

**GERMANY****1. LEGISLATION IN FORCE**

*(unofficial translation)*

The German Pasta law established in 1934 will be abolished with effect as of 31 December 2001. After this date the German Pasta Guidelines of the Deutsche Lebensmittelbuchkommission, published in the German Official Journal ("Bundesanzeiger") on April 9<sup>th</sup>, 1999, will apply alone.

These Guidelines describe the opinion of all parties concerned on pasta (manufacturers, consumers, enforcement bodies, scientists).

Currently the German Pasta Law of 1934 and the Guidelines are being applied in parallel. Of course, manufacturers can use only either of the two regulations. It is up to them which one they choose but it is not allowed to mix them up.

As the 1934 Law will soon disappear, only the Guidelines have been included in this Manual.

---

---

## BASIC PRINCIPLES FOR PASTA<sup>1</sup>

### I. General Characteristics

#### A. Definitions and Manufacture

1. Pasta in the sense of these basic principles consists of any kind of shaped product, that is produced from wheat flour products with or without the use of hens' eggs and/or other ingredients by mixing in a dough, shaping in forms and dehydrating without the use of fermentation or baking processes. Pasta is at times treated with hot water or steam before drying. Also comprised among pasta are instant pasta foods, with the exception of fried products.

2. Fresh pasta (*pasta fresca*) is pasta that is not dried in the production process or simply left to dry. It is sometimes treated with hot water or steam; it is also pasteurised and chilled or deep-frozen.

#### 3. Eggs

##### a) Whole egg

Whole egg in the sense of these basic principles consists of the content of freshly broken hens' eggs or normal commercial pasteurised whole egg with a dry matter content of at least 23 percent.

Whole egg is also used in dehydrated form.

##### b) Egg yolk

Egg yolk in the sense of these basis principles is separated egg yolk from freshly broken hens' eggs or normal commercial pasteurised egg yolk with a dry matter content of at least 48 percent.

Egg yolk is also used in dehydrated form.

4. Percentage specifications refer to weight.

#### B. Composition characteristics

1. The maximum content of water (humidity), with the exception of fresh pasta, is 13 percent.

2. The maximum content of cooking salt (sodium chloride) is 1 percent.

---

<sup>1</sup> Published in the German *Bundesanzeiger*, No. 66a of 9 April 1999.

3. The following are normally used as ingredients:

- a) wheat flour products made from durum wheat, common wheat, spelt and rye,
- b) flour products made from buckwheat, barley, oatmeal, millet, maize, rice, and triticale for multi-cereal pasta,
- c) cooking salt, iodised cooking salt, sea salt,
- d) whole egg, egg yolk, egg white, also deep-frozen or dried,
- e) milk, powdered milk, each in various fat content grades,
- f) vegetables, herbs, mushrooms, suitably prepared (e.g. marrow, juice, powder, concentrate) and spices,
- g) foodstuffs used as colouring,
- h) wheat gluten,
- i) lactoprotein products,
- j) soya products,
- k) drinking water.

### **C. Description and make-up**

For products that correspond to at least the following criteria, the following abbreviated trade descriptions are usual.

Pasta, that shows not less than the normal commercial egg content, is described as pasta, or macaroni (German: *Nudeln*), also in compound words (e.g. ribbon pasta). It is also described according to its particular shape, for example as *spätzle* (in Germany), macaroni or spaghetti. The trade description of fresh pasta includes the word “fresh”.

The word “egg” is prefixed to the trade description of pasta and fresh pasta, that shows not less than the normal commercial egg content.

In the case of pasta and fresh pasta with special ingredients (e.g. vegetables, spinach), that determine the product’s characteristics, these are included as a part of the trade description.

If “fresh eggs” are referred to in the trade description, only hens’ eggs with grade A qualities, that are broken in the production plant itself and prepared in fresh condition, are used.

The description “fresh eggs” can also be used for whole egg from hens’ eggs with grade A quality according to the egg product prescription<sup>2</sup> of authorised firms, if the egg products are prepared in such firms through pasteurisation, are stored and transported in temperatures no higher than 4° C, in conformity with the egg product

---

<sup>2</sup> Prescription on the hygienic requirements for egg production of 17 December 1993 (BCBI. I S. 2288).

prescription, and supplied within 24 hours to the pasta producer and promptly processed there.

## II. Special characteristics

1. *Egg pasta*, for example *egg noodles*, *egg pasta*, *egg spätzle*, contains at least 100 g whole egg or the equivalent quantity of egg white or the equivalent quantity of whole egg and /or egg yolk products per 1 kg wheat flour product.
2. *Egg pasta* with verbal or pictorial references on its packaging to high egg content, for example *egg pasta with 4 eggs*, *home-made-style egg noodles*, *home-made-style egg spätzle*, contains at least 200 g whole egg or the equivalent quantity of egg yolk or the equivalent quantity of whole egg and/or egg yolk products per 1 kg wheat flour product.
3. *Egg pasta* with verbal or pictorial references on its packaging to especially high egg content, for example *egg pasta with 6 eggs*, contains at least 300 g whole egg or the equivalent quantity of egg yolk or the equivalent quantity of whole egg and/or egg yolk products per 1 kg wheat flour product.
4. *Vegetable-* and *herb-flavoured pasta* contains vegetables or herbs in a quantity sufficient to determine its colour and taste.
5. In the case of *wholemeal pasta*, the percentage of wheat flour product consists exclusively of wholemeal flour products.
6. *Multi-cereal pasta* (e.g. *three-grain pasta*, *four-grain pasta*) is produced from at least one wheat flour product according to section I B No. 3 letter a, and from at least one flour product according to section I B No. 3 letter b, and altogether from at least three different flour products. At least 5 percent of each flour product is contained in the pasta in question.
7. *Durum wheat pasta*, *common wheat pasta*, *common spelt pasta*, and *rye pasta* contain as wheat flour exclusively the kind of wheat from which they each derive their respective name.
8. *Soya pasta* contains at least 100g of soya product per 1 kg wheat flour product.

**LEGISLATION IN FORCE**

*(texts in the original language)*

**LEITSÄTZE FÜR TEIGWAREN**

(published on the German "Bundesanzeiger" No 66a of April 9<sup>th</sup>, 1999)

Leitsätze für Teigwaren

I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

A. Begriffsbestimmungen und Herstellung

- 1. Teigwaren im Sinne dieser Leitsätze sind beliebig geformte Erzeugnisse, die aus Getreidemahlerzeugnissen mit oder ohne Verwendung von Hühnereiern und/oder anderen Zutaten durch Einteigen, Formen und Trocknen ohne Anwendung eines Gärungs- oder Backverfahrens hergestellt werden. Sie werden zuweilen vor dem Trocknen mit heißem Wasser oder Wasserdampf behandelt. Dazu gehören auch Instant-Teigwaren, ausgenommen frittierte Erzeugnisse.
- 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.

3. Ei

a) Vollei

Vollei im Sinne dieser Leitsätze ist die aus dem Inhalt frisch aufgeschlagener Hühnereier gewonnene Eimasse oder handelsübliches pasteurisiertes Vollei mit einem Trockenmassengehalt von mindestens 23 Prozent. Vollei wird auch in getrockneter Form verwendet.

b) Eigelb

Eigelb im Sinne dieser Leitsätze ist das aus dem Inhalt frisch aufgeschlagener Hühnereier abgetrennte Eigelb oder handelsübliches pasteurisiertes Eigelb mit einem Trockenmassengehalt von mindestens 48 Prozent. Eigelb wird auch in getrockneter Form verwendet.

4. Prozentangaben beziehen sich auf das Gewicht.

B. Beschaffenheitsmerkmale

- 1. Der Wassergehalt (Feuchte), ausgenommen bei frischen Teigwaren (Frischteigwaren und Nudelteig), beträgt höchstens 13 Prozent.
- 2. Der Gehalt an Speisesalz (Natriumchlorid) beträgt höchstens 1 Prozent.
- 3. Als Zutaten werden üblicherweise verwendet:
  - a) Getreidemahlerzeugnisse aus Hartweizen, Weichweizen, Dinkel, Roggen,
  - b) Mahlerzeugnisse aus Buchweizen, Gerste, Hafer, Hirse, Mais, Reis, Triticale für Mehrkorn-Teigwaren,
  - c) Speisesalz, jodiertes Speisesalz, Meersalz,
  - d) Vollei, Eigelb, Eiklar, auch tiefgefroren oder getrocknet,
  - e) Milch, Milchpulver jeweils in verschiedenen Fettgehaltstufen,
  - f) Gemüse, Kräuter, Pilze, in geeigneter Zubereitung (z. B. Mark, Saft, Pulver, Konzentrat) sowie Gewürze,
  - g) färbende Lebensmittel,
  - h) Weizengluten,
  - i) Milcheiweißergänze,
  - j) Sojaerzeugnisse,
  - k) Trinkwasser.

C. Bezeichnung und Aufmachung

Für Erzeugnisse, die mindestens den folgenden Beurteilungsmerkmalen entsprechen, sind die kursiv gedruckten Verkehrsbezeichnungen üblich.

Teigwaren, die nicht mindestens den verkehrsüblichen Eigehalt aufweisen, werden als *Teigwaren*, *Nudeln* oder *Pasta*, auch in Wortverbindungen (z. B. *Bandaudeln*) oder je nach Form, zum

Beispiel als *Spätzle*, *Makkaroni*, *Spaghetti*, bezeichnet; gleiches gilt für *Nudelteig*. Bei frischen Teigwaren wird das Wort „frisch“ in die Verkehrsbezeichnung einbezogen.

Bei Teigwaren und frischen Teigwaren, die mindestens den verkehrsüblichen Eigehalt aufweisen, wird in der Verkehrsbezeichnung das Wort „Eier“ vorangestellt.

Bei Teigwaren und frischen Teigwaren mit besonderen Zutaten (z. B. Gemüse, Spinat), die den Charakter des Erzeugnisses bestimmen, werden diese als Bestandteil der Verkehrsbezeichnung aufgeführt.

Wenn auf „Frischei“ hingewiesen wird, werden ausschließlich Hühnereier mit Merkmalen der Güteklasse A verwendet, die im Herstellerebetrieb 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 Eiprodukte-Verordnung\* zugelassenen Betrieben verwendet werden, wenn die Eiprodukte dort durch Pasteurisierung vorbehandelt, bei Temperaturen von höchstens 4°C entsprechend der Eiprodukte-Verordnung gelagert und befördert, innerhalb von 24 Stunden an die Teigwarenhersteller geliefert und dort kurzfristig verarbeitet werden.

II. Besondere Beurteilungsmerkmale

- 1. *Eier-Teigwaren*, zum Beispiel *Eier-Nudeln*, *Eier-Pasta*, *Eier-Spätzle*, enthalten mindestens 100 g Vollei oder die entsprechende Menge Eigelb oder die entsprechende Menge Vollei- und/oder Eigelbprodukte auf 1 kg Getreidemahlerzeugnisse.
- 2. *Eier-Teigwaren* mit verbalen oder bildlichen Hinweisen auf hohen Eigehalt, zum Beispiel *Eier-Teigwaren mit 4 Eiern*, *Hausmacher Eier-Nudeln*, *Hausmacher Eier-Spätzle*, enthalten mindestens 200 g Vollei oder die entsprechende Menge Eigelb oder die entsprechende Menge Vollei- und/oder Eigelbprodukte auf 1 kg Getreidemahlerzeugnisse.
- 3. *Eier-Teigwaren* mit verbalen oder bildlichen Hinweisen auf besonders hohen Eigehalt, zum Beispiel *Eier-Teigwaren mit 6 Eiern*, enthalten mindestens 300 g Vollei oder die entsprechende Menge Eigelb oder die entsprechende Menge Vollei- und/oder Eigelbprodukte auf 1 kg Getreidemahlerzeugnisse.
- 4. *Gemüse-Teigwaren* und *Kräuter-Teigwaren* enthalten Gemüse oder Kräuter in einer Menge, die die Farbe und den Geschmack bestimmt.
- 5. Bei *Vollkorn-Teigwaren* besteht der Anteil an Getreidemahlerzeugnissen ausschließlich aus Vollkornmahlerzeugnissen.
- 6. *Mehrkorn-Teigwaren* (z. B. *Dreikorn-Teigwaren*, *Vierkorn-Teigwaren*) werden aus mindestens einem Getreidemahlerzeugnis nach Abschnitt I B Nr. 3 Buchstabe a sowie aus mindestens einem Mahlerzeugnis nach Abschnitt I B Nr. 4 Buchstabe b, insgesamt aus mindestens drei verschiedenen Mahlerzeugnissen, hergestellt. Jedes Mahlerzeugnis ist mindestens mit 5 Prozent enthalten.
- 7. *Hartweizen-Teigwaren*, *Weichweizen-Teigwaren*, *Dinkel-Teigwaren*, *Roggen-Teigwaren* enthalten an Getreidemahlerzeugnissen ausschließlich die namensgebende Getreideart.
- 8. *Soja-Teigwaren* enthalten mindestens 100 g Sojaerzeugnisse auf 1 kg Getreidemahlerzeugnisse.

\*) Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Eiprodukte vom 17. Dezember 1921 (RGBl. I S. 2326) in der jeweils geltenden Fassung.

## 2. USEFUL CONTACTS

### **Verband der Teigwarenhersteller und Hartweizenmuhlen Deutschlands e.V.**

Postfach 190165

D - 53037 BONN 1

Tel.: 0049/228/911830

Fax: 0049/228/9118320

E-mail: [verbaende.hees@t-online.de](mailto:verbaende.hees@t-online.de)

**Mr. Fritz Albert ( *President* )**

**Mr. Wolfgang Hees ( *Secretary General* )**