

農林水産省 令和2年度輸出環境整備推進委託事業

(食品規格等調査) 調査報告書

アラブ首長国連邦

食品表示

1. 概要.....	1
2. 「包装済み食品の表示基準」 UAES GSO 9:2019	1
3. アレルゲン表示.....	7

本報告書は、農林水産省の委託を受け、アルゴリンクス株式会社が調査を行い、取りまとめたものである。アルゴリンクス株式会社は、本報告書の記載内容に関して生じた直接的、間接的、派生的、特別の付随的、あるいは懲罰的損害及び利益の喪失については、それが契約、不法行為、無過失責任、あるいはその他の原因に基づき生じたか否かにかかわらず、一切の責任を負うものではありません。これは、たとえ、アルゴリンクス株式会社がかかる損害の可能性を知らされていた場合も同様とします。

なお、食品、添加物等に関する国際的な基準及び許認可は頻繁に変更されており、信頼できるとされる各種情報に基づいて作成しておりますが、その正確性、完全性を保証するものではありません。したがって、実際の利用に当たっては、対象国の最新の情報をご確認ください。

1. 概要

アラブ首長国連邦基準化計測庁(ESMA)は、標準化活動のための国の責任を負っている。ESMA の主な機能の 1 つは、専門の技術委員会を通じて連邦標準/技術規則を発行することであり、「畜産物基準部門の全国技術委員会」を通じて、農産物及び食品の「包装済み食品の表示」に関する基準 UAE.S 9:2019「**包装済み食品の表示基準**」を作成した。この基準は、関連する国際及び国内の外国規格及び参照規則に基づいて作成されている。

「包装済み食品の表示基準」UAE.S GSO 9:2019 及びその参照 GSO 基準は、UAE の食品表示要件を特定しており、表示の規制は、バルク及び小売サイズの包装で出荷される全ての製品に適用される。

2. 「包装済み食品の表示基準」 UAE.S GSO 9:2019

「包装済み食品の表示基準」 UAE.S GSO 9:2019 (主な項目を抜粋して表示)

1. 適用範囲

消費者に直接提供される、或いは包装に変更を加えることなくケータリング用或いはレストランのサービスのために提供される、包装済み食品の表示と、それに関連する特定の局面に適用される。

2. 補完参照文献

- 2.1 UAE.S 150-1: 食品の有効期限-パート 1: 必須の有効期限
- 2.2 GSO 150-2: 食品の有効期限-パート 2 : 任意の有効期限。
- 2.3 GSO CAC GL 1: 強調表示に関する一般ガイドライン。
- 2.4 GSO 2233: 栄養表示の要件。
- 2.5 GSO 839: 食品包装-パート 1: 一般要件。
- 2.6 GSO 1863: 食品包装-パート 2: プラスチック包装-一般要件。
- 2.7 UAE.S 2333: 食品に許された健康と栄養に関する強調表示とその使用条件。
- 2.8 GSO OIML R 87: 既包装内の製品の数量
- 2.9 GSO ISO 1000: SI 単位と、その倍数およびその他の特定単位の使用に関する推奨事項
- 2.10 GSO 2374: 有機生産食品の生産、加工、販売、および表示に関するガイドライン
- 2.11 GSO 2142: 遺伝子組み換え加工食品および飼料の一般要件
- 2.12 GSO 654: 特別用途包装済み食品の一般要件
- 2.13 GSO 1366: 特定保健用食品の取り扱いに関する一般要件
- 2.14 GSO / CAC 107: そのまま販売された場合の食品添加物の表示
- 2.15 UAE. S 192: 食品への使用が許可されている添加物
- 2.16 GSO 2055-1: ハラル食品-パート 1: 一般要件
- 2.17 UAE.S 5040: 食品事業所のメニューの表示データ

3. 用語の定義:

- 3.1 ラベル(Label):
- 3.2 表示(Labeling):
- 3.3 食品:
- 3.4 容器・包装:
- 3.5 成分:

- 3.6 製造日(製作日):
- 3.7 包装日:
- 3.8 有効期限:
- 3.9 賞味または「消費」期限...(最終推奨消費日):
- 3.10 使用期限、有効期限、販売期限、消費期限、製造日から...の期間有効(または他の同様の声明):
- 3.11 食品添加物:
- 3.12 生産バッチ(LOT):
- 3.13 バッチコードまたは番号(LOT):
- 3.14 加工助剤:
- 3.15 消費者:
- 3.16 主要な視野および代替の主要な視野:
- 3.17 ケータリング用の食品:
- 3.18 強調表示(Claims):

4. 一般要件

- 包装済み食品は、食品が混同される可能性のある他の製品を直接的又は間接的に参照または示唆する、或いは、購入者又は消費者に、食品がそのような他の製品と関連している、又は、特定の成分の有無が確認された場合に、同様の製品では利用できない特定の機能を備えていると想定させるようなやり方で、言葉、絵、又はその他の趣向によってラベル上又は表示中に記載または提示してはならない。
- 包装済み食品は、虚偽、誤解を招く、又は欺瞞的であるか、又はその性質に関して誤った印象を与える可能性のある方法で、ラベル上又は表示中に記載または提示してはならない。
- 食品ラベルには、そのような主張を使用する根拠が供給されない限り、ハラル、製品の品質、オーガニック製品、又は ISO 22000 等の食品安全管理システム認証、又は危害分析重要管理点 HACCP 等に関連する強調表示、シンボル、ロゴ、又はマークを含めない。
- 品質マネジメントシステム認証(例 ISO 9001 等)の用語、ロゴ、マーク、又はシンボルを使用してはならない。

5. 包装済み食品の必須表示

5.1 食品の名前

- 名前は食品の真の性質を示し、通常は特別なもので一般的なものではなく、主要な視野内に書かれる。
- GSO 規格で食品の名前が確立されている場合、これらの名前の少なくとも 1 つを使用する。その他の場合、使用国に存在する一般名又は通常の名前があれば、それを使用する。
- 一般的又は通常の名前がない場合は、消費者を誤解させたり混乱させたりしない適切な記述的用語を使用する。

5.2 成分のリスト:

- 単一成分の食品を除き、すべての成分は、食品の製造時に重量(m/m)の降順でリストするものとする。
- 成分自体が 2 つ以上の成分の製品である場合、そのような複合成分は、成分リストの中でその成分に続けて括弧内に比率の降順(m/m)で成分のリストを添付して宣言されるものとする。(コーデックス規格または国内法で名前が確立されている)複合成分が食品の 5%未満である場合、完成品において技術的機能を果たす食品添加物以外の成分は、表記する必要はない。
- 食品添加物の名前またはそれらの国際数値コード、又は国際分類システム(ICS)番号及び製品で使用されるその機能は、項目(5.2.9.2)のように表記する。
- 過敏症を引き起こす成分を含み、過敏症成分の存在を表記するラベルに十分な情報が含まれていない食品は、提示又は販売することは禁止されている。
- 過敏症を引き起こす材料及び成分の名前は、「過敏症を引き起こす...を含む」又は「過敏症の原因となる微量の...が含まれている可能性がある」という言葉を使用して食品ラベルに表示する。
 - グルテンを含む穀類;即ち、小麦、大麦、オート麦、ライ麦、スペルト小麦又はそれらの交雑株、及びこれらの製品。
 - 甲殻類及びこれらの製品。

- 卵及び卵製品。
- 魚及び魚製品。
- ピーナッツ、大豆及びこれらの製品。
- ツリーナッツとナッツ製品。
- 牛乳及び乳製品(乳糖を含む)。
- 10 ppm 以上の濃度の亜硫酸塩(そのまま消費できる製品)
- セロリ及びその製品
- マスタード及びその製品
- ゴマ及びその製品
- 軟体動物及びその製品
- ハウチワマメ及びその製品
- プロポリス(蜂糊)
- ローヤルゼリー
- ミツバチ花粉

5.2.9 項目(5.1)に定められた規定に従って、成分には特定の名前を使用する。ただし、以下を除く:

- 一般名:項目(5.2.5)にリストされている成分を除き、また一般クラス名がより分かり易い場合を除き、次のクラス名を使用できる。

一般クラス名	クラス名
5.2.9.1.1 オリーブオイル以外の精製油	植物又は動物という用語とともに、必要に応じて、水素化または部分水素化という用語で修飾された油の種類
5.2.9.1.2 精製脂肪	必要に応じて、植物又は動物という用語とともに脂肪の種類
5.2.9.1.3 化学修飾デンプン以外のデンプン	デンプン
5.2.9.1.4 全ての種類の魚及び魚が別の食品の成分を構成する場合、及びそのような食品の表示及び提示が特定の魚種に言及していない場合	魚
5.2.9.1.5 全ての種類の家禽肉及びそのような肉が別の食品の成分を構成する場合、及びそのような食品の表示及び提示が、特定の種類の家禽肉に言及していない場合	家禽肉
5.2.9.1.6 全ての種類のチーズ及びチーズが別の食品の成分を構成する場合、及びそのような食品の表示及び提示が、特定の種類のチーズに言及していない場合	チーズ
5.2.9.1.7 全てのスパイスと 2%(重量)を超えないその抽出物、いずれかを食品中に単独で又は組み合わせて、	必要に応じて、「スパイス」、「スパイス(複数形)」、又は「混合スパイス」、
5.2.9.1.8 全てのハーブ又は 2%(重量)を超えないハーブの一部、いずれかを食品中に単独又は組み合わせて	必要に応じて、「ハーブ」又は「混合ハーブ」
5.2.9.1.9 チューインガムが作られるガムベースの製造に使用される全ての種類のガム成分	ガムベース
5.2.9.1.10 全ての種類のショ糖	砂糖
5.2.9.1.11 無水デキストロース及びデキストロース一水和物	デキストロース又はグルコース
5.2.9.1.12 全ての種類のカゼイネート	カゼイネート
5.2.9.1.13 乾物中最低 50%の乳タンパク質(m/m)を含む乳製品	「乳タンパク質」
5.2.9.1.14 プレス、エクスペラー又は精製ココアバター	「ココアバター」
5.2.9.1.15 食品の重量の 10%を超えない全ての結晶化果実	「結晶化果実」
5.2.9.1.16 植物ベースの飲み物(代用乳)	飲料又は飲み物(アーモンド、大豆...)

- 5.2.9.2 基準での使用が許可されている食品添加物の特定の名称又は国際番号以外に、次の名称が使用される(又はその機能を記述する添加物の他の分類カテゴリ):

酸性度調整剤	小麦粉処理剤
固結防止剤	発泡剤
消泡剤	ゲル化剤
酸化防止剤	艶出し剤
漂白剤	保湿剤
増粘剤	防腐剤
着色料	噴霧剤
炭酸化剤	膨張剤
色保持剤	封鎖剤
乳化剤	安定剤
乳化塩	甘味料
ファーミング剤	増粘剤
フレーバー促進剤	

- 食品での使用が許可されている食品添加物には、次のクラスタイトルを使用するものとする:
 - 香料及び着香料(Flavouring): 必要に応じて、「天然」、「天然同一(nature identical)」、又は「人工」の修飾語。
 - 加工デンプン。
- 食品添加物が複数のカテゴリに属する場合、食品中の添加物の機能をより正確に反映する分類を使用する。
- 加工助剤及びキャリアオーバー:
 - 食品に、添加物が使われた原材料又は他の成分の使用の結果として(項目(2.15)の参照基準に示されているように)かなりの量又はその食品の技術的機能を実行するのに十分な量でキャリアオーバーされた食品添加物は、成分のリストに含まれる。
 - 技術的機能を達成するために必要なレベルよりも低いレベルで食品にキャリアオーバーされた食品添加物、及び加工助剤は、成分リストでの表記から免除される(項目(2.16)で参照基準に示されているように)。免除は、項目(5.2.5)に記載されている食品添加物及び加工助剤には適用されない。

5.3 栄養表示

栄養情報は、項目(2.4)で参照されている基準(GSO 2233:2019)に規定されているように食品ラベルに表示。

5.4 正味含有量

- 梱包時の正味含有量は、項目(2.9)で参照されている基準に指定されているようにメートル法で表記されるものとし、主要な視野内に表記される。
- 正味含有量は、液体食品の場合は容量、固形食品の場合は重量、又は半固体又は粘性食品の場合は重量又は容量のいずれかで表記するものとする。測定単位コードは正しい方法で使用する必要がある。

5.5 名前と住所

- 製造者の、あるいは梱包者が製造者でない場合は梱包者の、名前と住所を(アラビア語又は英語で)表記する。
- 販売業者、輸出業者、小売業者、又は輸入業者の名前を記入してもよい(オプション要件)。

5.6 原産国

- 製造又は生産の原産国を表記する。
- 第二の国で食品が加工され食品の性質が変化する場合、加工が行われる国が原産国とみなされる。

5.7 有効期限、保管及び使用に関する指示:

- 「補完参考文献」項目に記載されている基準及び各食品の基準の規定を害することなく、有効期限は、(日付自体又は日付が示されている場所への参照を伴う記述による)コード化されていない方法で、以下のように表記する:
 - 有効期限が3か月未満の食品の場合は(日-月-年)。
 - 有効期限が3か月を超える食品の場合は(月-年または日-月-年)。(月と年のみが記載されている場合に有効期限を計算するためには、月の最終日が製造日または有効期限と見なされる)。
 - 項目(2.1)及び項目(2.2)に示されている基準の規定を害することなく、次の単語のいずれかを使用して有効期限を表示してもよい:
 - 有効期限。
 -迄に使用(前に消費)。Use by
 - 製造日から(...)の期間有効(まで有効)。
 -以前なら最高品質。Best before
 - 日付まで販売(有効期限が3か月を超える食品の場合)。
 -より前に使用(又は消費)することをお勧めします(最終推奨消費の日付)

5.9 照射食品

電離放射線で処理された食品は、食品の名前のすぐ近くに処理したことを示す記述をつける。以下に示すような国際食品照射記号の使用が必須であり、食品の名前に近接しておく:



Radiation International Code

6. 必須表示項目の免除:

6.1 香辛料とハーブを除いて、最大表面積が10cm²未満の小さな単位には、成分リスト、製造ロット番号、使用説明書、項目(5.2.5)に記載されているものを除く栄養情報の表記を免除される場合がある。ただし、詳細を抽出するために、バッチ番号(lot)を含むすべての情報がそれら単位のコンテナに書き込まれるものとする。

6.2 以下の一次/原材料は、特定の条件において、この基準の要件から除外される場合がある(製品の基準で別途規定されている場合を除く):

- 食品の製造またはケータリングの目的で使用され、直接消費または販売を目的としない生の食品
- 消費者に直接販売されていない医療機関の患者のための特別な医療用食品
- GCC 諸国外への再輸出を目的とした食品
- 元のコンテナ以外で、重量で販売される、大型コンテナの内容物

7. 必須情報の提示:

7.1 一般要件:

7.2 言語

- 食品ラベル、付随する申告はアラビア語で行われ、アラビア語以外に 1 つ以上の言語が使用されている場合、別の言語で提供されるすべての情報は、アラビア語で書かれたものと同じでなければならない。
- 情報が元のラベルの追加のステッカーにアラビア語で記載されている場合、以下が要求される：
 - この基準で提供される全ての関連要件を満たす単一のステッカーであり、管轄当局の承認を得た後のみ、生産、製造、輸入または販売事業者によって実施されなければならない。
 - この技術規則で要求される情報を覆い隠してはならない。
 - 元のラベルと矛盾する記述を含めてはならない。
 - 包装済み食品の通常の取り扱い条件下では、取り外しできないものであること。

8. 任意の情報:

8.1 義務的な表示要件、または項目(2.7)および(2.3)に記載されている栄養または健康強調表示の基準と矛盾せず、およびこの技術規則の規定と矛盾しない限り、書かれた、印刷された、またはグラフィックの情報または画像をラベルに表示してもよい。

8.2 製品の品質等級を記述するとき、それらは容易に理解でき、いかなる方法でも誤解を招いたり欺いたりしてはならない。

8.3 ラベルには、必要に応じて商標を記載するものとする。

9. 警告及び必須の勧告声明の要件:

他の基準に記載されているものに加えて、次の警告および必須の勧告記述をラベルに表記する必要がある:

食品	警告文
一部の不活性ガス又はガスの変更によって適合性が向上した食品	文言「保護気体中に包装」を追加する必要がある
トニックウォーターなどのキニンを含む食品	「キニンを含む」
ガラナ又はガラナの抽出物を含む	「カフェインを含む」
添加植物ステロール、植物ステロールエステルを含む食品	- 食品名の横に「植物ステロールを添加」 - 植物ステロールの量、食品 100g 又は 100ml あたりで表現 - この食品は血中コレステロール値を下げたい人だけを対象としているという文言。 - コレステロール低下薬を服用している患者は、医師の監督下でのみ製品を摂取する必要があるという文言。 - 妊娠中又は授乳中の女性及び 5 歳未満の子供には栄養的に適切ではありません。 - この食品はカロテノイドレベルを維持するために果物や野菜を定期的に摂取するなど、バランスの取れた多様な食事の一部として使用することをお勧めします。 - 1 日 3g を超える添加植物ステロールの摂取は避けるべきであるという文言
2.5%以下の脂肪と 3% m/m 未満のタンパク質、又は 3% m/m 未満のタンパク質のみを含む、穀物ベースの飲料。	5 歳未満の子供のための完全な代用乳としては適していません。
直接消費のための指示に従って再構成したとき、2.5% m/m 以下の脂肪と 3% m/m 未満のタンパク質、又は 3% m/m 未満のタンパク質のみを含む、穀物から作られた、濃縮及び乾燥製品。	5 歳未満の子供のための完全な代用乳としては適していません。
直接消費のための指示に従って再構成したとき、2.5% m/m 以下の脂肪を含む、大豆又は穀物から作られた、濃縮乳、乾燥乳及び同等の製品。	2 歳未満の子供向けの完全な乳食品としては適していません。

低温殺菌されていない乳(生乳)及び低温殺菌されていない液体乳製品	低温殺菌されていない乳および低温殺菌されていない液体乳製品(熱処理されていない)には、有害な微生物が含まれている可能性があります。
低温殺菌されていない卵製品	製品は低温殺菌されておらず、有害な微生物が含まれている可能性があることを示す文言
ビタミンおよびミネラルとしての栄養補助食品	「使用前に医師に相談してください」
ガラスコンテナに梱包された食品	「壊れ物」又はそれを示す標識
ホイップクリームコンテナのように圧力をかけて梱包されたコンテナ	- 眼に吹きつけない、および大人の監督下でない限り子供は使わない、又は「6歳未満の子供の手の届かないところに保管してください」。 - 30°C以下で保管してください。 - 穴を開けたり、熱にさらしたりしないでください。
クロロフルオロカーボンコンテナに梱包された食品	オゾン層に有害
特別な食事の必要性のための食品	次の文言を使用するものとする: 「特別食用食品」又は「糖尿病用食品」または同じ意味を持つその他の文言
甘味料または甘味料と糖類の混合物を含む食品	製品名と同じサイズの文字を使用して、製品名の横に、糖類の代替品が含まれていることを示す文言を記載するものとする。
スクラロースを含む製品	温度は25°Cを超えてはなりません。
アスパルテーム	「フェニルケトン尿症患者は使用しないでください」または「フェニルアラニンを含む」
マンニトール	「1日あたり20gの過剰摂取は下剤効果をもたらす可能性があります」
ソルビトール又はキシリトール	「1日あたり40gの過剰摂取は下剤効果をもたらす可能性があります」
エリスリトール又はラクチトール	「過剰摂取は下剤効果をもたらす可能性があります」

3. アレルゲン表示

<p>「包装済み食品の表示基準」 UAE.S GSO 9:2019</p> <p>5.2 成分のリスト:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 過敏症を引き起こす成分を含み、過敏症成分の存在を表記するラベルに十分な情報が含まれていない食品は、提示又は販売することは禁止されている。 • 過敏症を引き起こす材料及び成分の名前は、「過敏症を引き起こす...を含む」又は「過敏症の原因となる微量の...が含まれている可能性がある」という言葉を使用して食品ラベルに表示する。 <ul style="list-style-type: none"> ➢ グルテンを含む穀類; 即ち、小麦、大麦、オート麦、ライ麦、スペルト小麦又はそれらの交雑株、及びこれらの製品。 ➢ 甲殻類及びこれらの製品。 ➢ 卵及び卵製品。 ➢ 魚及び魚製品。 ➢ ピーナッツ、大豆及びこれらの製品。 ➢ ツリーナッツとナッツ製品。 ➢ 牛乳及び乳製品(乳糖を含む)。 ➢ 10 ppm以上の濃度の亜硫酸塩(そのまま消費できる製品)

- セロリ及びその製品
- マスタード及びその製品
- ゴマ及びその製品
- 軟体動物及びその製品
- ハウチワマメ及びその製品
- プロポリス(蜂糊)
- ローヤルゼリー
- ミツバチ花粉