C/2026/131

12.1.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2026/131)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis"

Nr ref. UE: PDO-GR-0445-AM01 – 13.10.2025

1. **Nazwa produktu**

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Grecja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rozwoju Obszarów Wiejskich i Żywności, Dyrekcja ds. Systemów Jakości i Rolnictwa Ekologicznego.

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wszystkie zmiany w powiadomieniu stanowią zmianę standardową w specyfikacji produktu „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" – nie można ich uznać za zmianę na poziomie Unii, ponieważ nie spełniają żadnego z warunków określonych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143. Oznacza to, że nie obejmują zmiany w nazwie lub stosowaniu nazwy, nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

METODA PRODUKCJI

Opis

Zmieniono pkt 5 „Metoda produkcji" specyfikacji produktu, w szczególności w podpunkcie dotyczącym technologii wytwarzania produktu słowa: „dojrzewanie serów odbywa się w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności względnej wynoszącej około 85 % i temperaturze 12–16 °C przez co najmniej trzy miesiące" zastąpiono słowami „dojrzewanie serów odbywa się w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności względnej wynoszącej około 85 % i temperaturze do 16 °C przez co najmniej trzy miesiące".

Powodem, dla którego wnioskuje się o tę zmianę, jest fakt, że od czasu złożenia pierwotnego wniosku znacznie poprawiły się nowoczesne technologie, warunki (pasteryzacja i stabilne warunki produkcji, poprawa jakości surowego mleka itp.) oraz stosowane kultury kwasu mlekowego.

W szczególności obecne wykorzystanie nowoczesnych środków, narzędzi, a zwłaszcza kultur kwasu mlekowego w celu obniżenia pH sera skutecznie umożliwia szybsze dojrzewanie sera. Prowadzi to do stabilizacji serów w ramach czasowych znanych każdemu producentowi, w zależności od stosowanych przez niego kultur kwasu mlekowego i temperatur odpowiednich dla pierwotnego aktywnego szczepu lub szczepów mikrobiologicznych. W związku z tym starając się uniknąć nadmiernej dojrzałości, która nadałaby serowi intensywny smak po zakończeniu dojrzewania, producenci chcą przerwać proces intensywnego dojrzewania przez zastosowanie niższych temperatur. Proces dojrzewania nie zmienia się w temperaturach niższych niż ściśle określona najniższa granica 12 °C. Jest jednak kontynuowany w innym tempie. Dojrzewanie sera trwa nadal w chłodni, a kontrolę zakończenia dojrzewania przeprowadza się przez pomiar właściwości fizycznych i chemicznych (takich jak kwasowość czynna, tj. pH). Nie jest to ściśle związane wyłącznie z temperaturą dojrzewania.

Inną przyczyną wnioskowanej zmiany jest fakt, że temperatury dojrzewania określone w pierwotnej specyfikacji produktu ułatwiały rozwój pleśni na serach, co prowadziło do zanieczyszczenia. Problem ten wystąpił w nowoczesnych komorach dojrzewania, w których stosuje się zamknięte obiegi powietrza. Starsze placówki nie posiadały tego rodzaju systemów.

Z tych powodów uznano, że należy zmodyfikować zakres temperatur dojrzewania sera w odniesieniu do wartości minimalnej.

Proponowana zmiana nie ma wpływu na zasadnicze właściwości produktu końcowego. Pozostają one takie same jak w pierwotnej specyfikacji produktu. Świadczy o tym w szczególności doświadczenie przeprowadzone na 60 próbkach sera o nazwie „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis". Połowa z nich dojrzewała w temperaturze 12–16 °C, a pozostałe próbki dojrzewały w temperaturze mieszczącej się w zakresie temperatur (poniżej 16 °C) wymaganym w ramach zmiany. Stwierdzono, że po soleniu na sucho i ustabilizowaniu pH próbek sera nie występują żadne różnice o znaczeniu statystycznym w głównych cechach produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

METODA PRODUKCJI

Opis

Zmieniono pkt 6(I) „Technologia wytwarzania" specyfikacji produktu, w szczególności w podpunkcie dotyczącym technologii wytwarzania produktu zdanie: „Formy są cylindryczne, z podstawami i są tkane z sitowia lub innych dzikich roślin występujących na wyspie" zastąpiono zdaniem „Formy są cylindryczne, z podstawami i są tkane z sitowia lub innych dzikich roślin występujących na wyspie albo z innego materiału odpowiedniego do kontaktu z żywnością".

Wnioskowana zmiana dotyczy metody produkcji sera „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis", w szczególności materiałów stosowanych do produkcji form. Dodano możliwość stosowania nie tylko materiałów naturalnych, ale również innych materiałów odpowiednich do kontaktu z żywnością, dozwolonych w przepisach krajowych i unijnych.

Proponowana zmiana nie ma wpływu na zasadnicze właściwości produktu końcowego. Pozostają one takie same jak określone w pierwotnej specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dowód pochodzenia

Opis

W pkt 4 specyfikacji produktu określono wymogi, które należy spełnić w odniesieniu do dowodu pochodzenia. Zmiana ta nie powoduje istotnej zmiany w specyfikacji produktu – została ona zaktualizowana zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W specyfikacji produktu dodano, że w celu zapewnienia identyfikowalności przedsiębiorstwa muszą określić: a) dostawcę, ilość i pochodzenie wszystkich otrzymanych partii surowca lub produktów; b) odbiorcę, ilość i przeznaczenie dostarczonych produktów; c) związek między każdą partią przychodzącą, o której mowa w lit. a), a każdą partią wychodzącą, o której mowa w lit. b) tego podpunktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

ZMIANY BRZMIENIA

Opis

Zmiany administracyjne w obszarze geograficznym:

Wyznaczony obszar geograficzny zaktualizowano zgodnie z obecnym podziałem administracyjnym terytorium Grecji, bez zmiany wyznaczonego obszaru. Celem tej zmiany jest opisanie wyznaczonego obszaru w specyfikacji produktu z wykorzystaniem obecnie obowiązującego podziału administracyjnego (program Kallikratis). Wynika to z faktu, że po pierwotnej rejestracji nazwy produktu w Grecji przeprowadzono reformy administracyjne.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

ZMIANY BRZMIENIA

Opis

Organy kontrolne:

Ten konkretny punkt zaktualizowano zgodnie z obecnymi ramami instytucjonalnymi. Dodano również właściwy organ kontrolny, obecnie ELGO-DIMITRA.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

ZMIANY BRZMIENIA

Opis

Informacje statystyczne:

Zaktualizowano elementy dotyczące meteorologii. Przedstawiono zaktualizowane dane dotyczące rozmieszczenia populacji owiec i kóz, od których pozyskuje się mleko, według rodzaju chowu, na wyznaczonym obszarze wytwarzania produktu i zastąpiono dane zawarte w pierwotnej specyfikacji produktu odnoszące się do 1991 r. Powodem wnioskowanej zmiany jest zapewnienie aktualnych danych statystycznych w specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”

Nr ref. UE: PDO-GR-0445-AM01 – 13.10.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Grecja

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

0406 – Ser i twaróg

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” jest serem twardym o słonym smaku, przyjemnym aromacie i charakterystycznym cylindrycznym kształcie z wytłoczonym wzorem.

Tradycyjnie jest on produkowany z mleka owczego lub mieszanki mleka owczego i koziego, przy czym udział tego ostatniego nie może przekroczyć 30 %.

Podstawowe właściwości sera „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” są następujące:

Skład chemiczny:

— Maksymalna wilgotność: 38 %

— Minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie: 40 %

Dozwolone dodatki i substancje pomocnicze w przetwórstwie:

— Niezbędne: chlorek sodu

— Nieobowiązkowe:

a) chlorek wapnia do 20 g na 100 kg mleka

b) środki konserwujące: stosowanie środków konserwujących nie jest dozwolone

c) barwniki: stosowanie barwników nie jest dozwolone

Typ sera: ser twardy

Kształt: cylindryczny

Wymiary: średnica wynosi zwykle 10 cm, a wysokość również wynosi zwykle 10 cm

Waga: do około 1,5 kg

Skórka

— Konsystencja: twarda, sucha

— Wygląd: z charakterystycznym wytłoczonym wzorem

Masa serowa:

— Konsystencja: twarda z małymi dziurami rozproszonymi w całej masie

— Barwa: biała do żółtawobiałej

— Dziury o nieregularnym rozmieszczeniu i nieregularnym kształcie.

Zabrania się stosowania w serze barwników, antybiotyków i środków konserwujących.

Produkt jest udostępniany w całości lub w porcjach.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Mleko wykorzystywane do produkcji sera „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" musi spełniać następujące warunki.

Mleko musi pochodzić z wyspy Lesbos.

Rodzaj mleka: wyłącznie mleko owcze lub mieszanka mleka owczego i koziego, przy czym udział tego ostatniego nie może przekroczyć 30 %.

Wymogi: mleko musi pochodzić od ras kóz i owiec tradycyjnie hodowanych i przystosowanych do obszaru produkcji sera „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis", przy czym dominującą rasą jest owca Mytilini. Ponadto ich dieta musi opierać się na roślinności występującej na tym obszarze;

Mleko musi być dobrej jakości, surowe lub pasteryzowane i przetwarzane na ser najpóźniej 48 godzin po udoju. Do momentu koagulacji musi być ono przechowywane w temperaturze kontrolowanej, zgodnie z przepisami. Mleko musi pochodzić z udoju, który odbywa się co najmniej 10 dni po porodzie.

Zabrania się produkcji sera „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" z mleka innego rodzaju niż określone powyżej. Mleko wykorzystywane do produkcji sera „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" nie może być zagęszczane ani zawierać dodatku mleka w proszku, białek mleka, kazeinianów, barwników, konserwantów ani antybiotyków.

Do mleka wykorzystywanego do produkcji sera „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" można dodawać tradycyjną podpuszczkę lub inne enzymy o podobnym działaniu. W przypadku mleka pasteryzowanego dodaje się nieszkodliwe kultury bakterii kwaśnych i chlorek wapnia, w ilości do 20 g/100 kg mleka.

Żywienie owiec i kóz odbywa się prawie wyłącznie na pastwiskach o ogólnie niskim potencjale wypasu, ale o szczególnie bogatej roślinności. Hodowlę owiec i kóz prowadzi się przede wszystkim na obszarach górzystych i pagórkowatych. Zwierzęta są karmione przede wszystkim przez wypas. Stada przemieszcza się w okresie ciepłym na pastwiska na obszarach górskich.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja, dojrzewanie i wstępne pakowanie sera „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" odbywają się w zakładach znajdujących się na wyspie Lesbos.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

-

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Aby zapewnić identyfikowalność produktu końcowego, na opakowaniu sera „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" należy wydrukować następujące dane identyfikacyjne:

1. pierwsze litery nazwy pochodzenia: ΛΑ-ΜΥ
2. numer porządkowy opakowania oraz
3. datę produkcji. Przykład: ΛΑ-ΜΥ-1650-20.12.94

Jeżeli ser „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” jest przepakowywany, szczegółowe informacje z oryginalnego opakowania umieszcza się na nowym opakowaniu. Podmiot przepakowujący może zastąpić numer porządkowy numerem porządkowym nowego opakowania. Ponadto na nowym opakowaniu umieszcza się datę przepakowania oraz dane odpowiedzialnego przedsiębiorstwa.

Szczegółowe informacje, które muszą znajdować się na opakowaniu, muszą zostać sprawdzone przez właściwy organ kontrolny.

4.7. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

Obszar geograficzny produkcji sera „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” wyznaczają granice geograficzne wyspy Lesbos (znanej również jako Mitylena) w jednostce regionalnej Lesbos, w regionie Wyspy Egejskie Północne.

Do produkcji sera „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” nie dopuszcza się mleka pochodzącego z obszarów znajdujących się poza wyżej wymienionym obszarem.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Streszczenie związku

Związek produktu z wyznaczonym obszarem opiera się przede wszystkim na jakości surowców wykorzystywanych do jego produkcji: wyłącznie mleka owczego lub mieszanki mleka owczego i koziego. Istnieje również związek ze stosowaną technologią produkcji, która jest zgodna z tradycyjnymi metodami wytwarzania sera.

Lesbos położona w północnej części Morza Egejskiego jest wyspą o powierzchni 1 630 km^2, co czyni ją trzecią co do wielkości wyspą Grecji pod względem powierzchni. Teren ten jest pochodzenia wulkanicznego. Jego struktura ma charakter wyspiarski, z regularnym następowaniem po sobie stromych lub bardzo stromych zboczy, tworzących niziny na obszarach przybrzeżnych. Wyspa ma charakter pagórkowaty, z najwyższym punktem położonym na wysokości 965 m n.p.m. (szczyt Profitis Ilias). Znaczną część powierzchni wyspy zajmują pastwiska.

Ogólnie rzecz biorąc, w Grecji panuje klimat śródziemnomorski. Wykazuje on cechy klimatu umiarkowanego w okresie zimowym oraz cechy obszarów podzwrotnikowych o wysokim ciśnieniu w okresie letnim. Innymi słowy, charakteryzuje się deszczowymi zimami i suchymi latami, niskimi rocznymi opadami, łagodnymi zimami, gorącymi latami i długimi okresami nasłonecznienia przez cały rok, zwłaszcza w ciepłym okresie. Zimy na wyznaczonym obszarze są łagodne, a lata stosunkowo chłodne. Wynika to z wiatrów północno-wschodnich (znanych jako „meltemi”), które dominują w okresie letnim na wyspach Morza Egejskiego.

Naturalna flora Grecji składa się z około 6 000 gatunków, z których 15 %, a nawet 20 %, to gatunki endemiczne. Endemizm greckiej flory rozwinął się głównie w odizolowanych siedliskach, takich jak region Morza Egejskiego. Wyspy Morza Egejskiego, w tym Lesbos, pełniły funkcję istotnego szlaku stopniowej migracji endemicznych gatunków roślin do Grecji ze wschodu, z uwagi na ich bliskość geograficzną względem gatunków roślin pochodzących z Azji Mniejszej. Na wyspach Morza Egejskiego występują rozległe zarośla. Szczególną uwagę zwraca się na roślinność linii brzegowych, która jest raczej jednorodna ze względu na jednorodny charakter klimatu i szerokie rozprzestrzenienie wielu gatunków. Słabość pływów, brak dużych rzek i inne czynniki wpłynęły na ograniczenie różnorodności. W przypadku owiec i kóz idealnymi gatunkami do wypasu są rośliny strączkowe i trawy.

Owce hodowane na Lesbos i ogólniej w Grecji mają w większości wspólne podłoże genetyczne. Ich cechy różnią się jednak w zależności od szczególnych warunków panujących na obszarze chowu. Są to małe zwierzęta, przystosowane do trudnych warunków geofizycznych i klimatycznych panujących w regionie, produkujące niewielkie ilości mleka, 80–120 kg rocznie, ale jest to mleko o wysokiej jakości. Wynika to przede wszystkim ze sposobu hodowli zwierząt i różnorodności roślinności w regionie.

Lokalna rasa owiec Mytilini jest dominującą rasą na Lesbos. Jeśli chodzi o kozy, większość populacji stanowią rasy lokalne. Rodzime kozy mogą wykazywać różnice w umaszczeniu i cechach charakterystycznych dla ras rodzimych, takich jak: niewielki rozmiar, ograniczona płenność, mała produkcja mleka i silna budowa ciała. Roczna produkcja mleka wynosi 50–100 kg mleka w przypadku zwierząt z obszarów górzystych i 120–150 kg w przypadku zwierząt z obszarów nizinnych. Na obszarach górzystych i pagórkowatych lokalne kozy hodowane są wyłącznie w systemie wolnego wypasu.

Kluczowe cechy hodowli owiec i kóz na tym obszarze są następujące: duża liczba gospodarstw hodowlanych i niewielka liczba zwierząt na gospodarstwo; rodzime rasy owiec i kóz, dobrze przystosowane do trudnych warunków geofizycznych i klimatycznych, ale o małej wydajności mlecznej oraz przewaga ekstensywnego chowu owiec i kóz głównie na obszarach górzystych i pagórkowatych. Chów owiec i kóz odbywa się głównie na pastwiskach o ogólnie niskim potencjale wypasu, ale o szczególnie bogatej roślinności, oraz obejmuje przemieszczanie stad na pastwiska górskie w okresie ciepłym.

Pod względem jakości surowców mleko owcze i kozie znacznie różni się od mleka krowiego zarówno pod względem składu chemicznego, jak i właściwości serowarskich. Różnice te są jeszcze bardziej widoczne w przypadku lokalnych, rodzimych ras o małej wydajności, które dominują w Grecji. Ze względu na występujące szczególne warunki klimatyczne i geofizyczny charakter roślinności rasy te charakteryzują się produkcją mleka o szczególnie wysokiej zawartości substancji stałych i bardzo bogatym aromacie.

Ogólnie rzecz biorąc, mleko owcze i kozie charakteryzuje się wysoką zawartością białka, tłuszczu i suchej masy w porównaniu z mlekiem krowim. Wpływa to na wydajność i właściwości sera.

Oprócz różnic ilościowych istnieją jednak również różnice jakościowe między rodzajami mleka, które wpływają na wydajność produkcji sera, a także na właściwości mechaniczne, fizyczne, chemiczne i organoleptyczne sera „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis". Najbardziej znaczące różnice są następujące:

a) w mleku owczym i kozim nie występują karoteny. W rezultacie skrzep wytwarzany z tego mleka ma naturalną białą barwę, w przeciwieństwie do skrzepu wytwarzanego z mleka krowiego o żółtawej barwie;

b) tłuszcz mleczny jest źródłem składników, które w znacznym stopniu przyczyniają się do uzyskania aromatu i smaku dojrzałego sera. Obecność kwasów tłuszczowych o niskiej masie cząsteczkowej w strukturze tłuszczu mlecznego wpływa na końcowy aromat sera. Mleko owcze, w szczególności zaś mleko kozie, zawiera znaczne ilości kwasu kapronowego, kaprylowego i kaprynowego, dzięki czemu typowy aromat sera produkowanego z tego rodzaju mleka jest bogatszy, a smak bardziej intensywny (pikantny), czego nie można osiągnąć w przypadku użycia mleka krowiego;

c) istnieją również ilościowe i jakościowe różnice we frakcjach kazeiny w tych trzech rodzajach mleka, w związku z czym produkty hydrolizy różnią się. Produkty te, wraz z wolnymi kwasami tłuszczowymi, w dużej mierze odpowiadają za właściwości smakowe sera;

d) szczególne znaczenie ma mobilność elektroforetyczna kazeiny $alfa_{s1}$ w tych trzech rodzajach mleka. Jest to właściwość, która umożliwia wykrycie każdego fałszerstwa z wykorzystaniem rodzajów mleka innych niż przewidziane.

Oczywiście te różnice w składzie chemicznym mleka mają wpływ na właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne sera „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis".

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" jest serem twardym o słonym smaku, przyjemnym aromacie i z charakterystycznym wytłoczonym wzorem. Tradycyjnie jest on produkowany z mleka owczego lub mieszanki mleka owczego i koziego, przy czym udział tego ostatniego nie może przekroczyć 30 %. Właściwości jakościowe sera „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" wynikają głównie z jakości surowca wykorzystywanego do produkcji oraz z zastosowanej technologii.

Rozwój hodowli owiec i kóz na Lesbos, podobnie jak w pozostałej części Grecji, oraz jej pojawienie się w czasach starożytnych jako głównej, a w niektórych regionach nawet wyłącznej formy hodowli zwierząt gospodarskich, od których pozyskuje się mleko, wynikały ze szczególnych warunków geofizycznych i klimatycznych kraju, które nie sprzyjają rozwojowi hodowli stadnej. Głównymi i decydującymi czynnikami były rozległość obszarów górzystych oraz suche i gorące warunki klimatyczne, sprzyjające naturalnej wegetacji tylko w niektórych, stosunkowo krótkich okresach roku. Efektem był rozwój ras owiec i kóz o silnej budowie i zdolności dostosowania się do tych trudnych warunków.

Te rasy owiec i kóz są przystosowane do warunków naturalnych i korzystają z pastwisk o bardzo różnorodnej roślinności, unikalnej ze względu na liczbę gatunków endemicznych. Owce i kozy charakteryzują się małą produkcją mleka, ale również mlekiem o szczególnie bogatym składzie chemicznym i doskonałych cechach organoleptycznych. Jakość mleka owczego i koziego w połączeniu z doświadczeniem serowarów prowadzi do powstania szeregu serów o wysokiej jakości, w tym „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis".

Ważną cechą pastwisk na obszarach górzystych i pagórkowatych na Lesbos jest brak stosowania pestycydów, herbicydów, środków chwastobójczych, środków owadobójczych itp. Jednocześnie stężenie ołowiu i innych zanieczyszczeń utrzymuje się na bardzo niskim poziomie ze względu na brak większych dróg na tym obszarze. Substancje te nie występują w środowisku ani w roślinności, która stanowi wyłączne pożywienie owiec i kóz z obszarów górzystych i pagórkowatych, w związku z czym produkowane tam mleko i sery cechują się niewielkim poziomem zanieczyszczeń lub ich brakiem, w przeciwieństwie do mleka od zwierząt karmionych paszą pochodzącą z upraw.

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" to tradycyjny ser, który stworzono i rozwinięto na wyspie Lesbos. Jest on produkowany nieprzerwanie od wielu dziesięcioleci, głównie z mleka owczego lub mieszanki mleka owczego i koziego. Produkt jest powszechnie spożywany w Grecji i spożycie na mieszkańca na rynku lokalnym jest znaczne. Ten tradycyjny ser z Lesbos, o charakterystycznym kształcie i wyróżniających się cechach organoleptycznych, zyskał bardzo dobrą renomę, która od początku poprzedniego stulecia rozprzestrzeniła się również na pozostałą część Grecji.

Ser „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" zawdzięcza swoją nazwę („ladotyri": ser zakonserwowany w oliwie) metodzie przechowywania i konserwowania. Był on przechowywany w oliwie z oliwek, powszechnie znanej jako „ladi". Wyspa Lesbos jest szczególnie znana z produkcji wysokiej jakości oliwy z oliwek.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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