2026/1276

11.6.2026

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2026/1276

ze dne 4. června 2026

o zápisu zeměpisného označení „Mothais sur feuille“ (CHOP) do unijního rejstříku zeměpisných označení podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 ([1]), a zejména na čl. 21 odst. 2 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Žádost Francie o zápis zeměpisného označení „Mothais sur feuille“ byla v souladu s čl. 15 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143 zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie* ([2]).

(2) Komise neobdržela žádné námitky podle článku 17 nařízení (EU) 2024/1143.

(3) V souladu s čl. 18 odst. 1 a 2 nařízení (EU) 2024/1143 oznámily německé orgány dne 16. března 2026 Komisi své připomínky, v nichž požádaly, aby informace obsažené ve specifikaci produktu, konkrétně doba zrání, byly doplněny do jednotného dokumentu. Francouzské orgány vzaly tuto poznámku v úvahu a změnily jednotný dokument.

(4) Dopisem doručeným dne 8. ledna 2025 francouzské orgány informovaly Komisi, že hospodářský subjekt, společnost Poitou Chèvre, která v souladu s právními předpisy uváděla na trh produkt s obchodním názvem „Mothais sur feuille“ nepřetržitě po dobu více než pěti let, nedodržel specifikaci produktu, zejména pokud jde o povinnost vyrábět jej na bázi syrového mléka. Tato záležitost byla vznesena ve vnitrostátním námitkovém řízení.

(5) Jelikož jsou splněny podmínky stanovené v čl. 20 odst. 1 písm. b) nařízení (EU) 2024/1143, mělo by být společnosti Poitou Chèvre poskytnuto přechodné období, aby mohla i nadále používat název „Mothais sur feuille“. S ohledem na informace poskytnuté francouzskými orgány by toto přechodné období mělo trvat do 31. prosince 2029.

(6) Dopisy doručenými dne 8. ledna 2025 a 18. srpna 2025 francouzské orgány informovaly Komisi, že vyhláškou ministerstva zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví ze dne 28. listopadu 2024 o chráněném označení původu „Mothais sur feuille“ (NOR: AGRT2431695 A) byla hospodářským subjektům, které splňují podmínky stanovené v čl. 20 odst. 6 nařízení (EU) 2024/1143, poskytnuta přechodná období s účinkem ode dne 8. ledna 2025, což je datum podání žádosti Komisi, pokud jde o některá ustanovení specifikace, s cílem překonat některé dočasné obtíže spojené s dosažením dlouhodobého cíle souladu se specifikací. Jedná se o tyto hospodářské subjekty: EARL Clé des champs, Gaec La ferme Barroux, Gaec Lait'nergie a Gaec des 3 villages.

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

(7) Francouzské orgány vypočítaly délku přechodných období individuálně a pro každé ustanovení specifikace produktu na základě doby potřebné k zajištění souladu s dotčenými ustanoveními.

Pokud jde o ustanovení specifikace, že „*kozy mají přístup na pastvu nebo na venkovní plochu nejméně 120 dní v roce a jakmile to dovolí podmínky*“, bylo podnikům Gaec La ferme Barroux a Gaec des 3 villages poskytnuto pětileté přechodné období a podnikům Gaec Lait'nergie a EARL Clé des champs období dvouleté.

Podniku Gaec La ferme Barroux bylo poskytnuto dvouleté přechodné období, pokud jde o ustanovení specifikace týkající se zákazu balení.

Pokud jde o ustanovení specifikace, že „*nejméně 85 % roční krmné dávky sušiny musí pocházet ze zeměpisné oblasti*“, bylo podnikům Gaec La ferme Barroux a EARL Clé des champs poskytnuto dvouleté přechodné období.

Pokud jde o ustanovení specifikace, že „*doplňková krmná dávka musí obsahovat nejméně tři zdroje různých obilovin a/nebo bílkovinných plodin a/nebo olejnin ze zeměpisné oblasti a představovat nejméně 30 % celkové roční krmné dávky doplňkových krmiv*“, bylo podnikům Gaec La ferme Barroux a EARL Clé des champs poskytnuto dvouleté přechodné období.

Podniku EARL Clé des champs bylo poskytnuto dvouleté přechodné období, pokud jde o ustanovení specifikace, že „*krmivo musí být složeno z nejméně 60 % suchého krmiva*“.

Podniku EARL Clé des champs bylo poskytnuto dvouleté přechodné období, pokud jde o ustanovení specifikace, že „*doplňkové krmivo tvoří maximálně 40 % sušiny z celkového ročního množství*“.

(8) Změna jednotného dokumentu po oznámení připomínek německých orgánů se nepovažuje za podstatnou. V souladu s čl. 21 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143 by proto konsolidované znění jednotného dokumentu mělo být pro informaci znovu zveřejněno jako příloha tohoto nařízení.

(9) Zeměpisné označení „Mothais sur feuille“ by proto mělo být zapsáno do unijního rejstříku zeměpisných označení,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Zeměpisné označení „Mothais sur feuille“ (CHOP) se zapisuje do unijního rejstříku zeměpisných označení uvedeného v článku 22 nařízení (EU) 2024/1143.

Článek 2

Společnost Poitou Chèvre je do 31. prosince 2029 oprávněna nadále používat název „Mothais sur feuille“.

Článek 3

Hospodářské subjekty EARL Clé des champs, Gaec La ferme Barroux, Gaec Lait'nergie a Gaec des 3 villages využívají přechodná období udělená Francií podle čl. 20 odst. 6 nařízení (EU) 2024/1143.

Článek 4

Konsolidované znění jednotného dokumentu je uvedeno v příloze tohoto nařízení.

Článek 5

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 4. června 2026.

Za Komisi,
jménem předsedkyně,
Christophe HANSEN
člen Komise

PŘÍLOHA

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Mothais sur feuille“

Referenční číslo EU: PDO-FR-03397

Předloženo dne 1. 8. 2025

1. **Název (názvy)**

„Mothais sur feuille“

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP ☒ CHZO ☐

3. **Členský stát, ke kterému vymezená zeměpisná oblast patří**

Francie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1. *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

04 – MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Sýry a tvaroh

4.2. *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Mothais sur feuille“ je měkký sýr mléčného typu, vyráběný výhradně ze syrového plnotučného kozího mléka.

Suší se a zraje na listu kaštanovníku, který na spodní straně zrajícího sýra zanechává otisk.

Kůrka sýru je zmačkaná, vrásčitá, bílá až slonovinová a pod listem jen minimálně zformovaná. Během zrání se mohou přirozeně objevit modré, šedomodré, bílé nebo červené plísňové skvrny.

Sýrové těsto je bílé až slonovinové barvy, hladké, vláčné, rozpouštějící se na jazyku a velmi jemnozrnné.

Pro „Mothais sur feuille“ jsou charakteristická mléčná, kvasinková a živočišná aromata, k nimž se po několika týdnech zrání mohou přidávat dřevité tóny, například „podrostu“ (zemité vůně), rostlinné tóny (zejména „čerstvé slámy“ a „hub“) a vůně sušeného ovoce (zejména „lískového ořechu“).

Minimální doba zrání po sýření je dvanáct dní.

Na konci minimální doby zrání má „Mothais sur feuille“ tvar plochého, někdy mírně komolého válce s mírně zaoblenými hranami a váží nejméně 180 g.

Celkový sušinový extrakt na kus činí nejméně 65 g a nejvýše 85 g.

Čistá hmotnost sýra a sušinového extraktu nezahrnuje hmotnost listu.

4.3. *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Nejméně 85 % sušiny z ročního množství krmiva pro kozy ve stádě pochází ze zeměpisné oblasti.

V zeměpisné oblasti „Mothais sur feuille“ se produkuje většina krmiv pro zvířata, a to jak objemných krmiv (pícniny), tak obilovin, olejnin a bílkovinných plodin. Vzhledem k tomu, že v zeměpisné oblasti nejsou k dispozici dehydratační jednotky, mohou chovatelé hospodářských zvířat příležitostně přidávat doplňkové krmivo v limitu 15 %. Jde o některé suroviny s vysokým obsahem bílkovin, které nejsou vyprodukovány v zeměpisné oblasti, jako jsou pokrutiny z olejnatých semen nebo dehydrovaná vojtěška. Tato omezená množství koncentrovaného krmiva vyprodukovaného mimo oblast nemají vliv na základní vlastnosti sýra, které se odvíjejí od stravy koz, a to zejména díky povinně stanovenému obsahu místních luštěnin v krmivu, což vede k produkci vysoce jakostního mléka.

Všechny pícniny se produkují v zeměpisné oblasti. Krmivo musí být složeno z nejméně 60 % suchého krmiva.

Aby bylo možné objemné krmivo za takové považovat, musí být uvedeno na pozitivním seznamu. Konzumuje se čerstvé, ve formě sena. Silážování a balení je zakázáno.

Roční množství krmiva na jednu kozu obsahuje nejméně 200 kg sušiny ve formě vojtěšky nebo luštěnin ze zeměpisné oblasti.

Doplňkové krmivo tvoří maximálně 40 % sušiny z celkového ročního množství. V doplňkových krmivech, která se míchají buď v zemědělském podniku, nebo jsou dodávána ve formě komerčních doplňků krmiv, mohou být obsaženy pouze suroviny uvedené na pozitivním seznamu.

Různé druhy krmiv tvořící celkový roční objem pocházejí z netransgenních semen a mají úroveň modifikované DNA nižší než 0,9 %.

Kozy ve stádě patří k plemenům Alpine, Saanen, Poitou a jejich křížencům.

Součástí stáda koz plemene Poitou nesmí být zvířata, která nepocházejí z nejméně 75 % z plemene Poitou.

4.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Produkce mléka, výroba a zrání sýrů probíhají v dané zeměpisné oblasti.

4.5. *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4.6. *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Farmářské sýry procházející od stád, z nichž alespoň 95 % koz patří k plemeni Poitou, se mohou uvádět na trh s označením „Race poitevine“ (plemeno Poitou).

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Departement 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.

Department 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.

Departement 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.

Departement Vendée: Benet, Damvix, Le Mazeau, Saint-Sigismond.

Departement Vienne: Anché, Asnois, Blanzay, Brux, Celle-Lévescault, Champagné-le-Sec, Champniers, La Chappelle-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. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Zeměpisná oblast odpovídá „jižnímu Poitou". Jedná se o přechodnou oblast mezi plošinou Poitou tvořenou vápenci a regionem Vendée, pro který je typická žula a břidlice. Jádro této oblasti tvoří na jihu departementu Deux-Sèvres planiny Niort a Aunis, náhorní plošina Mellois a planina Mothe-Lezay, jejíž část „Mothe" je poměrně členitá.

Region je tvořen převážně jurskými vápenci, na kterých často vznikají mělké a kamenité vápencové půdy označované jako „groies". Tento celek je protkán malými, mírně zvlněnými náhorními plošinami z červeného jílu, které vznikly v důsledku zvětrávání jurských hornin a jsou místně známé jako „terres rouges à châtaignier" (červená kaštanová zemina). Půdy jsou zde většinou kyselé, dobře strukturované a jejich doprovodnou charakteristikou je výskyt pazourků. Podnebí je oceánské a spíše mírné, s častým nedostatkem vody v létě.

V této zeměpisné oblasti se současně uplatňují tyto dobře zavedené praxe:

— zvláštní typ produkce mléka charakterizovaný smíšeným systémem pěstování plodin a chovu hospodářských zvířat umožňujícím u koz dosáhnout krmné soběstačnosti, kdy je jejich výživa založena na luštěninách, jako je vojtěška, které se konzumují převážně v suchém nebo zeleném stavu, a dále na obilovinách místní produkce,

— dynamická a kolektivní produkce, do níž jsou zapojeni zemědělci, řemeslníci a průmysl a která se zakládá na zvláštních odborných znalostech spočívajících v/ve: zpracování syrového mléka, ručním nabírání nerozřezané sýřeniny do forem pomocí naběračky, pomalém odkapávání, zrání na mladých kaštanových listech pečlivě natrhaných a usušených v zeměpisné oblasti.

Frantz JÉNOT (2008) ve své doktorské práci z geografie popisuje jižní Poitou jako „území s kulturní tradicí chovu koz", který tvoří ústřední prvek systému pěstování plodin a chovu dobytka.

Prodej kozího sýra se v jižním Poitou rychle rozvíjel od 11. do 15. století s rostoucí oblibou poutě do Santiaga de Compostela a její trasy „Grand Chemin" (z Paříže). Následně se do ekonomicky nenáročné praxe chovu koz a sázení kaštanovníků, kterým se říkalo „chlebové stromy", zapojili mnozí protestanti v oblasti Mellois, aby zabránili hladomoru.

V rané fázi se tato zeměpisná oblast stala také centrem výroby keramiky s přibližně patnácti místy, odkud řemeslníci dodávali formy nebo odkapávací nádoby.

Na konci 19. století vedla krize způsobená mšičkou révokazem pěstitele vína k tomu, aby se začali věnovat chovu koz a produkci mléka, zatímco v okolí Mothe-Saint-Héray se začaly rozvíjet místní trhy a družstevní systém produkce.

Pokud jde o plemena koz nacházející se v zeměpisné oblasti, je třeba poznamenat, že toto území je oblastí původu plemene Poitou. Početní stav tohoto plemene koz klesl v souvislosti s epidemií slintavky a kulhavky ve 20. letech 20. století. Od té doby zemědělci a mlékárenská družstva znovu obnovili stavy svých stád, a to převážně kozami plemen Alpine a Saanen.

„Mothais sur feuille“ je měkký sýr vyráběný výhradně ze syrového plnotučného kozího mléka.

Sýr má tvar plochého válce, někdy mírně komolého, a mírně zaoblené hrany.

Suší se a zraje na listu kaštanovníku, který na spodní straně zrajícího sýra zanechává otisk.

Má kvasinkovou kůru, která je někdy zvrásněná, a jeho barva se pohybuje od světle béžové po modrou. Sýrové těsto vypadá jemně, měkce a hladce, je vláčné a jeho textura se velmi dobře rozplývá.

Při zrání na kaštanových listech získává „Mothais sur feuille“ zpočátku mléčné a kvasinkové tóny, které následně nabírají živočišnější charakter a které někdy doplňují dřevitá a rostlinná aromata a aromata sušeného ovoce.

V prostředí, které bylo historicky příznivé pro chov koz, vedly přírodní a lidské faktory ke vzniku specifického typu výroby kozího sýra. Vápencové půdy „groies“, které jsou vhodné pro luštěniny a obiloviny, daly vzniknout hospodářstvím s diverzifikovanou produkcí, díky čemuž lze u stád docílit krmné autonomie. Toto krmivo stojí za produkcí mléka velmi vysoké sýrařské jakosti.

Současně s tím dalo specifické prostředí sýru jeho charakteristické znaky. Zaprvé, výskyt jílu v některých oblastech tradičně umožňoval mnoha hrnčířům vyrábět terakotové formy nebo odkapávací nádoby, které sýru daly jeho tvar. Dnes jsou tyto formy nahrazeny plastovými formami, které se běžně používají při výrobě sýrů, přičemž původní tvar zůstal zachován. Za druhé, přítomnost ostrůvků relativně kyselé červené půdy je vhodná pro kaštanovníky, jejichž listy se trhají a suší s využitím místního know-how, aby byla zaručena jejich hnědá barva a čistota. Toto know-how se týká výběru správného data sklizně listů za účelem získání požadované barvy, osvojení techniky sklizně, která zabraňuje jakémukoli kontaktu se zemí, a techniky skladování navlékáním, která usnadňuje přirozené sušení a správnou konzervaci listů.

A konečně, půda, podnebí a vícedruhové louky, které umožňují produkci sýra „Mothais sur feuille“ ze syrového mléka, přispívají k přítomnosti a rozvoji specifické flóry sýra, zejména kvasinkové kultury (Geotrichum), která dodává sýrovému těstu hladkost a krémovost.

Pomalé odkapávání sýřeniny získané ze syrového mléka rovněž přispívá ke značnému rozvoji kvasinkové kultury (fermentace), díky čemuž „Mothais sur Feuille“ již po dvanácti dnech začne vydávat mléčná a kvasinková aromata.

Vláčný charakter sýrového těsta je umocněn regulací vlhkosti (odvodnění a udržení vlhkosti) zajišťovanou kaštanovým listem během doby zrání. Kaštanový list hraje také důležitou roli, pokud jde o obchodní balení a identitu produktu, a přispěl k dobré pověsti sýru.

V minulosti byl tento sýr na místních trzích označován jako „sur feuille“ („na listu“) a v novinách nebo knihách a u prodejců sýrů ve velkých městech vzdálených od místní oblasti byl nazýván „Mothais“ nebo „fromage de la Mothe“.

Díky železničním tratím bylo možné sýry rychle dopravovat do měst Niort, Poitiers, Bordeaux a Paříže. V novinách „Le Mellois“ ze 7. ledna 1866 se píše, že sýry z regionu Mothe-Saint-Héray získaly cenu na pařížské výstavě. V těchto vzdálených městech, stejně jako v tisku, byl zeměpisný původ sýru důležitý.

Curnonsky v knize „Fromages de France“ z roku 1953 odkazuje na „kozí sýr o rozměrech 10 až 13 cm a hmotnosti přibližně 220 g, balený v listu, vyráběný v oblasti měst La Mothe-Saint-Héray a Melle“. O něco později, v roce 1972, uvádí Pierre Androuet v „Guide du fromage“ (průvodci sýry) sýr „le Mothais ou chèvre à la feuille appelé aussi la Mothe-Saint-Héray fermier“ („Mothais nebo kozí sýr v listu, známý také jako farmářský sýr Mothe-Saint-Héray“).

V 70. letech 20. století začalo stále více zemědělských producentů tuto výrobu obnovovat. Na konci 80. let 20. století začali producenti v zeměpisné oblasti nazývat svůj sýr „Mothais sur feuille“. V roce 1989 požádalo sdružení Association Centrale des Laiteries Coopératives (Ústřední sdružení družstevních mlékáren) o registraci ochranné známky „Mothais sur feuille“ u INPI (Národní institut průmyslového vlastnictví).

Okolo roku 1990 se „Mothais sur feuille“ oficiálně dostal do regionálních soutěží a byl uznán jako samostatná kategorie.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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