C/2026/131

12.1.2026

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/2026/131)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“

EU-Nr.: PDO-GR-0445-AM01 — 13.10.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

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

Griechenland

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

Name

Ministerium für ländliche Entwicklung und Ernährung, Direktion für Qualitätsregelungen und ökologischen Landbau.

6. **Einstufung als Standardänderung**

Sämtliche in der Mitteilung aufgeführten Änderungen stellen Standardänderungen der Produktspezifikation von „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ dar. Sie können nicht als Unionsänderungen eingestuft werden können, da sie keiner der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 genannten Bedingungen entsprechen. Sie beinhalten weder eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens noch bergen sie die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, noch haben sie weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge.

[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).

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

Bezeichnung

HERSTELLUNGSVERFAHREN

Beschreibung

Nummer 5 der Produktspezifikation „Herstellungsverfahren“ wird geändert. Insbesondere im Absatz über die Technik der Herstellung des Erzeugnisses wird folgender Satz: „Die Käse werden mindestens drei Monate lang in Räumen mit einer hohen relativen Luftfeuchtigkeit von etwa 85 % und einer Temperatur von 12-16 °C gereift.“ durch den Satz „Die Käse werden mindestens drei Monate lang in Räumen mit einer hohen relativen Luftfeuchtigkeit von etwa 85 % und einer Temperatur von bis zu 16 °C gereift.“ ersetzt.

Der Grund für diese Änderung liegt darin, dass sich die moderne Technik, die Bedingungen (Pasteurisierung und stabile Erzeugungsbedingungen, Qualitätsverbesserung der Rohmilch usw.) und die verwendeten Milchsäurekulturen seit der ursprünglichen Antragstellung erheblich verbessert haben.

Insbesondere der heutige Einsatz moderner Mittel und Werkzeuge und vor allem der Einsatz von Milchsäurekulturen zur Senkung des pH-Werts des Käses ermöglichen eine schnellere Reifung des Käses. Dadurch kann der Käse in einem Zeitraum stabilisiert werden, der den Erzeugern bekannt ist, da er von den verwendeten Milchsäurekulturen und den Temperaturen, die für den/die ursprünglich verwendeten aktiven Mikrobenstamm/Mikrobenstämme geeignet sind, abhängt. Um eine übermäßige Reife zu vermeiden, die dem Käse nach Abschluss der Reifung intensive Aromen verleihen würde, unterbrechen die Erzeuger die intensive Reifung, indem sie die Temperatur senken. Der Reifungsprozess wird bei Temperaturen unterhalb der streng festgelegten Untergrenze von 12 °C nicht beeinträchtigt. Er verläuft jedoch mit einer anderen Geschwindigkeit. Die Reifung des Käses wird im Kühlschrank fortgesetzt und durch Messung der physikalisch-chemischen Eigenschaften (z. B. der aktiven Säure, d. h. des pH-Werts) wird kontrolliert, ob die Reifung abgeschlossen ist. Sie ist nicht ausschließlich an die Reifungstemperatur gebunden.

Ein weiterer Grund für die beantragte Änderung besteht darin, dass die in der ursprünglichen Produktspezifikation festgelegten Reifungstemperaturen die Entwicklung von Schimmelpilzen auf dem Käse begünstigt haben, was zu einer Kontamination geführt hat. Dieses Problem ist in modernen Reifungskammern mit geschlossenen Luftkreisläufen aufgetreten. In älteren Anlagen waren Systeme dieser Art jedoch nicht vorhanden.

Aus diesen Gründen wird es als notwendig erachtet, den Mindestwert des Temperaturbereichs für die Käsereifung zu ändern.

Die vorgeschlagene Änderung hat keine Auswirkungen auf die wesentlichen Merkmale des Enderzeugnisses. Diese bleiben gegenüber der ursprünglichen Produktspezifikation unverändert. Dies wird insbesondere durch einen Versuch mit 60 Proben von „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ belegt. Die Hälfte der Proben wurde bei Temperaturen zwischen 12 und 16 °C gereift, die übrigen Proben bei Temperaturen innerhalb des mit der Änderung beantragten Temperaturbereichs (unter 16 °C). Es wurde festgestellt, dass es nach dem Trockensalzen und der Stabilisierung des pH-Werts der Käseproben keine statistisch signifikanten Unterschiede bei den Hauptmerkmalen des Erzeugnisses gab.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

HERSTELLUNGSVERFAHREN

Beschreibung

Nummer 6 Unterpunkt I der Produktspezifikation „Technik der Herstellung“ wird geändert. Insbesondere im Absatz über die Technik der Herstellung des Erzeugnisses wird folgender Satz: „Die Formen sind zylindrisch, haben einen Boden und werden aus Binsen oder anderen Wildpflanzen der Insel geflochten.“ durch den Satz „Die Formen sind zylindrisch, haben einen Boden und werden aus Binsen oder anderen Wildpflanzen der Insel oder anderen lebensmittelechten Materialien geflochten.“ ersetzt.

Die beantragte Änderung betrifft das Verfahren der Herstellung von „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“, insbesondere die für die Herstellung der Formen verwendeten Materialien. Es wird die Möglichkeit hinzugefügt, nicht nur natürliche Materialien, sondern auch andere Materialien zu verwenden, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und durch nationale und EU-Rechtsvorschriften zugelassen sind.

Die vorgeschlagene Änderung hat keine Auswirkungen auf die wesentlichen Merkmale des Enderzeugnisses. Sie bleiben gegenüber der ursprünglichen Produktspezifikation unverändert.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Ursprungsnachweis

Beschreibung

In Nummer 4 der Produktspezifikation sind die Anforderungen an den Ursprungsnachweis festgelegt. Mit dieser Änderung wird die Produktspezifikation nicht wesentlich geändert, sondern gemäß den geltenden Rechtsvorschriften aktualisiert.

Zwecks Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit wird sie um die Möglichkeit für Unternehmen ergänzt, Folgendes festzulegen: a) den Lieferanten, die Menge und den Ursprung sämtlicher gelieferter Rohstoffchargen und/oder Erzeugnisse; b) den Empfänger, die Menge und die Bestimmung der gelieferten Erzeugnisse; c) den Zusammenhang zwischen den einzelnen Input-Partien gemäß Buchstabe a) und den einzelnen Output-Partien gemäß Buchstabe b) dieses Absatzes.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN

Beschreibung

Verwaltungstechnische Änderungen im geografischen Gebiet:

Das abgegrenzte geografische Gebiet wird entsprechend der derzeitigen Verwaltungsgliederung des griechischen Hoheitsgebiets aktualisiert, ohne dass das abgegrenzte Gebiet geändert wird. Mit dieser Änderung soll das abgegrenzte Gebiet anhand der derzeit geltenden Verwaltungsgliederung (Kallikratis-Plan) in der Produktspezifikation beschrieben werden. Der Grund dafür liegt darin, dass seit der ursprünglichen Eintragung des Namens des Erzeugnisses Verwaltungsreformen in Griechenland durchgeführt wurden.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN

Beschreibung

Kontrollstellen:

Die betreffende Nummer wird entsprechend dem aktuellen institutionellen Rahmen aktualisiert. Die zuständige Kontrollbehörde, nunmehr ELGO-DIMITRA, wird ebenfalls hinzugefügt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN

Beschreibung

Statistische Informationen:

Die meteorologischen Elemente werden aktualisiert. Es werden aktualisierte Daten über die Verteilung der Population milchproduzierender Schafe und Ziegen nach Haltungsform im abgegrenzten Erzeugungsgebiet des Erzeugnisses dargelegt, die die Daten aus dem Jahr 1991 in der ursprünglichen Produktspezifikation ersetzen. Mit der beantragten Änderung sollen aktuelle Statistiken in die Produktspezifikation aufgenommen werden.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“

EU-Nr.: PDO-GR-0445-AM01 — 13.10.2025

1. **Name(n)**

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

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

Griechenland

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

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

0406 – Käse und Quark/Topfen

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Das Erzeugnis mit dem Namen „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ ist ein Hartkäse, der einen salzigen Geschmack, ein angenehmes Aroma und eine zylindrische Form mit charakteristischer Riffelung aufweist.

Traditionell wird er aus Schafsmilch oder einer Mischung aus Schafs- und Ziegenmilch hergestellt, wobei der Anteil der Ziegenmilch insgesamt nicht mehr als 30 % betragen darf.

Die grundlegenden Merkmale von „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ sind folgende:

Chemische Zusammensetzung:

— maximale Feuchtigkeit: 38 %

— Mindestfettgehalt in der Trockenmasse: 40 %

Zulässige Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe:

— Wesentlich: Natriumchlorid

— Optional:

  a) Calciumchlorid bis zu 20 g je 100 l Milch

  b) Konservierungsstoffe: die Verwendung von Konservierungsstoffen ist nicht zulässig

  c) Farbstoffe: die Verwendung von Farbstoffen ist nicht zulässig

Käsesorte: Hartkäse

Form: zylindrisch

Abmessungen: der Durchmesser beträgt in der Regel 10 cm, die Höhe ebenfalls 10 cm

Gewicht: bis ca. 1,5 kg

Rinde:

— Konsistenz: hart, trocken

— Aussehen: mit charakteristischer Riffelung

Käsemasse:

— Konsistenz: hart mit kleinen, über die Masse verstreuten Augen

— Farbe: weiß bis gelblich-weiß

— Augen mit unregelmäßiger Verteilung und unregelmäßiger Form

Die Verwendung von Farbstoffen, Antibiotika und Konservierungsstoffen im Käse ist nicht zulässig.

Das Erzeugnis wird entweder als ganzer Laib oder in Portionen vermarktet.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Die für die Herstellung von „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ verwendete Milch muss den folgenden Anforderungen genügen:

Sie muss von der Insel Lesbos stammen.

Art der Milch: reine Schafsmilch oder eine Mischung aus Schafs- und Ziegenmilch, wobei der Anteil der Ziegenmilch insgesamt nicht mehr als 30 % beträgt.

Anforderungen: Die Milch muss von Ziegen- und Schafrassen stammen, die traditionell im Erzeugungsgebiet von „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ gehalten werden und an dieses angepasst sind, wobei das Mytilini-Schaf die vorherrschende Rasse ist. Grundlage des Futters der Tiere muss die heimische Vegetation sein.

Die Milch muss von guter Qualität, roh oder pasteurisiert sein und spätestens 48 Stunden nach dem Melken zu Käse verarbeitet werden. Bis zur Gerinnung muss sie gemäß den gesetzlichen Bestimmungen unter kontrollierten Temperaturbedingungen gelagert werden. Sie muss aus Melkungen stammen, die frühesten zehn Tage nach dem Gebären vorgenommen werden.

Die Herstellung von „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ mit einer anderen Art von Milch als den oben genannten Arten ist nicht zulässig. Eine Konzentrierung der für die Herstellung von „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ verwendeten Milch sowie der Zusatz von Milchpulver, Milchproteinen, Kaseinaten, Farbstoffen, Konservierungsstoffen und Antibiotika sind nicht zulässig.

Der für die Herstellung von „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ verwendeten Milch können traditionelles Lab oder andere Enzyme mit ähnlicher Wirkung beigemengt werden. Bei der Pasteurisierung der Milch werden harmlose Säurebakterienkulturen und Calciumchlorid in Mengen von bis zu 20 g/100 l Milch hinzugegeben.

Die Tiere finden ihr Futter fast ausschließlich auf Weideflächen mit eher geringer Weidekapazität, aber besonders reicher Flora. Die Schafe und Ziegen werden in erster Linie in Berg- und Hügelgebieten gehalten. Die Futteraufnahme erfolgt hauptsächlich durch Grasen. Während der Sommermonate werden die Herden auf Weideflächen in den Berggebieten getrieben.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Sämtliche Schritte der Herstellung, Reifung und Erstverpackung von „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ erfolgen in Räumlichkeiten auf der Insel Lesbos.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

-

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Um die Rückverfolgbarkeit des Enderzeugnisses zu gewährleisten, müssen die folgenden Kennzeichen auf die Verpackung von „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ aufgedruckt werden:

1. die ersten Buchstaben der Ursprungsbezeichnung: ΛΑ-ΜΥ
2. die Seriennummer der Verpackung
3. das Herstellungsdatum. Beispiel: ΛΑ-ΜΥ-1650-20.12.94

Wird „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ umverpackt, müssen die Angaben der Originalverpackung auf der neuen Verpackung erscheinen. Der Umverpacker kann die Seriennummer durch die Seriennummer der neuen Verpackung ersetzen. Außerdem müssen das Datum der Umverpackung und die Kenndaten des verantwortlichen Unternehmens auf der neuen Verpackung erscheinen.

Die Angaben, die auf der Verpackung erscheinen müssen, sind von der zuständigen Kontrollbehörde zu überprüfen.

4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Das geografische Gebiet, in dem „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ hergestellt wird, wird durch die geografischen Grenzen der Insel Lesbos (auch bekannt als Mytilini) im Regionalbezirk Lesbos, Verwaltungsregion Nordägäis, abgegrenzt.

Die Verwendung von Milch aus Gebieten außerhalb des oben genannten Gebiets ist für die Herstellung von „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ nicht zulässig.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Der Zusammenhang des Erzeugnisses mit dem abgegrenzten Gebiet beruht in erster Linie auf der Qualität der für seine Herstellung verwendeten Rohstoffe: reine Schafsmilch oder eine Mischung aus Schafs- und Ziegenmilch. Ein weiterer Aspekt des Zusammenhangs ist die Technik der Herstellung, die den traditionellen Methoden der Käseherstellung entspricht.

Lesbos ist eine Insel in der nördlichen Ägäis mit einer Fläche von 1 630 km² und damit die drittgrößte Insel Griechenlands. Das Gelände ist vulkanischen Ursprungs. Die Struktur des Geländes ist inseltypisch, mit einem Wechsel zwischen sanfter geneigten Flächen und steilen oder sehr steilen Hängen sowie Tiefland in den Küstengebieten. Die Insel hat Mittelgebirgscharakter; ihre höchste Erhebung liegt auf einer Höhe von 965 Metern (Profitis-Ilias-Gipfel). Weideland nimmt einen erheblichen Teil der Inselfläche ein.

Im Allgemeinen herrscht in Griechenland ein mediterranes Klima. Dieses weist im Winter die Merkmale eines gemäßigten Klimas und im Sommer die Merkmale subtropischer Hochdruckgebiete auf. Mit anderen Worten: Es gibt regnerische, milde Winter und trockene, heiße Sommer, geringe jährliche Niederschlagsmengen und lange Sonnenscheinperioden während des gesamten Jahres, insbesondere in der warmen Jahreszeit. Die Winter sind im abgegrenzten Gebiet mild, die Sommer relativ kühl. Dies ist auf die Nordostwinde (bekannt als „Meltemi“) zurückzuführen, die während der Sommermonate auf den Inseln der Ägäis vorherrschen.

Die natürliche Flora Griechenlands umfasst etwa 6 000 Arten, von denen 15 % oder sogar 20 % endemisch sind. Die endemischen Pflanzenarten gedeihen in Griechenland vor allem in isolierten Lebensräumen wie der Ägäisregion. Die Inseln des Ägäischen Meeres, einschließlich Lesbos, waren – aufgrund ihrer Nähe zur alten Vegetation Kleinasiens – von großer Bedeutung für die allmähliche Einwanderung im Osten endemischer Pflanzenarten nach Griechenland. Auf den Ägäischen Inseln ist Buschland weitverbreitet. Besonders hervorzuheben ist die Vegetation der Küstengebiete, die aufgrund des homogenen Klimas und der weiten Verbreitung vieler Arten relativ einheitlich ist. Die schwachen Gezeiten, das Fehlen großer Flüsse und andere Faktoren haben die Artenvielfalt eingeschränkt. Für Schafe und Ziegen sind Hülsenfrüchte und Gräser die idealen Weidepflanzen.

Die Schafe, die in Griechenland und insbesondere auf Lesbos gehalten werden, haben zwar größtenteils einen gemeinsamen genetischen Hintergrund, weisen jedoch aufgrund der besonderen Bedingungen im jeweiligen Haltungsgebiet unterschiedliche Merkmale auf. Es handelt sich um kleinwüchsige Tiere, die an die schwierigen geophysikalischen und klimatischen Gegebenheiten der Region angepasst sind und mit einer jährlichen Milchproduktion von 80 bis 120 l zwar nur eine geringe Milchmenge, dafür jedoch eine Milch von hervorragender Qualität erzeugen. Zu dieser hohen Qualität tragen sowohl die Art der Haltung als auch die Vielfalt der Flora der Region wesentlich bei.

Bei den Schafen auf Lesbos handelt es sich vorwiegend um einheimische Mytilini-Schafe. Die überwiegende Mehrheit der Ziegenpopulation umfasst heimische Ziegenrassen. Die heimische Ziege weist farbliche Unterschiede auf und zeichnet sich durch die Merkmale von Landrassen, wie z. B. durch Kleinwüchsigkeit, begrenzte Fruchtbarkeit, eine geringe Milchleistung und eine kräftige Konstitution aus. Die jährliche Milcherzeugung liegt bei Ziegen in Berggebieten zwischen 50 und 100 l und bei Ziegen im Flachland zwischen 120 und 150 l. In den Berg- und Hügelgebieten werden die Ziegen ausschließlich im Freiland gehalten.

Zu den Hauptmerkmalen der Schaf- und Ziegenzucht in diesem Gebiet zählen folgende: die große Anzahl von Betrieben und die geringe Anzahl von Tieren pro Betrieb; die einheimischen Schaf- und Ziegenrassen, die gut an die schwierigen geophysikalischen und klimatischen Bedingungen angepasst sind, jedoch nur geringe Milcherträge liefern; und die Verbreitung der extensiven Schaf- und Ziegenhaltung vor allem in den Berg- und Hügelgebieten. Die Haltung der Schafe und Ziegen erfolgt hauptsächlich auf Weideflächen mit eher geringer Weidekapazität, aber besonders reicher Flora, sowie auf Hochweiden, auf die die Tiere in der Sommersaison getrieben werden.

Was die Qualität der Rohstoffe betrifft, so unterscheiden sich Schafs- und Ziegenmilch sowohl in der chemischen Zusammensetzung als auch in den Eigenschaften für die Käseherstellung erheblich von Kuhmilch. Dieser Unterschied ist bei der Milch von den in Griechenland vorherrschenden lokalen, einheimischen und ertragsschwachen Rassen noch deutlicher. Aufgrund der besonderen klimatischen Bedingungen und der geophysikalischen Beschaffenheit der Vegetation zeichnen sich diese Rassen durch die Erzeugung von Milch mit besonders hohem Feststoffgehalt und einem sehr reichhaltigen Aroma aus.

Im Allgemeinen weisen Schafs- und Ziegenmilch im Vergleich zu Kuhmilch einen höheren Eiweiß-, Fett- und Trockenmassegehalt auf. Diese beeinflussen den Ertrag und die Eigenschaften des Käses.

Abgesehen von den quantitativen Unterschieden gibt es jedoch auch qualitative Unterschiede zwischen den Milcharten, die sich auf den Ertrag bei der Käseherstellung sowie auf die mechanischen, physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften von „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ auswirken. Die wichtigsten Unterschiede sind die folgenden:

a) Schafs- und Ziegenmilch enthalten keine Carotine. Daher hat der aus dieser Milch hergestellte Käsebruch eine natürliche weiße Farbe, im Gegensatz zum Käsebruch aus Kuhmilch, der eine gelbliche Farbe hat.

b) Das Milchfett liefert Bestandteile, die maßgeblich zur Aroma- und Geschmacksbildung des gereiften Käses beitragen. Die vorhandenen Fettsäuren mit niedrigem Molekulargewicht in der Fettstruktur der Milch wirken sich auf das endgültige Aroma des Käses aus. Schafsmilch und insbesondere Ziegenmilch enthalten erhebliche Mengen an Caproat, Caprylsäure und Capronsäure, sodass das typische Aroma des aus diesen Milcharten erzeugten Käses reichhaltiger und der Geschmack intensiver (pikanter) ist, was bei der Verwendung von Kuhmilch nicht erreicht wird.

c) Auch bei den Kaseinfraktionen der drei Milcharten gibt es quantitative und qualitative Unterschiede, weshalb sich die Hydrolyseprodukte unterscheiden. Diese Produkte sind zusammen mit freien Fettsäuren maßgeblich für die geschmacklichen Eigenschaften des Käses verantwortlich.

d) Die elektrophoretische Mobilität von Alpha-S1-Kasein in den drei Milcharten ist von besonderem Interesse. Es handelt sich um eine Eigenschaft, mit der Verfälschungen mit anderen Milchsorten nachgewiesen werden können.

Natürlich wirken sich diese Unterschiede in der chemischen Zusammensetzung der Milch auf die physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften von „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ aus.

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ ist ein Hartkäse mit einem salzigen Geschmack, einem angenehmen Aroma und einer charakteristischen Riffelung. Traditionell wird er aus Schafsmilch oder einer Mischung aus Schafs- und Ziegenmilch hergestellt, wobei der Anteil der Ziegenmilch insgesamt nicht mehr als 30 % betragen darf. Die Qualitätsmerkmale von „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ sind in erster Linie auf die Qualität der verwendeten Rohstoffe und die Technik der Käseherstellung zurückzuführen.

Die Entwicklung der Schaf- und Ziegenhaltung auf Lesbos, wie in Griechenland allgemein, und ihr Aufstieg seit der Antike zur vorherrschenden Form der Milchwirtschaft – in einigen Regionen sogar als einzige Form –, sind auf die besonderen geophysikalischen und klimatischen Gegebenheiten des Landes zurückzuführen, die für die Herdenhaltung nicht förderlich sind. Der hohe Anteil an Berggebieten sowie die trockenen und heißen klimatischen Bedingungen, die nur während bestimmter, relativ kurzer Zeiträume des Jahres eine natürliche Vegetation begünstigen, waren die wichtigsten und ausschlaggebenden Faktoren. Das Ergebnis war die Entwicklung von Schaf- und Ziegenrassen, die über eine kräftige Konstitution verfügen und an die schwierigen Gegebenheiten angepasst sind, jedoch eine geringe Milchleistung aufweisen.

Die Anpassung an die natürlichen Bedingungen und die Nutzung der Weideflächen mit ihrer vielfältigen Flora, die aufgrund der Anzahl ihrer endemischen Pflanzen einzigartig ist, führen dazu, dass die erzeugte Milch eine besonders vielseitige chemische Zusammensetzung aufweist und sich gleichzeitig durch außerordentliche organoleptische Eigenschaften auszeichnet. Erlesene Käsesorten, unter denen „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ einen besonderen Ruf genießt, sind das Ergebnis der Qualität dieser Milch und der Erfahrung der Käsehersteller.

Ein wichtiges Merkmal der Weiden in den Berg- und Hügelgebieten auf Lesbos ist, dass dort keine Herbizide, Pestizide, Unkrautvernichtungsmittel, Insektizide usw. eingesetzt werden. Darüber hinaus ist die Konzentration von Blei und anderen Schadstoffen besonders gering, da es in diesen Gebieten keine Hauptverkehrsstraßen gibt. Da solche Stoffe in der Umwelt und der Vegetation, die dem Futter der Schafe und Ziegen in den Berg- und Hügelgebieten ausschließlich zugrunde liegt, nicht auftreten, sind die dort erzeugte Milch und der dort hergestellte Käse kaum oder gar nicht verunreinigt. Das Gegenteil ist bei der Milch von Tieren der Fall, die mit angebauten Futtermitteln gefüttert werden.

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ ist ein traditioneller Käse, der seinen Ursprung auf Lesbos hat und dort auch weiterentwickelt wurde. Die Herstellung dieses Käses – hauptsächlich aus Schafsmilch oder einer Mischung aus Schafs- und Ziegenmilch – besitzt eine lange ununterbrochene Tradition. Das Erzeugnis ist in Griechenland weitverbreitet und der Pro-Kopf-Verbrauch auf dem heimischen Markt ist beträchtlich. Dieser traditionelle Käse von der Insel Lesbos hat mit seiner unverwechselbaren Form und seinen besonderen organoleptischen Eigenschaften ein sehr hohes Ansehen erlangt, das sich seit Beginn des vergangenen Jahrhunderts auch im Rest Griechenlands etabliert hat.

Seinen Namen verdankt „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ seiner Art der Lagerung und Haltbarmachung („ladotyri“ bedeutet „in Öl konservierter Käse“). Früher wurde er in Olivenöl gelagert, das gemeinhin als „Ladi“ bezeichnet wird. Die Insel Lesbos ist besonders für die Produktion und Qualität ihres Olivenöls bekannt.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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