Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά L

2026/1276

11.6.2026

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2026/1276 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 4ης Ιουνίου 2026

σχετικά με την καταχώριση της γεωγραφικής ένδειξης «Mothais sur feuille» (ΠΟΠ) στο ενωσιακό μητρώο γεωγραφικών ενδείξεων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 ([1]), και ιδίως το άρθρο 21 παράγραφος 2,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, η αίτηση που υπέβαλε η Γαλλία για την καταχώριση της γεωγραφικής ένδειξης «Mothais sur feuille» δημοσιεύτηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* ([2]).

(2) Δεν έχει κοινοποιηθεί στην Επιτροπή καμία δήλωση ένστασης βάσει του άρθρου 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

(3) Σύμφωνα με το άρθρο 18 παράγραφοι 1 και 2 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, στις 16 Μαρτίου 2026 οι γερμανικές αρχές κοινοποίησαν στην Επιτροπή παρατηρήσεις και ζήτησαν να προστεθούν στο ενιαίο έγγραφο ορισμένες πληροφορίες που περιλαμβάνονται στις προδιαγραφές προϊόντος, και συγκεκριμένα η περίοδος ωρίμασης. Οι γαλλικές αρχές έλαβαν υπόψη την παρατήρηση και τροποποίησαν το ενιαίο έγγραφο.

(4) Με επιστολή που ελήφθη στις 8 Ιανουαρίου 2025, οι γαλλικές αρχές ενημέρωσαν την Επιτροπή ότι η επιχείρηση Poitou Chèvre, η οποία είχε νομίμως διαθέσει στην αγορά προϊόν που φέρει την ονομασία πώλησης «Mothais sur feuille» χρησιμοποιώντας αδιάλειπτα την ονομασία αυτή για διάστημα άνω των πέντε ετών, δεν συμμορφώνεται με τις προδιαγραφές προϊόντος, ιδίως όσον αφορά την υποχρέωση παρασκευής με νωπό γάλα. Το θέμα αυτό ετέθη στο πλαίσιο της εθνικής διαδικασίας ένστασης.

(5) Δεδομένου ότι πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στο άρθρο 20 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, θα πρέπει να χορηγηθεί στην επιχείρηση Poitou Chèvre μεταβατική περίοδος που θα της επιτρέψει να συνεχίσει να χρησιμοποιεί την ονομασία «Mothais sur feuille». Με βάση τα στοιχεία που διαβίβασαν οι γαλλικές αρχές, η εν λόγω μεταβατική περίοδος θα πρέπει να παραταθεί έως τις 31 Δεκεμβρίου 2029.

(6) Με επιστολές που ελήφθησαν στις 8 Ιανουαρίου 2025 και στις 18 Αυγούστου 2025, οι γαλλικές αρχές ενημέρωσαν την Επιτροπή ότι, με απόφαση της 28ης Νοεμβρίου 2024 του υπουργείου Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασών σχετικά με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Mothais sur feuille» (NOR: AGRT2431695A), χορηγήθηκαν μεταβατικές περίοδοι με ισχύ από τις 8 Ιανουαρίου 2025, ημερομηνία υποβολής της αίτησης στην Επιτροπή σχετικά με ορισμένες διατάξεις των προδιαγραφών προϊόντος, σε επιχειρήσεις που πληρούν τους όρους του άρθρου 20 παράγραφος 6 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, με σκοπό την υπέρβαση ορισμένων προσωρινών δυσκολιών που συνδέονται με την επίτευξη του μακροπρόθεσμου στόχου της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος. Πρόκειται για τις εξής επιχειρήσεις: EARL Clé des champs, Gaec ferme Barroux, Gaec Lait'nergie και Gaec des 3 villages.

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

(7) Οι γαλλικές αρχές υπολόγισαν τη διάρκεια των μεταβατικών περιόδων μεμονωμένα και για κάθε διάταξη των προδιαγραφών προϊόντος με βάση τον χρόνο που απαιτείται για να διασφαλιστεί η συμμόρφωση με τις σχετικές διατάξεις.

Όσον αφορά τη διάταξη των προδιαγραφών προϊόντος σύμφωνα με την οποία «οι αίγες έχουν πρόσβαση σε βοσκότοπους ή σε υπαίθριο χώρο για τουλάχιστον 120 ημέρες ετησίως και όποτε το επιτρέπουν οι συνθήκες», χορηγήθηκε μεταβατική περίοδος πέντε ετών στις επιχειρήσεις Gaec ferme Barroux και Gaec des 3 villages και περίοδος δύο ετών στις επιχειρήσεις Gaec Lait'nergie και EARL Clé des champs.

Όσον αφορά τη διάταξη των προδιαγραφών προϊόντος σύμφωνα με την οποία απαγορεύεται το δεμάτιασμα, χορηγήθηκε μεταβατική περίοδος δύο ετών στην επιχείρηση Gaec ferme Barroux.

Όσον αφορά τη διάταξη των προδιαγραφών προϊόντος σύμφωνα με την οποία «τουλάχιστον το 85 % της ετήσιας ποσότητας ζωοτροφής σε ξηρά ουσία προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή», χορηγήθηκε μεταβατική περίοδος δύο ετών στις επιχειρήσεις Gaec ferme Barroux και EARL Clé des champs.

Όσον αφορά τη διάταξη των προδιαγραφών προϊόντος σύμφωνα με την οποία «οι συμπληρωματικές ζωοτροφές αποτελούνται από τουλάχιστον 3 διαφορετικές πηγές σιτηρών και/ή πρωτεϊνούχων φυτών και/ή ελαιούχων φυτών που προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή και αντιστοιχούν τουλάχιστον στο 30 % του ετήσιου συνολικού συμπληρωματικού σιτηρεσίου», χορηγήθηκε μεταβατική περίοδος δύο ετών στις επιχειρήσεις Gaec ferme Barroux και EARL Clé des champs.

Όσον αφορά τη διάταξη των προδιαγραφών προϊόντος σύμφωνα με την οποία «η ζωοτροφή πρέπει να αποτελείται τουλάχιστον κατά 60 % από ξηρές χορτονομές», χορηγήθηκε μεταβατική περίοδος δύο ετών στην επιχείρηση EARL Clé des champs.

Όσον αφορά τη διάταξη των προδιαγραφών προϊόντος σύμφωνα με την οποία «οι συμπληρωματικές ζωοτροφές αντιστοιχούν κατ' ανώτατο όριο στο 40 % της ξηράς ουσίας του ετήσιου συνολικού σιτηρεσίου», χορηγήθηκε μεταβατική περίοδος δύο ετών στην επιχείρηση EARL Clé des champs.

(8) Η τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου, μετά την υποβολή παρατηρήσεων από τις γερμανικές αρχές, δεν θεωρείται ουσιώδης. Ως εκ τούτου, σύμφωνα με το άρθρο 21 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, η ενοποιημένη έκδοση του ενιαίου εγγράφου θα πρέπει να δημοσιευτεί εκ νέου, προς ενημέρωση, ως παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

(9) Ως εκ τούτου, η γεωγραφική ένδειξη «Mothais sur feuille» θα πρέπει να καταχωριστεί στο ενωσιακό μητρώο γεωγραφικών ενδείξεων,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Η γεωγραφική ένδειξη «Mothais sur feuille» (ΠΟΠ) καταχωρίζεται στο ενωσιακό μητρώο γεωγραφικών ενδείξεων που αναφέρεται στο άρθρο 22 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

Άρθρο 2

Επιτρέπεται στην επιχείρηση Poitou Chèvre να συνεχίσει να χρησιμοποιεί την ονομασία «Mothais sur feuille» έως τις 31 Δεκεμβρίου 2029.

Άρθρο 3

Οι επιχειρήσεις EARL Clé des champs, Gaec ferme Barroux, Gaec Lait'nergie και Gaec des 3 villages επωφελούνται από τις μεταβατικές περιόδους που χορήγησε η Γαλλία δυνάμει του άρθρου 20 παράγραφος 6 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

Άρθρο 4

Η ενοποιημένη έκδοση του ενιαίου εγγράφου παρατίθεται στο παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 5

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 4 Ιουνίου 2026.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος της Προέδρου,
Christophe HANSEN
Μέλος της Επιτροπής

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Mothais sur feuille»

Αριθ. αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-03397

Υποβλήθηκε την 1.8.2025

1. **Ονομασία (-ες)**

«Mothais sur feuille»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ ☒ ΠΓΕ ☐

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

04 – ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ· ΑΥΓΑ ΠΤΗΝΩΝ· ΜΕΛΙ ΦΥΣΙΚΟ· ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΥΤΕ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΟΥ

0406 — τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Mothais sur feuille» είναι ένα μαλακό τυρί γαλακτικού χαρακτήρα, το οποίο παρασκευάζεται αποκλειστικά από νωπό και πλήρες κατσικίσιο γάλα.

Η ξήρανση και η ωρίμασή του πραγματοποιούνται πάνω σε φύλλο κάστανου, το οποίο αφήνει αποτύπωμα στο κάτω μέρος του τυριού ωρίμασης. Η συρρικνωμένη κρούστα παρουσιάζει πτυχώσεις και έχει υπόλευκο χρώμα.

Η κρούστα είναι ζαρωμένη, πτυχωτή, χρώματος λευκού έως υπόλευκου και ελάχιστα ανεπτυγμένη στη θέση των φύλλων. Κατά τη διάρκεια της ωρίμασης μπορεί να εμφανιστούν με φυσικό τρόπο κυανοί, κυανόφαιοι, λευκοί ή ερυθροί ευρωτομύκητες.

Το χρώμα της τυρομάζας είναι λευκό έως υπόλευκο, η υφή της είναι λεία, παχύρρευστη και βουτυρώδης και η δομή της είναι ελαφρώς κοκκώδης.

Το «Mothais sur feuille» χαρακτηρίζεται από γαλακτώδη αρώματα και αρώματα μαγιάς με ζωικές νότες, στα οποία μπορούν να προστεθούν, μετά από αρκετές εβδομάδες ωρίμασης, αρώματα ξύλου όπως θαμνώδη αρώματα, φυτικές νότες (ιδίως νωπού άχυρου και μανιταριού) και αρώματα ξηρών καρπών (ιδίως φουντουκιού).

Η περίοδος ωρίμασης είναι τουλάχιστον 12 ημέρες μετά την προσθήκη πυτιάς.

Στο τέλος της ελάχιστης περιόδου ωρίμασης, το «Mothais sur feuille» διαμορφώνεται σε πεπλατυσμένο, ενίοτε ελαφρώς κόλουρο, κύλινδρο με ελαφρώς στρογγυλεμένες άκρες, ο οποίος ζυγίζει τουλάχιστον 180 g.

Το ολικό ξηρό εκχύλισμα ανά τεμάχιο κυμαίνεται από τουλάχιστον 65 g έως το πολύ 85 g.

Το καθαρό βάρος του τυριού και του ξηρού εκχυλίσματος δεν περιλαμβάνει το βάρος του φύλλου.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Τουλάχιστον το 85 %, σε ξηρά ουσία, της ετήσιας ποσότητας ζωοτροφής που χρησιμοποιείται για τη διατροφή των αιγών του κοπαδιού προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή.

Το μεγαλύτερο μέρος της ζωοτροφής, τόσο ως προς τις χορτονομές και τα σιτηρά, όσο και ως προς τα ελαιούχα και πρωτεϊνούχα φυτά, παράγεται στη γεωγραφική περιοχή του «Mothais sur feuille». Ωστόσο, λόγω της απουσίας μονάδων αφυδάτωσης στη γεωγραφική περιοχή, οι κτηνοτρόφοι ενδέχεται περιστασιακά να προσθέτουν στη συμπληρωματική ζωοτροφή, εντός ορίου 15 %, ορισμένες πρώτες ύλες με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες που δεν παράγονται στη γεωγραφική περιοχή, όπως ελαιόπιτες ή αφυδατωμένη μηδική. Αυτές οι περιορισμένες ποσότητες συμπυκνωμένων ζωοτροφών που παράγονται εκτός της περιοχής δεν επηρεάζουν τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού, τα οποία οφείλονται στη διατροφή των αιγών. Αυτό συμβαίνει κυρίως λόγω της υποχρεωτικής παρουσίας τοπικών ψυχανθών στη ζωοτροφή, η οποία έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή γάλακτος υψηλής ποιότητας.

Οι χορτονομές παράγονται εξολοκλήρου στη γεωγραφική περιοχή. Η ζωοτροφή πρέπει να αποτελείται τουλάχιστον κατά 60 % από ξηρές χορτονομές.

Μόνο οι χορτονομές που περιλαμβάνονται στον σχετικό κατάλογο θεωρούνται εγκεκριμένες. Η χορτονομή καταναλώνεται νωπή, με τη μορφή σανού. Απαγορεύεται η ενσίρωση και το δεμάτιασμα.

Το ετήσιο σιτηρέσιο ανά αίγα περιλαμβάνει τουλάχιστον 200 χιλιόγραμμα ξηράς ουσίας υπό μορφή μηδικής ή ψυχανθών που προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή.

Οι συμπληρωματικές ζωοτροφές αντιστοιχούν κατ' ανώτατο όριο στο 40 % της ξηράς ουσίας του ετήσιου συνολικού σιτηρεσίου. Μόνο οι ακόλουθες πρώτες ύλες που καθορίζονται σε κατάλογο εγκεκριμένων ζωοτροφών μπορούν να περιλαμβάνονται στις συμπληρωματικές ζωοτροφές, οι οποίες είτε αναμειγνύονται στην εκμετάλλευση είτε διατίθενται με τη μορφή εμπορικών συμπληρωμάτων διατροφής:

τα διάφορα είδη ζωοτροφών που απαρτίζουν το ετήσιο συνολικό σιτηρέσιο προέρχονται από μη διαγονιδιακούς σπόρους και το επίπεδο τροποποιημένου DNA τους είναι χαμηλότερο από 0,9 %.

Οι αίγες του κοπαδιού ανήκουν στις φυλές Alpine, Saanen και Poitou και στις διασταυρώσεις τους.

Τα κοπάδια αιγών Poitou περιλαμβάνουν μόνο ζώα που ανήκουν στη φυλή Poitou κατά τουλάχιστον 75 %.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η παραγωγή του γάλακτος, η παρασκευή των τυριών και η ωρίμασή τους εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Τα τυριά αγροκτήματος από κοπάδια με πληθυσμό ο οποίος κατά τουλάχιστον 95 % ανήκει στη φυλή Poitou, μπορούν να διατίθενται στην αγορά με την ένδειξη «Race Poitevine» (φυλή Poitou).

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Νομός 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.

Νομός 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.

Νομός 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 Chappelle-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.

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

Νομός 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. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η γεωγραφική περιοχή αντιστοιχεί στο «νότιο Poitou». Πρόκειται για μια μεταβατική ζώνη μεταξύ της ασβεστολιθικής πεδιάδας του Poitou και των γρανιτικών και σχιστολιθικών λιβαδικών εκτάσεων της Vendée, το κέντρο της οποίας βρίσκεται νότια του Deux-Sèvres και διαμορφώνεται από τις πεδιάδες Niort και Aunis, το οροπέδιο Mellois και την πεδιάδα Mothe-Lezay, η οποία από την πλευρά του Mothe είναι αρκετά απότομη.

Η περιοχή αποτελείται κυρίως από ασβεστολιθικά πετρώματα της Ιουρασικής περιόδου, τα οποία συχνά δημιουργούν λεπτά και χαλικώδη ασβεστολιθικά εδάφη που αναφέρονται ως «groies». Στη γεωμορφολογία αυτήν έρχονται να προστεθούν μικρά κυματοειδή υψίπεδα κόκκινης αργίλου που σχηματίζονται λόγω της φθοράς του ιουρασικού πετρώματος και είναι γνωστά στην περιοχή ως «terres rouges à châtaignier» (κόκκινα εδάφη καστανιάς). Τα εδάφη της περιοχής είναι γενικά όξινα, καλά δομημένα και συνοδεύονται από πυριτόλιθο. Το κλίμα είναι ωκεάνιο και σχετικά ήπιο με συχνές περιόδους λειψυδρίας τους θερινούς μήνες.

Στην εν λόγω γεωγραφική περιοχή, αναδείχθηκαν και ταυτόχρονα καθιερώθηκαν τα εξής:

— ένα ιδιαίτερο είδος γαλακτοκομικής παραγωγής που χαρακτηρίζεται από μεικτό σύστημα καλλιέργειας/κτηνοτροφίας, το οποίο καθιστά δυνατή την αυτόνομη διατροφή των αιγών, με βάση ψυχανθή όπως η μηδική, τα οποία καταναλώνονται κυρίως ξηρά ή χλωρά, και σιτηρά τοπικής παραγωγής,

— μια δυναμική και συλλογική παραγωγή με τη συμμετοχή γεωργών, βιοτεχνών και της βιομηχανίας, με βάση την ειδική εμπειρογνωσία: τη μεταποίηση του νωπού γάλακτος, τη χειρωνακτική τοποθέτηση του άκοπου τυροπήγματος σε τυροκομικές μήτρες με τη χρήση κουτάλας, την αργή στράγγιση, την ωρίμαση σε νεαρά φύλλα καστανιάς που συγκομίζονται προσεκτικά και ξηραίνονται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Στη διδακτορική του διατριβή στη γεωγραφία, ο Frantz JÉNOT (2008) περιγράφει το «Poitou méridional» (νότιο Poitou) ως «περιοχή με παράδοση στην εκτροφή αιγών», η οποία τοποθετείται στο επίκεντρο ενός μεικτού συστήματος καλλιέργειας/κτηνοτροφίας.

Η εμπορία του κατσικίσιου τυριού αναπτύχθηκε ραγδαία από τον 11ο έως τον 15ο αιώνα στο νότιο Poitou, χάρη στο ολοένα και πιο δημοφιλές προσκύνημα στο Santiago de Compostela και στη διαδρομή «Grand Chemin» που οδηγεί σε αυτό (από το Παρίσι). Στη συνέχεια, οι πολυάριθμοι Προτεστάντες της περιοχής Mellois ασχολήθηκαν με την ανέξοδη πρακτική της αιγοτροφίας και της καλλιέργειας καστανιάς, η οποία ήταν γνωστή ως «το δέντρο που δίνει ψωμί», σε μια προσπάθεια αποτροπής του λιμού.

Από πολύ νωρίς, η γεωγραφική περιοχή αποτέλεσε και κέντρο παραγωγής κεραμικών, με περίπου 15 εγκαταστάσεις παραγωγής τυροκομικών μητρών και σκευών στράγγισης, τα οποία οι τεχνίτες προμήθευαν σε τυροκόμους.

Στο τέλος του 19ου αιώνα, η κρίση της φυλλοξήρας οδήγησε τους αμπελουργούς να στραφούν στην αιγοτροφία και στην παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων, ενώ παράλληλα άρχισαν να αναπτύσσονται τοπικές αγορές και ένα συνεταιριστικό σύστημα παραγωγής γύρω από το Mothe-Saint-Héray.

Όσον αφορά τις φυλές αιγών που απαντούν στη γεωγραφική περιοχή, θα πρέπει να σημειωθεί ότι η εν λόγω περιοχή είναι ο τόπος γέννησης της αίγας Poitou. Ο πληθυσμός των αιγών αυτής της φυλής μειώθηκε με την επιδημία αφθώδους πυρετού τη δεκαετία του 1920. Από την περίοδο αυτήν και μετά, οι κτηνοτρόφοι και οι γαλακτοκομικοί συνεταιρισμοί ανέπτυξαν εκ νέου τα κοπάδια τους, κυρίως με αιγοειδή των φυλών Alpine και Saanen.

Το «Mothais sur feuille» είναι ένα μαλακό τυρί το οποίο παρασκευάζεται αποκλειστικά από νωπό και πλήρες κατσικίσιο γάλα.

Το τυρί λαμβάνει το σχήμα πεπλατυσμένου κυλίνδρου, ενίοτε ελαφρώς κόλουρου, με ελαφρώς στρογγυλεμένες ακμές.

Η ξήρανση και η ωρίμασή του πραγματοποιούνται πάνω σε φύλλο κάστανου, το οποίο αφήνει αποτύπωμα στο κάτω μέρος του τυριού ωρίμασης.

Η κρούστα του έχει γεύση μαγιάς και ενίοτε είναι πτυχωτή, ενώ το χρώμα του ποικίλλει από ανοιχτό μπεζ έως κυανό. Η τυρομάζα είναι λεπτή, μαλακή και λεία ενώ η υφή της είναι παχύρρευστη και πολύ βουτυρώδης στο στόμα.

Κατά την ωρίμασή του πάνω σε φύλλα καστανιάς, το «Mothais sur feuille» αποκτά νότες που αρχικά είναι γαλακτώδεις με γευστική αίσθηση μαγιάς και στη συνέχεια καθίστανται πιο ζωικές, ενίοτε με πρόσθετα αρώματα ξύλου, φυτικών στοιχείων και ξηρών καρπών.

Σε ένα περιβάλλον ιστορικά ευνοϊκό για την αιγοτροφία, φυσικοί και ανθρώπινοι παράγοντες συντέλεσαν στην ανάπτυξη ενός συγκεκριμένου είδους παραγωγής κατσικίσιου τυριού. Χάρη στα ασβεστολιθικά εδάφη «groies» που ευνοούν τα ψυχανθή και τα σιτηρά, κατέστη δυνατή η ανάπτυξη εκμεταλλεύσεων μεικτών καλλιεργειών που διασφαλίζουν τη διατροφική αυτονομία των κοπαδιών. Η διατροφή αυτή έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή γάλακτος πολύ υψηλής τυροκομικής ποιότητας.

Ταυτόχρονα, το ιδιαίτερο περιβάλλον προσδίδει στο τυρί τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του. Πρώτον, η παρουσία αργίλου σε ορισμένες περιοχές παρείχε παραδοσιακά τη δυνατότητα σε πολλούς κεραμοποιούς να κατασκευάζουν τυροκομικές μήτρες ή σκεύη στράγγισης από τερακότα, τα οποία προσδίδουν στο τυρί το σχήμα του. Σήμερα, οι εν λόγω μήτρες έχουν αντικατασταθεί από τις πλαστικές τυροκομικές μήτρες που χρησιμοποιούνται συνήθως στην τυροκομία, διατηρώντας παράλληλα το αρχικό σχήμα. Δεύτερον, η παρουσία νησίδων σχετικά όξινου κοκκινοχώματος ευνοεί τις καστανιές, των οποίων τα φύλλα συγκομίζονται και ξηραίνονται με χρήση της τοπικής τεχνογνωσίας για τη διασφάλιση του καστανού χρώματος και της καθαριότητας των φύλλων. Η τεχνογνωσία αυτή συνδέεται με την επιλογή της κατάλληλης ημερομηνίας συγκομιδής των φύλλων για την επίτευξη του επιθυμητού χρώματος, με την εφαρμογή τεχνικής συγκομιδής χάρη στην οποία αποτρέπεται κάθε επαφή με το έδαφος και με την τεχνική περάσματος των φύλλων σε νήματα για την αποθήκευση τους και τη διευκόλυνση της φυσικής ξήρανσης και της ορθής διατήρησής τους.

Τέλος, οι εδαφοκλιματικές συνθήκες, καθώς και οι λειμώνες στους οποίους απαντούν πολλά είδη που καθιστούν δυνατή την παραγωγή του «Mothais sur feuille» με τη χρήση νωπού γάλακτος, ευνοούν την παρουσία και την ανάπτυξη της ειδικής χλωρίδας που είναι απαραίτητη για το τυρί, και ιδίως του ωίδιου (geotrichum), στο οποίο οφείλεται η λεία και κρεμώδης υφή της τυρομάζας.

Επιπλέον, η αργή στράγγιση του τυροπήγματος που λαμβάνεται από το νωπό γάλα συμβάλλει επίσης στη σημαντική ανάπτυξη ωίδιου (ζύμωση), χάρη στο οποίο το «Mothais sur Feuille» αναδύει γαλακτώδη αρώματα και αρώματα μαγιάς ήδη από τη 12η ημέρα ωρίμασης.

Ο παχύρρευστος χαρακτήρας της τυρομάζας ενισχύεται με τη ρύθμιση της υγρασίας (στράγγιση και διατήρηση της υγρασίας) που επιτυγχάνουν τα φύλλα καστανιάς κατά την περίοδο ωρίμασης. Το φύλλο καστανιάς διαδραματίζει επίσης σημαντικό ρόλο στην παρουσίαση και στην ταυτότητα του προϊόντος και έχει συμβάλει στην ανάπτυξη της φήμης του.

Ιστορικά, το συγκεκριμένο τυρί αναφέρεται στις τοπικές αγορές ως «sur feuille» («πάνω στο φύλλο»), ενώ στον Τύπο και στη βιβλιογραφία ονομάζεται «Mothais» ή «fromage de la Mothe», ονομασία που χρησιμοποιούν και οι τυροκόμοι σε πόλεις που βρίσκονται μακριά από την περιοχή.

Χάρη στον σιδηρόδρομο, τα τυριά μπορούν να μεταφέρονται γρήγορα στις πόλεις Niort, Poitiers, Bordeaux, καθώς και στο Παρίσι. Στο τεύχος της εφημερίδας «Le Mellois» της 7ης Ιανουαρίου 1866, διαβάζουμε ότι τα τυριά της περιοχής Mothe-Saint-Héray είχαν μόλις βραβευτεί στην έκθεση του Παρισιού. Σε αυτές τις απομακρυσμένες πόλεις, όπως και στον τύπο, η γεωγραφική προέλευση του τυριού είναι σημαντική.

Το 1953, στο βιβλίο του «Fromages de France», ο Curnonsky αναφέρεται στο «τυλιγμένο σε φύλλο κατσικίσιο τυρί που παράγεται στην περιοχή Mothe-Saint-Héray και Melle με διαστάσεις 10 έως 13 cm και βάρος περίπου 220 g». Λίγο αργότερα, το 1972, ο Pierre Androuet περιλαμβάνει το «le Mothais ou chèvre à la feuille appelé aussi la Mothe-Saint-Héray fermier» («Mothais ή τυλιγμένο σε φύλλο κατσικίσιο τυρί, γνωστό και ως τυρί αγροκτήματος από το Mothe-Saint-Héray») στον «Guide du fromage».

Τη δεκαετία του 1970 ένας αυξανόμενος αριθμός παραγωγών γεωργικών προϊόντων άρχισε να αναπτύσσει εκ νέου την παραγωγή αυτήν. Στο τέλος της δεκαετίας του 1980, οι παραγωγοί της γεωγραφικής περιοχής άρχισαν να αποκαλούν το τυρί τους «Mothais sur feuille». Το 1989 η Association Centrale des Laiteries Coopératives (Κεντρικός Σύνδεσμος Συνεταιριστικών Γαλακτοκομικών Προϊόντων) ζήτησε την καταχώριση του σήματος «Mothais sur feuille» στο INPI (Εθνικό Ινστιτούτο Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας) το 1989.

Γύρω στη δεκαετία του 1990, το «Mothais sur feuille» συμμετείχε επίσημα σε περιφερειακούς διαγωνισμούς και αναγνωρίστηκε ως αυτοτελής κατηγορία.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος της γεωγραφικής ένδειξης

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