C/2026/131

12.1.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2026/131)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”

Nr. de referință UE: PDO-GR-0445-AM01 – 13.10.2025

1. **Denumirea produsului**

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Grecia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Denumire

Ministerul Dezvoltării Rurale și Alimentației, Direcția Sisteme de Calitate și Agricultură Ecologică.

6. **Calificarea drept modificare standard**

Toate modificările menționate în comunicare constituie o modificare standard a caietului de sarcini al produsului „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”, având în vedere că acestea nu pot fi considerate o modificare la nivelul Uniunii, deoarece nu intră sub incidența niciuneia dintre condițiile incluse la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143. Cu alte cuvinte, acestea nu implică: modificarea denumirii sau a utilizării denumirii sau riscul de a anula legătura cu aria geografică sau restricții suplimentare privind comercializarea produsului.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

METODA DE PRODUCȚIE

Descriere

Secțiunea 5, „Metoda de producție”, din caietul de sarcini a fost modificată, în special în paragraful referitor la tehnologia de fabricație a produsului, textul: „brânzeturile sunt maturate în încăperi cu umiditate relativă ridicată, de aproximativ 85 %, și o temperatură de 12-16 °C timp de cel puțin trei luni” se înlocuiește cu textul „brânzeturile sunt maturate în încăperi cu umiditate relativă ridicată, de aproximativ 85 %, și o temperatură de până la 16 °C timp de cel puțin trei luni”.

Motivul pentru care se solicită această modificare este că tehnologia modernă, condițiile (pasteurizarea și condițiile stabile de producție, îmbunătățirea calității laptelui crud etc.) și culturile de acid lactic utilizate s-au îmbunătățit semnificativ de la momentul cererii inițiale.

În special, utilizarea în prezent a mijloacelor și instrumentelor moderne și, în special, a culturilor de acid lactic pentru a reduce pH-ul brânzei permite o maturare mai rapidă a brânzei. Drept rezultat, brânzeturile sunt stabilizate într-un interval de timp cunoscut de fiecare producător, în funcție de culturile de acid lactic folosite și de temperaturile adecvate pentru tulpina (tulpinile) microbiană (microbiene) activă (active) utilizată (utilizate) inițial. Astfel, în încercarea lor de a evita maturarea excesivă, care ar conferi brânzei arome intense după finalizarea procesului, producătorii doresc să întrerupă maturarea intensă prin utilizarea unor temperaturi mai scăzute. Procesul de maturare nu este modificat la temperaturi mai mici decât limita minimă strict declarată de 12 °C. Totuși, procesul continuă într-un ritm diferit. Maturarea brânzei continuă în frigider, iar verificarea finalizării maturării se face prin măsurarea caracteristicilor fizice și chimice (cum ar fi aciditatea activă, adică pH-ul). Aceasta nu este strict legată doar de temperatura de maturare.

Un alt motiv pentru care se solicită modificarea este că temperaturile de maturare prevăzute în caietul de sarcini inițial al produsului au favorizat apariția mucegaiului pe brânzeturi, ceea ce a dus la contaminare. Această problemă a apărut în încăperile moderne de maturare în care se utilizează circuite de aer închise. Cu toate acestea, instalațiile mai vechi nu dispuneau de sisteme de acest tip.

Din aceste motive, se consideră necesară modificarea intervalului de temperatură pentru maturarea brânzei în ceea ce privește valoarea minimă.

Modificarea propusă nu afectează caracteristicile esențiale ale produsului final. Acestea rămân aceleași cu cele prevăzute în caietul de sarcini inițial al produsului. Acest lucru este demonstrat în mod specific de un experiment efectuat pe 60 de eșantioane de brânză cu denumirea „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”. Jumătate au fost maturate la temperaturi cuprinse între 12 și 16 °C, iar restul eșantioanelor au fost maturate la temperaturi situate în intervalul de temperatură (sub 16 °C) solicitat prin modificare. S-a constatat că nu există diferențe de importanță statistică în ceea ce privește principalele caracteristici ale produsului, ca urmare a sărării în stare uscată și a stabilizării pH-ului eșantioanelor de brânză.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

METODA DE PRODUCȚIE

Descriere

Secțiunea 6(I), „Tehnologia de fabricație”, din caietul de sarcini a fost modificată, în special la paragraful referitor la tehnologia de fabricație a produsului, textul: „Formele sunt cilindrice, cu baze, și sunt împletite din papură sau alte plante sălbatice de pe insulă.” se înlocuiește cu textul „Formele sunt cilindrice, cu baze, și sunt împletite din papură sau alte plante sălbatice de pe insulă sau din alte materiale adecvate pentru a veni în contact cu alimentele”.

Modificarea solicitată se referă la metoda de producție a brânzei „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”, în special la materialele utilizate pentru fabricarea formelor. A fost adăugată posibilitatea de a utiliza nu numai materiale naturale, ci și alte materiale adecvate pentru a veni în contact cu alimentele, autorizate de legislația națională și a UE.

Modificarea propusă nu afectează caracteristicile esențiale ale produsului final. Acestea rămân aceleași cu cele prevăzute în caietul de sarcini inițial al produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Dovada originii

Descriere

Secțiunea 4 din caietul de sarcini stabilește cerințele care trebuie îndeplinite în ceea ce privește dovada originii. Prin această modificare nu se aduce nicio schimbare semnificativă caietului de sarcini al produsului, dar acesta din urmă se actualizează în conformitate cu legislația în vigoare.

În caietul de sarcini se adaugă mențiunea că, pentru a se asigura trasabilitatea, întreprinderile sunt în măsură să precizeze: (a) furnizorul, cantitatea și originea tuturor loturilor de materii prime și/sau a produselor furnizate; (b) destinatarul, cantitatea și destinația produselor furnizate; (c) corelația dintre fiecare lot „de intrare” menționat la litera (a) și fiecare lot „de ieșire” menționat la litera (b) din prezentul paragraf.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

MODIFICĂRI ALE FORMULĂRII

Descriere

Modificări administrative privind aria geografică:

Aria geografică delimitată a fost actualizată în conformitate cu diviziunile administrative actuale ale teritoriului Greciei, fără nicio modificare a ariei delimitate. Scopul prezentei modificări este de a descrie aria delimitată în caietul de sarcini al produsului, utilizând diviziunile administrative în vigoare în prezent (Planul Kallikratis). Acest lucru se datorează faptului că, de la înregistrarea inițială a denumirii produsului, în Grecia au avut loc reforme administrative.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

MODIFICĂRI ALE FORMULĂRII

Descriere

Organisme de inspecție:

Se actualizează punctul respectiv în conformitate cu cadrul instituțional actual. A fost adăugată, de asemenea, autoritatea de control competentă, în prezent ELGO-DIMITRA.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

MODIFICĂRI ALE FORMULĂRII

Descriere

Informații statistice:

Elementele meteorologice au fost actualizate. Sunt prezentate date actualizate privind distribuția populației de ovine și caprine producătoare de lapte, în funcție de tipul de creștere, în aria de producție delimitată a produsului, înlocuind datele din caietul de sarcini inițial referitoare la anul 1991. Motivul modificării solicitate este furnizarea de statistici actualizate în caietul de sarcini al produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”

Nr. de referință UE: PDO-GR-0445-AM01 – 13.10.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Grecia

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

0406 - Brânză și caș

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” este o brânză cu pastă tare, cu gust sărat, aromă plăcută și o formă cilindrică gofrată caracteristică.

În mod tradițional, este produsă din lapte de oaie sau dintr-un amestec de lapte de oaie și de capră într-o proporție în care cel din urmă nu depășește 30 % din total.

Caracteristicile de bază ale brânzei „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” sunt:

Compoziția chimică:

— Umiditate maximă: 38 %

— Conținutul minim de grăsimi în substanța uscată: 40 %

Aditivi și adjuvanți tehnologici autorizați:

— Caracteristici esențiale: clorură de sodiu

— Caracteristici opționale:

(a) clorură de calciu până la 20 g per 100 kg de lapte

(b) Conservanți: nu este permisă utilizarea conservanților

(c) Coloranți: nu este permisă utilizarea coloranților

Tip de brânză: brânză cu pastă tare

Formă: cilindrică

Dimensiuni: în mod normal, diametrul este de 10 cm, iar înălțimea, de asemenea, de 10 cm.

Greutate: până la aproximativ 1,5 kg

Crustă

— Consistență: dură, uscată

— Aspect: cu un model caracteristic gofrat

Masa brânzei:

— Textură: tare, cu găuri mici răspândite în masă

— Culoare: de la alb până la alb-gălbui

— Găuri cu distribuție neregulată și formă neregulată.

Nu se permite utilizarea coloranților, a antibioticelor și a conservanților în brânză.

Produsul este pus la dispoziție fie întreg, fie porționat.

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

Laptele utilizat pentru producerea brânzei „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" trebuie să îndeplinească următoarele condiții.

Laptele trebuie să provină din insula Lesbos.

Tipul de lapte: lapte de oaie pur sau un amestec de lapte de oaie și de capră, acesta din urmă nedepășind 30 % din total.

Cerințe: laptele trebuie să provină de la rase de caprine și ovine crescute în mod tradițional și adaptate la aria de producție a brânzei „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis", oile Mytilini fiind rasa dominantă. În plus, alimentația acestora trebuie să se bazeze pe flora acestei zone.

Laptele trebuie să fie de bună calitate, crud sau pasteurizat și transformat în brânză în cel mult 48 de ore după procesul de mulgere. Până la coagulare, acesta trebuie păstrat în condiții de temperatură controlată, în conformitate cu dispozițiile legale. Laptele trebuie să provină din mulgeri efectuate la cel puțin 10 zile după fătare.

Nu este permisă producția de brânză „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" cu alt tip de lapte decât cel stabilit mai sus. Laptele utilizat pentru producția de brânză „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" nu trebuie să fie concentrat sau să conțină adaos de lapte praf, proteine din lapte, cazeinați, coloranți, conservanți sau antibiotice.

La laptele utilizat pentru producția de brânză „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" se poate adăuga cheag tradițional sau alte enzime cu efect similar. Când laptele este pasteurizat, se adaugă culturi de bacterii acide inofensive și clorură de calciu, în cantități de până la 20 g/100 kg de lapte.

Hrănirea ovinelor și a caprinelor se bazează aproape exclusiv pe pășuni cu o capacitate de pășunat în general scăzută, dar cu o floră deosebit de bogată. Ovinele și caprinele sunt crescute în principal în zone montane și semimontane. Acestea sunt hrănite în principal prin pășunat. În perioada caldă, turmele sunt mutate pe pășunile din zonele montane.

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Producția, maturarea și ambalarea inițială a brânzei „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" se realizează în unități situate pe insula Lesbos.

4.5. *Norme specifice privind ambalarea, felierea, răzuirea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

-

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Pentru a se asigura trasabilitatea produsului finit, pe ambalajul produsului „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" trebuie să fie imprimate următoarele date de identificare:

1. Primele litere ale denumirii de origine: ΛΑ-ΜΥ
2. Numărul de ordine al ambalajului și
3. Data producției. Exemplu: ΛΑ-ΜΥ-1650-20.12.94

Dacă brânza „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” este reambalată, pe noul ambalaj se menționează detalii privind ambalajul original. Reambalatorul poate înlocui numărul de ordine cu numărul de ordine al noului ambalaj. În plus, pe noul ambalaj figurează data reambalării și datele societății responsabile.

Detaliile care trebuie să figureze pe ambalaj trebuie să fie verificate de autoritatea de control competentă.

4.7. *Delimitarea concisă a ariei geografice*

Aria geografică în care se produce brânza „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” este delimitată de granițele geografice ale insulei Lesbos (cunoscută și sub denumirea de Mytilini) din unitatea regională Lesbos, regiunea administrativă a Mării Egee de Nord.

Laptele care provine din zone din afara ariei menționate anterior nu este autorizat pentru utilizarea în producția de „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”.

5. **Legătura cu aria geografică**

Rezumatul legăturii

Legătura produsului cu aria delimitată se bazează în primul rând pe calitatea materiilor prime utilizate pentru producerea acestuia: lapte de oaie pur sau un amestec de lapte de oaie și de capră. Există, de asemenea, o legătură cu tehnologia de producție aplicată, care este în conformitate cu metodele tradiționale de fabricare a brânzei.

Lesbos este o insulă din nordul Mării Egee cu o suprafață de 1 630 km², fiind a treia insulă ca suprafață din Grecia. Terenul este de origine magmatică. Structura terenului este de tip insular, cu o succesiune regulată de pante abrupte sau foarte abrupte, formând câmpii în zonele de coastă. Insula este semimontană, cel mai înalt punct având 965 de metri (vârful Profitis Ilias). Pășunile ocupă o parte semnificativă a suprafeței insulei.

În general, Grecia are o climă de tip mediteraneean. Aceasta prezintă caracteristicile unei clime temperate în timpul iernii și caracteristicile zonelor subtropicale cu presiune ridicată în timpul verii. Cu alte cuvinte, are ierni ploioase și veri secetoase, precipitații anuale scăzute, ierni blânde, veri calde și perioade lungi de însorire pe tot parcursul anului, în special în perioada caldă a anului. Iernile din aria delimitată sunt blânde, iar verile sunt relativ răcoroase. Acest lucru se datorează vânturilor din nord-est (cunoscute sub denumirea de „Meltemi”) care predomină în perioada verii în insulele din Marea Egee.

Flora naturală a Greciei este alcătuită din aproximativ 6 000 de specii, dintre care 15 % sau chiar 20 % sunt endemice. Caracterul endemic al florei din Grecia s-a dezvoltat în principal în habitate izolate, cum ar fi regiunea Mării Egee. Insulele din Marea Egee, inclusiv Lesbos, constituiau puncte de trecere importante pentru migrația treptată a speciilor de plante endemice sosite în Grecia dinspre est, datorită proximității plantelor originare din Asia Mică. Pe insulele din Marea Egee, tufărișurile sunt larg răspândite. Se face trimitere în mod specific la flora zonelor de coastă, care este oarecum omogenă datorită naturii omogene a climei și distribuției largi a multor specii. Mareele slabe, absența râurilor mari și alți factori au limitat diversitatea. În cazul ovinelor și al caprinelor, leguminoasele și gramineele sunt speciile ideale pentru pășunat.

Ovinele crescute în Lesbos și, în general, în Grecia au, în cea mai mare parte, un fond genetic comun. Cu toate acestea, caracteristicile lor diferă în funcție de condițiile specifice ale zonei în care sunt crescute. Acestea sunt animale de dimensiuni mici, adaptate la condițiile geofizice și climatice dificile ale regiunii, care produc niveluri scăzute de lapte, 80-120 de kilograme anual, dar lapte de calitate bună. Acest lucru se datorează în primul rând modului în care sunt crescute animalele și diversității florei din regiune.

Rasa locală de ovine Mytilini este rasa dominantă în Lesbos. În ceea ce privește caprinele, cea mai mare parte a populației este alcătuită din rase locale. Caprinele indigene prezintă variații în ceea ce privește culoarea și caracteristicile raselor autohtone, cum ar fi dimensiunea redusă, prolificitatea limitată, producția scăzută de lapte și o constituție robustă. Producția anuală de lapte variază între 50 și 100 kg de lapte pentru animalele din zonele montane și între 120 și 150 kg de lapte pentru animalele din zonele de câmpie. În zonele montane și semimontane, caprinele locale sunt crescute exclusiv în regim de pășunat liber.

Principalele caracteristici ale creșterii ovinelor și caprinelor în această zonă sunt: numărul mare de exploatații de creștere a animalelor și numărul mic de animale per exploatație; rasele autohtone de ovine și caprine, bine adaptate la condițiile geofizice și climatice dificile predominante, dar cu producții reduse de lapte; și prevalența sistemului de creștere extensivă a ovinelor și caprinelor, în special în zonele montane și semimontane. Creșterea ovinelor și a caprinelor se bazează în principal pe pășuni cu o capacitate de pășunat destul de scăzută, dar cu o floră deosebit de bogată, precum și pe deplasarea turmelor către pășunile alpine în perioada caldă.

Referitor la calitatea materiilor prime, laptele de oaie și de capră diferă în mod semnificativ de laptele de vacă, atât în ceea ce privește compoziția chimică, cât și proprietățile de fabricare a brânzei. Această diferențiere este și mai evidentă în cazul raselor locale, autohtone și cu randament scăzut, care predomină în Grecia. Datorită condițiilor climatice speciale și naturii geofizice a florei, aceste rase se caracterizează printr-o producție de lapte cu un conținut ridicat de substanțe solide și o aromă foarte bogată.

În general, laptele de oaie și de capră se caracterizează printr-un conținut ridicat de proteine, grăsimi și substanță uscată în comparație cu laptele de vacă. Acest lucru influențează producția și proprietățile brânzei.

Dar, pe lângă diferențele cantitative, există și diferențe calitative între tipurile de lapte care afectează producția de brânză, precum și proprietățile mecanice, fizico-chimice și organoleptice ale brânzei „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”. Cele mai notabile diferențe sunt următoarele:

(a) Carotenii nu sunt prezenți în laptele de oaie și de capră. Drept urmare, coagulul produs din aceste tipuri de lapte are o culoare albă naturală, spre deosebire de coagulul produs din laptele de vacă, care are o culoare gălbuie.

(b) Grăsimea din lapte este o sursă de componente care contribuie în mod semnificativ la crearea aromei și a gustului brânzei maturate. Prezența acizilor grași cu greutate moleculară mică în structura grăsimii din lapte influențează aroma finală a brânzei. Laptele de oaie și, în special, cel de capră conține cantități semnificative de acid caproic, caprilic și capric, astfel încât aroma tipică a brânzei produse din aceste tipuri de lapte este mai bogată, iar gustul este mai intens (picant), ceea ce nu se obține dacă se utilizează lapte de vacă.

(c) Există, de asemenea, diferențe cantitative și calitative între fracțiunile de cazeină din cele trei tipuri de lapte, astfel încât produșii de hidroliză diferă. Acești produși, împreună cu acizii grași liberi, sunt în mare măsură responsabili pentru caracteristicile gustative ale brânzei.

(d) Mobilitatea electroforetică a cazeinei alfa$_{s1}$ în cele trei tipuri de lapte prezintă un interes deosebit. Este o proprietate care permite detectarea oricărei falsificări cu alte tipuri de lapte.

În mod natural, aceste diferențe în compoziția chimică a laptelui au un efect asupra caracteristicilor fizico-chimice și organoleptice ale brânzei „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”.

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” este o brânză cu pastă tare, cu gust sărat, aromă plăcută și o formă gofrată caracteristică. În mod tradițional, este produsă din lapte de oaie sau dintr-un amestec de lapte de oaie și de capră într-o proporție în care cel din urmă nu depășește 30 % din total. Caracteristicile calitative ale brânzei „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” se datorează în principal calității materiei prime utilizate pentru fabricarea acesteia și tehnologiei utilizate pentru fabricarea brânzei.

Dezvoltarea activității de creștere a ovinelor și caprinelor în Lesbos, la fel ca în restul Greciei, și apariția sa din timpuri străvechi ca formă predominantă de creștere a animalelor pentru lapte, chiar exclusivă în unele regiuni, au fost rezultatul condițiilor geofizice și climatice specifice țării, care nu sunt propice dezvoltării activității de creștere a animalelor în turme. Proporția ridicată a zonelor montane și condițiile climatice uscate și calde, care favorizează dezvoltarea vegetației naturale numai în anumite perioade relativ scurte ale anului, au fost factorii principali și determinanți. Rezultatul a fost dezvoltarea unor rase de ovine și caprine cu o constituție robustă și adaptabilitate la aceste condiții dificile.

Aceste rase de ovine și caprine sunt adaptate la condițiile naturale, beneficiind de pășuni cu o mare varietate a florei, unică datorită numărului de specii de vegetație endemice. Ovinele și caprinele se caracterizează prin producția redusă de lapte, dar și prin compoziția chimică deosebit de bogată a laptelui și proprietățile sale organoleptice excelente. Calitatea laptelui de oaie și de capră, combinată cu experiența producătorilor de brânză, are ca rezultat o gamă de brânzeturi fine, inclusiv „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”.

O caracteristică importantă a pășunilor montane și semimontane din Lesbos este absența erbicidelor, a pesticidelor, a insecticidelor etc. În același timp, concentrația de plumb și de alți poluanți este deosebit de scăzută datorită absenței unei rețele majore de drumuri în aceste zone. Ca urmare a absenței unor astfel de substanțe în mediu și a florei cu care ovinele și caprinele din zonele montane și semimontane se hrănesc exclusiv, contaminarea laptelui și a brânzei produse în aceste zone este redusă sau inexistentă, spre deosebire de laptele provenit de la animale hrănite cu furaje cultivate.

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” este o brânză tradițională care a fost creată și dezvoltată pe insula Lesbos. Aceasta este produsă în mod continuu de mai multe decenii, în principal din lapte de oaie sau dintr-un amestec de lapte de oaie și de capră. Produsul este consumat pe scară largă în Grecia, iar consumul pe cap de locuitor este considerabil pe piața locală. Această brânză tradițională din Lesbos, cu forma sa distinctă și proprietățile sale organoleptice deosebite, a dobândit o reputație foarte bună care, de la începutul secolului trecut, s-a răspândit și în restul Greciei.

Denumirea „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” („ladotyri”: brânză conservată în ulei) provine de la metoda de depozitare și conservare. Aceasta era păstrată în ulei de măsline, cunoscut sub denumirea de „ladi”. Insula Lesbos este cunoscută în special pentru producția și calitatea uleiului său de măsline.

Trimitere electronică (url) la publicarea caietului de sarcini

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