CODEX ALIMENTARIUS
NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
Organización Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORMA PARA EL CACAO EN PASTA (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

CXS 141-1983

Adoptada en 1983. Revisada en 2001. Enmendada en 2014, 2016, 2022.

Enmienda aprobada en 2022

Las siguientes enmiendas se introdujeron en el texto de la norma a raíz de las decisiones adoptadas en el 45.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius celebrado en diciembre de 2022

Página	Ubicación	Texto en la versión anterior	Texto en la versión enmendada
4	Sección 6.2 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor	La información exigida en la sección 6.1 de esta Norma y en la sección 4 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* figurará en los envases o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, del envasador, del distribuidor y/o del importador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, del envasador, del distribuidor y/o del importador podrán ser sustituidos por una señal de identificación, siempre que tal señal sea claramente identificable por los documentos que lo acompañan	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).

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 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) 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 3 (como se indica en el Cuadro 3) 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). 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) y otros textos pertinentes del Codex, tales 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).

6. ETIQUETADO

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

6.1 Nombre del alimento

El nombre que se emplee para describir el producto definido en la Sección 2.1 y que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.1 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 y que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.2 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).

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

7.1 Determinación de la cáscara de cacao

De conformidad con el método AOAC 968.10 y 970.23.

7.2 Determinación del contenido de grasas

De conformidad con el método AOAC 963.15 o IOCCC 14 (1972).

7.3 Determinación del plomo

De conformidad con el método AOAC 934.07.