Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe L

2026/1276

11.6.2026

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2026/1276 DER KOMMISSION

vom 4. Juni 2026

zur Eintragung der geografischen Angabe „Mothais sur feuille“ (g.U.) in das Unionsregister der geografischen Angaben gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ([1]), insbesondere auf Artikel 21 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Der Antrag Frankreichs auf Eintragung der geografischen Angabe „Mothais sur feuille“ wurde gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 im *Amtsblatt der Europäischen Union* ([2]) veröffentlicht.

(2) Bei der Kommission ist kein Einspruch gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 eingegangen.

(3) Am 16. März 2026 übermittelten die deutschen Behörden der Kommission gemäß Artikel 18 Absätze 1 und 2 der Verordnung (EU) 2024/1143 eine Stellungnahme, in der sie die Aufnahme einer in der Produktspezifikation enthaltenen Information, nämlich der Reifezeit, in das Einzige Dokument beantragten. Die französischen Behörden haben dieser Bemerkung Rechnung getragen und das Einzige Dokument geändert.

(4) Mit Schreiben, das am 8. Januar 2025 einging, teilten die französischen Behörden der Kommission mit, dass ein Marktteilnehmer, das Unternehmen Poitou Chèvre, das seit mehr als fünf Jahren ein Erzeugnis unter ständiger Verwendung der Verkehrsbezeichnung „Mothais sur feuille“ rechtmäßig vermarktet hatte, die Produktspezifikation — insbesondere in Bezug auf die Verpflichtung zur Verwendung von Rohmilch — nicht einhält. Dies war im Rahmen des nationalen Einspruchsverfahrens geltend gemacht worden.

(5) Da die Bedingungen des Artikels 20 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EU) 2024/1143 erfüllt sind, sollte dem Unternehmen Poitou Chèvre ein Übergangszeitraum gewährt werden, damit es die Bezeichnung „Mothais sur feuille“ weiter verwenden kann. Unter Berücksichtigung der Angaben der französischen Behörden sollte dieser Übergangszeitraum bis zum 31. Dezember 2029 gelten.

(6) Mit Schreiben, die am 8. Januar 2025 und am 18. August 2025 eingingen sind, teilten die französischen Behörden der Kommission mit, dass mit dem Erlass des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft vom 28. November 2024 über die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Mothais sur feuille“ (NOR:AGRT2431695A) Marktteilnehmern, die die Bedingungen gemäß Artikel 20 Absatz 6 der Verordnung (EU) 2024/1143 erfüllen, Übergangszeiträume ab dem 8. Januar 2025, dem Datum der Einreichung des Antrags bei der Kommission, in Bezug auf bestimmte Vorgaben der Produktspezifikation gewährt wurden, um bestimmte vorübergehende Schwierigkeiten im Zusammenhang mit der Erreichung des langfristigen Ziels der Einhaltung der Produktspezifikation zu überwinden. Hierbei handelt es sich um folgende Marktteilnehmer: EARL Clé des champs, Gaec ferme Barroux, Gaec Lait’nergie und Gaec des 3 villages.

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

(7) Die französischen Behörden haben die Dauer der Übergangszeiträume einzeln und für jede Bestimmung der Produktspezifikation anhand der Zeit berechnet, die erforderlich ist, um die betreffenden Bestimmungen einzuhalten.

Für die Bestimmung in der Produktspezifikation, wonach „die Ziegen an mindestens 120 Tagen im Jahr Zugang zu Weideland oder einem Außenbereich haben, sobald die Bedingungen dies zulassen", wurde Gaec ferme Barroux und Gaec des 3 villages ein Übergangszeitraum von fünf Jahren und Gaec Lait'nergie und EARL Clé des champs ein Übergangszeitraum von zwei Jahren gewährt.

Für die Bestimmung der Produktspezifikation über das Verbot von Ballensilage wurde Gaec ferme Barroux ein Übergangszeitraum von zwei Jahren gewährt.

Für die Bestimmung in der Produktspezifikation, wonach „*mindestens 85 % der jährlichen Trockenmasse aus dem geografischen Gebiet stammt*", wurde Gaec ferme Barroux und EARL Clé des champs ein Übergangszeitraum von zwei Jahren gewährt.

Für die Bestimmung in der Produktspezifikation, wonach „das Zusatzfutter aus mindestens drei verschiedenen Quellen von Getreide und/oder Eiweißpflanzen und/oder Ölsaaten aus dem geografischen Gebiet besteht, die mindestens 30 % des jährlichen Zusatzfutters ausmachen", wurde Gaec ferme Barroux und EARL Clé des champs ein Übergangszeitraum von zwei Jahren gewährt.

Für die Bestimmung in der Produktspezifikation, wonach „die Ration … zu mindestens 60 % aus Trockenfutter [besteht]", wurde EARL Clé des champs ein Übergangszeitraum von zwei Jahren gewährt.

Für die Bestimmung in der Produktspezifikation, wonach „das Zusatzfutter … höchstens 40 % der Trockenmasse der Jahresration aus[macht]", wurde EARL Clé des champs ein Übergangszeitraum von zwei Jahren gewährt.

(8) Die Änderung des Einzigen Dokuments, die nach der Übermittlung von Bemerkungen durch die deutschen Behörden vorgenommen wurde, gilt nicht als wesentlich. Daher sollte gemäß Artikel 21 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 die konsolidierte Fassung des Einzigen Dokuments informationshalber als Anhang der vorliegenden Verordnung erneut veröffentlicht werden.

(9) Die geografische Angabe „Mothais sur feuille" sollte daher in das Unionsregister der geografischen Angaben aufgenommen werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die geografische Angabe „Mothais sur feuille" (g.U.) wird in das Unionsregister der geografischen Angaben gemäß Artikel 22 der Verordnung (EU) 2024/1143 aufgenommen.

Artikel 2

Das Unternehmen Poitou Chèvre ist befugt, die Bezeichnung „Mothais sur feuille" bis zum 31. Dezember 2029 weiter zu verwenden.

Artikel 3

Für EARL Clé des champs, Gaec ferme Barroux, Gaec Lait'nergie und Gaec des 3 villages gelten die von Frankreich gemäß Artikel 20 Absatz 6 der Verordnung (EU) 2024/1143 gewährten Übergangszeiträume.

Artikel 4

Die konsolidierte Fassung des Einzigen Dokuments ist dieser Verordnung als Anhang beigefügt.

Artikel 5

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 4. Juni 2026

Für die Kommission,
im Namen der Präsidentin,
Christophe HANSEN
Mitglied der Kommission

ANHANG

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Mothais sur feuille“

EU-Nr.: PDO-FR-03397

Übermittelt am 1.8.2025

1. **Name(n)**

„Mothais sur feuille“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. ☒ g.g.A. ☐

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

04 — MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIEßBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

0406 — Käse und Quark/Topfen

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

„Mothais sur feuille“ ist ein Weichkäse mit milchsaurem Charakter, der ausschließlich aus vollfetter Ziegenrohmilch hergestellt wird.

Er wird auf einem Kastanienblatt getrocknet und gereift, das während der Reifung an der Unterseite des Käses anhaftet.

Seine Rinde ist faltig, runzelig, weiß bis elfenbeinfarben und an der Stelle des Blattes nur sehr schwach ausgebildet. Während der Reifung können auf natürliche Weise blaue, grau-blaue, weiße oder rote Schimmelpunkte entstehen.

Der Käseteig ist weiß bis elfenbeinfarben, weich, cremig, von schmelzender Konsistenz und sehr feinporig.

Der „Mothais sur feuille“ zeichnet sich durch milchige, hefegeprägte Aromen und tierische Noten aus. Nach mehreren Wochen der Reifung können sich zusätzlich Aromen aus der Familie der Holznoten („Unterholz“), pflanzliche Noten (insbesondere „frisches Stroh“ und „Pilze“) sowie Noten von Trockenfrüchten (insbesondere „Haselnuss“) entwickeln.

Die Reifezeit beträgt mindestens 12 Tage ab dem Einlaben.

Nach Ablauf der Mindestreifezeit hat „Mothais sur feuille“ die Form eines flachen, manchmal leicht kegelstumpfförmigen Zylinders mit leicht abgerundeten Kanten und ein Mindestgewicht von 180 g.

Die Gesamttrockenmasse je Stück beträgt mindestens 65 g und höchstens 85 g.

Das Gewicht des Blattes ist nicht im Nettogewicht des Käses und der Trockenmasse enthalten.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Mindestens 85 % der Trockenmasse der jährlichen Futtermenge der Ziegenherde stammen aus dem geografischen Gebiet.

Das geografische Gebiet, in dem „Mothais sur feuille“ hergestellt wird, liefert den Großteil der Futtermittel für die Tiere, sowohl in Form von Grünfutter als auch in Form von Getreide und Ölsaaten. Um das Zusatzfutter zu ergänzen, können die Züchter jedoch punktuell und bis zu einem Anteil von 15 % bestimmte Proteinrohstoffe verwenden, die nicht in dem geografischen Gebiet erzeugt werden, z. B. Ölsaatenkuchen oder getrocknete Luzerne, da es in dem geografischen Gebiet keine Trocknungsanlagen gibt. Diese begrenzten Mengen an Kraftfutter, das außerhalb des Gebiets erzeugt wird, haben keinen Einfluss auf die wesentlichen Eigenschaften des Käses, die auf die Ernährung der Ziegen zurückzuführen sind, insbesondere weil obligatorisch Hülsenfrüchte aus dem Gebiet zur Futterration zugegeben werden, was zu einer hohen Milchqualität führt.

Das Grünfutter wird vollständig in dem geografischen Gebiet erzeugt. Die Ration besteht zu mindestens 60 % aus Trockenfutter.

Als Grünfutter gelten die in einer Positivliste aufgeführten Futtermittel. Diese werden frisch in Form von Heu verfüttert. Die Gabe von Silofutter und Ballensilage ist untersagt.

Die Ration pro Ziege und Jahr enthält mindestens 200 kg Trockenmasse in Form von Luzernen oder Leguminosen aus dem geografischen Gebiet.

Das Zusatzfutter macht höchstens 40 % der Trockenmasse der Jahresration aus. Es darf, unabhängig davon, ob es sich um eine hofeigene Mischung oder um Alleinfutter aus dem Handel handelt, nur Rohstoffe umfassen, die in einer Positivliste aufgeführt sind.

Die verschiedenen Futtermittel, aus denen sich die Jahresration zusammensetzt, stammen aus nicht gentechnisch verändertem Saatgut und weisen einen Anteil an veränderter DNA von weniger als 0,9 % auf.

Die Ziegen der Herde gehören den Rassen Alpine, Saanen und Poitevine sowie deren Kreuzungen an.

In einer Poitevine-Ziegenherde darf kein Tier mit einem Anteil von weniger als 75 % Poitevine-Blut sein.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Milcherzeugung, die Herstellung und die Reifung des Käses erfolgen in dem geografischen Gebiet.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Käse aus bäuerlicher Herstellung, der von Herden mit einem Poitevine-Anteil von mindestens 95 % stammt, darf mit der Angabe „race poitevine“ („Rasse Poitevine“) vermarktet werden.

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

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.

Departement 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 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. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Das geografische Gebiet entspricht dem „südlichen Poitou". Es handelt sich um eine Übergangszone zwischen der Kalksteinebene des Poitou und den granit- und schieferhaltigen Böden der Heckenlandschaft der Vendée, deren Kern im Süden des Departements Deux-Sèvres durch die Ebene von Niort und Aunis, das Plateau von Mellois und die Ebene von La Mothe-Lezay gebildet wird, wobei der Teil um La Mothe recht hügelig ist.

Die Region besteht hauptsächlich aus Kalkstein aus dem Jura, der häufig flachgründige, steinige Kalkböden bildet, die als „terre de groies" bezeichnet werden. Das Gebiet ist übersät mit kleinen welligen Hochebenen, die aus Rotlehmböden bestehen, die durch die Verwitterung von Gestein aus dem Jura entstanden sind und lokal als „terres rouges à châtaignier" („rote Böden mit Kastanienbäumen") bezeichnet werden. Die Böden sind insgesamt sauer, gut strukturiert und enthalten einige Feuersteine. Das Klima ist ozeanisch, relativ mild und im Sommer häufig von Wassermangel geprägt.

In diesem geografischen Gebiet haben sich folgende Verfahren herausgebildet, die nach wie vor präsent sind:

— eine spezifische Milcherzeugung, die sich durch ein System aus Mischkultur und Viehzucht auszeichnet, bei dem das Futter der Ziegen, das aus überwiegend trocken oder grün verzehrten Leguminosen, darunter Luzerne, und lokal erzeugtem Getreide besteht, selbst erzeugt wird;

— eine dynamische und gemeinschaftliche Käseherstellung, an der Landwirte sowie handwerkliche und industrielle Akteure beteiligt sind und bei der besonderes Know-how zum Einsatz kommt: Verarbeitung der Rohmilch, manuelles Formen des Käsebruchs mithilfe einer Schöpfkelle ohne vorheriges Zuschneiden, langsames Abtropfen, Reifung auf Blättern junger Kastanienbäume, die im geografischen Gebiet gepflückt und sorgfältig getrocknet wurden.

In seiner 2008 erschienen Geografie-Doktorarbeit beschreibt Frantz JÉNOT das „südliche Poitou" als „ein Kulturgebiet der Ziegenhaltung" im Herzen einer Region mit Mischkultur und Viehzucht.

Die Vermarktung von Ziegenkäse erlebte im südlichen Poitou zwischen dem 11. und 15. Jahrhundert einen Aufschwung, als das Pilgern nach Santiago de Compostela auf dem Jakobsweg (ab Paris) aufkam. Später waren es die zahlreichen Protestanten in der Region Mellois, die die kostengünstige Ziegenzucht und den Anbau von Kastanienbäumen, auch „Brotbäume" genannt, weiterentwickelten, um sich gegen Hungersnöte zu wappnen.

Das geografische Gebiet war außerdem bereits sehr früh ein bedeutender Ort der Töpferkunst; an etwa 15 Standorten stellten die Handwerker Gieß- oder Käseformen für die Käser her.

Ende des 19. Jahrhunderts sahen sich viele Winzer angesichts der Reblauskrise veranlasst, auf die Ziegenhaltung und die Milcherzeugung umzusteigen, während sich gleichzeitig lokale Märkte und ein kooperatives Erzeugungssystem rund um La Mothe-Saint-Héray entwickelten.

Was die in dem geografischen Gebiet vorkommenden Ziegenrassen betrifft, so ist anzumerken, dass diese Region die Wiege der Poitevine-Ziegenrasse ist. In den 1920er-Jahren ging der Bestand dieser Rasse durch den Ausbruch der Maul- und Klauenseuche zurück. Seit dieser Zeit bauen die Züchter und Molkereigenossenschaften die Herden insbesondere mit Ziegen der Rassen Alpine und Saanen wieder auf.

Der „Mothais sur feuille" ist ein Weichkäse, der ausschließlich aus frischer, vollfetter Ziegenrohmilch hergestellt wird.

Der Käse hat die Form eines flachen, manchmal leicht kegelstumpfförmigen Zylinders mit leicht abgerundeten Kanten.

Er wird auf einem Kastanienblatt getrocknet und gereift, das während der Reifung an der Unterseite des Käses anhaftet.

Seine hefige Rinde ist runzelig und von hellbeiger bis blauer Farbe. Der Käseteig ist feinporig, weich, sämig und cremig und hat eine sehr zartschmelzende Konsistenz auf der Zunge.

Während der Reifung auf dem Kastanienblatt bildet „Mothais sur feuille" zunächst milchige und hefegeprägte Aromen sowie später tierische Noten aus, die manchmal durch Holznoten, pflanzliche Noten sowie Noten von Trockenfrüchten ergänzt werden.

In einer Umgebung, die seit jeher günstige Voraussetzungen für die Ziegenzucht bietet, haben natürliche und menschliche Faktoren zu einer spezifischen Erzeugung von Ziegenkäse geführt. Die steinigen Kalkböden bieten günstige Bedingungen für Leguminosen und Getreide und ermöglichten so die Entwicklung einer gemischten Landwirtschaft, bei der das Futter für die Herden selbst erzeugt wird. Dank dieser Futterbedingungen liefern die Ziegen eine Milch, die sich besonders gut für die Käseherstellung eignet.

Gleichzeitig hat dieser spezifische Lebensraum zu bestimmten charakteristischen Merkmalen des Käses beigetragen. So haben die Lehmböden es in der Vergangenheit vielen Töpfern ermöglicht, Gieß- oder Käseformen aus Ton herzustellen, die dem Käse seine Form verliehen haben. Diese Formen wurden inzwischen zwar durch Kunststoffformen ersetzt, die üblicherweise in Käsereien verwendet werden, ihre ursprüngliche Form wurde jedoch beibehalten. Darüber hinaus begünstigen Flächen mit relativ saurem, rotem Boden das Vorkommen von Kastanienbäumen, deren Blätter nach dem örtlich vorhandenen Wissen gepflückt und getrocknet werden, um die braune Farbe und die Sauberkeit der Blätter sicherzustellen. Dieses Know-how umfasst die Wahl des geeigneten Erntezeitpunkts für die Blätter, um die gewünschte Farbe zu erhalten, die Anwendung einer speziellen Erntetechnik am Baum, bei der jeglicher Kontakt mit dem Boden vermieden wird, sowie eine Technik der Lagerung auf Draht, um die natürliche Trocknung und gute Konservierung der Blätter zu erleichtern.

Schließlich begünstigen diese Boden- und Klimabedingungen und die artenreichen Wiesen, die die Erzeugung des „Mothais sur feuille" aus Rohmilch ermöglichen, die Herausbildung und die Entwicklung einer spezifischen Käseflora, insbesondere von Milchschimmel (Geotrichum), der dem Käseteig seine cremige und schmelzende Konsistenz verleiht.

Darüber hinaus fördert das langsame Abtropfen des aus Rohmilch gewonnenen Käsebruchs ebenfalls die starke Entwicklung von Milchschimmel (Hefekultur), wodurch „Mothais sur feuille" bereits nach 12 Tagen milchige und hefige Aromen entfaltet.

Die cremige Konsistenz des Käseteigs wird durch die Regulierung der Feuchtigkeit (Entwässerung und Feuchtigkeitsspeicherung) verstärkt, für die das Kastanienblatt während der Reifezeit sorgt. Das Kastanienblatt spielt auch eine wichtige Rolle bei der Aufmachung und Identifizierung des Erzeugnisses und hat zu dessen Bekanntheit beigetragen.

Im Laufe der Zeit erhielt dieser Käse auf den lokalen Märkten die Bezeichnung „sur feuille" („auf Blatt") und in Zeitungen oder Büchern sowie bei Käsehändlern in weit von der Erzeugungsregion entfernten Großstädten den Namen „Mothais" oder „fromage de la Mothe" („Käse aus La Mothe").

Dank der Eisenbahn konnte der Käse schnell in die Städte Niort, Poitiers, Bordeaux und Paris transportiert werden. In der Zeitung „Le Mellois" vom 7. Januar 1866 wird berichtet, dass Käse aus der Umgebung von La Mothe-Saint-Héray gerade auf der Ausstellung in Paris ausgezeichnet wurde. In diesen weit entfernten Städten wie auch in der Presse spielte die geografische Herkunft des Käses eine große Rolle.

1953 erwähnt Curnonsky in seinem Werk „Fromages de France" („Käse aus Frankreich") „den in der Region von La Mothe-Saint-Héray und Melle hergestellten Ziegenkäse mit Blatt, der 10 bis 13 cm groß ist und etwa 220 g wiegt". Etwas später, im Jahr 1972, listet Pierre Androuet in seinem „Guide du fromage" („Käseführer") den „Mothais oder Ziegenkäse mit Blatt, auch genannt La Mothe-Saint-Héray fermier" auf.

In den 1970er-Jahren stiegen immer mehr landwirtschaftliche Erzeuger in die Herstellung dieses Käses ein. Ende der 1980er-Jahre begannen die Erzeuger in dem geografischen Gebiet, für ihren Käse die Bezeichnung „Mothais sur feuille“ zu verwenden. 1989 beantragte der Zentralverband der Molkereigenossenschaften „Association Centrale des Laiteries Coopératives“ beim INPI die Eintragung der Marke „Mothais sur feuille“.

Um 1990 wurde „Mothais sur feuille“ offiziell in die regionalen Wettbewerbe aufgenommen und als eigenständige Kategorie anerkannt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation der geografischen Angabe

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