

AUSTRIA**1. LEGISLATION IN FORCE****(unofficial translation)****ÖLMB
Chapter B 19****PASTA
DESCRIPTION**

1. By pasta is understood flour products of certain cereals produced without any process of germination, fermentation or baking, as a rule dried products, which are marketed in various shapes, ready for cooking or ready-prepared. Properly cooked pasta does not stick together, but remains variously loose and voluminous, depending on its various qualities and shapes. Its texture varies from firm (al dente) to soft, depending on duration of cooking.
2. Pasta can be distinguished in various types according to the kind of dough from which it is made or the shapes in which it is formed (e.g. egg pasta, vermicelli (Fadennudeln), ribbon pasta (Bandnudeln), small square flat noodles (Fleckerln), spaghetti). The word macaroni (German: Nudeln) is also used to describe pasta in general, without any particular pasta shape.
3. Pasta is produced from normal commercial flour products made from wheat (common wheat – *Triticum vulgare*, *Triticum aestivum* – or durum wheat – *Triticum durum* – or a mixture of both). The product is made from a dough produced by admixture with water without further additives, with the exception of cooking salt. Cooking salt (sodium chloride) can be added up to a content of 1 percent. Semolina pasta is produced from normal commercial semola or semolina of durum wheat (*Triticum durum*).¹
4. Egg pasta (pasta with a verbal or pictorial reference on its packaging to the addition of egg in its composition) contains at least 2 eggs per kg of the flour

¹ If supply difficulties should occur in the provision of durum wheat, as determined by the responsible authorities, an addition of quality common wheat is permitted.

products used for the production of the pasta. 2 eggs correspond to 90 gr. of the homogenised total content of hens' eggshells or 32 g of egg yolk, or the equivalent quantity of physically non-perishable ready-made preserved egg. Egg pasta is usually made from durum wheat semolina or semola.²

5. Egg pasta with emphasised description (special-, extra-, with high egg content, with higher egg content or similar) contains at least 4 eggs per kilo of the flour products used for the production of the pasta. 4 eggs correspond to 180 gr. of the homogenised total content of hens' eggshells or 64 gr. of egg yolk, or the equivalent quantity of physically non-perishable ready-made preserved egg.
6. Pasta, that is given a description or composition, by which home-made qualities are attributed to it (e.g. home-made, home-made-style, original home-made recipe, or similar), contains at least 6 eggs or 96 gr. egg yolk (also deep-frozen if necessary) per 1 kg of flour product. The description "home-made-cut" (Hausmacherschnitt) (noodles) does not fall under this rule. The term "home-made-cut" means a flattened, vermicelli-shaped pasta with a ribbon breadth of less than 6 mm. "Home-made-cut" (noodles), in terms of their shape, occupy an intermediate position between ribbon pasta and vermicelli for soup. If reference is made to this particular kind of shape on the packaging destined for the end-user, this may only occur with the description "home-made-cut" (Hausmacherschnitt) written as one word.
7. Undried pasta has a water content from minimum 20 percent to maximum 30 percent and is to be described as such. Such pasta can be made for longer conservation by physical processes. The kind of process used needs to be specified. Only pasta, that is marketed in undried state without artificial preserving processes (raw), can be described as "fresh" within 24 hours of its production. The description "fresh pasta", "fresh egg pasta" or similar in the case of dried products – even when produced with the use of fresh eggs – is only calculated to mislead the consumer. Dried or undried egg pasta, that is produced with the exclusive use of freshly broken eggs during the production process, may,

² See note 1

however, be supplied with the additional description “with fresh eggs”, “with the use of fresh eggs”, or “with (number) fresh eggs”.

Packaged, undried pasta, with a shelf-life of less than 6 months, must contain in its description, alongside the labelling elements required for pasta in general, instructions on its storage conditions, date of packing, if necessary in encoded form, and the sell-by date in uncoded form, specified by day, month and year. In the case of packaged, undried pasta with a shelf-life of over 6 months, the sell-by date must be specified by month and year³.

8. No yellow-colouring substances shall be used in the production of pasta other than the raw-egg substances specified in sections 4 to 6. Pasta and egg pasta must not be made to appear deeper in yellow by its packaging material than it is in its unpacked state.
9. Flour products other than wheat may be used in the production of special kinds of pasta. Vegetables, spices, etc. may also be used as flavouring. Such pasta shall contain in its labelling description, alongside the details of its separate ingredients, also their equivalent quantities. Pasta of this type includes the following products:
 - **Wholemeal pasta:** pasta in whose production exclusively wholemeal products of wheat as wheat raw material is used;
 - **Rye pasta:** products in whose production exclusively rye flour products are used;
 - **Vegetable- and herb-flavoured pasta:** products that contain vegetables and herbs in sufficient quantities to determine the character of the pasta.
10. In the production of green pasta (e.g. lasagne *verde*) or red pasta, only fresh green- or red-colouring vegetables (spinach, beetroot, etc.), or such vegetables treated to make them non-perishable in the form of sauces, purées and dried products shall be used.
11. Pasta shall contain no additives.

³ In order to give producers and importers sufficient time to adjust, a transitional period up till 28 February 1990 will be maintained for the entry into force of the new codex guidelines not yet contained in the previous Section 7. For the trade the transition period will end on 28 February 1991.

12. The water content of normal commercial dried pasta shall not exceed 13 percent.
13. Stuffed pasta consists of a pasta casing and an inner filling. The inner filling may consist of various foodstuffs, such as jam, milk products, meat, meat products, vegetables or a mixture between them.
14. The pasta casing of stuffed pasta must correspond to the present codex chapter, and the pasta filling to the relevant codex chapters.
15. The labelling of stuffed pasta must contain specifications of the ingredients of both pasta casing and filling. The sell-by date specified on the packaging must be based on the ingredient that has the shortest shelf-life. The necessary storage conditions must also be specified.
16. "Diabetic pasta" shall contain at least 30 percent less carbohydrates than the comparable (non-diabetic) pasta.

II. JUDGEMENT

General Criteria

17. In judging the products that fall within the framework of this chapter, the relevant principles contained in the general chapters must also be applied. Given that the causes for complaint are many, in the following sections only those typical for the products that fall within the framework of this chapter shall be emphasised. The relevant legal provisions also need to be respected.

Badness

18. The following shall be judged as bad:
Properly cooked pasta, that displays shortcomings in the sense of section 1, second sentence, such as to reduce or exclude its fitness for consumption.

Fraudulence

19. The following pasta shall be judged as fraudulent:

- a) products described as egg pasta that contain no eggs.
- b) pasta of special type that does not correspond to the requirements of section 9.

Adulteration

20. The following pasta shall be judged as adulterated:

- a) pasta without any narrower description that is not produced from the normal commercial flour products of wheat (common or durum wheat).
- b) semolina pasta that does not correspond to section 3, last sentence.
- c) egg pasta that does not correspond to section 4.
- d) egg pasta with emphasised description that does not correspond to section 5.
- e) egg pasta with a description or composition to which is attributed the quality of home-made pasta, though without corresponding to section 6 with regard to its make-up.
- f) Pasta described as "fresh pasta" or "fresh egg pasta" or similar that shows a water content of below 20 percent or above 30 percent.
- g) pasta that does not correspond to section 8.
- h) pasta of special type, such as wholemeal pasta, rye pasta, vegetable- or herb-flavoured pasta, whose make-up does not correspond to section 9.
- i) Green pasta (lasagne verde) or red pasta that does not correspond to section 10.
- j) pasta that contains additives that are not to be used in conformity with § 11 lit. B LMG 1975.
- k) pasta, with the exception of fresh pasta, whose water content is in excess of 13 percent.
- l) pasta that contains over 1 percent of cooking salt.
- m) stuffed pasta, whose composition does not correspond to section 14.
- n) diabetic pasta, whose composition does not correspond to section 16, or otherwise judged harmful to human health.
- o) pasta that is described as fresh pasta, or pasta with similar descriptions, that is

produced by an unreliable manufacturing process (e.g. drying).

False description

21. The following pasta shall be judged as falsely described:

- a) "Home-made-cut" (Hausmacherschnitt) (noodles), that do not correspond to section 6 in description or shape.
- b) fresh pasta, or pasta with similar descriptions, whose description does not correspond to the requirements of section 7.
- c) pasta that uses vegetables, herbs, etc. in its production, wholemeal pasta and rye pasta, whose composition corresponds to the requirements of this chapter, but which do not show any labelling in conformity with section 9.
- d) Stuffed pasta, that has no labelling in conformity with section 15.

III. APPENDIX

Typical Analytical Methods

Determination of egg content:

Officials Methods of Analysis of the AOAC, 11th edition, Washington 1970, No.14.141.

Evaluation according to the bulletin (Mitteilungsblatt) of the GDCh-Fachgruppe Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie 28/12, 365-367 (1974).

Determination of the cooking salt content:

see Schweizerisches Lebensmittelbuch, Heft 20.

Determination of the water content:

10 g of ground pasta (grain size under 0.9 mm) are dried on sand in a sealed weighing glass for 9 hours at a temperature of 106° C.

LEGISLATION IN FORCE

(texts in the original language)

OLMB

Kapitel B 19

Teigwaren

1. BESCHREIBUNG

Teigwaren

I. BESCHREIBUNG

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. Sachgemäß gekochte Teigwaren kleben nicht zusammen, sie sind je nach Qualität und Form unterschiedlich locker und voluminös und entsprechend der Kochdauer kernig bis weich.

2) Teigwaren werden nach der Art des Teiges oder nach ihrer Form (z. B. Eierteigwaren, Fadennudeln, Bandnudeln, Fleckerln, Spaghetti) unterschieden. Mit dem Wort „Nudeln“ werden mitunter auch Teigwaren im allgemeinen ohne bestimmte Teigwarenlern bezeichnet.

3) Teigwaren werden aus handelsüblichen Mahlprodukten des Weizens (Softweizen - *Triticum vulgare*, *Triticum aestivum* - oder Hartweizen - *Triticum durum* - oder einer Mischung beider) hergestellt. Die Erzeugung erfolgt durch Anleigen mit Wasser ohne weitere Zusätze, ausgenommen Kochsalz. Kochsalz kann bis zu einem Gehalt von 1% zugesetzt werden. Grießteigwaren werden aus handelsüblichem Dursl oder Grieß des Hartweizens (*Triticum durum*) hergestellt¹⁾.

4) Eierteigwaren (Teigwaren mit einem wörtlichen oder bildlichen Hinweis auf Eizusatz in ihrer Aufmachung) enthalten mindestens 2 Eier pro kg der zur Herstellung der Teigwaren verwendeten Mahlprodukte. 2 Eier entsprechen 50 g des homogenisierten Gesamthaltens der Schaleneier von Hühnern oder 32 g Eidotter oder der äquivalenten Menge aus physikalisch haltbar gemachten Eikonserven. Eierteigwaren werden üblicherweise aus Hartweizengrieß oder Hartweizendurst erzeugt²⁾.

5) Eierteigwaren mit hervorgehobener Bezeichnung (Spezial-, Extra-, mit hohem Ei Gehalt, mit erhöhtem Ei Gehalt oder gleichartig) enthalten mindestens 4 Eier pro kg der zur Herstellung der Teigwaren verwendeten Mahlprodukte. 4 Eier entsprechen 100 g des homogenisierten Gesamthaltens der Schaleneier von Hühnern oder 64 g Eidotter, oder der äquivalenten Menge an physikalisch haltbar gemachten Eikonserven.

6) Teigwaren, die mit einer Bezeichnung oder Aufmachung versehen sind, durch die ihnen die Beschaffenheit im Haushalt hergestellter Teigwaren zuge-

¹⁾ Soweit Versorgungsschwierigkeiten bei Durumweizen eintreten, welche die zuständige Behörde feststellt, ist eine Beimengung von Qualitäts- (Weich-) weizen zulässig.

geschrieben wird (z. B. hausgemacht, wie hausgemacht, Original Hausmacherezept, nach Hausfrauenart) enthalten mindestens 6 Eier oder 96 g Eidotter (allenfalls auch Weigeküchli) pro 1 kg Mahlprodukte. Die Bezeichnung „Hausmacherschnitt“ (-nudeln) fällt nicht unter diese Richtlinie. Unter „Hausmacherschnitt“ wird eine flach ausgeformte, röhrenförmige Teigware mit einer Bandbreite unter 6 mm verstanden. „Hausmacherschnitt“ (-nudeln) stehen hinsichtlich ihrer Form zwischen Band- und Suppennudeln. Wird auf Packungen, die für den Endverbraucher bestimmt sind, auf diese besondere Art der Ausformung hingewiesen, so darf dies nur unter der Bezeichnung „Hausmacherschnitt“ im ungetrennten Zusammenhang erfolgen.

7) Ungetrocknete Teigwaren weisen einen Wassergehalt von mindestens 20 % bis höchstens 30 % auf und sind als solche zu bezeichnen. Derartige Teigwaren können durch physikalische Verfahren haltbar gemacht werden. Die Verfahrensart wird angegeben. 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 irrezulühren. Getrocknete sowie ungetrocknete Eierteigwaren, welche unter ausschließlicher Verwendung von im Zuge der Produktion frisch aufgeschlagenen Eiern erzeugt werden, können aber mit der zusätzlichen Bezeichnung „mit frischen Eiern“, „unter Verwendung von frischen Eiern“ oder „mit (Anzahl) frischen Eiern“ versehen werden.

Verpackte, ungetrocknete Teigwaren, mit einer Haltbarkeit unter 6 Monaten, enthalten in ihrer Bezeichnung neben den für Teigwaren allgemein erforderlichen Kennzeichnungselementen Angaben über die Lagerbedingungen, den Zeitpunkt der Verpackung, allenfalls in verschlüsselter Form, und die Verbrauchsfrist in unverschlüsselter Form, bestimmt nach Tag, Monat und Jahr; bei verpackten, ungetrockneten Teigwaren mit einer Haltbarkeit von mehr als 6 Monaten wird die Verbrauchsfrist nach Monat und Jahr angegeben.*

8) Bei der Herstellung von Teigwaren werden außer den in Abs. 4 bis 6 genannten Eiweißstoffen keine gelbfärbenden Stoffe zugesetzt. Teigwaren und Eierteigwaren dürfen durch das Verpackungsmaterial nicht intensiver gelb als in unverpacktem Zustand erscheinen.

9) Zur Erzeugung von Teigwaren besonderer Art können auch andere Mahlprodukte als die des Weizens verwendet werden. Es können auch Gemüse, Gewürze usw. mitverwendet werden. Solche Teigwaren enthalten in ihrer Kennzeichnung neben der Angabe der Bestandteile auch die entsprechenden Mengenangaben. Zu diesen Teigwaren zählen z.B. folgende Erzeugnisse:

Vollkorn-Teigwaren: Erzeugnisse, zu deren Herstellung als Weizenrohstoff ausschließlich Weizenvollkornmahlprodukte verwendet worden sind;

* Um den Erzeugern und Importeuren genügend Zeit zur Umstellung zu geben, wird für das Inkrafttreten der neuen im bisherigen Abs. 7 noch nicht enthaltenen Codexrichtlinien eine Übergangsfrist bis 28. Februar 1990 gewährt. Für den Handel endet die Übergangsfrist mit 28. Februar 1991.

Roggen-Teigwaren: Erzeugnisse, zu deren Herstellung ausschließlich Roggenmahlprodukte verwendet worden sind;

Gemüse- und Kräuter-Teigwaren: Erzeugnisse, die Gemüse und Kräuter in solcher Menge enthalten, daß sie den Charakter der Teigwaren mitbestimmen.

10) Bei der Erzeugung von grünen (z. B. lasagne verde) oder roten Teigwaren werden nur frische oder durch physikalische verfahren haltbar gemachte grün- oder rotfärbende Gemüse (Spinat, Rote Rüben usw.) in Form von Säften, Pürees oder Trockenprodukten verwendet.

11) Teigwaren enthalten keine Zusatzstoffe.

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

13) Gefüllte Teigwaren bestehen aus einer Teighülle und einer Füllmasse. Die Füllmasse besteht aus verschiedenen Lebensmitteln, wie Marmeladen, Milchprodukten, Fleisch, Fleischwaren, Gemüse oder deren Mischungen.

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

15) Die Kennzeichnung gefüllter Teigwaren enthält sämtliche Kennzeichnungselemente von Teighülle und Füllmasse. Die Angabe der Aufbrauchsfrist richtet sich nach jenem Bestandteil, der die kürzeste Haltbarkeit aufweist. Die notwendigen Lagerbedingungen sind kenntlich zu machen.

16) „Diabetiker-Teigwaren“ enthält mindestens 30 % weniger Kohlenhydrate als die vergleichbare Teigware.

II. BEURTEILUNG

Allgemeine Beurteilungshinweise

17) Bei der Beurteilung der in den Rahmen dieses Kapitels fallenden Erzeugnisse sind auch die in den allgemeinen Kapiteln enthaltenen Beurteilungsgrundsätze sinngemäß anzuwenden. Aus der Vielzahl der Anlässe zu Beanstandungen werden in den folgenden Absätzen solche herausgestellt, die für die in den Rahmen dieses Kapitels fallenden Erzeugnisse typisch sind. Ferner sind die einschlägigen Rechtsvorschriften zu beachten.

Verdorbenheit

18) Als verdorben sind zu beurteilen:

Sachgemäß gekochte Teigwaren, die solche Mängel im Sinne des Abs. 1 zweiter Satz aufweisen, daß ihre bestimmungsgemäße Verwendbarkeit (Geruchslosigkeit) wesentlich vermindert oder ausgeschlossen ist.

Nachmachung

19) Als nachgemacht sind zu beurteilen:

- a) Als Eier-Teigwaren bezeichnete Erzeugnisse, die keine Eier enthalten.
- b) Teigwaren besonderer Art, die nicht dem Abs. 9 entsprechen.

Vorfälschung.

20) Als vorfälscht sind zu beurteilen:

- a) Teigwaren ohne nähere Bezeichnung, die nicht aus den handelsüblichen Mahlprodukten des Weizens (Saat- oder Hartweizen) hergestellt wurden.
- b) Grießteigwaren, die nicht dem Abs. 3, letzter Satz, entsprechen.
- c) Eierleigwaren, die nicht dem Abs. 4 entsprechen.
- d) Eierteigwaren mit hervorhebender Bezeichnung, die nicht dem Abs. 5 entsprechen.
- e) Eierteigwaren mit einer Bezeichnung oder Aufmachung durch die ihnen die Beschaffenheit im Haushalt hergestellter Teigwaren zugeschrieben wird; ohne hinsichtlich der Zusammensetzung dem Abs. 6 zu entsprechen.
- f) Als „Frischteigware“ oder „Frischeierteigware“ oder gleichsinnig bezeichnete Teigwaren, die einen Wassergehalt unter 20% oder über 30% aufweisen.
- g) Teigwaren, die nicht dem Abs. 8 entsprechen.
- h) Teigwaren besonderer Art, wie Vollkornteigwaren, Roggenteigwaren, Gemüse- oder Kräuterteigwaren, die in ihrer Zusammensetzung nicht dem Abs. 9 entsprechen.
- i) Grüne (lasagne verde) oder rote Teigwaren, die nicht dem Abs. 10 entsprechen.
- j) Teigwaren, die Zusatzstoffe enthalten, soweit nicht § 11 lit. b LMG 1975 anzuwenden ist.
- k) Teigwaren, ausgenommen Frischteigwaren, deren Wassergehalt 13% überschreitet.
- l) Teigwaren, die mehr als 1% Kochsalz enthalten.
- m) Gefüllte Teigwaren, die in ihrer Zusammensetzung nicht dem Abs. 14 entsprechen.
- n) Diabetikerteigwaren, die hinsichtlich ihrer Zusammensetzung nicht dem Abs. 16 entsprechen, sofern sie nicht als gesundheitsschädlich zu beurteilen sind.
- o) Als Frischteigwaren oder gleichsinnig bezeichnete Teigwaren, die nach einer unzulässigen Verfahrensart (z. B. Trocknung) hergestellt wurden.

Falsche Bezeichnung.

21) Als falsch bezeichnet sind zu beurteilen:

- a) „Hausmacherschnitt“ (-nudein), die hinsichtlich ihrer Bezeichnung oder Ausformung nicht dem Abs. 6 entsprechen.
- b) Frischteigwaren oder gleichsinnig bezeichnete Teigwaren, die hinsichtlich der erforderlichen Bezeichnung nicht dem Abs. 7 entsprechen.
- c) Teigwaren, die unter Mitverwendung von Gemüse, Gewürzen usw. hergestellt wurden, ferner Vollkornteigwaren und Roggenteigwaren, die in ihrer

OLNB - 8 19

Zusammensetzung zwar den Anforderungen dieses Kapitels entsprechen, jedoch keine Kennzeichnung gemäß Abs. 9 aufweisen,

d) Gefüllte Teigwaren, die keine Kennzeichnung gemäß Abs. 15 aufweisen.

III. ANFANG

Typische Analysemethoden

Eigenschaftsbestimmung

Official Methods of Analysis of the AOAC, 11. Edition, Washington 1970, Nr. 14.141

Auswertung gemäß Mitteilungsblatt der GDCh-Fachgruppe Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie 28/12, 355-367 (1974)

Bestimmung des Kochsatzgehaltes

siehe Schweizerisches Lebensmittelbuch, Heft 20

Bestimmung des Wassergehaltes

10 g der gemahlenen Teigwaren (Korngröße unter 0,3 mm) werden auf Sand im verschleißbaren Wägegäßchen 3 Stunden bei 105° C getrocknet.

2. USEFUL CONTACTS

VERBAND DER TEIGWARENINDUSTRIE

Zaunergasse 1-3

A-1037 Wien,

Tel: (43-1) 712 21 21

Fax: (43-1) 713 18 02

E-mail: mklug@lebensmittel.wk.or.at

Mr. Franz Wolf (President)

Mr. Manfred Klug (Secretary)