



OTROS
DOCUMENTOS

2025



Requisitos para la importación de quesos en Australia

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Sídney

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.

icex



OTROS
DOCUMENTOS

14 de marzo de 2025
Sídney

Este estudio ha sido realizado por
Conrad Morales Caula

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Sídney

<http://australia.oficinascomerciales.es>

© ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E.

NIPO: 224250205



Índice

1. El mercado australiano	4
2. Legislación aduanera y arancelaria de carácter general	5
2.1. Aranceles aplicables	5
2.2. Sistema de cuotas	5
3. Legislación técnico-sanitaria de carácter general	7
3.1. Bioseguridad	7
3.1.1. Especies de origen	8
3.1.2. Tratamiento térmico	8
3.1.3. Estado de la fiebre aftosa del ganado	8
3.1.4. Estado de salud de los animales	9
3.1.5. Fecha de producción	9
3.2. Gestión de riesgos de la importación de alimentos	9
4. Etiquetado de alimentos	11
4.1. Identificación de los alimentos	12
4.2. Información nutricional	12
4.3. Listado de ingredientes	12
4.4. Origen del producto	12
4.5. Fecha de consumo	13
4.6. Declaraciones de advertencia y declaraciones informativas	13
4.7. Recomendaciones de uso y almacenamiento	13
5. Otros requisitos	14
5.1. Palés y embalajes de madera	14
5.1.1. Sin restricciones	14
5.1.2. Con contenido de madera maciza	14
5.2. Certificación de producto orgánico	15



1. El mercado australiano

Australia es un mercado que se caracteriza por sus estrictas condiciones para la importación de productos alimentarios. Estas exigencias tienen como objetivo garantizar la seguridad sanitaria de los consumidores y a su vez, proteger la biodiversidad del país.

El principal ente responsable de regular este aspecto es el Departamento de Agricultura, Pesca y Silvicultura ([Department of Agriculture, Fisheries and Forestry](#)) que establece los requisitos para la entrada de alimentos al país, considerando factores como el riesgo sanitario, el etiquetado y el cumplimiento de estándares de calidad.

Así pues, antes de contemplar la exportación de productos alimentarios, es fundamental comprender el marco regulatorio para garantizar el cumplimiento de los requisitos exigidos y evitar contratiempos.



2. Legislación aduanera y arancelaria de carácter general

Por lo que respecta a la legislación aduanera aplicable a la importación de queso en Australia, está sujeta a las regulaciones del [Department of Foreign Affairs and Trade](#), mientras que el ente encargado de hacer cumplir estas leyes es la [Australian Border Force](#).

El queso y sus distintas variedades están recogidas en la partida arancelaria **0406** del [sistema armonizado \(HS\)](#) de clasificación de productos, bajo la denominación “quesos y requesón” (*Cheese and curd*), mientras que, en el sistema de clasificación compartido entre Australia y Nueva Zelanda, [ANZSIC](#), están recogidas bajo la partida arancelaria 1133.

2.1. Aranceles aplicables

El [tipo arancelario aplicable en Australia](#) a las importaciones de **queso proveniente de España**, y del resto de países de la Unión Europea, puede variar en función de la tipología de queso. Sin embargo, el caso más habitual es un arancel de 1,22 AUD / kg (equivalente a **0,72 € / kg¹**), o bien hasta un máximo del 5 % del valor total del producto.

No obstante, hay una serie de **variedades de queso que se encuentran libres de aranceles** en su entrada al territorio australiano. Estos incluyen: el roquefort y el stilton; los quesos hechos 100 % de leche de cabra (excepto el queso feta o el kasseri); y los quesos madurados con hongos superficiales (*surface-ripened*) que contienen un 50 % o más de grasa en su materia seca y una humedad igual o superior al 65 % de la materia no grasa. Ejemplos de estos últimos serían el camembert y el brie.

2.2. Sistema de cuotas

Además de la aplicación de aranceles, cabe destacar que, con el objetivo de proteger a los productores nacionales, Australia tiene establecido un sistema de cuotas arancelarias aplicable a las importaciones de quesos. Este sistema, que recibe el nombre [Cheese and Curd Quota Scheme](#), permite aplicar una tasa reducida en la importación de 11.500 toneladas de queso en cada ejercicio fiscal², concretamente de 0,096 AUD / kg (**0,057 € / kg**) en lugar de 1,22 AUD / kg (**0,72 € / kg**).

¹ Tipo de cambio considerado en este documento: 1 AUD = 0,6006 € ([Reserve Bank of Australia – Exchange Rates](#))

² El ejercicio fiscal australiano empieza el 1 de juli o y termina el 30 junio del año siguiente.

La aplicación de esta cuota no se realiza por el método de orden de llegada; es decir, no se aplica un menor arancel a todas las importaciones de queso hasta llegar al límite de 11.500 toneladas. La cuota se asigna de forma nominal a diversos importadores australianos de quesos en distinta proporción, que se determina a partir del historial de importaciones dentro de la cuota en los 23 meses anteriores al 31 de mayo. Esta asignación tiene una validez de 12 meses, correspondientes al año fiscal australiano.

Así pues, **al principio del ejercicio fiscal quedan determinados los importadores que tienen una parte de la cuota**, así como la cantidad de queso a la que se aplicará un menor arancel para cada uno de ellos. Esta relación es publicada cada mes de julio en [Tariff Concessions Gazette](#), bajo el apartado *Cheese Quota Allocation*.

Sin embargo, **los importadores pueden solicitar variaciones de la cuota** mediante transferencias entre titulares, o bien directamente a través de un formulario o bien mediante *brokers*. En el caso de llevarse a cabo transferencias de la cuota, estas son también publicadas de forma semanal en *Tariff Concessions Gazette*, en el apartado *Cheese Quota Transfers*.

ARANCELES A LA IMPORTACIÓN DE QUESO EN AUSTRALIA

Relación por código arancelario

Código arancelario	Tipo de queso	Arancel general	Arancel dentro de la cuota
0406.10	Queso fresco (no madurado ni curado), incluyendo el queso de suero, y cuajada	1,220 AUD/kg (0,72 € / kg)	0,096 AUD/kg (0,057 € / kg)
0406.20	Queso rallado o en polvo, de todo tipo	1,220 AUD/kg (0,72 € / kg)	0,096 AUD/kg (0,057 € / kg)
0406.30	Queso procesado, ni rallado ni en polvo	1,220 AUD/kg (0,72 € / kg)	0,096 AUD/kg (0,057 € / kg)
0406.40.10	Queso azul: Roquefort, Stilton	Libre	Libre
0406.40.90	Queso azul: Otros	1,220 AUD/kg (0,72 € / kg)	0,096 AUD/kg (0,057 € / kg)
0406.90.10	Otros quesos: • Hechos 100 % de leche de cabra, excepto feta o kasseri • Hechos 100 % de leche de cabra (excepto el queso feta o el kasseri); y los quesos madurados con hongos superficiales (<i>surface-ripened</i>) que contienen un 50 % o más de grasa en su materia seca y una humedad igual o superior al 65 % de la materia no grasa	Libre	Libre
0406.90.90	Otros quesos: Otros (incluye cheddar, colby, edam, gouda, havarti, parmesano, kasseri, mozzarella, provolone, feta)	1,220 AUD/kg (0,72 € / kg)	0,096 AUD/kg (0,057 € / kg)

Elaboración propia a partir de la información presente en Importing Licensing WTO y Australian Border Force.

3. Legislación técnico-sanitaria de carácter general

Australia es un país que aplica **estrictas regulaciones y estándares a la importación de productos alimentarios**. En el presente, estos requisitos están recogidos en [dos conjuntos de leyes](#).

El primer conjunto de normativas regula la **bioseguridad**, por lo que esta legislación tiene como objetivo reducir los riesgos asociados a plagas y enfermedades que puedan estar vinculadas a los productos alimentarios. En cambio, el segundo grupo de leyes establece [las bases para el Sistema de Inspección de Alimentos Importados \(IFIS\)](#), así como los requisitos no relacionados con la bioseguridad que deben cumplir los alimentos importados.

Por lo tanto, es clave que los productos españoles que busquen ser comercializados en Australia cumplan con esta legislación.

3.1. Bioseguridad

La importación de alimentos en Australia está sujeta al cumplimiento de estrictas condiciones para mitigar el riesgo biológico; incluso la entrada de ciertos productos está directamente prohibida. Actualmente, la autoridad competente para el establecimiento de estas regulaciones y estándares es el Departamento de Agricultura, Pesca y Silvicultura (DAFF, por sus siglas en inglés). Las condiciones generales de bioseguridad que deben cumplir las importaciones de alimentos están recogidas en la ley [Biosecurity Act 2015](#).

Esta ley proporciona un marco legislativo general que no abarca las condiciones específicas aplicables a cada producto. No obstante, esta información puede encontrarse actualizada y detallada en el sistema de condiciones de bioseguridad para la importación ([BICON](#)). En este servicio los quesos se encuentran bajo la categoría “Dairy” > “Cheese or butter”.

Para demostrar que se cumplen los requisitos establecidos por el DAFF, es necesario presentar un **certificado sanitario**³ emitido por la autoridad nacional competente del país exportador, que en el caso de España es el [Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación \(MAPA\)](#). Este certificado debe recoger todos los puntos recogidos a continuación.

³ El documento debe cumplir ciertas formalidades [BICON – Case Documentation](#)

3.1.1. Especies de origen

Respecto a los requisitos específicos de importación, se pide que se defina cuál es el origen animal del producto, pues en Australia solo se permite la entrada de queso de origen **bovino, caprino y ovino**.

3.1.2. Tratamiento térmico

Un segundo punto clave para el acceso de queso en el mercado australiano, es la exigencia de que la leche con la que se ha elaborado el producto haya sido sometida a un **tratamiento térmico**, ya que [los quesos elaborados con leche cruda son considerados un alimento de riesgo](#) y no pueden acceder a Australia. Por lo tanto, el DAFF requiere utilizar uno de los **dos siguientes métodos**:

- Pasteurización a 72° C durante un mínimo de 15 segundos
- Tratamiento UHT (tratamiento a altas temperaturas) de 135° C durante un mínimo de tiempo de 1 segundo.

Aparte de estos tratamientos recogidos en BICON hay [otras alternativas descritas](#) en la página del DAFF.

No obstante, están exentos de cumplir con esta exigencia los quesos neozelandeses y aquellos quesos respaldados por una [certificación reconocida por el DAFF](#), entre las que **no se encuentra ninguna que aplique a quesos españoles**⁴.

3.1.3. Estado de la fiebre aftosa del ganado

Otra exigencia en la exportación de quesos a Australia es que, tanto en el país donde se ha producido el queso, como en el país de origen de los animales de los que se ha obtenido la leche, **no haya presencia de la fiebre aftosa del ganado** (también conocida como glosopeda o *Foot-and-mouth disease* en inglés).

Así pues, el país en el que se ha producido el queso debe estar incluido en el [listado de países libres de la enfermedad](#), publicado por el DAFF, o bien estar reconocido por la [Organización Mundial de Sanidad Animal](#) como un país libre de fiebre aftosa sin necesidad de vacunación.

España se encuentra actualmente dentro del listado emitido por las autoridades australianas, por lo que este requisito no supondría un impedimento para la importación de queso español.

⁴ Aplica a Francia (Roquefort y Ossau Iraty) y Reino Unido (12 variedades de queso)

3.1.4. Estado de salud de los animales

El certificado sanitario emitido por las autoridades competentes debe también incluir una declaración de que el país de origen **lleva a cabo controles** para asegurar que únicamente se utilizan animales saludables para la producción de leche, o bien una **declaración de que los animales estaban sanos** en el momento de la obtención de la leche utilizada para la obtención del queso exportado.

3.1.5. Fecha de producción

Una declaración que certifique que el envase o recipiente inmediato está **marcado con la fecha de fabricación** (definida como la fecha en que se cuajó la leche o posteriormente). Como alternativa, se puede acreditar mediante una declaración específica del fabricante, proporcionada al veterinario oficial, que indique la fecha de fabricación correspondiente a cada lote o número de lote.

3.2. Gestión de riesgos de la importación de alimentos

Todos los productos importados a Australia deben cumplir con los **requisitos de seguridad** establecidos en el [Imported Food Control Act 1992](#) y el [Australia New Zealand Food Standards Code](#).

Este último, incorpora un [apartado específico relativo al queso](#), donde se define qué productos reciben la consideración de queso, así como ciertos requisitos adicionales.

Así pues, se consideran como **queso aquellos productos que encajen en la siguiente descripción**: “Un producto lácteo sólido o semisólido, madurado o no, obtenido mediante la coagulación total o parcial de la leche (o sus derivados) con cuajo u otros agentes coagulantes, seguido del drenaje parcial del suero, o mediante técnicas de concentración o coagulación que den un producto con características similares. Puede incluir ingredientes adicionales como agua, microorganismos lácticos o aromáticos, gelatina, almidón, vinagre, sal y ésteres de fitoesteroles de aceite de tallo.”

Además, se incluye un requisito relativo a composición para los ésteres de fitoesteroles de aceite de tallo, que solo pueden añadirse al queso o al queso procesado si se dan dos condiciones:

- El queso o queso procesado contiene un máximo de 12 g de grasa total por cada 100 g
- La cantidad de ésteres de fitoesteroles de aceite de tallo añadida está entre 70 g / kg y 90 g / kg.

De este modo, para asegurar que el queso y otros alimentos importados cumplan con esta legislación, el DAFF administra un **programa de inspección fronteriza**, el Plan de Inspección de Alimentos Importados (IFIS). Para ello, recibe asesoramiento por parte de la agencia [Food](#)



[Standards Australia New Zealand](#) (FSANZ), dependiente del [Department of Health](#), sobre qué alimentos presentan un riesgo medio o alto para la salud y la seguridad públicas. Este consejo ayuda al DAFF a determinar qué productos deben ser inspeccionados con mayor regularidad.

Adicionalmente, el queso importado deberá cumplir con los requisitos de etiquetado descritos en el siguiente apartado.



4. Etiquetado de alimentos

El **etiquetado de alimentos** en Australia se encuentra regulado por la agencia [Food Standards Australia New Zealand](#) (FSANZ) en el [Australia New Zealand Food Standards Code](#). Asimismo, hay ciertos aspectos relacionados con la identificación del origen del producto que son regulados con mayor detalle por la [Australian Consumer Law](#).

Sin embargo, la FSANZ **no regula las etiquetas de alimentos que incluyen información relacionada con los valores éticos de los ciudadanos**, ya sea por razones religiosas o preocupaciones ambientales o de bienestar animal. Sin embargo, las empresas pueden proporcionar voluntariamente esta información en las etiquetas de sus productos alimenticios, siempre y cuando la información no sea falsa o engañosa.

Así pues, en virtud de las regulaciones determinadas por estas entidades, **el etiquetado de alimentos debe incorporar los siguientes datos:**

- Identificación de los alimentos
- Información nutricional
- Listado de ingredientes
- Origen del producto
- Fecha de consumo
- Declaraciones de advertencia y declaraciones informativas
- Recomendaciones de uso y almacenamiento.

Además de incorporar esta información, las etiquetas deben ser veraces, visibles y estar escritas en inglés. La [veracidad de los datos en el etiquetado](#) está sujeta a la [Australian Consumer Law](#), que prohíbe declaraciones falsas, engañosas o fraudulentas.

Para un mayor conocimiento general sobre la legislación aplicable para el etiquetado de alimentos y bebidas en Australia y Nueva Zelanda, se puede visualizar el *webinario* que ICEX España Exportación e Inversiones organizó junto a las Oficinas Económicas y Comerciales en dichos países. Este recurso está disponible en el [Aula Virtual](#).

4.1. Identificación de los alimentos

El etiquetado debe incluir la siguiente **información para identificar a los alimentos**:

- El nombre del alimento, que tiene que ser suficiente para indicar la verdadera naturaleza del producto.
- La identificación del lote.
- Nombre y dirección del proveedor.

4.2. Información nutricional

En el etiquetado se requiere la **incorporación de un panel que indique** el contenido energético (kcal), de proteínas, grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, sodio, azúcares y fibra alimentaria contenida por cada 100 gramos del alimento.

En este aspecto, la FSANZ pone a disposición de los productores de alimentos una [calculadora de información nutricional](#) para determinar el contenido nutricional medio de sus productos.

4.3. Listado de ingredientes

Los ingredientes que componen el alimento deben ser **enumerados en función del peso del ingrediente** en orden descendente. Es decir, los ingredientes con mayor presencia en el producto serán enumerados en primer lugar.

Asimismo, si al producto se le ha añadido agua, debe figurar en la lista de ingredientes de acuerdo con su peso de entrada, con un margen para el agua que se pierde en el proceso de transformación.

4.4. Origen del producto

Los productos importados, como el queso español, deben **incorporar un texto que determine el país de origen del producto**, tal y como determina la [Australian Consumer Law](#).

Debido a la relevancia de esta temática la [Australian Competition & Consumer Commission](#) ha detallado en un informe [los requisitos de etiquetado relativos al origen de los productos](#).

En este sentido cabe destacar que **el queso es considerado como un alimento prioritario** por la Australian Consumer Law. Es por ello por lo que no solo es necesario indicar el país de origen del producto, si no que [este texto se debe encontrar en un cuadro de texto claramente definido](#).



PAÍS DE ORIGEN EN EL ETIQUETADO

Diferencia entre alimentos no prioritarios y prioritarios

Tipo de alimento	Etiqueta
No prioritario	Made in Spain
Prioritario	Made in Spain

Elaboración propia a partir de la información publicada por *Australian Competition & Consumer Commission*.

4.5. Fecha de consumo

Los alimentos que deben ser consumidos antes de una fecha específica por motivos de seguridad deben llevar la **fecha de caducidad** ([use-by](#)) en la etiqueta. Por otro lado, los productos con una vida útil inferior a dos años deben incluir una fecha de consumo preferente ([best-before](#)).

4.6. Declaraciones de advertencia y declaraciones informativas

El etiquetado debe incluir una **declaración de la presencia de sustancias que puedan afectar a la salud** de personas con alergias o sensibilidades a ciertos tipos de comida. Es por ello por lo que se contempla una [disposición con un listado exhaustivo de ingredientes](#), entre los que se encuentra la leche, que deben ser citados con un nombre concreto, en el caso de la leche “milk” (“contains milk”).

El tamaño de la letra en las advertencias debe ser de al menos 3 mm de alto, excepto en los paquetes pequeños, en cuyo caso el tamaño de la letra debe ser de al menos 1,5 mm de alto.

4.7. Recomendaciones de uso y almacenamiento

Cuando se requieran condiciones específicas de almacenamiento para **garantizar la inocuidad y correcta conservación del alimento**, estas condiciones deberán incluirse en la etiqueta.

5. Otros requisitos

5.1. Palés y embalajes de madera

El DAFF establece una serie de regulaciones en relación con las importaciones con embalaje de madera con el objetivo de evitar [la entrada de plagas a través de palés y embalajes de madera](#).

Las [medidas para evitar estos riesgos](#) dependerán en función del tipo de palé y embalaje. Así pues, estas podrán ser **sin restricciones** o **con contenido de madera maciza**.

5.1.1. Sin restricciones

En el caso de **material sin restricciones hechos de madera o bambú**, son los que tienen un menor riesgo biosanitario. Se incluyen dentro de esta categoría: madera reconstituida, contrachapada y chapa que hayan sido **suficientemente procesados**.

Para recibir la consideración de que han sido los suficientemente procesados, estos embalajes tienen que haber experimentado alguno de los siguientes **procesos**:

- Trituración o despoje del bambú o de la madera.
- Hervido o vaporizado.
- Pelado o enchapado.
- Secado en horno seguido de un proceso de moldeado o prensado para producir artículos de laminado o chapa.

5.1.2. Con contenido de madera maciza

Los embalajes fabricados con madera maciza o bambú deben ser **tratados y declarados** en la declaración de embalaje. Esto también se aplica a los embalajes fabricados con madera maciza en combinación con otros materiales, como madera reconstituida, madera contrachapada o bambú.

Los importadores deben asegurarse de que este embalaje cumpla con el [estándar internacional NIMF-15](#).

[Para cumplir con este estándar](#), se deben seguir los requisitos de **ausencia de corteza en la madera**, y que además, el palé o embalaje haya sido sometido a un **tratamiento por un fabricante certificado conforme a un método aprobado por la NIMF-15**, y estar debidamente marcado.



En caso de que el embalaje y el material de estiba que contienen madera maciza no se hayan tratado de acuerdo con la NIMF-15, o podrán ser exportados o eliminados a expensas del importador.

5.2. Certificación de producto orgánico

En Australia **existe un estándar doméstico** para aquellos productores que deseen etiquetar sus productos como “Organic”: el AS 6000-2015. Si bien el cumplimiento de este estándar es voluntario para aquellos productos que se comercialicen en Australia, se debe poder [probar la veracidad de esta declaración](#) para la obtención de la certificación. Sin embargo, en Australia [no existe una normativa específica que regule el etiquetado de productos orgánicos importados](#).

Por lo tanto, aunque sea posible obtener certificaciones, **los productores pueden indicar en el etiquetado que sus productos son orgánicos de manera voluntaria**, [siempre y cuando la información no sea falsa o engañosa](#).





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



ICEX España
Exportación
e Inversiones