C/2026/131

12.1.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/131)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“

Референтен номер на ЕС: PDO-GR-0445-AM01 — 13.10.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Гърция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Министерство на развитието на селските райони и храните, дирекция „Схеми за качество и биологично земеделие“.

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Всички промени в съобщението представляват стандартно изменение в продуктовата спецификация на „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ предвид факта, че не могат да се считат за изменение на равнището на Съюза, тъй като не попадат в обхвата на нито едно от условията, включени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143. Това означава, че те не включват промяна в наименованието или при използването на наименованието, няма риск да се обезсилили връзката с географския район и не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното стандартно изменение (или изменения)**

Заглавие

МЕТОД НА ПРОИЗВОДСТВО

Описание

Изменя се раздел 5 — „Метод на производство“ от продуктовата спецификация, като по-специално в параграфа относно технологията на производство на продукта думите „сиренатa зреят в помещения с висока относителна влажност — приблизително 85 %, и температура 12—16 °C в продължение на най-малко три месеца“ се заменят с думите „сиренатa зреят в помещения с висока относителна влажност — приблизително 85 %, и температура до 16 °C в продължение на най-малко три месеца“.

Причината, поради която се иска това изменение, е, че съвременните технологии, условията (пастьоризиране и стабилни условия за производство, подобряване на качеството на суровото мляко и т.н.) и използваните млечнокисели култури са се подобрили значително от подаването на първоначалното заявление.

По-специално наличието на съвременни средства, инструменти и най-вече използването на млечнокисели култури за намаляване на pH на сиренето позволява по-бързото му узряване. В резултат на това сиренатa се стабилизират за период от време, който е известен на всеки производител в зависимост от използваните млечнокисели култури и температурите, подходящи за първоначално използвания активен микробен щам (или щамове). Поради това, в опит да избегнат прекомерната зрялост, която би придала на сиренето интензивен вкус след завършване на зреенето, производителите желаят да прекъснат интензивното зреене, като използват по-ниски температури. Процесът на зреене не се променя при температури, по-ниски от строго определената долна граница от 12 °C, но продължава с различна скорост. Зреенето на сиренето продължава в хладилник, а контролът върху приключването на зреенето се извършва чрез измерване на физичните и химичните характеристики (като например активната киселинност, т.е. pH). То не е тясно свързано само с температурата на зреене.

Друга причина за исканото изменение е свързана с факта, че определените в първоначалната продуктова спецификация температури на зреене улесняват развитието на плесени върху сиренатa, което води до замърсяване. Този проблем възниква в съвременните камери за зреене, в които се използват затворени системи за циркулация на въздуха. По-старите съоръжения обаче не са разполагали със системи от този вид.

Поради тези причини се счита за необходимо да се измени температурният диапазон за зреенето на сиренето по отношение на минималната стойност.

Предложеното изменение не засяга съществените характеристики на крайния продукт. Те остават същите като определените в първоначалната продуктова спецификация. Това се доказва по-специално от експеримент, проведен върху 60 проби от сирена с наименованието „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“: зреенето при половината проби е протекло при температури между 12 °C и 16 °C, а при останалите проби — при температури в рамките на температурния диапазон (под 16 °C), поискан с изменението. Установено е, че няма разлики от статистическо значение в основните характеристики на продукта след сухото осоляване и стабилизирането на pH на пробите сирене.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

МЕТОД НА ПРОИЗВОДСТВО

Описание

Изменя се раздел 6, буква И) — „Технология на производство“ от продуктовата спецификация, като по-специално в параграфа относно технологията на производство на продукта изречението „Калъпите са цилиндрични, с основи и са изтъкани от тръстика или от други диворастящи на острова растения“ се заменя с думите „Калъпите са цилиндрични, с основи и са изтъкани от тръстика, от други диворастящи на острова растения или от друг материал, подходящ за контакт с храни“.

Поисканото изменение се отнася до метода на производство на сиренето „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“, и по-специално до материалите, използвани за направата на калъпите. Добавена е възможността да се използват не само естествени материали, но и други материали, подходящи за контакт с храни, разрешени от националното законодателство и законодателството на ЕС.

Предложеното изменение не засяга съществените характеристики на крайния продукт. Те остават същите като определените в първоначалната продуктова спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Доказателство за произход

Описание

В раздел 4 от продуктовата спецификация се посочват изискванията, които трябва да бъдат изпълнени по отношение на доказателството за произход. С това изменение не се въвежда съществена промяна в продуктовата спецификация, а тя се актуализира в съответствие с действащото законодателство.

В продуктовата спецификация се добавя, че за да се осигури проследимост, предприятията трябва да са в състояние да посочат: а) доставчика, количеството и произхода на всички доставени партиди суровини и/или продукти; б) получателя, количеството и местоназначението на доставяните продукти; в) съответствието между всяка входяща партида, посочена в буква а), и всяка изходяща партида, посочена в буква б) от настоящия параграф.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ИЗМЕНЕНИЯ В ТЕКСТА

Описание

Административни промени в географския район

Определеният географски район се актуализира в съответствие с настоящите административни подразделения на гръцката територия, без обаче да се променя. Целта на това изменение е определеният район да се опише в продуктовата спецификация, като се използват административните подразделения, които са в сила понастоящем (план Kallikratis). То е наложено от административните реформи, извършени в Гърция след първоначалната регистрация на наименованието на продукта.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ИЗМЕНЕНИЯ В ТЕКСТА

Описание

Контролни органи

Конкретната точка се актуализира в съответствие с настоящата институционална рамка. Добавя се също така компетентният контролен орган, който вече е ELGO-DIMITRA.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ИЗМЕНЕНИЯ В ТЕКСТА

Описание

Статистическа информация

Актуализират се метеорологичните елементи. Представят се актуализирани данни за разпределението на популацията от млекодайни овце и кози по вид отглеждане в определения район на производство на продукта, с които се заменят данните за 1991 г., включени в първоначалната продуктова спецификация. Причината за исканото изменение е в продуктовата спецификация да се предоставят актуални статистически данни.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“

Референтен номер на ЕС: PDO-GR-0445-AM01 — 13.10.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Гърция

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

0406 — Сирена и извара

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ е твърдо сирене със солен вкус, приятен аромат и характерна цилиндрична форма с релефна щампа.

Традиционно то се произвежда от овче мляко или от смес от овче и козе мляко в съотношение, при което козето мляко не надвишава 30 % от общото количество.

Основните характеристики на сиренето „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ са следните:

Химичен състав:

— Максимално съдържание на вода: 38 %

— Минимално съдържание на мазнини в сухото вещество: 40 %

Разрешени фуражни добавки и спомагателни вещества:

— Съществени: натриев хлорид

— Незадължителни:

а) Калциев хлорид — до 20 g на 100 kg мляко

б) Консерванти — използването на консерванти не е разрешено

в) Оцветители — използването на оцветители не е разрешено

Вид сирене: твърдо сирене

Форма: цилиндрична

Размери: диаметърът обикновено е 10 cm, като в повечето случаи височината също е 10 cm

Тегло: не повече от 1,5 kg (приблизително)

Кора

— Консистенция: твърда, суха

— Външен вид: с характерен релефен мотив

Сиренна маса:

— Консистенция: твърда, с малки шупли, разпръснати в цялата маса

— Цвят: бял до жълтеникавобял

— Шупли с неравномерно разпределение и неправилна форма

Използването на оцветители, антибиотици и консерванти в сиренето не е разрешено.

Продуктът се предлага на пазара на цяла пита или на порции.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

Млякото, което се използва за производството на сиренето „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“, трябва да отговаря на следните условия.

Млякото трябва да произхожда от остров Лесбос.

Вид мляко: чисто овче мляко или смес от овче и козе мляко, като козето мляко не надвишава 30 % от общото количество.

Изисквания: млякото трябва да произхожда от породи кози и овце, които традиционно се отглеждат в района на производство на сиренето „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ и са се приспособили към него, като преобладават овцете от породата Mytilini. Храненето им трябва да е съставено основно от растителност, произхождаща от района.

Млякото — сурово или пастьоризирано — трябва да е с добро качество и да бъде преработено в сирене най-късно 48 часа след доенето. Докато коагулира, то трябва да се съхранява при контролирани температурни условия в съответствие със законовите разпоредби. Млякото трябва да е получено при доене, извършено най-малко 10 дни след раждане

Сиренето „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ не може да се произвежда от мляко, различно от посочения по-горе вид. Млякото, използвано за производството на сиренето „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“, не трябва да бъде концентрирано, нито да съдържа добавено мляко на прах, млечни протеини, казеинати, оцветители, консерванти или антибиотици.

Към млякото, използвано за производството на сиренето „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“, могат да се добавят традиционно сирище или други ензими със сходен ефект. Когато млякото се пастьоризира, се добавят безвредни кисели бактериални култури и калциев хлорид в количества до 20 g/100 kg мляко.

За храненето на овцете и козите се използват почти изключително пасища, които имат като цяло нисък пасищен капацитет, но особено богата растителност. Овцете и козите се отглеждат най-вече в планински и полупланински райони. Те се хранят предимно чрез паша. През топлите месеци стадата се преместват на пасища в планинските райони.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Производството, зреенето и първоначалното опаковане на сиренето „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ се извършват в съоръжения, разположени на остров Лесбос.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

За да се гарантира проследимостта на крайния продукт, върху опаковката на „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ трябва да бъдат отпечатани следните идентификационни данни:

1. Първите букви на наименованието за произход: ΛΑ-ΜΥ
2. Серийният номер на опаковката
3. Датата на производство (например ΛΑ-ΜΥ-1650-20.12.94).

Ако сиренето „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ се преопакова, върху новата опаковка се посочват данните от оригиналната опаковка. Предприятието, извършващо преопаковането, може да замени серийния номер със серийния номер на новата опаковка. Наред с това върху новата опаковка се посочват датата на преопаковане и данните на отговорното дружество.

Данните, които трябва да фигурират върху опаковката, подлежат на проверка от компетентния контролен орган.

4.7. *Кратко определение на географския район*

Географският район, в който се произвежда сиренето „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“, се определя от географските граници на остров Лесбос (известен също като Митилини) в регионалната единица Лесбос, административен регион Северно Егейско море.

При производството на „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ не се разрешава използването на мляко с произход от райони извън горепосочения район.

5. **Връзка с географския район**

Обобщено описание на връзката

Връзката на продукта с определения район се основава главно на качеството на суровините, които се използват за производството му — чисто овче мляко или смес от овче и козе мляко. Съществува и връзка с прилаганата технология на производство, която е в съответствие с традиционните методи за производство на сирене.

Остров Лесбос се намира в Северно Егейско море и е с площ 1 630 km^2, което го прави третият по площ остров в Гърция. Релефът е вулканичен. Структурата на терена е островна, с равномерно редуване на стръмни или много стръмни склонове, образуващи низини в крайбрежните райони. Островът е полупланински, като най-високата му точка е 965 m (връх Profitis Ilias). Значителна част от площта на острова е заета от пасища.

Като цяло климатът в Гърция е средиземноморски. През зимата той има характеристиките на умерен климат, а през лятото — на субтропични райони с високо налягане. Характерно е наличието на дъждовни зими и сухи лета, оскъдни годишни валежи, меки зими, горещи лета и дълги периоди на слънцегреене през цялата година, и най-вече през топлите месеци. Зимите в определения район са меки, а лятото — относително хладно. Това се дължи на североизточните ветрове (известни като „мелтеми“), които през летния период преобладават на островите в Егейско море.

Естествената растителност на Гърция се състои от приблизително 6 000 вида, от които 15 % (или дори 20 %) са ендемични. Този ендемичен характер се проявява най-отчетливо в изолирани местообитания като Егейския регион. Островите в Егейско море, в това число Лесбос, са представлявали част от важен маршрут за постепенната миграция към Гърция на ендемични растителни видове от изток поради близостта на растения с произход от Мала Азия. Широко разпространена на островите в Егейско море е храстовидната растителност. Особено важно значение има растителността по крайбрежието, която е донякъде еднородна поради хомогенния характер на климата и широкото разпространение на много видове. Разнообразието е ограничено от слабите приливи и отливи, липсата на големи реки и други фактори. Бобовите растения и тревите са най-подходящите видове за паша на овцете и козите.

Овцете, които се отглеждат на Лесбос и изобщо в Гърция, до голяма степен имат общ генетичен произход. Характеристиките им обаче се различават в зависимост от конкретните условия на района, в който се отглеждат. Те са малки по размер, добре приспособени към трудните геофизични и климатични условия на региона и от тях се добива ограничено количество мляко — от 80 до 120 kg годишно, което обаче е с високо качество. Това се дължи главно на начина, по който се отглеждат животните, и на растителното разнообразие в региона.

Преобладаваща за остров Лесбос е местната порода овце Mytilini. Що се отнася до козите, по-голямата част от популацията се състои от местни породи. Козите, отглеждани на острова, се различават от козите, срещани другаде в Гърция, по отношение на оцветяването и характеристиките си — например малък размер, ограничена плодовитост, ниско производство на мляко и голяма издръжливост. Годишното производство на мляко варира между 50—100 kg при животните от планинските райони и 120—150 kg при тези от равнинните райони. В планинските и полупланинските райони местните кози се отглеждат изключително на свободна паша.

Основните характеристики на овцевъдството и козевъдството в този район са: големият брой животновъдни стопанства и малкият брой животни на стопанство; местните породи овце и кози, които са добре приспособени към преобладаващите трудни геофизични и климатични условия, но от които се добива ограничено количество мляко; и широкото разпространение на системата за екстензивно отглеждане на овце и кози главно в планински и полупланински райони. Отглеждането на овцете и козите се извършва главно на пасища с много нисък пасищен капацитет, но с особено богата растителност, както и чрез преместване на стадата към планински пасища по време на топлите месеци.

По отношение на качеството на суровините овчето и козето мляко се различават значително от кравето мляко както по химичния си състав, така и по свойствата си за производство на сирене. Това разграничаване е още по-явно при местните породи, автохтонните породи и породите с нисък добив, които преобладават в Гърция. Поради специфичните климатични условия и геофизичния характер на растителността тези породи се характеризират с това, че добитото от тях мляко е с особено високо съдържание на твърди вещества и много богат аромат.

Като цяло овчето и козето мляко се отличават с високо съдържание на протеини, мазнини и сухо вещество в сравнение с кравето мляко. Това оказва влияние върху количеството сирене, получено от това мляко, и върху неговите свойства.

Освен количествените разлики между видовете мляко съществуват обаче и качествени разлики, които оказват влияние върху количеството сирене, получено от това мляко, както и върху механичните свойства и физичните, химичните и органолептичните свойства на сиренето „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“. Най-съществените разлики са следните:

а) В овчето и козето мляко няма каротини. В резултат на това произведената от тях сиренина има естествен бял цвят за разлика от сиренината, произведена от краве мляко, която е с жълтеникав цвят.

б) Млечната мазнина е източник на компоненти, които допринасят значително за обособяването на аромата и вкуса на зрялото сирене. Наличието на мастни киселини с ниско молекулно тегло в мастната структура на млякото оказва влияние върху крайния аромат на сиренето. Овчето мляко, и по-специално козето мляко, съдържа значителни количества капроат, каприлова и капронова киселина, вследствие на което типичният аромат на сиренето, произведено от тези видове мляко, е по-богат, а вкусът е по-наситен (пикантен), което не се постига, ако се използва краве мляко.

в) Съществуват също така количествени и качествени разлики в казеиновите фракции в трите вида мляко, в резултат на което продуктите на хидролизата се различават. Тези продукти, в съчетание със свободните мастни киселини, обуславят до голяма степен вкусовите характеристики на сиренето.

г) От особено значение е мобилността на α_{s1}-казеина при електрофореза в трите вида мляко. Това е свойство, което позволява да се открие всяко подправяне с други видове мляко.

Тези разлики в химичния състав на млякото неминуемо оказват влияние върху физичните, химичните и органолептичните характеристики на сиренето „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“.

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ е твърдо сирене със солен вкус, приятен аромат и характерен релефен мотив. Традиционно то се произвежда от овче мляко или от смес от овче и козе мляко в съотношение, при което козето мляко не надвишава 30 % от общото количество. Качествените характеристики на сиренето „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ се дължат главно на качеството на суровината, от която се произвежда то, и на използваната технология.

Развитието на овцевъдството и козевъдството на Лесбос, както и в останалата част на Гърция, и съществуването му от древни времена като преобладаваща — а в някои региони дори единствена — форма на млекопроизводство, е резултат от специфичните геофизични и климатични условия на страната, които не благоприятстват развитието на стадно животновъдство. Основните и определящи фактори са големият дял на планинските райони и сухите и горещи метеорологични условия, които благоприятстват естествената растителност само през определени и относително кратки периоди от годината. В резултат на това са се развили породи овце и кози с голяма издръжливост и приспособимост към трудните условия.

Тези породи овце и кози са приспособени към природните условия и се възползват от пасища с голямо разнообразие на специфична растителност с множество ендемични растителни видове. Овцете и козите се характеризират както с това, че произвеждат ограничени количества мляко, така и с особено богатия химичен състав и отличните органолептични свойства на млякото. Качеството на овчето и козето мляко, съчетано с опита на сиренарите, обуславя производството на редица превъзходни сирена, сред които е „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“.

Важна особеност на планинските и полупланинските пасища на Лесбос е липсата на хербициди, пестициди, препарати за унищожаване на плевели, инсектициди и т.н. Наред с това концентрацията на олово и други замърсители е особено ниска поради липсата на големи пътища в тези райони. Поради липсата на такива вещества в околната среда и в растителността, с която се хранят изключително овцете и козите в планинските и полупланинските райони, произведените в тях мляко и сирене са с малко или никакво замърсяване, за разлика от млякото на животни, хранени с култивирани фуражи.

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ е традиционно сирене, създадено и еволюирало на остров Лесбос. То се произвежда непрекъснато от много десетилетия, като за целта се използва най-вече овче мляко или от смес от овче и козе мляко. Продуктът се консумира широко в Гърция, като потреблението на глава от населението на местния пазар е значително. Това традиционно сирене от Лесбос, което има отличителна форма и отлични органолептични свойства, се радва на отлична репутация, която от началото на миналия век се е разпространила и в останалата част на Гърция.

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ е получило наименованието си от метода на съхранение и консервиране („ladotyri“ — сирене, консервирано в олио). В миналото сиренето е било съхранявано в маслиново масло, известно като „Ladi“. Остров Лесбос е особено известен с производството на маслиново масло и с неговото качество.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_ladotyri_mytilinis190225.pdf