se cobrarán directamente a éste.

Artículo 3º— Los incumplimientos, infracciones, alteraciones u omisiones a las disposiciones del presente Reglamento, serán conocidos a efectos de establecer las correcciones y sanciones administrativas que corresponda según la gravedad de la falta, de conformidad con lo establecido en la Ley General de Salud y la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva, según sea el caso. La responsabilidad penal será sancionada conforme a la legislación penal vigente.

Artículo 4º— Deróguense el Decreto Ejecutivo N° 22020-MEIC de fecha 23 de febrero de 1993,

publicado en La Gaceta N° 64 del 2 de abril de 1993 y el Decreto Ejecutivo N° 43152 del 14 de junio de 2021 publicado en La Gaceta N° 178 del 16 de setiembre de 2021.

Artículo 5°–El presente Decreto Ejecutivo entrará en vigencia seis meses después de su publicación en el Diario Oficial La Gaceta.

Dado en la Presidencia de la República. –San José, a los días del mes de del dos mil veintidós.

RODRIGO CHAVES ROBLES

Francisco Gamboa Soto
Ministro de Economía, Industria y Comercio

Joselyn Chacón Madrigal
Ministra de Salud