

Comunicado No 4000 - 0206 - 2023

**PARA:** ENTIDADES TERRITORIALES DE SALUD DEL ORDEN  
DEPARTAMENTAL DISTRITAL Y MUNICIPAL  
CATEGORÍA ESPECIAL, 1ª, 2ª y 3ª; ESTABLECIMIENTOS  
DE COMERCIO, GREMIOS y PÚBLICO EN GENERAL

**DE:** DIRECCIÓN GENERAL DEL INVIMA

**ASUNTO:** PANELA

**FECHA:** 22 de agosto de 2023

En el país se ha visto de manera generalizada que en la comercialización de "La Panela" algunos actores al realizar la compra hacen exigencias que no están contempladas en la normatividad sanitaria. El Invima comprometido con el desarrollo del sector panelero y con la política de "*hambre cero*" se permite informar algunos aspectos importantes a tener en cuenta en la comercialización de este alimento:

- La Panela natural **no requiere** disponer de Notificación sanitaria emitida por el Invima para su comercialización. Solo cuando durante el proceso de producción de la panela se le haya adicionado saborizantes u otros ingredientes, se debe obtener la autorización de comercialización.
- La panela con saborizantes debe contar con autorización de comercialización: Notificación Sanitaria.
- Los alimentos que contienen panela como ingrediente o materia prima no se pueden comercializar como *panela* y deben declarar en su etiqueta el nombre que indique la verdadera naturaleza del alimento y bajo el cual se otorgó la autorización de comercialización (Registro, permiso o notificación sanitaria) respectiva.
- La panela y los alimentos obtenidos a partir de la caña de azúcar deben estar empacados y rotulados o etiquetados, conforme lo establece la resolución 779 de 2006 se debe declarar el nombre y ubicación del trapiche panelero (dirección exacta, actualizada y verídica: departamento, municipio e indicaciones adicionales) y la resolución 5109 de 2005 establece que se debe declarar el fabricante. Se aclara que frente a este requisito se pueden declarar uno de los siguientes términos: **Trapiche, elaborado por, fabricado por, hecho por o similares**, referido al lugar de fabricación que por la naturaleza del alimento es un trapiche. Lo importante es declarar la ubicación exacta del lugar donde se elabora la panela, incluyendo departamento y municipio y las indicaciones adicionales que se requieran para ubicar el establecimiento.

- Cuando la panela se elabora únicamente con jugo concentrado de caña molida, sin adición de ningún otro ingrediente y solo con los coadyuvantes para la elaboración, **no requerirá rotulado nutricional** (Tabla nutricional) **ni etiquetado frontal** de advertencia conforme el Artículo 2 de la Resolución 810 de 2021 modificado el artículo 1º de la resolución 2492 de 2022 “*Productos de un solo ingrediente y que no contengan aditivos adicionales.*”
- Cuando la panela es saborizada con adición saborizantes (naturales, idénticos a los naturales o artificiales), **requiere rotulado nutricional** (Tabla nutricional), y si el aporte nutricional de los azúcares solo corresponde a los azúcares propios de la caña utilizada, es decir **no hay azúcares añadidos**, la panela **no requerirá etiquetado frontal de advertencia**, conforme lo define el Artículo de la Resolución 810 de 2021 modificado por el Artículo 5 de la Resolución 2492 de 2022.
- Los alimentos elaborados a base de panela requieren rotulado nutricional (Tabla nutricional) y etiquetado frontal de advertencia conforme lo señala el Artículo 2 de la Resolución 810 de 2021 modificado por el Artículo 1º de la resolución 2492 de 2022

En caso de que la autoridad sanitaria evidencie incumplimiento a la normatividad sanitaria aplicará las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar.


Cualquier duda o inquietud con gusto será atendida en la Dirección de Alimentos y Bebidas del Invima.

Cordialmente,



MARIELA PARDO CORREDOR  
Directora General (e)

Elaboró: Alejandro Chavarro Clavijo 

Aprobó: Carlos Robles Cocuyame – Director de Alimentos y Bebidas 

Aprobó: Alba Rocio Jiménez Tovar 

Angela Lorena Rueda Montoya 

Maria Claudia Jiménez Moreno 