

SPROSTOWANIA**Sprostowanie do publikacji wniosku zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami**

(Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej C 265 z dnia 7 listopada 2007 r.)

(2008/C 83/06)

Strona 31, pkt 3.6, etap 2, zdanie pierwsze:

zamiast: „Studzenie brzeczki do temperatury 20–220 °C, optymalnej dla namnażania drożdży.”,

powinno być: „Studzenie brzeczki do temperatury 20–22 °C, optymalnej dla namnażania drożdży.”

Strona 32, pkt 3.6, etap 8, zdanie pierwsze:

zamiast: „Rozlew do opakowań jednostkowych na gorąco w temperaturze 55–600 °C.”,

powinno być: „Rozlew do opakowań jednostkowych na gorąco w temperaturze 55–60 °C.”

Sprostowanie do publikacji wniosku zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

(Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej C 266 z dnia 8 listopada 2007 r.)

(2008/C 83/07)

Strona 31, pkt 3.6, etap 2, zdanie pierwsze:

zamiast: „Studzenie brzeczki do temperatury 20–220 °C, optymalnej dla namnażania drożdży.”,

powinno być: „Studzenie brzeczki do temperatury 20–22 °C, optymalnej dla namnażania drożdży.”

Sprostowanie do publikacji wniosku zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

(Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej C 267 z dnia 9 listopada 2007 r.)

(2008/C 83/08)

Strona 42, pkt 3.6, etap 4:

zamiast: „A. Fermentacja burzliwa 6–10 dni. Utrzymanie temperatury do 280 °C zapewnia prawidłowy przebieg procesu fermentacji.”,

powinno być: „A. Fermentacja burzliwa 6–10 dni. Utrzymanie temperatury do 28 °C zapewnia prawidłowy przebieg procesu fermentacji.”
