C/2026/131

12.1.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/131)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“

Ref. št. EU: PDO-GR-0445-AM01 – 13. oktober 2025

1. **Ime proizvoda**

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Grčija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za razvoj podeželja in prehrano, direktorat za sheme kakovosti in ekološko kmetovanje

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Vse spremembe v obvestilu pomenijo standardno spremembo specifikacije proizvoda „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“, saj jih ni mogoče šteti za spremembo na ravni Unije, ker ne ustrezajo nobenemu od pogojev iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143. To pomeni, da ne vključujejo spremembe imena ali uporabe imena ali tveganja za izničenje povezave z geografskim območjem ali dodatnih omejitev pri trženju proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih sprememb**

Naslov

METODA PROIZVODNJE

Opis

Spremenjen je bil oddelek 5 Metoda proizvodnje specifikacije proizvoda, in sicer je bil stavek v odstavku o proizvodni tehnologiji „siri zorijo v prostorih z visoko relativno vlažnostjo, približno 85 %, in temperaturo 12–16 °C najmanj tri mesece“ nadomeščen s stavkom „siri zorijo v prostorih z visoko relativno vlažnostjo, približno 85 %, in temperaturo do 16 °C najmanj tri mesece“.

Ta sprememba se zahteva, ker so se sodobna tehnologija, pogoji (pasterizacija in stabilne razmere za proizvodnjo, izboljšanje kakovosti surovega mleka itd.) in uporabljene mlečnokislinske kulture od časa prvotne vloge znatno izboljšali.

Zlasti današnja uporaba sodobnih sredstev, orodij in predvsem mlečnokislinskih kultur za znižanje vrednosti pH sira uspešno omogoča hitrejše zorenje sira. Tako se siri stabilizirajo v časovnem okviru, ki ga pozna vsak proizvajalec, odvisno od uporabljenih mlečnokislinskih kultur in temperatur, ki ustrezajo prvotnim aktivnim mikrobnim sevom. Da bi se proizvajalci izognili prekomerni zrelosti, zaradi katere bi sir po končanem zorenju dobil intenzivne okuse, želijo intenzivno zorenje prekiniti z uporabo nižjih temperatur. Proces zorenja se pri temperaturah, nižjih od strogo določene najnižje meje 12 °C, ne spremeni. Pač pa se nadaljuje z drugačno hitrostjo. Zorenje sira se nadaljuje v hladilniku, dokončanje zorenja pa se preveri z merjenjem fizikalnih in kemičnih lastnosti (kot je aktivna kislost, tj. vrednost pH). Ni strogo povezano le s temperaturo zorenja.

Drug razlog za zahtevo po spremembi je, da so temperature zorenja, določene v prvotni specifikaciji proizvoda, omogočale razvoj plesni na sirih, kar je povzročalo kontaminacijo. Ta težava se je pojavila v sodobnih zorilnicah, kjer zrak kroži v zaprtem krogu. Starejši obrati pa takšnih sistemov niso imeli.

Iz teh razlogov se šteje, da je treba spremeniti najnižjo vrednost v temperaturnem razponu za zorenje sira.

Predlagana sprememba ne vpliva na bistvene značilnosti končnega proizvoda. Te ostajajo enake kot v prvotni specifikaciji proizvoda. To je bilo posebej dokazano s poskusom, izvedenim na 60 vzorcih sirov z označbo „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“. Polovica vzorcev je dozorela pri temperaturah med 12 °C in 16 °C, preostali pa so dozoreli pri temperaturah v temperaturnem razponu (pod 16 °C), zahtevanem s spremembo. Ugotovljeno je bilo, da po soljenju in stabilizaciji vrednosti pH vzorcev sira ni statistično pomembnih razlik v glavnih značilnostih proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

METODA PROIZVODNJE

Opis

Spremenjen je bil oddelek 6(I) Proizvodna tehnologija specifikacije proizvoda, in sicer je bil stavek v odstavku o proizvodni tehnologiji „Modeli so valjasti, z dnom in tkani iz rogoza ali drugih divjih rastlin z otoka.“ nadomeščen s stavkom „Modeli so valjasti, z dnom in tkani iz rogoza ali drugih divjih rastlin z otoka ali drugega materiala, primernega za stik z živili.“

Zahtevana sprememba se nanaša na metodo proizvodnje sira „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“, zlasti na materiale, ki se uporabljajo za izdelavo modelov. Dodana je bila možnost, da se poleg naravnih materialov uporabijo tudi drugi materiali, primerni za stik z živili, ki jih dovoljujeta nacionalna zakonodaja in zakonodaja EU.

Predlagana sprememba ne vpliva na bistvene značilnosti končnega proizvoda. Te ostajajo enake kot v prvotni specifikaciji proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Dokazilo o poreklu

Opis

V oddelku 4 specifikacije proizvoda so določene zahteve, ki jih je treba izpolniti v zvezi z dokazilom o poreklu. S to spremembo specifikacija proizvoda ni bila bistveno spremenjena, temveč je bila posodobljena v skladu z veljavno zakonodajo.

V specifikacijo proizvoda je bilo dodano, da lahko podjetja za zagotovitev sledljivosti določijo: (a) dobavitelja, količino in poreklo vseh dobavljenih serij surovin in/ali proizvodov; (b) prejemnika, količino in namembni kraj dobavljenih proizvodov; (c) korelacijo med vsako vhodno serijo iz točke (a) in vsako izhodno serijo iz točke (b) tega odstavka.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

REDAKCIJSKE SPREMEMBE

Opis

Upravne spremembe na geografskem območju

Razmejeno geografsko območje je bilo posodobljeno v skladu s sedanjimi upravnimi enotami grškega ozemlja, ne da bi bilo kakor koli spremenjeno razmejeno območje. Namen te spremembe je v specifikaciji proizvoda opisati razmejeno območje z uporabo trenutno veljavnih upravnih enot (načrt Kalikratis). V Grčiji so bile namreč po prvotni registraciji imena proizvoda izvedene upravne reforme.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

REDAKCIJSKE SPREMEMBE

Opis

Nadzorni organi

Zadevna točka je bila posodobljena v skladu s sedanjim institucionalnim okvirom. Dodan je bil tudi pristojni nadzorni organ, ki je zdaj ELGO-DIMITRA.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

REDAKCIJSKE SPREMEMBE

Opis

Statistični podatki

Meteorološki elementi so bili posodobljeni. Predstavljeni so posodobljeni podatki o porazdelitvi populacije ovc in koz mlekaric po vrsti reje na razmejenem območju proizvodnje proizvoda, ki nadomeščajo podatke iz prvotne specifikacije proizvoda za leto 1991. Razlog za zahtevano spremembo je, da se v specifikaciji proizvoda zagotovijo posodobljeni statistični podatki.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“

Ref. št. EU: PDO-GR-0445-AM01 – 13. oktober 2025

1. **Ime**

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Grčija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

0406 – Sir in skuta

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ je trdi sir s slanim okusom, prijetnim vonjem in značilno reliefno valjasto obliko.

Tradicionalno se proizvaja iz ovčjega mleka ali mešanice ovčjega in kozjega mleka v takem razmerju, da kozje mleko ne presega 30 % celotne količine.

Osnovne značilnosti sira „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“:

Kemična sestava:

— najvišja vlažnost: 38 %,

— najnižja vsebnost maščobe v suhi snovi: 40 %.

Dovoljeni aditivi in pomožna tehnološka sredstva:

— bistveno: natrijev klorid,

— neobvezno:

(a) kalcijev klorid do 20 g na 100 kg mleka;

(b) konzervansi: uporaba konzervansov ni dovoljena;

(c) barvila: uporaba barvil ni dovoljena.

Vrsta sira: trdi sir

Oblika: valjasta

Mere: premer je običajno 10 cm, višina pa prav tako 10 cm.

Teža: približno do 1,5 kg

Skorja

— Konsistenca: trda, suha

— Videz: z značilnim reliefnim vzorcem

Sirno testo

— Tekstura: trda, z majhnimi očesi, razpršenimi po vsem testu

— Barva: bela do rumenkasto bela

— Očesa so neenakomerno porazdeljena in nepravilne oblike.

Uporaba barvil, antibiotikov in konzervansov v siru ni dovoljena.

Proizvod se da na voljo cel ali v kosih.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Mleko, ki se uporablja za proizvodnjo sira „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“, mora izpolnjevati naslednje pogoje.

Mleko mora izvirati z otoka Lezbos.

Vrsta mleka: čisto ovčje mleko ali mešanica ovčjega in kozjega mleka, pri čemer slednje ne presega 30 % skupne količine.

Zahteve: mleko mora izvirati iz pasem koz in ovc, ki se tradicionalno vzrejajo in so prilagojene območju proizvodnje sira „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“, pri čemer je prevladujoča pasma pasma ovc mytilini. Poleg tega mora njihova prehrana temeljiti na flori tega območja.

Mleko mora biti dobre kakovosti, surovo ali pasterizirano, in predelano v sir najpozneje v 48 urah po molži. Do koagulacije ga je treba hraniti v razmerah z nadzorovano temperaturo v skladu z zakonskimi določbami. Izvirati mora iz molž, ki se opravijo najmanj deset dni po kotitvi.

Proizvodnja sira „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ iz vrste mleka, ki ni določena zgoraj, ni dovoljena. Mleko, ki se uporablja za proizvodnjo sira „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“, ne sme biti zgoščeno ali vsebovati dodanega mleka v prahu, mlečnih beljakovin, kazeinatov, barvil, konzervansov ali antibiotikov.

Mleku, ki se uporablja za proizvodnjo sira „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“, se lahko dodajo tradicionalno sirilo ali drugi encimi s podobnim učinkom. Ko je mleko pasterizirano, se dodajo neškodljive kulture kislinskih bakterij in kalcijev klorid, in sicer do 20 g/100 kg mleka.

Krma ovc in koz skoraj izključno temelji na pašnikih z na splošno majhno pašno zmogljivostjo, vendar s posebej bogato floro. Ovce in koze se večinoma vzrejajo na goratih in polgoratih območjih. Prehranjujejo se predvsem s pašo. Črede se v toplem obdobju selijo na pašnike na goratih območjih.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Proizvodnja, zorenje in začetno pakiranje sira „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ potekajo v obratih na otoku Lezbos.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

-

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Da bi se zagotovila sledljivost končnega proizvoda, morajo biti na embalaži proizvoda „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ natisnjeni naslednji identifikacijski podatki:

1. začetne črke označbe porekla: ΛΑ-ΜΥ;

2. serijska številka embalaže in

3. datum izdelave. Primer: ΛΑ-ΜΥ-1650-20.12.94.

Če se sir „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ prepakira, se podatki z originalne embalaže navedejo na novi embalaži. Izvajalec prepakiranja lahko serijsko številko nadomesti s serijsko številko nove embalaže. Poleg tega se na novi embalaži navedejo datum prepakiranja in podatki o odgovornem podjetju.

Podatke, ki morajo biti navedeni na embalaži, mora preveriti pristojni nadzorni organ.

4.7 *Jedrnata opredelitev geografskega območja*

Geografsko območje, na katerem se proizvaja sir „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“, je opredeljeno z geografskimi mejami otoka Lezbos (znanega tudi kot Mitilini) v regionalni enoti Lezbos v upravni regiji Severnoegejski otoki.

Mleka, ki izvira z območij zunaj zgoraj navedenega območja, ni dovoljeno uporabljati za proizvodnjo sira „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povzetek povezave

Povezava proizvoda z razmejenim območjem temelji predvsem na kakovosti surovin, uporabljenih za njegovo proizvodnjo: čisto ovčje mleko ali mešanica ovčjega in kozjega mleka. Obstaja tudi povezava z uporabljeno proizvodno tehnologijo, ki je v skladu s tradicionalnimi metodami izdelave sira.

Lezbos je severnoegejski otok s površino 1 630 km², tako da je po površini tretji največji otok v Grčiji. Teren je magmatskega izvora. Struktura terena je otoškega značaja, s stalnim izmenjavanjem strmih ali zelo strmih pobočij, ki na obalnih območjih tvorijo nižine. Otok je polgorat, z najvišjo točko na 965 metrih (vrh Profitis Ilias). Pašniki zavzemajo velik del površine otoka.

Na splošno ima Grčija sredozemsko podnebje. To pozimi kaže značilnosti zmernega podnebja, poleti pa značilnosti subtropskih območij visokega zračnega pritiska. Z drugimi besedami, Grčija ima deževne zime in suha poletja, nizko letno količino padavin, mile zime, vroča poletja in dolga obdobja sončnega vremena skozi vse leto, zlasti v toplem delu leta. Zime na razmejenem območju so mile, poletja pa razmeroma hladna. To je posledica severovzhodnih vetrov (znanih kot *meltemi*), ki v poletnem obdobju prevladujejo na egejskih otokih.

Naravno floro Grčije sestavlja približno 6 000 vrst, od katerih je 15 % ali celo 20 % endemičnih. Endemizem flore v Grčiji je uspeval predvsem v izoliranih habitatih, kot je egejska regija. Egejski otoki, vključno z Lezbosom, so bili pomembna pot za postopno selitev endemičnih rastlinskih vrst z vzhoda v Grčijo, in sicer zaradi bližine rastlin, ki izvirajo iz Male Azije. Na egejskih otokih je zelo razširjeno grmičevje. Posebej se omenja flora obalnih območij, ki je zaradi homogenosti podnebja in široke razširjenosti številnih vrst nekoliko homogena. Zaradi šibkih plim, odsotnosti velikih rek in drugih dejavnikov je raznolikost omejena. Za ovce in koze so stročnice in trave idealne vrste za pašo.

Ovce, ki se vzrejajo na Lezbosu in na splošno v Grčiji, imajo večinoma skupno genetsko ozadje. Vendar se njihove značilnosti razlikujejo glede na specifične razmere na območju, na katerem se vzrejajo. To so majhne živali, prilagojene težkim geofizičnim in podnebnim razmeram v regiji, ki proizvedejo malo mleka, 80–120 kg letno, vendar je njihovo mleko odlične kakovosti. To je predvsem rezultat načina reje živali in raznolikosti flore v regiji.

Lokalna pasma ovc mytilini je prevladujoča pasma na Lezbosu. Kar zadeva koze, večino populacije sestavljajo lokalne pasme. Pri avtohtonih kozah obstajajo razlike v obarvanosti in značilnostih avtohtonih pasem, kot so majhnost, omejena plodnost, nizka mlečnost in močna konstitucija. Letna proizvodnja mleka znaša od 50 kg do 100 kg mleka pri živalih z goratih območij in od 120 kg do 150 kg pri živalih z nižinskih območij. Na goratih in polgoratih območjih se lokalne koze vzrejajo izključno s prosto pašo.

Ključne značilnosti reje ovc in koz na tem območju so veliko število živinorejskih gospodarstev in majhno število živali na posamezno gospodarstvo, avtohtone pasme ovc in koz, ki so dobro prilagojene težkim prevladujočim geofizičnim in podnebnim razmeram, vendar imajo nizko mlečnost, ter razširjenost sistema ekstenzivne reje ovc in koz predvsem na goratih in polgoratih območjih. Reja ovc in koz temelji predvsem na pašnikih s precej majhno pašno zmogljivostjo, vendar s posebej bogato floro, ter na selitvi čred na gorske pašnike v toplem obdobju.

Kar zadeva kakovost surovin, se ovčje in kozje mleko bistveno razlikujeta od kravjega mleka, tako po kemični sestavi kot po sirarskih lastnostih. Te razlike so še bolj očitne pri lokalnih avtohtonih pasmah z nizko mlečnostjo, ki prevladujejo v Grčiji. Zaradi posebnih podnebnih razmer in geofizične narave flore je za te pasme značilno, da dajejo mleko s posebej visoko vsebnostjo suhe snovi in zelo bogato aromo.

Na splošno sta za ovčje in kozje mleko značilni visoka vsebnost beljakovin, maščob in suhe snovi v primerjavi s kravjim mlekom. To vpliva na donos in lastnosti sira.

Vendar poleg kvantitativnih razlik obstajajo tudi kvalitativne razlike med vrstami mleka, ki vplivajo na donos sira ter na mehanske, fizikalne, kemijske in organoleptične lastnosti sira „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“. Najopaznejše razlike so naslednje:

(a) v ovčjem in kozjem mleku niso prisotni karoteni. Zato ima sirnina, proizvedena iz tega mleka, naravno belo barvo, v nasprotju s sirnino, proizvedeno iz kravjega mleka, ki je rumenkaste barve;

(b) mlečna maščoba je vir sestavin, ki pomembno prispevajo k vonju in okusu zrelega sira. Prisotnost maščobnih kislin z majhno molekulsko maso v maščobni strukturi mleka vpliva na končno aromo sira. Ovčje mleko in zlasti kozje mleko vsebujeta pomembne količine kaproata ter kaprilne in kaprojske kisline, zato je značilni vonj sira, proizvedenega iz teh vrst mleka, bogatejši, okus pa intenzivnejši (pikanten), česar ni mogoče doseči z uporabo kravjega mleka;

(c) obstajajo tudi kvantitativne in kvalitativne razlike v kazeinskih frakcijah v teh treh vrstah mleka, zaradi česar se produkti hidrolize razlikujejo. Ti produkti so skupaj s prostimi maščobnimi kislinami v veliki meri odgovorni za značilnosti okusa sira;

(d) elektroforezna mobilnost alfa$_{s1}$-kazeina v teh treh vrstah mleka je še posebej zanimiva. To je lastnost, ki omogoča, da se odkrije morebitno ponarejanje z uporabo drugih vrst mleka.

Seveda te razlike v kemični sestavi mleka vplivajo na fizikalne, kemijske in organoleptične lastnosti sira „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“.

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ je trdi sir s slanim okusom, prijetnim vonjem in značilnim reliefnim vzorcem. Tradicionalno se proizvaja iz ovčjega mleka ali mešanice ovčjega in kozjega mleka v takem razmerju, da kozje mleko ne presega 30 % celotne količine. Kakovostne značilnosti sira „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ izhajajo predvsem iz kakovosti uporabljene surovine in iz uporabljene tehnologije izdelave sira.

Razvoj ovčereje in kozjereje na Lezbosu, tako kot v preostali Grčiji, ter njun pojav že od antičnih časov kot prevladujoče, ponekod celo izključne oblike mlečne živinoreje, sta bila posledica posebnih geofizičnih in podnebnih razmer v državi, ki niso naklonjene razvoju čredne reje. Glavna in odločilna dejavnika sta bila velik delež goratih območij ter suhe in vroče podnebne razmere, ki so ugodne za naravno vegetacijo le v nekaterih razmeroma kratkih obdobjih leta. Tako so se razvile pasme ovc in koz, ki imajo močno konstitucijo in so se sposobne prilagoditi na te zahtevne razmere.

Te pasme ovc in koz so prilagojene naravnim razmeram in izkoriščajo pašnike z izjemno raznoliko floro, ki je edinstvena zaradi številnih endemičnih rastlinskih vrst. Za ovce in koze je značilna nizka mlečnost, vendar tudi mleko s posebej bogato kemično sestavo in odličnimi organoleptičnimi lastnostmi. Kakovost ovčjega in kozjega mleka v kombinaciji z izkušnjami sirarjev omogoča izdelavo vrste vrhunskih sirov, med katerimi je tudi sir „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“.

Pomembna značilnost gorskih in polgorskih pašnikov na Lezbosu je odsotnost herbicidov, pesticidov, sredstev za zatiranje plevela, insekticidov itd. Hkrati je koncentracija svinca in drugih onesnaževal izjemno nizka, ker na teh območjih ni glavnih cest. Ker ni takih snovi v okolju in flori, s katero se izključno prehranjujejo ovce in koze z goratih in polgoratih območij, sta mleko in sir, ki se tam proizvajata, drugače kot mleko živali, krmljenih z gojeno živalsko krmo, kontaminirana le malo ali sploh nič.

„Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ je tradicionalni sir, ki so ga ustvarili in razvili na Lezbosu. Proizvaja se neprekinjeno že več desetletij, predvsem iz ovčjega mleka ali mešanice ovčjega in kozjega mleka. Proizvod se v Grčiji pogosto uživa, njegova poraba na prebivalca pa je na lokalnem trgu precejšnja. Ta tradicionalni sir z Lezbosa je s svojo značilno obliko in priznanimi organoleptičnimi lastnostmi pridobil zelo dober sloves, ki se je od začetka prejšnjega stoletja razširil tudi v preostalo Grčijo.

Sir „Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis“ je dobil ime (*ladotyri*: sir, shranjen v olju) po načinu shranjevanja in konzerviranja. Včasih so ga shranjevali v oljčnem olju, splošno znanem kot *ladi*. Otok Lezbos je še posebej znan po proizvodnji in kakovosti oljčnega olja.

Elektronski sklic (url) na objavo specifikacije proizvoda

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