2026/1276

11.6.2026 г.

РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2026/1276 НА КОМИСИЯТА

от 4 юни 2026 година

за регистрация на географското означение „Mothais sur feuille“ (ЗНП) в регистъра на Съюза на географските означения съгласно Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 ([1]), и по-специално член 21, параграф 2 от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143 заявлението за регистрация на географското означение „Mothais sur feuille“, подадено от Франция, бе публикувано в *Официален вестник на Европейския съюз* ([2]).

(2) Комисията не получи никакви възражения по член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

(3) В съответствие с член 18, параграфи 1 и 2 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на 16 март 2026 г. германските органи уведомиха Комисията за своите коментари, като поискаха една информация, включена в продуктовата спецификация, а именно периодът на зреене, да бъде добавена към единния документ. Френските органи взеха предвид забележката и измениха единния документ.

(4) С писмо, получено на 8 януари 2025 г., френските органи уведомиха Комисията, че един оператор, дружеството Poitou Chèvre, което законно е предлагало на пазара продукт с търговското наименование „Mothais sur feuille“, като е ползвало постоянно това наименование от повече от пет години, не спазва спецификацията, по-специално по отношение на задължението за производство със сурово мляко. Този въпрос е повдигнат в националното производство по възражение.

(5) Тъй като условията, определени в член 20, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕС) 2024/1143, са изпълнени, на дружеството Poitou Chèvre следва да се предостави преходен период, за да му се даде възможност да продължи да използва наименованието „Mothais sur feuille“. С оглед на информацията, предоставена от френските органи, този преходен период следва да продължи до 31 декември 2029 г.

(6) С писма, получени на 8 януари 2025 г. и 18 август 2025 г., френските органи уведомиха Комисията, че с Постановление от 28 ноември 2024 г. на Министерството на земеделието, продоволствената независимост и горите относно контролираното наименование за произход „Mothais sur feuille“ (пореден и референтен номер (NOR): AGRT2431695A) операторите, които отговарят на условията, определени в член 20, параграф 6 от Регламент (ЕС) 2024/1143, са предоставени преходни периоди, считано от 8 януари 2025 г. — датата на подаване на заявлението до Комисията, по отношение на някои разпоредби от продуктовата спецификация, за да се преодолеят някои временни трудности, свързани с постигането на дългосрочната цел за спазване на продуктовата спецификация. Засегнатите оператори са следните: EARL Clé des champs, Gaec ferme Barroux, Gaec Lait'nergie и Gaec des 3 villages.

([1]) ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj.
([2]) ОВ C, C/2026/688, 29.1.2026 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/C/2026/688/oj.

(7) Френските органи изчислиха продължителността на преходните периоди поотделно и за всяка разпоредба от продуктовата спецификация въз основа на времето, необходимо за гарантиране на спазването на съответните разпоредби.

Що се отнася до разпоредбата в продуктовата спецификация, съгласно която „*козите имат достъп до паша или до открито пространство в продължение на най-малко 120 дни годишно и веднага щом условията го позволяват*“, на операторите Gaec ferme Barroux и Gaec des 3 villages е предоставен преходен период от пет години, а на операторите Gaec Lait'nergie и EARL Clé des champs — период от две години.

Що се отнася до разпоредбата в продуктовата спецификация относно забраната за балиране, на оператора Gaec ferme Barroux е предоставен преходен период от две години.

Що се отнася до разпоредбата в продуктовата спецификация, съгласно която „*най-малко 85 % от годишната дажба сух фураж трябва да произхожда от географския район*“, на операторите Gaec ferme Barroux и EARL Clé des champs е предоставен преходен период от две години.

Що се отнася до разпоредбата в продуктовата спецификация, съгласно която „*допълнителната дажба съдържа най-малко 3 различни зърнени и/или протеинови, и/или маслодайни култури, произведени в географския район и представляващи най-малко 30 % от годишното количество добавки*“, на операторите Gaec ferme Barroux и EARL Clé des champs е предоставен преходен период от две години.

Що се отнася до разпоредбата в продуктовата спецификация, съгласно която „*най-малко 60 % от дажбата се състои от сух фураж*“, на оператора EARL Clé des champs е предоставен преходен период от две години.

Що се отнася до разпоредбата в продуктовата спецификация, съгласно която „*допълнителната жалба представлява най-много 40 % от годишната дажба сух фураж*“, на оператора EARL Clé des champs е предоставен преходен период от две години.

(8) Изменението на единния документ вследствие на уведомлението за предоставяне на коментари от страна на германските органи не се счита за съществено. Поради това в съответствие с член 21, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143 консолидираната версия на единния документ следва да бъде публикувана отново за информация като приложение към настоящия регламент.

(9) Поради това географското означение „Mothais sur feuille“ следва да бъде вписано в регистъра на Съюза на географските означения,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Географското означение „Mothais sur feuille“ (ЗНП) се вписва в регистъра на Съюза на географските означения, посочен в член 22 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

Член 2

На дружеството Poitou Chèvre се разрешава да продължи да използва наименованието „Mothais sur feuille“ до 31 декември 2029 г.

Член 3

Операторите EARL Clé des champs, le Gaec ferme Barroux, le Gaec Lait'nergie et le Gaec des 3 villages се ползват от преходните периоди, предоставени от Франция съгласно член 20, параграф 6 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

Член 4

Консолидираната версия на единния документ се съдържа в приложението към настоящия регламент.

Член 5

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 4 юни 2026 година.

За Комисията,
от името на председателя,
Christophe HANSEN
Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Mothais sur feuille“

ЕС № PDO-FR-03397

Подадено на 1.8.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Mothais sur feuille“

2. **Вид на географското означение**

ЗНП ☒ ЗГУ ☐

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Франция

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

04 — МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ; ПТИЧИ ЯЙЦА; ЕСТЕСТВЕН МЕД; ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ, НЕУПОМЕНАТИ, НИТО ВКЛЮЧЕНИ ДРУГАДЕ

0406 — Сирена и извара

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Mothais sur feuille“ е меко млечнокисело сирене, което се произвежда изключително от сурово пълномаслено козе мляко.

То се суши и зрее върху кестенов лист, който оставя отпечатък върху долната страна на зреещото сирене.

Релефната, набръчкана кора е с цвят на слонова кост. Под кестеновия лист тя е едва оформена. По време на зреенето естествено може да се появи синя, сиво-синя, бяла или червена плесен.

На цвят вътрешността на сиренето е бяла до слонова кост, с гладка, кремообразна, топяща се и много фина зърнеста текстура.

„Mothais sur feuille“ се отличава с млечни и дрождени аромати, съчетани с животински нотки, които след няколко седмици на зреене могат да се допълнят от дървесни аромати като „подлес“, растителни нотки (по-специално „прясна слама“ и „гъби“), както и аромати на сушени плодове (най-вече „лешник“).

Периодът на зреене е най-малко 12 дни след подсирването.

В края на минималния период на зреене „Mothais sur feuille“ има формата на плосък, понякога леко отсечен цилиндър с плавно заоблени ръбове и тегло най-малко 180 g.

Общото количество на сух екстракт на брой е най-малко 65 g и най-много 85 g.

Нетното тегло на сиренето и сухият екстракт не включват теглото на кестеновия лист.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

Най-малко 85 % от сухото вещество в годишното количество фураж за козите в стадото произхожда от географския район.

По-голяма част от храната за животните както по отношение на фуража, така и по отношение на зърнените, маслодайните и протеиновите култури, се осигурява в географския район на „Mothais sur feuille“. Поради липсата на съоръжения за дехидратиране в географския район обаче животновъдите могат при необходимост да допълнят добавъчното захранване, при ограничение до 15 %, с определени суровини с високо съдържание на протеини, които не се произвеждат в географския район, например кюспе от маслодайни семена или дехидратирана люцерна. Тези ограничени количества концентриран фураж, произведен извън района, не влияят на основните характеристики на сиренето, които се дължат на храненето на козите, по-специално поради задължителното наличие на местни бобови култури във фуража, което води до висококачествено мляко.

Фуражът се произвежда изцяло в географския район. Храната трябва да съдържа най-малко 60 % сух фураж.

Фуражът трябва да бъде включен в положителен списък, за да се счита за такъв. Консумира се пресен или под формата на сено. Силажирането и опаковането са забранени.

Годишната дажба на коза съдържа най-малко 200 килограма сухо вещество под формата на люцерна или бобови култури от географския район.

Допълнителните фуражи представлява най-много 40 % от сухото вещество в годишния обем. Като част от допълнителните фуражи, приготвени в земеделското стопнаство илидосатавени като готови фуражни добавки, се допускат само суровини от положителен списък:

Различните видове фуражи, които съставляват годишния обем, произхождат от нетрансгенни семена и съдържат ниво на модифицирана ДНК под 0,9 %.

Козите в стадото са от Алпийската порода и породите Saanen и Poitou, както и от техните кръстоски.

Стадата кози от породата Poitou не могат да включват животни с по-малко от 75 % от породата Poitou.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Производството на млякото, както и приготвянето и зреенето на сиренета, се осъществяват в географския район.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Сиренета, произвеждани в земеделски стопанства от стада, в които най-малко 95 % от животните принадлежат към породата Poitou, могат да се предлагат на пазара с обозначението „Race poitevine“ (порода Poitou).

5. **Кратко определение на географския район**

Департамент Charente: Les Adjots, Barro, Bernac, Bessé, Bioussac, Brettes, Charmé, La Chèvrerie, Condac, Courcôme, Ébréon, Empuré, La Faye, La Forêt-de-Tessé, Les Gours, Londigny, Longré, La Magdeleine, Montjean, Nanteuil-en-Vallée, Paizay-Naudouin-Embourie, Raix, Ruffec, Saint-Fraigne, Saint-Martin-du-Clocher, Salles-de-Villefagnan, Souvigné, Taizé-Aizie, Theil-Rabier, Tusson, Verteuil-sur-Charente, Villefagnan, Villiers-le-Roux.

Département de la Charente-Maritime Benon, Contré, Courçon, Cram-Chaban, Dampierre-sur-Boutonne, Les Éduts, La Grève-sur-Mignon, La Laigne, Néré, Romazières, Saint-Mandé-sur-Brédoire, Saint-Pierre-d'Amilly, Saint-Séverin-sur-Boutonne, Saleignes, La Villedieu, Villiers-Couture, Vinax.

Департамент Deux-Sèvres: Aiffres, Aigondigné, Alloinay, Amuré, Arçais, Ardin, Asnières-en-Poitou, Aubigné, Augé, Avon, Azay-le-Brûlé, Beaulieu-sous-Parthenay, Beaussais-Vitré, Beauvoir-sur-Niort, Béceleuf, Bessines, Bougon, Le Bourdet, Brieuil-sur-Chizé, Brioux-sur-Boutonne, Brûlain, Caunay, Celles-sur-Belle, Champdeniers, La Chapelle-Bâton, La Chapelle-Pouilloux, Les Châteliers, Chauray, Chef-Boutonne, Chenay, Chérigné, Cherveux, Chey, Chizé, Clavé, Clussais-la-Pommeraie, Coulon, Coulonges-sur-l'Autize, Couture-d'Argenson, La Crèche, Échiré, Ensigné, Épannes, Exireuil, Exoudun, Faye-sur-Ardin, Fomperron, Fontenille-Saint-Martin-d'Entraigues, Fontivillié, Fors, Les Fosses, La Foye-Monjault, François, Fressines, Frontenay-Rohan-Rohan, Germond-Rouvre, Granzay-Gript, Juillé, Juscorps, Lezay, Limalonges, Lorigné, Loubigné, Loubillé, Luché-sur-Brioux, Lusseray, Magné, Mairé-Levescault, Maisonnay, Marcillé, Marigny, Mauzé-sur-le-Mignon, Mazières-en-Gâtine, Melle, Melleran, Ménigoute, Messé,

Montalembert, La Mothe-Saint-Héray, Nanteuil, Niort, Paizay-le-Chapt, Pamproux, Périgné, Pers, Plaine-d'Argenson, Pliboux, Pompaire, Prahecq, Prailles-La Couarde, Prin-Deyrançon, Reffannes, La Rochénard, Rom, Romans, Saint-Christophe-sur-Roc, Saint-Coutant, Sainte-Eanne, Saint-Gelais, Saint-Georges-de-Noisné, Saint-Georges-de-Rex, Saint-Germier, Saint-Hilaire-la-Palud, Saint-Lin, Saint-Maixent-l'École, Saint-Marc-la-Lande, Saint-Martin-de-Bernegoue, Saint-Martin-de-Saint-Maixent, Saint-Maxire, Sainte-Néomaye, Sainte-Ouenne, Saint-Pardoux-Soutiers, Saint-Pompain, Saint-Rémy, Saint-Romans-des-Champs, Saint-Romans-lès-Melle, Sainte-Soline, Saint-Symphorien, Saint-Vincent-la-Châtre, Saivres, Salles, Sansais, Sauzé-Vaussais, Sciecq, Secondigné-sur-Belle, Séligné, Sepvret, Soudan, Souvigné, Surin, Valdelaume, Val-du-Mignon, Vallans, Vançais, Le Vanneau-Irleau, Vanzay, Vautebis, Vernoux-sur-Boutonne, Verruyes, Le Vert, Villefollet, Villemain, Villiers-en-Bois, Villiers-en-Plaine, Villiers-sur-Chizé, Vouhé, Vouillé, Xaintray.

Департамент Vendée: Benet, Damvix, Le Mazeau, Saint-Sigismond

Департамент Vienne: Anché, Asnois, Blanzay, Brux, Celle-Lévescault, Champagné-le-Sec, Champniers, La Chapelle-Bâton, Charroux, Château-Garnier, Chaunay, Civray, Cloué, Curzay-sur-Vonne, Genouillé, Jazeneuil, Linazay, Lizant, Lusignan, Marçay, Marigny-Chemereau, Romagne, Rouillé, Saint-Gaudent, Saint-Pierre-d'Exideuil, Saint-Romain, Saint-Sauvant, Sanxay, Sommières-du-Clain, Savigné, Surin, Val-de-Comporté, Valence-en-Poitou, Voulême, Voulon.

6. **Връзка с географския район**

Географският район съответства на „Poitou méridional“ (южната част на Poitou). Това е преходна зона между варовиковата равнина на Poitou и гранитно-шистовите залесени зони на Vendée, в чиято централна част на юг от Deux-Sèvres се намират равнините Niort и Aunis, платото Mellois и равнината Mothe-Lezay, като частта „Mothe“ е с доста неравен релеф.

Регионът е образуван главно от юрски варовици, които често водят до формиране на плитки каменисти варовикови почви, наричани „groies“. Теренът е прорязан от малки вълнообразни плата от червена глина, образувани в резултат на разпадането на юрска скала, които местното население обозначава като „terres rouges à châtaignier“ (червена кестенова земя). Почвите там са като цяло кисели, добре структурирани и с примеси от кремък. Климатът е океански и доста мек, като през лятото често има недостиг на вода.

В този географски район паралелно са се проявили и трайно наложили следните явления:

— особен вид млекопроизводство, което се характеризира със смесена система от растениевъдство и животновъдство, осигуряваща самостоятелно изхранване на козите на основата на бобови култури като люцерна, консумирани главно в сух или свеж вид, и местно произведени зърнени култури;

— динамично и колективно производство, в което участват земеделски производители, занаятчии и промишлеността, като се използват специални експертни познания: преработката на сурово мляко, неразрязана извара, формована на ръка с черпак, бавно отцеждане, зреене върху млади кестенови листа, внимателно събрани и изсушени в географския район.

В докторската си дисертация по география Frantz JÉNOT (2008 г.) описва „Poitou méridional“ (южен Poitou) като „културна територия за отглеждане на кози“, разположена в центъра на смесена система от растениевъдство и животновъдство.

Търговията с козе сирене бележи бърз растеж между XI и XV век в южен Poitou, съпътствана от увеличаващата се популярност на поклонническия път към Сантяго де Компостела и неговия маршрут „Grand Chemin“ (от Париж). Именно множеството протестанти в региона на Mellois по-късно се заемат с достъпното отглеждане на кози и засаждането на кестенови дървета, наричани „дървото на хляба“, в опит да предотвратят глада.

Още на ранен етап географският район се превръща и в център за производство на керамика, с около 15 обекта, от които занаятчиите доставят калъпи или цедки на производителите на сирене.

В края на XIX век кризата с филоксерата подтиква лозарите да се насочат към отглеждане на кози и производство на мляко и млечни продукти, а около Mothe-Saint-Héray започват да се развиват местни пазари и кооперативна система на производство.

По отношение на породите кози, които се отглеждат в географския район, следва да се отбележи, че тази територия е родното място на козата Poitou. Броят на тази порода кози намалява с епидемията от шап през 20-те години на XX век. От този период нататък земеделските производители и млечните кооперативи възстановяват стадата си, главно с кози от Алпийската порода и породата Saanen.

„Mothais sur feuille“ е меко сирене, което се произвежда изключително от сурово пълномаслено козе мляко.

Сиренето има форма на плосък цилиндър, понякога леко отсечен, с плавно заоблени ръбове.

То се суши и зрее върху кестенов лист, който оставя отпечатък върху долната страна на зреещото сирене.

Кората е дрождена, понякога релефна и варира на цвят от бледобежово до синьо. Вътрешността изглежда фина, мека и гладка, и с кремообразна топяща се в устата текстура.

При зреенето върху кестенови листа „Mothais sur feuille“ придобива нотки, които в началото са млечни и дрождени, а след това преминават към по-изразени животински нюанси, като понякога се допълват от дървесни, растителни и аромати на сушени плодове.

В среда, която исторически е благоприятна за козевъдството, природните и човешките фактори са довели до появата на специфичен вид производство на козе сирене. Варовиковите почви „groies“, подходящи за отглеждане на бобови растения и зърнени култури, са създали условия за организирането на смесени земеделски стопанства, които осигуряват самостоятелно изхранване за стадата. Тази храна осигурява получаването на мляко с много високо качество за производството на сирене.

В същото време специфичната среда е придала на сиренето неговите отличителни характеристики. Първо, наличието на глина в някои райони традиционно е дало възможност на много грънчари да произвеждат теракотени калъпи или цедки, които са придавали формата на сиренето. Днес тези калъпи са заменени с пластмасови, които се използват в съвременното производство на сирене, като се запазва оригиналната форма. От друга страна, наличието на участъци с относително кисели червени почви създава благоприятни условия за развитието на кестенови дървета, чиито листа се събират и изсушават съгласно местни традиционни практики, с цел да се гарантират характерният им кафяв цвят и тяхната чистота. Тези традиционни практики включват избора на подходящата дата за беритба за постигане на желания цвят, прилагането на техника на бране, която избягва контакт с почвата, и метод за съхранение чрез нанизване, който улеснява естественото изсушаване и правилното запазване на листата.

И накрая, почвените и климатичните условия, както и многообразните по видове ливадни площи, които позволяват производството на „Mothais sur feuille“ от сурово мляко, благоприятстват наличието и развитието на специфична за сиренето флора, по-специално бяла благородна плесен (geotrichum), която прави вътрешността на сиренето гладка и кремообразна.

Освен това бавното отцеждане на изварата, получена от суровото мляко, също допринася за значителното развитие на посочената плесен (ферментация), което позволява на „Mothais sur Feuille“ да отделя млечни, дрождени аромати след 12 дни.

Кремообразната текстура на вътрешността се подсилва от регулирането на влагата (отцеждане и поддържане на влажността), осигурявано от кестеновите листа по време на зреенето. Кестеновите листа имат важна роля и в представянето и идентичността на продукта и са допринесли за изграждането на неговата репутация.

През цялата си история това сирене е било известно на местните пазари под наименованието „sur feuille“ („върху лист“), а в пресата и литературата, както и сред търговците на сирене в градове, отдалечени от местния район, е било обозначавано като „Mothais“ или „fromage de la Mothe“.

Благодарение на железопътните линии сиренета бързо е можело да се транспортират до градовете Ниор, Поатие, Бордо и Париж. В изданието на вестник „Le Mellois“ от 7 януари 1866 г. се отбелязва, че сиренета от района на Mothe-Saint-Héray са били наскоро удостоени с награда на Парижкото изложение. В тези отдалечени градове, както и в пресата, географският произход на сиренето е бил важен.

През 1953 г. в книгата „Fromages de France“ (Сирена от Франция) Curnonsky споменава „козе сирене, увито в лист, произведено в региона Mothe-Saint-Héray и Melle, с размери 10—13 cm и тегло около 220 g“. Малко по-късно, през 1972 г., Pierre Androuet включва „le Mothais ou chèvre à la feuille appelé aussi la Mothe-Saint-Héray fermier“ (Mothais или козе сирене, увито в лист, известно също като фермерско сирене Mothe-Saint-Héray“ в „Guide du fromage“ (Ръководство за сиренето).

През 70-те години на XX век все повече земеделски производители започват да възстановяват това производство. В края на 80-те години на XX век производителите в географския район започват да наричат сиренето си „Mothais sur feuille“. През 1989 г. Association Centrale des Laiteries Coopératives (Централна асоциация на кооперативните млечни предприятия) подава заявление за регистрация на търговската марка „Mothais sur feuille“ в INPI (Национален институт за индустриална собственост).

В периода на 90-те години на XX век „Mothais sur feuille“ официално участва в регионални конкурси и е признато като самостоятелна категория.

Препратка към публикуваната спецификация на географското указание:

https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-Mothaissfeuille-250624.pdf