C/2026/131

12.1.2026

**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27** ([1])

(C/2026/131)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

**„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“**

**Ref. č. EU: PDO-GR-0445-AM01 – 13. října 2025**

1. **Název produktu**

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“

2. **Typ zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Řecko

5. **Orgán členského státu, který standardní změnu oznamuje**

*Název*

Ministerstvo pro rozvoj venkova a potravinářství, Ředitelství pro programy jakosti a ekologické zemědělství.

6. **Zařazení jako standardní změna**

Všechny změny uvedené ve sdělení představují standardní změnu specifikace produktu „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“, neboť je nelze považovat za změnu ze strany Unie, jelikož nespadají pod žádnou z podmínek uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143. To znamená, že z nich nevyplývá: změna názvu nebo používání názvu či riziko zrušení souvislosti se zeměpisnou oblastí nebo další omezení, pokud jde o uvádění produktu na trh.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

*Název*

METODA PRODUKCE

*Popis*

Oddíl 5 „Metoda produkce“ specifikace produktu byl změněn, konkrétně v odstavci týkajícím se technologie výroby produktu. Věta: „Sýry zrají v místnostech s vysokou relativní vlhkostí vzduchu, přibližně 85 %, a při teplotě 12–16 °C po dobu nejméně tří měsíců.“ se nahrazuje větou „Sýry zrají v místnostech s vysokou relativní vlhkostí vzduchu, přibližně 85 %, a při teplotě do 16 °C po dobu nejméně tří měsíců.“.

Důvodem, proč je tato změna požadována, je skutečnost, že moderní technologie, podmínky (pasterizace a stabilní podmínky produkce, zlepšení jakosti syrového mléka atd.) a používané kultury mléčného kvašení se od doby podání původní žádosti výrazně zlepšily.

Zvláště dnešní využívání moderních prostředků, nástrojů a zejména pak používání kultur mléčného kvašení ke snížení pH sýra úspěšně umožňuje rychlejší zrání sýra. Výsledkem je stabilizace sýrů v časovém rámci, který zná každý producent, v závislosti na použitých mléčných kulturách a teplotách odpovídajícím původnímu aktivnímu mikrobiálnímu kmeni (mikrobiálním kmenům). Ve snaze zabránit nadměrnému vyzrání, v jehož důsledku by sýr po ukončení zrání získal intenzivní chuť, chtějí výrobci intenzivní zrání přerušit použitím nižších teplot. Proces zrání se nemění při použití teplot nižších, než je přísně stanovená nejnižší hranice 12 °C. Pokračuje však jiným tempem. Zrání sýra pokračuje v chladicím zařízení a kontrola ukončení zrání se provádí měřením fyzikálních a chemických vlastností (např. aktivní kyselosti, tj. pH). Nesouvisí striktně pouze s teplotou zrání.

Dalším důvodem žádosti o změnu je skutečnost, že teploty zrání stanovené v původní specifikaci produktu umožňovaly snazší rozvoj plísní na sýrech, což vedlo ke kontaminaci. Tento problém se vyskytl v moderních dozrávacích komorách, kde se používají uzavřené vzduchové okruhy. Ve starších zařízeních však takové systémy nebyly zavedeny.

Z těchto důvodů se považuje za nezbytné změnit teplotní rozmezí pro zrání sýrů s ohledem na minimální hodnotu.

Navrhovaná změna nemá vliv na základní vlastnosti konečného produktu. Zůstávají stejné jako v původní specifikaci produktu. Konkrétně to dokazuje pokus provedený na 60 vzorcích sýrů s názvem „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“. Polovina z nich dozrávala při teplotách mezi 12 a 16 °C a zbývající vzorky dozrávaly při teplotách v rozmezí teplot (pod 16 °C) požadovaných změnou. Bylo zjištěno, že po suchém nasolení a stabilizaci pH vzorků sýrů nebyly zjištěny žádné statisticky významné rozdíly, pokud jde o hlavní vlastnosti produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

*Název*

METODA PRODUKCE

*Popis*

Oddíl 6(I) Technologie výroby specifikace produktu byl změněn, konkrétně v odstavci týkajícím se technologie výroby produktu. Věta: „Formy mají válcovitý tvar s podstavcem a jsou utkány z rákosu nebo jiných divokých rostlin ostrova.“ se nahrazuje větou „Formy mají válcovitý tvar s podstavcem a jsou utkány z rákosu nebo jiných divokých rostlin ostrova, popřípadě z jiného materiálu vhodného pro styk s potravinami.“.

Požadovaná změna se týká metody produkce sýra „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“, zejména materiálů používaných k výrobě forem. Přibyla možnost používat nejen přírodní materiály, ale i jiné materiály vhodné pro styk s potravinami, které jsou povoleny vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Navrhovaná změna nemá vliv na základní vlastnosti konečného produktu. Zůstávají stejné jako v původní specifikaci produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

*Název*

Důkaz původu

*Popis*

V oddílu 4 specifikace produktu jsou stanoveny požadavky ohledně důkazu původu, které musí být splněny. Vlivem této změny nedošlo k žádné podstatné změně specifikace produktu, ale specifikace byla aktualizována v souladu s platnými právními předpisy.

Do specifikace produktu bylo doplněno, že za účelem zajištění sledovatelnosti mohou podniky stanovit: a) dodavatele, množství a původ všech dodaných šarží surovin a/nebo produktů; b) příjemce, množství a místo určení dodaných produktů; c) vzájemný vztah mezi každou šarží vstupů podle písmene a) a každou šarží výstupů podle písmene b) tohoto odstavce.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

*Název*

ZMĚNY ZNĚNÍ

*Popis*

Administrativní změny v zeměpisné oblasti:

Vymezená zeměpisná oblast byla aktualizována v souladu se stávajícím správním členěním řeckého území, aniž by došlo ke změně vymezené oblasti. Účelem této změny je popsat vymezenou oblast ve specifikaci produktu s použitím platného správního členění (plán Kallikratis). Důvodem je skutečnost, že od doby, kdy byl název výrobku původně zapsán, došlo v Řecku ke správním reformám.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

*Název*

ZMĚNY ZNĚNÍ

*Popis*

Kontrolní orgány:

Tento konkrétní bod byl aktualizován v souladu s aktuálním institucionálním rámcem. Přibyl také příslušný kontrolní orgán, nyní ELGO-DIMITRA.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

*Název*

ZMĚNY ZNĚNÍ

*Popis*

Statistické informace:

Meteorologické prvky byly aktualizovány. Uvádějí se aktualizované údaje týkající se rozdělení populace ovcí a koz určených k produkci mléka podle typu chovu ve vymezené oblasti produkce produktu, které nahradily údaje v původní specifikaci produktu vztahující se k roku 1991. Důvodem požadované změny je poskytnutí aktuálních statistických údajů ve specifikaci produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů**

**„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“**

**Ref. č. EU: PDO-GR-0445-AM01 – 13. října 2025**

1. **Název (názvy)**

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“

2. **Typ zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Řecko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

0406 – Sýry a tvaroh

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ je tvrdý sýr slané chuti, příjemné vůně a charakteristického válcovitého tvaru s vyraženým vzorem.

Tradičně se vyrábí z ovčího mléka nebo ze směsi ovčího a kozího mléka v poměru, kdy kozí mléko tvoří maximálně 30 %.

Základní vlastnosti sýra „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ jsou:

Chemické složení:

— Maximální vlhkost: 38 %

— Minimální obsah tuku v sušině: 40 %

Povolené přídatné látky a činidla:

— Nezbytné: chlorid sodný

— Nepovinné:

a) chlorid vápenatý až 20 g na 100 kg mléka

b) Konzervační látky: použití konzervačních látek není dovoleno

c) Barviva: použití barviv není dovoleno

Druh sýra: tvrdý sýr

Tvar: válcovitý

Rozměry: průměr je obvykle 10 cm a běžná výška také 10 cm.

Hmotnost: přibližně do 1,5 kg

Kůrka

— Konzistence: tvrdý, suchý

— Vzhled: s charakteristickým vyráženým vzorem

Sýrová hmota:

— Textura: tvrdá s malými očky rozptýlenými v celé hmotě

— Barva: bílá až nažloutle bílá

— Očka s nepravidelným rozmístěním a nepravidelným tvarem.

Použití barviv, antibiotik a konzervačních látek v sýru není povoleno.

Výrobek je k dispozici buď vcelku, nebo naporcovaný.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Mléko, které se používá k výrobě sýra „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“, musí splňovat tyto podmínky:

Mléko musí pocházet z ostrova Lesbos.

Typ mléka: čistě ovčí mléko nebo směs ovčího a kozího mléka, kde kozí mléko nepřesahuje 30 % celkového množství.

Požadavky: mléko musí pocházet od plemen koz a ovcí, která jsou tradičně chována a přizpůsobena oblasti produkce sýra „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“, přičemž dominantním plemenem jsou ovce Mytilini. Kromě toho musí být jejich výživa založena na rostlinách, které se v této oblasti vyskytují.

Mléko musí být dobré jakosti, syrové nebo pasterizované a zpracováno na sýr nejpozději 48 hodin po nadojení. Až do okamžiku koagulace musí být uchováváno v kontrolovaných teplotních podmínkách v souladu s právními předpisy. Musí pocházet z dojení, které proběhlo alespoň 10 dní po narození mláďat.

Výroba sýra „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ z jiného než výše uvedeného druhu mléka není povolena. Mléko používané k výrobě sýra „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ nesmí být zahuštěné ani obsahovat přidané sušené mléko, mléčné bílkoviny, kaseináty, barviva, konzervační látky nebo antibiotika.

Do mléka používaného k výrobě sýra „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ lze přidávat tradiční syřidlo nebo jiné enzymy s podobným účinkem. Při pasterizaci mléka se přidávají kultury neškodných kyselých bakterií a chlorid vápenatý v množství až 20 g/100 kg mléka.

Výživa ovcí a koz se téměř výhradně opírá o pastviny s obecně nízkou kapacitou úživnosti, avšak s mimořádně bohatou vegetací. Ovce a kozy se chovají především v horských a polohornatých oblastech. Živí se především pastvou. Stáda se v teplém období přesouvají na pastviny v horských oblastech.

4.4 *Specifické úkony při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Výroba, zrání a prvotní balení sýra „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ probíhá v zařízeních nacházejících se na ostrově Lesbos.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

–

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Pro zajištění sledovatelnosti konečného produktu musí být na obalu „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ vytištěny tyto identifikační údaje:

1. První písmena označení původu: ΛΑ-ΜΥ
2. Pořadové číslo balení a
3. Datum výroby. Příklad: ΛΑ-ΜΥ-1650-20.12.94

Pokud je sýr „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ přebalován, jsou na novém obalu uvedeny údaje z původního obalu. Ten, kdo přebalení provádí, může nahradit sériové číslo sériovým číslem nového obalu. Kromě toho se na novém obalu uvede datum přebalení a údaje o odpovědné společnosti.

Údaje, které musí být uvedeny na obalu, musí zkontrolovat příslušný kontrolní orgán.

4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

Zeměpisná oblast, v níž se sýr „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ vyrábí, je vymezena zeměpisnými hranicemi ostrova Lesbos (známého také jako Mytilini) v regionální jednotce Lesbos ve správní oblasti Severní Egejské moře.

Použití mléka, které pochází z oblastí mimo výše uvedenou oblast, není pro výrobu sýra „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ povoleno.

## 5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

*Shrnutí souvislosti*

Souvislost produktu s vymezenou oblast je založena především na jakosti surovin použitých k jeho výrobě: čisté ovčí mléko nebo směs ovčího a kozího mléka. Existuje také souvislost s použitou technologií výroby, která je v souladu s tradičními postupy výroby sýrů.

Lesbos je ostrov v Severním Egejském moři o rozloze 1 630 km², což z něj činí třetí největší řecký ostrov podle rozlohy. Terén je vyvřelý. Struktura terénu má ostrovní charakter s pravidelným střídáním strmých nebo velmi strmých svahů, které v pobřežních oblastech vytvářejí nížiny. Ostrov je polohornatý s nejvyšším vrcholem 965 metrů (vrchol Profitis Ilias). Pastviny zabírají značnou část rozlohy ostrova.

Řecko má obecně středomořský typ podnebí. To se v zimě vyznačuje mírnými klimatickými podmínkami a v létě má subtropický charakter s vysokým tlakem vzduchu. Jinými slovy má deštivé zimy a suchá léta, nízký roční úhrn srážek, mírné zimy, horká léta a dlouhá období slunečního svitu po celý rok, zejména v teplém období roku. Zimy ve vymezené oblasti jsou mírné a léta poměrně chladná. To je způsobeno severovýchodními větry (tzv. „meltemi“), které v letním období na ostrovech Egejského moře převládají.

Přirozená flóra Řecka zahrnuje přibližně 6 000 druhů, z nichž 15 % nebo dokonce 20 % je endemických. Endemické řecké flóře se daří především na izolovaných stanovištích, například v regionu Egejského moře. Ostrovy v Egejském moři, včetně Lesbu, hrály kvůli své blízkosti k rostlinám pocházejícím z Malé Asie významnou úlohu při postupném zavádění místních rostlinných druhů do Řecka z východu. Na ostrovech Egejského moře jsou rozšířené křoviny. Zvláštní pozornost je věnována pobřežní flóře, která je do jisté míry stejnorodá vzhledem k podobnému charakteru klimatu a velkému rozšíření mnoha druhů. Slabý příliv a odliv, absence velkých řek a další faktory omezují rozmanitost. Pro ovce a kozy jsou ideálními druhy pro pastvu luštěniny a traviny.

Ovce chované na Lesbu, a obecněji v Řecku, mají většinou společný genetický základ. Jejich vlastnosti se však liší v závislosti na konkrétních podmínkách oblasti, v níž jsou chovány. Jsou to malá zvířata, která se přizpůsobila náročným geofyzikálním a klimatickým podmínkám v regionu a úroveň produkce mléka je u nich nízká, přibližně 80–120 kg ročně, avšak jedná se o mléko velmi kvalitní. To je dáno především způsobem chovu zvířat a rozmanitostí flóry v regionu.

Na Lesbu převládá místní plemeno ovcí Mytilini. Co se týče koz, většinu populace tvoří místní plemena. Domorodé kozy se liší zbarvením a vlastnostmi původních plemen, jako je malý vzrůst, omezená plodnost, nízká produkce mléka a pevná tělesná konstituce. Roční produkce mléka se pohybuje mezi 50–100 kg mléka u zvířat z horských oblastí a 120–150 kg u zvířat z nížinných oblastí. V horských a polohorských oblastech se místní kozy chovají výhradně formou volné pastvy.

Hlavní rysy chovu ovcí a koz v této oblasti jsou: velký počet hospodářství s chovem dobytka a malý počet zvířat na jedno hospodářství; původní plemena ovcí a koz, která jsou dobře přizpůsobená náročným geofyzikálním a klimatickým podmínkám, avšak s nízkou dojivostí a převaha systému extenzivního způsobu chovu ovcí a koz především v horských a polohorských oblastech. Chov ovcí a koz je založen především na pastvinách s poměrně nízkou kapacitou úživnosti, avšak s mimořádně bohatou flórou a na přesouvání stád na horské pastviny během teplého období.

Ovčí a kozí mléko se z hlediska kvality surovin výrazně liší od kravského mléka, a to jak chemickým složením, tak i vlastnostmi při výrobě sýrů. Tato odlišnost je ještě patrnější v případě místních, původních plemen s nízkou produkcí mléka, která v Řecku převažují. Díky specifickým klimatickým podmínkám a geofyzikálnímu charakteru flóry se tato plemena vyznačují produkcí mléka s obzvláště vysokým obsahem sušiny a velmi bohatým aroma.

Ovčí a kozí mléko se ve srovnání s kravským mlékem obecně vyznačuje vysokým obsahem bílkovin, tuku a sušiny. To ovlivňuje výtěžnost a vlastnosti sýra.

Kromě kvantitativních rozdílů však mezi druhy mléka existují i kvalitativní rozdíly, které ovlivňují výtěžnost sýra, a také mechanické, fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti sýra „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“. Nejvýraznější rozdíly jsou následující:

a) Karoteny se v ovčím a kozím mléce nevyskytují. Díky tomu má tvaroh vyrobený z těchto mlék přirozenou bílou barvu, na rozdíl od tvarohu vyrobeného z kravského mléka, který má nažloutlou barvu.

b) Mléčný tuk je zdrojem složek, které se významně podílejí na vytváření vůně a chuti zralého sýra. Přítomnost nízkomolekulárních mastných kyselin v tukové struktuře mléka ovlivňuje konečné aroma sýra. Ovčí a obzvláště kozí mléko obsahují značné množství kyseliny kaproátové, kaprylové a kapronové, takže typické aroma sýrů vyrobených z těchto druhů mléka je bohatší a chuť intenzivnější (pikantnější), čehož se při použití kravského mléka nedocílí.

c) Kvantitativní a kvalitativní rozdíly existují také u kaseinových frakcí ve všech třech typech mléka, což má za následek, že produkty hydrolýzy se liší. Tyto produkty spolu s volnými mastnými kyselinami jsou do značné míry zodpovědné za chuťové vlastnosti sýra.

d) Zvláště zajímavá je elektroforetická pohyblivost alpha$_{s1}$-kaseinu ve všech třech typech mléka. Je to vlastnost, která umožňuje odhalit jakékoli záměny za jiné druhy mléka.

Tyto rozdíly v chemickém složení mléka mají přirozeně vliv na fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti sýra „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“.

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ je tvrdý sýr slané chuti, příjemné vůně a s charakteristickým vyráženým vzorem. Tradičně se vyrábí z ovčího mléka nebo ze směsi ovčího a kozího mléka v poměru, kdy ovčí mléko tvoří maximálně 30 %. Jakostní znaky sýra „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ jsou dány především jakostí surovin použitých k výrobě a použitou technologií výroby sýru.

Rozvoj chovu ovcí a koz na ostrově Lesbos, stejně jako v ostatních částech Řecka, a jeho vznik již v dobách starověku jako převládající forma chovu mléčného skotu, která je v některých regionech dokonce výlučnou formou, byl důsledkem specifických geofyzikálních a klimatických podmínek země, které nejsou příznivé pro rozvoj chovu stád. Hlavními a určujícími faktory jsou vysoký podíl horských oblastí a suché a horké klimatické podmínky, které podporují přirozenou vegetaci pouze v některých relativně krátkých obdobích roku. Výsledkem byl vývoj plemen ovcí a koz s pevnou tělesnou konstitucí a schopností přizpůsobit se těmto náročným podmínkám.

Tato plemena ovcí a koz jsou přizpůsobena přírodním podmínkám a využívají pastviny s velmi rozmanitou flórou, která vyniká množstvím endemických rostlinných druhů. Pro ovce a kozy je příznačná nízká produkce mléka, avšak současně mléka mimořádně bohatého, pokud jde o jeho chemické složení, které má vynikající organoleptické vlastnosti. Díky kvalitě ovčího a kozího mléka a zkušenostem sýrařů vzniká řada vynikajících sýrů, mezi něž patří i „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“.

Důležitou charakteristikou horských a polohorských pastvin na Lesbu je, že se nepoužívají herbicidy, pesticidy, přípravky na hubení plevele, insekticidy atd. Koncentrace olova a dalších znečišťujících látek je přitom obzvláště nízká, neboť v těchto oblastech chybí hlavní silnice. V důsledku nepřítomnosti těchto látek v životním prostředí a v důsledku vegetace, kterou se ovce a kozy v horských a polohorských oblastech výhradně živí, jsou mléko a sýr, které se zde produkují, jen velmi málo kontaminované či vůbec, na rozdíl od mléka zvířat, jimž se podávají krmiva vyrobená z vypěstovaných krmných plodin.

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ je tradiční sýr, který byl vytvořen a vyvinut na ostrově Lesbos. Vyrábí se nepřetržitě již po mnoho desetiletí, a to převážně z ovčího mléka nebo ze směsi ovčího a kozího mléka. Produkt je v Řecku hojně konzumován a spotřeba na obyvatele je na místním trhu značná. Tento tradiční sýr z ostrova Lesbos si díky svému výraznému tvaru a výjimečným organoleptickým vlastnostem získal velmi dobrou pověst, která se od počátku minulého století rozšířila i do zbytku Řecka.

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ získal své jméno (sýr „ladotyri“: naložený v oleji) na základě způsobu skladování a konzervace. Dříve se uchovával v olivovém oleji, kterému se říkalo „ladi“. Ostrov Lesbos je známý především produkcí a kvalitou olivového oleje.

**Elektronický odkaz (url) na zveřejnění specifikace produktu**

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