C/2026/131

12.1.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/131)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis«

EU-referencenummer: PDO-GR-0445-AM01 — 13.10.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Grækenland

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for udvikling af landdistrikter og fødevarer, direktoratet for kvalitetsordninger og økologisk landbrug.

6. **Klassificering som standardændring**

Alle ændringerne i meddelelsen udgør en standardændring af produktspecifikationen for »Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis«, eftersom de ikke kan betragtes som en EU-ændring, da de ikke falder ind under nogen af betingelserne i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143. De indebærer med andre ord ikke en ændring af navnet eller anvendelsen af navnet, en risiko for at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område eller yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

PRODUKTIONSMETODE

Beskrivelse

Punkt 5, »Produktionsmetode«, i produktspecifikationen er blevet ændret, nærmere bestemt i afsnittet om produktets fremstillingsteknologi, hvor sætningen »ostene modnes i rum med en høj relativ luftfugtighed på ca. 85 % og en temperatur på 12-16 °C i mindst tre måneder« er blevet erstattet med »ostene modnes i rum med en høj relativ luftfugtighed på ca. 85 % og en temperatur på op til 16 °C i mindst tre måneder«.

Årsagen til, at der anmodes om denne ændring, er, at den moderne teknologi, betingelserne (pasteurisering og stabile produktionsforhold, kvalitetsforbedring af råmælken osv.) og de anvendte mælkesyrekulturer er blevet væsentligt forbedret siden tidspunktet for den oprindelige ansøgning.

Navnlig de moderne metoder og redskaber, der anvendes i dag, især anvendelsen af mælkesyrekulturer til at sænke ostens pH-værdi, muliggør en hurtigere modning af osten. Det betyder, at ostene stabiliseres inden for en tidsramme, som de enkelte producenter kender, alt efter de mælkesyrekulturer, de anvender, og de temperaturer, der passer til de oprindelige aktive anvendte mikrobielle stammer. For at undgå en overdreven modenhed, som ville give osten en kraftig smag efter modningens afslutning, ønsker producenterne således at afbryde den kraftige modning ved at anvende lavere temperaturer. Modningsprocessen ændres ikke ved temperaturer, der er lavere end den strengt fastsatte nedre grænse på 12 °C. Den fortsætter dog i et andet tempo. Modningen af osten fortsætter i køleskabet, og kontrollen af, om modningen er afsluttet, foretages ved at måle de fysiske og kemiske egenskaber (såsom den aktive surhedsgrad, dvs. pH-værdien). Den er ikke udelukkende knyttet til modningstemperaturen.

En anden grund til, at der anmodes om ændringen, er, at de modningstemperaturer, der er fastsat i den oprindelige produktspecifikation, fremmede udviklingen af skimmel på ostene, hvilket førte til forurening. Dette problem opstod i moderne modningskamre, hvor der anvendes lukkede luftkredsløb. Ældre anlæg havde dog ikke sådanne systemer.

Af disse grunde anses det for nødvendigt at ændre minimumsværdien i temperaturintervallet for ostens modning.

Den foreslåede ændring påvirker ikke slutproduktets væsentlige egenskaber. De forbliver de samme som dem, der er fastsat i den oprindelige produktspecifikation. Dette fremgår specifikt af et forsøg udført på 60 prøver af oste med betegnelsen »Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis«. Halvdelen blev modnet ved temperaturer på 12-16 °C, og de resterende prøver blev modnet ved temperaturer inden for det temperaturinterval (under 16 °C), der anmodes om med ændringen. Det blev konstateret, at der ikke var nogen forskelle af statistisk betydning i produktets vigtigste egenskaber efter tørsaltning og stabilisering af osteprøvernes pH-værdi.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

PRODUKTIONSMETODE

Beskrivelse

Punkt 6, afsnit I, »Fremstillingsteknologi«, i produktspecifikationen er blevet ændret, nærmere bestemt i afsnittet om produktets fremstillingsteknologi, hvor sætningen »Formene er cylindriske med en bund og er flettet af siv eller andre vilde planter fra øen« er blevet erstattet med sætningen »Formene er cylindriske med en bund og er flettet af siv eller andre vilde planter fra øen eller et andet materiale, der er egnet til kontakt med fødevarer«.

Den ændring, der anmodes om, vedrører produktionsmetoden for osten »Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis«, navnlig de materialer, der anvendes til at fremstille formene. Muligheden for ikke blot at anvende naturlige materialer, men også andre materialer, der er egnede til kontakt med fødevarer, og som er godkendt i henhold til national lovgivning og EU-lovgivningen, er blevet tilføjet.

Den foreslåede ændring påvirker ikke slutproduktets væsentlige egenskaber. De forbliver de samme som dem, der er fastsat i den oprindelige produktspecifikation.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Bevis for oprindelse

Beskrivelse

I punkt 4 i produktspecifikationen fastsættes de krav, der skal opfyldes med hensyn til bevis for oprindelse. Med denne ændring foretages der ingen væsentlige ændringer af produktspecifikationen, men sidstnævnte er blevet ajourført i henhold til gældende lovgivning.

Det er blevet tilføjet i produktspecifikationen, at virksomhederne for at sikre sporbarheden kan fastsætte: a) leverandøren, mængden og oprindelsen af alle partier af råvarer og/eller leverede produkter, b) modtageren, mængden og bestemmelsesstedet for leverede produkter, c) sammenhængen mellem hvert modtaget parti under litra a) og hvert leveret parti under litra b) i dette stykke.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

ÆNDRINGER AF ORDLYDEN

Beskrivelse

Administrative ændringer i det geografiske område:

Det afgrænsede geografiske område er blevet ajourført i overensstemmelse med de aktuelle administrative opdelinger af det græske territorium, uden at det afgrænsede område er blevet ændret. Formålet med denne ændring er at beskrive det afgrænsede område i produktspecifikationen ved hjælp af de administrative opdelinger, der er gældende i dag (Kallikratis-planen). Dette skyldes, at der har været administrative reformer i Grækenland, efter at produktets betegnelse oprindeligt blev registreret.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

ÆNDRINGER AF ORDLYDEN

Beskrivelse

Kontrolorganer:

Dette punkt er blevet ajourført i overensstemmelse med den nuværende institutionelle ramme. Den kompetente kontrolmyndighed, som nu er ELGO-DIMITRA, er også blevet tilføjet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

ÆNDRINGER AF ORDLYDEN

Beskrivelse

Statistiske oplysninger:

De meteorologiske oplysninger er blevet ajourført. Der er medtaget ajourførte oplysninger om fordelingen af bestandene af mælkeproducerende får og geder i det afgrænsede produktionsområde for produktet efter opdrætstype, og de erstatter oplysningerne i den oprindelige produktspecifikation, som vedrører året 1991. Begrundelsen for den ændring, der anmodes om, er at medtage ajourførte statistikker i produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis«

EU-referencenummer: PDO-GR-0445-AM01 — 13.10.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Grækenland

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

0406 – Ost og ostemasse

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis« er en fast ost med en salt smag, en behagelig duft og en karakteristisk præget cylindrisk form.

Den fremstilles traditionelt af fåremælk eller en blanding af fåre- og gedemælk i et forhold, hvor gedemælk udgør højst 30 % af det samlede indhold.

De grundlæggende egenskaber ved osten »Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis« er som følger:

Kemisk sammensætning:

— Maksimalt vandindhold: 38 %

— Minimalt fedtindhold i tørstoffet: 40 %

Tilladte tilsætningsstoffer og tekniske hjælpestoffer:

— Nødvendigt: natriumchlorid

— Valgfrit:

a) Calciumchlorid op til 20 g pr. 100 kg mælk

b) Konserveringsmidler: Brugen af konserveringsmidler er ikke tilladt

c) Farvestoffer: Brugen af farvestoffer er ikke tilladt

Ostetype: fast ost

Form: cylindrisk

Dimensioner: Diameteren er normalt 10 cm, og højden er normalt også 10 cm.

Vægt: op til ca. 1,5 kg

Skorpe

— Konsistens: hård og tør

— Udseende: med et karakteristisk præget mønster

Ostemasse:

— Tekstur: Hård med små huller fordelt over hele massen

— Farve: hvid til gullighvid

— Hullerne har en ujævn fordeling og en uregelmæssig form.

Det er ikke tilladt at anvende farvestoffer, antibiotika og konserveringsmidler i osten.

Produktet sælges enten helt eller i portioner.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Den mælk, der anvendes til fremstilling af osten »Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis«, skal opfylde følgende betingelser.

Mælken skal stamme fra øen Lesbos.

Mælketype: ren fåremælk eller en blanding af fåre- og gedemælk, hvor sidstnævnte ikke overstiger 30 % af den samlede mængde.

Krav: Mælken skal stamme fra de traditionelt opdrættede gede- og fåreracer, som er tilpasset produktionsområdet for osten »Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis«, og Mytilini-fåret er den dominerende race. Desuden skal deres foder være baseret på floraen i dette område.

Mælken skal være rå eller pasteuriseret og af god kvalitet, og den skal forarbejdes til ost senest 48 timer efter malkningen. Indtil koaguleringen skal den opbevares under kontrollerede temperaturforhold i henhold til lovgivningen. Den skal stamme fra malkninger, der finder sted mindst 10 dage efter fødslen.

Det er ikke tilladt at fremstille osten »Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis« med en anden type mælk end den, der er fastsat ovenfor. Mælk, der anvendes til fremstilling af osten »Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis«, må ikke være koncentreret eller indeholde tilsat mælkepulver, mælkeproteiner, kaseinater, farvestoffer, konserveringsmidler eller antibiotika.

Traditionel osteløbe eller andre enzymer med en tilsvarende virkning kan tilsættes den mælk, der anvendes til fremstilling af osten »Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis«. Når mælken pasteuriseres, tilsættes der harmløse syrekulturer og calciumchlorid i mængder på op til 20 g/100 kg mælk.

Fodringen af fårene og gederne afhænger næsten udelukkende af græsningsarealer, som generelt har en lav græsningskapacitet, men en særlig rig flora. Fårene og gederne opdrættes primært i bjergområder og kuperede områder. De fodres primært ved græsning. I den varme periode flyttes besætningerne til græsningsarealer i bjergområderne.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Både produktionen, modningen og den indledende emballering af osten »Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis« finder sted i faciliteter, der er beliggende på øen Lesbos.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

–

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

For at sikre slutproduktets sporbarhed skal følgende identifikationsoplysninger være trykt på emballagen til »Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis«:

1. De første bogstaver i oprindelsesbetegnelsen: ΛΑ-ΜΥ
2. Serienummeret på emballagen
3. Fremstillingsdatoen. Eksempel: ΛΑ-ΜΥ-1650-20.12.94

Hvis osten »Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis« ompakkes, skal oplysningerne fra den oprindelige emballage fremgå af den nye emballage. Ompakningsvirksomheden kan erstatte serienummeret med serienummeret på den nye emballage. Desuden skal ompakningsdatoen og oplysningerne om den ansvarlige virksomhed fremgå af den nye emballage.

De oplysninger, der skal fremgå af emballagen, skal kontrolleres af den kompetente kontrolmyndighed.

4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Det geografiske område, hvor osten »Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis« fremstilles, afgrænses af de geografiske grænser for øen Lesbos (også kendt som Mytilini) i den regionale enhed Lesbos i den administrative Nordægæiske Region.

Mælk, der stammer fra områder uden for førnævnte område, må ikke anvendes til fremstilling af »Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis«.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenfatning af tilknytningen

Produktets tilknytning til det afgrænsede område er primært baseret på kvaliteten af de råvarer, der anvendes til fremstillingen af det, nemlig ren fåremælk eller en blanding af fåre- og gedemælk. Der er også en forbindelse til den anvendte fremstillingsteknologi, som er i overensstemmelse med de traditionelle ostefremstillingsmetoder.

Lesbos er en ø i det nordlige Ægæiske Hav med et areal på 1 630 km^2, hvilket gør den til den tredjestørste ø i Grækenland efter grundareal. Terrænet er magmatisk. Terrænets struktur har økarakter med en regelmæssig række af stejle eller meget stejle skråninger, der danner lavlandsområder i kystområderne. Øen er kuperet, og det højeste punkt er 965 meter (Profitis Ilias-bjergtinden). Græsningsarealerne dækker en betydelig del af øens areal.

Grækenland har generelt et middelhavsklima. Det har et tempereret klimas egenskaber om vinteren og de subtropiske højtryksområders egenskaber om sommeren. Det har med andre ord regnfulde vintre og tørre somre, en lav årlig nedbørsmængde, milde vintre, varme somre og lange perioder med solskin året rundt, navnlig i årets varme periode. Vintrene i det afgrænsede område er milde, og somrene er relativt kølige. Dette skyldes de nordøstlige vinde (kendt som »Meltemi«), der er dominerende i sommerperioden på øerne i Det Ægæiske Hav.

Grækenlands naturlige flora består af ca. 6 000 arter, hvoraf 15 % eller endda 20 % er endemiske. Den endemiske flora i Grækenland trivedes hovedsagelig på isolerede levesteder såsom den ægæiske region. De Ægæiske Øer, herunder Lesbos, var en vigtig rute for den gradvise migration af endemiske plantearter til Grækenland fra øst på grund af nærheden af planter med oprindelse i Lilleasien. På De Ægæiske Øer er kratbevoksning udbredt. Der henvises særligt til floraen langs kystlinjerne, som er forholdsvis homogen på grund af klimaets ensartede karakter og den store udbredelse af mange arter. Det begrænsede tidevand, fraværet af store floder og andre faktorer har begrænset mangfoldigheden. For får og geder er bælgplanter og græsarter de ideelle arter til græsning.

De får, der opdrættes på Lesbos og i Grækenland generelt, har for det meste en fælles genetisk baggrund. Deres kendetegn er dog forskellige alt efter de særlige forhold i det område, hvor de opdrættes. Det er små dyr, der er tilpasset de vanskelige geofysiske og klimatiske forhold i regionen, og som producerer små mængder mælk (80-120 kg årligt), men af høj kvalitet. Dette skyldes primært den måde, som dyrene opdrættes på, og floraens mangfoldighed i regionen.

Den lokale Mytilini-fårerace er den dominerende race på Lesbos. Hvad geder angår, består størstedelen af bestanden af lokale racer. De hjemmehørende geder udviser variation med hensyn til de lokale racers farve og kendetegn, f.eks. en lille størrelse, begrænset frugtbarhed, lav mælkeproduktion og en stærk kropsbygning. Den årlige mælkeproduktion ligger på 50-100 kg mælk for dyr fra bjergområder og 120-150 kg for dyr fra lavlandsområder. I de bjergrige og kuperede områder opdrættes de lokale geder udelukkende ved fri græsning.

De vigtigste kendetegn ved fåre- og gedeopdrættet i dette område er som følger: det store antal husdyrbrug og det lille antal dyr pr. bedrift, de lokale fåre- og gederacer, der er godt tilpasset de vanskelige geofysiske og klimatiske forhold, men giver små mælkeudbytter, og udbredelsen af et ekstensivt opdrætssystem for får og geder, hovedsagelig i bjergområder og kuperede områder. Opdræt af får og geder er hovedsagelig baseret på græsningsarealer med en relativt lav græsningskapacitet, men med en særlig rig flora, og på flytning af besætningerne til bjerggræsgange i den varme periode.

Med hensyn til råvarernes kvalitet adskiller fåremælk og gedemælk sig markant fra komælk, både hvad angår den kemiske sammensætning, og hvad angår ostefremstillingsegenskaberne. Denne forskel er endnu mere udtalt hos de lokale, hjemmehørende og lavtydende racer, der er dominerende i Grækenland. På grund af de særlige klimaforhold og floraens geofysiske karakter er disse racer kendetegnet ved en mælkeproduktion med et særligt højt tørstofindhold og en meget rig aroma.

Fåre- og gedemælk er generelt kendetegnet ved et højt indhold af protein, fedt og tørstof i forhold til komælk. Dette påvirker osteudbyttet og ostens egenskaber.

Ud over de kvantitative forskelle er der dog også kvalitative forskelle mellem mælketyperne, som påvirker osteudbyttet samt de mekaniske, fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber ved osten »Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis«. De mest markante forskelle er følgende:

a) Fåre- og gedemælk indeholder ikke carotener. Derfor har den ostemasse, der fremstilles af disse mælketyper, en naturlig hvid farve i modsætning til den ostemasse, der fremstilles af komælk, som har en gullig farve.

b) Mælkefedtet er en kilde til bestanddele, der bidrager væsentligt til den modne osts aroma og smag. Tilstedeværelsen af fedtsyrer med lav molekylvægt i mælkens fedtstruktur påvirker ostens endelige aroma. Fåremælk, og især gedemælk, indeholder betydelige mængder caproat, caprylsyre og caproinsyre, som gør, at den typiske aroma i ost fremstillet af disse mælketyper er rigere, og at smagen er kraftigere (skarpere), hvilket ikke opnås, hvis der anvendes komælk.

c) Der er også kvantitative og kvalitative forskelle med hensyn til kaseinfraktionerne i de tre mælketyper, som betyder, at hydrolyseprodukterne er forskellige. Disse produkter er, sammen med frie fedtsyrer, i høj grad ansvarlige for ostens smagsegenskaber.

d) Den elektroforetiske mobilitet af alfa$_{s1}$-kasein i de tre typer mælk er af særlig interesse. Det er en egenskab, der gør det muligt at påvise enhver forfalskning med de andre typer mælk.

Disse forskelle i mælkens kemiske sammensætning har naturligvis en indvirkning på de fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber ved osten »Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis«.

»Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis« er en fast ost med en salt smag, en behagelig duft og et karakteristisk præget mønster. Den fremstilles traditionelt af fåremælk eller en blanding af fåre- og gedemælk i et forhold, hvor gedemælk udgør højst 30 % af det samlede indhold. Kvalitetsegenskaberne ved osten »Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis« skyldes hovedsagelig kvaliteten af den råvare, der anvendes til fremstillingen, og den anvendte ostefremstillings-teknologi.

Udviklingen af fåre- og gedeavl på Lesbos såvel som i resten af Grækenland og det faktum, at det siden oldtiden har været den dominerende form for mælkeproduktion, i visse regioner endda den eneste form, skyldtes landets særlige geofysiske og klimatiske forhold, som ikke er befordrende for udviklingen af kvægavl. Den høje andel af bjergområder og de tørre og varme klimaforhold, der kun er gunstige for den naturlige vegetation i visse relativt korte perioder af året, var de vigtigste og afgørende faktorer. Resultatet var udviklingen af fåre- og gederacer med en stærk kropsbygning og tilpasningsevne til disse vanskelige forhold.

Disse fåre- og gederacer er tilpasset de naturlige forhold og nyder godt af græsningsarealer med en stor variation af flora, der er enestående på grund af antallet af endemiske plantearter. Fårene og gederne er kendetegnet ved deres lave mælkeproduktion, men også ved mælk med en særlig rig kemisk sammensætning og fremragende organoleptiske egenskaber. Kombineret med osteproducenternes erfaring resulterer fåre- og gedemælkens kvalitet i en række fine oste, herunder »Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis«.

Et vigtigt kendetegn ved de bjergrige og kuperede græsningsarealer på Lesbos er fraværet af herbicider, pesticider, ukrudtsmidler, insekticider osv. Samtidig er koncentrationen af bly og andre forurenende stoffer særlig lav, da der ikke er større veje i disse områder. På grund af fraværet af sådanne stoffer i miljøet og den flora, som fårene og gederne i de bjergrige og kuperede områder udelukkende lever af, har den mælk og ost, der fremstilles her, ringe eller ingen forurening i modsætning til mælken fra dyr, der fodres med dyrket foder.

»Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis« er en traditionel ost, der er skabt og udviklet på Lesbos. Den er blevet fremstillet uafbrudt i mange årtier, hovedsagelig af fåremælk eller en blanding af fåre- og gedemælk. Der er et stort forbrug af produktet i Grækenland, og forbruget pr. indbygger er betydeligt på det lokale marked. Denne traditionelle ost fra Lesbos har med sin karakteristiske form og sine fremragende organoleptiske egenskaber opnået et særdeles godt omdømme, som siden begyndelsen af det forrige århundrede også har spredt sig til resten af Grækenland.

»Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis« har fået sit navn (»ladotyri«: ost, der opbevares i olie) fra metoden til opbevaring og konservering. Den blev tidligere opbevaret i olivenolie, almindeligvis kendt som »ladi«. Øen Lesbos er især kendt for produktionen og kvaliteten af sin olivenolie.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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