

## EN EL MERCADO NACIONAL:

# OMC EMITIÓ FALLO MIXTO EN EL CASO DE MEDIDAS ANTIDUMPING PARA PAPAS CONGELADAS

Fuente imagen: Freepik



El pleito que tiene Colombia ante la Organización de Comercio Mundial (OMC) por las papas a la francesa está en su recta final. El panel de árbitros del organismo internacional declaró que Colombia violó las normas comerciales internacionales al imponer las medidas antidumping a las importaciones de papas congeladas de Alemania, Bélgica y Países Bajos.

Estas medidas antidumping son impuestos que le imponen al valor de las papas congeladas que provienen de los países exportadores y que estableció el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (MinComercio) mediante una resolución a finales de septiembre en 9,7% (antes 8,0%) para la empresa belga Mydibel N.V.; en 6,9% (antes 3,6%) a la empresa neerlandesa Aviko BV y 44,52% a las demás importaciones provenientes de este país, excluyendo a Farm Frites BV; y en 3,21% a las originarias de Alemania de la empresa Agrarfrost GmbH & Co. KG.

El informe final del grupo especial de la OMC, que entró en octubre y la decisión arbitral, obliga a Colombia a rectificar aspectos técnicos de las decisiones adoptadas y que concluyeron en la imposición de los derechos antidumping. En caso de que Colombia no alinee las medidas impuestas con los compromisos de la OMC, tendrá que enfrentarse a la perspectiva de aranceles por parte de la Unión Europea (UE).

"Colombia es respetuosa del mecanismo de solución de controversias de la OMC, por lo que se adelantarán las gestiones pertinentes para implementar las consideraciones de los árbitros en un periodo razonable, atendiendo a los procesos propios de la legislación interna" aseguró el ministro de Comercio, Germán Umaña.

La Comisión Europea señaló que la decisión envía una señal clara a cualquier país que piense en restringir las exportaciones de la UE de que las investigaciones antidumping deben cumplir plenamente las normas de la OMC, y pone de relieve la importancia sistémica del Acuerdo de Arbitraje de Apelación Provisional de Múltiples Partes (Mpiá, por sus siglas en inglés). Las medidas tomadas en septiembre por el MinComercio tienen una vigencia por cinco años y una revisión cumplidos los tres años.

MinComercio aseguró que, entre los aspectos técnicos que deben solucionar, está "el uso de la base de datos DIAN para calcular los márgenes de dumping, el trato confidencial de cierta información presentada durante la investigación y aspectos técnicos del cálculo de los márgenes de dumping".

**Fuentes:** (1) <https://www.agronegocios.co/agricultura/omc-emite-fallo-mixto-en-el-caso-de-medidas-antidumping-para-papas-congeladas-3513399>  
(2) Cálculos de Sistemas de Información y Estudios Económicos, FAFP – Fedepapa.

**PARA CONOCER Y RECIBIR  
MÁS INFORMACIÓN DEL  
SUBSECTOR PAPA,  
ESCRÍBENOS A:**

[comunicaciones@fedepapa.com](mailto:comunicaciones@fedepapa.com)  
[economistafnfp@fedepapa.com](mailto:economistafnfp@fedepapa.com)

**DEPARTAMENTO DE SISTEMAS  
DE INFORMACIÓN Y ESTUDIOS  
ECONÓMICOS**

**FEDERACIÓN COLOMBIANA DE  
PRODUCTORES DE PAPA -  
FONDO NACIONAL  
DE FOMENTO DE LA PAPA**



Boletín  
econopapa

## MERCADO INTERNACIONAL:

# PERÚ: TRES NUEVAS VARIEDADES DE PAPA MÁS SALUDABLES PARA EL CONSUMO HUMANO

Antes de cerrar 2022, Perú contará con tres nuevas variedades de papa que tienen propiedades que las hacen mucho más saludables para los consumidores. Esto gracias al trabajo conjunto de la alianza público-privada entre el Centro Internacional de la Papa (CIP), Compañía Minera Poderosa, la Asociación Pataz y el Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica (CONCYTEC).

Estas variedades reciben los nombres de "CIP-Poderosa Crocante", "CIP-Poderosa Pollera" y "CIP-Poderosa Watia". Mientas las dos primeras son aptas para ser procesadas industrialmente en forma de bastones, la tercera es especial para horneado.

Wilmer Pérez, científico asociado en el CIP y responsable de la investigación, aseguró que el objetivo del proyecto era encontrar variedades nativas de alta calidad que abastezcan al mercado nacional y, con eso, reducir las importaciones de papas pre-fritas de otras partes del mundo.

### Papas más saludables en el mercado peruano

Estas nuevas variedades de papa tienen la propiedad de absorber menos aceite. De acuerdo con el investigador, al momento de ser fritas, estas acumulan menor cantidad de acrilamida, un compuesto nocivo para la salud que se genera al exponer a alimentos que contienen almidón a altas temperaturas.

Asimismo, son resistentes a la gota (*phytophthora infestans*), una enfermedad que afecta a los campos de papa. Con esto, se logra que su cultivo reduzca considerablemente el uso de sustancias químicas como los fungicidas y, por tanto, el costo de producción y los riesgos a la salud de los agricultores.

"Los plaguicidas se quedan en las hojas, tallos y frutos y, en otros países, se ha determinado que hay residuos en los tubérculos. Si utilizamos menos funguicidas, vamos a tener menos probabilidades de que queden residuos en los tubérculos que consumimos", advirtió Pérez.

Las variedades también han sido probadas exitosamente por empresas de comida rápida, afirmó el investigador, quien añadió que se encuentran a la espera de que el Servicio Nacional de Sanidad Agraria del Perú (SENASA) apruebe la distribución de sus semillas a agricultores de diferentes partes del país para que empiece su cultivo y posterior comercialización.

### Una apuesta por la ciencia y tecnología peruana

El proyecto fue ejecutado gracias a la Ley 30309, aquella que permite a las empresas peruanas, grandes o pequeñas, acceder a beneficios tributarios al invertir en investigaciones científicas, de desarrollo o innovación tecnológica. Este incentivo fiscal permite que el sector privado financie el avance de la ciencia en Perú.

Pérez aseguró que, así como Compañía Minera Poderosa apostó por el proyecto de la generación de nuevas variedades de papa, otras organizaciones pueden ser parte de esta movida. "¿Por qué no pensar que estas empresas mineras o cualquier otra empresa puede apostar por la ciencia y la tecnología, pueda crear vacunas para los animales, crear mejores fertilizantes, pensar en mejores tecnologías de ahorro en agua o electricidad?", cuestionó.

Fuente imagen: Aleteia.org - Margouillat Photo



**Fuente:** <https://rpp.pe/campanas/valor-compartido/peru-genera-tres-nuevas-variedades-de-papa-mas-saludables-para-el-consumo-humano-noticia-1440088?ref=rpp>