



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

29.<sup>a</sup> reunión

Kuala Lumpur (Malasia)

9-13 de febrero de 2026

### PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS

#### DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA REVISIÓN DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CXS 210-1999) A FIN DE INCLUIR EL ACEITE DE COCO VIRGEN

(Documento preparado por las Filipinas)

#### Introducción

1. El aceite de coco virgen (ACV), la forma más pura del aceite de coco, se obtiene mediante el prensado de la pulpa fresca del coco (*Cocos nucifera* L.). Se extrae a través de un proceso mecánico que no produce cambios químicos. El aceite permanece en su forma más natural, que conserva el aroma y el sabor del coco, así como su alto contenido de vitamina E, minerales y ácidos grasos de cadena media, los cuales aportan beneficios para la salud.
2. El ACV no contiene ácidos grasos trans y tiene un alto nivel de ácidos láuricos (alrededor del 50 %). También presenta un bajo contenido de ácidos grasos poliinsaturados (PFA) en comparación con otros aceites como el de soja o el de maní (cacahuete). Se utiliza asimismo como suplemento alimentario y como ingrediente para regímenes especiales.
3. El ACV se distingue del resto de los aceites vegetales por su alto contenido de ácido láurico, a partir del cual el organismo puede fabricar monolaurina, un monoglicérido derivado de dicho ácido.
4. En un contexto marcado por la aparición de casos de adulteración y la implementación de requisitos estrictos de inocuidad y calidad alimentaria a nivel mundial, la elaboración de normas del Codex para un producto determinado persigue establecer requisitos comunes con el fin último de proteger la salud del consumidor y promover prácticas equitativas en el comercio de alimentos.
5. Este documento de debate se centra en el ACV. Establece la justificación de un posible nuevo trabajo del Codex para la inclusión del ACV en la *Norma para aceites vegetales especificados* ([CXS 210-1999](#)), con el objetivo de fijar requisitos comunes de inocuidad y calidad alimentaria aplicables específicamente al ACV destinado al consumo humano. Si bien la norma CXS 210-1999 ya contempla la inclusión de aceites vírgenes, se recomienda adoptar la presente propuesta para que se comprendan cabalmente las características específicas del ACV, a fin de prevenir su adulteración y proporcionar una base para sus parámetros de autenticidad.

#### ¿Qué es el aceite de coco virgen?

6. El ACV es un aceite claro e incoloro. Está constituido principalmente por triglicéridos con una composición predominante (63 %) de ácidos grasos saturados de cadena media (C6:0-C12:0) y es estable ante la oxidación, incluso cuando se ve expuesto a altas temperaturas. La composición de ácidos grasos del ACV es diferente de la de las grasas animales, constituidas principalmente por ácidos grasos de cadena larga. Por debajo de los 25 °C, el ACV se solidifica y se torna de color blanco.
7. El ACV se obtiene de la nuez fresca y madura del coco por extracción mecánica o física, o por medios naturales, con el uso de calor o sin él, sin someterse al refinado químico, blanqueo ni desodorización, y sin alterar la naturaleza del aceite. El ACV se puede consumir sin necesidad de elaboración ulterior.
8. En las Filipinas, el ACV se produce comercialmente utilizando tres métodos: la fermentación natural, el prensado y el método centrífugo. El método de fermentación natural depende de la acción de bacterias y enzimas de coco endógenas que están presentes naturalmente en la leche de coco y que efectúan la separación del aceite. El prensado consiste en extraer el aceite a alta presión con un tornillo mecánico. El método centrífugo es una técnica que consiste en separar el aceite de la leche de coco mediante la fuerza rotativa de una centrifuga.

## El mercado mundial de aceite de coco virgen

### Dinámica del comercio mundial

9. Asia y el Pacífico reciben la mayor proporción de ingresos mundiales en el mercado del ACV, pues la región alberga a los principales países productores de coco, como las Filipinas e Indonesia, lo que asegura un suministro estable de materia prima. En esta región, en particular en las Filipinas y la India, es donde se aprecian los niveles más altos de producción y consumo (participación de mercado del 39,37 % en 2023).

10. Entre los de productos de coco no tradicionales de las Filipinas, el ACV es el segundo más exportado, después del primero, el agua de coco, y seguido del tercero, la fibra de coco. De acuerdo con la Asociación Unida del Coco de las Filipinas (UCAP), en 2015 el país exportó un total de 36 331 toneladas de ACV. Se realizaron envíos por un valor de 151,745 millones de dólares estadounidenses (USD). En 2016, la valuación del mercado mundial de ACV orgánico fue de aproximadamente 685 millones de USD.

11. En las Filipinas, el comercio exterior del ACV se inició en 2013, se incrementó en 2014 y 2015 (Autoridad de Estadísticas de las Filipinas, 2020) y cobró un dinamismo estable en 2019 (Departamento de Desarrollo de Comercio y Mercados [TMDD] - Autoridad de las Filipinas para el Coco [PCA], 2019). En 2023, las exportaciones de ACV de las Filipinas tuvieron como destino 51 países. El principal importador fue Estados Unidos de América (EE. UU.), con el 62,0 %, seguido de la República Popular China (7,0 %), Alemania (6,0 %), el Reino Unido (5,0 %), el Canadá (4,0 %), Australia (3,0 %), México (2,0 %), los Países Bajos (2,0 %), Nueva Zelanda y la Provincia china de Taiwán (cada uno con el 1,0 %). Otros países representaron alrededor del 7,0 %.

### Proyecciones/crecimiento del mercado

12. Se prevé que el mercado mundial de ACV continuará en su trayectoria de crecimiento, con una tasa de crecimiento anual compuesta (TCAC) de alrededor de 5,5 % entre 2022 y 2027, con lo que alcanzará un valor de 7400 millones de USD.

13. En 2023, el mercado mundial de ACV era de 2540 millones de USD. Se proyecta que crezca de 2720 millones de USD en 2024 a 5170 millones de USD en 2032, a una TCAC del 8,33 % desde 2024 hasta 2032. En 2023, la región de Asia y el Pacífico dominó el mercado del aceite de coco virgen, con una participación del 39,37 %. Asimismo, se espera que el mercado de aceite de coco virgen en los EE. UU. experimente un considerable aumento y alcance un valor estimado de 792,29 millones de USD para el 2032, debido a la creciente importación del producto por parte del país, fruto de políticas comerciales favorables y de una demanda cada vez mayor de productos de coco.

14. Motiva el aumento del mercado una creciente conciencia de los consumidores respecto del cuidado de la salud, debido a los numerosos beneficios atribuidos al ACV. De acuerdo con un estudio local preliminar de las Filipinas, el consumo de ACV redujo los triglicéridos y las lipoproteínas de muy baja densidad (VLDL, colesterol malo) e incrementó el colesterol bueno, las lipoproteínas de muy alta densidad (HDL) (Centro de Investigación en Ciencias Naturales y Aplicadas, Universidad de Santo Tomás, 2012).

## Justificación

15. Pese a que la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999) ya se ha examinado y modificado en otras oportunidades, aún requiere mejoras y enmiendas para adecuarse a todas las generaciones. Es necesario contar con datos pertinentes para afrontar los desafíos que plantean el comercio y el consumo.

16. El ACV, un producto en crecimiento que se ha establecido en el mercado mundial, debe mencionarse de forma explícita en la norma. Las cuestiones de importancia fundamental son las adulteraciones, los productos de baja calidad y los detalles relativos al almacenamiento y empaque. La alta demanda de este producto puede llevar a su adulteración o a su mezcla con otros aceites para incrementar su volumen y reducir costos.

17. La norma CXS 210-1999 ofrece indicaciones sumamente limitadas acerca de los parámetros estándar del ACV, lo que tiene consecuencias en el comercio del producto en el mercado internacional. Existen características de calidad que suelen ser inherentes a ciertos aceites vegetales y que corresponden a su estado crudo. A efectos de garantizar una mejor calidad del ACV, resulta preciso añadir otras características esenciales y de identidad. Además de la composición de ácidos grasos, se recomienda incluir la medición de la absorbancia a 278 nm por espectrofotometría, para detectar adulteraciones del aceite de coco virgen. Otro parámetro que puede considerarse es el perfil de esteroides, que es específico del aceite de coco virgen y no se aplica al aceite crudo.

18. La Comunidad Internacional del Coco (ICC), antes denominada Comunidad del Coco para Asia y el Pacífico (APCC), ha elaborado normas para el ACV. La ICC es una organización intergubernamental de países productores de coco y cuenta con 21 miembros, entre ellos, ocho países asiáticos (Filipinas, India, Indonesia, Malasia, Sri Lanka, Tailandia, Timor-Leste y Viet Nam), nueve países del Pacífico (Estados

Federados de Micronesia, Fiji, Islas Marshall, Islas Salomón, Kiribati, Papúa Nueva Guinea, Samoa, Tonga y Vanuatu), un país del Caribe (Jamaica), dos países africanos (Côte d'Ivoire y Kenya) y un país en América del Sur (Guyana). Las normas indican los parámetros y características de identidad del ACV que lo diferencian del aceite de coco crudo y del aceite de coco de cocina.

19. La Norma Nacional de las Filipinas para el ACV (PNS/BAFPS 22:2007) contiene tres grupos de parámetros: características de identidad, características de calidad y límites de contaminantes. Tiene una sola característica de identidad: la composición en porcentaje de ácidos grasos, que se basa principalmente en la norma CXS 210-1999. Sin embargo, dado que la composición de ácidos grasos no permite distinguir el ACV del aceite de coco refinado, blanqueado y desodorizado (ACRBD), son precisos métodos adicionales para diferenciar el ACV del ACRBD y para detectar adulteraciones.

20. La Oficina de Normas de Agricultura y Pesca (BAFS) del Departamento de Agricultura de las Filipinas (DA) elaboró la Norma Nacional de las Filipinas para el ACV (PNS/BAFPS 22:2004). Posteriormente, la Autoridad de las Filipinas para el Coco, perteneciente al Departamento de Agricultura, y la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del Departamento de Salud (DOH) examinaron esta norma y la convirtieron en la Norma Nacional de las Filipinas para el ACV destinado al consumo humano (PNS/FDA 42:2022). Se prevé que incorporar el ACV a la versión actual de CXS 210-1999 contribuirá al Objetivo de las Naciones Unidas para el Desarrollo Sostenible (ODS ONU) N.º 3, Salud y Bienestar. Su inclusión en la norma tiene por objeto servir de ayuda a quienes intervienen en la producción del ACV y velar por la calidad e inocuidad de los productos de ACV que se distribuyen a nivel local y se exportan a escala mundial.

21. A fin de armonizar las normas nacionales de diferentes países miembros de la ICC, se torna necesario elaborar una norma común internacional de amplio alcance, como lo son las del Codex, para lograr la finalidad de favorecer el comercio equitativo y asegurar un producto alimentario de alta calidad. Asimismo, en un contexto marcado por la aparición de casos de adulteración y la imposición de requisitos estrictos de inocuidad alimentaria por parte de los países miembros, el cumplimiento de orientaciones procedentes de una norma del Codex facilitará el comercio internacional y el acceso a los mercados. Por lo tanto, se debería elaborar una norma del Codex, o al menos debería incorporarse el ACV a la norma existente.

### **Recomendación**

22. Se invita al CCFO a que, en su 29.<sup>a</sup> reunión, examine y remita el documento de proyecto (Apéndice I) a la CAC, en su 49.<sup>o</sup> período de sesiones, para la aprobación de un nuevo trabajo sobre el examen de las disposiciones relativas al aceite de coco en la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999), a fin de establecer requisitos claros para el aceite de coco virgen.

**Referencias**

- Bureau of Philippine Standards (BPS)-Department of Trade and Industry (DTI). (2022). Philippine National Standard for Virgin Coconut Oil (VCO) for Human Consumption (PNS/FDA 42:2022).
- Coconut Products Market: Market Size, Global, 2021. <https://www.fortunebusinessinsights.com/virgin-coconut-oil-market-106554>
- Dayrit, F. M., Enriquez, E. P., Lizada, M. C., Lopez, C. M., Masa, D. B., & Villarino, B. J. (2022). Upgrading the Philippine National Standard for Virgin Coconut Oil and the Philippine Coconut Industry: Translational Research for the Coconut Industry. *Food Safety Trends Philippines*, p. 18-20.
- Dayrit, Fabian, G.B. Tengco, and P.G.M. Opao. Proposed Physiological Standards for the Identity and Quality Characteristics of Philippine Virgin Coconut Oil. *Philippine Journal of Science* 151 (4): 1301-1311, August 2022 ISSN 0031- 7683. Dec 2021.
- Dayrit, F. M., Tantengco, G. B., Opao, P. M. (2022). Proposed Physicochemical Standards for the Identity and Quality Characteristics of Philippine Virgin Coconut Oil. *Philippine Journal of Science*, 151 (4): 1301-1311.
- International Coconut Community (ICC). (2024). <https://coconutcommunity.org>
- *Journal of Plantation Crops*, 2011, 39 (1): 247-251
- Research Center for the Natural and Applied Sciences, the University of Santo Tomas, Philippines. A Study on the Effect of Virgin Coconut Oil in Human with Emphasis on Cholesterol. A Philippine Coconut Authority Project. July 2011- January 2012.
- Trade and Market Development Department (TMDD)-Philippine Coconut Authority (PCA) [sin publicar].
- United Coconut Associations of the Philippines (UCAP). (2023). <https://www.ucap.org.ph>

**PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO - EXAMEN DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES  
ESPECIFICADOS (CXS 210-1999) PARA INCLUIR EL ACEITE DE COCO VIRGEN (ACV)**

**DOCUMENTO DE PROYECTO**

(Presentado por las Filipinas)

**1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma**

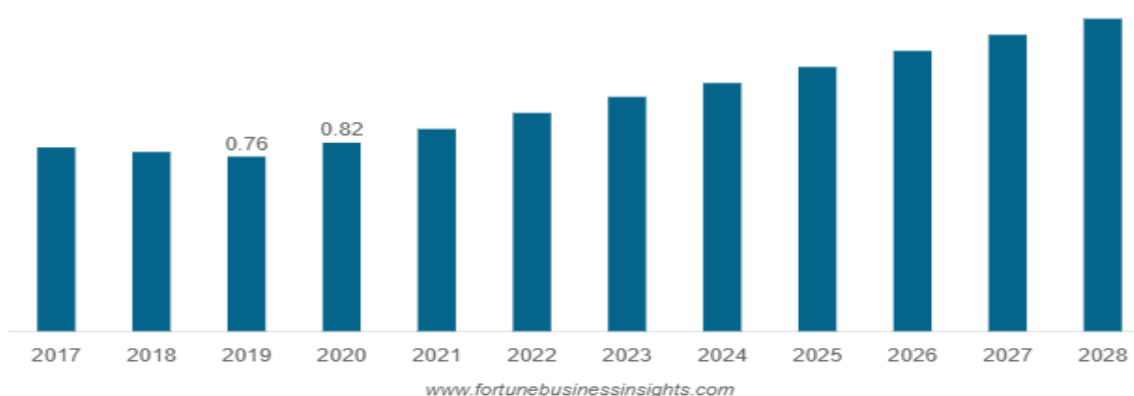
La finalidad del trabajo es examinar la disposición sobre el aceite de coco que figura en la *Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999)* e incluir en esta última nuevas disposiciones específicas para el aceite de coco virgen (ACV) producido a partir de *Cocos nucifera* L. y destinado al consumo humano. Estas disposiciones harán referencia a las características esenciales de identidad y calidad, los contaminantes y los métodos de análisis.

La incorporación de las características esenciales de identidad y calidad favorecerá el cumplimiento de los requisitos de autenticidad. Estas características pueden servir de base para determinar que el ACV no está adulterado.

**2. Su pertinencia y oportunidad**

En la actualidad, el ACV se considera un producto mundial a raíz de sus ventajas y características funcionales. El ACV constituye una rica fuente de triglicéridos de cadena media (TCM), que resultan beneficiosos para la salud y nutrición humanas. El 63 % del aceite se compone de ácidos grasos de cadena media antimicrobianos, por lo que el ACV pueden ayudar al sistema inmunológico a combatir las invasiones de organismos microscópicos. Se espera que el ACV experimente una alta demanda, procedente de consumidores más preocupados con respecto al cuidado de la salud y de una población que envejece. Los actores del mercado mundial han estado buscando oportunidades para ampliar los servicios y las líneas de productos que contienen ACV. Se prevé un crecimiento del mercado mundial del ACV, de 2240 millones de USD en 2021 a 3690 millones de USD en 2028, a una tasa de crecimiento anual compuesta del 7,35 %.

**Asia Pacific Virgin Coconut Oil Market Size, 2017-2028 (USD Billion)**



**Figura 1.** Tamaño proyectado del mercado de aceite de coco virgen en la región de Asia y el Pacífico, 2017-2028 (en miles de millones de USD) ([www.fortunebusinessinsights.com](http://www.fortunebusinessinsights.com))

Se proyecta que el mercado del ACV en la región de Asia y el Pacífico mostrará un incremento sostenido hasta 2028. Considerando este dato, debe protegerse a esta industria de cualquier problema que pueda afectar negativamente su desempeño en el mercado.

**3. Principales cuestiones que se deben tratar**

El nuevo trabajo tiene por objeto incluir parámetros específicos para el ACV en la *Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999)*. Este nuevo trabajo estipulará las características esenciales de identidad y calidad, los contaminantes y los métodos de análisis particulares para el ACV, y en especial, las siguientes disposiciones:

- Composición esencial - Cuadro 1
- Métodos de análisis y muestreo, considerando que se incluirán en la norma CXS 234-1999 y no en la norma CXS 210-1999, tras haber recibido la ratificación del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS).
- Apéndice relativo a:
  - a) Características de identidad.

- b) Características de calidad para las disposiciones sobre materia volátil a 105 °C; contenido de jabón; índice de ácido para los aceites vírgenes prensados en frío; índice de peróxido para los aceites vírgenes prensados en frío; color; solidificación a 25 °C; humedad máxima m/m, y máximo de ácidos grasos libres (como ácido láurico).

#### **4. Evaluación con respecto a la Sección 2: Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos**

##### **4.1 Criterio general: La protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, la inocuidad de los alimentos, garantizando prácticas equitativas en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades de los países en desarrollo que se hayan determinado**

Motiva el aumento del mercado una creciente conciencia de los consumidores respecto del cuidado de la salud, debido a los numerosos beneficios atribuidos al ACV. En un contexto marcado por la aparición de casos de adulteración y la imposición de requisitos estrictos de inocuidad alimentaria por parte de los países miembros, el cumplimiento de orientaciones procedentes de una norma del Codex facilitará el comercio internacional y el acceso a los mercados. Una norma internacional del Codex contribuiría a armonizar las normas nacionales de diferentes países para alcanzar los objetivos del comercio equitativo y la protección del consumidor.

##### **4.2 Criterios aplicables a los productos**

###### **4.2.1 Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y flujos comerciales entre países**

Filipinas es el principal proveedor de ACV del mercado mundial (Tamaño del mercado del ACV, análisis de participación de mercado y de la industria, pronóstico regional 2024-2032, Fortune Business Insights, 2025). Malasia y Tailandia también están desarrollando este producto a un ritmo acelerado. Los otros países que comenzaron a producir ACV son Sri Lanka, la India, Bangladesh, Indonesia, Papúa Nueva Guinea, Viet Nam y las islas del Pacífico (Sarian, 2007).

Específicamente, entre los principales países exportadores de aceite de coco de todo el mundo, Indonesia, junto con las Filipinas y Malasia, es el mayor productor y exportador de ACV, con exportaciones que alcanzaron las 371 850 toneladas por un valor de 396,7 millones de USD en 2023. En otros países, como la India, la demanda y la exportación de ACV están creciendo debido a la percepción de sus aportes positivos a la salud y al uso de varios productos. También Viet Nam es un exportador significativo de ACV. Desde una posición menos destacada, Fiji y Sri Lanka registran un considerable volumen de exportaciones a los EE. UU., Alemania y Australia.

###### **4.2.2 Heterogeneidad de las legislaciones nacionales y consiguientes impedimentos resultantes o posibles para el comercio internacional**

Los países miembros de la Comunidad Internacional del Coco (ICC) han elaborado sus propias normas para el ACV. Estas normas indican los parámetros y características de identidad del ACV que lo diferencian del aceite de coco crudo y del aceite de coco de cocina. Del mismo modo, las Filipinas cuentan con su propia norma nacional para el ACV, que especifica las características y propiedades del ACV destinado al consumo humano. A fin de armonizar las normas nacionales de diferentes países miembros de la ICC, se torna necesario elaborar una norma común internacional de amplio alcance, como lo son las del Codex, para lograr la finalidad de favorecer el comercio equitativo y asegurar un producto alimentario de alta calidad.

En el ámbito internacional, países como el Canadá hacen oír su preocupación por las adulteraciones del ACV de las Filipinas. Recientemente, la Norma Nacional de las Filipinas para el ACV (PNS) se examinó y modificó para abordar cuestiones pertinentes, en concreto, la autenticidad del producto. De esta manera, las Filipinas desean elevar este tema al Codex, dado que las normas de esta organización se han convertido en el punto de referencia para las de la mayoría de los productos.

Asimismo, los estrictos requisitos en materia de inocuidad alimentaria impuestos por los países miembros a raíz de los casos de adulteración plantean un reto para el comercio internacional y el acceso a los mercados. Por ejemplo, las Filipinas, a través de la DA-PCA emitió la Orden Administrativa 01, serie de 2015, sobre las Normas y reglamentos para la aplicación de estándares en la producción y comercialización del aceite de coco virgen. Cabe destacar nuevamente que la Autoridad de las Filipinas para el Coco, junto con la Administración de Alimentos y Medicamentos, a través de la Oficina para Normas de Productos (BPS) del Departamento de Comercio e Industria, publicó la versión enmendada de la Norma Nacional de las Filipinas (PNS) para el ACV destinado al consumo humano, PNS/ FDA 422:2022.

###### **4.2.3 Mercado internacional o regional potencial**

Es probable que el mercado en América del Norte experimente un considerable crecimiento en los próximos años debido a la mayor demanda de suplementos nutricionales con efectos beneficiosos para la salud. Además, de acuerdo con las estadísticas comerciales más recientes del Centro de Comercio Internacional

(CCI), en 2021, el ACV mantuvo su lugar entre los tres principales productos importados desde las Filipinas por los EE. UU. en los últimos tres años consecutivos. En gran medida, el crecimiento de la demanda de productos de coco se ve impulsado por cambios positivos en las nuevas políticas comerciales de los EE. UU., tendencias de mercado y directrices alimenticias vinculadas con la industria del coco. Según las Estadísticas sobre el Comercio Internacional de las Naciones Unidas (UN Comtrade), los EE. UU. importaron aproximadamente 291 586 toneladas de ACV en 2021, lo que representa un aumento del 12 % respecto de 2020.

Además, se prevé que en América del Sur se producirá un crecimiento sustancial, dado que los consumidores de la región aún están adquiriendo conciencia de los beneficios para la salud de este aceite y de su capacidad de combatir la obesidad y otras afecciones. Dado que el Brasil es uno de los principales productores mundiales de coco, ofrece abundante materia prima para los fabricantes de ACV, circunstancia que se espera que abra oportunidades de crecimiento del mercado. Asimismo, la demanda de aceites comestibles saludables está aumentando en el Cercano Oriente y África, debido al crecimiento de la urbanización y la adopción de una cultura occidentalizada. Este factor ha influido para que el gobierno tome nota de los efectos perjudiciales de las grasas trans, algo que se prevé que promoverá el consumo del ACV en la región.

Otros países que demandan ACV, además de los EE. UU., son Australia y el Canadá. En las Filipinas, el mercado de exportación del ACV, que en 2004 incluía ocho países, se amplió a 14 en 2005, y los EE. UU. representaron el 93,5 % del total. Otros mercados son el Japón, Malasia, los Países Bajos, la República de Corea, Singapur y Sudáfrica (Anon, 2007a). Entre los nuevos mercados se cuentan Alemania, Arabia Saudita, el Canadá, Irlanda, Nueva Zelanda, RAE de Hong Kong, el Reino Unido y Suecia (Anon, 2007a).

#### **4.2.4 Posibilidades de normalización del producto**

La incorporación de las características y propiedades específicas del ACV indicadas es muy oportuna y pertinente. Además, la normalización de producto es posible y conveniente, habida cuenta de que los problemas de inocuidad alimentaria y adulteración de los alimentos son motivo de gran preocupación que pueden afectar el comercio internacional. Es posible incluir el ACV en la norma CXS 210-1999, pues muchas de sus características son idénticas a las del aceite de coco que ya figura en la norma.

#### **4.2.5 Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas**

No existen normas del Codex para los parámetros esenciales de inocuidad alimentaria y calidad del ACV que permitan específicamente detectar adulteraciones. La norma CXS 210-1999 contiene parámetros de identidad y calidad que se aplican en forma particular a los aceites crudos, pero son escasas las disposiciones que ofrece sobre los aceites vírgenes, como el aceite de coco virgen.

Como ya se indicó, la elaboración de una norma del Codex que incluya el ACV favorecerá la protección del consumidor al desalentar las prácticas fraudulentas relacionadas con la adulteración del producto.

#### **4.2.6 Número de productos que requerirían normas independientes, con indicación de si se trata de productos sin elaborar, semielaborados o elaborados**

Esta norma comprenderá el ACV producido a partir de *Cocos nucifera* L. destinado al consumo humano.

#### **4.2.7 Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en esta esfera o propuestos por el organismo o los organismos internacionales de carácter intergubernamental pertinentes**

Norma para el aceite de coco virgen (ACV) de la Comunidad Internacional del Coco (ICC): <https://coconutcommunity.org/products-detail/virgin-coconut-oil#snav-content3>

### **5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex**

Recientemente, la CAC, en su 47.º período de sesiones, aprobó los objetivos estratégicos del Plan estratégico del Codex para 2026-2031. Esta propuesta de nuevo trabajo guarda relación con los siguientes objetivos:

**Objetivo estratégico 1: Responder a las necesidades de los miembros para proteger la salud de los consumidores y velar por la aplicación de prácticas leales en el comercio de alimentos en un panorama global cambiante mediante el establecimiento de normas y textos afines basados en principios científicos**

Uno de los productos de exportación de las Filipinas, el aceite de coco virgen (ACV), afronta un reto planteado por sus adulteraciones. Esta propuesta tiene por objeto abordar esta preocupación, y se presume que también beneficiará a otros países miembros que producen aceite de coco virgen.

Esta nueva propuesta se centra en las características de identidad y propiedades esenciales, basadas en un estudio científico que concluyó recientemente. Permitirá hacer frente a los actuales problemas de adulteración del ACV; asimismo, las características de identidad adicionales se convertirán en los parámetros de

autenticidad (además del perfil de esteroides, que algunos países miembros han estado empleando para el ACV que importan).

**Objetivo estratégico 2: Mejorar los sistemas y prácticas de gestión de los trabajos del Codex que contribuyan a la elaboración eficaz y eficiente de normas y textos afines**

Mediante esta propuesta de nuevo trabajo, se alienta a los países miembros a que preparen propuestas relacionadas, las defiendan y permitan la participación de otras voces, para mantener debates saludables y activos sobre la cuestión.

**Objetivo estratégico 3: Fortalecer las relaciones con organizaciones internacionales pertinentes mediante el fomento de un enfoque coordinado para afrontar los desafíos mundiales**

Esta propuesta de nuevo trabajo propiciará la colaboración entre los países miembros y otras organizaciones internacionales como la Comunidad Internacional del Cacao (ICC), con lo que fortalecerá las relaciones entre ellos y el intercambio de conocimiento científico.

**Objetivo estratégico 4: Maximizar las repercusiones del Codex mediante el aumento de la visibilidad y el uso de las normas**

Las normas para productos y códigos de prácticas del Codex, adoptadas y utilizadas y ampliamente en casi todos los países miembros y en otros que no lo son, suelen convertirse en el fundamento de sus reglamentaciones técnicas nacionales. Ya sea que se las utilice como base de dichas reglamentaciones o como normas de referencia para la inocuidad alimentaria, favorecen el bienestar de los ciudadanos y mejoran las relaciones comerciales y de mercado entre los países.

**6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos vigentes del Codex**

Las modificaciones propuestas relativas a las disposiciones específicas para el ACV se incluirán en la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999) tras su adopción por la CAC.

Durante esta labor, se tendrán en cuenta otras normas del Codex, entre ellas, la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995), la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) y los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999).

**7. La determinación de la necesidad y la disponibilidad de asesoramiento científico de expertos**

En esta etapa no se ha determinado la necesidad de asesoramiento científico de expertos.

**8. La determinación de todo tipo de necesidad de aportaciones técnicas a la norma por parte de organizaciones externas, a fin de poder programar estas contribuciones**

En este momento, no se ha determinado la necesidad de aportaciones técnicas de organizaciones externas. Se considerará la posibilidad de trabajar en forma coordinada con otros organismos científicos u organizaciones colaboradoras según sea necesario.

**9. El calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo**

Se prevé completar esta labor dentro de dos reuniones del comité a las que se asignará el trabajo.