C/2026/131

12.1.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/131)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”

EU-viitenumero: PDO-GR-0445-AM01 – 13.10.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Kreikka

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Maaseudun kehittämis- ja elintarvikeministeriö, laatuasioista ja luonnonmukaisesta viljelystä vastaava osasto.

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Tiedonannossa kuvatut muutokset ovat vakiomuutoksia tuotteen ”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” tuote-eritelmään. Muutoksia ei voida pitää unionin muutoksena, sillä ne eivät kuulu minkään asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohtaan sisältyvän edellytyksen piiriin. Ne eivät näin ollen sisällä muutosta tuotteen nimessä tai nimen käytössä tai uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen, eivätkä ne aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

VALMISTUSMENETELMÄ

Kuvaus

Tuote-eritelmän kohtaa 5 ”Valmistusmenetelmä” on muutettu. Muutos koskee kohtaa, jossa kuvataan tuotteen valmistusmenetelmä. Lause ”juustoja kypsytetään vähintään kolmen kuukauden ajan tilassa, jossa suhteellinen ilmankosteus on suuri, noin 85 prosenttia, ja lämpötila 12–16 °C” on korvattu lauseella ”juustoja kypsytetään vähintään kolmen kuukauden ajan tilassa, jossa suhteellinen ilmankosteus on suuri, noin 85 prosenttia, ja lämpötila enintään 16 °C”.

Muutospyynnön taustalla on se, että nykyaikainen teknologia, olosuhteet (pastörointi ja vakaat tuotanto-olosuhteet, raakamaidon laadun parantuminen jne.) ja käytettävät maitohappokäytteet ovat parantuneet huomattavasti siitä, mitä ne olivat alkuperäisen hakemuksen aikaan.

Erityisesti nykyaikaisten keinojen, työkalujen ja ennen kaikkea maitohappokäytteiden käyttö juuston pH:n alentamiseksi mahdollistaa juuston nopeamman kypsymisen. Tämä johtaa siihen, että jokainen valmistaja tietää juustojen stabilointiin kuluvan ajan sen mukaan, millaisia maitohappokäytteitä ne käyttävät ja millaiset lämpötilat soveltuvat alun perin käytetyille aktiivisille mikrobikannoille. Välttääkseen ylikypsymistä, joka antaisi juustolle voimakkaan maun kypsytyksen jälkeen, valmistajat haluavat keskeyttää voimakkaan kypsymisen käyttämällä matalampia lämpötiloja. Kypsytysprosessi ei muutu lämpötiloissa, jotka ovat 12 °C:n ehdotonta alarajaa matalammat. Se kuitenkin jatkuu eri tahtia. Juusto jatkaa kypsymistä jääkaapissa, ja oikea kypsyysaste varmistetaan mittaamalla juuston fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet (kuten aktiivinen happamuus eli pH). Kypsytyslämpötila ei ole ainoa vaikuttava tekijä.

Toinen syy muutospyyntöön on se, että alkuperäisessä tuote-eritelmässä vahvistetut kypsytyslämpötilat lisäsivät homeen muodostumista juustoihin, mikä johti tuotteiden pilaantumiseen. Tätä ongelmaa on ilmennyt nykyaikaisissa kypsytyskammioissa, joissa on umpikiertoinen ilmanvaihto. Vanhemmissa tuotantotiloissa tällaisia järjestelmiä ei kuitenkaan ollut käytössä.

Näistä syistä katsotaan tarpeelliseksi muuttaa juuston kypsytyksen lämpötila-aluetta sen alarajan osalta.

Ehdotettu muutos ei vaikuta lopputuotteen perusominaisuuksiin. Ne ovat samat kuin alkuperäisessä tuote-eritelmässä esitetyt ominaisuudet. Tämä käy ilmi testistä, jossa Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis -nimeä kantavasta juustosta otettiin ja tutkittiin 60 juustonäytettä. Puolet näytteistä kypsytettiin 12–16 °C:n lämpötilassa ja puolet muutospyynnössä esitetyllä lämpötila-alueella (alle 16 °C). Testissä todettiin, että tuotteen perusominaisuuksissa ei ollut tilastollisesti merkittäviä eroja juustonäytteiden kuivasuolauksen ja niiden pH:n stabiloinnin jälkeen.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

VALMISTUSMENETELMÄ

Kuvaus

Tuote-eritelmän kohtaa 6(I) ”Valmistusmenetelmä” on muutettu. Muutos koskee kohtaa, jossa kuvataan tuotteen valmistusmenetelmä. Lause ”Muotit ovat lieriömäisiä, niissä on pohja, ja ne on punottu vihvilästä tai muista saaren luonnonvaraisista kasveista” on korvattu lauseella ”Muotit ovat lieriömäisiä, niissä on pohja, ja ne on punottu vihvilästä tai muista saaren luonnonvaraisista kasveista tai muusta elintarvikkeiden kanssa kosketukseen soveltuvasta materiaalista”.

Pyydetty muutos koskee Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis -juuston valmistusmenetelmää ja erityisesti muottien valmistuksessa käytettyjä materiaaleja. Tuote-eritelmään on lisätty mahdollisuus käyttää luonnonmateriaalien lisäksi myös muita elintarvikkeiden kanssa kosketukseen soveltuvia materiaaleja, jotka on hyväksytty kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä.

Ehdotettu muutos ei vaikuta lopputuotteen perusominaisuuksiin. Ne ovat samat kuin alkuperäisessä tuote-eritelmässä esitetyt ominaisuudet.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Alkuperän todistaminen

Kuvaus

Eritelmän 4 kohdassa esitetään alkuperätodisteiden osalta täytettävät vaatimukset. Muutoksella ei ole olennaista vaikutusta tuote-eritelmään, mutta tuote-eritelmää on päivitetty voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti.

Tuote-eritelmään on lisätty huomio, että jäljitettävyyden varmistamiseksi yritykset voivat vaikuttaa seuraaviin: a) kaikkien toimitettujen raaka-aine-erien ja/tai tuotteiden toimittaja, määrä ja alkuperä, b) toimitettujen tuotteiden vastaanottaja, määrä ja käyttötarkoitus, ja c) edellä tämän kohdan a alakohdassa tarkoitettujen tuotantopanoserien ja b alakohdassa tarkoitettujen tuotoserien vastaavuus.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

SANAMUOTOON TEHDYT MUUTOKSET

Kuvaus

Maantieteellisen alueen hallinnolliset muutokset:

Rajattua maantieteellistä aluetta on päivitetty siten, että se vastaa Kreikan alueen nykyistä hallinnollista jaottelua. Rajattuun alueeseen ei ole tullut muutoksia. Tämän muutoksen tarkoituksena on päivittää Kreikan nykyiset hallinnolliset alueet (Kallikratis-suunnitelma) tuote-eritelmässä kuvattuun rajattuun alueeseen. Päivitys on tarpeen, koska Kreikassa on tapahtunut hallinnollisia uudistuksia tuotenimen ensimmäisen rekisteröinnin jälkeen.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

SANAMUOTOON TEHDYT MUUTOKSET

Kuvaus

Tarkastuselimet:

Tiettyä tuote-eritelmän kohtaa on päivitetty nykyisen institutionaalisen kehyksen mukaisesti. Tuote-eritelmään on myös lisätty toimivaltainen tarkastusviranomainen ELGO-DIMITRA.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

SANAMUOTOON TEHDYT MUUTOKSET

Kuvaus

Tilastotiedot:

Säätiedot on päivitetty. Päivitetyt tiedot koskevat maidontuotantoon käytettävien lampaiden ja vuohien populaation jakautumisesta kasvatustyypeittäin tuotteen rajatulla tuotantoalueella. Alkuperäisen tuote-eritelmän tiedot vuodelta 1991 on korvattu näillä päivitetyillä tiedoilla. Pyydetyllä muutoksella pyritään varmistamaan eritelmässä esitettyjen tilastotietojen ajantasaisuus.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”

EU-viitenumero: PDO-GR-0445-AM01 – 13.10.2025

1. **Nimi/nimet**

”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Kreikka

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

0406 – Juusto ja juustoaine

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” on kova juusto, jolla on suolainen maku ja miellyttävä aromi. Sen muoto on lieriömäinen ja siinä on tunnusomainen kohokuviointi.

Sitä valmistetaan perinteisesti lampaanmaidosta tai lampaan- ja vuohenmaidon sekoituksesta suhteessa, jossa vuohenmaidon osuus on enintään 30 prosenttia.

Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis -juuston perusominaisuudet ovat:

Kemiallinen koostumus:

— Enimmäiskosteus: 38 %

— Rasvapitoisuus kuiva-aineesta vähintään: 40 %

Sallitut lisäaineet ja valmistuksen apuaineet:

— Olennainen: natriumkloridi

— Valinnainen:

a) Kalsiumkloridipitoisuus enintään 20 g per 100 kg maitoa

b) Säilöntäaineet: Säilöntäaineiden käyttö on kielletty.

c) Väriaineet: Väriaineiden käyttö on kielletty.

Juuston tyyppi: kovat juustot

Muoto: lieriömäinen

Mitat: juuston normaali halkaisija on 10 cm ja korkeus 10 cm.

Paino: enintään noin 1,5 kg.

Kuori

— Koostumus: kova, kuiva

— Ulkonäkö: tunnusomainen kohokuvio

Juustomassa:

— Rakenne: kova, massassa pieniä koloja

— Väri: valkoisesta kellertävän valkoiseen

— Kolot, joiden jakauma ja muoto on epäsäännöllinen.

Juuston valmistuksessa ei saa käyttää väriaineita, antibiootteja tai säilöntäaineita.

Juustoa myydään kokonaisena ja paloina.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis -juuston valmistukseen käytettävän maidon on täytettävä seuraavat edellytykset.

Maidon on oltava peräisin Lesboksen saarelta.

Maitotyyppi: puhtaan lampaanmaidon tai lampaan- ja vuohenmaidon sekoitus, jossa vuohenmaidon osuus on enintään 30 prosenttia.

Vaatimukset: Maidon on oltava peräisin vuohi- ja lammasroduista, joita on perinteisesti kasvatettu Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis -juuston tuotantoalueella tai jotka ovat sopeutuneet tällaiselle alueelle. Ensisijaisesti käytettävä lammasrotu on Mytilini. Lisäksi eläinten ruokavalion on perustuttava alueen kasvistoon.

Maidon on oltava laadukasta, raakaa tai pastöroitua, ja juusto on valmistettava korkeintaan 48 tunnin sisällä lypsystä. Maitoa on säilytettävä juoksettamiseen asti valvotuissa lämpötilaolosuhteissa ja sovellettavan lainsäädännön mukaisesti. Maidon on oltava peräisin lypsyistä, jotka tehdään vähintään 10 päivää poikimisen jälkeen.

Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis -juuston valmistus maidosta, joka ei vastaa edellä esitettyjä kriteerejä, on kielletty. Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis -juuston valmistukseen käytettävä maito ei saa olla tiivistettyä, eikä siihen saa lisätä maitojauhetta, maitoproteiineja, kaseinaatteja, väriaineita, säilöntäaineita tai antibiootteja.

Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis -juuston valmistukseen käytettävään maitoon voidaan lisätä perinteistä juoksetetta tai muita vaikutukseltaan vastaavanlaisia entsyymejä. Kun maito pastöroidaan, siihen lisätään harmittomia happobakteeriviljelmiä ja kalsiumkloridia. Niiden määrä 100 kilogrammassa maitoa saa olla enintään 20 grammaa.

Lampaiden ja vuohien ruokinta perustuu pääasiassa laiduntamiseen. Laidunten laidunkapasiteetti on yleensä alhainen, mutta laidunten kasvisto on erittäin monipuolista. Lampaita ja vuohia kasvatetaan pääasiassa vuoristoisilla ja osittain vuoristoisilla seuduilla. Niiden ruokinta tapahtuu pääasiassa laitumella. Karja siirretään lämpimänä aikana vuoristoisille laitumille.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis -juusto valmistetaan, kypsytetään ja pakataan ensimmäisen kerran tiloissa, jotka sijaitsevat Lesboksen saarella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityiset säännöt*

–

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Jotta lopputuotteen jäljitettävyys voidaan varmistaa, Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis -pakkaukseen on painettava seuraavat tunnistetiedot:

1. Alkuperänimityksen ensimmäiset kirjaimet: ΛΑ-ΜΥ

2. Pakkauksen sarjanumero

3. Valmistuspäivämäärä. Esimerkki: ΛΑ-ΜΥ-1650-20.12.94.

Jos Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis -juusto pakataan uudelleen, alkuperäispakkauksen tietojen on näyttävä uudessa pakkauksessa. Uudelleenpakkaaja voi korvata alkuperäisen pakkauksen sarjanumeron uuden pakkauksen sarjanumerolla. Lisäksi uuteen pakkaukseen on merkittävä uudelleenpakkauksen päivämäärä ja tiedot vastuuyrityksestä.

Toimivaltaisen tarkastusviranomaisen on tarkastettava pakkauksen tiedot.

4.7 *Maantieteellisen alueen tarkka rajaus*

Maantieteellinen alue, jolla Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis -juustoa valmistetaan, määräytyy Lesboksen (tunnetaan myös nimellä Mytilíni) saaren maantieteellisten rajojen mukaan. Se sijaitsee Lesboksen alueyksikössä Pohjois-Egeanmeren hallinnollisella alueella.

Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis -juustoa ei saa valmistaa tämän alueen ulkopuolelta peräisin olevasta maidosta.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tiivistelmä yhteydestä

Tuotteen yhteys rajattuun alueeseen perustuu ensisijaisesti sen tuotannossa käytettyjen raaka-aineiden, eli puhtaan lampaanmaidon tai lampaan- ja vuohenmaidon sekoituksen, laatuun. Myös käytettyyn valmistusmenetelmään liittyy yhteys: menetelmä on perinteisten juustonvalmistusmenetelmien mukainen.

Lesbos on Pohjois-Egeanmeressä sijaitseva saari, jonka pinta-ala on 1 630 km^2. Se on pinta-alaltaan Kreikan kolmanneksi suurin saari. Maaperä on vulkaaninen. Maaston rakenne on saarille ominainen, ja saaren rannikoille on muodostunut jyrkkiä tai hyvin jyrkkiä rinteitä sekä alankoa. Saari on osittain vuoristoinen, ja sen korkein huippu kohoaa 965 metrin korkeuteen (Profítis Ilías). Laidunalueet muodostavat merkittävän osan saaren pinta-alasta.

Kreikassa vallitsee välimerellinen ilmasto. Tämä tarkoittaa, että siellä on talvisin lauhkean ilmaston ominaispiirteitä ja kesäisin subtrooppisille alueille ominaista korkeapainetta. Toisin sanoen talvet ovat sateisia ja leutoja ja kesät kuumia ja kuivia. Vuotuinen sademäärä on pieni, ja pitkiä auringonpaistejaksoja esiintyy ympäri vuoden, erityisesti vuoden lämpimimpänä aikana. Rajatulla alueella talvet ovat leutoja ja kesät suhteellisen viileitä. Tämä johtuu Egeanmeren saarilla kesäaikaan puhaltavasta koillistuulesta (meltemistä).

Kreikan luonnonvarainen kasvillisuus koostuu noin 6 000 lajista, joista 15 tai jopa 20 prosenttia on kotoperäisiä. Maan kotoperäiset lajit kukoistavat pääasiassa eristyksissä olevissa elinympäristöissä, kuten Egeanmeren alueilla. Egeanmeressä sijaitsevat saaret, Lesbos mukaan lukien, ovat tarjonneet väylän paikallisten, Vähästä-Aasiasta peräisin olevien kasvilajien siirtymiselle hiljalleen idästä Kreikkaan. Egeanmeren saaret ovat pensaikkoisia. Huomionarvoista on etenkin rantakasvillisuus, joka on saarilla jossain määrin homogeenista ilmaston samanlaisuuden ja useiden lajien laajan levinneisyyden vuoksi. Vähäinen vuorovesi, suurten jokien puuttuminen ja muut tekijät ovat rajoittaneet saarien monimuotoisuutta. Palko- ja heinäkasvit ovat ihanteellisia lajeja lampaiden ja vuohien laiduntamiseen.

Lesboksella ja ylipäätänsä Kreikassa kasvatetuilla lampailla on enimmäkseen sama perimä. Niillä on kuitenkin erilaisia ominaisuuksia kasvatusalueen ominaispiirteistä riippuen. Alueella kasvatettavat lampaat ovat pienikokoisia ja hyvin sopeutuneita alueen vaikeisiin luonnon- ja ilmasto-oloihin. Niiden maidontuotanto on vähäistä (80–120 kiloa vuodessa), mutta niiden maito on hyvälaatuista. Tähän vaikuttavat erityisesti kasvatustapa ja alueen kasvillisuuden moninaisuus.

Paikallinen Mytilini-lammasrotu on hallitseva rotu Lesboksen saarella. Suurin osa vuohista kuuluu kotimaisiin rotuihin. Kotimaiset vuohet ovat vaihtelevan värisiä ja muistuttavat ominaisuuksiltaan alkuperäisrotuja. Ne ovat kooltaan pieniä, niillä on pienet poikueet, ne tuottavat vähän maitoa ja ovat voimakkaita. Maidon määrä vuosittain vaihtelee vuoristoalueilla kasvatetuilla eläimillä 50 ja 100 maitokilon välillä ja tasangoilla kasvatetuilla 120 ja 150 kilon välillä. Vuoristoisilla ja osittain vuoristoisilla seuduilla vuohet laiduntavat aina vapaasti.

Tällä alueella lampaiden ja vuohien kasvatuksen ominaispiirteitä ovat karjatilojen suuri määrä ja eläinten vähäinen määrä tilaa kohti, sellaisten kotoperäisten lammas- ja vuohirotujen kasvattaminen, jotka ovat hyvin sopeutuneet vaikeisiin luonnon- ja ilmasto-oloihin mutta joiden maitotuotos on pieni, sekä lampaiden ja vuohien kasvatus pääasiassa vuoristoisilla ja osittain vuoristoisilla alueilla. Lampaiden ja vuohien kasvatus perustuu pääasiassa laiduntamiseen alueilla, joiden laidunkapasiteetti on suhteellisen alhainen, mutta joissa esiintyy runsaasti eri kasvilajeja. Karja siirretään vuoristolaitumille vuoden lämpimänä aikana.

Lampaan- ja vuohenmaito eroavat merkittävästi lehmänmaidosta sekä kemialliselta koostumukseltaan että juustonvalmistusominaisuuksiltaan. Tämä ero on erityisen selkeä, kun kyseessä ovat Kreikassa kasvatettavat kotoperäiset ja vain vähän maitoa tuottavat lammas- ja vuohirodut. Alueella vallitsevien erityisten ilmasto-olojen ja kasviston geofysikaalisten ominaisuuksien vuoksi näille roduille on ominaista maito, jonka kiinteiden aineiden pitoisuudet ovat erityisen korkeat ja tuoksu erittäin runsas.

Lampaan- ja vuohenmaidon proteiini-, rasva- ja kuiva-ainepitoisuus on yleensä korkea verrattuna lehmänmaitoon. Tämä vaikuttaa juuston saantoon ja ominaisuuksiin.

Määrällisten erojen lisäksi juuston saantoon vaikuttavien maitotyyppien sekä Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis -juuston mekaanisten, fysikaalisten, kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien välillä on myös laadullisia eroja. Tärkeimmät erot ovat seuraavat:

a) Lampaan- ja vuohenmaidossa ei esiinny karoteeneja. Näin ollen lampaan- ja vuohenmaidosta valmistettu juustomassa on luonnonvalkoista, toisin kuin lehmänmaidosta valmistettu juustomassa, joka on kellertävää.

b) Maitorasva sisältää sellaisia ainesosia, jotka vaikuttavat merkittävästi kypsän juuston aromiin ja makuun. Maidon rasvarakenteen vähämolekyyliset rasvahapot vaikuttavat juuston lopulliseen aromiin. Lampaanmaito ja etenkin vuohenmaito sisältävät merkittäviä määriä kaproaattia, kapryylihappoa ja kapronihappoa, joten tällaisista maidoista valmistetun juuston tyypillinen aromi on rikkaampi ja maku voimakkaampi (pikantti). Samoja ominaisuuksia ei saavuteta lehmänmaidolla.

c) Määrällisiä ja laadullisia eroja esiintyy myös maitotyyppien kaseiinin fraktioissa, minkä seurauksena hydrolyysituotteet eroavat toisistaan. Nämä tuotteet yhdessä vapaiden rasvahappojen kanssa saavat aikaan suurimman osan juuston makuominaisuuksista.

d) Erityisen huomionarvoista on alfa$_{s1}$-kaseiinin elektroforeettinen liikkuvuus näissä kolmessa maitotyypissä. Tämän ominaisuuden ansiosta on mahdollista havaita muun tyyppisen maidon väärentäminen.

Nämä erot maidon kemiallisessa koostumuksessa vaikuttavat Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis -juuston fysikaalisiin ja kemiallisiin sekä aistinvaraisiin ominaisuuksiin.

Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis on kova juusto, jolla on suolainen maku, miellyttävä aromi ja tunnusomainen kohokuviointi. Sitä valmistetaan perinteisesti lampaanmaidosta tai lampaan- ja vuohenmaidon sekoituksesta suhteessa, jossa vuohenmaidon osuus on enintään 30 prosenttia. Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis -juuston laatuominaisuudet johtuvat pääasiassa sen laadukkaasta raaka-aineesta ja käytetystä valmistusmenetelmästä.

Jo muinaisista ajoista lähtien lampaiden ja vuohien kasvatus on ollut Lesboksella, kuten muuallakin Kreikassa, maidontuotannon hallitseva, paikoitellen jopa ainoa, muoto. Tämä on seurausta maan luonnon- ja ilmasto-oloista, jotka eivät sovellu nautakarjan kasvatukseen. Merkittävimmät ja ratkaisevat olosuhdetekijät ovat alueen vuoristoisuus sekä kuiva ja kuuma ilmasto. Nämä tekevät alueesta suotuisan luonnonvaraiselle kasvillisuudelle vain tiettyinä, suhteellisen lyhyinä jaksoina. Näiden olosuhteiden ansiosta Kreikassa on kehittynyt sellaisia lammas- ja vuohirotuja, jotka ovat voimakkaita ja sopeutuvat hyvin vaikeisiin oloihin.

Nämä lammas- ja vuohirodut sopeutuvat luonnonolosuhteisiinsa, ja ne laiduntavat alueilla, joissa kasvaa monipuolisesti erilaisia kasveja – Kreikassa on suuri määrä kotoperäisiä kasvilajeja. Alueella kasvatettaville lampaille ja vuohille on ominaista vähäinen maidontuotanto. Maidon kemiallinen koostumus on erityisen monipuolinen, ja siinä on erinomaiset aistinvaraiset ominaisuudet. Taitavat juustonvalmistajat valmistavat korkealaatuisesta maidosta erilaisia laadukkaita juustoja, kuten Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis -juustoa.

Lesboksen vuoristoisten ja osittain vuoristoisten laidunmaiden olennainen piirre on se, että seudulla ei käytetä tuholaismyrkkyjä, rikkakasvien torjunta-aineita, rikkaruohomyrkkyjä tai hyönteismyrkkyjä. Lyijyn ja muiden saasteiden pitoisuudet ovat erityisen pieniä, koska seudulla ei ole suuria teitä. Koska ympäristössä ja vuoristoisessa ja osittain vuoristoisessa maastossa laiduntavien lampaiden ja vuohien suosimassa kasvustossa ei ole tällaisia aineita, alueella tuotettu maito ja juusto eivät juurikaan saastu, toisin kuin viljellyllä rehulla ruokittujen eläinten maito.

”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” on perinteinen Lesboksen saarella kehitetty ja valmistettava juusto. Sitä on valmistettu useiden vuosikymmenten ajan pääasiassa lampaanmaidosta tai lampaan- ja vuohenmaidon sekoituksesta. Tuote on Kreikassa erittäin suosittu ja sen kulutus henkeä kohti on huomattavaa. Tällä Lesboksen saarelta peräisin olevalla perinteisellä juustolla, joka on muodoltaan ja aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan varsin tunnistettava, on erittäin hyvä maine, joka on 1900-luvun alusta lähtien kiirinyt myös muualle Kreikkaan.

”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” on saanut nimensä (”ladotyri”: öljyyn säilötty juusto) varastointi- ja säilytysmenetelmästään. Lesboksen saari tunnetaan erityisesti oliiviöljyn tuotannosta ja laadusta, ja juusto säilöttiinkin perinteisesti oliiviöljyyn (”ladi”)

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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