



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
LA MANTECA
DE CACAO**
CXS 86-1981



ADOPTADA EN 1981
ENMENDADA EN 2025

CXS 86-1981

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 6 (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 5.2 (Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor).

Enmiendas y revisiones efectuadas antes de 2022

Enmendada en 2016.

Revisada en 2001.

Norma adoptada en 1981.

1 Ámbito de aplicación

Esta norma se aplica exclusivamente a la manteca de cacao empleada como ingrediente en la fabricación de chocolate y productos de chocolate.

2 Descripción

2.1 Definición de manteca de cacao

La manteca de cacao es la grasa obtenida del cacao en grano con las características siguientes:

- | | |
|--|--|
| • contenido en ácidos grasos libres (expresado como ácido oleico): | no más del 1,75 % m/m |
| • materia insaponificable: | no más del 0,7 % m/m,
excepto en el caso de la manteca de cacao prensado que no debe ser superior al 0,35 % m/m |

3 Aditivos alimentarios

No se autoriza el uso de aditivos en este producto.

3.1 Coadyuvantes de elaboración

	Nivel máximo
Hexano (62 °C - 82 °C)	1 mg/kg (excepto la manteca de cacao prensado)

Los coadyuvantes de elaboración utilizados para los productos regulados por la presente norma deberán cumplir con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010)¹.

4 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)² 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)³.

5 Etiquetado

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)⁴, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

5.1 Nombre del producto

Manteca de cacao

El producto será “*manteca de cacao*”, salvo que podrá emplearse el nombre de “*manteca de cacao prensado*” de conformidad con la descripción de este producto que aparece en la Sección 2.1 (Definición de manteca de cacao).

5.2 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)⁵.

6 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)⁶ pertinentes para las disposiciones de esta norma.

Textos citados en el documento

- 1 *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010).
- 2 *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969).
- 3 *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).
- 4 *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).
- 5 *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).
- 6 *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 la manteca de cacao*.
Normas del Codex Alimentarius, N.º CXS 86-1981. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd8970es>

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).