C/2026/131

12.1.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/131)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis»

N.º ref. UE: PDO-GR-0445-AM01 de 13 de octubre de 2025

1. **Nombre del producto**

«Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Grecia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Desarrollo Rural y Alimentación, Dirección de sistemas de calidad y agricultura ecológica.

6. **Calificación de modificación normal**

Todas las modificaciones de la Comunicación constituyen una modificación normal del pliego de condiciones de «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis», ya que no pueden considerarse una modificación de la Unión puesto que no entran en ninguna de las condiciones incluidas en el artículo 24, apartado 3, del Reglamento (UE) 2024/1143. Es decir, no conllevan: un cambio en el nombre o en el uso del nombre, ni el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica, ni nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

MÉTODO DE PRODUCCIÓN

Descripción

Se modifica el apartado 5 «Método de producción» del pliego de condiciones, concretamente el párrafo relativo a la tecnología de elaboración del producto. La frase: «los quesos se maduran en salas con una elevada humedad relativa, de aproximadamente el 85 %, y una temperatura de entre 12 y 16 °C durante al menos tres meses» se sustituye por la frase «los quesos se maduran en salas con una elevada humedad relativa, de aproximadamente el 85 %, y una temperatura de hasta 16 °C durante al menos tres meses».

El motivo por el que se solicita esta modificación es que la tecnología moderna, las condiciones (pasteurización y condiciones estables para la producción, mejora de la calidad de la leche cruda, etc.) y los cultivos de ácido láctico utilizados han mejorado significativamente desde el momento en que se realizó la solicitud original.

En particular, actualmente la utilización de medios y herramientas modernos, y especialmente el uso de cultivos de ácido láctico para reducir el pH del queso, permiten una maduración más rápida del queso. El resultado es que los quesos se estabilizan en un período de tiempo que todos los productores conocen, en función de los cultivos de ácido láctico que utilizan y de las temperaturas adecuadas para la cepa o cepas microbianas activas originales utilizadas. Así pues, a fin de evitar una maduración excesiva que, una vez finalizada, daría a los quesos sabores intensos, los productores prefieren interrumpir una maduración intensa utilizando temperaturas más bajas. El proceso de maduración no se altera a temperaturas más bajas del límite estricto establecido de 12 °C, sino que continúa a un ritmo distinto. La maduración del queso continúa en cámaras frigoríficas y el control de la finalización de la maduración se lleva a cabo mediante la medición de las características físicas y químicas (como la acidez activa, es decir, el pH). No está vinculado únicamente a la temperatura de maduración.

Otro motivo para solicitar la modificación es que las temperaturas de maduración establecidas en el pliego de condiciones original facilitaban el desarrollo de mohos en los quesos, lo que provocaba su contaminación. Este problema se produce en cámaras de maduración modernas en las que se utilizan circuitos cerrados de aire. Las instalaciones más antiguas no disponían de sistemas de este tipo.

Por estos motivos, se considera necesario modificar el rango de temperaturas de maduración del queso en lo que respecta su valor mínimo.

La modificación propuesta no afecta a las características esenciales del producto final. Siguen siendo las mismas que las indicadas en el pliego de condiciones original. Así lo demuestra específicamente un ensayo realizado con sesenta muestras de quesos con la denominación «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis». La mitad las muestras se maduró a temperaturas comprendidas entre 12 y 16 °C, y el resto a temperaturas situadas dentro del intervalo de temperaturas (por debajo de 16 °C) solicitado con la modificación. Se constató que no había diferencias de importancia estadística en las características fundamentales del producto, tras la salazón en seco y la estabilización del pH de las muestras de queso.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

MÉTODO DE PRODUCCIÓN

Descripción

Se modifica el apartado 6 «Método de producción» del pliego de condiciones, concretamente el párrafo relativo a la tecnología de elaboración del producto. La frase: «Los moldes son cilíndricos, con bases, y están elaborados a base de juncos u otras plantas silvestres de la isla» se sustituye por la frase «Los moldes son cilíndricos, con bases, y están elaborados a base de juncos u otras plantas silvestres de la isla o de otros materiales aptos para el contacto con alimentos».

La modificación solicitada se refiere al método de producción del queso «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis», en particular a los materiales utilizados para fabricar los moldes. Se añade la posibilidad de utilizar no solo materiales naturales, sino también otros materiales aptos para el contacto con los alimentos autorizados por la legislación nacional y de la UE.

La modificación propuesta no afecta a las características esenciales del producto final. Siguen siendo las mismas que las indicadas en el pliego de condiciones original.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Prueba del origen

Descripción

El apartado 4 del pliego de condiciones establece los requisitos que deben cumplirse en relación con la prueba de origen. Esta modificación no supone un cambio sustancial en el pliego de condiciones, sino una actualización del mismo conforme a la legislación vigente.

Se añade en el pliego de condiciones que, para garantizar la trazabilidad, las empresas están en condiciones de estipular: a) el proveedor, la cantidad y el origen de todos los lotes de materias primas y productos suministrados; b) el destinatario, la cantidad y el destino de los productos suministrados; c) la correlación entre cada lote de materias primas o productos recibidos a que se refiere la letra a) y cada lote de productos suministrados a que se refiere la letra b) del presente apartado.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

MODIFICACIONES DE LA REDACCIÓN

Descripción

Cambios administrativos en la zona geográfica:

La zona geográfica delimitada se ha actualizado de conformidad con las actuales divisiones administrativas del territorio griego, sin ningún cambio en la zona delimitada. Esta modificación tiene por objeto describir la zona delimitada en el pliego de condiciones utilizando las divisiones administrativas actualmente en vigor (Plan Kallikratis). Esto se debe a que en Grecia se han llevado a cabo reformas administrativas desde que se registró originalmente el nombre del producto.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

MODIFICACIONES DE LA REDACCIÓN

Descripción

Organismos de inspección:

Este punto se ha actualizado de conformidad con el marco institucional actual. Se añade también la autoridad de inspección competente, ahora ELGO-DIMITRA.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

MODIFICACIONES DE LA REDACCIÓN

Descripción

Información estadística:

Se han actualizado los elementos meteorológicos. Se presentan datos actualizados sobre la distribución de la población de ovinos y caprinos productores de leche, por tipo de cría, en la zona de producción delimitada del producto. Estos datos sustituyen a los datos del pliego de condiciones original correspondientes al año 1991. El motivo de la modificación solicitada es ofrecer estadísticas actualizadas en el pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis»

N.º ref. UE: PDO-GR-0445-AM01 de 13 de octubre de 2025

1. **Nombre(s)**

«Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Grecia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

0406 — Quesos y requesón

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

El queso «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» es un queso de pasta dura con un sabor salado, un aroma agradable y una forma cilíndrica con un motivo característico estampado en relieve.

Tradicionalmente, se produce a partir de leche de oveja o de una mezcla de leche de oveja y de cabra en una proporción que no supera el 30 % en total.

Las características básicas del queso «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» son las siguientes:

Composición química:

— Humedad máxima: 38 %

— Contenido mínimo de grasa sobre el extracto seco: 40 %

Aditivos alimentarios y auxiliares tecnológicos permitidos:

— Esencial: cloruro de sodio

— Opcional:

a) cloruro de calcio de hasta 20 g por 100 kg de leche

b) conservantes: no está permitido el uso de conservantes

c) colorantes: no está permitido el uso de colorantes

Tipo de queso: queso de pasta dura

Forma: cilíndrico

Dimensiones: el diámetro suele ser de 10 cm y la altura también de 10 cm.

Peso: hasta 1,5 kg aproximadamente

Corteza

— Consistencia: dura, seca

— Aspecto: con un motivo característico estampado en relieve

Masa del queso:

— Textura: dura con ojos pequeños dispersos por toda la masa

— Color: de blanco a blanco amarillento

— Ojos con distribución irregular y forma irregular.

No está permitido el uso de colorantes y conservantes en el queso, ni la presencia de antibióticos.

El producto se comercializa entero o en porciones.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

La leche utilizada para la producción del queso «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» debe cumplir las siguientes condiciones.

La leche debe proceder de la isla de Lesbos.

Tipo de leche: leche pura de oveja o mezcla de leche de oveja y de cabra, siempre que esta última no supere el 30 % del total.

Requisitos: la leche debe proceder de razas caprinas y ovinas criadas de forma tradicional y adaptadas a la zona de producción del queso «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis», siendo la oveja Mytilini la raza dominante. Además, su alimentación debe basarse en la flora de esta zona.

La leche debe ser de buena calidad, cruda o pasteurizada y transformada en queso a más tardar cuarenta y ocho horas después del ordeño. Hasta la coagulación, debe mantenerse en condiciones de temperatura controlada de conformidad con las disposiciones legales. Debe proceder de ordeños que tengan lugar al menos diez días después del nacimiento de las crías.

No se permite la producción del queso «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» con un tipo de leche distinto del establecido anteriormente. La leche utilizada para la producción del queso «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» no debe ser concentrada ni contener leche en polvo, proteínas de la leche, caseinatos, colorantes, conservantes o antibióticos añadidos.

Puede añadirse cuajo tradicional u otras enzimas de efecto similar a la leche utilizada para la producción del queso «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis». Al pasteurizar la leche, se añaden cultivos de bacterias ácidas inocuas y cloruro cálcico, en cantidades de hasta 20 g/100 kg de leche.

La alimentación de las ovejas y cabras se basa casi exclusivamente en pastos con una capacidad de pastoreo generalmente baja, pero con una flora especialmente rica. Las ovejas y las cabras se crían principalmente en zonas montañosas y semimontañosas y se alimentan esencialmente de pastos. Los rebaños se trasladan durante el período cálido a pastos de zonas montañosas.

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La producción, maduración y envasado inicial del queso «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» se realizan en instalaciones situadas en la isla de Lesbos.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

A fin de garantizar la trazabilidad del producto final, en el envase de la «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» deben figurar los siguientes datos identificativos:

1. Las primeras letras de la denominación de origen: ΛΑ-ΜΥ
2. El número de serie del envase y
3. La fecha de elaboración. Ejemplo: ΛΑ-ΜΥ-1650-20.12.94

Si el queso «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» se reenvasa, los datos del envase original deben figurar en el nuevo envase. La empresa responsable del reenvasado podrá sustituir el número de serie por el número de serie del nuevo embalaje. Además, en el nuevo embalaje deben figurar la fecha del reenvasado y los datos de la empresa responsable de este.

La autoridad de inspección competente comprueba los datos que deben figurar en el envase.

4.7. *Definición breve de la zona geográfica*

La zona geográfica en la que se produce el queso «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» se define por los límites geográficos de la isla de Lesbos (también conocida como Mytilini) en la unidad regional de Lesbos, región administrativa del Egeo Septentrional.

No se permite el uso de leche procedente de zonas situadas fuera de la zona mencionada para la producción del queso «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis».

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Resumen del vínculo

El vínculo del producto con la zona delimitada se basa principalmente en la calidad de las materias primas utilizadas para su producción: leche pura de oveja o mezcla de leche de oveja y de cabra. También existe un vínculo con la tecnología de producción aplicada, que está en consonancia con los métodos tradicionales de elaboración de queso.

Lesbos es una isla del Egeo Septentrional con una superficie de 1 630 km², lo que la convierte en la tercera isla más grande de Grecia en cuanto a superficie. El terreno es ígneo. La estructura del terreno es de carácter insular, con una sucesión regular de pendientes pronunciadas o muy pronunciadas y con llanuras en las zonas costeras. La isla es semimontañosa con un punto más alto de 965 metros (pico de Profitis Ilias). Los pastos ocupan una parte importante de la superficie de la isla.

En general, Grecia tiene un clima de tipo mediterráneo. Muestra las características propias de un clima templado durante el invierno y las características de las zonas subtropicales de altas presiones durante el verano. En otras palabras, presenta inviernos lluviosos y veranos secos, bajas precipitaciones anuales, inviernos suaves, veranos calurosos y largos períodos de sol a lo largo del año, especialmente durante el período más cálido del año. Los inviernos de la zona delimitada son suaves y los veranos son relativamente frescos debido a los vientos del noreste (conocidos como «Meltemi») que prevalecen durante el período estival en las islas del mar Egeo.

La flora natural de Grecia está compuesta por aproximadamente 6 000 especies, de las cuales el 15 %, o incluso el 20 %, es endémica. La flora endémica griega prosperó principalmente en hábitats aislados, como la región del Egeo. Las islas del mar Egeo, de las que Lesbos forma parte, constituyeron una ruta importante para la migración gradual de especies vegetales endémicas a Grecia desde el este, debido a la proximidad de plantas originarias de Asia Menor. En las islas del mar Egeo, las zonas de matorral están muy extendidas. Se hace referencia específica a la flora del litoral, bastante homogénea debido a la homogeneidad del clima y a la amplia distribución de muchas especies. Las mareas débiles, la ausencia de grandes ríos y otros factores han limitado la diversidad. En el caso del ganado ovino y caprino, las leguminosas y las gramíneas son las especies ideales para el pastoreo.

Las ovejas que se crían en Lesbos y, en general, en Grecia, tienen en su mayor parte un origen genético común. Sin embargo, sus características difieren en función de las condiciones particulares de la zona de cría. Son animales de pequeño tamaño, adaptados a las difíciles condiciones geofísicas y climáticas de la región, que producen bajos niveles de leche, entre 80 y 120 kg anuales, pero de buena calidad. Esto se debe principalmente a la forma en que se crían los animales y a la diversidad de la flora de la región.

La raza ovina local de Mytilini es la raza dominante en Lesbos. En cuanto a las cabras, la mayor parte de la población está constituida por razas locales. Las cabras indígenas presentan una variación en cuanto al color y las características de las razas autóctonas, es decir, tamaño pequeño, baja prolificidad, baja producción de leche y una constitución robusta. La producción anual de leche oscila entre 50 y 100 kg en el caso de los animales procedentes de zonas montañosas, y entre 120 y 150 en el de los animales procedentes de las llanuras. En las zonas montañosas y semimontañosas, las cabras autóctonas se crían exclusivamente en régimen de pastoreo libre.

Las principales características de la cría de ganado ovino y caprino en esta zona son: el gran número de explotaciones ganaderas con un reducido número de animales por explotación; las razas autóctonas de ovino y caprino, bien adaptadas a las difíciles condiciones geofísicas y climáticas imperantes, pero con un rendimiento lácteo reducido; y la prevalencia del sistema de cría extensiva de ovinos y caprinos, principalmente en zonas montañosas y semimontañosas. La cría de ovejas y cabras se basa principalmente en pastos con una capacidad de pastoreo bastante baja, pero con una flora especialmente rica, y en el desplazamiento de los rebaños a los pastos de montaña durante el período cálido.

En cuanto a la calidad de las materias primas, la leche de oveja y la leche de cabra difieren significativamente de la leche de vaca, tanto en su composición química como en sus propiedades para la elaboración de queso. Esta diferenciación es aún más evidente en el caso de las razas locales, autóctonas y de bajo rendimiento que prevalecen en Grecia. Debido a las especiales condiciones climáticas existentes y al carácter geofísico de la flora, estas razas se caracterizan por una producción de leche con contenidos en sólidos especialmente elevado y un aroma muy rico.

En general, la leche de oveja y la leche de cabra se caracterizan por un alto contenido de proteínas, grasa y materia seca en comparación con la leche de vaca. Esto influye en el rendimiento y las propiedades del queso.

Por otra parte, además de las diferencias cuantitativas, también existen diferencias cualitativas entre los tipos de leche, que afectan al rendimiento del queso y a las propiedades mecánicas, físicas y químicas, y las propiedades organolépticas del queso «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis». Las diferencias más notables son las siguientes:

a) La leche de oveja y cabra no contiene carotenos. Como consecuencia de ello, la cuajada producida a partir de estas leches tiene un color blanco natural, a diferencia de la cuajada producida a partir de leche de vaca, que tiene un color amarillento.

b) La materia grasa láctea es una fuente de componentes que contribuyen significativamente a crear el aroma y el sabor del queso maduro. La presencia de ácidos grasos de bajo peso molecular en la estructura grasa de la leche afecta al aroma final del queso. La leche de oveja, y la leche de cabra en particular, contienen cantidades significativas de caproato, ácido caprílico y ácido caproico, por lo que el aroma típico del queso producido a partir de estos tipos de leche es más rico y el sabor es más intenso (picante), lo que no se consigue si se utiliza leche de vaca.

c) También existen diferencias cuantitativas y cualitativas en las fracciones de caseína, que dan lugar a diferentes productos de hidrólisis. Estos productos, junto con los ácidos grasos libres, son en gran medida los responsables de las características gustativas del queso.

d) La movilidad electroforética de la alfa$_{s1}$-caseína en los tres tipos de leche reviste especial interés. Se trata de una propiedad que permite detectar la adulteración con cualquier otro tipo de leche.

Naturalmente, estas diferencias en la composición química de la leche repercuten en las características físicas, químicas y organolépticas del queso «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis».

El queso «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» es un queso de pasta dura con sabor salado, aroma agradable y un motivo característico estampado en relieve. Tradicionalmente, se produce a partir de leche de oveja o de una mezcla de leche de oveja y de cabra en una proporción que no supera el 30 % en total. Las características cualitativas del queso «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» se deben principalmente a la calidad de la materia prima utilizada para su elaboración y a la tecnología de producción del queso utilizada.

El desarrollo de la ganadería ovina y caprina en Lesbos, como en el resto de Grecia, y su aparición desde la antigüedad como forma predominante de ganadería lechera, incluso exclusiva en algunas regiones, se debió a las condiciones geofísicas y climáticas específicas del país, que no son propicias para el desarrollo de la ganadería. La elevada proporción de zonas montañosas y las condiciones climáticas secas y cálidas, que favorecen la presencia de vegetación natural solo durante determinados períodos relativamente cortos del año, fueron los principales factores determinantes. El resultado fue el desarrollo de razas ovinas y caprinas con una sólida constitución y adaptabilidad a estas difíciles condiciones.

Estas razas ovinas y caprinas se adaptan a las condiciones naturales, beneficiándose de pastos con una gran variedad única de flora debida al número de especies de plantas endémicas. Las ovejas y las cabras se caracterizan por su escasa producción lechera, pero también por una leche de composición química especialmente rica y excelentes propiedades organolépticas. La calidad de la leche de oveja y cabra, unida a la experiencia de los queseros, da lugar a una serie de quesos selectos, entre ellos el «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis».

Una característica importante de los pastos montañosos y semimontañosos de Lesbos es la ausencia de herbicidas, pesticidas, insecticidas, etc. Además, la concentración de plomo y otros contaminantes es particularmente baja debido a la ausencia de carreteras importantes en la zona. Como consecuencia de la ausencia de estas sustancias en el medio ambiente y en la flora de la que se alimentan exclusivamente las ovejas y las cabras de las zonas montañosas y semimontañosas, la leche y el queso producidos en estas zonas tienen una contaminación escasa o nula, a diferencia de lo que ocurre con la leche de los animales alimentados con piensos cultivados.

El queso «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» es un queso tradicional creado y desarrollado en Lesbos. Se produce sin interrupción desde hace muchas décadas, principalmente a partir de leche de oveja o de una mezcla de leche de oveja y de cabra. Es un producto ampliamente consumido en Grecia, con un considerable consumo per cápita en el mercado local. Este queso tradicional de Lesbos, con su forma distintiva y sus características organolépticas propias, adquirió una gran reputación que, desde principios del siglo pasado, se ha extendido al resto de Grecia.

«Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» debe su nombre («ladotyri»: queso conservado en aceite) al método de almacenamiento y conservación. Solía conservarse en aceite de oliva, conocido comúnmente como «Ladi». La isla de Lesbos es especialmente conocida por la producción de aceite de oliva de calidad.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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