



OTROS
DOCUMENTOS

2024



Requisitos para la importación de quesos en EE. UU.

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Washington, DC

Este documento tiene carácter exclusivamente informativo y su contenido no podrá ser invocado en apoyo de ninguna reclamación o recurso.

ICEX España Exportación e Inversiones no asume la responsabilidad de la información, opinión o acción basada en dicho contenido, con independencia de que haya realizado todos los esfuerzos posibles para asegurar la exactitud de la información que contienen sus páginas.



OTROS
DOCUMENTOS

27 de febrero de 2024
Washington, DC

Este estudio ha sido realizado por Jon Ander Ibarra Urresti y M^a Pilar de Carlos Villellas

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Washington, DC

<http://estadosunidos.oficinascomerciales.es>

Editado por ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E.

NIPO: 224240096



Índice

1. Requisitos generales para la importación de quesos en EE. UU.	4
1.1. Legislación aduanera y arancelaria de carácter general	4
1.2. Legislación técnico-sanitaria de carácter general	5
1.2.1. Ley de Bioterrorismo y Ley de Modernización de Seguridad Alimentaria	5
1.2.2. Buenas prácticas de elaboración (CGMP)	6
1.2.3. Norma de trazabilidad de los alimentos	6
1.3. Etiquetado de alimentos	7
1.3.1. Etiquetado obligatorio	7
1.3.2. Etiquetado voluntario	8
2. Requisitos específicos	9
2.1. Normas de identidad y calidad del producto	9
2.2. Disposiciones específicas aplicables al queso <i>cottage</i>	9
2.3. Certificación veterinaria	10
3. Otros requisitos	11
3.1. Residuos de fitosanitarios, metales, contaminantes químicos y toxinas naturales	11
3.2. Aditivos directos e indirectos y colorantes. Irradiación de alimentos	11
3.3. Paletas y embalajes de madera entera	12
3.4. Requisitos para productos ecológicos	12

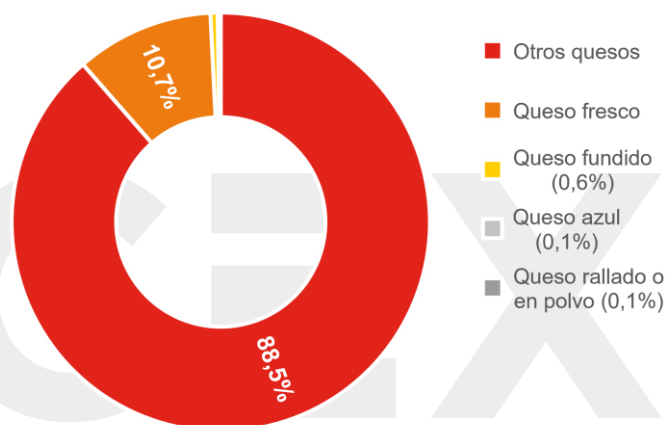
1. Requisitos generales para la importación de quesos en EE. UU.

1.1. Legislación aduanera y arancelaria de carácter general

La importación de quesos en EE. UU. queda sujeta a las regulaciones generales aduaneras administradas por **United States Customs and Border Protection (CBP)**. Entre ellas, cabe destacar las que se refieren a la documentación del envío/embarque ([19 CFR 141](#)), inspección aduanera ([19 CFR 151](#)) y el pago de los aranceles y gastos aduaneros ([19 CFR 24](#), [19 CFR 159](#)).

Entre las DOP/IGP más comercializadas en EE. UU. se encuentran las siguientes:

QUESOS DE ORIGEN ESPAÑOL MÁS VENDIDOS EN EE. UU., POR TIPOLOGÍA



Fuente: ICEX

DOP/IGP españolas más exportadas a EE. UU.

Manchego	Queso de Murcia al vino	Queso de Mahón	Idiazábal
San Simón da Costa	Tetilla	Ibores	Majorero
Roncal	Queso de L'Alt Urgell y la Cerdanya	Arzúa-Ulloa	Torta del Casar
Queso de Valdeón	Zamorano	Queso de la Serena	Afuega'l Pitu

Fuente: MAPA.

Los quesos exportados se clasifican por los distintos códigos arancelarios de la **partida arancelaria 0406** del manual HTS, correspondiente a *Cheese and curd*. Las partidas principales de los quesos españoles exportados a EE. UU. se incluyen en la siguiente tabla:



Partida arancelaria	Descripción del producto
0406.90.59	Cheeses, substitute for cheese (including mixtures of cheeses), nesoi, made from sheep's milk
0406.90.56	Cheeses, nesoi, from sheep's milk in original loaves and suitable for grating
0406.90.99	Cheeses & subst. for cheese (incl. mixt.), nesoi, w/o cows milk, w/butterfat o/0.5% by wt, not GN15
0406.10.95	Fresh cheese, and substitutes for cheese, not cont. cows milk, neosi, o/0.5% by wt. of butterfat

El arancel que grava a estos quesos figura en la Columna 1, bajo el epígrafe *General*. Es importante resaltar que la administración de EE. UU. puede imponer también medidas de defensa comercial (ej. antidumping, antisubvención, salvaguardias, etc.), que impliquen la adopción de derechos arancelarios adicionales en el momento de realizarse la importación. Para conocer si algún producto está sujeto a este tipo de medidas, se puede consultar la siguiente página web de la [United States International Trade Commission \(USITC\)](https://www.usitc.gov/).

Adicionalmente, algunos quesos están sujetos al sistema de contingentes o cuotas arancelarias, *Tariff Rate Quota (TRQ)*¹, de manera que las importaciones que se realicen dentro de dichas cuotas estarán sujetas a un arancel más bajo. Por encima de esos contingentes, los quesos son gravados con un arancel más elevado. Las partidas arancelarias concretas de los quesos sometidos a contingentes arancelarios se pueden consultar en las notas adicionales 16 a 23 del Capítulo 4 de la Sección Primera del [HTS](#).

1.2. Legislación técnico-sanitaria de carácter general

1.2.1. Ley de Bioterrorismo y Ley de Modernización de Seguridad Alimentaria

Para poder comercializar productos agroalimentarios en EE. UU., se debe cumplir la **Ley de Bioterrorismo (BTA)**. Las exigencias de la BTA de mayor relevancia son las siguientes:

¹ Las importaciones sujetas a contingente son controladas mediante licencias de carácter anual que emite la Agencia *Foreign Agricultural Service (FAS)* del USDA. Las solicitudes deben presentarse entre el 1 de septiembre y el 15 de octubre de cada año, y están sujetas al pago de una tasa, siendo concedidas en diciembre de cada año, de cumplirse los pertinentes requisitos. Para más información acerca de estos contingentes puede consultar el [programa de licencias de importación de productos lácteos](#) del USDA. Asimismo, el USDA publica [informes mensuales](#) que incluyen información sobre las importaciones estadounidenses de productos lácteos por país, incluidas las cantidades máximas que pueden importarse al amparo de los contingentes arancelarios.



Registro de las instalaciones

Las instalaciones en las que se manufacturen, procesen, envasen o almacenen alimentos, bebidas o ingredientes alimenticios que se importen y comercialicen en EE. UU. deben registrarse ante la FDA. Puede encontrarse información detallada sobre este registro en la [página web de la FDA](#). Además, se recomienda la siguiente nota técnica elaborada por esta Ofecome: [Guía práctica para el Registro ante la FDA de establecimientos de productos agroalimentarios](#)

Notificación anticipada (Prior Notice)

Puede visitarse la página de la FDA sobre [Prior Notice of Imported Foods](#) con información detallada al respecto.

Comunicación de incidentes sanitarios

Cualquier incidente que se considere que entraña una probabilidad razonable de que un alimento (excepto los suplementos dietéticos y las fórmulas infantiles) cause graves consecuencias adversas para la salud debe ser notificado a través del portal [The Safety Reporting Portal](#). La simple notificación no implicará la retirada del producto, que dependerá de lo que la FDA acuerde. Para más información consulte la [página web de la FDA sobre Reportable Food Registry for Industry](#)

Por otro lado, es importante destacar la **Ley de Modernización de Seguridad Alimentaria (FSMA)**. Esta ley busca garantizar la seguridad de los productos alimenticios en EE. UU. a lo largo de toda la cadena de suministro. De ella cabe destacar el **Programa de verificación de proveedores extranjeros (FSVP)**, que obliga a los importadores de EE. UU. a verificar que sus proveedores extranjeros llevan a cabo adecuados controles preventivos para garantizar que sus productos sean seguros. Para información más detallada sobre el FSVP consulte la siguiente [página web de la FDA](#).

Igualmente, para más información sobre todas estas cuestiones se recomienda la lectura de la siguiente nota técnica elaborada por esta Ofecome: [Importación de productos agroalimentarios en EE. UU. en cumplimiento con la ley de Bioterrorismo y la ley FSMA](#).

1.2.2. Buenas prácticas de elaboración (CGMP)

Las instalaciones alimentarias extranjeras que deban registrarse según la sección 415 de la Ley de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (*FD&C Act*) deben cumplir con los requisitos de los controles preventivos de riesgo que exige la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria (FSMA), así como con las Buenas Prácticas de Fabricación modernizadas (CGMP) que se recogen en [21 CFR117](#) (salvo que se aplique alguna excepción). Se recomienda consultar este [enlace](#) para obtener más información al respecto.

Con relación a los contaminantes naturales inevitables (*naturally occurring poisonous*) presentes en alimentos, la FDA ha publicado una [guía](#) que lista las tolerancias máximas para determinados productos.

1.2.3. Norma de trazabilidad de los alimentos

La norma de trazabilidad de los alimentos entrará en vigor el 20 de enero de 2026 y se aplicará a las entidades, tanto estadounidenses como extranjeras, que fabriquen, procesen, envasen o

conserven alimentos de la Lista de Trazabilidad de Alimentos (FTL, por sus siglas en inglés) para comercializarlos en EE. UU. Esta norma exige requisitos adicionales en lo referente al registro y conservación de la información necesaria para asegurar la trazabilidad de los productos. Dentro de la FTL se incluyen algunos quesos (véase la siguiente tabla).

Producto / Alimento	Descripción
Quesos, excepto los quesos curados, especialmente los siguientes: - Queso (elaborado con leche pasteurizada), fresco blando o blando sin madurar. - Queso (elaborado con leche pasteurizada), blando madurado o semiblando. - Queso (de leche no pasteurizada), excepto el queso duro (curado)	- Incluye los quesos blandos no madurados/frescos. Los ejemplos incluyen, pero no se limitan a, requesón, chevre, queso crema, mascarpone, ricotta, queso blanco, queso fresco, queso de crema y queso de puna. No incluye quesos congelados, estables a temperatura ambiente o procesados y envasados asépticamente. - Incluye quesos blandos madurados/semi blandos. Entre otros, brie, camembert, feta, mozzarella, taleggio, azul, brick, fontina, monterey jack y muenster. No incluye quesos congelados, estables a temperatura ambiente o procesados y envasados asépticamente. - Incluye todos los quesos elaborados con leche no pasteurizada, excepto los quesos duros. No incluye quesos congelados, estables a temperatura ambiente o procesados y envasados asépticamente.

Para conocer con más detalle los aspectos relevantes de la norma, las exenciones, ejemplos de cadenas de suministro y preguntas y respuestas, se recomienda consultar la siguiente nota técnica elaborada por esta Ofecome: [Nota sobre la norma de trazabilidad de los alimentos](#).

1.3. Etiquetado de alimentos

Existe un etiquetado obligatorio y otro voluntario, ambos regulados por la FDA conforme al [21 CFR 101](#). Se recomienda consultar la [guía publicada por la FDA sobre etiquetado en alimentos](#), así como la nota técnica preparada por esta Ofecome: [Requisitos de etiquetado en alimentos y bebidas en EE. UU.](#)

1.3.1. Etiquetado obligatorio

Etiquetado general	Etiquetado nutricional
- Nombre del producto (21 CFR 101.3) - Contenido neto (21 CFR 101.7) - Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor (21 CFR 101.5) - Se indicará país de origen en inglés (<i>Product of...</i>) 19 CFR 134 - Declaración de ingredientes (21 CFR 101.4) - Declaración de presencia de alérgenos. guía de la FDA Food Allergens. (Nota técnica elaborada por esta Ofecome: Importación de alimentos con sustancias alérgicas)	- Número de calorías por ración del producto alimentario. - Cantidad de grasa total, grasa saturada y <i>trans fat</i> - Colesterol, sodio, potasio, hidratos de carbono, proteínas, vitaminas, minerales



Para determinar el volumen correspondiente por ración, la FDA ha establecido varias categorías para quesos que se pueden consultar en [21 CFR 101.12](#). Se dan a continuación los más comunes:

Categoría de queso	Ración
Cheese sauce (used as a doping–salsa de queso) ¼ cup (237 ml)	¼ cup (60 ml)
Cheese used as an ingredient	55 grams
Cheeses	30 grams
Grated hard cheese (ej. Queso rallado parmesano)	5 grams

1.3.2. Etiquetado voluntario

El etiquetado voluntario en EE. UU. está muy regulado y no se admiten mensajes que puedan confundir al consumidor, así como tampoco reclamos de salud, excepto los que hayan sido aprobados por FDA y cuyas regulaciones se contienen en [21 CFR 101.72](#) a [21 CFR 101.83](#). Los fabricantes interesados en que la FDA reconozca nuevos valores nutritivos o advertencias de salud para un producto puede solicitarse tal y como se menciona en la siguiente página web de la FDA: [How to Submit Label Claim Petitions and Notifications](#) ([21 CFR 101.69](#) y [21 CFR 101.70](#))

Para una información más precisa sobre estas cuestiones se recomienda visitar los siguientes recursos publicados por la FDA:

- [Advertencias de salud para alimentos y suplementos dietéticos.](#)
- [Afirmaciones sobre salud.](#)
- [Información general sobre reclamos nutricionales o de salud.](#)
- [Guía resumen con las advertencias de salud que pueden utilizarse.](#)



2. Requisitos específicos

2.1. Normas de identidad y calidad del producto

Algunas denominaciones de quesos cuentan con una serie de normas de identidad y calidad propias, recogidas en [21 CFR 133](#). Es importante señalar que **estas normas NO son de obligado cumplimiento, salvo que se utilicen en el etiquetado las denominaciones empleadas en las mismas**. Por ejemplo, si se opta por usar en el etiquetado la denominación *Blue Cheese*, el queso deberá cumplir con su correspondiente norma de identidad ([21 CFR 133.106](#)).

En algunas de estas normas, cuando la leche empleada no es pasteurizada, se exige un proceso de curación de una duración variable según el queso, aunque siempre superior a los 60 días.

2.2. Disposiciones específicas aplicables al queso *cottage*

El queso *cottage*² es un queso que no ha sufrido proceso de curación, equiparable a lo que en España se conoce como requesón. Por ello, tiene una consideración especial y debe cumplir con las siguientes disposiciones:

Análisis de control de puntos críticos (HACCP)

Los quesos *cottage*, elaborados con leche fresca y que no han sufrido ningún proceso térmico ni de curación, son objeto del Análisis de Control de Puntos Críticos (HACCP). Actualmente, no hay ninguna disposición obligatoria en esta materia; pero, sí que existe una guía voluntaria con recomendaciones sobre cómo aplicar los principios HACCP. Para más información puede consultar la guía [Dairy Grade A Voluntary HACCP](#).

Import Milk Act: permiso de importación

De igual manera, estos quesos deben cumplir con muchos de los requisitos establecidos en la denominada [Import Milk Act](#), aprobada en 1927 y que se exige a la leche. Según esta ley, la importación de leches, natas o queso *cottage* en EE. UU. (salvo Puerto Rico) está sujeta a la expedición de un **permiso de importación**, condicionado a la verificación de varios requisitos sanitarios. Estos requisitos se pueden consultar en [21 CFR 1210](#).

Reconocimiento de la NCIMS

La [Pasteurized Milk Ordinance \(PMO\)](#) exige para comercializar queso *cottage* que estos cuenten con la consideración de *Grade A*, que acredita que se han seguido ciertos requisitos de seguridad sanitaria en su fabricación y manipulación. Para aplicar a la consideración *Grade A*, la FDA ha suscrito un acuerdo con la National Conference of Interstate Milk Shipments (NCIMS), que se ocupa de gestionar este programa. Por ello, los exportadores de queso *cottage* deben obtener el reconocimiento de esta [asociación](#) para poder comercializar su producto en EE. UU.

² El *Cottage cheese* es una clase de queso fresco blando, similar al requesón. Según la definición en el CFR: "[Cottage cheese] is the soft uncured cheese prepared by mixing cottage cheese dry curd with a creaming mixture" (CFR 133.128).



2.3. Certificación veterinaria

Los quesos líquidos y algunos de los llamados quesos *soft*³ (mínimos en las exportaciones españolas) han de ir acompañados de un certificado veterinario. Este [certificado](#) se debe solicitar al Ministerio de Agricultura como garantía de que la leche empleada para producir el queso procede de un país libre de fiebre aftosa (*foot and mouth disease*). Para obtener más información se recomienda contactar con el [Ministerio de Agricultura](#) o con la [Consejería de Agricultura de la Embajada de España en EE. UU.](#)



³ Entre estos quesos se encuentran, por ejemplo, el *Mascarpone* de Italia, el *Requeijão* de Brasil o el *Vacherin Mont d'Or* de Francia. El certificado veterinario también aplica a los llamados *Cold pack cheese*, los quesos *cottage*, *Liquid cheese* y los *Products containing cheese that pours like heavy cream or ricotta cheese*. Las definiciones de estos tipos de queso quedan recogidas en [21 CFR 133](#).



3. Otros requisitos

3.1. Residuos de fitosanitarios, metales, contaminantes químicos y toxinas naturales

La FDA controla el cumplimiento de los límites y tolerancias establecidos para fitosanitarios en los diferentes productos alimenticios. La regulación sobre el control de residuos queda contenida en [21 CFR 170.19](#). Sin embargo, es la Environmental Protection Agency (EPA) quien determina cuáles son los fitosanitarios permitidos y sus tolerancias. Los límites y tolerancias están regulados en [40 CFR 180](#).

También se regulan los límites de metales pesados, tales como plomo, cadmio, mercurio y otros contaminantes químicos y toxinas naturales en alimentos y material destinado a estar en contacto con los alimentos. La regulación federal está contenida en [21 CFR 109](#). Por otro lado, en la siguiente [página web de la FDA](#) podrá encontrar determinadas guías al respecto.

3.2. Aditivos directos e indirectos y colorantes. Irradiación de alimentos

El uso de aditivos en alimentos queda regulado en [21 CFR 170 a 189](#) y el de colorantes alimentarios en [21 CFR 70 a 82](#).

Aditivos directos (añadidos a los alimentos)

La **base de datos** [Substances Added to Food Inventory](#) recoge los aditivos autorizados y prohibidos. Para aditivos o colorantes no contemplados en la legislación, se debe presentar una solicitud de autorización de uso **FAP** o **CAP**, respectivamente.

Aditivos indirectos

Son las sustancias utilizadas en la fabricación, envase, transporte o almacenamiento de alimentos sin ningún efecto técnico en tales alimentos, como, por ejemplo, revestimientos, plásticos, papel, colorantes, antimicrobianos o antioxidantes de los envases.

Lectura recomendada: [La regulación de los aditivos directos en alimentos en EE. UU.](#) y [Sustancias en contacto con alimentos \(FCS\) en EE. UU.](#) Véase además [el Inventario de Sustancias en Contacto con Alimentos enumeradas en el 21 CFR](#).



Por otra parte, conviene señalar que FDA permite la **irradiación de alimentos** para combatir la presencia de bacterias dañinas. La regulación está contenida en [21 CFR 179](#), y cubre asimismo restricciones en el uso de ciertos materiales de envase/embalaje que pueden contaminarse con un tratamiento radioactivo. Se recomienda consultar la información que facilita FDA: [Irradiation of Food and Packaging](#).

3.3. Paletas y embalajes de madera entera

Las paletas y embalajes de madera entera están sujetos a requisitos fitosanitarios. EE. UU. exige que la madera utilizada en paletas o como medio de carga y embalaje de mercancías sea sometida a uno de los tratamientos recomendados por la *International Plant Protection Convention* (IPPC): calentamiento en horno o fumigación con bromuro de metilo. La normativa se contiene en [7 CFR 319.40](#) y es administrada por la Agencia federal *Animal & Plant Health Inspection Service* (APHIS) del USDA. Se recomienda visitar la [página web de la APHIS](#) para conocer más sobre este requisito.

3.4. Requisitos para productos ecológicos

Para obtener la certificación ecológica, los exportadores españoles tienen dos opciones: obtener el certificado de conformidad con las regulaciones de productos ecológicos del USDA ([National Organic Program](#)), o acogerse al acuerdo de equivalencia entre EE. UU. y la UE. En virtud de este acuerdo de equivalencia, los productos considerados como ecológicos en la UE pueden ser comercializados como tales en EE. UU.

Para obtener más información consúltase [la nota sobre productos agroalimentarios ecológicos u orgánicos y su regulación en EE. UU.](#) elaborada por esta Ofecome.



Si desea conocer todos los servicios que ofrece ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar la internacionalización de su empresa contacte con:

Ventana Global

913 497 100 (L-J 9 a 17 h; V 9 a 15 h)

informacion@icex.es

Para buscar más información sobre mercados exteriores [siga el enlace](#)

www.icex.es

