Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/131

12.1.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/131)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis»

Αριθ. αναφ. ΕΕ: PDO-GR-0445-AM01 — 13.10.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ελλάδα

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Όνομα

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Όλες οι τροποποιήσεις που κοινοποιούνται συνιστούν συνήθη τροποποίηση των προδιαγραφών του προϊόντος «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis», καθώς δεν μπορούν να θεωρηθούν ενωσιακή τροποποίηση, διότι δεν εμπίπτουν σε καμία από τις περιπτώσεις του άρθρου 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143. Δηλαδή, δεν συνεπάγονται: αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή ή περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Περιγραφή

Τροποποιείται το κεφάλαιο 5 της Μεθόδου Παραγωγής των Προδιαγραφών και συγκεκριμένα στην παράγραφο της τεχνολογίας παρασκευής του προϊόντος, η φράση: «η ωρίμανση των τυριών γίνεται σε χώρους με υψηλή σχετική υγρασία, 85 % περίπου και θερμοκρασία 12-16 °C επί τρεις τουλάχιστον μήνες» αντικαθίσταται με την φράση «η ωρίμανση των τυριών γίνεται σε χώρους με υψηλή σχετική υγρασία, 85 % περίπου και θερμοκρασία έως 16 °C επί τρεις τουλάχιστον μήνες».

Ο λόγος για τον οποίο απαιτείται η εν λόγω τροποποίηση είναι ότι η σύγχρονη τεχνολογία, οι συνθήκες (παστερίωση και σταθερές συνθήκες παραγωγής, βελτίωση της ποιότητας του νωπού γάλακτος κτλ.) και οι οξυγαλακτικές καλλιέργειες που χρησιμοποιούνται έχουν βελτιωθεί σημαντικά, από την περίοδο υποβολής του αρχικού αιτήματος.

Συγκεκριμένα, σήμερα η χρήση σύγχρονων μέσων, εργαλείων και ειδικά οξυγαλακτικών καλλιεργειών για την πτώση του pH του τυριού, επιτυγχάνει την ταχύτερη και γρηγορότερη ωρίμανση του τυριού, με αποτέλεσμα τα τυριά να σταθεροποιούνται σε χρονικό διάστημα που γνωρίζει ο κάθε παραγωγός, ανάλογα την οξυγαλακτική καλλιέργεια που χρησιμοποιεί και σε θερμοκρασίες ανάλογες του αρχικού ωφέλιμου μικροβιακού στελέχους (ων) που έχει χρησιμοποιηθεί. Έτσι, στην προσπάθεια τους οι παραγωγοί να μην έχουν υπερβολικές ωριμάνσεις που θα δώσουν έντονες γεύσεις στο τυρί μετά την ολοκλήρωση της ωρίμανσης, επιθυμούν να αναστείλουν την έντονη ωρίμανση με την χρήση χαμηλότερων θερμοκρασιών. Η διαδικασία της ωρίμανσης δεν μεταβάλλεται σε θερμοκρασίες μικρότερες από το αυστηρά διατυπωμένο κατώτερο όριο θερμοκρασίας των 12oC, αλλά συνεχίζεται με διαφορετικό ρυθμό. Η ωρίμανση του τυριού συνεχίζει και στο ψυγείο και ο έλεγχος ολοκλήρωσης της ωρίμανσης γίνεται μέσω της μέτρησης φυσικοχημικών χαρακτηριστικών (όπως η ενεργός οξύτητα –pH-) και δεν συνδέεται αυστηρά μόνο με τη θερμοκρασία ωρίμανσης.

Ένας άλλος λόγος για τον οποίο ζητείται η τροποποίηση είναι ότι στις θερμοκρασίες ωρίμανσης που προβλέπονταν με την αρχική προδιαγραφή, ευνοείται η ανάπτυξη μούχλας στα τυριά και γίνονται επιμολύνσεις. Το πρόβλημα έχει προκύψει στα σύγχρονα ωριμαντήρια όπου χρησιμοποιούνται κλειστά κυκλώματα αέρα, ενώ οι παλαιότερες εγκαταστάσεις δεν είχαν τέτοιου είδους συστήματα.

Για τους λόγους αυτούς κρίνεται απαραίτητο να τροποποιηθεί το εύρος της θερμοκρασίας ωρίμανσης του τυριού ως προς την ελάχιστη τιμή.

Η προτεινόμενη τροποποίηση δεν επηρεάζει τα ουσιώδη χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος, τα οποία παραμένουν ίδια με τα προβλεπόμενα στις αρχικές προδιαγραφές. Το γεγονός αυτό τεκμηριώνεται συγκεκριμένα από πείραμα που διενεργήθηκε σε 60 δείγματα τυριών με την ονομασία «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis», εκ των οποίων τα μισά ωρίμασαν σε θερμοκρασία 12-160C και τα υπόλοιπα δείγματα ωρίμασαν σε θερμοκρασίες εντός του εύρους θερμοκρασιών (κατώτερες από 160C) που ζητείται με την τροποποίηση. Διαπιστώθηκε ότι δεν υπήρξαν στατιστικά σημαντικές διαφορές στα κύρια χαρακτηριστικά του προϊόντος, μετά την ξηρή αλάτιση και την σταθεροποίηση του pH των δειγμάτων τυριού.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Περιγραφή

Τροποποιείται το κεφάλαιο ΣΤ (I) της Τεχνολογίας Παρασκευής των Προδιαγραφών και συγκεκριμένα στην παράγραφο της τεχνολογίας παρασκευής του προϊόντος, η φράση: «Τα καλούπια είναι κυλινδρικά με πυθμένα και είναι πλεκτά, από βούρλο ή άλλους αυτοφυείς θάμνους του νησιού.» αντικαθίσταται με την φράση «Τα καλούπια είναι κυλινδρικά με πυθμένα και είναι πλεκτά από βούρλο ή άλλους αυτοφυείς θάμνους του νησιού ή από άλλο υλικό κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα».

Η υπόψη αιτούμενη τροποποίηση, αφορά τη μέθοδο παραγωγής του τυριού «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» και συγκεκριμένα τα υλικά που είναι κατασκευασμένα τα καλούπια. Προστίθεται η δυνατότητα να είναι κατασκευασμένα όχι μόνο από φυσικά υλικά αλλά και από άλλα υλικά, κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα, εγκεκριμένα από την εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Η προτεινόμενη τροποποίηση δεν επηρεάζει τα ουσιώδη χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος, τα οποία παραμένουν ίδια με τα προβλεπόμενα στις αρχικές προδιαγραφές.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Απόδειξη καταγωγής

Περιγραφή

Το κεφάλαιο 4 των Προδιαγραφών συμπληρώνεται με τις διαδικασίες που πρέπει να τηρούνται για την απόδειξη της καταγωγής. Με την αιτούμενη τροποποίηση δεν επέρχεται κάποια ουσιώδης αλλαγή στις Προδιαγραφές, αλλά αυτές επικαιροποιούνται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Προστίθεται στις προδιαγραφές ότι για την τήρηση της ιχνηλασιμότητας οι επιχειρήσεις είναι σε θέση να προσδιορίσουν: α) τον προμηθευτή, την ποσότητα και την προέλευση όλων των παρτίδων πρώτης ύλης ή/και των προϊόντων που προμηθεύονται· β) τον αποδέκτη, την ποσότητα και τον προορισμό των προϊόντων που προμηθεύουν· γ) τη σχέση μεταξύ κάθε παρτίδας εισροών που αναφέρεται στο στοιχείο α) και κάθε παρτίδας εκροών που αναφέρεται στο στοιχείο β) της παρούσας παραγράφου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΛΛΟ-ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΕΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Περιγραφή

Διοικητικές αλλαγές στην γεωγραφική περιοχή:

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή επικαιροποιείται σύμφωνα με την ισχύουσα διοικητική διαίρεση της ελληνικής επικράτειας, χωρίς να επέλθει αλλαγή στην οριοθετημένη ζώνη. Σκοπός της τροποποίησης αυτής είναι η αποτύπωση στις προδιαγραφές της οριοθετημένης ζώνης με την ισχύουσα διοικητική διαίρεση (Καλλικράτης), καθώς έχουν επέλθει διοικητικές μεταρρυθμίσεις στην Ελλάδα από την περίοδο που έγινε η αρχική καταχώριση της ονομασίας.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΛΛΟ-ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΕΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Περιγραφή

Φορείς ελέγχου:

Επικαιροποιείται το συγκεκριμένο σημείο σύμφωνα με το ισχύον θεσμικό πλαίσιο και προστίθεται η αρμόδια αρχή ελέγχου που είναι πλέον ο ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΛΛΟ-ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΕΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Περιγραφή

Στατιστικά στοιχεία:

Επικαιροποιούνται τα μετεωρολογικά στοιχεία και παρουσιάζονται επικαιροποιημένα στοιχεία για την κατανομή του πληθυσμού των αρμεχθέντων προβάτων και αιγών, ανά τύπο εκτροφής, στην οριοθετημένη ζώνη παραγωγής του προϊόντος, αντί των στοιχείων της αρχικής προδιαγραφής που αφορούσαν το έτος 1991. Ο λόγος για την αιτούμενη τροποποίηση είναι η απόδοση επικαιροποιημένων στατιστικών στοιχείων στην προδιαγραφή.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis»

Αριθ. αναφ. ΕΕ: PDO-GR-0445-AM01 — 13.10.2025

1. **Ονομασία(ες)**

«Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ελλάδα

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

0406 - Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» είναι σκληρό τυρί με αλμυρή γεύση, ευχάριστο άρωμα και χαρακτηριστικό ανάγλυφο κυλινδρικό σχήμα.

Παράγεται παραδοσιακά από γάλα πρόβειο ή μίγματα αυτού με κατσικίσιο σε αναλογία του τελευταίου όχι μεγαλύτερη του 30 % του συνόλου.

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» είναι:

Χημική σύσταση:

— Μέγιστη υγρασία: 38 %

— Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40 %

Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής:

— Απαραίτητα: χλωριούχο νάτριο

— Προαιρετικά:

α) Χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20 g ανά 100Kg γάλακτος

β) Συντηρητικά: δεν επιτρέπεται η χρήση συντηρητικών

γ) Χρωστικές: δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών

Τύπος τυριού: σκληρό τυρί

Σχήμα: κυλινδρικό

Διαστάσεις: συνήθως διάμετρος 10 cm και ύψος, συνήθως, 10 cm.

Βάρη: έως 1,5 Kg περίπου

Επιδερμίδα

— Συνεκτικότητα: σκληρή, ξηρή

— Εμφάνιση: με χαρακτηριστικό ανάγλυφο σχήμα

Μάζα τυριού

— Υφή: σκληρή με μικρές οπές διασκορπισμένες σε όλη τη μάζα του

— Χρώμα: λευκό έως λευκοκίτρινο

— Οπές με ακανόνιστη κατανομή και ακανόνιστο σχήμα.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, αντιβιοτικών και συντηρητικών ουσιών στο τυρί.

Το προϊόν διατίθεται είτε ως ολόκληρο κεφάλι είτε τεμαχισμένο.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Το γάλα που χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

Το γάλα πρέπει να προέρχεται από την νήσο Λέσβο.

Είδος γάλακτος: Αμιγές πρόβειο ή μίγμα πρόβειου και κατσικίσιου στο οποίο το δεύτερο δεν υπερβαίνει το 30 % του συνόλου.

Λοιπές προδιαγραφές: Το γάλα πρέπει να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis», με κυρίαρχη την φυλή του προβάτου Μυτιλήνης και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

Το γάλα πρέπει να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο, να τυροκομείται το αργότερο εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις. Θα πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις που γίνονται δέκα τουλάχιστον ημέρες μετά από τον τοκετό..

Απαγορεύεται η παρασκευή του τυριού «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων παραπάνω. Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή τυριού «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή τυριού «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20g / 100kg γάλακτος.

Η διατροφή των προβάτων και των αιγών στηρίζεται αποκλειστικά σχεδόν στην βλάστηση βοσκοτόπων χαμηλής μάλλον βοσκοϊκανότητας αλλά με ιδιαίτερα πλούσια χλωρίδα. Τα αιγοπρόβατα εκτρέφονται κατά κύριο λόγο σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές και διατρέφονται κατά κύριο λόγο με βόσκηση. Τα κοπάδια μετακινούνται κατά την θερμή περίοδο σε βοσκοτόπους ορεινών περιοχών.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η παρασκευή, η ωρίμανση και η αρχική συσκευασία του τυριού «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην νήσο Λέσβο

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

-

4.6. *Ειδικοί κανόνες επισήμανσης του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Προκειμένου να εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του τελικού προϊόντος στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» αναγράφονται υποχρεωτικά τα ακόλουθα στοιχεία ελέγχου:

1. Τα πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΛΑ-ΜΥ
2. Ο αύξων αριθμός του μέσου συσκευασίας και
3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα: ΛΑ-ΜΥ-1650-20.12.94)

Σε περίπτωση υποσυσκευασίας του τυριού «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis», αναγράφονται σε αυτήν τα στοιχεία που αναφέρονται στην συσκευασία από την οποία αυτή προέρχεται. Ο υποσυσκευαστής δύναται να αντικαθιστά τον αύξοντα αριθμό συσκευασίας με τον αύξοντα αριθμό υποσυσκευασίας. Επιπλέον, στην υποσυσκευασία αναγράφονται η ημερομηνία υποσυσκευασίας καθώς και τα στοιχεία της επιχείρησης που την πραγματοποιεί.

Οι ενδείξεις που αναγράφονται υποχρεωτικά στα μέσα συσκευασίας θα πρέπει να ελέγχονται από την αρμόδια αρχή ελέγχου.

4.7. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Η γεωγραφική ζώνη στην οποία παρασκευάζεται το τυρί «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» οριοθετείται από τα γεωγραφικά όρια της νήσου Λέσβου (κοινώς Μυτιλήνη) της Περιφερειακής Ενότητας Λέσβου της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου.

Για την παρασκευή του τυριού «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis», δεν επιτρέπεται η χρήση γάλακτος που προέρχεται από περιοχές άλλες πέραν της προαναφερθείσας.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Περίληψη του δεσμού

Ο δεσμός του προϊόντος με την οριοθετημένη ζώνη βασίζεται κατά κύριο λόγο στην ποιότητα της πρώτης ύλης που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του, αμιγές πρόβειο γάλα ή μείγμα πρόβειου και κατσικίσιου και στην εφαρμοζόμενη τεχνολογία παρασκευής η οποία ακολουθεί την παραδοσιακή μέθοδο τυροκόμισης.

Η Λέσβος είναι νησί του Βορείου Αιγαίου με έκταση 1 630 τετραγωνικά χιλιόμετρα και είναι το 3ο σε έκταση νησί της Ελλάδας. Το έδαφος είναι πυριγενές. Η διαμόρφωση του εδάφους είναι νησιωτική, όπου οι ομαλές εδαφικές κλίσεις αλληλοδιαδέχονται τις απότομες ή πολύ απότομες σχηματίζοντας πεδινές εκτάσεις στα παράλια τμήματα. Το νησί είναι ημιορεινό με μέγιστο υψόμετρο τα 965 μέτρα (Προφ. Ηλίας). Οι βοσκότοποι συνιστούν σημαντικό ποσοστό της έκτασης του νησιού.

Η Ελλάδα γενικά ανήκει στο μεσογειακό τύπο κλίματος. Αυτός εμφανίζει τα χαρακτηριστικά του κλίματος των εύκρατων περιοχών κατά το χειμώνα και τα χαρακτηριστικά των υποτροπικών περιοχών των υψηλών πιέσεων κατά το θέρος, δηλαδή βροχερή χειμερινή και ξηρή θερινή περίοδο, μικρό ετήσιο ύψος βροχής, ήπιο χειμώνα, θερμό θέρος και μεγάλη διάρκεια ηλιοφάνειας καθ' όλο το έτος και ιδιαίτερα κατά τη θερμή περίοδο του έτους. Ο χειμώνας στην οριοθετημένη περιοχή είναι ήπιος και τα καλοκαίρια σχετικά δροσερά γεγονός που οφείλεται στους βορειοανατολικούς ανέμους (μελτέμια) που επικρατούν κατά τη θερινή περίοδο στα νησιά του Αιγαίου.

Η φυσική χλωρίδα της Ελλάδας αποτελείται περίπου από6 000 είδη εκ των οποίων το 15 % - και κατ' άλλους το 20 % - είναι ενδημικό. Ο ενδημισμός της χλωρίδας στη χώρα ευνοήθηκε κυρίως σε απομονωμένους βιοτόπους, όπως είναι η περιοχή του Αιγαίου. Τα νησιά του Αιγαίου, μεταξύ των οποίων και η Λέσβος, απετέλεσαν σημαντικό μονοπάτι για τη σταδιακή μετανάστευση ενδημικών ειδών χλωρίδας στην Ελλάδα από την Ανατολή, λόγω τη γειτνίασης με την αρχέγονη χλωρίδα της Μικράς Ασίας. Στα νησιά του Αιγαίου είναι ευρέως διαδεδομένα τα φρύγανα. Ιδιαίτερη μνεία γίνεται στη χλωρίδα των ακτών που είναι μάλλον ομοιόμορφη λόγω της ομοιομορφίας του κλίματος και της ευρείας κατανομής πολλών ειδών. Οι ασθενείς παλίρροιες, η απουσία μεγάλων ποταμών και άλλοι παράγοντες έχουν περιορίσει την ποικιλία. Στα αιγοπρόβατα τα πιο αρεστά νομευτικά είδη ανήκουν σε αυτοφυή αγροστώδη και ψυχανθή.

Τα πρόβατα που εκτρέφονται στη Λέσβο αλλά και γενικότερα στην Ελλάδα, έχουν στο μεγαλύτερο ποσοστό τους κοινό γενετικό υπόβαθρο, αλλά εμφανίζουν διαφοροποιήσεις στα χαρακτηριστικά τους, αναλόγως των ιδιαιτέρων συνθηκών της περιοχής εκτροφής τους. Είναι ζώα μικρού μεγέθους, προσαρμοσμένα στις δύσκολες γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής με μικρή γαλακτοπαραγωγή, 80-120 Kg ετησίως, αλλά με εκλεκτής ποιότητας γάλα. Στο τελευταίο συντελεί ουσιαστικά ο τρόπος εκτροφής και η ποικιλία της χλωρίδας της περιοχής.

Στη Λέσβο κυριαρχεί η ντόπια φυλή προβάτου Μυτιλήνης. Σε ότι αφορά τις κατσίκες, η μεγάλη πλειονότητα του πληθυσμού τους είναι ντόπιες φυλές. Η ντόπια κατσίκα εμφανίζει παραλλακτικότητα ως προς το χρωματισμό και χαρακτηριστικά αβελτίωτου ζώου, όπως μικρό μέγεθος, μικρή πολυδυμία, μικρή γαλακτοπαραγωγή και ισχυρή ιδιοσυστασία. Η ετήσια γαλακτοπαραγωγή κυμαίνεται περίπου μεταξύ 50-100 κιλών γάλακτος για τα ζώα ορεινών περιοχών και 120-150 για τα ζώα πεδινών περιοχών. Στις ορεινές και ημιορεινές περιοχές η εκτροφή της ντόπιας κατσίκας γίνεται αποκλειστικά με ελεύθερη βοσκή.

Βασικά χαρακτηριστικά της αιγοπροβατοτροφίας της περιοχής είναι ο μεγάλος αριθμός κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων και μικρός αριθμός ζώων ανά εκμετάλλευση, οι αβελτίωτες φυλές προβάτων και κατσικιών, με καλή προσαρμογή στις δύσκολες γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν, αλλά με μικρές αποδόσεις σε γάλα, η επικράτηση του εκτατικού συστήματος εκτροφής των αιγοπροβάτων κατά κύριο λόγο σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές. Η διατροφή των προβάτων και των αιγών στηρίζεται κυρίως στη βλάστηση βοσκοτόπων χαμηλής μάλλον βοσκοϊκανότητας αλλά με ιδιαιτέρα πλούσια χλωρίδα και στη μετακίνηση των κοπαδιών κατά τη θερμή περίοδο σε βοσκότοπους ορεινών περιοχών.

Όσον αφορά την ποιότητα της πρώτης ύλης, το πρόβειο και το κατσικίσιο γάλα διαφέρουν σημαντικά από το αγελαδινό, τόσο στη χημική σύσταση όσο και στις τυροκομικές ιδιότητες. Η διαφοροποίηση αυτή γίνεται ακόμα εντονότερη στην περίπτωση εγχώριων, μη βελτιωμένων και με χαμηλές αποδόσεις φυλών που επικρατούν στην Ελλάδα, οι οποίες λόγω των ιδιότυπων συνθηκών του κλίματος, του γεωφυσικού χαρακτήρα και της χλωρίδας, χαρακτηρίζονται από παραγωγή γάλακτος με ιδιαίτερα αυξημένα στερεά συστατικά και πολύ πλούσιο άρωμα.

Γενικά, το πρόβειο και το κατσικίσιο γάλα χαρακτηρίζονται, σε σχέση με το αγελαδινό, από αυξημένη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη, λίπος και ξηρά ουσία, γεγονός που επηρεάζει την απόδοση και τις ιδιότητες του τυριού.

Εκτός όμως από τις ποσοτικές διαφορές, υπάρχουν και ποιοτικές, μεταξύ των ειδών γάλακτος που επηρεάζουν την απόδοση σε τυρί αλλά και τις μηχανικές ιδιότητες, τις φυσικοχημικές και οργανοληπτικές ιδιότητες του τυριού «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis». Οι σημαντικότερες διαφορές είναι οι εξής:

α) Στο πρόβειο και στο κατσικίσιο γάλα δεν υπάρχουν καροτένια, με αποτέλεσμα το πήγμα που παράγεται από αυτά να έχει φυσικό λευκό χρώμα, σε αντίθεση με το πήγμα που παράγεται από αγελαδινό γάλα, το οποίο έχει κιτρινωπό χρώμα.

β) Το λίπος του γάλακτος αποτελεί πηγή συστατικών που συμβάλλουν σημαντικά στη διαμόρφωση του αρώματος και της γεύσης του ώριμου τυριού. Η συμμετοχή λιπαρών οξέων μικρού μοριακού βάρους στη δομή του λίπους του γάλακτος επηρεάζει το τελικό άρωμα του τυριού. Το πρόβειο γάλα και ειδικότερα το κατσικίσιο, περιέχουν σημαντικές ποσότητες καπροϊκού, καπρυλικού και καπρονικού οξέος με αποτέλεσμα το τυπικό άρωμα του τυριού που παράγεται από αυτά τα είδη γάλακτος να είναι πιο πλούσιο και η γεύση πιο δριμεία (πιπεράτη), κάτι που δεν επιτυγχάνεται στην περίπτωση χρησιμοποίησης αγελαδινού γάλακτος.

γ) Στα κλάσματα των καζεϊνων υπάρχουν επίσης διαφορές ποσοτικές και ποιοτικές στα τρία είδη γάλακτος, με συνέπεια και τα προϊόντα υδρόλυσης της να διαφέρουν. Τα τελευταία, της, μαζί με τα ελεύθερα λιπαρά οξέα είναι εκείνα που κατά κύριο λόγο διαμορφώνουν τα γευστικά χαρακτηριστικά του τυριού.

δ) Ενδιαφέρον παρουσιάζει η διαφορετική ηλεκτροφορητική κινητικότητα της as1- καζεΐνης των τριών ειδών γάλακτος ιδιότητα που επιτρέπει την ανίχνευση τυχόν νοθείας του της με τα άλλα.

Οι διαφορές αυτές στη χημική σύσταση του γάλακτος, όπως είναι φυσικό έχουν επίδραση στα φυσικοχημικά και στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τυριού «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis».

Το «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» είναι σκληρό τυρί, με αλμυρή γεύση, ευχάριστο άρωμα και χαρακτηριστικό ανάγλυφο σχήμα. Παράγεται παραδοσιακά από γάλα πρόβειο ή μίγματα αυτού με κατσικίσιο σε αναλογία του τελευταίου όχι μεγαλύτερη του 30 % του συνόλου. Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του τυριού «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» οφείλονται κατά κύριο λόγο στην ποιότητατης πρώτης ύλης που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του και στην εφαρμοζόμενη τεχνολογία τυροκόμισης.

Η ανάπτυξη της αιγοπροβατοτροφίας στη Λέσβο, όσο και στην υπόλοιπη Ελλάδα και η από αρχαιοτάτων χρόνων μέχρι σήμερα ανάδειξή της σε κυρίαρχη αν όχι αποκλειστική για μερικές περιοχές, μορφή γαλακτοπαραγωγού κτηνοτροφίας, ήταν αποτέλεσμα των ιδιαίτερων γεωφυσικών και κλιματολογικών συνθηκών της χώρας οι οποίες δεν ευνοούν την ανάπτυξη της αγελαδοτροφίας. Το μεγάλο ποσοστό των ορεινών εκτάσεων και οι ξηροθερμικές συνθήκες του κλίματος, που ευνοούν τη φυσική βλάστηση κατά ορισμένες μόνο περιόδους του έτους, μικρής σχετικά διάρκειας, απετέλεσαν τους κύριους και καθοριστικούς παράγοντες. Σαν αποτέλεσμα ήταν η ανάπτυξη φυλών αιγοπροβάτων με ισχυρή ιδιοσυστασία και προσαρμοστικότητα στις δύσκολες αυτές συνθήκες.

Αυτές οι φυλές προβάτων και αιγών, προσαρμοσμένες στις φυσικές συνθήκες και αξιοποιώντας βοσκότοπους με εκπληκτική ποικιλία χλωρίδας, μοναδική για τον αριθμό των ειδών ενδημικής βλάστησης, χαρακτηρίζονται για τη χαμηλή γαλακτοπαραγωγή τους αλλά και για το γάλα ιδιαίτερα πλούσιας χημικής σύστασης και εξαιρετικών οργανοληπτικών ιδιοτήτων. Η ποιότητα του αιγοπρόβειου γάλακτος συνδυασμένη με την εμπειρία των τυροκόμων έχει σαν καρπούς μια σειρά εκλεκτών τυριών, μεταξύ των οποίων συγκαταλέγεται το «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis».

Σημαντικό χαρακτηριστικό της χλωρίδας των ορεινών και ημιορεινών βοσκοτόπων της Λέσβου είναι η απουσία από αυτή φυτοφαρμάκων, παρασιτοκτόνων, ζιζανιοκτόνων, εντομοκτόνων κ.ά. γεωργικών φαρμάκων, ενώ η συγκέντρωση μολύβδου και άλλων ρυπαντών είναι ιδιαίτερα χαμηλή, εξαιτίας της έλλειψης μεγάλων οδικών αρτηριών στις περιοχές αυτές. Σαν συνέπεια της μη ύπαρξη τέτοιων ουσιών στο περιβάλλον και στη χλωρίδα, από την οποία διατρέφονται σχεδόν αποκλειστικά στις ορεινές και στις ημιορεινές περιοχές τα αιγοπρόβατα, είναι το γάλα και το τυρί που παράγεται από αυτό να έχει μηδαμινή επιμόλυνση σε αντίθεση με ότι συμβαίνει με το γάλα ζώων που διατρέφονται με καλλιεργημένες ζωοτροφές.

Το «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» είναι ένα παραδοσιακό τυρί που δημιουργήθηκε και εξελίχθηκε στη Λέσβο, όπου παρασκευάζεται συνεχώς επί πολλές δεκαετίες, κατά κύριο λόγο από πρόβειο γάλα ή μίγμα του με κατσικίσιο. Είναι προϊόν ευρείας λαϊκής κατανάλωσης στην Ελλάδα και εμφανίζει μεγάλη κατά κεφαλή κατανάλωση στην τοπική αγορά. Το παραδοσιακό αυτό τυρί της Λέσβου, με το χαρακτηριστικό σχήμα του και τις εκλεκτές του οργανοληπτικές ιδιότητες, απέκτησε πολύ καλή φήμη, η οποία από τις αρχές του προηγούμενου αιώνα διαδόθηκε και στον υπόλοιπο Ελληνικό χώρο.

Το «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» πήρε την ονομασία του (λαδοτύρι: τυρί που διατηρείται σε λάδι) από τον τρόπο αποθήκευσης και φύλαξής του παλιότερα μέσα σε ελαιόλαδο, κοινώς λάδι, για την παραγωγή και την ποιότητα του οποίου είναι ιδιαίτερα φημισμένη η νήσος Λέσβος.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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