C/2026/131

12.1.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/131)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis»

N.º UE: PDO-GR-0445-AM01 — 13.10.2025

1. **Nome do produto**

«Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Grécia

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério do Desenvolvimento Rural e da Alimentação, Direção-Geral dos Regimes de Qualidade e da Agricultura Biológica.

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Todas as alterações constantes da comunicação constituem uma alteração normalizada do caderno de especificações do «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis», uma vez que não podem ser consideradas uma alteração da União por não serem abrangidas por nenhuma das condições previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143; ou seja, não implicam: uma alteração da denominação ou da utilização da denominação ou um risco de anulação da relação com a área geográfica ou novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

MÉTODO DE PRODUÇÃO

Descrição

Altera-se a secção 5, «Método de produção», do caderno de especificações, especificamente o parágrafo sobre a tecnologia de fabrico do produto, em que a frase: «os queijos são curados em salas com uma humidade relativa elevada, de cerca de 85 %, e uma temperatura de 12 °C a 16 °C durante, pelo menos, três meses» é substituída pela frase «os queijos são curados em salas com uma humidade relativa elevada, de cerca de 85 %, e uma temperatura de até 16 °C durante, pelo menos, três meses».

Esta alteração é solicitada porque a tecnologia moderna, as condições (pasteurização e estabilidade das condições de produção, melhoria da qualidade do leite cru, etc.) e as culturas de ácido láctico utilizadas melhoraram significativamente desde a data do pedido inicial.

Em especial, a atual utilização de meios modernos e ferramentas e, em especial, a utilização de culturas de ácido láctico para reduzir o pH do queijo permitem uma maturação mais rápida do queijo, o que resulta na estabilização dos queijos num período de tempo que cada produtor conhece, dependendo das culturas de ácido láctico que utiliza e das temperaturas adequadas à(s) estirpe(s) microbiana(s) ativa(s) original(ais) utilizada(s). Assim, na tentativa de evitar uma maturação excessiva, que conferiria ao queijo sabores intensos uma vez terminada a cura, os produtores pretendem interromper a maturação intensa utilizando temperaturas mais baixas. O processo de cura não é alterado a temperaturas inferiores ao limite mínimo estritamente indicado de 12 °C. No entanto, prossegue a um ritmo diferente. A cura do queijo prossegue no frigorífico e o controlo da conclusão da cura é efetuado através da medição de características físicas e químicas (como a acidez ativa, ou seja, o pH). Não está estritamente ligado apenas à temperatura de cura.

Outra razão para o pedido de alteração prende-se com o facto de as temperaturas de cura estabelecidas no caderno de especificações original facilitarem o desenvolvimento de bolores nos queijos, conduzindo à contaminação. Este problema tem ocorrido nas câmaras de cura modernas, onde são utilizados circuitos de ar fechados. No entanto, as instalações mais antigas não dispunham de sistemas deste tipo.

Por estes motivos, considera-se necessário alterar o intervalo de temperaturas para a cura do queijo no que diz respeito ao valor mínimo.

A alteração proposta não afeta as características essenciais do produto final. Estas mantêm-se idênticas às estabelecidas no caderno de especificações original, como o demonstra uma experiência específica realizada em 60 amostras de queijos com a denominação «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis». Metade das amostras foi curada a temperaturas compreendidas entre 12 °C e 16 °C e as restantes amostras foram curadas a temperaturas dentro do intervalo de temperaturas (inferiores a 16 °C) solicitado com a alteração. Concluiu-se que não existem diferenças de importância estatística nas principais características do produto, após a salga a seco e a estabilização do pH das amostras de queijo.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

MÉTODO DE PRODUÇÃO

Descrição

Altera-se a secção 6, ponto I, «Tecnologia de fabrico», do caderno de especificações, especificamente o parágrafo sobre a tecnologia de fabrico do produto, em que a frase: «Os moldes são cilíndricos, com bases, e são confecionados com juncos ou outras plantas silvestres da ilha.» é substituída pela frase «Os moldes são cilíndricos, com bases, e são confecionados com juncos ou outras plantas silvestres da ilha ou com outro material adequado para entrar em contacto com os alimentos.».

A alteração solicitada diz respeito ao método de produção do queijo «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis», em especial aos materiais utilizados no fabrico dos moldes. É aditada a possibilidade de utilizar não só materiais naturais, mas também outros materiais adequados para entrar em contacto com os alimentos, autorizados pela legislação nacional e da UE.

A alteração proposta não afeta as características essenciais do produto final. Estas mantêm-se idênticas às estabelecidas no caderno de especificações original.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Prova de origem

Descrição

A secção 4 do caderno de especificações estabelece os requisitos a cumprir no que diz respeito à prova de origem. Esta alteração não altera substancialmente o caderno de especificações, embora este tenha sido atualizado em conformidade com a legislação em vigor.

Adita-se ao caderno de especificações que, a fim de assegurar a rastreabilidade, as empresas estão em condições de estipular: a) o fornecedor, a quantidade e a origem de todos os lotes de matérias-primas e/ou dos produtos recebidos; b) o recetor, a quantidade e o destino dos produtos fornecidos; c) a correlação entre cada lote de produtos recebidos a que se refere a alínea a) e cada lote de produtos fornecidos a que se refere a alínea b) do presente parágrafo.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

ALTERAÇÕES DA REDAÇÃO

Descrição

Alterações administrativas na área geográfica:

Atualiza-se a área geográfica delimitada em conformidade com as atuais divisões administrativas do território grego, sem qualquer alteração da área delimitada. O objetivo desta alteração é descrever a área delimitada no caderno de especificações utilizando as divisões administrativas atualmente em vigor (Plano Kallikratis). Tal deve-se ao facto de terem sido realizadas reformas administrativas na Grécia desde o registo inicial do nome do produto.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

ALTERAÇÕES DA REDAÇÃO

Descrição

Organismos de controlo:

O ponto específico é atualizado em conformidade com o atual quadro institucional. É igualmente aditada a autoridade de controlo competente, agora a ELGO-DIMITRA.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

ALTERAÇÕES DA REDAÇÃO

Descrição

Informação estatística:

Atualizam-se os elementos meteorológicos. São apresentados dados atualizados sobre a distribuição da população de ovinos e caprinos produtores de leite, por tipo de criação, na área de produção delimitada do produto, substituindo os dados constantes do caderno de especificações original relativos a 1991. O motivo da alteração solicitada é a disponibilização de estatísticas atualizadas no caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis»

N.º UE: PDO-GR-0445-AM01 — 13.10.2025

1. **Nome(s)**

«Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Grécia

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

0406 — Queijos e requeijão

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

O «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» é um queijo de pasta dura, de sabor salgado, aroma agradável e forma cilíndrica característica com um padrão em relevo.

É tradicionalmente produzido a partir de leite de ovelha ou de uma mistura de leite de ovelha e de leite de cabra, este último numa proporção não superior a 30 % do total.

As características básicas do queijo «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» são as seguintes:

Composição química:

— humidade máxima: 38 %

— teor mínimo de matéria gorda no extrato seco: 40 %

Aditivos e auxiliares tecnológicos permitidos:

— Essenciais: cloreto de sódio

— Facultativos:

a) Cloreto de cálcio até 20 g por 100 kg de leite;

b) Conservantes: é proibido o recurso a conservantes;

c) Corantes: é proibido o recurso a corantes.

Tipo de queijo: de pasta dura

Forma: cilíndrica

Dimensões: o diâmetro é normalmente de 10 cm e a altura também é normalmente de 10 cm.

Peso: até 1,5 kg, aproximadamente

Crosta

— Consistência: dura, seca

— Aspeto: com um padrão característico em relevo

Massa do queijo:

— Textura: dura, com olhos pequenos espalhados por toda a massa

— Cor: branco a branco-amarelado

— Olhos com distribuição e forma irregulares.

Não é permitida a utilização de corantes, antibióticos e conservantes no queijo.

O produto é disponibilizado na sua totalidade ou em porções.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

O leite utilizado na produção do queijo «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» deve cumprir as seguintes condições:

O leite deve ser originário da ilha de Lesbos.

Tipo de leite: leite de ovelha puro ou uma mistura de leite de ovelha e de cabra, desde que este último não exceda 30 % do total.

Requisitos: o leite deve ser originário de raças de ovinos e caprinos tradicionalmente criadas e adaptadas à área de produção do queijo «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis», sendo as ovelhas Mytilini a raça dominante. Além disso, a sua alimentação deve basear-se na flora desta zona;

O leite deve ser de boa qualidade, cru ou pasteurizado e transformado em queijo o mais tardar 48 horas após o processo de ordenha. Até à coagulação, deve ser mantido em condições de temperatura controlada, em conformidade com as disposições legais. Deve provir de ordenhas que tenham lugar pelo menos 10 dias após o nascimento.

Não é permitida a produção do queijo «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» com um tipo de leite diferente do acima indicado. O leite utilizado na produção do queijo «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» não pode ser concentrado nem conter leite em pó, proteínas do leite, caseinatos, corantes, conservantes ou antibióticos adicionados.

Pode adicionar-se coalho tradicional ou outras enzimas de efeito semelhante ao leite utilizado na produção do queijo «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis». Quando o leite é pasteurizado, adicionam-se culturas de bactérias ácidas inofensivas e cloreto de cálcio, em quantidades de até 20 g/100 kg de leite.

A alimentação dos ovinos e caprinos depende quase exclusivamente de pastagens de baixa capacidade de pastoreio, mas com uma flora particularmente rica. Os ovinos e caprinos são criados principalmente em zonas montanhosas e semimontanhosas. São essencialmente alimentados em regime de pastagem. Durante o período quente, os efetivos são deslocados para pastagens em zonas montanhosas.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A produção, a cura e o acondicionamento inicial do queijo «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» ocorrem em instalações situadas na ilha de Lesbos.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

A fim de assegurar a rastreabilidade do produto final, devem ser impressos na embalagem do «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» os seguintes elementos de identificação:

1. As primeiras letras da denominação de origem: ΛΑ-ΜΥ;

2. O número de série da embalagem; e

3. A data de produção. Exemplo: ΛΑ-ΜΥ-1650-20.12.94.

Se o queijo «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» for reacondicionado, as informações da embalagem original figuram na nova embalagem. O responsável pelo reacondicionamento pode substituir o número de série pelo número de série da nova embalagem. Além disso, a data de reacondicionamento e os dados da empresa responsável figuram na nova embalagem.

As informações que devem figurar na embalagem têm de ser verificadas pela autoridade de controlo competente.

4.7. *Delimitação concisa da área geográfica*

A área geográfica de produção do queijo «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» é definida pelos limites geográficos da ilha de Lesbos (também conhecida por Mytilini), na unidade regional de Lesbos, região administrativa do Egeu do Norte.

Na produção do queijo «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis», não é permitida a utilização de leite originário de zonas fora da área acima referida.

5. **Relação com a área geográfica**

Resumo da relação

A relação do produto com a área delimitada baseia-se principalmente na qualidade das matérias-primas utilizadas na sua produção: leite de ovelha puro ou uma mistura de leite de ovelha e de cabra. Existe também uma ligação com a tecnologia de fabrico aplicada, que está em consonância com os métodos tradicionais de fabrico de queijo.

Lesbos é uma ilha do mar Egeu do Norte com uma superfície de 1 630 km^2, o que a torna a terceira maior ilha da Grécia em termos de superfície. O terreno é ígneo. A estrutura do terreno é de caráter insular, com uma sucessão regular de encostas íngremes ou muito íngremes, formando planícies nas zonas costeiras. A ilha é semimontanhosa, com um ponto mais alto de 965 metros (pico Profitis Ilias). As pastagens ocupam uma parte significativa da superfície da ilha.

Em geral, a Grécia tem um clima de tipo mediterrânico, que apresenta as características de um clima temperado durante o inverno e as características das zonas subtropicais de alta pressão durante o verão. Por outras palavras, tem invernos chuvosos e verões secos, baixa precipitação anual, invernos amenos, verões quentes e longos períodos de insolação ao longo do ano, especialmente durante o período quente do ano. Os invernos na área delimitada são amenos e os verões relativamente frescos. Tal deve-se aos ventos de nordeste (conhecidos como «Meltemi») que prevalecem durante o período estival nas ilhas do mar Egeu.

A flora natural da Grécia é constituída por cerca de 6 000 espécies, das quais 15 %, ou mesmo 20 %, são endémicas. O endemismo da flora na Grécia desenvolveu-se principalmente em *habitats* isolados, como a região do mar Egeu. As ilhas do mar Egeu, incluindo Lesbos, proporcionaram uma via importante para a migração gradual de espécies vegetais endémicas para a Grécia, provenientes de leste, devido à proximidade de plantas originárias da Ásia Menor. Nas ilhas do mar Egeu, predomina a vegetação arbustiva. É feita uma referência específica à flora do litoral, que é algo homogénea devido à natureza homogénea do clima e à ampla distribuição de muitas espécies. As marés fracas, a ausência de grandes rios e outros fatores limitaram a diversidade. No caso dos ovinos e caprinos, as leguminosas e as gramíneas são as espécies ideais para pastoreio.

Os ovinos criados em Lesbos e, de um modo mais geral, na Grécia partilham, na sua maioria, um historial genético comum. No entanto, as suas características diferem em função das condições específicas da zona em que são criados. Trata-se de animais de pequena dimensão, adaptados às difíceis condições geofísicas e climáticas da região, que produzem baixos níveis de leite, entre 80 kg e 120 kg por ano, mas leite de qualidade excecional. Tal deve-se principalmente à forma como os animais são criados e à diversidade da flora da região.

A raça ovina local Mytilini é a raça dominante em Lesbos. No que diz respeito aos caprinos, a maior parte da população é constituída por raças locais. Os caprinos autóctones apresentam uma variação no que diz respeito à coloração e às características das raças não melhoradas, nomeadamente o seu pequeno tamanho, uma prolificidade limitada, uma baixa produção de leite e uma constituição robusta. A produção anual de leite varia entre 50 kg e 100 kg para os animais das zonas montanhosas e entre 120 kg e 150 kg para os animais das zonas de planície. Nas zonas montanhosas e semimontanhosas, os caprinos locais são criados exclusivamente em regime de pastoreio livre.

As principais características da criação de ovinos e caprinos nesta zona são as seguintes: o elevado número de explorações pecuárias e o número reduzido de animais por exploração, raças autóctones de ovinos e caprinos, bem adaptadas às difíceis condições geofísicas e climáticas prevalecentes, mas com baixos rendimentos lácteos, e a prevalência do sistema de criação extensiva de ovinos e caprinos, principalmente em zonas montanhosas e semimontanhosas. A criação de ovinos e caprinos baseia-se principalmente em pastagens com uma capacidade de pastoreio bastante baixa, mas com uma flora particularmente rica, e na deslocação dos efetivos para pastagens de montanha durante o período quente.

Em termos de qualidade das matérias-primas, o leite de ovelha e o leite de cabra diferem significativamente do leite de vaca, tanto em termos de composição química como de propriedades queijeiras. Esta diferenciação é ainda mais evidente no caso das raças autóctones, não melhoradas e de baixo rendimento que prevalecem na Grécia. Devido às condições climáticas especiais existentes e à natureza geofísica da flora, estas raças caracterizam-se por uma produção de leite com teores de sólidos particularmente elevados e um aroma muito rico.

Em geral, os leites de ovelha e de cabra caracterizam-se por um elevado teor de proteínas, matérias gordas e matéria seca em comparação com o leite de vaca, o que influencia o rendimento e as propriedades do queijo.

Todavia, para além das diferenças quantitativas, existem também diferenças qualitativas entre os tipos de leite que afetam o rendimento do queijo, bem como as propriedades mecânicas, físico-químicas e organoléticas do queijo «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis». As diferenças mais notáveis são as seguintes:

a) Os carotenos não estão presentes nos leites de ovelha e de cabra. Consequentemente, a coalhada produzida a partir destes leites tem uma cor branca natural, ao contrário da coalhada produzida a partir de leite de vaca, que tem uma cor amarelada;

b) A matéria gorda láctea é uma fonte de componentes que contribuem significativamente para criar o aroma e o sabor do queijo maduro. A presença de ácidos gordos de baixo peso molecular na estrutura gorda do leite afeta o aroma final do queijo. O leite de ovelha e, em especial, o leite de cabra contêm quantidades significativas de caproato, ácido caprílico e ácido caproico, pelo que o aroma típico do queijo produzido a partir destes tipos de leite é mais rico e o sabor mais intenso (picante), o que não é alcançado se for utilizado leite de vaca;

c) Existem também diferenças quantitativas e qualitativas nas frações de caseína nos três tipos de leite, pelo que os produtos de hidrólise diferem. Estes produtos, juntamente com os ácidos gordos livres, são, em grande medida, responsáveis pelas características gustativas do queijo;

d) A mobilidade eletroforética da caseína alfa$_{s1}$ nos três tipos de leite reveste-se de especial interesse. Trata-se de uma propriedade que permite detetar qualquer adulteração com os outros tipos de leite.

Naturalmente, estas diferenças na composição química do leite influenciam as características físico-químicas e organoléticas do queijo «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis».

O «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» é um queijo de pasta dura, de sabor salgado, aroma agradável e com um padrão em relevo característico. É tradicionalmente produzido a partir de leite de ovelha ou de uma mistura de leite de ovelha e de leite de cabra, este último numa proporção não superior a 30 % do total. As características qualitativas do queijo «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» devem-se principalmente à qualidade da matéria-prima utilizada no seu fabrico e à tecnologia de fabrico aplicada.

O desenvolvimento da criação de ovinos e caprinos em Lesbos, tal como no resto da Grécia, e o seu aparecimento desde tempos idos como uma forma predominante de produção leiteira, exclusiva mesmo em algumas regiões, resultou das condições geofísicas e climáticas específicas do país, que não são propícias ao desenvolvimento da criação de bovinos. A elevada proporção de zonas montanhosas e as condições climáticas secas e quentes, que favorecem a vegetação natural apenas durante determinados períodos relativamente curtos do ano, foram os fatores principais e determinantes. O resultado foi o desenvolvimento de raças de ovinos e caprinos com uma constituição robusta e adaptabilidade a estas condições difíceis.

Estas raças de ovinos e caprinos estão adaptadas às condições naturais, beneficiando de pastagens com uma grande variedade de flora única devido ao número de espécies vegetais endémicas. As ovelhas e cabras caracterizam-se pela sua baixa produção de leite, mas também por leite de composição química particularmente rica e excelentes propriedades organoléticas. A qualidade do leite de ovelha e de cabra, aliada à experiência dos queijeiros, resulta numa série de queijos excecionais, incluindo o «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis».

Uma característica importante das pastagens de montanha e semimontanha de Lesbos é a ausência de herbicidas, pesticidas, inseticidas, etc. Por outro lado, a concentração de chumbo e de outros poluentes é particularmente baixa devido à ausência de grandes eixos rodoviários nestas zonas. O resultado da ausência destas substâncias no ambiente e na flora de que os ovinos e caprinos das zonas montanhosas e semimontanhosas se alimentam exclusivamente é que o leite e o queijo aí produzidos têm pouca ou nenhuma contaminação, ao contrário do que acontece com o leite de animais alimentados com alimentos cultivados para animais.

O «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» é um queijo tradicional criado e desenvolvido em Lesbos. É produzido continuamente há muitas décadas, principalmente a partir de leite de ovelha ou de uma mistura de leite de ovelha e de cabra. O produto é amplamente consumido na Grécia e o consumo *per capita* é considerável no mercado local. Este queijo tradicional de Lesbos, com a sua forma distinta e as suas características organoléticas características, adquiriu uma excelente reputação que, desde o início do século passado, se estendeu também ao resto da Grécia.

O nome do queijo «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» («ladotyri»: queijo conservado em azeite) deriva do método de armazenagem e conservação. Antigamente, era conservado em azeite, popularmente conhecido como «ladi». A ilha de Lesbos é especialmente conhecida pela produção e qualidade do seu azeite.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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