

powinno być: „W celu przygotowania w laboratorium zawiesiny wyjściowej 26 g badanej próbki należy umieścić w dziewięciu objętościach (234 ml) zbuforowanej wody peptonowej (BPW). Przed dodaniem BPW należy ogrzać do temperatury pokojowej. Homogenizować mieszaninę w stomacherze lub pulsifierze przez około jedną minutę. Należy unikać spienienia poprzez maksymalne usunięcie powietrza z worka stomachera. 10 ml (~1 g) zawiesiny wyjściowej przenosi się do pustej jałowej próbówki, a 1 ml z 10 ml używa się do oznaczenia liczby *Campylobacter* na płytkach selektywnego podłoża. Pozostałość zawiesiny wyjściowej (250 ml ~ 25 g) wykorzystuje się do wykrywania salmonelli.”.

3. Strona 5, załącznik pkt 2 – załącznik I rozdział 3 pkt 3.2 tytuł czwartej sekcji:

zamiast: „mięsa mechanicznie odkostnionego”,

powinno być: „mięsa oddzielonego mechanicznie”.

Sprostowanie do rozporządzenia Komisji (UE) nr 1086/2011 z dnia 27 października 2011 r. zmieniającego załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 2160/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz załącznik I do rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 w odniesieniu do salmonelli w świeżym mięsie drobiowym

(Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej L 281 z dnia 28 października 2011 r.)

1. Strona 10, załącznik pkt 3 – załącznik I rozdział 3 pkt 3.2. tytuł; strona 11, załącznik pkt 3 – załącznik I rozdział 3 pkt 3.2. sekcja czwarta akapit pierwszy zdanie pierwsze:

zamiast: „mięso mechanicznie odkostnione”,

powinno być: „mięso oddzielone mechanicznie”.

2. Strona 11, załącznik pkt 3 – załącznik I rozdział 3 pkt 3.2. tytuł sekcji czwartej:

zamiast: „mięsa mechanicznie odkostnionego”,

powinno być: „mięsa oddzielonego mechanicznie”.
