

Leitsätze für Teigwaren

vom 2. 12. 1998 (BAnz. Nr. 66a vom 9. 4. 1999, GMBI. Nr. 11 S. 231 vom 26. 4. 1999)

I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

A. Begriffsbestimmungen und Herstellung

1. Teigwaren im Sinne dieser Leitsätze sind beliebig geformte Erzeugnisse, die aus Getreidemahlerzeugnissen mit oder ohne Verwendung von Hühnereiern und/oder anderen Zutaten durch Einteigen, Formen und Trocknen ohne Anwendung eines Gärungs- oder Backverfahrens hergestellt werden. Sie werden zuweilen vor dem Trocknen mit heißem Wasser oder Wasserdampf behandelt.

Dazu gehören auch Instant-Teigwaren, ausgenommen fritierte Erzeugnisse.

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.

3. Ei

a) Vollei

Vollei im Sinne dieser Leitsätze ist die aus dem Inhalt frisch aufgeschlagener Hühnereier gewonnene Eimasse oder handelsübliches pasteurisiertes Vollei mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 23 Prozent.

Vollei wird auch in getrockneter Form verwendet.

b) Eigelb

Eigelb im Sinne dieser Leitsätze ist das aus dem Inhalt frisch aufgeschlagener Hühnereier abgetrennte Eigelb oder handelsübliches pasteurisiertes Eigelb mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 48 Prozent.

Eigelb wird auch in getrockneter Form verwendet.

4. Prozentangaben beziehen sich auf das Gewicht.

B. Beschaffenheitsmerkmale

1. Der Wassergehalt (Feuchte), ausgenommen bei frischen Teigwaren (Frischteigwaren und Nudelteig), beträgt höchstens 13 Prozent.
2. Der Gehalt an Speisesalz (Natriumchlorid) beträgt höchstens 1 Prozent.

3. Als Zutaten werden üblicherweise verwendet:
- a) Getreidemahlerzeugnisse aus Hartweizen, Weichweizen, Dinkel, Roggen,
 - b) Mahlerzeugnisse aus Buchweizen, Gerste, Hafer, Hirse, Mais, Reis, Triticale für Mehrkorn-Teigwaren,
 - c) Speisesalz, jodiertes Speisesalz, Meersalz,
 - d) Vollei, Eigelb, Eiklar, auch tiefgefroren oder getrocknet,
 - e) Milch, Milchpulver jeweils in verschiedenen Fettgehaltsstufen,
 - f) Gemüse, Kräuter, Pilze in geeigneter Zubereitung (z.B. Mark, Saft, Pulver, Konzentrat) sowie Gewürze,
 - g) färbende Lebensmittel,
 - h) Weizengluten,
 - i) Milcheiweißerzeugnisse,
 - j) Sojaerzeugnisse,
 - k) Trinkwasser.

C. Bezeichnung und Aufmachung

Für Erzeugnisse, die mindestens den folgenden Beurteilungsmerkmalen entsprechen, sind die kursiv gedruckten Verkehrsbezeichnungen üblich.

Teigwaren, die nicht mindestens den verkehrüblichen Eigehalt 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 frischen Teigwaren wird das Wort „frisch“ in die Verkehrsbezeichnung einbezogen.

Bei Teigwaren und frischen Teigwaren, die mindestens den verkehrüblichen Eigehalt aufweisen, wird in der Verkehrsbezeichnung das Wort „*Eier*“ vorangestellt.

Bei Teigwaren und frischen Teigwaren mit besonderen Zutaten (z.B. Gemüse, Spinat), die den Charakter des Erzeugnisses bestimmen, werden diese als Bestandteil der Verkehrsbezeichnung aufgeführt.

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 Eiprodukte-Verordnung ^{*)} zugelassenen Betrieben verwendet werden, wenn die Eiprodukte dort durch Pasteurisierung vorbehandelt, bei Temperaturen von höchstens 4°C entsprechend der Eiprodukte-Verordnung gelagert und befördert, innerhalb von 24 Stunden an die Teigwarenhersteller geliefert und dort kurzfristig verarbeitet werden.

^{*)} Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Eiprodukte vom 17. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2288) in der jeweils geltenden Fassung.

II. Besondere Beurteilungsmerkmale

1. *Eier-Teigwaren*, z.B. *Eier-Nudeln*, *Eier-Pasta*, *Eier-Spätzle*, enthalten mindestens 100 g Vollei oder die entsprechende Menge Eigelb oder die entsprechende Menge Vollei- und/oder Eigelbprodukte auf 1 kg Getreidemahlerzeugnisse.
2. *Eier-Teigwaren* mit verbalen oder bildlichen Hinweisen auf hohen Eigehalt, z.B. *Eier-Teigwaren mit 4 Eiern*, *Hausmacher Eier-Nudeln*, *Hausmacher Eier-Spätzle*, enthalten mindestens 200 g Vollei oder die entsprechende Menge Eigelb oder die entsprechende Menge Vollei- und/oder Eigelbprodukte auf 1 kg Getreidemahlerzeugnisse.
3. *Eier-Teigwaren* mit verbalen oder bildlichen Hinweisen auf besonders hohen Eigehalt, z.B. *Eier-Teigwaren mit 6 Eiern*, enthalten mindestens 300 g Vollei oder die entsprechende Menge Eigelb oder die entsprechende Menge Vollei- und/oder Eigelbprodukte auf 1 kg Getreidemahlerzeugnisse.
4. *Gemüse-Teigwaren* und *Kräuter-Teigwaren* enthalten Gemüse oder Kräuter in einer Menge, die die Farbe und den Geschmack bestimmt.
5. Bei *Vollkorn-Teigwaren* besteht der Anteil an Getreidemahlerzeugnissen ausschließlich aus Vollkornmahlerzeugnissen.
6. *Mehrkorn-Teigwaren* (z.B. *Dreikorn-Teigwaren*, *Vierkorn-Teigwaren*) werden aus mindestens einem Getreidemahlerzeugnis nach Abschnitt I B Nr. 3 Buchstabe a sowie aus mindestens einem Mahlerzeugnis nach Abschnitt I B Nr. 3 Buchstabe b, insgesamt aus mindestens drei verschiedenen Mahlerzeugnissen, hergestellt. Jedes Mahlerzeugnis ist mindestens mit 5 Prozent enthalten.
7. *Hartweizen-Teigwaren*, *Weichweizen-Teigwaren*, *Dinkel-Teigwaren*, *Roggen-Teigwaren* enthalten an Getreidemahlerzeugnissen ausschließlich die namengebende Getreideart.
8. *Soja-Teigwaren* enthalten mindestens 100 g Sojaerzeugnisse auf 1 kg Getreidemahlerzeugnisse.