

各国の食品・添加物等の規格基準

---

アラブ首長国連邦

## イントロダクション

アラブ首長国連邦（UAE）は有利な貿易条件と発達した物流網によって主要な国際貿易国の1つとなった。広範囲な貿易自由化によって、UAE市場参入はUAE国内市場だけでなく他の多くの市場への参入を意味するものとなった。かなりの割合（約50%）の輸入品は、湾岸アラブ諸国協力理事会（GCC）諸国や旧ソ連諸国、東欧、中東および北アフリカ（MENA）、インド亜大陸、東アフリカ、サハラ以南のアフリカに再輸出されている。

世界貿易機構の最新の分析によると、UAEは2011年に商品貿易の輸出国として世界で第12位となり、全世界輸出額の1.6%を占めた。輸入国としては2011年で第25位であり、全世界輸入額の1.1%を占めた。

UAEは総歳入に占める天然資源の比率を低下させるべく努力しているが、石油と天然ガスの輸出が依然としてUAEの経済と貿易収支に主要な役割を果たしている。非炭化水素部門の主要な貿易品には化学製品、食品、機械、輸送機器などがある。

UAEの輸出入および再輸出の80%はドバイで行われている。ドバイには中東で最大のジュベル・アリ港と最大の空港がある。石油、ガス、石油化学製品を除き、自由貿易地域にあるUAE最大の輸出センターは輸出や再輸出企業にとって物流や経営、金融上有利である。

## アラブ首長国連邦について

UAEは7つの首長国（アブダビ、ドバイ、シャルジャ、アジュマーン、ラース・アル＝ハイマ、ウンム・アル＝カイワイン、フジャイラ）から成る連邦国であり、各首長国は関税当局で輸入規定を個別に実施している。UAE関税手続きのハーモナイゼーションと改善を目的として2003年に連邦関税庁（[the Federal Customs Authority](#) [【外部リンク】](#)）が設立された。

UAEと他のGCC加盟国（バーレーン、クウェート、オマーン、カタール、サウジアラビア）には地域内の表示や賞味期限、食品安全に関連する統一法がある。湾岸アラブ諸国協力理事会は最近、輸入食品貨物の安全性と適格性を確保するために、輸出国とGCC輸入国が適用するべき輸入食品管理ガイド（GCC Guide for Control on Imported Food [【外部リンク】](#)）を公表した。しかし、本ガイドの実施は現在保留されている（最新版については湾岸アラブ諸国協力理事会のウェブサイトー電子図書館ページ [[the Cooperation Council for the Arab States of the Gulf website](#) [【外部リンク】](#) - [digital library page](#) [【外部リンク】](#)] を参照されたい）。

UAEはGCC統一関税法（GCC's Common Customs Law [【外部リンク】](#)）加盟国であり、本法にはUAE輸入規定の主要な枠組みが記載されている。さらに、UAEは世界貿易機構（WTO）に加盟していることから、WTOによる輸入規定も実施している。

## 政府機関構造の概観

規制に携わる主要な政府機関：

- 湾岸標準化機構（[the Gulf Standards Organization](#) [【外部リンク】](#)）：GSO）は6つのGCC加盟国の標準規格に携わる高官で構成され、GCCにおける食品規格や他の規格の策定を

担当する。GSO食品規格委員会が新たな規格を承認すると、各加盟国は正式にその規格を採用してGSO規格および国内規格としなければならない。

- 連邦標準化計測庁 ([the Emirates Authority for Standardization and Metrology : ESMA](#)) [【外部リンク】](#) は他のGSO加盟国との連携のもとにUAEにおける全ての標準規格の策定や採用を管轄する当局である。
- 環境・水資源省 ([Ministry of Environment and Water](#) [【外部リンク】](#) : MOEW) の責務には以下が含まれる。
  - イスラム機関/UAE外部の食肉処理場の認定
- アブダビ食品管理庁 ([Abu Dhabi Food Control Authority](#) [【外部リンク】](#) : ADFCA) は関連する他の管轄当局と連携してアブダビ首長国で食品安全に関する法規の執行を管轄する。
- ドバイ市政庁－食品管理部 ([Dubai Municipality – Food control department](#) [【外部リンク】](#)) は関連する他の管轄当局と連携してドバイ首長国で食品安全に関する法規の執行を管轄する。
- 健康省 ([Ministry of Health](#) [【外部リンク】](#) : MOH)

個々の首長国に属する他の組織：

- シャルジャ市政庁 ([Sharjah City Municipality](#) [【外部リンク】](#))
- アジュマーン市政庁・計画部－公衆衛生・環境課 ([Ajman Municipality and Planning Department – Public Health and Environment Sector](#) [【外部リンク】](#))
- ラアス・アル＝ハイマ市政庁－食品管理部 ([Ras Al-Khaimah Municipality](#) [【外部リンク】](#) – Department of Food Control)
- ウンム・アル＝カイワイン市政庁－公衆衛生局 ([Umm AlQuwain Municipality – Public Health and Environment Services](#) [【外部リンク】](#))
- フジャイラ市政庁－公衆衛生課 ([Fujairah Municipality – Public Health Section](#) [【外部リンク】](#))

## 関連する法規

---

UAEで食品を管理する規格は全てESMAがGSOに従って採用する。これらの規格は全てのGCC諸国とUAEの全ての首長国で適用される。これらの規格は定期的に更新されて旧版の規格は失効するため、ESMAウェブサイト で常に最新規格を参照されたい。

## 関税地域と自由貿易地域

---

UAE市場は、以下の点で異なる関税地域と自由貿易地域とで構成される。

- 関税：UAEの関税地域用の食品にはGCC統一関税法下で関税が課される。（これは輸入品の5%にあたり、アルコールおよび煙草にはより高率の関税が適用される。）しかし、GCC統一関税法第98～106条では以下の品目に関税および税が免除されると規定されている（詳細についてはcustomer guideを参照されたい）。
  - 製造用原料
  - 大アラブ自由貿易地域（GAFTA）で取引される品目
  - 返品
  - 所持品および家財
  - 外交品
  - 軍用品
  - 慈善品

- 旅行者の携行品

一方、UAE自由貿易地域に輸入される商品には関税が課されない。

- 自己資本：自由貿易地域では外国企業が自社の株式を100%まで所有することができるが、関税地域では通常、外国企業は自社の株式の49%までしか所有できない。

UAEは36以上の特別自由貿易地域（[Free Trade Zones](#) [【外部リンク】](#)）を設けており、企業には以下に示す通り広範な利点があり、一定の柔軟性が許容される。

- 自由貿易地域企業（FZE）や自由貿易地域会社（FZCO）、自由貿易地域有限責任会社（FZ-LLC）と呼ばれる100%外国資本企業の支社や単独または複数株主の企業がある。
- 外国企業の支社にUAEの代理店は不要である。
- 輸入品や再輸出品には関税が課せられない（UAE沿岸部への再輸出品を除く）。
- 従業員の労働許可取得に特別な支援がある。
- 法人税の免除が保証される。

## 輸入品の関税、規格、および規制

UAEは特定製品の輸入に禁止や制限を設けており、これらの禁止品目（[prohibited items](#) [【外部リンク】](#)）および制限品目のリストはドバイ貿易（[Dubai Trade](#) [【外部リンク】](#)）に掲載されている。

GCC統一関税法（[Common Customs Law](#) [【外部リンク】](#)）ではGCCの輸入規制の枠組みを設定しているが、各加盟国は禁止品目や制限品目、除外品目のリストを各自で管理している。これらのリストはハーモナイズされておらず個別に管理されているため、GCC内の他の市場に再輸出を希望する輸出業者は各加盟国のリストに注意を払わなければならない。

通関のため全ての輸出品には原産国証明が必要である。原産国証明は最初の輸出業者が提供し、原産国の管轄当局が承認したものでなければならない。

アブダビとドバイが主なUAEの通関手続地であり、共に輸出品の分類に国際統一商品分類（HS）を使用し、税関業務を電子的に実施している。一般的に、通関手続地に委託貨物が到着すると、輸入業者は委託貨物を通関手続地の食品貿易部署に輸送して以下の文書を提出しなければならない。

- 通関申告書または航空貨物運送状
- コンテナのみの場合は配送指示書
- 原産国の政府の保健当局が承認した衛生証明書原本
- 委託貨物梱包リスト
- UAE当局が承認したイスラム組織の発行したハラール証明書原本（獣肉または家禽肉、およびその製品について）
- 国際的流行病の場合は他の証明書、あるいは現地の決定に基づいて必要な証明書（非遺伝子組み換え証明書や鳥インフルエンザ非感染証明書、ダイオキシン非含有証明書など）が必要となる場合がある。

## 主な輸送手段

UAEには年平均30億個のコンテナを取り扱う港が15ある。食品は主に、全ての首長国にある自由貿易地域の海港からUAEに搬入される。ドバイのジュベル・アリ港は世界最大の人工港で、貨物の取扱いに関する専門技術と精度で高く評価されている。国際空港には貨物「村」と呼ばれる貨物取扱い施設もある。ドバイ貨物村ではこの地域の空港で最多の航空貨物が取扱われ、

その多くは海からドバイに搬入されて主にヨーロッパに空路で搬出される。

海上輸送：

- ドバイ：ジュベル・アリ港（[Jebel Ali Port](#) 【外部リンク】）、ラシッド港（[Port Rashid](#) 【外部リンク】）、およびアル・ハムリヤ港（[Al Hamriya Port](#) 【外部リンク】）
  - アブダビ（Abu Dhabi）：カリファ港、ザイド港、自由貿易港のムサファ港およびシャハマ港
  - シャルジャ港当局（[Sharjah Port Authority](#) 【外部リンク】）
- 運送専門家：物資輸送専門家人名録
  - 政府運送当局：国家運送局（[National Transport Authority](#) 【外部リンク】）

航空輸送：

- 空港：UAEの空港入口
- 運送専門家：物資輸送専門家人名録（[Directory of transport professionals](#) 【外部リンク】）
- 政府運送当局：一般民間航空局（[General Civil Aviation Authority](#) 【外部リンク】）

陸上輸送：

- 運送専門家：物資輸送優良専門家人名録（[Directory of goods transport professionals](#) 【外部リンク】）
- 政府運送当局：国家運送局（[National Transport Authority](#) 【外部リンク】）

## 一般食品の法的要件または衛生規格

---

GSO規格番号UAE.S GSO 21:1984「食品工場およびその職員の衛生規定」では、食品工場およびその職員に必要な衛生規定を定めている。

詳細についてはUAE.S GSO 21:1984規格を参照されたい。

- 材料、設計、加工、および要件
- 有害生物防除
- 衛生管理プログラム
- 検査室管理方法
- 職員の衛生訓練

一次生産から最終消費者に至るまでのフードチェーンに関するGSO規格番号UAE.S GSO 1694:2005（「食品衛生の一般原則」）も参照されたい。本規格では安全で消費に適した食品製造に必要な衛生条件が定められている。本規格では特定の部署に適用される他のより特定の規則の基本的構造が示される。当該の特定規則およびガイドラインについては、本規格を総合衛生管理製造過程（HACCP）システムおよびその適用に関するガイドライン（付録）と共に読んで解釈しなければならない。

## ハラール要件

---

ハラール要件は、ハラール食品およびハラール製品の製造、調製、取扱い、および保管時に守るべき規定を定めた最新のGSO規格番号UAE.S 2055:2015（第1部）に記載されている。ESMAは「UAEのハラール製品大綱」も策定しており、以下のリンクで閲覧可能である：[http://www.puntofocal.gov.ar/notific\\_otros\\_miembros/are153\\_t.pdf](http://www.puntofocal.gov.ar/notific_otros_miembros/are153_t.pdf) 【外部リンク】

## 1. 定義

**イスラム教に従う屠殺**：湾岸規格番号GSO 993に従い、鳥を含む動物を消費目的のハラール食品とするために守るべきTathkiaと呼ばれる屠殺方法を意味する。

**ハラール食品**：イスラム法シャリーアに従って許可される食品を意味する。

**ハラール食品証明書**：ハラール屠殺証明書、およびハラール食品に与えられる証明書があり、これらの食品にはその材料中に第四胃、ゼラチン、動物脂肪、および同一の性質の全ての物質からの抽出物を含有するものが含まれる。

## 2. ハラール食品の要件

ハラール食品、ハラール製品、ハラール抽出物はイスラム法シャリーアに従って許可される。これによりシャリーアに従った食品が許可されるが、以下の供給源由来のものは除かれる。

食品分類	非ハラール	例
動物	1 イスラム法シャリーアに従わずに屠殺された、既に死亡していた、あるいは非ハラール動物によって汚染された野生動物	
	2 豚、家畜のロバ、ミュール、象、猿、およびこの区分内の他の全ての動物。	
	3 肉食動物	犬、キツネ、レオパード、クマ、猫。ただしハイエナを除く。
	4 猛禽など鋭い爪のある鳥、および本区分内の他の鳥	猛禽、ハヤブサ、肉食鳥、オオガラス、タカ
	5 げっ歯類、爬虫類、および本区分内の季節移動する動物	マウス、ラット、ムカデ、蛇、カメレオン、トカゲ、ハリネズミ、コウモリ、およびAlaozagトカゲ (Dhabトカゲおよびトビネズミを除く)
	6 サソリ、ぜん虫、全ての昆虫、および本区分内の全ての他の生物、ならびにイスラム法シャリーアで屠殺が許可されていない生物	アリ、ハチ、ヤツガシラ、キツツキ、イナゴ、および蜂蜜内に落下したハチの部分は除く。
	7 本区分には不浄な生物が含まれる。	
	8 不浄なもの (najasah) を飼料として育てられた動物、ただしイスラム法シャリーアに従い、3日間以上閉じ込めて適切な飼料を与えたものを除く	
	9 健康に害を及ぼす有毒な水生動物、ただし有害または有毒物質が除去されたものを除く	
	10 全ての両生類および類似動物	ワニおよびカエル、ただしウミガメは除く
植物	有毒および有害な植物、ただし加工により毒または危険が除去されたものを除く	
飲料	<ul style="list-style-type: none"><li>アルコール飲料</li><li>全ての形態の酒類および有害飲料</li></ul>	
血液	人または動物に由来する血液および他の液体	血液、尿、吐しゃ物
	非ハラールの種、およびイスラム教で禁止さ	

遺伝子組換え食品	れた種の遺伝的特徴を用いた遺伝子組換えによって製造された食品	
酵素	非ハラール供給源に由来する全ての酵素	
食品添加物	本表に記載された食品に由来する全ての食品添加物	
微生物	有毒な、有害な、または非ハラールの、細菌、酵母、菌類など全ての微生物	

### 3. 屠殺

全ての適法な陸生動物は、イスラム規則（UAE.S 993:2015）に従った動物屠殺要件に定められた規則、および以下の要件を満たして屠殺されなければならない。

- 屠殺者はイスラム教徒で精神的に正常であり、イスラム教の屠殺手順に精通していなければならない。
- 屠殺される動物はイスラム法に適っていなければならない。
- 屠殺される動物は屠殺時に生きている、あるいは生きているとみなされなければならない。
- 「ビスマッラー」（アッラーの御名において）という語句を各動物の屠殺直前に唱えなければならない。
- 屠殺用具は鋭利でなければならない、屠殺行為中に動物から離してはならない。
- 屠殺行為では気道、食道、頸部の主な動脈および静脈を切断しなければならない。

### 4. 調製、包装、保管、取扱い、および流通の要件

- ハラール食品はセクション2「ハラール食品の要件」に記載の材料を含有してはならない。
- 全てのハラール食品には非ハラール食品で汚染された器具を用いてはならない。
- ハラール食品はその調製、製造、および流通中、非ハラールの他の食品または物質と完全に分別しなければならない。
- 非ハラール食品や物質による汚染や混入を避けるため、ハラール食品の製造、調製、保管、および取扱いの各段階では、ハラール食品を識別するために必要な予防措置を整えておかねばならない。

### 5. 器具および装置の要件

ハラール食品の調製に用いる器具、装置、および物質は、非ハラール物質製または非ハラール物質含有であってはならない。

製造工程で非ハラール食品に接触した全ての器具および装置は、GSO規格番号GSO 21（食品工場およびその職員の衛生規定）に違反することなく、ハラール食品の製造に用いる前に清浄な飲料水で適切に洗浄して非ハラール食品の痕跡を除去しなければならない。

### 6. 表示

包装済み食品材料の表示に関するGSO規格番号GSO 9に違反することなく、表示には以下の事項を記載しなければならない。

- 製品名
- メートル法で表した正味含有量
- 包装者、流通者、販売者、輸入者、または輸出者の名称および所在地
- 材料リスト
- 製造日および賞味期限を示す記号またはコード
- 原産国
- ハラールロゴを製品表示に用いる場合、GSO手順に従い、ハラールロゴを認めた団体の

## 食品添加物の法的枠組みの検討

### 概観

GCC標準化機構（GSO）は、GCC加盟国の国家標準化機構で構成される地域的組織である。GSOの主な機能の一つには、専門技術委員会（TC）による湾岸規格／技術規定の発行がある。

本セクションに示すデータは最新のGSO規格「食品への使用が許可される添加物」から引用したもので、規格番号GSO 2500:2015としてESMAウェブサイトに記載されている。本規格には認可添加物とその名称、機能、および使用限度のリストが記載されている。

これらの規格は定期的に更新されて旧版の規格は失効するため、ESMAウェブサイト（<https://estore.esma.gov.ae/e-store/Default/ExtSearch.aspx>【外部リンク】）で常に最新規格を参照されたい。

食品添加物の適切な使用を確保するため、企業には補足的参照として以下のGSOに記載されている規定を遵守するよう推奨する。

- GSO 9 「包装済み食品の表示」
- GSO 15 「食用油脂のサンプリング方法」
- GSO 17 「食用油脂の認可添加物の試験法－第1部」
- GSO 22 「食品に使用される着色料の試験法」
- GSO 173 「食品の保存に用いられる安息香酸、安息香酸ナトリウム、および安息香酸カリウムの試験法」
- GSO 176 「食品の保存に用いられる硫酸塩の試験法」
- GSO 654 「特別食用包装済み食品の一般要件」
- GSO 795 「食品への使用が許可される酸化防止剤の試験法」
- GSO 840 「食品への使用が許可される甘味料の測定方法－第1部」
- GSO/CAC 107 「食品添加物自体として販売される場合の食品添加物の表示」
- GSO 995 「食品への使用が許可される甘味料」
- GSO 707 「食品への使用が許可される香料」
- GSO 2373 「食品添加物の分類名および国際番号システム」

### 食品添加物の定義および機能的分類

**食品添加物**：栄養価の有無にはかわらず、通常はそれ自体食品としてまたは食品の典型的材料として消費されることがなく、食品の製造、加工、調製、処理、包装、梱包、輸送、または保管中に技術的目的（感覚受容的目的を含む）で当該食品に意図的に添加される物質。もしくは、直接または間接に、当該食品の1成分となる、あるいは当該食品の特性に作用することが合理的に期待され得る物質。食品添加物には汚染物質、あるいは食品品質の保持または栄養的品質の改善のために添加される物質が含まれない。



**天然着色料**：植物、動物、鉱物、または他の供給源から媒介物の有無にかかわらず抽出、分離、または他の方法で得られ、食品に添加された場合に特徴的な色を（単独で、あるいは別の物質との反応によって）付けることが可能な物質。

**合成着色料**：合成または類似の人工的方法で製造され、食品に添加された場合に特徴的な色を（単独で、あるいは別の物質との反応によって）付けることが可能な物質。

**レーキ**：アルミニウムまたはカルシウムの塩基性基と水溶性色素との反応によって調製される塩。

**天然香料**：原料（植物および動物）からそのまま、あるいは物理的、微生物的、または酵素的方法を用いる加工によって得られる物質。

**人工香料**：合成により得られる物質で、天然製品に存在する物質と化学的に同一ではない物質。

**風味増強剤**：香りは全くまたはほとんどなく、一定の食品成分の風味の増強を主目的とする物質。

**乳化剤**：食品に添加された場合に2つ以上の不混和性の物質の均一な分散の形成を助ける物質。

**安定剤**：食品に添加された場合に2つ以上の不混和性の物質の均一な分散の維持を助ける物質。

**増粘剤**：食品に添加された場合に食品の粘度を高める物質。

**酸化防止剤**：食品で酸化が引き起こす劣化を防止して食品の品質保持期間を延長させる食品添加物。

**pH調整剤**：食品の酸度またはアルカリ度を調整する食品添加物。

**固結防止剤**：食品の粒子が互いに固着する傾向を低下させる食品添加物。

**増量剤**：食品が提供可能なカロリー一価には顕著な影響を与えることなく食品の容積に影響を与える、空気または水以外の食品添加物または物質。

**色保持剤**：食品の色を安定させる、保持する、または増強する食品添加物。

**固化剤**：果実または野菜の組織を堅固で歯ごたえの良いものにしてそのまま保つ、あるいはゲル化剤と相互作用してゲルを形成または強化する食品添加物。

**小麦粉処理剤**：小麦粉または生地添加到され、オーブンで焼いた場合に小麦粉または生地の品質または色を改善する食品添加物。

**ゲル化剤**：ゲル形成により食品に歯ごたえをもたらす食品添加物。

**光沢剤**：食品の外部表面に塗布された場合に光沢のある外観または保護的被膜をもたらす食品添加物。

**保湿剤**：食品が低湿度の大気に対する湿潤剤として作用することを阻止し、食品の乾燥を防止する食品添加物。

**発泡剤**：液体または固体の食品でガス相の均一な分散の形成または維持を可能にする食品添加物。

**膨張剤**：ガスを放出してそれにより生地の内容積を増大させる食品添加物、または物質の組み合わせ。

**炭酸化剤**：食品の色を安定化、保持、または強化する食品添加物。

GSO 2500:2015では、一定の食品分類または個別の食品において特定の条件下で使用が許可される添加物をアルファベット順に、各添加物が属する機能的分類を添えて記載している。機能的分類には以下がある。

機能的分類		
pH調整剤	乳化剤	保湿剤
酸	乳化塩	保存料
固結防止剤	脂肪酸モノグリセリドおよびジグリセリドと相互作用する乳化剤	充填用ガス
消泡剤	固化剤	噴射剤
酸化防止剤	小麦粉処理剤	膨張剤
増量剤	香料*	安定剤
担体	香味増強剤	金属イオン封鎖剤
着色料	発泡剤	甘味料**
色保持剤	ゲル化剤	増粘剤
炭酸化剤	光沢剤	

\* 食品に許可される香料には、別のGSO規格GSO 707:1997があることに注意されたい。

\*\* 食品に許可される甘味料には、別のGSO規格GSO 995/2015があることに注意されたい。

## 食品添加物とその食品中使用限界

認可食品添加物はGSO 2500:2015に定められて定義されている。食品添加物、その機能的分類、限界、制限、および最大使用量の詳細なリストについては付録1を参照されたい。さらに、異なる食品分類にわたる、あるいは食品個別に許可される食品添加物のリストは、食品分類システムにしたがってGSO 2500:2015にまとめて記載されている。

ただし、GSO 2500:2015規格の規定下の食品添加物は全て、以下の優良製造規範（GMP）の条件下で使用されなければならない。

- 食品に添加される添加物の量は、その望ましい効果を達成するために必要な最低レベルに限定される。
- 食品の製造、加工、包装で使用された結果として食品の成分となるが、食品自体において物理的または他の技術的效果を達成することが意図されない添加物の量は、合理的に可能な最低レベルにまで低減する。
- 添加物は適切な食品等級の品質であり、食品材料と同一の方法で調製され取り扱われる。

## 食品添加物

他に記載のない限り、GMPに従って食品中の使用が許可される食品添加物の全リストを以下に示す。ただし、常に最新のGSO 2500で最新リストを参照されたい。

INS番号	添加物	機能的分類
260	氷酢酸	pH調整剤、保存料
472a	グリセロールの酢酸および脂肪酸エステル	乳化剤、金属イオン封鎖剤、安定剤
1422	アセチル化ニデンプン アジピン酸	乳化剤、安定剤、増粘剤
1414	アセチル化ニデンプン リン酸塩	乳化剤、安定剤、増粘剤
1451	アセチル化酸化デンプン	乳化剤、安定剤、増粘剤
1401	酸処理デンプン	乳化剤、安定剤、増粘剤
406	アガー	増量剤、担体、乳化剤、ゲル化剤、光沢剤、保湿剤、安定剤、増粘剤
400	アルギン酸	増量剤、担体、乳化剤、発泡剤、ゲル化剤、光沢剤、保湿剤、金属イオン封鎖剤、安定剤、増粘剤
1402	アルカリ処理デンプン	乳化剤、安定剤、増粘剤
1100	コウジカビ変異株から得た $\alpha$ アミラーゼ	小麦粉処理剤
1100	バチルス・リケニフォルミスから得た $\alpha$ アミラーゼ（カルボヒドラーゼ）	小麦粉処理剤
1100	枯草菌に現れたバチルス・メガテリウムから得た $\alpha$ アミラーゼ	小麦粉処理剤
1100	バチルス・ステアロサーモフィルスから得た $\alpha$ アミラーゼ	小麦粉処理剤
1100	枯草菌に現れたバチルス・ステアロサーモフィルスから得た $\alpha$ アミラーゼ	小麦粉処理剤
1100	枯草菌から得た $\alpha$ アミラーゼ	小麦粉処理剤
264	酢酸アンモニウム	pH調整剤
403	アルギン酸アンモニウム	増量剤、担体、乳化剤、発泡剤、ゲル化剤、光沢剤、保湿剤、金属イオン封鎖剤、安定剤、増粘剤

## 着色料

食品への使用が許可される天然および人工食品着色料のリスト全体を以下に示す。ただし、常に最新のGSO 2500で最新リストを参照されたい。

INS番号	着色料	食品	最大量
173	アルミニウム	ケーキおよびペーストリーの装飾のための砂糖菓子の外部被覆	GMP
174	銀	砂糖菓子の外部被覆	GMP
175	金	砂糖菓子の外部被覆	GMP
180	リソールルピンBK	摂食可能なチーズ表面	GMP
INS番号	着色料	注	
160 D	リコピン		
161 B	ルテイン		
162	ビートの根、赤色	ベタニン	
163	アントシアニン	ブドウ表皮抽出物	
160 C	パプリカ含油樹脂		
100 (II)	ウコン粉末		
100 (I)	クルクミン		
100 (III)	ウコン含油樹脂		

140	クロロフィル	
150 A	ブレーンカラメル	
150B	腐食性亜硫酸塩のカラメル	
153	植物活性炭	
171	二酸化チタン	白色染料6号
155	チョコレートブラウンHT	食用茶色3号
	サフロン	ナチュラルイエロー6号
155	チョコレートブラウンHT	食用茶色3号

## 甘味料

最新のGSO規格GSO 995:2015「食品に許可される甘味料」に従って甘味料とは、低カロリー食品、糖尿病患者用の砂糖無添加食品、または特別な栄養法の食品への使用が許可されている砂糖代替物と定義される。

GSO 995:2015では、甘味料を含有する食品は以下の事柄を満たさなければならないと定めている。

- 全ての甘味料は関連するGSO規格を満たしていなければならない。
- 表（食品への使用が許可される甘味料）に記載された甘味料のみが許可される。
- 食品中の甘味料の最大限度は、GSO 995:2015の表2に記載されたレベルを超えてはならない。
- 甘味料の1日摂取許容量は、表（食品への使用が許可される甘味料）に記載された限度を超えてはならない。
- 2種以上の甘味料の併用は許可されるが、各甘味料の最大限度は組み合わせの比（%）から算出される各甘味料の最大許可レベルを超えてはならない。
- 甘味料およびポリオールと砂糖の併用は許可される。
- 乳幼児および小児用食品中の甘味料は、特別食用の食品以外は許可されない。

表：食品への使用が許可される甘味料

INS番号	甘味料	1日摂取許容量 (mg/kg体重)
954	サッカリンおよびサッカリン塩	0~5
951	アスパルテーム	0~40
950	アセスルフェームカリウム	0~9
955	スクラロース	0~5
957	ソーマチン	定められていない
420	ソルビトール	定められていない
420	ソルビトールシロップ	定められていない
421	マンニトール	定められていない
953	イソマルチトール（イソマルト）	定められていない
965	マルチトール	定められていない
965	マルチトールシロップ	定められていない
966	ラクチトール	定められていない
967	キシリトール	定められていない
968	エリスリトール*	定められていない
961	ネオテーム	0~2
956	アリテーム	定められていない
960	ステビオールグリコシド	0~4

962	アスパルテーム-アセスルフェーム塩	定められていない
-----	-------------------	----------

\* 飲料中エリスリトールの最大限度は、甘味を高める以外の目的では2.5%を超えてはならない。

### 甘味料の表示：

食品表示に関する最重要な典拠はGSO 9「包装済み食品の表示」である。しかし、GSO 995:2015「食品に許可される甘味料」には、甘味料が添加された食品の表示に必要な特定要件があるため、以下の事柄をラベルに明示しなければならない。

- 甘味料の名称またはE番号
- 糖尿病患者の使用、あるいは他の特別な栄養法での使用のため特に処方された食品には、「糖尿病患者用食品」、または「特別食用食品」という記載がなければならない。
- 複数の甘味料が併用される場合、甘味料全体の量および各甘味料の量をmg/Lやmg/kgなどで明示しなければならない。
- 甘味料（1種または2種以上）、あるいは甘味料（1種または2種以上）および砂糖類（1種または2種以上）を混合して含有する食品には、製品名の次に「甘味料入り」という記載または表示がなければならない。
- 食卓用甘味料のスクラロースには、以下の警告を記載しなければならない：「温度は25°Cを超えてはいけません」。この警告は同一の文字サイズで明瞭かつ目立つように記載しなければならない。
- 以下の警告を製品名と同一の文字サイズで明瞭かつ目立つように記載しなければならない：
  - アスパルテームの場合、「フェニルケトン症患者が使用してはいけません」
  - マンニトールの場合、「1日当たり20 gを超えて消費すると便がゆるくなる場合があります」
  - ソルビトールまたはキシリトールの場合、「1日当たり40 gを超えて消費すると便がゆるくなる場合があります」
  - エリスロトールまたはラクチトールの場合、「過剰な量で消費すると便がゆるくなる場合があります」
  - これらの警告には誤解を招く記載をしてはならない。

### 香料

GSO 707「食品への使用が許可される香料」は、人の消費が意図される食品への使用が許可される天然香料、人工香料、および風味増強剤に関する規格である。

最新のGSO規格であるGSO 707:1997「食品への使用が許可される香料」で、香料は以下の通り定義されている。

- **天然香料**：原料（植物および動物）からそのまま、あるいは物理的、微生物的、または酵素的方法を用いた加工によって得られた物質。
- **人工香料**：合成により得られた物質で、天然製品に存在する物質と化学的に同一ではない物質。
- **風味増強剤**：香りは全くまたはほとんどなく、一定の食品成分の風味の増強を主目的とする物質。

GSO 707:1997「食品への使用が許可される香料」を参照して以下の事柄を確認されたい。

- 表（1）：天然香料を添加する食品に存在する生理活性物質の最大限度
- 表（2）：食品への使用が許可される人工香料
- 表（3）：食品への使用が許可される風味増強剤

- 表（4）：天然香料の供給源としての使用が許可されない植物

香料を含有する食品における香料の表示には、以下の情報をアラビア語で記載しなければならない。

- 通称
- コード番号（存在する場合）

## 抽出溶媒

食品および食品材料の製造に使用が許可される抽出溶媒およびその残留限界はGSO 2359:2014に定められている。食品および食品材料の製造に使用される抽出溶媒、およびその要件と使用量の最大限度のリストを本規格で参照されたい。

## 食品添加物としての使用禁止物質のリスト

非ハラール食品に由来する食品添加物は全て、いかなる食品にも使用が禁止されている。セクション8.0ハラール要件で非ハラール食品のリストを確認されたい。さらに、ハラール食品およびハラール製品の製造、調製、取扱い、および保管の際に遵守しなければならない要件については、最新のGSO規格UAE.S 2055:2015（第1部）の規定を参照されたい。

上述のGSO規格に記載された食品添加物のみを食品に使用することができるが、その使用については定められた限界、食品分類、および条件による制限がある。

## 食品添加物の食品へのキャリーオーバー

GSO 2500:2015規格では以下の場合、食品製造に用いられた原料または材料からのキャリーオーバーの結果として添加物が食品に存在してもよいと定められている。

- GSO 2500規格に従って原料または他の材料（食品添加物を含む）への添加物の使用が許容される場合
- 原料または他の材料（食品添加物を含む）中の添加物の量がGSO 2500規格で定められた最大使用レベルを超えていない場合
- 当該添加物がキャリーオーバーされる食品が、GSO 2500規格の規定に従い、適切な技術的条件または製造慣行下での原料または材料の使用によって食品に導入される量を超えて当該添加物を含有していない場合
- 添加物が食品の調製にのみ用いられてGSO 2500規格の規定に従っており、当該食品に適用される最大レベルを超えていない場合、当該添加物を原料または材料に使用または添加することができる。
- 原料または材料からの食品添加物のキャリーオーバーは、以下の食品分類に属する食品には許容されない。
  - 特殊調製粉乳、フォローアップ特殊調製粉乳、および乳児用特殊医療用特殊調製粉乳
  - 乳幼児用補助食品

## 食品に用いられる食品添加物の表示要件

食品添加物などの製品の表示はUAE.S GSO 9:2013「包装済み食品の表示」で規制されており、以下の事柄を遵守する必要がある。

- 材料リストには食品添加物の具体的名称または国際番号に加えて以下の分類名を記載しなければならない。
  - pH調整剤
  - 色保持剤
  - 酸味料－乳化剤
  - 固結防止剤－乳化塩
  - 消泡剤－固化剤
  - 酸化防止剤－小麦粉処理剤
  - 増量剤－風味増強剤
  - 着色料－発泡剤
  - ゲル化剤－膨張剤
  - 光沢剤－安定剤
  - 保湿剤－甘味料
  - 保存料－増粘剤
- 通称またはEEC番号の記載
- 着色料（タルトラジンINS 102、サンセットイエローINS 110、アゾルビン [カルモイジン] INS 112や、アルーラレッドINS 129など）を添加する場合、以下の事柄を記載しなければならない。
  - 識別可能な記号（\*）
  - 名称の下に以下を記載しなければならない：「この物質は小児の活動と集中力に悪影響を及ぼすことがあります」
- 人工甘味料または栄養甘味料は乳児用食品に許容されない。
- 添加物が使用された原料または他の材料が使用される結果として、かなりの量で、あるいは技術的機能を発揮するに十分な量で食品にキャリーオーバーされる食品添加物は、材料リストに記載しなければならない。
- 技術的機能を発揮するに必要なレベル未満で食品にキャリーオーバーされる食品添加物、および加工助剤は材料リストに明示しなくともよい。
- ゼラチン、レシチン、モノグリセリドおよびジグリセリドの場合、供給源が記載されなければならない（ハラールに従う供給源でなければならない）。

## 食品添加物規格のリスト

前述したとおり、湾岸標準化機構（GSO）はGCCにおける食品規格および他の規格の策定を担当しており、GSO食品規格委員会が新規規格を承認すると、各加盟国は公的に当該規格を採用しなければならない。結果としてGSO規格は国内規格となる。さらに、連邦標準化計測庁（ESMA）は他のGSO加盟国と提携して全ての規格の策定または採用を担当する。

食品添加物を規制するGSO規格および補足的参照をまとめたリストを示す。

分類	GSO規格名	GSO規格番号	最新版*
食品添加物	食品への使用が許可される添加物	GSO 2500	2015年
	食品への使用が許可される甘味料	GSO 995	2015年
	食品への使用が許可される香料	GSO 707	1997年
	食品および食品材料の製造における抽出溶媒およびその残留限界	GSO 2359	2014年
	食品添加物の分類名および国際番号システム	GSO 2373	2009年

表示、包装、強調表示	包装済み食品の表示	GSO 9	2013年
	栄養表示要件	GSO 2233	2012年
	食品添加物自体として販売される場合の食品添加物の表示	GSO/CAC 107	2007年
	特別食用包装済み食品の一般要件	GSO 654	2014年
	強調表示に関する一般的ガイドライン	GSO/CAC/GL1	2008年
試験法	食用油脂への使用が許可される添加物の試験法－第1部	GSO 17	1984年
	食品に使用される着色料の試験法	GSO 22	1984年
	食品の保存に用いられる安息香酸、安息香酸ナトリウム、および安息香酸カリウムの試験法	GSO 173	1994年
	食品の保存に用いられる亜硫酸塩の試験法	GSO 176	1994年
	食品への使用が許可される酸化防止剤の試験法	GSO 795	1997年
	食品への使用が許可される甘味料の測定法－第1部	GSO 840	1997年
	食用油脂のサンプリング方法	GSO 15	1984年

\* 旧版規格は新版規格への差し替え後に失効するため、ESMAウェブサイト で常に最新規格を参照されたい。

以下は平成27年現在の情報です。

## 食品表示

### 食品表示の一般要件

全ての包装済み食品の表示はGSO 9:2013規格で定められているため、湾岸標準化機構（GSO）がUAEの包装および表示要件の枠組みを設定することができる。輸出食品に関するGSOの技術的要件に従い、UAEへの全ての輸入食品では包装の一部または添付ラベルに情報をアラビア語で記載しなければならない。さらに、企業は製品包装を企画・作成する際、常に文化的規範や価値を考慮しなければならない。

### 定義

- **ラベル**：食品容器上に印刷、貼付、刻印される、あるいは除去できない方法で添付されるラベル、記号、画像、または文字による記述。
- **表示**：食品、あるいは食品の栄養特性、性質、調製方法、消費方法、成分、または他の特性に関連する、ラベル上の手書きまたは印刷された情報、あるいは画像記号。
- **容器**：納品のために食品を単一品目として完全または部分的に収納する、包装紙を含む包装物。消費者に提供する場合、容器には複数の単位または種類の包装物を収納してもよい。
- **材料**：食品添加物を含み、食品の製造および調製に用いられて製品に存在する物質であり、製品では形態が変化していることもある。
- **製造日**：製造者が説明および記載する通り、食品が製品となった日付。
- **包装日**：最終的に消費者に販売される直接容器に食品が収納された日付。
- **賞味期限**：記載された保管条件下での予測保管期間終了を意味する日付であり、この日付を越えると製品が品質および安全性に関する特性をもちや有していないと考えられる。この日付後の製品は販売可能とみなされず、陳列してはならない。
- **ロット**：本質的に同一条件下で製造された製品の限定的な数量。
- **製造コード**：通常は同一の製造ラインまたは製造単位で、一定の期間内に同一条件下で製造された数量の食品に記載されるコード。
- **加工助剤**：食品材料として意図的には消費されない物質または素材であり、装置および器具は含まれない。食品の原料または材料の加工において処理または加工中に一定の技



術的目的を達成するために使用されるものであり、結果として意図的ではないが不可避の残留物または派生物が最終製品中に存在し得る。

- **ケータリング目的の食品**：飲食店、社員食堂、学校、病院、および類似の施設で即時の消費のため提供される食品。

## 包装済み食品の義務的表示

表示要件の詳細については、常にGSO 9:2013規格を参照されたい。

包装済み食品の義務的表示情報リストを以下に示す。

### 1. 食品の名称：

- 名称は食品の真の性質を示すものでなければならず、通常は一般名ではなく特定の名称である。
- 食品の真の性質および物理的条件に関して消費者の誤解や混乱を避けるために必要な場合、食品名の次に語句を追加しなければならない。これらの語句には包装媒体、包装方法、および製品に実施した処理の状態または種類などがある。たとえば乾燥、濃縮、還元、および燻製などである。

### 2. 材料リスト：

- 単一材料の食品を除き、全ての材料を食品製造時に使用された重量（m/m）の多い順にリストで明示しなければならない。
- 材料リストの最初または前に「材料」という語、または「材料」という語を含む適切な表題を記載しなければならない。
- 食品には食品添加物または食品添加物の数字コード（国際分類システム [ICS] または欧州 [E] 番号）のリストを明示しなければならない。
- アレルギーを引き起こす食品および材料の名称を明示しなければならない。
- 食品添加物（GSO 2500規格で使用が許可されたもの）の機能的名称を食品添加物の具体的名称または国際番号の隣に記載しなければならない。
- 包装済み食品の栄養価には炭水化物、脂肪、タンパク質、食物繊維、およびカロリーなどの必須要素の値を記載しなければならない。
- ビタミン、ミネラル塩、または他の食物成分を食品材料に添加する場合、包装済み食品に記載する栄養情報には各食物成分の値を個別に明示しなければならない。
- 全ての栄養情報や正味含有量は、含有量が100 gまたは100 mL未満である場合は重量比（%）、あるいは製造者が指定する1人前量における比（%）で記載しなければならない。
- カロリー価の情報は国際単位（g、mg、μg、IU）および（キロカロリー）で記載しなければならない。
- 包装済み食品の栄養強調表示または健康強調表示は、GSO 2333規格に従い正確で誤解を招かないものでなければならない。
- 製品表示にハラールロゴを使用する場合、ロゴを認可する団体は湾岸標準化機構が用いる手続きおよびUAE.S 2055:2015規格（第1部、2部、および3部）に従って認定されていなければならない。

### 3. 正味含有量：

- 包装時の正味含有量はメートル法で明示しなければならない。
- 正味含有量は液体食品では容量で、固体食品では重量で、半固体または粘性の食品では重量または容量で明示しなければならない。
- 液体媒体に入れられた食品には、正味含有量の明示に加えて食品の固形量をメートル法で明示しなければならない。この要件について液体媒体とは、水、砂糖または食塩の水溶液、缶詰め果実および野菜に関してのみ果汁および野菜汁、あるいは食酢、もしくはこれらの混合物を指す。
- 包装内容物の正味重量に相当する量およびサイズを明示しなければならない。以

下の場合には、名目上の包装容量の90%を最小限度として使用する：

- 製品の安全のため必要な場合
  - 内容物が傷まないよう保護している場合
  - 仕様規格に記載されている場合
  - 容器内の製品量についてはGSO OIML R 79規格に従わなければならない。
4. 名称および所在地：
- 製造者の名称および所在地を明示しなければならない。包装者が製造者と異なる場合には包装者の名称および所在地を明示しなければならない。
  - 流通者、輸入者、輸出者、または販売者の名称を記載してもよい。
5. 原産国：
- 食品の原産国、製造国、または生産国を明示しなければならない。
  - 食品が別の国で加工され、加工により食品の根本的性質が変化した可能性が高い場合、表示目的からは加工された国を原産国としてみなさなければならない。
6. ロットまたはバッチ識別
7. 日付記入、および保管方法または使用方法：
- 製造日
  - 賞味期限（GSO 150規格「食品の賞味期限」を参照されたい）
  - 日付は、賞味可能期間が3ヶ月未満の食品では日一月一年、3ヶ月超の食品では月一年で記載しなければならない。賞味期限が日付の場合には日付の前に「賞味期限」などの語句、他の場合には「賞味期限：～末まで」などの語句を記載しなければならない。
  - 賞味可能期間に影響を及ぼす場合、食品の保管方法に関する特定の要件を賞味期限と共にラベルに記載しなければならない。
  - 食品の正しく合理的な利用を確保するため、該当する場合には水でもどす指示などの使用方法を、必要に応じてラベルに記載しなければならない。
  - 賞味期限の記載が免除される食品：
    - 食塩
    - 精白糖
    - エンドウ、インゲンマメ、ヒヨコマメ、ソラマメ、フジマメ、レンズ豆などの乾燥豆、未加熱調理の食品、および缶詰でない食品
    - アニス、カモミール、クローブ、サフロンの乾燥野菜、薬草、およびハーブ
    - 香辛料および調味料
    - 茶
    - 米
    - 食酢
    - 皮つきで切り分けられていない、あるいは類似の処理をされていないイモなど、未加工の果実および野菜
8. 照射食品
- 電離放射線で処理された食品の表示では、当該処理を受けたことを食品名の近くに記載しなければならない。国際照射食品マークの使用は義務である。ただし、ラベルにこのことを明示する場合には食品名と結合して明示しなければならない。

## 必須情報の提示

1. 包装済み食品に貼付するラベルには、容器からはがれないよう防止策を講じなければならない。
2. ラベル上の記載は、通常の販売および使用条件下で明瞭に認識可能で容易に判読可能でなければならない。

3. 容器を覆う包装紙には必要な情報を記載しなければならず、容器上の表示の場合は包装紙越しに容易に判読可能なように包装紙が不透明であってはならない。
4. 食品の名称および正味含有量は容易に認識可能な目立つ場所に記載しなければならない。
5. 違法または非公認の学術用語、専門用語、コード化、画像などを用いてはならない。
6. ラベルが化学物質を含有する場合、情報提示ラベルは食品と接触してはならず、使用するインクはにじんだり漏れたりしてはならない

## 言語

表示および付近の説明語句はアラビア語で記載しなければならない。別の言語を用いる場合、アラビア語と並べて記載しなければならない。別の言語で記載される情報はアラビア語での記載と同一でなければならない。別の言語で記載された元のラベルの近くの補助的貼付ラベルにアラビア語で情報を記載する場合、以下の処置を実施しなければならない。

1. 製造者はGSO 9規格に定められた関連規定を全て満たす単一の貼付ラベルを用いなければならない。
2. 本規格に定められた情報が覆われていてはならない。
3. 元のラベルの情報と矛盾する情報を記載してはならない。
4. 包装済み食品の通常の見取りおよび流通中にラベルが除去不能でなければならない。
5. 容器の製造日および賞味期限はそれぞれ2つ以上あってはならず、追加の製造日および賞味期限を記載した貼付ラベルがあってはならない。これらの日付を除去、変更、または不適切な場所に記載してはならない。

## アレルギー表示

アレルギーを引き起こす食品および材料の名称は明示しなければならない。これらの食品および材料を以下に示す。

- 小麦、大麦、オーツ麦、ライ麦、またはそれらの交配種および製品など、グルテン成分を含有する穀物
- 甲殻類およびその製品
- 卵およびその製品
- 魚およびその製品
- ピーナッツ、大豆、およびその製品
- クルミおよびその製品
- 乳およびその製品（ラクトースを含む）
- 濃度10 ppm以上の亜硫酸塩
- セロリおよびその製品
- マスタードおよびその製品
- ゴマ種子およびその製品
- 貝およびその製品
- ハウチワマメおよびその製品

食品または材料をアレルギーからバイオテクノロジーによって得た場合、アレルギーが当該食品または材料から製品に移入する可能性があるため、このことを明示しなければならない。

## 遺伝子組換え生物（GMO）表示

遺伝子組換え加工した食品および飼料の一般要件についてはGSO 2142:2011規格で規制され

ている。GSOは本規格で、一定の遺伝子組換え技術によって得た加工食品、および遺伝子組換え生物（GMO）から製造した加工食品、またはGMOを含有する加工食品に関するUAEの要件の枠組みを策定している。本規格には現代のバイオテクノロジーで食品に使用される遺伝子組換え生物の定義が記載されている。本規格にはGM食品の一般要件の詳細、および以下の表示要件も記載されている。

1. 製品が2種以上の遺伝子組換え（GM）材料から成る場合、材料リストの当該材料の直後の（かっこ）内に、「遺伝子組替え」または「遺伝子組換え（材料名）から製造された」という語句を容易に判読可能な方法で明瞭に記載しなければならない。これには同一の文字サイズおよび異なる色を用いなければならない。
2. 材料がその分類名で示されている場合、材料リストに「遺伝子組換え（生物の名称）を含有する」、「遺伝子組換え（材料の名称）を含有する」、あるいは「遺伝子組換え（生物の名称）から製造された」という語句を容易に判読可能な方法で明瞭に記載しなければならない。これには同一の文字サイズおよび異なる色を用いなければならない。材料リストがない場合、表示に「遺伝子組換え」または「遺伝子組換え（生物の名称）から製造された」という語を容易に判読可能な方法で明瞭に記載しなければならない。
3. 表示は、食品の内容、性質、特性、組成、生産方法、および製造方法などの特徴について購買者の誤解を招くものであってはならない。
4. 上記1.および2.の項目の記載は材料リスト末の補足説明としてもよいが、この場合、材料リストの文字サイズと同一以上の文字サイズで記載しなければならない。材料リストがない場合、表示に1.および2.の項目を容易に判読可能な方法で明瞭に記載しなければならない。
5. 食品が非包装済み食品として、あるいは最大表面の面積が10 cm<sup>2</sup>未満の小さな容器での包装済み食品として最終消費者に販売される場合、上記1.および2.の項目で必要とされる情報は永続的かつ明瞭に示さなければならない。この情報は食品の陳列の際に食品のすぐ傍、または包装材料上に、容易に認識されて判読される十分に大きな文字で示さなければならない。
6. 当該食品が、それに対応する従来型食品と異なる場合、表示では以下の性質または特性について記載しなければならない：
  - 食品組成
  - 保管方法および梱包方法
  - 栄養価または栄養的效果
  - 製品の使用方法
  - 一定集団の人々用であるという示唆
7. 当該食品に対応する従来型食品がない場合、表示には当該食品の性質や特徴に関する適切な情報を記載しなければならない。
8. 当該食品の保管、調製、または加熱調理方法が、対応する既存食品の保管、調製、または加熱調理方法ともはや同等でない、あるいは著しく異なる場合、当該食品のラベルには明確な使用法を記載しなければならない。

## 表示規格のリスト

食品表示を規制するGSO規格および補足的参照をまとめたリストを示す。

分類	GSO規格名	GSO規格番号	最新版*
表示	包装済み食品の表示	GSO 9	2013年
	栄養表示の要件	GSO 2233	2012年
	食品添加物自体として販売される場合の食品添加物の表示	GSO/CAC 107	2007年

	特別食用包装済み食品の一般要件	GSO 654	2014年
	国際 (SI) 単位系とその複合的使用および一定の他の単位の使用の推奨	GSO ISO 1000	2009年
包装	食品包装-第1部：一般要件	GSO 839	1997年
	食品包装-第2部：プラスチック製包装-一般要件	GSO 1863	2013年
強調表示	強調表示に関する一般的ガイドライン	GSO/CAC/GL1	2008年
賞味期限	食品の賞味期限	GSO 150	2013年
ハラール	ハラール食品-第1部：一般要件	UAE.S 2055 -1	2015年
取扱い	特殊医療用食品の取扱いに関する一般要件	GSO 1366	2002年
GMO	遺伝子組換え加工食品および飼料の一般要件	GSO 2142	2011年
有機	有機食品の製造、加工、表示、および販売	GSO 2374	2014年

\* 旧版規格は新版規格への差し替え後に失効するため、ESMAウェブサイトで常に最新規格を参照されたい。

以下は平成27年現在の情報です。

## 残留農薬

## 参考文献

農産品および食品における農薬の最大残留限界 (MRL) は、コーデックス規格で確立された限界に基づいてUAE.S CAC/MRL 1:2013規格 (ESMAウェブサイトでアクセス可能) で規制されている。本規格には農薬の最大残留限界、異物の最大残留限界、表の説明的な注、および用いられる用語の定義が記載されている。本規格では、人の消費が意図される農産品および食品に許可される以下の残留農薬の最大限界を扱う：マラチオン、プロモホス、ジクワット、フェンクロルホス、ピレトリン、キントゼン、パラチオン、オルトフェニルフェノール、メチダチオン、フェンチン、ジメトエート、クロルフェンビンホス、クルホメート、ダイアジノン、ジオキサチオン、ジフェニル、ジフェニルアミン、エトキシキン、およびホルペット。

残留農薬の詳細については、ESMAウェブサイトアクセス可能なCAC/MRL 1:2013規格を参照するか、あるいはコーデックス規格ウェブサイト (<http://www.codexalimentarius.org/standards/pestres/search/en/>【外部リンク】) にアクセスされたい。コーデックスのウェブサイトにはオンライン農薬データベースがあり、農薬の名称または分類、および対象の食品による検索サービスが利用できる。

たとえば商品名として「pear (ナシ)」を検索すると、以下の結果が示される：

### FP 0230 -ナシ

農薬	MRL	記号
2-フェニルフェノール (2-Phenylphenol)	20 mg/Kg	Po
アバメクチン (Abamectin)	0.02 mg/Kg	
アジンホス-メチル (Azinphos-Methyl)	2 mg/Kg	
アゾシクロチン (Azocyclotin)	0.2 mg/Kg	
ブプロフェジン (Buprofezin)	6 mg/Kg	
シフルトリン/ベータ-シフルトリン (Cyfluthrin/beta-cyfluthrin)	0.1 mg/Kg	
シヘキサチン (Cyhexatin)	0.2 mg/Kg	

ジクロフルアニド (Dichlofluanid)	5 mg/Kg	
ジメトエート (Dimethoate)	1 mg/Kg	
ジフェニルアミン (Diphenylamine)	5 mg/Kg	Po
エトキシキン (Ethoxyquin)	3 mg/Kg	Po
エトフェンプロックス (Etofenprox)	0.6 mg/Kg	
イミダクロプリド (Imidacloprid)	1 mg/Kg	
インドキサカルブ (Indoxacarb)	0.2 mg/Kg	
メチダチオン (Methidathion)	1 mg/Kg	
メソミル (Methomyl)	0.3 mg/Kg	
オキシデメトン-メチル (Oxydemeton-Methyl)	0.05 mg/Kg	
テブコナゾール (Tebuconazole)	1 mg/Kg	

Po：MRLでは商品の収穫後の処理を考慮する。

## 果実

### FP 0226 -リンゴ

農薬	MRL	記号	注
アバメクチン (Abamectin)	0.02 mg/Kg		
アジンホス-メチル (Azinphos-Methyl)	0.05 mg/Kg		
アゾシクロチン (Azocyclotin)	0.2 mg/Kg		
ボスカリド (Boscalid)	2 mg/Kg		
ブプロフェジン (Buprofezin)	3 mg/Kg		
シフルトリン/ベータ-シフルトリン (Cyfluthrin/beta-cyfluthrin)	0.1 mg/Kg		
シヘキサチン (Cyhexatin)	0.2 mg/Kg		
デルタメトリン (Deltamethrin)	0.2 mg/Kg		
ジクロフルアニド (Dichlofluanid)	5 mg/Kg		
ジノカップ (Dinocap)	0.2 mg/Kg		
ジフェニルアミン (Diphenylamine)	10 mg/Kg	Po	
エテホン (Ethephon)	5 mg/Kg		
エトフェンプロックス (Etofenprox)	0.6 mg/Kg		
フェナミホス (Fenamiphos)	0.05 mg/Kg	(*)	
フェニトロチオン (Fenitrothion)	0.5 mg/Kg		
ホルベット (Folpet)	10 mg/Kg		
イミダクロプリド (Imidacloprid)	0.5 mg/Kg		
インドキサカルブ (Indoxacarb)	0.5 mg/Kg		
馬拉チオン (Malathion)	0.5 mg/Kg		
メチダチオン (Methidathion)	0.5 mg/Kg		
メソミル (Methomyl)	0.3 mg/Kg		
パラチオン-メチル (Parathion-Methyl)	0.2 mg/Kg		
ホサロン (Phosalone)	5 mg/Kg		
プロバルギット (Propargite)	3 mg/Kg		
ピラクロストロビン (Pyraclostrobin)	0.5 mg/Kg		
スピノザド (Spinozad)	0.1 mg/Kg		
テブコナゾール (Tebuconazole)	1 mg/Kg		
トリアジメホン (Triadimefon)	0.3 mg/Kg		トリアジメノールの使用のみに基づ

			<
トリアジメノール (Triadimenol)	0.3 mg/Kg		
トリホリン (Triforine)	2 mg/Kg		

(\*)：測定限界値またはおおよその測定限界値で。  
Po：MRLでは商品における収穫後の処理を考慮する。

## FS 0247 -モモ

農薬	MRL	記号
アセタミプリド (Acetamiprid)	0.7 mg/Kg	
アミトラズ (Amitraz)	0.5 mg/Kg	
アジンホス-メチル (Azinphos-Methyl)	2 mg/Kg	
ベテルタノール (Biteranol)	1 mg/Kg	
ブプロフェジン (Buprofezin)	9 mg/Kg	
キャプタン (Captan)	20 mg/Kg	
カルベンダジム (Carbendazim)	2 mg/Kg	
クロロタノニル (Chlorothalonil)	0.2 mg/Kg	
クロルピリホス (Chlorpyrifos)	0.5 mg/Kg	
シアントラニリプロール (Cyantraniliprole)	1.5 mg/Kg	
シハロトリン (ラムダ-シハロトリンを含む) (Cyhalothrin (includes lambda-cyhalothrin))	0.5 mg/Kg	
デルタメトリン (Deltamethrin)	0.05 mg/Kg	
ダイアジノン (Diazinon)	0.2 mg/Kg	
ジクロフルアニド (Dichlofluanid)	5 mg/Kg	
ジクロラン (Dichloran)	7 mg/Kg	Po
ジフェノコナゾール (Difenoconazole)	0.5 mg/Kg	
ジフルベンズロン (Diflubenzuron)	0.5 mg/Kg	
ジノカップ (Dinocap)	0.1 mg/Kg	
ジノテフラン (Dinotefuran)	0.8 mg/Kg	
ドジン (Dodine)	5 mg/Kg	
エマメクチン安息香酸塩 (Emamectin benzoate)	0.03 mg/Kg	
エトフェンプロックス (Etofenprox)	0.6 mg/Kg	
フェナリモル (Fenarimol)	0.5 mg/Kg	
フェンブコナゾール (Fenbuconazole)	0.5 mg/Kg	
酸化フェンブタスズ (Fenbutatin Oxide)	7 mg/Kg	
フェンヘキサミド (Fenhexamid)	10 mg/Kg	
フルオピラム (Fluopyram)	0.4 mg/Kg	
フルシラゾール (Flusilazole)	0.2 mg/Kg	
イミダクロプリド (Imidacloprid)	0.5 mg/Kg	
イプロジオン (Iprodione)	10 mg/Kg	
メソミル (Methomyl)	0.2 mg/Kg	
パラチオン-メチル (Parathion-Methyl)	0.3 mg/Kg	
ペンコナゾール (Penconazole)	0.1 mg/Kg	
ホスメット (Phosmet)	10 mg/Kg	
プロピコナゾール (Propiconazole)	5 mg/Kg	Po
ピラクロストロビン (Pyraclostrobin)	0.3 mg/Kg	
ピリメタニル (Pyrimethanil)	4 mg/Kg	
スピネトラム (Spinetoram)	0.3 mg/Kg	
テブコナゾール (Tebuconazole)	2 mg/Kg	

テブフェノジド (Tebufenozide)	0.5 mg/Kg	
トリホリン (Triforine)	5 mg/Kg	Po

Po：MRLでは商品における収穫後の処理を考慮する。

## FC 0206 -マンダリン

農薬	MRL	注
カルボフラン (Carbofuran)	0.5 mg/Kg	カルボスルファンの使用に基づく
カルボスルファン (Carbosulfan)	0.1 mg/Kg	
ジチアノン (Dithianon)	3 mg/Kg	

## FB 0269 -ブドウ

農薬	MRL	記号
アセタミプリド (Acetamiprid)	0.5 mg/Kg	
アルジカルブ (Aldicarb)	0.2 mg/Kg	
アメトクトラジン (Ametoctradin)	6 mg/Kg	
アミトロール (Amitrole)	0.05 mg/Kg	
アゾシクロチン (Azocyclotin)	0.3 mg/Kg	
アゾキシストロビン (Azoxystrobin)	2 mg/Kg	
ベナラキシル (Benalaxyl)	0.3 mg/Kg	
ビフェナゼート (Bifenazate)	0.7 mg/Kg	
ボスカリド (Boscalid)	5 mg/Kg	
ブロモプロピレート (Bromopropylate)	2 mg/Kg	
ブプロフェジン (Buprofezin)	1 mg/Kg	
キャプタン (Captan)	25 mg/Kg	
カルベンダジム (Carbendazim)	3 mg/Kg	
クロロタロニル (Chlorothalonil)	3 mg/Kg	
クロルピリホス (Chlorpyrifos)	0.5 mg/Kg	
クロルピリホス-メチル (Chlorpyrifos-Methyl)	1 mg/Kg	
クロフェンテジン (Clofentezine)	2 mg/Kg	
クロチアニジン (Clothianidin)	0.7 mg/Kg	
シクロキシジム (Cycloxydim)	0.3 mg/Kg	
シヘキサチン (Cyhexatin)	0.3 mg/Kg	
シベルメトリン類 (アルファ-およびゼータ-シベルメトリンを含む) (Cypermethrins (including alpha- and zeta- cypermethrin))	0.2 mg/Kg	
シプロジニル (Cyprodinil)	3 mg/Kg	
デルタメトリン (Deltamethrin)	0.2 mg/Kg	
ジクロフルアニド (Dichlofluanid)	15 mg/Kg	
ジクロラン (Dichloran)	7 mg/Kg	
ジフェノコナゾール (Difenoconazole)	3 mg/Kg	
ジメトモルフ (Dimethomorph)	2 mg/Kg	
ジノカップ (Dinocap)	0.5 mg/Kg	
ジノテフラン (Dinotefuran)	0.9 mg/Kg	
ジチオカルバミン酸塩 (Dithiocarbamates)	5 mg/Kg	
エマメクチン安息香酸塩 (Emamectin benzoate)	0.03 mg/Kg	
エテホン (Ethephon)	1 mg/Kg	
エトフェンプロックス (Etofenprox)	4 mg/Kg	
エトキサゾール (Etoxazole)	0.5 mg/Kg	



ファミキサドン (Famoxadone)	2 mg/Kg	
フェナリモル (Fenarimol)	0.3 mg/Kg	
フェンブコナゾール (Fenbuconazole)	1 mg/Kg	
酸化フェンブタスズ (Fenbutatin Oxide)	5 mg/Kg	
フェンヘキサミド (Fenhexamid)	15 mg/Kg	
フェンプロパトリン (Fenpropathrin)	5 mg/Kg	
フェンピロキシメート (Fenpyroximate)	0.1 mg/Kg	
フルベンジアミド (Flubendiamide)	2 mg/Kg	
フルジオキシニル (Fludioxonil)	2 mg/Kg	
フルオピコリド (Fluopicolide)	2 mg/Kg	
フルオピラム (Fluopyram)	2 mg/Kg	
フルシラゾール (Flusilazole)	0.2 mg/Kg	
フルトリアホル (Flutriafol)	0.8 mg/Kg	
ホルベット (Folpet)	10 mg/Kg	
グルホシネートアンモニウム (Glufosinate-Ammonium)	0.15 mg/Kg	
ハロキシホップ (Haloxypop)	0.02 mg/Kg	(*)
ヘキシチアゾクス (Hexythiazox)	1 mg/Kg	
イミダクロピリド (Imidacloprid)	1 mg/Kg	
インドキサカルブ (Indoxacarb)	2 mg/Kg	
イプロジオン (Iprodione)	10 mg/Kg	
クレソキシム-メチル (Kresoxim-Methyl)	1 mg/Kg	
馬拉チオン (Malathion)	5 mg/Kg	
マンジプロパミド (Mandipropamid)	2 mg/Kg	
メプチルジノカップ (Meptyldinocap)	0.2 mg/Kg	
メタラキシル (Metalaxy)	1 mg/Kg	
メチダチオン (Methidathion)	1 mg/Kg	
メソミル (Methomyl)	0.3 mg/Kg	
メトキシフェノジド (Methoxyfenozide)	1 mg/Kg	
ミクロブタニル (Myclobutanil)	1 mg/Kg	
パラチオン-メチル (Parathion-Methyl)	0.5 mg/Kg	
ペンコナゾール (Penconazole)	0.2 mg/Kg	
ペルメトリン (Permethrin)	2 mg/Kg	
ホスメット (Phosmet)	10 mg/Kg	
プロバルギット (Propargite)	7 mg/Kg	
ピラクロストロビン (Pyraclostrobin)	2 mg/Kg	
ピリメタニル (Pyrimethanil)	4 mg/Kg	
キノキシフェン (Quinoxifen)	2 mg/Kg	
サフルフェナシル (Saflufenacil)	0.01 mg/Kg	
スピネトラム (Spinetoram)	0.3 mg/Kg	
スピノザド (Spinozad)	0.5 mg/Kg	
スピロジクロフェン (Spirodiclofen)	0.2 mg/Kg	
スピロテトラマト (Spirotetramate)	2 mg/Kg	
スルホキサフロル (Sulfoxaflo)	2 mg/Kg	
テブコナゾール (Tebuconazole)	6 mg/Kg	
テブフェノジド (Tebufenozide)	2 mg/Kg	
トリルフルアニド (Tolyfluanid)	3 mg/Kg	
トリフロキシストロビン (Trifloxystrobin)	3 mg/Kg	

トリフルミゾール (Triflumizole)	3 mg/Kg	
ゾキサミド (Zoxamide)	5 mg/Kg	

(\*)：測定限界値またはおおよその測定限界値で。

### VC 0046 -スイカを除くメロン類

農薬	MRL	記号
アバメクチン (Abamectin)	0.01 mg/Kg	(*)
アジンホス-メチル (Azinphos-Methyl)	0.2 mg/Kg	
ベナラキシル (Benalaxyl)	0.3 mg/Kg	
ブロモプロピレート (Bromopropylate)	0.5 mg/Kg	
キャプタン (Captan)	10 mg/Kg	
クロロタロニル (Chlorothalonil)	2 mg/Kg	
クロフェンテジン (Clofentezine)	0.1 mg/Kg	
シロマジン (Cyromazine)	0.5 mg/Kg	
ジフェノコナゾール (Difenoconazole)	0.7 mg/Kg	
ジノカップ (Dinocap)	0.5 mg/Kg	
ジチオカルバミン酸塩 (Dithiocarbamates)	0.5 mg/Kg	
エンドスルファン (Endosulfan)	2 mg/Kg	
エトプロホス (Ethoprophos)	0.02 mg/Kg	
フェナミホス (Fenamiphos)	0.05 mg/Kg	
フェナリモル (Fenarimol)	0.05 mg/Kg	
フェンブコナゾール (Fenbuconazole)	0.2 mg/Kg	
フェンピロキシメート (Fenpyroximate)	0.05 mg/Kg	(*)
ホルベット (Folpet)	3 mg/Kg	
イマザジル (Imazalil)	2 mg/Kg	Po
イミダクロプリド (Imidacloprid)	0.2 mg/Kg	
マンジプロバミド (Mandipropamid)	0.5 mg/Kg	
メプチルジノカップ (Meptyldinocap)	0.5 mg/Kg	
メタラキシル (Metalaxyl)	0.2 mg/Kg	
メチオカルブ (Methiocarb)	0.2 mg/Kg	
オキサミル (Oxamyl)	2 mg/Kg	
ペンコナゾール (Penconazole)	0.1 mg/Kg	
ペルメトリン (Permethrin)	0.1 mg/Kg	
ピリミカルブ (Pirimicarb)	0.2 mg/Kg	
キノキシフェン (Quinoxifen)	0.1 mg/Kg	
テブコナゾール (Tebuconazole)	0.15 mg/Kg	
チアクロプリド (Thiacloprid)	0.2 mg/Kg	

(\*)：測定限界値またはおおよその測定限界値で。

Po：MRLでは商品における収穫後の処理を考慮する。

### DT 1114 -緑茶、紅茶 (発酵および乾燥済み)

農薬	MRL	注
ビフェントリン (Bifenthrin)	30 mg/Kg	
クロルピリホス (Chlorpyrifos)	2 mg/Kg	
クロチアニジン (Clothianidin)	0.7 mg/Kg	
シベルメトリン類 (アルファ-およびゼータ-シベルメトリンを含む) (Cypermethrins (including alpha- and zeta- cypermethrin))	15 mg/Kg	

デルタメトリン (Deltamethrin)	5 mg/Kg	
ジコホール (Dicofol)	40 mg/Kg	DDTが工業銘柄のジコホールに汚染物質として存在する結果、茶に存在する可能性がある。
エンドスルファン (Endosulfan)	10 mg/Kg	
エトキサゾール (Etoxazole)	15 mg/Kg	
フェンプロパトリン (Fenpropathrin)	2 mg/Kg	
フルベンジアミド (Flubendiamide)	50 mg/Kg	
ヘキシチアゾクス (Hexythiazox)	15 mg/Kg	
インドキサカルブ (Indoxacarb)	5 mg/Kg	
メチダチオン (Methidathion)	0.5 mg/Kg	
パラコート (Paraquat)	0.2 mg/Kg	
ペルメトリン (Permethrin)	20 mg/Kg	
プロバルギット (Propargite)	5 mg/Kg	
チアメトキサム (Thiamethoxam)	20 mg/Kg	

### FB 0275 -イチゴ

農薬	MRL	記号	注
アバメクチン (Abamectin)	0.02 mg/Kg		
アセタミプリド (Acetamiprid)	0.5 mg/Kg		
アゾキシストロピン (Azoxystrobin)	10 mg/Kg		
ピフェナゼート (Bifenazate)	2 mg/Kg		
ビフェントリン (Bifenthrin)	1 mg/Kg		
ボスカリド (Boscalid)	3 mg/Kg		
臭化物イオン (Bromide Ion)	30 mg/Kg		
ブロモプロピレート (Bromopropylate)	2 mg/Kg		
ブプロフェジン (Buprofezin)	3 mg/Kg		
キャプタン (Captan)	15 mg/Kg		
クロロタロニル (Chlorothalonil)	5 mg/Kg		
クロルピリホス (Chlorpyrifos)	0.3 mg/Kg		
クロルピリホス-メチル (Chlorpyrifos-Methyl)	0.06 mg/Kg		
クロフェンテジン (Clofentezine)	2 mg/Kg		
シクロキシジム (Cycloxydim)	3 mg/Kg		
シベルメトリン類 (アルファ-およびゼータ-シベルメトリンを含む) (Cypermethrins (including alpha- and zeta- cypermethrin))	0.07 mg/Kg		
デルタメトリン (Deltamethrin)	0.2 mg/Kg		
ダイアジノン (Diazinon)	0.1 mg/Kg		
ジクロフルアニド (Dichlofluanid)	10 mg/Kg		
ジメトモルフ (Dimethomorph)	0.05 mg/Kg		
ジノカップ (Dinocap)	0.5 mg/Kg		温室栽培のイチゴを除く
ジクワット (Diquat)	0.05 mg/Kg	(*)	
ジチオカルバミン酸塩 (Dithiocarbamates)	5 mg/Kg		
エトプロホス (Ethoprophos)	0.02 mg/Kg	(*)	
フェナリモル (Fenarimol)	1 mg/Kg	T	
酸化フェンブタスズ (Fenbutatin Oxide)	10 mg/Kg		

フェンヘキサミド (Fenhexamid)	10 mg/Kg		
フェンプロキシメート (Fenpyroximate)	0.8 mg/Kg		
フルジオキシニル (Fludioxonil)	3 mg/Kg		
フルオピラム (Fluopyram)	0.4 mg/Kg		
ホルベット (Folpet)	5 mg/Kg		
グルホシネートアンモニウム (Glufosinate-Ammonium)	0.3 mg/Kg		
ヘキシチアゾクス (Hexythiazox)	6 mg/Kg		
イマザジル (Imazalil)	2 mg/Kg		
イミダクロプリド (Imidacloprid)	0.5 mg/Kg		
イプロジオン (Iprodione)	10 mg/Kg		
馬拉チオン (Malathion)	1 mg/Kg		
メプチルジノカップ (Meptyldinocap)	0.3 mg/Kg		
メチオカルブ (Methiocarb)	1 mg/Kg		
メトキシフェノジド (Methoxyfenozide)	2 mg/Kg		
ミクロブタニル (Myclobutanil)	1 mg/Kg		
ノバルロン (Novaluron)	0.5 mg/Kg		
ペンコナゾール (Penconazole)	0.1 mg/Kg		
ペンチオピラド (Penthiopyrad)	3 mg/Kg		
ペルメトリン (Permethrin)	1 mg/Kg		
ピラクロストロビン (Pyraclostrobin)	1.5 mg/Kg		
キノキシフェン (Quinoxifen)	1 mg/Kg		
スピロジクロフェン (Spirodiclofen)	2 mg/Kg		
スルホキサフロル (Sulfoxaflor)	0.5 mg/Kg		
トリフルアニド (Tolyfluanid)	5 mg/Kg		
トリアジメホン (Triadimefon)	0.7 mg/Kg		トリアジメノールの使用のみに基づく
トリアジメノール (Triadimenol)	0.7 mg/Kg		
トリフロキシストロビン (Trifloxystrobin)	1 mg/Kg		
トリホリン (Triforine)	1 mg/Kg		

(\*)：測定限界値またはおおよその測定限界値で。

T：1日摂取許容量 (ADI) の状況にかかわらず、必要な情報が提供されて評価されるまでMRL/EMRLは暫定である。

## 野菜

### VR 0508 -サツマイモ

農薬	MRL	記号
アルジカルブ (Aldicarb)	0.1 mg/Kg	
カルバリル (Carbaryl)	0.02 mg/Kg	(*)
ジメテナミド-P (Dimethenamid-P)	0.01 mg/Kg	(*)
エンドスルファン (Endosulfan)	0.05 mg/Kg	(*)
エトプロホス (Ethoprophos)	0.05 mg/Kg	
フルジオキシニル (Fludioxonil)	10 mg/Kg	Po
メトキシフェノジド (Methoxyfenozide)	0.02 mg/Kg	

(\*)：測定限界値またはおおよその測定限界値で。

Po：MRLでは商品における収穫後の処理を考慮する。

## VR 0591 -ダイコン

農薬	MRL
ペルメトリン (Permethrin)	0.1 mg/Kg

## VL 0483 -リーフレタス

農薬	MRL
アバメクチン (Abamectin)	0.05 mg/Kg
アゾキシストロビン (Azoxystrobin)	3 mg/Kg
シクロキシジム (Cycloxydim)	1.5 mg/Kg
シロマジン (Cyromazine)	4 mg/Kg
ダイアジノン (Diazinon)	0.5 mg/Kg
ジフェノコナゾール (Difenoconazole)	2 mg/Kg
エマメクチン安息香酸塩 (Emamectin benzoate)	1 mg/Kg
フェンヘキサミド (Fenhexamid)	30 mg/Kg
フルベンジアミド (Flubendiamide)	7 mg/Kg
フルジオキシニル (Fludioxonil)	40 mg/Kg
グルホシネートアンモニウム (Glufosinate-Ammonium)	0.4 mg/Kg
インドキサカルブ (Indoxacarb)	3 mg/Kg
イプロジオン (Iprodione)	25 mg/Kg
メソミル (Methomyl)	0.2 mg/Kg
メトキシフェンジド (Methoxyfenozide)	30 mg/Kg
ピペロニルブトキシド (Piperonyl Butoxide)	50 mg/Kg
ピリミカルブ (Pirimicarb)	5 mg/Kg
プロパモカルブ (Propamocarb)	100 mg/Kg
キノキシフェン (Quinoxifen)	20 mg/Kg
スピネトラム (Spinetoram)	10 mg/Kg
トルクロホスメチル (Tolclofos-Methyl)	2 mg/Kg

## 農薬規格のリスト

農薬および毒物を規制するGSO規格と補足的参照をまとめたリストを示す。

分類	GSO規格名	GSO規格番号	コーデックス規格番号
農薬および毒物	農産品および食品中の農薬の最大残留限界 (MRLs)	UAE.S CAC/MRL 1	CAC/MRL 1
	食品中の動物薬の最大残留限界	UAE.S CAC/MRL 2	CAC/MRL 2
	食品および飼料中の汚染物質および毒物の一般規格	UAE.S/ CAC/193	CODEX STAN 193
	食品中カドミウムの最大レベル	GSO 1807	
	食品および飼料中のメラミンの最大レベル	GSO 2042	
微生物学的汚染物質	食品の微生物学的判断基準 - 第1部	GSO 1016	
金属汚染物質	食品中の汚染物質としての金属元素の測定法	GSO 20	

以下は平成27年現在の情報です。

## 製造工程認証

UAEではGMP、HACCP、国際標準化機構（ISO）などの製造工程認証は任意である。ただし、食品をUAEに輸入する場合には以下の文書を提出しなければならない。

1. 通関申告書または航空貨物運送状
2. コンテナのみの場合は配送指示書
3. 原産国政府の保健当局が承認した衛生証明書原本
4. 委託貨物梱包リスト
5. UAE当局が承認したイスラム組織の発行したハラール証明書原本（獣肉または家禽肉、およびその製品）
6. 国際的流行病の場合に必要な可能性のある他の証明書、あるいは現地の決定に基づいて必要な証明書（非遺伝子組み換え証明書や鳥インフルエンザ非感染証明書、ダイオキシン非含有証明書など）

原産国政府の保健当局が承認した衛生証明書の提出により、当該食品の製造でGMPが考慮されたことが示唆される。

以下は平成27年現在の情報です。

## 食品規格・基準／調味料類

### みそ

以下のGSO規格および規定を購入するにはESMAのオンラインショップ（<https://estore.esma.gov.ae/e-store/Default/ExtSearch.aspx>【外部リンク】）にアクセスされたい。

分類	GSO規格名	GSO規格番号	価格（AED）
みそ	みそ	UAE.S/GSO 2212 :2012	74

上記の各規格には、該当食品について範囲、説明、必須要素および品質要因、食品添加物、容器、衛生、重量および容量、表示、ならびに分析およびサンプリング方法などの詳細情報が記載されていることに注意されたい。

### しょうゆ

GSOの食品規格には「しょうゆ」の食品規格がない。したがって、これらの食品は以下の要件を満たさなければならない。

分類	GSO規格名	GSO規格番号
包装	食品包装－第1部：一般要件	UAE.S GSO 839 :1997
	食品包装－第2部：プラスチック包装－一般要件	UAE.S GSO 1863 :2013
食品添加物	食品の使用が許可される添加物	UAE.S GSO 2500
	食品への使用が許可される甘味料	UAE.S GSO 995
	食品への使用が許可される香料	UAE.S GSO 707
	食品および食品材料の製造における抽出溶媒およびその残留限界	UAE.S GSO 2359
表示および強調表示	包装済み食品の表示	UAE.S GSO 9
	栄養表示要件	UAE.S GSO 2233
	強調表示に関する一般的ガイドライン	UAE.S GSO/CAC/GL1
	食品の微生物学的判断基準－第1部	UAE.S GSO 1016

汚染物質	食品中の汚染物質としての金属元素の測定法	UAE.S GSO 20
	農産品および食品中の農薬の最大残留限界（MRLs）	UAE.S CAC/MRL 1
	食品および飼料中の汚染物質および毒物の一般規格	UAE.S/ CAC/193
衛生	食品衛生の一般原則	UAE.S GSO 1694:2005
	食品工場およびその職員の衛生規定	UAE.S GSO 21:1984

以下は平成27年現在の情報です。

## 食品規格・基準／清涼飲料水

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

## 食品規格・基準／アルコール飲料

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

## 食品規格・基準／めん類

### 乾燥パスタ、麺

以下のGSO規格および規定を購入するにはESMAのオンラインショップ（<https://estore.esma.gov.ae/e-store/Default/ExtSearch.aspx> 【外部リンク】）にアクセスされたい。

分類	GSO規格名	GSO規格番号	価格 (AED)
乾燥パスタ	マカロニ、スパゲッティ、およびパーミセリ	UAE.S/GSO 163 :2012	74
	マカロニ、スパゲッティ、およびパーミセリの試験方法	UAE.S GSO 165:1993	64
麺	即席麺	UAE.S /GSO 1871 :2008	74

上記の各規格には、該当食品について範囲、説明、必須要素および品質要因、食品添加物、容器、衛生、重量および容量、表示、ならびに分析およびサンプリング方法などの詳細情報が記載されていることに注意されたい。

以下は平成27年現在の情報です。

## 食品規格・基準／健康食品

## 栄養表示

栄養表示の要件は、コーデックス規格番号CAC/GL 2から採用されたGSO 2233:2012規格で規定されている。本規定では食品の栄養表示の手順を定めており、栄養表示は未加工の果実や野菜、食肉、魚などを除いて全ての包装済み食品に適用される。

以下の詳細については**GSO 2233:2012**規格を参照されたい。

- 栄養表示、明示される栄養素、栄養強調表示、栄養素、砂糖類、食物繊維、およびトランス脂肪酸の定義
- 栄養素の列挙、栄養素価の算出、栄養素含有量の提示、許容誤差、およびコンプライアンスを含む栄養素の明示
- 栄養表示の読みやすさの原則および判断基準
- 補足的栄養情報

## 栄養強調表示および健康強調表示

GCCには強調表示を規制する規格が2つある。1つ目はコーデックス規格番号**CAC/GL 1**「強調表示に関する一般的ガイドライン」から採用された**GSO CAC/GL 1:2008**規格で、ESMAウェブサイトです入手可能である。2つ目はコーデックス規格番号**CAC/GL 23**から採用された**GSO 2333:2013**規格「食品の栄養強調表示および健康強調表示の要件」で、食品表示における栄養強調表示および健康強調表示の使用に関連している。

乳幼児用食品への栄養強調表示および健康強調表示は、関連するコーデックス規格または国内法で具体的に規定されている場合を除いて許可されていないことに注意されたい。

### 禁止される強調表示

**GSO CAC/GL 1:2008** 規格に基づき、以下の強調表示は禁止される。

- コーデックス規格で当該強調表示が許容可能な強調表示として規定されている場合、あるいは適切な当局が当該製品を全ての必須栄養素の適切な供給源であると容認した場合を除き、特定の食品が全ての必須栄養素の適切な供給源となると述べている強調表示
- バランスのとれた食事または通常の食品では全ての栄養素の適切な量を供給できないと示唆する強調表示
- 実証不能な強調表示
- 疾患、障害、または特定の生理的状態の予防、緩和、治療、または治癒に使用される食品の適切さに関する強調表示。ただし以下の場合を除く：
  - コーデックスの特別食用食品委員会の管轄下の規格またはガイドラインの規定に従い、これらガイドラインに定められた原則を守っている。
  - 適用可能なコーデックス規格またはガイドラインはないが、食品が流通する国の法で許可されている。
- 類似食品の安全性に疑いを生じさせる可能性がある、あるいは消費者の不安をおおたり不安につけこんだりする可能性がある強調表示

### 誤解を招く可能性のある強調表示

**GSO CAC/GL 1:2008** 規格に基づき、誤解を招く可能性のある強調表示の例：

- 比較や最高という表現があるが比較に必要な要素が欠如している無意味な強調表示
- 「健康によい」、「健康を増進させる」、「健康的」など健康の実現に関する強調表示

### 条件付きの強調表示

**GSO CAC/GL 1:2008** 規格に基づき、以下の強調表示は、各強調表示に付随する特定の条



件を満たす場合に許可される。

- ビタミンやミネラル、アミノ酸などの栄養素の追加によって食品の栄養価が増加した、または特別なものとなったことを示す記載は、コーデックスの必須栄養素の食品への追加に関する一般原則に従って栄養への配慮のもとに当該の追加が行われた場合に限り、可能である。この種の記載では適切な当局の法律に従わなければならない。
- 栄養素の低減または除去によって食品の栄養的品質が特別なものとなったという記載は、栄養への配慮のもとに、適切な当局による法律に従って実施しなければならない。
- 「天然の」、「純粋な」、「新鮮な」、「手作りの」、「有機栽培の」、および「バイオテクノロジーで栽培した」などの語は、使用する場合、食品が販売される国の慣行に従っていないといけない。これらの語の使用についてはセクション6.2.1の禁止の規定に従わなければならない。
- 食品の宗教的または祭儀的調製（たとえばハラールや、ユダヤ教の律法に準拠したコーシャ）食品には、当該食品が適切な宗教または祭儀当局の要件を満たしている場合、強調表示を使用することができる。
- 食品に特別な特徴があるという強調表示は、類似の食品全てに同一の特徴があり、この事実が強調表示で明らかに示されている場合に記載可能である。
- 食品における特定物質の欠如または無添加を強調する強調表示は、強調表示が誤解を招かない場合、かつ当該物質が以下の場合に使用することができる。
  - 当該物質に関するコーデックス規格またはガイドラインの特定の要件に該当しない。
  - 消費者が通常、当該食品に当該物質が含まれていることを予期している。
  - 食品の当該の特徴が他のもので代替されたことが無い場合。ただし、代替物の性質について等しく目立つように明瞭に記載されている場合を除く。また、当該物質の存在または添加が許可されていないといけない。
- 1つ以上の栄養素の欠如または無添加を強調する強調表示は栄養強調表示とみなされるべきであり、このため栄養表示に関するコーデックスガイドラインに従い、栄養素を明示する義務が伴う。

## 栄養補助食品

**GSO 2209:2012** 規格「ボディビルディングに用いられる栄養補助食品の一般要件」以外に健康補助食品について規定するGSO規格はない。ただし、ドバイ市政庁（DM）（公衆衛生および安全部－消費者製品安全課）はドバイ市政庁ポータルで製品登録サービスを提供している。

- サービスの詳細：本サービスによって、申請者は消費者製品を登録して全ての輸入製品および国産製品に関する義務的要件とすることが可能である。ドバイ市政庁は製品がドバイ市政庁規格を満たしている場合に登録証を発行する。全ての輸入業者および国内製造企業は本サービスを適用しなければならない。
- ドバイ市政庁承認の対象となる消費者製品の分類
  - 化粧品、パーソナルケア製品、および香水類
  - 健康補助食品
  - 洗剤および消毒剤
- サービス料金：消費者製品登録料は210 UAEディルハム（AED）+10 AED（付加的手数料）
- 手続きと必要な文書：
  - 新規申請：
    1. 該当するe-申請書に必要な事項を記入する。
    2. 賞味期限やバッチ（ロット）番号など全ての関連情報を記載した、製品の全体像を明瞭に説明する文書が必要である。評価および登録、または検査機関での検査のために関連製品のサンプル提出を求められる可能性がある

る。

3. 文書：自由販売証明書、分析および材料報告書、優良製造規範（GMP）証明書、または管轄する課が求める他の文書（物質安全データシート、ハラル証明書、認定検査機関による検査報告書、または他の文書など）
4. 注：連邦標準化計測庁などUAE関連の保健当局で当該製品が登録されている場合には有効な製品登録証明書／類似文書、経済省で製品の独占販売権が登録されている場合には製品の独占販売権関連の証明書を提出しなければならない。

○ 更新申請：

1. 該当するe-申請書に必要な事項を記入する。
2. 賞味期限やバッチ（ロット）番号など全ての関連情報を記載した、製品の全体像を明瞭に説明する文書が必要である。評価および登録、または検査機関での検査のために関連製品のサンプル提出を求められる可能性がある。
3. 文書：申請書が受領された後に必要な文書が決定される。

● 重要事項：

- ドバイ市政庁のウェブサイト - [www.dm.gov.ae](http://www.dm.gov.ae) 【外部リンク】
- 企業がサービスを申請するためにはドバイ市政庁ポータルアカウントを所持または作成する必要がある。
- 企業は該当する消費者製品分類に関連する活動について有効な許可を得ていることを確認しなければならない。
- 料金は申請書提出時に支払う。
- 登録申請は、6ヶ月間を越えて顧客と係争中（申請者が対応中）である場合には自動的に取り消される。

## 栄養表示規格のリスト

栄養表示および栄養強調表示を規制するGSO規格と補足的参照をまとめたリストを示す。

分類	GSO規格名	GSO規格番号	コーデックス規格番号
表示	包装済み食品の表示	GSO 9	
	栄養表示の要件	GSO 2233	CAC/GL 2
	食品添加物自体として販売される場合の食品添加物の表示	GSO/CAC 107	CAC STAN 107
	特別食用包装済み食品の一般要件	GSO 654	
強調表示	強調表示に関する一般的ガイドライン	GSO CAC/GL 1	CAC/GL 1
	食品の栄養強調表示および健康強調表示の要件	GSO 2333	CAC/GL 23

以下は平成27年現在の情報です。

## 食品規格・基準／乳・乳製品

## チーズ、バター

以下のGSO規格および規定を購入するにはESMAのオンラインショップ (<https://estore.esma.gov.ae/e-store/Default/ExtSearch.aspx> 【外部リンク】) にアクセスされたい。

分類	GSO規格名	GSO規格番号	価格 (AED)
----	--------	---------	----------

チーズ	ゴーダチーズ	UAE.S GSO 1339 :2002	64
	グリュイエールチーズ	UAE.S GSO 1377 :2002	64
	エジプトのルーミチーズ (ラスチーズ)	UAE.S GSO 1407 :2002	64
	ハルミチーズ	UAE.S/GSO 1980 :2010	64
	カシュカバルチーズ	UAE.S/GSO 1994 :2010	64
	エメンタルチーズ	UAE.S/GSO 2094 :2010	89
	ブリーチーズ	UAE.S/GSO 2095 :2010	74
	カッテージチーズ	UAE.S/GSO 2098 :2010	103
	カマンベールチーズ	UAE.S GSO 2287 :2013	74
	ハバティチーズ	UAE.S GSO 2289 :2013	74
	乳清チーズ	GSO CAC 284 :2009	74
	チェダーチーズ	UAE.S/GSO 336 :2010	74
	白色チーズ第1部：ドミアチチーズおよびフェタチーズ	UAE.S GSO 831 :1997	64
	クリームチーズ	UAE.S /GSO 832 :2010	74
	モッツァレラチーズ	UAE.S/GSO 833 :2010	89
エダムチーズ	UAE.S GSO 845 :1997	64	
バター	バター	UAE.S GSO 1992 :2013	64
	牛乳クリーム、バター、およびギー (samn)	UAE.S GSO 332 :1994	64

上記の各規格には、該当食品について範囲、説明、必須要素および品質要因、食品添加物、容器、衛生、重量および容量、表示、ならびに分析およびサンプリング方法などの詳細情報が記載されていることに注意されたい。

以下は平成27年現在の情報です。

### 食品規格・基準／調理冷凍食品

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

### 食品規格・基準／菓子類

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

### 食品規格・基準／レトルト食品

### レトルトパウチ食品

GSOの食品規格には「レトルトパウチ食品」の食品規格がない。したがって、これらの食品は

以下の要件を満たさなければならない。

分類	GSO規格名	GSO規格番号
包装	食品包装－第1部：一般要件	UAE.S GSO 839 :1997
	食品包装－第2部：プラスチック包装－一般要件	UAE.S GSO 1863 :2013
食品添加物	食品の使用が許可される添加物	UAE.S GSO 2500
	食品への使用が許可される甘味料	UAE.S GSO 995
	食品への使用が許可される香料	UAE.S GSO 707
	食品および食品材料の製造における抽出溶媒およびその残留限界	UAE.S GSO 2359
表示および強調表示	包装済み食品の表示	UAE.S GSO 9
	栄養表示要件	UAE.S GSO 2233
	強調表示に関する一般的ガイドライン	UAE.S GSO/CAC/GL1
汚染物質	食品の微生物学的判断基準－第1部	UAE.S GSO 1016
	食品中の汚染物質としての金属元素の測定法	UAE.S GSO 20
	農産品および食品中の農薬の最大残留限界 (MRLs)	UAE.S CAC/MRL 1
	食品および飼料中の汚染物質および毒物の一般規格	UAE.S/ CAC/193
衛生	食品衛生の一般原則	UAE.S GSO 1694:2005
	食品工場およびその職員の衛生規定	UAE.S GSO 21:1984