

Leitsätze für Teigwaren

Neufassung vom 14.09.2022 (BAnz AT 18.10.2022 B3, GMBI 37/2022, S. 835-837)

INHALTSVERZEICHNIS

1	Allgemeine Beurteilungsmerkmale	4
1.1	Begriffsbestimmungen	4
1.1.1	Teigwaren im Sinne dieser Leitsätze sind beliebig geformte Erzeugnisse,	4
1.1.2	Frische Teigwaren (Frischteigwaren und Nudelteig)	4
1.1.3	Ei	4
1.1.4	Prozentangaben beziehen sich auf das Gewicht (Masse)	4
1.2	Herstellung	4
1.3	Beschaffenheitsmerkmale	5
1.3.1	Erzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze	5
1.3.2	Charakteristisch für Erzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze sind:	5
1.3.3	Der Wassergehalt (Feuchte),	5
1.3.4	Der Gehalt an Speisesalz (Natriumchlorid)	5
1.3.5	Als Zutaten werden üblicherweise verwendet:	5
1.4	Bezeichnung und Aufmachung	6
1.4.1	Für Erzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze sind die in diesen Leitsätzen kursiv gedruckten Bezeichnungen üblich.	6
1.4.2	Die Ausformung der Teigware ist schriftlich oder bildlich dargestellt,	6
1.4.3	Wird bei Teigwaren durch die Bezeichnung, die Aufmachung oder die bildliche Darstellung eine Zutat hervorgehoben,	6
1.4.4	Teigwaren, die nicht mindestens den verkehrsüblichen Eigehalt aufweisen,	6
1.4.5	Bei Teigwaren mit oder aus besonderen Zutaten	6
1.4.6	Bei frischen Teigwaren wird das Wort „frisch“ in die Bezeichnung einbezogen.	6
1.4.7	Wenn auf „Frischei“ hingewiesen wird,	6
2	Besondere Beurteilungsmerkmale	7
2.1	Eier-Teigwaren	7
2.1.1	Eier-Teigwaren enthalten mindestens 100 g Vollei	7
2.1.2	Eier-Teigwaren mit verbalen oder bildlichen Hinweisen	7
2.1.3	Eier-Teigwaren mit verbalen oder bildlichen Hinweisen auf besonders hohen Eigehalt,	7
2.2	Andere Teigwaren	7
2.2.1	<i>Gemüse-Teigwaren und Kräuter-Teigwaren</i>	7
2.2.2	Bei <i>Vollkorn-Teigwaren</i>	7
2.2.3	<i>Mehrkorn-Teigwaren</i>	7
2.2.4	<i>Hartweizen-Teigwaren, Weichweizen-Teigwaren, Dinkel-Teigwaren, Roggen-Teigwaren</i>	8
2.2.5	Teigwaren aus Hülsenfrüchten	8

2.2.6	<i>Glutenfreie Teigwaren</i>	8
2.2.7	<i>Glasnudeln</i>	8
	Anlage	9
	Fußnoten	10

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 und ohne Anwendung eines Gärungs- oder Backverfahrens 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 23 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 48 Prozent.

Eigelb wird auch in getrockneter Form verwendet.

1.1.4 Prozentangaben beziehen sich auf das Gewicht (Masse).

1.2 Herstellung

Die verwendeten Mahlerzeugnisse im Sinne von Leitsatznummer 1.3.5, insbesondere Grieße oder Mehle, werden mit Wasser und gegebenenfalls 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 beziehungsweise geschabt. 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 und entsprechend den hygienischen Anforderungen gefertigt.

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, geschmacksgebende und 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 bei getrockneten Teigwaren 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
- 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, Spirulina)
- h) pflanzliche Proteine (z. B. aus Weizen, Soja, Erbsen)
- i) Milch und Trockenmilcherzeugnisse in verschiedenen Fettgehaltsstufen^{1/2}, 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 geschmacksgebende 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, die nicht mindestens den verkehrsüblichen 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 Teigwaren, die mindestens den verkehrsüblichen Eigehalt aufweisen, wird in der Bezeichnung das Wort „*Eier*“ vorangestellt.

1.4.5 Bei 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.

1.4.6 Bei frischen Teigwaren wird das Wort „frisch“ in die Bezeichnung einbezogen.

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. 853/2004³ 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 in der Regel 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 hin⁴.

Für Erzeugnisse mit g. g. A. beziehungsweise g. U. gelten die entsprechenden Vorschriften beziehungsweise spezifischen Anforderungen. Diese Erzeugnisse sind nicht in den Leitsätzen unter 2. aufgeführt (s. Anhang zu Fußnote 4).

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 Eigehalt, 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 Eigehalt,

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 Glutenfreie⁵ 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.

Anlage

Für Deutschland eingetragene geschützte geographische Angaben (g. g. A) und geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) (Stand 26.Oktober 2021)

Auszug aus dem Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geographischen Angaben gemäß Artikel 11 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012⁴⁾ [siehe „Database of Origin & Registration“ (eAmbrosia)].

- Schwäbische Spätzle / Schwäbische Knöpfle
- Schwäbische Maultaschen / Schwäbische Suppenmaultaschen

Fußnoten

¹ Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347 vom 20. Dezember 2013, S. 671), in der jeweils geltenden Fassung.

² Verordnung über Milcherzeugnisse (Milcherzeugnisverordnung – MilchErzV) vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1150), in der jeweils geltenden Fassung.

³ 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. April 2004, S. 55), in der jeweils geltenden Fassung.

⁴ Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14. Dezember 2012, S.1) in der jeweils geltenden Fassung.

⁵ 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 vom 31. Juli 2014, S. 5), in der jeweils geltenden Fassung.