C/2026/131

2026 1 12

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/131)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“

Nuorodos Nr. ES: PDO-GR-0445-AM01 – 2025 10 13

1. **Produkto pavadinimas**

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Graikija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Kaimo plėtros ir maisto ministerijos Kokybės sistemų ir ekologinio ūkininkavimo direktoratas.

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Visi pranešime pateikti pakeitimai yra standartinis produkto „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ specifikacijos pakeitimas, atsižvelgiant į tai, kad jie negali būti laikomi Sąjungos lygmens pakeitimu, nes neatitinka nė vienos iš Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 dalyje nustatytų sąlygų. Tai reiškia, kad jie nesusiję su: pavadinimo ar pavadinimo naudojimo pakeitimu arba rizika panaikinti ryšį su geografine vietove, arba papildomais prekybos produktu apribojimais.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

GAMYBOS METODAS

Aprašymas

Iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 5 skirsnis „Gamybos metodas“, visų pirma pastraipa, susijusi su produkto gamybos technologija: „sūriai ne trumpiau kaip tris mėnesius brandinami patalpose, kuriose santykinis drėgnis yra didelis (apie 85 %), o temperatūra siekia 12–16 °C“, pakeičiama formuluote „sūriai ne trumpiau kaip tris mėnesius brandinami patalpose, kuriose santykinis drėgnis yra didelis (apie 85 %), o temperatūra siekia iki 16 °C“.

Šio pakeitimo prašoma dėl to, kad nuo tada, kai buvo pateikta pirminė paraiška, labai patobulėjo šiuolaikinės technologijos, sąlygos (pasterizavimas ir stabilios gamybos sąlygos, žalio pieno kokybės gerinimas ir kt.) ir naudojamos pieno rūgšties kultūros.

Visų pirma, dėl šiuolaikinių priemonių, įrankių ir ypač pieno rūgšties kultūrų naudojimo siekiant sumažinti sūrio pH sūrį galima subrandinti greičiau. Dėl to sūriai stabilizuojasi per kiekvienam gamintojui žinomą laiką, priklausomai nuo jų naudojamų pieno rūgšties kultūrų ir temperatūros, tinkamos naudojamai pradinei aktyviajai mikroorganizmo padermei (-ėms). Taigi, siekdami išvengti per didelio sūrio subrandinimo, dėl kurio pasibaigus brandinimui sūris įgautų intensyvų skonį, gamintojai nori pertraukti intensyvų brandinimą naudodami žemesnę temperatūrą. Brandinimo procesas nesikeičia esant žemesnei temperatūrai nei griežtai nustatyta žemiausia riba – 12 °C. Tačiau jis toliau vyksta kitokiu tempu. Sūris toliau brandinamas šaldytuve, o brandinimo užbaigimo patikra atliekama vertinant fizines ir chemines savybes (pvz., aktyvųjį rūgštingumą, t. y. pH). Tai nėra glaudžiai susiję tik su brandinimo temperatūra.

Kita pakeitimo, kurį prašoma atlikti, priežastis yra ta, kad pirminėje produkto specifikacijoje nustatyta brandinimo temperatūra sudarė palankias sąlygas pelėsiui ant sūrių atsirasti, todėl sūriai būdavo užteršti. Ši problema kilo šiuolaikinėse brandinimo kamerose, kuriose naudojamos uždaros oro grandinės. Tačiau senesniuose objektuose tokio tipo sistemos nebuvo įdiegtos.

Dėl šių priežasčių laikoma, kad būtina pakeisti sūrio brandinimo temperatūros intervalą, atsižvelgiant į mažiausią vertę.

Siūlomas pakeitimas neturi įtakos esminėms galutinio produkto savybėms. Jos išlieka tokios pačios, kokios nustatytos pirminėje produkto specifikacijoje. Tai konkrečiai įrodo eksperimentas, atliktas su sūrių, žymimų pavadinimu „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“, 60 mėginių. Pusė jų buvo brandinami 12–16 °C temperatūroje, o likę mėginiai – temperatūroje, atitinkančioje temperatūros intervalą (žemesnėje nei 16 °C), dėl kurio prašoma atlikti pakeitimą. Atlikus sausą sūdymą ir stabilizavus sūrio mėginių pH, nustatyta, kad pagrindinės produkto savybės statistiškai reikšmingai nesiskiria.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

GAMYBOS METODAS

Aprašymas

Iš dalies keičiama produkto specifikacijos 6 skirsnio I dalis „Gamybos technologija“, konkrečiai pastraipos, susijusios su produkto gamybos technologija, sakinys: „Naudojamos cilindrinės formos su dugnu, pintos iš vikšrių ar kitų saloje augančių laukinių augalų.“ pakeičiamas sakiniu „Naudojamos cilindrinės formos su dugnu, pintos iš vikšrių ar kitų saloje augančių laukinių augalų arba iš kitos medžiagos, tinkamos liestis su maistu“.

Prašomas pakeitimas susijęs su sūrio „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ gamybos metodu, visų pirma su formoms gaminti naudojamomis medžiagomis. Įtraukta galimybė naudoti ne tik natūralias medžiagas, bet ir kitas medžiagas, tinkamas liestis su maistu, kurias leidžiama naudoti pagal nacionalinės ir ES teisės aktus.

Siūlomas pakeitimas neturi įtakos esminėms galutinio produkto savybėms. Jos išlieka tokios pačios, kokios nustatytos pirminėje produkto specifikacijoje.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Kilmės įrodymas

Aprašymas

Produkto specifikacijos 4 skirsnyje nustatyti kilmės įrodymo reikalavimai. Šiuo pakeitimu produkto specifikacija iš esmės nekeičiama, tačiau ji atnaujinama pagal galiojančius teisės aktus.

Į produkto specifikaciją įtraukta nuostata, kad, siekiant užtikrinti atsekamumą, įmonės gali nurodyti: a) visų žaliavų partijų ir (arba) tiekiamų produktų tiekėją, kiekį ir kilmę; b) tiekiamų produktų gavėją, kiekį ir paskirties vietą; c) kiekvienos šios pastraipos a punkte minimos žaliavų partijos ir kiekvienos šios pastraipos b punkte minimos produkcijos partijos sąsają.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

FORMULUOTĖS PAKEITIMAI

Aprašymas

Administraciniai geografinės vietovės pokyčiai.

Nustatyta geografinė vietovė atnaujinama atsižvelgiant į dabartinį Graikijos teritorijos administracinį suskirstymą, nekeičiant nustatytos vietovės. Šiuo pakeitimu siekiama produkto specifikacijoje apibūdinti nustatytą vietovę pagal šiuo metu galiojantį administracinį suskirstymą (Kalikrato planą). Taip yra todėl, kad nuo tada, kai pirmą kartą buvo įregistruotas produkto pavadinimas, Graikijoje buvo atliktos administracinės reformos.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

FORMULUOTĖS PAKEITIMAI

Aprašymas

Kontrolės įstaigos.

Šis konkretus punktas buvo atnaujintas atsižvelgiant į dabartinę institucinę struktūrą. Taip pat įtraukta kompetentinga kontrolės institucija, kuri dabar yra ELGO-DIMITRA.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

FORMULUOTĖS PAKEITIMAI

Aprašymas

Statistinė informacija.

Atnaujinti meteorologiniai elementai. Pateikiami atnaujinti duomenys apie pieninių avių ir ožkų populiacijos pasiskirstymą nustatytoje produkto gamybos vietovėje pagal auginimo tipą, pakeičiant pirminės produkto specifikacijos duomenis, susijusius su 1991 m. Prašomu pakeitimu siekiama produkto specifikacijoje pateikti naujausius statistinius duomenis.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“

Nuorodos Nr. ES: PDO-GR-0445-AM01 – 2025 10 13

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Graikija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

0406 – Sūriai ir varškė

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ yra kietasis sūris, pasižymintis sūriu skoniu, maloniu kvapu ir jam būdinga cilindro forma su įspaustu raštu.

Tradiciškai jis gaminamas iš avių pieno arba avių ir ožkų pieno mišinio, kurio sudėtyje ožkų pieno dalis neviršija 30 % viso mišinio.

Toliau pateikiamos pagrindinės sūrio „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ savybės.

Cheminė sudėtis:

— didžiausias drėgnis: 38 %;

— mažiausias sausosios medžiagos riebalų kiekis: 40 %;

Leidžiami naudoti priedai ir pagalbinės perdirbimo medžiagos:

— esminiai: natrio chloridas;

— neprivalomi:

  a) kalcio chloridas – iki 20 g/100 kg pieno;

  b) konservantai: konservantų naudoti neleidžiama;

  c) dažikliai: dažiklių naudoti neleidžiama.

Sūrio rūšis: kietasis sūris.

Forma: cilindro.

Matmenys: skersmuo paprastai yra 10 cm, o aukštis – taip pat 10 cm.

Svoris: maždaug iki 1,5 kg.

Pluta

— Konsistencija: kieta, sausa.

— Išvaizda: pasižymi būdingu įspaustu raštu.

Sūrio masė

— Tekstūra: kieta, po visą masę pasiskirsčiusios mažos skylutės.

— Spalva: nuo baltos iki gelsvai baltos.

— Netaisyklingai pasiskirsčiusios ir netaisyklingos formos skylutės.

Sūryje draudžiama naudoti dažiklius, antibiotikus ir konservantus.

Produktas gali būti nepjaustytas arba supjaustytas porcijomis.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

Sūriui „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ gaminti naudojamas pienas turi atitikti toliau nurodytas sąlygas.

Pienas turi būti gaunamas iš Lesbo salos.

Pieno rūšis: grynas avių pienas arba avių ir ožkų pieno mišinys, kuriame ožkų pienas sudaro ne daugiau kaip 30 % viso mišinio.

Reikalavimai: pienas turi būti tradiciniais būdais sūrio „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ gamybos vietovėje auginamų ir prie jos prisitaikiusių ožkų ir avių veislių pienas, o toje vietovėje dominuojanti avių veislė turi būti „Mytilini“. Be to, jų raciono pagrindą turi sudaryti šio regiono augmenija.

Pienas turi būti geros kokybės, žalias arba pasterizuotas ir perdirbamas į sūrį ne vėliau kaip per 48 valandas po melžimo. Iki traukinimo jis turi būti laikomas kontroliuojamos temperatūros sąlygomis pagal teisės aktų nuostatas. Jis turi būti gautas melžiant ne anksčiau kaip praėjus 10 dienų po gimimo.

Sūrio „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ neleidžiama gaminti naudojant kitokios rūšies pieną, nei nustatyta pirmiau. Sūriui „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ gaminti naudojamas pienas negali būti koncentruotas arba į jį neturi būti pridėta pieno miltelių, pieno baltymų, kazeinatų, dažiklių, konservantų ar antibiotikų.

Į sūriui „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ gaminti naudojamą pieną gali būti dedama tradicinio šliužo fermento ar kitų panašaus poveikio fermentų. Į pasterizuotą pieną pridedama nekenksmingų rūgštinių bakterijų kultūrų ir kalcio chlorido, kurių kiekiai siekia iki 20 g/100 kg pieno.

Avių ir ožkų pašaro šaltinis yra beveik išimtinai ganyklos, kuriose paprastai gali ganytis nedaug gyvūnų, tačiau augmenija yra itin įvairi. Avys ir ožkos daugiausia auginamos kalnuotose ir pusiau kalnuotose vietovėse. Jos daugiausia maitinasi ganydamosi. Šiltuoju laikotarpiu bandos perkeliamos į kalnuotų vietovių ganyklas.

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Sūrio „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ gamyba, brandinimas ir pirminis įpakavimas atliekami Lesbo saloje esančiuose objektuose.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

–

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Siekiant užtikrinti galutinio produkto atsekamumą, ant produkto „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ pakuotės turi būti išspausdinti šie identifikavimo duomenys:

1. pirmosios kilmės vietos nuorodos raidės: ΛΑ-ΜΥ;

2. pakuotės serijos numeris ir

3. pagaminimo data. Pavyzdys: ΛΑ-ΜΥ-1650-20.12.94.

Jei sūris „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ perpakuojamas, ant naujos pakuotės pateikiama informacija, kuri buvo pateikta ant pirminės pakuotės. Perpakuotojas gali pakeisti serijos numerį naujos pakuotės serijos numeriu. Be to, ant naujos pakuotės nurodoma perpakavimo data ir atsakingos įmonės duomenys.

Informaciją, kuri turi būti pateikta ant pakuotės, turi patikrinti kompetentinga kontrolės institucija.

4.7. *Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas*

Geografinė vietovė, kurioje gaminamas sūris „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“, apibrėžiama pagal Šiaurės Egėjo administracinio regiono Lesbo apskrityje esančios Lesbo salos (taip pat žinomos kaip Mitilėnė) geografines ribas.

Sūriui „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ gaminti neleidžiama naudoti pieno iš vietovių, esančių už pirmiau minėtos vietovės ribų.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Ryšio santrauka

Produkto ryšys su nustatyta vietove visų pirma grindžiamas jo gamybai naudojamų žaliavų – gryno avių pieno arba avių ir ožkų pieno mišinio – kokybe. Taip pat esama ryšio su taikoma gamybos technologija, kuri atitinka tradicinius sūrio gamybos metodus.

Lesbas yra Šiaurės Egėjo jūros sala, kurios plotas siekia 1 630 km^2, – tai trečia pagal plotą Graikijos sala. Vietovės reljefas yra vulkaninis. Vietovės struktūra yra salos pobūdžio, jai būdingi nuosekliai išsidėstę statūs arba labai statūs šlaitai, pakrančių srityse suformuojantys žemumas. Sala yra pusiau kalnuota, jos aukščiausias taškas – 965 metrai (Profičio Ilijo viršūnė). Ganyklos užima didelę salos ploto dalį.

Apskritai Graikijoje vyrauja Vidužemio jūros tipo klimatas. Žiemą jai būdingos vidutinio klimato savybės, o vasarą subtropinių aukšto slėgio zonų savybės. Kitaip tariant, Graikijoje vyrauja lietingos žiemos ir sausos vasaros, per metus iškrenta nedaug kritulių, žiemos būna švelnios, vasaros būna karštos, o saulėtų dienų laikotarpiai – ilgi ištisus metus, ypač šiltuoju metų laiku. Nustatytoje vietovėje žiemos yra švelnios, o vasaros – palyginti vėsios. Taip yra dėl šiaurės rytų vėjų (žinomų kaip meltemiai), kurie vasaros laikotarpiu vyrauja Egėjo jūroje.

Graikijos natūralią augmeniją sudaro apie 6 000 rūšių, iš kurių 15 % ar net 20 % yra endeminės. Graikijos augalijos endemizmas daugiausia klestėjo izoliuotose buveinėse, pavyzdžiui, Egėjo jūros regione. Egėjo jūros salos, įskaitant Lesbo salą, buvo svarbus kelias, kuriuo iš rytų į Graikiją palaipsniui migravo endeminės augalų rūšys, nes greta augo iš Mažosios Azijos kilę augalai. Egėjo jūros salose yra plačiai paplitę krūmynai. Konkrečiai minima pakrančių augmenija, kuri yra gana vienoda dėl vienalyčio klimato ir plataus daugelio rūšių pasiskirstymo. Silpni potvyniai ir atoslūgiai, didelių upių nebuvimas ir kiti veiksniai lemia tai, kad biologinė įvairovė yra ribota. Avims ir ožkoms ganyti geriausios augalų rūšys yra ankštiniai ir žoliniai augalai.

Lesbo saloje ir apskritai Graikijoje auginamos avys daugiausia pasižymi bendra genetine kilme. Tačiau jų savybės skiriasi priklausomai nuo konkrečių auginimo vietovės sąlygų. Tai maži gyvūnai, prisitaikę prie sudėtingų regiono geofizinių ir klimato sąlygų bei duodantys nedaug pieno – 80–120 kg per metus, tačiau tai itin geros kokybės pienas. Taip yra visų pirma dėl gyvūnų auginimo būdo ir regiono augmenijos įvairovės.

Lesbo saloje vyrauja vietinė avių veislė „Mytilini“. Kalbant apie ožkas, didžiąją dalį populiacijos sudaro vietinės veislės. Vietinių veislių ožkos gali būti įvairių spalvų ir turi vietos veislėms būdingų ypatybių, pvz., yra nedidelio ūgio, jų vislumas yra ribotas, primilžis nedidelis ir jos yra tvirto sudėjimo. Metinis kalnuotų vietovių gyvūnų pieno kiekis yra 50–100 kg, o žemumų gyvūnų – 120–150 kg. Kalnuotose ir pusiau kalnuotose vietovėse vietinės ožkos auginamos tik laisvai ganant.

Pagrindiniai avininkystės ir ožkininkystės ypatumai šioje vietovėje yra: didelis gyvulininkystės ūkių skaičius ir mažas gyvulių skaičius viename ūkyje; vietinės avių ir ožkų veislės, gerai prisitaikiusios prie vyraujančių sudėtingų geofizinių ir klimato sąlygų, tačiau duodančios nedaug pieno, ir plačiai taikoma ekstensyvi avių ir ožkų auginimo sistema, daugiausia kalnuotose ir pusiau kalnuotose vietovėse. Avys ir ožkos daugiausia auginamos ganyklose, kuriose paprastai gali ganytis nedaug gyvūnų, tačiau augmenija yra itin įvairi, o bandos šiltuoju laikotarpiu perkeliamos į kalnų ganyklas.

Kalbant apie žaliavų kokybę, avių ir ožkų pienas labai skiriasi nuo karvių pieno tiek pagal cheminę sudėtį, tiek pagal sūrio gamybos savybes. Šis skirtumas dar labiau pastebimas kalbant apie vietines, mažai pieno duodančias veisles, kurios yra paplitusios Graikijoje. Dėl ypatingų klimato sąlygų ir geofizinio augmenijos pobūdžio šios veislės pasižymi pienu, kuriame yra ypač daug kietųjų medžiagų ir kuris yra labai aromatingas.

Apskritai avių ir ožkų pienui būdingas didelis baltymų, riebalų ir sausosios medžiagos kiekis, palyginti su karvių pienu. Tai turi įtakos sūrio išeigai ir savybėms.

Tačiau, be kiekybinių skirtumų, tarp pieno rūšių taip pat esama ir kokybinių skirtumų, kurie daro įtaką sūrio išeigai, taip pat sūrio „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ mechaninėms, fizinėms, cheminėms ir juslinėms savybėms. Labiausiai pastebimi skirtumai yra šie:

a) avių ir ožkų piene nėra karotenų. Todėl iš šio pieno pagaminta varškė yra natūralios baltos spalvos, kitaip nei iš karvės pieno pagaminta gelsvos spalvos varškė;

b) pieno riebalai yra sudedamųjų dalių, kurios turi didelę įtaką brandinto sūrio kvapui ir skoniui, šaltinis. Pieno riebalų struktūroje esančios mažos molekulinės masės riebalų rūgštys turi įtakos galutiniam sūrio kvapui. Avių piene, ypač ožkų piene, yra daug kaproato, kaprilo ir heksano rūgšties, todėl iš šių rūšių pieno gaminamam sūriui būdingas kvapas yra sodresnis, o skonis intensyvesnis (pikantiškas) – naudojant karvių pieną tokių savybių išgauti neįmanoma;

c) taip pat yra šių trijų rūšių pieno kazeino frakcijų kiekybinių ir kokybinių skirtumų, dėl kurių skiriasi hidrolizės produktai. Šie produktai kartu su laisvosiomis riebalų rūgštimis didžiąja dalimi lemia sūrio skonio savybes;

d) šių trijų rūšių piene ypač svarbus yra alfa$_{s1}$-kazeino elektroforezinis judris. Tai savybė, leidžianti nustatyti bet kokį falsifikavimą įmaišant kitų rūšių pieno.

Natūralu, kad šie pieno cheminės sudėties skirtumai turi įtakos fizinėms, cheminėms ir juslinėms sūrio „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ savybėms.

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ yra kietasis sūris, pasižymintis sūriu skoniu, maloniu kvapu ir jam būdingu įspaustu raštu. Tradiciškai jis gaminamas iš avių pieno arba avių ir ožkų pieno mišinio, kurio sudėtyje ožkų pieno dalis neviršija 30 % viso mišinio. Sūrio „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ kokybės savybes daugiausia lemia jam gaminti naudojamos žaliavos kokybė ir naudojama sūrio gamybos technologija.

Avininkystės ir ožkininkystės plėtrą Lesbo saloje, kaip ir likusioje Graikijos dalyje, ir tai, kad nuo senų laikų ji buvo vyraujanti, o kai kuriose regionuose – vienintelė pienininkystės forma, lėmė specifinės šalies geofizinės ir klimato sąlygos, kurios nėra palankios bandų auginimo plėtrai. Pagrindiniai ir lemiami veiksniai buvo didelė kalnuotų vietovių dalis ir sausas bei karštas klimatas, palankus natūraliai augmenijai tik tam tikrais palyginti trumpais metų laikotarpiais. Dėl to buvo išvestos avių ir ožkų veislės, pasižyminčios tvirtu sudėjimu ir gebėjimu prisitaikyti prie šių sudėtingų sąlygų.

Šių veislių avys ir ožkos yra prisitaikiusios prie gamtinių sąlygų ir gali ganytis ganyklose, pasižyminčiose didele augalijos įvairove, kuri yra unikali dėl endeminių augalų rūšių gausos. Avims ir ožkoms būdingas nedidelis primilžis, tačiau jų pienas pasižymi ypač gausia cheminė sudėtimi ir puikiomis juslinėmis savybėmis. Avių ir ožkų pieno kokybė kartu su sūrio gamintojų patirtimi suteikia galimybę gaminti aukštos kokybės sūrius, taip pat ir „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“.

Svarbi Lesbo kalnuotų ir pusiau kalnuotų ganyklų ypatybė yra tai, kad jose nenaudojami herbicidai, pesticidai, piktžolių naikinimo preparatai, insekticidai ir kt. Be to, švino ir kitų teršalų koncentracija yra ypač maža, nes šiose vietovėse nėra pagrindinių kelių. Kadangi aplinkoje ir augmenijoje, kuri yra vienintelis kalnuotų ir pusiau kalnuotų vietovių avių ir ožkų pašaras, tokių medžiagų nėra, tose vietovėse gaminamas pienas ir sūris yra mažai užteršti arba visai neužteršti, priešingai nei gyvūnų, šeriamų kultūriniais pašarais, pienas.

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ yra tradicinis Lesbo saloje sukurtas ir ištobulintas sūris. Jis gaminamas jau daugelį dešimtmečių, daugiausia iš avių pieno arba avių ir ožkų pieno mišinio. Šis produktas yra plačiai vartojamas Graikijoje, o jo vartojimas vienam gyventojui vietos rinkoje yra gana didelis. Šis tradicinis Lesbo saloje gaminamas sūris, pasižymintis išskirtine forma ir ypatingomis juslinėmis savybėmis, įgijo labai gerą vardą, kuris nuo praėjusio amžiaus pradžios išpopuliarėjo ir likusioje Graikijos dalyje.

Produkto „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ pavadinimas (*ladotyri* – aliejuje konservuotas sūris) siejamas su jo laikymo ir konservavimo metodu. Anksčiau jis buvo laikomas alyvuogių aliejuje, paprastai vadinamame *ladi*. Lesbo sala ypač garsėja savo alyvuogių aliejaus gamyba ir kokybe.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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