C/2026/131

12.1.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/131)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis»

Rif. n. UE: PDO-GR-0445-AM01 — 13.10.2025

1. **Nome del prodotto**

«Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Grecia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ (MINISTERO DELLO SVILUPPO RURALE E DELL'ALIMENTAZIONE, DIREZIONE DEI SISTEMI DI QUALITÀ E DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA)

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Tutte le modifiche notificate costituiscono modifiche ordinarie del disciplinare di produzione del «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis», in quanto non possono essere considerate modifiche dell'Unione, non rientrando in nessuno dei casi di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143. In altri termini, esse non comportano: la modifica del nome o dell'uso del nome o il rischio di annullare il legame con la zona geografica, né ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

METODO DI PRODUZIONE

Descrizione

La sezione 5 del metodo di produzione del capitolato d'oneri, e più in particolare il paragrafo relativo alla tecnologia di fabbricazione del prodotto, è così modificata: la frase «la stagionatura dei formaggi avviene per almeno tre mesi in zone con elevata umidità relativa, pari a circa l'85 %, e a una temperatura di 12-16 °C» è sostituita dalla frase «la stagionatura dei formaggi avviene per almeno tre mesi in zone con elevata umidità relativa, pari a circa l'85 %, e a una temperatura che può arrivare a 16 °C».

Le ragioni della modifica risiedono nel fatto che le moderne tecnologie, le condizioni (pastorizzazione e condizioni di produzione stabili, il miglioramento della qualità del latte crudo, ecc.) e i latto-innesti utilizzati sono notevolmente migliorati rispetto alla data di presentazione della richiesta iniziale.

Più in concreto, al giorno d'oggi l'uso di mezzi e strumenti moderni, e in particolare dei latto-innesti per ridurre il pH del formaggio, consente una stagionatura più rapida, con la conseguenza che i formaggi si stabilizzano in un periodo di tempo che è noto a ciascun produttore, che dipende dai latto-innesti utilizzati e avviene a temperature analoghe a quelle dei ceppi microbici utili originariamente utilizzati. I produttori, pertanto, al fine di evitare una stagionatura eccessiva dei formaggi, che ne determinerebbe un sapore troppo marcato alla fine di tale processo, utilizzano temperature più basse. Il processo di stagionatura non viene alterato quando la temperatura è inferiore a 12 °C, limite minimo di temperatura rigorosamente applicato, ma segue ritmi diversi. La stagionatura del formaggio continua nelle celle frigorifere e il controllo per verificare il completamento del processo avviene misurandone le caratteristiche fisico-chimiche (come l'acidità attiva – pH), senza limitarsi esclusivamente alla temperatura di stagionatura.

La modifica è inoltre giustificata dal fatto che le temperature di stagionatura previste nel disciplinare originale favoriscono la formazione di muffe e la relativa contaminazione dei formaggi. Il problema è sorto nei moderni locali per la stagionatura che utilizzano la ventilazione a ciclo chiuso, mentre gli impianti più vecchi non disponevano di tali sistemi.

Per questi motivi si ritiene essenziale modificare l'intervallo di temperatura per la stagionatura del formaggio in relazione ai valori minimi.

La modifica proposta non incide sulle caratteristiche essenziali del prodotto finito, che restano identiche a quelle previste dal disciplinare originario. A questa conclusione si è pervenuti in particolare grazie a un esperimento effettuato su 60 campioni di formaggi recanti il nome «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis», la metà dei quali stagionati a una temperatura di 12-16 °C e l'altra metà a temperature comprese nell'intervallo a cui si riferisce la modifica (ma inferiori a 16 °C). Dopo la salatura a secco e la stabilizzazione del pH dei campioni di formaggio non sono state riscontrate differenze statisticamente significative per quanto riguarda le principali caratteristiche del prodotto.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

METODO DI PRODUZIONE

Descrizione

La sezione 6 (I) della tecnologia di produzione del capitolato d'oneri, e più in particolare il paragrafo relativo alla tecnologia di fabbricazione del prodotto, è così modificata: la frase «Gli stampi - di giunco o di altre piante selvatiche dell'isola - sono di forma cilindrica con una base» è sostituita dalla frase sono sostituiti dai termini «Gli stampi - di giunco o di altre piante selvatiche dell'isola o di altro materiale idoneo a entrare in contatto con i prodotti alimentari - sono di forma cilindrica con una base».

La modifica richiesta riguarda il metodo di ottenimento del formaggio «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis», in particolare i materiali utilizzati per la fabbricazione degli stampi. È stata aggiunta la possibilità che gli stampi siano fabbricati non solo a partire da materiali naturali, ma anche da altri materiali idonei a venire a contatto con i prodotti alimentari e autorizzati dalla legislazione nazionale e dell'UE.

La modifica proposta non incide sulle caratteristiche essenziali del prodotto finito, che restano identiche a quelle previste dal disciplinare originario.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Prova dell'origine

Descrizione

La sezione 4 del disciplinare espone i requisiti da soddisfare relativamente alla prova dell'origine. La modifica richiesta non comporta alcuna modifica sostanziale del capitolato d'oneri, ma semplicemente un aggiornamento per renderlo conforme alla normativa vigente.

Al disciplinare è stata aggiunta una disposizione in base alla quale, al fine di rispettare la tracciabilità, le imprese devono essere in grado di individuare: a) il fornitore, la quantità e l'origine di tutte le partite di materie prime e di prodotti ricevuti; b) il destinatario, la quantità e la destinazione dei prodotti forniti; c) a correlazione fra ogni partita in entrata di cui alla lettera a) e ogni partita in uscita di cui alla lettera b) del presente paragrafo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

ALTRO - MODIFICHE REDAZIONALI

Descrizione

Modifiche amministrative relative alla zona geografica

La zona geografica delimitata è stata aggiornata conformemente all'attuale suddivisione amministrativa del territorio greco, senza tuttavia modificare la zona delimitata. La modifica ha lo scopo di descrivere nel disciplinare la zona delimitata utilizzando l'attuale suddivisione amministrativa (Kallikratis), per tenere conto delle riforme amministrative intervenute in Grecia successivamente alla registrazione iniziale del nome.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

ALTRO - MODIFICHE REDAZIONALI

Descrizione

Organismi di controllo

Questo punto è stato aggiornato conformemente all'attuale quadro istituzionale, aggiungendo l'attuale organismo di controllo competente (ELGO-DIMITRA).

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

ALTRO - MODIFICHE REDAZIONALI

Descrizione

Informazioni statistiche

Sono stati aggiornati i dati meteorologici come pure i dati sulla distribuzione della popolazione di ovini e caprini da latte, per tipo di allevamento, nella zona di produzione delimitata del prodotto, sostituendo così i dati del disciplinare originario che risalivano al 1991. La modifica richiesta è motivata dalla necessità di inserire nel disciplinare dati statistici aggiornati.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis»

Rif. n. UE: PDO-GR-0445-AM01 — 13.10.2025

1. **Nome**

«Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Grecia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

0406 - Formaggi e latticini

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Il «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» è un formaggio a pasta dura di gusto salato, aroma gradevole e una distintiva forma cilindrica.

È tradizionalmente prodotto a partire da latte di pecora o da miscele dello stesso con latte di capra, quest'ultimo in proporzione non superiore al 30 % del totale.

Le principali caratteristiche del «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» sono:

Composizione chimica:

— Umidità massima: 38 %

— Tenore minimo di grassi sulla sostanza secca: 40 %

Additivi e coadiuvanti tecnologici autorizzati:

— Essenziali: cloruro di sodio

— Facoltativi:

a) cloruro di calcio fino a 20 g per 100 kg di latte;

b) conservanti: non è ammesso l'uso di conservanti;

c) coloranti: non è ammesso l'uso di coloranti;

Tipo di formaggio: formaggio a pasta dura

Forma: cilindrica

Dimensioni: solitamente 10 cm di diametro e 10 cm di altezza.

Peso: fino a circa 1,5 kg

Crosta

— Consistenza: dura, secca

— Aspetto: forma caratteristica in rilievo

Pasta del formaggio

— Consistenza: dura con piccoli fori sparsi in tutta la pasta

— Colore: da bianco a bianco-giallastro

— Fori con distribuzione e forma irregolari.

Nei formaggi è vietato l'uso di coloranti, antibiotici e conservanti.

Il prodotto è venduto in forme intere o in pezzi.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

Il latte utilizzato per la produzione del formaggio «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» deve soddisfare le seguenti condizioni:

il latte deve provenire dall'isola di Lesbo.

Tipo di latte: latte di pecora o una miscela di latte ovino e caprino, in cui quest'ultimo non può superare il 30 % del totale.

Altri requisiti: Il latte deve provenire da razze caprine e ovine tradizionalmente allevate nella zona di produzione del formaggio «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis», e adattate alla stessa, con prevalenza della razza ovina di Mytilini. L'alimentazione degli animali deve essere costituita dalla flora di tale zona.

Il latte, crudo o pastorizzato, deve essere di buona qualità e il formaggio deve essere prodotto entro 48 ore dalla mungitura e, fino alla cagliatura, essere mantenuto a temperatura controllata secondo le disposizioni vigenti. Il latte deve provenire da una mungitura effettuata almeno dieci giorni dopo il parto.

È vietata la produzione di «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» a partire da tipi di latte diversi da quelli sopra specificati. Il latte utilizzato per la produzione del formaggio «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» non deve essere condensato ed è vietata l'aggiunta di latte in polvere, proteine del latte, caseinati, coloranti, conservanti e antibiotici.

Al latte utilizzato per la produzione del formaggio «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» possono essere aggiunti caglio tradizionale o altri enzimi che abbiano effetti analoghi. Quando il latte viene pastorizzato, vi vengono aggiunti colture batteriche non patogene e cloruro di calcio fino a 20 g/100 kg di latte.

L'alimentazione degli ovini e dei caprini si basa quasi esclusivamente su una vegetazione con capacità di pascolo piuttosto limitata ma con una flora particolarmente ricca. Gli ovini e i caprini sono allevati principalmente in zone montagnose e pedemontane, generalmente al pascolo. Nella stagione calda le mandrie vengono trasferite nei pascoli di montagna.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Il formaggio «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilini» è preparato, stagionato e confezionato in strutture situate sull'isola di Lesbo.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

-

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Al fine di garantire la tracciabilità del prodotto finale, sulle confezioni di «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis», devono figurare obbligatoriamente i seguenti elementi di controllo:

1. Le prime lettere della denominazione di origine: ΛΑ-ΜΥ
2. il numero progressivo della confezione, e
3. la data di produzione. Esempio: ΛΑ-ΜΥ-1650-20.12.94

L'eventuale sottoimballaggio del formaggio «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» deve recare le informazioni che figurano sull'imballaggio da cui proviene. Il riconfezionatore può sostituire il numero progressivo della confezione con il numero progressivo del sottoimballaggio. Inoltre, il sottoimballaggio reca la data in cui è avvenuto e le informazioni dell'impresa che lo ha effettuato.

Le indicazioni che devono obbligatoriamente figurare sull'imballaggio sono soggette al controllo dell'autorità competente.

4.7. *Delimitazione concisa della zona geografica*

La zona geografica di produzione dei «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» è delimitata dai confini geografici dell'isola di Lesbo (comunemente nota come Mytilini) dell'unità regionale di Lesbo nella regione dell'Egeo settentrionale.

Per la produzione del formaggio «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» non può essere utilizzato latte proveniente da zone diverse da quelle sopramenzionate.

5. **Legame con la zona geografica**

Sintesi del legame

Il legame tra il prodotto e la zona delimitata si basa principalmente sulla qualità della materia prima utilizzata per la sua produzione, ovvero il latte di pecora, o una miscela di latte ovino e caprino, e sulla tecnologia di produzione utilizzata, che segue il metodo tradizionale di lavorazione del formaggio.

Lesbo è un'isola dell'Egeo settentrionale con una superficie di 1 630 km^2 che ne fa la terza isola più grande della Grecia. Il terreno è di tipo igneo. La configurazione del suolo è quella tipica di un'isola, dove i rilievi dolci sono seguiti da rilievi ripidi o molto ripidi con la formazione di zone pianeggianti lungo le coste. L'isola è semi-montuosa con un'altitudine massima di 965 metri (Profeta Elia). I pascoli costituiscono una parte significativa della superficie dell'isola.

Il tipo di clima prevalente in Grecia è generalmente quello mediterraneo, che presenta le caratteristiche delle regioni temperate in inverno e quelle delle zone subtropicali, caratterizzate da alta pressione, in estate. L'inverno è piovoso e l'estate secca, con precipitazioni scarse a livello annuale, inverni miti, estati calde e un soleggiamento elevato durante tutto l'anno e soprattutto nei mesi più caldi. Nella zona delimitata gli inverni sono miti e le estati relativamente fresche, fatto questo dovuto ai venti da nord-est (meltemia) che caratterizzano la stagione estiva sulle isole dell'Egeo.

La flora naturale della Grecia è costituita da circa 6.000 specie, il 15 % delle quali (e in alcuni casi il 20 %) è endemico. Il carattere endemico della flora si deve principalmente alla presenza di habitat isolati come quelli della regione dell'Egeo. Le isole dell'Egeo, tra cui Lesbo, hanno rappresentato un significativo corridoio per la graduale migrazione di specie di flora endemiche verso la Grecia da oriente, grazie alla vicinanza alla flora dell'Asia Minore. Nelle isole del Mar Egeo le zone boschive sono molto diffuse. Di particolare rilievo è la flora costiera, che è piuttosto omogenea probabilmente a causa dell'uniformità del clima e dell'ampia distribuzione di molte specie. Le deboli maree, l'assenza di fiumi di grandi dimensioni e altri fattori ne hanno limitato la varietà. Le graminacee e le leguminose foraggere costituiscono le specie più adatte per l'alimentazione degli ovini e dei caprini.

Le pecore allevate a Lesbo e, più in generale, in Grecia hanno perlopiù un fondo genetico comune, ma le loro caratteristiche variano a seconda delle condizioni specifiche della zona di allevamento. Si tratta di animali di piccole dimensioni, che si sono adattati alle difficili condizioni geofisiche e climatiche della zona, che producono poco latte (80-120 kg all'anno), che è tuttavia di elevata qualità, grazie soprattutto al metodo di allevamento e alla varietà della flora presente nella zona.

A Lesbo prevale la razza di ovini locale «Mytilini». Per quanto riguarda i caprini, la stragrande maggioranza della popolazione è costituita da razze locali. Le razza caprina indigena presenta una variabilità cromatica e caratteristiche animali non migliorate mediante incroci, quali piccole dimensioni, scarsa prolificità, ridotta produzione di latte e una costituzione robusta. La produzione annuale di latte varia tra 50 e 100 kg per gli animali delle zone montane e tra 120 e 150 kg per gli animali delle zone di pianura. Nelle zone montane e pedemontane le capre locali sono allevate esclusivamente all'aperto.

Le principali caratteristiche dell'allevamento ovino e caprino nella zona sono il gran numero di aziende zootecniche e il numero ridotto di animali per azienda, le razze ovine e caprine non migliorate mediante incroci, che si sono ben adattate alle difficili condizioni geofisiche e climatiche prevalenti nella zona, ma con scarse rese lattiere e la grande diffusione del sistema estensivo di allevamento ovino e caprino, soprattutto nelle zone montane e pedemontane. L'alimentazione degli ovini e dei caprini si basa principalmente su una vegetazione con capacità di pascolo piuttosto limitata ma con una flora particolarmente ricca e prevede lo spostamento delle mandrie durante la stagione calda verso i pascoli di montagna.

Per quanto riguarda la qualità della materia prima, il latte ovino e caprino differisce notevolmente dal latte vaccino, per quanto riguarda sia la composizione chimica sia le proprietà casearie. Questa differenziazione è ancora più marcata nel caso delle razze autoctone con scarse rese prevalenti in Grecia che, a causa del clima specifico, della natura geofisica e della flora, si caratterizzano per la produzione di latte con un tenore molto elevato di ingredienti solidi e un aroma molto ricco.

In generale, il latte ovino e caprino evidenzia un tenore più elevato di proteine, grassi e sostanza secca rispetto al latte vaccino, fatto che incide sulla resa e sulle proprietà del formaggio.

Tuttavia, oltre alle differenze quantitative, esistono anche differenze qualitative tra le tipologie di latte che incidono sulla resa casearia e sulle proprietà meccaniche, fisico-chimiche e organolettiche del «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis». Di seguito sono elencate le differenze più significative:

a) Il latte ovino e caprino non contiene caroteni e quindi la cagliata prodotta presenta un colore naturalmente bianco rispetto a quella prodotta con latte vaccino, di colore giallastro.

b) Il grasso di latte è una fonte di ingredienti che contribuiscono in modo significativo a determinare l'aroma e il sapore del formaggio maturo. La presenza di acidi grassi di ridotto peso molecolare nella struttura delle materie grasse del latte incide sull'aroma finale del formaggio. Il latte di pecora, e ancor più quello di capra, contiene quantità significative di acido caprico, caprilico e caprinico, per cui l'aroma tipico del formaggio prodotto con questi tipi di latte è più ricco e il sapore è più intenso (piccante), un risultato che è impossibile ottenere utilizzando latte vaccino.

c) Le frazioni della caseina presentano inoltre differenze quantitative e qualitative tra i tre tipi di latte, con la conseguenza che sono differenti anche i prodotti della loro idrolisi. Sono questi ultimi, insieme agli acidi grassi liberi, a determinare principalmente le caratteristiche gustative del formaggio.

d) È interessante notare che l'alpha s1-caseina dei tre tipi di latte presenta una diversa mobilità elettroforetica che consente di individuare una sua eventuale adulterazione.

Queste differenze nella composizione chimica del latte incidono naturalmente sulle caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche del formaggio «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis».

Il «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» è un formaggio a pasta dura con sapore salato, aroma gradevole e una distintiva forma in rilevo. È tradizionalmente prodotto a partire da latte di pecora o da miscele dello stesso con latte di capra, quest'ultimo in proporzione non superiore al 30 % del totale. Le caratteristiche qualitative del «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» sono dovute principalmente alla qualità della materia prima impiegata per la sua produzione e alla tecnologia casearia utilizzata.

Lo sviluppo dell'allevamento ovino e caprino a Lesbo, come nel resto della Grecia, e la sua comparsa fin dall'antichità come forma prevalente, se non esclusiva, di allevamento lattiero in alcune regioni, è il risultato delle condizioni geofisiche e climatiche specifiche del paese, che non favoriscono lo sviluppo dell'allevamento di bovini. L'elevata estensione delle zone montane e il clima secco, che favoriscono la vegetazione naturale solo in alcuni periodi relativamente brevi dell'anno, ne sono stati i fattori principali e determinanti, favorendo lo sviluppo di razze ovine e caprine di costituzione robusta e grande adattabilità alle difficili condizioni descritte.

Queste razze ovine e caprine, che si sono ben adattate alle condizioni naturali e che hanno a disposizione pascoli con una straordinaria varietà di flora, con una diversità unica di specie di vegetazione endemica, si caratterizzano per la scarsa produzione di latte. Il loro, tuttavia, presenta una composizione chimica particolarmente ricca e ottime proprietà organolettiche. La qualità del latte ovino e caprino, unita all'esperienza dei casari, ha permesso di produrre una serie di formaggi di elevata qualità, tra cui il «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis».

Una caratteristica importante della flora dei pascoli montani e pedemontani di Lesbo è l'assenza di pesticidi, antiparassitari, erbicidi, insetticidi e altri agrofarmaci, mentre la concentrazione di piombo e di altri inquinanti è particolarmente bassa a causa dell'assenza di significative arterie stradali nella zona. L'assenza di tali sostanze nell'ambiente montano e pedemontano, e nella relativa flora, su cui si basa quasi esclusivamente l'alimentazione degli ovini e dei caprini fa sì che il latte e il formaggio che vi si produce presentino una ridotta contaminazione, a differenza del latte proveniente da animali nutriti con mangimi coltivati.

Il «Ladotyri Mytilini/Ladotyri Mytilinis» è un formaggio tradizionale sviluppato a Lesbo e prodotto sull'isola da molti decenni in modo continuo, principalmente con latte di pecora o con una miscela di latte ovino e caprino. È un prodotto molto diffuso e popolare in Grecia con un elevato consumo pro capite sul mercato locale. Questo formaggio tradizionale di Lesbo, con la sua forma caratteristica e le sue distinte qualità organolettiche, ha acquisito un'ottima reputazione che dall'inizio del secolo scorso ha cominciato a diffondersi anche nel resto del territorio greco.

Il «Ladotyri Mytilini/Ladotyri Mytilinis» (Ladotyri: formaggio conservato in olio) deve il suo nome alle modalità con cui più anticamente veniva immagazzinato e conservato, nell'olio d'oliva appunto, un prodotto per il quale l'isola di Lesbo è particolarmente rinomata (sia in termini quantitativi che qualitativi).

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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