C/2026/4121

27.7.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/4121)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Binissalem“

EU-Nr.: PDO-ES-A1056-AM03 — 27.4.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Binissalem“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Bezeichnung

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die zuständige Behörde stuft diese Änderung der Produktspezifikation der g.U. Binissalem als Standardänderung ein. Es handelt sich nicht um eine Unionsänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt. Insbesondere beinhaltet sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden, birgt nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht und bringt keine zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses mit sich.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

ÄNDERUNG DER ORGANOLEPTISCHEN BESCHREIBUNG

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

Die organoleptische Beschreibung der Weine wurde dahin gehend geändert, dass die Eigenschaften der Weine mit Deskriptoren verknüpft werden können, die sich mit wissenschaftlichen Methoden bewerten lassen.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

AUFNAHME NEUER SORTEN

Beschreibung

Die folgenden roten Keltertraubensorten wurden hinzugefügt: Giró Negre, Esperó de Gall und Fogoneu.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 8 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

ÄNDERUNGEN DER FAKULTATIVEN ANGABEN

Beschreibung

Die Gemeinden des abgegrenzten Gebiets wurden als kleinere geografische Einheiten hinzugefügt, wobei bestimmte Anforderungen für deren Verwendung auf den Etiketten festgelegt wurden.

Die Angabe „Vinyet“ wird zusammen mit den Vorschriften für die Verwendung hinzugefügt. Insbesondere gelten für diese Weine niedrigere Grenzwerte für Schwefeldioxid und sie werden aus Trauben mit einem niedrigeren Hektarertrag hergestellt.

Diese Änderung betrifft die Nummern 2, 5 und 8 der Produktspezifikation und die Punkte 6, 7.2 und 11 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Binissalem“

EU-Nr.: PDO-ES-A1056-AM03 — 27.4.2026

1. **Name(n)**

„Binissalem“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

4. Schaumwein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

WEIN – Rotweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klar

Geruch

Weine mit einem Restzuckergehalt, ausgedrückt als Glucose, von höchstens 12 g/l: Meist durch fruchtige Aromen gekennzeichnet, gelegentlich mit pflanzlichen, blumigen oder mineralischen Noten.

Weine mit einem Restzuckergehalt, ausgedrückt als Glucose, von mehr als 12 g/l: Meist durch fruchtige Aromen (reife, getrocknete oder kandierte Früchte) gekennzeichnet, gelegentlich auch mit pflanzlichen oder blumigen Noten.

Geschmack

Weine mit einem Restzuckergehalt, ausgedrückt als Glucose, von höchstens 12 g/l: strukturiert, ausgewogen und mit relativ langem Abgang.

Weine mit einem Restzuckergehalt, ausgedrückt als Glucose, von mehr als 12 g/l: ausgewogenes Süße-Säure-Verhältnis.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Je nach den verwendeten Keltertraubensorten, den Auswirkungen des Ausbaus und dem Herstellungsverfahren können sekundäre Merkmale überwiegen.

Weine, die in Fässern ausgebaut werden, weisen Reifungsaromen mit Anklängen von Holz sowie würzige Aromen auf.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11,5
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Höchstgehalt an flüchtiger Säure:

bei jungen Weinen: 13,3 meq/l

Mindestens ein Jahr ausgebaute Weine: 15,3 meq/l

* Dieser steigt um 1 meq/l pro Volumenprozent Alkohol über 12 %.

Höchstgehalt an Schwefeldioxid:

≤ 5 g/l reduzierende Zucker: 150 mg/l

> 5 bis ≤ 45 g/l reduzierende Zucker: 180 mg/l (für die Angabe „Vinyet“: 150 mg/l)

> 45 g/l reduzierende Zucker: 300 mg/l (für die Angabe „Vinyet“: 250 mg/l)

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

WEIN – Roséweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Hell und klar

Geruch

Weine mit einem Restzuckergehalt, ausgedrückt als Glucose, von höchstens 12 g/l: Meist durch fruchtige Aromen gekennzeichnet, gelegentlich mit pflanzlichen oder blumigen Noten.

Weine mit einem Restzuckergehalt, ausgedrückt als Glucose, von mehr als 12 g/l: Meist durch fruchtige Aromen (von reifen Früchten) gekennzeichnet, gelegentlich mit blumigen oder pflanzlichen Noten.

Geschmack

Weine mit einem Restzuckergehalt, ausgedrückt als Glucose, von höchstens 12 g/l: ausgewogen und mit relativ langem Abgang.

Weine mit einem Restzuckergehalt, ausgedrückt als Glucose, von mehr als 12 g/l: ausgewogenes Süße-Säure-Verhältnis.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Je nach den verwendeten Keltertraubensorten, den Auswirkungen des Ausbaus und dem Herstellungsverfahren können sekundäre Merkmale überwiegen.

Weine, die in Fässern ausgebaut werden, weisen Reifungsaromen mit Anklängen von Holz sowie würzige Aromen auf.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Höchstgehalt an flüchtiger Säure:

bei jungen Weinen: 13,3 meq/l

Mindestens ein Jahr ausgebaute Weine: 15,3 meq/l

* Dieser steigt um 1 meq/l pro Volumenprozent Alkohol über 12 %.

Höchstgehalt an Schwefeldioxid:

≤ 5 g/l reduzierende Zucker: 180 mg/l (für die Angabe „Vinyet“: 150 mg/l)

> 5 bis ≤ 45 g/l reduzierende Zucker: 240 mg/l (für die Angabe „Vinyet“: 200 mg/l)

> 45 g/l reduzierende Zucker: 300 mg/l (für die Angabe „Vinyet“: 250 mg/l)

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

WEIN – Weißweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Hell und klar

Geruch

Weine mit einem Restzuckergehalt, ausgedrückt als Glucose, von höchstens 12 g/l: Meist durch fruchtige Aromen gekennzeichnet, gelegentlich mit pflanzlichen oder blumigen Noten. Die Weine aus Moscatel-Sorten zeichnen sich durch sortentypische Aromen aus.

Weine mit einem Restzuckergehalt, ausgedrückt als Glucose, von mehr als 12 g/l: Meist durch fruchtige Aromen (von reifen Früchten) gekennzeichnet, gelegentlich mit pflanzlichen oder blumigen Noten. Die Weine aus Moscatel-Sorten zeichnen sich durch sortentypische Aromen aus.

Geschmack

Weine mit einem Restzuckergehalt, ausgedrückt als Glucose, von höchstens 12 g/l: ausgewogen und mit guter Intensität.

Weine mit einem Restzuckergehalt, ausgedrückt als Glucose, von mehr als 12 g/l: ausgewogenes Süße-Säure-Verhältnis.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In jedem Fall können, je nach den verwendeten Keltertraubensorten, den Auswirkungen des Ausbaus und dem Herstellungsverfahren, sekundäre Merkmale überwiegen.

Weine, die in Fässern ausgebaut werden, weisen Reifungsaromen mit Anklängen von Holz sowie würzige Aromen auf.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10,5
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Höchstgehalt an flüchtiger Säure:

bei jungen Weinen: 13,3 meq/l

Mindestens ein Jahr ausgebaute Weine: 15,3 meq/l

* Dieser steigt um 1 meq/l pro Volumenprozent Alkohol über 12 %.

Höchstgehalt an Schwefeldioxid:

≤ 5 g/l reduzierende Zucker: 180 mg/l (für die Angabe „Vinyet“: 150 mg/l)

> 5 bis ≤ 45 g/l reduzierende Zucker: 240 mg/l (für die Angabe „Vinyet“: 200 mg/l)

> 45 g/l reduzierende Zucker: 300 mg/l (für die Angabe „Vinyet“: 250 mg/l)

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

SCHAUMWEIN (weiß und rosé)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klar und hell

Geruch

WEIß: Meist durch fruchtige Aromen gekennzeichnet, gelegentlich mit pflanzlichen oder blumigen Noten sowie Noten von Backwaren.

ROSÉ: Meist durch fruchtige Aromen gekennzeichnet, gelegentlich mit pflanzlichen oder blumigen Noten.

Geschmack

WEIß: Ausgewogen, fein und mit guter Intensität.

ROSÉ: Ausgewogen, fein und mit relativ langem Abgang.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In jedem Fall können, je nach den verwendeten Keltertraubensorten, den Auswirkungen des Ausbaus und dem Herstellungsverfahren, sekundäre Merkmale überwiegen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10,5
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Höchstgehalt an flüchtiger Säure:

bei jungen Weinen: 13,3 meq/l

Mindestens ein Jahr ausgebaute Weine: 15,3 meq/l

* Dieser steigt um 1 meq/l pro Volumenprozent Alkohol über 12 %.

Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 180 mg/l (für die Angabe „Vinyet“: 150 mg/l)

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Die Trauben, der Most und der Wein werden so gehandhabt und der Gärungsprozess und das Verfahren dahin gehend kontrolliert, dass Weine höchster Qualität und mit den traditionellen Merkmalen der geschützten Weinsorten erzeugt werden. Um Qualität zu gewährleisten, verfügen die Betriebe, in denen der Ausbau stattfindet, über die notwendigen Vorrichtungen zur Reifung der Weine.

Der maximale Gesamtalkoholgehalt der Basisweine für die Erzeugung von Schaumweinen beträgt ≥ 10 % vol.

Höchsterträge: 0,72 hl Wein pro 100 kg Trauben. Dieser Wert kann ausnahmsweise auf bis zu 0,74 hl Wein pro 100 kg Trauben angehoben werden.

Rotwein: ≥ 30 % Manto Negro und ≤ 30 % Gorgollassa-Sorten. Weißwein: ≥ 50 % Moll oder Moscatel-Sorten. Roséwein oder Roséschaumwein: ≤ 30 % Gorgollassa. Weißer Schaumwein: ≥ 50 % Moll und keine Moscatel-Sorten.

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Beschreibung

Für die Extraktion von Most oder Wein dürfen nur mechanische Systeme zum Einsatz kommen, bei denen die festen Bestandteile der Traube nicht verletzt oder abgerissen werden. Insbesondere ist der Einsatz von Hochgeschwindigkeitszentrifugen und sogenannten kontinuierlichen Pressen verboten. Bei der Erzeugung von Weinen der g.U. Binissalem dürfen keine Verfahren zum Vorwärmen der Trauben oder Erwärmen der Moste oder Weine in Gegenwart des Tresters angewandt werden, um die Gewinnung von Farbstoffen zu erzwingen. Damit die Qualität nicht beeinträchtigt wird, kann der Regulierungsausschuss die Art von Behältnis und das System für den Transport der gelesenen Trauben festlegen.

Weinbereitungsverfahren

ANBAUVERFAHREN

Art des önologischen Verfahrens

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Beschreibung

Es bestehen Verfahren für die Erzeugung von Weinen bester Qualität und mit besonderen Eigenschaften. Die Pflanzdichte muss mindestens 2 225 Rebstöcke pro Hektar betragen, je nach Böden, Sorten und Erziehungssystem. Erziehung und Schnitt nach der Gobelet- oder Spaliermethode. Die Bewässerung kann unter Angabe der Verfahren und Bedingungen genehmigt werden, sofern dies durch technische Untersuchungen und die klimatischen Bedingungen gerechtfertigt ist. Der natürliche Mindestalkoholgehalt beträgt bei Weißweinsorten 10 % vol und bei Rotweinsorten 10,5 % vol.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Sorte Parellada

Höchsterträge:

Höchstertrag	10 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Sorte Parellada

Höchsterträge:

Höchstertrag	72
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Die Sorte Parellada zur Verwendung der Angabe „Vinyet“

Höchsterträge:

Höchstertrag	7 500
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Die Sorte Parellada zur Verwendung der Angabe „Vinyet“

Höchsterträge:

Höchstertrag	54
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Andere Sorten

Höchsterträge:

Höchstertrag	9 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Andere Sorten

Höchsterträge:

Höchstertrag	64,80
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Die anderen Sorten zur Verwendung der Angabe „Vinyet“

Höchsterträge:

Höchstertrag	6 750
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Die anderen Sorten zur Verwendung der Angabe „Vinyet“

Höchsterträge:

Höchstertrag	48,60
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— CABERNET SAUVIGNON

— CALLET

— CHARDONNAY

— ESCURSAC

— ESPERÓ DE GALL

— FOGONEU

— GIRÓ NEGRE

— GIRÓ ROS

— GORGOLLASSA

— MACABEO - VIURA

— MANTO NEGRO

— MERLOT

— MOLL – PRENSAL

— MONASTRELL

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— PARELLADA

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Folgende Gemeinden Mallorcas: Binissalem, Consell, Santa María del Camí, Sencelles und Santa Eugenia.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die klimatischen Bedingungen und Bodenbedingungen sowie die lokalen Sorten sind entscheidend für die Eigenschaften und für die Qualität des Weins, da sie eine vollständige Reifung begünstigen und damit einen höheren Zuckergehalt und eine stärkere Ausprägung der Prozesse im Zusammenhang mit der Synthese und Akkumulation von qualitätsbestimmenden Verbindungen (Zucker, Säuren, aromatische Verbindungen und Phenolverbindungen) herbeiführen, die die Erzeugung von fruchtigen, strukturierten Rotweinen mit langem Abgang, sehr aromatischen Roséweinen mit langem Abgang sowie frischen Weißweinen von intensivem Geruch und Geschmack ermöglichen.

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

4. Schaumwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die klimatischen Bedingungen und Bodenbedingungen sowie die lokalen Sorten sind entscheidend für die Eigenschaften und für die Qualität des Weins, da sie eine vollständige Reifung begünstigen und damit einen höheren Zuckergehalt und eine stärkere Ausprägung der Prozesse im Zusammenhang mit der Synthese und Akkumulation von qualitätsbestimmenden Verbindungen (Zucker, Säuren, aromatische Verbindungen und Phenolverbindungen) herbeiführen, die die Erzeugung von frischen, feinen, lebendigen und intensiven weißen Schaumweinen sowie sehr aromatischen und feinen Roséschaumweinen mit langem Abgang ermöglichen.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

VERBOT DER ABFÜLLUNG AUSSERHALB DES ABGEGRENZTEN GEBIETS

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Um die Qualität der Weine sicherzustellen, findet die Abfüllung in Betrieben in dem Gebiet der g.U. statt, die im Register der Abfüllbetriebe eingetragen sind. Dabei ist Folgendes zu berücksichtigen:

— Die Bedingungen bei der Abfüllung müssen rigoros überwacht werden.

— Der Transport von nicht abgefülltem Wein kann seine Qualität beeinträchtigen.

— Die optimalen Bedingungen für die Abfüllung werden am Erzeugungsort kontrolliert, wo die Erfahrung bezüglich der besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses dessen Qualität und Authentizität garantiert.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

KENNZEICHNUNG

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Der Name der g.U. Binissalem muss deutlich sichtbar auf dem Etikett erscheinen. Die Behältnisse müssen mit nicht wiederverwendbaren nummerierten Siegeln, Etiketten oder Kontrolletiketten des Regulierungsausschusses, die von und in der Kellerei aufgebracht werden, versehen sein.

Die Namen der Gemeinden des abgegrenzten Gebiets können als kleinere geografische Einheiten angegeben werden, sofern sie bestimmte Anforderungen erfüllen.

Die Angabe „Vinyet“ kann unter bestimmten Bedingungen verwendet werden.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/binissalem-46238/