C/2026/131

12.1.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/131)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“

Ref. č. EÚ: PDO-GR-0445-AM01 – 13.10.2025

1. **Názov výrobku**

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Grécko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo rozvoja vidieka a potravinárstva, Riaditeľstvo pre programy kvality a ekologické poľnohospodárstvo.

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Všetky zmeny uvedené v oznámení predstavujú štandardnú zmenu špecifikácie výrobku „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“, keďže ich nemožno považovať za zmenu na úrovni Únie, pretože sa na ne nevzťahuje žiadna z podmienok uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143. To znamená, že nepredstavujú: úpravu názvu alebo používania názvu ani riziko, že sa nimi odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou, ani ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

SPÔSOB VÝROBY

Opis

Zmenil sa oddiel 5 „Spôsob výroby“ špecifikácie výrobku, konkrétne v odseku o technológii výroby výrobku sa veta: „syry zrejú najmenej tri mesiace v priestoroch s vysokou relatívnou vlhkosťou približne 85 % a teplotou 12 – 16 °C“ nahradila vetou „syry zrejú najmenej tri mesiace v priestoroch s vysokou relatívnou vlhkosťou približne 85 % a teplotou najviac 16 °C“.

Dôvodom, prečo sa táto zmena požaduje, je skutočnosť, že od predloženia pôvodnej žiadosti došlo k výraznému zlepšeniu z hľadiska moderných technológií, podmienok (pasterizácia a stabilné podmienky výroby, zlepšenie kvality surového mlieka atď.) a používaných kultúr mliečneho kvasenia.

Konkrétne vďaka využívaniu moderných prostriedkov, nástrojov, a najmä vďaka používaniu kultúr mliečneho kvasenia na zníženie pH syra je dnes možné dosiahnuť rýchlejšie zrenie syra. Výsledkom je, že syry sa stabilizujú v časovom rámci, ktorý pozná každý výrobca, v závislosti od použitých kultúr mliečneho kvasenia a teplôt vhodných pre pôvodný aktívny mikrobiálny kmeň (pôvodné aktívne mikrobiálne kmene). V snahe predísť prílišnej zrelosti, ktorá by spôsobila, že syr by po skončení zrenia získal intenzívnu chuť, chcú výrobcovia intenzívne zrenie prerušiť pomocou nižších teplôt. Proces zrenia sa pri teplotách nižších než prísne stanovená dolná hranica 12 °C nemení, ale pokračuje iným tempom. Zrenie syra pokračuje v chladničke a kontrola skončenia zrenia sa vykonáva meraním fyzikálnych a chemických vlastností (napr. aktívnej kyslosti, t. j. pH). Nespája sa to striktne len s teplotou zrenia.

Ďalším dôvodom žiadosti o zmenu je skutočnosť, že teploty zrenia stanovené v pôvodnej špecifikácii výrobku uľahčujú rozvoj plesní na syroch, čo vedie ku kontaminácii. Tento problém sa vyskytuje v moderných komorách na zrenie, v ktorých sa používajú systémy s uzavretou cirkuláciou vzduchu. V starších zariadeniach sa však takéto systémy nepoužívali.

Preto sa považuje za potrebné zmeniť teplotný rozsah pri zrení syra, pokiaľ ide o minimálnu hodnotu.

Navrhovaná zmena nemá vplyv na základné vlastnosti konečného výrobku. Zostávajú rovnaké ako vlastnosti stanovené v pôvodnej špecifikácii výrobku. Konkrétne to dokazuje experiment vykonaný na 60 vzorkách syrov s názvom „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“. Polovica vzoriek zrela pri teplotách od 12 do 16 °C a zvyšné vzorky zreli pri teplotách v rámci teplotného rozsahu (najviac 16 °C), ktorý sa požaduje v tejto zmene. Dospelo sa k záveru, že po solení nasucho a stabilizovaní pH vzoriek syra neboli zaznamenané žiadne štatisticky významné rozdiely v hlavných vlastnostiach výrobku.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

SPÔSOB VÝROBY

Opis

Zmenil sa oddiel 6(I) „Technológia výroby“ špecifikácie výrobku, konkrétne v odseku o technológii výroby výrobku sa veta: „Formy sú valcovitého tvaru s dnom a sú upletené zo sitiny alebo z iných divo rastúcich rastlín ostrova.“ nahradila vetou „Formy sú valcovitého tvaru s dnom a sú upletené zo sitiny alebo z iných divo rastúcich rastlín ostrova, prípadne z iného materiálu vhodného na styk s potravinami.“

Požadovaná zmena sa týka spôsobu výroby syra „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“, konkrétne materiálov používaných na výrobu foriem. Doplnila sa možnosť používať nielen prírodné materiály, ale aj iné materiály vhodné na styk s potravinami, ktoré sú povolené vnútroštátnymi právnymi predpismi a právnymi predpismi EÚ.

Navrhovaná zmena nemá vplyv na základné vlastnosti konečného výrobku. Zostávajú rovnaké ako vlastnosti stanovené v pôvodnej špecifikácii výrobku.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Dôkaz o pôvode

Opis

V oddiele 4 špecifikácie výrobku sa stanovujú povinné požiadavky týkajúce sa dôkazu o pôvode. Táto zmena nepredstavuje podstatnú zmenu špecifikácie výrobku, ale ide len o aktualizovanie špecifikácie výrobku v súlade s platnými právnymi predpismi.

Do špecifikácie výrobku sa doplnilo, že podniky môžu na zabezpečenie vysledovateľnosti určiť: a) dodávateľa, množstvo a pôvod všetkých dodaných šarží surovín a/alebo výrobkov; b) príjemcu, množstvo a miesto určenia dodaných výrobkov; c) vzájomný vzťah medzi každou šaržou vstupov podľa písmena a) a každou šaržou výstupov podľa písmena b) tohto odseku.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZMENY ZNENIA

Opis

Administratívne zmeny zemepisnej oblasti:

Vymedzená zemepisná oblasť sa aktualizovala v súlade so súčasným administratívnym členením gréckeho územia, pričom nedošlo k zmene vymedzenej oblasti. Účelom tejto zmeny je opísať vymedzenú oblasť v špecifikácii výrobku na základe platného administratívneho členenia (plán Kallikratis). Dôvodom je, že od pôvodného zápisu názvu výrobku do registra sa v Grécku vykonali administratívne reformy.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZMENY ZNENIA

Opis

Kontrolné orgány:

Tento bod sa aktualizoval v súlade so súčasným inštitucionálnym rámcom. Zároveň sa doplnil príslušný kontrolný orgán, ktorým je teraz ELGO-DIMITRA.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZMENY ZNENIA

Opis

Štatistické informácie:

Aktualizovali sa meteorologické prvky. Uvádzajú sa aktualizované údaje o rozložení populácie oviec a kôz na produkciu mlieka podľa druhu chovu vo vymedzenej výrobnej oblasti výrobku, ktorými sa nahradili údaje v pôvodnej špecifikácii výrobku týkajúce sa roku 1991. Dôvodom požadovanej zmeny je uvádzať v špecifikácii výrobku aktuálne štatistické údaje.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“

Ref. č. EÚ: PDO-GR-0445-AM01 – 13.10.2025

1. **Názov (názvy)**

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Grécko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

0406 – Syry a tvaroh

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ je tvrdý syr, ktorý má slanú chuť, príjemnú arómu a charakteristický valcovitý tvar s reliéfnym vzorom.

Tradične sa vyrába z ovčieho mlieka alebo zo zmesi ovčieho a kozieho mlieka v pomere, v ktorom kozie mlieko tvorí najviac 30 %.

Syr „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ má tieto základné vlastnosti:

Chemické zloženie:

— maximálny objem vlhkosti: 38 %

— minimálny obsah tuku v sušine: 40 %

Povolené prídavné látky a technologické pomocné látky:

— Nevyhnutné: chlorid sodný

— Nepovinné:

a) chlorid vápenatý najviac 20 g na 100 kg mlieka;

b) konzervačné látky: používanie konzervačných látok nie je povolené;

c) farbivá: používanie farbív nie je povolené.

Druh syra: tvrdý syr

Tvar: valcovitý

Rozmery: priemer je zvyčajne 10 cm a výška zvyčajne takisto 10 cm.

Hmotnosť: približne najviac 1,5 kg

Kôrka

— Konzistencia: tvrdá, suchá

— Vzhľad: s charakteristickým reliéfnym vzorom

Syrová hmota:

— Textúra: tvrdá s drobnými očkami roztrúsenými v celej hmote

— Farba: biela až žltkastobiela

— Očká s nepravidelným rozložením a nepravidelným tvarom.

Používanie farbív, antibiotík a konzervačných látok v syre nie je povolené.

Výrobok sa predáva buď vcelku, alebo krájaný na kusy.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Mlieko používané na výrobu syra „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ musí spĺňať tieto podmienky.

Mlieko musí pochádzať z ostrova Lesbos.

Druh mlieka: čisté ovčie mlieko alebo zmes ovčieho a kozieho mlieka, pričom podiel kozieho mlieka nepresahuje 30 %.

Požiadavky: mlieko musí pochádzať z plemien kôz a oviec, ktoré sa tradične chovajú v oblasti výroby syra „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ a sú tejto oblasti prispôsobené, pričom prevažujúcim plemenom sú ovce Mytilini. Okrem toho musí byť ich strava založená na flóre tejto oblasti.

Mlieko musí byť kvalitné, surové alebo pasterizované a syr sa z neho musí vyrobiť najneskôr 48 hodín po nadojení. Až do koagulácie sa musí uchovávať v kontrolovaných teplotných podmienkach v súlade s právnymi predpismi. Musí pochádzať z dojenia vykonaného najmenej 10 dní po okotení.

Nie je povolené vyrábať syr „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ z iného druhu mlieka, než sa stanovuje v predchádzajúcom texte. Mlieko použité na výrobu syra „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ sa nesmie zahusťovať ani nesmie obsahovať pridané sušené mlieko, mliečne bielkoviny, kazeináty, farbivá, konzervačné látky alebo antibiotiká.

Do mlieka použitého na výrobu syra „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ možno pridať tradičné syridlo alebo iné enzýmy s podobným účinkom. Pri pasterizácii mlieka sa pridávajú neškodné kultúry baktérií mliečneho kvasenia a chlorid vápenatý v množstve najviac 20 g/100 kg mlieka.

Kŕmenie oviec a kôz sa takmer výlučne zakladá na pasienkoch vyznačujúcich sa všeobecne nízkou pastvovou kapacitou, ale mimoriadne bohatou flórou. Ovce a kozy sa chovajú najmä v horských a polohorských oblastiach. Kŕmia sa predovšetkým pasením. Stáda sa počas teplého obdobia presúvajú na pasienky v horských oblastiach.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Výroba, zrenie a prvotné balenie syra „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ sa vykonávajú v zariadeniach, ktoré sa nachádzajú na ostrove Lesbos.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

S cieľom zabezpečiť vysledovateľnosť konečného výrobku musia byť na obale syra „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ vytlačené tieto identifikačné údaje:

1. iniciály označenia pôvodu: ΛΑ-ΜΥ;
2. sériové číslo obalu a
3. dátum výroby. Príklad: ΛΑ-ΜΥ-1650-20.12.94

Ak sa syr „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ prebaľuje, na novom obale sa uvedú údaje z pôvodného obalu. Subjekt vykonávajúci prebaľovanie môže nahradiť sériové číslo sériovým číslom nového obalu. Okrem toho sa na novom obale uvádza dátum prebalenia a údaje o zodpovednej spoločnosti.

Údaje, ktoré musia byť uvedené na obale, musí skontrolovať príslušný kontrolný orgán.

4.7. *Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti*

Zemepisná oblasť, v ktorej sa vyrába syr „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“, je vymedzená zemepisnými hranicami ostrova Lesbos (známeho aj pod názvom Mytilini) v regionálnej jednotke Lesbos v administratívnom regióne sever Egejského mora.

Na výrobu syra „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ nie je povolené používať mlieko pochádzajúce z oblastí mimo uvedenej oblasti.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zhrnutie súvislosti

Súvislosť výrobku s vymedzenou oblasťou je založená predovšetkým na kvalite surovín používaných na jeho výrobu: čistého ovčieho mlieka alebo zmesi ovčieho a kozieho mlieka. Súvislosť vyplýva aj z používanej technológie výroby, ktorá zodpovedá tradičným metódam výroby syra.

Lesbos je ostrov na severe Egejského mora s rozlohou 1 630 km², ide teda o tretí najväčší grécky ostrov podľa rozlohy. Terén tvoria vyvreté horniny. Štruktúra terénu má ostrovný charakter s pravidelnou postupnosťou strmých alebo veľmi strmých svahov, pričom na pobreží sa vytvorili nížiny. Ostrov má polohorský charakter s najvyšším bodom 965 metrov (vrch Profitis Ilias). Značnú časť rozlohy ostrova zaberajú pasienky.

Grécko má vo všeobecnosti stredomorský typ podnebia. V zime sa tu prejavujú charakteristické znaky mierneho podnebia a v lete znaky subtropických oblastí vysokého tlaku. Inými slovami, zimy bývajú daždivé a letá suché, vyskytuje sa tu nízky ročný úhrn zrážok, mierne zimy, horúce letá a dlhé obdobia slnečného svitu počas celého roka, najmä v teplom období roka. Zimy vo vymedzenej oblasti sú mierne a letá pomerne chladné. Spôsobujú to severovýchodné vetry (známe ako „Meltemi“), ktoré počas letného obdobia prevládajú na ostrovoch Egejského mora.

Prírodnú flóru Grécka tvorí približne 6 000 druhov, z ktorých je 15 % alebo dokonca 20 % endemických. Endemizmus flóry sa v Grécku rozvíjal najmä v izolovaných biotopoch, ako je napríklad región Egejského mora. Ostrovy v Egejskom mori vrátane Lesbosu boli vzhľadom na blízkosť k rastlinám s pôvodom v Malej Ázii významnou trasou pre postupnú migráciu endemických rastlinných druhov z východu do Grécka. Na ostrovoch v Egejskom mori sú rozšírené krovinaté porasty. Osobitne sa uvádza flóra pobrežia, ktorá je do určitej miery homogénna vzhľadom na homogénny charakter podnebia a rozsiahle rozšírenie mnohých druhov. Rozmanitosť obmedzujú faktory ako slabý príliv a odliv, absencia veľkých riek a ďalšie faktory. Pre ovce a kozy sú ideálnymi druhmi na pasenie strukoviny a trávy.

Ovce, ktoré sa chovajú na Lesbose a všeobecne v Grécku, majú z veľkej časti spoločný genetický pôvod. Ich vlastnosti sa však líšia v závislosti od konkrétnych podmienok oblasti, v ktorej sa chovajú. Sú to malé zvieratá prispôsobené náročným geofyzikálnym a klimatickým podmienkam regiónu, ktoré produkujú málo mlieka, 80 – 120 kg ročne, ale ich mlieko je kvalitné. Je to spôsobené predovšetkým spôsobom chovu týchto zvierat a rozmanitosťou flóry v regióne.

Na Lesbose prevláda miestne plemeno oviec Mytilini. Pokiaľ ide o kozy, väčšinu populácie tvoria miestne plemená. Pôvodné kozy sa odlišujú sfarbením a vlastnosťami pôvodných plemien, ako je nízky vzrast, obmedzená plodnosť, nízka produkcia mlieka a silná telesná konštitúcia. Ročná produkcia mlieka sa pohybuje v rozmedzí 50 – 100 kg mlieka v prípade zvierat z horských oblastí a 120 – 150 kg v prípade zvierat z nížinných oblastí. V horských a polohorských oblastiach sa miestne kozy chovajú výlučne voľným pasením.

Chov oviec a kôz má v tejto oblasti tieto hlavné znaky: veľký počet chovov hospodárskych zvierat a malý počet zvierat na jeden chov, pôvodné plemená oviec a kôz, ktoré sú dobre prispôsobené náročným geofyzikálnym a klimatickým podmienkam, ale majú malú dojivosť, a rozšírenosť systému extenzívneho chovu oviec a kôz najmä v horských a polohorských oblastiach. Chov oviec a kôz je založený najmä na pasienkoch s pomerne nízkou pastvovou kapacitou, ale s mimoriadne bohatou flórou a na presúvaní stád na horské pasienky počas teplého obdobia.

Z hľadiska kvality surovín sa ovčie a kozie mlieko výrazne líši od kravského mlieka, a to tak chemickým zložením, ako aj vlastnosťami spojenými s výrobou syra. Táto odlišnosť je ešte zreteľnejšia v prípade miestnych, pôvodných plemien s nízkou dojivosťou, ktoré v Grécku prevažujú. Vzhľadom na osobitné klimatické podmienky a geofyzikálny charakter flóry sa tieto plemená vyznačujú produkciou mlieka s mimoriadne vysokým obsahom tuhých látok a veľmi bohatou arómou.

Ovčie a kozie mlieko sa v porovnaní s kravským mliekom vo všeobecnosti vyznačuje vysokým obsahom bielkovín, tuku a sušiny. Prejavuje sa to na dojivosti a na vlastnostiach syra.

Medzi týmito druhmi mlieka však okrem kvantitatívnych rozdielov existujú aj kvalitatívne rozdiely, ktoré ovplyvňujú výnos syra, ako aj mechanické, fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti syra „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“. Najvýraznejšie sú tieto rozdiely:

a) Ovčie a kozie mlieko neobsahuje karotén. Vďaka tomu má syrenina z týchto druhov mlieka prirodzenú bielu farbu, zatiaľ čo syrenina vyrobená z kravského mlieka má žltkastú farbu.

b) Mliečny tuk je zdrojom zložiek, ktoré významne prispievajú k vytvoreniu arómy a chuti zrelého syra. Prítomnosť nízkomolekulových mastných kyselín v štruktúre tuku v mlieku ovplyvňuje konečnú arómu syra. Ovčie, a najmä kozie mlieko obsahuje významné množstvo kapronátu, kyseliny kaprylovej a kaprónovej, takže syr vyrobený z týchto druhov mlieka má bohatšiu typickú arómu a intenzívnejšiu (pikantnú) chuť, čo sa pri použití kravského mlieka nedosiahne.

c) Tieto tri druhy mlieka sa kvantitatívne a kvalitatívne líšia aj vo frakciách kazeínu, v dôsledku čoho vznikajú odlišné produkty hydrolýzy. Tieto produkty spolu s voľnými mastnými kyselinami sú vo veľkej miere zodpovedné za chuťové vlastnosti syra.

d) Mimoriadne zaujímavá je elektroforetická pohyblivosť α_{s1}-kazeínu v týchto troch druhoch mlieka. Je to vlastnosť, ktorá umožňuje odhaliť akékoľvek falšovanie pridávaním iných druhov mlieka.

Tieto rozdiely v chemickom zložení mlieka majú prirodzene vplyv na fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti syra „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“.

„λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ je tvrdý syr, ktorý má slanú chuť, príjemnú arómu a charakteristický reliéfny vzor. Tradične sa vyrába z ovčieho mlieka alebo zo zmesi ovčieho a kozieho mlieka v pomere, v ktorom kozie mlieko tvorí najviac 30 %. Kvalitatívne vlastnosti syra „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ vyplývajú hlavne z kvality surovín používaných na jeho výrobu a z používanej technológie výroby syra.

Rozvoj chovu oviec a kôz na ostrove Lesbos podobne ako v ostatných častiach Grécka a skutočnosť, že sa objavil už v staroveku ako prevažujúca forma chovu hospodárskych zvierat na mlieko, ktorá je dokonca v niektorých regiónoch výlučnou formou chovu, bol výsledkom špecifických geofyzikálnych a klimatických podmienok tunajšej krajiny, ktoré nie sú priaznivé pre rozvoj chovu stád. Hlavnými a rozhodujúcimi faktormi boli vysoký podiel horských oblastí a suché a horúce klimatické podmienky, ktoré podporujú rast prirodzenej vegetácie len počas určitých relatívne krátkych období roka. Preto sa tu vyvinuli plemená oviec a kôz so silnou telesnou konštitúciou a schopnosťou prispôsobiť sa týmto náročným podmienkam.

Tieto plemená oviec a kôz sú prispôsobené prírodným podmienkam a využívajú pasienky s veľmi rozmanitou flórou, ktorá je vzhľadom na množstvo endemických rastlinných druhov jedinečná. Ovce a kozy sa vyznačujú nízkou produkciou mlieka, ale ich mlieko má mimoriadne bohaté chemické zloženie a vynikajúce organoleptické vlastnosti. Výsledkom kvality ovčieho a kozieho mlieka v kombinácii so skúsenosťami výrobcov syra je rad vynikajúcich syrov, medzi ktoré patrí aj syr „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“.

Dôležitou črtou horských a polohorských pasienkov na Lesbose je skutočnosť, že sa tu nepoužívajú herbicídy, pesticídy, prípravky na ničenie buriny, insekticídy atď. Zároveň je v týchto oblastiach mimoriadne nízka koncentrácia olova a iných znečisťujúcich látok, pretože tu nie sú veľké cesty. V dôsledku neprítomnosti takýchto látok v tunajšom prostredí a vo flóre, ktorou sa ovce a kozy v horských a polohorských oblastiach výlučne živia, sú mlieko a syr, ktoré sa tu produkujú, málo kontaminované alebo nie sú vôbec kontaminované, čo nemožno povedať o mlieku zvierat kŕmených pestovanými krmivami.

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ je tradičný syr, ktorý vznikol a vyvinul sa na ostrove Lesbos. Vyrába sa nepretržite už desiatky rokov, a to hlavne z ovčieho mlieka alebo zo zmesi ovčieho a kozieho mlieka. Tento výrobok je v Grécku veľmi rozšírený a jeho spotreba na obyvateľa dosahuje na miestnom trhu značnú mieru. Tento tradičný syr z Lesbosu si vďaka svojmu výraznému tvaru a vynikajúcim organoleptickým vlastnostiam získal veľmi dobrú povesť, ktorá sa od začiatku minulého storočia rozšírila aj do ostatných častí Grécka.

Názov „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ („ladotyri“: syr konzervovaný v oleji) je odvodený od spôsobu, akým sa syr uchováva a konzervuje. Obvykle sa uchovával v olivovom oleji, ktorý je všeobecne známy ako „ladi“. Ostrov Lesbos je známy predovšetkým produkciou a kvalitou olivového oleja.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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