



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
POLVO (CACAOS)
Y LAS MEZCLAS SECAS
DE CACAO Y AZÚCARES
CXS 105-1981**



ADOPTADA EN 1981
ENMENDADA EN 2025

CXS 105-1981

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) con el fin de armonizarla con 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 6.2 (Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor).

Enmiendas y revisiones efectuadas antes de 2022

Enmendada en 2010, 2013 y 2016.

Revisada en 2001.

Norma adoptada en 1981.

1 **Ámbito de aplicación**

Esta norma se aplica al cacao en polvo (cacaos) y a las mezclas de cacao y azúcares con destino al consumo directo.

2 **Descripción**

2.1 **Productos de cacao**

El “cacao en polvo”, “cacao en polvo rebajado en grasa” y el “cacao en polvo sumamente rebajado en grasa”, son productos obtenidos de la torta de cacao (ref.: *Norma para la pasta de cacao [licor de cacao/chocolate] y la torta de cacao*), transformada en polvo.

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

3.1 **Composición esencial**

3.1.1 **Contenido de humedad**

Un 7 % m/m como máximo.

3.1.2 Cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcares

Cacao en polvo únicamente		Contenido de manteca de cacao (expresado en contenido mínimo de cacao en polvo referido al extracto seco)		
		≥20 % m/m	≥10 % m/m pero <20 % m/m	<10 % m/m
		Cacao en polvo	Cacao en polvo reducido en grasa	Cacao en polvo sumamente reducido en grasa
Contenido de cacao en polvo de las mezclas secas	Sin superar <25 % m/m	Cacao edulcorado, ⊕ Cacao edulcorado en polvo, ⊕ Chocolate para beber	Cacao edulcorado reducido en grasa, ⊕ Cacao edulcorado en polvo, reducido en grasa, ⊕ Chocolate para beber reducido en grasa	Cacao edulcorado sumamente reducido en grasa ⊕ Cacao edulcorado en polvo, sumamente reducido en grasa ⊕ Chocolate para beber sumamente reducido en grasa
	Sin superar <20 % m/m	Mezcla de cacao edulcorado, ⊕ Mezcla edulcorada con cacao	Mezcla edulcorada de cacao, reducida en grasa, ⊕ Mezcla edulcorada con cacao, reducida en grasa:	Mezcla de cacao edulcorada, sumamente reducida en grasa ⊕ Mezcla edulcorada con cacao, sumamente reducida en grasa
	<20 % m/m	Mezcla edulcorada con sabor a cacao	Mezcla edulcorada con sabor a cacao, reducida en grasa	Mezcla edulcorada con sabor a cacao, sumamente reducida en grasa

3.1.3 Chocolate en polvo

El chocolate en polvo es la mezcla del cacao en polvo con azúcares y/o edulcorantes que contiene no menos del 32 % de cacao en polvo (el 29 % m/m con referencia al extracto seco).

3.2 Ingredientes facultativos

- especias
- sal (cloruro sódico)

4 Aditivos alimentarios

a) Es aceptable el uso de reguladores de la acidez, antiaglutinantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, estabilizadores, edulcorantes y espesantes de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)¹ 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 de la *Norma general para los aditivos alimentarios*) son aceptables para su uso en los alimentos que corresponden a esta norma.

b) Los aromatizantes que se utilizan en los productos regulados por esta norma deberán acatar las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008)². Solo están permitidos los aromatizantes que no imitan los aromas del chocolate o la leche, con 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)³, el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015)⁴ 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)⁵.

6 Etiquetado

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)⁶, se aplicarán las siguientes disposiciones:

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 Cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcares

Las descripciones de los productos definidos en la Sección 3.1.2 (Cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcares) se utilizarán como nombre del alimento en cada caso.

6.1.2 Chocolate en polvo

El nombre del producto que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.1.3 (Chocolate en polvo) de la norma será: "chocolate en polvo" ("*chocolat en poudre*").

Las palabras "*contenido mínimo del x % de cacao en polvo (o cacao en polvo rebajado en grasa o cacao en polvo sumamente rebajado en grasa)*" deberán figurar de acuerdo con lo dispuesto en la Sección 5.1.1 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)⁶ cuando así lo exija la legislación nacional.

6.1.3 Edulcorantes

Cuando los edulcorantes descritos en el apartado a) de la Sección 4 (Aditivos alimentarios) se hayan empleado para sustituir azúcares, total o parcialmente, el adjetivo "*azucarado*" o equivalente no deberá aparecer en el nombre del alimento: de conformidad al idioma del país importador, se utilizará el adjetivo "*edulcorado*".

Cuando se hayan agregado edulcorantes al producto, deberán figurar muy cerca del nombre del alimento las expresiones "*edulcorado artificialmente*" o "*con edulcorantes añadidos*" o "*con azúcares y edulcorantes añadidos*".

Las leyes nacionales solo permitirán el uso de nombres que sean distintos de los indicados en las secciones 6.1.1 (Cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcares) y 6.1.2 (Chocolate en polvo) en los países donde tales nombres sean tradicionales, el consumidor entienda perfectamente de qué se trata y no induzcan a error o a engaño en lo que respecta a otras categorías del producto, en la inteligencia de que todo producto cuyo contenido total de cacao en polvo o cacao en polvo rebajado en grasa sea inferior al 25 % no llevará el término “chocolate” en su designación.

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)⁷.

7 Métodos de análisis y muestreo

7.1 Determinación de la manteca en polvo

Por elaborar.

7.2 Determinación del cacao en polvo, cacao en polvo reducido en grasa y cacao en polvo sumamente reducido en grasa

Por elaborar.

7.3 Determinación de la humedad

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo
Cacao en polvo (cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcares	Humedad	IOCCC 26 o AOAC 977.10 (método Karl Fischer)	Gravimetría	I

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 *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad (CXC 75-2015).*
- 5 *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CXG 21-1997).*
- 6 *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985).*
- 7 *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor (CXS 346-2021).*

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 polvo (cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcares*. Normas del Codex Alimentarius, N.º CXS 105-1981. Comisión del Codex Alimentarius. Roma. <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd8968es>

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).