

informes **inale** N°9  
JUNIO

**2014**

ISSN: 2301-055X



GUÍA DE EXPORTACIÓN  
**QUESOS DE  
URUGUAY EN EL  
MERCADO DE EE.UU.**

**inale**

---

# **GUÍA DE EXPORTACIÓN**

## **Quesos de Uruguay en el mercado de EE.UU.**

### **Área de Información y Estudios Económicos (AIEE)**

Gerente Ing. Agr. Jorge Artagaveytia

Ec. Mercedes Baraibar

Ing. Agr. Ana Pedemonte

Elaboración: Ec. Mercedes Baraibar

Edición: Ec. Mercedes Baraibar y Lic. Paula Vázquez

---

## Agradecimientos:

A la Dra. Mónica Larrechart, Encargada del Departamento Control Sanitario de Lácteos del MGAP por la revisión y los aportes vertidos en la parte correspondiente a los aspectos sanitarios.

A la Sra. Beatriz Silva, Primer Secretario, Departamento Económico y Comercial de la Embajada de Uruguay en Washington D.C. por la información y aclaraciones brindadas en materia arancelaria.

Al Sr. Jim Crow, Consejero para Asuntos Económicos y Comerciales de la Embajada de Estados Unidos en Uruguay, y al Ec. Marcelo Paglia, Asesor Económico de la Embajada, por el apoyo brindado en la comprensión de los instrumentos de política comercial de EE.UU. aplicados a los quesos.

---

Informes INALE N° 9.

**ISSN: 2301-055X**

Se autoriza la reproducción de esta publicación citando la fuente.



(598) 2336 7709 - 2336 0823  
Av. 19 de Abril 3482  
Montevideo - Uruguay  
[www.inale.org](http://www.inale.org)

# CONTENIDO

---

<b>PRESENTACIÓN</b> .....	5
<b>II. CONOCIENDO LA DEMANDA DE EE.UU. POR QUESOS DEL EXTERIOR</b> .....	6
¿Cuánto, qué volúmenes, qué precios y qué productos?.....	7
¿Quiénes son los principales proveedores externos y sus precios?.....	8
¿Cuál es la posición comercial de Uruguay en este mercado?.....	9
¿Existe potencialidad comercial para los quesos uruguayos en EE.UU.? .....	10
¿Qué situación competitiva tienen los quesos uruguayos en el mercado estadounidense?.....	10
<b>II. CONOCIENDO LAS CONDICIONES DE ACCESO PARA QUESOS EN MATERIA ARANCELARIA</b> .....	12
Identificación del queso a exportar a EE.UU. ....	13
Al ingresar se requiere del pago de un arancel a la importación.....	15
Algunos quesos se benefician de un tratamiento especial - SGP.....	16
Tener en cuenta que existen cuotas para quesos.....	17
El SGP y las cuotas, ¿cómo afectan el pago de aranceles?.....	20
<b>III. CONOCIENDO LAS CONDICIONES DE ACCESO PARA QUESOS EN MATERIA SANITARIA</b> .....	21
Tener en cuenta.....	22
Autoridades Competentes.....	22
Requisitos generales aplicables a todos los alimentos.....	23
Requisitos específicos para quesos.....	26
<b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b> .....	28
<b>SITIOS WEB CONSULTADOS</b> .....	28

# PRESENTACIÓN

---

La producción de leche en Uruguay viene en constante crecimiento. Al mismo tiempo, Uruguay presenta un elevado consumo per cápita de lácteos. En consecuencia, el crecimiento adicional de la producción será necesariamente volcado en su mayoría al mercado externo.

Entre los cometidos del Instituto Nacional de la Leche (INALE) se destaca el de impulsar el desarrollo de la producción lechera, a través del apoyo y promoción de las exportaciones. Uno de los principales instrumentos para llevar adelante este compromiso es generar y difundir información a través de la realización de estudios que contribuyan a estos fines.

En esta ocasión, el INALE pone al alcance de productores, industrias lácteas e industrias transformadoras, la **GUÍA DE EXPORTACIÓN: Quesos de Uruguay en el mercado de EE.UU.** Se trata de la primera entrega de una serie de guías, cada una de las cuales hará énfasis en un producto lácteo de exportación y en un determinado mercado de destino, actualmente o potencialmente relevante para nuestro país. Lejos de ser exhaustivas, apuntan a acercar información y pretenden constituirse en una herramienta de consulta para exportadores y potenciales exportadores, donde encuentren información sistematizada sobre el mercado objetivo y las exigencias de acceso al mismo, a través de un formato sencillo.

Esta guía en particular hace foco en el producto queso en el mercado de EE.UU. Consta de tres partes: primero, presenta un panorama general de la demanda externa de EE.UU. por quesos; segundo, las condiciones de acceso en materia arancelaria; y tercero, las exigencias de acceso vinculadas a los aspectos sanitarios.

Esta publicación ha sido elaborada por el Área de Información y Estudios Económicos del INALE.

Mayo de 2014

---

## I. CONOCIENDO LA DEMANDA DE EE.UU. POR QUESOS DEL EXTERIOR

---





Una primera aproximación al mercado donde interesa introducir un producto puede realizarse analizando las estadísticas de comercio internacional. Esto permite caracterizar la demanda que ese mercado realiza desde el mercado externo: el volumen demandado, el valor de las compras, los competidores, los productos,

los precios, etc. y en particular conocer cómo Uruguay está posicionado en el mercado de interés. Este somero análisis le permitirá al exportador o potencial exportador descartar este mercado o le impulsará a llegar a un mayor conocimiento del mismo a través de una investigación de mercado.

## ¿CUÁNTO, QUÉ VOLÚMENES, QUÉ PRECIOS Y QUÉ PRODUCTOS?

EE.UU. es uno de los principales demandantes de queso a nivel mundial con el 4% de las importaciones mundiales. Pero también es un productor importante con el 3% de las exportaciones mundiales. Su balanza comercial de quesos está prácticamente equilibrada.

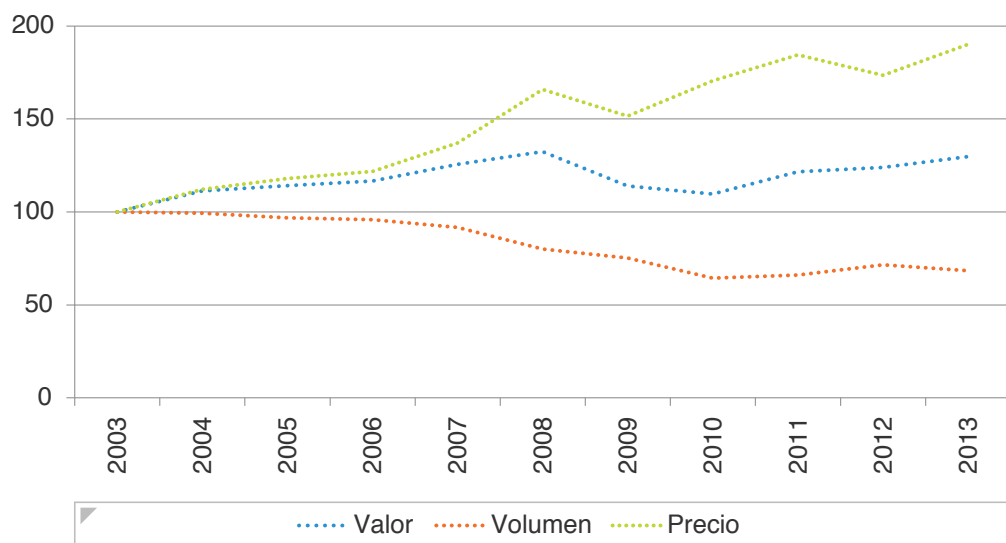
**¿Cuánto?** Mil millones de dólares es el gasto anual de EE.UU. para las compras externas de queso. En los últimos diez años el valor de las importaciones ha aumentado 30%, como consecuencia del aumento significativo de los precios promedio, que más que compensó el descenso de los volúmenes importados.

**¿Qué volúmenes?** Las cantidades de queso importadas han descendido, tendiendo a estabilizarse desde el año 2010. En 2013, se importaron 147.142 toneladas, mientras que en 2003 fueron 215.469, lo que representó una caída de 32%.

**¿Qué precios?** El precio promedio obtenido por EE.UU. por sus importaciones de queso ha venido en ascenso. En 2013, fue de 7.780 US\$/ton, en tanto que en 2003 se registró un precio de 4.092 US\$/ton. En este período, el incremento de los precios de los quesos importados fue de 90% y resultó estar por encima de la inflación de EE.UU. que fue aproximadamente 27%.

Gráfico 1.  
Importaciones de queso de EE.UU. (Índice 2003=100)

Fuente: Elaborado por INALE en base a datos de la Comisión de Comercio Internacional de EE.UU.



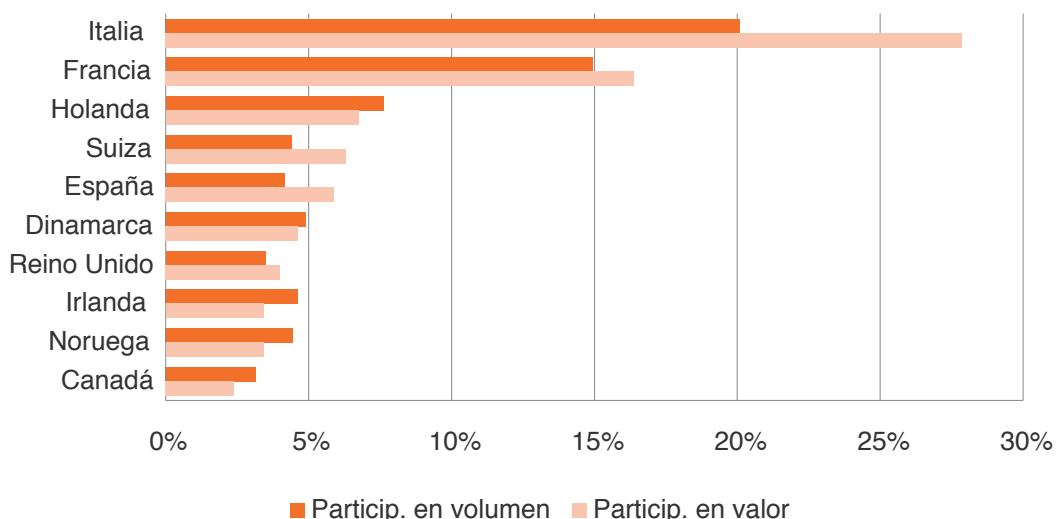
**¿Qué productos?** 90% de las compras externas de quesos se concentran en el código arancelario 04.06.90 “los demás quesos” (ver página 15). Principalmente quesos elaborados con leche de vaca (excepto los quesos de pasta blanda madurados), queso de tipo suizo y Emmenthal con ojos o sustitutos elaborados a partir de estos quesos, quesos elaborados con leche de oveja en su forma original o adecuados para rallar, y en menor medida Edam y Gouda, o sustitutos elaborados a partir de éstos.

## ¿QUIÉNES SON LOS PRINCIPALES PROVEEDORES EXTERNOS Y SUS PRECIOS?

**¿Qué países?** Más de 60 países proveen de quesos a EE.UU. 80% de las importaciones provienen de 10 países. Italia y Francia son los principales proveedores con el 44% de las importaciones medidas en valor y el 35% de las importaciones en volumen.

Gráfico 2.  
**Principales  
10 países  
proveedores**

Fuente: Elaborado por INALE en base a datos de la Comisión de Comercio Internacional de EE.UU.



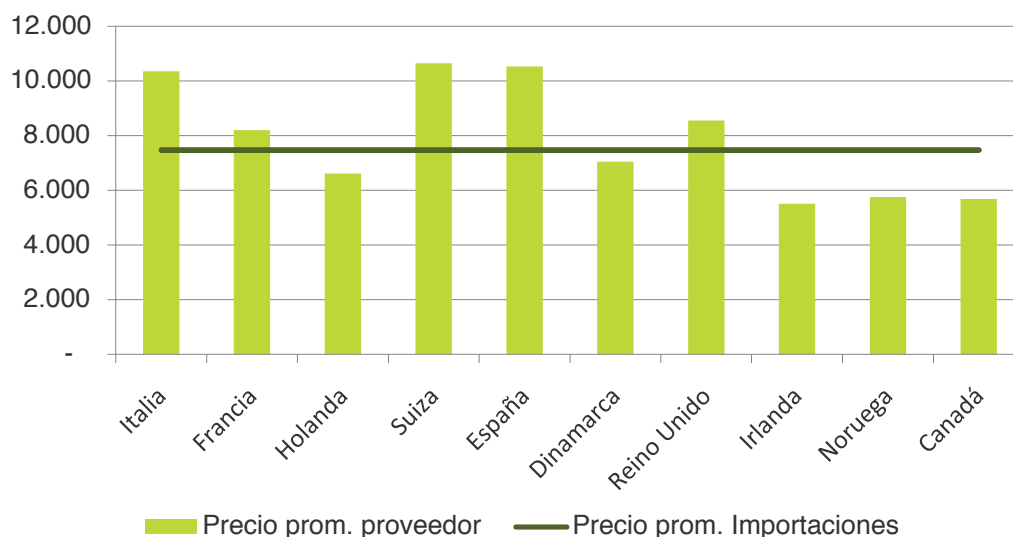
**¿Qué precios por proveedor?** Cinco de los principales proveedores se posicionan con precios por encima del promedio, superando 8.000 US\$/ton, destacándose Italia, Suiza y España con precios por encima de 10.000 US\$/ton. Teniendo en cuenta todos los proveedores externos, el precio máximo lo recibe Suiza (10.422 US\$/ton) y el precio mínimo lo recibe Guatemala (3.167 US\$/ton).





Gráfico 3.  
Precios  
promedio de  
importación  
(US\$/ton)

Fuente: Elaborado por  
INALE en base a datos de  
la Comisión de Comercio  
Internacional de EE.UU.



## ¿CUÁL ES LA POSICIÓN COMERCIAL DE URUGUAY EN ESTE MERCADO?

**Cuota de mercado.** Uruguay ocupa el lugar 23 en el ranking de países proveedores de quesos en el mercado estadounidense. La participación de Uruguay en el total de las importaciones de EE.UU. es apenas 0,8% en volumen y 0,6% en valor, sin embargo, en algunos años llegó a alcanzar el 2,5% y 1,6% respectivamente (años 2005 y 2006).

**¿Cuánto?** En los últimos tres años las importaciones provenientes de Uruguay han promediado US\$ 5,5 millones, descendiendo 57% en relación al promedio alcanzado en el primer trienio de la última década, cuando habían alcanzado US\$ 13 millones.

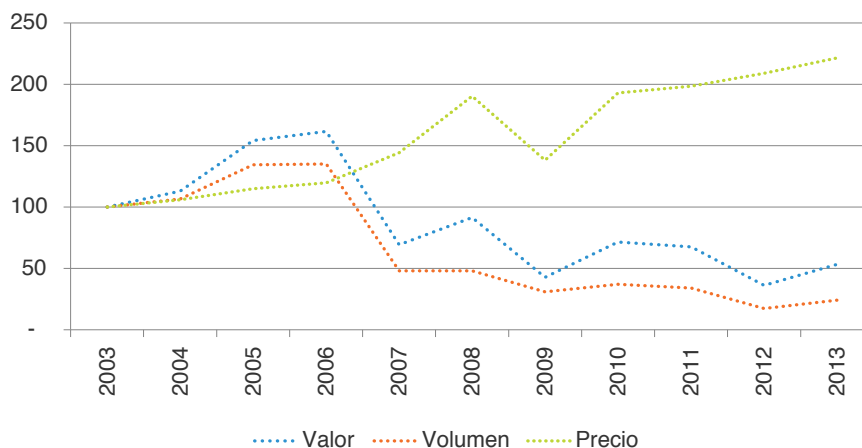
**¿Qué volúmenes?** Las importaciones de queso provenientes de Uruguay estuvieron al inicio por encima de las 4.000 toneladas, en tanto que al final no alcanzaron las 1.000 toneladas, cayendo casi 80%.

**¿Qué precios?** Los precios obtenidos por las importaciones provenientes de Uruguay se situaron en el entorno de 2.900 US\$/ton en el primer trienio de la última década, mientras que en los últimos tres años promediaron 5.697 US\$/ton. Los precios que recibe Uruguay en EE.UU. siempre se han situado por debajo del promedio general. Sin embargo hubo una mejora en términos relativos para nuestro país: al inicio los precios de Uruguay se encontraban 34% por debajo del promedio general, mientras que hacia el final fueron 24% menores.

**¿Qué productos?** EE.UU. ha comprado quesos de Uruguay identificados dentro de la categoría “Los demás quesos” principalmente quesos de pasta dura y en menor medida semidura. Según los códigos de identificación de productos de EE.UU. las compras provenientes de Uruguay refieren principalmente a quesos de tipo italiano elaborados con leche de vaca (en formas originales o no) y quesos o sustitutos elaborados a partir de estos quesos (en formas originales o no).

Gráfico 4  
**Importaciones de queso de EE.UU. provenientes de Uruguay (índice 2003=100)**

Fuente: Elaborado por INALE en base a datos de la Comisión de Comercio Internacional de EE.UU.



## ¿EXISTE POTENCIALIDAD COMERCIAL PARA LOS QUESOS URUGUAYOS EN EE.UU.?

El indicador de oportunidades comerciales permite detectar de forma rápida las oportunidades potenciales de exportación a nivel de producto.

El indicador compara la oferta potencial de quesos de Uruguay (Exportaciones totales - Exportaciones a EE.UU.) con la demanda potencial de quesos de EE.UU. (Importaciones totales - Importaciones desde Uruguay), y resulta de computar el mínimo de ambos indicadores. Como resultado se muestra que Uruguay tiene una potencialidad comercial de ampliar su comercio con EE.UU.

Esto significa que si Uruguay colocara todas sus exportaciones de quesos en EE.UU., este país tendría demanda suficiente para absorberla, lo que es lógico dado el gran tamaño de este mercado en relación al de nuestro país. Uruguay podría ampliar su comercio con EE.UU. como máximo hasta US\$ 246 millones, lo que en términos de volumen alcanzaría aproximadamente hasta 40.000 toneladas (ver Figura 1).

## ¿QUÉ SITUACIÓN COMPETITIVA TIENEN LOS QUESOS URUGUAYOS EN EL MERCADO ESTADOUNIDENSE?

**Indicador de Posicionamiento del queso en el mercado estadounidense:** computa el crecimiento de la participación de las importaciones de EE.UU. en las importaciones totales. El indicador muestra que la participación de los quesos ha caído 24%, por lo tanto, los quesos tienen una posición desfavorable en el mercado estadounidense.

**Indicador de Eficiencia de los quesos de Uruguay en el mercado estadounidense:** computa el crecimiento de la participación de las importaciones de queso provenientes de Uruguay en las importaciones de quesos totales realizadas por EE.UU. El indicador muestra que la participación de Uruguay se ha reducido un 63%, por lo tanto, los quesos uruguayos tienen una eficiencia baja en el mercado estadounidense.

**Situación competitiva de los quesos uruguayos en el mercado estadounidense.** Según el análisis anterior los quesos uruguayos en EE.UU. pueden clasificarse como “en retirada”. Esto significa que en el



período analizado (promedio 2003-2005 y promedio 2011-2013), Uruguay está disminuyendo su participación como proveedor de quesos en un mercado donde el queso importado ha bajado su importancia relativa.

Si bien el análisis anterior da pautas poco alentadoras sobre las tendencias de la demanda de EE.UU. por quesos del exterior, se trata de un primer panorama en base a información macroeconómica de comercio efectivo (información pasada), no tiene en cuenta las situaciones empresariales particulares. Puede ocurrir que a nivel de empresa existan oportunidades de negocios o un nicho de mercado específico donde la demanda pueda estar creciendo, análisis que escapa a los fines de la presente guía.

Figura 1.  
**Análisis del potencial comercial de los quesos uruguayos en el EE.UU.**

Fuente: Elaborado por INALE en base a datos de la Comisión de Comercio Internacional de EE.UU.



Figura 2.  
**Situación competitiva de los quesos uruguayos en el mercado estadounidense**

Fuente: elaborado por INALE en base a Metodología elaborada por CEPAL <http://www.cepal.org/magic> y adaptada por la ALADI [http://www.pymeslatinas.org/ALADI.Images/Metodologia/CompetitividadE.pdf](http://www.pymeslatinas.org/ALADI/Images/Metodologia/CompetitividadE.pdf)



---

## II. CONOCIENDO LAS CONDICIONES DE ACCESO PARA QUESOS EN MATERIA ARANCELARIA

---





Visto el panorama general de la demanda por un producto del exterior en el mercado de interés, se requiere conocer la forma de acceder al mismo. En esta sección se abordarán las condiciones de acceso en materia arancelaria.

## IDENTIFICACIÓN DEL QUESO A EXPORTAR A EE.UU.

### ¿Cómo identifico la denominación del queso que voy a exportar?

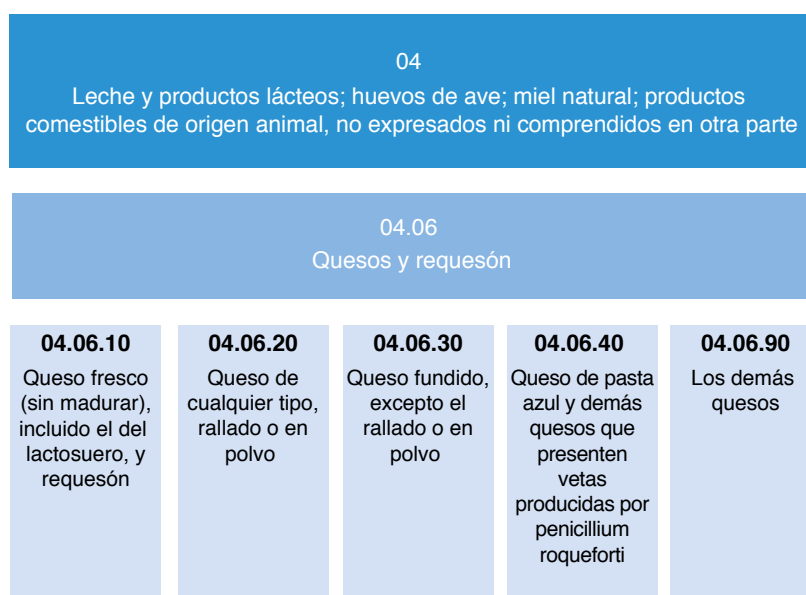
Se requiere identificar el producto por medio del código arancelario. Se trata de un código numérico, que permite identificar toda mercancía que sea objeto de una transacción de comercio exterior (exportación/importación).

La Organización Mundial de Aduanas (OMA), establece una nomenclatura internacional basada en una clasificación de productos conforme a un sistema de seis dígitos. Esta codificación es un estándar internacional aceptado por los países y se conoce como el Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías (SA) que se revisa normalmente cada cinco años y se realizan “enmiendas” para incorporar nuevos productos o productos que se van diferenciando (última enmienda en 2012 - SA 2012).

En el estándar internacional cada producto se identifica con un código numérico de seis dígitos, con tres niveles de clasificación. Un primer nivel a dos dígitos (capítulo) bajo el cual se incluye un número amplio de productos. El segundo nivel a cuatro dígitos (partida) incluye un conjunto de productos más restringido. El tercer nivel a seis dígitos (subpartida) incluye un grupo de productos bastante homogéneo.

Figura 3.  
**Clasificación para  
quesos según SA 2012**

Fuente: OMA información extraída del SA 2012



Para identificar el producto concreto se requiere avanzar a un número mayor de dígitos. Cada país (o territorio aduanero) establece sus propias subclasificaciones y por lo tanto los códigos arancelarios nacionales no necesariamente coinciden entre países.<sup>1</sup>

## ¿Dónde encuentro el código arancelario de mi producto?

En EE.UU., puede ubicarse en el Arancel Armonizado de EE.UU. 2014 (*Harmonized Tariff Schedule of the United States 2014 - HTS 2014*). Para los quesos hay que ir directamente al Capítulo 4 y buscar el producto dentro de la partida 04.06.

Figura 4:  
**Extracto del Arancel Armonizado de EE.UU. 2014 (HTS - 2014)**

Fuente: HTS - 2014

Código arancelario nacional de EEUU		Descripción del producto por código	Unidades de medida del producto	Arancel General	Arancel Especial
0406	(con.)	Cheese and curd (con.):			
0406.20		Grated or powdered cheese, of all kinds:			
		Blue-veined cheese:			
0406.20.10	00	Roquefort cheese.....	kg.....	8%	Free (A+,BH,CA, CL,CO,D,E,IL, JO,MA,MX,OM,P, PA,PE,SG) 3.5% (AU) 5.6% (KR)
0406.20.15	00	Swiss cheese described in additional U.S. note 24 to this chapter and entered pursuant to its provisions.....	kg..... kg cmsc	17%	Free (CO,JO,OM, PA,PE) 11.9% (KR)
0406.20.22	00	Other: Described in general note 15 of the tariff schedule and entered pursuant to its provisions.....	kg.....	20%	Free (A+,AU,BH, CA,CL,CO,D,E, IL,JO,MA,MX, OM,P,PA,PE,SG)

### Ejemplo

Supongamos que el queso a exportar se ha identificado en el HTS - 2014 con el siguiente código arancelario:

04.06.20 - Queso en polvo de cualquier tipo

Queso de pasta azul

04.06.20.10 - Queso roquefort

En 2014 EE.UU. tiene identificados 154 códigos arancelarios para quesos. Teniendo en cuenta la extensa lista de productos se presentan agrupados por subpartida.

<sup>1</sup> Existen tablas que vinculan los códigos arancelarios nacionales.



Cuadro 1:  
**Tipos de  
quesos en la  
nomenclatura  
de EE.UU.**

Fuente: elaborado por INALE  
en base al HTS - 2014

Subpart.	Descripción	# Quesos
04.06.10	Queso fresco (sin madurar), incluido el del lactosuero, y requesón	21
04.06.20	Queso de cualquier tipo, rallado o en polvo	38
04.06.30	Queso fundido, excepto el rallado o en polvo	36
04.06.40	Queso de pasta azul y demás quesos que presenten vetas producidas por <i>Penicillium roqueforti</i>	40
04.06.90	Los demás quesos	50
<b>Total de códigos para quesos en EE.UU.</b>		<b>154</b>

**Información.** Una versión actualizada en línea del HTS – 2014 se encuentra en el sitio web de la Comisión de Comercio Internacional de Estados Unidos (<http://hts.usitc.gov/>).

**Importante.** Las consultas respecto a la clasificación apropiada de un producto pueden realizarse en el Centro de Consultas de la Aduana de EE.UU. (CBP Info Center <https://help.cbp.gov/>).

**Importante.** Conocer el código arancelario del producto a exportar en la nomenclatura del país de destino, permitirá conocer las condiciones de acceso en ese mercado.

## AL INGRESAR SE REQUIERE DEL PAGO DE UN ARANCEL A LA IMPORTACIÓN

### ¿Qué es el arancel a la importación?

Al llegar a la aduana de destino, el producto a exportar debe pagar un arancel. Se trata de un impuesto a la importación que varía según el producto y el país.

Los aranceles pueden ser del tipo **ad-valorem**, un porcentaje del valor en aduana (por ejemplo 15%). O pueden ser del tipo **específicos**, un monto fijo por unidad de volumen del producto (por ejemplo 2,146 US\$/kg). Puede haber productos donde se combinen ambos instrumentos.

#### Ejemplo Arancel Ad valorem

Siguiendo con el ejemplo anterior, supongamos que se exportan a EE.UU.  
2 toneladas de queso de pasta azul (rallado) tipo roquefort a 6.000 US\$/ton:

Valor en aduana = 2 ton x US\$ 6.000 = US\$ 12.000

Arancel = 8%

Arancel por tonelada: 6.000 US\$/ton x 0,08 = 480 US\$/ton

Paga el importador por concepto de arancel = US\$ 12.000 x 0,08 = US\$ 960

El queso ingresa a EE.UU. a 6.480 US\$/ton (6.000 + 480)

### Ejemplo Arancel Específico

Supongamos que se exportan a EE.UU. 2 toneladas de otros quesos tipo azul a 6.000 US\$/ton:

Arancel = 2,269 US\$/kg

Arancel por tonelada: 2.269 US\$/ton

Paga el importador por concepto de arancel=

2 ton. x 2.269 US\$/ton=US\$ 4.538

El queso ingresa a EE.UU. a 8.269 US\$/ton (6.000 + 2.269) lo que equivaldría a un arancel ad-valorem de 38%

**Importante.** El arancel aumenta el costo de importación de los quesos que vienen del exterior, lo que permite a la producción nacional tener más margen para hacer frente a la competencia de los productos extranjeros.

### ¿Dónde encuentro el arancel del queso que voy a exportar?

Tomando el HTS-2014, en las tasas arancelarias (“*Rates of Duty*”) de la columna 1, como regla general hay que fijarse en las que están especificadas en la columna del Arancel General (columna “*General*”). Refiere al arancel general aplicado por EE.UU. en caso que el producto provenga de países con los que EE.UU. no tiene ningún acuerdo de tratamiento arancelario especial (ver Figura 4).

**Arancel General para Quesos.** EE.UU. aplica aranceles muy variados para los 154 tipos de quesos de su codificación arancelaria: hay aranceles ad-valorem y aranceles específicos. Los aranceles ad-valorem para quesos se sitúan en su mayoría en un rango que va del 2,7% al 20%, llegando en algunos casos a 35%. Los específicos oscilan entre 1,127 US\$/kg y 2,269 US\$/kg según sea el caso (hay dos códigos referidos a queso de oveja que no tributan arancel).

**Importante.** Para la mayoría de los quesos, Uruguay no tiene un tratamiento arancelario especial por lo que en principio el queso proveniente de Uruguay va tributar el Arancel General.

## ALGUNOS QUESOS SE BENEFICIAN DE UN TRATAMIENTO ESPECIAL - SGP

### ¿Cuáles son los quesos que tienen un tratamiento especial para Uruguay?

Tomando el HTS-2014, en la columna 1, hay que fijarse en el arancel que está especificado en la columna del Arancel Especial (columna “*Special*”). Refiere a los aranceles que rigen en caso de que el producto esté bajo programas especiales de tratamiento arancelario; los programas se especifican entre paréntesis (ver Figura 4).





**Arancel Especial.** Uruguay es beneficiario del programa especial: Sistema Generalizado de Preferencias (SGP). El programa otorga preferencias comerciales para productos provenientes de 130 países en desarrollo y les permite exportar a EE.UU. más de 5.000 productos libres de aranceles. En la columna “Special” los quesos indicados con la letra “A” son elegibles para el SGP y no tributan arancel a su ingreso en EE.UU.

Cuadro 2:  
**Quesos que se benefician del SGP en EE.UU.**

Fuente: elaborado por INALE en base al HTS - 2014

Posición Arancelaria	Descripción	Arancel General	Arancel Especial
04.06.10.02	Queso sin madurar, incluido el del lactosuero y requesón.	10%	Libre: 0%
04.06.10.04	Queso sin madurar, incluido el del lactosuero y requesón	10%	Libre: 0%
04.06.20.51	Queso tipo italiano en formas originales o no (Romano, Reggiano, Provolone, Provoletti, Sbrinz y Goya), hecho de leche de vaca, o sustitutos elaborado en base a estos quesos.	15%	Libre: 0%
04.06.90.41	Otros quesos tipo italiano hecho de leche de vaca.	15%	Libre: 0%

**Atención.** Un queso de Uruguay puede acogerse a este beneficio siempre y cuando sea originario (fabricado mayormente con materia prima nacional) y procedente (transportado desde) de Uruguay.

**Importante.** La aplicación del SGP no es automática. El importador deberá solicitarla al momento de la internación del producto.

**Atención.** El exportador debe indicar al importador estadounidense que ponga la letra “A” delante del código arancelario en la documentación de entrada del embarque.

**Atención.** Desde julio de 2013 el sistema se encuentra suspendido para todo el mundo. La renovación está sujeta a decisión del Congreso estadounidense y no existe una fecha predefinida para su eventual renovación. Las autoridades estadounidenses recomiendan a los exportadores seguir identificando sus productos como elegibles en el marco del SGP, lo que permitirá una rápida devolución de los aranceles pagados durante el período de suspensión, en caso que el programa sea renovado.

**Atención.** En julio de 2012 el Banco Mundial clasificó a Uruguay como país de “ingreso alto” lo que determinará su futura salida del SGP. Debido a las regulaciones del programa, esto no ocurrirá antes del 1ro de enero de 2016.

**Importante.** Para los quesos indicados con la letra “A”, el SGP rige igual para todos los países beneficiarios.

## TENER EN CUENTA QUE EXISTEN CUOTAS PARA QUESOS

### ¿Qué es una cuota?

Cuando se establece una restricción cuantitativa al volumen de importación de un producto, estamos en presencia de un contingente arancelario o una cuota (“*tariff-rate quota*”). La cuota no implica una prohibición a la importación dado que la importación teóricamente no tiene límites; se establece a los efectos de fijar tasas arancelarias diferenciales. El arancel que rige dentro de la cuota (intra-cuota) es menor al que rige fuera de la cuota (extra-cuota).

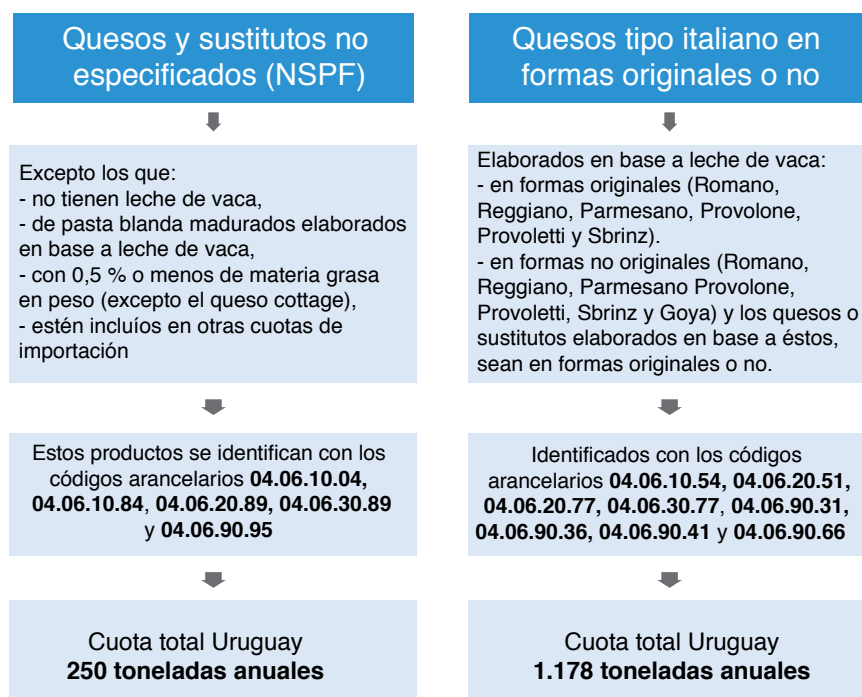
**Importante.** Los productos lácteos suelen estar muy protegidos en los mercados nacionales, por lo que las condiciones de acceso son frecuentemente exigentes, con aranceles elevados y/o cuotas. En este contexto, tener una cuota nacional puede ser una ventaja relativa. A pesar de que es una restricción cuantitativa a las importaciones, exportar volúmenes del producto menores al establecido por la cuota determina una situación de competencia ventajosa en relación a potenciales países competidores que no tienen cuotas nacionales ni tienen preferencias arancelarias con EE.UU.

### ¿Cuáles son los quesos sujetos a cuotas nacionales para Uruguay?

Uruguay se beneficia del sistema de cuotas en el mercado estadounidense para algunos quesos. Éstas resultaron de diversos procesos de negociación multilateral en el marco del GATT (Ronda Tokio y Ronda Uruguay) donde EE.UU. otorgó las mencionadas cuotas a Uruguay.

Figura 5:  
**Cuotas nacionales para Uruguay**

Fuente: elaborado por INALE en base al HTS - 2014

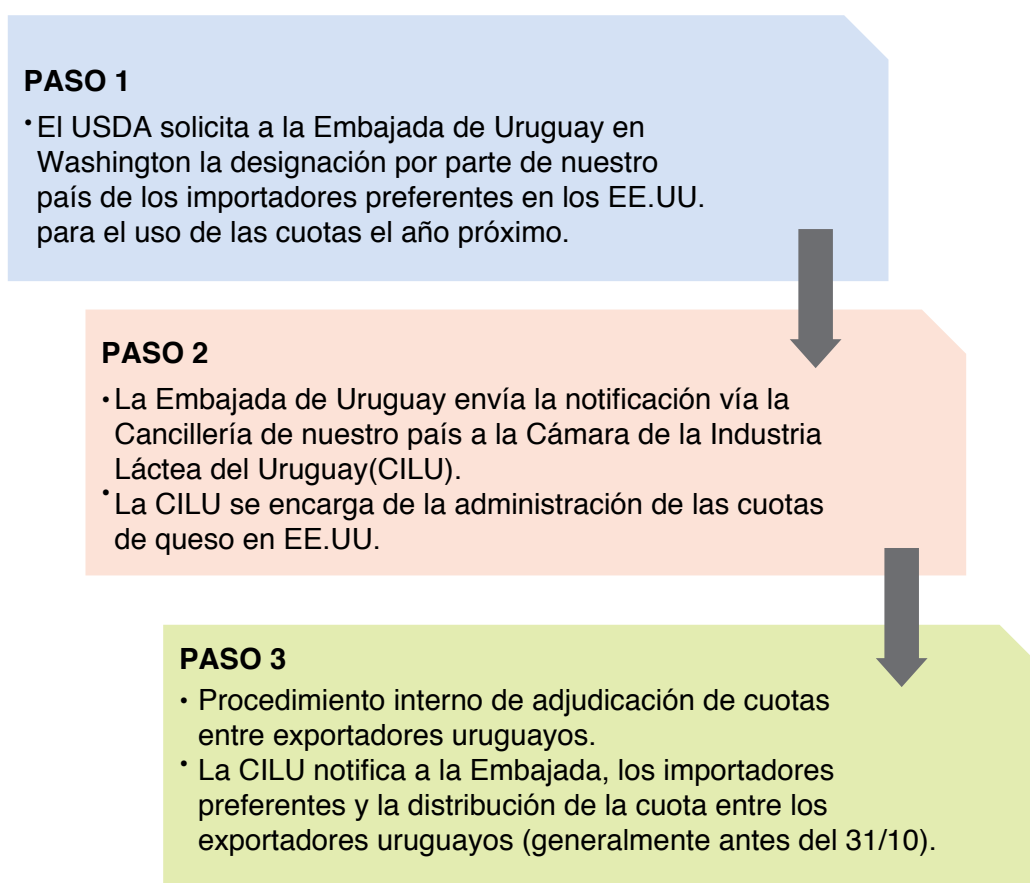


### ¿Cómo se adjudican las cuotas?

El acceso a las cuotas se otorga a los importadores estadounidenses designados anualmente por Uruguay. Todos los años, Uruguay debe designar el llamado “importador preferente”, que es quien en EE.UU. hará uso de la cuota, así como las empresas uruguayas que harán uso de la misma.



Figura 6:  
**Procedimiento  
administrativo  
ha seguido los  
siguientes pasos:**



**Atención.** Los volúmenes de queso que ingresan a EE.UU. dentro de las cuotas están sujetos a licencias de importación, trámite que está a cargo del importador. Las importaciones sujetas a contingentes son controladas dentro del USDA por el Servicio Exterior de Agricultura (*Foreign Agricultural Service - FAS*).

## EL SGP Y LAS CUOTAS, ¿CÓMO AFECTAN EL PAGO DE ARANCELES?

Dentro de los 154 códigos arancelarios que distingue el Arancel Armonizado de EE.UU. para quesos uruguayos se encuentran los siguientes casos. En un caso rige solo el SGP; en tres casos rige el SGP y cuotas; en algunos casos rige solo el sistema de cuotas; y en los demás casos (la mayoría), Uruguay paga el arancel general.

Figura 7:  
Síntesis del pago  
de aranceles

<b>CASO 1</b> Uruguay no paga arancel mientras rija SGP	<ul style="list-style-type: none"><li>• Queso elegible para SGP y Uruguay no tiene cuota nacional</li><li>• Un solo producto: <b>04.06.10.02</b></li></ul>
<b>CASO 2</b> Uruguay no paga arancel dentro de la cuota mientras rija SGP	<ul style="list-style-type: none"><li>• Quesos elegibles para el SGP y Uruguay tiene cuota nacional</li><li>• Tres productos: <b>04.06.10.04; 04.06.20.51 y 04.06.90.41</b></li></ul>
<b>CASO 3</b> Uruguay paga Arancel intra - cuota para volúmenes menores a los especificados	<ul style="list-style-type: none"><li>• Quesos sujetos a cuotas nacionales pero no son elegibles para el SGP</li><li>• Aranceles intra cuota: entre 7,5% - 25%</li><li>• Arancel extra-cuota: entre 1.509 US\$/ton 2.146 US\$/ton</li></ul>
<b>CASO 4</b> Uruguay paga el Arancel General	<ul style="list-style-type: none"><li>• La mayoría de los quesos</li><li>• Se trata de aranceles generalmente elevados</li></ul>

---

### III. CONOCIENDO LAS CONDICIONES DE ACCESO PARA QUESOS EN MATERIA SANITARIA

---





*En esta sección se abordarán las condiciones de acceso en materia no arancelaria; por tratarse de un producto alimenticio, el énfasis estará en los requisitos sanitarios (legales y administrativos).*

---

## TENER EN CUENTA

Los productos alimenticios producidos fuera de EE.UU. y que se ofrecen para la importación en este país deben cumplir al menos con los mismos requisitos que los productos fabricados internamente. Estos requisitos se encuentran en una compleja red de normas que pueden emanar de autoridades federales, autoridades estatales o autoridades locales.

Asimismo existen normas privadas que aunque no son obligatorias, son de cumplimiento recomendado en la medida que las empresas industriales, los comerciantes y consumidores exigen que los productos se ajusten a ellas como garantía de calidad y seguridad.

En esta guía se hará referencia a las normas federales que son de cumplimiento obligatorio en todo el territorio de EE.UU.

## AUTORIDADES COMPETENTES

En Uruguay, el Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP) es la Autoridad Sanitaria Oficial (ASO) para productos lácteos a través de la Dirección General de Servicios Ganaderos, específicamente del Departamento Control Sanitario de Lácteos (DCSL). El objetivo de la DCSL es propender al cumplimiento de las normas sanitarias nacionales e internacionales, al cuidado ambiental y las condiciones de bienestar animal.

Todos los establecimientos de recepción, estandarización, tratamiento, transformación, almacenamiento, el transporte y el embarque, así como todas aquellas empresas o personas que desarrollan actividades industriales y afines a los productos lácteos, deberán ser habilitados por la ASO (decreto 368/00).

A través de la habilitación, la ASO autoriza a la empresa a realizar una o más actividades de recepción, recogida, estandarización, tratamiento, transformación o depósito de leche y/o productos lácteos. Dicha habilitación abarcará los aspectos de sanidad, higiene e inocuidad y permitirá a los establecimientos producir con destino al mercado interno en todo el territorio nacional (decreto 174/02).

También es competencia de la ASO emitir los Certificados Sanitarios Internacionales (CSI) que acompañen las exportaciones de leche y productos lácteos. Dichos certificados contemplarán aspectos relacionados con la salud pública y la sanidad animal (decreto 368/00).

**Importante.** En el sitio web del DCSL se encuentra publicada toda la información relativa a las habilitaciones para: tambos y queserías artesanales; plantas lácteas; copiadores/transformadores; depósitos/cámaras; y el procedimiento para emisión de certificados de exportación (establece las condiciones necesarias que debe satisfacer una planta láctea para hacer posible la emisión del CSI). Asimismo, está disponible un *Manual para la Habilitación y Refrendación de Tambos y Queserías Artesanales*. El manual está orientado a facilitar y estandarizar los requisitos para la realización de la inspección de habilitación de los establecimientos productores de leche y queserías artesanales realizadas por los Inspectores Veterinarios Oficiales del MGAP. También resulta un apoyo técnico para Veterinarios de libre ejercicio acreditados que realizan la refrendación anual de los mismos. El manual contiene requisitos de cumplimiento obligatorio y recomendaciones que serán obligatorias para mercados de mayor exigencia.

**Sitio web:** [http://www.mgap.gub.uy/dgsg/dsa/D\\_ControlLacteos.htm](http://www.mgap.gub.uy/dgsg/dsa/D_ControlLacteos.htm)

**Consultas:** [dsaleche@mgap.gub.uy](mailto:dsaleche@mgap.gub.uy)

En EE.UU., la Administración de Alimentos y Drogas (*Food and Drug Administration* - FDA), es el organismo estadounidense que se encarga de controlar y hacer que se cumpla la normativa vigente para prácticamente todos los alimentos, a excepción de las carnes rojas, de ave y productos del huevo que están regulados por el Departamento de Agricultura de EE.UU. (*United States Department of Agricultural* - USDA).

**Sitio web:** <http://www.fda.gov/Food/default.htm>

A su vez, el USDA a través del Servicio Exterior de Agricultura (*Foreign Agricultural Service* - FAS) se encarga de otorgar las licencias de importación que se requieren para la administración de las cuotas de productos lácteos.

**Sitio web:** <http://www.fas.usda.gov/programs/dairy-import-licensing-program>

**Importante.** Los quesos deben cumplir con los requisitos generales aplicables a todos los alimentos y con regulaciones específicas para quesos.

## REQUISITOS GENERALES APLICABLES A TODOS LOS ALIMENTOS

### Registro de instalaciones

Todas las instalaciones nacionales y extranjeras que producen o procesan, envasan o almacenan alimentos para consumo humano o animal con destino a EE.UU. deben estar registradas ante la FDA .

**Importante.** El registro es gratuito.

**¿Dónde?** Puede hacerse a través de internet en el sitio web de la FDA.

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FoodFacilityRegistration/default.htm>

**¿Cómo?** Guía para el registro (en inglés):

<http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/UCM332460.pdf>

**Atención.** En el caso de que las empresas produzcan ciertos alimentos acidificados (*Acidified Food* - AF) o alimentos de baja acidez no perecederos (*Low-Acid Food Canning* - LACF), la FDA exige un registro de Establecimiento de Alimentos No Perecederos (*Food Canning Establishment* - FCE).

**¿Dónde?** Sitio del registro para FCE:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FoodFacilityRegistration/AcidifiedLACFRegistration/default.htm>

**¿Cómo?** Guía para el registro FCE (en inglés):

<http://www.fda.gov/downloads/food/guidanceregulation/ucm309486.pdf>

### Aviso Previo

Por cada cargamento de alimentos con destino a EE.UU. debe realizarse un aviso previo a la FDA (*Prior Notice*). Hasta 15 días antes de llegar.



**¿Dónde?** Sitio notificación previa:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/ImportsExports/Importing/ucm114217.htm>

**¿Cómo?** Guía para notificación previa (en español):

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/ImportsExports/Importing/ucm170358.htm>

### **Buenas prácticas de manufactura**

Todo alimento importado por EE.UU. debe cumplir con buenas prácticas de elaboración.

**¿Dónde?** La regulación al respecto está recogida en la edición anual del Código Federal de Regulaciones (*Code of Federal Regulations* – CFR). El capítulo 21 corresponde a Alimentos y Medicamentos (*Foods and Drugs*). En el subcapítulo B se encuentra Alimentos para Consumo Humano (*Food for Human Consumption*). En la parte 110 están sistematizadas las Buenas Prácticas de Manufactura (21 CFR 110 *Current Good Manufacturing Practice in manufacturing, packing, or holding human food*).

<http://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?c=ecfr&sid=cefdff5373327b34dfa6f87642959825&rqn=div5&view=text&node=21:2.0.1.1.10&idno=21>

### **Sustancias en contacto con los alimentos**

Toda sustancia en contacto o añadida a los alimentos también está sujeto a regulación por parte de la FDA.

**¿Dónde?** En el Código Federal de Regulaciones en la parte 109 se expresa la tolerancia y límites relativos a Contaminantes Inevitables en los Alimentos para el Consumo Humano y Material de Empaque de Alimentos (21 CFR 109 *Unavoidable contaminants in food for human consumption and food-packaging material*). <http://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?SID=3f60524c6109f9122a4e63f626cc6b18&node=21:2.0.1.1.9&rqn=div5>

### **Etiquetado**

Todo alimento importado por EE.UU. debe estar etiquetado apropiadamente según las normas de etiquetado obligatorio.

**¿Dónde?** En el Código Federal de Regulaciones en la parte 101 se encuentran todas las provisiones sobre el Etiquetado de Alimentos (21 CFR 101 *Food Labeling*). Inclusive se muestran ejemplos que sirven de guía para el etiquetado.

<http://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?SID=3f60524c6109f9122a4e63f626cc6b18&node=21:2.0.1.1.2&rqn=div5>

**Atención.** Según informa la FDA, entre octubre de 2009 y abril de 2013 el principal motivo de rechazo de alimentos uruguayos en EE.UU. ha sido el etiquetado (67% de las causas de rechazo). Los principales problemas de etiquetado detectados en alimentos uruguayos fueron:

- Etiqueta no escrita en inglés
- Identidad falsa o errónea
- Sin registro LACF



- Sin información de alérgenos
- Tabla nutricional mal elaborada
- Error en lista de ingredientes
- Sin información sobre el procesador, empacador o distribuidor

**¿Cómo?** Guía de etiquetado (en español):

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/Labeling-Nutrition/ucm247920.htm>

### **Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP)**

Inocuidad de los alimentos a través del análisis y control de puntos críticos.

**¿Qué es?** HACCP es un sistema de gestión de inocuidad de alimentos basado en el análisis y control de riesgos biológicos, químicos y físicos desde la producción de las materias primas, la adquisición y la manipulación, la fabricación, la distribución y hasta el consumo del producto terminado.

**Atención.** En general no es obligatorio para los quesos.

### **Inspecciones**

La FDA realiza inspecciones de rutina a los establecimientos productores de alimentos registrados para vender productos en EE.UU.

**¿Qué?** Las áreas en la que se hace énfasis durante la inspección son las siguientes:

- Salud e higiene de los trabajadores
- Sanidad del campo (para productos frescos)
- Edificios e instalaciones sanitarias (incluye control de plagas)
- Equipos y utensilios
- Controles de Producción y Procesos
- Calidad del agua

**Atención.** Las inspecciones de rutina son gratuitas y existe un procedimiento establecido para la realización de las mismas. Si a partir de las inspecciones de rutina surgen desviaciones, la Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (*Food Safety Modernization Act* - FSMA) autoriza a la FDA a cobrar las re-inspecciones para verificar que se hayan corregido las desviaciones detectadas. A partir del año fiscal 2014 (1 de Octubre del 2013) el costo hora para re-inspecciones fuera de EE.UU. será de US\$ 302 por hora.



## REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA QUESOS

### Normas de identidad y calidad

La FDA ha establecido normas de identidad y calidad para ciertos quesos.

**Dónde?** Pueden encontrarse en el Código de Regulaciones Federales en la parte 133 correspondiente a Quesos y productos del queso (21 CFR 133 *Cheese and cheese products*).

<http://www.gpo.gov/fdsys/pkg/CFR-2013-title21-vol2/pdf/CFR-2013-title21-vol2-part133.pdf>

La subparte A hace referencia a *Definiciones* (leche, leche descremada, crema, pasteurizada, ultrapasteurizada)<sup>2</sup>, *Métodos de Análisis* (niveles de humedad, grasa de la leche y fosfatosa en quesos) y *Noticias para los elaboradores, empacadores y distribuidores* sobre algunos aspectos, entre ellos sobre cómo poner los nombres en el etiquetado.

La subparte B hace referencia a *Requisitos específicos para ciertos quesos estandarizados y productos relacionados*. Se listan estos tipos de queso (Queso Asiago fresco y suave, Asiago Medium, Asiago añejado, Queso Azul, Queso ladrillo, Siciliano, Cheddar, Colby, Cottage, Queso Crema, Cuajada, Requesón, Edam, entre otros), sus características, las principales etapas de su proceso de elaboración y aspectos del etiquetado.

### Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP)

Existe una serie de requerimientos que deben cumplir ciertos productos lácteos “leche y productos lácteos grado A” (*Dairy Grade A*) para demostrar que han seguido ciertos requisitos de seguridad sanitaria en su fabricación y manipulación.

**¿Dónde?** Estos requisitos se encuentran desarrollados en la edición vigente de la Ordenanza de Leche Pasteurizada de Productos Lácteos Grado A (*Dairy Grade A Pasteurized Milk Ordinance - Grade “A” PMO*) y documentos relacionados.

<http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/UCM291757.pdf>

**Atención.** Solo es obligatorio para productos lácteos Grado A. En el caso de los quesos, el HACCP solo se aplica al queso cottage (*Cottage Cheese*<sup>3</sup>) y al queso requesón cottage seco (*Dry curd cottage cheese*<sup>4</sup>).

La pasteurización es obligatoria para toda la leche y los productos lácteos destinados al consumo huma-

### Requerimientos de maduración para algunos quesos

La legislación federal establece procesos alternativos al de la pasteurización para ciertos tipos de quesos.

no, como lo señala el Control de Enfermedades Transmisibles (21 CFR 1240.61 *Control of Communicable Diseases*). Excepto cuando alguna reglamentación establece un proceso alternativo al de la pasteurización,

<sup>2</sup> Según métodos oficiales establecidos por la Sociedad de Químicos: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist (13ª Edición, 1980).

<sup>3</sup> Identificación - 21 CFR 133.128

<sup>4</sup> Identificación - 21 CFR 133.129

como es el proceso de maduración para algunas variedades de queso, como se establece en la parte 133.  
<http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/cfrsearch.cfm?fr=1240.61>)

En caso de que la leche utilizada no sea pasteurizada, el queso que resulte de su procesamiento debe ser curado al menos por 60 días desde el comienzo del proceso de elaboración, a una temperatura no menor a 2°C (35°F).

**Atención.** Las exigencias de tiempo para la maduración varían según el tipo de queso, desde un mínimo de 60 días, como el caso del queso Asiago fresco/suave, hasta más de 10 meses, como es el caso del queso Parmesano y Reggiano.

# REFERENCIAS

---

## **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

Code of Federal Regulations

Disponible en: <http://www.gpo.gov/fdsys/browse/collectionCfr.action?collectionCode=CFR>

Harmonized Tariff Schedule of the United States (2014)

Disponible en: <http://www.usitc.gov/tata/hts/>

## **SITIOS WEB CONSULTADOS**

Departamento de Control Sanitario de Lácteos del Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca

[http://www.mgap.gub.uy/dgsg/dsa/D\\_ControlLacteos.htm](http://www.mgap.gub.uy/dgsg/dsa/D_ControlLacteos.htm)

Embajada de EE.UU. en Uruguay

<http://spanish.uruguay.usembassy.gov/>

Food and Drug Administration

<http://www.fda.gov/>

Foreign Agricultural Service

<http://www.fas.usda.gov/>

PYMESlatinas - ALADI

<http://www.pymeslatinas.org>

Trade Map

<http://www.trademap.org/>

US Customs and Border Protection

<http://www.cbp.gov/>

US International Trade Commission

<http://hts.usitc.gov/>





inale

(598) 2336 7709 - 2336 0823 | Av. 19 de Abril 3482 | Montevideo · Uruguay  
[www.inale.org](http://www.inale.org) | [@inale\\_uy](https://twitter.com/inale_uy)