C/2026/131

12.1.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/131)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“

ELi nr: PDO-GR-0445-AM01 – 13.10.2025

1. **Toote nimetus**

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Kreeka

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmeriigi ametiasutus**

Nimi

Maaelu arengu ja toiduministeerium, kvaliteedikavade ja mahepõllumajanduse direktoraat

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kõik teates esitatud muudatused kujutavad endast toote „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ tootespetsifikaadi standardmuudatusi, kuna neid ei saa käsitada liidu muudatustena, sest nende suhtes ei kohaldata ühtegi määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 sätestatud tingimust. See tähendab, et nendega ei kaasne järgmist: nimetuse või nimetuse kasutuse muutmine või oht kaotada seos geograafilise piirkonnaga või täiendavad piirangud toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

TOOTMISMEETOD

Kirjeldus

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 5 „Tootmismeetod“, täpsemalt on toote tootmistehnoloogiat käsitleva punkti lause: „juustu laagerdatakse kõrge suhtelise õhuniiskusega (ligikaudu 85 %) ruumides, mille temperatuur on vähemalt kolm kuud 12–16 °C“ asendatud lausega „juustu laagerdatakse kõrge suhtelise õhuniiskusega (ligikaudu 85 %) ruumides, mille temperatuur on vähemalt kolm kuud kuni 16 °C“.

Seda muudatust taotletakse põhjusel, et tänapäevane tehnoloogia, tingimused (pastöriseerimine ja stabiilsed tootmistingimused, toorpiima kvaliteedi paranemine jne) ning kasutatavad piimhappekultuurid on alates esialgse taotluse esitamisest märkimisväärselt paranenud.

Eelkõige võimaldab praegune tänapäevaste vahendite, tööriistade ja eelkõige piimhappekultuuride kasutamine juustu pH vähendamiseks juustul kiiremini küpseda. Selle tulemusena stabiliseeritakse juustud igale tootjale teada olevas ajavahemikus, mis oleneb kasutatavatest piimhappekultuuridest ja kasutatava(te)le algse(te)le aktiivse(te)le mikroobitüve(de)le sobivast temperatuurist. Püüdes vältida liigset laagerdumist, mis annaks juustule pärast laagerdumise lõppu väga tugeva maitse, soovivad tootjad intensiivse laagerdumise katkestada, kasutades madalamaid temperatuure. Laagerdumisprotsess ei muutu temperatuuril, mis on madalam kui rangelt sätestatud madalaim piir 12 °C. See jätkub siiski teistsuguse kiirusega. Juustu laagerdumine jätkub külmkapis ning laagerdumise lõppu kontrollitakse füüsikaliste ja keemiliste omaduste (nt aktiivne happesus, st pH) mõõtmise teel. See ei ole rangelt seotud üksnes laagerdumistemperatuuriga.

Muudatuse taotlemise teine põhjus on see, et algses tootespetsifikaadis sätestatud laagerdumistemperatuurid soodustasid juustudel hallituse arenemist, mis tõi kaasa saastumise. See probleem on tekkinud tänapäevastes laagerduskambrites, kus kasutatakse suletud õhuringlust. Vanemates tootmisruumides selliseid süsteeme aga ei olnud.

Seetõttu peetakse vajalikuks muuta juustu laagerdumise temperatuurivahemiku miinimumväärtust.

Kavandatud muudatus ei mõjuta lõpptoote põhiomadusi. Need jäävad samaks kui algses tootespetsifikaadis esitatud. Seda näitab konkreetselt katse, mis tehti juustu „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ 60 prooviga. Proovidest pooled laagerdati temperatuurivahemikus 12–16 °C ja ülejäänuid temperatuuril, mis jääb muudatusega taotletud temperatuurivahemikku (alla 16 °C). Leiti, et pärast kuivsoolamist ja juustuproovide pH stabiliseerimist ei ole toote põhiomadustes statistiliselt olulisi erinevusi.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

TOOTMISMEETOD

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi punkti 6 alapunkti I „Tootmistehnoloogia“ on muudetud, täpsemalt on toote tootmistehnoloogiat käsitlevas lõigus lause „Vormid on silindrilised, põhjaga ja punutud saarel kasvavatest lugadest või muudest looduslikest taimedest“ asendatud lausega „Vormid on silindrilised, põhjaga ja punutud saarel kasvavatest lugadest või muudest looduslikest taimedest või muust toiduga kokkupuutumiseks sobivast materjalist“.

Taotletud muudatus puudutab juustu „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ tootmismeetodit, eelkõige vormide valmistamiseks kasutatavaid materjale. Lisatud on võimalus kasutada lisaks looduslikele materjalidele ka muid toiduga kokkupuutumiseks sobivaid materjale, mis on lubatud riiklike ja ELi õigusaktidega.

Kavandatud muudatus ei mõjuta lõpptoote põhiomadusi. Need jäävad samaks kui algses tootespetsifikaadis esitatud.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Päritolutõend

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi punktis 4 on sätestatud päritolutõendile esitatavad nõuded. Selle muudatusega ei ole tootespetsifikaati oluliselt muudetud, kuid seda on ajakohastatud vastavalt kehtivatele õigusaktidele.

Tootespetsifikaati on lisatud, et jälgitavuse tagamiseks on ettevõtetel võimalik esitada: a) kõigi tarnitud toorainepartiide ja/või toodete tarnija, kogus ja päritolu; b) tarnitud toodete vastuvõtja, kogus ja sihtkoht; c) seos iga käesoleva lõigu punktis a nimetatud saadud partii ja punktis b nimetatud väljastatud partii vahel.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

SÕNASTUSE MUUTMINE

Kirjeldus

Geograafilise piirkonna halduslikud muudatused

Määratletud geograafilise piirkonna kirjeldust on vastavalt Kreeka territooriumi praegusele haldusjaotusele ajakohastatud, muutmata määratletud piirkonda. Selle muudatuse eesmärk on kirjeldada tootespetsifikaadis määratletud piirkonda, kasutades praegu kehtivaid haldusüksusi (Kallikratise programm). Põhjus on selles, et Kreekas on pärast tootenimetuse esmast registreerimist toimunud haldusreform.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

SÕNASTUSE MUUTMINE

Kirjeldus

Kontrolliasutused

Seda punkti on ajakohastatud kooskõlas kehtiva ametiasutuste raamistikuga. Lisatud on ka pädev kontrolliasutus, nüüd ELGO-DIMITRA.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

SÕNASTUSE MUUTMINE

Kirjeldus

Statistilised andmed

Meteoroloogilist osa on ajakohastatud. Esitatakse ajakohastatud andmed lüpsilammaste ja -kitsede arvulise jaotuse kohta kasvatusviiside kaupa toote määratletud tootmispiirkonnas, asendades algses tootespetsifikaadis esitatud 1991. aasta andmed. Taotletud muudatuse eesmärk on esitada tootespetsifikaadis ajakohastatud statistika.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“

ELi nr: PDO-GR-0445-AM01 – 13.10.2025

1. **Nimetus(ed)**

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Kreeka

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

0406 – Juust ja kohupiim

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Toode „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ on kõva juust, millel on soolane maitse, meeldiv lõhn ja iseloomulik reljeefne silindriline kuju.

Traditsiooniliselt toodetakse seda lambapiimast või lamba- ja kitsepiima segust, milles kitsepiim ei ületa 30 % üldkogusest.

Juustu „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ põhiomadused on järgmised:

Keemiline koostis

— maksimaalne niiskusesisaldus: 38 %

— minimaalne rasvasisaldus kuivaines: 40 %

Lubatud lisandid ja abiained:

— hädavajalik: naatriumkloriid

— valikuline:

a) kaltsiumkloriid kuni 20 g 100 kg piima kohta

b) säilitusained: säilitusainete kasutamine on keelatud

c) värvained: värvainete kasutamine on keelatud

Juustu liik: kõva juust

Kuju: silindriline

Mõõtmed: tavaliselt on läbimõõt 10 cm ja kõrgus samuti 10 cm.

Kaal: kuni ligikaudu 1,5 kg

Koorik

— Konsistents: kõva, kuiv

— Välimus: iseloomuliku reljeefse pinnaga

Juustumass

— Tekstuur: kõva, väikeste aukudega, mis on hajutatud üle kogu juustumassi

— Värvus: valge kuni kollakasvalge

— Ebakorrapäraselt jaotunud ja ebakorrapärase kujuga augud.

Värvainete, antibiootikumide ja säilitusainete kasutamine juustus on keelatud.

Toode tehakse kättesaadavaks kas tervikuna või portsjonitena.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Juustu „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ tootmiseks kasutatav piim peab vastama järgmistele tingimustele.

Piim peab pärinema Lesbose saarelt.

Piima liik: puhas lambapiim või lamba- ja kitsepiima segu, milles kitsepiim ei ületa 30 % üldkogusest.

Nõuded: piim peab pärinema kitse- ja lambatõugudelt, mida on traditsiooniliselt aretatud ja mis on kohanenud juustu „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ tootmispiirkonnaga, kusjuures ülekaalus on Mytilini tõugu lambad. Lisaks peab nende sööt põhinema selle piirkonna taimestikul.

Piim peab olema kvaliteetne, toorpiim või pastöriseeritud piim ja valmistatud juustuks kuni 48 tundi pärast lüpsmist. Kalgendamiseni tuleb seda hoida õigusnormidele vastavates kontrollitud temperatuuritingimustes. See peab pärinema lüpsist, mis toimub vähemalt 10 päeva pärast poegimist.

Juustu „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ tootmine eespool kirjeldatust erinevat liiki piimaga ei ole lubatud. Juustu „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ tootmiseks kasutatav piim ei tohi olla kontsentreeritud ega sisaldada lisatud piimapulbrit, piimavalke, kaseinaate, värvaineid, säilitusaineid ega antibiootikume.

Juustu „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ tootmiseks kasutatavale piimale võib lisada traditsioonilist laapi või muid samalaadse toimega ensüüme. Piima pastöriseerimisel lisatakse kahjutuid happelisi bakterikultuure ja kaltsiumkloriidi kuni 20 g 100 kg piima kohta.

Lammaste ja kitsede söötmine toimub peaaegu eranditult karjamaadel, mis on üldiselt väikese karjatamisvõimega, kuid eriti liigirikka taimestikuga. Lambaid ja kitsi kasvatatakse peamiselt mägistel ja poolmägistel aladel. Neid söödetakse peamiselt karjatamise teel. Soojal perioodil viiakse karjad mägikarjamaadele.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Juustu „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ tootmine, laagerdamine ja esmane pakendamine toimub Lesbose saarel asuvates rajatistes.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

–

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Lõpptoote jälgitavuse tagamiseks tuleb toote „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ pakendile trükkida järgmised identifitseerimisandmed.

1. Päritolunimetuse esimesed tähed: ΛΑ-MY
2. Pakendi seerianumber
3. Tootmise kuupäev Näide: ΛΑ-MY-1650-20.12.94

Kui juust „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ ümber pakendatakse, märgitakse uuele pakendile originaalpakendi andmed. Ümberpakendaja võib asendada seerianumbri uue pakendi seerianumbriga. Lisaks märgitakse uuele pakendile ümberpakendamise kuupäev ja vastutava ettevõtja andmed.

Andmeid, mis peavad pakendil olema, peab kontrollima pädev kontrolliasutus.

4.7. *Geograafilise piirkonna täpne määratlus*

Juustu „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ tootmise geograafiline piirkond on määratletud Põhja-Egeuse halduspiirkonna Lesbose haldusüksuse Lesbose saare (tuntud ka kui Mytilini) geograafiliste piiridega.

Juustu „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ tootmisel ei ole lubatud kasutada piima, mis on pärit väljastpoolt eespool nimetatud piirkonda.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seose kokkuvõte

Toote seos määratletud piirkonnaga põhineb peamiselt selle tootmiseks kasutatava tooraine kvaliteedil: puhas lambapiim või lamba- ja kitsepiima segu. Samuti on olemas seos kasutatava tootmistehnoloogiaga, mis vastab traditsioonilistele juustuvalmistamismeetoditele.

Lesbos on Põhja-Egeuse saar pindalaga 1 630 km^2, mis teeb sellest pindala poolest Kreeka kolmanda saare. Maastik on vulkaanilise tekkega. Maastiku struktuur on saareline, koosnedes üksteisele korrapäraselt järgnevatest järskudest või väga järskudest nõlvadest, mis rannikupiirkondades laskuvad tasandikeks. Saar on poolmägine ja selle kõrgeim tipp on 965 meetrit (Profitis Iliase mäetipp). Märkimisväärse osa saare pindalast võtavad enda alla karjamaad.

Kreeka kliima on üldiselt vahemereline. See tähendab mõõdukaid kliimatingimusi talvel ja kõrge õhurõhuga subtroopilise vööndi tingimusi suvel. Teisisõnu on piirkonnas vihmased ja pehmed talved ning kuivad ja kuumad suved, väike aastane sademete hulk ning pikad päikesepaistelised perioodid kogu aasta jooksul, eriti soojal aastaajal. Määratletud piirkonna talved on pehmed ja suved suhteliselt jahedad. Selle põhjus on kirdetuuled (*meltemi*), mis valdavad Egeuse mere saartel suveperioodil.

Kreeka looduslik taimestik koosneb ligikaudu 6 000 liigist, millest 15 % või isegi 20 % on endeemsed. Kreeka taimestiku endemism õilmitses peamiselt isoleeritud elupaikades, näiteks Egeuse mere äärses piirkonnas. Egeuse mere saartel, nende hulgas Lesbosel, on olnud oluline roll endeemsete taimeliikide järkjärgulisel levimisel ida poolt Kreekasse tänu Väike-Aasia poolsaarelt pärinevate taimede lähedusele. Egeuse mere saartel on laialt levinud võserikud. Eraldi viidatakse rannikutaimestikule, mis on ühtlase kliima ja paljude liikide laia leviku tõttu mõnevõrra homogeenne. Nõrgad looded, suurte jõgede puudumine ja muud tegurid on mitmekesisust piiranud. Lammaste ja kitsede karjatamiseks on liblikõielised ja kõrrelised ideaalsed söödataimed.

Lammastel, keda kasvatatakse Lesbosel ja üldisemalt kogu Kreekas, on enamasti ühine geneetiline taust. Nende omadused erinevad siiski sõltuvalt selle piirkonna konkreetsetest tingimustest, kus neid kasvatatakse. Tegemist on väikeste loomadega, kes on kohanenud piirkonna raskete geofüüsikaliste ja kliimatingimustega ning annavad vähe, kuid kvaliteetset piima (80–120 kg aastas). See tuleneb peamiselt loomade kasvatamise viisist ja piirkonna taimestiku mitmekesisusest.

Lesbosel domineerib kohalik Mytilini lambatõug. Enamik kitsepopulatsioonist koosneb kohalikest tõugudest. Pärismaiste kitsede varieeruvus on seotud värvuse ja kohalike tõugude omadustega, nagu väike kasv, vähene viljakus, väike piimaand ja tugev kehaehitus. Aastane piimatoodang jääb mägipiirkondade loomadel vahemikku 50–100 kg ja tasandikupiirkondade loomadel vahemikku 120–150 kg. Mägistes ja poolmägistes piirkondades kasvatatakse kohalikke kitsi üksnes vabapidamisel.

Lamba- ja kitsekasvatuse põhijooned selles piirkonnas on järgmised: loomakasvatusega tegelevate põllumajandusettevõtete suur arv ja loomade väike arv põllumajandusettevõtte kohta; kohalikud lamba- ja kitsetõud, kes on hästi kohanenud valitsevate raskete geofüüsikaliste ja kliimatingimustega, kuid kelle piimaand on väike; lammaste ja kitsede ekstensiivse kasvatamise süsteemi levik peamiselt mägistes ja poolmägistes piirkondades. Lamba- ja kitsekasvatus põhineb peamiselt suhteliselt väikese karjatamisvõimega, kuid eriti liigirikka taimestikuga karjamaadel ning soojal ajal karjade ajamisel mägikarjamaadele.

Lamba- ja kitsepiima kui tooraine kvaliteet erineb oluliselt lehmapiimast nii keemilise koostise kui ka juustuvalmistamisomaduste poolest. Selline erinevus on veelgi ilmsem Kreekas levinud kohalike, pärismaiste ja väikese piimaanniga tõugude puhul. Tänu erilistele kliimatingimustele ja taimestiku geofüüsikalistele mõjuritele on neile tõugudele omane eriti suure kuivainesisaldusega ja väga rikkaliku aroomiga piim.

Üldiselt iseloomustab lamba- ja kitsepiima suur valgu-, rasva- ja kuivainesisaldus võrreldes lehmapiimaga. See mõjutab juustu saagist ja omadusi.

Lisaks kvantitatiivsetele erinevustele on piimaliikide vahel ka kvalitatiivsed erinevused, mis mõjutavad juustu „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ saagist ning selle mehaanilisi, füüsikalisi, keemilisi ja organoleptilisi omadusi. Kõige olulisemad erinevused on järgmised:

a) lamba- ja kitsepiimas ei esine karoteene. Selle tulemusena on nendest piimadest toodetud kalgend naturaalse valge värvusega, erinevalt lehmapiimast toodetud kalgendist, mille värvus on kollakas;

b) piimarasv sisaldab koostisosi, mis annavad olulise panuse küpse juustu lõhna ja maitse kujunemisse. Madala molekulmassiga rasvhapete olemasolu piimarasvas mõjutab juustu lõplikku aroomi. Lamba- ja eelkõige kitsepiim sisaldab märkimisväärses koguses kaproaati, kaprüülhapet ja kaproonhapet, nii et seda liiki piimast toodetud juustule omane aroom on rikkalikum ja maitse intensiivsem (pikantne) – lehmapiima kasutamisel seda ei saavutata;

c) kvantitatiivseid ja kvalitatiivseid erinevusi on ka nende kolme piimaliigi kaseiinifraktsioonides, mistõttu hüdrolüüsisaadused on erinevad. Need saadused koos vabade rasvhapetega mõjutavad suuresti juustu maitseomadusi;

d) eriti huvipakkuv on kolme piimaliigi alfa$_{s1}$-kaseiini elektroforeetiline liikuvus. See on omadus, mis võimaldab tuvastada mis tahes võltsinguid muud liiki piimaga.

Loomulikult mõjutavad need piima keemilise koostise erinevused juustu „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ füüsikalisi ja keemilisi ning organoleptilisi omadusi.

Toode „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ on kõva juust, millel on soolane maitse, meeldiv lõhn ja iseloomulik reljeefne pind. Traditsiooniliselt toodetakse seda lambapiimast või lamba- ja kitsepiima segust, milles kitsepiim ei ületa 30 % üldkogusest. Juustu „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ kvaliteediomadused tulenevad peamiselt selle valmistamiseks kasutatud tooraine kvaliteedist ja kasutatavast juustuvalmistamise tehnoloogiast.

Lamba- ja kitsekasvatuse areng Lesbosel, nagu ka ülejäänud Kreekas, ning selle väljakujunemine iidsetest aegadest piimakarjakasvatuse peamise ja mõnes piirkonnas isegi ainukese vormina tulenes riigi erilistest geofüüsikalistest ja kliimatingimustest, mis ei soodusta karjakasvatuse arengut. Peamised ja määravad tegurid olid mägipiirkondade suur osatähtsus ning kuivad ja kuumad kliimatingimused, mis soodustasid looduslikku taimekasvu ainult teatavatel suhteliselt lühikestel perioodidel aastas. Selle tulemusena kujunesid lamba- ja kitsetõud, mis on tugeva kehaehitusega ja nendes rasketes tingimustes kohanemisvõimelised.

Need lamba- ja kitsetõud on kohanenud looduslike tingimustega, toitudes karjamaadel, kus on rohkete endeemsete taimeliikide tõttu väga ainulaadne ja mitmekesine taimestik. Lammastele ja kitsedele on omane väike piimaand, aga ka piima eriti rikkalik keemiline koostis ja suurepärased organoleptilised omadused. Lamba- ja kitsepiima kvaliteet koos juustumeistrite kogemustega annab tulemuseks terve rea maitsvaid juuste, sealhulgas „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“.

Lesbose mägiste ja poolmägiste karjamaade oluline omadus on herbitsiidide, pestitsiidide, umbrohutõrjevahendite, insektitsiidide jne puudumine. Samal ajal on plii ja muude saasteainete kontsentratsioon eriti väike, kuna nendes piirkondades puuduvad suuremad teed. Kuna selliseid aineid ei ole keskkonnas ega taimedes, mis on mägiste ja poolmägiste piirkondade lammaste ja kitsede ainus sööt, on seal toodetud piim ja juust vähe saastunud või täiesti puhas, erinevalt kultiveeritud loomasöödaga söödetud loomade piimast.

Toode „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ on traditsiooniline juust, mis on loodud ja välja töötatud Lesbosel. Seda on aastakümneid pidevalt toodetud, peamiselt lambapiimast või lamba- ja kitsepiima segust. Toodet tarbitakse Kreekas laialdaselt ja tarbimine elaniku kohta on kohalikul turul märkimisväärne. See Lesboselt pärit traditsiooniline juust, millel on eripärane kuju ja silmapaistvad organoleptilised omadused, saavutas väga hea maine, mis on alates eelmise sajandi algusest levinud ka ülejäänud Kreekasse.

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ sai oma nime („ladotyri“ – õlis säilitatud juust) hoidmise ja säilitamise meetodi järgi. Varem hoiti seda oliiviõlis, mille üldtuntud nimetus oli „ladi“. Lesbose saar on oma oliiviõli tootmise ja kvaliteedi poolest eriti tuntud.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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