

SERVICIOS AL  
EXPORTADOR

información

# Guía de Requisitos de Acceso a Mercados

Sector Alimentos en  
Emiratos Árabes Unidos

*prom*  
perú

## **1. INTRODUCCIÓN**

La presente es una guía que pretende mostrar los requisitos administrativos, arancelarios, técnicos y sanitarios para exportar alimentos a Emiratos Árabes Unidos.

En un contexto de creciente interés por exportar a este mercado, se hace necesario poner al alcance de los exportadores peruanos toda aquella información necesaria que les permita concretar con éxito dicho propósito.

Si bien, el comercio de alimentos en EAU es libre, los aranceles son bajos, los procedimientos aduaneros son sencillos y están en gran parte informatizados, lo que refleja la política de las autoridades de facilitar el comercio, sin embargo, todo producto alimenticio para ser considerado apto para el ingreso y consumo dentro del mercado de EAU, debe cumplir con las normas técnicas y sanitarias que este exige, un error en el cumplimiento de estas exigencias puede traducirse en el detenimiento, el rechazo o hasta la invalidación permanente del producto que haya infringido las normas.

Por otro lado, Emiratos Árabes Unidos no cuenta con una extensa reglamentación técnica y gran parte de las existentes se basan en normas aceptadas internacionalmente. Así mismo, se aceptan los certificados técnicos emitidos por las autoridades competentes del país de origen de las exportaciones lo que puede constituirse en una ventaja para el exportador.

La guía ha sido preparada con información proveniente de los organismos que regulan la importación de alimentos en Emiratos Árabes Unidos, así como la proveniente de estudios referentes al tema efectuado por entidades nacionales e internacionales. Se ha puesto especial interés en mostrar los requisitos concernientes a 4 grupos de alimentos (alimentos frescos, alimentos procesados, productos pesqueros y alimentos orgánicos), ya que son estos los que revisten mayor interés e importancia para los exportadores nacionales.

Se han tomado todas las precauciones posibles a fin de que la información proporcionada sea correcta a la fecha. Sin embargo, dado que algunos requisitos de importación pueden estar sujetos a cambios es altamente recomendable que los exportadores se aseguren que todos los requisitos necesarios para el despacho hayan sido verificados con las autoridades locales a través de su importador extranjero antes de concluir la venta, ya que finalmente la aprobación de la importación de cualquier producto estará siempre sujeto a las normas y reglamentos del país importador, según se interprete en el momento de entrada de producto.

## **2. GENERALIDADES**

Los procedimientos aduaneros son sencillos y están en gran parte informatizados, lo que refleja la política de las autoridades de facilitar el comercio, que en el caso de varios Emiratos incluye un gran sector de reexportación.

Todo producto alimenticio para ser considerado apto para el ingreso y consumo dentro del mercado de EAU, debe cumplir con las normas técnicas y sanitarias que este exige. Son pocos los reglamentos técnicos que se aplican en frontera; estos en gran parte se basan en normas aceptadas internacionalmente.

En general, para la importación de alimentos estos deben ser aprobados por el departamento de Control de Alimentos, perteneciente a la Municipalidad de Dubai, que es una importante institución del Gobierno de este Emirato. Así mismo, la empresa importadora debe estar registrada en el programa informático de importación de alimentos y reexportaciones (FIRS, Food Import & Re-export System), el que pertenece a la sección de comercio de alimentos del Departamento de Control de Alimentos y si es la primera vez que un producto llega a EAU, la empresa importadora debe obtener la aprobación del etiquetado para "todo producto envasado" que no haya sido aprobado previamente. Adicionalmente a la aprobación de la etiqueta del producto, podría ser requerida una prueba de laboratorio previo a la importación del producto.

Igualmente para las importaciones se requiere presentar la documentación estándar de comercio, incluyendo certificados del país de origen, certificados de embarques y varias atestiguaciones de gobierno o embajadas.

Por otro lado, los EAU no han adoptado medidas antidumping, medidas compensatorias ni medidas de salvaguardia.

La existencia de la "ley de agentes exclusivos" (los EAU no tienen legislación en materia de competencia) contribuye a la segmentación del mercado interno y a los elevados precios de los productos de marca; sin embargo se constituye en un obstáculo a la plena integración en el CCG.

### **3. NORMATIVIDAD Y ORGANISMOS QUE REGULAN LA IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS EN EAU**

En términos generales, la normativa de los Emiratos Árabes Unidos (EAU) se basa en los estándares del Consejo de Cooperación del Golfo (CCG)<sup>1</sup>, los que a su vez están basados en normas internacionales. En caso de no existir estándar aprobado por el CCG, la Secretaria General de Municipalidades (GSM) de EAU es el organismo encargado de entregar las regulaciones basado en las recomendaciones dadas por el Comité Nacional de Seguridad Alimentaria (NFSC), en materia de alimentos. En el caso de carnes y aves, es el Comité Veterinario (VC) el encargado de las regulaciones

En ausencia de normas nacionales sobre cualquier tipo de producto, Emiratos Árabes Unidos reconoce normas internacionales del Codex Alimentarius, la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF), la Organización Internacional de Normalización (ISO) y/o normas de la Unión Europea (UE) y Estados Unidos de Norteamérica (EE.UU), por tanto, los proveedores pueden declarar que cumplen las normas internacionalmente aceptadas<sup>2</sup> (se acepta la declaración del propio proveedor).

Los principales organismos que regulan la importación de alimentos en EAU son:

---

<sup>1</sup> Las normas están disponibles en:  
<http://www.esma.gov.ae/en-us/Pages/Home.aspx>

<sup>2</sup> Decision Ministerial N° 2/114, de 2004

**ORGANIZACIÓN DE NORMALIZACIÓN DEL GOLFO (GSO)**<sup>3</sup> Organismo responsable del desarrollo de normas alimentarias y no alimentarios del Consejo de Cooperación del Golfo (CCG). A través del comité de normas alimentarias presidido por Qatar, en los últimos años, ha estado trabajando para armonizar las normas del CCG existentes dentro de las directrices del Codex Alimentarius, las normas ISO y otras organizaciones internacionales. Sin embargo, en algunos casos, aún existen diferencias entre algunas de las nuevas normas propuestas y las directrices internacionales existentes. Hasta ahora, la GSO ha desarrollado más de 900 normas relacionadas con los alimentos.

En teoría, cada miembro del CCG debe notificar a la Organización Mundial del Comercio (OMC) cualquier nueva norma propuesta. Sin embargo, uno o dos de los países miembros suelen presentar la notificación. Los interesados que revisen estas notificaciones deben tener en cuenta que, mientras que una notificación puede ser presentada por un solo miembro del CCG, la norma propuesta, finalmente se aplicará a todos los países miembros del CCG. Una vez que una nueva norma sea aprobada por el comité de normas alimentarias de la GSO, cada país miembro adopta oficialmente la norma, por lo que es una norma nacional, así como un estándar de la GSO.

Las primeras regulaciones GSO acerca de vida útil y de etiquetado se publicaron en los años noventa. En 2007, la primera revisión de ambas normas se completó y aprobó. Las normas actuales están relacionadas con los lineamientos del Codex Alimentarius con la finalidad de ofrecer condiciones más flexibles para la importación de alimentos provenientes de mercados extranjeros. En 2011, Omán examinó y revisó el reglamento técnico de etiquetado y la notificó a la OMC. Los comentarios recibidos de los diferentes países se han discutido entre los miembros GSO y el proyecto final se espera en breve. Además, Qatar está trabajando en una actualización para la regulación de la vida útil técnica.

La GSO ha creado tres subcomités para el seguimiento de los problemas relacionados con los alimentos:

- a. El subcomité de Bio-tecnología y alimento orgánico que es presidido y organizado por los Emiratos Árabes Unidos
- b. El subcomité de Etiquetado que es presidido y presentado por Omán.
- c. El subcomité de aditivos está presidido y organizado por Arabia Saudita.

La GSO también, cuando surge la necesidad, forma grupos de trabajo para abordar temas específicos. Por ejemplo, un grupo de trabajo elaboró dos normas Halal. La primera norma describe los requisitos generales de Halal mientras que la otra describe los requisitos para la aprobación de centros extranjeros de certificaciones y etiquetado Halal.

#### **EL ORGANISMO DE NORMALIZACIÓN Y METROLOGÍA DE LOS EMIRATOS (ESMA)**<sup>4</sup>

Es el único organismo encargado del establecimiento de normas en los EAU y es uno de

<sup>3</sup> USDA FAS GAIN REPORT , “United Arab Emirates: Food and Agricultural Import Regulations and Standards – Narrative”, Date: 12/31/2012  
[http://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Food%20and%20Agricultural%20Import%20Regulations%20and%20Standards%20-20Narrative\\_Dubai\\_United%20Arab%20Emirates\\_12-31-2012.pdf](http://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Food%20and%20Agricultural%20Import%20Regulations%20and%20Standards%20-20Narrative_Dubai_United%20Arab%20Emirates_12-31-2012.pdf)

<sup>4</sup> ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE COMERCIO (OMC), Evaluación de Políticas Comerciales, Informe de la Secretaría año 2006  
[http://www.wto.org/spanish/tratop\\_s/tpr\\_s/tp263\\_s.htm](http://www.wto.org/spanish/tratop_s/tpr_s/tp263_s.htm)

los organismos federales que establecen reglamentos técnicos (estos últimos pueden también establecerse a nivel de Emirato). Sus departamentos se encargan del cumplimiento, la acreditación, las normas y la metrología. El ESMA es el centro nacional de información previsto en las disposiciones de la OMC y, según las autoridades, ha aceptado el Código de Buena Conducta de la OMC para la Elaboración, Adopción y Aplicación de Normas. Es miembro de la Organización Internacional de Normalización (ISO), del Codex Alimentarius y (a través del ENAS de la Conferencia Internacional sobre Acreditación de Laboratorios de Ensayo (ILAC).

Su administración está a cargo de un Consejo de Administración presidido por el Ministro de Hacienda e Industria. Sus disposiciones acerca de normas, reglamentos técnicos y procedimientos de evaluación de la conformidad tienen como finalidad proteger la salud, la seguridad y el medio ambiente velando por que tanto los productos importados como los nacionales cumplan las normas de los EAU.

El ESMA tiene 1.810 normas en vigor, de las que el 95 por ciento están basados en normas del CCG establecidas por la Organización de Normalización del Golfo (GSO) y el otro 5 por ciento aproximadamente son normas de los EAU. Así mismo alrededor del 30 por ciento de las 1.810 normas en vigor en los EAU son obligatorias (reglamentos técnicos). Todas las normas, incluidos los reglamentos técnicos, se publican en el Boletín Oficial; pueden también obtenerse dirigiendo la oportuna solicitud al ESMA<sup>5</sup>.

#### **EL MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y RECURSOS HÍDRICOS (MOEW)<sup>6</sup>**

Responsable de la regulación de la importación de alimentos, así como de establecer y hacer cumplir las normas de seguridad alimentaria y las leyes basadas en las recomendaciones formuladas por la GSO y el Comité Nacional de Seguridad Alimentaria (CNSA) sobre cuestiones relacionadas con los alimentos, y por el Comité Veterinario (VC) relacionado a carne de aves de corral y otras cuestiones conexas. El MOEW es también el órgano de coordinación entre los ocho municipios y otras entidades federativas de los Emiratos Árabes Unidos.

**EL MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA (MAF)** Encargado de emitir los decretos y resoluciones para la ejecución de las normas de seguridad alimentaria dadas por el Ministerio de Medio ambiente y Agua y las condiciones de excepción a dichas normas.

A través de su “**Departamento de cuarentena agropecuaria**” se encarga de

- a) Prohibir la importación y /o exportación de las plantas y productos de origen vegetal que no son correspondientes con el sistema de cuarentena agropecuaria establecida en la Ley de Cuarentena Agropecuaria.

---

<sup>5</sup> La normas están disponibles para la venta en: <http://www.esma.ae/e-store/defaultar/default.aspx>

<sup>6</sup> USDA FAS GAIN REPORT , “United Arab Emirates: Food and Agricultural Import Regulations and Standards – Narrative”, Date: 12/31/2012

b) Establecer las condiciones de concesión de licencias para la importación y exportación que de las plantas y productos de origen vegetal, así como los casos de excepción al régimen de licencias.

Del mismo modo, mediante su “**Departamento de cuarentena veterinaria**” se encarga de

a) Prohibir la importación y /o exportación de animales y productos de origen animal que no son correspondientes con el sistema de cuarentena veterinaria establecida en la Ley de Cuarentena Veterinaria.

b) Establecer las condiciones de concesión de licencias para la importación y exportación que de animales y productos de origen animal.

**LA SECRETARIA GENERAL DE MUNICIPALIDADES (GSM)**<sup>7</sup> responsable de establecer normas de seguridad alimentaria basado en las recomendaciones formuladas por el Comité Nacional de Seguridad Alimentaria (CNSA) y el Comité Veterinario (VC).

Órgano de coordinación entre los ocho municipios de las entidades federativas de los Emiratos Árabes Unidos.

**EL DEPARTAMENTO DE SALUD CORRESPONDIENTE A CADA MUNICIPIO**<sup>8</sup> Se encarga de hacer cumplir las normas federales de seguridad alimentaria tanto en la producción local de alimentos, así como de los importados a través de su sección de control de los alimentos (cada uno opera de forma independiente el uno del otro).

**SISTEMA DE IMPORTACIONES Y RE-EXPORTACIÓN (FIRS)**<sup>9</sup> Innovadores programas y servicios electrónicos ubicados en todos los departamentos de Importaciones y Re-Exportaciones. Considerado como uno de los mejores programas de su naturaleza alrededor del mundo. Algunos de los atributos de este sistema se indican a continuación:

- Cubre todos los servicios prestados por la Sección de control del comercio de alimentos del Departamento de Control de Alimentos. Tales servicios incluyen: la importación de alimentos, la importación de alimentos para re-exportación, la aprobación de etiquetas, la emisión de todo tipo de certificados sanitarios, además de mostrar todas las circulares e información a los comerciantes de alimentos, todos los establecimientos y otros clientes internos y externos

<sup>7</sup> Summarise Table of the general requirements and standards for food and agricultural imports into United Arab Emirates.  
DOCUMENT REFERENCE Code :UAE1000 Date :09/06/10 Page :1/5 disponible en <http://www.spring.gov.sg/qualitystandards/etac/food/Documents/UAE.pdf>

<sup>8</sup> Summarise Table of the general requirements and standards for food and agricultural imports into United Arab Emirates.  
DOCUMENT REFERENCE Code :UAE1000 Date :09/06/10 Page :1/5 disponible en <http://www.spring.gov.sg/qualitystandards/etac/food/Documents/UAE.pdf>

<sup>9</sup> DUBAI MUNICIPALITY, Food Control Department- “Import And Re-Export Requirements For Foodstuff”  
<http://login.dm.gov.ae/wps/wcm/connect/2a153865-07d6-4ed1-a661-68f2990d3ac2/IMPORT+AND+RE-EXPORT+REQUIREMENTS+FOR+FOODSTUFF+Eng.pdf?MOD=AJPERES>

- Brinda la posibilidad de presentar las solicitudes desde cualquier lugar del mundo, además de realizar todo tipo de seguimientos y presentación de los documentos adjuntos.
- El sistema registra todos los productos alimenticios y vincula la información a sus respectivos códigos de barras.
- El programa es totalmente electrónico: empezando por la aprobación y registro de los productos alimenticios, la importación de alimentos, inspección de alimentos, la realización de seguimientos, hasta el cierre de la transacción.
- Todas las cuotas se pueden pagar electrónicamente.
- Incluye un sistema de toma de muestras avanzado que está basado en el análisis del riesgo de cada alimento, garantizando al mismo tiempo la integración completa con el programa electrónico DM del Laboratorio de Alimentos y Medio Ambiente. Esto garantiza resultados de laboratorio rápido y correcto para las muestras de alimentos recogidas

**La Autoridad Aduanera Federal (FCA)** Es la autoridad encargada de la política que regula las actividades aduaneras, así como de la supervisión de la ejecución de la misma por las administraciones aduaneras repartidas a lo largo de todo el emirato.

#### **4. REQUISITOS Y NORMAS DE INGRESO**

En términos generales las importaciones de alimentos<sup>10</sup> (sean estos procesados, semi procesados o frescos) siguen un régimen libre. Las prohibiciones y restricciones a las importaciones de alimentos se pueden dar por razones sanitarias o fitosanitarias, razones de seguridad alimentaria o por cuestiones religiosas y culturales.

Todos los envíos de alimentos importados a los países del CCG y por ende a EAU estarán sujetos a requisitos normativos armonizados. Los reglamentos técnicos y las normas de los países del CCG serán utilizados como la base principal para el cumplimiento de los requisitos y la certificación de los envíos de alimentos de los países exportadores. Cuando los actuales reglamentos técnicos y las normas del CCG no son exhaustivos en cuanto a los requisitos específicos para ciertos alimentos importados, los países del CCG pueden diferir con las normas, directrices y recomendaciones del Codex, la OIE y la CIPF como base para la certificación (y otras garantías)<sup>11</sup>.

Los requisitos reglamentarios están siendo sometidos a revisión continua por los países del CCG con la finalidad de obtener un marco regulador completamente unificado, por ello se recomienda a los exportadores se aseguren que todos los requisitos necesarios para el ingreso de sus envíos de alimentos hayan sido verificados con las autoridades locales a

---

<sup>10</sup> **La Guía para el control de importaciones de alimentos del CCG (GCC Guide for Control on Imported Foods -Draft May 2011) define:**

Alimento

Cualquier sustancia, elaborada, semielaborada o bruta, que es destinada al consumo humano, incluyendo las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilizan en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos.

<sup>11</sup> **GCC Guide for Control on Imported Foods (Draft May 2011)**  
[http://members.wto.org/crnattachments/2011/sps/ARE/11\\_1768\\_00\\_e.pdf](http://members.wto.org/crnattachments/2011/sps/ARE/11_1768_00_e.pdf)

través de su importador extranjero antes de concluir la venta, ya que finalmente la aprobación de la importación de cualquier producto estará siempre sujeto a las normas y reglamentos según se interprete en el momento de entrada del producto.

Todos los envíos de alimentos deberán estar acompañados de la documentación completa, esto es un componente clave que exigen los países del CCG, por ello el exportador deberá tomar todas las medidas para asegurar la autenticidad y la exactitud de la certificación oficial y la certificación de los organismos oficialmente reconocidos.

A continuación se detalla los requisitos y normas de ingreso tomando como referencia los tipos de productos alimenticios que reviste mayor importancia para los exportadores peruanos. Estos son

- Alimentos procesados
- Alimentos frescos
- Productos pesqueros.
- Productos Orgánicos.

#### **4.1 REQUISITOS PARA EL INGRESO DE ALIMENTOS PROCESADOS**

Para el ingreso de alimentos procesados al mercado de EAU se deberá cumplir los siguientes requisitos:

- Tramitación de las importaciones
- Requisitos arancelarios y otros derechos e impuestos
- Requisitos técnicos y sanitarios

##### **4.1.1 TRAMITACION DE LAS IMPORTACIONES**

Los requisitos para la tramitación de las importaciones de alimentos procesados incluye tanto normas legales como procedimientos administrativos que se deben cumplir para que los importadores de alimentos puedan operar, así como para que los envíos puedan ingresar libremente al mercado de EAU.

Estas normas son aplicables en todos los lotes de alimentos en todos los puertos de entrada y a todos los establecimientos con licencia en los Emiratos Árabes Unidos para los cuales dicha licencia está relacionada con los productos alimenticios sujetos a la importación.

Dentro de estos requisitos tenemos:

##### **4.1.1.a REGISTRO Y ADQUISICIÓN DE LA LICENCIA COMERCIAL<sup>12</sup>**

Para realizar actividades en los EAU es requisito previo tener las licencias apropiadas. En particular, todas las entidades que realicen actividades de comercio deben tener una "licencia comercial". Los importadores obtienen esa licencia del departamento económico del Emirato en el que vayan a realizar sus actividades; los procedimientos y reglamentaciones en materia de expedición de licencias varían de un Emirato a otro.

<sup>12</sup> ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE COMERCIO (OMC), Evaluación de Políticas Comerciales, Informe de la Secretaría año 2006



***“La licencia comercial sólo es válida en el Emirato en el que se haya expedido; en ella se especifican los productos que pueden importarse, así como la actividad del titular de la licencia”.*** El titular de la licencia es responsable ante los tribunales de cualquier riesgo resultante del consumo de los productos importados a los EAU, por ejemplo en caso de determinarse que son defectuosos o peligrosos, igualmente los agentes de aduanas, que deben ser nacionales de los países del CCG, sólo pueden despachar productos importados por cuenta de importadores con licencia y únicamente los productos mencionados en dicha licencia.

En virtud de la Ley de Sociedades Mercantiles<sup>13</sup>, pueden obtener una licencia comercial empresas de propiedad mayoritaria de los EAU o sucursales, de propiedad extranjera en un 100 por ciento, de empresas extranjeras. No obstante, un gran porcentaje de las importaciones tiene lugar en el marco de la Ley de Agencias Comerciales, en cuyo caso el titular de la licencia comercial es un "agente" comercial exclusivo.

En virtud de la Ley de Agencias Comerciales<sup>14</sup>, las actividades de importación y los servicios de distribución al por mayor y al por menor, así como la venta y exposición de productos o la prestación de servicios en los EAU, están reservados a "agentes" exclusivos. El "agente" debe ser nacional de los EAU o una empresa propiedad de nacionales de los EAU; debe comprar productos o servicios a empresas extranjeras, con arreglo a acuerdos de venta independientes, y revenderlos después a sus clientes, con arreglo a otros acuerdos, por cuenta propia.

Para gozar de derechos exclusivos de importación y distribución, el acuerdo de agencia debe estar registrado en el Ministerio de Economía y Planificación (MEP) y es renovable anualmente. Una vez registrado un acuerdo de agencia, no se le puede poner fin sin la aprobación del agente (excepto previa decisión del Comité de Agencias Comerciales del MEP), aun cuando inicialmente se haya limitado su plazo. También puede ponerse fin a un contrato por decisión de los tribunales. Del mismo modo, una empresa extranjera puede designar un agente que no esté registrado en el MEP; en ese caso, el contrato no puede defenderse en los tribunales en el marco de la Ley de Agencias Comerciales.

Para una empresa extranjera la ventaja de tener un agente exclusivo es una red de contactos, la conexión con alguien que conoce bien las costumbres y los mercados locales, y la

---

<sup>13</sup> Ley Federal de Sociedades, N° 8, de 1984 (Ley de Sociedades Mercantiles - CCL).

<sup>14</sup> Ley de Agencias Comerciales, Ley Federal N° 18, de 1981, modificada por la Ley N° 14, de 1988.

disponibilidad de mercados para distribuir el producto. Ahora bien, el agente tiene derecho a impedir que otros importen los productos en el territorio especificado, lo que, entre otras cosas, puede contribuir a márgenes minoristas excepcionalmente elevados con respecto a los productos de marca importados. En octubre de 2005, a raíz de subidas de los precios, el MEP excluyó una lista de productos alimenticios básicos del ámbito de aplicación de la Ley de Agencias Comerciales<sup>15</sup>.

El sistema de derechos exclusivos de distribución impide la aplicación del principio de libre circulación de bienes y servicios dentro del CCG, de la que son miembro los EAU. Por ejemplo, no puede reexportarse un producto a Dubai desde Qatar si un agente de los EAU (que no participe en esa operación) tiene ya en Dubai derechos de agencia exclusivos con respecto a ese producto.

#### **4.1.1.b ADQUISICIÓN DE LA LICENCIA DE IMPORTACIÓN<sup>16</sup>**

Para la importación de los productos alimenticios procesados se requiere adquirir una autorización previa del organismo gubernamental competente. Para el caso de los alimentos procesados es el Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Hídricos (MOEW).

#### **4.1.1.c REGISTRO DE LA EMPRESA IMPORTADORA EN EL FIRS (Food Import&Re-export System)<sup>17</sup>**

La empresa importadora debe registrarse en el programa informático de importación de alimentos y reexportaciones FIRS (Food Import&Re-export System), el que pertenece a la sección de comercio de alimentos del departamento de control de alimentos, mediante una solicitud electrónica. El representante de una empresa de venir al mostrador e-gobierno en servicio al cliente en la DM oficina Karama y presentar una copia de la licencia de comercio de la empresa, número de registro de solicitud y el sello oficial de la compañía.

---

<sup>15</sup> Los productos alimenticios excluidos del ámbito de aplicación de la Ley de Agencias comerciales son Leche en polvo y leche condensada; legumbres y hortalizas congeladas o enlatadas; leche y productos alimenticios para niños; pollos; aceite de cocina; arroz; harina; productos de la pesca; carne y productos cárnicos; té; café; quesos; pastas alimenticias (macarrones, fideos); azúcar; y pañales (Decisión N° 538/1 del Gabinete).

<sup>16</sup> PRO ECUADOR, Guía Comercial de Emiratos Árabes Unidos, 2012.  
[http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/11/PROEC\\_GC2012\\_EAU.pdf](http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/11/PROEC_GC2012_EAU.pdf)

<sup>17</sup> DUBAI MUNICIPALITY, Important Information for traders” - “ Import and re-export for food stuff requirements”  
[http://login.dm.gov.ae/wps/portal/DepartmentHomePageEn?WCM\\_GLOBAL\\_CONTEXT=/wps/wcm/connect/DMContentEn/Home/Common/Important+InformationstoFoodTraders](http://login.dm.gov.ae/wps/portal/DepartmentHomePageEn?WCM_GLOBAL_CONTEXT=/wps/wcm/connect/DMContentEn/Home/Common/Important+InformationstoFoodTraders)

**4.1.1.d REGISTRO Y APROBACION DEL PRODUCTO Y LA ETIQUETA<sup>18</sup>**

Todo producto alimenticio debe ser aprobado por el departamento de Control de Alimentos, perteneciente a la Municipalidad de Dubai.

Si es la primera vez que el producto llega a EAU, la empresa importadora debe obtenerla aprobación del etiquetado para todo producto que no haya sido aprobado previamente. Para su aprobación, la etiqueta debe cumplir las normas de etiquetado de los alimentos envasados estipulados en la norma GSO 9:2007 “Etiquetado de los alimentos envasados” o en su defecto las normas que le corresponden a cada alimento de manera individual. Las estipulaciones incluidas en las normas alimentarias individuales (en su caso) se deberán seguir para evitar cometer violaciones (como la presencia de ingredientes prohibidos, los requisitos microbiológicos o químicos, etc)

Además de aprobar la etiqueta de los alimentos, las pruebas de laboratorio puede ser necesario antes de importar algunos productos.

Si Los procesos de fabricación llevadas a cabo en los productos no están incluido en la norma GSO 150:2007 (Vencimiento de los alimentos) deberá ser mencionado al presentar una solicitud para la aprobación del etiquetado.

Es obligatorio que todos los alimentos destinados a ser importados deberán estar inscritos en el sistema de registro y clasificación (parte de FIRS) basado en el número del código de barras .Este es un pre-requisito para completar cualquiera de los objetivos del programa.

**Nota Importante**

**Copias de cualquier norma podría ser comprado en sitio web del Organismo de Normalización y Metrología de los Emiratos (ESMA) <http://www.esma.gov.ae>**

**4.1.1.e CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS ADUANEROS**

El establecimiento importador deberá presentar una solicitud de importación electrónica a través del FIRS, antes de que el envío llegue hasta el puerto de entrada, o iniciar el proceso en el puerto de entrada. Cuando el envío llega al puerto de entrada, el importador deberá llevar el cargamento al lugar de inspección de

---

<sup>18</sup> DUBAI MUNICIPALITY, Important Information for traders” - “ Import and re-export for food stuff requirements”  
[http://login.dm.gov.ae/wps/portal/DepartmentHomePageEn?WCM\\_GLOBAL\\_CONTEXT=/wps/wcm/connect/DMContentEn/Home/Common/Important+InformationstoFoodTraders](http://login.dm.gov.ae/wps/portal/DepartmentHomePageEn?WCM_GLOBAL_CONTEXT=/wps/wcm/connect/DMContentEn/Home/Common/Important+InformationstoFoodTraders)

la Sección de Control de alimentos en el puerto de entrada y presentara los siguientes documentos:<sup>19</sup>

- Copia de la licencia del importador para comercializar alimentos.
- Declaración de importación.
- Carta de aprobación de la Municipalidad de Dubai.
- Factura comercial en inglés.
- Certificado de origen<sup>20</sup>.
- Conocimiento de embarque (Bill of Lading) o Manifiesto de envío (waybill).
- Lista de Empaque (Packing List).
- Certificado Sanitario emitido en el país de origen.
- Los registros de temperatura<sup>21</sup> cuando sea necesario (para productos refrigerados o congelados)
- Cualquier otro certificado que puede ser requerido basado en decisiones locales (como por ejemplo certificado libre de OGM, certificación orgánica)
- La documentación de respaldo de cualquier declaración en el etiquetado (declaraciones nutricionales saludables, otras demandas) según sea necesario. Las declaraciones nutricionales y de salud de los alimentos sólo será aceptable si la reclamación y la redacción del mismo ha sido aprobado por los organismos científicos reconocidos internacionalmente
- Sólo en el caso de containers, orden de entrega. (Delivery order)

En virtud del principio de "puerto de entrada único", todos los productos alimenticios importados en los EAU (o en cualquier otro Estado del CCG) y destinados a otro mercado del CCG únicamente estarán sujetos al cumplimiento de los derechos de aduana en el primer punto de entrada en el CCG<sup>22</sup>. En la práctica esto aun no se aplica tal como se explica en el punto Aranceles y otros derechos e impuestos.

---

<sup>19</sup> DUBAI MUNICIPALITY, Important Information for traders” - “ Import and re-export for food stuff requirements”  
[http://login.dm.gov.ae/wps/portal/DepartmentHomePageEn?WCM\\_GLOBAL\\_CONTEXT=/wps/wcm/connect/DMContentEn/Home/Common/Important+InformationstoFoodTraders](http://login.dm.gov.ae/wps/portal/DepartmentHomePageEn?WCM_GLOBAL_CONTEXT=/wps/wcm/connect/DMContentEn/Home/Common/Important+InformationstoFoodTraders)

<sup>20</sup> Véase el ANEXO 1 para conocer las Normas de origen.

<sup>21</sup> La GCC Guide for Control on Imported Foods – Draft 2011

Define:

Las lecturas de temperatura como la Lectura total (papel o electrónico) de las temperaturas durante el transporte de alimentos refrigerados y congelados, mediante el uso de (termógrafos) dispositivos para medir la temperatura del aire circulante o temperatura de los alimentos

<sup>22</sup> ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE COMERCIO (OMC), Evaluación de Políticas Comerciales, Informe de la Secretaría año 2006.

Los procedimientos aduaneros y la documentación que se exige son los mismos para todos los miembros del CCG. Cada Emirato tiene su propia autoridad aduanera, pero los procedimientos aduaneros son los mismos en el conjunto de los EAU y los requisitos aduaneros se reducen al mínimo con el fin de no perjudicar las importantes actividades de importación, transbordo y reexportación de los EAU<sup>23</sup>.

Otro requisito que exigen los procedimientos aduaneros es que todos los operadores titulares de una licencia comercial obligatoriamente deban tramitar y adquirir un código de importación; los agentes de aduana deberán despachar las importaciones de los productos autorizados con ese código.

En todas las Oficinas de Aduanas, los importadores podrán hacer la declaración de aduanas en su totalidad por medios electrónicos. En algunos casos es posible realizar el despacho antes de llegar los envíos a punto de entrada, siempre que la documentación de la carga llegue a tiempo y esté en orden.

#### 4.1.2 REQUISITOS ARANCELARIOS, OTROS DERECHOS E IMPUESTOS<sup>24</sup>

##### 4.1.2.a ARANCELES

En enero de 2003 se hicieron públicos la Ley Unificada de Aduanas y el Arancel Aduanero Unificado (UCL) del GCC. El UCL estableció un arancel aduanero unificado del 5% en casi todos los productos alimenticios procesados (aquí se incluye los alimentos congelados). Sin embargo, para poder determinar el arancel aduanero exacto que debe pagar cada producto se deberá hacer su correcta clasificación arancelaria usando el texto de Arancel Aduanero Unificado (The Unified Customs Tariff for GCC States 2012) que se encuentra en el sitio web de la Autoridad Aduanera Federal<sup>25</sup>. Por otro lado, en virtud de la Customs Notice N° 1/2004; “Regarding List of goods for Tariff”, el exportador podrá enviar al departamento de aranceles de la Autoridad aduanera una lista con las productos sujetos a importación, para que este le suministre la clasificación arancelaria (código HS).<sup>26</sup>

<sup>23</sup> Las principales Oficinas de Aduanas son :Dubai <http://www.dxbcustoms.gov.ae>,  
Abu Dhabi <http://www.aahcustoms.gov.ae>  
Sharjah <http://www.sharjahcustoms.gov.ae>,  
Fujairah <http://www.fujairahcustoms.gov.ae/>

<sup>24</sup> USDA FAS GAIN REPORT , “United Arab Emirates: Food and Agricultural Import Regulations and Standards – Narrative”,  
Date: 12/31/2012

<sup>25</sup> El texto completo del Arancel Aduanero Unificado (The Unified Customs Tariff for GCC States 2012) se puede encontrar en [http://www.customs.ae/hscodedefinition\\_en.aspx](http://www.customs.ae/hscodedefinition_en.aspx)

<sup>26</sup> DUBAI MUNICIPALITY- Customs Notice No. 1/2004; “Regarding List of goods for Tariff”

El pago del impuesto correspondiente del arancel aduanero se hará sólo en el punto de entrada y luego se le permitirá el tránsito libre de impuestos entre los países miembros del CCG, dado a que se estableció una política de punto de entrada único. En la práctica, esta política se emplea sólo con contenedores sin abrir transbordados entre los mercados del CCG. Los envíos parciales tienden a estar sujetas a la obligación del 5% de importación nuevamente en el país de destino dentro del CCG, ya que aún no se ha implementado completamente el mecanismo. Sin embargo, se espera que todos los bienes, incluso los embarques parciales en contenedores abiertos, se beneficien del sistema unificado en los próximos años, una vez que los procedimientos aduaneros se hayan coordinado completamente.

#### 4.1.2.b OTROS DERECHOS E IMPUESTOS

Los EAU no tienen ningún impuesto a la renta, a las ventas, o impuesto de valor agregado (IVA). Los impuestos corporativos se aplican solamente a las compañías petroleras y a las sucursales de los bancos extranjeros. Sin embargo, Emiratos Árabes será el primer país del Golfo en implementar el IVA, después de que los países del Consejo de Cooperación del Golfo (CCG) hayan completado su unión monetaria<sup>27</sup>.

Por otro lado, desde 1998 los Emiratos Árabes Unidos ha impuesto un “canon comercial de legalización factura” equivalente a 1% del valor del envío en todos los productos importados. La cuota se puede pagar en la Embajada o Consulado de los Emiratos Árabes Unidos en el país de origen o en los Emiratos Árabes Unidos a la llegada. Los productos no serán liberados de la aduana hasta que la tasa sea pagada. ***Esto es independiente de los derechos de importación de 5 por ciento***<sup>28</sup>.

#### 4.1.3 REQUISITOS SANITARIOS<sup>29</sup>

Los requisitos sanitarios exigen que los alimentos procesados importados a EAU deban ser aptos para el consumo humano, y para ello deberán estar acuerdo con los requisitos de higiene del CCG establecido en la norma GSO 1694:2005 “Principios Generales de Higiene de los Alimentos”.

---

[http://www.dubaicustoms.gov.ae/en/PoliciesAndNotices/Notices/1\\_2004.pdf](http://www.dubaicustoms.gov.ae/en/PoliciesAndNotices/Notices/1_2004.pdf)

<sup>27</sup> PROMPERU, Guía de mercado Emiratos Árabes Unidos, 2011.

<sup>28</sup> USDA FAS GAIN REPORT , “United Arab Emirates: Food and Agricultural Import Regulations and Standards – Narrative”, Date: 12/31/2012.

<sup>29</sup> GCC GUIDE FOR CONTROL ON IMPORTED FOODS – Draft May 2011.

La norma establece que el producto (s) sea tratado o procesado en un establecimiento que ha sido sometido a las inspecciones de la autoridad competente y / o un organismo oficialmente reconocido y aplica un sistema de gestión de seguridad alimentaria<sup>30</sup> basado en los principios de HACCP o un sistema equivalente. A su vez la norma establece los pasos de seguimiento de la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumidor final, donde que se fijan las condiciones de higiene necesarias para la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo. Esto se corrobora en la “Guía para el control de las importaciones del CCG”, donde se establece que los países del CCG reconocen que los medios más eficaces y eficientes de mitigación de los riesgos alimentarios transmitidas al consumidor a menudo se logra mediante la aplicación de medidas de control durante la producción primaria y el procesamiento en el país de origen y que la inspección en el puerto de entrada es reconocida como un medio muy limitado de garantizar la inocuidad y aptitud de los alimentos importados, por tanto instan a que las autoridades competentes de los países exportadores aseguren la inocuidad de los alimentos durante la producción primaria y el procesamiento a través de la certificación sólo de alimentos procedentes de instalaciones alimentarias registradas o no oficialmente reconocidas en el país exportador pero sujetos a auditoría por parte de los países del CCG o sus agentes.

Igualmente los requisitos sanitarios exigen que todos los envíos deban ir acompañados de un certificado sanitario original expedido por la autoridad competente del país de origen o por un organismo oficialmente reconocido, el mismo que debe ser traducido al árabe o al inglés y árabe.

#### **4.1.3.a PRUEBAS Y CERTIFICACIÓN<sup>31</sup>**

Los EAU no cuentan con una extensa reglamentación técnica, y por lo general aceptan los “certificados técnicos” emitidos por las autoridades competentes del país de origen de los productos exportados. Para mayor seguridad, los laboratorios de los diferentes Emiratos, realizan análisis y pruebas de producto, ya sea por petición del importador o distribuidor, antes de que los productos sean comercializados o bien de forma aleatoria por los servicios de inspección que realizan ésta gestión una vez que los productos ya se encuentren en el canal de venta.

---

<sup>30</sup>La GCC GUIDE FOR CONTROL ON IMPORTED FOODS – Draft May 2011,

Define:

“Un sistema de gestión de seguridad alimentaria es aquel sistema completo de procedimientos y medidas de control para garantizar la seguridad alimentaria que incluye la aplicación de buenas prácticas de higiene (BPH), Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y la trazabilidad”.

<sup>31</sup> PRO ECUADOR, Guía Comercial de Emiratos Árabes Unidos, 2012

#### 4.1.3.b CERTIFICADO SANITARIO<sup>32</sup>

El Certificado sanitario es el documento que acredita que la inocuidad e idoneidad de la remesa de alimentos está en conformidad con los reglamentos técnicos pertinentes de los países del CCG y que fue manejado en un establecimiento que ha sido objeto de inspecciones por parte de la autoridad competente e implementa un sistema de gestión de seguridad alimentaria basado en los principios de HACCP o un sistema equivalente. Puede ser de papel o electrónico y deberá incluir adicionalmente las marcas distintivas del envío, su origen, el número de registro del establecimiento de alimentos y los indicios que la remesa de alimentos ha sido examinada inmediatamente antes de su envío.

Será expedido por la autoridad competente del país de origen o el país de exportación y debidamente certificado por la Embajada de los Emiratos Árabes Unidos si están disponibles.

El organismo competente en el Perú para emitir este certificado es la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA).

**Véase un modelo de este certificado en el anexo Nº 2 del presente documento.**

#### 4.1.4 REQUISITOS TÉCNICOS

Estos requisitos pueden consistir en el cumplimiento de normas y/o disposiciones relativas a las condiciones de producción, transporte, almacenamiento, controles de procesos, muestreo o una combinación de los mismos. Estos requisitos tienen como finalidad asegurar la calidad y la inocuidad de los productos alimentarios que serán importados a EAU. Las normas están disponibles en el sitio web del ESMA para su adquisición.

A continuación se mencionarán las principales normas técnicas de carácter genérico relacionadas a los alimentos procesados, ya que de por sí, cada producto puede contar con una o varias normas individuales específicas. El exportador deberá investigar y revisarlas. De no existir una norma específica para cada tipo de alimento se puede apelar a las normas del Codex Alimentarius, esto está permitido por el CCG.

##### 4.1.4.a CONDICIONES DE HIGIENE PARA LA PRODUCCION DE ALIMENTOS

La norma GSO 1694:2005 “Principios Generales de Higiene de los Alimentos”<sup>33</sup>, establece las condiciones de higiene necesarias para la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo.

<sup>32</sup> GCC GUIDE FOR CONTROL ON IMPORTED FOODS – Draft May 2011.

<sup>33</sup> UAE.S GSO 1694 :2005 “General Principles Of Food Hygiene”  
<https://www.esma.ae/e-store/default/StdDetails.aspx?std=1584>



Esta norma da las pautas para el seguimiento de toda la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumidor final. El estándar además recomienda que su aplicación se deba hacer conjuntamente con las normas y directrices que aplica el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

#### **4.1.4.b CONTAMINANTES Y TOXINAS EN LOS ALIMENTOS**

La norma GSO CAC 193:2008 “Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos”<sup>34</sup>, establece que la contaminación de los alimentos puede suponer un riesgo para el ser humano (y/o la salud animal). Además en algunos casos pueden tener un impacto negativo en la calidad de los alimentos. Los contaminantes pueden estar presentes en los alimentos como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de contaminación ambiental, igualmente las toxinas pueden estar presentes en los alimentos por esa vía o de manera natural

Frente a ello recomienda que se debe procurar que los niveles de los contaminantes presentes en los alimentos deben ser lo más bajos de lo razonablemente posible a través de buenas prácticas, como buenas prácticas agrícolas (BPA) y buenas prácticas de fabricación (BPF) siguiendo una evaluación apropiada de riesgos.

Con el fin de asegurar que se tomen las medidas adecuadas para reducir la contaminación de alimentos, se deberá elaborar un Código de prácticas que incluya medidas destinadas a reducir la contaminación en el origen y buenas prácticas de fabricación, así como buenas prácticas agrícolas en relación con el problema específico de la contaminación.

Finalmente, el nivel de contaminación de los alimentos, así como el efecto obtenido con las medidas adoptadas para reducir la contaminación, se evaluará mediante programas de seguimiento y evaluación y, si fuera necesario, mediante programas de investigación más especializados.

#### **4.1.4.c. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**

Si en un alimento se detecta la presencia de microorganismos patógenos que excedan los límites establecidos en la norma GSO 1016:1998 “Criterios microbiológicos para los productos

---

<sup>34</sup> UAE.S/GSO/ CAC 193 :2008 “General standard for contaminants and toxins in food”  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=3846>

alimenticios - parte 1”<sup>35</sup> la autoridad sanitaria podrá considerarlo alimento contaminado, conforme a la evaluación de los riesgos que de su presencia se deriven y por tanto será rechazado.

Esta norma establece los criterios microbiológicos para un determinado grupo de alimentos. De no estar presente en este grupo un determinado alimento se podrá recurrir a las normas del Codex Alimentarius que hacen referencia a los criterios microbiológicos aplicables a dicho producto.

#### 4.1.4.d ADITIVOS ALIMENTARIOS

El uso de aditivos alimentarios esta reglamentado por las siguientes normas:

**a)** La norma GSO 23:1998 “Colorantes usados en los productos alimenticios”<sup>36</sup> Regula el uso de colorantes alimentarios los que pueden ser naturales o artificiales.

**b)** La norma GSO 356:1994 “Conservantes permitidos para uso en alimentos”<sup>37</sup>. Regula el uso de conservantes de alimentos.

**c)** La norma GSO 357:1994 “Antioxidantes permitidos para uso en alimentos”<sup>38</sup>, regula el uso de antioxidantes.

**d)** La norma GSO 381:1994 “Emulsionantes, estabilizantes y espesantes permitidos para su uso en productos alimenticios”<sup>39</sup> Regula el uso de emulsionantes, estabilizantes y espesantes.

**e)** La norma GSO 707:1997 “Aromatizantes permitidos para el uso en los productos alimenticios”<sup>40</sup>, regula el uso de saborizantes, pudiendo ser estos naturales, artificiales o potenciadores de sabor.

**f)** La norma GSO 995:1998 “Edulcorantes permitidos para uso en alimentos”<sup>41</sup>, regula el uso de edulcorantes autorizados en productos alimenticios.

---

<sup>35</sup> UAE.S/GSO 1016 :1998 “Microbiological criteria for food stuffs - part1”  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=6175>

<sup>36</sup> UAE.S GSO 23 :1998 “Colouring Matter Used In Foodstuffs”  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=713>

<sup>37</sup> UAE.S GSO 356 :1994 “Preservatives permitted for Use in food products”  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=600>

<sup>38</sup> UAE.S GSO 357 :1994 “Antioxidants permitted for Use in foodstuffs”  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=601>

<sup>39</sup> UAE.S GSO 381 :1994 “Emulsifiers, stabilizers and thickeners permitted for use in food products”  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=634>

<sup>40</sup> UAE.S GSO 707 :1997 “Flavourings Permitted For Use In Foodstuffs”  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=902>

<sup>41</sup> UAE.S GSO 995 :1998 “Sweeteners Permitted For Use In Food Products”  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=2066>

En general, todas las normas establecen que solo los aditivos mencionados en ellas pueden ser usados y que igualmente los límites que se establecen no se deben exceder en ninguna circunstancia. Así mismo todos los aditivos usados en la elaboración de un alimento deben ser declarados en la etiqueta usando para ello su nombre común y su código de clasificación internacional.

Los funcionarios Emiratos Árabes Unidos están cada vez más incrementando su referencia a la Comisión del Codex Alimentarius y otros organismos internacionalmente reconocidos para determinar los aditivos alimentarios permitidos, especialmente para aquellos que no figuran en las Normas del Golfo. Sin embargo, el exportador debe trabajar en estrecha colaboración con su importador de modo que se garantice que el producto cumple los requisitos de los Emiratos Árabes Unidos sobre aditivos alimentarios. Las autoridades sanitarias de EAU le ponen especial atención en la revisión del uso de colorantes, conservantes, antioxidantes, edulcorantes no nutritivos en alimentos que son nuevos en el mercado.

La Sección de Control de Alimentos de la Municipalidad respectiva debe ser contactada para obtener más detalles.

Si un aditivo alimentario no aparece en ninguna de las normas aprobadas por el CCG, los funcionarios de los laboratorios suelen hacer referencia al Codex Alimentarius, las normas de la Unión Europea o las normas estadounidenses para determinar si pueden ser aceptados o no. Los miembros de la GSO actualmente están trabajando en la consolidación de todos los aditivos alimentarios estándares bajo un reglamento técnico. El nuevo proyecto se espera que esté listo para este año 2013<sup>42</sup>.

**Véase los cuadros con los principales aditivos de uso alimentario permitidos en EAU en el anexo nº3 y los aditivos no permitidos en el anexo nº 4.**

**Nota importante:**

La adición de alcohol no está permitida en cualquier producto alimenticio. Sin embargo, si se produce alcohol naturalmente, en algunos productos tales como jugos, se somete a los límites que se indica en las respectivas normas de los Emiratos Árabes Unidos.

#### **4.1.4.e REQUISITOS DE ETIQUETADO**

---

<sup>42</sup> USDA FAS GAIN REPORT , “United Arab Emirates: Food and Agricultural Import Regulations and Standards – Narrative”, Date: 12/31/2012.

La Norma GSO 9:2007 “Etiquetado de productos alimenticios envasados”<sup>43</sup> complementada por

La Norma GSO 150/2007 “Fecha de vencimiento de los productos alimenticios”

La Norma GSO 654:1996 “Requisitos generales para alimentos envasados para regímenes especiales” y

La Norma GSO 839:1997 “Envases de alimentos - Parte, 1 - Requisitos Generales”

Establece los lineamientos generales del etiquetado de alimentos procesados. Los requisitos de etiquetado son de cumplimiento obligatorio. Los errores en las etiquetas e incumplimiento de las reglas de los Emiratos Árabes pueden resultar en la prohibición de importación de un lote del producto.<sup>44</sup> Sin embargo, en ocasiones, los funcionarios de salud locales permitirán la importación de productos alimenticios con etiquetado que presenten infracciones leves. Las exenciones se concederán por una sola vez, y la venta de estos productos se suele limitar a usuarios institucionales finales.<sup>45</sup>

Los requisitos pueden ser generales y específicos.

#### 4.1.4.e.i REQUISITOS GENERALES<sup>46</sup>

Estos requisitos establecen que los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o con cualquier etiquetado (sean palabras, pictogramas o cualquier otro medio) que se refieren o sugieran, directa o indirectamente a cualquier otro producto alimenticio, con el que podría ser confundido, o de tal manera que pueda inducir al comprador o consumidor a suponer que este alimento está conectado con el otro producto. Así mismo, los productos alimenticios no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o con un etiquetado que sea falso, engañoso que pueda implicar una errónea

---

<sup>43</sup> El texto original de la Norma GSO 9/2007 “Etiquetado de productos alimenticios” se puede encontrar en el [http://www.wetgiw.gov.pl/files/1851\\_9\\_2007\\_EN\\_etvkietowanie.pdf](http://www.wetgiw.gov.pl/files/1851_9_2007_EN_etvkietowanie.pdf)

O para su adquisición en <https://www.esma.ac/e-store/default/STDDetails.aspx?std=2067>

<sup>44</sup> EJE EXPORTADOR 2012, Oportunidades del Sector de Alimentos: Mercado de los Emiratos Árabes Unidos. [http://www.ejeexportador.pe/pdf/03dic/sala2/Nicolleta%20Danieli\\_\(1\)%20Oportunidades%20Comerciales%20para%20Alimentos%20en%20EAU%20e%20India.pdf](http://www.ejeexportador.pe/pdf/03dic/sala2/Nicolleta%20Danieli_(1)%20Oportunidades%20Comerciales%20para%20Alimentos%20en%20EAU%20e%20India.pdf)

<sup>45</sup> USDA FAS GAIN REPORT, “United Arab Emirates: Food and Agricultural Import Regulations and Standards – Narrative”, Date: 12/31/2012.

<sup>46</sup> USDA FAS GAIN REPORT, “United Arab Emirates: Food and Agricultural Import Regulations and Standards – Narrative”, Date: 12/31/2012.

impresión en cuanto a sus características o cualquier otro aspecto<sup>47</sup>.

**La información obligatoria** que debe contener una etiqueta de alimentos es la siguiente<sup>48</sup>:

**a)** Nombre del producto (nombre del alimento) en una posición prominente en la etiqueta.

**b)** Lista de ingredientes en orden decreciente de proporciones y precedida por el título "Ingredientes". Esta lista debe incluir la declaración de:

- Los aditivos alimentarios (usados en el producto) con sus códigos numéricos del sistema internacional de clasificación (ICS) o índice europeo seguido del nombre asignado al aditivo por la norma.
- Los productos alimenticios e ingredientes que son conocidos por causar hipersensibilidad.
- La presencia en un ingrediente que fue obtenido través de la biotecnología (OGM).
- La fuente de las grasas de origen animal (carne de vacuno, búfalos, etc....)

**c)** La información nutricional (de declaración voluntaria para alimentos en general y obligatoria para alimentos de uso dietético especial). (\*)

**d)** El contenido neto declarado en el sistema métrico.

**e)** El nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor.

**f)** El país de origen del alimento.

**g)** Lote de identificación.

**h)** Fechas de producción y caducidad. (\*\*)

**i)** Instrucciones de uso y almacenamiento.

Para los puntos marcados como (\*), (\*\*), existen requisitos específicos a tener en cuenta durante el etiquetado los cuales serán especificados mas adelante.

#### **4.1.4.e.ii REQUISITOS ESPECÍFICOS**

Los requisitos específicos comprenden: el etiquetado nutricional, periodo de expiración o caducidad y la presentación de la información obligatoria.

##### **A. Etiquetado nutricional<sup>49</sup>**

<sup>47</sup> GSO 9/2007: Labeling of prepackaged food stuffs. Approved: 19/5/1428h (5/6/2007)

<sup>48</sup> GSO 9/2007: Labeling of prepackaged food stuffs. Approved: 19/5/1428h (5/6/2007)

De acuerdo a la norma GSO 9:2007 "Etiquetado de productos alimenticios envasados", la información nutricional estándar no es obligatorio, sin embargo, en el caso de los alimentos empleados para uso dietético especial (alimentos dietéticos, saludables y alimentos para bebés) la declaración de esta información en la etiqueta es obligatoria.

La declaración del valor nutritivo de los alimentos envasados deberán incluir datos de elementos tan esenciales como: carbohidratos, grasas, proteínas, fibra dietética y Energía.

En el caso de la adición de vitaminas, sales minerales o de otros elementos de la dieta en la lista de ingredientes del producto alimenticio envasado el valor de cada elemento será declarado por separado.

El valor nutritivo estará declarado en base a 100 gramos del producto. Por otro lado, el valor nutritivo y / o el contenido neto se establecerá como porcentaje en peso si, es menos de 100 g o 100ml.

La información se establecerán en unidades internacionales (g. mg. G-IU y kilocalorías para los datos de Energía).

Si un producto alimenticio lleva declaraciones asociados a ciertos problemas de salud (por ejemplo "mantiene la presión arterial estable durante cierto número de horas"), tienen que ser aprobados por uno o más de los siguientes órganos.

- La sección de control de importaciones de alimentos del municipio
- La clínica médica del municipio.
- El Ministerio de Salud federal.

El etiquetado nutricional esta reglamentado por la norma GSO CAC / GL 2:2008 (Codex GL 2:2005)<sup>50</sup> "Directrices sobre Etiquetado Nutricional de los Alimentos", la que fue implementada por los Emiratos Árabes Unidos el 15 de Ene de 2010. La norma ha sido revisada en el 2011 por los Estados del CCG y el proyecto fue notificado a los países miembros de la OMC para su revisión y comentarios. Este nuevo

---

<sup>49</sup> GSO 9/2007: Labeling of prepackaged food stuffs. Approved: 19/5/1428h (5/6/2007)

<sup>50</sup> La norma esta disponible mediante su compra en línea a través del enlace <https://www.esma.ae/e-store/arGen/CommitteeStandards.aspx?ID=3>

proyecto requiere que el etiquetado nutricional sea obligatorio.<sup>51</sup>

## **B. Periodo de expiración o caducidad (fecha de producción /expiracion)<sup>52</sup>**

La declaración de la fecha de producción y de expiración esta reglamentado por la norma la GSO 150 :2007 "Períodos de vencimiento de los productos alimenticios" (revisada) Esta norma incluye "períodos de vencimiento obligatorios" y "periodos de vencimiento indicativos". La norma aplica plenamente desde el 1 de noviembre de 2008 en los Emiratos Árabes Unidos A excepción de los 22 artículos que caen bajo los períodos de vencimiento obligatorios (que incluye los productos perecederos y alimentos infantiles), los exportadores de alimentos se pueden permitir el envío de productos con periodos de caducidad que el fabricante recomienda esto en virtud de los "Períodos de vencimiento indicativos"

La norma indica que las fechas de producción y caducidad será declarada en la etiqueta del envase / o el embalaje de forma codificada y de la siguiente manera:

- [Día / mes / año] para los productos alimenticios que tienen un período de caducidad de tres (3) meses o menos.
- [Mes-Año] para los productos alimenticios que tienen un período de caducidad superior a 3 meses. Bajo el formato mes / año, el último día del mes es la fecha de caducidad. El mes podrá imprimirse en números o letras. Por ejemplo, tanto el 3/08 y 08 de marzo son formatos aceptables.

Es obligatorio mencionar la fecha de producción, la cual estará precedida por a palabra "producción" o la letra "P".

---

<sup>51</sup> USDA FAS GAIN REPORT , "United Arab Emirates: Food and Agricultural Import Regulations and Standards – Narrative", Date: 12/31/2012.

<sup>52</sup> GSO 150:2007 "Expiration periods of food products "  
[http://members.wto.org/crnattachments/2011/sps/BHR/11\\_4222\\_00\\_e.pdf](http://members.wto.org/crnattachments/2011/sps/BHR/11_4222_00_e.pdf)

El uso de cualquiera de las siguientes frases para expresar la fecha de caducidad es permisible:

- Fecha de caducidad.
- Utilizar hasta.....(fecha).
- Válido por .....a partir de la fecha de producción.
- Usar antes de .....(fecha).
- Vender hasta.....(fecha) (para los productos alimenticios que tienen un período de caducidad superior a 3 meses).

Las fechas de Producción / expiración deben ser grabadas, en relieve, impreso o estampado directamente sobre la etiqueta original o sobre el embalaje primario en el momento de la producción y con tinta indeleble. Las fechas P / E impresas en etiquetas adhesivas no está permitido, no deberá haber más de una fecha de producción o de caducidad en el mismo paquete. Ambas fechas no serán objeto de supresión, modificación o engaño.

Los productos alimenticios cuyos envases estén libres de cualquier daño (rasgado o destruidos) se consideran como que cumplen con los estándares del Golfo.

Los productos que no se mencionan en los períodos de vencimiento obligatorio, se pueden definir mediante consulta con la Organización, esta se apoyará en reglas científicas para determinar las fechas de caducidad y tomará un acuerdo.

Para los productos alimenticios que no se mencionan en los períodos de vencimiento voluntarios o cualesquiera nuevos productos alimenticios que no se mencionan en la norma, las empresas que producen estos productos alimenticios deberán determinar los períodos de vencimiento reales para sus productos.

Conforme a las normas del Golfo cualquier tipo de envase de alimentos puede utilizarse siempre que estén libres de cualquier daño (cortado, destruido, etc).

El período de caducidad de los productos elaborados o re empacados sin estar sometidos a ninguna procesión térmico no deberá exceder del plazo de vencimiento residual de los materiales con los que se preparan.

El siguiente es un "Ejemplo de formato correcto para la declaración de la fecha de producción / expiración o caducidad.



P: 20/02/2012 e: 19/02/2013

Véase la clasificación de los alimentos en base a la norma GSO 150:2007 “Periodo de vencimiento de los alimentos” en el anexo nº5.

### C. Presentación de la información obligatoria<sup>53</sup>

#### Requisitos Generales

Las etiquetas adheridas a los alimentos pre envasados deberán aplicarse de tal manera que se evite su eliminación del contenedor.

Las declaraciones que aparecen en la etiqueta deberán ser marcadas de manera claramente visible y fácilmente legible en las condiciones normales de compra y uso.

Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, el etiquetado del envase deberá ser fácilmente legible a través de la envoltura y no oscurecida por la misma.

El nombre y contenido neto del alimento deberán aparecer en un lugar destacado dentro de la etiqueta, el mismo que deberá estar al alcance de la visión.

Cualquier nomenclatura, terminología, codificación, pictograma, etc ilegal o no autorizado no se utilizará.

Si la etiqueta informativa está en contacto con el producto alimenticio, La tinta utilizada la misma no deberá sufrir exudación o fuga de ninguna manera.

Los envases deberán satisfacer las exigencias establecidas en la norma GSO 839/1999, aprobado como estándar UAE 839/2000 "Requisitos Generales para los envases de alimentos Parte I".

#### Idioma

El Etiquetado y las declaraciones explicativas adjuntas se harán en árabe, en su defecto si se utiliza otro idioma será junto con el árabe. Toda la información dispensada en otro idioma deberá ser idéntica a lo escrito en árabe.

Si la información en árabe se coloca en una etiqueta complementaria junto a la etiqueta original, deberán cumplirse lo siguiente:

- Será un adhesivo único previsto por el fabricante y deberá cumplir con toda la

<sup>53</sup> GSO 9/2007: Labeling of prepackaged food stuffs. Approved: 19/5/1428h (5/6/2007)

Disposiciones pertinentes establecidas en norma GSO 9/2007.

- No podrá ocultar cualquier información requerida por esta norma.
- No contendrá ninguna declaración discrepante con la etiqueta original.
- Serán inamovibles en la manipulación normal y las condiciones de circulación del producto alimenticio envasado.

#### **4.1.4.e.iii ETIQUETADO FACULTATIVO<sup>54</sup>**

Declaraciones adicionales, cuestiones pictóricas o gráficas pueden ser impresas en la etiqueta, siempre que no estén en contradicción con el método de etiquetado obligatorio, ni contengan ninguna declaración medicinal o terapéutica que incumpla las disposiciones de la Norma de etiquetado.

La declaración del tipo de producto deberá ser legible y comprensible de modo tal que no lleve al engaño de ninguna manera.

Si el producto alimenticio se compone de dos o más ingredientes, el nombre de clase del principal ingrediente pueden ser listados con el resto de los ingredientes en una secuencia descendente por peso (m / m), pero un ingrediente con la proporción de menos del 5% del producto alimenticio no se incluirán en la lista de ingredientes.

#### **4.1.4.e.iv EXENCIONES DE LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO OBLIGATORIOS<sup>55</sup>**

A excepción de las especias y hierbas esenciales, las unidades pequeñas cuya superficie mayor es inferior a 10 cm<sup>2</sup> podrán quedar exentas de los requisitos de lista de ingredientes; identificación de los lotes y marcado de la fecha producción/expiración o caducidad e instrucciones de almacenamiento y uso.

#### **4.1.4.f REQUISITOS SOBRE DECLARACIÓN DE PROPIEDADES FORMULADAS PARA UN ALIMENTO**

---

<sup>54</sup> GSO 9/2007: Labeling of prepackaged food stuffs. Approved: 19/5/1428h (5/6/2007)

<sup>55</sup> GSO 9/2007: Labeling of prepackaged food stuffs. Approved: 19/5/1428h (5/6/2007)

La norma GSO CAC GL 1:2008 “Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades”<sup>56</sup> (que es una copia de la norma estándar CAC GL 1:2007 del Codex Alimentarius), establece que ningún alimento debe ser descrito o presentado de una manera falsa o engañosa o que causen una impresión errónea con respecto a sus características o propiedades.

Las declaraciones pueden estar relacionadas a características particulares de los productos tales como su origen, naturaleza, propiedades nutritivas, composición, producción, procesamiento o cualquier otra propiedad.

Este prohibido la declaración de propiedades nutritivas, propiedades respecto a la mejora o cura de problemas de salud o cualquier otra propiedad a menos que estas propiedades estén científicamente reconocidas y plenamente aceptadas por las normas del Codex, las Autoridades internacionales correspondientes o las autoridades del país dentro del cual el producto será distribuido.

Las siguientes declaraciones pueden ser consideradas engañosas:

- Declaraciones que incluyan comparativos y superlativos.
- Declaraciones como sano, saludable.

Las siguientes declaraciones pueden ser permitidas siempre que estén de acuerdo a las normas del Codex, las normas de Organismos Internacionales competentes o las practicas nacionales del país del que derive el alimento.

- Una declaración que el alimento tiene un incremento de su valor nutritivo debido a la adición de nutrientes tales como vitaminas, minerales o amino ácidos.
- Una declaración de que el alimento tiene una especial cualidad nutritiva por la reducción u omisión de algún nutriente.
- Términos como “natural”, “puro”, “fresco”, “casero”, “cultivado orgánicamente”, “biológicamente cultivado”.
- Términos relacionados a ritos culturales o religiosos (ejemplo “Halal” o “Kosher”), siempre que el alimento este de acuerdo a sus normas.
- Declaraciones que indiquen la ausencia o no adición de un determinado nutriente a fin de evitar engaños.

**Nota Importante:** Todo alimento que contiene carne de cerdo o productos derivados del cerdo debe estar claramente declarado en la etiqueta (no sólo en los ingredientes).

---

<sup>56</sup> UAE.S/GSO CAC GL 1 :2008 “General Guidelines On Claims”  
<https://www.esma.ae/e-store/default/StdDetails.aspx?std=4402>

#### 4.1.4.g REQUISITOS GENERALES PARA ENVASES Y EMBALAJE

La norma GSO 839:1997 “Envases para productos alimenticios - Requisitos generales - Parte 1”<sup>57</sup>, establece que todos los envases de productos alimenticios, sean estos primarios o secundarios, deben estar fabricados con materiales de grado alimentario (food grade), independientemente si el material es metal, vidrio, plástico, papel, cartón, textiles de varias capas, madera o cualquier otro material. Así mismo, indica que los envases deben estar limpios y en condiciones tales que eviten cualquier tipo de contaminación del producto que contiene. Además debe de proteger adecuadamente el alimento durante el proceso de manipulación, transporte y almacenamiento.

Dado el incremento del uso de envases de plástico el CCG emitió la norma GSO 839/1999 “Envases para alimentos Part. 2 – Envases de plástico – Requisitos generales”<sup>58</sup>, la cual establece que los envases de plástico independientemente de la forma que estos tengan (bolsas, cajas, botellas, jarras o cualquier otra forma geométrica) debe ser conocido su origen y composición para no causar daños a la naturaleza ni composición del producto que contienen ni a la salud del consumidor. Además deben:

- Ser resistentes a los golpes, la exposición prolongada a la luz y a los ácidos y bases.
- Proveer una adecuada permeabilidad a los gases y vapor de agua de acuerdo tipo de producto que contienen.
- Proteger adecuadamente los alimentos durante la manipulación, el transporte y el almacenamiento.

#### 4.1.4.h REQUISITOS GENERALES PARA EL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS<sup>59</sup>

El departamento de Control de alimentos de la Municipalidad de Dubai establece los requisitos generales para el transporte de los alimentos a través de una publicación titulada “Directrices para el transporte de alimentos”

En dicha publicación establece que los alimentos deben ser transportados de manera tal que se evite su contaminación y

---

<sup>57</sup> UAE.S GSO 839 :1997 “Food Packages - Part 1: General Requirements”  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=2051>

<sup>58</sup> UAE.S /GSO 1863 :2008 “Food Packages Part2: Plastic Package - General Requirements”  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=3822>

<sup>59</sup> DUBAI MUNICIPALITY, Publications for Distribution – “Food Transportation Guidelines”  
[www.dm.gov.ae](http://www.dm.gov.ae)

deterioro. Durante el transporte los alimentos están expuestos a peligros físicos, químicos y biológicos, para reducir o evitar dichos peligros se deben aplicar adecuados programas de limpieza y sanitización, así como las buenas practicas de transporte (la mas importante el control de la temperatura durante el transporte).

Por otro lado es responsabilidad del productor /exportador o del receptor de los alimentos comunicar al transportista los controles específicos que requieren los alimentos que serán transportados.

El medio de transporte sea este avión, barco, contenedor, tanque a granel, tráiler, caja, o cualquier otro medio de transporte debe ser adecuado al tipo específico de alimento para evitar los peligros asociados a cada tipo de alimento y/o evitar la contaminación cruzada. En este sentido es adecuado tener en cuenta lo siguiente: La unidad de transporte deberá mantener una temperatura de 1 a 5 °C para alimentos refrigerados, mientras que para los alimentos congelados la temperatura deberá ser de -18°C o menos. Para los alimentos secos o envasados la temperatura no debe exceder de lo 25 a 30 °C, se deberá permitir una adecuada ventilación evitando el ingreso de plagas o contaminación externa que pudiesen deteriorarlos.

Los utensilios usados para el transporte de alimentos deben ser de calidad alimentaria (food grade).

La carga y descarga de los alimentos deberá realizarse en lugares adecuados y que impidan la contaminación física, química o biológica aplicando buenas practicas de manipuleo.

De ocurrir el deterioro de los alimentos durante el transporte, las autoridades del departamento de control deberán identificarlos y decidir el adecuado tratamiento, para lo cual el consignatario deberá enviar la siguiente información:

- El numero del vehículo o contenedor.
- La ultima consignación transportada
- La temperatura registrada durante el transporte.
- Los registros de mantenimiento y limpieza.

Finalmente, los alimentos secos, congelados, refrigerados que hayan sufrido un abuso de la temperatura por más de 4 horas con el consecuente compromiso de su integridad deberán ser identificados y descartados para evitar el consumo humano. Igual ocurre con lo productos procesados y/o envasados que hayan sido sometidos al congelamiento de modo tal que la integridad de su empaque se vea comprometido deberá ser identificado y descartado. Las autoridades del departamento de control de alimentos deberán ser informadas de este procedimiento.

## 4.2 REQUISITOS PARA EL INGRESO DE ALIMENTOS FRESCOS

En general, los requisitos para el ingreso de alimentos frescos al mercado de EAU, siguen el mismo patrón que el de los alimentos procesados. Por tanto, los requisitos son:

- Tramitación de las importaciones
- Requisitos arancelarios y otros derechos e impuestos
- Requisitos técnicos y sanitarios

Sin embargo, dada las diferencias entre ambos tipos de productos existen algunas variantes, se exponen a continuación:

### 4.2.1 TRAMITACION DE LAS IMPORTACIONES

Sabemos que para realizar actividades en los EAU es requisito previo tener las licencias apropiadas y que en virtud de la Ley de Agencias Comerciales, las actividades de importación y los servicios de distribución al por mayor y al por menor, así como la venta y exposición de productos en los EAU, están reservados a "agentes" exclusivos", los cuales deben contar con una licencia comercial. Sin embargo, en octubre de 2005, a raíz de subidas de los precios, el Ministerio de Economía excluyó una lista de productos alimenticios básicos del ámbito de aplicación de la Ley de Agencias Comerciales (por ejemplo las legumbres y las hortalizas)<sup>60</sup>, por ello el exportador deberá verificar si el producto que desea enviar a EAU esta o no exento de este requisito y tomar las medidas adecuadas.

En cuanto a la licencia o autorización para la importación es el Ministerio de Agricultura y Pesquería (MAF) quien establece las condiciones de concesión de licencias para la importación y exportación que de las plantas y productos vegetales así como los casos de excepciones al régimen de licencias<sup>61</sup>, por tanto la licencia (de ser necesaria) deberá ser tramitada en este organismo.

Al igual que para los alimentos procesados, la empresa deberá estar registrada en el programa informático de importación de alimentos y reexportaciones FIRS (Food Import&Re-export System) y el producto debe ser aprobado por el departamento de Control de Alimentos, perteneciente a la Municipalidad de Dubai. Si es la primera vez que el producto llega a EAU, la empresa importadora debe obtenerla la aprobación del etiquetado alimentos, además de cumplir con la obligatoriedad de inscribir el producto en el sistema de registro y clasificación (parte de FIRS) basado en el número del código de barras.

---

<sup>60</sup> ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE COMERCIO (OMC), Evaluación de Políticas Comerciales, Informe de la Secretaría año 2006

<sup>61</sup> UAE , MINISTRY OF ENVIRONMENT AND WATER, "Federal Law Number ( 5 ) of the year 1979, concerning Agricultural Quarantine" – Artículo 13 inciso 2.  
<http://www.moew.gov.ae/Portal/en/laws-and-legislations/federal-laws.aspx>

Para el cumplimiento de los procedimientos aduaneros, el establecimiento importador deberá presentar una solicitud de importación electrónica a través del FIRS, antes de que el envío llegue hasta el puerto de entrada, o iniciar el proceso en el puerto de entrada. Cuando el envío llega al puerto de entrada, el importador deberá llevar el cargamento al lugar de inspección de la Sección de Control de alimentos en el puerto de entrada y presentara los siguientes documentos:

- Copia de la licencia del importador para comercializar alimentos (si el producto aplica)
- Declaración de importación.
- Carta de aprobación de la Municipalidad de Dubai.
- Factura comercial en inglés.
- Certificado de origen.
- Conocimiento de embarque (Bill of Lading) o Manifiesto de envío (waybill).
- Lista de Empaque (Packing List).
- Certificado Fitosanitario emitido en el país de origen.
- Cualquier otro certificado que puede ser requerido basado en decisiones locales (como por ejemplo certificación orgánica)
- Orden de entrega. (Delivery order) sólo en el caso de containers.

En lo que corresponde al cumplimiento de los derechos de aduana, al parecer los productos frescos están exentos de ellos, sin embargo, es recomendable hacer la verificación correspondiente en el Arancel de Aduanas.

Los procedimientos aduaneros y la documentación que se exige son los mismos para todos los miembros del CCG. Cada Emirato tiene su propia autoridad aduanera, pero los procedimientos aduaneros son los mismos en el conjunto de los EAU.

En todas las Oficinas de Aduanas, los importadores podrán hacer la declaración de aduanas en su totalidad por medios electrónicos. En algunos casos es posible realizar el despacho antes de llegar los envíos a punto de entrada, siempre que la documentación de la carga llegue a tiempo y esté en orden.

#### **4.2.2 REQUISITOS ARANCELARIOS, OTROS DERECHOS E IMPUESTOS**

Los alimentos en estado fresco están libres de aranceles<sup>62</sup>. Sin embargo, para poder determinar el arancel aduanero exacto que debe pagar cada producto se deberá hacer su correcta clasificación arancelaria usando el texto de Arancel Aduanero Unificado (The Unified Customs Tariff for GCC

---

<sup>62</sup> PRO CHILE DUBAI, “Estudio de Mercado – Productos Orgánicos – Emiratos Árabes Unidos”, Junio 2010.

States 2012) que se encuentra en el sitio web de la Autoridad Aduanera Federal.

Del mismo modo, no tienen ningún impuesto a la renta, a las ventas, o impuesto de valor agregado (IVA).

#### 4.2.3 REQUISITOS FITOSANITARIOS

Ley Federal N° 5 de 1979 sobre “Cuarentena Agropecuaria”<sup>63</sup> establece los requisitos fitosanitarios que deben cumplir las plantas y productos de origen vegetal.

Dicha ley indica que las plantas y los productos vegetales para poder ingresar al país deben estar libres de plagas cuarentenarias que se muestran en la tabla anexada en el texto de la ley. La tabla se muestra a continuación:

List of insects and diseases prohibited to enter the United Arab Emirates

Scientific name	Common name	الاسم بالعربية
1-Phylloxera vitifolia/vastatrix	Grape phylloxera Aphid	١ - حشرة الفلوكسيرا للعنب
2-Leptinotrsa decemlineata	Colorado potato Beetle	٢ - خنفساء بطاطس كولورادو
3-Cryptorhachus magifera	Mango Fruit Weevil	٣ - سوسنة ثمار المانجو
4-Synchitrium endobioticum	Potato wart disease	٤ - مرض ثآليل البطاطس
5-Phutophaga destructor	Hessian Wheat Fly	٥ - ذبابة الهميسان على القمح
6-Aspidiotus perniciosus	Sanjose Scale	٦ - حشرة شجوس القشرية على الحلويات
7-Popillia japonica	Japanese Beetle (Vegetable & Trees)	٧ - الخنفساء اليابانية للخضروات والفاكهة
8-Heterodera rostochiensis	Golden Nematode	٨ - اليماتودا الذهبية
9-Iridomyrmex humilis	Argentines Ant	٩ - النحلة الأرجنتينية
10-Pectinophora gossypiclla	Tink Boll Worm	١٠ - دودة اللوز القرظلية

La Adenda a la ley de cuarentena agropecuaria<sup>64</sup> reafirma lo indicado por la ley y señala que todas las plantas o productos vegetales se someterán al sistema de cuarentena agrícola y no deberá permitirse que entre al país si están contaminados con plagas, contaminantes o cualquiera de las enfermedades que se muestra en la tabla adjunta a la ley (mostrada anteriormente).

<sup>63</sup> UAE , MINISTRY OF ENVIRONMENT AND WATER, “Federal Law Number ( 5 ) of the year 1979, concerning Agricultural Quarantine”  
<http://www.moew.gov.ae/Portal/en/laws-and-legislations/federal-laws.aspx>

<sup>64</sup> UAE , MINISTRY OF ENVIRONMENT AND WATER, : Federal law number ( 6 ) of the year 1992 Concerning the amendments of some provisions of the federal law number ( 5 ) of the year 1979 Regarding The Agricultural Quarantine  
<http://www.moew.gov.ae/Portal/en/laws-and-legislations/federal-laws.aspx>



El artículo 6 de la Ley de Cuarentena Agrícola advierte que los envíos agrícolas no están autorizados a entrar en el país a menos de que estén acompañados de un certificado de salud (Certificado fitosanitario) expedido por las autoridades competentes en el país exportador y certificado por la embajada de los Emiratos Árabes Unidos en el país exportador.

La autoridad competente deberá dar un certificado que demuestra que la remesa agrícola exportada fue encontrado después de la inspección libre de plagas, enfermedades y contaminantes, correspondientes con los sistemas de cuarentena agrícola de país importador y la autoridad competente tendrá derecho a llevar a cabo el tratamiento necesario de la remesa agrícola a expensas de su propietario si sospecha de infección por enfermedades o plagas (Artículo 7 de la ley).

Todas las plantas y productos vegetales, serán sometidas a inspección por la autoridad competente y la autoridad tendrá el derecho de rechazar el lote agrícola importado y de regresar de vuelta el envío a costa del propietario si no se encuentra correspondencia con las regulaciones de cuarentena agrícola y las disposiciones de la ley. (Artículo 8 de la Ley).

Finalmente, la ley en su artículo 11 decreta que sin perjuicio de cualquier otra sanción prevista en una ley punitiva, la persona que infrinja las disposiciones de la ley, será sancionado en caso de condena a una pena de prisión no superior a tres meses y una multa que no exceda cinco mil Dirham o ambas penas, así como confiscar todas las plantas, sus productos y el envío agrícola en cuestión.

#### **4.2.3.a CERTIFICADO FITOSANITARIO**

El certificado fitosanitario es el documento que acredita que las plantas y los productos vegetales están libres de plagas cuarentenarias reglamentadas de acuerdo con los requisitos del CCG, así mismo el producto vegetal es apto para el consumo humano, de acuerdo con los requisitos de higiene del GCC, ya que fue manejado de acuerdo en un establecimiento que ha sido objeto de inspecciones por parte de la autoridad competente e implementa un sistema de gestión de inocuidad basado en los principios de HACCP o un sistema equivalente.

Será expedido por las autoridades competentes en el país exportador y certificado por la embajada de los Emiratos Árabes Unidos en el país exportador si esta disponible

La transmisión electrónica del certificado es una alternativa aceptable en EAU en contraposición con los a los certificados de papel que acompaña a un envío<sup>65</sup>.

---

<sup>65</sup> GCC GUIDE FOR CONTROL ON IMPORTED FOODS – Draft May 2011.

El organismo competente en el Perú para emitir este certificado fitosanitario es el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA).

Véase un modelo de este certificado se puede encontrar en el anexo N° 2 del presente documento.

#### 4.2.4 REQUISITOS TÉCNICOS

Estos requisitos están relacionados con el cumplimiento de normas y/o disposiciones relativas a las condiciones de higiene e inocuidad, manejo, empaque, transporte, almacenamiento, etc. Estos requisitos tienen como finalidad asegurar la calidad y la inocuidad de los productos frescos que serán importados a EAU. Las normas están disponibles en el sitio web del ESMA para su adquisición.

Se debe advertir que lo que se expone en este documento está relacionado a las normas generales respecto a los alimentos frescos, pues debido a que existe una variedad de estos (ya sean frutas u hortalizas) el CCG ha emitido normas específicas para cada tipo de alimento las que a su vez pueden estar relacionadas con las normas generales relacionadas a los alimentos. En su defecto, de no existir una norma específica para un determinado tipo de alimento fresco el CCG recomienda y autoriza apelar a las normas internacionales del Codex Alimentarius.

La norma GSO 123:1990 “Requisitos Generales para Fruta Fresca y Vegetales”<sup>66</sup> especifica los requisitos generales para las frutas y hortalizas frescas manejadas entre los mercados de la región y es especialmente aplicable a los productos incluidos en el comercio de tránsito, Además indica que se complementa con la norma GSO 124:1990 “Requisitos generales para las cajas de frutas frescas y verduras”.

Esta norma nos da una visión general de los requisitos técnicos que se deben cumplir para exportar alimentos frescos y para requerimientos específicos como ya se mencionó ellos serán cubiertos por las normas específicas para cada tipo de producto a en su defecto por las normas del Codex Alimentarius.

A continuación se expone una síntesis de los requerimientos de la norma:

##### 4.2.4.a REQUISITOS GENERALES

Las frutas deben ser homogéneas en cuanto a variedad, tamaño, madurez, color y forma.

La fruta debe ser fresca y madura (pero no sobre madura ni con cambios de color), libre de materias extrañas y residuos químicos y pesticidas a excepto de los límites máximos permitidos por las normas del CCG.

---

<sup>66</sup> UAE.S GSO 123 :1990, “General Requirements For Fresh Fruits And Vegetables”  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=253>

La fruta debe estar libre de polvo, suciedad, olores y sabores extraños, así como de infecciones de insectos y enfermedades.

Los empaques contenidos en cada envío deberán ser homogéneos para cada grado y no podrán contener ninguna fruta malograda.

#### **4.2.4.b CLASIFICACIÓN**

La fruta fresca y las verduras deben ser graduadas en tres clases (clase extra, clase I y clase II) en función a su calidad y sus especificaciones. Si un empaque de frutas o verduras no cumple con los requisitos o el grado de clasificación no debe ser exportado.

#### **4.2.4.c TOLERANCIA PERMITIDA**

La tolerancia permitida para la clase extra no deberá exceder los requerimientos de la clase I.

La tolerancia permitida para la clase I no deberá exceder los requerimientos de la clase II.

#### **4.2.4.d EMBALAJE**

El embalaje debe ser adecuado para garantizar la calidad y seguridad del producto. Si las frutas y verduras son embaladas en cajas (sean estas de madera, cartón o plástico) estas deberán cumplir con los requerimientos de la norma GSO 124:1990 "Requisitos generales para las cajas de frutas frescas y verduras".

#### **4.2.4.e ETIQUETADO**

Sin contravenir lo establecido en la norma GSO 9:2007 "Etiquetado de los Alimentos Pre envasados "

La información que se debe consignar en el embalaje es la siguiente:

- Nombre de la variedad
- Grado de calidad.
- El nombre del exportador, su marca comercial y su dirección.
- El peso bruto y el peso neto en unidades internacionales o por número de frutos.
- País de origen.
- Fecha de empacado.

Esta información se presentara en idioma árabe con escritura legible e indeleble.

**Nota importante:** En virtud de la norma GSO 150: "Periodos de vencimiento de los productos alimenticios", todas las frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas que no hayan sido peladas,

cortadas o tratados de manera similar están exentos de la indicación de la fecha de caducidad.

#### 4.2.4.f TRANSPORTE

El medio de transporte deberá estar mecánicamente refrigerado y capaz de mantener la temperatura del producto, así mismo, deberá estar en condiciones higiénicas y no debe haber sido usado previamente para transportar cualquier material nocivo para las características del producto.

#### 4.2.4.g ALMACENAMIENTO

El producto deberá ser almacenado a una temperatura que sea relevante para su tipo.

Requerimientos adicionales que se deben cumplir se encuentran en las siguientes normas:

Norma GSO ISO 7558:2002 “Guía para el pre envasado de Frutas y Hortalizas”.

Norma GSO 323:1994 “Requerimientos generales para el transporte y almacenamiento de alimentos refrigerados y congelados”.

La norma GSO CAC/RCP 47:2007 “Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de Alimentos a Granel y Alimentos semi envasados”.

#### 4.2.4.h LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

La norma GSO 382:1994 “Límites máximos de residuos de plaguicidas en los productos agrícolas y alimenticios - parte 1”<sup>67</sup>

Establece los límites máximos para los siguientes plaguicidas

- Malathion,
- Bromophos,
- Diquat fenclorfos,
- Pyrethrins,
- Quintozene,
- Parathion,
- Orthophenyl phenol,
- Methidathion
- Fentin.

La norma GSO 383 :1994 “Límites máximos de residuos de plaguicidas en los productos agrícolas y alimenticios - parte 2”<sup>68</sup>, Establece los límites máximos para los siguientes plaguicidas:

<sup>67</sup> UAE.S GSO 382 :1994, “Maximum limits of pesticide residues in agricultural and food products - part 1”  
<https://www.esma.ae/e-store/default/StdDetails.aspx?std=635>

<sup>68</sup> UAE.S GSO 383 :1994, “Maximum limits of pesticide residues permitted in agricultural and food products - part 2”

- Dimethoate,
- Chlorfenvinphos,
- Crufomate,
- Diazinon,
- Dioxathion,
- Diphenyl,
- Diphenylamine,
- Ethoxyquin
- Folpet.

Ambas normas establecen el Límite Máximo de Residuos de un plaguicida expresada en ppm que pueden estar presentes en la superficie o su parte interna de los productos agrícolas o alimentos destinados al consumo humano según corresponda. Además declaran que si bien el uso de los plaguicidas esta permitido, sin embargo los limites no pueden exceder las proporciones mencionadas en las normas.

Adicionalmente se recomienda revisar la norma GSO CAC 193:2008 “Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos”<sup>69</sup>, ya que esta norma contiene los principios fundamentales y procedimientos que son utilizados y recomendados por el Codex Alimentarius para el tratamiento de contaminantes y toxinas en los alimentos y piensos, y enumera los niveles máximos de contaminantes y sustancias tóxicas naturales presentes en los alimentos y piensos que son recomendados por la CAC y que se aplica a los productos que circulan en el comercio internacional.

Finalmente, en ausencia de una norma los Emiratos Árabes Unidos reconoce las normas del el Codex Alimentarius acerca de plaguicidas y niveles de residuos de contaminantes. La contaminación química es una preocupación cada vez mayor de autoridades de los EAU y se están realizando esfuerzos para actualizar las directrices locales y mejorar los procedimientos de prueba.

#### 4.3 REQUISITOS PARA EL INGRESO DE PRODUCTOS PESQUEROS

Para el ingreso de productos pesqueros, sean estos frescos, congelados o enlatados, los requisitos que se deben cumplir son:

---

<https://www.esma.ae/e-store/default/StdDetails.aspx?std=636>

<sup>69</sup> UAE.S/GSO/ CAC 193 :2008, “General standard for contaminants and toxins in food”  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=3846>

- Tramitación de las importaciones.
- Requisitos arancelarios y otros derechos e impuestos.
- Requisitos técnicos y sanitarios.

Debe resaltarse que el trámite de las importaciones es el mismo independientemente del tipo de presentación: frescos, congelados o enlatados. Mientras que los requisitos arancelarios pueden variar dependiendo del grado de elaboración de cada producto. En cuanto a los requisitos técnicos y sanitarios estos deberán corresponder a cada tipo de producto.

A continuación se detallan cada uno de ellos:

#### **4.3.1 TRAMITACION DE LAS IMPORTACIONES**

Los requisitos para la tramitación de las importaciones de los productos pesqueros incluyen tanto normas legales como procedimientos administrativos que se deben cumplir para que los importadores de alimentos puedan operar, así como para que los envíos puedan ingresar libremente al mercado de EAU. Las normas son aplicables en todos los lotes, en todos los puertos de entrada.

Dentro de estos requisitos tenemos:

##### **4.3.1.a REGISTRO Y ADQUISICIÓN DE LA LICENCIA COMERCIAL<sup>70</sup>**

En virtud de la Ley de Agencias Comerciales<sup>71</sup> las actividades de importación y los servicios de distribución al por mayor y al por menor, así como la venta y exposición de productos o la prestación de servicios en los EAU, están reservados a "agentes" exclusivos quienes cuentan con una licencia comercial para los productos que importan. Sin embargo, en octubre de 2005, a raíz de subidas de los precios, el MEP (Decisión N° 538/1 del Gabinete), excluyó una lista de productos alimenticios básicos del ámbito de aplicación de la Ley de Agencias Comerciales dentro de esta lista se encuentran los productos pesqueros. No obstante, se recomienda que el exportador se comunique con las autoridades del Ministerio de Economía y Planificación (MEP) para confirmar si el su producto aplica o no al acuerdo de agencia exclusiva.

---

<sup>70</sup> ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE COMERCIO (OMC), Evaluación de Políticas Comerciales, Informe de la Secretaría año 2006.

<sup>71</sup> Ley de Agencias Comerciales, Ley Federal N° 18, de 1981, modificada por la Ley N° 14, de 1988.

#### 4.3.1.b ADQUISICIÓN DEL CERTIFICADO DE NO OBJECCIÓN PARA IMPORTAR Y REEXPORTAR PRODUCTOS DE LA PESCA<sup>72</sup>

El Certificado es válido por un año y sólo lo pueden adquirir empresas de importación y reexportación que cumplan con las siguientes condiciones:

- El titular de la licencia debe ser ciudadano con un mínimo del 51% del capital de la empresa.
- Proveer cámaras frigoríficas para mantener los productos pesqueros en condiciones saludables, para cumplir con los requisitos que determine la autoridad competente.
- Proporcionar un vehículo refrigerado para el transporte de productos pesqueros que cumpla con las condiciones que determine la autoridad competente.
- Mantenga registros que muestran el movimiento de importación de acuerdo con la cantidad, la calidad, así como las copias de los certificados emitidos por el país de origen.

Para que el certificado sea emitido el interesado deberá presentar una solicitud de forma electrónica en el sitio web del Ministerio y pagar la tasa correspondiente después que el organismo competente haya realizado la Inspección de las condiciones y especificaciones técnicas de la empresa.

#### 4.3.1.c ADQUISICIÓN DE LICENCIA DE IMPORTACION<sup>73</sup>

Cada uno que desee importar o exportar animales y productos de origen animal<sup>74</sup> hacia y desde los Estados miembros tendrá que

<sup>72</sup> UNITED ARAB EMIRATOS MINISTRY OF ENVIRONMENT & WATER – Our Services – “Issuing of no objection certificate to import and re-export fish products”.  
<http://www.moew.gov.ae/Portal/en/our-services/fisheries/licensing/issuing-of-no-objection-certificate-to-import-and-re-export-fish-products.aspx>

<sup>73</sup> Artículo 3 del Ministerial Decree Number (460) of the year 2001, concerning The executive By-law of the Veterinary Quarantine in The Cooperation Council for The Arab States of The Gulf  
<http://www.moew.gov.ae/Portal/en/laws-and-legislations/executive-by-laws.aspx#page=1>

<sup>74</sup> Se entiende como

a) “animal “ a todos los animales, ya sea animales domesticados o salvajes, incluidos los peces y aves, ya sea para la alimentación, cría, uso ornamental o de otra manera de acuerdo a

The Ministerial Decree Number (460) of the year 2001, concerning The executive By-law of the Veterinary Quarantine in The Cooperation Council for The Arab States of The Gulf  
<http://www.moew.gov.ae/Portal/en/laws-and-legislations/executive-by-laws.aspx#page=1>

b) Carne y productos análogos: Significa todas las partes de los animales utilizados para la alimentación, aves de corral huevos de mesa, pescados, leche y productos lácteos, productos de origen animal utilizadas para el consumo humano o consumo animal de acuerdo a

Federal law number (6) of the year 1979 Concerning Veterinary Quarantine.  
<http://www.moew.gov.ae/Portal/en/laws-and-legislations/federal-laws.aspx>

presentar una solicitud al ministerio competente (Ministerio de agricultura y pesca) para obtener la necesaria licencia expedida por el órgano competente.

#### 4.3.1.d REGISTRO Y APROBACION DEL PRODUCTO Y LA ETIQUETA<sup>75</sup>

Todo producto alimenticio debe ser aprobado por el departamento de Control de Alimentos, perteneciente a la Municipalidad de Dubai.

Si es la primera vez que el producto llega a EAU, la empresa importadora debe obtener la aprobación del etiquetado. Para su aprobación, la etiqueta debe cumplir las normas de etiquetado de los alimentos envasados estipulados en la norma GSO 9:2007 “Etiquetado de los alimentos envasados” o en su defecto las normas que le corresponden a cada alimento de manera individual. Las estipulaciones incluidas en las normas alimentarias individuales se deberán seguir para evitar cometer violaciones (como la presencia de ingredientes prohibidos, los requisitos microbiológicos o químicos, etc)

Además de aprobar la etiqueta de los alimentos, las pruebas de laboratorio puede ser necesario antes de importar los productos.

Si Los procesos de fabricación llevadas a cabo en los productos no están incluido en la norma GSO 150:2007 (Vencimiento de los alimentos) deberá ser mencionado al presentar una solicitud para la aprobación del etiquetado.

Es obligatorio que todos los alimentos destinados a ser importados deberán estar inscritos en el sistema de registro y clasificación (parte de FIRS) basado en el número del código de barras. Este es un pre-requisito para completar cualquiera de los objetivos del programa.

#### 4.1.1.e CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS ADUANEROS

El establecimiento importador deberá presentar una solicitud de importación electrónica a través del FIRS, antes de que el envío llegue hasta el puerto de entrada, o iniciar el proceso en el puerto de entrada. Cuando el envío llega al puerto de entrada, el importador deberá llevar el cargamento al lugar de inspección de la Sección de Control de alimentos en el puerto de entrada y presentara los siguientes documentos.<sup>76</sup>

---

<sup>75</sup> DUBAI MUNICIPALITY, Important Information for traders” - “ Import and re-export for food stuff requirements”  
[http://login.dm.gov.ae/wps/portal/DepartmentHomePageEn?WCM\\_GLOBAL\\_CONTEXT=/wps/wcm/connect/DMContentEn/Home/Common/Important+InformationstoFoodTraders](http://login.dm.gov.ae/wps/portal/DepartmentHomePageEn?WCM_GLOBAL_CONTEXT=/wps/wcm/connect/DMContentEn/Home/Common/Important+InformationstoFoodTraders)

<sup>76</sup> DUBAI MUNICIPALITY, Important Information for traders” - “ Import and re-export for food stuff requirements”  
[http://login.dm.gov.ae/wps/portal/DepartmentHomePageEn?WCM\\_GLOBAL\\_CONTEXT=/wps/wcm/connect/DMContentEn/Home/Common/Important+InformationstoFoodTraders](http://login.dm.gov.ae/wps/portal/DepartmentHomePageEn?WCM_GLOBAL_CONTEXT=/wps/wcm/connect/DMContentEn/Home/Common/Important+InformationstoFoodTraders)



- Copia de la licencia del importador
- Declaración de importación.
- Carta de aprobación de la Municipalidad de Dubai.
- Factura comercial en inglés.
- Certificado de origen
- Conocimiento de embarque (Bill of Lading) o Manifiesto de envío (waybill).
- Lista de Empaque (Packing List).
- Certificado Sanitario emitido en el país de origen.
- Los registros de temperatura<sup>77</sup> cuando sea necesario (para productos refrigerados o congelados)
- Cualquier otro certificado que puede ser requerido basado en decisiones locales (como por ejemplo certificado libre de OGM, certificación orgánica)
- Sólo en el caso de containers, orden de entrega. (Delivery order)

El cumplimiento de los derechos de aduana se hará efectivo en el primer punto de entrada, en virtud del principio de "puerto de entrada único".

Los procedimientos aduaneros y la documentación que se exige son los mismos para todos los miembros del CCG. Cada Emirato tiene su propia autoridad aduanera, pero los procedimientos aduaneros son los mismos en el conjunto de los EAU y los requisitos aduaneros se reducen al mínimo con el fin de no perjudicar las importantes actividades de importación, transbordo y reexportación.

En todas las Oficinas de Aduanas, los importadores podrán hacer la declaración de aduanas en su totalidad por medios electrónicos. En algunos casos es posible realizar el despacho antes de llegar los envíos a punto de entrada, siempre que la documentación de la carga llegue a tiempo y esté en orden.

#### 4.3.2 REQUISITOS ARANCELARIOS, OTROS DERECHOS E IMPUESTOS

##### 4.3.2.a ARANCELES

El Arancel Aduanero Unificado (UCL) del CCG en general establece un arancel aduanero unificado del 5% en casi todos los productos alimenticios procesados y un arancel aduanero de 0% para los productos frescos.

---

<sup>77</sup> La GCC Guide for Control on Imported Foods – Draft 2011

**Define:**

Las lecturas de temperatura como la Lectura total (papel o electrónico) de las temperaturas durante el transporte de alimentos refrigerados y congelados, mediante el uso de (termógrafos) dispositivos para medir la temperatura del aire circulante o temperatura de los alimentos

Por tanto, la mayoría de los productos pesqueros frescos (entiéndase por frescos a los no procesados) tienen un arancel 0% y los que son procesados ya sean en estado fresco, refrigerado, congelados y/o enlatados tienen un arancel de 5%, por esto existen muchas empresas que importan productos sin procesar y los procesan para que no se les aplique el arancel<sup>78</sup>.

#### 4.3.2.b OTROS DERECHOS E IMPUESTOS

Los EAU no tienen ningún impuesto a la renta, a las ventas, o impuesto de valor agregado (IVA). Sin embargo, Emiratos Árabes será el primer país del Golfo en implementar el IVA, después de que los países del Consejo de Cooperación del Golfo (CCG) hayan completado su unión monetaria<sup>79</sup>.

Como ya se mencionó desde 1998 los Emiratos Árabes Unidos ha impuesto un “canon comercial de legalización factura” equivalente a 1% del valor del envío en todos los productos importados. La cuota se puede pagar en la Embajada o Consulado de los Emiratos Árabes Unidos en el país de origen o en los Emiratos Árabes Unidos a la llegada. Los productos no serán liberados de la aduana hasta que la tasa sea pagada. ***Esto es independiente de los derechos de importación de 5 por ciento***<sup>80</sup>.

#### 4.3.3 REQUISITOS SANITARIOS<sup>81</sup>

Los requisitos sanitarios exigen que el pescado y los productos de pescado deben ser aptos para el consumo humano, de acuerdo con los requisitos de higiene del CCG.

Los productos pesqueros y sus derivados procederán de especies no tóxicas y que no presenten ningún signo de enfermedad y de zonas libres de las enfermedades listadas por la Organización de sanidad animal (OIE). **(Véase la lista de enfermedades de los pescados de la OIE para el 2013 en el anexo N° 6).**

Los pescados (incluidos los peces de aleta, anfibios, crustáceos y moluscos) y sus derivados deben provenir de cultivos o zonas de producción acuícola cuyos requisitos de higiene están bajo el control de la autoridad competente; el pescado ha sido alimentado con piensos que se produce en cumplimiento de los principios de GMP y HACCP o su

---

<sup>78</sup> OFICINA COMERCIAL DE PRO CHILE EN DUBAI - EAU, “Estudio de Mercado Salmón/ Langostas Vivas en Emiratos Árabes Unidos”

<sup>79</sup> PROMPERU, Guía de mercado Emiratos Árabes Unidos, 2011.

<sup>80</sup> USDA FAS GAIN REPORT , “United Arab Emirates: Food and Agricultural Import Regulations and Standards – Narrative”, Date: 12/31/2012.

<sup>81</sup> GCC GUIDE FOR CONTROL ON IMPORTED FOODS – Draft May 2011.

equivalente y deben estar libre de cualquier contaminante, sea este físico, químico o biológico, que está prohibido internacionalmente.

Todos los productos pesqueros y sus derivados deben ser manejados de acuerdo con los requisitos del CCG, en un establecimiento que ha sido objeto de inspección por parte de la autoridad competente y aplica un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos basado en los principios de HACCP o un sistema equivalente.

Todos los envíos deberán estar acompañados de su respectivo certificado sanitario.

#### **4.3.3.a PRUEBAS Y CERTIFICACIÓN<sup>82</sup>**

Dado que los EAU no cuentan con una extensa reglamentación técnica por lo general aceptan los “certificados” emitidos por las autoridades competentes del país de origen de los productos exportados. Para mayor seguridad, se podrán realizar análisis y antes de que los productos sean comercializados.

#### **4.3.3.b CERTIFICADO SANITARIO<sup>83</sup>**

El Certificado sanitario es el documento que acredita que la inocuidad e idoneidad de la remesa de alimentos está en conformidad con los reglamentos técnicos pertinentes de los países del CCG. Puede ser de papel o electrónico y deberá incluir las marcas distintivas del envío, su origen, el número de registro del establecimiento de alimentos

Será expedido por la autoridad competente del país de origen o el país de exportación y debidamente certificado por la Embajada de los Emiratos Árabes Unidos si están disponibles.

Puede ser de papel o electrónico y deberá incluir las marcas distintivas del envío, su origen, el número de registro del establecimiento de alimentos y que la remesa de alimentos ha sido examinada inmediatamente antes de su envío.

El organismo competente en el Perú para emitir el certificado sanitario para los todos los productos pesqueros independientemente de su presentación es el Instituto Tecnológico de la Producción (ITP) a través del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).

Véase un modelo de este certificado se puede encontrar en el anexo N° 2.

#### **4.3.4 REQUISITOS TÉCNICOS**

Como se menciona anteriormente estos requisitos están relacionados con el cumplimiento de normas y/o disposiciones relativas a las condiciones de

---

<sup>82</sup> PRO ECUADOR, Guía Comercial de Emiratos Árabes Unidos, 2012

<sup>83</sup> GCC GUIDE FOR CONTROL ON IMPORTED FOODS – Draft May 2011.

higiene e inocuidad, manejo, empaçado, transporte, almacenamiento, etc. Estos requisitos tienen como finalidad asegurar la calidad y la inocuidad de los productos pesqueros y sus derivados que serán importados a EAU. Todas las normas están disponibles en el sitio web del ESMA para su adquisición.

Por otro lado, debido a que los productos pesqueros pueden incluir especies como peces, moluscos y crustáceos, el CCG ha emitido normas específicas para cada tipo de especie y/o producto derivado, a su vez cada norma específica esta relacionada y complementada con las normas generales aplicables a los alimentos en general.

De no existir una norma relacionada a una determinada especie dicho organismo recomienda el uso y aplicación de las normas internacionales del Codex Alimentarius referente a la especie en cuestión.

A continuación se presentan los requisitos técnicos relacionados a los pescados frescos refrigerados y congelados, y posteriormente los relacionados al los pescados en conserva, dado que esta especie es la de mayor consumo e interés para el comercio internacional.

#### **4.3.4.1 REQUISITOS TÉCNICOS PARA EL PESCADO FRESCO REFRIGERADO**

La norma GSO 380:1994, "Pescado Refrigerado"<sup>84</sup> hace referencia a los requerimientos técnicos que debe cumplir este producto e indica que su aplicación debe ser complementada con las siguientes normas:

1. GSO 1881:2008 "Métodos de muestreo para los pescados, crustáceos y sus productos".
2. GSO 589:1995 "Métodos de análisis físico y químico para pescados, mariscos y sus productos".
3. GSO 655: 1996 "Métodos de examinación microbiológica para la carne, pescados y mariscos".
4. GSO 323:1994 "Requisitos generales para el transporte y almacenamiento de alimentos refrigerados y congelados".
5. GSO 384:1994 "Hielo para consumo humano".
6. GSO 382:1994 "Límites máximos de residuos de pesticidas permitidos en productos agro alimentarios Parte – 1".
7. GSO 383:1994 "Límites máximos de residuos de pesticidas permitidos en productos agro alimentarios Parte – 2".
8. GSO 969:1998 "Requisitos generales para almacenes para productos alimenticios congelados y refrigerados – Parte 2".

---

<sup>84</sup> UAE.S GSO 380 :2011, "Chilled fish"  
<https://www.esma.ae/e-store/default/StdDetails.aspx?std=633>

9. GSO estándar sobre “Métodos para la detección de los límites máximos de residuos de pesticidas en productos agro alimenticios”.

10. GSO 988:1998 “Niveles límites de Radioactividad permitidos en productos agro alimenticios”

11. GSO 998:1999 “Métodos para la detección de los niveles límites de Radioactividad permitidos en productos agro alimenticios”

Lo más resaltante de la norma es lo siguiente:

La norma establece que el pescado refrigerado es aquel pez fresco, completo o en piezas, recién capturado y que no ha recibido ningún tratamiento de conservación, excepto la refrigeración.

- ✓ El pescado debe estar fresco, limpio, sin golpes ni magulladuras, libre de olores extraños solo expedirá su olor característico y no deberá provenir de zonas con epidemias declaradas.
- ✓ La concentración total de nitrógeno volátil no debe ser superior a 30mg/100GR.
- ✓ Los límites de pesticida no debe superar lo establecido en la norma GSO 383:1994 “Límites máximos de residuos de pesticidas permitidos en productos agro alimentarios Parte – 2”.
- ✓ Los niveles de radioactividad permitidos en el producto no debe superar lo establecido en la norma GSO 988:1998 “Niveles límites de Radioactividad permitidos en productos agro alimenticios”.
- ✓ El contenido de contaminantes minerales no debe exceder lo siguiente: Cadmio 0.5 ppm, Plomo 2.0 ppm, Mercurio 1.0 ppm.
- ✓ Los límites microbiológicos no deben ser mayores a lo que muestra el cuadro siguiente:

Microorganism	Limits/gram			
	n	c	m	M
Total aerobic bacterial count	5	3	5 x 10 <sup>5</sup>	10 <sup>7</sup>
Escherichia coli	5	3	11	5 x 10 <sup>2</sup>

- ✓ Su transporte y almacenamiento debe cumplir lo establecido en la norma GSO 323:1994 “Requisitos generales para el transporte y almacenamiento de alimentos refrigerados y congelados” y la norma GSO 969:1998 “Requisitos generales para almacenes para productos alimenticios congelados y refrigerados – Parte 2”. Adicionalmente y sin contravenir las dos normas

indicadas se deberá cumplir lo siguiente: El pescado debe ser transportado en contenedores adecuados, higiénicos y que no contaminen el producto. La temperatura de mantenimiento debe ser de -0.5 a 1°C durante el transporte, el almacenamiento y hasta que el producto llegue al consumidor final.

- ✓ Para cumplir con lo referente al etiquetado se debe seguir lo indicado en la norma estándar de etiquetado GSO 9:1997 “Etiquetado de alimentos envasados” (teniendo en consideración sus excepciones) y la norma GSO 150:2007 “Periodo de vencimiento de los productos alimenticios” (la norma establece que el periodo de caducidad para este producto indicado en ella tiene carácter de sugerencia y que el productor o empacador podrá colocar el periodo de caducidad que considere le corresponde a su producto).
- ✓ Los requisitos del envase están establecidos en la norma GSO 839:1997 “Requisitos generales para los envases de alimentos Parte 1” y adicionalmente y sin contravenir esta norma, la norma GSO 1026:2000 “Código de prácticas de higiene para la preparación, transporte, manipulación y almacenamiento de los pescados” indica que los envases para los pescados refrigerados deben ser ligeros, fáciles de llevar e impermeables.

Adicionalmente se recomienda la lectura de la norma GSO 1026:2000 “Código de prácticas de higiene para la preparación, transporte, manipulación y almacenamiento de los pescados” ya que esta también contiene algunos requisitos técnicos referentes a los pescados frescos refrigerados.

#### 4.3.4.2 REQUISITOS TÉCNICOS PARA PESCADO CONGELADO

Los requisitos técnicos para el pescado congelado se establecen en la norma GSO 1753:2006 “Pescado y sus productos - pescado congelado”<sup>85</sup> la que a su vez se complementa con las siguientes normas:

1. GSO 380:1994, “Pescado Refrigerado”
2. GSO 9:1997 “Etiquetado de alimentos envasados”
3. GSO 589:1995 “Métodos de análisis físico y químico para pescados, mariscos y sus productos”.
4. GSO 655:1996 “Métodos de examen microbiológico de la carne, pescado, mariscos y sus productos”

---

<sup>85</sup> UAE.S GSO 1753 :2006 “Fish And Its Products - Frozen Fish”  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=1916>

5. GSO 1016:1998 “Criterios microbiológicos para los productos alimenticios - parte 1”.

6. GSO 21:1984 “Regulaciones de higiene para las plantas procesadoras de alimentos y su personal.

7. GSO 150: 2007 “Períodos de caducidad de los productos alimenticios”

Lo más resaltante de la norma es lo siguiente:

Los Pescados congelados son derivados de peces frescos aptos para el consumo humano, con o sin la cabeza, a los que pueden haberse quitado completa o parcialmente las vísceras u otros órganos.

Deberá ser elaborado cumpliendo lo establecido en la norma mencionada en (6)

El producto debe ser preparado convenientemente antes de ser sometidos al proceso de congelación.

El proceso de congelación no se considerará completo hasta que el producto no alcance una temperatura de  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  o inferior en el centro térmico una vez estabilizada la temperatura.

El producto se conservará ultra congelado de modo que se mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.

Se elaborarán y envasarán de manera que la deshidratación y la oxidación sean mínimas.

Se permitirá cualquier presentación del producto, siempre que cumpla con todos los requisitos de la presente Norma; y esté debidamente descrita en la etiqueta de manera que no induzca a error o a engaño al consumidor.

Los pescados congelados estarán preparados con pescado fresco sano y que cumpla lo establecido en la norma mencionada en (1).

Si el producto está glaseado, el agua utilizada para el glaseado o para la preparación de soluciones de glaseado será agua potable o agua de mar limpia.

Todos los demás ingredientes utilizados serán de calidad alimentaria.

Los productos no deberán contener más de 10 mg/100 g de histamina, tomando como base la media de la unidad de muestra analizada. Esta disposición se aplica únicamente a las especies pertenecientes a las familias Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae y Coryphaenidae.

Sólo está permitido el empleo de los siguientes antioxidantes:

- 300 Ácido ascórbico
- 301 Ascorbato de sodio
- 303 Ascorbato de potasio y

La dosis máxima en el producto final estará expresada en BPF.  
El producto final estará exento de todo material extraño que constituya un peligro para la salud humana.

El etiquetado sin contravenir lo establecido en la norma mencionada en (1) se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

Nombre del alimento además del nombre vulgar o común de la especie

Cuando el producto esté glaseado, deberá indicarse explícitamente.

En la etiqueta figurará también la expresión "congelado"

Se indicará en la etiqueta que el producto debe conservarse en condiciones tales que permitan mantener su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.

Cuando el alimento esté glaseado, en la declaración del contenido neto del alimento no se incluirá el glaseado.

Se indicará en la etiqueta que el producto debe almacenarse a una temperatura de -18 °C o inferior.

La identificación del lote, el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán figurar en el envase.

En virtud de la norma indicada en (7) Las fechas de producción y caducidad deberán indicarse en la etiqueta. La norma establece que el periodo de caducidad para este producto indicado en ella tiene carácter de sugerencia y que el productor o empacador podrá colocar el periodo de caducidad que considere le corresponde a su producto.

#### 4.3.4.3 REQUISITOS TÉCNICOS PARA PESCADO EN CONSERVA

La norma GSO 2207 :2012 "Pescado en conserva"<sup>86</sup> establece los requisitos técnicos generales para este tipo de producto. La norma deberá ser aplicada conjuntamente con las siguientes normas:

1. GSO 9:1997 "Etiquetado de alimentos envasados"
2. GSO 21:1984 "Regulaciones de higiene para las plantas procesadoras de alimentos y su personal."
3. GSO 150:2007 "Periodo de expiración de los alimentos".
4. GSO 168 "Requisitos de las instalaciones de almacenamiento de alimentos secos y enlatados"
5. GSO 382:1994 "Limites máximos de residuos de pesticidas permitidos en productos agro alimentarios Parte – 1".

<sup>86</sup> UAE.S/GSO 2207 :2012," Canned finfish"

<https://www.esma.ae/e-store/Default/StdDetails.aspx?std=6585>

Este enlace [http://www.puntofocal.gov.ar/notific\\_otros\\_miembros/bhr231\\_t.pdf](http://www.puntofocal.gov.ar/notific_otros_miembros/bhr231_t.pdf) muestra una copia de la norma.



6. GSO 383:1994 "Límites máximos de residuos de pesticidas permitidos en productos agro alimentarios Parte – 2".
7. GSO 589:1995 "Métodos de análisis físico y químico para pescados, mariscos y sus productos".
8. GSO 655:1996 "Métodos de examen microbiológico de la carne, pescado, mariscos y sus productos"
9. GSO 839:1997 "Requisitos generales para los Envases de alimentos– Parte 1"
10. GSO 988:1999 "Niveles Límites de radiactividad permitidos en los alimentos – Parte 1".
11. GSO 998:1999 "Métodos para la detección de los límites permitidos de radionúclidos en los alimentos – Parte 1 - Análisis de espectrometría gamma A – Cs – 134, Cs – 137".
12. GSO 1016:1998 "Criterios microbiológicos para los productos alimenticios - parte 1"
13. GSO 1791:2007 "Latas redondas de hojalata con piezas triples utilizados en el envasado de productos alimenticios".
14. GSO 1861:2008 "Determinación de histamina en pescados y sus productos"
15. GSO 1881:2008 "Métodos de muestreo para los pescados, crustáceos y sus productos"

Lo más relevante de la norma es lo siguiente:

La norma se aplica a los pescados en conserva y no se aplica a los productos en los que los pescados en conserva tienen menos del 50% m / m del contenido neto del envase.

La norma define los pescados en conserva como el producto elaborado con la carne de cualquier especie de pez que es adecuado para el consumo humano, y puede contener una mezcla de especies, con similares propiedades sensoriales y que estén dentro del mismo género. Embalado con agua, aceite u otros agentes en recipientes herméticamente sellados y que ha recibido un tratamiento suficiente para asegurar la esterilidad comercial.

Su procesamiento se hará en concordancia con la norma que se menciona en (2)

El medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados serán de calidad alimentaria y conforme a todas las normas del Golfo.

El producto estará exento de materias extrañas, materias objetables y de corrupción, del olor, el sabor y de la coloración.

El producto no deberá contener más de 10 mg/100 g de histamina y con un contenido no superior a 20 mg /100 g en la unidad de muestra, esto se aplica únicamente a las especies de las familias Scombridae, Clupeidae, Coryphaenidae, Scombrosocidae y Pomatomidae.

Los requisitos microbiológicos serán los que figuran en la norma del Golfo mencionado en (12).

Los requisitos de radiación serán los que figuran en la norma del Golfo se menciona en (9).

El producto deberá estar exento de microorganismos capaces de desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento y las sustancias derivadas de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

Los límites máximos de residuos de pesticidas en los productos alimenticios deberán estar en los niveles que indica la norma del Golfo mencionado en (5) y (6).

Puede contener aditivos alimentarios permitidos.

El envase deberá estar libre de defectos que afectan cierre hermético, así como deberá satisfacer los requisitos de las normas mencionadas en (9) y (13).

El transporte del producto se llevará a cabo por medios que garanticen su protección contra daño mecánico y la contaminación. El producto deberá almacenarse en depósitos bien ventilados, lejos de fuentes de calor y contaminación.

Los establecimientos deberán cumplir con los requisitos de acuerdo con la norma del Golfo mencionado en (4).

El etiquetado Sin perjuicio de lo que indica en la norma del Golfo mencionado en (1) y (3) la siguiente información deberá colocarse en la etiqueta de la lata:

- Nombre del producto y de la especie
- El medio de cobertura deberá formar parte parte del nombre del producto.

En virtud de la norma indicada en (3) el productor o empacador podrá colocar el periodo de caducidad que considere le corresponde a su producto, ya que las fechas que la norma establece para este tipo de producto son de carácter sugerente.

Finalmente se debe mencionar que cada que para cada especie de pescado sometido a este proceso de elaboración puede existir una norma específica o en su defecto se deberá apelar a las normas del Codex Alimentarius, ya que lo expuesto anteriormente es solo de carácter general.

#### **4.4 REQUISITOS PARA EL INGRESO DE ALIMENTOS ORGÁNICOS**

En general, los requisitos para el ingreso de alimentos orgánicos a EAU son muy similares a los de los alimentos convencionales (sean estos frescos o procesados) en cuanto a:

- Tramitación de las importaciones y

- Requisitos arancelarios y otros derechos e impuestos, ya que no existen normas específicas para este tipo de alimentos.

Mientras que para el cumplimiento de

- Requisitos técnicos y sanitarios el CCG ha emitido la norma GSO 05/SC3/FDS - GSO CAC GL 32:2013 "Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente"<sup>87</sup>.

Esto se corrobora con la referencia que dicha norma hace en la sección 7 titulada "IMPORTACIONES" donde expone lo siguiente

**a)** Los productos que llevan, o se pretende que lleven, un etiquetado descriptivo relativo a métodos de producción orgánica: y que se importan sólo podrán comercializarse cuando la autoridad competente o el organismo designado en el país exportador haya emitido un certificado de inspección que indique que el lote designado en el certificado se ha obtenido con un método de producción, elaboración, comercialización e inspección que ha aplicado las reglas previstas en todas las secciones y anexos de estas directrices (las directrices de la norma) y cumple la decisión de equivalencia a que se refiere el punto (d)

**b)** El certificado mencionado en el párrafo (a) debe acompañar a las mercancías, en su ejemplar original, en los locales del primer destinatario; posteriormente, el importador deberá conservar el certificado de la transacción por no menos de dos años con fines de inspección / auditoría

**c)** La autenticidad del producto deberá mantenerse desde la importación hasta el consumidor. Si las importaciones de productos orgánicos no están en conformidad con los requisitos de estas directrices debido al tratamiento aplicado por las regulaciones nacionales para fines de cuarentena, pierden su carácter orgánico.

**d)** El país importador puede:

- Exigir información detallada, en particular informes preparados por expertos independientes de mutuo acuerdo entre las autoridades competentes de los países exportadores e importadores, sobre las medidas aplicadas en el país exportador para que pueda hacer juicios y tomar decisiones sobre la equivalencia con sus propias reglas, siempre que las normas del país importador cumplan los requisitos de estas directrices, y / o disponer, conjuntamente con el país exportador, la visita a lugares donde puedan examinarse las reglas de producción y preparación y las medidas de inspección / certificación, incluidas la producción y preparación, tal como se aplica en el país exportador.
- Requerir, a fin de evitar que se confunda al consumidor, que el producto esté etiquetado de acuerdo con los requisitos de etiquetado aplicados, de conformidad con las disposiciones de la sección 3 de la norma.

---

<sup>87</sup> GSO 05/SC3/FDS - GSO CAC GL 32:2013 – "Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods"  
[http://www.sfda.gov.sa/ar/food/about/administration/management\\_regulations/Documents/CAC-GSO-32-2013.pdf](http://www.sfda.gov.sa/ar/food/about/administration/management_regulations/Documents/CAC-GSO-32-2013.pdf)

De lo que expone la norma se puede inferir que el requisito más importante que se deberá cumplir para que un producto etiquetado como orgánico pueda acceder al mercado de EAU es el cumplimiento de los requisitos técnicos que exige la norma GSO 05/SC3/FDS - GSO CAC GL 32:2013 "Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente.

Su aplicación requiere que se haga conjuntamente con la norma GSO 9:995 "Etiquetado de los Alimentos Pre envasados" y la norma GSO 707:1994 "Saborizantes permitidos para el uso en los productos alimenticios" tal como ella lo indica.

Otro punto importante a tenerse en cuenta es lo siguiente: La norma aún es un borrador por tanto puede estar sujeta a modificaciones, por ello se recomienda al exportador estar al corriente de las publicaciones del CCG acerca de los cambios que pueda sufrir la norma.

## 4.5 OTRAS NORMAS Y REQUISITOS ESPECÍFICOS

### 4.5.1 REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA CARNE Y SUS PRODUCTOS DERIVADOS

Por cuestiones de carácter religioso y cultural la carne y sus productos derivados deben cumplir requisitos específicos que a continuación se detalla:

La carne y sus productos derivados deben ser aptos para el consumo humano, de acuerdo con los requisitos de higiene establecidos en la norma GSO CAC/RCP 58:2007 "Código de prácticas de higiene para la carne"<sup>88</sup>, Esta norma establece las disposiciones de higiene para la carne cruda, preparados de carne y carne manufacturada desde el momento de la producción animal en pie hasta el punto de venta al por menor".

La carne debe ser obtenida a partir de animales sanos que no tienen ninguna evidencia aparente de cualquier enfermedad contagiosa o infecciosa según la lista de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), tal como lo indica la ley de Ley Federal N° (6) del Año 1979 respecto de Cuarentena Veterinaria<sup>89</sup>

**Véase la lista de enfermedades de los animales de la OIE en el anexo n° 7.**

La carne o producto cárnico fue manejado de acuerdo con los requisitos del CCG, en un establecimiento que ha sido objeto de inspecciones por parte de la autoridad competente y aplica un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos basado en los principios de HACCP o un sistema equivalente.

<sup>88</sup> UAE.S/GSO CAC RCP 58 :2007 "Code of hygienic practice for meat"  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=6492>

<sup>89</sup> UNITED ARAB EMIRATES – MINISTRY OF ENVIRONMENT & WATER – "Veterinary Quarantine"  
<http://www.moew.gov.ae/Portal/en/laws-and-legislations/federal-laws.aspx>

El sacrificio de los animales debe realizarse en cumplimiento de la norma GSO 993:1998 “Sacrificio de animales de acuerdo con los requisitos de la ley islámica”<sup>90</sup> (aplica a animales y aves), por tanto, los animales han sido sacrificados en un matadero que esté aprobado por las autoridades del CCG y está bajo la supervisión de la Autoridad Competente y han sido sometidos a ha inspección ante mortem y post mortem por la autoridad competente, de conformidad con los requisitos del CCG.

La carne y sus productos derivados deben proceder de animales que no hayan sido sacrificados con el fin de controlar o erradicar enfermedades.

La carne y sus productos derivados no deben derivar de animales alimentados con proteínas animales transformadas, con exclusión de la harina de pescado, de acuerdo con los requisitos del CCG.

La buena práctica veterinaria ha sido aplicada en el uso de medicamentos veterinarios (incluyendo hormonas de crecimiento) se realizo en concordancia con la norma GSO CAC/MRL 02:2007 “Límites Máximos de Residuos para Medicamentos Veterinarios en los Alimentos”<sup>91</sup> y los productos químicos agrícolas en los animales vivos y cualquier residuo en la carne cumplir con los requisitos del CCG

#### **DOCUMENTOS NECESARIOS Y LOS CERTIFICADOS SANITARIOS<sup>92</sup>**

Todos los envíos de carne y sus productos derivados importados a EAU deben estar cubiertos por la documentación apropiada y la certificación. La autenticidad y la exactitud de la certificación oficial y los organismos de certificación oficialmente reconocidos serán periódicamente verificados y auditados por los países del CCG.

Los documentos que se exigen son los que generalmente se usan en el comercio internacional y adicionalmente y con carácter obligatorio se exige la presentación del “Certificado de sacrificio Hala”<sup>l</sup> para carne y aves de corral y el “Certificado Halal” para los productos alimenticios que contengan ingredientes de origen animal.

#### **Certificado Halal / Certificadode sacrificio Halal**

La verificación del certificado Halal y/o el certificado de sacrificio Halal sacrificio se lleva a cabo para todos los envíos correspondientes a la carne y su productos derivados incluidos aquellos que en su etiqueta consignan un ingrediente de origen animal. En el caso de la carne y productos cárnicos, la agencia musulmán aprobado por las CCG (Sociedades,

---

<sup>90</sup> UAE.S GSO 993 :1998, “Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Law”  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=3363>

<sup>91</sup> UAE.S GSO CAC/MRL 02 :2007, “Maximum Residue Limits for Veterinary Drugs in Foods”  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=2500>

<sup>92</sup> GCC Guide for Control on Imported Foods - Draft May 2011.

Agencias / consejos islámicos) en el país exportador, supervisará el proceso de sacrificio de los animales y proporcionará la documentación de acuerdo con los requisitos del CCG. La autoridad competente del país exportador también puede proporcionar la certificación Halal.

Cuando la carne es procesada en un país diferente al del origen de la carne, la autoridad competente en el país de fabricación debe proporcionar una certificación que la carne utilizada en la fabricación es el mismo que el descrito en el certificado original de sacrificio Halal proporcionado por el país de expedición.

### **Certificado de sacrificio Halal para la exportación de carne y productos cárnicos**

Este certificado da fe de

- El sacrificio se ha producido en un matadero autorizado y bajo la supervisión y presencia de la Autoridad islámica designada y que ha sido aprobado por las autoridades competentes del CCG por los carniceros musulmanes utilizando el cuchillo y en un lugar donde la especie porcina no es permitida en el matadero.
- La carne fresca se originó a partir de un país y de un establecimiento que está autorizado para exportar carne Halal al GCC, y la fuente animal es Halal

### **Certificado Halal para la exportación de productos de origen cárnico**

Este certificado da fe de

- Las grasas y derivados de carne (tales como gelatina) que se utilizan como uno de los ingredientes de los alimentos procesados, han sido extraídos bajo la supervisión de una autoridad islámica en el país de fabricación y aprobado por el CCG, sobre la base del certificado original Halal del sacrificio animales expedido por una asociación islámica aprobada por el GCC en el país de origen.
- La garantía que la carne y los derivados de grasas utilizados en la elaboración de alimentos son los mismos contemplados en los certificados Halal originales.

Los envíos de carne y sus productos derivados sin certificado halal podrían ser importados a EAU, siempre que la autoridad del Departamento de Control de los alimentos lo autorice, sin embargo, estarán sujetos a restricciones para su comercialización, como que solo se podrá expender en zonas o áreas no musulmanas<sup>93</sup>.

Vease los modelos de estos certificados en el anexo nº 2 y todo lo referente a la Certificación Halal en el anexo nº8.

---

<sup>93</sup> PRO CHILE “Como Hacer Negocios Con Emiratos Árabes Unidos”

#### 4.5.2 CARNE DE CERDO Y SUS DERIVADOS<sup>94</sup>

La carne de cerdo y productos que contengan carne de cerdo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado y debe indicar claramente que el producto contiene carne de cerdo. Así mismo las etiquetas de los alimentos no deberían incluir fotos de carne de cerdo, ni recetas a base de esta carne.

El uso de grasa o la carne de cerdo como ingrediente de los productos está prohibido, a menos que los productos se vendan al menudeo en las secciones restringidas de las tiendas al por menor y que están claramente marcados para los no musulmanes.

Para evitar confusiones con los funcionarios reguladores y los consumidores, los exportadores deberían mantenerse al margen de los nombres tradicionalmente asociados a la carne de cerdo como jamón o tocino para etiquetar productos derivados de otro tipo de carne por ejemplo el jamón de pavo, el jamón o tocino de carne.

#### 4.5.3 BEBIDAS ALCOHÓLICAS<sup>95</sup>

No hay requisitos especiales de etiquetado para las bebidas alcohólicas más allá de lo que normalmente se requiere en el país de origen.

Las importaciones de bebidas alcohólicas están estrictamente controladas. Sólo unas pocas compañías locales que están autorizadas para importar y vender bebidas alcohólicas. La importación de bebidas sin alcohol está permitida, pero estos productos no pueden contener más de un 0,05 por ciento de alcohol por volumen.

#### 4.5.4 ALIMENTOS IRRADIADOS<sup>96</sup>

El uso de radiación ionizante para el tratamiento de alimentos esta permitido en EAU, siempre que se cumpla con las normas del CCG referentes al uso este.

El etiquetado de un alimento que haya sido tratado con radiación ionizante deberá incluir una declaración escrita indicando tal tratamiento en estrecha proximidad al nombre del alimento.

El uso del símbolo internacional de irradiación de los alimentos es opcional. En el caso de que se utilice un producto irradiado como un ingrediente de otro alimento este deberá ser declarado en la lista de ingredientes.

---

<sup>94</sup> USDA FAS GAIN REPORT, “United Arab Emirates: Food and Agricultural Import Regulations and Standards – Narrative”, Date: 12/31/2012.

<sup>95</sup> USDA FAS GAIN REPORT, “United Arab Emirates: Food and Agricultural Import Regulations and Standards – Narrative”, Date: 12/31/2012.

<sup>96</sup> GSO 9:2007: Labeling of prepackaged food stuffs. Approved: 19/5/1428h (5/6/2007).

Cuando un producto de un solo ingrediente se preparó a partir de una materia prima que fue sometido a un tratamiento por radiación, se indicará en la lista de ingredientes.

#### **4.5.5 ALIMENTOS IMPORTADOS PARA FINES NO COMERCIALES<sup>97</sup>**

Dentro de los alimentos importados para fines no comerciales se encuentran:

1. Las muestras de alimentos usados para la promoción y para la distribución no comercial de un producto. Estos alimentos deben ir acompañados de un certificado sanitario y etiquetados con el término (muestra gratis).
2. Las muestras de alimentos para el uso en exposiciones temporales y festivales donde: el importador ofrece las garantías en cuanto a la aptitud de los alimentos para el fin previsto y la venta o distribución de estos alimentos está prohibida fuera de o después de finalizado el evento.

Los alimentos importados para fines no comerciales están exentos de algunos de los requisitos que cumplen los productos alimenticios importados como se indica en normas y reglamentos técnicos del CCG.

Para confirmar la aptitud para el uso de estos alimentos pueden tomarse muestras para exámenes de laboratorio, esto si se considera necesario por la autoridad competente.

#### **4.5.6 PROHIBICIONES A LA IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS<sup>98</sup>**

Si bien, dentro de la lista de productos de importación prohibida que la Aduana de Dubai publica no se encuentra ningún alimento, sin embargo, la Guía para el Control de las Importaciones de alimentos (GCC Guide for Control on Imported Foods – Draft May 2011), indica que la prohibición de la importación de alimentos dentro de los países del CCG puede darse por dos razones:

- Razones de seguridad alimentaria
- Razones sanitarias o fitosanitarias

##### **4.5.6.a ALIMENTOS DE IMPORTACIÓN PROHIBIDA POR RAZONES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Los siguientes alimentos tienen expresamente prohibido el ingreso y no serán objeto de inspección

- Alimentos que no cuentan con garantías de seguridad alimentaria brindadas por la autoridad competente del país de origen / país de exportación.

<sup>97</sup> GCC Guide for Control on Imported Foods - Draft May 2011.

<sup>98</sup> GCC Guide for Control on Imported Foods - Draft May 2011.



- Alimentos de los países y regiones sujetos a las advertencias sanitarias internacionales.
- Alimentos rechazados por otros países por razones de seguridad alimentaria
- Los alimentos que no se ajusten a las normas de seguridad alimentaria en el país de origen / país de exportación
- Alimentos religiosamente prohibidos
- Alimentos con ingredientes o aditivos que no se permiten (carne de cerdo y alcohol)
- Alimentos de animales y plantas silvestres que no se permiten
- Alimentos designados como prohibidos por motivos sanitarios según lo notificado por los países del CCG.

**Los alimentos que requieren una atención especial:**

Los siguientes alimentos requieren una atención especial durante la inspección en el puerto de entrada:

- Los alimentos que entran por el punto de cruce fronterizo por primera vez.
- Los alimentos con historia de violaciones repetidas de las normas de seguridad alimentaria del CCG.
- Los alimentos rechazados de otros países.

**4.5.6.b PROHIBICIÓN DE LA IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS POR RAZONES SANITARIAS O FITOSANITARIAS**

La prohibición de la importación de alimentos por razones sanitarias o fitosanitarias tiene como fin proteger la vida y la salud de los seres humanos, animales, plantas y el medio ambiente. La prohibición se aplica cuando los países del CCG lo consideren apropiado y oportuno.

Cualquier prohibición está sujeta a las siguientes disposiciones:

- La imposición y el levantamiento de la prohibición se basan en la evidencia científica y la referencia de organismos internacionales de normalización y otras autoridades internacionales competentes en materia sanitaria y fitosanitaria.
- Cualquier prohibición o el levantamiento de una prohibición por un país del CCG se informarán de inmediato a la secretaría del CCG y el CCG confirmará la decisión armonizada tan pronto como sea posible.

- Mientras que el CCG se tarda para conseguir un enfoque armonizado para la imposición y el levantamiento de la prohibición, cada país del CCG se reserva el derecho de imponer o levantar una prohibición sobre una base individual. Otros países del CCG se asegurarán de que los alimentos prohibidos no entren en ese país en particular.
- Los países del CCG sólo publicará las declaraciones oficiales sobre estas cuestiones después de que la decisión de prohibir o levantar la prohibición haya sido acordado y las declaraciones ser harán en forma de declaración oficial de la secretaría del CCG del país o individuo (s) que emitieron la prohibición.

#### **4.5.7 DERECHOS DE AUTOR Y / O LEYES DE MARCA REGISTRADA<sup>99</sup>**

Los Emiratos Árabes Unidos están reforzando las normas de protección de las marcas. El registro de una marca no es obligatorio, pero su protección puede ser limitada a menos que este oficialmente registrada. Problemas de infracción de marca registrada son raros en el sector alimentario. El registro de marcas está a cargo de la Sección de Marcas del Ministerio de Economía y Comercio. Una empresa extranjera puede registrar un producto / marca directamente con el Ministerio. Para acelerar el proceso, sin embargo, se recomienda que una firma local sea el retenido. Desde 1996, los EAU no permite acuerdos exclusivos de agencias para marcas de alimentos. En 2006, los Emiratos Árabes Unidos canceló los contratos de agencia exclusiva para los alimentos considerados productos básicos que fueron amparadas desde antes de 1996. La acción fue tomada en un esfuerzo por reducir los precios de alimentos al por menor. Algunos contratos de agencia pre-1996 seguirán siendo reconocidos.

#### **5. PROCEDIMIENTO DE IMPORTACIÓN**

Los procedimientos aduaneros y de importación son básicamente los mismos para todos los Emiratos. Para comprender mejor el proceso de importación de productos alimenticios en EAU lo podemos dividir en tres etapas a saber:

- A. Cumplimiento de los Requisitos previos a la importación de productos alimenticios.
- B. Procedimientos de control y liberación de las importaciones de productos alimenticios.
- C. Procedimientos frente a un Rechazo en Aduana (adicional ya que puede presentarse sólo en algunos casos).

---

<sup>99</sup> USDA FAS GAIN REPORT, "United Arab Emirates: Food and Agricultural Import Regulations and Standards – Narrative", Date: 12/31/2012.

A continuación se describen cada una de estas etapas:

#### **A. CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS PREVIOS A LA IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS<sup>100</sup>**

El Departamento de Control de los Alimentos de la Municipalidad de Dubai exige a todos los establecimientos importadores de alimentos cumplir con siguientes requisitos previos a la importación:

- I. Registro de la empresa importadora en el programa informático de importación de alimentos y reexportaciones (FIRS, Food Import & Re-export System), el que pertenece a la sección de comercio de alimentos del Departamento de Control de Alimentos de la Municipalidad.
- II. Obtener la aprobación de etiqueta de los alimentos antes de la importación para confirmar el cumplimiento de las normas para todo producto envasado que no haya sido aprobado previamente (las etiquetas de frutas y verduras no requiere aprobación previa).
- III. Registro de todos los productos alimenticios a ser importados en el programa informático de importación de alimentos y reexportaciones (FIRS, Food Import & Re-export System) antes de la importación. Como mejora en la FIRS este servicio ya está disponible en línea.
- IV. Antes de la importación, es prudente obtener una prueba de laboratorio de los productos alimenticios a importar en el Laboratorio Central de Dubai o en cualquier Laboratorio Internacional Acreditado para garantizar que cumpla con las normas.<sup>101</sup>

#### **B. PROCEDIMIENTOS DE CONTROL Y LIBERACIÓN DE LAS IMPORTACIONES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS<sup>102</sup>**

EAU se caracteriza por tener algunos de los aeropuertos y puertos marítimos más modernos del mundo. A pesar de estar generalmente recargados, la inspección por oficiales de sanidad y aduana se realiza a pocas hora de la llegada al puerto (los puertos de Dubai son la primera entrada de productos alimentarios a EAU). De modo tal, que los productos alimenticios están sujetos a inspección de la aduana y a la prueba de conformidad practicada por la Municipalidad de Dubai. Esta se realiza al mismo tiempo o inmediatamente después de la inspección aduanera. Una vez superadas estas inspecciones, la Municipalidad de Dubai emite la

---

<sup>100</sup> DUBAI MUNICIPALITY, Important Information for traders” - Requirements prior to Importing foodstuffs  
[http://login.dm.gov.ae/wps/portal/DepartmentHomePageEn?WCM\\_GLOBAL\\_CONTEXT=/wps/wcm/connect/DMContentEn/Home/Common/Important+InformationstoFoodTraders](http://login.dm.gov.ae/wps/portal/DepartmentHomePageEn?WCM_GLOBAL_CONTEXT=/wps/wcm/connect/DMContentEn/Home/Common/Important+InformationstoFoodTraders)

<sup>101</sup> Véase el anexo 4 para Para obtener información de en contacto con lugares que brindan servicios de registro de empresas importadoras, aprobación de etiquetas y registro de productos alimenticios.

<sup>102</sup> HALAL PERU,”Manual de exportaciones a Emiratos Árabes Unidos”.

aprobación para la libre circulación del producto, el cual se le entrega al importador luego del pago de los derechos de aduana.

Cada envío de alimentos está sujeto a inspección visual a su llegada para asegurar posibles problemas con niveles o embalaje de carga y para garantizar el cumplimiento de las normas de etiquetado y de vida útil (fecha de producción/expiración)

Los inspectores de salud y los funcionarios de aduanas verifican que los documentos estén en orden. Los cuales son documentos estándar de comercio internacional, deben ser presentados en el lugar de inspección del Departamento de Control de Alimentos ubicada en el puerto y son:

- Copia de la licencia del importador para comercializar alimentos.
- Declaración de importación.
- Carta de aprobación de la Municipalidad de Dubai.
- Factura comercial en inglés.
- Certificado de origen.
- Conocimiento de embarque (Bill of Lading) o Manifiesto de envío (waybill).
- Lista de Empaque (Packing List).
- Certificado Sanitario o Fitosanitario emitido en el país de origen.
- Certificado Halal en original, emitido por la organización islámica aprobada por las autoridades de Emiratos Árabes Unidos (para carne, aves y sus productos derivados).
- Cualquier otro certificado que puede ser requerido en caso de epidemias internacionales o basado en decisiones locales (como por ejemplo certificado libre de OGM, libre de gripe aviar, libre de dioxinas, etc.)
- Sólo en el caso de containers, orden de entrega. (Delivery order)

Los envíos están sujetos a análisis de laboratorio al azar. Los alimentos para bebés y los aceites comestibles están sujetos a un muestreo del 100 por ciento. Otros productos son sujetos a análisis según el manual que indica la frecuencia y muestreo, basado en el tipo de producto, marca y país de origen. Los resultados de laboratorio se realizan en 5 a 10 días. Los productos y marcas nuevos en el mercado son sujetos a minuciosos análisis en laboratorio y una vez aclarados, son sujetos de muestreos al azar como cualquier otro producto que ya está en el mercado.

El producto será rechazado si no se encuentra apto para el consumo humano o si no cumple con los requisitos de etiquetado. En cualquiera de los dos casos, el producto será destruido por las autoridades municipales locales o re-exportado al país de origen dentro de los 30 días siguientes, a discreción de los importadores. Los productos que no cumplan con los requisitos de etiquetado pueden ser re-exportados a un tercer país (no GCC). Es posible que se impongan multas, dependiendo de la gravedad de la violación.

**C. PROCEDIMIENTO FRENTE A UN RECHAZO EN ADUANA**<sup>103</sup>

Un producto rechazado puede apelar al Departamento de Salud que tenga jurisdicción sobre el puerto. La Municipalidad puede convocar a un comité especial para revisar la petición y tomar la decisión final, normalmente una semana después.

En caso de una infracción de etiquetado menor, el cargamento puede ser autorizado a entrar en base a la exención “una sola vez” para venta limitada, por Ej. Para el consumo específico de un evento o de una institución solamente.

Una infracción mayor, como un etiquetado con niveles fuera de la norma de producto que contengan derivados de cerdo o errores en fechas de elaboración y vencimiento, son severamente castigados, particularmente si las irregularidades son descubiertas después de importado el producto. Estos productos son automáticamente prohibidos de futuras importaciones, por varios meses, y la marca y el importador, generalmente es reportado a la prensa.

**6. LOGÍSTICA A EMIRATOS ÁRABES UNIDOS**

Emiratos Árabes Unidos se caracteriza por tener algunos de los aeropuertos y puertos más modernos del mundo. Igualmente, a partir de los años 1960 y 1970, cuentan con un moderno sistema de transporte, con la construcción de carreteras para conectar las principales ciudades. El comercio marítimo es uno de los pilares de su economía debido a la ubicación estratégica de los EAU en el Golfo Pérsico y de los puertos de primer nivel de Dubái (Rashid y Jebel Ali), es por ello que las mercancías son importadas generalmente por barco y se distribuyen por camión a otros puertos de los EAU y a países vecinos del CCG.

Los EAU también cuentan con 6 aeropuertos internacionales, siendo el de Abu Dhabi y Dubái, de los más desarrollados gracias a la infraestructura que poseen.<sup>104</sup>

**6.1 ACCESO AÉREO**

Cinco de los siete emiratos cuentan con aeropuerto internacional, entre los cuales tienen mayor los de Abu Dhabi, Dubai y Sharjah.

En cuanto a la terminal de carga de Dubái, esta tiene una capacidad total de almacenamiento de mercancías de 7.420 toneladas y 35 puertos para importaciones, exportaciones y carga perecedera.<sup>105</sup>

**6.2 ACCESO MARÍTIMO**

Los Emiratos Árabes Unidos tiene disponible la siguiente infraestructura de puertos: dos en Dubái, Jebel Ali y Rashid; Zayed en Abu Dhabi; Saqr en Ra's al Khaymah, Khawr Fakkan en Sharjah y Al Fujairah.

<sup>103</sup> HALAL PERU, "Manual de exportaciones a Emiratos Árabes Unidos".

<sup>104</sup> PROEXPORT COLOMBIA, Dirección de Información comercial, "Perfil Medio Oriente 2010".

<sup>105</sup> PROEXPORT COLOMBIA, Dirección de Información comercial, "Perfil Medio Oriente 2010".

El más importante de estos es Jebel Ali, situado a 35 kilómetros al suroeste de Dubái, cuya extensión de 134,68 km<sup>2</sup>, lo convierte en el más grande del mundo. En 2008 este puerto manejó alrededor de 12 millones de Teus (Twenty-foot Equivalent Unit) y cuenta con 71 puntos de atraque dispuestos para movilizar todo tipo de carga.<sup>106</sup> En tanto que muchas de las operaciones de transporte y recepción de mercancías se realizan en este puerto

El segundo en importancia es el puerto de Rashid, el que está casi exclusivamente destinado al sector turístico y de cruceros.<sup>107</sup>

Los puertos de Dubái son la primera entrada para los productos alimenticios en EAU. La inspección por oficiales sanitarios y aduana se realiza a pocas horas de llegada al puerto. El cargamento está sujeto al análisis en laboratorio azar, sobre todo si son productos y marcas nuevas en el mercado<sup>108</sup>

### **6.3 MODALIDADES DE TRANSPORTE DESDE EL PERÚ HASTA EL DESTINO FINAL (EAU)<sup>109</sup>**

Generalmente las exportaciones peruanas son transportados vía marítima e ingresan principalmente por los puertos de Jebel Ali (US\$ 4 millones) y Dubái (US\$ 2 millones).

Por el puerto de Jebel Ali ingresan las uvas frescas, los pallares y 97% de los frejoles exportados, mientras que el 3% de los frejoles exportados ingresan por el puerto de Dubai.

Las salidas desde Perú son semanales y el tiempo estimado de arribo es de 44 días vía Shanghái.

El costo aproximado de un contenedor de 20 pies es de US\$ 2,088 (carga general). En el caso de un contenedor de 40 pies el valor referencial US\$ 3,168 (carga general).

### **ENLACES DE INTERES**

#### **INSTITUCIONES EN EMIRATOS ARABES UNIDOS:**

THE COOPERATION COUNCIL FOR THE ARAB STATES OF THE GULF (CCG)

<http://www.gcc-sg.org/eng/>

GSO STANDARDIZATION ORGANIZATION

<https://www.gso.org.sa/gso-website/?lang=en>

---

<sup>106</sup> PROEXPORT COLOMBIA, Dirección de Información comercial, “Perfil Medio Oriente 2010”.

<sup>107</sup> REVISTA DE INTELIGENCIA DE MERCADOS, “Emiratos Árabes Unidos: Un destino no tan lejano para los productos peruanos”. Publicación # 002 | Setiembre 2011.

<sup>108</sup> REVISTA DE INTELIGENCIA DE MERCADOS, “Emiratos Árabes Unidos: Un destino no tan lejano para los productos peruanos”. Publicación # 002 | Setiembre 2011.

<sup>109</sup> REVISTA DE INTELIGENCIA DE MERCADOS, “Emiratos Árabes Unidos: Un destino no tan lejano para los productos peruanos”. Publicación # 002 | Setiembre 2011.

EMIRATES AUTHORITY FOR STANDARDIZATION & METROLOGY (ESMA)

<http://www.esma.gov.ae/en-us/Pages/Home.aspx>

MINISTRY OF ENVIRONMENT AND WATER (MOEW)

<http://www.moew.gov.ae>

UNITED ARAB EMIRATES - FEDERAL CUSTOMS AUTHORITY (FCA)

<http://www.customs.ae/>

DUBAI CUSTOMS

[www.dubaicustoms.gov.ae](http://www.dubaicustoms.gov.ae)

DUBAI TRADE

<http://dubaitrade.ae/>

DUBAI MUNICIPALITY

[www.dm.gov.ae](http://www.dm.gov.ae)

### **INSTITUCIONES INTERNACIONALES:**

CODEX ALIMENTARIUS

<http://www.codexalimentarius.org/codex-home/es/>

CONVENCIÓN INTERNACIONAL DE PROTECCIÓN FITOSANITARIA DE LA FAO (CIPF)

[www.ippc.int/IPP/Es/default\\_es.jsp?language=es](http://www.ippc.int/IPP/Es/default_es.jsp?language=es)

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL (OIE)

<http://www.oie.int/es/>

### **INSTITUCIONES EN EL PERU:**

[DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL \(DIGESA\)](#)

<http://www.digesa.minsa.gob.pe/>

[SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA DEL PERÚ \(SENASA\)](#)

<http://www.senasa.gob.pe/>

[SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA \(SANIPES\)](#)

[http://www.itp.gob.pe/webitp/index.php?option=com\\_content&view=article&id=55&Itemid=72](http://www.itp.gob.pe/webitp/index.php?option=com_content&view=article&id=55&Itemid=72)

[ASOCIACION DE EXPORTADORES \(ADEX\)](#)

<http://www.adexperu.org.pe>

### **BIBLIOGRAFÍA**

USDA FAS GAIN REPORT, "United Arab Emirates: Food and Agricultural Import Regulations and Standards – Narrative", Date: 12/31/2012.

[http://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Food%20and%20Agricultural%20Import%20Regulations%20and%20Standards%20-20Narrative\\_Dubai\\_United%20Arab%20Emirates\\_12-31-2012.pdf](http://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Food%20and%20Agricultural%20Import%20Regulations%20and%20Standards%20-20Narrative_Dubai_United%20Arab%20Emirates_12-31-2012.pdf)

GCC Guide for Control on Imported Foods – Draft May 2011.

[http://members.wto.org/crnattachments/2011/sps/ARE/11\\_1768\\_00\\_e.pdf](http://members.wto.org/crnattachments/2011/sps/ARE/11_1768_00_e.pdf)

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE COMERCIO, Evaluación de Políticas comerciales, Informe de la Secretaría año 2006

[http://www.wto.org/spanish/tratop\\_s/tpr\\_s/tp263\\_s.htm](http://www.wto.org/spanish/tratop_s/tpr_s/tp263_s.htm)

[Summarise Table of the general requirements and standards for food and agricultural imports into United Arab Emirates. DOCUMENT REFERENCE Code: UAE1000 Date:](#)

[09/06/10 Page: 1/5](#)

<http://www.spring.gov.sg/qualitystandards/etac/food/Documents/UAE.pdf>

[DUBAI MUNICIPALITY, Food Control Department- “Import And Re-Export Requirements For Foodstuff”](#)

[http://login.dm.gov.ae/wps/wcm/connect/2a153865-07d6-4ed1-a661-](http://login.dm.gov.ae/wps/wcm/connect/2a153865-07d6-4ed1-a661-68f2990d3ac2/IMPORT+AND+RE-)

[68f2990d3ac2/IMPORT+AND+RE-](#)

[EXPORT+REQUIREMENTS+FOR+FOODSTUFF+Eng.pdf?MOD=AJPERES](#)

PRO ECUADOR, Guía Comercial de Emiratos Árabes Unidos, 2012.

<http://www.proecuador.gob.ec/wp->

[content/uploads/downloads/2012/11/PROEC\\_GC2012\\_EAU.pdf](#)

[DUBAI MUNICIPALITY- Customs Notice No. 1/2004; “Regarding List of goods for Tariff”](#)

[http://www.dubaicustoms.gov.ae/en/PoliciesAndNotices/Notices/1\\_2004.pdf](http://www.dubaicustoms.gov.ae/en/PoliciesAndNotices/Notices/1_2004.pdf)

[PROMPERU, Guía de mercado Emiratos Árabes Unidos, 2011](#)

<http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/155413849rad52485.pdf>

[UNITED ARAB EMIRATES – MINISTRY OF ENVIRONMENT & WATER – “Veterinary Quarantine”](#)

<http://www.moew.gov.ae/Portal/en/laws-and-legislations/federal-laws.aspx>

[PRO CHILE “Como Hacer Negocios Con Emiratos Árabes Unidos”](#)

[http://contactprochile.cl/index/wp-content/contact/pdf\\_agregados/35/1/3511.pdf](http://contactprochile.cl/index/wp-content/contact/pdf_agregados/35/1/3511.pdf)

[DUBAI MUNICIPALITY, Important Information for traders” - Requirements prior to Importing foodstuffs](#)

[http://login.dm.gov.ae/wps/portal/DepartmentHomePageEn?WCM\\_GLOBAL\\_CONTEXT=/wps/wcm/connect/DMContentEn/Home/Common/Important+InformationstoFoodTraders](http://login.dm.gov.ae/wps/portal/DepartmentHomePageEn?WCM_GLOBAL_CONTEXT=/wps/wcm/connect/DMContentEn/Home/Common/Important+InformationstoFoodTraders)



[HALAL PERU, "Manual de exportaciones a Emiratos Árabes Unidos".  
http://www.halal.pe/FILES/5.2.ManualExportaciones-EmiratosArabes.pdf](http://www.halal.pe/FILES/5.2.ManualExportaciones-EmiratosArabes.pdf)

[PROEXPORT COLOMBIA, Dirección de Información comercial, "Perfil Medio Oriente 2010."  
http://www.colombiatrader.com.co/sites/default/files/Oriente\\_Medio.pdf](http://www.colombiatrader.com.co/sites/default/files/Oriente_Medio.pdf)

[REVISTA DE INTELIGENCIA DE MERCADOS, "Emiratos Árabes Unidos: Un destino no tan lejano para los productos peruanos". Publicación # 002 | Setiembre 2011.  
http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/552276138rad2C150.pdf](http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/552276138rad2C150.pdf)

[DUBAI CUSTOMS "Rules of Origin"  
http://www.dubaicustoms.gov.ae/en/Publications/Publications/DC\\_Tariff\\_RO\\_ENG.pdf](http://www.dubaicustoms.gov.ae/en/Publications/Publications/DC_Tariff_RO_ENG.pdf)

[ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL \(OIE\) - Enfermedades, infecciones e infestaciones de la Lista de la OIE en vigor en 2013.  
http://www.oie.int/es/sanidad-animal-en-el-mundo/enfermedades-de-la-lista-de-la-oie-2013/](http://www.oie.int/es/sanidad-animal-en-el-mundo/enfermedades-de-la-lista-de-la-oie-2013/)

[PROCHILE, "Certificación Halal"  
http://www.prochile.cl/guia/halal.pdf](http://www.prochile.cl/guia/halal.pdf)

[CONSEJO EMPRESARIAL CHILENO ARABE: "Inteligencia de Mercados en países árabes". Preparado para: URUGUAY XXL. Montevideo, Agosto 2011.  
http://www.uruguayxxi.gub.uy/wp-content/uploads/2012/07/Informe-Paises-Arabes-Agosto-2011-Uruguay-XXI1.pdf](http://www.uruguayxxi.gub.uy/wp-content/uploads/2012/07/Informe-Paises-Arabes-Agosto-2011-Uruguay-XXI1.pdf)

[UAE.S GSO 1694:2005 "General Principles Of Food Hygiene"  
https://www.esma.ae/e-store/default/StdDetails.aspx?std=1584](https://www.esma.ae/e-store/default/StdDetails.aspx?std=1584)

[UAE.S/GSO/ CAC 193:2008 "General standard for contaminants and toxins in food"  
https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=3846](https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=3846)

[UAE.S/GSO 1016:1998 "Microbiological criteria for food stuffs - part1"  
https://www.esma.ae/e-store/default/StdDetails.aspx?std=6175](https://www.esma.ae/e-store/default/StdDetails.aspx?std=6175)

[UAE.S GSO 23:1998 "Colouring Matter Used In Foodstuffs"  
https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=713](https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=713)

[UAE.S GSO 356:1994 "Preservatives permitted for Use in food products"](https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=600)  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=600>

[UAE.S GSO 357:1994 "Antioxidants permitted for Use in foodstuffs"](https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=601)  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=601>

[UAE.S GSO 381:1994 "Emulsifiers, stabilizers and thickeners permitted for use in food products"](https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=634)  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=634>

[UAE.S GSO 707:1997 "Flavourings Permitted For Use In Foodstuffs"](https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=902)  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=902>

[UAE.S GSO 995:1998 "Sweeteners Permitted For Use In Food Products"](https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=2066)  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=2066>

[UAE: S GSO 9/2007 "Labelling Of Prepackaged Foodstuffs"](http://www.wetgiw.gov.pl/files/1851_9_2007_EN_etykietowanie.pdf)  
[http://www.wetgiw.gov.pl/files/1851\\_9\\_2007\\_EN\\_etykietowanie.pdf](http://www.wetgiw.gov.pl/files/1851_9_2007_EN_etykietowanie.pdf)

[UAE.S GSO 150:2007 "Expiration periods of food products "](http://members.wto.org/crnattachments/2011/sps/BHR/11_4222_00_e.pdf)  
[http://members.wto.org/crnattachments/2011/sps/BHR/11\\_4222\\_00\\_e.pdf](http://members.wto.org/crnattachments/2011/sps/BHR/11_4222_00_e.pdf)

[UAE.S/GSO CAC GL 1:2008 "General Guidelines On Claims"](https://www.esma.ae/e-store/default/StdDetails.aspx?std=4402)  
<https://www.esma.ae/e-store/default/StdDetails.aspx?std=4402>

[UAE.S GSO 839:1997 "Food Packages - Part 1: General Requirements"](https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=2051)  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=2051>

[UAE.S /GSO 1863:2008 "Food Packages Part2: Plastic Package - General Requirements"](https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=3822)  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=3822>

[UAE.S GSO 123:1990, "General Requirements For Fresh Fruits And Vegetables"](https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=253)  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=253>

[UAE.S GSO 382:1994, "Maximum limits of pesticide residues in agricultural and food products - part 1"](https://www.esma.ae/e-store/default/StdDetails.aspx?std=635)  
<https://www.esma.ae/e-store/default/StdDetails.aspx?std=635>

[UAE.S GSO 383:1994, "Maximum limits of pesticide residues permitted in agricultural and food products - part 2"](https://www.esma.ae/e-store/default/StdDetails.aspx?std=636)  
<https://www.esma.ae/e-store/default/StdDetails.aspx?std=636>

[UAE.S/GSO/ CAC 193:2008, "General standard for contaminants and toxins in food"](https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=3846)  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=3846>

[UAE.S GSO 380:2011, "Chilled fish"](https://www.esma.ae/e-store/default/StdDetails.aspx?std=633)  
<https://www.esma.ae/e-store/default/StdDetails.aspx?std=633>

[UAE.S GSO 1753:2006 "Fish and Its Products - Frozen Fish"](https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=1916)  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=1916>

[UAE.S/GSO 2207:2012, "Canned finfish"](http://www.puntofocal.gov.ar/notific_otros_miembros/bhr231_t.pdf)  
[http://www.puntofocal.gov.ar/notific\\_otros\\_miembros/bhr231\\_t.pdf](http://www.puntofocal.gov.ar/notific_otros_miembros/bhr231_t.pdf)

[GSO 05/SC3/FDS - GSO CAC GL 32:2013 – "Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods"](http://www.sfda.gov.sa/ar/food/about/administration/management_regulations/Documents/CAC-GSO-32-2013.pdf)  
[http://www.sfda.gov.sa/ar/food/about/administration/management\\_regulations/Documents/CAC-GSO-32-2013.pdf](http://www.sfda.gov.sa/ar/food/about/administration/management_regulations/Documents/CAC-GSO-32-2013.pdf)

[UAE.S/GSO CAC RCP 58:2007 "Code of hygienic practice for meat"](https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=6492)  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=6492>

[UAE.S GSO 993:1998, "Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Law"](https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=3363)  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=3363>

[UAE.S GSO CAC/MRL 02:2007, "Maximum Residue Limits for Veterinary Drugs in Foods"](https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=2500)  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=2500>

## **ANEXOS**

### **ANEXO N° 1:**

#### **NORMAS DE ORIGEN**

La Aduana de Dubai en su publicación titulada "Reglas de Origen", establece que la Ley de Aduanas Común define el término "origen de las mercancías" como el término que hace referencia al país donde los bienes fueron producidos y que estos bienes pueden ser recursos naturales, cultivos agrícolas o productos de origen animal o industrial.

#### **TIPOS DE NORMAS DE ORIGEN:**

**1. Normas de origen preferenciales:** las normas de origen preferenciales se defienden como las leyes, reglamentos y decisiones administrativas de aplicación general aplicados para determinar si un país califica para un buen tratamiento preferencial en virtud de regímenes de comercio contractuales o autónomos que conduce a la concesión de preferencias arancelarias (reducción de derechos de aduana) a un determinado país o países.

**2. Normas de origen no preferenciales:** Las normas de origen no prudenciales se define como leyes, reglamentos y decisiones administrativas de aplicación general aplicados para determinar el país de origen de las mercancías y que se utiliza para los fines de la aplicación del arancel de aduanas, estadísticas de comercio, restricciones cuantitativas, medidas antidumping, derechos compensatorios, de marcas de origen y contratación pública.

#### **CRITERIOS PARA DETERMINAR EL ORIGEN DE LAS MERCANCIAS**

**1.Productos enteramente obtenidos:** Las mercancías producidas íntegramente en un país determinado se tomen en ese país, por ejemplo, animales vivos nacidos y criados en este país, los productos vegetales cosechados o recolectados en las aguas territoriales de los países y que los productos minerales extraídos de la tierra o en alta mar cama de ese país.

#### **2. Transformación sustancial:**

- El criterio de cambio de clasificación arancelaria.
- El criterio del porcentaje de valor añadido.
- El criterio de la operación de fabricación o elaboración.

**LAS OPERACIONES, QUE NO CONTRIBUYEN AL CAMBIO DE LOS CARACTERES O PROPIEDADES ESENCIALES DE LOS PRODUCTOS:**

- Las operaciones necesarias para asegurar la buena conservación de los bienes a efectos de transporte o almacenamiento.
- Las operaciones para facilitar los procedimientos de embarque y transporte de mercancías.
- Las operaciones de envasado y comercialización de los productos.
- Procesos simples hecho a los bienes incluidos: ventilación, secado, barnizado, la matanza de animales.

**IMPORTANCIA DE LA DETERMINACIÓN DEL ORIGEN DE UN PRODUCTO DADO:**

1. Para determinar si las mercancías pueden recibir un trato preferencial.
2. A efectos de la aplicación de los instrumentos de política comercial y medidas, tales como los derechos antidumping y otras medidas de salvaguardia.
3. Para los fines de las estadísticas comerciales
4. A efectos de la aplicación de las marcas y etiquetas.
5. Compras del sector público.

**SIGNIFICADO DE LOS PRODUCTOS ENTERAMENTE OBTENIDOS**

Los siguientes bienes podrán ser tomados como producidos enteramente en un país determinado:

1. Los productos minerales extraídos de su suelo, de sus aguas territoriales o de su fondo del mar.
2. Productos del reino vegetal cosechados o recolectados en ese país.
3. Animales vivos que han nacido y crecido en ese país.
4. Los productos obtenidos de los animales en ese país.
5. Productos obtenidos de la caza o la pesca lleva a cabo en ese país.
6. Los productos obtenidos de la pesca marítima y otros productos extraídos del mar por un buque de ese país.
7. Los productos obtenidos a bordo de un buque factoría del país exclusivamente a partir de productos de la naturaleza, estén amparadas en el Párrafo (6).
8. Los desechos y desperdicios de operaciones de fabricación y de procesamiento, y artículos usados, recolectados en ese país y aptos únicamente para la recuperación de las materias primas
9. Los materiales o materia prima.
10. Los bienes producidos en ese país exclusivamente de los productos mencionados en los párrafos (1) a (9)

Fuente: DUBAI CUSTOMS "Rules of Origin" (publicacion)

[http://www.dubaicustoms.gov.ae/en/Publications/Publications/DC\\_Tariff\\_RO\\_ENG.pdf](http://www.dubaicustoms.gov.ae/en/Publications/Publications/DC_Tariff_RO_ENG.pdf)

**ANEXO Nº 2:**

**Certificado sanitario para la exportación de alimentos procesados a EAU**

- Health certificate for export of processed foods

Health Certificate for Export of Processed Food Products to GCC Countries		الشهادة صحية لتصدير الأغذية المصنعة إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية	
Consignor (Exporter) المرسل (المصدر)		Certificate Reference No. الرقم المرجعي للشهادة الصحية	
I.1	Name الاسم	I.2 Place of Issue مكان الإصدار	
	Address العنوان	Date of Issue تاريخ الإصدار	
		Competent/Certifying Authority الجبهة الرقابية المختصة	
	I.3 Name الاسم		I.3 Address العنوان
Consignee (importer) المرسل إليه (المستورد)		Country of origin بلد المنشأ	
I.4	Name الاسم	ISO code* رمز الأيزو	
	Address العنوان	I.5	
		Country of Destination بلد الوصول	
I.6		ISO code* رمز الأيزو	
Producer/Slaughterhouse Est. الشركة الصائغ/المسلخ		Packing Est. (if applicable) الشركة المعبأة (إن وجد)	
I.7	Name الاسم	I.8 Name الاسم	
	Address العنوان	I.8 Address العنوان	
Halal Certificate		I.9 شهادة الحلال	
Source: مصدرها:		Certificate No: رقم الشهادة	
I.10 Border of Entry/Country of Destination بلد الوصول/منفذ الدخول		I.11 Border of Loading/Country of Dispatch بلد المغادرة/موقع التحميل	
I.12	Means of transport/conveyance وسيلة النقل	I.13 Vehicle Identification No. الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل	
	By Air جوي <input type="checkbox"/>	I.14 Temperature of Food product درجة حرارة حفظ المادة الغذائية	
	By Sea بحري <input type="checkbox"/>		
By Road بري <input type="checkbox"/>	Ambient درجة حرارة الغرفة		
		Chilled مبرد	
		Frozen مجمد	

<b>I.15</b>		<b>Commodities Certified for:</b>		تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:					
		Other <input type="checkbox"/> أخرى		Human Consumption: الاستهلاك الأدمي: <input type="checkbox"/> مباشرة					
				Directly <input type="checkbox"/> بعد معالجة إضافية					
				After Further Process <input type="checkbox"/>					
		<b>Identification of the Food Products</b>		<b>توصيف وتصنيف الأغذية</b>					
<b>I.16</b>	<b>Name &amp; Description of Food</b>	<b>HS-Code</b>	<b>Treatment Type</b>	<b>Brand Name</b>	<b>Production Date</b>	<b>Expiry Date</b>	<b>No Packages</b>	<b>Batch No.</b>	<b>Total Weight</b>
	اسم ووصف المادة الغذائية	بند التعرّف الجمركية	نوع المعالجة	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل	الوزن الكلي
		<b>Health Attestation</b>		<b>الإفادة الصحية</b>					
<b>I.17</b>	The product is fit for human consumption, and in accordance with the hygiene requirements of the GCC.			يحتبر المنتج صالح للاستهلاك الأدمي وذلك وفقاً للوائح الفنية والتشريعات الصحية الخليجية					
	The product was handled in accordance with the GCC requirements, at an establishment that has been subjected to inspections by the Competent Authority and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.			تم إجراء عمليات تداول الأغذية وفقاً للمتطلبات الخليجية وفي منشأة خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة، بحيث تطبق المنشأة الغذائية نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثل.					
	I the undersigned, authorized person, certify that the good described above meets all the requirements mentioned in this certificate.			أنا الموقع أدناه المسؤول المختص أفيد بأن البضاعة الواردة أوصافها أعلاه تستوفي جميع الشروط الصحية الواردة في الشهادة.					
<b>Responsible body for signature</b>		<b>الجهة الرسمية المختصة المخولة بالتوقيع</b>							
<b>Name</b>	الاسم	<b>Official Stamp</b>			الختم الرسمي				
<b>Position</b>	الوظيفة								
<b>Signature</b>	التوقيع	<b>Date</b>			التاريخ				

Fuente: GCC Guide for Control on Imported Foods – Draft May 2011

## Certificado Fitosanitario para exportar productos de origen vegetal a EAU

- Health & Phytosanitary certificate for export of food of plant origin الشهادة الصحية النباتية للتصدير إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية Phytosanitary Certificate for Export To GCC Countries					
					
Place of Issue:	مكان الإصدار:	Certificate :	رقم الشهادة No.		
Name & Address of Consignee	سم وعنوان المستورد	Name & Address of Exporter	جهة التصدير وعنوانها		
Point of Entry	نقطة الدخول	Mean of Transportation:	وسيلة النقل:		
Description of Consignment وصف الشحنة					
الكمية المعلنه (كجم) Quantity Declared (kg)	جهة المنشأ Place of Origin	العلامات المميزة Distinguishing Marks	عدد الطرود ووصفها Number & Description of Packages	الأسماء العلمية للنباتات Botanical Names of the Plant	اسم المنتج Name of Product
Disinfestations and/or Disinfection Treatment			المعاملة للتطهير من التلوث وأي الإصابة		
Chemical (active ingredient):	الكيمويات (المادة الفعالة) :		المعالجة: Treatment:		
	درجة الحرارة: Temperature	Concentration:		التركيز:	
	التاريخ: Date:	Additional Information:		معلومات أخرى:	
I.17 Health Attestation					الإفادة الصحية
The plant product is fit for human consumption, in accordance with the hygiene requirements of the GCC.		يعتبر المنتج صالح للاستهلاك الآدمي وذلك وفقاً للوائح الفنية والتشريعات الصحية الخليجية			
The plant product was handled in accordance with the GCC requirements, at an establishment that has been subjected to inspections by the Competent Authority and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.		تم إجراء عمليات تداول الأغذية وفقاً للمتطلبات الخليجية وفي منشأة خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة، بحيث تطبق المنشأة الغذائية نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله			
Plants and plant products are free from quarantine pests and from regulated non quarantine pests, in accordance with the GCC requirements		إن النباتات ومنتجاتها خالية من الآفات التي تتطلب الحجر، والإصابات الحشرية وذلك وفقاً للوائح الفنية والتشريعات الصحية الخليجية			
Date of Issue:	تاريخ الإصدار:	Name of Authorized Officer:	اسم المختص:	الختم: Stamp:	
		Signature:	التوقيع :		

Fuente: GCC Guide for Control on Imported Foods – Draft May 2011



Certificado sanitario para la exportación de pescado y productos pesqueros

- Health certificate for export of fish and fishery products

Health Certificate for Export of Fish and fish Products			الشهادة صحية لتصدير الأسماك والمنتجات البحرية إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية		
<b>Consignor (Exporter)</b> <b>سل (المصدر)</b> <b>Name</b> <b>الاسم</b> <b>Address</b> <b>العنوان</b>			<b>Certificate Reference No.</b> <b>الرقم المرجعي للشهادة الصحية</b>		
			<b>Place of Issue</b> <b>مكان الإصدار</b> <b>Date of Issue</b> <b>تاريخ الإصدار</b> <b>Competent/Certifying Authority</b> <b>الجهة الرقابية المختصة</b> <b>Name</b> <b>الاسم</b> <b>Address</b> <b>العنوان</b>		
<b>Consignee (importer)</b> <b>المرسل إليه (المستورد)</b> <b>Name</b> <b>الاسم</b> <b>Address</b> <b>العنوان</b>			<b>Country of origin</b> <b>بلد المنشأ</b> <b>ISO code*</b> <b>رمز الأيزو</b> <b>Country of Destination</b> <b>بلد الوصول</b> <b>ISO code*</b> <b>رمز الأيزو</b>		
<b>Producer/Slaughterhouse Est.</b> <b>الشركة الصائغ/المسلخ</b> <b>Name</b> <b>الاسم</b> <b>Address</b> <b>العنوان</b>			<b>Packing Est. (if applicable)</b> <b>الشركة المعبأة (إن وجد)</b> <b>Name</b> <b>الاسم</b> <b>Address</b> <b>العنوان</b>		
<b>Border of Entry/Country of Destination</b> <b>بلد الوصول/منتفذ الدخول</b>			<b>Border of Loading/Country of Dispatch</b> <b>بلد المغادرة/موقع التحميل</b>		
<b>Means of transport/conveyance</b> <b>وسيلة النقل</b> By Air <input type="checkbox"/> <b>جوي</b> By Sea <input type="checkbox"/> <b>بحري</b> By Road <input type="checkbox"/> <b>بري</b>			<b>Vehicle Identification No.</b> <b>الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل</b> <b>Temperature of Food product</b> <b>درجة حرارة حفظ المادة الغذائية</b> Ambient <b>درجة حرارة الغرفة</b> Chilled <b>مبرد</b> Frozen <b>مجمد</b>		

<b>I.15</b>		<b>Commodities Certified for:</b>		تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:					
		Other <input type="checkbox"/> أخرى		Human Consumption: الاستهلاك الأدمي:					
				Directly <input type="checkbox"/> مباشرة					
				After Further Process <input type="checkbox"/> بعد معالجة إضافية					
		<b>Identification of the Food Products</b>				<b>توصيف وتصنيف الأغذية</b>			
<b>I.16</b>	<b>Name &amp; Description of Food</b>	<b>HS-Code</b>	<b>Type of processing</b>	<b>Brand Name</b>	<b>Production Date</b>	<b>Expiry Date</b>	<b>No Packages</b>	<b>Batch No.</b>	<b>Total Weight</b>
	اسم ووصف المادة الغذائية	بند التعرّف الجمركية	طريقة التصنيع	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل	الوزن الكلي
		<b>Health Attestation</b>				<b>الإفادة الصحية</b>			
<b>I.17</b>	The fish or fish product is fit for human consumption, and in accordance with the hygiene requirements of the GCC.				يعتبر المنتج صالحاً للاستهلاك الأدمي وذلك وفقاً للوائح الفنية والتشريعات الصحية الخليجية.				
	The fish or fish product is derived from non toxic species that did not show any signs of disease.				أن مصدر الأسماك من فصائل غير سامة ولا تظهر أي علامات مرضية.				
	Where fish and fish products are grown in farms or aquaculture production areas, hygiene requirements are under the control of the Competent Authority.				في حال تربية الأسماك ضمن مزارع أو مناطق إنتاج بحرية، فإن هذه المناطق خاضعة للرقابة على المتطلبات الصحية من قبل الجهة الرقابية المختصة.				
	The fish or fish product originates from areas that are free from OIE listed diseases.				أن مصدر الأسماك ومنتجاتها من مناطق خالية من الأمراض الوبائية المدرجة في قوائم المنظمة الدولية للصحة الحيوانية.				
	The fish or fish product has been fed from feed that is produced in compliance with GMP & HACCP principles or its equivalent and is free from any physical, chemical or biological contaminants that are prohibited internationally				تم تغذية الأسماك والحيوانات البحرية من أعلاف صنعت وفقاً لمتطلبات التصنيع الجيد ونظام تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة أو ما يكافؤه وغالية من أية ملوثات فيزيائية أو كيميائية أو بيولوجية محظورة دولياً				
	The fish and fish products was handled in accordance with the GCC requirements, at an establishment that has been subjected to inspections by the Competent Authority and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.				تم إجراء عمليات تداول الأغذية وفقاً للمتطلبات الخليجية وفي منشأة خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة، بحيث تطبق المنشأة الغذائية نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يمثله.				
	I the undersigned, authorized person, certify that the good described above meets all the requirements mentioned in this certificate.				أنا الموقع أدناه المسؤول المختص أفيد بأن البضاعة الواردة أوصافها أعلاه تستوفي جميع الشروط الصحية الواردة في الشهادة.				
<b>Responsible body for signature</b>		<b>الاسم</b>		<b>Official Stamp</b>		<b>الجهة الرسمية المختصة المخولة بالتوقيع</b>			
<b>Name</b>						<b>الختم الرسمي</b>			
<b>Position</b>		<b>الوظيفة</b>							
<b>Signature</b>		<b>التوقيع</b>		<b>Date</b>		<b>التاريخ</b>			

Fuente: GCC Guide for Control on Imported Foods – Draft May 2011

Certificado sanitario para exportar carne y sus productos derivados a EAU

- Health certificate for export of meat & meat products

Health Certificate for Export of Meat and Meat Products to GCC Countries		Logo	الشهادة صحية لتصدير اللحوم و منتجاتها إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية	
I.1	Consignor (Exporter)	المرسل (المصدر)	Certificate Reference No. الرقم المرجعي للشهادة الصحية	
	Name	الاسم	I.2	Place of Issue مكان الإصدار
	Address	العنوان	Date of Issue تاريخ الإصدار	
			Competent/Certifying Authority الجهة الرقابية المختصة	
I.4	Consignee (importer)	المرسل إليه (المستورد)	I.3	Name الاسم
	Name	الاسم	Address العنوان	
	Address	العنوان	I.5	Country of origin بلد المنشأ
I.6			Country of Destination بلد الوصول	ISO code* رمز الأيزو
I.7	Producer/Slaughterhouse Est.	الشركة الصانعة/المسلخ	Packing Est. (if applicable) الشركة التعبئة (إن وجد)	
	Name	الاسم	I.8	Name الاسم
I.7	Address	العنوان	Address العنوان	
			Halal Slaughtering Certificate Source: مصدرها: شهادة الذبح الحلال رقم الشهادة	
I.9	Halal Slaughtering Certificate Source: مصدرها:		Certificate No: رقم الشهادة	
I.10	Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول/منتقذ الدخول	I.11	Border of Loading/Country of Dispatch بلد المغادرة/موقع التحميل
I.12	Means of transport/conveyance	وسيلة النقل	I.13	Vehicle Identification No. الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل
	By Air	<input type="checkbox"/> جوي	I.14	Temperature of Food product درجة حرارة حفظ المادة الغذائية
	By Sea	<input type="checkbox"/> بحري		
By Road	<input type="checkbox"/> بري	Ambient درجة حرارة الغرفة		
			Chilled مبرد	
			Frozen مجمد	

I.15		Commodities Certified for:		تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:					
		Other <input type="checkbox"/> أخرى		Human Consumption: الاستهلاك الأدمي: <input type="checkbox"/> مباشرة					
				After Further Process <input type="checkbox"/> بعد معالجة إضافية					
		Identification of the Food Products		توصيف وتصنيف الأغذية					
I.16	Name & Description of Food	HS-Code	Species (in case of meat carcass/cuts)	Brand Name	Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch No.	Total Weight
	اسم ووصف المادة الغذائية	بند التعرّف الجمركية	نوع القطع (في حال نواتج اللحوم والقطعات)	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل	الوزن الكلي
		Health Attestation		الإثبات الصحية					
I.17	The meat or meat product is fit for human consumption, and in accordance with the hygiene requirements of the GCC.		يعتبر المنتج صالح للاستهلاك الأدمي وذلك وفقاً للوائح الفنية والتشريعات الصحية الخليجية.						
	The meat has been derived from healthy animals that have no evidence of any contagious or infectious disease as listed by OIE		أن مصدر اللحوم من حيوانات سليمة وصحية ولا يوجد بها الأمراض المعدية أو الوبائية والمتضمنة في قوائم المنظمة الدولية للصحة الحيوانية.						
	Animals have been slaughtered in a slaughterhouse that is approved by the GCC authorities and is under the supervision of the Competent Authority		تم ذبح الحيوانات في مسلخ مرخص ومعتمد من قبل السلطات في دول المجلس وتحت إشراف الجهة الرقابية المختصة.						
	The meat is produced from animals that have been subjected to ante mortem and post mortem inspection by the Competent Authority, in accordance with GCC requirements.		أن اللحوم منتجة من حيوانات خضعت للفحص قبل الذبح وبعده من قبل الجهة الرقابية المختصة وذلك وفقاً للوائح الفنية والتشريعات الصحية الخليجية.						
	The meat or meat product was handled in accordance with the GCC requirements, at an establishment that has been subjected to inspections by the Competent Authority and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system		تم إجراء عمليات تداول الأغذية وفقاً للمتطلبات الخليجية وفي منشأة خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة، بحيث تطبق المنشأة الغذائية نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يعالته.						
	Good veterinary practice has been applied in use of veterinary medicines (including growth hormones) and agriculture chemicals in live animals and any residues in meat comply with GCC requirements.		تم تطبيق الممارسات البيطرية الجيدة في استخدام الأدوية البيطرية (بما فيها محفزات النمو) والكيماويات الزراعية في الحيوانات الحية وأية متبقيات في اللحوم متوافقة مع اللوائح الفنية والتشريعات الصحية الخليجية.						
	The meat or meat product originates from animals that have not been slaughtered for the purpose of disease eradication /control.		أن مصدر اللحوم ناتج عن حيوانات لم يتم ذبحها بقصد القضاء على الأمراض أو التحكم فيها.						
	The meat or meat product has not been derived from animals fed with processed animal protein, excluding fish meal, according to the GCC requirements.		أن مصدر اللحوم من حيوانات لم يتم تغذيتها بالبروتين الحيواني المصنوع، باستثناء تلك من الأسماك، ووفقاً للوائح الفنية والتشريعات الصحية الخليجية.						
		I the undersigned, authorized person, certify that the good described above meets all the requirements		أنا الموقع أدناه المسئول المختص أؤكد بأن البضاعة الواردة					
		mentioned in this certificate.		أوصالها أعلاه تتسلفي جميع الشروط الصحية الواردة في الشهادة.					
		Responsible body for signature		الجهة الرسمية المختصة المخولة بالتوقيع					
		Name	الاسم	Official Stamp		الختم الرسمي			
		Position	الوظيفة	Date		التاريخ			
		Signature	التوقيع	Date		التاريخ			

Fuente: GCC Guide for Control on Imported Foods – Draft May 2011

## Certificado Halal para productos cárnicos o alimentos procesados exportados a EAU

Halal Certificate for Meat Products in Processed Foods exporting to GCC Countries		شهادة الحلال لمشتقات اللحوم في الأغذية المصنعة المصدرة لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية					
1. تفاصيل الشهادة		Certificate details					
1.1 Halal Certificate Reference No.	الرقم المرجعي للشهادة الحلال	1.2 Source	مصدرها				
1.3 Date:	تاريخها						
4 توصيف وتصنيف الأغذية المصنعة التي تحتوي على منتجات اللحوم Identification of the meat and processed foods containing meat Products							
Name & Description of Meat/Processed Food	Source for meat and derivatives	Brand Name	Slaughtering Date	Expiry Date	No Packages	Batch No.	Total Weight
اسم ووصف المادة الغذائية	مصدر اللحوم و مشتقاتها	العلامة التجارية	تاريخ الذبح	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل	الوزن الكلي
5 Attestations		إفادة الحلال		Halal			
Fats & Meat derivatives (such as gelatin) used as one of the ingredients of processed foods, have been extracted under the supervision of an Islamic authority in the manufacturing country and approved by the GCC, on the basis of the original Halal certificate of the slaughtered animals issued by an Islamic association approved by the GCC in the country of origin; assurance has been provided that the meat and fat derivatives used in the food processing are the same ones covered by the original Halal certificates.		أن الدهون ومشتقات اللحوم المستخدمة كأحد مكونات المواد الغذائية المصنعة (مثل الجيلاتين) قد تم استخلاصها تحت إشراف هيئة إسلامية معتمدة من قبل السلطات المختصة لدول مجلس التعاون الخليجي في بلد الصنع بناءً على شهادة الذبح الحلال الأصلية الصادرة من هيئة إسلامية معتمدة من قبل السلطات المختصة لدول مجلس التعاون الخليجي في بلد المنشأ للحوم ، مع التأكيد على أن مشتقات اللحوم المستخدمة في التصنيع هي ذات اللحوم المذكورة بشهادة الذبح الحلال الأصلية.					
6 Responsible body for signature		الجهة الرسمية المختصة المخولة بالتوقيع					
Name	الاسم	Official Stamp		الختم الرسمي			
Position	الوظيفة	Date		التاريخ			
Signature	التوقيع						

Fuente: GCC Guide for Control on Imported Foods – Draft May 2011

## Certificado de sacrificio Halal para exportar a EAU

Halal Slaughtering Certificate for exporting to GCC Countries		Log		نموذج شهادة الذبح الحلال للحوم المصدرة لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية			
1. Certificate details		تفاصيل الشهادة					
1.1 Halal Slaughtering Certificate Reference No.	الرقم المرجعي للشهادة الذبح الحلال	1.2 Source	مصدرها				
1.3 Date:	تاريخها						
2. The Authorized slaughterhouse:		المسبح المرخص					
2.1 Name of the Slaughterhouse	اسم المسبح	2.2 Address of the Slaughterhouse	عنوان المسبح				
2.3 Veterinary Approval No	رقم التصريح البيطري	2.4 Name and Address of Competent Authority Issuing the Veterinary Approval	اسم و عنوان الجهة الرسمية المانحة للتصريح البيطري				
3. The Authorized Meat Cutting Establishment		المركز المرخص لتقطيع اللحوم					
3.1 Name of the Meat Cutting Establishment	اسم مركز تقطيع اللحوم	3.2 Address of Meat Cutting est.	عنوان مركز تقطيع اللحوم				
3.3 Veterinary Approval No	رقم التصريح البيطري	3.4 Name and Address of Competent Authority Issuing the Veterinary Approval	اسم و عنوان الجهة الرسمية المانحة للتصريح البيطري				
5. Identification of the meat and meat Products		توصيف وتصنيف اللحوم و منتجاتها					
Name & Description of Meat/Processed Food	Species (meat carcass/cats )	Brand Name	Slaughtering Date	Expiry Date	No Packages	Batch No.	Total Weight
اسم و وصف المادة الغذائية	نبايح (الانواع كاملة/ قطع )	العلامة التجارية	تاريخ الذبح	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل	الوزن الكلي
6. Halal Slaughtering		إفادة الذبح الحلال					
Slaughtering has occurred in an approved slaughterhouse and under the supervision of the designated Islamic Authority which has been approved by the concerned authorities in the GCC and in presence of the Islamic Authority representative, by Muslim butchers using the knife and in a place where swine is not permitted to be slaughtered.		تم الذبح بمسبح مجاز من قبل السلطات المختصة بدول المجلس وتحت إشراف هيئة إسلامية مصرحة من قبل السلطات المختصة بدول مجلس التعاون الخليجي وبحضور مفوضها، وذلك باستخدام السكين وبأيدي قضايين مسلمين وفي مكان لا يسمح فيه بذب الخنازير					
The fresh meat originated from a country and an establishment that is authorized to export Halal meat to GCC; and the animal source is Halal.		أن منشأ اللحوم المنبوجة دول ومسبح مسموح لها التصدير إلى دول مجلس التعاون الخليجي و مصدرها حيوانات حلال.					
7. Responsible body for signature		الجهة الرسمية المختصة المخولة بالتوقيع					
Name	الاسم	Official Stamp	الختم الرسمي				
Position	الوظيفة	Date	التاريخ				
Signature	التوقيع						

Fuente: GCC Guide for Control on Imported Foods – Draft May 2011

**ANEXO Nº 3:****Aditivos de uso alimentario permitidos en EAU****a) Colorantes:****Permitted Natural Colours for Use in Foodstuffs in General**

<b>Colour</b>	<b>EEC No.</b>	<b>Notes</b>
<u>Red to Yellow Shades</u>		
Carmines	120	Cochineal, carminic acid
Annatto extract	160B	Bixin, Norbixin
Beta-Carotene	160A	Mixed carotene
Lycopene	160D	
Beta-Apo-8-Carotenal	160E	
Beta-Apo-8-Carotenoic Acid	160F	
Lutein	161B	
Carrot oil	-	
Beet root red	162	Betanine
<u>Red to Purple Shade</u>		
Anthocyanine	163	Grape skin extract (Enocianina)
Beet Powder	-	
Paprika	-	
Paprika Oleoresin	160C	
<u>Orange and Yellow Dyes</u>		
Saffron	-	Natural yellow 6
Turmeric Powder	100	
Curcumin	100	
Turmeric Oleoresin	100	
Riboflavin	101(I)	
Riboflavin-5-Phosphate	101(II)	

Fuente: UAE.S GSO 23 :1998 "Colouring Matter Used In Foodstuffs"  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=713>

## b) Aromatizantes

## Artificial flavourings permitted for use in foodstuffs

No.	Artificial flavourings	No.	Artificial flavourings
1	Acetal	36	a-Amylcinnamyl acetate
2	Acetaldehyde phenethyl propyl acetal	37	a-Amylcinnamyl alcohol
3	Acetanisole	38	a-Amylcinnamyl formate
4	Acetophenone	39	a-Amylcinnamyl isovalerate
5	Adipic acid	40	Amyl formate
6	Allyl anthranilate	41	Amyl heptanoate
7	Allyl butyrate	42	Amyl hexanoate
8	Allyl cinnamate	43	Amyl octanoate
9	Allyl cyclohexaneacetate	44	Anisole
10	Allyl cyclohexanebutyrate	45	Anisyl acetate
11	Allyl cyclohexanehexanoate	46	Anisyl alcohol
12	Allyl cyclohexanepropionate	47	Anisyl butyrate
13	Allyl cyclohexanevalerate	48	Anisyl formate
14	Allyl disulfide	49	Anisyl phenylacetate
15	Allyl 2-ethylbutyrate	50	Anisyl butrate
16	Allyl hexanoate	51	Beechwood creosote
17	Allyl a-ionone	52	Benzaldehyde dimethyl acetal
18	Allyl isothiocyanate (mustard oil)	53	Benzaldehyde glyceryl acetal
19	Allyl isovalerate	54	Benzaldehyde propylene glycol acetal
20	Allyl mercaptan	55	Benzenethiol
21	Allyl nonanoate	56	Benzoin
22	Allyl octanoate	57	Benzophenone
23	Allyl phenoxyacetate	58	Benzyl acetate
24	Allyl phenylacetate	59	Benzyl acetoacetate
25	Allyl propionate	60	Benzyl alcohol
26	Allyl sorbate	61	Benzyl benzoate
27	Allyl sulfide	62	Benzyl butyl ether
28	Allyl tiglate	63	Benzyl butyrate
29	Allyl 10-undecenoate	64	Benzyl cinnamate
30	Ammonium isovalerate	65	Benzyl 2-3-dimethylcrotonate
31	Ammonium sulfide	66	Benzyl disulfide
32	Amyl alcohol	67	Benzyl ethyl ether
33	Amyl butyrate	68	Benzyl formate
34	a-Amylcinnamaldehyde	69	3-Benzyl-4-heptanone
35	a-Amylcinnamaldehyde dimethyl acetate	70	Benzyl isobutyrate

Fuente: UAE.S GSO 707 :1997 "Flavourings Permitted For Use In Foodstuffs"  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=902>



## c) Antioxidantes

**ANTIOXIDANTS AND ANTIOXIDANT SYNERGISTS PERMITTED  
FOR USE IN FOOD PRODUCTS**

EEC No.	Antioxidant
220	Sulphur dioxide
221	Sodium sulphite
222	Sodium bisulphate
223	Sodium metabisulphite
224	Potassium metabisulphite
226	Calcium sulphite
300	L-ascorbic acid
301	Sodium ascorbate
302	Calcium ascorbate
304	Ascorbyl palmitate
306	Tocopherol (from nature sources)
307	Alpha-tocopherol (synthetic)
308	Gamma-tocopherol (synthetic)
309	Delta-tocopherol (synthetic)
310	Propyl gallate
311	Octyl gallate
312	Dodecyl gallate
320	Butylated hydroxyanisole
321	Butylated hydroxy toluene
322	Lecithin
-	Isoascorbic acid (erythorbic) and its sodium salt
-	Tertiary butyl hydroquinone
-	Trihydroxy butrophenone
-	Thiodipropionic acid
-	4-Hydroxymethyl 2-6 ditert butyl phenol
-	Guaiaic resin (guaiaic gum artificial)

Fuente: UAE.S GSO 357 :1994 "Antioxidants permitted for Use in foodstuffs"  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=601>

## PERMITTED ANTIOXIDANT SYNERGISTS

EEC No.	Antioxidant Synergists
270	Lactic acid
325	Sodium lactate
326	Potassium lactate
327	Calcium lactate
330	Citric acid
331	Sodium citrate
332	Potassium citrate
333	Calcium citrate
334	Tartaric acid
335	Sodium tartrates
336	Potassium tartrates
337	Sodium potassium tartrate
338	Orthophosphoric acid
339	Sodium orthophosphate
340	Potassium orthophosphate
341	Calcium orthophosphate
472	Citric acid esters of mono and di-glycerides of fatty acids (citroglycerides)
-	Phosphoric acid
385	Ethylenediamine tetra-acetic calcium disodium
-	Ethylenediamine tetra-acetic disodium

Fuente: UAE.S GSO 357 :1994 "Antioxidants permitted for Use in foodstuffs"

<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=601>

## d) Emulsionantes, estabilizantes y espesantes

Emulsifiers, Stabilizers and Thickeners  
Permitted for Use in Food Products

E.E.C No.	Name
322	Lecithins
339	Sodium orthophosphates — monosodium dihydrogen phosphates — disodium monohydrogen phosphates — trisodium phosphates
E.E.C No.	Name
340	Potassium orthophosphates — monopotassium dihydrogen phosphates — dipotassium monohydrogen phosphates — tripotassium phosphates,
341	Calcium orthophosphates — monocalcium tetrahydrogen diphosphates — monocalcium monohydrogen phosphates — tricalcium diphosphates
400	Alginic acid
401	Sodium alginate.
402	Potassium alginate.
403	Ammonium alginate
404	Calcium alginate
405	Propane-1,2-diol alginate (Glycol propalin alginate).
406	Agar.
407	Carrageenan
410	Locust bean gum.
—	Ghatti gum
412	Guar gum
413	Tragacanth.
414	Acacia.
415	Xanthan gum.
416	Karaya gum.
420	Sorbitol, sorbitol syrup.
421	Mannitol.
422	Glycerol.
430	Polyoxyethylene (8) stearate.
432	Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate.
433	Polyoxyethylene (20) sorbitan mono-oleate.
434	Polyoxyethylene (20) sorbitan mono-palmitate.
435	Polyoxyethylene (20) sorbitan mono-stearate.
—	Polyoxyethylene (20) sorbitan tri stearate.
436	Polyoxyethylene (8) sorbitan tri-stearate.

Fuente: UAE.S GSO 381 :1994 "Emulsifiers, stabilizers and thickeners permitted for use in food products"

<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=634>

E.E.C No.	Name
—	Polyoxyethylene (40) stearate.
440 A	Pectin.
440 B	Amidated pectin.
442	Ammonium salts of phosphatic acid.
450	Sodium and potassium polyphosphates.
450 A	Diphosphates — disodium dihydrogen diphosphate — trisodium monohydrogen diphosphate — tetrasodium diphosphate — tetrapotassium diphosphate.
450 B	Triphosphates — pentasodium triphosphates — pentapotassium triphosphates.
450 C	Polyphosphates.
460	Micro crystalline cellulose.
461	Methylcellulose.
461	Methylcellulose.
463	Hydroxypropyl cellulose.
464	Hydroxypropyl methylcellulose.
465	Ethylmethylcellulose.
466	Carboxymethylcellulose.
470	Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids.
471	Mono - and di-glycerides of fatty acids.
472 A	Acetic acid esters of mono-and di-glycerides of fatty acids.
472 B	Lactic acid esters of mono-and di-glycerides of fatty acids.
472 C	Citric acid esters of mono-and di-glycerides of fatty acids.
472 D	Tartaric acid esters of mono-and di-glycerides of fatty acids.
472 E	Mono-and di-acetyltartaric acid esters of mono-and di-glycerides of fatty acids.
472 F	Mixed acetic and tartaric acid esters of mono-and di-glycerides of fatty acids.
473	Sucrose esters of fatty acids.
474	Sucroglycerides.
475	Polyglycerol esters of fatty acids.
476	Polyglycerol polyricinoleate.

Fuente: UAE.S GSO 381 :1994 "Emulsifiers, stabilizers and thickeners permitted for use in food products"

<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=634>

## e) Endulzantes

## Sweeteners permitted for foods

INS	Artificial sweeteners	Acceptable daily intake (mg/kg from body weight)
954	Saccharin and its salts	5
951	Aspartame	40
950	Acesulfam potassium	15
957	Thaumation	—
420	Sorbitol	Not specified
420	Sorbitol syrup	Not specified
421	Mannitol	Not specified
953	Isomaltitol	Not specified
965	Maltitol	Not specified
965	Maltitol syrup	Not specified
966	Lactitol	Not specified
967	Xylitol	Not specified

Fuente: UAE.S GSO 995 :1998 "Sweeteners Permitted For Use In Food Products"  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=2066>

## Maximum limits of sweeteners in foods

(mg / kg or litre in final product)

Sweeteners/ Product	Acesulfum potassium	Aspartane	Saccharin	Thaumatina	Sugar alcohol
Non alcoholic drinks (such as milk drink)	350	600	80	—	—
Breakfast cereals	350	1000	100	—	GMP
Canned or bottled fruit	350	1000	200	—	—
Jams jellies & marmalades	1000	1000	200	—	GMP
Edible ices	800	800	100	—	GMP
Confectionery, chocolate, pudding	500	2000	500	50	GMP
Chewing gum	2000	5500	1200	50	GMP
Bakery products	1000	1700	170	—	GMP
Sauces - mustard - mayonise	350	300	100	—	—
Food formula	450	800	240	—	—

GMP (Good manufacturing practice; the amount necessary to achieve the desired effect).

Fuente: UAE.S GSO 995 :1998 "Sweeteners Permitted For Use In Food Products"  
<https://www.esma.ae/e-store/default/STDDetails.aspx?std=2066>

## ANEXO Nº 4:

## Aditivos y colorantes de uso prohibido

## CCG: Aditivos Alimentarios Prohibidos en todos los Alimentos

Número E	Nombre
E 104	Amarillo de quinoleína (amarillo n <sup>o</sup> 1)
E 105	Amarillo sólido
E 107	Amarillo 2G
E 123	Amaranto (Rojo alimentario 9)
E 124	Rojo ponceau (rojo cochinille A)
E 131	Azul patentado 5
E 142	Verde S
E 924	Bromato de potasio
E 952	Ciclamato
E 1510	Etanol (alcohol)

Fuente: DUBAI MUNICIPALITY – Food control - Important Information for Food Traders – “Unpermitted Food Additives”  
<http://www.dm.gov.ae>

## CCG: Colorantes cuyo uso no se permite en determinados productos alimenticios

Número E	Colorante	Alimento	Nivel máximo
127	Eritrosina	Cerezas y sus productos	--
128	Rojo 2G	Embutidos Yogurt con sabor	20 ppm
161 G	Cantaxantina	Salchichas cocidas Helados comestibles	30 ppm 100 ppm
173	Aluminio	Revestimiento externo de artículos de confitería para la decoración de tartas y pasteles	GMP
175	Plata	Revestimiento externo de confitería	GMP
180	Litol-rubina BK.	Superficie de queso comestible	GMP
-	Naranja B	Las superficies de frankfurters y salchichas	150 ppm
121	Rojo cítrico 2	Pieles de naranja	2 ppm
171	Dióxido de titanio	Tahena	-

Fuente: DUBAI MUNICIPALITY – Food control - Important Information for Food Traders – “Unpermitted Food Additives”  
<http://www.dm.gov.ae>

**ANEXO Nº 5:****Período de Vencimiento de los productos alimenticios**

De acuerdo a la Norma GSO 150:2007 “Periodo de Vencimiento de los productos alimenticios” se dividen en dos categorías:

**Primera Categoría:** Alimentos con Períodos de vencimiento obligatorios

Este se divide en tres grupos principales:

- Los alimentos refrigerados que se almacenan a una temperatura de 0 – 5°C
- Los alimentos para lactantes que se almacenen en almacenes bien ventilados (temperatura no deberá exceder 25 ° C).
- Los alimentarios que necesitan temperatura de almacenamiento específica.

**Segunda Categoría:** Alimentos con Períodos de vencimiento indicativos o voluntarios.

El periodo de vencimiento de los alimentos de esta categoría establecido en la norma se considera únicamente como guía para los fabricantes de alimentos, ya que tienen el derecho a determinar la el periodo de vencimiento de sus productos de acuerdo con el tipo de proceso, paquete, almacenamiento, de temperatura, etc Esto se dividen en **cuatro grupos** principales:

- Los alimentos congelados que se almacenan a una temperatura no superior a – 18°C.
- Los alimentos refrigerados que se almacenan a una temperatura de 0 – 5°C
- Los productos alimentarios deben almacenarse a temperatura adecuada en las tiendas bien ventiladas (No superior a 25 ° C).

**Tercera Categoría:** Alimentos exentos

Algunos productos alimenticios están exentos de la indicación de la fecha de caducidad Se incluyen:

- Productos sin fecha de caducidad (fecha de producción o cultivo debe ser mencionado) y
- Productos sin fecha de validez.

**First Category: Mandatory Expiration periods of food products.**

1- Chilled food products: To be stored at a temperature from  $(-0.5 \pm 1) ^\circ\text{C}$

Product	Type of Packaging	Expiration Period	Notes
<b>Meat and Meat Products</b>			
Chilled meat packed under carbon dioxide atmosphere	Suitable Containers eliminating gases exchange	90 days from slaughtering date	Temperature $(-0.5 \pm 1) ^\circ\text{C}$
Edible organs and viscera such as kidneys, heart, brain, tongue, and poultry giblets.... etc.	Suitable containers	7 days	Except brain and testis Expiration period which shall not exceed 5 days From slaughtering date.
	Packed under vacuum in suitable plastic containers	51 days from slaughtering date	Temperature $(-0.5 \pm 1) ^\circ\text{C}$
	Packed under carbon dioxide atmosphere in suitable containers	90 days from slaughtering date	Temperature $(-0.5 \pm 1) ^\circ\text{C}$
Poultry meat (chicken - duck - goose - turkey - rabbits - pigeons - quails .... etc).	Suitable plastic containers	7 days from slaughtering	Chicken 3 days only
Beef and buffalo meat	Suitable containers	21 days from slaughtering date	
Mutton and goat meat	Suitable containers	14 days from slaughtering date	
Meat packed under vacuum	Plastic containers	10 weeks from slaughtering date	
Product	Type of Packaging	Expiration Period	Notes
<b>Milk and Milk Products</b>			
Pasteurized cream	Tightly sealed suitable plastic or carton containers	21 days	
Labnah heat treated after fermentation	Tightly sealed Plastic containers	4 months	In case of using aluminum cover it shall be isolated as to not contact the product
Pasteurized milk and Flavoured Pasteurized milk	Tightly sealed Suitable containers, plastic or paper	5 days	
Yoghurt and flavoured yoghurt	Suitable tightly Sealed containers	10 days	
Heat treated yoghurt	Suitable containers	6 weeks	
Labnah	Suitable containers	15 days	
Laban and flavoured Laban	Suitable tightly Sealed containers	7 days	
Butter	Suitable containers	2 months	
<b>Other Different Products</b>			
Fruit juices, drinks and nectars	Plastic or carton containers	30 days	
Margarine	Packed in plastic foils	3 months	



**2- Baby foods Products stored in well-ventilated stores (Temperature shall not exceed 25 °C)**

Product	Type of Packaging	Expiration Period	Notes
Sterilized liquid milk prepared for infants	Tightly sealed glass or plastic containers	9 months	
Baby foods powder based on milk	Tightly sealed Metallic containers or packed under vacuum and sterilized	18 months	
Strained baby foods	Glass containers tightly sealed and sterilized	12 months	
Baby fruits juices	Glass containers tightly sealed and sterilized	12 months	
Baby foods in powder or granules form prepared from cereals, Legumes, fruits or vegetables etc.....	Carton containers lined with aluminum foils	12 months	
	Metallic Containers packed under vacuum or in presence of an inert gas.	18 months	

**3- Food products that needs to be stored at specific temperature**

Product	Type of Packaging	Expiration Period	Storage Conditions
Fresh eggs (Table eggs)	Suitable containers	1 month	At temperature from 11°C to 15 °C
		3 months	At temperature from 4 °C to 10 °C

**Second Category: Voluntary Expiration periods of food products.**

1-Frozen Food Products: To be stored at a temperature not exceeding -18 °C

Product	Type of Packaging	Expiration Period	Notes
<b>Meat and Meat Products</b>			
Beef, buffalo, mutton and goat meat	Suitable containers	12 months from slaughtering date	
Minced meat, burger meat, sausages, liver	Plastic containers	9 months	
Chickens, rabbits, turkey duck and goose and ostrich.	Plastic containers	12 months from slaughtering date	
Edible organs and offal's: - kidneys, heart, tongue, tripe, poultry giblets... etc.	Suitable containers	6 months	
Brain, testis	Suitable containers	4 months	
Kidny	Suitable containers	9 months	
Pigeons and quails	Suitable containers	9 months from slaughtering date.	
Kabbah and Kofftah	Suitable containers	9 months	
Eggs	Suitable containers	9 months	
Egg whites and egg yolks	Suitable containers	9 months	
<b>Fish and Shell-Fish Products - 18 °C</b>			
Gutted and Ungutted smoked fish.	Suitable plastic containers	9 months	
Processed fish products such as fish fingers and fish fillets.... etc.	Suitable containers	12 months	
Product	Type of Packaging	Expiration Period	Notes
<b>Fish and Shell-Fish Products - 18 °C</b>			
Lean fish	Plastic or carton containers	12 months	Fish species with oil content in edible part less than 5%
Fatty fish	Plastic or carton containers	6 months	Fish species with oil content in edible part of 5% or more.
Shrimp and shellfish	Plastic or carton containers	8 months	
<b>Milk and Milk Products - 18 °C</b>			
Ice cream , Milk ices and water ices	Suitable containers	12 months	
Frozen yoghurt	Suitable containers	12 months	
Butter	Suitable containers	12 months	
Margarine	In foil plastic or carton	12 months	
<b>Fruits, Vegetables and Their Products - 18 °C</b>			
Fruits	Suitable containers	12 months	
Fruit juices	Suitable containers	18 months	
Fried potato chips	Packed in plastic bags	18 months	

Product	Type of Packaging	Expiration Period	Notes
<b>Fish and Shell-Fish Products - 18 °C</b>			
Lean fish	Plastic or carton containers	12 months	Fish species with oil content in edible part less than 5%
Fatty fish	Plastic or carton containers	6 months	Fish species with oil content in edible part of 5% or more.
Shrimp and shellfish	Plastic or carton containers	8 months	
<b>Milk and Milk Products - 18 °C</b>			
Ice cream , Milk ices and water ices	Suitable containers	12 months	
Frozen yoghurt	Suitable containers	12 months	
Butter	Suitable containers	12 months	
Margarine	In foil plastic or carton	12 months	
<b>Fruits, Vegetables and Their Products - 18 °C</b>			
Fruits	Suitable containers	12 months	
Fruit juices	Suitable containers	18 months	
Fried potato chips	Packed in plastic bags	18 months	
Product	Type of Packaging	Expiration Period	Notes
<b>Fruits, Vegetables and Their Products - 18 °C</b>			
Leafy vegetables	Suitable containers	12 months	
Other vegetables	Suitable containers	18 months	
Concentrated fruit juices	Suitable containers	24 months	
Fungi such as mushroom	Suitable containers	12 months	
<b>Cereals, Pulses and Nuts and Their Products</b>			
Dough	Suitable containers	12 month	
Cake	Suitable containers	12 month	
Fruit muffins such as apple muffins	Suitable containers	18 months	

**2-Chilled food products: To be stored at a temperature from 0 – 5 °C**

Product	Type of Packaging	Expiration Period	Notes
<b>Meat and Meat Products</b>			
Cured or cooked processed meat packed in natural or synthetic wraps such as luncheon, salami, mortadella, frankfurters .... etc.	Suitable containers	6 months	
Dry salted fish	Suitable containers	12 months	
Product	Type of Packaging	Expiration Period	Notes
<b>Milk and Milk Products</b>			
Processed cheese	Other nonmetallic containers	18 months	
Hard cheese	Suitable containers	12 months	

**3- Food products to be stored at suitable temperature in well-ventilated stores (Not exceed 25 °C)**

Product	Type of Packaging	Expiration Period	Notes
<b>Meat and Meat Products</b>			
Canned meat	Sterilized Metallic containers	24 months	
Spicy salted meat such as Basterma, Salami.	Without wrapping such as Basterma, and in suitable containers for other products	6 months	If basterma is sliced, it shall be packed in suitable containers and kept refrigerated at 0 o C to 5 oC
Canned meat with vegetable	Hermetically sealed Metal cans	18 months	
Whole egg powder, egg white powder and egg yolk powder	Suitable tightly sealed Moisture proof containers	12 months	Should be stored st 10 °C GSO 1002/2007
Canned fish	Sterilized Metallic containers	24 months	
Canned shellfish	Hermetically sealed metal cans	18 months	
Dried fish and shellfish	Suitable plastic containers	12 months	
Salted fish in brine solution	Suitable containers	12 months	

Product	Type of Packaging	Expiration Period	Notes
<b>Milk and Milk Products</b>			
Skimmed dried milk	Metallic Containers packed under inert gas or under vacuum	18 months	
	Moisture-tight containers	12 months	
Full cream dried milk	Metallic Containers packed under inert gas or under vacuum	18 months	
	Moisture-tight sealed plastic or carton containers	12 months	
Sterilized milk	Non-metallic containers	6 months	
Evaporated milk	Metallic containers	12 months	
Sweetened condensed milk	Tightly sealed Carton containers lined with aluminum foil	6 months	Packed under aseptic conditions
Flavoured sterilized milk	Metallic containers	12 months	
	Other containers	6 months	
Whipping cream powder	Suitable tightly sealed Moisture proof containers	18 months	
Cheeses packed in brine solution such as Aldumiaty, Alakkawy, Alnabolsy .... etc.	Suitable tightly metallic or plastic sealed moisture proof containers	12 months	
Canned butter	Hermetically sealed metal cans	15 months	
Natural Ghee	Tightly-sealed Suitable containers	12 months	It is not permissible to package in PVC containers

Product	Type of Packaging	Expiration Period	Notes
<b>Milk and Milk Products</b>			
Processed cheese	Metallic containers	18 months	
Ice cream powder	Suitable tightly sealed, moisture proof containers	18 months	
Cream	Hermetically sealed metal cans	18 months	
	Tightly sealed Carton containers lined with aluminum foil	6 months	Packed under aseptic conditions.
UHT Milk	Tightly sealed carton, coated containers lined with aluminum foil	4 months	
<b>Fruits, Vegetables and Their Products</b>			
Canned vegetables and canned fruits	Metallic containers	18 months	
	Glass containers	24 months	
Dried fruit juices	Suitable containers	18 months	
Jam, Jellies and Marmalades	Metallic or glass containers	24 months	
	Tightly sealed plastic or aluminum foil containers	12 months	
<b>Fruits, Vegetables and Their Products</b>			
Product	Type of Packaging	Expiration Period	Notes
<b>Fruits, Vegetables and Their Products</b>			
Fried potato chips and corn puffs	Plastic bags	6 months	
	Aluminum foils bags or nitrogen atmosphere in carton lined with tin foils containers or in metallic containers	9 months	
Dried fruits such as figs, raisins, prunes, apricots, etc	Carton or plastic containers	12 months	
Hot sauces all types	Glass containers	24 months	
Pickles	Tightly sealed Glass containers	18 months	
	Metallic Containers lined with plastic	12 months	
	Plastic containers or plastic bags in well sealed tinplate cans	12 months	
Spiced tomato sauce	Metallic containers	12 months	
	Glass containers	18 months	
Tomato sauce (tomato paste)	Metallic containers	12 months	
	Glass containers	18 months	
	Carton Containers lined with aluminum foil	12 months	Packed under aseptic conditions

Product	Type of Packaging	Expiration Period	Notes
<b>Fruits, Vegetables and Their Products</b>			
Tomato puree (pulp) and ketchup	Metallic containers	12 months	
	Glass containers	18 months	
	Carton Containers lined with aluminum foil	12 months	Packed under aseptic conditions
Hot sauce (chili sauce)	Suitable containers	24 months	
Table olive preserved in brine solution or by sterilization and heat treated	Tightly-sealed glass containers	18 months	
	Tightly-sealed metal or plastic containers	12 months	
Mustard salad	Tightly-sealed metal, glass or plastic containers	12 months	
Fungi such as mushroom	Hermetically sealed metal containers	18 months	
	Tightly sealed glass containers	24 months	
Dried apricot past Kamarudin)	Wrapped in plastic or cellophane	12 months	
Fried fruit chips such as apples, pears, peach with different flavours	Metal cans or Carton containers lined with aluminum foil, packed under vacuum or in the presence of an inert gas such as nitrogen	9 months	
	Plastic bags	6 months	

Product	Type of Packaging	Expiration Period	Notes
<b>Fruits, Vegetables and Their Products</b>			
Canned fruit pulp and canned concentrated fruit and vegetable juices	Tightly sealed metal or plastic containers	15 months	The statement "For manufacturing purposes, not for direct consumption" shall be declared on the label
<b>Vegetable fats, Oils and Their Products</b>			
Vegetable oil and Hydrogenated vegetable oils and their derivatives such as palm Olean and styrene	Plastic containers	12 months	It is not permissible to package in PVC containers
Margarine	Metallic containers	12 months	
<b>Cereals, Pulses and Nuts and Their Products</b>			
Ground roasted coffee	Packed in metallic or aluminum foils containers under vacuum or in the presence of an inert gas	18 months	
Instant coffee	Metallic or glass containers	24 months	
	Aluminum foils or special paper containers	12 months	
Sweetened or salted biscuits	Carton containers or wrapped in special paper or cellophane or aluminum foils	9 months	
	Metallic cans	12 months	
Stuffed or covered biscuits	Metallic containers	12 months	
	Carton, plastic, cellophane or aluminum foil containers	9 months	

Product	Type of Packaging	Expiration Period	Notes
<b>Fruits, Vegetables and Their Products</b>			
Canned fruit pulp and canned concentrated fruit and vegetable juices	Tightly sealed metal or plastic containers	15 months	The statement "For manufacturing purposes, not for direct consumption" shall be declared on the label
<b>Vegetable fats, Oils and Their Products</b>			
Vegetable oil and Hydrogenated vegetable oils and their derivatives such as palm Olean and styrene	Plastic containers	12 months	It is not permissible to package in PVC containers
Margarine	Metallic containers	12 months	
<b>Cereals, Pulses and Nuts and Their Products</b>			
Ground roasted coffee	Packed in metallic or aluminum foils containers under vacuum or in the presence of an inert gas	18 months	
Instant coffee	Metallic or glass containers	24 months	
	Aluminum foils or special paper containers	12 months	
Sweetened or salted biscuits	Carton containers or wrapped in special paper or cellophane or aluminum foils	9 months	
	Metallic cans	12 months	
Stuffed or covered biscuits	Metallic containers	12 months	
	Carton, plastic, cellophane or aluminum foil containers	9 months	

Product	Type of Packaging	Expiration Period	Notes
<b>Cereals, Pulses and Nuts and Their Products</b>			
Flour	Cloth bags	6 months	
	Packed in paper or plastic bags	12 months	Temperature not exceeding 21oC in well ventilated stores far from moisture and contamination sources
Pulses powder such as chick pea powder dried ground falafel (Taamia)	Suitable moisture proof containers	12 months	
Peanut butter	Tightly-sealed glass or plastic containers	12 months	
Starch, all types	Carton or plastic containers	24 months	
Breakfast cereals such as corn, wheat, rice flakes, etc.	Carton containers or aluminum foils	12 months	
Ground roasted coffee with cardamom Arabic coffee)	Packed in metal or aluminum foil containers under vacuum or in the presence of an inert gas such as nitrogen	18 months	
	Aluminum foils or special moisture proof paper containers	12 months	
Macaroni	Packed in Cardboard containers or plastic bags	24 months	

Product	Type of Packaging	Expiration Period	Notes
<b>Water and Beverages</b>			
Malt beverage	Hermetically sealed metal cans	9 months	
	Tightly sealed glass containers	12 months	
Natural concentrated fruit drinks (squash)	Suitable containers	24 months	
Artificial, concentrated fruit drinks	Suitable containers	18 months	
Artificial drinks with natural or artificial flavours	Plastic or carton Containers lined with aluminum foil	18 months	Packed under aseptic conditions
	Tightly-sealed metal or glass containers	12 months	
Carbonated beverages	Metallic containers	9 months	
	Glass containers	12 months	
Non-carbonated beverages	Tightly-sealed plastic bottles	6 months	
Rose water, flower water	Tightly-sealed glass containers	12 months	
Carbonated natural mineral water	Tightly-sealed glass containers	24 months	
<b>Other Different Products</b>			
Dried baker's yeast	Suitable vacuum packed (metal or carton lined with aluminum foil or plastic) containers	18 months	
Baking powder	Suitable moisture proof containers	12 months	

Product	Type of Packaging	Expiration Period	Notes
Cream caramel powder	Suitable moisture proof containers	18 months	
Muhallabia powder	Suitable moisture proof containers	18 months	
Dumpling powder	Suitable moisture proof containers	18 months	
Vanilla powder	Suitable moisture proof, air-tight containers	24 months	
Food colours and Flavours powder	Suitable moisture proof containers	24 months	
Chewing gum	Suitable moisture proof containers	18 months	
Coffee mate	Suitable moisture proof containers	18 months	
Nutritive drinks powder such as that containing sugars, milk solids, flour, malt, cacao powder, calcium carbonate, bicarbonate, different flavours ..... etc.	Tightly-sealed metal or aluminum foil containers, packed under vacuum	18 months	
	Other moisture proof containers	12 months	
Artificial beverage powder	Suitable containers	18 months	
Custard powder	Suitable moisture proof containers	18 months	
Cocoa powder	Metallic, glass or aluminum foils containers packed under vacuum or in the presence of an inert gas	24 months	
	Other Containers such as paper or plastic	12 months	



Product	Type of Packaging	Expiration Period	Notes
<b>Other Different Products</b>			
Jelly powder	Carton or plastic containers	18 months	
Plain hard candy	Suitable containers	24 months	
Enriched fortified hard candy	Suitable containers	12 months	
Soup powders	Carton plastic or aluminum foils containers	18 months	
Soup, partially dehydrated in cubic form, etc.	Carton plastic or aluminum foils containers	12 months	
Brown sugar	Carton or plastic bags	18 months	
Halawa Teheniah	Metallic or Plastic containers	12 months	
	Wrapped in paper or aluminum foils	6 months	
Tahena	Suitable containers	9 months	
Mayonnaise salad	Glass or Metallic containers	12 months	
All types of chocolate	Packed in carton, aluminum foils or plastic containers	12 months	

**Third Category: Food products exempted from indication of expiration date (production or crop date should be indicated):**

	Product	Notes
1	Edible salt	Production date should be declared
2	White sugar	Production date should be declared
3	Bakery products for daily consumption	Production date should be declared
4	Bee honey	Production date should be declared
5	Spices and condiments	Production or crop date should be declared
6	Tea	Production or crop date should be declared
7	Rice	Production or crop date should be declared
8	Vinegar	Production or crop date should be declared
9	Cereals and seeds	Production or crop date should be declared
10	Dried vegetables and dry herbs	Production or crop date should be declared
11	Dry and dried legumes (un-cooked and un-canned) such as Peas, Kidney bean, Chick peas, broad beans, Egyptian beans, lentils, etc;	Production or crop date should be declared
12	Fresh fruits and vegetables including potatoes have not been peeled, cut or similarly treated.	without any validity date

Fuente: DUBAI MUNICIPALITY, Important Information for traders” - “Import and re-export for food stuff requirements”

[http://login.dm.gov.ae/wps/portal/DepartmentHomePageEn?WCM\\_GLOBAL\\_CONTEXT=/wps/wcm/connect/DMContentEn/Home/Common/Important+InformationstoFoodTraders](http://login.dm.gov.ae/wps/portal/DepartmentHomePageEn?WCM_GLOBAL_CONTEXT=/wps/wcm/connect/DMContentEn/Home/Common/Important+InformationstoFoodTraders)

**ANEXO Nº 6:****Enfermedades de los peces de la Lista de la OIE (en vigor en 2013)**

- Anemia infecciosa del salmón
- Herpesvirosis de la carpa koi
- Infección por Gyrodactylus salaris
- Iridovirosis de la dorada japonesa
- Necrosis hematopoyética epizoótica
- Necrosis hematopoyética infecciosa
- Septicemia hemorrágica viral
- Síndrome ulcerante epizoótico
- Viremia primaveral de la carpa

Fuente: ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL (OIE) - Enfermedades, infecciones e infestaciones de la Lista de la OIE en vigor en 2013

<http://www.oie.int/es/sanidad-animal-en-el-mundo/enfermedades-de-la-lista-de-la-oie-2013/>

**ANEXO Nº 7:****ENFERMEDADES DE LOS ANIMALES DE LA LISTA DE LA OIE (EN VIGOR EN 2013)****A. Enfermedades, infecciones e infestaciones comunes a varias especies**

- Brucelosis (Brucella abortus)
- Brucelosis (Brucella melitensis)
- Brucelosis (Brucella suis)
- Carbunco bacteridiano
- Cowdriosis
- Encefalitis japonesa
- Encefalomielitis equina (del Este)
- Enfermedad de Aujeszky
- Enfermedad hemorrágica epizoótica
- Equinococosis/hidatidosis
- Estomatitis vesicular
- Fiebre aftosa
- Fiebre del Nilo Occidental
- Fiebre del Valle del Rift
- Fiebre hemorrágica de Crimea-Congo
- Fiebre Q
- Lengua azul
- Miasis por Chrysomya bezziana
- Miasis por Cochliomyia hominivorax
- Paratuberculosis
- Peste bovina
- Rabia

- Surra (*Trypanosoma evansi*)
- Triquinelosis
- Tularemia

#### **B. Enfermedades e infecciones de los bovinos**

- Anaplasmosis bovina
- Babesiosis bovina
- Campilobacteriosis genital bovina
- Dermatitis nodular contagiosa
- Diarrea viral bovina
- Encefalopatía espongiiforme bovina
- Leucosis bovina enzoótica
- Perineumonía contagiosa bovina
- Rinotraqueítis infecciosa bovina/vulvovaginitis pustular infecciosa
- Septicemia hemorrágica
- Teileriosis
- Tricomonosis
- Tripanosomosis (transmitida por tsetse)
- Tuberculosis bovina

#### **C) Enfermedades e infecciones de los ovinos/caprinos**

- Aborto enzoótico de las ovejas (clamidiosis ovina)
- Agalaxia contagiosa
- Artritis/encefalitis caprina
- Enfermedad de Nairobi
- Epididimitis ovina (*Brucella ovis*)
- Maedi-visna
- Peste de pequeños rumiantes
- Pleuroneumonía contagiosa caprina
- Prurigo lumbar
- Salmonelosis (*S. abortusovis*)
- Viruela ovina y viruela caprina

#### **D) Enfermedades e infecciones de los équidos**

- Anemia infecciosa equina
- Arteritis viral equina
- Durina
- Encefalomiелitis equina (del Oeste)
- Encefalomiелitis equina venezolana
- Gripe equina
- Metritis contagiosa equina

- Muermo
- Peste equina
- Piroplasmosis equina
- Rinoneumonía equina

#### **E) Enfermedades e infecciones de los suidos**

- Cisticercosis porcina
- Encefalomiелitis por virus Nipah
- Enfermedad vesicular porcina
- Gastroenteritis transmisible
- Peste porcina africana
- Peste porcina clásica
- Síndrome disgenésico y respiratorio porcino

#### **F) Enfermedades e infecciones de las aves**

- Bronquitis infecciosa aviar
- Bursitis infecciosa (enfermedad de Gumboro)
- Clamidiosis aviar
- Enfermedad de Newcastle
- Hepatitis viral del pato
- Influenza aviar altamente patógena de las aves e influenza aviar levemente patógena de declaración obligatoria de las aves de corral, según la definición del Capítulo 10.4. del Código Sanitario para los Animales Terrestres
- Laringotraqueítis infecciosa aviar
- Micoplasmosis aviar (*Mycoplasma gallisepticum*)
- Micoplasmosis aviar (*Mycoplasma synoviae*)
- Pulorosis
- Rinotraqueítis del pavo
- Tifosis aviar

#### **G) Enfermedades e infecciones de los lagomorfos**

- Enfermedad hemorrágica del conejo
- Mixomatosis

**Fuente:** ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL (OIE) - Enfermedades, infecciones e infestaciones de la Lista de la OIE en vigor en 2013

<http://www.oie.int/es/sanidad-animal-en-el-mundo/enfermedades-de-la-lista-de-la-oie-2013/>

**ANEXO Nº 8:****CERTIFICACIÓN "HALAL"****1. INTRODUCCIÓN**

Halal es un término en árabe que significa "permitido, lícito, sacrificado en el nombre de Alá". En sentido amplio se aplica a todos los aspectos de la vida del musulmán, diferenciando aquello que es lícito ante Alá de aquello que no lo es, o sobre lo cual existen dudas fundadas; en sentido restringido se aplica en alimentos y productos farmacéuticos para diferenciar aquellos aptos para ser consumidos por musulmanes de aquellos que no lo son, o sobre los cuales existen dudas fundadas.

El uso del término varía entre las comunidades de habla árabe y no árabe. En los países de habla árabe, el término se utiliza para describir cualquier cosa que es permitido por la ley islámica, al contrario de Haram, que es lo que está prohibido. Esto incluye el comportamiento humano, la comunicación verbal, la vestimenta, la conducta, los modales y las leyes dietéticas. En los países de habla no árabe, el término es comúnmente utilizado en el contexto de las reglas de la dieta musulmana, sobre todo cuando se refiere a la carne y las aves de corral, aunque puede ser utilizado para el sentido general. Esta dicotomía de uso es similar al término hebreo "Kosher".

En el Islam, al igual que el rezo y otras actividades religiosas, comer se considera una actividad de culto a Dios. Los musulmanes comen para mantener una buena salud con el fin de poder contribuir con sus conocimientos y esfuerzos al bienestar de la sociedad. Por lo tanto, todos los alimentos se consideran legítimos a menos que el Qur'an (libro sagrado del Islam) o el Hadith (Libro de enseñanzas) prohíban algunos productos específicos.

**2. PRODUCTOS HALAL ("PERMITIDOS") Y HARAM ("NO-PERMITIDOS")**

A menos que contentan un elemento no-halal, se consideran.

***Permitidos***

- Alimentos de origen vegetal (verduras, frutas, frutos secos, legumbres, cereales, etc.) y sus derivados (aceites, azúcares, colorantes, espesantes, harinas, jugos, etc.) excepto los venenosos y los que provocan problemas a la salud;
- Alimentos de origen marino (algas, mariscos, pescados, etc.), y sus derivados (aceites, gelificantes, etc.), excepto los venenosos o los que viven tanto en la tierra como el mar (cocodrilos, tortugas y ranas);
- Productos de origen animal, cuando se trate de animales lícitos (animales de rebaño y aves de corral) sacrificados acorde al rito islámico, y sus derivados (aceites, grasas, subproductos, etc.);
- Productos de origen mineral (calcio, sal, etc.);
- Productos lácteos (crema, leche, mantequilla, suero, queso, yoghurt, etc.);
- Bebidas no embriagantes basadas en ingredientes permitidos;
- Huevos de aves y sus derivados,

- Miel,
- Vinagre,
- Productos especiales de origen vegetal, microbiano o fúngico, tales como enzimas, cultivos lácteos, vitaminas, etc. Todos los hongos y microorganismos (bacterias, algas y champiñones) son Halal, con excepción de los venenosos y los que provocan problemas a la salud.

**No permitidos:**

- Cerdo y todos sus derivados,
- Bebidas embriagantes (vino, cerveza, etc.) y sus derivados (alcohol étílico)
- Sangre y derivados (proteína, colorante, etc.)
- Animales y aves de corral que, siendo lícitas, han muerto por una causa distinta al sacrificio, o no han sido sacrificados acorde al rito islámico
- Animales y aves de presa
- Anfibios y reptiles
- Insectos y sus derivados
- Sustancias intoxicantes de cualquier origen
- Sustancias "peligrosas para la salud"

Existen otros productos alimenticios e ingredientes prohibidos (Haram) que no siempre se indica su origen tales como:

- Gelatina
- Glicerol, glicerina
- Emulsificantes
- Enzimas
- Productos lácteos, suero y queso (depende del tipo de enzima [cuajo] utilizado, no siempre se indica)
- Proteínas y grasa animal
- Aromas y compuestos

De acuerdo a algunos estudios, también podrían cuestionarse la calidad Halal de algunos preservantes, así como otros productos tales como coadyuvantes, lubricantes, agentes de limpieza, sanitizantes y materiales utilizados en el empaque.

Se observa un área gris, no definido, denominado Makrush (ofensivo, indeseado) que va desde lo que se considera Halal hasta Haram y que requiere de la interpretación y consejo de los conocedores del Islam para definir o no su condición de Halal.

**3. EL RITUAL DE SACRIFICIO “HALAL”**

Es un ritual de sacrificio animal de conformidad con la ley islámica, el cual adquiere su significado en el contexto religioso del Islam. En términos prácticos es una aplicación técnica de normas de origen religioso. Este ritual de sacrificio de animales —definido por la Ley islámica— consiste en una incisión rápida y profunda del cuello del animal, utilizando un cuchillo afilado, cortando la tráquea, el esófago, las venas yugulares y las arterias carótidas dejando intacta la médula espinal. Se cree que este método causa el

sufrimiento mínimo para el animal, ya que corta el suministro de sangre al cerebro y por ende inhibe el centro del dolor.

Según la ley islámica, existen ciertas condiciones Halal necesarias para sacrificar rumiantes y aves:

- El matadero o fábrica debe estar bajo estrecha y constante supervisión de un certificador Halal.
- Los locales, maquinaria y equipamiento deben ser limpiados de acuerdo a la Shariah islámica (ley) antes de iniciar la producción.
- El matarife debe ser un musulmán piadoso, maduro y de mente sana, que entienda plenamente los fundamentos y las condiciones relativas al sacrificio Halal, y ser aprobado por las autoridades religiosas.
- Sólo son aceptables animales y aves vivos que puedan ser sacrificados.
- El sacrificio debe hacerse manualmente utilizando un cuchillo de acero inoxidable.
- Debe haber instalaciones disponibles para el enjuague del cuchillo después de cada sacrificio.
- El matarife debe cortar las vías respiratorias, el esófago y la vena yugular (con un sólo corte).
- El animal debe estar completamente muerto antes de ser descuerado.
- Sólo animales y aves Halal pueden ser sacrificados Halal.

Por otra parte, el conjunto de instalaciones y equipamiento para procesamiento, almacenamiento, venta, exhibición y transporte de productos Halal no pueden ser utilizados para cualquier producto que contenga carne de cerdo y cualquier otro producto no Halal. Si estas instalaciones han sido utilizadas para tales productos prohibidos, entonces deben limpiarse primero en conformidad con los procedimientos islámicos, antes que se utilicen para productos Halal. El sacrificio debe realizarse bajo la supervisión de una Asociación Islámica autorizada por la Autoridad Halal del mercado de destino.

Queda estrictamente prohibido utilizar las mismas instalaciones tanto para productos Halal como para productos que contengan carne de cerdo.

Los animales que no sean sacrificados de acuerdo al ritual serán catalogados como "Haram" (prohibido). Existe discusión entre las diferentes escuelas religiosas islámicas sobre la aceptación del stunning (y sus diversos métodos), y sobre el sacrificio mecanizado, tanto para aves como para rumiantes.

### **ANIMALES PUEDEN SER SOMETIDOS AL SACRIFICIO HALAL**

**1. Aves de corral:** incluye gallinas, patos, pollos, gansos, pavos, gallinas de guinea y palomas, de cualquier edad o sexo.

**2. Rumiantes:** Animales con un estómago compuesto de 4 cavidades completas y que tienen como característica que regurgitan el alimento no digerido en el rumen para mastcarlo cuando están en reposo. Entre ellos se mencionan bovinos, búfalos, cabras, ovejas, ciervos y camellos, conejos.

#### 4. CERTIFICACIÓN HALAL

La Certificación Halal es un procedimiento técnico mediante el cual se verifica y acredita que el contenido y proceso de manufactura de un producto está de acuerdo con lo establecido en la normativa islámica. Consiste en la verificación de la condición Halal tanto de las instalaciones como del producto, durante su procesamiento, almacenamiento y transporte hasta el mercado de destino. En el caso de animales, considera la realización del ritual de sacrificio, y en el caso de alimentos, productos farmacéuticos y cosméticos, la utilización de productos, insumos e ingredientes Halal durante los procesos de elaboración/fabricación.

Son productos críticos para la certificación:

- Carne
- Derivados de carne
- Grasas
- Aceites
- Productos Genéticamente Modificados (GMO's)
- Alcohol
- Aditivos (Ej.: emulsionantes, estabilizantes, colorantes).

Una vez que la Autoridad Halal inspecciona, evalúa y aprueba todas las áreas relativas de los ingredientes o las materias primas y el proceso de fabricación, se concede la aprobación Halal.

A modo de resumen, lo siguiente debe tenerse en cuenta en el tratamiento de productos Halal:

1. **Contaminación:** Es vital que en ningún momento del proceso productos Halal entren en contacto con productos Haram.
2. **Procesamiento, Almacenamiento y Transporte:**
  - a) Que se trate de alimentos procesados en base a ingredientes permitidos.
  - b) Que estos alimentos, y sus ingredientes, no estén durante su producción, almacenaje y transporte en contacto directo con otros alimentos o sustancias consideradas no permitidas (ilícitas).
  - c) Que estas condiciones se mantengan durante todo el período de vigencia de la certificación.

No obstante lo anterior, los productos Halal pueden ser preparados y/o procesados utilizando instalaciones que previamente hayan sido utilizadas para alimentos no Halal, siempre que la limpieza adecuada, baldeo y esterilización de los procedimientos, sean los adecuados de acuerdo con los requisitos de la ley islámica.

##### 4.1 CERTIFICACION HALAL DE PRODUCTOS CÁRNICOS

En caso de los productos cárnicos, el certificado se otorga por cada animal, ya que es posible que en una partida un animal haya tenido un problema en el sacrificio y en particular dicho animal no sería Halal.



Es por esto que resulta fundamental contar con un sistema de trazabilidad que permita identificar el producto desde el consumidor final hasta el animal al que corresponde dicho producto.

#### **4.2 CERTIFICACION HALAL ALIMENTOS PROCESADOS**

En el caso de los productos procesados, el organismo certificador realiza una inspección de la planta, revisando que en los procesos y utensilios no exista contaminación cruzada, trazas de productos no-halal y/o ingredientes no permitidos. En algunas oportunidades es importante contar con la trazabilidad de los ingredientes.

Una vez que se aprueba un proceso y/o planta, el certificado es válido por un año.

#### **4.3 INGREDIENTES "NATURALMENTE" HALAL**

En general, para los productos que son inherentemente halal (i.e. granos, lácteos, etc.) no requieren certificación Halal. A diferencia de la creencia que lo que abunda no daña, en muchos casos si se exhibe un certificado podría dar pie a sospechar que el producto tiene algún componente de dudoso origen.

### **5. ORGANISMOS QUE REALIZAN LA CERTIFICACIÓN HALAL**

La certificación Halal es realizada por Organizaciones Islámicas y/o por los Cuerpos de Certificación Halal autorizados por las Autoridades Halal (JAKIM de Malasia, MUIS de Singapur, MUI de Indonesia, SANHA de Sudáfrica, o las Municipalidades de EAU), en los respectivos países.

En el Islam existen cuatro principales Mashabs (escuelas) de la Shariah (Hanafi, Hambali, Maliki y Shafii) y cada una de ellas, aunque en su mayoría similares, tienen su propia definición de Halal y manejan sus propias terminologías y procedimientos al respecto. Estas diferencias podrían causar aceptaciones distintas de los productos en cada país. La mayoría de los países en el mundo sólo tienen uno o dos Mashabs representados en su consejo local de Ulama (líder de religión islámica), pero en Indonesia los principales Mashabs están bien representados en el Majelis Ulama de Indonesia (Consejo Indonésico de Ulama). Así pues, un certificado Halal emitido por el Majelis Ulama de Indonesia es aceptado en todo el mundo, pero un certificado Halal emitido en Arabia Saudita por ejemplo, que sólo tiene representación Mashabs Hambali en su Consejo de Ulama, no es necesariamente aceptado en Indonesia.

### **6. PROCESO DE OBTENCION DE LA CERTIFICACIÓN HALAL**

Para iniciar un proceso de certificación la empresa interesada deben realizar una solicitud formal proporcionando toda la información necesaria para hacer una evaluación previa y un estudio de factibilidad. El procedimiento consta básicamente de dos etapas:

1) En la primera de ellas, el solicitante deberá proporcionar la información necesaria para hacer una evaluación previa. La información inicial comprende, entre otros datos:

producto a certificar, diagrama de proceso, insumos e ingredientes utilizados. Esta evaluación permite determinar, en primera instancia, la factibilidad de certificar un producto (bien o servicio). En el caso de que un producto cumpla sólo parcialmente con los requisitos para ser declarado Halal, el solicitante deberá hacer la o las modificaciones necesarias para dar cumplimiento cabal a lo establecido como requisito. 2) Una vez aprobada la primera etapa deberá coordinarse una visita a la planta en donde se procesa el producto, momento en el cual se verificará la información previamente proporcionada por el solicitante así como aquellos aspectos que pudiesen haber quedado fuera de la evaluación precedente.

Una vez aprobadas ambas etapas se procede a emitir un certificado para él o los productos, manufacturados en la o las plantas auditadas. El período de validez de la certificación es de un año.

Durante el período de vigencia de la certificación la empresa solicitante se compromete a no realizar cambios en el proceso o contenido de los productos certificados, a facilitar la información que se le requiera sobre estos productos, así como a permitir la visita de los auditores del Centro Islámico de Chile (o de sus instituciones pares) en sus instalaciones.

El tiempo que dura la tramitación de la certificación de un producto nuevo es variable, en general puede considerarse un período de tiempo de entre uno y tres meses dependiendo de la cantidad de productos, ingredientes y complejidad del proceso. Debe considerarse además el tiempo necesario para subsanar las posibles observaciones.

## **7. PRODUCTOS QUE PUEDEN/DEBEN SER CERTIFICADOS HALAL**

Principalmente aquellos productos destinados a ser ingeridos como alimentos, bebidas y medicamentos de uso interno y externo como también cosméticos.

Otros productos (por ejemplo maquinaria de uso industrial) y servicios (logísticos, financieros, bancarios, turísticos, etc.) también podrían ser certificados.

## **8 ORGANISMOS ACREDITADOS PARA OTORGAR CERTIFICADOS HALAL**

### **8.1 PROCEDIMIENTO**

Existen cuatro grandes organismos en el mundo para acreditar a quienes otorguen certificados halal: Malasia, Indonesia, Sudáfrica y Emiratos Árabes Unidos. En virtud que EAU es un polo comercial para todo el mundo árabe, aquellos certificadores que están acreditados por este país son válidos para todo el resto del mundo árabe, especialmente en los países del GCC.

Para poder acreditar a un organismo, se debe completar un proceso bastante extenso con el Ministerio de Agricultura, el cual se realiza en forma paralela a los acuerdos fito-zoosanitarios.

Este proceso lo debe realizar un organismo oficial del país que desea acreditar a un certificador local, ya sea Embajada o Consulado. En caso que el país no tenga representación diplomática en Emiratos Árabes Unidos, el proceso lo debe llevar su contraparte del país.

A través de los canales oficiales, se debe ingresar una aplicación al Acreditador, acompañado de todos los documentos requeridos, y una carta confirmando su compromiso para cubrir todas las expensas de viaje, alojamiento y transporte de una delegación que represente los comités Halal que visitarán las instalaciones del postulante.

Una vez que se apruebe, el organismo certificador estará acreditado y sus certificados Halal serán válidos en todo el Mundo Árabe.

## 8.2 CERTIFICADORES

El certificador debe cumplir con una serie de requisitos para poder ser acreditado. Esto ocurre porque en el pasado existían -y aún existen- empresas de corte comercial que cubrían varios países y otorgaban certificados Halal "a larga distancia", sin verificar que el rito se haya hecho en forma correcta.

Como este es un tema de mucha seriedad para los árabes, y al descubrirse este hecho, se da que los países árabes se han puesto mucho más estrictos en la acreditación de los certificadores Halal.

Las condiciones para poder acreditar a un organismo, son, entre otras:

- Que sea un Centro islámico oficial y acreditado en el país de origen
- Sin fines de lucro
- Con personal idóneo para realizar los sacrificios.

En el MERCOSUR, los organismos acreditados son los siguientes:

- Brasil: Centro de Divulgación del Islam para América Latina.
- Brasil: Federación de Asociaciones Musulmanas en Brasil, Sao Paulo.
- Argentina: The Halal Catering, Buenos Aires.
- Argentina: Centro Islámico de Argentina.
- Paraguay: Centro Benéfico Cultural Islámico, Asunción.
- Chile: Centro Islámico de Chile.
- Uruguay: Centro Islámico Uruguayo

Finalmente; por definición, y por fuerza de ley, los musulmanes sólo pueden consumir productos "permitidos" (en árabe, "halal") por el Corán y la Ley Islámica Sharía. Esto significa que sólo se podrán exportar productos alimenticios que cumplan con dicha normativa, de manera que resulta fundamental conocerla y aplicarla en forma metódica y cuidadosa.

Por otro lado, se debe mencionar que la Certificación Halal es compatible con todo tipo de certificaciones, siendo la certificación Kosher la más cercana. Los consumidores de productos Halal valoran productos que cuenten con certificaciones de calidad (gestión, productos, procesos), HACCP, BRC, y las relacionadas con el respeto por el medio ambiente y fair trade

La aplicación de la normativa Halal rige para todos los países islámicos, incluyendo aquellos del Sudeste Asiático (i.e. Malasia e Indonesia), como para los mercados musulmanes de Europa y los Estados Unidos. Cabe destacar que en los Países del Golfo, especialmente Emiratos Árabes Unidos y Qatar, existe un creciente mercado, por tanto, es fundamental contar con el “Certificado Halal” para poder exportar alimentos, en especial cuando se trata de productos cárnicos.

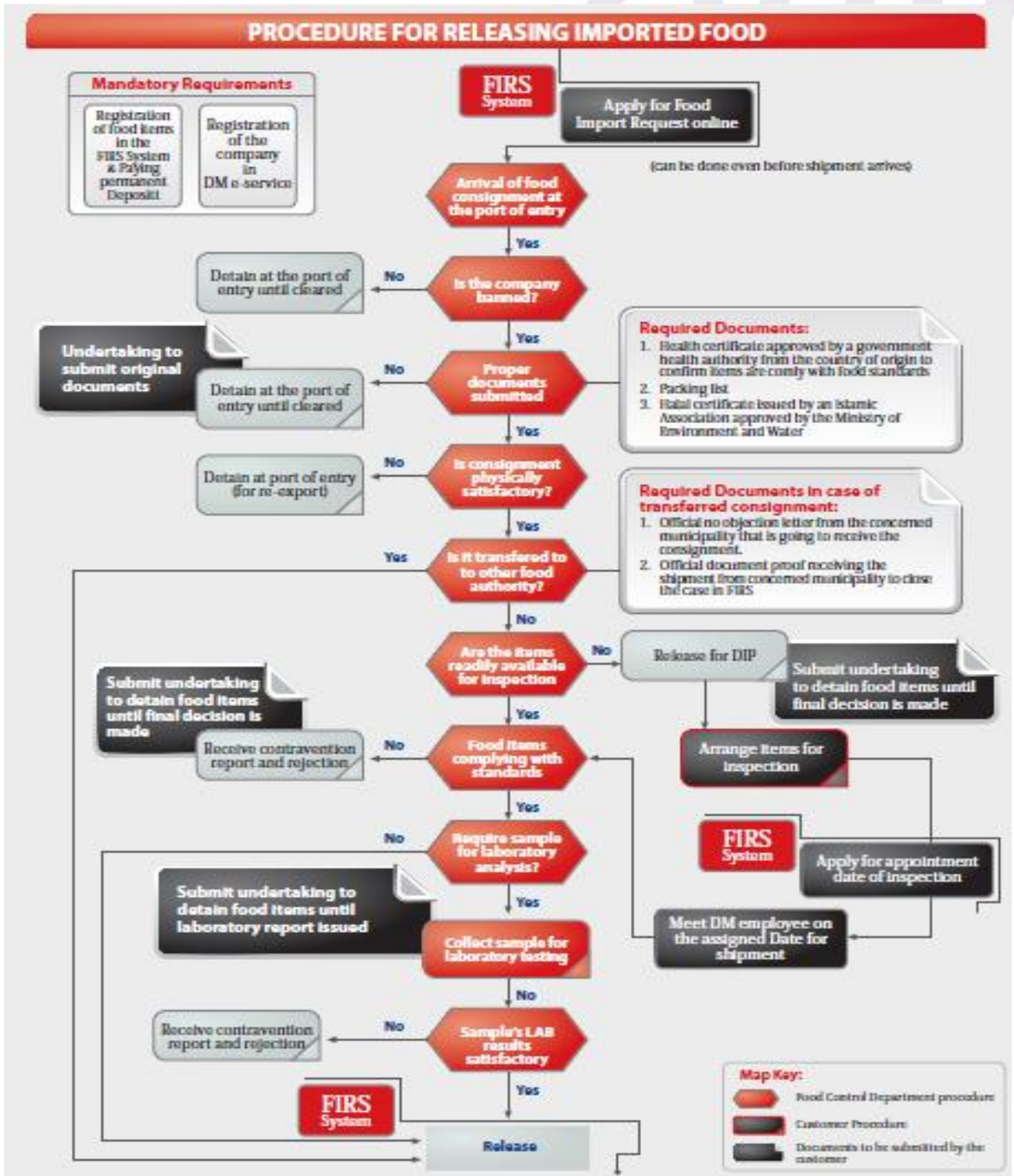
**Fuente:**

**PROCHILE**, “Certificación Halal”  
<http://www.prochile.cl/guia/halal.pdf>

**CONSEJO EMPRESARIAL CHILENO ARABE**: “Inteligencia de Mercados en países árabes”. Preparado para URUGUAY XXL. Montevideo, Agosto 2011.  
<http://www.uruguayxxi.gub.uy/wp-content/uploads/2012/07/Informe-Paises-Arabes-Agosto-2011-Uruguay-XXI1.pdf>

## **ANEXO Nº 9:**

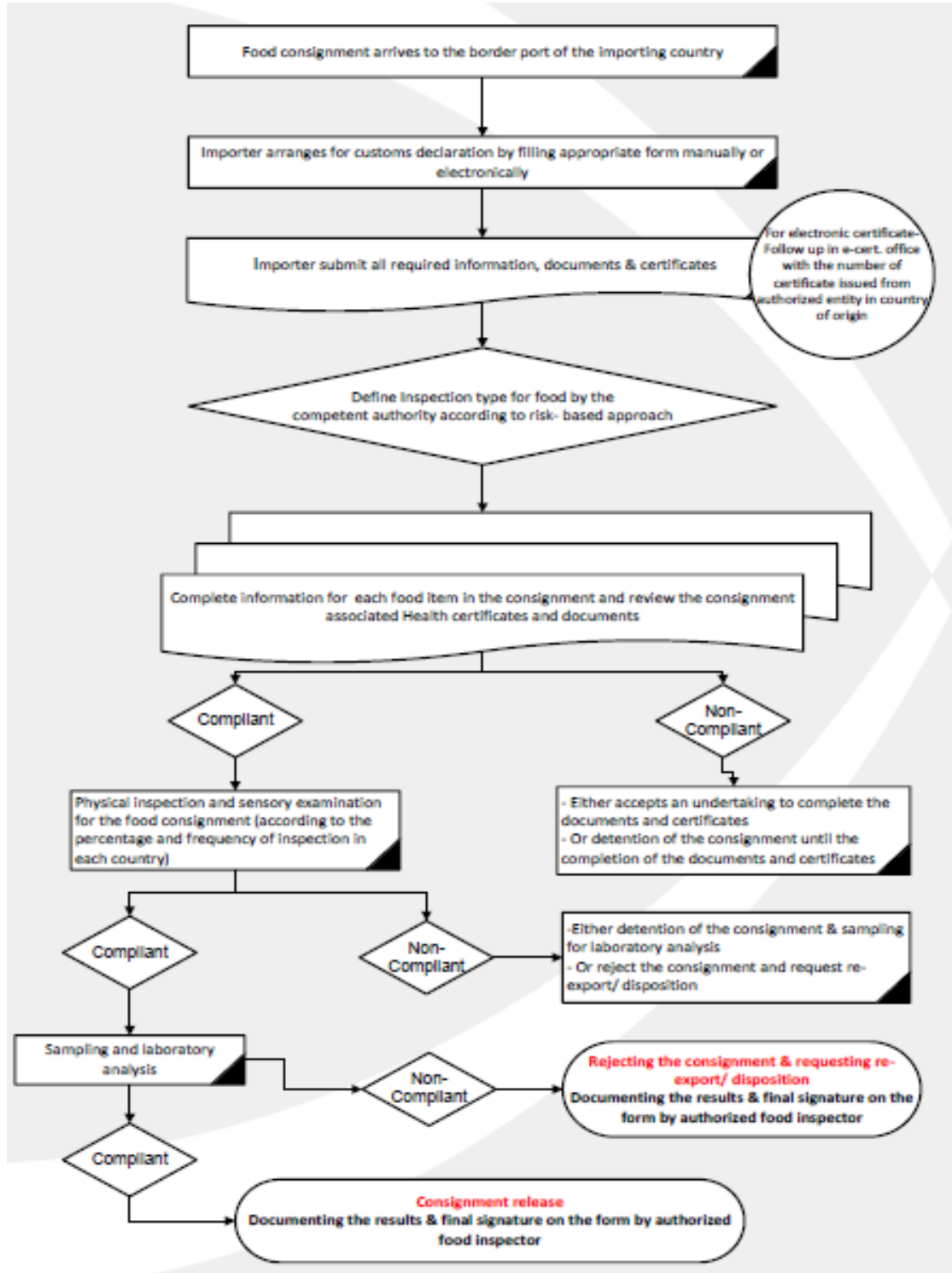
### **DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE IMPORTACION DE ALIMENTOS EN EAU**



Fuente: DUBAI MUNICIPALITY, "Important Information for traders – Procedure for releasing imported food [http://login.dm.gov.ae/wps/portal/DepartmentHomePageEn?WCM\\_GLOBAL\\_CONTEXT=/wps/wcm/connect/DMContentEn/Home/Common/Important+InformationstoFoodTraders](http://login.dm.gov.ae/wps/portal/DepartmentHomePageEn?WCM_GLOBAL_CONTEXT=/wps/wcm/connect/DMContentEn/Home/Common/Important+InformationstoFoodTraders)

**ANEXO Nº 10:**

**CCG - DIAGRAMA DE FLUJO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE LA IMPORTACION DE ALIMENTOS**



Fuente: GCC Guide for Control on Imported Foods - Draft

**ANEXO N° 11:****UBICACIÓN DE LUGARES QUE BRINDAN SERVICIOS DE REGISTRO DE EMPRESAS IMPORTADORAS, APROBACIÓN DE ETIQUETAS Y REGISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

<b>Ubicación</b>	<b>Servicio</b>
Karama Center Tel. 3374800	Registro de empresas importadoras Aprobación de etiquetas. Registro de productos alimenticios
Al Towar Center Tel. 2808000	Registro de empresas importadoras Aprobación de etiquetas
Dubai Flower Center Tel. 2163485	Registro de empresas importadoras Registro de productos alimenticios
Jebel Ali Port Gate 3 Tel. 8818675	Registro de empresas importadoras Registro de productos alimenticios
EK Mega Terminal Tel. 2163372	Registro de empresas importadoras Registro de productos alimenticios

Fuente: DUBAI MUNICIPALITY, "Important Information for traders - Requirements prior to Importing foodstuffs"

[http://login.dm.gov.ae/wps/portal/DepartmentHomePageEn?WCM\\_GLOBAL\\_CONTEXT=/wps/wcm/connect/DMContentEn/Home/Common/Important+InformationstoFoodTraders](http://login.dm.gov.ae/wps/portal/DepartmentHomePageEn?WCM_GLOBAL_CONTEXT=/wps/wcm/connect/DMContentEn/Home/Common/Important+InformationstoFoodTraders)