

Leitsätze für Teigwaren

(Stand: 27.10.2021)

1. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

1.1 Begriffsbestimmungen

- 1.1.1 Teigwaren im Sinne dieser Leitsätze sind beliebig geformte Erzeugnisse, die aus Getreidemahlerzeugnissen oder anderen stärkehaltigen Mahlerzeugnissen (z. B. Hülsenfrüchte) mit oder ohne Verwendung von Hühnereiern und/oder anderen Zutaten hergestellt werden.

Dazu gehören auch Instant-Teigwaren, ausgenommen frittierte Erzeugnisse. Erzeugnisse auf Kartoffelteigbasis fallen nicht in den Anwendungsbereich dieser Leitsätze.

- 1.1.2 Frische Teigwaren (Frischteigwaren und Nudelteig) sind Teigwaren, die bei der Herstellung nicht getrocknet oder lediglich angetrocknet werden. Sie werden zuweilen mit heißem Wasser oder mit Wasserdampf behandelt, auch pasteurisiert und gekühlt oder tiefgefroren.

1.1.3 Ei

- 1.1.3.1 Vollei im Sinne dieser Leitsätze ist die aus dem Inhalt frisch aufgeschlagener Hühnereier gewonnene Eimasse oder handelsübliches pasteurisiertes Vollei mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 24 Prozent.

Vollei wird auch in getrockneter Form verwendet.

- 1.1.3.2 Eigelb im Sinne dieser Leitsätze ist das aus dem Inhalt frisch aufgeschlagener Hühnereier abgetrennte Eigelb oder handelsübliches pasteurisiertes Eigelb mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 50 Prozent.

Eigelb wird auch in getrockneter Form verwendet.

- 1.1.4 Prozentangaben beziehen sich auf die Masse.

1.2 Herstellung

Die verwendeten Grieße oder Mehle werden mit Wasser und ggf. Eiern versetzt und zu einem Teig verknetet. Diesem Teig können auch weitere Bestandteile (z. B. sehr fein zerkleinertes Gemüse, Frucht- oder Gemüsesäfte, Mus von Gemüse, Gewürze, färbende Lebensmittel) zugesetzt werden.

Der Teig kann in unterschiedlichen Verfahren weiterverarbeitet werden. Die gängigsten davon sind:

Bei gepressten Teigwaren (z. B. Hörnchen, Spiralen) wird der Teig mit hohem Druck durch spezielle Matrizen zu den unterschiedlichen Nudel-Formen extrudiert und geschnitten.

Der Nudelteig z. B. für Bandnudeln oder Lasagneblätter kann auch gewalzt und zugeschnitten werden.

Für Spätzle und Knöpfle wird der Teig meist durch Lochbleche gedrückt. Im anschließenden Kochbad werden Spätzle und Knöpfle direkt nach der Ausformung blanchiert.

Es werden auch gefüllte Teigwaren mit zusätzlichen Verfahrensschritten hergestellt (z. B. Tortellini, Ravioli).

Teigwaren werden üblicherweise getrocknet, um ihren Transport und ihre Lagerung zu erleichtern und die Haltbarkeit zu verlängern.

Die Erzeugnisse werden auch als frische Teigwaren üblicherweise gekühlt oder tiefgefroren angeboten.

1.3 Beschaffenheitsmerkmale

1.3.1 Erzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze werden nach den Grundsätzen der guten Herstellungspraxis gefertigt und entsprechen den hygienischen Anforderungen.

1.3.2 Charakteristisch für Erzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze sind:

- Eigehalt
- Ausformung (z. B. Hörnchen, Spiralen, Bandnudeln, Spätzle)
- Aussehen (z. B. Größe, Farbe)
- Verwendung (z. B. als Hauptgericht, als Beilage, als Suppeneinlage, Schichtentrennung bei Lasagne, zum Füllen)
- Zutaten (z. B. Hartweizen, Hülsenfrüchte, färbende Lebensmittel)
- Zusammensetzung (z. B. glutenfrei, proteinreich, ballaststoffreich)
- Haltbarkeit

1.3.3 Der Wassergehalt (Feuchte), ausgenommen bei frischen Teigwaren (Frischteigwaren und Nudelteig), beträgt höchstens 13 Prozent.

1.3.4 Der Gehalt an Speisesalz (Natriumchlorid) beträgt höchstens 1 Prozent.

1.3.5 Als Zutaten werden üblicherweise verwendet:

- a) Getreidemahlerzeugnisse z. B. aus Hartweizen, Weichweizen, Dinkel, Roggen, Emmer, Triticale
- b) Mahlerzeugnisse aus Pseudogetreide (z. B. Buchweizen, Quinoa), Gerste, Hafer, Hirse, Mais, Reis
- c) Mahlerzeugnisse aus Hülsenfrüchten (z. B. Erbsen, Kichererbsen, Linsen, Bohnen, Sojabohnen), Leinsamen, Kartoffeln
- d) Vollei, Eigelb, Eiklar, auch tiefgefroren oder getrocknet
- e) Speisesalz, jodiertes Speisesalz, Meersalz
- f) Gemüse, Kräuter, Pilze in geeigneter Zubereitung (z. B. Mark, Saft, Pulver, Konzentrat) sowie Gewürze
- g) färbende Lebensmittel (z. B. Sepia)
- h) pflanzliche Proteine (z. B. aus Weizen, Soja, Erbsen)
- i) Milch, Milchpulver, Milcheiweißerzeugnisse
- j) Trinkwasser

1.4 Bezeichnung und Aufmachung

- 1.4.1 Für Erzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze sind die in diesen Leitsätzen kursiv gedruckten Bezeichnungen üblich. Diese werden auch in Wortverbindungen als Bezeichnung des Lebensmittels verwendet.
- 1.4.2 Die Ausformung der Teigware ist schriftlich oder bildlich dargestellt, sofern die Form nicht unmittelbar ersichtlich ist.
- 1.4.3 Wird bei Teigwaren durch die Bezeichnung, die Aufmachung oder die bildliche Darstellung eine Zutat hervorgehoben, so ist diese in Charakter gebender Menge enthalten. Wird eine geschmackgebende Zutat hervorgehoben, so ist diese auch sensorisch deutlich wahrnehmbar.

Werden Zutaten bildlich dargestellt, steht dies nicht im Widerspruch zur Zusammensetzung oder zur sensorischen Beschaffenheit des Erzeugnisses.

- 1.4.4 Teigwaren und frischen Teigwaren, die nicht mindestens den verkehrsüblichen Eighalt aufweisen, werden als *Teigwaren*, *Nudeln* oder *Pasta*, auch in Wortverbindungen (z. B. *Bandnudeln*) oder je nach Form, z. B. als *Spätzle*, *Makkaroni*, *Spaghetti*, bezeichnet; gleiches gilt für *Nudelteig*. Bei Teigwaren und frischen Teigwaren, die mindestens den verkehrsüblichen Eighalt aufweisen, wird in der Bezeichnung das Wort „*Eier*“ vorangestellt.
- 1.4.5 Bei frischen Teigwaren wird das Wort „frisch“ in die Bezeichnung einbezogen.
- 1.4.6 Bei Teigwaren und frischen Teigwaren mit oder aus besonderen Zutaten (z. B. Gemüse, Spinat, Kichererbsen, Reis, Konjakwurzel), die den Charakter des Erzeugnisses bestimmen, werden diese als Bestandteil der Bezeichnung aufgeführt.
- 1.4.7 Wenn auf „Frischei“ hingewiesen wird, werden ausschließlich Hühnereier mit Merkmalen der Güteklasse A verwendet, die im Herstellerbetrieb aufgeschlagen und in frischem Zustand verarbeitet worden sind.

Die Bezeichnung „Frischei“ kann auch für Vollei aus Hühnereiern mit Merkmalen der Güteklasse A aus nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004¹⁾ zugelassenen Betrieben verwendet werden, wenn die Eiprodukte dort durch Pasteurisierung vorbehandelt, bei Temperaturen von nicht mehr als 4°C gelagert und befördert, innerhalb von 24 Stunden an die Teigwarenhersteller geliefert und dort kurzfristig (maximal 72 Stunden) verarbeitet werden.

2. **Besondere Beurteilungsmerkmale**

Geographische Angaben sind i. d. R. echte Herkunftsangaben. Sie können aber auch nur Hinweise auf eine bestimmte Zusammensetzung und Herstellungsweise sein. In Verbindung mit Worten wie „Original“ oder „Echt“ oder nach Eintrag in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geographischen Angaben als geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) oder geschützte geographische Angaben (g. g. A.) weisen geographische Bezeichnungen der Lebensmittel in jedem Fall auf die Herkunft hin²⁾.

Für Erzeugnisse mit g. g. A. bzw. g. U. gelten die entsprechenden Vorschriften bzw. spezifischen Anforderungen. Diese Erzeugnisse sind nicht in den Leitsätzen unter 2. aufgeführt (s. Anhang zu Fußnote 2).

2.1 Eier-Teigwaren

- 2.1.1 Eier-Teigwaren enthalten mindestens 100 g Vollei oder die entsprechende Menge Eigelb oder die entsprechende Menge Vollei- und/oder Eigelbprodukte auf 1 kg Getreidemahlerzeugnisse und werden z. B. als *Eier-Teigwaren*, *Eier-Nudeln*, *Eier-Pasta*, *Eier-Spätzle* bezeichnet.
- 2.1.2 Eier-Teigwaren mit verbalen oder bildlichen Hinweisen auf hohen Ei Gehalt, enthalten mindestens 200 g Vollei oder die entsprechende Menge Eigelb oder die entsprechende Menge Vollei- und/oder Eigelbprodukte auf 1 kg Getreidemahlerzeugnisse und werden z. B. als *Eier-Teigwaren mit 4 Eiern*, *Hausmacher Eier – Nudeln*, *Hausmacher Eier – Spätzle* bezeichnet.
- 2.1.3 Eier-Teigwaren mit verbalen oder bildlichen Hinweisen auf besonders hohen Ei Gehalt, enthalten mindestens 300 g Vollei oder die entsprechende Menge Eigelb oder die entsprechende Menge Vollei- und/oder Eigelbprodukte auf 1 kg Getreidemahlerzeugnisse und werden z. B. als *Eier-Teigwaren mit 6 Eiern* bezeichnet.

2.2 andere Teigwaren

- 2.2.1 *Gemüse-Teigwaren* und *Kräuter-Teigwaren* enthalten Gemüse oder Kräuter in einer Menge, die die Farbe und den Geschmack bestimmt.
- 2.2.2 Bei *Vollkorn-Teigwaren* besteht der Anteil an Getreidemahlerzeugnissen ausschließlich aus Vollkornmahlerzeugnissen.
- 2.2.3 *Mehrkorn-Teigwaren* (z. B. *Dreikorn-Teigwaren*, *Vierkorn-Teigwaren*) werden aus mindestens einem Getreidemahlerzeugnis nach Leitsatznummer 1.3.5 Buchstabe a sowie aus mindestens einem Mahlerzeugnis nach Leitsatznummer 1.3.5 Buchstabe b, insgesamt aus mindestens drei oder entsprechend mehr verschiedenen Mahlerzeugnissen, hergestellt. Jedes Mahlerzeugnis ist mindestens mit 5 Prozent enthalten.
- 2.2.4 *Hartweizen-Teigwaren*, *Weichweizen-Teigwaren*, *Dinkel-Teigwaren*, *Roggen-Teigwaren* enthalten an Getreidemahlerzeugnissen ausschließlich die namengebende Getreideart.
- 2.2.5 Teigwaren aus Hülsenfrüchten werden üblicherweise vollständig aus den in der Bezeichnung benannten Hülsenfrüchten hergestellt (z. B. *Grüne Erbsen-Nudeln*, *Teigwaren aus roten Linsen*, *Teigwaren aus Kichererbsenmehl*, *Soja-Teigwaren*).
- 2.2.6 *Glutenfreie³⁾ Teigwaren* werden auf der Basis von z. B. nicht-glutenhaltigen Getreidearten (z. B. Mais, Reis, Hirse), Pseudogetreide (z. B. Buchweizen, Quinoa) und/oder anderen stärkehaltigen Erzeugnissen (z. B. Mehl aus Hülsenfrüchten) hergestellt.
- 2.2.7 *Glasnudeln* werden üblicherweise nur aus Stärke (z. B. Mais, Mungobohnen) und Wasser hergestellt. Charakteristisch ist ihr glasiges, transparentes Aussehen nach der Zubereitung und ihre üblicherweise lange Ausformung.

Fußnoten:

- 1) Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55), in der jeweils geltenden Fassung
- 2) Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343, S.1) in der jeweils geltenden Fassung
- 3) Verordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission vom 30. Juli 2014 über die Anforderungen an die Bereitstellung von Informationen für Verbraucher über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten in Lebensmitteln (ABl. L 228, S. 5), in der jeweils geltenden Fassung

ENTWURF

Anlage

Für Deutschland eingetragene geschützte geographische Angaben (g.g.A) und geschützte Ursprungsbezeichnungen (g.U.) (Stand 26.10.2021)

Auszug aus dem Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geographischen Angaben gemäß Artikel 11 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012³⁾ (siehe „Database Of Origin & Registration“ (eAmbrosia)).

- Schwäbische Spätzle / Schwäbische Knöpfe
- Schwäbische Maultaschen / Schwäbische Suppenmaultaschen

ENTWURF