

II

(Komunikaty)

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kody właściwości chemicznych oliw z oliwek i oliw z wyciżczyn z oliwek mające zastosowanie do załącznika XXI do rozporządzenia Komisji (EWG) nr 2568/1991 w sprawie właściwości oliwy z oliwek i oliwy z wyciżczyn oliwek oraz w sprawie odpowiednich metod analizy

(2014/C 465/02)

Estry etylowe kwasu tłuszczowego (FAEE)	FAEE
Kwasowość lub zawartość wolnych kwasów tłuszczowych	FFA
Liczba nadtlenkowa mEq O ₂ /kg	PV
Woski mg/kg	WAX
2-monopalmitynian glicerolu	sn2MP
Stigmastadieny mg/kg	3,5-STIG
Różnica między HPLC ECN42 a ECN42	ECN42
K 232	K ₂₃₂
K 268 lub K 270	K _{268/270}
Delta-K	ΔK
Skład kwasów tłuszczowych	FAcomp
Mirystynowy (%)	MYRI/C14:0
Linolenowy (%)	LINO/C18:3
Arachidowy (%)	ARAC/C20:0
Eikozenowy (%)	EICO/C20:1
Behenowy (%)	BEHE/C22:2
Lignocerynowy (%)	LIGN/C22:0
Izomery transoleinowe ogółem	tr-C18:1
Izomery translinolowe + izomery translinolenowe ogółem	tr-C18:2&3
Skład steroli	
Cholesterol	CHOL
Brassikasterol	BRAS
Kampesterol	CAMP
Stygmasterol	STIG
App sitosterol	appßSito

Delta-7-stigmastenol	$\Delta 7$ STIG
Sterole ogółem	totSterols
Erytrodiol i uwaol	ERY&UVA