

Anlage 4

zu § 2 Abs. 1 Buchst. cI vorstehender Anordnung

**Anorganische Pigmentfarbstoffe
für besondere Anwendungszwecke**jff¹Farbton Bezeichnung Schutz-Nr. Colour-Index II

1	weiß	Calcium-carbonat	1405	77220	Pigment White 18
2	weiß	Calciumsulfat	1407	77231	Pigment White 25
3	weiß	Titandioxyd	1418	77891	Pigment White 6
4	gelb. rot.	Eisenoxyde und -hydroxyde (Hydrate)	1470	77491	Pigment Red 101,102
	braun.		1428/29	77491	Pigment Brown 6,7
41	sdiwarz		1458/59	77499	Pigment Black 11
5	Silber	Aluminium	—	77000	Pigment Metal 1
6	Silber	Silber	—	77820	—
7	gold	Gold	—	77480	Pigment Metal 3

Anlage 5

zu § 7 Absätzen 1 und 2 vorstehender Anordnung

**Lebensmittel, deren Färbung
mit Lebensmittelfarbstoffen zulässig ist**

I.

(1) Die Färbung folgender Lebensmittel mit natürlichen organischen Farbstoffen gemäß Anlage 1 ist ohne die Kennzeichnung „gefärbt“ erlaubt:

1. Margarine mit Carotin oder Carotinoiden (Annatto),
2. Importbutter mit Carotin,
3. Käse und Käserinde mit Annatto, soweit die Färbung herkömmlich ist,
4. Wein, Schaumwein und ähnliche Getränke mit Zuckercouleur,
5. Bier mit Färbemittel oder mit aus Zucker hergestellten Färbemitteln,
6. Weinbrand und Weinbrandverschnitt mit Zuckercouleur,
7. Speisesirup mit Zuckercouleur,
8. Essig mit Zuckercouleur.

(2) Die Färbung von Himbeersirup mit Kirschsafte ist erlaubt, sofern bei der Herstellung auf 9 Teile Himbeersafte höchstens 1 Teil Kirschsafte verwendet wird. Der mit Kirschsafte gefärbte Himbeersirup darf nur mit der Kennzeichnung „mit Kirschsafte gedunkelt“ in den Verkehr gebracht werden.

II.

(1) Die Färbung folgender Lebensmittel mit natürlichen organischen Farbstoffen gemäß Anlage 1 oder mit künstlichen organischen Farbstoffen gemäß Anlage 2 ist erlaubt, wenn die Färbung durch den Hinweis „gefärbt“ kenntlich gemacht wird:

1. Scheiben oder Schnitzel von Rundfischen zur Herstellung von Lachsersatz in Öl, Deutscher Kaviar,

2. Puddingpulver, Suppen- und Soßenpulver für süße Speisen,
3. sterilisierte Erdbeer-, Kirsch- und Pflaumenkonserven, Konfitüren, Marmeladen,
4. Essenzen, Aromen und Grundstoffe, Limonaden-sirupe, Limonadenansätze im Sinne der Bestimmungen vom 22. April 1949 zur Regelung des Verkehrs mit Essenzen (ZVOB 1.1 S. 277),
5. Limonaden und Brausen, Brausepulver und -tabletten, jedoch nicht Fruchtsafgetränke und -limonaden,
6. Spirituosen, soweit nach den Begriffsbestimmungen für Spirituosen zugelassen,
7. Kunsthonig,
8. a) Bonbons (wenn nur die Füllung gefärbt ist, gilt der Vermerk „Füllung gefärbt“ als ausreichend),
b) Fondantmassen (Halbfabrikate), Fondants und fondantähnliche Erzeugnisse,
c) Oberfläche von dragierten Zuckerwaren und Drageedecken von Kaugummi,
d) Gelee-Artikel, Gummipastillen und ähnliche Erzeugnisse,
e) Schaumzuckerwaren und figürliche Zuckerwaren,
9. a) Speiseeis einfach, Speiseeispulver für Speiseeis einfach,
b) Fruchteis, sofern der Lebensmittelfarbstoff ausschließlich aus den verwendeten Obsterzeugnissen stammt,
10. fetthaltige Füllungen, Verzierungen und Zuckerüberzüge von Backwaren,
11. kandierte oder überzuckerte Früchte und Fruchtteile, jedoch nicht Citronat und Orangeat.

(2) Die Kennzeichnung durch den Hinweis „gefärbt“ entfällt, wenn zur Färbung Zuckercouleur verwendet wird.

(3) Jegliche Braunfärbung, auch durch Zuckercouleur, die geeignet ist, einen Gehalt an Kakao, Schokolade oder Kaffee vorzutäuschen, ist bei Erzeugnissen gemäß Ziffern 2, 4, 5 und 8 bis 11 und jegliche Gelbfärbung bei Erzeugnissen gemäß Ziff. 11 verboten. Unter dieses Verbot fällt nicht eine kaffeebraune Färbung von Drageekaffeebohnen und die Färbung von Speiseeis einfach und Malzbonbons mit Zuckercouleur.

III.

Zur Oberflächenfärbung von kandierten Früchten, Käsewachs und der Schale von Eiern dürfen die Farbstoffe der Anlage 1, die Farbstoffe der Anlage 2 sowie deren Calcium- und Aluminiumlacke Verwendung finden. Außerdem ist die Oberflächenfärbung mit den nachstehend genannten künstlichen organischen Farbstoffen der Anlage 3 erlaubt:

1. Erythrosin J für kandierte Früchte (wobei die Früchte als „gefärbt“ zu kennzeichnen sind),
2. Litholrubin BK für Käsewadis,
3. alle Farbstoffe der Anlage 3 außer Litholrubin BK und Hansagelb zur Färbung der Schale von Eiern.

Zur Färbung von künstlichem Zigarrenumblatt dürfen die Farbstoffe der Anlage 1 und 2 sowie der Farbstoff Hansagelb der Anlage 3 Verwendung finden.

Die Färbung mit Farbstoffen der Anlage 3 braudit, bis auf die Färbung kandierter Früchte mit „Erythrosin J“, nicht gekennzeichnet zu werden.