C/2026/131

12.1.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/131)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis"

EU-nr.: PDO-GR-0445-AM01 — 13.10.2025

1. **Naam van het product**

"Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Griekenland

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ (MINISTERIE VAN PLATTELANDSONTWIKKELING EN VOEDSELVOORZIENING, DIRECTORAAT KWALITEITSSYSTEMEN EN BIOLOGISCHE LANDBOUW)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Alle genoemde wijzigingen vormen een standaardwijziging van het productdossier van "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis", omdat ze niet kunnen worden beschouwd als een wijziging op Unieniveau. Ze vallen namelijk niet onder een van de in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 bedoelde voorwaarden. Dat wil zeggen dat ze geen wijziging van de benaming of het gebruik van de benaming inhouden, het verband met het geografische gebied niet dreigen te verbreken en geen verdere beperkingen voor de afzet van het product meebrengen.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

WERKWIJZE VOOR HET VERKRIJGEN VAN HET PRODUCT

Beschrijving

Hoofdstuk 5 van het productdossier ("Werkwijze voor het verkrijgen van het product") en met name de alinea over de productietechnologie, is als volgt gewijzigd: "de kazen worden gedurende ten minste drie maanden gerijpt in ruimten met een hoge relatieve vochtigheid van ongeveer 85 % en een temperatuur tussen 12 en 16 °C" is vervangen door "de kazen worden gedurende ten minste drie maanden gerijpt in ruimten met een hoge relatieve vochtigheid van ongeveer 85 % en een temperatuur van maximaal 16 °C".

De reden voor deze wijziging is dat de moderne technologie, de omstandigheden (pasteurisatie en stabiele productie-omstandigheden, kwaliteitsverbetering van rauwe melk enz.) en de gebruikte melkzuurbacteriën sinds de oorspronkelijke aanvraag aanzienlijk zijn verbeterd.

Door het gebruik van moderne middelen, instrumenten en met name melkzuurbacteriën om de pH van de kaas te verlagen, kan de kaas nu sneller rijpen. Dit leidt ertoe dat de kazen worden gestabiliseerd in een tijdsbestek dat elke producent kent, afhankelijk van de melkzuurbacteriën die hij gebruikt, en de temperaturen die geschikt zijn voor de oorspronkelijk gebruikte actieve microbiële stam. Om overmatige rijping te voorkomen, waardoor de kaas na afloop van het rijpingsproces een te intense smaak zou krijgen, willen de producenten de intense rijping kunnen onderbreken door lagere temperaturen te gebruiken. Bij temperaturen onder de strikt vastgestelde ondergrens van 12 °C verandert het rijpingsproces niet, maar verloopt het wel in een ander tempo. De kaas blijft rijpen in de koelkast en er wordt gecontroleerd of het rijpingsproces is voltooid, door de fysisch-chemische eigenschappen (zoals de actieve zuurgraad, d.w.z. de pH) te meten. Dit is niet strikt gekoppeld aan de rijpingstemperatuur.

Een andere reden voor de wijziging is dat de rijpingstemperaturen in het oorspronkelijke productdossier de ontwikkeling van schimmel op de kazen bevorderden, wat tot verontreiniging leidde. Dit probleem deed zich voor in moderne rijpingsruimten waar gesloten luchtsystemen worden gebruikt. Oudere faciliteiten beschikten echter niet over dit soort systemen.

Daarom is de ondergrens van het temperatuurbereik voor de rijping van de kaas gewijzigd.

De wijziging heeft geen invloed op de essentiële kenmerken van het eindproduct. Deze blijven dezelfde als in het oorspronkelijke productdossier. Dit blijkt met name uit een experiment dat is uitgevoerd op zestig monsters van kazen met de benaming "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis". De ene helft daarvan werd gerijpt bij temperaturen tussen 12 en 16 °C, de andere helft bij temperaturen binnen het gewijzigde temperatuurbereik (onder de 16 °C). Er werd vastgesteld dat er, na droog zouten en stabilisatie van de pH van de kaasmonsters, geen statistisch significante verschillen waren in de belangrijkste kenmerken van het product.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

WERKWIJZE VOOR HET VERKRIJGEN VAN HET PRODUCT

Beschrijving

Hoofdstuk F, punt I ("Productietechnologie"), van het productdossier is gewijzigd, en meer in het bijzonder is in de alinea over productietechnologie de zin: "De vormen zijn cilindrisch, hebben een bodem en zijn gevlochten van riet of andere wilde planten van het eiland." vervangen door de zin: "De vormen zijn cilindrisch, hebben een bodem en zijn gevlochten van riet of andere wilde planten van het eiland of ander materiaal dat geschikt is voor contact met levensmiddelen".

Deze wijziging heeft betrekking op de werkwijze voor het verkrijgen van de kaas "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis", met name de materialen die worden gebruikt om de vormen te maken. Er is toegevoegd dat niet alleen natuurlijke materialen mogen worden gebruikt, maar ook andere materialen die geschikt zijn voor contact met levensmiddelen en die zijn toegestaan volgens de nationale en EU-wetgeving.

De wijziging heeft geen invloed op de essentiële kenmerken van het eindproduct. Deze blijven dezelfde als in het oorspronkelijke productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Bewijs van oorsprong

Beschrijving

In punt 4 van het productdossier zijn de eisen met betrekking tot het bewijs van oorsprong toegevoegd. Deze wijziging houdt geen substantiële wijziging van het productdossier in, maar is bedoeld om het productdossier in overeenstemming te brengen met de geldende wetgeving.

Aan het productdossier is toegevoegd dat bedrijven met het oog op de traceerbaarheid het volgende mogen vermelden: a) de leverancier, de hoeveelheid en de oorsprong van alle ontvangen partijen grondstof en/of producten; b) de ontvanger, de hoeveelheid en de bestemming van de geleverde producten; c) het verband tussen elke partij grondstoffen als bedoeld onder a) en elke partij producten als bedoeld onder b) van dit lid.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

OVERIGE — REDACTIONELE WIJZIGINGEN

Beschrijving

Bestuurlijke wijzigingen in het geografische gebied

Het afgebakende geografische gebied is geactualiseerd op basis van de huidige bestuurlijke indeling van het Griekse grondgebied, zonder dat het afgebakende gebied zelf is gewijzigd. Deze wijziging is bedoeld om het afgebakende gebied in het productdossier te beschrijven aan de hand van de huidige bestuurlijke indeling (Kallikratis). Sinds de oorspronkelijke registratie van de benaming zijn er namelijk bestuurlijke hervormingen doorgevoerd in Griekenland.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

OVERIGE — REDACTIONELE WIJZIGINGEN

Beschrijving

Controleorganen

Dit punt is geactualiseerd in overeenstemming met het huidige institutionele kader en de bevoegde controle-instantie, nu ELGO-DIMITRA, is toegevoegd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

OVERIGE — REDACTIONELE WIJZIGINGEN

Beschrijving

Statistische gegevens

De meteorologische gegevens zijn geactualiseerd. Ook zijn de gegevens over het jaar 1991 uit het oorspronkelijke productdossier vervangen door geactualiseerde gegevens over de verdeling van de populatie melkproducerende schapen en geiten naar type veeteelt in het afgebakende productiegebied. Deze wijziging is bedoeld om de statistische gegevens in het productdossier te actualiseren.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”

EU-nr.: PDO-GR-0445-AM01 — 13.10.2025

1. **Naam van het product**

“Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Griekenland

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

0406 — Kaas en wrongel

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

“Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” is een harde kaas met een zoute smaak, een aangename geur en een kenmerkende cilindrische vorm met reliëf.

Traditioneel wordt deze kaas gemaakt van schapenmelk of van een mengsel van schapen- en geitenmelk, waarbij het aandeel geitenmelk niet meer dan 30 % van het totaal mag bedragen.

De belangrijkste kenmerken van “Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” worden hieronder beschreven.

Chemische samenstelling:

— maximaal vochtgehalte: 38 %

— minimaal vetgehalte (droge stof): 40 %

Toegestane additieven en technische hulpstoffen:

— essentieel: natriumchloride

— facultatief:

a) calciumchloride tot 20 g per 100 kg melk

b) conserveermiddelen: het gebruik van conserveermiddelen is niet toegestaan

c) kleurstoffen: het gebruik van kleurstoffen is niet toegestaan.

Type kaas: harde kaas

Vorm: cilindrisch

Afmetingen: doorgaans 10 cm in diameter en 10 cm in hoogte

Gewicht: tot circa 1,5 kg

Korst:

— Consistentie: hard, droog

— Uiterlijk: karakteristieke reliëfvorm

Kaasmassa

— Textuur: hard met kleine gaatjes verdeeld door de massa

— Kleur: wit tot geelwit

— Onregelmatige verspreide gaatjes in verschillende vormen

Het gebruik van kleurstoffen, antibiotische stoffen en conserveermiddelen in de kaas is verboden.

Het product wordt in zijn geheel of in stukken verkocht.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

Melk die bestemd is voor de bereiding van "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis", moet aan de volgende voorwaarden voldoen:

De melk moet afkomstig zijn van het eiland Lesbos.

Type melk: zuivere schapenmelk of een mengsel van schapen- en geitenmelk, waarbij het aandeel geitenmelk niet meer dan 30 % van het totaal mag bedragen.

Andere specificaties: de melk moet afkomstig zijn van geiten- en schapenrassen die op traditionele wijze worden gehouden en aangepast zijn aan het productiegebied van "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis", waarbij het schapenras van Mytilini het dominante ras is. De voeding van de dieren moet zijn gebaseerd op de flora van het gebied.

De melk moet van goede kwaliteit zijn, rauw of gepasteuriseerd, en uiterlijk 48 uur na het melken tot kaas worden verwerkt. Tot de stremming moet de melk onder gecontroleerde temperatuuromstandigheden worden bewaard, overeenkomstig de wettelijke bepalingen. De melk moet afkomstig zijn van melkbeurten die niet eerder hebben plaatsgevonden dan tien dagen nadat de dieren hebben geworpen.

"Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" mag niet worden bereid uit een ander type melk dan hierboven vermeld. Melk die is bestemd voor de bereiding van "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" mag niet geconcentreerd zijn en mag geen toegevoegde melkpoeder, melkeiwitten, caseïnaten, kleurstoffen, conserveermiddelen of antibiotische stoffen bevatten.

Aan de melk die voor de bereiding van "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" wordt gebruikt, mogen traditionele stremsels of andere enzymen met een soortgelijk effect worden toegevoegd. Wanneer de melk wordt gepasteuriseerd, worden onschadelijke melkzuurbacteriën en calciumchloride toegevoegd in hoeveelheden tot 20 g/100 kg melk.

Het dieet van de schapen en geiten bestaat vrijwel uitsluitend uit het grazen op weiden met een lage graascapaciteit, maar met een bijzonder rijke flora. De schapen en geiten worden voornamelijk gehouden in berg- en heuvelachtige gebieden, en voeden zich met name door begrazing. Tijdens de warme periode worden de kudden naar de bergweiden overgebracht.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productie, rijping en eerste verpakking van de kaas "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" vinden plaats in faciliteiten op het eiland Lesbos.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Om de traceerbaarheid van het eindproduct te waarborgen moeten de volgende identificatiegegevens op de verpakking van "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" worden vermeld:

1. de eerste letters van de oorsprongsbenaming: ΛΑ-ΜΥ
2. het serienummer van de verpakking, en
3. de productiedatum. Voorbeeld: ΛΑ-ΜΥ-1650-20.12.94)

Als "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" wordt omverpakt, worden de gegevens van de oorspronkelijke verpakking op de nieuwe verpakking vermeld. De omverpakker mag het serienummer vervangen door het serienummer van de nieuwe verpakking. Ook worden de datum van omverpakking en de gegevens van het uitvoerende bedrijf op de nieuwe verpakking vermeld.

De gegevens die op de verpakking moeten worden vermeld, moeten door de bevoegde controle-instantie worden gecontroleerd.

4.7. *Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

Het geografische gebied waar de "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" wordt geproduceerd, wordt afgebakend door de geografische grenzen van het eiland Lesbos (algemeen bekend als Mytilene) in het regionale district Lesbos, dat behoort tot de Noord-Egeïsche Eilanden.

Er mag voor de bereiding van "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" geen melk worden gebruikt die afkomstig is uit gebieden buiten het bovengenoemde gebied.

5. **Verband met het geografische gebied**

Samenvatting van het verband

Het verband tussen het product en het afgebakende gebied is voornamelijk gebaseerd op de kwaliteit van de grondstoffen die voor de bereiding ervan worden gebruikt: pure schapenmelk of een mengsel van schapen- en geitenmelk. Daarnaast berust het verband op de toegepaste productietechnologie, die in overeenstemming is met de traditionele methode voor kaasbereiding.

Lesbos is een eiland in de noordelijke Egeïsche Zee met een oppervlakte van 1 630 km^2. Het is qua oppervlakte het op twee na grootste eiland van Griekenland. Het eiland is van vulkanische oorsprong. Het reliëf is insulair, met afwisselend glooiende hellingen en steile of zeer steile hellingen, waardoor in de kustgebieden vlaktes ontstaan. Het eiland is heuvelachtig, met een maximale hoogte van 965 meter (Profitis Ilias). Een groot deel van het eilandoppervlak bestaat uit weiden.

Over het algemeen heeft Griekenland een mediterraan klimaat, met de kenmerken van een gematigd klimaat in de winter en van subtropische hogedrukgebieden in de zomer. Het land kent dus regenachtige winters en droge zomers, een kleine hoeveelheid jaarlijkse neerslag, zachte winters, hete zomers en veel zonneschijn gedurende het hele jaar, vooral tijdens de warme periode. In het afgebakende gebied zijn de winters zacht en de zomers relatief koel. Dit komt door de noordoostelijke wind (bekend als de Meltemi) die tijdens de zomerperiode op de eilanden van de Egeïsche Zee waait.

De natuurlijke flora van Griekenland telt ongeveer zesduizend soorten. 15 % of zelfs 20 % daarvan is endemisch. De endemie van de flora in Griekenland werd met name bevorderd in geïsoleerde biotopen, zoals het gebied van de Egeïsche Zee. De Egeïsche eilanden, waaronder Lesbos, vormden een belangrijke route voor de geleidelijke migratie van endemische florasoorten naar Griekenland vanuit het oosten, vanwege hun nabijheid tot de flora afkomstig uit Klein-Azië. Op de Egeïsche eilanden is kreupelbos wijdverspreid. Een bijzondere vermelding verdient de kustflora, die vanwege het gelijkmatige klimaat en de brede verspreiding van veel soorten tamelijk uniform is. De zwakke getijden, de afwezigheid van grote rivieren en andere factoren hebben de diversiteit beperkt. Grazende schapen en geiten voeden zich het liefst met grassen en peulvruchten.

De meeste schapen die worden gefokt in Griekenland, en met name op Lesbos, hebben een gemeenschappelijke genetische achtergrond. Hun kenmerken verschillen echter van elkaar naargelang van de specifieke omstandigheden van het gebied waarin zij worden gehouden. De dieren zijn van kleine omvang en zeer geschikt voor de moeilijke geofysische en klimatologische omstandigheden van het gebied. Zij produceren kleine hoeveelheden melk (80-120 kg per jaar), maar hun melk is van uitstekende kwaliteit. Dit is met name te danken aan de manier waarop de dieren worden gefokt en aan de diversiteit van de flora in het gebied.

Het dominante schapenras op Lesbos is het lokale ras Mytilini. Wat de geiten betreft, bestaat het grootste deel van de populatie uit lokale rassen. Inheemse geiten hebben een afwijkende kleur en de kenmerken van landrassen, zoals een kleine gestalte, een laag aantal meerlingen, een geringe melkproductie en een sterke gezondheid. De jaarlijkse melkproductie varieert van 50 tot 100 kg voor dieren in berggebieden en van 120 tot 150 kg voor dieren in lager gelegen gebieden. In bergachtige of heuvelachtige gebieden is de geitenhouderij bijna uitsluitend gebaseerd op vrij grazen.

De belangrijkste kenmerken van de schapen- en geitenhouderij in het gebied zijn het grote aantal bedrijven en het kleine aantal dieren per bedrijf, de weinig verbeterde schapen- en geitenrassen die goed zijn aangepast aan de moeilijke geofysische en klimatologische omstandigheden, maar een geringe melkproductie hebben, en het veelvoorkomende systeem van extensieve veehouderij, vooral in berg- en heuvelachtige gebieden. Het dieet van de schapen en geiten bestaat voornamelijk uit het grazen op weiden met een lage graascapaciteit, maar met een bijzonder rijke flora. Tijdens de warme periode worden de kudden naar de bergweiden overgebracht.

Wat de kwaliteit van de grondstof betreft, verschillen schapenmelk en geitenmelk aanzienlijk van koemelk, zowel wat betreft de chemische samenstelling als wat betreft de eigenschappen voor de kaasbereiding. Dit verschil is nog groter in het geval van de inheemse landrassen met een lage melkopbrengst die in Griekenland veel voorkomen. Door de bijzondere klimatologische omstandigheden, de geofysische kenmerken en de flora hebben deze rassen een melkproductie met een bijzonder hoog gehalte aan vaste bestanddelen en een zeer rijk aroma.

Schapenmelk en geitenmelk bevatten over het algemeen meer eiwitten, vetten en droge stof dan koemelk. Dit heeft invloed op de opbrengst en de eigenschappen van de kaas.

Naast kwantitatieve verschillen zijn er echter ook kwalitatieve verschillen tussen de melksoorten, die niet alleen van invloed zijn op de kaasopbrengst, maar ook op de mechanische, fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen van "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis". De belangrijkste verschillende zijn de volgende:

a) Schapenmelk en geitenmelk bevatten geen carotenoïden. Daardoor heeft de wrongel die uit deze melksoorten wordt geproduceerd een natuurlijke witte kleur, in tegenstelling tot de geelachtige wrongel die uit koemelk wordt geproduceerd.

b) Het melkvet is een bron van bestanddelen die aanzienlijk bijdragen aan het aroma en de smaak van de gerijpte kaas. Het uiteindelijke aroma van de kaas wordt beïnvloed door de aanwezigheid van vetzuren met een laag molecuulgewicht in de structuur van het melkvet. Schapenmelk en vooral geitenmelk bevatten veel caprylzuur, caprinezuur en capronzuur, waardoor het typerende aroma van kaas van deze melksoorten rijker is en de smaak scherper (pittiger) dan wanneer koemelk zou worden gebruikt.

c) Er zijn ook kwantitatieve en kwalitatieve verschillen in de caseïnefracties in de drie soorten melk, waardoor de hydrolyseproducten verschillen. Deze producten zijn, samen met vrije vetzuren, grotendeels verantwoordelijk voor de smaakeigenschappen van de kaas.

d) De elektroforetische mobiliteit van de alfa-S1-caseïne in de drie soorten melk is van bijzonder belang. Dankzij deze eigenschap kan eventuele vermenging met andere soorten melk worden opgespoord.

Deze verschillen in de chemische samenstelling van de melk hebben uiteraard een invloed op de fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen van de kaas "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis".

"Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" is een harde kaas met een zoute smaak, een aangename geur en een kenmerkende vorm met reliëf. Traditioneel wordt deze kaas gemaakt van schapenmelk of een mengsel van schapen- en geitenmelk, waarbij het aandeel geitenmelk niet meer dan 30 % van het totaal mag bedragen. De kwaliteitskenmerken van de "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" zijn voornamelijk te danken aan de kwaliteit van de gebruikte grondstoffen en de toegepaste kaasbereidingstechnologie.

De ontwikkeling van de schapen- en geitenhouderij op Lesbos en in de rest van Griekenland, en het feit dat de schapen- en geitenhouderij in bepaalde gebieden van oudsher de overheersende of zelfs de enige vorm van melkveehouderij is, zijn een gevolg van de specifieke geofysische en klimatologische omstandigheden van het land, die niet bevorderlijk zijn voor de ontwikkeling van de rundveehouderij. Het grote aandeel bergachtige gebieden en het droge en warme klimaat, dat alleen tijdens bepaalde, relatief korte perioden van het jaar gunstig is voor natuurlijke vegetatie, waren hiervoor de belangrijkste en bepalende factoren. Dit heeft geleid tot de ontwikkeling van schapen- en geitenrassen met een sterke gezondheid en een goed vermogen om zich aan deze moeilijke omstandigheden aan te passen.

Deze schapen- en geitenrassen zijn aangepast aan de natuurlijke omstandigheden en grazen in weiden met een grote variëteit aan vegetatie, waarvan het aantal inheemse plantensoorten uniek is. Ze hebben een lage melkproductie, maar hun melk heeft een bijzonder rijke chemische samenstelling en uitstekende organoleptische eigenschappen. Dankzij de kwaliteit van de schapen- en geitenmelk in combinatie met de ervaring van de kaasmakers wordt een reeks voortreffelijke kazen geproduceerd, waaronder "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis".

Een belangrijk kenmerk van de berg- en heuvelachtige weiden op Lesbos is de afwezigheid van pesticiden, paraciticiden, herbiciden, insecticiden enz. Tegelijkertijd is de concentratie van lood en andere verontreinigende stoffen bijzonder laag, omdat er geen grote wegen zijn in deze gebieden. Dankzij de afwezigheid van dergelijke stoffen in het milieu en de flora waarmee de schapen en geiten in de berg- en heuvelachtige gebieden zich uitsluitend voeden, zijn de melk en de kaas die daar wordt geproduceerd, weinig tot niet verontreinigd, in tegenstelling tot de melk van dieren die worden gevoederd met kweekvoer.

"Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" is een traditionele kaas die is ontstaan en zich heeft ontwikkeld op Lesbos, waar hij al tientallen jaren wordt geproduceerd, voornamelijk van schapenmelk of uit een mengsel van schapen- en geitenmelk. Het is in Griekenland een zeer populair product met een hoge consumptie per hoofd van de bevolking op de lokale markt. Deze traditionele kaas van Lesbos, met een kenmerkende vorm en voortreffelijke organoleptische eigenschappen, heeft een uitstekende reputatie opgebouwd, die zich sinds het begin van de vorige eeuw ook heeft verspreid naar de rest van Griekenland.

"Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" dankt zijn naam (ladotyri: kaas die in olie wordt bewaard) aan de wijze waarop de kaas vroeger werd opgeslagen en bewaard in olijfolie, beter bekend als "ladi". Het eiland Lesbos staat bekend om de productie en kwaliteit van zijn olijfolie.

Elektronische (url-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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