

# Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Codexkapitel / B 19 / Teigwaren

Veröffentlicht mit Erlass:

BMG-75210/0012-II/B/7/2009 vom 18.2.2010

Änderungen, Ergänzungen:

BMG-75210/0027-II/B/13/2015 vom 3.8.2015

BMGF-75210/0029-II/B/13/2017 vom 22.12.2017

# INHALTSVERZEICHNIS

|   |   |
|---|---|
| 1. BESCHREIBUNG .....                       | 3 |
| 1.1.....                                    | 3 |
| 1.2.....                                    | 3 |
| 1.3.....                                    | 3 |
| 1.4.....                                    | 3 |
| 1.5.....                                    | 3 |
| 1.6.....                                    | 3 |
| 1.7.....                                    | 3 |
| 1.8.....                                    | 4 |
| 1.9.....                                    | 4 |
| 1.10.....                                   | 4 |
| 1.11.....                                   | 4 |
| 1.12.....                                   | 4 |
| 2. BEURTEILUNG.....                         | 4 |
| 2.1 Allgemeine Beurteilungsgrundsätze ..... | 4 |

# **1. BESCHREIBUNG**

## **1.1**

Unter Teigwaren versteht man aus Mahlprodukten bestimmter Cerealien ohne Trieb-, Gär- oder Backprozess hergestellte, in der Regel getrocknete Erzeugnisse, welche in verschiedenen Ausformungen kochfertig oder zubereitet in Verkehr gesetzt werden.

## **1.2**

Teigwaren werden nach der Art des Teiges oder nach ihrer Form (z.B. Eierteigwaren, Fadennudeln, Bandnudeln, Fleckerln, Spaghetti) unterschieden. Teigwaren werden auch als Nudeln bezeichnet.

## **1.3**

Teigwaren werden aus handelsüblichen Mahlprodukten hergestellt. Die Erzeugung erfolgt durch Anteigen mit geeigneter Schüttflüssigkeit (z.B.: Wasser, Ei), sowie weiteren charakteristischen Zutaten. Bei aus Weizen hergestellten Teigwaren wird üblicherweise Hartweizen verwendet.

## **1.4**

Eierteigwaren enthalten mindestens 2 Eier pro kg der zur Herstellung der Teigwaren verwendeten Mahlprodukte. 2 Eier entsprechen 90 g Vollei oder 32 g Eidotter von Hühnereiern oder der äquivalenten Menge aus physikalisch haltbar gemachten Eikonserven.

## **1.5**

Eierteigwaren mit hervorhebender Bezeichnung (Spezial-, Extra-, mit hohem Eigehalt, mit erhöhtem Eigehalt, nach Omas Rezept, nach Hausfrauenart oder gleichsinnig) enthalten mindestens 4 Eier pro kg der zur Herstellung der Teigwaren verwendeten Mahlprodukte.

## **1.6**

Die Bezeichnung "Hausmacher, Hausmacherschnitt" bedeutet eine flach ausgeformte Teigware mit einer Bandbreite unter 6 mm und weist nicht auf den Eigehalt hin.

## **1.7**

Ungetrocknete Teigwaren sind als solche zu bezeichnen und für den unmittelbaren Verbrauch bestimmt. Derartige Teigwaren können durch physikalische Verfahren bzw. Verpackungstechnologien (Schutzatmosphäre) haltbar gemacht werden. Nur solche Teigwaren, die im ungetrockneten Zustand ohne Haltbarmachungsverfahren (roh) in Verkehr gesetzt werden, können innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung als "frisch" bezeichnet werden. Die Bezeichnung "Frischteigware", "Frischeierteigware" oder gleichsinnig bei getrockneten Erzeugnissen - selbst wenn diese unter Verwendung von Frischeiern erzeugt wurden - ist geeignet, den Konsumenten irrezu-

führen. Getrocknete sowie ungetrocknete Eierteigwaren, welche unter ausschließlicher Verwendung von frisch aufgeschlagenen Eiern der Güteklasse A erzeugt werden, können mit der zusätzlichen Bezeichnung „mit frischen Eiern“, „unter Verwendung von frischen Eiern“ oder „mit (Anzahl) frischen Eiern“ versehen werden. Eier der Güteklasse A, die im Herstellungsbetrieb des Teigwarenproduzenten unmittelbar vor der Produktion oder außerhalb in einem dafür zugelassenen Betrieb aufgeschlagen, pasteurisiert und innerhalb von 24 Stunden im Herstellungsbetrieb der Teigwarenproduzentin/des Teigwarenproduzenten verarbeitet werden, gelten als „frische Eier“ im Sinne des vorhergehenden Satzes.

## **1.8**

Zur Erzeugung von Teigwaren besonderer Art können auch Gemüse, Gewürze usw. mit verwendet werden. Der charakteristische Bestandteil ist in der Bezeichnung zu nennen [z.B.: Glasnudeln (Reisnudeln), Maisnudeln, usw.].

Zu diesen Teigwaren zählen z.B. folgende Erzeugnisse:

- **Vollkorn-Teigwaren:** Erzeugnisse zu deren Herstellung ausschließlich Vollkornmahlprodukte verwendet werden;
- **Gemüse- und Kräuter-Teigwaren:** Erzeugnisse, die Gemüse und Kräuter in solcher Menge enthalten, dass sie den Charakter der Teigwaren bestimmen. Sie werden nach dem charakteristischen Bestandteil bezeichnet, wobei auch Hinweise auf die Farbe möglich sind (z.B.: Tricolore-dreifarbige Teigware,...).

## **1.9**

Die Farbgebung wird ausschließlich durch Lebensmittel erzielt.

## **1.10**

Der Wassergehalt handelsüblicher getrockneter Teigwaren beträgt nicht mehr als 13 %.

## **1.11**

Gefüllte Teigwaren bestehen aus einer Teighülle und einer Füllmasse. Die Füllmasse besteht aus verschiedenen Lebensmitteln, wie Marmeladen (Konfitüren), Milcherzeugnissen, Fleisch, Fleischerzeugnisse, Gemüse, Pilze oder deren Mischungen.

## **1.12**

Bei gefüllten Teigwaren hat die Teighülle dem vorliegenden Codexkapitel, die Fülle den betreffenden Codexkapiteln zu entsprechen.

# **2. BEURTEILUNG**

## **2.1 Allgemeine Beurteilungsgrundsätze**

Die Beurteilung erfolgt gemäß den allgemeinen Beurteilungsgrundsätzen des Kapitels A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“.