C/2026/131

12.1.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/131)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”

EU broj: PDO-GR-0445-AM01 – 13.10.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Grčka

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo ruralnog razvoja i hrane, Uprava za sustave kvalitete i ekološki uzgoj

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Sve izmjene u obavijesti standardne su izmjene specifikacije proizvoda „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” s obzirom na to da se ne mogu smatrati izmjenama na razini Unije jer ne ispunjavaju nijedan uvjet iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143. Konkretno, ne podrazumijevaju: promjenu naziva ili upotrebe naziva ili ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem ili ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

METODA PROIZVODNJE

Opis

Izmijenjen je odjeljak 5. „Metoda proizvodnje” specifikacije proizvoda, točnije, u odlomku o tehnologiji proizvodnje proizvoda navod: „sirevi dozrijevaju u prostorijama s visokom relativnom vlažnosti, približno 85 %, i temperaturom od 12 do 16 °C najmanje tri mjeseca” zamijenjen je navodom „sirevi dozrijevaju u prostorijama s visokom relativnom vlažnosti, približno 85 %, i temperaturom do 16 °C najmanje tri mjeseca”.

Izmjena je zatražena zbog znatnog unapređenja suvremene tehnologije, uvjeta (pasterizacija i stabilni uvjeti proizvodnje, bolja kvaliteta sirovog mlijeka itd.) i korištenih kultura mliječne kiseline od podnošenja izvornog zahtjeva.

Naime, sir danas može brže dozrijevati zahvaljujući korištenju suvremenih sredstava, opreme i posebno kultura mliječne kiseline radi smanjenja pH sira. To omogućuje stabilizaciju sireva u vremenskom okviru koji svaki proizvođač može predvidjeti ovisno o kulturama mliječne kiseline koje upotrebljava i temperaturama prilagođenima upotrijebljenim originalnim aktivnim mikrobnim sojevima. Kako bi spriječili prezrelost, zbog koje bi sir po završetku zrenja poprimio intenzivne okuse, proizvođači prekidaju intenzivno zrenje primjenom nižih temperatura. Proces zrenja ne mijenja se na temperaturama nižima od strogo utvrđene donje granice od 12 °C, ali se mijenja brzina zrenja. Sir dalje zrije u hladnjaku, a dozrelost se provjerava mjerenjem fizikalno-kemijskih svojstava (kao što je aktivna kiselost, odnosno pH) i ne ovisi isključivo o temperaturi.

Nadalje, izmjena je zatražena i zato što su temperature navedene u izvornoj specifikaciji proizvoda pogodovale razvoju plijesni na sirevima tijekom zrenja, što je dovodilo do kontaminacije. Taj se problem javlja u modernim komorama za zrenje u kojima se koriste zatvoreni sustavi cirkulacije zraka. Međutim, u starijim objektima nisu postojali takvi sustavi.

Stoga se smatra nužnim izmijeniti donju granicu raspona temperature za dozrijevanje sira.

Predložena izmjena ne utječe na bitna svojstva gotovog proizvoda. Ona ostaju ista kao bitna svojstva navedena u izvornoj specifikaciji proizvoda. To posebno dokazuje eksperiment na 60 uzoraka sireva „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”. Polovina je dozrijevala na temperaturama od 12 do 16 °C, a druga polovina uzoraka dozrijevala je na temperaturama unutar raspona (ispod 16 °C) koji je zatražen izmjenom. Utvrđeno je da nema statistički značajnih razlika u glavnim svojstvima proizvoda nakon suhog soljenja i stabilizacije pH uzoraka sireva.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

METODA PROIZVODNJE

Opis

Izmijenjen je odjeljak 6. pododjeljak I. „Tehnologija proizvodnje” specifikacije proizvoda, točnije, u odlomku o tehnologiji proizvodnje proizvoda rečenica: „Kalupi su cilindričnog oblika, s dnom, upleteni od biljaka iz roda sita ili drugih divljih biljaka s otoka.” zamijenjena je rečenicom „Kalupi su cilindričnog oblika, s dnom, upleteni od biljaka iz roda sita ili drugih divljih biljaka s otoka ili drugih materijala prikladnih za dodir s hranom.”.

Tražena izmjena odnosi se na metodu proizvodnje sira „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”, točnije na materijale od kojih se izrađuju kalupi. Osim mogućnosti korištenja prirodnih materijala dodana je mogućnost korištenja i drugih materijala prikladnih za dodir s hranom koji su odobreni nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Predložena izmjena ne utječe na bitna svojstva gotovog proizvoda. Ona ostaju ista kao bitna svojstva navedena u izvornoj specifikaciji proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Dokaz o podrijetlu

Opis

U odjeljku 4. specifikacije proizvoda navedeni su zahtjevi koje treba ispuniti za dokaz o podrijetlu. Ovom izmjenom specifikacija proizvoda nije bitno izmijenjena, već je ažurirana u skladu sa zakonodavstvom koje je na snazi.

U specifikaciju proizvoda dodano je da poduzeća, kako bi osigurala sljedivost, mogu odrediti: a) dobavljača, količinu i podrijetlo svih isporučenih serija sirovina i/ili proizvoda; b) primatelja, količinu i odredište isporučenih proizvoda; c) korelaciju između svake ulazne serije sirovina i proizvoda iz točke a) i svake izlazne serije proizvoda iz točke b) ovog stavka.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

IZMJENE TEKSTA

Opis

Administrativne promjene na zemljopisnom području:

Razgraničeno zemljopisno područje ažurirano je u skladu s važećim administrativnim podjelama grčkog državnog područja bez izmjene razgraničenog područja. Svrha je izmjene opisati razgraničeno područje u specifikaciji proizvoda na temelju važećih administrativnih podjela (plan Kallikratis) jer su od prvotne registracije proizvoda u Grčkoj provedene administrativne reforme.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

IZMJENE TEKSTA

Opis

Inspekcijska tijela:

Relevantna točka ažurirana je u skladu s aktualnim institucionalnim okvirom. Dodano je i nadležno inspekcijsko tijelo, a trenutačno je to ELGO-DIMITRA.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

IZMJENE TEKSTA

Opis

Statistički podaci:

Ažurirani su meteorološki podaci. Navedeni su ažurirani podaci o distribuciji populacije ovaca i koza koje proizvode mlijeko prema načinu uzgoja na razgraničenom području proizvodnje proizvoda, koji su zamijenili podatke iz izvorne specifikacije proizvoda za 1991. godinu. Izmjena je zatražena kako bi specifikacija proizvoda sadržavala ažurirane statističke podatke.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”

EU broj: PDO-GR-0445-AM01 – 13.10.2025.

1. **Naziv(i)**

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Grčka

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

0406 – Sir i skuta

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” je tvrdi sir slanog okusa, ugodne arome i cilindričnog oblika s karakterističnim reljefnim uzorkom.

Tradicionalno se proizvodi od ovčjeg mlijeka ili mješavine ovčjeg i kozjeg mlijeka s najvećim udjelom kozjeg mlijeka od 30 %.

Osnovna su svojstva sira „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” sljedeća:

Kemijski sastav:

— najveća vlažnost: 38 %,

— najmanji sadržaj masti u suhoj tvari: 40 %.

Dopušteni aditivi i pomoćna sredstva u preradi:

— neophodno: natrijev klorid.

— Neobvezno:

(a) kalcijev klorid do 20 g na 100 kg mlijeka;

(b) konzervansi: nije dopuštena upotreba konzervansa;

(c) bojila: nije dopuštena upotreba bojila.

Vrsta sira: tvrdi sir.

Oblik: cilindrični.

Dimenzije: promjer obično iznosi 10 cm, a visina također obično iznosi 10 cm.

Masa: do približno 1,5 kg.

Kora

— Konzistencija: tvrda, suha.

— Izgled: s karakterističnim reljefnim uzorkom.

Sirna masa:

— Tekstura: tvrda s rupicama po cijeloj masi.

— Boja: bijela do žućkastobijela.

— Rupice su nepravilnog oblika i nepravilno su raspoređene.

Nije dopuštena upotreba bojila, antibiotika ni konzervansa u siru.

Proizvod se stavlja na raspolaganje na tržištu cijeli ili u komadima.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju sira „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" mora zadovoljiti sljedeće uvjete.

Mlijeko mora potjecati s otoka Lezbosa.

Vrsta mlijeka: čisto ovčje mlijeko ili mješavina ovčjeg i kozjeg mlijeka s najvećim udjelom kozjeg mlijeka od 30 %.

Zahtjevi: mlijeko mora potjecati od pasmina koza i ovaca koje se tradicionalno uzgajaju na području proizvodnje sira „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" i koje su prilagođene tom području, a dominantna pasmina ovaca mora biti Mytilini. Njihova se prehrana mora temeljiti na bilju s tog područja.

Mlijeko mora biti kvalitetno, sirovo ili pasterizirano te prerađeno u sir najviše 48 sati nakon mužnje. Dok ne koagulira, mora se čuvati u uvjetima kontrolirane temperature u skladu sa zakonskim odredbama. Mužnja mlijeka za proizvodnju smije se obaviti najmanje 10 dana nakon janjenja ili jarenja.

Nije dopuštena proizvodnja sira „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" s nekom drugom vrstom mlijeka koja nije navedena. Mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju sira „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" ne smije biti koncentrirano niti mu se smiju dodati mlijeko u prahu, mliječne bjelančevine, kazeinati, bojila, konzervansi ili antibiotici.

Mlijeku koje se upotrebljava za proizvodnju sira „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" smiju se dodati tradicionalno sirilo ili drugi enzimi sa sličnim učinkom. Kad se mlijeko pasterizira, dodaju se kulture neškodljivih bakterija mliječne kiseline i kalcijev klorid u količinama od najviše 20 g / 100 kg mlijeka.

Ovce i koze gotovo se isključivo hrane na pašnjacima općenito manjeg kapaciteta, ali posebno bogatima biljnim vrstama. Ovce i koze prvenstveno se uzgajaju na planinskim i poluplaninskim područjima. Prvenstveno se hrane ispašom. U toplim razdobljima stada se premještaju na pašnjake na planinskim područjima.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Proizvodnja, dozrijevanje i prvo pakiranje sira „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" odvijaju se u objektima koji se nalaze na otoku Lezbosu.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Kako bi se osigurala sljedivost konačnog proizvoda, na ambalaži sira „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" moraju biti otisnuti sljedeći identifikacijski podaci:

1. prva slova oznake izvornosti: ΛΑ-ΜΥ;

2. serijski broj pakiranja; i

3. datum proizvodnje. Primjer: ΛΑ-ΜΥ-1650-20.12.94.

Ako se „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” prepakirava, podaci s originalne ambalaže moraju biti navedeni na novoj ambalaži. Subjekt koji prepakirava proizvod može serijski broj zamijeniti serijskim brojem nove ambalaže. Osim toga, na novoj ambalaži moraju se navesti datum prepakiravanja i podaci odgovornog poduzeća.

Nadležno inspekcijsko tijelo mora provjeriti podatke koji se moraju navesti na ambalaži.

4.7. *Sažeta definicija zemljopisnog područja*

Zemljopisno područje na kojem se proizvodi „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” određeno je zemljopisnim granicama otoka Lezbosa (koji se još naziva i Mitilini) u regionalnoj jedinici otoka Lezbosa, upravnoj regiji Sjevernog Egeja.

U proizvodnji sira „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” mora se upotrebljavati mlijeko koje potječe s navedenog područja.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Sažetak povezanosti

Povezanost proizvoda s razgraničenim područjem prije svega se temelji na kvaliteti sirovina koje se upotrebljavaju za njegovu proizvodnju: čistog ovčjeg mlijeka ili mješavine ovčjeg i kozjeg mlijeka. Postoji povezanost i s tehnologijom proizvodnje koja se koristi, koja je u skladu s tradicionalnim metodama izrade sira.

Lezbos je jedan od otoka u sjevernom Egejskom moru i s površinom od 1 630 km² treći najveći otok u Grčkoj. Tlo je vulkanskog podrijetla. Struktura reljefa je tipično otočna, s pravilnim izmjenjivanjem strmih ili vrlo strmih padina, koje završavaju nizinskim predjelima uz obalu. Otok ima poluplaninski reljef, s najvišom točkom od 965 metara (vrh Profitis Ilias). Pašnjaci prekrivaju velik dio površine otoka.

U Grčkoj općenito prevladava sredozemna klima. Za nju je tipična umjerena klima zimi i suptropska područja visokog tlaka ljeti. Drugim riječima, ima kišovite zime i suha ljeta, malu godišnju količinu padalina, blage zime, vruća ljeta i duga sunčana razdoblja tijekom cijele godine, osobito u toplom dijelu godine. Na razgraničenom području zime su blage, a ljeta relativno hladna. Razlog za to su sjeveroistočni vjetrovi (poznati kao *meltemi*) koji ljeti prevladavaju na otocima u Egejskom moru.

U Grčkoj postoji približno 6 000 vrsta prirodnog bilja, od čega ih je 15 % ili čak 20 % endemskih. Endemske biljne vrste u Grčkoj uglavnom su uspijevale na izoliranim staništima, kao što je egejska regija. Otoci u Egejskom moru, uključujući Lezbos, predstavljali su bitnu rutu za postupnu migraciju endemskih biljnih vrsta s istoka u Grčku zbog blizine biljaka podrijetlom iz Male Azije. Na otocima u Egejskom moru rasprostranjene su šikare. Posebno se upućuje na bilje na obalama, koje je donekle homogeno zbog ujednačene klime i široke rasprostranjenosti brojnih vrsta. Manja raznolikost posljedica je slabih morskih mijena, nedostatka velikih rijeka i drugih faktora. Mahunarke i trave idealne su vrste za ispašu ovaca i koza.

Ovce uzgajane na Lezbosu, i općenito u Grčkoj, uglavnom imaju zajedničku genetsku pozadinu. Međutim, njihove osobine razlikuju se ovisno o konkretnim uvjetima područja na kojem se uzgajaju. Riječ je o malim životinjama prilagođenima teškim geofizičkim i klimatskim uvjetima regije, koje daju male količine mlijeka, 80 – 120 kilograma godišnje, ali dobre kvalitete. Glavni je razlog za to način uzgoja i raznolikost biljnih vrsta u regiji.

Na Lezbosu prevladava lokalna pasmina ovaca Mytilini. Kad je riječ o kozama, većinu populacije čine lokalne pasmine. Autohtone pasmine koza razlikuju se po boji i imaju osobine tipične za izvorne pasmine – veličinom su male, slabe plodnosti, proizvode malo mlijeka i čvrste su konstitucije. Životinje iz planinskih područja godišnje daju od 50 do 100 kg mlijeka, a one iz nizinskih od 120 do 150 kg. Na planinskim i poluplaninskim područjima lokalne koze uzgajaju se isključivo na slobodnoj ispaši.

Glavna su obilježja uzgoja ovaca i koza na tom području: velik broj stočarskih gospodarstava i mali broj životinja po gospodarstvu; izvorne pasmine ovaca i koza, dobro prilagođene teškim prevladavajućim geofizičkim i klimatskim uvjetima, ali koje daju male količine mlijeka; i rasprostranjenost ekstenzivnog uzgoja ovaca i koza pretežno u planinskim i poluplaninskim područjima. Ovce i koze uglavnom se uzgajaju na pašnjacima prilično slabog kapaciteta, ali osobito bogatima biljnim vrstama, a stada se premještaju na planinske pašnjake u toplom razdoblju.

Kad je riječ o kvaliteti sirovina, ovčje i kozje mlijeko znatno se razlikuju od kravljeg mlijeka, i po kemijskom sastavu i po značajkama relevantnima za proizvodnju sira. Ta razlika još više dolazi do izražaja kod lokalnih izvornih pasmina niskog prinosa koje prevladavaju u Grčkoj. Zahvaljujući posebnim klimatskim uvjetima i geofizičkim uvjetima koji određuju biljne vrste, te pasmine proizvode mlijeko s osobito visokim udjelom suhe tvari i vrlo bogate arome.

Ovčje i kozje mlijeko općenito odlikuje visok udio bjelančevina, masti i suhe tvari u odnosu na kravlje mlijeko, što utječe na randman i svojstva sira.

No osim kvantitativnih razlika, postoje i kvalitativne razlike tih vrsta mlijeka koje utječu na randman sira kao i na mehanička, fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva sira „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”. Slijede najznačajnije razlike:

(a) Ovčje i kozje mlijeko ne sadržava karotene. Stoga je skuta dobivena od tih vrsta mlijeka prirodne bijele boje, za razliku od skute dobivene od kravljeg mlijeka, koja je žućkaste boje.

(b) Mliječna mast izvor je sastojaka koji znatno doprinose aromi i okusu zrelog sira. Masne kiseline niske molekularne mase prisutne u strukturi masti u mlijeku utječu na konačnu aromu sira. Ovčje mlijeko i osobito kozje mlijeko sadržavaju znatnu količinu kaproata, kaprilne i kapronske kiseline pa je tipična aroma sira dobivenog od tih vrsta mlijeka bogatija, a okus je intenzivniji (pikantan), što se ne može postići s kravljim mlijekom.

(c) Postoje i kvantitativne i kvalitativne razlike frakcija kazeina u te tri vrste mlijeka, zbog kojih se razlikuju produkti hidrolize. Ti produkti, u kombinaciji sa slobodnim masnim kiselinama, uvelike utječu na svojstva okusa sira.

(d) Posebno je značajna elektroforetska pokretljivost alfa$_{s1}$-kazeina u sve tri vrste mlijeka. Na temelju tog svojstva moguće je otkriti patvorenje dodavanjem drugih vrsta mlijeka.

Jasno, te razlike u kemijskom sastavu mlijeka utječu na fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva sira „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”.

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” je tvrdi sir slanog okusa, ugodne arome i karakterističnog reljefnog uzorka. Tradicionalno se proizvodi od ovčjeg mlijeka ili mješavine ovčjeg i kozjeg mlijeka s najvećim udjelom kozjeg mlijeka od 30 %. Svojstva kvalitete sira „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” većinom se temelje na kvaliteti sirovine za proizvodnju i korištenoj tehnologiji proizvodnje sira.

Uzgoj ovaca i koza na Lezbosu, kao i u ostatku Grčke, te činjenica da je on od davnih vremena glavni oblik uzgoja stoke za proizvodnju mlijeka, a u nekim regijama čak i jedini, posljedica su geofizičkih i klimatskih uvjeta zemlje, koji nisu pogodni za uzgoj velikih stada. Glavni i odlučujući faktori bili su visok udio planinskih područja te suhi i vrući klimatski uvjeti, koji pogoduju prirodnoj vegetaciji samo u određenim, relativno kratkim razdobljima u godini. Stoga su se razvile pasmine ovaca i koza čvrste konstitucije koje se mogu prilagoditi tim teškim uvjetima.

Te pasmine ovaca i koza prilagođene su prirodnim uvjetima i hrane se na pašnjacima bogatima raznolikim biljem jedinstvenim zahvaljujući broju endemskih biljnih vrsta. Ovce i koze karakterizira mala proizvodnja mlijeka, ali i mlijeko posebno bogatog kemijskog sastava i izvrsnih organoleptičkih svojstava. Zahvaljujući kvaliteti ovčjeg i kozjeg mlijeka i iskustvu proizvođača sira, nastao je cijeli niz profinjenih sireva, uključujući sir „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”.

Važna značajka planinskih i poluplaninskih pašnjaka na Lezbosu je odsutnost herbicida, pesticida, sredstava protiv korova, insekticida itd. Ujedno je zbog nepostojanja velikih prometnica na tim područjima koncentracija olova i drugih onečišćujućih tvari osobito niska. Budući da tih tvari nema u okolišu ni u bilju kojim se ovce i koze iz planinskih i poluplaninskih predjela isključivo hrane, mlijeko i sir ondje proizvedeni gotovo uopće nisu kontaminirani za razliku od mlijeka životinja koje se hrane uzgojenom hranom za životinje.

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” je tradicionalni sir koji je nastao i razvijao se na Lezbosu. Neprekidno se proizvodi već niz desetljeća, i to uglavnom od ovčjeg mlijeka ili mješavine ovčjeg i kozjeg mlijeka. Proizvod se konzumira u cijeloj Grčkoj, uz znatnu potrošnju po stanovniku na lokalnom tržištu. Ovaj tradicionalni sir s Lezbosa prepoznatljivog oblika i istaknutih organoleptičkih svojstava stekao je visok ugled, koji se početkom prošlog stoljeća proširio i u ostale dijelove Grčke.

Sir „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” dobio je ime („ladotyri”: sir konzerviran u ulju) po načinu skladištenja i konzerviranja. Nekad se skladištio u maslinovom ulju, koje se naziva „ladi”. Otok Lezbos poznat je po proizvodnji i kvaliteti maslinova ulja.

Upućivanje na elektroničku adresu (URL) objave specifikacije proizvoda

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