

Lebensmittelkennzeichnung Pökelwaren, Würste und Fleischerzeugnisse

Ing. Michael Hölzl

Berater für Direktvermarktung

Fachbereich Spezialkulturen und Markt



Gesetzliche Grundlagen

- Allgemeine Regelungen – Basiskurs Lebensmittelkennzeichnung
 - EU-Verbraucherinformationsverordnung
 - Lebensmittelcodex
 - ...
- Spezielle Regelungen für Fleischprodukte
 - Empfehlung von Gesundheitsministerium beim Umgang mit leicht verderbliche Produkten → z.B. rohe Würste

Küchenhinweis - leicht verderbliche Produkte

- Initiative vom Gesundheitsministerium für rohe Produkte
- Lebensmittelvergiftungen gehen oft auf Fehler im Privatbereich zurück
- Schutz für den Produzenten – Verantwortung geht an Konsumenten
- Hinweis kann mit Logo oder Schriftsatz erfolgen
- Direkt am Produkt, oder mit einem Aushang
- Keine Verpflichtung, jedoch Empfehlung
- Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!



07.04.2021/Folie 3

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Weitere Angaben bei Fleischprodukten

- Zusatz „Tiefgekühlt“ falls dies der Fall ist
- Einfrierdatum „eingefroren am TTMMJJ“
- Zusatz „aufgetaut“ wenn dies der Fall ist
- Zusatz „geräuchert“ wenn dies der Fall ist
- Hinweis „Wursthülle nicht essbar“ wenn dies der Fall ist
- Identitätskennzeichen (=Genusstauglichkeitskennzeichen) bei Produkten für welche eine Zulassung vorliegt → ovaler Kreis mit AT Nummer
- Rauch und Saitlinge (Därme) sind auch als Zutaten anzuführen
- Mengenmäßige Angabe von Fleischgehalt (QUID Angabe)

07.04.2021/Folie 4

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Speck

Speck geräuchert

Bauch, Karree, Schinken, Schulter, Schopf vom Schwein*

Franz Fleischmann
Schlachtgasse 3, 1234 Wurst

1 kg

mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei + max. + 9 °C

Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze (**Sellerie**), Rauch

- Zusatz „geräuchert“ wenn dies der Fall ist
- Schinken-, Schulter, Karree- und Schopfspeck sind automatisch vom Schwein
- Ca. 30% Abtrocknung
- Abtrocknung wird durch wiegen festgestellt
 - „Laufkarte“ (Chargenaufzeichnung)
- Rauch ist als Zutat zu deklarieren
- Grenzwerte für Nitrit und Nitrat
- Grenzwerte für Rauchbegleitstoffe

07.04.2021/Folie 5

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Osso Collo

Osso Collo

über Buchenholz geräuchert

Franz Fleischmann
Schlachtgasse 3, 1234 Wurst

500 g

mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei max. + 9 °C

Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze (**Sellerie**), Zucker, Rauch

- Wird aus Schweine Schopfbraten hergestellt
- Kennzeichnung gleich als Speck

07.04.2021/Folie 6

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Rindfleisch nach bündner Art und Rinderspeck geräuchert

~~Bündnerfleisch~~

Franz Fleischmann
Schlachtgasse 3, 1234 Wurst

250 g

mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei max. + 9°C

Zutaten: Rindfleisch, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze (**Senfkörner**),

- „Bündnerfleisch“ ist eine geschützte Bildmarke und eine geschützte geografische Angabe
- Stellt Markenschutztechnisch ein Problem dar
- Eine Alternative wäre „Rindfleisch nach bündner Art“ oder Rinderspeck
- Bündnerfleisch = Oberschenkel vom Rind – nicht geräuchert, hergestellt im Schweizer Kanton Graubünden
- Wenn geräuchert, dann „Rinderspeck geräuchert“

07.04.2021/Folie 7

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kochpökelware Bsp. Schinken

Kochpökelware (z.B. Schinken, Osterschinken)

über Buchenholz geräuchert, gekocht

Franz Fleischmann
Schlachtgasse 3, 1234 Wurst

250 g

mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C

Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze (**Sellerie**), Rauch

Schinken essfertig

- „Schinken“ = vom Schwein
- Ein ganzer großer Teil vom Schlögel, oder mehrere Teile vom Schlögel
- Hinweis „essfertig“ kann gegeben werden damit es für Konsumenten klar ist
- Behandlung vom Fleisch in Sachbezeichnung anführen
- Fleischgehalt in % angeben, wenn mehr als 5% zugesetztes Wasser enthalten ist

07.04.2021/Folie 8

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kochpökelware - Selchroller

Selchroller

heißgeräuchert

Franz Fleischmann
Schlachtgasse 3, 1234 Wurst

250 g

mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C

Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze (**Sellerie**), Rauch

Selchroller vor dem Verzehr kochen.

- Wird heiß geräuchert
- Durcherhitzen kann vor dem Verzehr noch notwendig sein

07.04.2021/Folie 9

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Surfleisch

Surfleisch*

Franz Fleischmann
Schlachtgasse 3, 1234 Wurst

250 g

mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C

Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze (**Sellerie**)

Küchenhygiene ist wichtig:
Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!

- Gepökelt rohes Fleisch vom Schwein
- Angabe von Fleischteil ist zu empfehlen
- Hinweis auf Küchenhygiene

07.04.2021/Folie 10

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Würste

- Für Würste gibt es spezielle Regelungen im Lebensmittelcodex bezüglich der Zusammensetzung
- Bezeichnungen von Lebensmittelcodex müssen verwendet werden wenn das Produkt den Vorgaben entspricht
- Bsp.: Wenn es sich um Extrawurst handelt, dann muss die Bezeichnung Extrawurst gewählt werden (Schnittbild ist hierzu bereits ausschlaggebend)
- Geringfügige Abweichungen vom Codex sind möglich – bessere Qualität ist jedenfalls gestattet – Codex ist ein Gutachten
- Charaktereigenschaften müssen gegeben sein
- Bei anderen Tierarten außer Schwein und Rind muss die Tierart in der Sachbezeichnung angegeben werden
- Beim Hinweis auf Wild müssen mind. 38% Wildfleisch enthalten sein

07.04.2021/Folie 11


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Würste

- Qualitätsanforderungen von Codex müssen beachtet werden
- Das verwendete Fleisch wird in Kategorien unterteilt
 - Rindfleisch I; Rindfleisch II, Rindfleisch III
 - Schweinefleisch I, Schweinefleisch II, Schweinefleisch III
 - Speck I, Speck II
 - Entscheidend ist Kollagenwert (Bindegewebe), Wasser:Eiweiß-Verhältnis und Fettgehalt
- Auf Wassergehalt achten
 - Bei Überschreitung muss darauf in der Bezeichnung hingewiesen werden und eine Prozentangabe in der Zutatenliste erfolgen
- Hinweis „Wursthülle nicht essbar“ wenn dies der Fall ist

07.04.2021/Folie 12


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Salami

Haussalami

Franz Fleischmann
Schlachtgasse 3, 1234 Wurst

1 kg

L 1234

mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt bei max. +9 °C, dunkel und trocken lagern

Zutaten*: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze (**Sellerie**), Zucker, eventuell Reifekultur zur Herstellung von 100 g Salami wurden 142 g Schweinefleisch verwendet **
Wursthülle nicht zum Verzehr geeignet

- Verschiedene Bezeichnungen laut Lebensmittelcodex möglich
- 70 Teile Rindfleisch oder Schweinefleisch der Klassen I und II; 30 Teile Speck I; 2g/kg Dextrose und 4g/kg Saccharose
- Trockenverlust ca. 32%
- Bauernsalami oder Bergsalami werden z.B. aus hochwertigerem Fleisch der Klasse I hergestellt
- Mengenmäßige Fleischangabe wird in spezieller Form angegeben
 - „zur Herstellung von 100g Salami wurden 142g Schweinefleisch verwendet“

07.04.2021/Folie 13

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kaminwurzen

Kaminwurzen

über Buchenholz geräuchert

Franz Fleischmann
Schlachtgasse 3, 1234 Wurst

1 kg

L 1234

mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt bei max. +9° C, dunkel und trocken lagern

Zutaten*: % Fleisch**, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze, Dextrose, Schafsaatling, Rauch

- Können auch als Hauswürstel bezeichnet werden
- 32% Trocknungsverlust
- 70 Teile Rindfleisch II oder Schweinefleisch I; 30 Teile Speck I; 4g/kg Dextrose oder 6g/kg Saccarose
- Rohe Hauswürstel werden als „Hauswürstel roh“ bezeichnet
 - Trocknungsverlust liegt dabei bei ca. 15%

07.04.2021/Folie 14

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Käsewurst

Käsewurst

Franz Fleischmann
Schlachtgasse 3, 1234 Wurst

1 kg

L 1234

mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C

Zutaten*: % Schweinefleisch, % Rindfleisch,
% **Käse**, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff:
Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze
Wursthülle nicht zum Verzehr geeignet

- Wurstmasse entspricht der Wurstart „Tiroler“ → 25 Teile Schweinefleisch I oder auch Teil davon Rindfleisch I; 20 Teile grob entsehntes Stelzenfleisch; 25 Teile Speck I, 30 Teile Brät 50
- Käseanteil beträgt bezogen auf die Wurst 20 – 35%
- Schmelzkäse darf nicht verwendet werden
- Auch Käseanteil in Zutatenliste in Prozent angeben

07.04.2021/Folie 15

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Sulze

Sulz

Franz Fleischmann
Schlachtgasse 3, 1234 Wurst

1 kg

L 1234

mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C

Zutaten*: % Schweinefleisch, Schwarte, Schwartensuppe oder Aspik (sämtliche Zutaten sind anzuführen), **Eier**, Gemüse (**Sellerie**, vorhandene Gemüsesorten anführen und Angabe „in veränderlichen Gewichtsanteilen“), Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze
Hülle nicht zum Verzehr geeignet

- Sulze wird laut Lebensmittelcodex in Därme oder in Schweinsmägen gefüllt
- Sulze, Haussulze oder Geflügelsulze kann auch in andere Formen gegeben werden
- mind. 30 Teile gepökelt oder ungepökelt, gekochtes Schweinskopffleisch mit Schwarte, Schwarten, eventuell Herz, Zunge; bei Geflügelsulz Geflügelfleisch auch mit anhaftender Haut, höchstens 50 Teile Aspik oder Gelee, allfällige Restmenge Gemüse oder gekochtes Ei

07.04.2021/Folie 16

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Bratwurst roh

Bratwurst roh

Franz Fleischmann
Schlachtgasse 3, 1234 Wurst

1 kg

L-1234

zu verbrauchen bis TT/MM
(Abgabe nur bis 1 Tag nach Herstellung erlaubt)

gekühlt lagern bei + 2 bis + 4 °C

Zutaten*: % Schweinefleisch, Speck,
Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff:
Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze, Schafsaftling

Küchenhygiene ist wichtig:
Kühlkette einhalten, getrennt von anderen
Produkten lagern, sauber arbeiten,
vor dem Verzehr durcherhitzen!

- Es handelt sich um rohe Würste welche vor dem Verzehr auf jeden Fall erhitzt werden müssen
- Hinweis auf Küchenhygiene
- Verbrauchsdatum anstatt Mindesthaltbarkeitsdatum
 - Abgabe nur bis einem Tag nach Herstellung möglich

07.04.2021/Folie 17

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Grillwürstel und Bratwürste gebrüht

Grillwürstel

Franz Fleischmann
Schlachtgasse 3, 1234 Wurst

1 kg

L 1234

mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C

Zutaten*: % Schweinefleisch, Speck, Salz,
Gewürze (**Sellerie**), Schafsaftling

- 55 Teilen Schweinefleisch I; 25 Teile Speck II; 20 Teilen Brät 50
- Bezeichnung Kalbsbratwürste möglich wenn mind. 38% Kalbfleisch
- „St. Johanner“ ist leicht geräucherte Bratwurst

07.04.2021/Folie 18

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Frankfurter

Frankfurter

Franz Fleischmann
Schlachtgasse 3, 1234 Wurst

1 kg

L 1234

mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C

Zutaten*: % Schweinefleisch, % Rindfleisch, Trinkwasser, Speck, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze (**Sellerie**), Stärke, Schafsaftling, Rauch**

Frankfurter vor dem Verzehr kochen

- 42 Teilen Rindfleisch I und/oder Schweinefleisch I, 25 Teilen Speck II, 33 Teilen Trinkwasser. Auf 100 Teile Wurstmasse kommt 1 Teil Kartoffelstärke
Oder
41 Teile Rindfleisch I und/oder Schweinefleisch I, 30 Teile Speck II, 29 Teile Wasser. Auf 100 Teile Wurstmasse kommt 1 Teil Kartoffelstärke.
- Rauch wird in der Zutatenliste angeführt
- Hinweis vor dem Verzehr kochen empfohlen

07.04.2021/Folie 19

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Leberkäse/Fleischkäse

Leberkäse

Franz Fleischmann
Schlachtgasse 3, 1234 Wurst

1 kg

L 1234

mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei bei + 2 bis + 6 °C

Zutaten*: % Schweinefleisch und/oder % Rindfleisch, Trinkwasser, Speck, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), **Weizenstärke**, Gewürze

- Leberkäse oder Fleischkäse
- Wenn roh oder tiefgekühlt, dann Hinweis zur Sachbezeichnung bzw. andere Haltbarkeit und Lagerbedingung und Hinweis auf Küchenhygiene
- 48 Teilen Rindfleisch II und/oder Schweinefleisch II, 20 Teilen Speck II und 32 Teilen Trinkwasser. Auf 100 Teile Wurstmasse kommen 6 Teile Kartoffelstärke – auch Käsezugabe oder andere Einlagen sind möglich

07.04.2021/Folie 20

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Fleischgerichte und sonstige Fleischerzeugnisse

- Auch einige Fleischgerichte und Fleischerzeugnisse sind im Lebensmittelcodex angeführt
- Falls zutreffen, dann Lebensmittelcodex beachten
 - Ansonsten eine beschreibende Bezeichnung wählen

07.04.2021/Folie 21


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Speckknödel

Speckknödel

Franz Fleischmann
Schlachtgasse 3, 1234 Wurst

500 g (10 Stück à 50 g)

mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C

Zutaten: ~~Semmelwürfel aus Weizenmehl~~,
% Räucherspeck* (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz
(Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250),
Rauch), Eier, Zwiebel, Milch, Weizenmehl,
Petersilie)

Knödel in Salzwasser ca. 12-15 Min. leicht köcheln
lassen

- Keine Vorgaben im Lebensmittelcodex
- Verkauf ist auch per Stück möglich
 - Keine Mindestgewichtangabe!
- Einzelne Zutaten von Semmelwürfel anführen → zusammengesetzte Zutat
- Prozentanteil Speck in Zutatenliste anführen
- Hinweis zur Zubereitung

07.04.2021/Folie 22


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Schmalz

Schmalz

Franz Fleischmann
Schlachtgasse 3, 1234 Wurst

250 g

mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei 2 bis 6 °C

Zutaten*: Schweinespeck, **Milch****, Salz

- Keine Vorgaben durch Lebensmittelcodex
- Ist eine verkehrsübliche Bezeichnung
- Tierart bei Bezeichnung anführen z.B. Schweineschmalz
- Zutatenliste nur erforderlich, wenn Zutaten hinzugefügt werden

07.04.2021/Folie 23

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Bratfett

Bratfett

Franz Fleischmann
Schlachtgasse 3, 1234 Wurst

250 g

mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C

Zutaten: Schweineschmalz, Bratensaft* (Schweinefleisch, Trinkwasser, Gewürze), Salz

- Keine Vorgaben durch Codex
- Gilt als verkehrsübliche Bezeichnung
- Auch beschreibende Bezeichnung möglich z.B. „Schweineschmalz mit Bratensaft“

07.04.2021/Folie 24

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Grammeln

Grammeln

gesalzen

Franz Fleischmann
Schlachtgasse 3, 1234 Wurst

500 g

mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C

Zutaten*: Grammeln (**Milch****), Salz

- Keine Vorgaben durch Lebensmittelcodex
- Verkehrsübliche Bezeichnung
- Hinweis gesalzen wenn dies der Fall ist
- Zutatenliste ist nur erforderlich wenn auch Zutaten hinzugegeben werden

07.04.2021/Folie 25

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Grammelschmalz

Grammelschmalz

Franz Fleischmann
Schlachtgasse 3, 1234 Wurst

250 g

mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C

Zutaten: % Schweineschmalz,
% Grammeln (**Milch***), Zwiebel, Salz, Pfeffer

- Keine Vorgaben im Codex
- Verkehrsübliche Bezeichnung
- Prozentgehalt Schweineschmalz und Grammeln in Zutatenliste anführen

07.04.2021/Folie 26

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Verhackert

Verhackert

Franz Fleischmann
Schlachtgasse 3, 1234 Wurst

250 g

mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei + 2 bis + 4 °C

Zutaten: Schmalz, % Schweinefleisch geräuchert, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Zwiebel, Gewürze (**Sellerie**)

- Keine Vorgaben im Codex
- Verkehrsübliche Bezeichnung
- Prozentgehalt von Schweinefleisch in Zutatenliste

07.04.2021/Folie 27

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Leberaufstrich

Leberaufstrich

Franz Fleischmann
Schlachtgasse 3, 1234 Wurst

100 g

mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C,
nach dem Öffnen bald verbrauchen

Zutaten*: % Schweinefleisch, % Schweineleber, Speck, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Zwiebel, Gewürze (**Sellerie**)

- Leberaufstrich ist im Lebensmittelcodex als Konserve angeführt
- Konserve → durch Hitze haltbar gemachtes luftdicht verschlossenes Erzeugnis
- Wenn es sich um keine Konserve handelt, dann andere Bezeichnung z.B. Fleischaufstrich mit Leber
- Bei Konserve auf Zusammensetzung laut Codex richten

07.04.2021/Folie 28

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Gulaschkonserve

Gulaschkonserve

Max Mustermann
Straße 77, 9999 Irgendwo

500 g

Mindestens Haltbar bis: TTMMJJJJ

Bei Raumtemperatur lagern

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen

Zutaten: % Rindfleisch, Trinkwasser, Kartoffeln, Paprika, Tomaten, Sonnenblumenöl, Gewürze, **Weizenmehl**

- Gulaschkonserve = Rindfleisch
- Bezeichnung „Rindsgulasch“ oder nur „Gulasch“ ist auch möglich
- Andere Tierart anführen wenn notwendig
- Fleischkonserven müssen für mindestens 3 Minuten auf 121,1°C erhitzt werden = F-Wert 3
- Nur mit Druckautoklaven möglich
- Rindsgulasch ist aus Wadschinken und Rindfleisch II; Fleischanteil mind. 45%; 4% Stärkezugabe möglich

07.04.2021/Folie 29

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Sugo, Gulasch,...

Sugo mit Rindfleisch

Auf Lagerung achten, keine Vollkonserve!

Max Mustermann
Straße 77, 9999 Irgendwo

500 g

Mindestens Haltbar bis: TTMMJJJJ

Gekühlt lagern bei max. 6°C

Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen

Zutaten: % Rindfleisch, Trinkwasser, Kartoffeln, Paprika, Tomaten, Sonnenblumenöl, Gewürze, **Weizenmehl**

- Beschreibende oder verkehrübliche Bezeichnung verwenden
- Empfehlung von AGES – Haltbarkeit max. 1 Monat
- Hinweis das es sich um keine Vollkonserve handelt empfohlen
- Zweifache Erhitzung auf 100°C in Abständen von mind. 24 Stunden gibt zusätzliche Sicherheit

07.04.2021/Folie 30

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Weitere Unterlagen und Links

- Musteretiketten und Basisinformationen zur Lebensmittelkennzeichnung – Präsentation von Basiskurs
<https://tirol.lko.at/kennzeichnung-von-lebensmitteln+2500+3368899>
- Österreichischer Lebensmittelcodex/Lebensmittelbuch
<https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/codex/kapitel.html>
- Produktuntersuchungen Labor FHC Schönwies
<http://www.fhc.at/>

07.04.2021/Folie 31



Michael Hölzl
Berater für Direktvermarktung – LK Tirol
Tel.: 05 92 92- 1504
E-Mail.: michael.hoelzl@lk-tirol.at



07.04.2021/Folie 32