C/2026/131

2026.1.12.

**Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele**

(C/2026/131)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

**„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”**

**EU hiv. sz.: PDO-GR-0445-AM01 – 2025.10.13.**

1. **A termék elnevezése**

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Görögország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

*Név*

Vidékfejlesztési és Élelmiszerügyi Minisztérium, Minőségrendszerek és Ökológiai Gazdálkodás Igazgatósága

6. **Standard módosításként való minősítés**

A közleményben foglalt módosítások kivétel nélkül a „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” termékleírásának standard módosítását jelentik, mivel nem tekinthetők uniós módosításnak, és nem tartoznak az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében foglalt feltételek egyikébe sem. Azaz a módosítások: nem módosítják az elnevezést vagy az elnevezés használatát, nem járnak a kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával, illetve nem vonnak magukkal további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

*Cím*

AZ ELŐÁLLÍTÁS MÓDJA

*Leírás*

Módosították a termékleírás 5. szakaszát („Az előállítás módja”), különösen a termék gyártási technológiájáról szóló bekezdést, és ennek megfelelően „a sajtokat legalább három hónapig magas, körülbelül 85 %-os relatív páratartalmú és 12–16 °C hőmérsékletű helyiségekben érlelik” szövegrész helyébe „a sajtokat legalább három hónapig magas, körülbelül 85 %-os relatív páratartalmú és legfeljebb 16 °C hőmérsékletű helyiségekben érlelik” szövegrész lépett.

A módosítás kérelmezésének oka az, hogy a modern technológia, a feltételek (a pasztőrözés és a stabil termelési körülmények, a nyers tej minőségének javulása stb.), valamint a felhasznált tejsavkultúrák az eredeti kérelem időpontjához képest jelentős előrelépést mutatnak.

Napjaink korszerű módszereinek és eszközeinek használata, valamint különösen a sajt pH-értékének csökkentésére szolgáló tejsavkultúrák alkalmazása eredményesen biztosítja a sajt gyorsabb érését. Ennek eredményeként a sajtok olyan időkereten belül stabilizálódnak, amelyet minden termelő ismer, az általa használt tejsavkultúráktól és az eredeti aktív mikrobiális törzs(ek) számára megfelelő hőmérséklettől függően. Ezért, elkerülendő a túlérettséget – amely az érlelés befejezése után a sajt erőteljes ízét okozná –, a termelők alacsonyabb hőmérséklet alkalmazásával kívánják megszakítani az intenzív érlelést. Az érlelési folyamat a szigorúan előírt 12 °C-os alsó határnál alacsonyabb hőmérsékleten sem módosul. Mindazonáltal eltérő ütemben zajlik tovább. A sajt érlelése a hűtőtérben folytatódik, és az érlelés befejeződésének ellenőrzése a fizikai-kémiai jellemzők (például az aktív savtartalom, azaz a pH-érték) mérésével történik. Ez nem kizárólag az érlelési hőmérséklettől függ.

A módosítás kérelmezésének másik oka az, hogy az eredeti termékleírásban meghatározott érlelési hőmérsékletek elősegítették a sajt penészesedését, ami szennyezettséghez vezetett. Ez a probléma a modern érlelőkamrákban merült fel, ahol a levegő zárt körben kering. A régebbi létesítményekben azonban nem ilyen típusú rendszereket használtak.

Mindezek miatt szükségesnek tartják a sajtérlelés hőmérsékleti tartományának módosítását az alsó értéket illetően.

A javasolt módosítás nincs hatással a végtermék alapvető jellemzőire. Ezek továbbra is megegyeznek az eredeti termékleírásban meghatározottakkal. Ezt kifejezetten bizonyítja a „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” elnevezésű sajt 60 mintáján végzett kísérlet. A minták felét 12–16 °C közötti hőmérsékleten érlelték, a fennmaradó minták érlelését pedig a módosítással kért hőmérsékleti tartományon belül (16 °C alatt) végezték. Megállapítást nyert, hogy a sajtminták száraz sózását és pH-értékének stabilizálását követően a termék fő jellemzői nem mutattak statisztikai jelentőségű különbségeket.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

*Cím*

AZ ELŐÁLLÍTÁS MÓDJA

*Leírás*

Módosították a termékleírás 6. szakaszának I. pontját („Gyártási technológia””), különösen a termék gyártási technológiájáról szóló bekezdést, és ennek megfelelően „Az aljjal ellátott hengeres öntőformákat szittyóból vagy a szigeten található más vadon élő növényből fonják” mondat helyébe „Az aljjal ellátott hengeres öntőformákat szittyóból vagy a szigeten található más vadon élő növényből vagy élelmiszerrel való érintkezésre alkalmas egyéb anyagból fonják” mondat lépett.

A kért módosítás a „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” sajt előállításának módjára, különösen az öntőformák készítéséhez alkalmazott anyagokra vonatkozik. Kiegészítésként bekerült, hogy a természetes anyagokon kívül a nemzeti és uniós jogszabályok szerint engedélyezett, élelmiszerrel való érintkezésre alkalmas egyéb anyagok használata is megengedett.

A javasolt módosítás nincs hatással a végtermék alapvető jellemzőire. Ezek továbbra is megegyeznek az eredeti termékleírásban meghatározottakkal.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

*Cím*

A származás igazolása

*Leírás*

A termékleírás 4. szakasza határozza meg a származás igazolására vonatkozóan teljesítendő követelményeket. E módosítás nem idéz elő érdemi változást a termékleírásban, hanem annak a hatályos jogszabályoknak megfelelő aktualizálását szolgálja.

A termékleírás kiegészült azzal, hogy a nyomonkövethetőség biztosítása érdekében a vállalkozásoknak meg kell tudniuk határozni a következőket: a) az összes leszállított nyersanyagtétel és/vagy termék szállítója, mennyisége és származása, b) a leszállított termékek címzettje, mennyisége és rendeltetési helye, c) az a) pontban említett minden egyes bemeneti tétel és a b) pontban említett minden egyes kimeneti tétel közötti megfelelés.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

*Cím*

SZÖVEGEZÉSI MÓDOSÍTÁSOK

*Leírás*

Közigazgatási változások a földrajzi területen:

A körülhatárolt földrajzi területet Görögország jelenlegi közigazgatási felosztásának megfelelően aktualizálták, a körülhatárolt terület bármilyen megváltoztatása nélkül. Ez a módosítás arra irányul, hogy a körülhatárolt terület leírása a jelenleg érvényben lévő közigazgatási felosztás (Kallikratis program) szerint szerepeljen a termékleírásban. Erre azért van szükség, mert a terméknév eredeti bejegyzése óta Görögországban közigazgatási reformok történtek.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

*Cím*

SZÖVEGEZÉSI MÓDOSÍTÁSOK

*Leírás*

Ellenőrző szervezetek:

A szóban forgó pontot a jelenleg érvényes intézményi keretnek megfelelően aktualizálták. A szöveg kiegészült az illetékes ellenőrző hatósággal is, amely jelenleg az ELGO-DIMITRA.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

*Cím*

SZÖVEGEZÉSI MÓDOSÍTÁSOK

*Leírás*

Statisztikai információ:

Frissítették a meteorológiai elemeket. A szövegbe bekerültek a termék körülhatárolt előállítási területén található tejelő juh- és kecskeállomány tartási mód szerinti megoszlására vonatkozó frissített adatok, amelyek az eredeti termékleírás 1991-es adatait váltják fel. A kért módosítás oka, hogy a termékleírásban naprakész statisztikai adatok szerepeljenek.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései**

**„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”**

**EU hiv. sz.: PDO-GR-0445-AM01 – 2025.10.13.**

1. **Elnevezés(ek)**

Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Görögország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

0406 – Sajt és túró

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” sós ízű, kellemes aromájú és jellegzetesen bordázott, henger alakú kemény sajt.

Hagyományosan juhtejből vagy juh- és kecsketej olyan keverékéből állítják elő, amelyben a kecsketej aránya legfeljebb 30 %.

A „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” sajt alapvető jellemzői a következők:

Kémiai összetétel:

— Maximális nedvességtartalom: 38 %.

— Minimális zsírtartalom a szárazanyagban: 40 %.

Engedélyezett adalékanyagok és technológiai segédanyagok:

— Elengedhetetlen: nátrium-klorid.

— Választható:

a) 100 kg tejben legfeljebb 20 g kalcium-klorid.

b) Tartósítószerek: tartósítószerek használata nem megengedett.

c) Színezékek: színezékek használata nem megengedett.

Sajttípus: kemény sajt

Alak: hengeres

Méretek: az átmérő normál esetben 10 cm, és a magasság is rendszerint 10 cm.

Tömeg: legfeljebb kb. 1,5 kg

Kéreg

— Állag: kemény, száraz

— Megjelenés: jellegzetesen bordázott

Sajttészta:

— Textúra: kemény, a sajttésztában elszórt apró lyukakkal

— Szín: fehértől a sárgásfehérig

— Szabálytalan eloszlású és szabálytalan alakú lyukak.

Színezékek, antibiotikumok és tartósítószerek használata nem megengedett a sajtban.

A termék egészben vagy adagokra osztva kerül forgalomba.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” sajt előállításához felhasznált tejnek a következő feltételeknek kell megfelelnie.

A tejnek Leszbosz szigetéről kell származnia.

Tejtípus: tiszta juhtej vagy juh- és kecsketej olyan keveréke, amelyben ez utóbbi aránya nem több mint 30 %.

Követelmények: a tejnek hagyományosan tenyésztett és a „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” sajt előállítási területéhez alkalmazkodott kecske- és juhfajtákból kell származnia, amelyek között a mitilíni jelenti a meghatározó juhfajtát. Emellett az étrendnek az adott terület növényzetén kell alapulnia.

A nyers vagy pasztőrözött tejnek jó minőségűnek kell lennie, és azt a fejést követően legkésőbb 48 órán belül sajtkészítésre kell felhasználni. A tejet az alvasztásig a jogszabályi rendelkezéseknek megfelelő, ellenőrzött hőmérsékleti körülmények között kell tartani. A tejnek legalább 10 nappal az ellés után végzett fejésekből kell származnia.

A fentiekben meghatározottól eltérő típusú tejből nem megengedett a „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” sajt előállítása. A „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” sajt előállításához felhasznált tej nem lehet sűrített, és nem tartalmazhat hozzáadott tejport, tejfehérjét, kazeinátot, színezéket, tartósítószert vagy antibiotikumot.

A „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” sajt előállításához felhasznált tejhez hagyományos tejoltó vagy hasonló hatású egyéb enzimek adhatók. Pasztőrözött tej esetén 100 kg tejre vetítve legfeljebb 20 g mennyiségben ártalmatlan tejsavkultúrák és kalcium-klorid hozzáadását végzik.

A juhok és kecskék takarmányozásának alapját szinte kizárólag az általában kis hozamú, ám különösen gazdag flórájú legelők adják. A juhok és kecskék tartása elsősorban hegyvidéki és félhegyvidéki területeken történik. Takarmányozásuk főként legeltetésen alapul. A meleg időszakban hegyvidéki területekre terelik a nyájakat.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” sajt előállítása, érlelése és első csomagolása kizárólag Leszbosz szigetén található létesítményekben történik.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő mezőgazdasági termék jelölésére vonatkozó egyedi szabályok*

A végtermék nyomonkövethetőségének biztosítása érdekében a „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” csomagolásán a következő azonosító adatok feltüntetése szükséges:

1. az eredetmegjelölés első betűi: ΛΑ-ΜΥ;

2. a csomagolás sorszáma; és

3. az előállítás dátuma. Példa: ΛΑ-ΜΥ-1650-20.12.94.

Ha a „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” sajtot átcsomagolják, az eredeti csomagolás adatait az új csomagoláson is fel kell tüntetni. Az átcsomagoló a sorszámot az új csomagolás sorszámával helyettesítheti. Az új csomagoláson az átcsomagolás időpontját és az azt végző vállalkozás adatait is jelezni kell.

A csomagoláson feltüntetendő adatokat az illetékes ellenőrző hatóságnak kell ellenőriznie.

4.7. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

A „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” sajt előállításának földrajzi területét az Észak-Égei közigazgatási régió Leszbosz regionális egységében található Leszbosz (más néven Mitilíni) szigetének földrajzi határai jelölik ki.

A fent említett területen kívül eső területekről származó tej felhasználása nem megengedett a „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” előállításához.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

*A kapcsolat összefoglalása*

A termék körülhatárolt területtel való kapcsolata elsősorban az előállításhoz felhasznált nyersanyagok, vagyis a tiszta juhtej, illetve a juh- és kecsketej keverékének minőségén alapul. Kapcsolat mutatkozik továbbá az alkalmazott gyártási technológiával is, amely a hagyományos sajtkészítési módszereket követi.

Az 1 630 km² területű Leszbosz az Észak-Égei térség szigete, és területét tekintve Görögország harmadik legnagyobb szigetének számít. Talaja vulkanikus eredetű. A domborzat szigeti jellegét a meredek vagy igen meredek lejtők szabályos sorozata adja, amelyek a partvidéken sík területeket hoznak létre. A sziget félhegyvidéki jellegű, legnagyobb magassága 965 méter (Profitis Ilias csúcs). A sziget felszínének jelentős részét legelők borítják.

Görögország éghajlata összességében mediterrán jellegű. Télen a mérsékelt égövi éghajlat, nyáron pedig a magas nyomású szubtrópusi övezetek sajátos jegyeit viseli magán. Más szóval tehát a tél csapadékos, a nyár száraz, az éves csapadékmennyiség alacsony, a telek enyhék, a nyarak forrók, és az év nagy részében – különösen a meleg időszakban – hosszan tartó napsütés jellemző. A körülhatárolt területen a tél enyhe, a nyár pedig viszonylag hűvös. Ennek oka az Égei-szigeteken a nyári időszak során uralkodó északkeleti szél (közismert nevén „meltemi”).

Görögország természetes növényvilága körülbelül 6 000 fajból áll, amelyek 15 %-a – más források szerint akár 20 %-a – endemikus. A görög flóra endemizmusának főként az olyan elszigetelt élőhelyek kedveztek, mint az Égei-régió. Az Égei-szigetek – köztük Leszbosz – fontos útvonalat alkottak az endemikus növényfajok keletről Görögországba történő fokozatos vándorlásához, a Kis-Ázsiából származó növényekhez való közelségnek köszönhetően. Az Égei-szigeteken kiterjedten fordulnak elő cserjések. Külön említést érdemel a part menti területek flórája, amely az éghajlat homogén jellegének és számos faj széles körű elterjedtségének köszönhetően viszonylag egységes képet mutat. A gyenge árapály, a nagy folyók hiánya és más tényezők korlátozták a sokféleséget. A juhok és kecskék legeltetéséhez a fűneműek és a pillangósvirágúak az ideális növényfajok.

A Leszboszon – és általában véve Görögországban – tartott juhok túlnyomórészt közös genetikai háttérrel rendelkeznek. Mindazonáltal jellemzőik az adott tenyésztési terület sajátos körülményeinek függvényében eltéréseket mutatnak. Olyan kis méretű állatokról van szó, amelyek alkalmazkodtak a régió nehéz geofizikai és éghajlati viszonyaihoz, és kevés (évente 80–120 kg), de kiváló minőségű tejet termelnek. Ez elsősorban az állattartás módjának és a térségi flóra sokféleségének tudható be.

Leszboszon a helyi mitilíni jelenti a meghatározó juhfajtát. Ami a kecskéket illeti, az állomány nagy részét helyi fajták alkotják. Az őshonos kecskék változatosságot mutatnak a nemesítetlen fajták színe és olyan tulajdonságai tekintetében, mint a kis testméret, az alacsony alomszám, a csekély tejhozam és a szívós alkat. Az éves tejtermelés a hegyvidéki egyedek esetében 50–100 kg, a síksági egyedeknél pedig 120–150 kg között mozog. A hegyvidéki és félhegyvidéki területeken a helyi kecskét kizárólag szabad legeltetéssel tartják.

A térségben a juh- és kecsketartás fő jellemzői a következők: az állattartó telepek nagy száma és az egy telepre jutó kis állatlétszám, a térségben uralkodó nehéz geofizikai és éghajlati viszonyokhoz jól alkalmazkodott, de kis tejhozamú őshonos juh- és kecskefajták, továbbá a juhok és kecskék hegyvidéki és félhegyvidéki területeken folytatott, túlnyomórészt extenzív tartási módjának elterjedtsége. A juhok és kecskék tartása főként a meglehetősen kis hozamú, ám különösen gazdag flórájú legelőkön, valamint a meleg időszakban a nyájaknak a hegyvidéki legelőkre történő átterelésén alapul.

A nyersanyag minősége szempontjából a juh- és kecsketej mind kémiai összetételét, mind sajtkészítési tulajdonságait tekintve jelentősen különbözik a tehéntejtől. Ez a különbség még nyilvánvalóbb a Görögországban elterjedt helyi, őshonos és alacsony hozamú fajták esetében. A különleges éghajlati viszonyok és a flóra geofizikai adottságai miatt ezekre a fajtákra különösen magas szárazanyagtartalmú és nagyon aromagazdag tej jellemző.

Általánosságban a juhtej és a kecsketej a tehéntejhez viszonyítva magasabb fehérje-, zsír- és szárazanyag-tartalommal jellemezhető. Ez a sajt kihozatalát és tulajdonságait egyaránt érinti.

A tejtípusok között azonban a mennyiségi különbségeken túlmenően minőségi eltérések is megfigyelhetők, amelyek a sajt kihozatalán kívül a „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" sajt mechanikai, fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonságait is befolyásolják. A legjelentősebb különbségek a következők:

a) A juh- és kecsketej nem tartalmaz karotinokat. Ennek eredményeként az e tejekből készült túró természetes fehér színű, míg a tehéntejből előállított túrónak sárgás színe van.

b) A tejzsír olyan összetevők forrása, amelyek jelentős mértékben hozzájárulnak az érlelt sajt aromájának és ízének kialakulásához. A tejzsír szerkezetében jelen lévő alacsony molekulatömegű zsírsavak befolyásolják a sajt végső aromáját. A juhtej és különösen a kecsketej jelentős mennyiségű kaproátot, kaprilsavat és kapronsavat tartalmaz, ezért az ilyen típusú tejekből előállított sajt jellegzetes aromája gazdagabb, íze pedig erőteljesebb (pikánsabb), ami tehéntej felhasználásával nem érhető el.

c) A három tejtípus kazeinfrakciói között szintén vannak mennyiségi és minőségi különbségek, így a hidrolízis során keletkező termékek eltérőek. Ezek a termékek – a szabad zsírsavakkal együtt – nagymértékben felelősek a sajt ízjellemzőinek kialakításáért.

d) Kiemelt jelentőséggel bír az $alfa_{s1}$-kazein elektroforetikus mozgékonysága a három tejtípusban. Ez a tulajdonság lehetővé teszi a más típusú tejekkel történő hamisítás észlelését.

A tej kémiai összetételének ezen különbségei természetesen hatással vannak a „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" sajt fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőire.

A „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" sós ízű, kellemes aromájú és jellegzetesen bordázott kemény sajt. Hagyományosan juhtejből vagy juh- és kecsketej olyan keverékéből állítják elő, amelyben a kecsketej aránya legfeljebb 30 %. A „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" sajt minőségi jellemzőit főként az előállításához felhasznált nyersanyag minősége és az alkalmazott sajtkészítési technológia határozza meg.

Leszboszon – akárcsak Görögország többi részén – a juh- és kecsketartás fejlődését, valamint a tejtermelés uralkodó – és egyes régiókban kizárólagos – formájaként ősidők óta tartó jelenlétét az ország sajátos geofizikai és éghajlati viszonyai eredményezték, amelyek nem kedveznek a szarvasmarhatartásnak. A fő és meghatározó tényezőket a hegyvidéki területek nagy aránya, valamint a – természetes növényzetnek csak az év viszonylag rövid időszakaiban kedvező – száraz és forró éghajlati viszonyok jelentették. Mindez a nehéz körülményekhez alkalmazkodni képes, szívós alkatú juh- és kecskefajták kifejlődéséhez vezetett.

Ezek a juh- és kecskefajták alkalmazkodtak a természetes adottságokhoz, és az endemikus növényfajok száma folytán egyedülállóan változatos flórájú legelők előnyeit élvezik. A juhokat és kecskéket az alacsony tejhozam, valamint a különösen gazdag kémiai összetételű és kiváló érzékszervi tulajdonságokat mutató tej jellemzi. A juh- és kecsketej minősége – a sajtkészítők tapasztalatával párosulva – egy sor finom sajt, köztük a „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" előállítását teszi lehetővé.

Leszbosz hegyvidéki és félhegyvidéki legelőinek egyik fontos jellemzője a herbicidek, peszticidek, gyomirtó szerek, rovarölő szerek stb. hiánya. Ugyanakkor az ólom és más szennyező anyagok koncentrációja különösen alacsony, mivel ezeken a területeken nincsenek jelentősebb közutak. Mivel a hegyvidéki és félhegyvidéki területeken tartott juhok és kecskék kizárólag olyan környezetben és flórán legelnek, ahol ezek az anyagok nincsenek jelen, az ott előállított tej és sajt esetében alig vagy egyáltalán nem jellemző a szennyezettség előfordulása, ellentétben a termesztett takarmánnyal etetett állatok tejével.

A „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” hagyományos sajt, amelyet Leszboszon hoztak létre és fejlesztettek ki. Évtizedek óta megszakítás nélkül készítik, elsősorban juhtejből vagy juh- és kecsketej keverékéből. A terméket széles körben fogyasztják Görögországban, és a helyi piacon jelentős az egy főre jutó fogyasztás. Ennek a jellegzetes formájú és kiváló érzékszervi tulajdonságokkal bíró, hagyományos leszboszi sajtnak a nagy hírneve a múlt század eleje óta Görögország más részeibe is eljutott.

A „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” sajt a tárolás és tartósítás módjáról kapta a nevét („ladotiri”: olajban tartósított sajt). A sajt tárolásához régebben olívaolaj – azaz „ladi” – volt használatos, amelynek előállításáról és minőségéről Leszbosz szigete különösen híres.

**Elektronikus (URL) hivatkozás a termékleírás közzétételére**

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