

# Bayerisches Gesetz- und Verordnungsblatt

Datum	Inhalt	Seite
10. 4. 1968	Verordnung zur Durchführung der Gütebezahlung für Milch . . . . .	143
10. 4. 1968	Verordnung über den Hufbeschlagn (Hufbeschlagnverordnung) . . . . .	147
17. 4. 1968	Satzung zur Änderung der Satzung des Bayerischen Versorgungsverbandes . . . . .	150

## Verordnung zur Durchführung der Gütebezahlung für Milch

Vom 10. April 1968

Auf Grund der §§ 10 Abs. 2 und 20 Abs. 2 Satz 1 des Milch- und Fettgesetzes in der Fassung vom 10. Dezember 1952 (BGBl. I S. 811), zuletzt geändert durch das Siebente Gesetz zur Änderung des Milch- und Fettgesetzes vom 19. Juli 1967 (BGBl. I S. 713), in Verbindung mit § 1 Abs. 1 der Verordnung über die Zuständigkeit zum Erlaß von Rechtsverordnungen für den Vollzug des Milch- und Fettgesetzes vom 13. Oktober 1960 (GVBl. S. 236) und des § 5 der Landesverordnung zum Vollzug des Milch- und Fettgesetzes vom 2. Juni 1965 (GVBl. S. 98), zuletzt geändert durch die Änderungsverordnung vom 13. Juni 1967 (GVBl. S. 372), erlassen die Bayerischen Staatsministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft und Verkehr im Einvernehmen mit dem Bayerischen Staatsministerium des Innern folgende Verordnung:

### § 1

#### Allgemeines

(1) Die bei den Molkereien, Rahmstationen und Sammelstellen angelieferte Milch ist entsprechend ihrem Fettgehalt und ihrer Güte gemäß der Bewertung nach Anlage 1 zu bezahlen.

(2) Die Proben zur Gütebewertung müssen regelmäßig aus dem Anlieferungsgefäß des Milchlieferanten entnommen werden, sofern nicht besondere Gründe für eine andere Entnahme vorliegen.

(3) Für die Gütebewertung der Milch sind, mit Ausnahme der in Absatz 4 und Absatz 5 aufgeführten Fälle, monatlich zu ermitteln:

- der Reinheitsgrad
- der Frischezustand
- der Keimgehalt und
- die Sauberkeit der Milchbeförderungsgefäße durch je eine Probe.

(4) Für die Gütebewertung der Milch, die an Emmentalerkäsereien geliefert wird, sind monatlich zu ermitteln:

- der Reinheitsgrad durch eine Probe,
- die Käseereitauglichkeit durch zwei Proben und
- der Keimgehalt durch eine Probe.

(5) Für die Gütebewertung der Milch, die im Milch-wirtschaftsgebiet Allgäu an Weichkäsereien und selbständige Milchsammelstellen mit überwiegend zweimaliger Milchlieferung sowie an Dauermilchbetriebe angeliefert wird, sind monatlich zu ermitteln:

- der Reinheitsgrad durch eine Probe,
- der Keimgehalt durch zwei Proben und
- die Sauberkeit der Milch-beförderungsgefäße durch eine Probe.

(6) Für die Entnahme, Untersuchung und Bewertung der Proben sind die §§ 2 bis 8 sowie die Anlagen 1 bis 5 maßgebend.

### § 2

#### Bewertung und Bezahlung der Milch nach Güte

(1) Die angelieferte Milch wird zur Gesamtgütebewertung nach Anlage 1 in drei Güteklassen, und zwar

- Güteklasse I
- Güteklasse II
- Güteklasse III

eingeteilt.

(2) Für Milch der Güteklasse III werden 4 Dpf. je kg der im betreffenden Monat angelieferten Menge abgezogen. Hiervon ausgenommen ist Milch, die an Emmentalerkäsereien geliefert wurde.

(3) Auf Grund der GüteEinstufung werden für die Milch, die an Emmentalerkäsereien geliefert wurde, folgende Zuschläge und Abzüge berechnet:

Güteklasse I Für jede Gär- und Labgärprobe, die in die Käseereitauglichkeitsstufe I eingestuft wird, wird ein Zuschlag von 0,5 Dpf. je kg der im betreffenden Monat angelieferten Milchmenge gewährt. Für Milch der Keimgehalts- und Reinheitsstufe I wird kein Zuschlag gewährt.

Güteklasse II Für Milch der Güteklasse II wird weder ein Zuschlag noch ein Abzug berechnet.

Güteklasse III Für jede Gär- und Labgärprobe, die in die Käseereitauglichkeitsstufe III eingestuft wird, werden 0,5 Dpf. je kg, für jede Probe der Reinheits- oder Keimgehaltsstufe III 1,5 Dpf. je kg der im Monat angelieferten Milchmenge abgezogen.

(4) Die Zuschläge und Abzüge sind monatlich bei der Milchgeldauszahlung gesondert auszuweisen; sie enthalten keine Umsatzsteuer.

### § 3

#### Fettgehalt

(1) Zum Zwecke der Milchfettbestimmung müssen innerhalb jedes Monats

- bei täglich zweimaliger Milchlieferung mindestens 4 Proben, und zwar 2 Abend- und 2 Morgenproben,
- bei täglich einmaliger Milchlieferung mindestens 3 Proben

entnommen werden. Die Entnahme der Proben hat sich auf den ganzen Monat zu erstrecken. Die Proben sind unvermutet zu entnehmen.

(2) Der Fettgehalt jeder Probe ist nach der milch-wirtschaftlichen Einheitsmethode Nr. 1 (Bundesgesundheitsblatt 1963 S. 252) oder nach einem vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Staatsministerium) anerkannten Verfahren zu bestimmen. Dabei ist auf Zehntelprozent oder Fünfhundertstelprozent abzulesen. Der monatliche Durchschnittsfettgehalt ist auf

Hundertstelprozent zu berechnen und der Bezahlung nach dem Fettgehalt zugrundelegen.

(3) Wird innerhalb eines Monats ein Durchschnittsfettgehalt von mehr als 5,5 v. H. ermittelt, so ist der Auszahlung zunächst nur ein Fettgehalt von 5,5 v. H. zugrundelegen. Für die Bezahlung des höheren Fettgehaltes ist Voraussetzung, daß er nicht durch unerlaubte Methoden erzielt wurde.

#### § 4

##### Reinheit

(1) Die Milch ist nach einer genormten Filtermethode oder nach einem gleichwertigen Verfahren auf Reinheit zu prüfen (Anlage 2).

(2) Zur Durchführung der Reinheitsprobe muß gut durchgemischte Milch verwendet werden.

(3) Die Ergebnisse der Reinheitsprobe sind nach Standard-Schmutzbildern für die Reinheitsprüfung zu unterteilen in

Reinheitsstufe I  
Reinheitsstufe II  
Reinheitsstufe III.

#### § 5

##### Frischezustand

(1) Der Frischezustand ist mit einem vom Staatsministerium anerkannten Verfahren zu bestimmen. Zur Prüfung sind entweder

- Lösungen von Farbindikatoren (wie Alizarin) in Alkohol von 68 Vol. % bzw. gleichwertige Indikatoren oder
- elektrometrische pH-Meßgeräte (sogen. Rampengeräte) zu verwenden, die von der Südd. Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Weihenstephan überprüft und begutachtet sind und den in Absatz 2a) b) festgelegten Anforderungen entsprechen.

(2) Für die Beurteilung der Milch nach dem Frischezustand gelten folgende Richtlinien:

- bei Messung mit Lösungen von Farbindikatoren
- bei Messung mit elektrometrischen pH-Meßgeräten

Frischestufe I { Messung nach Verfahren a):  
Milch mit einem Säuregrad von 6,5—7,5 SH (pH etwa 6,5) und Milch, die beim Vermischen mit gleichen Raumteilen eines Alkohols von 68 Vol. % keine Gerinnung aufweist.  
Messung nach Verfahren b):  
Milch mit einem pH-Wert von nicht unter 6,5 (etwa 6,5—7,5 SH)

Frischestufe II { Messung nach Verfahren a):  
Milch mit einem Säuregrad von 7,6—8,5 SH (pH etwa 6,4) und Milch, die beim Vermischen mit gleichen Raumteilen eines Alkohols von 68 Vol. % eine feinflockige Gerinnung aufweist.  
Messung nach Verfahren b):  
Milch mit einem pH-Wert von nicht unter 6,4 (etwa 7,6—8,5 SH)

Frischestufe III { Messung nach Verfahren a):  
Milch mit einem Säuregrad von 8,6—9,5 SH (pH etwa 6,3 und weniger) und Milch, die beim Vermischen mit gleichen Raumteilen eines Alkohols von 68 Vol. % Gerinnung aufweist.  
Messung nach Verfahren b):  
Milch mit einem pH-Wert von nicht unter 6,3 (etwa 8,6—9,5 SH)

Milch mit einem pH-Wert, der niedriger als der Grenzwert 6,3 ist (bzw. höher als 9,5 SH), ist als saure Milch von der Annahme auszuschließen.

In Zweifelsfällen, d. h. in Fällen, wo die Gefahr der Süßgerinnung naheliegt (besonders klimatische Voraussetzungen, Beobachtung von feinem Milchrinnsel am Meßstab), ist die Messung und Beurteilung

der Frische der Milch nach Verfahren 2a) durchzuführen bzw. in diesem Sinne zu ergänzen.

#### § 6

##### Milchbeförderungsgefäße

(1) Für die Sauberkeit der Milchbeförderungsgefäße sind die Milchlieferanten verantwortlich.

(2) Die Milchbeförderungsgefäße sind nach ihrem Zustand in drei Stufen gemäß Anlage 5 einzustufen.

#### § 7

##### Käsereitauglichkeit

(1) Zur Feststellung der Käsereitauglichkeit ist die Milch jedes Lieferanten mittels der Milchgärprobe und der Labgärprobe zu untersuchen. Dazu muß abwechselnd die angelieferte Abend- und Morgenmilch verwendet werden.

(2) Die Ergebnisse der Untersuchungen auf die Käsereitauglichkeit der Milch sind nach der Anlage 3 zu unterteilen in

Käsereitauglichkeitsstufe I  
Käsereitauglichkeitsstufe II  
Käsereitauglichkeitsstufe III.

#### § 8

##### Keimgehalt

(1) Zur Feststellung des Keimgehalts ist die Milch jedes Lieferanten mittels der Methylenblau-(Reduktase-)Probe oder der Resazurinprobe oder einer anderen vom Staatsministerium anerkannten Methode zu untersuchen.

(2) Die Ergebnisse der Untersuchungen auf den Keimgehalt der Milch sind nach der Anlage 4 zu unterteilen in

Keimgehaltsstufe I  
Keimgehaltsstufe II  
Keimgehaltsstufe III.

#### § 9

##### Zuständigkeit

##### Durchführung und Kosten der Prüfung

(1) Für die Durchführung dieser Verordnung ist das Amt für landwirtschaftliche Marktordnung zuständig.

(2) Mit der Durchführung der Probeentnahme und Untersuchung sowie der Bewertung der Milchproben werden die Vereinigung der Milchprüfinge Allgäu e. V. Kempten und die Vereinigung der Milchprüfinge e. V. München beauftragt. Sie haben dafür Richtlinien aufzustellen und sind an die Weisungen des Staatsministeriums gebunden.

(3) Die Vereinigungen der Milchprüfinge haben die Ergebnisse der monatlich durchgeführten Milchuntersuchungen und die Einteilung der Milch in die Güteklasse den milchbe- und verarbeitenden Betrieben sowie den selbständigen Milchsammelstellen unverzüglich schriftlich auszuhändigen. Die Untersuchungsergebnisse sind in eine Liste einzutragen. Die Liste ist fünf Jahre aufzubewahren. Die vorgenannten Betriebe haben den Milcherzeugern das Ergebnis der monatlichen Untersuchungen sowie die Einteilung der Milch in die Güteklasse mitzuteilen.

(4) Die milchbe- und verarbeitenden Betriebe einschließlich der selbständigen Milchsammelstellen haben die in den §§ 1 bis 8 angeordneten Pflichtprüfungen in der dort angegebenen Mindestzahl von den Vereinigungen der Milchprüfinge durchführen zu lassen. Für die entstehenden Kosten haben, soweit die Haushaltsmittel der Vereinigungen der Milchprüfinge nicht ausreichen, die Betriebe aufzukommen. Sie haben die erforderlichen Hilfskräfte zur Verfügung zu stellen.

(5) Die milchbe- und verarbeitenden Betriebe einschließlich der selbständigen Milchsammelstellen können im Benehmen mit den Vereinigungen der Milchprüfinge zusätzlich Prüfungen durchführen oder von diesen durchführen lassen. Die Kosten dafür sind von den veranlassenden Betrieben zu tragen. Die Ergebnisse der zusätzlichen Prüfungen dürfen

fen nicht in die Ermittlung der Güteklasse der Anlieferungsmilch nach dieser Verordnung einbezogen werden.

(6) Sofern die Prüfungen von den Vereinigungen der Milchprüfringe in den Betrieben durchgeführt werden müssen, haben diese einen geeigneten Untersuchungsraum sowie die sonstigen für die Untersuchungen erforderlichen Hilfsmittel (wie Geräte, Chemikalien, Licht und elektrischen Strom) zur Verfügung zu stellen.

**§ 10**

**Ausnahmen**

(1) Das Staatsministerium kann in besonders begründeten Fällen Ausnahmen von den Bestimmungen dieser Verordnung zulassen.

(2) Bei der Zulassung von Ausnahmen ergehen Regelungen für die Gütebezahlung im Einvernehmen mit dem Bayerischen Staatsministerium für Wirtschaft und Verkehr.

(3) Wenn Kleinbetriebe beim Trockenstehen der Kühe die in § 1 Abs. 3 mit 5 geforderte Anzahl der Untersuchungen nicht erreichen, können ausnahmsweise mindestens zwei Untersuchungen als genügend angesehen werden.

**§ 11**

**Milchwirtschaftsgebiete**

Das Milchwirtschaftsgebiet Allgäu umfasst den Regierungsbezirk Schwaben ohne den Landkreis Nördlingen und vom Regierungsbezirk Oberbayern den Landkreis Schongau sowie die westliche Hälfte des Landkreises Landsberg.

**§ 12**

**Inkrafttreten**

Diese Verordnung tritt am 1. Juni 1968 in Kraft; gleichzeitig treten die Verordnung zur Durchführung der Gütebezahlung für Milch vom 23. Dezember 1960 (GVBl. 1961 S. 40) und die Verordnungen zur Änderung der Verordnung zur Durchführung der Gütebezahlung der Milch vom 28. Juli 1961 (GVBl. S. 206), vom 30. Oktober 1964 (GVBl. S. 203) und vom 18. April 1966 (GVBl. S. 156) außer Kraft.

München, den 10. April 1968

**Bayerisches Staatsministerium für Ernährung,  
Landwirtschaft und Forsten**

Dr. **Hundhammer**, Staatsminister

**Bayerisches Staatsministerium  
für Wirtschaft und Verkehr**

I. V. **Franz Sackmann**, Staatssekretär

**Anlage 1**

**Gütebewertung  
der angelieferten Milch**

1. Die von jedem Milcherzeuger angelieferte Milch wird nach den Ergebnissen der 4 Untersuchungen, denen sie nach § 1 Abs. 3 mit 5 zu unterziehen ist, wie folgt in die Güteklassen gemäß § 2 Abs. 1 eingereiht:

- a) in die Güteklasse I, wenn mindestens 2 Proben der Gütestufe I entsprechen, jedoch keine der Gütestufe III;
- b) in die Güteklasse II, wenn mindestens 3 Proben der Gütestufe I oder II entsprechen;
- c) in die Güteklasse III, wenn mehr als 1 Probe der Gütestufe III entspricht.

2. Erhalten Milcherzeuger eine Ausnahmegenehmigung nach § 10 Abs. 3, so ist die von ihnen angelieferte Milch, wie folgt, in Güteklassen einzustufen:

- a) in die Güteklasse I, wenn mindestens 2 Proben der Gütestufe I entsprechen, jedoch bei 3 Proben keine der Gütestufe III;
- b) in die Güteklasse II, wenn die Milch nicht nach Buchstabe a) eingestuft werden kann, jedoch keine Probe der Gütestufe III entspricht;
- c) in die Güteklasse III, wenn eine oder mehrere Proben der Gütestufe III entsprechen.

**Anlage 2**

**Untersuchung und Bewertung  
der Milch auf die Reinheit**

Zum Zwecke der einheitlichen Durchführung der Reinheitsprobe für Milch im Rahmen der Gütebezahlungsverordnung ist die nachfolgende Arbeitsanleitung einzuhalten:

**1. Probenahme der Milch**

Die Probenahme der vorher gut durchgemischten Milch hat im allgemeinen aus dem Anlieferungsgefäß zu erfolgen, wenn nicht besondere Gründe (z. B. Großlieferanten mit vielen Kannen) die Entnahme einer Durchschnittsprobe aus dem Annahmebehälter an der Waage rechtfertigen.

**2. Wesen der Methode**

Die Prüfung beruht auf einem Filtrationsverfahren, bei welchem die Milch — zwecks Vergleichbarkeit der an verschiedenen Orten erhaltenen Ergebnisse — einheitlich

- a) bei einem Verhältnis zwischen Milchmenge und benetzter Filterfläche von 100 cm<sup>3</sup>/1 cm<sup>2</sup>,
- b) tunlichst nur unter dem Druck des Eigengewichtes der Milchprobe.
- c) in geeigneten, vom Staatsministerium anerkannten Schmutzprobe-Apparaten,
- d) über geeignete, vom Staatsministerium anerkannte Wattefilter filtriert wird.

**3. Arbeitsvorschrift**

In dem entsprechend der Milchmenge gewählten Schmutzprobe-Apparat wird in der Regel 1/2 Liter (auf die Filterfläche von 5 cm<sup>2</sup>), in Sonderfällen 1/4 Liter (auf die Filterfläche von 2,5 cm<sup>2</sup>) Milch vorsichtig gegossen. Bei eiligen Massenuntersuchungen soll das Filtrieren mit Rücksicht auf die Zurückhaltung und Erkennung besonders feinen Schmutzes möglichst nicht durch Gebläsedruck oder Sog beschleunigt werden. Im Hinblick auf ein einwandfreies Ergebnis ist es empfehlenswert, bei schlecht filtrierender Milch die Prüfung an einem anderen Tag zu wiederholen. Das nasse Filterblättchen ist auf einem Holzbrett mit Rillen aufrecht zum Trocknen aufzustellen. Das getrocknete Schmutzbild ist in der Aufsicht, an einem hellen Ort, jedoch nicht im grellen Sonnenlicht, nach dem vom Staatsministerium anerkannten Standard-Schmutzbildern zu beurteilen.

**Anlage 3**

**Bewertung und Untersuchung auf die  
Käsereitauglichkeit der Milch**

**I. Anleitungsschema zur Beurteilung der Gärproben.**

**1. Gärprobentyp: Gallertig = gl.**

Die Probe ist zum größten Teil geronnen, aber der ausgeschiedene Gärstoff bildet eine ziemlich zusammenhängende Gallerte ohne übermäßige Molkenabscheidung.

Abstufungen: Punktzahl

gl 1 = sehr schön gleichmäßig, ohne jede Molkenabscheidung und von rein säuerlichem Geschmack 8—10

gl 2 = schön gleichmäßig, aber mit einzelnen Streifen versehen 6—7

gl 3 = in der Hauptsache noch gleichmäßig, aber mit Spalten durchsetzt, mit etwas Molkenabscheidung 5

**2. Gärprobentyp: Flüssig = fl.**

Die Probe ist nach 24 Stunden in der Hauptsache noch nicht sichtbar verändert, höchstens befindet sich unten im Glas ein leichter Bodensatz.

fl 1 = ein leichter Ring von Molke unter dem Rahm, aber sonst noch flüssig und im Geschmack rein säuerlich 7

	Punktzahl
f1 2 = etwas Gerinnsel am Boden oder an den Wänden, Geschmack aber ziemlich rein säuerlich	5—6
f1 3 = vollständig flüssig und süß oder leichte Abscheidung von Zieger am Boden, Geschmack aber säuerlich bitter	1—4
<b>3. Gärprobentyp: Grießig = gr.</b>	
Die Milch ist geronnen, aber das Gerinnsel ist mehr körnig und zäh. Zwischen den mehr oder weniger feinen Ziegerkörnern bemerkt man Molkenabscheidung.	
gr 1 = Gerinnsel nur teilweise körnig und teilweise noch gallertig mit wenig Molkenabscheidung	7
gr 2 = Gerinnsel feinkörnig, aber noch gleichmäßig verteilt, so daß die ganze Probe noch weiß aussieht	
gr 3 = Gerinnsel stärker ausgeschieden, mehr grobkörnig, aber noch ziemlich verteilt	6
gr 4 = stark körniges gleichmäßiges Gerinnsel mit Molkenabscheidung	5
<b>4. Gärprobentyp: Käsig = k.</b>	
Käsestoff mehr oder weniger zusammengezogen, aber zusammenhängend und die abgesetzene Molke grünlich und wenig sauer.	
k 1 = Zusammenziehung des Käsestoffes beginnt, noch wenig Molkenabscheidung	7
k 2 = Käs'chen bleistiftförmig zusammengezogen, grünliche und wenig saure Milch	6
k 3 = Käs'chen stark zusammengezogen, teilweise faserig, Molke eher weißlich	5
<b>5. Gärprobentyp: Ziegerig = z.</b>	
Käsestoff in Körnern oder Flocken ausgeschieden, Molke weißlich, gelblich oder sonst mißfarben.	
z 1 = Gerinnsel noch feinkörnig oder teilweise noch gleichmäßig	7
z 2 = Gerinnsel grobkörnig, Molkenabscheidung deutlich	6
z 3 = Gerinnsel grobflockig und zerlassen mit weißlicher oder mißfarbener Molke	5
<b>6. Gärprobentyp: Blähung = bl.</b>	
Blähung, mehr oder weniger Gasbildung.	
bl 1 = einzelne Blasen im Rahm oder Gerinnsel	6
bl 2 = Gerinnsel und Rahm stark mit Blasen durchsetzt	5
bl 3 = Gerinnsel vollständig schwammig, gebläht	1—4
Besondere Erscheinungen sind neben den vorgenannten Typen gesondert zu verzeichnen und wie folgt zu punktieren:	
Sch. = schmutziger Rahm oder Bodensatz	2
f. R. = fadenziehender Rahm	2
f. M. = fadenziehende Molke	2
b. = bitterer Geschmack bei flüssigen Proben	1
E. = Eitriger Bodensatz	1
st. = stark übelriechend (stinkig) mit Schmutz oder eitrigem Bodensatz	1
Folgende Punkte sind bei der Entnahme der Milchproben und beim Ansetzen der Gärproben besonders zu beachten:	

1. Bei der Entnahme der Probe muß die Milch in der Anlieferungskanne gut durchgerührt werden.
2. Der Schöpfer muß nach jeder Entnahme der Milchprobe des einzelnen Milchlieferanten in heißem Wasser ausgespült werden.

3. Die Gärgläser (auch die Gärgläserdeckel) müssen in Molke ausgekocht und steril gehalten werden.
4. 40 cm<sup>3</sup> Milch einfüllen.
5. Temperatur im Gärapparat auf 38 bis 39° C halten.
6. Beurteilung der Proben nach 12 bzw. 24 Stunden.

**II. Anleitungsschema zur Beurteilung der Labgärproben.**

Besondere Eigenschaften einer einwandfreien Labgärprobe:

Das Käs'chen soll schön langgestreckt glatt und ohne jegliche Loch- und Spaltenbildung sein, rein säuerlicher Geruch, die Molke darf weder milchig noch fadenziehend sein.

	Punktzahl
Beurteilung nach Punkten: Geschlossenes, langgestrecktes, glattes, festes, griffliges, schönes Käs'chen ohne Spalten- und Lochbildung	8—10
dasselbe Käs'chen mit wenig kleinen Löchern,	7
dasselbe Käs'chen, etwas gekrümmt oder gewunden mit vereinzelt Spalten	
Käs'chen gekrümmt oder gewunden mit Spalten und vereinzelter Lochbildung	6
Niessler mit kleinen bis mittelgroßen Löchern	5
Pressler mit vielen mittelgroßen Löchern schnecken-, schrauben-, pfpfenzieherförmig gedrehte pfpfenbildende, geblähte Käs'chen mit sehr vielen Löchern oder kein Käs'chen, sondern nur loses Gerinnsel (Quarkgerinnsel)	1—4

Nachstehende Punkte sind bei der Probeentnahme und Ansetzung der Labgärprobe zu beachten:

1. Bei der Entnahme der Proben muß die Milch in der Anlieferungskanne gut durchgerührt werden.
2. Der Schöpfer muß nach jeder Entnahme der Milchprobe des einzelnen Lieferanten in heißem Wasser ausgespült werden.
3. Die Gärgläser (auch die Deckelchen) müssen in Molke ausgekocht und steril gehalten werden.
4. Vor dem Einfüllen der Milch in die Gärgläser muß 2 cm<sup>3</sup> flüssiges Lab einpipettiert werden.
5. 40 cm<sup>3</sup> Milch einfüllen.
6. Temperatur im Gärapparat auf 38 bis 39° C halten.
7. Beurteilung der Proben nach 12 Stunden.

**III. Bewertung der Untersuchungsergebnisse der Milchproben.**

Käseeritauglichkeitsstufe I	Proben mit 10—8 Punkten
Käseeritauglichkeitsstufe II	Proben mit 7—5 Punkten
Käseeritauglichkeitsstufe III	Proben mit 4—0 Punkten

**Anlage 4**

**Bewertung des Keimgehaltes der Milch**

1. Wird der Keimgehalt der Milch mittels der Methylenblau-(Reduktase-)Probe festgestellt, so gilt folgende Einstufung:  
 Keimgehaltsstufe I Entfärbungszeit von 4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Stunden und länger,  
 Keimgehaltsstufe II Entfärbungszeit von 2 bis 4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Stunden,

- Keimgehaltsstufe III Entfärbungszeit kürzer als 2 Stunden,
2. Wird der Keimgehalt mittels der Resazurinprobe festgestellt, so gilt folgende Einstufung:
- Keimgehaltsstufe I Milch, die nach einer Stunde Farbtöne mit einem stärkeren Blauanteil als der Grenzfarbton 11ga aufweist,
- Keimgehaltsstufe II Milch, die nach einer Stunde Farbtöne zwischen den Grenzfarben 11ga und 10ga aufweist,
- Keimgehaltsstufe III Milch, die nach einer Stunde rotsichtigere Farbtöne als den Grenzfarbton 10ga aufweist oder ganz entfärbt ist.
- Die Grenzfarbtöne 11 ga und 10 ga gelten nach der „Kleinen Farbmeßtafel“ nach Ostwald, Ausgabe B (Schwarzgleich) der Firma „Muster Schmid“ K.G., Göttingen, Brauweg 40.
3. Wird der Keimgehalt der Milch im Emmentaler-Käsereigebiet mittels Methylenblau-(Reduktase-) Probe festgestellt, so gilt folgende Einstufung:
- Keimgehaltsstufe I Entfärbungszeit von 5 1/2 Stunden und länger,
- Keimgehaltsstufe II Entfärbungszeit von 3 bis 5 1/2 Stunden,
- Keimgehaltsstufe III Entfärbungszeit kürzer als 3 Stunden.

#### Anlage 5

##### Bewertung der Beschaffenheit der Milchbeförderungsgefäße

Für die Bewertung der Beschaffenheit der Milchbeförderungsgefäße werden diese in die nachfolgenden 3 Stufen eingereiht:

- Gütestufe I Beförderungsgefäße sauber, ohne Roststellen, nicht verbeult,
- Gütestufe II Beförderungsgefäße sauber, keine Roststellen, verbeult,
- Gütestufe III Beförderungsgefäße unsauber, unzureichend gereinigte und beschädigte Beförderungsgefäße, die Roststellen aufweisen und zur Güteminderung der Milch führen.

### Verordnung über den Hufbeschlagn (Hufbeschlagnverordnung)

Vom 10. April 1968

Auf Grund des § 4 des Gesetzes über den Hufbeschlagn vom 20. Dezember 1940 (RGBl. 1941 I S. 3) in Verbindung mit Artikel 129 Abs. 2 des Grundgesetzes, § 1 Abs. 1 des Gesetzes Nr. 122 über den Erlaß von Rechtsverordnungen auf Grund vormaligen Reichsrechts vom 8. Mai 1948 (BayBS I S. 47) und § 8 Nr. 5 der Verordnung über die Geschäftsverteilung der Bayerischen Staatsregierung vom 19. Dezember 1956 (BayBS I S. 19) erläßt das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten folgende Verordnung:

#### I.

##### Geltungsbereich

###### § 1

Diese Verordnung gilt für die Ausübung des Huf- und Klauenbeschlagns, soweit er nicht im Rahmen wirtschaftlicher Unternehmen einschließlich der Betriebe der Landwirtschaft sowie bei der Bundeswehr und dem Bundesgrenzschutz (§ 1 der Hufbeschlagnverordnung vom 14. Dezember 1965, BGBl. I S. 2095) erfolgt.

#### II.

##### Anerkennung als geprüfter Hufbeschlagnschmied

###### 1. Prüfung

###### § 2

Als geprüfter Hufbeschlagnschmied darf nur anerkannt werden, wer die Hufbeschlagnprüfung bestanden hat.

###### § 3

(1) Durch die Hufbeschlagnprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling befähigt ist, den Huf- und Klauenbeschlagn ordnungsgemäß auszuführen.

(2) Die Prüfung besteht aus einem praktischen und einem theoretischen Teil; sie ist nicht öffentlich.

###### § 4

Der praktische Teil der Prüfung erstreckt sich auf folgende Fächer:

1. die Abnahme der Hufeisen und die vollständige Ausführung eines neuen Beschlagnes an einem Vorder- und einem Hinterhuf mit selbstgefertigten Hufeisen,
2. das Anfertigen eines Hufeisens nach Angabe des Prüfungsausschusses für einen kranken oder unregelmäßigen Huf oder für ein Pferd mit unregelmäßiger Gliedmaßenführung und -stellung, für besondere Gebrauchszwecke oder für den Winterbeschlagn; ist das vorgeführte Pferd ein Warmblutpferd, so soll das anzufertigende Hufeisen für ein Kaltblutpferd geschmiedet werden und umgekehrt,
3. die Herstellung von Sonderhufeisen nach der Methode der neuzeitlichen Schweißtechnik,
4. das Zubereiten von Fohlenhufen,
5. das Herstellen eines Klaueneisens.

###### § 5

Der theoretische Teil der Prüfung wird mündlich abgenommen. Er erstreckt sich auf folgende Fächer:

1. den allgemeinen Bau des Tierkörpers, insbesondere der Gliedmaßen in ihrer Beziehung zum Hufbeschlagn (spezielle Anatomie),
2. die Bewegungsmechanik der Gliedmaßen, insbesondere der Zehen, des Hufes und der Klauen (spezielle Physiologie),
3. die Huf- und Klauenkrankheiten und Bewegungsstörungen, soweit der Beschlagn ihre Entstehung und Heilung beeinflußt (spezielle Pathologie),
4. die Grundsätze und Regeln für die Ausführung des Beschlagns regelmäßiger, unregelmäßiger, fehlerhafter und krankhafter Hufformen, Gliedmaßenstellungen und -führungen,
5. den Gleitschutzbeschlagn,
6. den Beschlagn zu besonderen Gebrauchszwecken,
7. die Pflege des beschlagnen und unbeschlagnen Hufes,
8. den Klauenbeschlagn und die Klauenpflege,
9. die Einrichtung der Schmiede, die Hufbeschlagngeräte, die zu bearbeitenden Roh- und Werkstoffe und Fertigerzeugnisse,
10. den Tierschutz,
11. die Haftung des Hufbeschlagnschmiedes.

###### § 6

Das Ausmaß der Prüfungsanforderungen ist auf diejenigen Kenntnisse und Fertigkeiten zu beschränken, die zur ordnungsmäßigen Ausführung des Huf- und Klauenbeschlagns erforderlich sind.

###### 2. Zulassung zur Prüfung

###### § 7

- (1) Zur Hufbeschlagnprüfung wird zugelassen, wer
1. die Gesellenprüfung im Schmiedehandwerk bestanden hat,

2. als Lehrling oder Geselle mindestens zwei Jahre bei anerkannten Hufbeschlagschmieden tätig gewesen ist und
3. an einem Vorbereitungslehrgang für die Prüfung (§ 8 Abs. 1) teilgenommen hat.

Berufsreiter und Reitlehrer, die die Voraussetzungen nach Nr. 1 und 2 nicht erfüllen, können zugelassen werden, wenn sie höchstens zwei Jahre vor dem Vorbereitungslehrgang einen Grundlehrgang (§ 8 Abs. 2) besucht haben.

(2) Die Zulassung ist zu versagen, wenn Tatsachen vorliegen, aus denen sich ergibt, daß der Antragsteller die für die Ausübung des Huf- und Klauenbeschlags erforderliche Zuverlässigkeit nicht besitzt, insbesondere wenn er sich schwerer Verstöße gegen Vorschriften des Tierschutzes schuldig gemacht hat.

(3) Das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Staatsministerium) kann in begründeten Einzelfällen Ausnahmen von der Vorschrift des Absatzes 1 Nr. 2 zulassen.

### § 8

(1) Der Vorbereitungslehrgang für die Hufbeschlagprüfung dauert mindestens zwei Monate.

(2) Der Grundlehrgang für Berufsreiter und Reitlehrer dauert mindestens drei Monate; er hat in erster Linie die handwerklichen Fertigkeiten (§ 4) zu vermitteln.

(3) Die Lehrgänge finden in der Staatlichen Hufbeschlagschule (§ 4 der Verordnung über die Organisation des Gestütswesens, der Pferdezüchtinspektionen und der staatlichen Hufbeschlagschulen in der Fassung der Verordnung vom 14. Dezember 1961, GVBl. 1962 S. 1) statt.

### § 9

(1) Der Antrag auf Zulassung zur Prüfung ist schriftlich an die Geschäftsstelle des Prüfungsausschusses zu richten.

(2) Dem Antrag sind beizufügen:

1. Nachweise über die Erfüllung der Voraussetzungen nach § 7 Abs. 1, soweit nicht Ausnahmen nach § 7 Abs. 3 zugelassen sind,
2. ein amtliches Führungszeugnis,
3. eine Erklärung darüber, ob und wo sich der Antragsteller bereits einer Hufbeschlagprüfung unterzogen oder zur Ablegung der Hufbeschlagprüfung gemeldet hat,
4. der Nachweis über die Einzahlung der Prüfungsgebühr.

### § 10

Die Zulassung wird durch den Vorsitzenden des Prüfungsausschusses ausgesprochen. Hält der Vorsitzende die Zulassungsvoraussetzungen nicht für gegeben, so entscheidet der Prüfungsausschuß.

## 3. Prüfungsausschuß

### § 11

(1) Die Hufbeschlagprüfung wird vor einem Prüfungsausschuß abgelegt, der aus einem Vorsitzenden und drei Beisitzern besteht. Der Vorsitzende muß ein beamteter Tierarzt sein. Zwei Beisitzer müssen Schmiedemeister sein, die als geprüfte Hufbeschlagschmiede anerkannt sind und den Huf- und Klauenbeschlag seit mindestens zwei Jahren ausüben. Ein Beisitzer muß ein mit Fragen des Hufbeschlags vertrauter Tierarzt sein.

(2) Das Staatsministerium beruft den Vorsitzenden und die Beisitzer auf die Dauer von drei Jahren. Für jedes Mitglied ist mindestens ein Vertreter zu bestimmen.

Die für den Sitz der Hufbeschlagschule zuständige Handwerkskammer kann im Benehmen mit dem Landesinnungsverband des bayerischen Schmiedehandwerks Vorschläge für die Berufung der Beisitzer machen, die Schmiedemeister sein müssen (Abs. 1).

(3) Bei den Entscheidungen des Prüfungsausschusses müssen alle Ausschußmitglieder mitwirken. Der Prüfungsausschuß beschließt mit Stimmenmehrheit. Bei Stimmengleichheit entscheidet die Stimme des Vorsitzenden. Stimmenthaltung ist nicht statthaft.

(4) Die Mitglieder des Prüfungsausschusses haben über die ihnen bei ihrer Tätigkeit bekanntgewordenen Tatsachen Verschwiegenheit zu bewahren. Soweit sie nicht Beamte sind, sind sie mit Handschlag auf gewissenhafte Erfüllung ihrer Obliegenheiten zu verpflichten.

(5) Die Mitglieder des Prüfungsausschusses erhalten Reisekosten einschließlich Entschädigung von Fahrtkosten und Zeitversäumnis in entsprechender Anwendung der für die Mitglieder der Anerkennungs- und Prüfungsausschüsse bei Durchführung der Berufsausbildung in der Landwirtschaft nach dem Gesetz vom 7. Mai 1954 (BayBS IV S. 320) jeweils geltenden Bestimmungen.

### § 12

Geschäftsführer des Prüfungsausschusses ist der Leiter der Hufbeschlagschule; diese erhält die Prüfungsgebühren und trägt die durch das Prüfungsverfahren entstandenen Kosten.

### § 13

(1) Das Staatsministerium führt die Aufsicht über den Prüfungsausschuß. Es ist berechtigt, Beauftragte zur Prüfung zu entsenden. Es kann Mitglieder des Prüfungsausschusses, die sich als Prüfer einer erheblichen Pflichtverletzung schuldig gemacht haben, ihres Amtes entheben.

(2) Das Staatsministerium kann Prüfungen, bei denen erhebliche Verstöße gegen die Prüfungsbestimmungen festgestellt werden, für ungültig erklären. Wird die Prüfung für ungültig erklärt, so ist das Prüfungszeugnis einzuziehen.

## 4. Prüfungsverfahren

### § 14

(1) Der Vorsitzende leitet die Prüfung. Er hat den Prüfungstermin festzusetzen und die Prüfungsfächer unter die Beisitzer zu verteilen.

(2) Die Prüflinge sind zur Prüfung mit einer Frist von mindestens zwei Wochen zu laden.

### § 15

(1) Bei ordnungswidrigem Verhalten während der Prüfung, insbesondere bei Täuschungsversuchen, kann der Vorsitzende des Prüfungsausschusses den Prüfling von der weiteren Teilnahme an der Prüfung ausschließen. Die Prüfung gilt in diesem Fall als nicht bestanden.

(2) Versäumt der Prüfling ohne genügende Entschuldigung einen der beiden Prüfungsteile ganz oder teilweise, so gilt die gesamte Prüfung als nicht bestanden.

### § 16

(1) Über die Prüfung eines jeden Prüflings ist eine Niederschrift aufzunehmen, in der die Namen der Prüfer, die Prüfungsfächer, die Prüfungstage, die Noten in den einzelnen Fächern und in den einzelnen Teilen sowie das Ergebnis der Prüfung anzugeben sind.

(2) Die Niederschrift ist von allen Mitgliedern des Prüfungsausschusses zu unterzeichnen.

### § 17

(1) Der Prüfungsausschuß setzt für jedes Fach eine Note fest und bildet aus diesen Noten für jeden Teil der Prüfung eine Gesamtnote.

(2) Bei der Bewertung der Prüfungsleistungen sind folgende Noten zu verwenden:

- 1 = sehr gut
- 2 = gut
- 3 = befriedigend
- 4 = ausreichend
- 5 = ungenügend

(3) Die Prüfung ist bestanden, wenn die Prüfungsleistungen in beiden Teilen der Prüfung mindestens mit „ausreichend“ bewertet worden sind.

#### § 18

(1) Ist die Prüfung nicht bestanden, so beschließt der Prüfungsausschuß, zu welchem Zeitpunkt der Prüfling frühestens die Zulassung zur Wiederholungsprüfung beantragen kann; die Frist darf nicht weniger als drei und nicht mehr als zwölf Monate betragen.

(2) Sind die Prüfungsleistungen in einem Teil der Prüfung mindestens mit „ausreichend“ bewertet worden, so ist der Prüfling insoweit von der Wiederholungsprüfung befreit.

(3) Die Prüfung darf zweimal wiederholt werden. Die Wiederholungsprüfung wird vor demselben Prüfungsausschuß abgelegt. Der Vorsitzende kann in besonderen Fällen Ausnahmen zulassen.

#### § 19

(1) Über das Ergebnis der bestandenen Prüfung ist dem Prüfling ein Prüfungszeugnis nach dem in der Anlage 1 enthaltenen Muster auszustellen.

(2) Ist die Prüfung nicht bestanden, so teilt der Vorsitzende dem Prüfling schriftlich das Prüfungsergebnis sowie den Zeitpunkt mit, zu dem die Zulassung zur Wiederholungsprüfung beantragt werden kann.

### 5. Anerkennung als geprüfter Hufbeschlagschmied

#### § 20

(1) Wer die Prüfung bestanden hat, wird vom Staatsministerium als geprüfter Hufbeschlagschmied anerkannt. Über die Anerkennung ist eine Urkunde nach dem Muster der Anlage 2 auszustellen.

(2) Die Anerkennung wird zurückgenommen, wenn

1. Tatsachen vorliegen, aus denen sich ergibt, daß der Hufbeschlagschmied die für die Ausübung seines Berufs erforderliche Zuverlässigkeit nicht besitzt, insbesondere wenn er sich schwerer Verstöße gegen Vorschriften des Tierschutzes schuldig gemacht hat oder
2. der Hufbeschlagschmied den Huf- und Klauenbeschlag ausübt, obwohl er wegen eines körperlichen Gebrechens oder wegen Schwäche seiner geistigen oder körperlichen Kräfte die für die Ausübung seines Berufs erforderliche Eignung nicht besitzt.

(3) Die Anerkennung kann wieder erteilt werden, wenn die Wiedererteilung unbedenklich ist.

### III.

#### Hufbeschlagleherschmiede, Hufbeschlaglehrmeister

##### 1. Hufbeschlagleherschmiede

#### § 21

Hufbeschlagleherschmiede ist die staatliche Hufbeschlagschule (§ 8 Abs. 3).

##### 2. Hufbeschlaglehrmeister

#### § 22

Die Anerkennung als geprüfter Hufbeschlaglehrmeister setzt voraus, daß der Bewerber

1. das 24. Lebensjahr vollendet hat, als geprüfter Hufbeschlagschmied anerkannt ist (§ 20) und als solcher mindestens drei Jahre im Hufbeschlag tätig gewesen ist,
2. an einer Leherschmiede einen Lehrgang für Hufbeschlaglehrmeister besucht und die Abschlußprüfung bestanden hat.

#### § 23

(1) Die Aufnahme in den Lehrgang hat der Bewerber bei dem Leiter der Hufbeschlagleherschmiede zu beantragen. Dem Antrag sind ein Geburtszeugnis, die Urkunde über die Anerkennung als geprüfter Hufbeschlagschmied (§ 20), beglaubigte Bescheinigungen über die Tätigkeit im Hufbeschlag seit der

Anerkennung als geprüfter Hufbeschlagschmied, ein eigenhändig geschriebener Lebenslauf, ein amtliches Führungszeugnis und eine Bescheinigung über die Zugehörigkeit zu einer Krankenkasse beizufügen.

(2) Der Bewerber hat gute Kenntnisse im Lesen, Schreiben, Rechnen und möglichst im Zeichnen nachzuweisen.

(3) Über die Zulassung entscheidet nach Einholung eines Vorschlags der Hufbeschlagleherschmiede das Staatsministerium.

#### § 24

Der Lehrgang dauert zwei Monate. Der Beginn eines Lehrgangs wird von dem Leiter festgesetzt.

#### § 25

Der theoretische Unterricht erstreckt sich auf die in § 5 aufgeführten Fächer, ferner auf

1. Geschichte und Entwicklung des Hufbeschlags,
2. Krankheiten der Gliedmaßen, soweit der Hufbeschlag auf ihre Entstehung oder Heilung Einfluß ausübt,
3. Buch- und Rechnungsführung,
4. Kostenberechnung der Arbeiten des Hufbeschlaggewerbes,
5. den Hufbeschlag betreffende gesetzliche Bestimmungen,
6. Übungen im Zeichnen regelmäßiger und unregelmäßiger Hufe im gesunden und kranken Zustand, regelmäßiger und unregelmäßiger Stellungen,
7. Übungen im freien Vortrag über den Hufbeschlag,
8. Erteilen des Unterrichts für Hufbeschlagschüler unter Aufsicht des Hufbeschlaglehrmeisters.

#### § 26

(1) Nach Ablauf des Lehrgangs werden die Teilnehmer durch den Prüfungsausschuß (§ 11) geprüft.

(2) Die theoretische Prüfung erstreckt sich auf die Unterrichtsfächer (§ 25).

(3) Die praktische Prüfung erstreckt sich auf die Hufpflege und den Hufbeschlag, insbesondere den Spezial- und den orthopädischen Hufbeschlag.

#### § 27

Für die Zulassung zur Prüfung, die Tätigkeit des Prüfungsausschusses und das Prüfungsverfahren gelten die §§ 9 bis 19 entsprechend.

#### § 28

(1) Wer die Prüfung bestanden hat, wird vom Staatsministerium als geprüfter Hufbeschlaglehrmeister anerkannt. Über die Anerkennung ist eine Urkunde nach dem Muster der Anlage 3 auszustellen.

(2) Für die Zurücknahme und die Wiedererteilung der Anerkennung gelten die Vorschriften in § 20 Abs. 2 und 3 entsprechend.

### IV.

#### Schlußbestimmungen

#### § 29

Hufbeschlagschmiede, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung berechtigt sind, den Huf- und Klauenbeschlag auszuüben, gelten als anerkannte Hufbeschlagschmiede im Sinne dieser Verordnung. Bei Inkrafttreten dieser Verordnung nach bisherigem Recht anerkannte Hufbeschlaglehrmeister gelten als anerkannte Hufbeschlaglehrmeister im Sinne dieser Verordnung.

#### § 30

Diese Verordnung tritt am 1. Juni 1968 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung über den Hufbeschlag (Hufbeschlagverordnung) vom 31. Dezember 1940 (RGBl. 1941 I S. 4) außer Kraft.

München, den 10. April 1968

Bayerisches Staatsministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
Dr. H u n d h a m m e r, Staatsminister

**Muster 1**

(zu § 19 Abs. 1  
vorstehender Verordnung)

**Prüfungszeugnis**

Der Schmied .....  
geboren am ..... 19..... in .....  
Landkreis .....  
hat vor dem unterzeichneten Prüfungsausschuß der  
Hufbeschlagleherschmiede in .....  
nach Teilnahme am Lehrgang vom .....  
bis ..... 19..... die durch die Verordnung  
über den Hufbeschlag vom 10. April 1968 (GVBl.  
S. 147) vorgeschriebene Prüfung zur Erlangung der  
Anerkennung als geprüfter

Hufbeschlagschmied  
Hufbeschlaglehrmeister  
mit .....

bestanden.  
....., den ..... 19.....

Der Vorsitzende des Prüfungsausschusses

.....  
(Unterschrift)

(Siegel)

**Muster 2**

(zu § 20 Abs. 1  
vorstehender Verordnung)

**Ausweis**

Nachdem der .....  
geboren am ..... 19..... in .....  
vor dem Prüfungsausschuß der Hufbeschlaglehr-  
schmiede zu ..... am .....  
die Prüfung für Hufbeschlagschmiede bestanden hat,  
wird ihm die

**Anerkennung als geprüfter  
Hufbeschlagschmied**

erteilt.  
....., den ..... 19.....

.....  
(Unterschrift)

(Siegel)

**Muster 3**

(zu § 28 Abs. 1  
vorstehender Verordnung)

**Ausweis**

Nachdem der .....  
geboren am ..... 19..... in .....  
vor dem Prüfungsausschuß der Hufbeschlaglehr-  
schmiede zu ..... am .....  
die Prüfung für Hufbeschlaglehrmeister bestanden  
hat, wird ihm die

**Anerkennung als geprüfter  
Hufbeschlaglehrmeister**

erteilt.  
....., den ..... 19.....

.....  
(Unterschrift)

(Siegel)

**Satzung  
zur Änderung der Satzung  
des Bayerischen Versorgungsverbandes  
Vom 17. April 1968**

Auf Grund des Art. 9 Abs. II des Gesetzes über das öffentliche Versicherungswesen vom 7. Dezember 1933 (BayBS I S. 242) in der Fassung der Änderungen vom 29. Mai 1957 (GVBl. S. 105), vom 30. Mai 1961 (GVBl. S. 148) und vom 21. Dezember 1964 (GVBl. S. 254) wird die Satzung des Bayerischen Versorgungsverbandes in der Fassung der Bekanntmachung vom 16. August 1962 (GVBl. S. 226, berichtigt S. 236) und der Änderungen vom 22. Februar 1963 (GVBl. S. 45) und vom 7. Juli 1965 (GVBl. S. 216) mit Zustimmung des Landesauschusses und mit Genehmigung des Bayerischen Staatsministeriums des Innern (Entschließung vom 29. März 1968 Nr. IB 2 — 3002 — 37/4) wie folgt geändert:

§ 1

In § 5 Abs. 2 wird das Wort „Jahren“ durch das Wort „Geschäftsjahren“ ersetzt.

§ 2

Die Satzungsänderung tritt am 1. Juni 1968 in Kraft.  
München, den 17. April 1968

**Bayerische Versicherungskammer**  
Dr. Wehgartner, Präsident