C/2026/131

12.1.2026

# Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/131)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

**«Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis»**

**N° UE: PDO-GR-0445-AM01 — 13.10.2025**

1. **Dénomination du produit**

«Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Grèce

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

*Nom*

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ (MINISTÈRE DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DE L'ALIMENTATION, DIRECTION DES SYSTÈMES DE QUALITÉ ET DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Toutes les modifications notifiées constituent une modification standard du cahier des charges du «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» étant donné qu'elles ne peuvent être considérées comme une modification à l'échelle de l'Union, puisqu'elles ne relèvent d'aucune des situations visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143. En d'autres termes, elles n'impliquent pas: de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, elles n'entraînent pas de risque d'annihiler le lien avec l'aire géographique; et elles n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

*Intitulé*

MÉTHODE DE PRODUCTION

*Description*

Le chapitre 5 de la Méthode de production du cahier des charges, et plus particulièrement le paragraphe relatif à la technologie de fabrication du produit, est modifié comme suit: «l'affinage des fromages s'effectue dans des locaux présentant une humidité relative élevée, d'environ 85 %, et une température comprise entre 12 et 16 °C, pendant au moins trois mois» est remplacé par «l'affinage des fromages s'effectue dans des locaux présentant une humidité relative élevée, d'environ 85 %, et une température jusqu'à 16 °C, pendant au moins trois mois».

Cette modification s'explique par le fait que les technologies modernes, les conditions (pasteurisation et stabilité des conditions de production, amélioration de la qualité du lait cru, etc.) et les cultures lactiques utilisées se sont considérablement améliorées depuis la demande initiale.

Aujourd'hui, l'utilisation de moyens modernes, d'outils et notamment de cultures lactiques pour réduire le pH du fromage, permet une maturation plus rapide du fromage, de sorte que les fromages se stabilisent dans un délai connu de chaque producteur, en fonction de la culture lactique qu'il utilise et à des températures correspondant à la souche microbienne bénéfique initiale utilisée. Ainsi, dans leur effort pour éviter une maturation excessive qui donnerait au fromage un goût trop prononcé une fois la maturation terminée, les producteurs souhaitent suspendre la maturation intense en utilisant des températures plus basses. Le processus de maturation ne change pas à des températures inférieures à la limite inférieure strictement définie de 12 °C, mais se poursuit à un rythme différent. La maturation du fromage se poursuit dans le réfrigérateur et le contrôle de la fin de la maturation s'effectue en mesurant les caractéristiques physico-chimiques (telles que l'acidité active - pH) et n'est pas strictement lié à la température de maturation.

Une autre raison pour laquelle la modification est demandée est qu'aux températures d'affinage prévues dans le cahier des charges initial, le développement de moisissures sur les fromages est favorisé et des contaminations se produisent. Le problème est apparu dans les chambres de maturation modernes où sont utilisés des circuits d'air fermés, alors que les installations plus anciennes n'utilisaient pas de tels systèmes.

Pour ces raisons, il est nécessaire de modifier la plage de température de maturation du fromage en ce qui concerne la valeur minimale.

La modification proposée n'affecte pas les caractéristiques essentielles du produit fini, qui restent les mêmes que celles prévues dans le cahier des charges initial. Cela est notamment attesté par une expérience réalisée sur 60 échantillons de fromages sous la dénomination de «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis», dont la moitié a été affinée à une température entre 12 et 16 °C, et l'autre moitié a subi une maturation à des températures comprises dans la plage de températures (inférieures à 16 °C) demandée par la modification. Il a été constaté qu'il n'y avait pas de différences statistiquement significatives dans les principales caractéristiques du produit, après salage à sec et stabilisation du pH des échantillons de fromage.

☐ Cette modification concerne le document unique.

*Intitulé*

MÉTHODE DE PRODUCTION

*Description*

Le chapitre F (l) de la technologie de fabrication du cahier des charges est modifié, et plus précisément dans le paragraphe relatif à la technologie de fabrication du produit, la phrase suivante: «Les moules sont cylindriques avec un fond et sont tressés à partir de roseaux ou d'autres arbustes indigènes de l'île.» est remplacée par la phrase: «Les moules sont cylindriques avec un fond et sont tressés à partir de roseaux ou d'autres arbustes indigènes de l'île ou d'autres matériaux adaptés au contact alimentaire.»

La modification demandée concerne la méthode de production du fromage «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis», en particulier les matériaux utilisés pour la fabrication des moules. Il est ajouté qu'ils peuvent être fabriqués non seulement à partir de matériaux naturels, mais aussi à partir d'autres matériaux adaptés au contact alimentaire, approuvés par la législation nationale et européenne.

La modification proposée n'affecte pas les caractéristiques essentielles du produit fini, qui restent les mêmes que celles prévues dans le cahier des charges initial.

☐ Cette modification concerne le document unique.

*Intitulé*

Preuve de l'origine

*Description*

La rubrique 4 du cahier des charges a été complétée pour inclure les procédures à respecter en ce qui concerne la preuve de l'origine. La modification demandée n'apporte pas un changement substantiel au cahier des charges, toutefois celui-ci est mis à jour conformément à la législation en vigueur.

Il est ajouté au cahier des charges que, pour garantir la traçabilité, les entreprises sont en mesure de déterminer: a) le fournisseur, la quantité et l'origine de tous les lots de matières premières et/ou de produits fournis; b) le destinataire, la quantité et la destination des produits fournis; c) le lien entre chaque lot d'intrants visé au point a) et chaque lot d'extrants visé au point b) du présent paragraphe.

☐ Cette modification concerne le document unique.

*Intitulé*

AUTRE - MODIFICATIONS RÉDACTIONNELLES

*Description*

Modifications administratives dans l'aire géographique

L'aire géographique délimitée est mise à jour conformément à la division administrative actuelle du territoire grec, sans aucune modification de l'aire délimitée. L'objectif de cette modification est de tenir compte, en ce qui concerne les spécifications de l'aire délimitée, de la division administrative actuellement en vigueur (Kallikratis), étant donné que des réformes administratives sont intervenues en Grèce depuis l'enregistrement initial de la dénomination.

☑ Cette modification concerne le document unique.

*Intitulé*

AUTRE - MODIFICATIONS RÉDACTIONNELLES

*Description*

Organismes de contrôle:

Ce point a été mis à jour conformément au cadre institutionnel actuel et l'autorité de contrôle compétente, désormais ELGO-DIMITRA, a été ajoutée.

☐ Cette modification concerne le document unique.

*Intitulé*

AUTRE - MODIFICATIONS RÉDACTIONNELLES

*Description*

Données statistiques:

Les données météorologiques sont mises à jour et des données actualisées sur la répartition de la population de brebis et de chèvres traites sont présentées par type d'élevage, dans la zone de production délimitée du produit, au lieu des données figurant dans le cahier des charges initial qui concernaient l'année 1991. La raison de la modification demandée est la mise à jour des données statistiques dans le cahier des charges.

☐ Cette modification concerne le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

**Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles**

**«Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis»**

**N° UE: PDO-GR-0445-AM01 — 13.10.2025**

1. **Dénomination(s)**

«Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Grèce

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0406 - Fromages et caillebotte

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» est un fromage à pâte dure, au goût salé, doté d'un arôme agréable et présentant une forme cylindrique en relief caractéristique.

Il est traditionnellement produit à partir de lait de brebis ou de mélanges de lait de brebis et de chèvre, ce dernier dans une proportion ne dépassant pas 30 % du total.

Les principales caractéristiques du «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» sont décrites ci-dessous.

Composition chimique:

— humidité maximale: 38 %

— teneur minimale en matières grasses sur extrait sec: 40 %

Additifs et auxiliaires technologiques autorisés dans la fabrication:

— indispensable: chlorure de sodium

— facultatifs:

  a) chlorure de calcium jusqu'à 20 g par 100 kg de lait

  b) conservateurs: l'utilisation de conservateurs n'est pas autorisée

  c) colorants: l'utilisation de colorants n'est pas autorisée.

Type de fromage: fromage à pâte dure.

Forme: cylindrique.

Dimensions: généralement 10 cm de diamètre et 10 cm de hauteur.

Poids: jusqu'à environ 1,5 kg.

Croûte:

— Consistance: dure, sèche.

— Aspect: présentant une forme en relief caractéristique.

Masse de fromage

— Texture: dure avec de petits trous dispersés dans sa masse.

— Couleur: blanc à blanc jaunâtre.

— Trous de répartition et de forme irrégulières.

L'utilisation de colorants, d'antibiotiques et de conservateurs dans le fromage est interdite.

Le produit est vendu soit entier soit en morceaux.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

Le lait destiné à la fabrication du fromage «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» doit répondre aux conditions suivantes:

il doit provenir de l'île de Lesbos.

Type de lait: pur lait de brebis ou mélange de lait de brebis et de chèvre, dans lequel le second ne dépasse pas 30 % du total.

Autres spécifications: le lait doit provenir de races de chèvres et de brebis élevées de manière traditionnelle et adaptées à la région de fabrication du fromage «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis», avec pour race dominante le mouton de Mytilène, et dont l'alimentation doit être basée sur la végétation de cette région.

Le lait doit être de bonne qualité, cru ou pasteurisé. Il doit être transformé en fromage au plus tard dans les 48 heures suivant la traite, et jusqu'à la coagulation il doit être conservé dans des conditions de température contrôlées, conformément aux dispositions en vigueur. Il doit provenir de traites effectuées au moins dix jours après la mise bas.

Il est interdit de fabriquer du «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» à partir d'autres types de lait que ceux spécifiés ci-dessus. Il est interdit de soumettre le lait destiné à la fabrication du fromage «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» aux opérations suivantes: concentration, rajout de poudre, rajout de protéines du lait, rajout de sels caséiques ou d'agents colorants, conservateurs ou antibiotiques.

Dans le lait destiné à la fabrication du fromage ««Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis», il est permis d'ajouter de la présure traditionnelle ou d'autres enzymes ayant une action similaire. Lorsque le lait est pasteurisé, on ajoute des cultures inoffensives de bactéries lactiques et du chlorure de calcium jusqu'à 20 g/100 kg de lait.

L'alimentation des moutons et des chèvres repose presque exclusivement sur la végétation de pâturages d'une capacité fourragère plutôt faible, mais avec une flore particulièrement riche. Les ovins et caprins sont élevés principalement dans des zones montagneuses et semi-montagneuses et se nourrissent essentiellement de pâturages. Au cours de la période chaude, les troupeaux se déplacent vers les pâturages de montagne.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La fabrication, l'affinage et le conditionnement initial du fromage «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» ont lieu dans des installations situées sur l'île de Lesbos.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

-

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Afin de garantir la traçabilité du produit final, les emballages contenant le «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» doivent obligatoirement porter les mentions de contrôle suivantes:

1. les premières lettres de l'appellation d'origine: ΛΑ-ΜΥ
2. le numéro de série de l'emballage, et
3. la date de production. Exemple: ΛΑ-ΜΥ-1650-20.12.94)

S'il existe un sous-emballage du fromage «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis», il portera les mentions figurant sur l'emballage dont il provient. Le sous-emballeur peut remplacer le numéro de série de l'emballage par le numéro de série du sous-emballage. En outre, la date de sous-emballage ainsi que les coordonnées de l'entreprise qui le réalise sont indiquées sur le sous-emballage.

Les indications qui doivent obligatoirement figurer sur les emballages doivent être vérifiées par l'autorité de contrôle compétente.

4.7. *Description succincte de la délimitation de l'aire géographique*

L'aire géographique de fabrication du fromage «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» est délimitée par les limites géographiques de l'île de Lesbos (communément appelée Mytilène), du district régional de Lesbos, dans la région de l'Égée du Nord.

Pour la fabrication du fromage «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis», l'utilisation de lait provenant d'autres régions que celles visées ci-dessus est interdite

## 5. **Lien avec l'aire géographique**

*Résumé du lien*

Le lien entre le produit et l'aire géographique délimitée repose principalement sur la qualité de la matière première utilisée pour l'élaboration du produit, le lait de brebis pur ou un mélange de lait de brebis et de lait de chèvre, et sur la technologie de fabrication appliquée, qui suit la méthode traditionnelle de fabrication du fromage.

Lesbos est une île de la mer Égée du Nord, d'une superficie de 1 630 km$^2$. Elle est la 3$^e$ île la plus grande de Grèce en termes de superficie. Le terrain est d'origine volcanique. Le relief est insulaire, où les pentes douces succèdent aux pentes abruptes ou très abruptes, formant des plaines dans les zones côtières. L'île est semi-montagneuse avec une altitude maximale de 965 mètres (Prof. Ilias). Les pâturages représentent une part importante de la superficie de l'île.

De manière générale, le climat de la Grèce est de type méditerranéen. Celui-ci présente les caractéristiques du climat des régions tempérées en hiver et les caractéristiques des régions subtropicales de hautes pressions en été, c'est-à-dire une période hivernale pluvieuse et une période estivale sèche, une faible pluviométrie annuelle, un hiver doux, un été chaud et un large ensoleillement tout au long de l'année et particulièrement pendant la période chaude de l'année. L'hiver dans l'aire délimitée est doux et les étés relativement frais, en raison des vents du Nord-Est (méltèmes) qui dominent pendant la saison estivale sur les îles de la mer Égée.

La flore naturelle de la Grèce compte environ 6 000 espèces, dont 15 % - voire 20 % - sont endémiques. L'endémisme de la flore dans le pays a été favorisé principalement dans des biotopes isolés, comme la région de la mer Égée. Les îles de la mer Égée, y compris Lesbos, ont constitué une voie importante pour la migration progressive d'espèces endémiques de la flore depuis l'Orient vers la Grèce, en raison de leur proximité avec la flore primitive de l'Asie Mineure. Dans les îles de la mer Égée, les broussailles sont très répandues. Une référence particulière est faite à la flore côtière, qui est plutôt homogène en raison de l'uniformité du climat et de la large répartition de nombreuses espèces. Les faibles marées, l'absence de grands cours d'eau et d'autres facteurs ont limité la variété. Chez les ovins et les caprins, les espèces fourragères les plus appréciées sont les graminées et les légumineuses spontanées.

Les moutons qui sont élevés à Lesbos et plus généralement en Grèce ont, dans une large mesure, une base génétique commune, mais présentent des caractéristiques différentes, selon les conditions particulières de la région où ils sont élevés. Il s'agit d'animaux de petite taille, adaptés aux rudes conditions géophysiques et climatiques de la région et dont la production laitière est faible: 80 à 120 kg par an, mais dont le lait est de qualité exceptionnelle. Cette dernière caractéristique est en grande partie due au mode d'élevage et à la diversité de la végétation de la région.

L'île de Lesbos est dominée par la race locale de moutons de Mytilène. En ce qui concerne les chèvres, une large majorité d'entre elles sont issues de races locales. La chèvre locale peut présenter des différences en ce qui concerne la couleur du pelage et les caractéristiques des races non améliorées, telles que: petite taille, nombre limité de petits par portée, faible production de lait et constitution robuste. La production annuelle de lait varie entre 50 et 100 kg pour les animaux des régions montagneuses et entre 120 et 150 kg pour ceux des zones de plaine. Dans les régions montagneuses et semi-montagneuses, la chèvre est presque toujours élevée en liberté.

Les caractéristiques principales de l'élevage ovin et caprin dans la région sont le grand nombre d'exploitations et le petit nombre d'animaux par exploitation, les races ovines et caprines peu améliorées, bien adaptées aux conditions géophysiques et climatiques difficiles qui prévalent, mais de production laitière faible, et la prédominance du système extensif d'élevage ovin et caprin, principalement dans les zones montagneuses et semi-montagneuses. L'alimentation des moutons et des chèvres repose principalement sur la végétation de pâturages d'une capacité fourragère plutôt faible, mais avec une flore particulièrement riche, et sur le déplacement des troupeaux pendant la période chaude vers les pâturages des zones montagneuses.

En ce qui concerne la qualité de la matière première, les laits de brebis et de chèvre diffèrent sensiblement du lait de vache, tant par leur composition chimique que par leurs propriétés fromagères. Cette différenciation est encore plus prononcée dans le cas des races autochtones, non améliorées et caractérisées par de faibles rendements, qui prédominent en Grèce et qui, en raison du climat spécifique, de la nature géophysique et de la végétation, se caractérisent par une production de lait avec une teneur particulièrement élevée en composants solides et un arôme très riche.

En général, les laits de brebis et de chèvre se caractérisent, par rapport au lait de vache, par une teneur accrue en protéines, en matières grasses et en matière sèche, ce qui affecte le rendement et les propriétés du fromage.

Cependant, outre les différences quantitatives, il existe également des différences qualitatives entre les types de lait, qui influent sur le rendement en fromage, mais aussi sur les propriétés mécaniques, physico-chimiques et organoleptiques du «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis». Les différences les plus importantes sont les suivantes:

a) il n'y a pas de caroténoïdes dans le lait de brebis et de chèvre, de sorte que le caillé produit est de couleur naturellement blanche, par opposition à celui produit à partir de lait de vache, de couleur jaunâtre,

b) la matière grasse du lait est une source d'ingrédients contribuant de manière significative à façonner l'arôme et le goût du fromage affiné. La présence d'acides gras à faible poids moléculaire dans la structure des matières grasses du lait influe sur l'arôme final du fromage. Le lait de brebis et, en particulier, le lait de chèvre contiennent des quantités importantes d'acide caprylique, caprique et caproïque, de sorte que l'arôme typique du fromage produit à partir de ce type de lait est plus riche et le goût plus prononcé (poivré), ce qui n'est pas atteint en cas d'utilisation de lait de vache,

c) les fractions de caséines présentent également des différences quantitatives et qualitatives entre les trois types de lait, ce qui entraîne également des différences entre les produits de leur hydrolyse. Ce sont ces derniers, avec les acides gras libres, qui façonnent principalement les caractéristiques gustatives du fromage,

d) il est intéressant de noter la mobilité électrophorétique différente de la caséine αs1 des trois types de lait, une propriété qui permet de détecter tout frelatage avec les autres.

Ces différences dans la composition chimique du lait influencent naturellement les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques du fromage «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis».

Le «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» est un fromage à pâte dure avec un goût salé, un arôme agréable et une forme en relief caractéristique. Il est traditionnellement produit à partir de lait de brebis ou de mélanges de lait de brebis avec du lait de chèvre, ce dernier dans une proportion ne dépassant pas 30 % du total. Les caractéristiques qualitatives du «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» sont principalement dues à la qualité de la matière première utilisée pour sa fabrication et à la technologie fromagère appliquée.

Le développement de l'élevage ovin et caprin à Lesbos et dans le reste de la Grèce, et son émergence depuis les temps les plus anciens jusqu'à ce jour en tant que forme dominante, voire exclusive pour certaines régions, d'élevage laitier, est dû aux conditions géophysiques et climatiques spécifiques du pays, qui ne favorisent pas le développement de l'élevage bovin. La forte proportion de zones montagneuses et les conditions chaudes et sèches du climat, qui ne favorisent la végétation naturelle que pendant certaines périodes relativement courtes de l'année, ont été les principaux facteurs déterminants. Il en a résulté le développement de races ovines et caprines caractérisées par leur constitution robuste et leur capacité d'adaptation à ces conditions difficiles.

Ces races ovines et caprines, adaptées aux conditions naturelles et valorisant des pâturages à la végétation extrêmement variée, dont la diversité des espèces végétales endémiques est unique, se caractérisent par leur faible production laitière, mais aussi par un lait particulièrement riche en composition chimique et aux propriétés organoleptiques exceptionnelles. La qualité du lait de brebis et de chèvre, mais aussi l'expérience des producteurs ont permis de fabriquer toute une série de fromages exceptionnels, dont fait partie le «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis».

Une caractéristique importante de la végétation des pâturages montagneux et semi-montagneux de Lesbos est l'absence de pesticides, parasiticides, herbicides, insecticides, et autres produits phytopharmaceutiques, tandis que la concentration de plomb et d'autres polluants est particulièrement faible en raison de l'absence de grands axes routiers dans ces zones. Du fait de l'absence de telles substances dans l'environnement et la végétation, dont les moutons et les chèvres sont presque exclusivement nourris dans les zones montagneuses et semi-montagneuses, le lait et le fromage qui en est issu sont très faiblement contaminés, contrairement à ce qui se produit pour le lait provenant d'animaux nourris d'aliments cultivés.

Le «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» est un fromage traditionnel produit et développé à Lesbos, où il est fabriqué de manière continue depuis de nombreuses décennies, principalement à partir de lait de brebis ou de son mélange avec du lait de chèvre. C'est un produit très populaire en Grèce avec une forte consommation par habitant sur le marché local. Ce fromage traditionnel de Lesbos, avec sa forme caractéristique et ses qualités organoleptiques exceptionnelles, a acquis une très bonne réputation qui s'est étendue, depuis le début du siècle dernier, au reste du territoire grec.

Le «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» tire son nom (ladotyri: fromage conservé dans l'huile) de la manière dont il était autrefois stocké et conservé dans de l'huile d'olive, communément appelée huile, dont la production et la qualité sont particulièrement réputées sur l'île de Lesbos.

**Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges**

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