

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
2023-0.819.703 vom 6.12.2023
2024-0.357.207 vom 1.7.2024

INHALTSVERZEICHNIS

1. BESCHREIBUNG	3
1.1 Allgemeine Beschreibung.....	3
1.2 Beschaffenheit.....	3
1.2.1 Wassergehalt	3
1.2.2 Farbgebung.....	3
1.3 Erzeugung.....	3
1.4 Bezeichnung und weitere Kennzeichnung	3
1.5 Eierteigwaren	3
1.6 Eierteigwaren mit hervorhebender Bezeichnung.....	3
1.7 Hausmacher, Hausmacherschnitt	4
1.8 Ungetrocknete Teigwaren.....	4
1.9 Verwendung frisch aufgeschlagener Eier	4
1.10 Teigwaren aus anderen Mahl- und Schälprodukten.....	4
1.11 Gemüse- und Kräuter-Teigwaren.....	4
1.12 Gefüllte Teigwaren	5
1.13 Vorgekochte Teigwaren (Instantteigwaren)	5
1.14 Couscous.....	5
1.15 Teigwaren mit Mehlen aus Leguminosen (Hülsenfrüchten)	
2. BEURTEILUNG.....	5
2.1 Allgemeine Beurteilungsgrundsätze	5

1. BESCHREIBUNG

1.1 Allgemeine Beschreibung

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 Beschaffenheit

1.2.1 Wassergehalt

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

1.2.2 Farbgebung

Die Farbgebung von Teigwaren aller Art wird ausschließlich durch Lebensmittel erzielt.

1.3 Erzeugung

Die Erzeugung von Teigwaren 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 Bezeichnung und weitere Kennzeichnung

Teigwaren, auch Nudeln genannt, werden wie folgt bezeichnet:

- Bei ausschließlicher Verwendung von Hartweizenmahlprodukten als solche,
- nach den verwendeten besonderen Zutaten (z. B. Eierteigwaren, Vollkorn-teigwaren, Dinkelnudeln, Reisnudeln)
- nach ihrer Form (z. B. Fadennudeln, Bandnudeln, Fleckerln, Spaghetti)

Die Kennzeichnung beinhaltet eine Gebrauchsanweisung (Verwendungsbedingung) in Form eines Zubereitungshinweises.

1.5 Eierteigwaren

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 Eiprodukten.

1.6 Eierteigwaren mit hervorhebender Bezeichnung

Eierteigwaren mit hervorhebender Bezeichnung (Spezial-, Extra-, mit hohem Ei Gehalt, mit erhöhtem Ei Gehalt, oder gleichsinnig) enthalten mindestens 4 Eier pro kg der zur Herstellung der Teigwaren verwendeten Mahlprodukte. 4 Eier entsprechen 180 g

Vollei von Hühnereiern oder der äquivalenten Menge aus physikalisch haltbar gemachten Eiprodukten aus Vollei.

1.7 Hausmacher, Hausmacherschnitt

Die Bezeichnung „Hausmacher, Hausmacherschnitt“ bedeutet eine flach ausgeformte Teigware mit einer Bandbreite unter 6 mm und weist nicht auf den Ei Gehalt hin.

1.8 Ungetrocknete Teigwaren

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 irrezuführen.

1.9 Verwendung frisch aufgeschlagener Eier

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.

1.10 Teigwaren aus anderen Mahl- und Schälprodukten

Zur Erzeugung von Teigwaren besonderer Art können auch andere Mahl- und Schälprodukte als die des Hartweizens verwendet werden. Die verwendete Getreide- oder Pseudogetreideart ist in der Bezeichnung zu nennen, z. B.: Glasnudeln (Reisnudeln), Maisnudeln, Dinkelnudeln usw.

Vollkorn-Teigwaren werden ausschließlich aus Vollkornmahlprodukten gemäß Codexkapitel B 20 erzeugt.

1.11 Gemüse- und Kräuter-Teigwaren

Zur Erzeugung von Teigwaren besonderer Art können auch Gemüse, Kräuter, Gewürze usw. mit verwendet werden. Sie enthalten diese Zutaten in solcher Menge, 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, ...).

1.12 Gefüllte Teigwaren

Gefüllte Teigwaren bestehen aus einer Teighülle und einer Füllmasse. Die Füllmasse besteht aus verschiedenen Lebensmitteln, wie Marmeladen (Konfitüren), Milchzeugnissen, Fleisch, Fleischerzeugnissen, Gemüse, Pilzen oder deren Mischungen. Bei gefüllten Teigwaren hat die Teighülle dem vorliegenden Codexkapitel, die Fülle den betreffenden Codexkapiteln zu entsprechen.

1.13 Vorgekochte Teigwaren (Instantteigwaren)

Es handelt sich um vorgedämpfte (vorverkleisterte) und danach getrocknete Teigwaren, die mit heißem Wasser übergossen nach kurzer Abstehtzeit bereit zum Verzehr sind.

Die Bezeichnung gemäß Abs. 1.3 ist durch eine beschreibende Zusatzformulierung (z. B. „ohne Vorkochen“) zu ergänzen.

1.14 Couscous

Es handelt sich um ein aus Hartweizengrieß hergestelltes, vorgedämpftes (vorverkleistertes), auf gewünschte Teilchengröße gesiebt und danach getrocknetes Produkt.

1.15 Teigwaren mit Mehlen aus Leguminosen (Hülsenfrüchten)

Als Zutaten werden Mehle aus Erbsen, Kichererbsen, Bohnen, Sojabohnen, Linsen, oder angereicherte Leguminosenmehle z. B. mit höherem Proteingehalt verwendet.

Bei Teigwaren mit Beimischung von Leguminosenmehlen wird in der Bezeichnung auf die Art der Zutat hingewiesen, z. B. Teigwaren mit Erbsenmehl, Teigwaren mit Hülsenfruchtmehlen.

Bei Teigwaren mit ausschließlicher Verwendung von Leguminosenmehlen werden Bezeichnungen nach den verwendeten Leguminosenarten getroffen, z. B. Erbsenteigwaren, Erbsen-Bohnenteigwaren.

2. BEURTEILUNG

2.1 Allgemeine Beurteilungsgrundsätze

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