

المواد أو المنتجات التي تسبب الحساسية أو عدم تحمل

1. الحبوب التي تحتوي على الغلوتين، وعلى وجه الخصوص: القمح، الجاودار، الشعير، الشوفان، الحنطة، الكموت أو أصنافها الهجينة ومنتجاتها، باستثناء:
 - (1) شراب الجلوكوز من القمح، بما في ذلك سكر العنب (1)؛
 - (2) مالتوديكترين القائم على القمح (1)؛
 - (3) شراب الجلوكوز القائم على الشعير.
- (4) الحبوب المستخدمة في صناعة نواتج التقطير الكحولية، بما في ذلك الإيثانول من أصل زراعي
2. القشريات ومنتجاتها
3. البيض ومنتجاته
4. الأسماك ومنتجاتها، باستثناء:
 - (1) جيلاتين السمك المستخدم كحامل لمستحضرات فيتامين أو كاروتينويد؛
 - (2) الهلام أو غراء السمك المستخدمة كعوامل تغريم في البيرة والنبيد
5. حبات الفول السوداني ومنتجاته
6. فول الصويا ومنتجاته باستثناء:
 - (1) زيت ودهن فول الصويا مكرر بالكامل (1)؛
 - (2) مخاليط طبيعية من توكوفيرول (E306)، د-ألفا توكوفيرول الطبيعي، أسيتات د-ألفا توكوفيرول الطبيعي، د-ألفا توكوفيرول طبيعي من فول الصويا؛
 - (3) استرات فيتوستيرول و فيتوستيرول تم الحصول عليها من زيوت فول الصويا النباتية؛
 - (4) إستر ستانول نباتي مصنوع من ستيرولات زيت فول الصويا النباتي
7. الحليب ومنتجاته (بما في ذلك اللاكتوز) باستثناء:
 - (1) مصّل اللبن المستخدم في صناعة نواتج التقطير الكحولية، بما في ذلك الإيثانول من أصل زراعي؛
 - (2) لاكتينول
8. المكسرات وهي: اللوز (باللاتينية: *Amygdalus communis L.*)، البندق (*Corylus avellana*)، الجوز (*Juglans regia*)، الكاجو (*Anacardium occidentale*)، البقان (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*)، الجوز البرازيلي (*Bertholletia excelsa*)، الفستق (*Pistacia vera*)، مكسرات المكاديميا (*Macadamia ternifolia*) ومنتجاتها، باستثناء المكسرات المستخدمة في صناعة المقطرات الكحولية، بما في ذلك الإيثانول من أصل زراعي
9. الكرفس ومنتجاته
10. الخردل ومنتجاته
11. بذور السمسم ومنتجاته
12. ثاني أكسيد الكبريت والكبريتات بتركيزات تزيد عن 10 مجم/كجم أو 10 مجم/لتر، معبرًا عنها بإجمالي SO₂، محسوبة على المنتجات كما هو مقترح الجاهزة للاستهلاك أو المعاد تكوينها وفقًا لتعليمات الشركات المصنعة
13. الترمس ومنتجاته
14. الرخويات ومنتجاتها

(1) ومنتجاتها، بشرط ألا تزيد المعالجة التي خضعت لها من مستوى الحساسية الذي حدده المكتب للمنتج الأساسي المعني.