

Qualität ist kein Zufall

Johann Steiner, Mostproduktionsberater und Gabriela Stein, Referentin für Direktvermarktung
Landwirtschaftskammer OÖ, Referat Direktvermarktung

Stand: November 2019



Mit der Obstweinverordnung aus dem Jahr 2014 wurde der Grundstein zum Qualitätsobstwein mit staatlicher Prüfnummer gelegt.

Die staatliche Prüfnummer gibt dem Mostliebhaber die Sicherheit, ein qualitativ hochwertiges Produkt, geprüft durch das Bundesamt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg oder Eisenstadt, genießen zu können. Der Mostproduzent darf die Qualität für diese Charge in Form der staatlichen Prüfnummer am Etikett und des Qualitätsgütesiegels am Flaschenverschluss für den Kunden sichtbar machen.

Diese geprüfte Qualität muss sich auch im Verkaufspreis niederschlagen!

Der Weg vom Obst bis zum Qualitätsmost – zum Qualitätsobstwein mit staatlicher Prüfnummer – beginnt mit der Ernte.

Mostproduktionsberater Johann Steiner von der Landwirtschaftskammer Oberösterreich zeigt die Schritte zum Qualitätsmost auf:

1. Das Obst

Bei der Erzeugung von Qualitätsmost ist die Rohstoffauswahl von größter Bedeutung. Nur qualitativ hochwertiges, reifes und gesundes Obst kann dafür verwendet werden.

2. Reinigung und Sortierung

Einer der wichtigsten Arbeitsschritte ist die Sortierung und vor allem die Reinigung der Rohware. Bei der Mostproduktion wird mit Fallobst gearbeitet, welches durch den Bodenkontakt mit Bakterien und Mikroorganismen sehr stark belastet ist. Durch eine gründliche Reinigung des Fallobstes wird ein Großteil der Mikroorganismen entfernt, sie könnten ansonsten zu Fehlgärungen bzw. fehlerhaften Mosten führen. Am einfachsten lässt sich das Obst in einem mit Wasser gefüllten Trog reinigen. Wichtig dabei ist, dass beim Waschvorgang die Früchte in Bewegung sind.

3. Mahlen und Pressen

Beim Vermahlen des Obstes werden die Zellwände aufgerissen und es läuft Saft aus. Die Feinheit der Maische ist so an der Mühle einzustellen, dass keine Kerne beschädigt und auch keine Stiele abgeschabt werden. Eine rasche Weiterverarbeitung der Maische ist besonders wichtig, da es ansonsten zu einer starken Oxidation kommt. Die verschiedenen Presssysteme sind betrieblich anzupassen. Je nach zu verarbeitender Menge reicht dies von kleinen Korbpressen bis hin zu Tankpressen bzw. kontinuierlich laufenden Bandpressen. Sogenannte Hydropressen sind ideal für kleinere Produzenten. Sie arbeiten äußerst schonend gegenüber Korb- und Packpressen und sind dennoch leistungsstark.

4. Enzymeinsatz

Enzyme werden in der Obstverarbeitung immer öfters verwendet. Primär handelt es sich dabei um pektolytische Enzyme, welche den „Zellklebstoff“ abbauen. Dies führt zu einer verbesserten Klärung und einer ruhigeren Gärintensität. Pektolytische Enzyme werden direkt dem Presssaft zugegeben. Einwirkzeit mindestens 3 Stunden – Bentonit inaktiviert Enzyme.

5. Presssaftbehandlung

Der Presssaft ist auf Zucker und Säuregehalt zu kontrollieren. Diese Werte sind der Grundstein für ein qualitativ hochwertiges Produkt. Der Zuckergehalt muss auf alle Fälle über 9°KMW liegen, da ansonsten der gesetzliche Alkoholgehalt nicht erreicht wird und die Haltbarkeit sinkt. Der Säuregehalt ist ausschlaggebend für die Harmonie des Produktes. Der ideale Säuregehalt liegt zwischen 6 - 9 Promille, wobei bei einem Wert unter 6 Promille auf alle Fälle angesäuert werden muss. Gerbstoffe können mittels Gelatine gebunden werden.

Gerade bei reinsortigen Birnenmosten wirken sie oft störend. Im Fachhandel wird die Gelatine in flüssiger oder pulverförmiger Form angeboten.

Eiweiß im Most kann sich auch erst oft Monate später in der Flasche bemerkbar machen. Mit einer Bentonitschönung kann man gegen mögliche Trübungen im Most vorsorgen. Die Bedarfsmenge an Mischbentoniten liegt zwischen 100 – 300 g/hl und unterbindet eine nachträgliche Trübung im Most.

Eine Schwefelung des Presssaftes mit 6 - 10 g/hl Kaliumpyrosulfit (KPS) ist zu empfehlen.

6. Entschleimung

Der Presssaft wird in einem Standtank 6 - 12 Stunden stehen gelassen. Dabei setzen sich die Trubstoffe am Behälterboden ab und der blanke Saft wird in das Gärfass gepumpt. Die Entschleimung bewirkt, dass die Moste reintoniger werden und ruhiger vergären. Ungünstige Mikroorganismen sowie wilde Hefestämme werden dadurch ebenfalls abgetrennt.

7. Reinzuchtheefe

Durch den Zusatz von speziellen Reinzuchthefen wird von Beginn an für eine ausreichende Zellzahl gesorgt. Damit wird eine mögliche Fehlgärung im Most verhindert. Die Vorteile sind ein rasches Angären, problemloses Durchgären und die Gärung in einem weiten Temperaturbereich. Spezielle Hefen, sogenannte Kaltgärhefen, ermöglichen sogar eine Gärung bei 12 °Celsius. Wichtig ist, die getrocknete Hefe in der zehnfachen Menge aus einem Gemisch von Wasser und Saft bei 35 – 40 °Celsius einzurühren, für 20 Minuten quellen lassen, und erst anschließend zum Saft beimengen. Gärungstemperatur ideal bei 16 – 18 °C.

8. Raue Fülle und Umziehen

Sobald die Gärung abklingt, kommt es darauf an, eine Aromaschädigung durch Lufteinfluss zu vermeiden. Das bedeutet, dass der Gärbehälter weitestgehend aufgefüllt wird (Raue Fülle), um die Oxidation und in weiterer Folge die Bildung von Essigsäure zu verhindern.

Anschließend wird der Most von der Hefe abgezogen, da sich ansonsten unerwünschte Aromen vom Hefetrub lösen können.

9. Schwefelung

Nach dem Umziehen wird der Most mittels Kaliumpyrosulfit (KPS) geschwefelt. Die benötigte Menge wird in ein wenig Most eingerührt und anschließend der Gesamtmenge beigegeben. Nach der Gärung werden in der Regel 15g/hl KPS benötigt, um einen Wert von 50 mg freiem S₀² zu erreichen.

10. Lagerung

Most gehört unbedingt unter Luftabschluss gelagert, bei möglichst niedrigen Temperaturen. Bei täglicher Entnahme eignet sich eine Überlagerung mit CO₂ im Fass am besten, oder man füllt gleich den ausgegorenen Most in Flaschen ab, um einen zu hohen Luftkontakt sowie die Bildung von Essigsäure zu vermeiden.

Wie erlange ich die staatliche Prüfnummer:

- **Einhaltung der Kriterien laut Obstweinverordnung 2018 (neue Fassung vom 6.8.2018)**
- **Einreichung einer Probe** (3 Flaschen), gemeinsam mit dem **Antrag** auf Erteilung einer staatlichen Prüfnummer für Qualitätsobstwein.



Achtung beim Ausfüllen des Antrages bei den Begriffen „Anreicherung und Süßung“:

Anreicherung: Unter Anreicherung versteht man das Zusetzen von Zucker vor der alkoholischen Gärung. Wird nur angereichert, ist darauf zu achten, dass das fertige Endprodukt nicht über den gesetzlich vorgegebenen, in Zucker umgerechneten Gesamtalkohol von 161 g/l hinauskommt. Das bedeutet, wenn Most zur staatlichen Prüfnummer eingereicht wird, das Produkt angereichert wurde und anhand der Analyse vom Bundesamt über 161 g/l in Zucker umgerechneten Gesamtalkohol beinhaltet, erhält dieser Most die staatliche Prüfnummer **nicht!**

Ist der Gesamtalkohol (in Zucker umgerechnet) auf natürlichem Wege ohne Anreicherung und/oder Süßung höher als 161 g/l, ist dies vollkommen rechtskonform, dieser Qualitätsmost erhält die staatliche Prüfnummer.

Falls angereichert wurde, ist dieser Punkt auf alle Fälle am Formular anzukreuzen, da dies anhand der analytischen Bestimmung nachgewiesen werden kann!

Der Gesetzgeber spricht in der Weinrechts-Sammelnovelle 2018 Artikel 11 von Gesamtalkohol.

Unter Gesamtalkohol versteht man den tatsächlichen/vorhanden und potentiellen Alkoholgehalt gemeinsam.

Potentieller Alkoholgehalt, darunter versteht man den noch vorhandenen Zuckergehalt im Most = Restzucker in Alkohol umgerechnet, wenn dieser Restzucker vollständig vergoren wäre.

Umrechnungsfaktor für potenziellen Alkoholgehalt unter der Annahme, dass aus 17 g/l Restzucker bei der Vergärung 1 %vol Alkohol entsteht.

Anders formuliert: 1 %vol. Alkohol = 17 g/l Zucker

Berechnung Gesamtalkohol: Tatsächlicher Alkohol * 17 plus potentieller Alkohol.

Beispiel 1: Der Most **wurde angereichert** und besitzt nach der Gärung 7,8 %vol. Er beinhaltet noch 35 g/l Restzucker. $7,8 \times 17 + 35$ ergibt rund 168g/l in Zucker umgerechneten Gesamtalkohol!!! Dieser Most darf **nicht** für die staatliche Prüfnummer eingereicht werden, da der Gesamtalkohol umgerechnet in Zucker über 161g/l beträgt. Dieser Most entspricht nicht der Obstweinverordnung.

Beispiel 2: Der Most wurde vor der Gärung angereichert. Sein Alkoholgehalt beträgt 8,3 %vol und er beinhaltet 3,5 g/l Restzucker. Vorhandener Alkohol in Zucker umgerechnet ($8,3 \times 17$) 141 g/l; Restzucker (Potentieller Alkohol) 3,5 g/l; das ergibt einen in Zucker umgerechneten Gesamtalkoholgehalt von 144,6 g/l und ist daher konform.

Süßung: Unter Süßung versteht man laut Obstweinverordnung die Erhöhung des Restzuckergehaltes **nach der alkoholischen Gärung** (Restzuckerverleihung im fertigen Most). Diese ist gesetzlich zulässig und auch hier gilt die Obergrenze von 161 g/l Gesamtalkohol. Dies ist mit Saccharose, Fruchtsaft oder Fruchtsaftkonzentrat aus Kernobst, z.B. (rektifiziertem) Apfelsaftkonzentrat, oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat erlaubt.

Anreicherung und Süßung: Wenn ein Obstwein angereichert und gesüßt wurde gilt ebenso die Obergrenze von 161 g/l in Zucker umgerechneten Gesamtalkohol

Beispiel: Der Most wurde angereichert und gesüßt und hat nach der Süßung einen Restzuckergehalt von 15 g/l. Der tatsächliche Alkoholgehalt darf in diesem Fall max. 8,6 %vol erreichen. $((161-15) / 17=8,59)$

Keine Anreicherung und keine Süßung: Wenn Obstwein weder angereichert noch gesüßt wurde, **gelten keine Grenzwerte** für Restzucker und Gesamtalkohol, der Gesamtalkoholgehalt von 161g/l ist nicht relevant!

Geografische Angabe:

Eine kleinere geografische Angabe als das Bundesland ist bei Qualitätsobstwein mit staatlicher Prüfnummer verpflichtend. Dies kann zum Beispiel Mühlviertel, Innviertel etc. lauten. Diese nähere geografische Angabe **muss auch auf dem Etikett** vermerkt sein! Das Obst muss aus der angegebenen Herkunft stammen. Beispiel: *Kleinere geografische Angabe lautet Mühlviertel – das Obst muss dann nachweislich (Kellerbuch) aus dem Mühlviertel stammen.*

- **Zuerkennung:** Nach Erreichen der Kriterien laut Obstweinverordnung, nachgewiesen durch die amtliche Laborkontrolle und kommissionelle sensorische Prüfung – erhält der Betrieb die staatliche Prüfnummer für diese Charge.
- **Aufzeichnungen:** Aufzeichnungen in Form des Kellerbuches (Maßnahmenblatt /Tankverzeichnis) sind verpflichtend von allen Mostproduzenten zu führen. Vorlagen dazu und Beratung kann über den Mostproduktionsberater der LK OÖ Johann Steiner angefordert werden.
- **Kennzeichnung:** Anbringung des Qualitätsgütesiegels am Flaschenverschluss und der staatlichen Prüfnummer am Etikett. Beachten Sie die Etikettierungsvorschriften laut Leitfaden der Bundeskellereiinspektion „Bezeichnungsvorschriften für die Gestaltung von Etiketten“. Dieser Leitfaden steht als Download unter www.bundeskellereiinspektion.at zur Verfügung. Etiketten können auch vorab nach Absprache mit dem Bundeskellereiinspektor Ing. Josef Spath (josef.spath@bundeskellereiinspektion.at) zur Überprüfung vorgelegt werden.

Bezugsquellen für das Qualitätsgütesiegel:

Verschlüsse mit dem Qualitätsgütesiegel erhältlich in verschiedenen Farben (Stelvin, bzw. Schrumpfer) bei der Firma BT-Watzke GmbH, Griesstraße 25, 8243 Pinggau, www.bt-watzke.at T 0043 3339 22201 10

Es ist auch möglich, am Schrumpfkapselhals/Stelvinhals noch ein Firmenlogo oder sonstige Betriebsdaten wie z.B. das Logo einzudrucken.



Aufkleber:

Diese sind in 500 Stück pro Rolle für kleinere Abnehmermengen bei der Firma Etivera erhältlich.

ETIVERA Verpackungstechnik GmbH, Innovationspark 3,
8321 St. Margarethen
T +43-3115-21999, www.etivera.com



Beratungsangebot: Ihr Ansprechpartner für Fragen zur Produktion

Für den Fachbereich Most & Saft & Edelbrandproduktion ist Herr Johann Steiner, Mostproduktionsberater der Landwirtschaftskammer OÖ, Referat Direktvermarktung Ihr Ansprechpartner:

Kontakt: T 050/6902-1575, johann.steiner@lk-ooe.at

Sie haben Fragen zu:

- Lage und Ausstattung des Kellers
- Produktion von Saft, Most und anderen Obstverarbeitungsprodukten (im Bereich Edelbrand – nur Grundinformationen)
- Sensorische Prüfung und Beurteilung von Produkten
- Aufzeichnungen im Mostbereich (Kellerbuchführung: Maßnahmenblätter und Tankverzeichnisse,,,...)
- Grundberatung Edelbrandproduktion

Labore

Folgende öffentliche Labore stehen Ihnen in Oberösterreich zur Verfügung. Eine Terminvereinbarung vorab ist erforderlich.

- 4053 FS Ritzlhof (T 07229/88312)
- 4232 ABZ Hagenberg (T 0732/772033400)
- 4813 abz Salzkammergut (T 07612/87263)
- 4730 FS Waizenkirchen (T 07277/2494)

Weitere Labore in anderen Bundesländern:

- 3300 LFS Gießhübel (T 07472/62722)
- 3400 BA Klosterneuburg (T 02243/37910) – staatliche Prüfnummer
- 7000 Bundesamt für Weinbau Eisenstadt (43(0) 2682 65905)

Bildungsangebote im Produktionsbereich Most&Saft:

Das Ländliche Fortbildungsinstitut (LFI) Oberösterreich bietet jährlich Fachseminare zur Most&Saftproduktion an. Informationen unter www.ooe.lfi.at.

Marketing - Internetauftritt: Sie wollen Ihren Qualitätsmost im Internet präsentieren?

- Auf der Homepage: www.unsermost.at (Schluck des Monats oder Qualitätsmost)
- Auf Facebook unter www.facebook.com/moostoee

Bei Interesse Kontaktaufnahme mit Ing. Gabriela Stein LK OÖ,
Referat Direktvermarktung; T 050/6902/1447, gabriela.stein@lk-ooe.at

Die Obstweinverordnung 2018 finden Sie im Internet unter:
<https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20008768>

[Home](#) | [Kontakt](#) | [Sitemap](#) | [Impressum](#) | [English](#)



[Bundesrecht] Landesrecht Gemeinderecht Judikatur Sonstige Kundmachungen, Erlässe Gesamtabfrage

Bundesrecht konsolidiert: Gesamte Rechtsvorschrift für Obstweinverordnung, Fassung vom 03.12.2019

[Druckansicht](#)
 Andere Formate:

Langtitel
 Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft über Obstweine (Obstweinverordnung (Anm.: richtig: Obstweinverordnung))
 StF: [BGBl. II Nr. 18/2014](#)

Änderung
[BGBl. II Nr. 184/2018](#)

Präambel/Promulgationsklausel
 Aufgrund der §§ 35, 36 und 37 Abs. 1 des Weingesetzes 2009, BGBl. I. Nr. 111, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz [BGBl. I Nr. 189/2013](#), wird verordnet:

Text

1. Abschnitt
Begriffsbestimmungen und Behandlungen

Begriffsbestimmungen

§ 1. Begriffsbestimmungen für Erzeugnisse des Obstweinbereiches:

1. „Obstdessertwein“ ist mit Alkohol oder Obstbrand, Zucker, Fruchtsaft oder Fruchtsaftkonzentrat versetzter Obstwein, der pro Liter, den Alkohol in Zucker umgerechnet, mehr als 260 g/l Zucker und mindestens 13,0 % vol. Alkohol, höchstens aber 22,0 % vol. Alkohol enthält.
2. „Aromatisierter Obstwein“ ist ein Getränk, das aus Obstwein gewonnen wurde, dessen Gehalt an vorhandenem Alkohol mindestens 13,0 % vol., höchstens aber 22,0 % vol. beträgt, und das einer Aromatisierung unter Verwendung von Aromen, Würzkräutern oder geschmackgebenden Nahrungsmitteln unterzogen wurde. Darüber hinaus dürfen Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Alkohol, Obstbrand und Zucker zugesetzt werden; der Grundobstweinanteil muss mindestens 75 % betragen.
3. Ein „aromatisiertes obstweinhaltiges Getränk“ ist ein Getränk, das aus Obstwein gewonnen wurde, dessen Gehalt an vorhandenem Alkohol mindestens 1,2 % vol., jedoch weniger als 13,0 % vol. beträgt, und das einer Aromatisierung unter Verwendung von Aromen, Würzkräutern oder geschmackgebenden Nahrungsmitteln unterzogen wurde. Darüber hinaus dürfen Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Kohlensäure und Zucker zugesetzt werden; der Grundobstweinanteil muss mindestens 50 % betragen.
4. „Zider“ ist ein Getränk aus einem Gemenge von Fruchtsaft mit Obstwein derselben Obstartgruppe, das bis zu 5 % vol. und einen Kohlensäureüberdruck von höchstens 2,5 bar bei 20° C aufweist; der Alkoholgehalt, einschließlich des auf Alkohol umgerechneten noch vorhandenen Zuckers, darf 8 % vol. nicht überschreiten. „Fruchtzider“ hat diesen Anforderungen zu entsprechen, kann jedoch aus Obstarten unterschiedlicher Obstartgruppen erzeugt werden. „Aromatisierter Zider“ hat diesen Anforderungen zu entsprechen, kann jedoch aus Obstarten unterschiedlicher Obstartgruppen erzeugt werden, und ist unter Verwendung von pflanzlichen Aromen, Würzkräutern oder geschmackgebenden Nahrungsmitteln zu aromatisieren.
5. „Obstperlwine“ ist Obstwein, der einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 5 % vol. und in geschlossenen Behältnissen einen Kohlensäureüberdruck von mindestens 1,0 bar und höchstens 2,5 bar bei 20° C aufweist.
6. „Obstschaumwein“ ist schäumender Obstwein, der durch alkoholische Gärung aus Fruchtsaft oder zweite alkoholische Gärung von Obstwein oder durch Zusatz von Kohlensäure gewonnen wurde und beim Öffnen des Behältnisses durch Entweichen von Kohlendioxid gekennzeichnet ist. Der Kohlensäureüberdruck muss in geschlossenen Behältnissen bei 20° C mindestens 3,0 bar betragen.
7. Ein „obstweinhaltiges Getränk“ ist ein Getränk, das aus Obstwein und allenfalls mit Zusatz von Kohlensäure, Zucker, Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat oder Wasser (Mineralwasser oder Trinkwasser), hergestellt wurde, welches einen Gehalt an vorhandenem Alkohol von mindestens 1,2 % vol. und einen Grundobstweinanteil von mindestens 50 % aufweist.
8. „Obsteismost“ ist ein Getränk, das aus in der Natur und am Betrieb des Herstellers gefrorenem Kernobst, Kernobstmus, Kernobstmische oder in der Natur und am Betrieb des Herstellers gefrorenem direkt gepressten Kernobstsafte (kein Konzentrat) hergestellt wurde. Der vorhandene Alkoholgehalt hat mindestens 7 % vol. und höchstens 13 % vol. zu betragen. Das Mindestgewicht nach dem Gefrierprozess hat mindestens 35° Brix zu betragen. Der Gehalt an flüchtiger Säure darf höchstens 1,5 g/l betragen. Bei Vorliegen der allgemeinen Voraussetzungen für Qualitätsobstwein darf Obsteismost mit staatlicher Prüfnummer in Verkehr gesetzt werden. Jeder Erzeuger von Obsteismost hat am Tage der Erzeugung bis 9 Uhr die Absicht unter Angabe der Menge an die Bundeskellereinspektion zu melden.

Behandlungen

§ 2. (1) Für die Behandlung von Kernobstwein ist zulässig:

1. das Verschneiden von Apfel- mit Birnenwein,
2. das Zusetzen von Saccharose, Fruchtsaft oder Fruchtsaftkonzentrat aus Kernobst, z. B. (rektifiziertem) Apfelsaftkonzentrat, oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat in dem Ausmaß, dass der auf Gramm Zucker je Liter umgerechnete Gesamtalkoholgehalt von 161 g/l nicht überschritten wird, und
3. das Strecken der Maische, des Saftes oder des Obstweines durch Wasserzusatz in dem Maße, dass der gesamte zuckerfreie Extrakt

Das Antragsformular für die staatliche Prüfnummer laut Obstweinverordnung finden Sie auf der Homepage der jeweiligen Bundesanstalten.

BA für Wein – und Obstbau Klosterneuburg

<http://www.weinobstklosterneuburg.at/dienstleistungen/Antragsformulare.html>

HLA u. Bundesamt für Wein- u. Obstbau

Eingangsstempel der Übernahmestelle

Füllen sie bitte diesen Antrag in **BLOCKSCHRIFT** aus.
Zutreffendes bitte ankreuzen x !

Eingangsstempel der HBLA u. BA f. Wein- u. Obstbau

Auszufüllen von HBLAuBA fWein- u Obstbau

Antrag auf Erteilung einer staatlichen Prüfnummer für Qualitätsobstwein (gemäß § 16 Obstweinverordnung BGBl. II Nr. 18/2014)

Antragsnummer	
OK /	
Untersuchungsnummer	
Eingangsdatum TT/MM/JJJJ	

Antragsteller

Betriebsnummer

Firmenname oder Familienname des Antragstellers (Verfügungsberechtigten)

Vorname

Postleitzahl

Ort

Straße

Hausnummer

Telefon

Telefax

e-Mailadresse

Bundesamt für Weinbau Eisenstadt

<http://www.bawb.bmlfuw.gv.at/index.php/qualitaetsobstwein.html>

Bundesamt für Weinbau

Eingangsstempel der Übernahmestelle

Füllen sie bitte diesen Antrag in **BLOCKSCHRIFT** oder **ONLINE** aus.
Zutreffendes bitte ankreuzen x !

Eingangsstempel des Bundesamtes für Weinbau

Auszufüllen vom BÄWB

Antrag auf Erteilung einer staatlichen Prüfnummer für Qualitätsobstwein gemäß § 16 Obstweinverordnung BGBl. II Nr. 18/2014

Antragsnummer	
OE / . .	
Untersuchungsnummer	
Eingangsdatum TT/MM/JJJJ	

Antragsteller

Betriebsnummer

Firmenname oder Familienname des Antragstellers (Verfügungsberechtigten)

Vorname

Postleitzahl

Ort

Straße

Hausnummer

Telefon

Telefax

e-Mailadresse

Bevollmächtigter – Familienname (wenn nicht wie oben)

Vorname