Euroopa Liidu
Teataja

ET
L-seeria

2026/1276

11.6.2026

KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) 2026/1276,

4. juuni 2026,

millega kantakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 kohaselt liidu geograafiliste tähiste registrisse geograafiline tähis „Mothais sur feuille“ (KPN)

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrust (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012, ([1]) eriti selle artikli 21 lõiget 2,

ning arvestades järgmist:

(1) Vastavalt määruse (EL) 2024/1143 artikli 15 lõikele 4 avaldati *Euroopa Liidu Teatajas* ([2]) Prantsusmaa taotlus registreerida geograafiline tähis „Mothais sur feuille“.

(2) Komisjonile ei esitatud ühtegi määruse (EL) 2024/1143 artikli 17 kohast vastuväidet.

(3) Vastavalt määruse (EL) 2024/1143 artikli 18 lõigetele 1 ja 2 esitasid Saksamaa ametiasutused 16. märtsil 2026 komisjonile märkused, milles taotleti tootespetsifikaadis sisalduva teabe, nimelt laagerdumisaja kestus, lisamist koonddokumenti. Prantsusmaa ametiasutused võtsid märkust arvesse ja muutsid koonddokumenti.

(4) 8. jaanuaril 2025 saadud kirjas teatasid Prantsuse ametiasutused komisjonile, et ettevõtja Poitou Chèvre, kes on toodet müüginimetuse „Mothais sur feuille“ all õiguspäraselt turustanud ja seega kõnealust nimetust viie aasta jooksul pidevalt kasutanud, ei ole järginud tootespetsifikaati, eelkõige seoses kohustusega kasutada kõnealuse toote valmistamiseks toorpiima. See asjaolu märgiti ära siseriikliku vastuväidete esitamise menetluse käigus.

(5) Kuna määruse (EL) 2024/1143 artikli 20 lõike 1 punktis b sätestatud tingimused on täidetud, tuleks ettevõtjale Poitou Chèvre ette näha üleminekuperiood, et ta saaks jätkata nimetuse „Mothais sur feuille“ kasutamist. Prantsusmaa ametiasutuste esitatud teabe kohaselt peaks üleminekuperiood kestma kuni 31. detsembrini 2029.

(6) 8. jaanuaril 2025 ja 18. augustil 2025 komisjoni jõudnud kirjades teatasid Prantsusmaa ametiasutused, et põllumajanduse, toidualase sõltumatuse ja metsandusministeeriumi 28. novembri 2024. aasta korraldusega, mis käsitleb kontrollitud päritolunimetust „Mothais sur feuille“ (NOR:AGRT2431695A), on ettevõtjatele, kes vastavad määruse (EL) 2024/1143 artikli 20 lõikes 6 sätestatud tingimustele, antud üleminekuperioodid alates 8. jaanuarist 2025, mil esitati komisjonile taotlus tootespetsifikaadi teatavate sätete kohta, et ületada teatavad ajutised raskused, mis on seotud tootespetsifikaadile vastavuse pikaajalise eesmärgi saavutamisega. Kõnealused ettevõtjad on järgmised: EARL Clé des champs, Gaec ferme Barroux, Gaec Lait'nergie ja Gaec des 3 villages.

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

(7) Prantsusmaa ametiasutused arvutasid üleminekuperioodide kestuse individuaalselt ja tootespetsifikaadi iga sätte puhul aja alusel, mis on vajalik asjaomaste sätete järgimise tagamiseks.

Mis puudutab tootespetsifikaadi sätet, mille kohaselt „peavad kitsed pääsema karjamaale või välialale vähemalt 120 päeva aastas ja niipea, kui tingimused seda võimaldavad“, siis anti ettevõtjatele Gaec ferme Barroux ja Gaec des 3 villages viieaastane üleminekuperiood ning ettevõtjatele Gaec Lait'nergie ja l'EARL Clé des champs kaheaastane üleminekuperiood.

Ettevõtjale Gaec ferme Barroux anti kaheaastane üleminekuperiood seoses tootespetsifikaadi sättega, mis käsitleb rullsilo kasutamise keeldu.

Ettevõtjatele Gaec ferme Barroux ja l'EARL Clé des champs anti kaheaastane üleminekuperiood seoses tootespetsifikaadi sättega, et „vähemalt 85 % kitsekarja aastasest söödaratsioonist (arvestatud kuivainena) peab pärinema geograafilisest piirkonnast“.

Ettevõtjatele Gaec ferme Barroux ja l'EARL Clé des champs anti kaheaastane üleminekuperiood seoses tootespetsifikaadi sättega, et „täiendav söödaratsioon sisaldab vähemalt kolme eri liiki teravilja ja/või valgurikkaid taimi ja/või õliseemneid, mis on pärit geograafilisest piirkonnast ja mis moodustavad vähemalt 30 % iga-aastasest lisasöödast“.

Ettevõtjale l'EARL Clé des champs anti kaheaastane üleminekuperiood seoses tootespetsifikaadi sättega, et „söödaratsioon sisaldab vähemalt 60 % kuivsööta“.

Ettevõtjale l'EARL Clé des champs anti kaheaastane üleminekuperiood seoses tootespetsifikaadi sättega, et „lisaratsioon ei tohi ületada 40 % aastasest kuivaines väljendatud ratsioonist“.

(8) Koonddokumenti tehtud muudatust, mis tulenes Saksa ametiasutuste kommentaare sisaldavast teatest, ei käsitata olulise muudatusena. Seega vastavalt määruse (EL) 2024/1143 artikli 21 lõikele 4 tuleks koonddokumendi konsolideeritud versioon teavitamise eesmärgil käesoleva määruse lisana siiski uuesti avaldada.

(9) Geograafiline tähis „Mothais sur feuille“ tuleks seetõttu kanda liidu geograafiliste tähiste registrisse,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Geograafiline tähis „Mothais sur feuille“ (KPN) kantakse määruse (EL) 2024/1143 artiklis 22 osutatud liidu geograafiliste tähiste registrisse.

Artikkel 2

Ettevõtjal Poitou Chèvre lubatakse jätkata nimetuse „Mothais sur feuille“ kasutamist kuni 31. detsembrini 2029.

Artikkel 3

Ettevõtjad l'EARL Clé des champs, le Gaec ferme Barroux, le Gaec Lait'nergie ja le Gaec des 3 villages saavad kasutada üleminekuperioode, mille Prantsusmaa on andnud vastavalt määruse (EL) 2024/1143 artikli 20 lõikele 6.

Artikkel 4

Konsolideeritud koonddokument on esitatud käesoleva määruse lisas.

Artikkel 5

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 4. juuni 2026

Komisjoni nimel
presidendi eest
komisjoni liige
Christophe HANSEN

LISA

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Mothais sur feuille“

ELi nr PDO-FR-03397

Esitatud 1.8.2025

1. **Nimetus (nimetused)**

„Mothais sur feuille“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN ☒ KGT ☐

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

04 – PIIM JA PIIMATOOTED; LINNUMUNAD; NATURAALNE MESI; MUJAL NIMETAMATA LOOMSE PÄRITOLUGA TOIDUAINED

0406 – Juust ja kohupiim

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Toode „Mothais sur feuille“ on pehme koostisega piimhappeline juust, mis on valmistatud üksnes kitse toortäispiimast.

Juustu kuivatatakse ja laagerdatakse kastanilehel, mis jätab laagerdumise ajal juustu põhjale jälje.

Koorik on kortsuline, krobeline, valgest kuni elevandiluuvärvi, kastanilehega kaetud kohtades väga kergelt väljakujunenud. Laagerdumise ajal võib looduslikult tekkida juustule sinist, hallikassinist, valget või punast värvi hallitusetäppe.

Juustu sisu on elevandiluu värvusega, pehme, kreemjas ja väga peeneteraline.

Juustule „Mothais sur feuille“ on iseloomulikud piima ja pärmi aroomid ning loomsed nüansid, millele pärast mõnenädalast valmimist võivad lisanduda lõhnad, mis meenutavad metsa (metsakõdu), taimi (värsked õled ja seened) ning kuivatatud puuvilju (sarapuupähklid).

Laagerdumisaeg on vähemalt 12 päeva pärast laabiga kalgendamist.

Minimaalse laagerdumisaja lõpus on juust „Mothais sur feuille“ kujult lame, kergelt koonuseline silinder, mille servad on kergelt kumerad ja kaal vähemalt 180 g.

Kuivaine kogusisaldus juustus on minimaalselt 65 g ja maksimaalselt 85 g.

Juustu netokaalu ja kuivaine alla ei loeta lehe kaalu.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Vähemalt 85 % kitsekarja aastasest söödaratsioonist (arvestatud kuivainena) peab pärinema geograafilisest piirkonnast.

Valdav osa kitsede söödast nii põhisööda kui ka teravilja ja valgurikaste õlikultuuride kujul toodetakse juustu „Mothais sur feuille“ geograafilises päritolupiirkonnas. Söödaratsiooni lisasöödaga täiendamiseks võivad põllumajandustootjad siiski aeg-ajalt kasutada kuni 15 % ulatuses teatavaid valgutoorainеid (näiteks õlikooke või kuivatatud lutserni), mis ei ole toodetud geograafilises piirkonnas, kuna seal puuduvad veetustamisüksused. Need väljaspool piirkonda toodetud piiratud koguses ja kontsentreeritud söödakogused ei mõjuta kitsede söödaratsioonist tulenevaid juustu põhiomadusi, eelkõige söödas kohustuslikult esinevate kohalikku päritolu liblikõieliste taimede tõttu, mis tagavad kvaliteetse piima.

Kogu sööt toodetakse geograafilises piirkonnas. Söödaratsioon sisaldab vähemalt 60 % kuivsööta.

Söödana käsitletakse lubatud nimekirjas loetletud söötasid. Kitsed söövad neid värske rohuna. Silo ja rullsilo kasutamine on keelatud.

Ühe kitse aastane söödaratsioon sisaldab vähemalt 200 kg (kuivaines väljendatuna) geograafilisest piirkonnast pärit lutserni või liblikõielisi taimi.

Lisaratsioon ei tohi ületada 40 % aastasest kuivaines väljendatud ratsioonist. Täiendsööda alla võivad kuuluda üksnes põllumajandusettevõttes toodetud segusööt või kaubanduslikult müüdav täissööt, milles kasutatud toorained on lubatud söötade nimekirjas.

Aastases söödaratsioonis sisalduv erinev sööt on saadud mittetransgeensetest seemnetest ja selle modifitseeritud DNA sisaldus on alla 0,9 %.

Kitsekarja kuuluvad Alpi, Saaneni ja Poitou tõugu kitsed ning nende ristandid.

Poitou kitsede karja ei tohi kuuluda loomi, kelle puhul on Poitou tõug esindatud alla 75 %.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Piim peab olema toodetud ja juustuks töödeldud ning juust peab olema valminud geograafilises piirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

–

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Märkega „race poitevine“ võib turustada talujuustu, mis on pärit karjast, kus Poitou tõug on esindatud vähemalt 95 % ulatuses.

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Charente'i departemang: 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.

Charente-Maritime'i departemang: 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.

Deux-Sèvresi departemang: 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.

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

Vienne'i departemang: 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. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Geograafiline piirkond vastab Poitou lõunaosale (*Poitou méridional*). Tegemist on üleminekualaga Poitou lubjakivitasandiku ning graniidist ja kiltkivist ladestiste peal asuva hekkidega liigendatud Vendée maastikutüübi (*bocage vendéen*) vahel, mille südamiku moodustavad Deux-Sèvresi lõunaosas Niorti ja Aunis' tasandik, Mellois' platoo ja Mothe-Lezay tasandik, mille Mothe'i poole jääv osa on üsna kaljune.

Piirkond koosneb peamiselt juura ajastu lubjakivist, millest on sageli tekkinud õhukesed ja kivised lubjakivimullad, mida nimetatakse *terre de groies*. Seda ümbritsevad punasest savist väikesed lainjad tasandikud, mis on tekkinud juura ajastu kivimite muundumisel ja mida kutsutakse kohaliku nimetusega „kastanite kasvatuseks sobivad punased mullad" (*terres rouges à châtaignier*). Sealsed mullad on üldiselt happelised, hea struktuuriga ja neis esineb mõnevõrra ränikivi. Kliima on ookeaniline, üsna pehme ja suvel esineb sageli veepuudust.

Selles geograafilises piirkonnas on tekkinud ja alati kasutusel olnud:

— spetsiifiline piima tootmissüsteem, mida iseloomustab segakultuuride viljelemist ja karjakasvatust ühendav süsteem, kitsede toidualane sõltumatus, st kitsed söövad liblikõielisi taimi, sh lutserni, enamasti kuivatatult või rohelisena ning kohapeal toodetud teravilja;

— dünaamiline ja kollektiivne arendustegevus, millesse on kaasatud põllumajandustootjad, käsitöölised ja tööstus, ja mille puhul kasutatakse kindlat oskusteavet, mis hõlmab järgmist: toorpiima töötlemine, eelnevalt tükeldamata kalgendist kulbiga käsitsi tükkide tõstmine vormi, aeglane nõrutamine, laagerdamine äsjakorjatud noortel kastanilehtedel, valmimine kontrolli all geograafilises piirkonnas.

Frantz JÉNOTi (2008) geograafiateemalises doktoritöös on Poitou lõunaosa (*Poitou méridional*) kirjeldatud kui „kitsekasvatuse piirkonda, mis asub segakultuuride viljelemist ja karjakasvatust ühendava süsteemi keskmes".

Kitsejuustu turustamine Poitou lõunaosas algas 11.–15. sajandil, kui mööda Pariisist algavat suurt palverännumarsruuti (Grand Chemin) hakati käima palverännakul Santiago de Compostelas. Et võidelda näljahäda vastu, arendasid seejärel Mellois' piirkonnas rohkelt esindatud protestandid edasi odavat kitsekasvatust ja kastaniistandusi, mis kandsid leivapuu nime (*arbre à pain*).

Juba varakult oli geograafiline piirkond kõrgel tasemel ka keraamikatööstuse poolest ja seal oli ligikaudu 15 keraamikakoda, kus käsitöölised juustutootjatele vorme või nõrutamisanumaid valmistasid.

19. sajandi lõpus sundis viinapuutäikriis viinamarjakasvatajaid hakkama tegelema kitsekasvatuse ja piimatootmisega, samal ajal kui Mothe-Saint-Héray piirkonna ümbruses arenesid kohalikud turud ja ühine tootmissüsteem.

Geograafilises piirkonnas kasvatatavate kitsetõugude puhul tuleb märkida, et selles piirkonnas on Poitou tõu sünnikoht. Selle kitsetõu populatsioon vähenes 1920. aastatel puhkenud suu- ja sõrataudi epideemia tõttu. Sellest ajast alates lisavad põllumajandustootjad ja piimaühistud karjale teisi tõuge, eelkõige Alpi ja Saaneni tõugu.

Toode „Mothais sur feuille“ on pehme koostisega piimhappeline juust, mis on valmistatud üksnes kitse toortäispiimast.

Juust on kujult lame, kergelt koonuseline silinder, mille servad on kergelt kumerad.

Juustu kuivatatakse ja laagerdatakse kastanilehel, mis jätab laagerdumise ajal juustu põhjale jälje.

Juustu koor on pärmine, mõnikord kortsuline ja sell värvus varieerub helebeežist siniseni. Juustu õhuke, pehme ja sile sisu on kreemjas ja suus väga sulav.

Kastanilehel laagerdudes omandab juust „Mothais sur feuille“ kõigepealt piima ja pärmi meenutavad ning seejärel loomsed nüansid, mida mõnikord täiendavad puidu-, köögivilja- ja kuivatatud puuviljade aroomid.

Keskkonnas, mis on kitsekasvatuseks ajalooliselt soodne, on looduslikud- ja inimtegurid kujundanud tavasid kitsejuustu spetsiifilise tootmise suunas. Liblikõielistele ja teraviljadele soodsad lubjakivimullad on võimaldanud arendada segakultuuride kasvatamisega tegelevaid põllumajandusettevõtteid, mis tagavad, et karjadel on toidualane sõltumatus. Sellise sööda kasutamisel on tulemuseks väga kvaliteetne juust.

Samal ajal on see eriline keskkond andnud juustule selle eriomased tunnused. Ühest küljest on savi töötlemine võimaldanud ajalooliselt paljudel pottseppadel arendada selliste vormide või nõrutamisnõude tootmist, mis on andnud juustule selle kuju. Need vormid on nüüd asendatud plastist vormidega, mida kasutatakse tavaliselt juustu valmistamisel, kuid vormide algne kuju on alles hoitud. Teisest küljest on suhteliselt happelised punase mullaga saarekesed soodsad kastanipuudele, mille lehti korjatakse ja kuivatatakse vastavalt kohalikule oskusteabele, tänu millele tagatakse lehtede pruun värvus ja puhtus. Need oskused seisnevad sobiva kuupäeva valimises lehtede kogumiseks, et saavutada soovitud värvus, kasutades puult korjates meetodit, millega vältida lehtede kokkupuudet mullaga, ja nööril säilitamise meetodit, et hõlbustada lehtede loomulikku kuivatamist ja nõuetekohast säilitamist.

Selline mulla- ja kliimakeskkond ning rohumaad, kus karjatatakse mitut eri liiki, mis võimaldavad valmistada juustu „Mothais sur feuille“ valmistamiseks toorpiima, soodustavad juustule iseloomuliku mikrofloora kujunemist, eelkõige piimhappehallituse (*geotrichum*) olemasolu ja arengut, mis annab juustusisule suussulavad ja kreemjad omadused.

Lisaks aitab toorpiimast saadud kalgendi aeglase nõrutamise tava kaasa ka piimhappehallituse (*geotrichum*) olulisele arengule, tänu millele omandab juust „Mothais sur feuille“ alates 12 päevast piimale ja pärmile omaseid aroome.

Juustusisu kreemjale iseloomule aitab kaasa see, et laagerdumise ajal aitab kastanileht niiskust reguleerida (leht tõmbab niiskust endasse ja aitab seda säilitada). Kastanilehel on oluline roll ka toote esitlemisel ja identifitseerimisel ning see on aidanud kaasa toote maine kujunemisele.

Ajaloo vältel on kohalikel turgudel viidatud sellele juustule sõnadega „sur feuille“ ning ajalehtedes või raamatutes ja juustumeistrite juures, mis asuvad suurtes linnades kohalikust piirkonnast eemal, sõnadega „Mothais“ või „fromage de la Mothe“.

Juustude transport Niorti, Poitiers'sse, Bordeaux'sse ja Pariisi toimus kiiresti tänu raudteedele. Vastavalt 7. jaanuari 1866. aasta ajalehele „Le Mellois“ anti Mothe-Saint-Héray piirkonnast pärit juustudele Pariisi näitusel auhind. Nii nende kaugemate linnade kui ka ajakirjanduse jaoks oli juustu geograafiline asukoht oluline.

1953. aastal märkis Curnonsky väljaandes „Fromages de France“ ära „Mothe-Saint-Héray ja Melle'i piirkonnas valmistatud kitsejuustu, mille mõõtmed on 10–13 cm ja kaal ligikaudu 220 g“. Veidi hiljem, 1972. aastal nimetas Pierre Androuet väljaandes „Guide du fromage“ juustu „le Mothais ou chèvre à la feuille“, mida tuntakse ka nimega „Mothe-Saint-Héray fermier“.

1970. aastatel hakkas üha rohkem põllumajandustootjaid selle juustu tootmist uuesti edasi arendama. 1980. aastate lõpus hakkasid geograafilise piirkonna tootjad nimetama oma juustu nimetusega „Mothais sur feuille“. Association Centrale des Laiteries Coopératives esitas 1989. aastal INPI-le kaubamärgi „Mothais sur feuille“ registreerimise taotluse.

1990. aastatel esitati juust „Mothais sur feuille“ ametlikult piirkondlikele võistlustele omaette kategooriana.

Viide geograafilise tähisega toote tootespetsifikaadi avaldamisele

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