C/2026/131

12.1.2026

**Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27** [1]

(C/2026/131)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

**"Λαδοτύρι Μυτιλήνης/Ladotyri Mytilinis"**

**Numru ta' referenza tal-UE: PDO-GR-0445-AM01 — 13.10.2025**

1. **Isem il-prodott**

"Λαδοτύρι Μυτιλήνης/Ladotyri Mytilinis"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Settur**

☑ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Il-Greċja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

*Isem*

Il-Ministeru għall-Iżvilupp Rurali u l-Ikel, id-Direttorat għall-Iskemi ta' Kwalità u l-Biedja Organika.

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi kollha fil-komunikazzjoni jikkostitwixxu emenda standard tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' "Λαδοτύρι Μυτιλήνης/Ladotyri Mytilinis", peress li ma jistgħux jitqiesu bħala emenda tal-Unjoni, billi ma jaqgħu taħt l-ebda waħda mir-rekwiżiti inklużi fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143. Jiġifieri, ma jinvolvux: modifika tal-isem jew tal-użu tal-isem jew ma jirriskjawx li jxejnu r-rabta maż-żona ġeografika jew ma jinvolvux restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

*Titolu*

METODU TAL-PRODUZZJONI

*Deskrizzjoni*

It-Taqsima 5, "Metodu tal-produzzjoni", tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġiet emendata, speċifikament, fil-paragrafu dwar it-teknoloġija tal-manifattura tal-prodott, il-frażi: "il-ġobnijiet jiġu mmaturati fi kmamar b'umdità relattiva għolja, ta' madwar 85 %, u b'temperatura ta' 12-16 °C għal mill-inqas 3 xhur" ġiet sostitwita bil-frażi "il-ġobnijiet jiġu mmaturati fi kmamar b'umdità relattiva għolja, ta' madwar 85 %, u b'temperatura ta' mhux aktar minn 16 °C għal mill-inqas 3 xhur".

Din l-emenda qed tintalab minħabba li t-teknoloġija moderna, il-kundizzjonijiet (il-pasturizzazzjoni u l-kundizzjonijiet stabbli għall-produzzjoni, it-titjib tal-kwalità tal-ħalib mhux ipproċessat eċċ.) u l-kulturi tal-aċidu lattiku li qed jintużaw tjiebu b'mod sinifikanti minn meta saret l-applikazzjoni oriġinali.

B'mod partikolari, l-użu llum il-ġurnata tal-mezzi u tal-għodod moderni, u speċjalment l-użu ta' kulturi tal-aċidu lattiku biex jitnaqqas il-pH tal-ġobon, jippermetti b'suċċess il-maturazzjoni aktar malajr tal-ġobon. Dan jirriżulta fl-istabbilizzazzjoni tal-ġobnijiet f'perjodu ta' żmien magħruf minn kull produttur, skont il-kulturi tal-aċidu lattiku li juża u t-temperaturi xierqa għar-razza jew razez ta' mikrobi oriġinali użati. Għalhekk, fit-tentattiv tagħhom li jevitaw il-maturazzjoni eċċessiva, li tagħti lill-ġobon togħmiet qawwija wara t-tlestija tal-maturazzjoni, il-produtturi jridu jinterrompu l-maturazzjoni qawwija billi jużaw temperaturi aktar baxxi. Il-proċess tal-maturazzjoni ma jinbidilx f'temperaturi aktar baxxi mil-limitu minimu ta' 12 °C iddikjarat b'mod strett. Madankollu jkompli b'rata differenti. Il-maturazzjoni tal-ġobon tkompli fil-friġġ u l-kontroll tat-tlestija tal-maturazzjoni jsir billi jitkejlu l-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi (bħall-aċidità attiva, jiġifieri l-pH). Ma hijiex strettament marbuta biss mat-temperatura tal-maturazzjoni.

Raġuni oħra għall-emenda mitluba hija li t-temperaturi tal-maturazzjoni stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott oriġinali kienu jiffaċilitaw l-iżvilupp tal-moffa fuq il-ġobon, li twassal għal kontaminazzjoni. Din il-problema seħħet fi kmamar tal-maturazzjoni moderni fejn jintużaw ċirkwiti tal-arja magħluqa. Madankollu, il-faċilitajiet aktar antiki ma kellhomx sistemi ta' dan it-tip fis-seħħ.

Għal dawn ir-raġunijiet, huwa meqjus meħtieġ li tiġi emendata l-firxa tat-temperatura għall-maturazzjoni tal-ġobon fir-rigward tal-valur minimu.

L-emenda proposta ma taffettwax il-karatteristiċi essenzjali tal-prodott finali. Dawn jibqgħu l-istess bħal dawk stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott oriġinali. Dan jintwera b'mod speċifiku minn esperiment imwettaq fuq 60 kampjun ta' ġobnijiet bl-isem "Λαδοτύρι Μυτιλήνης/Ladotyri Mytilinis". Nofshom ġew immaturati f'temperaturi ta' bejn 12 u 16 °C, u l-kampjuni li kien fadal ġew immaturati f'temperaturi fil-firxa tat-temperatura (taħt is-16 °C) mitluba bl-emenda. Instab li ma kien hemm l-ebda differenza ta' importanza statistika fil-karatteristiċi prinċipali tal-prodott, wara t-tmelliħ fix-xott u l-istabbilizzazzjoni tal-pH tal-kampjuni tal-ġobon.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

*Titolu*

METODU TAL-PRODUZZJONI

*Deskrizzjoni*

It-Taqsima 6(I), "Teknoloġiji tal-manifattura", tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġiet emendata, speċifikament, fil-paragrafu dwar it-teknoloġija tal-manifattura tal-prodott, is-sentenza: "Il-forom huma ċilindriċi, b'bażijiet, u huma minsuġa minn simar jew minn pjanti selvaġġi oħra tal-għira." ġiet issostitwita bil-frażi "Il-forom huma ċilindriċi, b'bażijiet, u huma minsuġa minn simar jew minn pjanti selvaġġi oħra tal-għira jew minn materjal ieħor adattat għall-kuntatt mal-ikel".

L-emenda mitluba tikkonċerna l-metodu tal-produzzjoni tal-ġobon "Λαδοτύρι Μυτιλήνης/Ladotyri Mytilinis", b'mod partikolari l-materjali użati għall-produzzjoni tal-forom. Żdiedet il-possibbiltà li jintużaw mhux biss materjali naturali iżda wkoll materjali oħra adattati għall-kuntatt mal-ikel li huma awtorizzati mil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

L-emenda proposta ma taffettwax il-karatteristiċi essenzjali tal-prodott finali. Dawn jibqgħu l-istess bħal dawk stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott oriġinali.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

*Titolu*

Prova tal-oriġini

*Deskrizzjoni*

It-Taqsima 4 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tistipula r-rekwiżiti li għandhom jiġu sodisfatti fir-rigward tal-prova tal-oriġini. B'din l-emenda ma hemm l-ebda bidla materjali fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott, iżda din tal-aħħar ġiet aġġornata f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Żdied fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott li, sabiex tiġi żgurata t-traċċabbiltà, l-intrapriżi huma f'pożizzjoni li jistipulaw: a) il-fornitur, il-kwantità u l-oriġini tal-lottijiet kollha ta' materja prima u/jew tal-prodotti rċevuti; b) ir-riċevitur, il-kwantità u d-destinazzjoni tal-prodotti fornuti; c) il-korrelazzjoni bejn kull lott ta' inputs imsemmi fil-punt a) u kull lott ta' outputs imsemmi fil-punt b) ta' dan il-paragrafu.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

*Titolu*

EMENDI TAL-FORMULAZZJONI

*Deskrizzjoni*

Bidliet amministrattivi fiż-żona ġeografika:

Iż-żona ġeografika definita ġiet aġġornata skont id-diviżjonijiet amministrattivi attwali tat-territorju Grieg, mingħajr l-ebda bidla fiż-żona definita. L-għan ta' din l-emenda huwa li tiddeskrivi ż-żona definita fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott permezz tad-diviżjonijiet amministrattivi attwalment fis-seħħ (il-Pjan Kallikratis). Dan għaliex saru riformi amministrattivi fil-Greċja minn meta l-isem tal-prodott ġie rreġistrat oriġinarjament.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

*Titolu*

EMENDI TAL-FORMULAZZJONI

*Deskrizzjoni*

Korpi ta' spezzjoni:

Il-punt partikolari ġie aġġornat, f'konformità mal-qafas istituzzjonali attwali. L-awtorità ta' spezzjoni kompetenti, li issa hija ELGO-DIMITRA, ukoll żdiedet.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

*Titolu*

EMENDI TAL-FORMULAZZJONI

*Deskrizzjoni*

Informazzjoni statistika:

L-elementi meteoroloġiċi ġew aġġornati. Hija ppreżentata data aġġornata dwar id-distribuzzjoni tal-popolazzjoni ta' nagħaġ u ta' mogħoż li jipproduċu l-ħalib, skont it-tip ta' trobbija, fiż-żona tal-produzzjoni definita tal-prodott, li tissostitwixxi d-data fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott oriġinali relatata mas-sena 1991. Ir-raġuni għall-emenda mitluba hija biex tiġi pprovduta statistika aġġornata fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

**Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli**

**"Λαδοτύρι Μυτιλήνης/Ladotyri Mytilinis"**

**Numru ta' referenza tal-UE: PDO-GR-0445-AM01 — 13.10.2025**

1. **Isem/Ismijiet**

"Λαδοτύρι Μυτιλήνης/Ladotyri Mytilinis"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Il-Greċja

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

0406 – Ġobon u baqta

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Il-"Λαδοτύρι Μυτιλήνης/Ladotyri Mytilinis" huwa ġobon iebes b'togħma mielħa, b'aroma pjaċevoli u b'forma ċilindrika karatteristika mbuzzata.

Tradizzjonalment, jiġi prodott mill-ħalib tan-nagħaġ jew minn taħlita ta' ħalib tan-nagħaġ u tal-mogħoż fi proporzjon fejn dan tal-aħħar ma jkunx aktar minn 30 % b'kollox.

Il-karatteristiċi bażiċi tal-ġobon "Λαδοτύρι Μυτιλήνης/Ladotyri Mytilinis" huma:

Kompożizzjoni kimika:

— Umdità massima: 38 %

— Kontenut minimu ta' xaħam fil-materja niexfa: 40 %

Addittivi u għajnuniet għall-ipproċessar permessi:

— Essenzjali: klorur tas-sodju

— Fakultattiva:

(a) Klorur tal-kalċju sa 20 g għal kull 100 kg ħalib

(b) Preservattivi: l-użu tal-preservattivi ma huwiex permess

(c) Kuluranti: l-użu tal-kuluranti ma huwiex permess

Tip ta' ġobon: ġobon iebes

Forma: ċilindrika

Qisien: id-dijametru normalment ikun ta' 10 cm u l-għoli normalment ukoll ikun ta' 10 cm.

Piż: bejn wieħed u ieħor sa 1,5 kg

Qoxra

— Konsistenza: iebsa, xotta

— Apparenza viżiva: b'disinn karatteristiku mbuzzat

Massa tal-ġobon:

— Sawra: iebsa b'toqob żgħar imxerrda mal-massa kollha

— Kulur: abjad sa abjad safrani

— Toqob b'distribuzzjoni irregolari u forma irregolari.

L-użu tal-kuluranti, tal-antibijotiċi u tal-preservattivi ma huwiex permess.

Il-prodott isir disponibbli jew sħiħ jew f'porzjonijiet.

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali ddeżinjati b'Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati ddeżinjati minn Indikazzjoni Ġeografika Protetta biss)*

Il-ħalib li jintuża għall-produzzjoni tal-ġobon "Λαδοτύρι Μυτιλήνης/Ladotyri Mytilinis" irid jissodisfa r-rekwiżiti li ġejjin.

Il-ħalib irid joriġina mill-ġżira ta' Lesvos.

Tip ta' ħalib: ħalib tan-nagħaġ pur jew taħlita ta' ħalib tan-nagħaġ u tal-mogħoż fejn dan tal-aħħar ma jaqbiżx it-30 % tat-total.

Rekwiżiti: il-ħalib irid joriġina minn razez tal-mogħoż u tan-nagħaġ li tradizzjonalment jitrabbew fiż-żona tal-produzzjoni tal-ġobon "Λαδοτύρι Μυτιλήνης/Ladotyri Mytilinis" u huma adattati għaliha, bin-nagħaġ Mytilini li jkun ir-razza dominanti. Barra minn hekk, id-dieta tagħhom trid tkun ibbażata fuq il-flora ta' din iż-żona.

Il-ħalib irid ikun ta' kwalità tajba, mhux ipproċessat jew pasturizzat u magħmul f'ġobon mhux aktar tard minn 48 siegħa wara l-proċess tal-ħlib. Sakemm isseħħ il-koagulazzjoni, irid jinżamm f'kundizzjonijiet bit-temperatura kkontrollata, f'konformità mad-dispożizzjonijiet legali. Irid joriġina minn ħlib li jsir mill-inqas 10 ijiem wara t-twelid.

Il-produzzjoni tal-ġobon "Λαδοτύρι Μυτιλήνης/Ladotyri Mytilinis" b'tip ta' ħalib differenti minn dak stabbilit hawn fuq ma hijiex permessa. Il-ħalib użat għall-produzzjoni tal-ġobon "Λαδοτύρι Μυτιλήνης/Ladotyri Mytilinis" ma għandux ikun ikkonċentrat jew ikun fih trab tal-ħalib, proteini tal-ħalib, kaseinati, kuluranti, preservattivi jew antibijotiċi miżjuda.

Jistgħu jiżdiedu t-tames tradizzjonali jew enzimi oħra b'effett simili mal-ħalib użat għall-produzzjoni tal-ġobon "Λαδοτύρι Μυτιλήνης/Ladotyri Mytilinis". Meta l-ħalib jiġi ppasturizzat, jiżdiedu kulturi ta' batterji aċidużi li ma jagħmlux ħsara u klorur tal-kalċju, f'ammonti ta' mhux aktar minn 20 g/100 kg ta' ħalib.

It-tmigħ tan-nagħaġ u tal-mogħoż jiddependi kważi esklużivament fuq mergħat ta' kapaċità ta' ragħa ġeneralment baxxa iżda bi flora partikolarment rikka. In-nagħaġ u l-mogħoż jitrabbew primarjament f'żoni muntanjużi u semimuntanjużi. Jingħalfu primarjament bir-ragħa. Il-merħliet jitmexxew matul il-perjodu sħun lejn il-mergħat f'żoni muntanjużi.

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-produzzjoni, il-maturazzjoni u l-imballaġġ inizjali tal-ġobon "Λαδοτύρι Μυτιλήνης/Ladotyri Mytilinis" isiru kollha f'faċilitajiet li jinsabu fil-ġżira Lesvos.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

-

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Sabiex tiġi żgurata t-traċċabbiltà tal-prodott finali, id-dettalji ta' identifikazzjoni li ġejjin iridu jiġu stampati fuq l-imballaġġ tal-"Λαδοτύρι Μυτιλήνης/Ladotyri Mytilinis":

1. L-ewwel ittri tad-denominazzjoni ta' oriġini: ΛΑ-ΜΥ

2. In-numru tas-serje tal-imballaġġ u

3. Id-data tal-produzzjoni. Pereżempju: ΛΑ-ΜΥ-1650-20.12.94

Jekk il-ġobon "Λαδοτύρι Μυτιλήνης/Ladotyri Mytilinis" jiġi mballat mill-ġdid, id-dettalji mill-imballaġġ oriġinali jridu jidhru fuq l-imballaġġ il-ġdid. Min jerġa' jimballah jista' jissostitwixxi n-numru tas-serje bin-numru tas-serje tal-imballaġġ il-ġdid. Barra minn hekk, id-data tal-imballaġġ mill-ġdid u d-dettalji tal-kumpanija responsabbli jridu jidhru fuq l-imballaġġ il-ġdid.

Id-dettalji li jridu jidhru fuq l-imballaġġ iridu jiġu vverifikati mill-awtorità ta' spezzjoni kompetenti.

4.7. *Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika*

Iż-żona ġeografika li fiha jiġi prodott il-ġobon "Λαδοτύρι Μυτιλήνης/Ladotyri Mytilinis" hija definita mil-limiti ġeografiċi tal-gżira ta' Lesvos (magħrufa wkoll bħala Mytilini) fl-unità reġjonali ta' Lesvos, ir-reġjun amministrattiv tal-Eġew tat-Tramuntana.

Il-ħalib li joriġina minn żoni barra ż-żona msemmija hawn fuq ma huwiex permess għall-użu fil-produzzjoni tal-"Λαδοτύρι Μυτιλήνης/Ladotyri Mytilinis".

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

*Sommarju tar-rabta*

Ir-rabta tal-prodott maż-żona definita hija bbażata primarjament fuq il-kwalità tal-materja prima użata għall-produzzjoni tiegħu: ħalib tan-nagħaġ pur jew taħlita ta' ħalib tan-nagħaġ u tal-mogħoż. Hemm ukoll rabta mat-teknoloġija tal-manifattura applikata, li hija konformi mal-metodi tradizzjonali tal-produzzjoni tal-ġobon.

Lesvos hija gżira fl-Eġew tat-Tramuntana b'erja tas-superfiċje ta' 1 630 $km^2$, li tagħmilha t-tielet l-akbar gżira tal-Greċja skont l-erja tas-superfiċje. It-terren huwa magħmul mil-lava. L-istruttura tat-terren għandha l-karattru ta' gżira, b'suċċessjoni regolari ta' xaqlibiet weqfin jew weqfin ħafna, li jiffurmaw artijiet baxxi fiż-żoni kostali. Il-gżira hija semimuntanjuża bl-ogħla punt tagħha jilħaq 965 metru (il-quċċata tal-Profitis Ilias). Il-mergħat jokkupaw parti sinifikanti tal-erja tas-superfiċje tal-gżira.

B'mod ġenerali, il-Greċja għandha klima tat-tip Mediterranju. Din turi l-karatteristiċi ta' klima moderata matul ix-xitwa, u l-karatteristiċi taż-żoni subtropikali ta' pressjoni għolja matul is-sajf. Fi kliem ieħor, għandha xtiewi bix-xita u sjuf niexfin, ammont annwali baxx ta' xita, xtiewi moderati, sjuf sħan u perjodi twal ta' xemx matul is-sena, speċjalment matul il-perjodu s-sħun tas-sena. Ix-xtiewi fiż-żona definita huma moderati u s-sjuf huma relattivament friski. Dan minħabba l-irjieħ tal-grigal (magħrufa bħala l-"Meltemi") li jipprevalu matul il-perjodu tas-sajf fil-gżejjer tal-Eġew.

Il-flora naturali tal-Greċja hija magħmula minn madwar 6 000 speċi li 15 % minnhom, jew anki 20 %, huma endemiċi. L-endemiżmu tal-flora fil-Greċja prinċipalment kien jistagħna f'ħabitats iżolati, bħar-reġjun tal-Eġew. Il-gżejjer tal-Eġew, inkluż Lesvos, ipprovdew rotta sinifikanti għall-migrazzjoni gradwali ta' speċijiet ta' pjanti endemiċi lejn il-Greċja mil-Lvant, minħabba l-prossimità tal-pjanti li joriġinaw fl-Asja Minuri. Fil-gżejjer tal-Eġew, l-arbuxelli huma mifruxa. Issir referenza speċifika għall-flora ta' max-xtajta, li hija kemxejn omoġenja minħabba n-natura omoġenja tal-klima u d-distribuzzjoni wiesgħa ta' ħafna speċijiet. Il-mareat dgħajfin, in-nuqqas ta' xmajjar kbar u fatturi oħra llimitaw id-diversità. Għan-nagħaġ u għall-mogħoż, il-legumi u l-ħaxix huma l-ispeċijiet ideali biex jirgħu fuqhom.

In-nagħaġ li jitrabbew f'Lesvos, u fil-Greċja b'mod aktar ġenerali, fil-biċċa l-kbira għandhom sfond ġenetiku komuni. Madankollu l-karatteristiċi tagħhom ivarjaw skont il-kundizzjonijiet partikolari taż-żona li jitrabbew fiha. Huma annimali ta' daqs żgħir, adattati għall-kundizzjonijiet ġeofiżiċi u klimatiċi diffiċli tar-reġjun, li jipproduċu livelli baxxi ta' ħalib, 80-120 kg fis-sena, iżda ħalib ta' kwalità fina. Dan primarjament huwa dovut għall-mod kif jitrabbew l-annimali u għad-diversità tal-flora tar-reġjun.

Ir-razza lokali tan-nagħaġ Mytilini hija r-razza dominanti fuq Lesvos. Fir-rigward tal-mogħoż, il-biċċa l-kbira tal-popolazzjoni hija magħmula minn razez lokali. Il-mogħoż indiġeni jippreżentaw varjazzjoni fir-rigward tal-kulur u tal-karatteristiċi tar-razez indiġeni, bħal daqs żgħir, prolifiċità limitata, produzzjoni baxxa tal-ħalib u kostituzzjoni b'saħħitha. Il-produzzjoni annwali tal-ħalib tvarja bejn 50-100 kg ta' ħalib għall-annimali minn żoni muntanjużi, u 120-150 għall-annimali minn żoni baxxi. Fiż-żoni muntanjużi u semimuntanjużi, il-mogħoż lokali jitrabbew esklużivament bir-ragħa liberu.

Il-karatteristiċi ewlenin tat-trobbija tan-nagħaġ u l-mogħoż f'din iż-żona huma: l-għadd kbir ta' azjendi tat-trobbija tal-bhejjem u l-għadd żgħir ta' annimali f'kull azjenda; ir-razez indiġeni tan-nagħaġ u l-mogħoż, li huma adattati tajjeb għall-kundizzjonijiet ġeofiżiċi u klimatiċi diffiċli prevalenti, iżda għandhom rendimenti tal-ħalib baxxi; u l-prevalenza tas-sistema ta' trobbija estensiva tan-nagħaġ u l-mogħoż prinċipalment f'żoni muntanjużi u semimuntanjużi. It-trobbija tan-nagħaġ u tal-mogħoż hija bbażata prinċipalment fuq il-mergħat b'kapaċità pjuttost baxxa ta' ragħa iżda bi flora partikolarment rikka, u fuq il-moviment tal-merħliet lejn il-mergħat muntanjużi matul il-perjodu sħun.

F'termini tal-kwalità tal-materja prima, il-ħalib tan-nagħaġ u l-ħalib tal-mogħoż ivarjaw b'mod sinifikanti mill-ħalib tal-baqra, kemm fil-kompożizzjoni kimika kif ukoll fil-proprjetajiet tal-produzzjoni tal-ġobon. Din id-differenzjazzjoni hija saħansitra aktar evidenti fil-każ tar-razez lokali, indiġeni u b'rendiment baxx ta' ħalib li huma prevalenti fil-Greċja. Minħabba l-kundizzjonijiet klimatiċi speċjali preżenti u n-natura ġeofiżika tal-flora, dawn ir-razez huma kkaratterizzati minn produzzjoni ta' ħalib b'kontenut solidu partikolarment għoli u b'aroma rikka ħafna.

B'mod ġenerali, il-ħalib tan-nagħaġ u l-ħalib tal-mogħoż huma kkaratterizzati minn kontenut għoli ta' proteini, xaħam u materja niexfa meta mqabbel mal-ħalib tal-baqar. Dan jinfluwenza r-rendiment u l-karatteristiċi tal-ġobon.

Iżda minbarra d-differenzi kwantitattivi, hemm ukoll differenzi kwalitattivi bejn it-tipi ta' ħalib li jaffettwaw ir-rendiment fil-ġobon, kif ukoll il-proprjetajiet mekkaniċi, u l-proprjetajiet fiżiċi, kimiċi u organolettiċi tal-ġobon "Λαδοτύρι Μυτιλήνης/Ladotyri Mytilinis". Id-differenzi l-aktar notevoli huma dawn li ġejjin:

(a) Fil-ħalib tan-nagħaġ u tal-mogħoż ma hemmx karoteni. Minħabba dan, il-baqta prodotta minn dawn il-ħlejjeb għandha kulur abjad naturali, għall-kuntrarju tal-baqta prodotta mill-ħalib tal-baqra li għandha kulur safrani.

(b) Ix-xaħam tal-ħalib huwa sors ta' komponenti li jikkontribwixxi b'mod sinifikanti għall-ħolqien tal-aroma u tat-togħma tal-ġobon matur. Il-preżenza ta' aċidi grassi ta' piż molekulari baxx fl-istruttura tax-xaħam tal-ħalib taffettwa l-aroma finali tal-ġobon. Il-ħalib tan-nagħaġ, u l-ħalib tal-mogħoż b'mod partikolari, fihom ammonti sinifikanti ta' aċidu kaproat, kapriliku u kaprojku, u għalhekk l-aroma tipika tal-ġobon prodott minn dawn it-tipi ta' ħalib hija aktar rikka u t-togħma hija aktar intensa (pikkanti), ħaġa li ma tinkisibx jekk jintuża l-ħalib tal-baqar.

(c) Hemm ukoll differenzi kwantitattivi u kwalitattivi fil-frazzjonijiet tal-kaseina fit-tliet tipi tal-ħalib, bir-riżultat li l-prodotti tal-idroliżi jvarjaw. Dawn il-prodotti, flimkien mal-aċidi grassi ħielsa, huma fil-biċċa l-kbira responsabbli għall-karatteristiċi tat-togħma tal-ġobon.

(d) Il-mobilità elettroforetika tal-alfa$_{s1}$-kaseina fit-tliet tipi ta' ħalib hija partikolarment ta' interess. Hija proprjetà li tagħmilha possibbli li tiġi identifikata kwalunkwe adulterazzjoni bit-tipi l-oħra ta' ħalib.

Naturalment, dawn id-differenzi fil-kompożizzjoni kimika tal-ħalib għandhom effett fuq il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi tal-ġobon "Λαδοτύρι Μυτιλήνης/Ladotyri Mytilinis".

Il-"Λαδοτύρι Μυτιλήνης/Ladotyri Mytilinis" huwa ġobon iebes b'togħma mielħa, b'aroma pjaċevoli u b'disinn karatteristiku mbuzzat. Tradizzjonalment, jiġi prodott mill-ħalib tan-nagħaġ jew minn taħlita ta' ħalib tan-nagħaġ u tal-mogħoż fi proporzjon fejn dan tal-aħħar ma jkunx aktar minn 30 % b'kollox. Il-karatteristiċi tal-kwalità tal-"Λαδοτύρι Μυτιλήνης/Ladotyri Mytilinis" huma prinċipalment dovuti għall-kwalità tal-materja prima użata biex isir il-prodott u għat-teknoloġija tal-produzzjoni tal-ġobon użata.

L-iżvilupp tat-trobbija tan-nagħaġ u tal-mogħoż f'Lesvos, bħal fil-bqija tal-Greċja, u l-feġġa tagħha minn żminijiet il-qedem bħala forma predominanti tat-trobbija għall-produzzjoni tal-ħalib, forma esklużiva anke f'xi reġjuni, kien ir-riżultat tal-kundizzjonijiet ġeofiżiċi u klimatiċi speċifiċi tal-pajjiż, li ma jippromwovux l-iżvilupp tat-trobbija tal-merħliet. Il-proporzjon għoli ta' żoni muntanjużi u l-kundizzjonijiet tal-klima xotta u sħuna, li jiffavorixxu l-veġetazzjoni naturali biss matul ċerti perjodi relattivament qosra tas-sena, kienu l-fatturi ewlenin u determinanti. Ir-riżultat kien l-iżvilupp ta' razez tan-nagħaġ u tal-mogħoż b'kostituzzjoni u adattabbiltà qawwija għal dawn il-kundizzjonijiet diffiċli.

Dawn ir-razez ta' nagħaġ u mogħoż huma adattati għall-kundizzjonijiet naturali, u jibbenefikaw minn mergħat b'varjetà kbira ta' flora unika minħabba l-għadd ta' speċijiet ta' veġetazzjoni endemiċi. In-nagħaġ u l-mogħoż huma kkaratterizzati mill-produzzjoni baxxa tagħhom tal-ħalib iżda wkoll mill-ħalib ta' kompożizzjoni kimika partikolarment rikka u bi proprjetajiet organolettiċi eċċellenti. Il-kwalità tal-ħalib tan-nagħaġ u tal-mogħoż, flimkien mal-esperjenza tal-produtturi tal-ġobon, tirriżulta f'sensiela ta' ġobnijiet fini, inkluż il-"Λαδοτύρι Μυτιλήνης/Ladotyri Mytilinis".

Karatteristika importanti tal-mergħat muntanjużi u semimuntanjużi f'Lesvos hija n-nuqqas ta' erbiċidi, ta' pestiċidi, ta' prodotti li jeqirdu l-ħaxix ħażin, ta' insettiċidi eċċ. Fl-istess ħin, il-konċentrazzjoni taċ-ċomb u ta' sustanzi niġġiesa oħra hija partikolarment baxxa minħabba n-nuqqas ta' toroq ewlenin f'dawn iż-żoni. Bħala konsegwenza tan-nuqqas ta' sustanzi bħal dawn fl-ambjent u l-flora li fuqha n-nagħaġ u l-mogħoż taż-żoni muntanjużi u semimuntanjużi jieklu esklużivament, il-ħalib u l-ġobon prodotti hemmhekk ftit li xejn għandhom kontaminazzjoni b'kuntrast ma' dak li jiġri bil-ħalib tal-annimali mitmugħa bl-għalf ikkultivat tal-annimali.

Il-“Λαδοτύρι Μυτιλήνης/Ladotyri Mytilinis” huwa ġobon tradizzjonali li nħoloq u ġie żviluppat f’Lesvos. Ilu jiġi prodott kontinwament għal ħafna deċennji, prinċipalment mill-ħalib tan-nagħaġ jew minn taħlita ta’ ħalib tan-nagħaġ u tal-mogħoż. Il-prodott huwa kkunsmat b’mod mifrux fil-Greċja u l-konsum *per capita* huwa konsiderevoli fis-suq lokali. Dan il-ġobon tradizzjonali minn Lesvos, bil-forma distinta tiegħu u l-proprjetajiet organolettiċi distinti tiegħu, kiseb reputazzjoni tajba ħafna li, sa mill-bidu tas-seklu preċedenti, infirxet ukoll mal-bqija tal-Greċja.

Il-“Λαδοτύρι Μυτιλήνης/Ladotyri Mytilinis” ħa ismu (“ladotyri”: ġobon ippreservat fiż-żejt) mill-metodu tal-ħżin u tal-preservazzjoni. Kien jinħażen fiż-żejt taż-żebbuġa, magħruf b’mod komuni bħala “ladi”. Il-gżira ta’ Lesvos hija partikolarment magħrufa għall-produzzjoni u l-kwalità taż-żejt taż-żebbuġa tagħha.

**Referenza elettronika (url) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott**

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