C/2026/131

12.1.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/131)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”

EU ref. nr: PDO-GR-0445-AM01 – 13 oktober 2025

1. **Produktens namn**

”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Grekland

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för landsbygdsutveckling och livsmedel, direktoratet för kvalitetsordningar och ekologiskt jordbruk.

6. **Klassificering som standardändring**

Alla ändringar i meddelandet utgör en standardändring av produktspecifikationen för ”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”, med tanke på att de inte kan betraktas som en unionsändring, eftersom de inte omfattas av något av villkoren i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143. Detta innebär att de inte medför någon ändring av namnet eller användningen av namnet eller riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området eller någon ökad begränsning av handeln med produkten.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

PRODUKTIONSMETOD

Beskrivning

Avsnitt 5 ”Produktionsmetod” i produktspecifikationen har ändrats, särskilt i punkten som rör produktens tillverkningsteknik, har frasen: ”Ostarna lagras i rum med hög relativ fuktighet, cirka 85 %, och en temperatur på 12–16 °C i minst tre månader” ersatts med frasen ”Ostarna lagras i rum med hög relativ fuktighet, cirka 85 %, och en temperatur på upp till 16 °C i minst tre månader”.

Denna ändring begärs på grund av att den moderna tekniken, villkoren (pastörisering och stabila produktionsförhållanden, kvalitativa förbättringar av den obehandlade mjölken osv.) och de mjölksyrakulturer som används har förbättrats avsevärt sedan den ursprungliga ansökan gjordes.

I synnerhet möjliggör dagens användning av moderna medel, verktyg och särskilt användningen av mjölksyrakulturer för att minska ostens pH-värde att osten framgångsrikt kan mognadslagras snabbare. Detta medför att ostarna stabiliseras inom en tidsram som varje producent har kännedom om, beroende på vilka mjölksyrakulturer de använder och vilka temperaturer som är lämpliga för de ursprungliga aktiva mikrobiella stammar som används. För att försöka att undvika övermognad som skulle ge osten intensiv smak efter avslutad mognad vill producenterna därför avbryta den intensiva mognadslagringen genom att använda lägre temperaturer. Vid temperaturer som är lägre än den strikt angivna lägsta gränsen på 12 °C ändras inte mognadsprocessen. Den fortsätter emellertid i ett annat tempo. Osten fortsätter att mognadslagras i kylen och huruvida mognaden har avslutats kontrolleras genom mätning av fysikaliska och kemiska egenskaper (t.ex. aktiv syra, dvs. pH-värde). Den är inte enbart strikt kopplad till mognadstemperaturen.

En annan anledning till den begärda ändringen är att de mognadstemperaturer som fastställdes i den ursprungliga produktspecifikationen underlättade att ostarna började mögla, vilket leder till kontaminering. Detta problem har uppkommit i moderna kylrum för mognadslagring där man använder slutna luftkretsar. Sådana typer av system fanns emellertid inte i äldre anläggningar.

Mot denna bakgrund ansågs det vara nödvändigt att ändra minimivärdet i temperaturintervallet för mognadslagringen av osten.

Den föreslagna ändringen påverkar inte produktens väsentliga egenskaper. Dessa förblir desamma som i den ursprungliga produktspecifikationen. Detta visar särskilt ett experiment som utförts på 60 prover av ost med namnet ”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”. Hälften av proverna mognadslagrades vid temperaturer mellan 12 och 16 °C och de återstående proverna mognadslagrades vid temperaturer inom det temperaturintervall (under 16 °C) som begärts genom ändringen. Några skillnader av statistisk betydelse konstaterades inte när det gällde produktens huvudsakliga egenskaper efter torrsaltning och stabilisering av ostprovernas pH-värde.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

PRODUKTIONSMETOD

Beskrivning

Avsnitt 6(I), ”Tillverkningsteknik”, i produktspecifikationen har ändrats, särskilt i punkten som rör produktens tillverkningsteknik, har meningen: ”Formarna är cylindriska, med bottenplattor, och vävda av säv eller andra vilda växter på ön.” ersatts med meningen ”Formarna är cylindriska, med bottenplattor, och vävda av säv eller andra vilda växter på ön eller annat material som lämpar sig för kontakt med livsmedel”.

Den begärda ändringen avser produktionsmetoden för osten ”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”, särskilt de material som används för att framställa formarna. Möjligheten att inte enbart använda naturmaterial, utan även andra material som lämpar sig för kontakt med livsmedel och som godkänts genom nationell lagstiftning och EU-lagstiftning, har införts.

Den föreslagna ändringen påverkar inte produktens väsentliga egenskaper. Dessa förblir desamma som i den ursprungliga produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Bevis på ursprung

Beskrivning

I avsnitt 4 i produktspecifikationen fastställs de krav som måste uppfyllas vad gäller bevis på ursprung. Denna ändring medför inte någon väsentlig ändring av produktspecifikationen, utan den har uppdaterats i enlighet med gällande lagstiftning.

I produktspecifikationen har lagts till att företagen, för att säkerställa spårbarhet, kan fastställa följande: a) Leverantören, mängden och ursprunget för alla partier råvaror och/eller produkter som tillhandahålls. b) Mottagaren, mängden och destinationen för levererade produkter. c) Sambandet mellan varje parti som mottas enligt led a och varje parti som levereras enligt led b i denna punkt.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRINGAR AV ORDALYDELSEN

Beskrivning

Administrativa ändringar av det geografiska området:

Det avgränsade geografiska området har uppdaterats i överensstämmelse med den nuvarande administrativa indelningen av det grekiska territoriet, utan någon ändring av det avgränsade området. Syftet med denna ändring är att det avgränsade området ska beskrivas med hjälp av den administrativa indelning som för närvarande är tillämplig (Kallikratis-planen) i produktspecifikationen. Detta eftersom administrativa reformer har genomförts i Grekland sedan produktnamnet ursprungligen registrerades.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRINGAR AV ORDALYDELSEN

Beskrivning

Inspektionsorgan:

Den särskilda punkten har uppdaterats i överensstämmelse med den nuvarande institutionella ramen. Den behöriga inspektionsmyndigheten, numera ELGO-DIMITRA, har även lagts till.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRINGAR AV ORDALYDELSEN

Beskrivning

Statistisk information:

De meteorologiska delarna har uppdaterats. Uppdaterade uppgifter presenteras om fördelningen av bestånden av mjölkproducerande får och getter, efter typ av uppfödning, i produktens avgränsade produktionsområde, vilka ersätter uppgifterna i den ursprungliga produktspecifikationen som hänför sig till år 1991. Skälet till den begärda ändringen är att aktuell statistik ska tillhandahållas i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”

EU ref. nr: PDO-GR-0445-AM01 – 13.10.2025

1. **Namn**

Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Grekland

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

0406 – Ost och ostmassa

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” är en hårdost med salt smak, angenäm arom och en karakteristisk mönstrad cylindrisk form.

Traditionellt sett framställs den av fårmjölk eller en blandning av får- och getmjölk i ett förhållande där getmjölken sammantaget inte överstiger 30 %.

Osten ”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” har följande grundläggande egenskaper:

Kemisk sammansättning

— Vattenhalt, högst: 38 %

— Lägsta fetthalt i torrsubstans: 40 %

Tillåtna tillsatser och processhjälpmedel:

— Väsentlig: natriumklorid

— Valfritt:

a) Kalciumklorid upp till 20 g per 100 kg mjölk

b) Konserveringsmedel: Användning av konserveringsmedel är förbjudet

c) Färgämnen: Användning av färgämnen är förbjudet

Ostsort: hårdost

Form: cylinderformad

Mått: Diametern är normalt 10 cm och höjden är också normalt 10 cm.

Vikt: Ungefär upp till 1,5 kg.

Skorpa

— Konsistens: Hård, torr

— Utseende: Med ett karakteristiskt präglat mönster.

Ostmassa

— Textur: Hård med små hål fördelade i hela massan.

— Färg: Vit till gulvit.

— Ojämnt fördelade hål och med oregelbunden form.

Användning av färgämnen, antibiotika och konserveringsmedel i osten är inte tillåten.

Produkten tillhandahålls antingen hel eller i delar.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Den mjölk som används för att producera osten ”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” måste uppfylla följande villkor:

Mjölken måste härstamma från ön Lesbos.

Typ av mjölk: Ren fårmjölk eller en blandning av får- och getmjölk, där getmjölken sammantaget inte överstiger 30 %.

Krav: Mjölken måste härstamma från get- och fårraser som traditionellt föds upp och anpassas till ostens produktionsområde, där får av rasen Mytilini utgör den dominerande rasen. Deras föda måste dessutom baseras på floran i detta område.

Mjölken måste ha god kvalitet, vara obehandlad eller pastöriserad och användas för ostframställning senast 48 timmar efter mjölkningsprocessen. Fram till koaguleringen ska den förvaras under kontrollerade temperaturförhållanden i enlighet med bestämmelserna i lagstiftningen. Mjölken måste härstamma från mjölkningar som äger rum minst tio dagar efter födseln.

Det är inte tillåtet att producera osten ”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” av en annan typ av mjölk än den ovan föreskrivna. Den mjölk som används för framställning av osten ”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” får inte vara koncentrerad eller innehålla tillsatser av mjölkpulver, mjölkproteiner, kaseinater, färgämnen, konserveringsmedel eller antibiotika.

Traditionell löpe eller andra enzymer med liknande effekt får tillsättas i den mjölk som används vid framställningen av osten ”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”. När mjölken pastöriseras tillsätts ofarliga sura bakteriekulturer och kalciumklorid, i mängder upp till 20 g/100 kg mjölk.

Fåren och getterna utfodras nästan uteslutande på betesmarker där beteskapaciteten i allmänhet är låg, men där floran är särskilt rik. Får och getter föds i första hand upp i bergsområden och områden med kuperad terräng. De utfodras främst genom bete. Under den varma perioden flyttas hjordarna till betesmarker i bergsområden.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

All produktion, mognadslagring och den första förpackningen av osten ”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” genomförs i anläggningar som är belägna på ön Lesbos.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

-

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

För att säkerställa att slutprodukten är spårbar ska följande identifieringsuppgifter anges på förpackningen till ”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”:

1. De första bokstäverna i ursprungsbeteckningen: ΛΑ-ΜΥ.
2. Förpackningens serienummer.
3. Tillverkningsdatum. Exempel: ΛΑ-ΜΥ-1650-20.12.94.

Om osten ”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” ompaketeras anges uppgifter från originalförpackningen på den nya förpackningen. Den som ompaketerar osten får ersätta serienumret med den nya förpackningens serienummer. Dessutom ska datumet för ompaketeringen och uppgifter om det ansvariga företaget anges på den nya förpackningen.

De uppgifter som måste anges på förpackningen ska kontrolleras av den behöriga inspektionsmyndigheten.

4.7 *Kort beskrivning av det geografiska området*

Det geografiska område där ”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” framställs avgränsas av de geografiska gränserna för ön Lesbos (även kallad Mytilini) i den regionala enheten Lesbos i den Nordegeiska administrativa regionen.

Mjölk som härstammar från områden utanför ovannämnda område får inte användas vid framställningen av ”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”.

5. **Samband med det geografiska området**

Sammanfattning av sambandet

Produktens samband med det avgränsade området baseras främst på kvaliteten på de råvaror som används för att framställa den, nämligen ren fårmjölk eller en blandning av får- och getmjölk. Det föreligger även ett samband med den tillverkningsteknik som används, vilken överensstämmer med de traditionella osttillverkningsmetoderna.

Lesbos är en ö i Nordegeiska havet med en yta på 1 630 km², vilket gör att den till ytan utgör Greklands tredje största ö. Terrängen är vulkanisk. Terrängen har en struktur som är typisk för öar, med regelbundet omväxlande branta eller mycket branta sluttningar, vilka bildar lågland i kustområdena. Ön har kuperad terräng med en högsta punkt på 965 meter (toppen Profitis Ilias). En betydande del av öns yta utgörs av betesmarker.

Grekland har generellt ett medelhavsklimat. Landet har ett tempererat klimat under vintern och uppvisar under sommaren samma karaktär som subtropiska områden med högtryck. Med andra ord har landet regniga vintrar och torra somrar, låg årlig nederbörd, milda vintrar, varma somrar och långa perioder med solsken under hela året, särskilt under årets varma period. Vintrarna är milda i det avgränsade området och somrarna är relativt kyliga. Detta beror på den nordostliga vind (känd som *meltemi*) som dominerar under sommarperioden på öarna i Egeiska havet.

Greklands naturliga flora består av cirka 6 000 arter, varav 15 %, eller till och med 20 %, är inhemska. Den inhemska floran i Grekland har huvudsakligen utvecklats i isolerade livsmiljöer, såsom den egeiska regionen. Som de andra egeiska öarna har Lesbos varit viktig för spridningen av inhemska växtarter till Grekland österifrån, tack vare närheten till växter med ursprung i Mindre Asien. På de egeiska öarna finns utbredd buskvegetation. Det hänvisas i synnerhet till floran längsmed kusterna, som är ganska homogen på grund av det homogena klimatet och den stora spridningen av många arter. Det svaga tidvattnet, avsaknaden av stora floder samt andra faktorer har begränsat mångfalden. För får och getter är baljväxter och gräs idealiska arter för bete.

De får som föds upp på Lesbos och mer generellt i Grekland har till stor del en gemensam genetisk bakgrund. Deras egenskaper varierar emellertid beroende på de särskilda förhållandena i det område där de föds upp. Djuren är små och anpassade till de svåra geofysiska förhållandena och klimatförhållandena i regionen och de producerar små mängder mjölk, 80–120 kg per år, men den är av god kvalitet. Detta beror främst på det sätt på vilket djuren föds upp och på den rika floran i regionen.

Den lokala fårrasen Mytilini utgör den dominerande rasen på Lesbos. När det gäller getter består merparten av besättningen av lokala raser. De inhemska getterna har varierande färg och har de egenskaper som är kännetecknande för inhemska raser, t.ex. liten storlek, begränsad fruktsamhet, liten mjölkproduktion och stark fysik. Den årliga mjölkproduktionen varierar mellan 50–100 kg mjölk för djur från bergsområden och 120–150 kg för djur från låglänta områden. I bergsområden och i områden med kuperad terräng föds de lokala getterna uteslutande upp genom fritt bete.

De centrala inslagen i får- och getuppfödningen i detta område är följande: Det stora antalet uppfödare och det låga antalet djur per uppfödare, de inhemska får- och getraserna, vilka är väl anpassade till de rådande svåra geofysiska förhållandena och klimatförhållandena, men producerar små mängder mjölk och att systemet med extensiv uppfödning av får och getter huvudsakligen förekommer i bergsområden och områden med kuperad terräng. Får- och getuppfödningen bygger huvudsakligen på betesmarker med relativt låg beteskapacitet, men med särskilt rik flora, och på att hjordarna flyttas till betesmarker i bergen under den varma perioden.

När det gäller råvarornas kvalitet skiljer sig fårmjölk och getmjölk avsevärt från komjölk, både i fråga om kemisk sammansättning och egenskaperna för ostframställning. Denna skillnad är ännu tydligare när det gäller de lokala, inhemska raser som ger låg avkastning, vilka är vanliga i Grekland. På grund av de särskilda klimatförhållandena och florans geofysiska karaktär är en mjölkproduktion med särskilt hög andel fast innehåll och mycket rik arom kännetecknande för dessa raser.

En hög protein-, fett- och torrsubstanshalt är generellt kännetecknande för fårmjölk och getmjölk jämfört med komjölk. Detta påverkar avkastningen och ostens egenskaper.

Utöver de kvantitativa skillnaderna föreligger det även kvalitativa skillnader mellan typerna av mjölk som påverkar ostproduktionen, och även de mekaniska egenskaperna, samt ostens fysiska och kemiska samt organoleptiska egenskaper. Följande skillnader är mest anmärkningsvärda:

a) Karoten förekommer inte i får- och getmjölk. Den ostmassa som framställs av denna mjölk har därför en naturlig vit färg, till skillnad från ostmassa som framställs av komjölk, vilken har en gulaktig färg.

b) Mjölkfettet är en källa som avsevärt bidrar till att skapa den mogna ostens arom och smak. Ostens slutliga arom påverkas av att mjölkens fettstruktur innehåller fettsyror med låg molekylvikt. Fårmjölk, och särskilt getmjölk, innehåller betydande mängder kaproat, kapryl- och kapronsyra, vilket innebär att den ost som framställs av dessa typer av mjölk får sin typiska rikare arom och mer intensiva smak (pikant), vilket inte uppnås om man använder komjölk.

c) Det föreligger även kvantitativa och kvalitativa skillnader med avseende på kaseininnehållet i de tre mjölktyperna, vilket medför att produkterna skiljer sig åt vid hydrolys. Dessa produkter bidrar tillsammans med de fria fettsyrorna i hög grad till ostens smakegenskaper.

d) Särskilt intressant är alfa$_{s1}$-kaseinets elektroforetiska rörlighet i de tre mjölktyperna. Detta utgör en egenskap som gör det möjligt att upptäcka eventuell utspädning med andra typer av mjölk.

Dessa skillnader i mjölkens kemiska sammansättning påverkar på ett naturligt sätt ostens fysiska och kemiska samt organoleptiska egenskaper.

”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” är en hårdost med salt smak, angenäm arom och ett karakteristiskt präglat mönster. Traditionellt sett framställs den av fårmjölk eller en blandning av får- och getmjölk i ett förhållande där getmjölken sammantaget inte överstiger 30 %. De kvalitetsegenskaper som osten ”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” uppvisar beror främst på kvaliteten hos de råvaror som används för att framställa den och på den teknik som används vid ostframställningen.

Utvecklingen av får- och getuppfödningen på Lesbos, samt i resten av Grekland, och dess framväxt sedan urminnes tider som den dominerande, i vissa regioner även exklusiva, formen av mjölkproduktion, är ett resultat av landets särskilda geofysiska förhållanden och klimatförhållanden, som inte är gynnsamma för utvecklingen av storskalig uppfödning. Den stora andelen bergsområden och de torra och varma klimatförhållandena, som endast gynnar naturlig vegetation under vissa relativt korta perioder av året, har varit de viktigaste och avgörande faktorerna. Resultatet har blivit att får- och getraser med en stark fysik och anpassningsförmåga till dessa svåra förhållanden har utvecklats.

Dessa får- och getraser är anpassade till de naturliga förhållandena och gynnas av betesmarker med mycket varierad flora som är unik på grund av antalet inhemska växtarter. Kännetecknande för fåren och getterna är deras låga mjölkproduktion, men även att deras mjölk har en särskilt rik kemisk sammansättning och utmärkta organoleptiska egenskaper. Får- och getmjölkens kvalitet i kombination med osttillverkarnas erfarenheter leder till en rad exklusiva ostar, bland annat ”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”.

En viktig egenskap hos betesmarkerna i bergsområden och i områden med kuperad terräng på Lesbos är frånvaron av växtbekämpningsmedel, bekämpningsmedel, ogräsbekämpningsmedel, insektsmedel osv. Samtidigt är koncentrationen av bly och andra föroreningar särskilt låg på grund av avsaknaden stora vägar i dessa områden. Till följd av avsaknaden av sådana ämnen i miljön och den flora som uteslutande tjänar som foder åt får och getter i bergsområden och områden med kuperad terräng, innehåller den mjölk och ost som produceras där mycket lite till inga föroreningar, till skillnad från mjölk från djur som utfodras med odlat djurfoder.

”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” är en traditionell ost som har skapats och utvecklats på Lesbos. Den har framställts kontinuerligt i många decennier, främst av fårmjölk eller en blandning av får- och getmjölk. Produkten konsumeras i stor utsträckning i Grekland med en betydande konsumtionen per capita på den lokala marknaden. Denna traditionella ost från Lesbos, med sin särskilda form och sina karakteristiska organoleptiska egenskaper, har fått ett mycket gott anseende som sedan början av förra århundradet även har spridit sig till resten av Grekland.

”Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” har erhållit sitt namn (*ladotyri*: ost som konserverats i olja) från lagrings- och konserveringsmetoden. Den brukade lagras i olivolja, allmänt känd som *ladi*. Ön Lesbos är särskilt känd för produktionen av och kvaliteten på sin olivolja.

Elektronisk (url) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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