

Papas holanda

Dentergemstraat 164 8780 Oostrozebeke BELGIUM

SPECIFICATIONS SHEET FRENCH FRIES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PATATAS FRITAS



Product description

French Fries are produced from healthy fresh (stored) potatoes. The frozen product is pre-fried and it has a pale yellow colour. After preparation in a deep-fryer the product is light yellow to bronze brown, crispy on the outside and soft on the inside. Its distinctive flavour and scent are characteristic of traditionally fried potatoes.

• Descripción del producto

Las patatas fritas se producen a partir de patatas frescas (almacenadas) sanas. El producto congelado es pre-frito y tiene un color amarillo pálido. Después de la preparación en una freidora el producto es de color amarillo claro a marrón bronceado, crujiente en el exterior y suave en el interior. Su sabor distintivo y aroma son característicos de patatas fritas tradicionales.

Process description

All potatoes must be sampled, inspected and formally approved before they can be taken in for processing. They have to be in full compliance with Dutch CKA-II standards and with all relevant European legislation, including EG regulation No. 396/2005 concerning pesticide residues. In the production process the potatoes are first de-stoned and thoroughly washed. After all boyant parts are removed in a floating bath, the potatoes are steam-peeled, brushed and finally rinsed with hot water. The clean potatoes are then hydro-cut to straight strings or mechanically cut to crinkle strings. Significant blemishes are removed automatically and after that the product is blanched in hot water, briefly dried, pre-fried, cooled, quickly frozen to -18°C, temporarily stored in bulk, sorted by size and finally packed, just prior to dispatch.

• Descripción del proceso

Todas las patatas deben ser muestreadas, inspeccionadas y formalmente aprobadas antes de ser tomadas para su procesamiento. Deben cumplir plenamente con las normas neerlandesas CKA-II y con toda la legislación europea pertinente, incluido el Reglamento N^{o} 396/2005 sobre residuos de plaguicidas. En el proceso de producción las patatas se desmotan primero y se lavan a fondo. Después de que todas las partes boyantes se retiran en un baño flotante, las patatas se pelan con vapor, se cepillan y finalmente se enjuagan con agua caliente. Las patatas limpias se cortan a continuación en hileras rectas o se cortan mecánicamente en hilos arrugados. Se eliminan automáticamente los defectos significativos y después se blanquea el producto en agua caliente, se seca brevemente, se fríe previamente, se enfría, se congela rápidamente a -18 ° C, se almacena temporalmente a granel, se clasifica por tamaño y finalmente se envasa.



Dentergemstraat 164 8780 Oostrozebeke BELGIUM

Ingredients

1) Potatoes: Innovator, Victoria, Fontane, Marquis, Agria, Challenger, Arcade, Zorba or a similar variety

NOTE: The Factory reserves the right to switch varieties at any time without prior notice

2) Sunflower oil

3) Optional: Dextrose

NOTE: dextrose may be produced from either gluten-free wheat starch, non-GMO corn starch or potato starch.

4) Process aid: stabiliser E450i

NOTE: this technical aid serves no purpose in the finished product

Ingredientes

- 1) Patatas : Innovator, Victoria, Fontane, Marquis, Agria, Challenger, Arcade, Zorba o similares NOTA : La fabrica se reserva el derecho de cambiar las variedades en cualquier momento sin previo aviso
- 2)Aceite de girassol
- 3) Opcional: Dextrosa.

NOTA: La dextrosa se puede producir a partir de almidón de trigo sin gluten, almidón de maíz no transgénico o almidón de patata.

4) Ayuda de procesamiento: estabilizador E450i

NOTA: esta ayuda técnica no sirve para nada en el producto acabado

Cut sizes / Tamaño disponibles

Shoestring cut (Corte recto)	7x7mm	(+/- 1mm)
Straight cut (Corte recto)	8x8mm	(+/- 1mm)
Straight cut (Corte recto)	9x9mm	(+/- 1mm)
Straight cut (Corte recto)	10x10mm	(+/- 1mm)
Straight cut (Corte recto)	12x12mm	(+/- 1mm)
Straight cut (Corte recto)	14x14mm	(+/- 1mm)
Steakhouse cut (Corte steakhouse)	10x20mm	(+/- 1mm)
Crinckle cut (corte ondulada)	10x10mm	(-/- 2 mm)

Length (by weight fractions) / Longitud (en peso de fracciones)

		AA grade	A grade	B grade	C grade
		(grado AA)	(grado A)	(grado B)	(grado C)
< 25 mm:	target:	max. 2%	max. 3%	max. 5%	not defined
25 - 50 mm:	target:	max. 23%	max. 22%	max. 35%	not defined
> 50 mm:	target:	min. 75%	min. 75%	min. 60%	min. 20-30%
> 75 mm:	target:	min. 25%	not defined	not defined	not defined

NOTE: during July and August (early crop season), deviation from these standards may be inevitable. The > 75 mm fraction is also part of the > 50 mm fraction

NOTA: durante julio y agosto (temporada de cosecha temprana), la desviación de estas normas puede ser inevitable. La fracción> 75 mm es también parte de la fracción> 50 mm



Dentergemstraat 164 8780 Oostrozebeke BELGIUM

Blemishes (black spots) / Puntos negros

July to February March to June

Julio a febrero De marzo a junio

Large (grande) (>12 mm): tolerance: Medium (medio) (6-12 mm): tolerance:

max. 2 strings/kg max. 5 strings/kg

max. 3 strings/kg max. 6 strings/kg

Small (pequeño) (3-6 mm): tolerance:

max. 20 strings/kg

max. 20 strings/kg

NOTE: as a result of long-time storage, deterioration of potato quality towards the end of the annual crop cycle cannot be avoided

NOTA: como resultado del almacenamiento prolongado, no se puede evitar el deterioro de la calidad de la papa hacia el final del ciclo anual del cultivo

Preparation advice

Deep-fry to taste in small quantities (ratio: max. 100g french fries per liter oil) for 3 to 5 minutes in pre-heated frying oil of 175°C. Shake off the excess oil immediately after frying, add a little bit of kitchen salt, vinegar or herbs for enhanced flavour and serve the product hot with vegetables and roasted meat or fish.

Modo de preparo

Freír a gusto en pequeñas cantidades (proporción: 100 g de papas fritas por litro de aceite) durante 3 a 5 minutos en aceite de fritura precalentado de 175 °C. Sacudir el exceso de aceite inmediatamente después de freír, añadir un poco de sal de cocina, vinagre o hierbas para mejorar el sabor y servir el producto caliente con verduras y carne asada o pescado.

• Color after preparation

After preparation in a deep-fryer the color of the product is consistent with color grade 1 to 2 of the standard USDA color chart, which is published by the Munsell Colour Company. The target color is USDA grade 1.

Color después de la preparación

Después de la preparación en una freidora el color del producto es consistente con el color de grado 1 a 2 de la tabla de colores estándar USDA, que se publica por el Color Munsell Company. El objetivo es conseguir el color USDA grado 1.

Texture after preparation

The product has a crispy exterior with a creamy/granular filling, provided that it has been prepared in accordance with the preparation advice and it is evaluated immediately after preparation.



Dentergemstraat 164 8780 Oostrozebeke BELGIUM

Textura después de la preparación

El producto tiene un exterior crujiente con un relleno cremoso / granular, con tal de que se ha preparado de acuerdo con el instrucciones de preparación y se evaluó inmediatamente después de su preparación.

• Shelf-life and storage conditions

The product is fit for consumption for maximum 18 months after production date, provided that it is transported and stored at a maximum temperature of -18°C (***). Store at -12°C (***) for maximum 1 month; store at -6°C (*) for maximum 1 week. The product may be kept in a refrigerator at maximum 7°C for two days. After thawing out, the product should not be frozen again

Validez y almacenamiento

El producto es apto para el consumo durante un máximo de 24 meses después de la fecha de producción, siempre que se transporte y almacene a una temperatura máxima de -18 ° C (***). Almacenar a -12 ° C (**) durante un máximo de 1 mes; Almacenar a -6 ° C (*) para una semana como máximo. El producto puede mantenerse en un refrigerador a una temperatura máxima de 7 ° C durante dos días. Después de descongelar, el producto no debe congelarse de nuevo

• Chemical standards

Nitrate:	Tolerance:	max. 150 mg/kg
Solanine:	Tolerance:	less than 50 mg/kg
Chaconine:	Target:	less than 50 mg/kg
Acrylamide:	Tolerance:	less than 50 μg/kg
Dry matter content (AA and A grade):	Target:	min. 30 %
Dry matter content (B and C grade):	Target:	min. 28 %
Frying oil – Trans fatty acids	Tolerance:	1.5 %
Frying oil – TPM	Tolerance:	max. 25 %

• Estándares químicos

Nitrato:	Tolerancia:	máx. 150 mg / kg
Solanina:	Tolerancia:	inferior a 50 mg / kg
Chaconina:	Meta:	inferior a 50 mg / kg
Acrilamida:	Tolerancia:	inferior a 50 g / kg
Contenido de materia seca (Grado A y AA):	Meta:	min. 30%
Contenido de materia seca (Grado B y C):	Meta:	min. 28%
Aceite de fritura - ácidos grasos trans	Meta:	1.5 %
Aceite para freír - TPM:	Tolerancia:	máx. 25%



Dentergemstraat 164 8780 Oostrozebeke BELGIUM

Microbiological standards / Normas microbiológicas						
Target Organism (Organismo de destino)	Average result (resultado medio)	Maximum tolerance (tolerancia máxima)	Analysis standard (estándar de análisis)			
Total aerobic germ number (30°C) (Total germeles aeróbicos)	< 1000 per g	500.000 per g	ISO 4833			
Clostridium Perfringens	< 10 per g	10 per g	NEN-EN-ISO 7937			
Escherichia Coli (44 °C)	< 10 per g	10 per g	ISO 16649-2			
Coliforms (37 °C) (Coliformes)	< 10 per g	100 per g	NEN-ISO 4832			
Yeasts and moulds (levaduras y hongos)	< 100 per g	2000 per g	NEN-ISO 21527-1/2			
Salmonella screening (Exame de salmonela)	absent <i>(ausente)</i> in 25 g	absent (ausente) in 25 g	NEN-EN-ISO 6579			
Listeria Monocytogenes screening (exame de listeria monocytogenes)	absent <i>(ausente)</i> in 25 g	10 per g	ISO-11290-1			
Listeria Monocytogenes count (Medición de Listeria Monocytogenes)	< 10 per g	10 per g	ISO-11290-2			
Sulphite reducing clostridia (clostridias reductoras de sulfitos)	< 10 per g	100 per g	NEN-ISO 15213			
Staphylococcus Aureus	< 10 per g	100 per g	NEN-EN-ISO 6888-2			
Bacillus Cereus	< 10 per g	100 per g	NEN-EN-ISO 7932			
Enterobacteriaceae (enterobacteriácea)	< 10 per g	100 per g	NEN-ISO 21528-2			

Average nutritional values per 100g frozen product Valores nutricionales medios por 100 g de producto congelado *							
Parameter (parámetro)	7nn	8mm	9mm	10 mm	11 mm	12 mm	14 mm
Energy content (contenido energético)	647 KJ 154 kcal	640 kj / 152 kcal	629 kj / 150 kcal	629 kj / 150 kcal	610 kj / 145 kcal	599 kj / 142 kcal	588 kj / 140 kcal
Proteins (proteínas)	2,1 g	2,1 g	2,1 g	2,1 g	2,1 g	2,1 g	2,1 g
Carbohydrates (carbohidratos)	24 g	24 g	24 g	24 g	24 g	24 g	24 g
Reducing sugars	<0,2 g	<0,2 g	<0,2 g	<0,2 g	<0,02 g	<0,02 g	<0,02 g



Dentergemstraat 164 8780 Oostrozebeke BELGIUM

Total fat (grasa	5,0 g	4,8 g	4,5 g	4,5 g	4,0 g	3,7 g	3,4 g
total)							
saturated fatty acids (ácidos grasos saturados)	0,6 g	0,5 g	0,5 g	0,5 g	0,5 g	0,4 g	0,4 g
mono-unsaturated fatty acids (ácidos grasos monoinsaturados)	1,6 g	1,6 g	1,5 g	1,5 g	1,3 g	1,2 g	1,1 g
poly-unsaturated fatty acids (ácidos grasos poli- insaturados)	2,8 g	2,7 g	2,5 g	2,5 g	2,2 g	2,1 g	1,9 g
trans fatty acids (ácidos grasos trans)	0,015 g	0,014 g	0,014 g	0,014 g	0,012 g	0,011 g	0,010 g
Nutritional fibre (fibra nutricional)	2,3 g						
Sodium (sodio)	15 mg						
salt equivalent (sal)	0,04 g						

^{*} Based on periodic analysis of random product samples

Packaging

The product is turned out in clean, sealed packs: 4 LD-PE bags of 2,5kg or 10 bags of 1kg per carton of 10kg net. Alternative packaging formats are also available. All relevant information such as a product description, pack weight, storage advice, batch code, EAN-128 barcode and expiry date is printed on each carton. The expiry date and batch code are also printed on each individual bag. The cartons are stacked on wooden two-way pallets. Each pallet is firmly wrapped in stretch-film and fitted with an adhesive label, which holds (among other information) an SSCC barcode for tracking and tracing.

• Embalaje

Este producto viene empacaddo en embalajes nuevas, limpias e selladas: 4 LD- PE bolsas de 2,5kg o 10 bolsas de 1 kg por caja de 10 kg netos . Formatos alternativos de envase están también disponibles. Toda la información pertinente , como la descripción del producto , peso dela paquete, formas de conservación, código de lote , código de barras EAN -128 y fecha de vencimiento está impresa en cada caja . La fecha de vencimiento y el código de lote también se

^{*}Basadas em resultados de analisis periodicas en muestreas aleoatorias



Dentergemstraat 164 8780 Oostrozebeke BELGIUM

imprimen en cada bolsa. Las cajas de cartón se apilan em 2 way pallets de madera. Cada pallet está firmemente envuelto en película flexible y equipado con una etiqueta adhesiva, que contiene (entre otros datos) código de barras SSCC de seguimiento y localización.

Food Intolerance Data						
Alergia o intolerancia alimentaria.						
		Present in				
No.	Ingredient	product?	factory?			
		Presente en	Presente em la			
	Ingrediente	el producto?	fábrica?			
	Milk and milk derivates (leche					
1	y de derivados de la leche)	NO	. NO			
2	Lactose (lactosa)	NO	NO			
	Egg and egg derivates (huevos					
3	y derivados de huevos)	NO	NO			
	Soya protein (proteina de					
4	soja)	NO	NO			
5	Soya oil (aceite de soja)	NO	NO .			
б	Gluten	NO	YES / SÍ			
7	Wheat (trigo)	NO	NO			
8	Rye (centeno)	NO	NO			
9	Beef (carne vacuna)	NO	NO			
10	Pork (carne de cerdo)	NO	NO			
11	Chicken (carne de pollo)	NO	NO			
12	Fish (carne de pescado)	NO	NO			
	Shellfish and crustceans					
	Molluscus (mariscos y					
13	crustáceos)	NO	NO			
14	Maize (maíz)	NO	NO			
15	Cocoa (cacao)	NO	NO			
16	Yeast (levedura)	NO	NO			

' Food Intolerance Data						
Alergia o intolerancia alimentaria.						
	Presen		Present in			
No.	Ingredient	product?	factory?			
		Presente en	Presente em la			
	Ingrediente	el producto?	fábrica?			
17	Vegetables (vegetales)	NO	NO			
18	Nuts (nueces)	NO	NO			
10		140	140			
19	Nut oil (aceite de nueces)	NO	NO			
20	Peanuts (mani)	NO	NO			
21	Peanuts oil (aceite de mani)	NO	NO			
22	Sesame (sésamo)	NO	NO			
23	Sesame oil (aceite de sésamo)	NO	NO			
24	Glutamate (glutamato)	NO	NO			
25	Sulphite (sulfitos)	NO	NO			
26	Benzoic acid / parabens (ácido benzoico/parabenes)	NO	NO			
27	Azo dyes (colorantes azoicos)	NO	NO			
28	Tartrazine (tartrazina)	NO	NO			
29	Cinnamon (canela)	NO	NO			
30	Vanillin (vainillina)	NO	NO			
31	Coriander (cilantro)	NO	NO			
32	Celery (apio)	NO	NO			
33	Umbelliferae (umbeliferas)	NO	NO			

Additional data

We supply products exclusively in accordance with these specifications, unless otherwise agreed in writing signed by all parties. For parameters which are not mentioned in this document, unlimited tolerance should be assumed (no rights can be derived from omitted information). The product is free from deviant taste and foreign odors. No foreign objects or substances are present in the product and all its ingredients are completely clear of genetically modified components. The product has not been irradiated. No preservatives are used to expand the product's shelf-life. Our products are produced under full HACCP-2012 accreditation by Bureau Veritas Certification. All of the above applies to the current potato crop season only and may be subject to change without prior notice. Updated or amended specification documents are supplied upon request only. Previous issues of this document are cancelled as



Dentergemstraat 164 8780 Oostrozebeke BELGIUM

per date indicated at the top.

Datos Adicionales

Fornecemos productos exclusivamente de acuerdo con estas especificaciones, a menos que se acuerde lo contrario por escrito firmado por todas las partes. Para los parámetros que no se mencionan en este documento, la tolerancia ilimitada debe suponer (no se pueden derivar derechos de información omitida). El producto está libre de sabor desviada y olores extraños. No hay objetos o sustancias extrañas están presentes en el producto y todos sus ingredientes son completamente clara de componentes modificados genéticamente. El producto no ha sido irradiado. Sin conservantes se utilizan para ampliar la vida útil del producto. Nuestros productos son producidos bajo acreditación HACCP - 2012 lleno por Bureau Veritas Certification. Todo lo anterior se aplica sólo a la temporada de cultivo de papa actual y pueden estar sujetos a cambios sin previo aviso. Actualizado o modificado documentos de especificaciones son suministrados en única petición. Las ediciones anteriores de este documento se cancelan como por fecha indicada en la parte superior.

Authorization/Autorización

Kipco-Damaco Quality Control Department





Bogotá D.C, 16 de diciembre de 2020

Doctor JOSÉ FRANCISCO MAFLA RUIZ Apoderado especial FEDERACIÓN COLOMBIANA DE PRODUCTORES DE PAPA - FEDEPAPA jmafla@bu.com.co/ msuarezi@bu.com.co

Asunto: Examen quinquenal de los derechos antidumping impuestos a las importaciones de papas (patatas) preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), congeladas, clasificadas por la subpartida arancelaria 2004.10.00.00, originarias de Bélgica, Países Bajos (Holanda) y Alemania.

Respetado Doctor Mafla:

De manera atenta, en su calidad de apoderado especial de FEDEPAPA, quien actúa en nombre de la rama de producción nacional, me permito informarle que mediante Resolución 251 del 14 de diciembre de 2020, publicada en el Diario Oficial No. 51.529 del 15 de diciembre de 2020, la Dirección de Comercio Exterior, del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, prorrogó hasta el 29 de diciembre de 2020, el plazo con que cuentan todas las partes interesadas para dar respuesta a los cuestionarios dentro del examen quinquenal de los derechos antidumping impuestos mediante la Resolución 257 del 9 de noviembre de 2018 a las importaciones de papas (patatas) preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), congeladas, clasificadas por la subpartida arancelaria 2004.10.00.00, originarias de Bélgica, Países Bajos (Holanda) y Alemania, iniciado por virtud del artículo 1º de la Resolución 210 del 30 de octubre de 2020 y corregida formalmente mediante Resolución 215 del 09 de noviembre de 2020.

"De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Ley 962 de 2005, la firma mecánica que aparece a continuación, tiene plena validez para todos los efectos legales y no necesita autenticación, ni sello.

Adicionalmente este documento ha sido firmado digitalmente de conformidad con la ley 527 de 1999 y la resolución 2817 de 2012."

Cordialmente,

ELOISA ROSARIO FERNANDEZ DE DELUQUE SUBDIRECTORA DE PRACTICAS COMERCIALES

Calle 28 N° 13A -15 / Bogotá, Colombia

Código Postal 110311 - Nit. 830115297-6 Conmutador (571) 6067676 – Línea Gratuita 01 8000 958283 Email: info@ mincit.gov.co

http://www.mincit.gov.co









SUBDIRECCIÓN DE PRÁCTICAS COMERCIALES

CopiaInt: Copia int:

CARLOS ANDRES CAMACHO NIETO - COORDINADOR DEL GRUPO SALVAGUARDIAS, ARANCELES Y COMERCIO EXTERIOR

IBETH LILIAN PIÑEROS RODRIGUEZ - PROFESIONAL UNIVERSITARIO

LILIANA MOLINA JULIO - PROFESIONAL UNIVERSITARIO

CopiaExt:

Folios: 2 Anexos:

Nombre anexos: Resolución 251 del 14 de Diciembre de 2020 _1_.pdf

Elaboró: IBETH LILIAN PIÑEROS RODRIGUEZ







Bogotá D.C, 17 de diciembre de 2020

Señor
PABLO NEIRA
Jefe de la Sección Comercial de la Unión Europea
DELEGACIÓN DE LA UNIÓN EUROPEA EN COLOMBIA
Delegation-colombia-hod@eeas.europa.eu/pablo.neira@eeas.europa.eu

Asunto: Examen quinquenal de los derechos antidumping impuestos a las importaciones de papas (patatas) preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), congeladas, clasificadas en la subpartida arancelaria 2004.10.00.00 originarias de Bélgica, Países Bajos (Holanda) y Alemania.

Respetado Señor Neira:

De manera atenta me permito comunicarle, que mediante Resolución 251 del 14 de diciembre de 2020, publicada en el Diario Oficial No. 51.529 del 15 de diciembre de 2020, la Dirección de Comercio Exterior, del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, prorrogó hasta el 29 de diciembre de 2020, el plazo con que cuentan todas las partes interesadas para dar respuesta a los cuestionarios dentro del examen quinquenal de los derechos antidumping impuestos mediante la Resolución 257 del 9 de noviembre de 2018 a las importaciones de papas (patatas) preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), congeladas, clasificadas por la subpartida arancelaria 2004.10.00.00, originarias de Bélgica, Países Bajos (Holanda) y Alemania, iniciado por virtud del artículo 1º de la Resolución 210 del 30 de octubre de 2020 y corregida formalmente mediante Resolución 215 del 09 de noviembre de 2020.

Finalmente, le informo que en la página web del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo reposa el expediente público que contiene los documentos y pruebas relativas a la investigación, el cual se encuentra a disposición de los interesados para consulta en la siguiente dirección electrónica https://www.mincit.gov.co/mincomercioexterior/defensa-comercial/dumping/investigaciones-antidumping-en-curso/examen-quinquenal-papa-congelada

Me permito expresar mi agradecimiento por la atención a la presente.

"De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Ley 962 de 2005, la firma mecánica que aparece a continuación, tiene plena validez para todos los efectos legales y no necesita autenticación, ni sello.

Adicionalmente este documento ha sido firmado digitalmente de conformidad con la ley 527 de 1999 y la resolución 2817 de 2012."

Cordialmente,

Calle 28 Nº 13A -15 / Bogotá, Colombia

Código Postal 110311 - Nit. 830115297-6 Conmutador (571) 6067676 – Línea Gratuita 01 8000 958283 Email: info@ mincit.gov.co













CopiaInt: Copia int:

CARLOS ANDRES CAMACHO NIETO - COORDINADOR DEL GRUPO SALVAGUARDIAS, ARANCELES Y COMERCIO EXTERIOR

IBETH LILIAN PIÑEROS RODRIGUEZ - PROFESIONAL UNIVERSITARIO

LILIANA MOLINA JULIO - PROFESIONAL UNIVERSITARIO

CopiaExt:

Folios: 2 Anexos:

Nombre anexos: Resolución 251 del 14 de Diciembre de 2020 _1_.pdf

Elaboró: IBETH LILIAN PIÑEROS RODRIGUEZ Revisó: ELOISA ROSARIO FERNANDEZ DE DELUQUE





Calle 28 N° 13A -15 / Bogotá, Colombia Código Postal 110311 - Nit. 830115297-6

Conmutador (571) 6067676 – Línea Gratuita 01 8000 958283

Email: info@ mincit.gov.co http://www.mincit.gov.co





Bogotá D.C, 17 de diciembre de 2020

Señora JANA ZIKMUNDOVA Embajadora EMBAJADA DE BÉLGICA EN COLOMBIA Bogota@diplobel.fed.be

Asunto: Examen quinquenal de los derechos antidumping impuestos a las importaciones de papas (patatas) preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), congeladas, clasificadas en la subpartida arancelaria 2004.10.00.00 originarias de Bélgica, Países Bajos (Holanda) y Alemania.

Señora Embajadora:

De manera atenta y por su intermedio solicito informar al Gobierno de su país, que mediante Resolución 251 del 14 de diciembre de 2020, publicada en el Diario Oficial No. 51.529 del 15 de diciembre de 2020, la Dirección de Comercio Exterior, del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, prorrogó hasta el 29 de diciembre de 2020, el plazo con que cuentan todas las partes interesadas para dar respuesta a los cuestionarios dentro del examen quinquenal de los derechos antidumping impuestos mediante la Resolución 257 del 9 de noviembre de 2018 a las importaciones de papas (patatas) preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), congeladas, clasificadas por la subpartida arancelaria 2004.10.00.00, originarias de Bélgica, Países Bajos (Holanda) y Alemania, iniciado por virtud del artículo 1º de la Resolución 210 del 30 de octubre de 2020 y corregida formalmente mediante Resolución 215 del 09 de noviembre de 2020.

Finalmente, le informo que en la página web del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo reposa el expediente público que contiene los documentos y pruebas relativas a la investigación, el cual se encuentra a disposición de los interesados para consulta en la siguiente dirección electrónica https://www.mincit.gov.co/mincomercioexterior/defensa-comercial/dumping/investigaciones-antidumping-en-curso/examen-quinquenal-papa-congelada

Me permito expresar a la Señora Embajadora mi agradecimiento por la atención a la presente y mis sentimientos de admiración y aprecio.

"De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Ley 962 de 2005, la firma mecánica que aparece a continuación, tiene plena validez para todos los efectos legales y no necesita autenticación, ni sello.

Adicionalmente este documento ha sido firmado digitalmente de conformidad con la ley 527 de 1999 y la resolución 2817 de 2012."

Cordialmente,

Calle 28 N° 13A -15 / Bogotá, Colombia

Código Postal 110311 - Nit. 830115297-6 Conmutador (571) 6067676 – Línea Gratuita 01 8000 958283 Email: info@ mincit.gov.co













CopiaInt: Copia int:

CARLOS ANDRES CAMACHO NIETO - COORDINADOR DEL GRUPO SALVAGUARDIAS, ARANCELES Y COMERCIO EXTERIOR

IBETH LILIAN PIÑEROS RODRIGUEZ - PROFESIONAL UNIVERSITARIO

LILIANA MOLINA JULIO - PROFESIONAL UNIVERSITARIO

CopiaExt:

Folios: 2 Anexos:

Nombre anexos: Resolución 251 del 14 de Diciembre de 2020 _1_.pdf

Elaboró: IBETH LILIAN PIÑEROS RODRIGUEZ Revisó: ELOISA ROSARIO FERNANDEZ DE DELUQUE





Calle 28 Nº 13A -15 / Bogotá, Colombia

Código Postal 110311 - Nit. 830115297-6 Conmutador (571) 6067676 – Línea Gratuita 01 8000 958283 Email: info@ mincit.gov.co

http://www.mincit.gov.co





Bogotá D.C, 17 de diciembre de 2020

Señor PETER PTASEEK Embajador EMBAJADA DE ALEMANIA EN COLOMBIA Konsulat@bogo.diplo.de

Asunto: Examen quinquenal de los derechos antidumping impuestos a las importaciones de papas (patatas) preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), congeladas, clasificadas en la subpartida arancelaria 2004.10.00.00 originarias de Bélgica, Países Bajos (Holanda) y Alemania.

Señor Embajador:

De manera atenta y por su intermedio solicito informar al Gobierno de su país, que mediante Resolución 251 del 14 de diciembre de 2020, publicada en el Diario Oficial No. 51.529 del 15 de diciembre de 2020, la Dirección de Comercio Exterior, del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, prorrogó hasta el 29 de diciembre de 2020, el plazo con que cuentan todas las partes interesadas para dar respuesta a los cuestionarios dentro del examen quinquenal de los derechos antidumping impuestos mediante la Resolución 257 del 9 de noviembre de 2018 a las importaciones de papas (patatas) preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), congeladas, clasificadas por la subpartida arancelaria 2004.10.00.00, originarias de Bélgica, Países Bajos (Holanda) y Alemania, iniciado por virtud del artículo 1º de la Resolución 210 del 30 de octubre de 2020 y corregida formalmente mediante Resolución 215 del 09 de noviembre de 2020.

Finalmente, le informo que en la página web del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo reposa el expediente público que contiene los documentos y pruebas relativas a la investigación, el cual se encuentra a disposición de los interesados para consulta en la siguiente dirección electrónica https://www.mincit.gov.co/mincomercioexterior/defensa-comercial/dumping/investigaciones-antidumping-en-curso/examen-quinquenal-papa-congelada

Me permito expresar al Señor Embajador mi agradecimiento por la atención a la presente y mis sentimientos de admiración y aprecio.

"De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Ley 962 de 2005, la firma mecánica que aparece a continuación, tiene plena validez para todos los efectos legales y no necesita autenticación, ni sello.

Adicionalmente este documento ha sido firmado digitalmente de conformidad con la ley 527 de 1999 y la resolución 2817 de 2012."

Calle 28 Nº 13A -15 / Bogotá, Colombia

Código Postal 110311 - Nit. 830115297-6 Conmutador (571) 6067676 – Línea Gratuita 01 8000 958283 Email: info@ mincit.gov.co

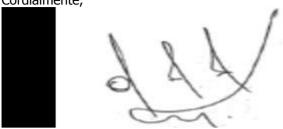












CopiaInt: Copia int:

CARLOS ANDRES CAMACHO NIETO - COORDINADOR DEL GRUPO SALVAGUARDIAS, ARANCELES Y COMERCIO EXTERIOR

IBETH LILIAN PIÑEROS RODRIGUEZ - PROFESIONAL UNIVERSITARIO

LILIANA MOLINA JULIO - PROFESIONAL UNIVERSITARIO

CopiaExt:

Folios: 2 Anexos:

Nombre anexos: Resolución 251 del 14 de Diciembre de 2020 _1_.pdf

Elaboró: IBETH LILIAN PIÑEROS RODRIGUEZ Revisó: ELOISA ROSARIO FERNANDEZ DE DELUQUE





Calle 28 Nº 13A -15 / Bogotá, Colombia

Código Postal 110311 - Nit. 830115297-6 Conmutador (571) 6067676 – Línea Gratuita 01 8000 958283 Email: info@ mincit.gov.co

http://www.mincit.gov.co





Bogotá D.C, 17 de diciembre de 2020

Señor JEROEN ROODENBURG Embajador EMBAJADA DE PAISES BAJOS EN COLOMBIA bog@minbuza.nl

Asunto: Examen quinquenal de los derechos antidumping impuestos a las importaciones de papas (patatas) preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), congeladas, clasificadas en la subpartida arancelaria 2004.10.00.00 originarias de Bélgica, Países Bajos (Holanda) y Alemania.

Señor Embajador:

De manera atenta y por su intermedio solicito informar al Gobierno de su país, que mediante Resolución 251 del 14 de diciembre de 2020, publicada en el Diario Oficial No. 51.529 del 15 de diciembre de 2020, la Dirección de Comercio Exterior, del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, prorrogó hasta el 29 de diciembre de 2020, el plazo con que cuentan todas las partes interesadas para dar respuesta a los cuestionarios dentro del examen quinquenal de los derechos antidumping impuestos mediante la Resolución 257 del 9 de noviembre de 2018 a las importaciones de papas (patatas) preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), congeladas, clasificadas por la subpartida arancelaria 2004.10.00.00, originarias de Bélgica, Países Bajos (Holanda) y Alemania, iniciado por virtud del artículo 1º de la Resolución 210 del 30 de octubre de 2020 y corregida formalmente mediante Resolución 215 del 09 de noviembre de 2020.

Finalmente, le informo que en la página web del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo reposa el expediente público que contiene los documentos y pruebas relativas a la investigación, el cual se encuentra a disposición de los interesados para consulta en la siguiente dirección electrónica https://www.mincit.gov.co/mincomercioexterior/defensa-comercial/dumping/investigaciones-antidumping-en-curso/examen-quinquenal-papa-congelada

Me permito expresar al Señor Embajador mi agradecimiento por la atención a la presente y mis sentimientos de admiración y aprecio.

"De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Ley 962 de 2005, la firma mecánica que aparece a continuación, tiene plena validez para todos los efectos legales y no necesita autenticación, ni sello.

Adicionalmente este documento ha sido firmado digitalmente de conformidad con la ley 527 de 1999 y la resolución 2817 de 2012."

Cordialmente,

Calle 28 Nº 13A -15 / Bogotá, Colombia

Código Postal 110311 - Nit. 830115297-6 Conmutador (571) 6067676 – Línea Gratuita 01 8000 958283 Email: info@ mincit.gov.co













CopiaInt: Copia int:

CARLOS ANDRES CAMACHO NIETO - COORDINADOR DEL GRUPO SALVAGUARDIAS, ARANCELES Y COMERCIO EXTERIOR

IBETH LILIAN PIÑEROS RODRIGUEZ - PROFESIONAL UNIVERSITARIO

LILIANA MOLINA JULIO - PROFESIONAL UNIVERSITARIO

CopiaExt:

Folios: 2 Anexos:

Nombre anexos: Resolución 251 del 14 de Diciembre de 2020 _1_.pdf

Elaboró: IBETH LILIAN PIÑEROS RODRIGUEZ Revisó: ELOISA ROSARIO FERNANDEZ DE DELUQUE





Calle 28 N° 13A -15 / Bogotá, Colombia Código Postal 110311 - Nit. 830115297-6

Conmutador (571) 6067676 – Línea Gratuita 01 8000 958283

Email: info@ mincit.gov.co http://www.mincit.gov.co