

 **Bundesministerium**
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

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

Formatvorlagendefinition: Verzeichnis 1: Ebene 3,
Tabstopps: 15,98 cm, Rechtsbündig,Füllzeichen: ...

Formatvorlagendefinition: Verzeichnis 2: Ebene 3,
Tabstopps: 15,98 cm, Rechtsbündig,Füllzeichen: ...

Formatvorlagendefinition: Verzeichnis 3: Tabstopps: 4,02
cm, Links + 15,98 cm, Rechtsbündig,Füllzeichen: ...

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)	5
2. BEURTEILUNG	6
2.1 Allgemeine Beurteilungsgrundsätze	6

Kommentiert [AM1]: Aktualisiertes Inhaltsverzeichnis

Formatiert: Schriftart: 13 Pt., Nicht Fett, Nicht Kursiv

Formatiert: Schriftart: 13 Pt.

Formatiert: Einzug: Links: 1,25 cm

Formatiert: Schriftart: 13 Pt., Nicht Fett, Nicht Kursiv

Formatiert: Schriftart: 13 Pt., Nicht Fett, Nicht Kursiv

Formatiert: Schriftart: 13 Pt., Nicht Fett, Nicht Kursiv, Rechtschreibung und Grammatik nicht prüfen

Formatiert: Einzug: Erste Zeile: 0,42 cm

Formatiert: Schriftart: 13 Pt., Nicht Fett, Nicht Kursiv

Formatiert: Einzug: Erste Zeile: 0,42 cm

Formatiert: Schriftart: 13 Pt., Nicht Fett, Nicht Kursiv

Formatiert: Schriftart: 13 Pt., Nicht Fett, Nicht Kursiv

Formatiert: Einzug: Links: 0,42 cm

Formatiert: Schriftart: 13 Pt., Nicht Fett, Nicht Kursiv

Formatiert: Schriftart: 13 Pt., Nicht Fett, Nicht Kursiv

Formatiert: Einzug: Links: 0,42 cm, Abstand Vor: 0 Pt., Nach: 0 Pt.

Formatiert: Schriftart: 13 Pt., Nicht Fett, Nicht Kursiv, Schriftfarbe: Rot

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, nach Omas Rezept, nach Hausfrauenart oder gleichsinnig) ent-

Kommentiert [AM2]: Ergänzung Zwischenüberschrift

Formatiert: Standard

Formatiert: Schriftart: 14 Pt.

Kommentiert [AM3]: Absatz mit Wassergehalt zu Beschaffenheit vorgereicht.

Formatiert: Schriftart: 16 Pt.

Kommentiert [AM4]: Absatz mit Farbgebung zu Beschaffenheit vorgereicht

Formatiert: Standard, Block

Formatiert: Schriftart: 16 Pt.

Formatiert: Schriftart: 16 Pt., Schriftfarbe: Automatisch

Formatiert: Schriftart: 16 Pt., Fett, Kursiv

Kommentiert [AM5]: Ergänzung Zwischenüberschrift

Kommentiert [AM6]: Ergänzung Zwischenüberschrift

Kommentiert [AM7]: Gestrichen lt. Koordinationskomitee vom 30.10.2023

Formatiert: Schriftfarbe: Rot, Durchgestrichen

halten 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.

Kommentiert [AM8]: Ergänzung Zwischenüberschrift

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 irreführend.

Kommentiert [AM9]: Ergänzung Zwischenüberschrift

Kommentiert [AM10]: Absatz eingefügt, da zwei verschiedene Themen

Kommentiert [AM11]: Ergänzung Zwischenüberschrift

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 Gemüse, Gewürze usw. mit verwendet werden. Der charakteristische Bestandteil, die verwendete Getreide- oder Pseudogetreideart ist in der Bezeichnung zu nennen, z. B.: Glasnudeln (Reisnudeln), Maisnudeln, Dinkelnudeln usw.

Kommentiert [AM12]: Absatz eingefügt, da zwei verschiedene Themen

Formatiert: Schriftfarbe: Rot, Durchgestrichen

Formatiert: Schriftfarbe: Rot

Formatiert: Schriftfarbe: Rot, Durchgestrichen

Formatiert: Schriftfarbe: Rot

Formatiert: Schriftfarbe: Rot, Durchgestrichen

Formatiert: Schriftfarbe: Rot, Durchgestrichen

Formatiert: Schriftart: Fett

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

Kommentiert [AM13]: Ergänzung Zwischenüberschrift

Formatiert: Schriftart: 16 Pt., Fett, Kursiv

Formatiert: Schriftart: 16 Pt., Fett, Kursiv, Schriftfarbe: Rot

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, ...).

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~~ %.

1.12 Gefüllte Teigwaren

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

~~1.12~~

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)

Formatiert: Nicht Durchgestrichen

Formatiert: Schriftfarbe: Rot, Durchgestrichen

Formatiert: Durchgestrichen

Formatiert: Schriftart: Nicht Fett, Schriftfarbe: Rot, Durchgestrichen

Formatiert: Keine Aufzählungen oder Nummerierungen

Formatiert: Schriftfarbe: Rot, Durchgestrichen

Kommentiert [AM14]: Vorgereicht zu 1.2.2

Formatiert: Schriftfarbe: Rot, Durchgestrichen

Kommentiert [AM15]: Vorgereicht zu 1.2.1

Formatiert: Schriftfarbe: Rot, Durchgestrichen

Kommentiert [AM16]: Ergänzung Zwischenüberschrift

Formatiert: Nicht Durchgestrichen

Formatiert: Schriftfarbe: Rot, Durchgestrichen

Kommentiert [AM17]: Zwei Absätze zusammengezogen

Formatiert: Schriftart: 16 Pt., Fett, Kursiv, Schriftfarbe: Rot

Formatiert: Schriftart: 16 Pt., Fett, Kursiv, Schriftfarbe: Rot

Formatiert: Schriftart: Nicht Kursiv

Kommentiert [AM18]: Einfügung gemäß UK-Sitzung vom 14.11.2023

Formatiert: Schriftart: Nicht Kursiv

Kommentiert [AM19]: Einfügung gemäß UK-Sitzung vom 14.11.2023

Formatiert: Schriftart: 16 Pt., Schriftfarbe: Rot

Formatiert: Schriftart: 16 Pt., Schriftfarbe: Rot

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

Formatiert: Schriftart: Nicht Kursiv

Formatiert: Abstand Nach: 6 Pt.

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

Formatiert: Schriftart: Nicht Kursiv

Formatiert: Abstand Nach: 6 Pt.

Formatiert: Schriftart: Nicht Kursiv

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

Formatiert: Abstand Nach: 12 Pt.

2. BEURTEILUNG

2.1 Allgemeine Beurteilungsgrundsätze

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