



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

**CODEX**  
**ALIMENTARIUS**  
NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS

NORMAS DEL  
CODEX ALIMENTARIUS

---

**NORMA PARA EL CACAO EN PASTA  
(LICOR DE CACAO/CHOCOLATE)  
Y TORTA DE CACAO  
CXS 141-1983**



ADOPTADA EN 1983  
ENMENDADA EN 2025

CXS 141-1983

# Historial de la norma

Esta publicación fue rediseñada y publicada en 2026.

## **Enmiendas efectuadas en 2025**

De conformidad con las decisiones adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius en su 48.º período de sesiones, celebrado en noviembre de 2025, se realizaron enmiendas a la Sección 7 (Métodos de análisis y muestreo) mediante la sustitución de los métodos de análisis por una referencia a los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999).

## **Enmiendas efectuadas en 2022**

De conformidad con las decisiones adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius en su 45.º período de sesiones celebrado en diciembre de 2022, se realizaron enmiendas a la Sección 8.2 (Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor).

## **Enmiendas y revisiones efectuadas antes de 2022**

Enmendada en 2014 y 2016.

Revisada en 2001.

Norma adoptada en 1983.

# 1 Ámbito de aplicación

Esta norma se aplica al cacao en pasta o licor de cacao/chocolate, y a la torta de cacao, según se definen, para uso en la fabricación de productos de cacao y chocolate. Estos productos podrán venderse también directamente al consumidor.

## 2 Descripciones

### 2.1 Cacao en pasta (licor de cacao/chocolate)

El cacao en pasta o licor de cacao/chocolate es el producto obtenido del cacao sin cáscara ni germen que se obtiene de vainas de cacao de calidad comerciable, que ha sido limpiado y liberado de la cáscara del modo técnicamente más completo posible, sin quitar ni añadir ninguno de sus elementos constituyentes.

### 2.2 Torta de cacao

La torta de cacao es el producto obtenido por eliminación completa o parcial de la grasa del cacao sin cáscara ni germen o del cacao en pasta.

## 3 Factores esenciales relativos a la composición y la calidad

### 3.1 Cacao en pasta (licor de cacao/chocolate)

Cáscara de cacao y germen	5 % m/m como máximo, referido al extracto seco magro o 1,75 % como máximo, referido al libre de álcalis (para la cáscara de cacao solamente)
Manteca de cacao	47-60 % m/m

### 3.2 Torta de cacao

Cáscara de cacao y germen	5 % m/m como máximo, referido al extracto seco magro o 4,5 % como máximo, referido al libre de álcalis (para la cáscara de cacao solamente)
---------------------------	---

## 4 Aditivos alimentarios

### 4.1 Reguladores de la acidez y emulsionantes

Es aceptable el uso de los reguladores de la acidez y emulsionantes de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)<sup>1</sup> en la categoría de alimentos 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao) y sus principales categorías de alimentos, en alimentos que correspondan a esta norma. Solo ciertos aditivos alimentarios del Cuadro III (como se indica en el Cuadro III) son aceptables para uso en alimentos que correspondan a esta norma.

## 4.2 Aromatizantes

Los aromatizantes que se utilizan en los productos regulados por esta norma deberán acatar las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008)<sup>2</sup>. Solo están permitidos los aromatizantes que no imitan los aromas del chocolate o la leche de conformidad con las buenas prácticas de fabricación.

# 5 Higiene

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)<sup>3</sup> y otros textos pertinentes del Codex, como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997)<sup>4</sup>.

# 6 Etiquetado

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)<sup>5</sup>, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

## 6.1 Nombre del producto

El nombre que se emplee para describir el producto definido en la Sección 2.1 (Cacao en pasta [licor de cacao/chocolate]) y que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.1 (Cacao en pasta [licor de cacao/chocolate]) de la norma deberá ser: “cacao en pasta”, “licor de cacao/chocolate”, “chocolate no edulcorado” y “chocolate amargo”.

En el caso de productos que se comercian internacionalmente, el nombre del producto deberá ser aceptable para las autoridades importadoras.

El nombre del producto descrito en la Sección 2.2 (Torta de cacao) y que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.2 (Torta de cacao) de la norma deberá ser: “torta de cacao”.

## 6.2 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021)<sup>6</sup>.

# 7 Métodos de análisis y muestreo

Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999)<sup>7</sup> pertinentes para las disposiciones de la presente norma.

## Textos citados en el documento

- 1 *Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995).*
- 2 *Directrices para el uso de aromatizantes (CXG 66-2008).*
- 3 *Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969).*
- 4 *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CXG 21-1997).*
- 5 *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985).*
- 6 *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor (CXS 346-2021).*
- 7 *Métodos de análisis y de muestreo recomendados (CXS 234-1999).*

## Codex Alimentarius

Conjunto de normas alimentarias internacionales elaboradas para proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

Las normas del Codex son adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius, un organismo intergubernamental establecido por la FAO y la OMS y formado por 189 miembros. Estas normas son reconocidas por la Organización Mundial del Comercio como los textos de referencia para la inocuidad de los alimentos que se comercializan en el ámbito internacional.

Secretaría del Codex  
Información de contacto

codex@fao.org  
codexalimentarius.org  
x.com/FAOWHOCodex  
youtube.com/@UNFAO

Organización de las Naciones Unidas para  
la Alimentación y la Agricultura  
Roma (Italia)

FAO y OMS. 2026. *Norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y torta de cacao*. Normas del Codex Alimentarius, N.º CXS 141-1983. Comisión del Codex Alimentarius. Roma. <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd8967es>

Las denominaciones empleadas en este producto informativo y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), juicio alguno sobre la condición jurídica o nivel de desarrollo de países, territorios, ciudades o zonas, ni sobre sus autoridades, ni respecto de la demarcación de sus fronteras o límites.



Algunos derechos reservados. Esta obra se distribuye bajo la licencia Creative Commons Atribución/Reconocimiento-NoComercial 4.0 Internacional (CC BY-NC 4.0).